



¡Estoy comprometido!

CURRICULUM VITAE

INFORMACIÓN GENERAL



Nombres	LUZ ALBA
Apellidos	CABALLERO PÉREZ
Teléfono móvil	3153495870 -3043474421
CC	60337179 de Cúcuta
Correo Electrónico	luzcaballero@unipamplona.edu.co
Dirección Laboral	Campus universitario, km 1 vía Bucaramanga, barrio el Buque
Dirección residencial	Edificio Estefanía, apto 501 Torre 1, portal de Bavaria
DOCENTE TIEMPO COMPLETO	DEPARTAMENTO ALIMENTOS – FACULTAD INGENIERÍAS Y ARQUITECTURA

TÍTULOS DE FORMACIÓN

TÍTULO RECIBIDO	UNIVERSIDAD	AÑO
Candidato al Doctorado en Ciencia de los Alimentos	Universidad de la Habana, (Cuba)	2014 en curso
Candidato al Doctorado en Educación	Universidad Pedagógica Experimental Libertado UPEL (Venezuela)	2012 en curso
Master en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	Universidad de la Habana (Cuba)	2001
Especialista en Pedagogía Universitaria	Universidad de Pamplona (Colombia)	2004
Ingeniero de Alimentos	Universidad de Nacional Abierta y A Distancia (Colombia)	1999
Tecnólogo de Alimentos	Universidad de Pamplona (Colombia)	1992



Una universidad *incluyente* y *comprometida* con el desarrollo integral

Universidad de Pamplona - Pamplona - Norte de Santander - Colombia
Tels: (7) 5685303 - 5685304 - 5685305 - Fax: 5682750 - www.unipamplona.edu.co



¡Estoy comprometido!

PUBLICACIONES

REVISTA	NACIONAL	INTERNACIONAL	TÍTULO	AÑO
Libro resumen, II CONGRESO INTERNACIONAL DE INVESTIGACIÓN E INNOVACIÓN DE INGENIERIA CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS, IICTA. Medellín, Lida Yaneth Maldonado M. Luz Alba Caballero P, Yohana Maldonado O.		X	Detección de microorganismos en canales bovinas en planta municipal de sacrificio	2014
Revista de la Facultad Nacional de Agronomía Medellín, Lida Yaneth Maldonado M. Luz Alba Caballero P, Yohana Maldonado O.	X		Detección de microorganismos en canales bovinas en planta municipal de sacrificio	2014
Revista @LIMENTECH CIENCIA Y TECNOLOGÍA ALIMENTARIA. ISSN 1692-7125. Volumen 11, No. 1, Enero – Diciembre p. 85 - 90, año 2013. Facultad de Ingenierías y Arquitectura Universidad de Pamplona. Peña Belisario Maldonado Lida. Caballero P. Luz A	X		Evaluación de la aplicación de herramientas de mejora en la industria alimentaria de Norte de Santander	2013
Libro resumen, XIV Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos, CYTAL, El Rosario, Argentina. Maldonado, Lida Yaneth; Yanza, Erik Germán; Caballero, Luz Alba		X	Evaluación del contenido de α -tocoferol y β -caroteno En el zumo y liofilizado de tomate de árbol (<i>Cyphomandra Betacea Cav Sendt</i>), mediante espectrofotometría UV-VIS.	2013
Libro resumen, XIV Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos, CYTAL, El Rosario, Argentina. Caballero Luz, Ortiz		X	EFFECTO DEL RECUBRIMIENTO DE UNA COBERTURA NEGRA SOBRE LAS CARACTERISTICAS FISICO QUÍMICAS DE LA UCHUVA (<i>PHYSALIS PERUVIANA L.</i>)	2013





¡Estoy comprometido!

Lainecker, Maldonado Yohanna, Rivera María. Libro resumen, Conferencia Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos, CICTA 12, Habana, Cuba. Mónica Corzo, Caballero, Luz Alba y Rivera Ma. E.	X	EVALUACIÓN DE LA ESTABILIDAD TÉRMICA EN LA PROTEÍNA DE LA LECHE PASTEURIZADA	2013
Libro resumen, Conferencia Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos, CICTA 12, Habana, Cuba. Quintero Cindy, Maldonado Yohanna, Caballero, Luz Alba y Rivera Ma. E.	X	ENTRENAMIENTO DE JUECES EN LA EVALUACIÓN SENSORIAL DEL COLOR PARA AVENA INSTANTÁNEA SABOR FRESA Y CREMA DE ARROZ SABOR AREQUIPE	2013
Libro resumen, Conferencia Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos, CICTA 12, Habana, Cuba. Pua Rosado Amparo, Caballero Luz Alba y Rivera María E.	X	ELABORACION DE UNA BEBIDA LACTEA ENRRIQUECIDA EN POLVO PARA MUJERES MAYORES DE 50 AÑOS	2013
Libro resumen, II Congreso Internacional Agroalimentario, CIAA. ISBN: 978-958-46-1534-3	X	EVALUACIÓN DE LAS CONDICIONES DE SALUD PARA LA INCLUSIÓN DE INDIVIDUOS EN ESTUDIO DE NIVELES DE GLUCEMIA POSTPRANDIAL	2012
Libro resumen, II Congreso Internacional Agroalimentario, CIAA. ISBN: 978-958-46-1534-3	X	EVALUACIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS FÍSICAS Y MICROBOOLÓGICAS DE UNA BEBIDA LACTEA ENRRIQUECIDA	2012
Libro resumen, II Congreso Internacional Agroalimentario, CIAA. ISBN: 978-958-46-1534-3. . CABALLERO P. Luz. GONZÁLEZ B. Yenny, MALDONADO O. Yohanna	X	EVALUACIÓN DE LA FERMENTACIÓN DE CACAO DE LA VARIEDAD CRIOLLO EN LA CIUDAD DE PAMPLONA NORTE DE SANTANDER	2012
Libro resumen, II Congreso Internacional	X	VALORACIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS	2012

Acreditación Institucional

¡Estoy comprometido!



Una universidad **incluyente** y **comprometida** con el desarrollo integral

3



¡Estoy comprometido!

Agroalimentario, CIAA. ISBN: 978-958-46-1534-3. Caballero Luz, Ortiz Lainecker, Maldonado Yohanna, Rivera María.

DE LA UCHUVA (*PHYSALIS PERUVIANA L.*)
COMERCIALIZADA EN LA MUNICIPIO DE PAMPLONA

Revista @LIMENTECH CIENCIA Y TECNOLOGÍA ALIMENTARIA. ISSN 1692-7125. Volumen 10, No. 1, p. 96 - 102, año 2012. Facultad de Ingenierías y Arquitectura Universidad de Pamplona. Caballero P. Luz A. Elsy Victoria Rueda, Maldonado Yohana y Maldonado Lida.

X

EVALUACIÓN DE LAS CONDICIONES DE SALUD PARA LA INCLUSIÓN DE INDIVIDUOS EN ESTUDIO DE NIVELES DE GLUCEMIA POSTPRANDIAL **2012**

Revista @LIMENTECH CIENCIA Y TECNOLOGÍA ALIMENTARIA. ISSN 1692-7125. Volumen 10, No. 1, p. 57 - 64, año 2012. Facultad de Ingenierías y Arquitectura Universidad de Pamplona. Ruiz Jorge y Caballero P. Luz Alba.

X

INFLUENCIA DE LA CRISTALIZACIÓN DE LA MANTECA DE CACAO EN LAS PROPIEDADES SENSORIALES Y FÍSICO - QUÍMICAS DE UNA COBERTURA DE CHOCOLATE CON LECHE. **2012**

Revista BISTUA. ISSN: 0120-4211. Vol. 10, N° 1 Facultad de Ciencias Básicas, Universidad de Pamplona. Julio – Diciembre de 2012. pp 90 -100. Soto Adriana y Caballero P. Luz Alba y Rivera Ma. E.

