

## CURRICULUM VITAE

INSERTAR FOTO	Nombres	<b>MARIELA</b>
	Apellidos	<b>HERNANDEZ ORDOÑEZ</b>
	Teléfono móvil	3203054387
	Correo Electrónico	<a href="mailto:mariaheror@gmail.com">mariaheror@gmail.com</a> ; <a href="mailto:mhernandez@unipamplona.edu.co">mhernandez@unipamplona.edu.co</a>
	Dirección Laboral	Km 1 Vía Bucaramanga-
	Dirección residencial	Calle 7 N° 4 – 42 apto 201

## TÍTULOS DE FORMACIÓN

TÍTULO RECIBIDO	UNIVERSIDAD	AÑO
© Doctorado en Educación	Universidad Pedagógica Experimental Libertador	2013
Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos	Universidad de Pamplona	2007
Especialista en pedagogía universitaria	Universidad de Pamplona	2003
Especialista en gestión y desarrollo de proyectos de investigación	Universidad Francisco de Paula Santander	2000
Especialista en comunicación educativa	Universidad de Pamplona	1999
Ingeniera de Alimentos	Cooperación Lasallista de Medellín	1992
Tecnología de Alimentos	Universidad de Pamplona	1986

## PUBLICACIONES

REVISTA	TÍTULO	AÑO
Bistua, Revista facultad de ciencias básicas	Características Reológicas de pan de agua producto autóctono de Pamplona (N.de.S)	2012
@limentech. ciencia y tecnología alimentaria N° 2 Volumen 4 ISSN: 1692-7125	Diagnóstico del proceso productivo del pan tipo dulce mas consumido en la ciudad de Pamplona- Norte de Santander.	2006
@limentech. ciencia y tecnología alimentaria N° 2 Volumen 4 ISSN: 1692-7125	Efecto de la alfa amilasa sobre las características sensoriales del pan de agua autóctono de Pamplona, Norte de Santander	2006
@limentech. ciencia y tecnología alimentaria N° 1 Volumen 4 ISSN: 1692-7125	Aporte nutricional de una galleta típica tipo dulce para diabéticos	2006
@limentech. ciencia y tecnología alimentaria N° 2 Volumen 2 ISSN: 1692-7125	Iniciación y entrenamiento en la investigación científica en el nivel de pregrado con la elaboración de una galleta tipo dulce para diabéticos en la ciudad de Pamplona	2005
@limentech. ciencia y tecnología alimentaria N° 2 Volumen 3 ISSN: 1692-7125	Efecto de las condiciones de almacenamiento sobre las características textuales del pan de agua autéctono de Pamplona Norte de Santander	2005
@limentech. Artículo técnico – científico Volumen 3. ISSN: 1692-7125	Acción y efecto del tiempo y la temperatura en los huevos de codorniz en la granja Minigrancer municipio Chinácota.	2005

## PARTICIPACIÓN EN EVENTOS

EVENTO	TIPO	TITULO	AÑO
II Congreso Internacional Agroalimentario CIAA	Poster	Características Físicoquímica de Harina de Okara	2012
II Congreso Internacional Agroalimentario CIAA	Exposición	Efecto de un recubrimiento comestible a base de alginato sobre la calidad de la fresa variedad <i>camarosa</i>	2012
II Congreso Internacional Agroalimentario CIAA	Asistente		2012
I Congreso Internacional Agroalimentario y 8a Semana Alimentaria. "Colombia nuevos y mejores alimentos"	Póster	Análisis de consumo del pan tipo dulce más consumido en la ciudad de Pamplona-Norte de Santander"	2007
I Congreso Internacional Agroalimentario y 8a Semana Alimentaria. "Colombia nuevos y mejores alimentos"	Póster	Efecto de la alfa amilasa sobre las características sensoriales del pan de agua autóctono de Pamplona, Norte de Santander"	2007
I Congreso Internacional Agroalimentario y 8a Semana Alimentaria. "Colombia nuevos y mejores alimentos"	Póster	Evaluación sensorial de una galleta típica tipo dulce para diabéticos"	2007
VIII Congreso Nacional de ciencia y Tecnología de Alimentos	Póster	Efecto de las condiciones de almacenamiento sobre las características texturales del pan de agua	2006

## CURSOS DE CAPACITACIÓN

EVENTO	TITULO	AÑO
I Congreso de Investigación 2013	Educación y Comunidad	2013
Jornada internacional:	Complejidad de la investigación en las ciencias sociales del siglo XXI	2012
Curso Teórico – Práctico	El Color y su Medición en Alimentos	2008
Seminario - Universidad de Pamplona	Introducción a la Textura y sus Aplicaciones en la industria de alimentos	2004

## PRODUCCIÓN DE MATERIAL DE APOYO

Nº	TIPO	TITULO	RESUMEN	AÑO
1	Manual de prácticas	Prácticas Poscosecha III	Se describe cada una de las prácticas título, objetivos, fundamento teórico, materiales, métodos, referentes bibliográficos y anexos (reporte de datos)	2009
2	Módulo. Especialización en Proyectos pedagógicos Agroindustriales	Tecnología de frutas y verduras	Se describen las diferencias entre una fruta y verdura, su clasificación, composición, propiedades, causas de deterioro, métodos de transformación y conservación. Se actualiza en el 2.006	2006
4	Documento Guía	Guía de laboratorios de tecnología de Cereales y oleaginosas	Se describe cada una de las prácticas título, objetivos, fundamento teórico, materiales, métodos, referentes bibliográficos y anexos (reporte de datos).Actualizada en el 2006	2006

