



Información Personal	
Nombre y Apellidos:	ALEJANDRA CAROLINA HERNANDEZ COTE
Fecha de nacimiento:	11/02/1995
Correo electrónico:	Alejandra.hernandez@unipamplona.edu.co
Teléfono	322-2226850
Curriculum Vitae - CvLac (Link)	https://scienti.minciencias.gov.co/cvlac/EnRecursoHumano/Inicio.do
Página web, blog o sitio personal (Google Scholar, ORCID, Scopus, Researchgate, LinkedIn)	https://www.jlls.org/index.php/jlls/article/view/4929
Posición actual	Auxiliar administrativo Universidad de Pamplona, docente hora catedra Universidad de pamplona
Información Profesional	
Formación Académica: <i>Tecnóloga en procesamiento de alimentos, ingeniería de alimentos, especialista en seguridad alimentaria, magíster en educación</i>	
Experiencia en la institución: Profesor hora cátedra 2022 hasta la fecha	
Experiencia en otra institución: Profesor hora cátedra grupo intensivo Mauricio Hernández	
Información Investigativa	
Líneas de investigación: <i>Educación</i>	
Producción y Proyectos de Investigación (Resumen):	
<i>Hernandez,A, Portilla R.. (2021).Modelo dialógico de aprendizaje desde la perspectiva de Paulo Friere. Journals of language and linguistic studies.</i>	
Asociaciones y redes Académicas:	
Grupos de investigación:	
Reconocimientos:	
Responsabilidad con el programa	
Dedición: <i>Docencia y Actividades Académicas: [40%]; Actividades Académico Administrativo: [60%]</i>	
Asignaturas Impartidas:	
Bioquímica de alimentos	
Materias primas agroalimentarias	
Normalización	
Tecnología leches y derivados	
Buenas prácticas de manufactura	
Otras Actividades:	
Desarrollo Profesoral:	



Información Personal	
Nombre y Apellidos:	Daniel Salvador Duran Osorio
Fecha de nacimiento:	Agosto 01 de 1966
Correo electrónico:	danielduran@unipamplona.edu.co
Teléfono	31334530519
Curriculum Vitae - Cvlac (Link)	https://scienti.minciencias.gov.co/cvlac/visualizador/generarCurriculoCv.do?cod_rh=0000598100
Página web, blog o sitio personal (Google Scholar, ORCID, Scopus, Researchgate, LinkedIn)	https://scholar.google.es/citations?hl=es&user=Em1b8oAAAAJ https://orcid.org/0000-0001-6264-2736 https://www.linkedin.com/in/profe-daniel-duran-71808735/
Posición actual	Docente de Planta a tiempo completo
Información Profesional	
Formación Académica:	
Tecnólogo de Alimentos (Universidad de Pamplona, Colombia), 1990	
Ingeniero de Alimentos (Universidad Nacional Abierta y a Distancia UNAD, Colombia), 1997	
Especialización en Proyectos Pedagógicos Agroindustriales (Universidad de Pamplona, Colombia), 2000	
Doctorado en Tecnología, Calidad y Marketing en las Industrias Agroalimentarias, España), 2005	
Experiencia en la institución:	
- Tecnólogo de la Plante de derivados cárnicos (1993-2000)	
- Docente de Planta a tiempo completo (2000 hasta la fecha)	
- Vicerrector de Investigaciones (2014 – 2016)	
- Director de Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos (2019 hasta la fecha)	
- Docente programa de pregrado Ingeniería de Alimentos (2000 hasta la fecha) y posgrados: Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos (2005 hasta la fecha), Maestría en Extensión y Desarrollo Rural (2015 hasta la fecha), Especialización en Seguridad Alimentaria (2019 hasta la fecha), Doctorado en Ciencia y Tecnología de Alimentos (2017 hasta la fecha)	
- Jurado evaluador de trabajos de grado pregrado, Trabajos de Investigación de maestrías y Tesis doctorales	
Experiencia en otra institución:	
- Secretario de Agricultura, Ganadería y desarrollo Rural municipal Rio de Oro Cesar (1990-1991)	
- Técnico Urbano del Servicio Nacional de Aprendizaje SENA (1991-1993)	
- Consejero del programa de Calidad e Industria del Departamento Administrativo de Ciencia, Tecnología e Innovación COLCIENCIAS (2010-2012)	
- Par académico en evaluación de producción intelectual en Universidades como Universidad de Antioquia, Universidad Nacional	
- Para evaluador de proyectos de investigación y desarrollo tecnológico del Ministerio de Ciencia, Tecnología e Innovación (2010 hasta la fecha)	
- Docente del Diplomado en Ingeniería de Alimentos, Universidad del Siglo XXI, Bolivia (2023-2024)	
Información Investigativa	
Líneas de investigación:	
- Uso de biocompuestos con fines de mejoramiento de la calidad de alimentos y producción de nuevas matrices alimentarias	



- Producción, transformación y preservación de los alimentos con mínimo impacto a la salud y el ambiente

Producción y Proyectos de Investigación (Resumen):

Patente: NC2017/0006904 Método de retardo postcosecha de la maduración organoléptica del tomate variedad Milano mediante ácido giberelico, empleando tomate en estado verde empleando una escala de color específica, 2017.

Libro: Parametrización cualitativa y cuantitativa de la calidad en la producción cárnica ovina en base en la edad y del peso al sacrificio *ISBN: 978-958-46-4908-9, 2014*

Proyectos

- EFECTO DE LA MACERACIÓN Y TIEMPO DE MADURACIÓN SOBRE LOS PARAMETROS DE CALIDAD EN LA ELABORACIÓN D UNA CERVERZA ARTESANAL ALE (DUBBEL VELGA). *Inicio: Febrero 2014 Fin: Marzo 2015 Duración*
- IDENTIDAD FISICOQUÍMICA Y SENSORIAL DE LA CEBOLLITA OCAÑERA EN VINAGRE CONFINES DE DENOMINACIÓN DE ORIGEN *Inicio: Agosto 2015 Duración*
- DESARROLLO DE PRODUCTOS SNACKS SALUDABLES COMO ALTERNATIVA PARA EL CONSUMO DE HORTALIZAS. *Inicio: Febrero 2018 Duración*
- DESARROLLO DE UNA MATRIZ COMESTIBLE REVERSIBLE PARA LA CONSERVACIÓN DEL CILANTRO (CORYANDRUM SATIVUM) fresco *Inicio: Diciembre 2019 Duración (Vigente)*

Eventos científicos

- Perfil de ácidos grasos según la edad del cabrito raza santandereana producido en libre pastoreo. Congreso Latinoamericano de Alimentos (CLAMISA), 2022
- Caracterización de un medio de fermentación para la producción de etanol alimentario a partir de lactosuero de quesería. Congreso en ciencia y Tecnología de Alimentos CyTA, CESIA, 2017.
- Evaluación de modelos no lineales para la curva de crecimiento en machos cabrios de la raza Santandereana. XXIII Simposio Iberoamericano conbiand sobre conservación y utilización de recursos zoogenéticos, 2023.
- Características de calidad de la canal y de la carne del cabrito de la raza Santandereana. Segundo Encuentro Nacional de Estudiantes de Doctorados en Ingeniería, ENEDI 2020.
- Technological processes for the elaboration pf snack from roots. Tercer congreso internacional de química e ingeniería. 2019.
- Enzymatic hidrolysis the arracacha in snack production. Tercer congreso internacional de química e ingeniería, 2019

Publicaciones

- MICROBIAL QUALITY OF SHEEP MEAT DERIVED FROM THE AGE OF SLAUGHTER AND RIPENING TIME. 1*Durán Osorio Daniel, 1Trujillo Navarro Yanine y 1Morales Ocampo Henry. @LIMENTECH CIENCIA Y TECNOLOGÍA ALIMENTARIA ISSN 1692-7125. Volumen 15 No. 1, p. 77 -85, año 2017
- FATTY ACID CONTENT IN SANTANDEREANA GOAT MEAT ACCORDING TO AGE AT SLAUGHTER. Acevedo Cárdenas Ruth Catalina1, Durán Osorio Daniel Salvador2*, Trujillo Navarro Yanine Yubisay3 y Vargas Bayona Javier Enrique. @LIMENTECH CIENCIA Y TECNOLOGÍA ALIMENTARIA ISSN Impreso 1692-7125/ ISSN Electrónico 2711-3035. Volumen 22 No. 1, p.42- 59, año 2024
- Influencia de la castración, ecorregión y época del año en la calidad sensorial de la carne de ovejo. DANIEL SALVADOR DURAN OSORIO, ABABELLY LOTURCO HERNANDEZ, YANINE YUBISAY TRUJILLO NAVARRO. v.12 fasc.1 p.23 - 31 ,2014.



- Caracterización de la polifenoloxidasa en tres variedades de papa (Tuberousum solanum L.) mínimamente procesada y su incidencia en el color. DANIEL SALVADOR DURAN OSORIO, YANINE YUBISAY TRUJILLO NAVARRO. v.11 fasc.1 p.5 - 12 ,2013.
- Incidencia del Empacado al Vacío Sobre las Características Reológicas del Pan de Agua Producto Autoctono. DANIEL SALVADOR DURAN OSORIO, MARIELA HERNADEZ ORDONEZ. v.67 fasc.N/A p.461 - 463 ,2014.