X

EFFECTO DE LA ADICIÓN DE HEMOGLOBINA BOVINA DESECADA, EN EL COLOR, LA FUERZA DE FRACTURA Y LA SATISFACCIÓN GENERAL DE UN CHOCOLATE EN BARRA, FORTIFICADO CON HIERRO HEMO. **2012**

Libro resumen, III convención internacional alimentación saludable para la comunidad y el turismo. Evento componente del IV

X

MODELO DE APROVECHAMIENTO DE LA CARNE DE CODORNIZ DE AVES MACHOS. **2011**

¡Estoy comprometido!



Una universidad *incluyente* y *comprometida* con el desarrollo integral

Universidad de Pamplona - Pamplona - Norte de Santander - Colombia
Tels: (7) 5685303 - 5685304 - 5685305 - Fax: 5682750 - www.unipamplona.edu.co



¡Estoy comprometido!

CONGRESO LATINOAMERICANO DE INOCUIDAD Y CALIDAD DE LOS ALIMENTOS (ALACCTA), Ginna Patricia Parra Aparicio, Caballero Pérez Luz Alba*, y. *Universidad de Pamplona, Colombia. Palacio de las Convenciones, Ciudad la Habana, Cuba.

Revista **BISTUA**. ISSN: 0120-4211. Vol. 9, N° 1 Facultad de Ciencias Básicas, Universidad de Pamplona. Enero – Junio de 2011. pp 20 -30. Soto Adriana y Caballero P. Luz Alba

X

ADICIÓN DE HIERRO HEMO, PROVENIENTE DE HEMOGLOBINA BOVINA, A UN CHOCOLATE DE CONSUMO DIRECTO.

2011

Revista @LIMENTECH CIENCIA Y TECNOLOGÍA ALIMENTARIA. ISSN 1692-7125. Volumen 9, No. 1, p. 5 -13, año 2011. Facultad de Ingenierías y Arquitectura Universidad de Pamplona. Pua R. Amparo L. y Caballero P. Luz Alba y Rivera Ma. E.

X

EVALUACIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS FÍSICAS Y MICROBIOLOGÍCAS DE UNA BEBIDA LACTEA ENRIQUECIDA

2011

Revista @LIMENTECH CIENCIA Y TECNOLOGÍA ALIMENTARIA. ISSN 1692-7125. Volumen 9, No. 2, p. 115 -122, año 2011. Facultad de Ingenierías y Arquitectura Universidad de Pamplona. Caballero P. Luz A. Maldonado Yohana y Maldonado Lida.

X

EFEECTO DE LA ADICIÓN DE AVENA Y CAFÉ SOLUBLE EN LAS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES DE UNA GALLETA TÍPICA TIPO DULCE

2011

Revista @LIMENTECH CIENCIA Y

X

EVALUACIÓN SENSORIAL DE ESPAGUETIS



Una universidad **incluyente** y **comprometida** con el desarrollo integral

Universidad de Pamplona - Pamplona - Norte de Santander - Colombia
Tels: (7) 5685303 - 5685304 - 5685305 - Fax: 5682750 - www.unipamplona.edu.co



¡Estoy comprometido!

TECNOLOGÍA ALIMENTARIA. ISSN 1692-7125. Volumen 8, No. 1, p. 10-20, año 2010. Facultad de Ingenierías y Arquitectura Universidad de Pamplona. Medina Rosa, Caballero P. Luz A. y Hernández Mariela		ENRIQUECIDOS CON HUEVO	2010
Revista BISTUA. ISSN: 0120-4211 Vol. 7, N° 2 Facultad de Ciencias Básicas, Universidad de Pamplona. Junio – Diciembre de 2009. pp17- 32. Autores: Portilla M. Magdhiel C. y Caballero P. Luz A.	X	“INFLUENCIA DE LA MATERIA GRASA Y ACIDEZ DE LA LECHE EN LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS DEL QUESO PERA TIPO CHITAGÁ	2009
Revista @limetech. Ciencia y Tecnología Alimentaria N° 2 Vol.5. Facultad de Ingenierías y Arquitectura, Universidad de Pamplona. Agosto – Diciembre de 2007. ISSN 1692-7125.	X	ELABORACIÓN DE ESPAGUETIS ENRIQUECIDOS CON HUEVO PARA AUMENTAR SU CONTENIDO PROTEICO EN GEORGETOWN, GUYANA. PP. 66 -73. Caballero Pérez L. A*. y Medina Blanco R. I*. Grupo de Investigaciones en Recursos Naturales*. Universidad de Pamplona, Colombia	2007
Revista @limetech. Ciencia y Tecnología Alimentaria. N° 1 Vol.5. Facultad de Ingenierías y Arquitectura, Universidad de Pamplona. Enero – Junio de 2007. ISSN 1692-7125	X	“ESTANDARIZACIÓN DE UN MÉTODO PARA DETERMINAR OLIGOFRACTOSA UTILIZANDO LA TÉCNICA DE CROMATOGRFÍA LÍQUIDA DE ALTA RESOLUCIÓN”. PP. 75 -80. Viracachá Q. Luz Alba*, Gualdrón G. Julian Alberto*, Caballero P. Luz Alba* y Calderón Lilia Socorro*. Grupo de Investigaciones en Recursos Naturales*. Universidad de Pamplona, Colombia	2007
La Revista @limetech. Ciencia y Tecnología Alimentaria. N°2 Vol.4. Facultad de Ingenierías y Arquitectura, Universidad de Pamplona. Agosto – Diciembre de 2006.	X	“DIAGNÓSTICO DEL PROCESO PRODUCTIVO DEL PAN TIPO DULCE MAS CONSUMIDO EN LA CIUDAD DE PAMPLONA-NORTE DE”. PP. 34 -39. Caballero Pérez Luz Alba*; Hernández Ordóñez Mariela, *, Johana	2006

¡Estoy comprometido!



Una universidad **incluyente** y **comprometida** con el desarrollo integral

Universidad de Pamplona - Pamplona - Norte de Santander - Colombia
Tels: (7) 5685303 - 5685304 - 5685305 - Fax: 5682750 - www.unipamplona.edu.co



¡Estoy comprometido!

ISSN 1692-7125

La Revista @limentech Ciencia y Tecnología Alimentaria, N°2 - Vol. 3, Julio – Diciembre de 2005. Facultad de Ingenierías y Arquitectura, Universidad de Pamplona. ISSN 1692-7125.	X	Maldonado Obando*, Pabón Mora Carolina* Grupo de Investigaciones GINTAL.*Universidad de Pamplona, Colombia.	2005
La Revista @limentech Ciencia y Tecnología Alimentaria, N°2 - Vol. 3, Julio – Diciembre de 2005. Facultad de Ingenierías y Arquitectura, Universidad de Pamplona. ISSN 1692- 7125.	X	“ALDEHÍDOS FURÁNICOS EN BEBIDAS ALCOHÓLICAS DESTILADAS Y ENVEJECIDAS” P. 98. Caballero Pérez Luz Alba*; Lilia Socorro Calderón. Grupo de Investigaciones Recursos Naturales.*Universidad de Pamplona, Colombia.	2005
La Revista @limentech. Ciencia y Tecnología Alimentaria. N°2 Vol.2. Facultad de Ingenierías y Arquitectura, Universidad de Pamplona. Enero – Junio de 2005. ISSN 1692-7125	X	“ACCIÓN Y EFECTO DE LA TEMPERATURA EN LOS HUEVOS DE CODORNIZ EN LA GRANJA MINIGRANCER, MUNICIPIO DE CHINACOTA.”. PP. 62-77. Pabón Mora Carolina, *Caballero Pérez Luz Alba*; Hernández Ordóñez Mariela Grupo de Investigaciones Recursos Naturales.*Universidad de Pamplona, Colombia.	2005
La Revista @limentech. Ciencia y Tecnología Alimentaria. N°2 Vol.2. Facultad de	X	“INICIACIÓN Y ENTRENAMIENTO EN LA INVESTIGACION CIENTIFICA Y TECNOLOGICA EN EL NIVEL DE PREGRADO CON LA ELABORACION DE UNA GALLETA TIPICA TIPO DULCE PARA DIABETICOS EN LA CIUDAD DE PAMPLONA”. P. 90. Caballero Pérez Luz Alba*; Hernández Ordóñez Mariela, Elsy Victoria Rueda*, Johana Maldonado Obando*, Jaime Eduardo Veloza y Otros*. Grupo de Investigaciones Recursos Naturales.*Universidad de Pamplona, Colombia.	2005
La Revista @limentech. Ciencia y Tecnología Alimentaria. N°2 Vol.2. Facultad de	X	“ANALISIS DE LOS PUNTOS DE CONTROL CRITICOS EN LOS PROCESOS DE ELABORACION DE QUESOS	2005

¡Estoy comprometido!