N°	TIPO	AÑO
1	Par evaluador registro calificado	2009
2	Curso Maestría	2010
3	Par evaluador Proyecto de Investigación –Universidad de Antioquía	2010

## DIRECCION DE TRABAJOS DE GRADO

TITULO	PROGRAMA	ESTUDIANTE	AÑO
Efecto del huevo ( fresco y en polvo)entero sobre la composición química y la microbiota de la pasta compuesta (tallarín)”	Tecnología de alimentos	Humberto Rozo Santafé	2012
Propiedades fisico-químicas de la harina de auyama ( <i>cucurbitamaximal.</i> ) almacenada a condiciones ambientales.	Tecnología de alimentos	Felix Leonardo Acevedo S.	2012
Características fisicoquímicas del aceite crudo de palma africana extraído en la planta de Maria la Baja-Bolivar	Tecnología de Alimentos	Adrian Arturo Gonzales O	2012
Programa de trazabilidad para pastas alimenticias la Fama, Cúcuta (N.d.S)	Ingeniería de Alimentos	Carlos Andrés Lizarazo Navarro	2011
Mejoramiento del proceso en la elaboración de snack en la industria La victoria , Santander”	Ingeniería de Alimentos	Karen Jisney Pernia Caceres	2011
Manual de Higiene y Seguridad	Ingeniería de Alimentos	Oscar Mauricio Florez	2011
Efecto de la sustitución de harina de trigo por harina de okara en el contenido de fibra del pan tipo dulce mojiçón	Ingeniería de Alimentos	Diana Carolina Carvajal T	2011
Diseño e Implementación del Plan de Saneamiento Básico para el Restaurante Mac Pollo Express la Florida-Bucaramanga	Ingeniería de Alimentos	Andrea Duran Lozano	2010
Diseño de un plan de saneamiento básico para la Salsamentaría Alemana Ltda. Pamplona (N.de.S)	Ingeniería de Alimentos	Susan Diaz Duarte	2010
Contenido proteico del tallarín elaborado con la sustitución parcial de harina de trigo por harina de plátano ( <i>Musa paradisiaca</i> ) y harina de soya ( <i>Glycine max</i> )	Ingeniería de Alimentos	Neddy Rojas Espinosa	2010
Mejoramiento del proceso de elaboración de harina de pluma en la planta de subproductos de Avidesa Mac-Pollo S.A	Ingeniería de Alimentos	Gustavo Barrera Castro	2010
Implementación de los procedimientos operativos estandarizados de limpieza y desinfección para equipos y utensilios en la planta de procesos especiales Avidesa Mac- Pollo	Ingeniería de Alimentos	Ivan Camacho Alfonso	2009
Diseño del Plan de Saneamiento Básico en Lácteos Sincelejo Sucre	Ingeniería de Alimentos	Karen Lorena Ardila Rojas	2009
Diseño del plan de saneamiento basico en comedores de Alimentacion del adulto mayor 2008			2008
Desarrollo de una pasta de guayaba baja en calorías en Indualca-Sancristobal (Venezuela)	Ingeniería de Alimentos	Nuris Yohana Caravali	2007
Desarrollo del carambolo en conserva como alternativa de aprovechamiento de la materia prima	Ingeniería de Alimentos	María Angelica Ramos	2006

a nivelsemi-industrial en la ciudad de Aguachica	Ingeniería de Alimentos	Gary Ilich Merchan	2006
Evaluación de la calidad nutricional de la galleta tipo dulce rizada, elaborada mediante el reemplazo de la harina de trigo por harina de frijol caupi	Ingeniería de Alimentos	Francisco Fuentes g y Yina M. Aguilar	2006
Influencia de las condiciones de horneado en las características texturales y sensoriales de la cema de agua elaborada en la panadería Arauqe de Pamplona	Ingeniería de Alimentos	Freyle Pallares Carcamo	2005
Aplicación de la harina de ñame (discorea a lata), en la emulsión cárnica para salchicha super como alternativa de aprovechamiento de esta materia prima en la salsamentaria migaher de la ciudad de Bucaramanga	Ingeniería de Alimentos	Yohana Maldonado M.	2004
Elaboración de una galleta típica tipo dulce para diabéticos en la ciudad de pamplona 2004	Ingeniería de Alimentos		

## DIRECCION DE TRABAJOS DE GRADO EN EJECUCIÓN

TÍTULO	MODALIDAD	PROGRAMA	ESTUDIANTE	AÑO
Efecto del permanganato de potasio y la silica gel sobre la maduración del banano ( <i>gross michel</i> ) durante el almacenamiento	pasantía investigativa	Ingeniería de Alimentos	Lieseth Paola Victoria Mogollón	2013
Influencia del procesamiento y almacenamiento sobre el color de tallarines al huevo con espinacas <i>spinacea oleracea</i>	pasantía investigativa	Ingeniería de Alimentos	Greikis Dayana Ortega Manjarres	2013

## PROYECTOS DE INVESTIGACION

TÍTULO	FUENTE DE FINANCIACION	MONTO TOTAL	ENTIDADES FINANCIADORAS	DURACION AÑO
La formación integral del Ingeniero de Alimentos de la Universidad de Pamplona: desde la perspectiva del egresado.				2013
Uso de Alfa amilasa como inhibidor del envejecimiento del pan de agua producto autóctono de Pamplona (N.de.S)	Universidad de Pamplona	50.0000.0000	Panadería Arauqe	2007-2008
Elaboración de una galleta típica tipo dulce para diabéticos en la ciudad de pamplona.	Universidad de Pamplona		Colciencia	2002