Asociaciones y redes Académicas:

Grupos de investigación:

- Grupo de Investigación en Ingeniería y Tecnología de Alimentos GINTAL (Categoría B)
- Grupo de Investigación en Bioingeniería Alimentaria (Categoría B)

Reconocimientos:

- Mejor comunicación en Poster ENZYMATIC HYDROLYSIS OF THE ARRACACHA IN SNACK PRODUCTION. International Congress of Chemical Engineering, 2019
- Aporte a la Investigación en la Universidad de Pamplona, 2022
- Aporte a la Investigación en la Universidad de Pamplona, 2023

Responsabilidad con el programa

Dedicación:

Dedicación de 20 horas laborales semanales

Asignaturas Impartidas:

- Operaciones en la industria alimentaria
- Tecnología de Carnes y Derivados
- Seminario de Investigación
- Electiva (Fundamentos de Biotecnología)
- Electiva (Vinicultura Tropical)
- Electiva (Bebidas alcohólicas destiladas y bebidas no alcohólicas)

Otras Actividades:

Desarrollo Profesoral:

Diplomado: Docencia universitaria mediada por las TIC (120 horas), 2020



**CV de miembros de Facultad
Programa de Ingeniería de Alimentos
Universidad de Pamplona**

Página:
1 de 2

Información Personal	
Nombre y Apellidos:	CÉSAR VEGA ROMERO
Fecha de nacimiento:	03 DE OCTUBRE DE 1960
Correo electrónico:	cromero@unipamplona.edu.co
Teléfono	3132667973
Curriculum Vitae - CvLac (Link)	https://scienti.minciencias.gov.co/cvlac/EnRecursoHumano/Inicio.do
Página web, blog o sitio personal (Google Scholar, ORCID, Scopus, Researchgate, LinkedIn)	
Posición actual	Profesor Titular de tiempo completo, Universidad de Pamplona dedicado en un 80% a la academia. Director de la Especialización en Seguridad Alimentaria, con una dedicación del 20%
Información Profesional	
Formación Académica: Candidato a Magister en Ciencia y Tecnología de alimentos Universidad de Pamplona, Especialista en Comunicación educativa Universidad de Pamplona (2001), Ingeniero de Alimentos, Universidad INCCA de Colombia (1988)	
Experiencia en la institución: Profesor de planta desde 1993 hasta la fecha.	
Experiencia en otra institución Docente tiempo completo 1991 – 1993, Universidad Industrial de Santander, seccional Málaga, Instructor SENA 1992-1993, Tutor UNAD 1991- 1993,	
Información Investigativa	
Líneas de investigación:	
Operaciones Unitarias en la Industria de Alimentos y Tecnología de leches y derivados:	
Producción y Proyectos de Investigación (Resumen):	
CESAR VEGA ROMERO, QUIROZ NUBIA, "Determinación por cromatografía líquida (HPLC) del contenido de ácido fólico y hierro en una bebida láctea fermentada tipo yogurt enriquecida a partir de materias primas naturales". En: Colombia Bistua Revista De La Facultad De Ciencias Basicas ISSN: 0120-4211 ed: Centro Publicaciones Universidad De Pamplona v.5 fasc. p.42 - 48 ,2007, DOI: Palabras: HPLC, ácido fólico, hierro, yogurt, Ghadirian, A., Pierella, F., & Bredmose, H. (2023). Calculation of slamming wave loads on monopiles using fully nonlinear kinematics and a pressure impulse model. Coastal Engineering, 179, 104219.	
CESAR VEGA ROMERO, "ALIMENTOS Y SALUD". En: Colombia Chichira ISSN: 0122-9966 ed: Unipamplona v.II N°2 fasc. p.83 - 91 ,1998, DOI: Palabras: metabolitos, transgénicos, conservantes, grasas,	
Asociaciones y redes Académicas: ACTA;	
Grupos de investigación:	
Reconocimientos: Reconocimientos en la Universidad de Pamplona: por Docente destacado (2017, 2018), coordinador de programa Ingeniería de alimentos (2018) y la Especialización en Seguridad Alimentaria (2023)	



**CV de miembros de Facultad
Programa de Ingeniería de Alimentos
Universidad de Pamplona**

Página:
2 de 2

Responsabilidad con el programa

Dedicación:

Docencia y Actividades Académicas: [70%]; Actividades Académico Administrativo: [20%];
Investigación: [5%]; Interacción y/o Extensión Social: [5%]

Asignaturas Impartidas:

Operaciones Unitarias en la Industria de Alimentos I;
Operaciones Unitarias en la Industria de Alimentos III;
Tecnología de Alimentos I (Leches y derivados);
Introducción a la ciencia y tecnología de alimentos;
Procesos Industriales;

Otras Actividades: Miembro del comité curricular de la Especialización en Seguridad Alimentaria, Docente de seminarios Especialización, Participación en actividades de desarrollo profesional; Alertas Tempranas; Capacitaciones Saber Pro;

Desarrollo Profesoral:

capacitación en herramientas tecnológicas aplicadas a la formación virtual



**CV de miembros de Facultad
Programa de Ingeniería de
Alimentos Universidad de
Pamplona**

Página:
1 de 2

Información Personal

Nombre y Apellidos:	Ana Jimena Meneses Riascos
Fecha de nacimiento:	4 de octubre de 1985
Correo electrónico:	ana.meneses2@unipamplona.edu.co
Teléfono	3164612172
Curriculum Vitae - Cvlac (Link)	https://scienti.minciencias.gov.co/cvlac/visualizador/generarCurriculoCv.do?cod_rh=0001679158#
Página web, blog o sitio personal (Google Scholar, ORCID, Scopus, Researchgate, LinkedIn)	https://orcid.org/0000-0001-8321-3623?lang=es https://www.linkedin.com/in/ana-jimena-meneses-riascos-094363217/?trk=people-guest_people_search-card&originalSubdomain=co
Posición actual	Docente tiempo completo ocasional en el programa de Ingeniería de Alimentos con una dedicación de 23 horas semanales.

Información Profesional

Formación Académica: Magister en Ciencias de la Alimentación y Nutrición Humana, Universidad de Antioquia, Colombia, (2020); Especialista en Alimentación y Nutrición, Corporación Universitaria Lasallista, Colombia, (2016); Profesional en Ingeniería de Alimentos, Universidad de Caldas, Colombia, (2010).
Experiencia en la institución: Profesora de tiempo completo ocasional, 01 de abril del 2024 al 25 de julio del 2024.

Experiencia en otra institución:

Profesora de hora cátedra e investigadora, 2021-2023, Universidad de Antioquia.
Ingeniera de Alimentos servicio de alimentación hospitalario, 2020, Nutrisalud.
Asesora en infraestructura tiendas escolares saludables, 2019, Universidad de Antioquia.
Asesora en seguridad y salud en el trabajo en industrias de alimentos, 2017-2018, Halligan S.A.S.
Interventora en programas sociales 2014-2016, C & M Consultores S.A.S.
Docente procesamiento de alimentos cárnicos y lácteos, agosto a diciembre 2013, casa del joven.
Asesora en Buenas Prácticas de Manufactura - programa de cero a siempre, febrero a junio del 2013, Coasoandes Ltda.
Jefe de aseguramiento de calidad, 2012-2013, Multilacteos San Félix S.A.S.
Docente maquinaria y herramientas agroindustriales, 2012, Corporación Universitaria Remington.

Información Investigativa

Líneas de investigación:

- Alimentación saludable, sustentable y solidaria; biocultura alimentaria; Seguridad Alimentaria y Nutricional.
- Información, Comunicación y Educación a manipuladores de alimentos.
- Alimentos mínimamente procesados funcionales; efecto de los alimentos sobre la salud, efecto de los procesos tecnológicos sobre el perfil nutricional y sensorial.

Producción y Proyectos de Investigación (Resumen):

Meneses, A., (2021, 11,12 de noviembre), promoción de una alimentación saludable y sustentable con enfoque diferencial y economía solidaria, para el sistema alimentario del oriente antioqueño en el marco de la pospandemia, estudio piloto [Póster]: simposio UdeA responde al covid-19, XII Congreso Internacional de Salud Pública, Medellín, Colombia.

Meneses, A., Giraldo, P., Álzate T. (2022, 27 de julio), intervención en educación para la sostenibilidad del sistema alimentario de una comunidad educativa del Oriente Antioqueño en el



marco de la pandemia por Covid-19 [Póster]: Congreso interdisciplinario covid-19. Pandemia y pospandemia, Uruguay.

Meneses, A., (2020,11,12,13 de noviembre), prácticas alimentarias y simbolismos en el consumo de alimentos andinos [ponencia]: Primer Congreso Internacional Lenguas Originarias en las regiones culturales del estado de Puebla, Veracruz y Oaxaca, México.

Proyecto de Investigación; Tecnología de interfaz y nutrición de mujeres adolescentes: determinantes ocupacionales y soluciones locales que se ejecuta en el marco del acta de acuerdo suscrita con la academia de ciencias de Nueva York, convocatoria 2021, inicio 1 de noviembre del 2021, finalización 16 de marzo de 2022.