Una universidad **incluyente** y **comprometida** con el desarrollo integral



¡Estoy comprometido!

Ingenierías y Arquitectura, Universidad de Pamplona. Enero – Junio de 2005. ISSN 1692-7125.

TIPO HILADO”, P. 29. Caballero Pérez Luz Alba*; Grupo de Investigaciones Recursos Naturales *Universidad de Pamplona, Colombia.

La Revista @limetech. Ciencia y Tecnología Alimentaria. N°2 Vol.2. Facultad de Ingenierías y Arquitectura, Universidad de Pamplona. Enero – Junio de 2005. ISSN 1692-7125

X

“SENSIBILIZACION Y CONCIENTIZACION EN EL MANEJO POSTCOSECHA DE PAPA A LOS COMERCIANTES DEL “AMOSTACEN” EN LA CIUDAD DE PAMPLONA”, P. 57. Caballero Pérez Luz Alba*; Esp. Javier Alberto Bueno Esteban. Grupo de Investigaciones Recursos Naturales *Universidad de Pamplona, Colombia.

2005

REVISTA CUBANA DE FARMACIA. “II CONFERENCIA INTERAMERICANA DE FARMACIA Y NUTRICIÓN”.

X

“USO DEL LACTOBACILLUS PARACASEI SSP :003 PARACASEI EN LA ELABORACIÓN DE UNA LECHE FERMENTADA”. ISSN0034-7515. VOLUMEN 37 AÑO 2003. SUPLEMENTO ESPECIAL. Hotel Nacional de Cuba, Ciudad de La Habana, CUBA. MARZO 10-12, 2003.

PARTICIPACIÓN EN EVENTOS

EVENTO	TIPO	NACIONAL	INTERNACIONAL	TITULO	AÑO
II CONGRESO INTERNACIONAL DE INVESTIGACIÓN E INNOVACIÓN DE INGENIERIA CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS, IICTA. Medellín	POSTER ORAL		X	Detección de microorganismos en canales bovinas en planta municipal de sacrificio	Mayo 27 al 30 de 2014
XIV Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos CYTAL	POSTER ORAL		X	EFFECTO DEL RECUBRIMIENTO DE UNA COBERTURA NEGRA SOBRE LAS CARACTERISTICAS FISICO QUÍMICAS DE LA UCHUVA	Octubre 23 al 25 de 2013



Una universidad **incluyente** y **comprometida** con el desarrollo integral

¡Estoy comprometido!



¡Estoy comprometido!

				(PHYSALIS PERUVIANA L.)	
XIV Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos CYTAL	POSTER ORAL		X	EVALUACIÓN DEL CONTENIDO DE A-TOCOFEROL Y B-CAROTENO EN EL ZUMO Y LIOFILIZADO DE TOMATE DE ÁRBOL (CYPHOMANDRA BETACEA CAV SENDT), MEDIANTE ESPECTROFOTOMETRÍA UV-VIS.	Octubre 23 al 25 de 2013
12 Conferencia en Ciencia y Tecnología de Alimentos CICTA12	POSTER ORAL		X	EVALUACIÓN DE LA ESTABILIDAD TÉRMICA EN LA PROTEÍNA DE LA LECHE PASTEURIZADA	Mayo 13 al 17 de 2013
12 Conferencia en Ciencia y Tecnología de Alimentos CICTA12	PONENCIA ORAL		X	ENTRENAMIENTO DE JUECES EN LA EVALUACIÓN SENSORIAL DEL COLOR PARA AVENA INSTANTÁNEA SABOR FRESA Y CREMA DE ARROZ SABOR AREQUIPE	Mayo 13 al 17 de 2013
12 Conferencia en Ciencia y Tecnología de Alimentos CICTA12	POSTER ORAL		X	ELABORACION DE UNA BEBIDA LACTEA ENRIQUECIDA EN POLVO PARA MUJERES MAYORES DE 50 AÑOS	Mayo 13 al 17 de 2013
II Congreso Internacional agroalimentario CIIA	POSTER ORAL		X	EVALUACIÓN DE LA FERMENTACIÓN DE CACAO DE LA VARIEDAD CRIOLLO EN LA CIUDAD DE PAMPLONA NORTE DE SANTANDER	Noviembre 10 al 12 de 2012
II Congreso Internacional agroalimentario CIIA	PONENCIA ORAL		X	CONDICIONES DE SALUD PARA LA INCLUSIÓN DE PACIENTES EN	Noviembre 10 al 12 de

¡Estoy comprometido!



Una universidad **incluyente** y **comprometida** con el desarrollo integral



¡Estoy comprometido!

						ESTUDIO DE NIVELES DE GLUCEMIA POSTPRANDIAL	2012
II	Congreso agroalimentario CIIA	Internacional	PONENCIA ORAL	X		DETERMINACIÓN DEL NIVEL DE ABSORCIÓN DE CALCIO EN MUJERES MAYORES DE 50 AÑOS QUE ASISTEN AL CENTRO DE VIDA LAS NIEVES, SOMETIDAS A CONSUMO CONTROLADO DE UNA BEBIDA LÁCTEA ENRIQUECIDA	Noviembre 10 al 12 de 2012
II	Congreso agroalimentario CIIA	Internacional	POSTER ORAL	X		VALORACIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DE LA UCHUVA (<i>PHYSALIS PERUVIANA L.</i>) COMERCIALIZADA EN LA MUNICIPIO DE PAMPLONA	Noviembre 10 al 12 de 2012
	FERIA INNOVACION Y DESARROLLO FACULTAD DE INGENIERIAS Y ARQUITECTURA		POSTER ORAL	X		EVALUACIÓN DE LAS CONDICIONES DE SALUD PARA LA INCLUSIÓN DE PACIENTES EN ESTUDIO DE NIVELES DE GLUCEMIA POSTPRANDIAL.	2012
III	CONVENCION INTERNACIONAL ALIMENTACION SALUDABLE PARA LA COMUNIDAD Y EL TURISMO. EVENTO COMPONENTE DEL IV CONGRESO LATINOAMERICANO DE INOCUIDAD Y CALIDAD DE LOS ALIMENTOS (ALACCTA)		POSTER ORAL	X		MODELO DE APROVECHAMIENTO DE LA CARNE DE CODORNIZ DE AVES MACHOS. Caballero Pérez Luz Alba*; Ginna Patricia Parra Aparicio, y. *Universidad de Pamplona, Colombia. Palacio de las Convenciones, Ciudad la Habana, Cuba	Septiembre 26 al 30 de 2011
9	Conferencia Internacional sobre		PONENCIA	X		“ELABORACIÓN DE UNA GALLET	Marzo 8 al



Una universidad *incluyente* y *comprometida* con el desarrollo integral



¡Estoy comprometido!

