

CURRICULUM VITAE

INFORMACIÓN GENERAL

Nombres	VICTOR MANUEL
Apellidos	GELVEZ ORDOÑEZ
Teléfono móvil	312 482 96 90 - (7) 5684725
CC	88.154.028 Pamplona
Correo Electrónico	vmgelvez@gmail.com vmgelvez@unipamplona.edu.co
Dirección Laboral	Campus universitario, km 1 via Bucaramanga, barrio el Buque
Dirección residencial	

TÍTULOS DE FORMACIÓN

TÍTULO RECIBIDO	UNIVERSIDAD	AÑO
<i>Doctor en Ciencias de los alimentos</i>	<i>Universidad Autónoma de Barcelona</i>	2005
<i>Master en ciencia de los alimentos</i>	Universidad Autónoma de Barcelona	2003
<i>Candidato a Doctor en proyectos de innovación tecnológica en productos y procesos (En proceso elaboración de tesis Doctoral).</i>	Universidad Politécnica de Catalunya	Actual
<i>Master en proyectos de innovación tecnológica en productos y procesos</i>	Universidad Politécnica de Catalunya	(2003)
<i>Especialista en proyectos de innovación tecnológica en productos y procesos</i>	Universidad Politécnica de Catalunya	(2002)

	Catalunya			
<i>Especialista de ciencia de los Alimentos</i>	Universidad	Autónoma	de	2002
	Barcelona			
<i>Especialista en gestión y desarrollo de proyectos de investigación</i>	<i>Universidad</i>	<i>Francisco de Paula</i>		(2000)
	<i>Santander</i>			
Ingeniero de Alimentos	<i>Universidad</i>	<i>INCCA (Colombia)</i>		1999
<i>Especialista en comunicación educativa</i>	<i>Universidad</i>	<i>de Pamplona</i>		(1999)

Anexar filas según corresponda

PUBLICACIONES

REVISTA	NACIONAL	INTERNACIONAL	TÍTULO	AÑO

Anexar filas según corresponda

PARTICIPACIÓN EN EVENTOS

EVENTO	TIPO	NACIONAL	INTERNACIONAL	TITULO	AÑO
Congreso	PONENTE	X		<i>VI Congreso Nacional de Ciencia y tecnología de los Alimentos “Inocuidad, calidad, Competitividad” ACTA.</i>	(2001).
			X	<i>Congreso de español de ingeniería de alimentos Cesia: (expositor). Efecto de los campos magnéticos y ultrasonido sobre mesófilos e histamina de la carne de atún (tunnus albcares). España.</i>	(2010).
		X		<i>Conferencia Regional de Educación Superior. Cartagena de Indias Colombia).</i>	(2008).
				<i>Congreso de Ingeniería y Biología de alimentos (Conferencista). The Effect of high-intensity ultrasound treatment on the functional properties of egg yolk.</i>	(2007).

- *Rheological characterization of egg yolk custard. XVIIth European Symposium on the Quality of Poultry Meat & XIth European Symposium on the Quality of Eggs and Egg Products. Quality of Poultry Meat. Vol II. (2005). Holland.*
- *Development a Catalan custard by isostatic high pressure. XVI th European Symposium on the Quality of Poultry Meat & Xth European Symposium on the Quality of Eggs and Egg Products. Quality of Poultry Meat. Vol II. (2003). Saint-Brieuc, France.*
- *Evaluación sensorial. Jornadas científicas Universidad Politécnica de Catalunya. (2002). Barcelona. España.*
- *Productos cárnicos madurados Semana Nacional alimentaria en Colombia. (1999). Pamplona, Colombia*
- *Automatización industrial. II Semana Nacional alimentaria en Colombia. (2000).Cartagena de Indias, Colombia.*
- *Utilización de la soja en los productos cárnicos. Encuentro de estudiantes de ciencia y tecnología de alimentos de Venezuela. (1999). Barquisimeto, Venezuela*
- *Elaboración de productos cárnicos. Encuentro de estudiantes de ciencia y tecnología de alimentos de Venezuela. (1998). San Cristóbal, Venezuela.*

CURSOS DE CAPACITACIÓN

EVENTO	NACIONAL	INTERNACIONAL	TITULO	AÑO
--------	----------	---------------	--------	-----

Curso	X	<i>Curso teórico-práctico de tecnología de helados. Universidad INCCA de Colombia. Santafé de Bogotá.</i>	(1991).
Seminario			
Curso	X	<i>Curso de análisis de imagen. Infaimon S.L. Barcelona. España</i>	(2003)
Diplomado.	X	<i>Organización de Estados Iberoamericanos (OEI). en Proyectos de Innovación Tecnológica. España</i>	(2009).
Curso	X	<i>Análisis térmico en la práctica (aplicaciones a polímeros, industria farmacéutica y química). Mettler Toledo. Barcelona. España</i>	(2004)
Curso	X	<i>Análisis térmico en la práctica (sistema Stare). Mettler Toledo. Barcelona. España</i>	(2004)
Curso	X	<i>Workshop I-II-III. Mètodes ràpids i automatització en microbiologia alimentaria. Universidad Autónoma de Barcelona. Barcelona. España</i>	(2002/3/4)
Curso	X	<i>XVII Jornadas Lactològicas. Centre Especial de Recerca Planta de Tecnologia dels Aliments (CERPTA). Bellaterra. España</i>	(2004).