Proyecto de investigación; Ruta formativa para un Equipo de Promotores para la Salud Nutricional de la Institución Educativa Monseñor Gerardo Valencia Cano, convocatoria 2021, inicio 15 marzo 2022, finalización 15 de diciembre de 2022.

Proyecto de Investigación; Promoción de una alimentación saludable, sustentable, con enfoque diferencial y de economía solidaria, para el sistema alimentario del oriente antioqueño en el marco de la pospandemia. Convocatoria 2020, inicio 10 septiembre del 2021, finalización 19 de diciembre del 2021.

Asociaciones y redes Académicas: NA

Grupos de investigación: NA

Reconocimientos: NA

Responsabilidad con el programa

Dedicación: Docencia y Actividades Académicas 100%

Asignaturas Impartidas:

Análisis de alimentos

Química de alimentos

Electiva profesional III: inocuidad

Electiva III: industrialización del café

Otras Actividades: productos de apropiación social del conocimiento; cartilla “al rescate de nuestras tradiciones alimentarias, raíces y tubérculos andinos”; video “el cuy alimento incaico”.

Desarrollo Profesoral:

Innovación para investigadores, 20 horas, Universidad de Antioquia, 2020.

Formulación de proyectos, 20 horas, Universidad de Antioquia,2020.

Ánalisis de la información, 20 horas, Universidad de Antioquia,2020.

Escritura científica, 20 horas, Universidad de Antioquia, 2021.

Estado del arte y marco referencial, 10 horas, Universidad de Antioquia, 2021.

How to write an abstract, 20 horas, Universidad de Antioquia, 2021.

Manejo de datos con herramientas de google, 20 horas, Universidad de Antioquia,2021.

Nota: No superar dos (2) páginas y borrar contenido de ejemplo dado en color rojo.



**CV de miembros de Facultad
Programa de Ingeniería de alimentos
Universidad de Pamplona**

Página:
1 de 2

Información Personal	
Nombre y Apellidos:	Rosalba Milena Peña Fernández
Fecha de nacimiento:	30/10/1979
Correo electrónico:	rosalba.peña@unipamplona.edu.co
Teléfono	3158684337
Curriculum Vitae - Cvlac (Link)	https://scienti.minciencias.gov.co/cvlac/visualizador/generarCurriculoCv.do?cod_rh=0000990337
Página web, blog o sitio personal (Google Scholar, ORCID, Scopus, Researchgate, LinkedIn)	https://orcid.org/0009-0006-4837-9947 https://scholar.google.es/citations?view_op=new_profile&hl=es
Posición actual	Profesor catedra
Información Profesional	
Formación Académica: Candidata a Magister en administración, Universidad de Pamplona, Colombia; Especialista en protección de alimentos, Universidad de Pamplona, 2019; Tecnóloga en gestión empresarial, ISER, 2017; Especialización Tecnológica en Sistemas de inocuidad, SENA, 2012; Ingeniera de Alimentos, Universidad de Pamplona, 2003	
Experiencia en la institución: Profesor hora catedra desde 2019 hasta la fecha;	
Experiencia en otra institución: Profesor hora catedra desde 2023 hasta la fecha, ISER	
Información Investigativa	
Líneas de investigación: Uso de biocompuestos con fines de mejoramiento de la calidad de alimentos y producción de nuevas matrices alimentarias (Grupo de investigación de bioingeniería alimentaria)	
Producción y Proyectos de Investigación (Resumen):	
Participación en Modalidad Poster. Congreso Latinoamericano de Alimentos: Una Mirada Integral a los Sistemas Alimentarios - CLAMISA 2022. Universidad Pontificia Bolivariana y Asociación Colombiana de Ciencia y Tecnología de alimentos. SACHA INCHI (Plukenetia volubilis L.) COMO ALTERNATIVA EN EL DESARROLLO E INNOVACION DE ALIMENTOS FUNCIONALES. 15-18 de noviembre 2022. Omar Alfonso - Milena Peña.	
Alimentos Hoy. Revista de la Asociación Colombiana de Ciencia y tecnología de alimentos Memorias Congreso CLAMISA y premios ACTA 2022. Vol 30, N ^a 59(2022). SACHA INCHI (Plukenetia volubilis L.) COMO ALTERNATIVA EN EL DESARROLLO E INNOVACION DE ALIMENTOS FUNCIONALES Pág. 306. Omar Alfonso – Milena Peña	
Proyecto de investigación:	
Microencapsulación de betalaínas de remolacha (<i>Beta Vulgaris L</i>) y su potencial uso como colorante alimentario. Inicio mayo de 2023 hasta la fecha. Ana Garces – Milena Peña	
Estandarización de la línea de café tradicional marca Galavis de la empresa Mocato S.A.S. Inicio marzo de 2024 hasta la fecha. Andrea Vera – Milena Peña	
Desarrollo de un producto de panificación para población celiaca. Inicio agosto de 2023 hasta la fecha. Angie Soler – Milena Peña	
Formulación de un helado vegano para la empresa PCA S.A.S MIMO'S. Inicio agosto de 2023 Finalización	



**CV de miembros de Facultad
Programa de Ingeniería de alimentos
Universidad de Pamplona**

Página:
2 de 2

diciembre de 2023. Daniela Tiria -Milena Peña

Actualización del análisis de peligros e la línea de derivados vegetales en la empresa alimentos cárnicos S.A.S. Inicio agosto de 2023 Finalización diciembre de 2023. Luisa Molina -Milena Peña

Comparación del uso de levadura Vínica (Saccharomyces Bayunus) y levadura de panificación (Saccharomyces cerevisiae) sobre características fisicoquímicas en una bebida alcohólica fermentada a base de mora. Inicio abril de 2023 Finalización diciembre de 2023. Oscar García -Milena Peña

Diseño de un programa de limpieza y desinfección de la planta embotelladora aguita pa mi gente ubicada en el municipio de Saravena Arauca. Inicio febrero de 2023 Finalización agosto 2023. Carolina Jaimes – Milena Peña

Estandarización del proceso de elaboración de pulpa concentrada a base de durazno jarillo y gran jarillo en la empresa industria frutos el prado S.A.S. Inicio marzo de 2023 Finalización agosto de 2023. Jose Luis Arias - Milena Peña

Barra nutricional a base de almendra de Sacha Inchi (Plukenetia volubilis y miel de abejas cubierta con chocolate. Inicio 15 de enero de 2022 Finalización 13 de febrero de 2023. Omar Alfonso – Milena Peña

Efecto de la deshidratación por convección forzada y osmodeshidratación en la vida útil de la cebolla junca (Allium Fistulosum L) cultivada en la vereda Ranchadero del municipio de Silos. Inicio marzo de 2022 Finalización diciembre de 2022. Yoli Jaimes – Milena Peña

Asociaciones y redes Académicas:

Grupos de investigación: Grupo de investigación de Bioingeniería alimentaria.
Grupo de investigación en Socioeconomía y desarrollo regional

Reconocimientos:

Responsabilidad con el programa

Dedicación: Docencia y Actividades Académicas 13 horas

Asignaturas Impartidas:

Análisis de alimentos
Seguridad y salud en el trabajo
Toxicología alimentaria;

Otras Actividades: Gerente SDI SA.S

Desarrollo Profesoral:

- ✓ Diplomado en alimentos funcionales y sustancias bioactivas. Universidad Jorge Tadeo Lozano. 120 h. 2023.
- ✓ Ms Teams para docentes. Universidad de Pamplona. 40 h. 2023.
- ✓ Curso de control de calidad y validación de métodos fisicoquímicos y microbiológicos. Universidad Nacional de Colombia. 44 h. 2021



**CV de miembros de Facultad
Programa de Ingeniería de
Alimentos Universidad de
Pamplona**

Página:
1 de 2

Información Personal

Nombre y Apellidos:	Nelson Alfonso Vega Contreras
Fecha de nacimiento:	02/02/1983
Correo electrónico:	nelsoncontreras@unipamplona.edu.co
Teléfono	3112434500
Curriculum Vitae - CvLac (Link)	https://scienti.mincencias.gov.co/cvlac/visualizador/generarCurriculoCv.do?cod_rh=0001612146
Página web, blog o sitio personal (Google Scholar, ORCID, Scopus, Researchgate, LinkedIn)	https://orcid.org/0000-0002-5013-2146 Google Scholar ResearchGate LinkedIn
Posición actual	Docente catedra

Información Profesional

Formación Académica: Licenciado en Biología y Química, Universidad Francisco de Paula Santander Colombia año 2008 Especialista en bioquímica, Universidad de Pamplona Colombia año 2013 Magister en Práctica Pedagógica Universidad Francisco de Paula Santander Colombia año 2019
Experiencia en la institución: Docente catedrático de marzo 4 2024 a junio 30 de 2024
Experiencia en otra institución: Docente catedrático Universidad Francisco de Paula Santander de Febrero 2014 a julio 2024

Información Investigativa

Líneas de investigación: innovación y desarrollo tecnológico
Producción y Proyectos de Investigación (Resumen):

IX CONGRESO NACIONAL Y VI CONGRESO INTERNACIONAL DE SALUD PUBLICA 2021 ; SALUD, EDUCACION TRABAJO,Y MEDIO AMBIENTE EN TIEMPOS DE CAMBIO Tipo de evento: Congreso Ámbito: Internacional