<p>Ciencia y tecnología de los Alimentos, CICTA 9., 3ER ENCUENTRO LATINOAMERICANO Y DEL CARIBE SOBRE CACAO Y CHOCOLATE, SIMPOSIO INTERNACIONAL DE INGREDIENTES Y ALIMENTOS FUNCIONALES, SIMPOSIO INTERNACIONAL SOBRE NUEVAS TECNOLOGÍAS DE CONSERVACIÓN Y ENVASADO DE FRUTAS Y HORTALIZAS.</p>		<p>TIPICA TIPO DULCE PARA DIABÉTICO EN LA CIUDAD DE PAMPLONA/ COLOMBIA". Caballero Pérez Luz Alba Hernández Ordóñez Mariela, Elsy Víctor Rueda*, Johana Maldonado Obando*, Jaime Eduardo Veloza*. *Universidad de Pamplona, Colombia. Palacio de las Convenciones, Ciudad la Habana, Cuba.</p>	<p>11 de 2005.</p>
<p>CONTRIBUCIONES CIENTIFICAS A LA CIENCIA DE LOS ALIMENTOS. ACTAC - UNIVERSIDAD DE LA HABANA. COMUNICACIONES CORTAS (SHORT COMMUNICATIONS).</p>	<p>PONENCIA X</p>	<p>ANALISIS Y CONTROL DE PUNTO CRITICOS EN LOS PROCESO DE ELABORACIÓN DE QUESOS TIPO "HILADO" Grupo Recursos Naturales Universidad de Pamplona. Colombia. Ciudad la Habana, Cuba.</p>	<p>Abril 21-25 del 2003.</p>
<p>8 Conferencia Internacional sobre Ciencia y tecnología de los Alimentos, CICTA 8.</p>	<p>POSTER X</p>	<p>"DESARROLLO DE UN YOGURT PROBIÓTICO CON LACTOBACILLUS PARACASEI SSP PARACASEI". Caballero Pérez Luz Alba*; Hernández Monzón Aldo**. *Universidad de Pamplona, Colombia ** Instituto de Farmacia y Alimentos, UH. Cuba. Ciudad la Habana, Cuba.. Pág.: 187-188.</p>	<p>Abril 2002</p>





¡Estoy comprometido!

CURSOS DE CAPACITACIÓN

EVENTO	NACIONAL	INTERNACIONAL	TITULO	AÑO
Curso	X		Idioma Alemán nivel I	2014-1
Curso		X	Actualización en reología de los alimentos	2014 -2
DIPLOMADO	X		DIPLOMADO EN MODELOS PEDAGOGICOS	2013-1
PLANESTIC	X		Curso construcción entornos virtuales. EVA	2013-1
CICTA12		X	Curso Modelos matemáticos de predicción de vida útil	2013
Curso - ACTA	X		Curso estadística aplicada a la evaluación sensorial de alimentos	2013
Congreso		X	II Congreso Internacional Agroalimentario CIAA.	2012
Curso	X		Formación Auditores Integrales. ICONTEC	2011
Curso	X		Seminario de actualización Innovaciones y tendencias de la industria cárnica	2011
Seminario			Seguimiento, medición, análisis y mejora en sistemas de gestión. ICONTEC	2010
Curso			Auditorias de calidad en el servicio. ICONTEC	2010
Desarrollo pedagógico docentes	X		Actualización pedagógica universitaria	2009
Curso	X		Programa de certificación en inocuidad alimentaria para restaurantes. The serv safe program. Mayo de 2006. Intensidad horaria: 14 horas. Universidad Jorge Tadeo Lozano	2006
Curso actualización	X		Curso de actualización pedagógica Universitaria II nivel	2009
Jornada	X		VII Semana Alimentaria: Alimentos del futuro	2008



Una universidad **incluyente** y **comprometida** con el desarrollo integral



¡Estoy comprometido!

Congreso	X	I Congreso Internacional Agroalimentario CIAA	2007
Seminario	X	Bioseguridad y Bioterrorismo en alimentos y procesamiento	2005
Curso	X	Diplomado en FORMACION DE ASESORES en Sistemas de Gestión de Calidad en ISO9000 Diciembre 15 de 2005. Intensidad de 180 Horas UNIVERSIDAD DE ANTIOQUIA – UNIVERSIDAD DE PAMPLONA.	2005
Curso	X	Diplomado en Gestión y Auditoria de la Calidad en ISO9000 y Gestión y Auditoria Ambiental en ISO 14000. Noviembre 10 de 2004. Intensidad de 180 Horas. UNIVERSIDAD DE ANTIOQUIA – UNIVERSIDAD DE PAMPLONA.	2004

PRODUCCIÓN DE MATERIAL DE APOYO

	TIPO	TITULO	RESUMEN	AÑO
1	Modulo diplomado en Sistemas Integrados de Gestión	DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DE SISTEMAS INTEGRADOS DE GESTIÓN	Lineamientos para la construcción de la propuesta y documento final como opción de grado	2014
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 Sistemas Integrados de Gestión	DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DE SISTEMAS INTEGRADOS DE GESTIÓN	Fundamentos del diseño e implementación de sistemas integrados de gestión	2010
4	Modulo en la Especialización en Protección de Alimentos	INTRODUCTORIO	Generalidades sobre calidad e inocuidad de los alimentos en la industria de alimentos	2006
5	Modulo Diplomado en Sistemas de Gestión de la Calidad y Auditorias bajo la	ELEMENTOS DE LA NORMA ISO9001	Elementos de la norma ISO 9001 aplicables tanto a productos como servicios	2005

¡Estoy comprometido!





¡Estoy comprometido!

	norma ISO 9001			
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
7	Modulo en la Especialización en Proyectos Pedagógicos Agroindustriales	POSTCOSECHA	Manejo pos cosecha de frutas y verduras	2001
8	Modulo en la Especialización en Proyectos Pedagógicos Agroindustriales	TECNOLOGIA DE LACTEOS	Conceptos teóricos y prácticos en la elaboración de productos lácteos	2002

RECONOCIMIENTOS

°	TIPO	NACIONAL	INTERNACIONAL	AÑO
1	Designación como director de programa académico de la Especialización en Seguridad Alimentaria	X		2002 - 2014
2	Designación como director de departamento de Alimentos	X		2011 - 2014
3	Asignación por Resolución como miembro del equipo de apoyo para la Acreditación Institucional en la Universidad de Pamplona	X		2014-2
4	Par evaluador de proyectos de investigación de la Dirección General de Investigaciones de la Universidad de los Llanos.	X		2014-2
7	Par evaluador de artículos de la revista científica Universidad Nacional <i>Revista de la Facultad de Medicina Veterinaria y de Zootecnia</i> - ISSN 0120-2952	X		2014 -1
10	Miembro de la Academia a nivel Nacional en el OSAN	X		2014 -1
11	Representante Universidad de Pamplona en el Comité Técnico de Seguridad Alimentaria y Nutrición del Departamento	X		2012 - 2014
5	Par evaluador de proyectos de investigación COLCIENCIAS	X		2003 - 2014
6	Par evaluador de artículos de la revista científica Universidad UPTC	X		2014
9	Par evaluador Ministerio de Educación, SACES	X		2011 -2014



Una universidad **incluyente** y **comprometida** con el desarrollo integral



¡Estoy comprometido!