Curso	X	<i>Introducció a la programació i a l'anàlisi de dades amb el sistema SAS. Universidad Autónoma de Barcelona. Barcelona. España</i>	(2003)
Curso	X	<i>XVII Jornadas Lactològicas. Centre Especial de Recerca Planta de Tecnologia dels Aliments (CERPTA). Bellaterra. España</i>	(2004).
Curso	X	<i>Curso Internacional Elaboración de Productos Cárnicos Madurados. Universidad Nacional de Colombia. Santafé de Bogotá.</i>	(1997).
Curso	X	<i>XVII Jornadas Lactològicas. Centre Especial de Recerca Planta de Tecnologia dels Aliments (CERPTA). Bellaterra. España</i>	(2004).
Curso	X	<i>Control de Calidad en las Industrias de Alimentos a través del Sistema de Análisis de Peligros y Control de Puntos Críticos HACCP. Universidad de Pamplona. Pamplona</i>	(1997).
Curso		<i>Gestión de la Calidad ISO 9000. Universidad Francisco de Paula Santander. Cúcuta.</i>	(1997).
Seminario	X	<i>Seminario taller sobre cooperación técnica</i>	(1999).

internacional. Fundación de Estudios Superiores Comfanorte (FES)-UFPS. Cúcuta

Anexar filas según corresponda

PRODUCCIÓN DE MATERIAL DE APOYO

Nº	TIPO	TITULO	RESUMEN	AÑO
1	Modulo en la Especialización en Protección de Alimentos	INTRODUCTORIO	Generalidades sobre calidad e inocuidad de los alimentos en la industria de alimentos	2006
2	Modulo en la Especialización en Protección de Alimentos	GESTION DE PROYECTOS	Lineamientos para la construcción de la propuesta y documento final	2011
3	Modulo en la Especialización en Proyectos Pedagógicos Agroindustriales	POSTCOSECHA	Manejo pos cosecha de frutas y verduras	2001
4	Modulo Diplomado en Sistemas de Gestión de la Calidad y Auditorias bajo la norma ISO 9001	ELEMENTOS DE LA NORMA ISO9001	Elementos de la norma ISO 9001 aplicables tanto a productos como servicios	2005
5	Modulo en la Especialización en Proyectos Pedagógicos Agroindustriales	TECNOLOGIA DE LACTEOS	Conceptos teóricos y prácticos en la elaboración de productos lácteos	2002
6	Modulo Diplomado en Sistemas de Gestión de la Calidad y Auditorias bajo la norma ISO 9001	DISEÑO Y ELABORACION DE LA DOCUMENTACION EN UN SISTEMA DE GESTION DE LA CALIDAD	Lineamientos para el diseño y construcción de la documentación exigida en un sistema de gestión de la calidad	2005

RECONOCIMIENTOS

N°	TIPO	NACIONAL	INTERNACIONAL	AÑO
1	Par evaluador de proyectos de investigación COLCIENCIAS	X		2003-2011
2	Par evaluador de propuestas de Investigación de docentes investigadores de la Universidad de Pamplona	X		2003 -2011
3	Par evaluador de propuestas de Investigación de docentes investigadores de la Universidad del atlántico	X		2005
4	Par evaluador Ministerio de Educación, SACES	X		2011
5	Par evaluador de artículos de la revista científica Universidad Amazonas	X		2011
6	Par evaluador de proyectos de investigación Ministerio de Agricultura	X		2006-2007
6	Curso de Maestría o Especialización	X		2004 -2011
7	.			
8		X		
9		X		
10				
11				

Anexar filas según corresponda

DIRECCION DE TRABAJOS DE GRADO

TITULO	MODALIDAD	PROGRAMA	ESTUDIANTE	AÑO
	POSTGRADOS	MAESTRIA EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS		
	POSTGRADOS	MAESTRIA EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS		
	POSTGRADOS	MAESTRIA EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS		
	POSTGRADOS	MAESTRIA EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS		
	PREGRADO	INGENIERIA DE ALIMENTOS		
	POSTGRADOS	ESPECIALIZACION EN PROYECTOS PEDAGOGICOS AGROINDUSTRIALES		

Anexar filas según corresponda

DIRECCION DE TRABAJOS DE GRADO EN EJECUCIÓN

TITULO	MODALIDAD	PROGRAMA	ESTUDIANTE	AÑO
	POSTGRADO	MAESTRIA EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS		

Anexar filas según corresponda

PROYECTOS DE INVESTIGACION

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