5th international week of science tecnology & innovation Tipo de evento: Otro Ámbito: Internacional Realizado el:2018-11-20 00:00:00.0, 2018-11-23 00:00:00.0 en CÚCUTA - Universidad Francisco de Paula Santander

NELSON ALFONSO VEGA CONTRERAS, "Efecto antimicrobiano de los extractos polifenolicos presentes en Ananas comosus" . En: Colombia Ingeniería Y Competitividad ISSN: 2027-8284 ed: Centro Editorial De La Universidad Del Valle v.26 fasc. p.1 - 12 ,2024, DOI: 10.25100/iyc.v26i2.14003

NICOLAS ALBEIRO GUTIERREZ GOMEZ, NELSON ALFONSO VEGA CONTRERAS, "Evaluación antioxidante de compuestos fenólicos obtenidos en la fermentación de residuos en laposcosecha de Theobroma cacao L." . En: Colombia Nova ISSN: 1794-2470 ed: Universidad Colegio mayor de Cundinamarca v.22 fasc.N/A p.35 - 42 ,2024, DOI: 10.22490/24629448.8183

NELSON ALFONSO VEGA CONTRERAS, CAROLINA PABON MORA, DORA CLEMENCIA VILLADA CASTILLO, "Evaluación del aceite de attalea butyraceacomo alternativa en la obtención de biodiesel" . En: Colombia INGENIERIA Y COMPETITIVIDAD ISSN: 0123-3033 ed: v.25 fasc. p.3 - 15 ,2023, DOI: 10.25100/iyc.25i1.12208



**CV de miembros de Facultad
Programa de Ingeniería de
Alimentos Universidad de
Pamplona**

Página:
2 de 2

NELSON ALFONSO VEGA CONTRERAS, "Análisis bibliométrico del efecto de la luz en la producción de ficobiliproteínas" . En: Colombia TecnoLógicas ISSN: 2256-5337 ed: Instituto Tecnológico Metropolitano v.25 fasc. p.1 - 15 ,2022, DOI: 10.22430/22565337.2386
Palabras:

NELSON ALFONSO VEGA CONTRERAS, "Evaluacion de compuestos fenolicos de (Citrus sinensis) y su capacidad antioxidante" . En: Ciencia En Desarrollo ISSN: 0121-7488 ed: Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia v.12 fasc. p.109 - 117 ,2021, DOI: 10.19053/01217488

NELSON ALFONSO VEGA CONTRERAS, SEIR ANTONIO SALAZAR MERCADO, MAYRA ALEJANDRA AREVALO DUARTE, "El portafolio como herramienta didáctica para el desarrollo de competencias en la asignatura de bioquímica" . En: Colombia ACTUALIDADES PEDAGOGICAS ISSN: 0120-1700 ed: v.1 fasc.76 p.1 - 20 ,2020, DOI: 10.19052/ap.vol1.iss76.4

NELSON ALFONSO VEGA CONTRERAS, "Evaluación del efecto inhibidor de la enzima polifenol oxidasa en una salsa de aguacate (Persea americana)." . En: Colombia ENTRE CIENCIA E INGENIERIA ISSN: 1909-8367 ed: v.14 fasc.27 p.58 - 62 ,2020, DOI: 10.31908/19098367.1775

Asociaciones y redes Académicas:

Grupos de investigación: GIBA

Reconocimientos: Reconocimiento investigador junior por ministerio de ciencia y tecnología

Responsabilidad con el programa

Dedicación: docencia 10 horas

Asignaturas Impartidas:

Química de alimentos y Bioquímica de alimentos

Otras Actividades: Investigación

Desarrollo Profesoral: Cursos de corta duración Universidad do Estado do Amazonas

ingeniería biotecnológica

Mayo de 2022 - Mayo de 2022

CURSO MANEJO TURNITIN UNIVERSIDAD DE PAMPLONA MAYO 2024



Información Personal

Nombre y Apellidos:	Carolina Pabón Mora
Fecha de nacimiento:	22 de junio de 1978
Correo electrónico:	pabonmc@unipamplona.edu.co
Teléfono	3142802632
Curriculum Vitae - Cvlac (Link)	https://scienti.minciencias.gov.co/cvlac/visualizador/generarCurriculoCv.do?cod_rh=0000676284
Página web, blog o sitio personal (Google Scholar, ORCID, Scopus, Researchgate, LinkedIn)	https://orcid.org/0000-0003-1274-1001 https://www.linkedin.com/in/carolina-pab%C3%B3n-mora-a87005127/
Posición actual	Docente cátedra

Información Profesional

Formación Académica: Estudiante de *Doctorado en Ciencia y Tecnología de Alimentos, Universidad de Pamplona, Colombia (Activa)*; *Magíster en Ciencia y Tecnología de Alimentos, Universidad de Pamplona, Colombia, (2016)*; *Especialista en Sistemas Integrados de Gestión de la Calidad (2011), Universidad de Pamplona, Colombia (2011)*; *Profesional: Ingeniera de Alimentos, Universidad de pamplona, Colombia (2004)*

Experiencia en la institución: Profesor Tiempo Completo Ocasional desde 2011 al 2019. Docente Hora cátedra desde 2020 hasta la fecha.

Experiencia en otra institución: Profesor hora cátedra 2014- 2018, Universidad Francisco de Paula Santander.

Información Investigativa

Líneas de investigación: *Innovación y desarrollo, Bioprocessos, seguridad Alimentaria, Operaciones en la Industria de Alimentos*

Producción y Proyectos de Investigación (Resumen):

Pabón-Mora, C., Quevedo, E., Ortega-Toro, R. (2023). Nanotechnology Applied to the Management of Fungal Diseases in Tropical Crops. In: Avalos Belmontes, F., González, F.J., López-Manchado, M.Á. (eds) Green-Based Nanocomposite Materials and Applications. Engineering Materials. Springer, Cham. https://doi.org/10.1007/978-3-031-18428-4_19.

Vega-Contreras, N. A., Villada-Castillo, D. C., & Pabon-Mora, C. (2023). Evaluación del aceite de *Attalea butyracea* como alternativa en la obtención de biodiesel. Ingeniería y competitividad, 25(1).

Castillo, D. C. V., Florez, D. E. O., & Mora, C. P. (2022). Desarrollo y evaluación sensorial de una bebida tipo néctar a base de mango (*Mangifera indica*) y moringa (*Oleifera*). @ limentech, Ciencia y Tecnología Alimentaria, 20(2).

Sejas-Chacón, H., & Pabon-Mora, C. (2018). Coeficiente de difusión y perdida de humedad durante el proceso de pre-fritura de la arracacha (*Arracacia xanthorrhiza*). @ limentech, Ciencia y Tecnología Alimentaria, 15(1), 17-27.

Pabón, C., Caballero, L. A., & Mora, R. L. (2016). Microextracción en fase sólida (SPME-GC-MS) para detección de café adulterado (*Coffea arabica* L.). Agronomía Colombiana, 34(1Supl), S958-S961.

IV SEMANA INTERNACIONAL Y XII SEMANA DE CIENCIA TECNOLOGÍA E INNOVACIÓN - ALIANZA DEL SISTEMA UNIVERSITARIO DE NORTE DE SANTANDER SIES +. Tipo de Evento:



Internacional. Realizado en el año 2017. Tipo de Participación: Ponencia. Universidad Francisco de Paula Santander. Cúcuta. Nombre de la Ponencia: *EFFECTO DEL ULTRASONIDO EN LA EXTRACCIÓN DEL ACEITE DE LA SEMILLA DE MORINGA (MORINGA OLEÍFERA) DESTINADO PARA LA PRODUCCIÓN DE BIODIESEL EN EL MUNICIPIO DE LOS PATIOS, NORTE DE SANTANDER.*

IV SEMANA INTERNACIONAL Y XII SEMANA DE CIENCIA TECNOLOGÍA E INNOVACIÓN - ALIANZA DEL SISTEMA UNIVERSITARIO DE NORTE DE SANTANDER SIES +. Tipo de Evento: Internacional. Realizado en el año 2017. Tipo de Participación: Ponencia. Universidad Francisco de Paula Santander. Cúcuta. Nombre de la Ponencia: *EVALUACIÓN DEL ACEITE OBTENIDO DEL FRUTO DE PALMA REAL (ATTALEA BUTYRACEA) COMO ALTERNATIVA DE APROVECHAMIENTO EN LA OBTENCIÓN DE BIODIESEL*

IV SEMANA INTERNACIONAL Y XII SEMANA DE CIENCIA TECNOLOGÍA E INNOVACIÓN - ALIANZA DEL SISTEMA UNIVERSITARIO DE NORTE DE SANTANDER SIES +. Tipo de Evento: Internacional. Realizado en el año 2017. Tipo de Participación: Ponencia. Universidad Francisco de Paula Santander. Cúcuta. Nombre de la Ponencia: *EVALUACIÓN DE UNA BEBIDA DE MANGO (MANGIFERA INDICA) CON INCLUSIÓN DE MORINGA (MORINGA OLEÍFERA) Y PROBIÓTICOS*