12	Reconocimiento en Nota de estilo con copia a la hoja de vida "Tomate de Oro", por desempeño administrativo como Directora de Departamento de Alimentos	X	2013 -2
13	Escalafón como docente investigador Junior ante Colciencias Convocatoria 2013	X	2013
14	Par evaluador de propuestas de Investigación Universidad Popular del Cesar	X	2013
15	Par evaluador de artículos de la revista científica Universidad Amazonas	X	2011 - 2013
16	Par evaluador de artículos de la revista científica Universidad Cauca	X	2011
17	Carta de reconocimiento por el diseño, implementación y mantenimiento del Sistema de Gestión de la calidad de los procesos estratégicos, misionales, de apoyo y control de la Universidad de Pamplona	X	2009
18	Par evaluador de proyectos de investigación Ministerio de Agricultura	X	2006-2007
19	Par evaluador de propuestas de Investigación de docentes investigadores de la Universidad del atlántico	X	2005
19	Reconocimiento por la Asesoría realizada en el proceso de certificación bajo la ISO9001:2000 de los procesos administrativos de la Universidad de Pamplona.	X	2005
20	Reconocimiento por la Asesoría realizada en el proceso de certificación bajo la ISO9001:2000 de los procesos administrativos de la Universidad de Pamplona.	X	2005
21	Reconocimiento por la participación activa en la elaboración, presentación, defensa y puesta en marcha de la Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos. Decanatura de la Facultad de Estudios Avanzados Virtuales a Distancia y Semiescolarizados de la Universidad de Pamplona, Vicerectoría de Investigaciones De la Universidad de Pamplona, Dirección Administrativa y Financiera de la Universidad de Pamplona..	X	2004
22	Reconocimiento por su gestión, colaboración del COLEGIO TECNICO GERVASIO RUBIO, VENEZUELA. Especialización Proyectos Pedagógicos Agroindustriales.	X	2002.



¡Estoy comprometido!



Una universidad **incluyente** y **comprometida** con el desarrollo integral



¡Estoy comprometido!

JURADO DE TRABAJOS DE GRADO

TÍTULO	MODALIDAD	PROGRAMA	ESTUDIANTE	AÑO
ECUACIONES DE PREDICCIÓN DEL RENDIMIENTO EN CANAL Y DE LA COMPOSICIÓN TISULAR EN OVINOS BASADOS EN MEDIDAS ULTRASONOGRAFÍAS	INVESTIGATIVA	INGENIERIA DE ALIMENTOS	YUDY NATALIA MUÑOZ	2014- 2
ELABORACIÓN E IMPLEMENTACIÓN DEL PLAN DE MEJORAS BASADOS EN LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013 PARA EL FORTALECIMIENTO EN EL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO EN LA ARROCERA GÉLVEZ S.A.S	PRACTICA EMPRESARIAL	INGENIERIA DE ALIMENTOS	JHON PABLO CETINA	2014 -2
EVALUACIÓN NUTRICIONAL E HIGIENICO SANITARIA DE LOS RESTAURANTES EN EL SECTOR CENTRO DE LA COMUNA UNO, EN CÚCUTA, NORTE DE SANTANDER	PRACTICA EMPRESARIAL	INGENIERIA DE ALIMENTOS	DIVA AZUCENA RODRIGUEZ DELGADO	2014-1
CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS DEL BANANO VARIEDAD Gross michel MINIMAMENTE PROCESADO Y ALMACENADO EN REFRIGERACIÓN.	INVESTIGATIVA	INGENIERIA DE ALIMENTOS	LLIETH PAOLA VICTORIA MOGOLLON	2013-2



¡Estoy comprometido!



Una universidad **incluyente** y **comprometida** con el desarrollo integral



¡Estoy comprometido!

USO DE FIBRA DE SEMILLA DE GUAYABA (Psidium guajava spp.) EN UN PAN TIPO MOLDE EN LA PANADERÍA DEL GRUPO ICOLPAN MEDELLÍN, ANTIOQUIA.	PRACTICA EMPRESARIAL	INGENIERIA ALIMENTOS	DE	ERIKA PAOLA SOTO TOLOZA	2013-2
DETERMINACIÓN DE POLIFOSFATO RESIDUAL EN CANALES DE POLLO DE MAYOR CONSUMO EN CÚCUTA, NORTE DE SANTANDER.	INVESTIGATIVA	INGENIERIA ALIMENTOS	DE	KAREN SOFÍA MAHECHA NOVA	2013-2
MEJORAMIENTO DEL PROCESO DE RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS PARA LA ACEPTACIÓN DEL HUEVO ENTERO Y LÍQUIDO PARA LA ELABORACIÓN DE OVOPRODUCTOS DE LA EMPRESA ALCAMPO S.A	PRACTICA EMPRESARIAL	INGENIERIA ALIMENTOS	DE	ÁLVARO JOSÉ MONTERO VARGAS	2013-2
DISEÑO DE UN PROGRAMA DE AUDITORIA PARA EVALUAR LA PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACION PARA LA UNDAION INSTITUCION PRESTADORA DE SERVICIOS DE SALUD DE LA UNIVERSIDAD DE PAMPLONA "IPS UNIPAMPLONA"	PRACTICA EMPRESARIAL	INGENIERIA ALIMENTOS	DE	MARTHA LILIANA MENDOZA FLÓREZ	2013-1
EVALUACION DE PELICULAS COMESTIBLES DE ALMIDON DE MAIZ (Zea mays) y SUERO LACTICO EN LA CONSERVACION DE LULO (Solanum quitoense)"	INVESTIGATIVA	INGENIERIA ALIMENTOS	DE	YAZMIN ARIAS QUINTERO	2013-1
"EFECTO DEL RECUBRIMIENTO A BASE DE PROTEINAS DE SUERO DE LECHE SOBRE LA MADURACION DEL TOMATE CV. MILANO"	INVESTIGATIVA	INGENIERIA ALIMENTOS	DE	CINDY YORLEY CARDOZO GARCÍA	2013-1

¡Estoy comprometido!





¡Estoy comprometido!

EVALUACION DE PELICULAS COMESTIBLES DE ALMIDON DE MAIZ (Zea mays) y SUERO LACTICO EN LA CONSERVACION DE LULO (Solanum quitoense)"	INVESTIGATIVA	INGENIERIA ALIMENTOS	DE	YAZMIN QUINTERO ARIAS	2013-1
DISEÑO E IMPLEMENTACION DEL PROGRAMA DE TRAZABILIDAD A LOS PRODUCTOS ELABORADOS EN LA EMPRESA SAMUEL LIEVANO Q& CIA LTDA "PASTAS ALIMENTCIIAS LA FAMA"	PRACTICA EMPRESARIAL	INGENIERIA ALIMENTOS	DE	CARLOS ANDRES LIZARAZO NAVARRO	2012-2
IMPLEMENTACION DEL PROGRAMA SERVSAFE EN LA EMPRESA FERRY SERVICES LTDA	PRACTICA EMPRESARIAL	INGENIERIA ALIMENTOS	DE	MARLY SHIRLEY CORREDOR TORREZ	2012
CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS DEL RON ÑEQUE PRODUCIDO EN LA PACHA-MAGDALENA.	INVESTIGATIVA	INGENIERIA ALIMENTOS	DE	MARIA LUISA AVENDAÑO ORTIZ	2012
DISEÑO Y APLICACIÓN DE UN PLAN DE MJORA DEL PROCESO PRODUCTIVO DE ENSALADAS ELABORADAS EN LA PLANTA DELICIAS	PRACTICA EMPRESARIAL	INGENIERIA ALIMENTOS	DE	CARLOS ALBERTO JIMENEZ	2012- 2
CAPACIDAD DE PRODUCCION DE ALCOHOL DE LEVADURAS VINICOLAS EN UN SUSTRATO A BASE DE PANELA	INVESTIGATIVA	TECNOLOGIA ALIMENTOS	DE	KELWIN EDUARDO MEJIA GARCIA	2012 - 2





¡Estoy comprometido!

