

## CURRICULUM VITAE

### INFORMACIÓN GENERAL



Nombres	HENRY
Apellidos	MORALES OCAMPO
Teléfono Móvil	3208021734
Fax	
Correo Electrónico	hmoraleso@hotmail.com
Dirección Laboral	Universidad de Pamplona Km. 1 vía Bucaramanga
Dirección residencial	: Avenida Santander N° 15-16 Molinos del Zulia Pamplona Norte de Santander

### TÍTULOS DE FORMACIÓN

TÍTULO RECIBIDO	UNIVERSIDAD	AÑO
<i>Licenciado Química-Biología.</i>	PAMPLONA	1.978
<i>Tecnólogo en Alimentos</i>	PAMPLONA	1.986
<i>Especialización en Comunicación Educativa</i>	PAMPLONA	1.998

**Maestría en Educación**

PAMPLONA- 2001

ITESM

**Diplomado internacional en curriculum. Pedagogía y Acreditación  
Aspirante a Magister en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.**

PAMPLONA 2.002

PAMPLONA PENDIE  
NTE

Anexar filas según corresponda

**PUBLICACIONES**

REVISTA	NACIONAL	INTERNACIONAL	TÍTULO	AÑO
@limentech, Ciencia y Tecnología Alimentaria N° 1 Enero-Junio 2003. ISSN: 1692-7125	X		Aplicación Tecnológica en el manejo de Postcosecha de la fresa (Fragarie <i>chiloensis</i> , <i>duch</i> ) en la vereda de Chichira.	2003

Anexar filas según corresponda

## PARTICIPACIÓN EN EVENTOS

EVENTO	TIPO	NACIONAL	INTERNACIONAL	TITULO	AÑO
III Jornada Alimentaria	Organizador	X		Todos unidos contra el hambre	2010
II Jornada Alimentaria y I encuentro de Egresados Tecnología e Ingeniería de Alimentos	Organizador	X			2009
I Jornada Alimentaria	Organizador	X			2008
I Congreso Internacional Agroalimentario y 8a Semana Alimentaria. "Colombia nuevos y mejores alimentos".	Organizador	X		Colombia nuevos y mejores alimentos	2007
Asociación Colombiana de Ciencia y Tecnología de Alimentos ACTA	Participante	X		Congreso Nacional de Estudiantes de Ingenierías de Alimentos y carreras afines-CONECTIAL	2005
VII Semana Nacional Alimentaria	Participante	X			2005

Anexar filas según corresponda

## CURSOS DE CAPACITACIÓN

EVENTO	NACIONAL	INTERNACIONAL	TITULO	AÑO
Seminario	x		Conservación de frutas y hortalizas (ICTA)	1.986
Seminario	x		Procesamiento de Quesos frescos y semimadurados (SENA el Playón)	1.986
Seminario	x		Primer seminario de aspectos químicos y Biológicos en alimentos	1.986
Seminario	x		Seminario Nacional de Tecnología de Alimentos(U de Pamplona e ICTA)	1.987
Seminario	x		Seminario de Tecnología de Vegetales (U de Pamplona –ICTA)	1.987
Seminario	x		Tecnología de producción de lácteos (ICTA_JUNAC_SENA-UP)	1.988
Curso	x		Procesamiento y Control de Calidad de Carnes(SENA-U de Pamplona)	1.988
Seminario	x		Seminario en Administración Comercial	1.988
Seminario	x		Primer Seminario de Ciencias Naturales	1.990
Curso	x		Sobre el manejo de carnes frescas(SENA-COME CARNES Cúcuta)	1.991
Curso	x		Curso de tutores de la Educación a distancia	1.991
Curso	x		Evaluación sensorial en alimentos	1.993
Curso	x		Primero y segundo curso sobre panificación(SENA-Fleischamann)	1.993
Congreso	x		Primer Congreso de Postcosecha de granos(Corpoica-UP)	1.995
Seminario	x		Seminario sobre la elaboración de proyectos(Sintap-Pronatta-UP)	1.995
Curso	x		Curso sobre la gestión de proyectos(UP)	1.995
Congreso	x		Primer encuentro Agro tecnológico Colombo-venezolano(CONICIT-	1.995

FUNDACITE-CORPOICA)				
Seminario	x		Nuevos avances tecnológicos de conservación(U sabana)	1.996
Curso	x		Curso de Postcosecha de frutas y hortalizas(U del Quindío)	1.997
Curso	x		Divulgación tecnológica y manejo Postcosecha de Frutas y hortalizas	1.998
Curso	x		Divulgación Tecnológica y Manejo Postcosecha de Frutas y Hortalizas	1.999
Seminario	x		Ciencia y Tecnología de Alimentos	2.000
Curso	x		Formación de calidad en ISO-9000:2000	2.004
Curso	x		Estadística SPSS	2.004
Curso	x		Bioseguridad y Bioterrorismo en Alimentos y procesamiento de pollos	2.005
Curso Teórico-Practico	x		Introducción a la textura y sus aplicaciones en la ind. De alimentos	2.008