IV SEMANA INTERNACIONAL Y XII SEMANA DE CIENCIA TECNOLOGÍA E INNOVACIÓN - ALIANZA DEL SISTEMA UNIVERSITARIO DE NORTE DE SANTANDER SIES +. Tipo de Evento: Internacional. Realizado en el año 2017. Tipo de Participación: Ponencia. Universidad Francisco de Paula Santander. Cúcuta. Nombre de la Ponencia: *APROVECHAMIENTO AGRO INDUSTRIAL DE LA SEMILLA DE MANGO (MAGINIFERA INDICA L) COMO SUSTITUTO DE LA MANTECA DE CACAO EN UNA COBERTURA DE CHOCOLATE*

Asociaciones y redes Académicas: REDColsi;

Grupos de investigación: Grupo de Investigación en Bioprocessos y Alimentos (GIBA) Food Packaging and Shelf Life;

Reconocimientos: Tomate de oro por compromiso con el programa (2011)

Responsabilidad con el programa

Dedición: Docencia y Actividades Académicas: [60%]; Actividades Académico Administrativo: [10%]; Investigación: [30%]

Asignaturas Impartidas:

Operaciones en la Industria de alimentos II; Operaciones en la Industria de alimentos III; Balance de Materia y Energía; Química de Alimentos; Bioquímica de Alimentos; Maquinaria y Equipos; Tecnología del café; Biotecnología de Alimentos; Diseño de Plantas; Gestión de la Calidad; Mercadeo de Alimentos; Inocuidad de los Alimentos; Buenas prácticas de Manufactura; Normalización.

Otras Actividades: Dirección de trabajos de grado de pregrado en el programa de Ingeniería de Alimentos. Jurado de trabajos de grado de la Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos. Jurado de trabajo de trabajo de posgrado en la facultad de Ciencias Agrarias.

Desarrollo Profesoral:

Actividades programadas por la vicerrectoría académica. Universidad de Pamplona La construcción del saber en el aula (2019); Sistema de aseguramiento de la Calidad de la Educación Superior (2019); La formación integral desde la salud mental (2019). Espacios vitales en la Educación Superior mediada por las TIC (2020). Sistema de aseguramiento de la Calidad de la Educación Superior (2020)

Diplomado en Docencia Universitaria mediadas por las TIC (2020). Universidad de Pamplona



**CV de miembros de Facultad
Programa de Ingeniería de Alimentos
Universidad de Pamplona**

Página:
1 de 2

Información Personal

Nombre y Apellidos:	Erika Paola Soto Toloza
Fecha de nacimiento:	26 de marzo de 1991
Correo electrónico:	Erika.soto@unipamplona.edu.co
Teléfono	3125036942
Curriculum Vitae - Cvlac (Link):	https://scienti.minciencias.gov.co/cvlac/visualizador/generarCurriculoCv.d o?cod_rh=0001563793
Página web, blog o sitio personal (Google Scholar, ORCID, Scopus, Researchgate, LinkedIn):	Google Scholar: https://scholar.google.es/citations?hl=es&user=Hp09XS4AAAAJ ORCID: https://orcid.org/0009-0003-9077-0163 LinkedIn: https://co.linkedin.com/in/erika-paola-soto-toloza-808651215
Posición actual:	Docente tiempo completo ocasional, departamento de alimentos, ingeniería de alimentos, dedicación de 40 horas semanales.

Información Profesional

Formación Académica:

- Ingeniera de alimentos, Universidad de Pamplona, Colombia, 2014.
- MsC en Prevención de Riesgos Laborales, Universidad Internacional de la Rioja, España, 2018.
- PhD © en Ciencia y Tecnología de Alimentos, Universidad de Pamplona, Colombia, 2024-1.

Experiencia en la institución: Profesor tiempo completo ocasional desde 2019 hasta la fecha.

Experiencia en otra institución: Asesor externo de control de calidad, innovación y desarrollo 2021-2024, Vitamarket SAS. Profesor hora cátedra 2019 - 2020, Universidad Francisco de Paula Santander. Jefe de control de calidad y producción, 2015 - 2020, All Great & Nutri Integrales Vive Mejor. Asesor en seguridad industrial para la implementación del Sistema Globalmente Armonizado para sustancias químicas en Cerromatoso South32, 2018 - 2018 OE Asesorías Industriales. Jefe del Sistema de Gestión de Calidad, 2014-2015, Corporación Universitaria Adventista – Industrias alimenticias vitarrico. Jefe de control de calidad y producción, 2014 - 2014, All Great & Nutri Integrales Vive Mejor.

Información Investigativa

Líneas de investigación: Ciencia y Tecnología Alimentaria, Evaluación sensorial, Compuestos bioactivos, Alimentos funcionales, Operaciones unitarias.

Producción y Proyectos de Investigación (Resumen):

CONGRESO INTERNACIONAL DE DESARROLLO UNIVERSITARIO (CIDU) Tipo de evento: Congreso Ámbito: Internacional. Realizado el: 2023-12-06, 2023-12-08 en Universidad Técnica Estatal de Quevedo, Ecuador. Productos asociados, Nombre del producto: Una mirada al etiquetado de alimentos. Tipo de producto: Producción técnica - Presentación de trabajo – Ponencia Oral.

III ENCUENTRO DE SEMILLEROS DE INVESTIGACIÓN DE INGENIERÍA DE ALIMENTOS Y AFINES-ENSIAL Tipo de evento: Congreso Ámbito: Internacional. Realizado el:2023-10-05, 2023-10-06 en CÚCUTA - UNIVERSIDAD DE PAMPLONA. Productos asociados, Nombre del producto: Evaluación sensorial de una salsa a base de uchuva (*Physalis peruviana*) y sábila (*Aloe vera*). Tipo de producto: Producción técnica - Presentación de trabajo – Ponencia Póster.

III ENCUENTRO DE SEMILLEROS DE INVESTIGACIÓN DE INGENIERÍA DE ALIMENTOS Y AFINES-ENSIAL Tipo de evento: Congreso Ámbito: Internacional. Realizado el:2023-10-05, 2023-10-06 en CÚCUTA - UNIVERSIDAD DE PAMPLONA. Productos asociados, Nombre del producto: efecto de la sustitución parcial de la harina trigo (*Triticum durum*) por harina de cascara de banano maduro (*Musa paradisiaca L.*) de una galleta tipo pasta dura. Tipo de producto: Producción técnica - Presentación de trabajo – Ponencia Póster.

III ENCUENTRO DE SEMILLEROS DE INVESTIGACIÓN DE INGENIERÍA DE ALIMENTOS Y AFINES-ENSIAL Tipo de evento: Congreso Ámbito: Internacional. Realizado el:2023-10-05, 2023-10-06 en CÚCUTA - UNIVERSIDAD DE PAMPLONA. Productos asociados, Nombre del producto: evaluación de las características sensoriales en una galleta tipo pasta dura con sustitución parcial de harina de trigo (*Triticum Aestivum*) por harina de garbanzo (*Cicer Arietinum L.*). Tipo de producto: Producción técnica - Presentación de trabajo – Ponencia Póster.

III ENCUENTRO DE SEMILLEROS DE INVESTIGACIÓN DE INGENIERÍA DE ALIMENTOS Y AFINES-ENSIAL Tipo de evento: Congreso Ámbito: Internacional. Realizado el:2023-10-05, 2023-10-06 en CÚCUTA - UNIVERSIDAD DE PAMPLONA. Productos asociados, Nombre del producto: evaluación