DISEÑO DE UN SISTEMA DE GESTION PARA LA EMPRESA PASTAS ALIMENTICIAS LA MILANESA.	PRACTICA EMPRESARIAL	INGENIERIA ALIMENTOS	DE	CLAUDIA LIZCANO		2012 - 2
INFLUENCIA DEL PROCESAMIENTO Y EL ALMACENAMIENTO SOBRE EL COLOR DE TALLARINES AL HUEVO CON ESPINACAS (Spinacea Olareacea l.)	INVESTIGATIVA	INGENIERIA ALIMENTOS	DE	GREIKIS ORTEGA M		2012 - 2
EVALUACIÓN DE LA CAPACIDAD DE ADSORCIÓN DE GALLETA DE CHOCOLATE APARTIR DEL METODO DINÁMICO Y ESTÁTICO DE SIOTERMAS DE SORCIÓN	PRACTICA EMPRESARIAL	INGENIERIA ALIMENTOS	DE	ANA CONTRERAS AYALA		2012 - 2
EVALUACIÓN DE LAS CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS DEL LABORATORIO DEL CENTRO DE ACOPI O"ASOSANTUARIO"	PRACTICA EMPRESARIAL	INGENIERIA ALIMENTOS	DE	MARIANA DURAN JARAMILLO		2012 - 2
CARACTERIZACION FISICOQUIMICA, MICROBIOLOGICA Y DETERMINACION DE ADULTERANTES EN LECHE CRUDA EN EL CENTRO DE ACOPIO DE ALQUERIA EN SESQUILÉ,	PRACTICA EMPRESARIAL	INGENIERIA ALIMENTOS	DE	LISBETH YULEIMA CONTRERAS H.		2012 - 2





¡Estoy comprometido!



¡Estoy comprometido!



Una universidad **incluyente** y **comprometida** con el desarrollo integral



¡Estoy comprometido!

DIRECCIÓN TRABAJOS INVESTIGATIVOS EN POSGRADO

TITULO	MODALIDAD	PROGRAMA	ESTUDIANTE	AÑO
IDENTIFICACIÓN DE HIDROCARBUROS AROMÁTICOS POLICICLICOS, PESTICIDAS: ORGANOCLORADOS Y ORGANOFOSFORADOS Y SU EFECTO MUTAGENICO Y GENOTOXICO EN TRUCHA ARCO IRIS PRODUCIDA EN MUTISCUA N.D.S	INVESTIGACION	MAESTRIA EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS	JAVIER EDUARDO NAVIA GARCÍA	2014-1
EFFECTO DEL ULTRAONIDO SOBRE LA FLORA MICROBIANA DE CREMA DE LECHE	INVESTIGACION	MAESTRIA EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS	ALEXANDRA PINO NAVARRO	2014 -1
DETERMINACIÓN DE LA CALIDAD DEL CAFÉ (<i>COFFEA ARABICA L.</i>) TOSTADO Y MOLIDO ADULTERADO CON HABA (<i>VICIA FABA</i>)	INVESTIGACION	MAESTRIA EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS	CAROLINA PABON MORA	2014-1
MODELO DE APROVECHAMIENTO DE LA CARNE DE CODORNIZ DE AVES MACHOS.	INVESTIGACIÓN	ESPECIALIZACIÓN EN PROTECCIÓN DE ALIMENTOS	YINA PATRICIA PARRA APARICIO	2012
DISEÑO DEL PROGRAMA DE CAPACITACION EN HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS PARA PERSONAL COORDINADOR OPERATIVO DE LOS COMEDORES COMUNITARIOS DE LOS FONDOS DE DESARROLLO LOCAL DE ENGATIVA Y SAN CRISTOBAL, UBICADOS EN LA CIUDAD DE BOGOTÁ	TRABAJO APLICATIVO	ESPECIALIZACIÓN EN PROTECCIÓN DE ALIMENTOS	René Alfonso Guerrero Rodríguez	2012
DISEÑO DE UN PLAN DE SANEAMIENTO EN EL ÁREA DE ALIMENTOS DE ALMACENES	TRABAJO APLICATIVO	ESPECIALIZACIÓN EN PROTECCIÓN DE	Luz Mary Díaz García,	2012

¡Estoy comprometido!





¡Estoy comprometido!

CARULLA VIVERO S.A.- ÉXITO DE CÚCUTA

ALIMENTOS

DISEÑO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE LA PLANTA DE ENVASADO DE MIEL DE ABEJA (APIS MELLIFERA) DE LA COOPERATIVA COOPROCOSAR DEL MUNICIPIO DE SARDINATA N.S.

TRABAJO
APLICATIVO

ESPECIALIZACIÓN EN
PROTECCIÓN DE
ALIMENTOS

Mónica Rocío Serrano
García

2012

DISEÑO DEL PROGRAMA DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS MAGDI'S EN PAMPLONA, NORTE DE SANTANDER

TRABAJO
APLICATIVO

ESPECIALIZACIÓN EN
PROTECCIÓN DE
ALIMENTOS

Mónica Helena Vargas
Vargas

2012

DIAGNOSTICO DE LAS CONDICIONES DE TRABAJO (PANORAMA RIESGOS9 EN LA PLANTA DE PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS EN LA INSTITUCION EDUCATIVA COLEGIO "EL MINUTO DE DIOS" DE CUCUTA

TRABAJO
APLICATIVO

ESPECIALIZACIÓN EN
PROTECCIÓN DE
ALIMENTOS

Nubia Esperanza Gómez
Delgado / Rubén Darío
Delgado Caicedo

2012

DISEÑO DEL MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA PARA LAS PANADERÍAS ASOCIADAS A LA COOPERATIVA PANIFICADORA DE SANTANDER

TRABAJO
APLICATIVO

ESPECIALIZACIÓN EN
PROTECCIÓN DE
ALIMENTOS

Carmen Julia Olarte Prada /
Hilda Janeth Martínez
Rangel

DISEÑO E IMPLEMENTACION DEL PROGRAMA LIMPIEZA Y DESINFECCION GENERAL EN LOS SERVICIOS DE ALIMENTACION DE LA

TRABAJO
APLICATIVO

ESPECIALIZACIÓN EN
PROTECCIÓN DE
ALIMENTOS

Giselly Dimary Pérez
Contreras

2012

¡Estoy comprometido!



Una universidad **incluyente** y **comprometida** con el desarrollo integral

22



¡Estoy comprometido!

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE PEREIRA

PROTOTIPO DE PLANTA HIGIENICA SANITARIA PARA EL SACRIFICIO DE CAPRINOS Y OVINOS EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA Y SU AREA METROPOLITANA	TRABAJO APLICATIVO	ESPECIALIZACIÓN EN PROTECCIÓN DE ALIMENTOS	José Manuel Vera Romero / José Alberto Rincón Delgado	2012
“DETERMINACIÓN DEL NIVEL DE ABSORCIÓN DE CALCIO EN MUJERES MAYORES DE 50 AÑOS A PARTIR DEL CONSUMO CONTROLADO DE UNA BEBIDA LACTEA ENRIQUECIDA”	INVESTIGACION	MAESTRIA EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS	AMPARO LUZ PUA ROSADO	2011
DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DE LOS POES EN LOS PROCESOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN LA PLANTA DE DESPOSTE DE CARNES MANZANARES DE LA EMPRESA DISTRAVES S.A	TRABAJO APLICATIVO	ESPECIALIZACIÓN EN PROTECCIÓN DE ALIMENTOS	Marly Liceth Rodríguez Villamizar.	2011
EVALUACION DE UN SANITIZANTE DE ORIGEN ORGANICO EN CANALES DE POLLO EN AVICOLA EL MADROÑO	INVESTIGACION	ESPECIALIZACIÓN EN PROTECCIÓN DE ALIMENTOS	María Del Pilar Espitia Martínez / William Ricardo Tarazona Lizarazo	2011
“FORTIFICACION DE UN CHOCOLATE DE CONSUMO DIRECTO CON HIERRO HEMO, PROCEDENTE DE HEMOGLOBINA BOVINA”	INVESTIGACION	MAESTRIA EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS	ADRIANA SOTO MENDEZ	2010
“EVALUACION DE UN YOGURT CON CARACTERISTICAS SIMBIOTICAS Y SU EFECTO SOBRE LA VIDA UTIL DEL PRODUCTO”	INVESTIGACION	MAESTRIA EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS	JULIÁN GUALDRÓN	2010
PROPUESTA DEL REGLAMENTO TECNICO DE CAFÉ TOSTADO Y MOLIDO PARA CONSUMO	INVESTIGACIÓN	ESPECIALIZACIÓN EN PROTECCIÓN DE	Javier Humberto Gonzalez. /	2010





¡Estoy comprometido!