## PRODUCCIÓN DE MATERIAL DE APOYO

Nº	TIPO	TITULO	RESUMEN	AÑO
1	Manual	Manual de operaciones unitarias aplicado a frutas y hortalizas	Se describe cada una de las prácticas título, objetivos, fundamento teórico, materiales, métodos, referentes bibliográficos y anexos (reporte de datos).	2.002
2	Manual	Manual de Fisicoquímica de Alimentos. ISB978-958-44-0192	Se describe las prácticas con su fundamento teórico, materiales, métodos y referentes bibliográficos	2.007

vol. 01

3

4

Anexar filas según corresponda

## RECONOCIMIENTOS

Nº	TIPO	NACIONAL	INTERNACIONAL	AÑO
1	Reconocimiento como coinvestigador en el proyecto, "Control de erosión y rehabilitación ambiental de los sectores veredales de Sabaneta parte baja y santa marta Pamplona".	x		1.987
2	Reconocimiento por parte de la rectoría de la "Puesta en marcha de la planta pasteurizadora de la Universidad de Pamplona para transformar leche y derivados de optima calidad para Pamplona y su provincia.	x		2.001
3	Medalla del Tomate de Oro y anotación en la hoja de vida Reconocimiento por el Departamento de alimentos por la labor en beneficio de la evolución del programa y destacado compromiso Institucional en el proceso de autoevaluación con miras a la Acreditación	x		2.002
4	Reconocimiento por la participación activa en la elaboración, presentación, defensa y puesta en marcha de la Acreditación de Alta Calidad del programa de Ingeniería de Alimentos.	x		2.006
5	Reconocimiento por parte "Misioneros de San Carlos Scalabrinianos" Institución Educativa Cristo Rey, San José de Cúcuta, comuna N° 7, por el apoyo brindado a los jóvenes estudiantes con la	x		2.009

calidez del programa de ingeniería de Alimentos.

6	Medalla del Tomate de Oro y anotación en la hoja de vida como Reconocimiento por la Facultad de Ingenierías y Arquitectura por la labor en beneficio de la evolución del Departamento de Alimentos y destacado compromiso Institucional en pro de la Universidad de Pamplona.(2.004-2.011)	x	2.011
7	Reconocimiento por la Facultad de Ingenierías y Arquitectura(Diploma), por la incansable y ardua labor, la dedicación en procura del mejoramiento de los programas de Tecnología e Ingeniería de Alimentos, la constante entrega y sentido de pertenencia demostrado como Director de Departamento 2.004-2011	x	2.011
8			
9			
10			
11			
12			
13	De los programas de		

Anexar filas según corresponda

## DIRECCION DE TRABAJOS DE GRADO

TITULO	MODALIDAD	PROGRAMA	ESTUDIANTE	AÑO
Utilización de la grasa vegetal en la elaboración de un producto cárnico (salchichón tipo cervecero).	Trabajo de grado	Tecnología de Alimentos	Rossana Castro Celis Gloria Inés Mendoza Villabona William Vargas Quintero	1.992
Control de calidad del encurtido de cebollitas producido en la provincia de Ocaña.	Trabajo de grado	Tecnología de Alimentos	Fernando Barbosa García Jackeline Vera Quintero	1.993
Elaboración y estandarización del manjar de extracto de frijol de soja ( <i>Glycine max</i> ) utilizando diferentes concentraciones de leche.	Trabajo de grado	Tecnología de Alimentos	Jorge Ricardo Espinosa Urbina Jorge Gabriel Angarita Contreras Juan Pablo Cabezas Herrera	1.994

Diseño y montaje del sacador de bandeja como alternativa tecnológica.	Trabajo de grado	Tecnología de Alimentos	Roberto Agualimpia Afanador Wescslao Agualimpia Afanador	1.996
Estandarización y comparación del proceso de obtención del vino de naranja a partir de la fermentación vinícola natural e inducida en el municipio de Chinacota.	Trabajo de grado	Tecnología de Alimentos	Ginette Constanza Amaya Bermúdez Laura Teresa Jácome Mendoza Freddy Guerrero Salazar	1.995
Montaje de una planta procesadora de pulpas en Cucutilla Norte de Santander.	Trabajo de grado	Ingeniería de Alimentos	Javier Carreño José del Carmen Contreras Javier Emilio Inocencio	2.000
Elaboración del manual de prácticas aplicables a la asignatura de Tecnología de Vegetales.	Trabajo de grado	Tecnología de Vegetales	Lauren Osiris Buitrago Cuellar	2.003
Industrialización de la piña variedad perolera para la elaboración de una pasta en el municipio de Teorama, Norte de Santander.		Ingeniería de Alimentos	Fabián Portilla Leal Mayra Alejandra Sánchez Minorta	2.004
Efecto del cloruro de calcio sobre la conservación de la papaya variedad maradol roja ( <i>carica papaya</i> )		Tecnología de Alimentos	Fabio Yecid Contreras Gómez	2.009
Diseño de un empaque plegable para la cebolla junca ( <i>Allium fistulosum</i> ) a partir de una lamina alveolar de polipropileno.		Ingeniería de Alimentos	Jorge Javier Morris Rivera	2.011

Anexar filas según corresponda

## DIRECCION DE TRABAJOS DE GRADO EN EJECUCIÓN

TITULO	MODALIDAD	PROGRAMA	ESTUDIANTE	AÑO
--------	-----------	----------	------------	-----

Anexar filas según corresponda

## PROYECTOS DE INVESTIGACION

TITULO	FUENTE DE FINANCIACION	MONTO TOTAL	ENTIDADES FINANCIADORAS	DURACION AÑO
--------	------------------------	-------------	-------------------------	--------------

OBTENCION NATURAL, CARACTERIZACION Y APLICACIÓN DEL ACIDO LACTICO COMO AGENTE BACTERICIDA EN LA INDUSTRIA AVICOLA.

1(pendiente)

---

Anexar filas según corresponda