<p>sensorial de golosinas tipo gomitas sabor a café con sustitución total de azúcar con sucralosa. Tipo de producto: Producción técnica - Presentación de trabajo – Ponencia Póster.</p> <p>III ENCUENTRO DE SEMILLEROS DE INVESTIGACIÓN DE INGENIERÍA DE ALIMENTOS Y AFINES-ENSIAL Tipo de evento: Congreso Ámbito: Internacional. Realizado el:2023-10-05, 2023-10-06 en CÚCUTA - UNIVERSIDAD DE PAMPLONA. Productos asociados, Nombre del producto: Análisis sensorial de una torta enriquecida con harina de semillas de fenogreco (<i>Trigonella foenum-graecum</i>). Tipo de producto: Producción técnica - Presentación de trabajo – Ponencia Oral.</p> <p>Erika Paola Soto Toloza, Luz Caballero Pérez, Víctor Manuel Gelvez Ordóñez, "mejora de la gestión empresarial a través de un plan de cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura bajo la resolución 2674 de 2013 en una empresa procesadora de cocos" . En: Colombia Face Revista De La Facultad De Ciencias Económicas Y Empresariales De La Universidad De Pamplona ISSN: 2500-9338 ed: v.23 fasc.3 p.175 - 185 ,2023, DOI: 10.24054/face.v23i3.2810</p> <p>Luz Caballero Pérez, Erika Paola Soto Toloza, "efecto de la sustitución parcial de harina de trigo (<i>Triticum vulgare</i>) por harina de garbanzo (<i>Cicer arietinum L</i>) en las características sensoriales de una galleta dulce" . En: Colombia Revista Ambiental Agua, Aire Y Suelo ISSN: 1900-9178 ed: Universidad de Pamplona v.14 fasc.1 p.1 - 16 ,2023, DOI: 10.24054/raaas.v14i1.2747</p> <p>Luz Caballero Pérez, Erika Paola Soto Toloza, "características sensoriales de una torta adicionada con harina de semilla de fenogreco (<i>Trigonella foenum-graecum L.</i>)". En: Colombia Revista Ambiental Agua, Aire Y Suelo ISSN: 1900-9178 ed: UNIVERSIDAD DE PAMPLONA v.14 fasc.2 p.1 - 34 ,2023, DOI: 10.24054/raaas.v14i2.2784</p> <p>Luz Caballero Pérez, Erika Paola Soto Toloza, "elaboración de una barra proteica con recubrimiento de un gel energético a base de café" . En: Colombia @Limentech ISSN: 1692-7125 ed: Centro Publicaciones Universidad De Pamplona v.20 fasc.2 p.5 - 23 ,2022, DOI: 10.24054/limentech.v20i2.2282</p> <p>Luz Caballero Pérez, Erika Paola Soto Toloza, "Evaluación de la calidad de café en taza de una muestra comercial de la región frente a una muestra comercial de alta calidad tipo exportación". En: Colombia @Limentech ISSN: 1692-7125 ed: Centro Publicaciones Universidad De Pamplona v.19 fasc.1 p.17 - 35 ,2021, DOI: 10.24054/limentech.v19i1.1408</p>	<p>Asociaciones y redes Académicas: ACTA</p> <p>Grupos de investigación: GIBA, INNOVA</p> <p>Reconocimientos: Mejor</p> <p>Responsabilidad con el programa</p> <p>Dedicación: Docencia y Actividades Académicas: [70%]; Actividades Académico Administrativo: [10%]; Investigación: [10%]; Interacción y/o Extensión Social: [10%]</p> <p>Asignaturas Impartidas: Evaluación sensorial, Formulación y evaluación de proyectos de investigación, Tecnología de cereales, Gestión de calidad en alimentos, Operaciones unitarias, Redacción científica, Reología, Diseño de plantas.</p> <p>Otras Actividades: Tutora del semillero de investigación SEICAL y del semillero de investigación SIAL. Directora de trabajos de pregrado y postgrado (especialización)</p> <p>Desarrollo Profesoral: (1)-2020 Experiencias de aprendizaje mediado para la modificabilidad cognitiva del estudiantado-Pamplona. (2)-2020 Diplomado Docencia Universitaria mediada por las TIC-Pamplona. (3)-2021 Evaluación en la Educación Superior y los resultados de aprendizaje-Pamplona. (4)-2021 Perspectivas humanas del docente en los de autoevaluación y acreditación del programa e institucional-Pamplona. (5)-2022 Atención a la diversidad en Educación Superior-Pamplona. (6)-2022 Atención a la diversidad en Educación Superior-Pamplona.(7)-2022 Normatividad en los procesos de renovación de registro calificado y acreditación de programas-Pamplona. (8)-2023 Publicación científica en base de datos de alto impacto: claves y estrategias para el docente investigador-Pamplona. (9)-2023 Formación pedagógica para profesionales no licenciado-Montería.</p>
--	--



Información Personal	
Nombre y Apellidos:	DIEGO ENRIQUE OCHOA FLOREZ
Fecha de nacimiento:	14 DE JULIO DEL 1997
Correo electrónico:	diego.ochoa12@unipamplona.edu.co
Teléfono	3219832906
Curriculum Vitae - Cvlac (Link)	https://scienti.minciencias.gov.co/cvlac/visualizador/generarCurriculoCv.do?cod_rh=0001788946
Página web, blog o sitio personal (Google Scholar, ORCID, Scopus, Researchgate, LinkedIn)	Google scolar: https://scholar.google.es/citations?hl=es&user=2h0jT6EAAAAJ&view_op=list_works&gmla=AJsN-F7s8L3ftnQQsbs8Y02pn0midWnZU5DcIcJeVoZ_i5xqIti-yXCXt-uo_U1XhALc8zNdCx0h9nBrwTzHM4kiCerFrpzKtmQhfJmetB8dvT_b7MaVc Orcid: https://orcid.org/0000-0002-9526-3481
Posición actual	Docente hora catedra para el departamento de alimentos em el programa de ingeniería de alimentos con una dedicación de 20 horas semanales.
Información Profesional	
Formación Académica:	
• <i>Ingeniero de alimentos, Universidad de Pamplona, Colombia, 2020.</i>	
• <i>Especialista en Procesos de Alimentos y Biomateriales, Universidad Nacional Abierta y a Distancia, Colombia. 2023.</i>	
• <i>MsC © en Ciencia y Tecnología de Alimentos, Universidad de Pamplona, Colombia.</i>	
• <i>PhD © en Ciencia y Tecnología de Alimentos, Universidad de Pamplona, Colombia.</i>	
Experiencia en la institución: profesor hora catedra desde el 2022 – actualidad.	
Experiencia en otra institución: profesor hora catedra desde el 2022.- actualidad, Universidad Francisco de Paula Santander.	
Información Investigativa	
Líneas de investigación: ciencia y tecnología alimentaria, bioingeniería alimentaria, aprovechamiento de subproductos agroindustriales.	
Producción y Proyectos de Investigación (Resumen):	
<ul style="list-style-type: none">• <i>DIEGO ENRIQUE OCHOA FLOREZ, DORA CLEMENCIA VILLADA CASTILLO, DANIEL SALVADOR DURAN OSORIO, "INFLUENCIA DE TRATAMIENTOS QUÍMICOS SOBRE LAS PROPIEDADES FÍSICAS DE LA VAINA DE ARVEJA". En: @Limentech Ciencia y Tecnología Alimentaria ISSN: 2711-3035 ed: v.21 fasc. p.86 - 99 ,2023, DOI: 10.24054/limentech.v21i2.2642</i>• <i>DIEGO ENRIQUE OCHOA FLOREZ, CAROLINA PABON MORA, DORA CLEMENCIA VILLADA CASTILLO, "DESARROLLO Y EVALUACIÓN SENSORIAL DE UNA BEBIDA TIPO NECTAR A BASE DE MANGO (<i>Mangifera indica</i>) Y MORINGA (<i>Oleifera</i>)". En: @Limentech Ciencia y Tecnología Alimentaria ISSN: 2711-3035 ed: v.20 fasc. p.119 - 131 ,2022, DOI: https://doi.org/10.24054/16927125.v2.n%25i.2022.2279</i>• <i>YANINE YUBISAY TRUJILLO NAVARRO, DIEGO ENRIQUE OCHOA FLOREZ, "CALIDAD FISICOQUÍMICA DE LA CARNE DE OVEJO: INCIDENCIA DEL MÚSCULO DURANTE EL PROCESO DE CONVERSIÓN". En: Colombia @Limentech ISSN: 1692-7125 ed: Centro Publicaciones Universidad De Pamplona v.17 fasc.N/A p.1 - 9 ,2019, DOI: https://doi.org/10.24054/16927125.v1.n1.2019.335</i>	



- *II Congreso Internacional de la Facultad de Ciencias Agrarias y del Ambiente ¿Ciencia y tecnología para un desarrollo sustentable?* Tipo de evento: Congreso Ámbito: Internacional Realizado el:2023-11-29, 2023-12-01 en CÚCUTA - UNIVERSIDAD FRANCISCO DE PAULA SANTANDER , Productos asociados, Nombre del producto: ADAPTACIÓN DE LEVADURAS: FACTORES DE INCIDENCIA DE ESTRÉS FERMENTATIVO DEL GÉNERO *Saccharomyces* EN VINIFICACIÓN Tipo de producto: Producción técnica - Presentación de trabajo – Ponencia.
- *X SEMANA INTERNACIONAL DE CIENCIA, TECNOLOGÍA E INNOVACIÓN* Tipo de evento: Congreso Ámbito: Internacional Realizado el:2023-11-21, 2023-11-24 en CÚCUTA - UNIVERSIDAD FRANCISCO DE PAULA SANTANDER, Productos asociados, Nombre del producto: ADAPTACIÓN FERMENTATIVA DE LEVADURAS VÍNICAS COMERCIALES EN UN MEDIO TROPICAL Y CONVENCIONAL BAJO CONDICIONES ESPECÍFICAS Tipo de producto: Producción técnica - Presentación de trabajo – Ponencia.
- *II CONGRESO INTERNACIONAL FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS Y DEL AMBIENTE "Seguridad Alimentaria"* Tipo de evento: Congreso Ámbito: Internacional Realizado el:2022-11-09 00:00:00.0, 2022-11-11 00:00:00.0 en CÚCUTA - UNIVERSIDAD FRANCISCO DE PAULA SANTANDER, Productos asociados, Nombre del producto: MONITOREO DE LA ESTABILIDAD TERMICA DE GRUPOS FUNCIONALES EN ACEITES VEGETALES COMESTIBLES ANALIZADOS MEDIANTE ESPECTROSCOPIA ATR-FTIR Y QUIMIOMETRÍA Tipo de producto: Producción técnica - Presentación de trabajo – Ponencia. Nombre del producto: DESARROLLO DE BIOPELICULAS COMESTIBLES A PARTIR DE PECTINA EXTRAIDA DE CASCARILLA DE CAFÉ PARA SU USO POTENCIAL EN ALIMENTOS Tipo de producto: Producción técnica - Presentación de trabajo – Ponencia.
- *ENCUENTRO DE SEMILLEROS DE INVESTIGACIÓN DE INGENIERIA DE ALIMENTOS.* Tipo de evento: Encuentro Ámbito: Nacional Realizado el:2018-05-24 00:00:00.0, 2018-05-25 00:00:00.0 en VILLA DEL ROSARIO - UNIVERSIDAD DE PAMPLONA, EXTENSIÓN VILLA DEL ROSARIO. Productos asociados, Nombre del producto: Efecto de la temperatura de incubación y el tipo de levadura en la fermentación alcohólica. Tipo de producto: Demás trabajos - Demás trabajos – Póster
Nombre del producto: *Calidad fisicoquímica de la carne: incidencia del músculo durante el proceso de conversión.* Tipo de producto: Producción técnica - Presentación de trabajo - Ponencia

Asociaciones y redes Académicas: no aplica.