HUMANO		ALIMENTOS		Edwin Muñoz Amariz	
ADECUACION FISICA DE UNA PLANTA DE BENEFICIO Y DESPRESE DE AVES UBICADA EN EL MUNICIPIO DE PIEDECUESTA DE ACUERDO AL DECRETO 1500 Y RESOLUCION 4287 DE 2007	TRABAJO APLICATIVO	ESPECIALIZACIÓN DE ALIMENTOS	EN DE	Melvy Hasibe Velasco / Martha Isabel Álvarez	2010
EVAUACION DEL DETERGENTE ALCALINO LACTY CIP® EN EL PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA CIP DE A LINEA LECHE PASTERIZADA EN LECHESAN S.A	INVESTIGACIÓN	ESPECIALIZACIÓN DE ALIMENTOS	EN DE	Belkis Soraya Lindarte Salazar / Eneidy Farley Guarín Lizarazo	2010
DISEÑO E IMPLEMENTACION DE UN SISTEMA DE GESTION DE LA CALIDAD PARA LOS PROCESOS DE PRODUCCION Y COMERCIALIZACION DE LECHE ENTERA PASTEURIZADA, AGUA OZONIZADA Y REFRESCOS. COMERCIALIZACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN REQUERIMIENTOS DE LA NORMA ISO:9001:2008 EN LA EMPRESA LECHESAN S.A	TRABAJO APLICATIVO	ESPECIALIZACIÓN DE ALIMENTOS	EN DE	LUZ MILA TORRES ACUÑA Y / MONICA L. HERNANDEZ MOGOLLON	2010
“INFLUENCIA DEL PORCENTAJE DE GRASA Y ACIDEZ DE LA LECHE SOBRE LAS CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS Y SENSORIALES DEL QUESO PERA TIPO CHITAGA”	INVESTIGACION	MAESTRIA EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS	MAGDHIEL DE	CECILIA PORTILLA MARTÍNEZ	2009
“ELABORACIÓN DE UN HELADO DE CREMA	INVESTIGACION	MAESTRIA EN CIENCIA Y	LUZ ALBA VIRACACHA		2006





¡Estoy comprometido!

CON CARACTERÍSTICAS FUNCIONALES, MEZCLANDO OLIGOFRUCTOSA Y MICROORGANISMOS PROBIOTICOS (L. casei y L. acidophilus)"		TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS			
"AISLAMIENTO E IDENTIFICACIÓN DE HONGOS AMBIENTALES EN LOS EXPENDIOS DE JUGOS Y FRUTAS DE LA CASA DE MERCADO CUBIERTO Y LAS PANADERÍAS ARAQUE, LA PAMPLONESA Y CHAVES DE LA CIUDAD DE PAMPLONA"	INVESTIGACION	ESPECIALIZACION PROTECCION ALIMENTOS	EN DE	YARY ZULAY GUERRERO JAIMES	2003
"IMPLEMENTACIÓN DE U SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD EN LA EMPRESA HELADOS DRUCKY DE PAMPLONA"	TRABAJO APLICATIVO	ESPECIALIZACION PROTECCION ALIMENTOS	EN DE	FRANCISCO LUIS GARNICA C. Y DANIEL SANGUINO S.	2003
DIAGNOSTICO Y ASESORÍA TÉCNICA PARA MEJORAR LA CALIDAD SANITARIA DE LA FABRICA DE QUESO DE LA COOPEATIVA MULTIACTIVA AGROPECUARIA DE CHITAGÀ COOAGROCHITAGÀ LTDA.	TRABAJO APLICATIVO	ESPECIALIZACION PROTECCION ALIMENTOS	EN DE	MARTHA CELINA MALDONADO MATEUS	2004
DISEÑO DE UN PROGRAMA DE SANEAMIENTO EN EL CENTRO DE ACOPIO DE LECHE CRUDA: "ENFRIADORA VALLENATA LTDA"	TRABAJO APLICATIVO	ESPECIALIZACION PROTECCION ALIMENTOS	EN DE	SILVANA ELISABET MEJIA JAIMES	2006
"CONSERVACIÓN DE LA LECHE CRUDA A TRAVES DE CAMPOS ELECTRICOS PULSANTES DE ALTA INTENSIDAD"	INVESTIGACION	ESPECIALIZACION PROTECCION ALIMENTOS	EN DE	NANCY SUAREZ ALBARRACIN, MARÍA LUCILA MONROY PARRA, Y ZULAMITA DEL SOCORRO MONROY RAMIREZ.	2003
"MANUAL DE GESTION DE LA INOCUIDAD	TRABAJO	ESPECIALIZACION	EN	ESCUDERO BARBOSA	2006





¡Estoy comprometido!

PARA LA IMPLEMENTACION EN LA PLANTA DE DERIVADOS CÁRNICOS DE LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS CETA"	APLICATIVO	PROTECCION ALIMENTOS	DE	JOSE LUIS, WILLIAM SUAREZ ACEVEDO Y JAIMES PELAEZ AYDE NAYIBE	
DETERMINACION DE LA CALIDAD DEL AGUA POTABLE ALMACENADA EN LAS VIVIENDAS DEL CASCO URBANO DE LA CIUDAD DE PAMPLONA	TRABAJO APLICATIVO	ESPECIALIZACION PROTECCION ALIMENTOS	EN DE	YANETH AMPARO VERA LIZARAZO ENRIQUE ALFONSO CABEZA HERRERA JOSE FELIX ORTIZ LEMUZ	2003
"DISEÑO DE UN PLAN DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA PANADERÍA: EL PALACIO DE LAS TORTAS, DE LA CIUDAD DE PAMPLONA"	TRABAJO APLICATIVO	ESPECIALIZACION PROTECCION ALIMENTOS	EN DE	MARIA CECILIA CRUZ	2003

DIRECCION DE TRABAJOS DE GRADO PREGRADO

TITULO	MODALIDAD	PROGRAMA	NOMBRE ESTUDIANTE	AÑO
EVALUACIÓN DE LAS CONDICIONES SANITARIAS DE LA EMPRESA "PROCÁRNICOS S.A.S" MUNICIPIO DE TAMALAMEQUE CESAR"	PRACTICA EMPRESARIAL	INGENIERIA DE ALIMENTOS	DALLANA STEFHANY CÁCERES RIZZO	2014-2
CALIDAD SENSORIAL EN TAZA DE TRES TIPOS DE CAFÉ (CATURRA, COLOMBIA Y TIPICA) DE LA VARIEDAD Coffea Arabica".	TRABAJO INVESTIGACION	INGENIERIA DE ALIMENTOS	MARISOL PARADA OCHOA	2014-2
DISEÑO DEL PROGRAMA DEL PROGRAMA SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL PARA LA ORGANIZACIÓN ALICO ZONA SANTANDER	PRACTICA EMPRESARIAL	INGENIERIA DE ALIMENTOS	LEYDY YASMIN LOPEZ MEDINA	2012-2



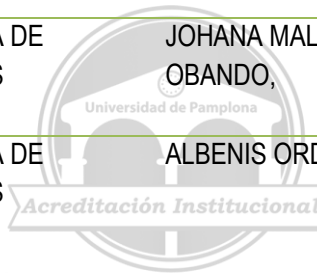
Una universidad **incluyente** y **comprometida** con el desarrollo integral

Universidad de Pamplona - Pamplona - Norte de Santander - Colombia
Tels: (7) 5685303 - 5685304 - 5685305 - Fax: 5682750 - www.unipamplona.edu.co



¡Estoy comprometido!