Grupos de investigación:

- Grupo de Investigación en Ingeniería y Tecnología de Alimentos (GINTAL)
- Grupo en bioingeniería alimentaria

Reconocimientos:

- Tesis meritaria de pregrado, 2019.

Responsabilidad con el programa

Dedicación: Docencia y Actividades Académicas 100%.

Asignaturas Impartidas:

- *Tecnología de lácteos y derivados, Evaluación sensorial, Formulación y evaluación de proyectos de investigación, Diseño de plantas, Gestión de calidad en alimentos, Materias primas agroalimentarias, Introducción a la ciencia y tecnología de alimentos.*

Otras Actividades: apoyo en semilleros de investigación.

Desarrollo Profesoral:

- *Manejo de bases de datos científicas*
- *Manejo de herramientas antiplagio . tutnitin.*



**CV de miembros de Facultad
Programa de Ingeniería de Alimentos
Universidad de Pamplona**

Página:
1 de 2

Información Personal	
Nombre y Apellidos:	LUZ ALBA CABALELRO PÉREZ
Fecha de nacimiento:	ABRIL 21 DE 1970
Correo electrónico:	luzcaballero@unipamplona.edu.co
Teléfono	3153495870
Curriculum Vitae - Cvlac (Link)	https://scienti.minciencias.gov.co/cvlac/visualizador/generarCurriculoCv.do?cod_rh=0000276456
Página web, blog o sitio personal (Google Scholar, ORCID, Scopus, Researchgate, LinkedIn)	https://scholar.google.es/citations?hl=es&user=zkLiXG4AAAAJ - https://www.researchgate.net/profile/Luz-Alba-Caballero-Perez - https://www.linkedin.com/in/luz-alba-caballero-p%C3%A9rez-abb36824/recent-activity/all/ - https://orcid.org/0000-0003-3591-5828
Posición actual	Docente universitario Tiempo Completo - Titular
Información Profesional	
Formación Académica: Doctorado en Ciencia y tecnología de Alimentos, Universidad de la Habana, Cuba (2024); Magister en Ciencia y Tecnología de Alimentos, Universidad de la Habana, Cuba, (2002); Especialista en Pedagogía Universitaria, Universidad de Pamplona, Colombia (2014); Profesional: Ingeniero de Alimentos, Universidad Nacional Abierta y a Distancia, UNAD (1998); Tecnólogo de Alimentos, Universidad de Pamplona, Colombia, (1992).	
Experiencia en la institución: Profesor de planta desde 2003 hasta la fecha; Profesor tiempo completo ocasional desde 2002 hasta 2003; Docente hora catedra 2001. Desempeñándose como docente universitaria durante 21 años, participando como docente de programas de posgrado como la Especialización en Sistemas Integrados de Gestión HSQ, Especialización en Seguridad Alimentaria, Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos.	
Experiencia en otra institución: Desempeñó profesionalmente como jefe Aseguramiento de Calidad en la empresa de Lácteos FRESKALECHE SAS, durante 6 años, Bucaramanga, Colombia. (Enero 1993 a diciembre 1999).	
Información Investigativa	
<ul style="list-style-type: none">- Líneas de investigación:- Seguridad alimentaria y nutricional- Desarrollo de alimentos funcionales (incorporación componentes bioactivos), café, chocolates, lácteos y derivados.- Microencapsulación de microorganismos probióticos en matrices prebióticas.- Incorporación de microencapsulados en matrices alimenticias (helados).	
Producción y Proyectos de Investigación (Resumen): Ha publicado 20 artículos en revistas internacionales arbitradas, 40 artículos en revistas nacionales arbitradas y presentado más de 100 trabajos en congresos nacionales e internacionales. Tiene un Factor H igual a 9, actualmente con más de 361 citaciones (datos actualizados en mayo de 2024). Fue y es responsable científico de varios proyectos de investigación con financiamiento nacional (Min ciencias, Unipamplona, Colombia). <ul style="list-style-type: none">- Desarrollo de una matriz prebiótica para microencapsular un cultivo mixto de cepas probióticas incorporados a un helado. Productos: Caballero-Pérez Luz Alba; Tejedor-Arias Rene; Salas-Osorio Elaysa Josefina. (2023). Survival of a mixed culture of microencapsulated probiotic strains against the gastrointestinal barrier <i>in vitro</i>. Revista Científica Facultad de Ciencias Veterinarias, FCV. Volumen 33 (2). ISSN2521-9715; Caballero Pérez, Luz Alba; Tejedor Arias Rene; Hernández Monzón Aldo; Montes Montes Everaldo J. (2023). Caracterización de mezclas de materiales poliméricos naturales para encapsulación, mediante secado por aspersión. Revista Colombiana de Tecnologías de Avanzada. ISSN: 1692-725. Volumen 1 N° 41. Pp: 1 – 12; Caballero-Pérez Luz Alba; Tejedor-Arias Rene; Hernández Monzón Aldo. (2023). Calidad sensorial de un helado con probióticos microencapsulados. Revista Ciencia y Tecnología de Alimentos. Mayo - agosto ISSN 1816-7721, pp. 47-55.- Desarrollo de una mezcla en polvo funcional a base de harinas nativas, <i>Moringa oleifera</i>, <i>Plukenetia volubilis</i>, <i>Chenopodium quinoa</i>, con adición de microorganismos probióticos. CONVOCATORIA EXTERNA UDES -UNIPAMPLONA. 2019 - ACTUAL.- Efecto de la temperatura sobre el contenido de antioxidantes en el desarrollo de una cobertura de chocolate blanco enriquecido con polifenoles. 2016 - 2020. Producto: Duque Acevedo, Carlos, Caballero Pérez, Luz, Rivera, María Esther (2020). Efecto de la temperatura en las etapas de refinado y mezclado sobre el contenido de polifenoles de un chocolate blanco. Revista Colombiana de Tecnologías de Avanzada. ISSN: 1692-725. Volumen 2 N° 36. Pp: 44 - 51.- Efecto bactericida del ultrasonido sobre la microbiota de crema de leche cruda. 2016 - 2019. Producto: Pino N. A., Caballero P. L.A. and Rivera E. (2018). Bactericidal Effect of Ultrasound on the Microbiota of Raw Milk Cream. Advance	



CV de miembros de Facultad Programa de Ingeniería de Alimentos Universidad de Pamplona

Página:
2 de 2

Journal of Food Science and Technology ISSN: 2042-4876 ed: Maxwell Scientific Publications v.15 fasc.N/A p.179 - 183 ,2018, DOI: 10.19026/ajfst.15.589.

Asociaciones y redes Académicas: ACTA, REDColsi;

Grupos de investigación: Actualmente es directora del grupo de investigaciones Bioprocesos y Alimentos, GIBA, categorizado en Min ciencias "C", miembro grupo de investigaciones Innovaciones Alimentarias, INNOVA, categorizado en Min ciencias "B". *Tutor del Semillero SECIAL.*

Reconocimientos: Dentro de los reconocimientos recibidos durante su trayectoria universitaria se destacan:

- Otorgamiento de la Orden José Rafael Faria Bermúdez en categoría Gran Cruz, como directora del Sistema de Autoevaluación y Acreditación Institucional entre los años 2015 al 2017.
- Exaltación y reconocimiento por su aporte a la investigación como directora del grupo GIBA año 2020 al 2022.
- Reconocimientos en la Universidad de Pamplona: por excelencia académica (2022).
- Reconocimiento por la calidad e impacto científico de trabajo presentado en ECFA 2022.
- Reconocimientos en la Universidad de Pamplona: como coordinadora académica del programa Ingeniería de Alimentos sede Villa del rosario, 2020 a 2023 y como directora programa de Doctorado en CYTA (2023).
- Reconocimiento por la Vicerrectoría de Investigaciones de la Universidad de Pamplona como Tutora de Semillero de Investigación SECIAL durante el año 2023.
- Reconocimiento al mérito científico por la calidad e impacto científico del trabajo presentado en el III encuentro de semilleros de investigación de ingeniería de alimentos y a fines octubre de 2023

Responsabilidad con el programa

Dedición: Docencia y Actividades Académicas: [10%]; Actividades Académico Administrativo: [50%]; Investigación: [30%]; Interacción y/o Extensión Social: [10%]

Participa activamente en la formación de recurso humano dirigiendo tesis de grado (más de 20), maestría (7) y doctorado (1) y como docente responsable de cursos de grado y posgrado.