ELABORACION E IMPLEMENTACION DEL PROGRAMA DE TRAZABILIDAD EN LA EMPRESA COMERCIALIZADORA GRAN SEÑORA OCAÑA (NORTE DE SANTANDER)	PRACTICA EMPRESARIAL	TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS	ELIANA MALDONADO	2012
EFFECTO DE LA COBERTURA NEGRACOMO RECUBRIMIENTO DE LA UCHUVA (Physalis peruviana. L)	TRABAJO INVESTIGACION	INGENIERIA DE ALIMENTOS	LAINEKER ELIAS ORTIZ	2012
DISEÑO DEL PLAN DE SANEAMIENTO EN LA EMPRESA AL CAMPO	PRACTICA EMPRESARIAL	INGENIERIA DE ALIMENTOS	DE LUIS CARLOS VERGARA	2010
“IMPLEMENTACION DEL SISTEMA HACCP EN LA LINEA SE ALIMENTOS PRECOCIDOS CON GELADOS IQF EN CI LISTO Y FRESCO LTDA”.	PRACTICA EMPRESARIAL	INGENIERIA DE ALIMENTOS	MARIA ZENAYDA HERNANDEZ GAMBOA	2007
DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DE UN PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO PARA LAS ÁREAS DE ALIMENTOS PERECEDEROS EN LOS ALMACENES CARULLA VIVERO S.A. BUCARAMANGA.	PRACTICA EMPRESARIAL	INGENIERIA DE ALIMENTOS	JUAN GUILLERMO ROMERO	2007
“ELABORACIÓN DE ESPAGUETIS ENRIQUECIDOS CON HUEVO PARA AUMENTAR SU CONTENIDO PROTEICO EN GEORGETOWN, GUYANA”.	INVESTIGACION	INGENIERIA DE ALIMENTOS	ROSA MEDINA	2007
“ELABORACIÓN DE UNA GALLETA TIPICA TIPO DULCE PARA LA POBLACION DIABETICA DE LA CIUDAD DE PAMPLONA”. FASE I.	INVESTIGACION	INGENIERIA DE ALIMENTOS	JOHANA MALDONADO OBANDO,	2006
DETERMINACIÓN DE LA ACTIVIDAD ANTIMICROBIANA DE UN EMPAQUE TIPO FUNDA ALIFAN BOPA® EXTRUIDO CON ADITIVO IRGAGUARD® B 7920	INVESTIGACION	INGENIERIA DE ALIMENTOS	ALBENIS ORDOÑEZ	2006



¡Estoy comprometido!





¡Estoy comprometido!

“DISEÑO E IMPLEMENTACION DE UN SISTEMA DE GESTION DE LA CALIDAD EN EL SERVICIO DE TRANSPORTE EN CARULLA VIVERO S.A.”	PRACTICA EMPRESARIAL	INGENIERIA DE ALIMENTOS	CLAUDIA SANTANA.	2006
DISEÑO DE LA DOCUMENTACION DEL PROCESO DE CONVENIOS DE LA UNIVERSIDAD DE PAMPLONA”.	DIPLOMADO	INGENIERIA DE ALIMENTOS	MARLLY VILLAMIZAR Y ALVEHIRO CAÑAS.	2006
DISEÑO DE LA DOCUMENTACION DEL PROCESO DE CONTROL INTERNO DOCUMENTAL DE LA UNIVERSIDAD DE PAMPLONA”.	DIPLOMADO	INGENIERIA DE ALIMENTOS	EMILIANA CASALLAS.	2006
DISEÑO DE UNA PROPUESTA PEDAGÓGICA BASADA EN BLOQUES MODULARES SOBRE DERIVADOS LÁCTEOS EN LA ESCUELA TÉCNICA AGROINDUSTRIAL “GERVASIO RUBIO”	APLICATIVO	ESPECIALIZACION EN PROYECTOS PEDAGOGICOS AGROINDUSTRIALES	ROSA MEDINA – ROGER MANRRIQUE	2004



¡Estoy comprometido!



Una universidad **incluyente** y **comprometida** con el desarrollo integral



¡Estoy comprometido!

DIRECCION DE TRABAJOS DE MAESTRIA EN EJECUCION

TITULO	MODALIDAD	PROGRAMA	ESTUDIANTE	AÑO
EFFECTO BACTERICIDA DEL ULTRASONIDO SOBRE LA MICROBIOTA DE LECHE CRUDA ACOPIADA EN LA PLANTA DE FRESKALECHE.	POSTGRADO	MAESTRIA EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS	ALEXANDRA PINO NAVARRO	2013 -2
DETERMINACIÓN DE LA CALIDAD DEL CAFÉ (<i>COFFEA ARABICA L.</i>) TOSTADO Y MOLIDO ADULTERADO CON HABA (<i>VICIA FABA</i>)	POSTGRADO	MAESTRIA EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS	CAROLINA PABON MORA	2013-2
IDENTIFICACIÓN DE HIDROCARBUROS AROMÁTICOS POLICICLICOS, PESTICIDAS: ORGANOCLORADOS Y ORGANOFOFORADOS Y SU EFECTO MUTAGENICO Y GENOTOXICO EN TRUCHA ARCO IRIS PRODUCIDA EN MUTISCUA N.D.S	POSTGRADO	MAESTRIA EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS	JAVIER EDUARDO NAVIA GARCÍA	2013-2
"ELABORACIÓN DE UN HELADO DE CREMA CON CARACTERÍSTICAS FUNCIONALES, MEZCLANDO OLIGOFRICTOSA Y MICROORGANISMOS PROBIOTICOS (<i>L. casei</i> y <i>L. acidophilus</i>)"	GRADO	MAESTRIA EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS	LUZ ALBA VIRACACHA	2006



¡Estoy comprometido!





¡Estoy comprometido!

PROYECTOS DE INVESTIGACION FINANCIADOS

TITULO	FUENTE DE INANCIACION	MONTO TOTAL	ENTIDADES FINANCIADORAS	DURACION AÑO
DETERMINACIÓN DE LA CALIDAD DEL CAFÉ (<i>COFFEA ARABICA L.</i>) TOSTADO Y MOLIDO ADULTERADO CON HABA (<i>VICIA FABA</i>)	CONVOCATORIA INTERNA ESTUDIANTES MAESTRIA	\$6.000.000	UNIPAMPLONA	2014 - 2015
EVALUACION DE LOS NIVELES DE GLUCEMIA EN PACIENTES DIABÉTICOS TIPO 2 NO INSULINO REQUIERENTES CON LA INGESTA DE UNA GALLETA TIPICA TIPO DULCE.	CONVOCATORIA INTERNA	\$34.6000.000	UNIPAMPLONA	2007 - 2011
“ELABORACIÓN DE UNA GALLETA TIPICA TIPO DULCE PARA LA POBLACION DIABETICA DE LA CIUDAD DE PAMPLONA”. FASE I.”	CONVOCATORIA EXTERNA	\$21.000.000	COLCIENCIAS - UNIPAMPLONA	2006
ESTABLECIMIENTO DE UN SISTEMA PARA LA DETECCIÓN DE FRAUDES EN BEBIDAS ALCOHOLICAS DESTILADAS Y ENVEJECIDAS CONSUMIDAS EN COLOMBIA	CONVOCATORIA INTERNA		UNIPAMPLONA	2006 - 2010



¡Estoy comprometido!



Una universidad **incluyente** y **comprometida** con el desarrollo integral