Asignaturas Impartidas: Toxicología alimentaria, Industrias menores (Tecnología azúcar, cacao, café); Higiene y Toxicología de alimentos; Química de Aimentos; Introducción a las Operaciones unitarias; Bebidas fermentadas; Mercadeo de alimentos; Maquinaria y equipos; Manejo poscosecha I, II y III; Trabajo de grado

Otras Actividades:

Representación institucional:

- Miembro del Honorable Consejo Académico de la Universidad de Pamplona, 2015 -2016
- Miembro Asesor del Comité Autoevaluación Institucional, 2014 - 2016
- Miembro del Comité Técnico Seguridad Alimentaria Dpto N.D.S, representación de la Unipamplona, 2012-2024.
- Miembro del Comité curricular de la Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos, 2016 - actual
- Miembro del Comité curricular del Doctorado en Ciencia y Tecnología de alimentos, 2023 - actual
- Miembro de las Comisiones de Seguimiento Tesis doctorales, 2023 - actual
- Miembro del Comité Trabajo de grado del programa Ingeniería de Alimentos, 2020 - actual
- Miembro del Comité Editorial de la Universidad de Pamplona, 2022 - actual

Experiencia Administrativa:

- Actualmente, directora programa Doctorado en Ciencia y Tecnología de Alimentos, UniPamplona. 2023 - actual
- Coordinadora académica programa Ingeniería de Alimentos sede Villa del rosario, Colombia, 2019 - actual
- Directora y Editora revista científica @limentch, categorizada en Min ciencias "C", PUBLINDEX, 2015 – actual.
- Fue directora de la oficina Autoevaluación Acreditación Institucional, 2015 – 2017.
- Fue directora departamento y programa Ingeniería de alimentos, UniPamplona por más de 10 años.
- Fue directora Esp. en Protección de Alimentos por 12 años y la Esp. en Seguridad Alimentaria durante 4 años.

Desarrollo Profesoral: Participo en cursos de actualización docente y/o profesionales: Curso básico de Teams – plataforma virtual, Diplomado en docencia universitaria mediada por las tic, I cohorte; Curso estadística R. (2020); Evaluación en la Educación Superior y los resultados de aprendizaje (2021 -1-2); Resultados de Aprendizaje, Evaluación formativa y compartida en docencia universitaria, 2022 1-2; Cursos de formación integral para el desarrollo humano profesoral: Competencias investigativas en el docente universitario: publicación de artículos científicos; Competencias investigativas en el docente universitario: redacción de artículos científicos, Uso y manejo herramienta Turnitin, Zotero-bases de datos-moodle, 2023 1-2.



Información Personal	
Nombre y Apellidos:	LIDA YANETH MALDONADO MATEUS
Fecha de nacimiento:	28/06/1962
Correo electrónico:	lida.maldonado@unipamplona.edu.co
Teléfono	00573102619845
Curriculum Vitae - CvLac (Link)	https://scienti.minciencias.gov.co/cvlac/visualizador/generarCurriculoCv.do?cod_rh=0000394882
Página web, blog o sitio personal (Google Scholar, ORCID, Scopus, Researchgate, LinkedIn)	https://orcid.org/0000-0001-9859-7658
Posición actual	Docente Tiempo Completo (100%)
Información Profesional	
Formación Académica: Doctorado en Nutrición y Ciencias de los Alimentos, Universidad de Granada, España (2023); Magister en Ciencias con especialidad en Sistemas de Calidad y productividad, ITESM, México, (2002); Especialista en Comunicación Educativa, Universidad de Pamplona, Colombia (1999); Profesional: Ingeniero de Alimentos; 1987.	
Experiencia en la institución: Profesor de planta desde 1995 hasta la fecha	
Experiencia en otra institución:	
Información Investigativa	
Líneas de investigación: Procesos alimentarios, Gestión de calidad, innovación alimentaria	
Producción y Proyectos de Investigación (Resumen):	
<i>Bioactividad del cacao (<i>Theobroma cacao L.</i>): modulación del microbiota intestinal. Encuentro de semilleros de investigación Ingeniería de Alimentos y afines, Ensial, 2023.</i>	
<i>Preferencias en consumo de alimentos de la canasta básica alimentaria (CBA) en Pamplona, Colombia, Congreso CIETA 2023.</i>	
<i>Residuo de mazorca de cacao (<i>Theobroma cacao L.</i>) como estrategia de remediación en suelos cacaoteros contaminados con metales pesados. Congreso Internacional de Desarrollo Universitario CIDU 2023</i>	
<i>Gutiérrez Zambrano, M., Garnica Mayorga N. R., Maldonado, L.Y. (2022). Factores que intervienen en la calidad de vida nutricional de las reclusas del centro Penitenciario y Carcelario de Bucaramanga. Revista @limentech Ciencia y Tecnología Alimentaria 12 (1), 92-110.</i>	
<i>Lida Yaneth Maldonado-Mateus, L.Y., Perez-Burillo, S., Lerma-Aguilera, A., Hinojosa-Nogueira, D., Ruiz-Pérez, S. Gosalbes, M.J., Francino, M.P., Rufián-Henares, and Pastoriza de la Cueva, S. (2021) Effect of roasting conditions on cocoa bioactivity and gut microbiota modulation. Food & Function, 12(20), 9680-9692.</i>	
<i>Evaluación del rendimiento de la extracción de café tostado molido comercial. Revista @limentech Ciencia y Tecnología Alimentaria. ISSN 1692-7125. Volumen 12, No. 1, p. 40, año 2014. Facultad de Ingenierías y Arquitectura Universidad De Pamplona</i>	
<i>Estudio comparativo de la composición química de la galleta rizada elaborada con espirulina comercial y cepa Arthrospira máxima (Espirulina) nativa colombiana. Libro Resumen del</i>	



IV Simposio Internacional Agroalimentario. Retos de la Industria Agroalimentaria: "Entre la Globalización y la Soberanía". Córdoba-Montería.

Proyectos de investigación:

*Determinación de la calidad fisicoquímica y contenido de cadmio en granos de cacao (*Theobroma cacao L.*) producidos en Saravena (Arauca).*

Evaluación de residuo agroalimentario como estrategia de remediación de suelos productores de cacao de Tibú y Chinácota contaminados con metales pesados

Asociaciones y redes Académicas: ACTA (Colombia), COMITÉ TECNICO No. 052 CACAO CHOCOLATE Y ARTÍCULOS DE CONFITERÍA ICONTEC.

Grupos de investigación: Bioprocessos y alimentos (GIBA)

Reconocimientos: Reconocimientos de la empresa Somos Cacao por el aporte en la mejora de los procesos de producción de cacao.

Responsabilidad con el programa

Dedicación: Docencia y Actividades Académicas: [90%]; Investigación: [10%].

Asignaturas Impartidas: (Incluir las asignaturas que habitualmente imparte, pueden incluir de semestres anteriores)

- Gestión de la calidad en alimentos; Calidad e inocuidad de alimentos
- Redacción Científica
- Búsqueda y manejo de la información

Otras Actividades: Docente de la Maestría en Ingeniería Industrial, Docente de la especialización en Sistemas Integrados de Gestión. Coordinador del Semillero SEICAL; Tutor del Tesis de grado de Doctorado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos; Cotutor del trabajo de grado de maestría en Ingeniería Industrial Integrante; revisora de manuscrito Revista Alimentech de la Universidad de Pamplona y revista Ingeniería y Región de la Universidad Surcolombiana.

Desarrollo Profesoral: Preparación y elaboración de proyectos de investigación (Universidad de Granada, España), 2019; Introducción al análisis de datos con SPSS, (Universidad de Granada, España), 2021; Técnicas para el estudio de compuestos bioactivos en modelos experimentales preclínicos, (Universidad de Granada, España), 2020. ¿Existe la Dieta Mediterránea?; Fortalezas y debilidades de la alimentación española actual, 2020; Tecnología y producción de alimentos vegetales, 2019; Tecnología del envasado, 2019; Metales tóxicos en los alimentos, 2020; Parámetros de calidad organoléptica en alimentos y bebidas, 2021; Métodos de determinación de la capacidad antioxidante (Universidad de Granada, España), 2022; Resultados de Aprendizaje, 2022; Manejo y proyección de la voz, 2022; Juegos tradicionales: estrategia para la mitigación del estrés, 2023; Publicación científica en base de datos de alto impacto: claves y estrategias para el docente investigador, 2023.



Información Personal

Nombre y Apellidos:	María Belén Fuentes Conde
Fecha de nacimiento:	Abril 15 de 1973
Correo electrónico:	maria.fuentes3@unipamplona.edu.co
Teléfono	3156900008
Curriculum Vitae - Cvlac(Link)	https://scienti.minciencias.gov.co/cvlac/Verificador/query.do?nro=0000084387
Página web, blog o sitio personal (Google Scholar, ORCID, Scopus, Researchgate, LinkedIn)	https://orcid.org/0009-0005-6329-2949
Posición actual	Profesor Cátedra

Información Profesional

Formación Académica: Magister en Formación en Ciencia y Tecnología de Alimentos, Universidad de Pamplona, Colombia; Ingeniera de Alimentos, Universidad Nacional Abierta y a Distancia, Bucaramanga, Colombia (2001); Tecnóloga en Alimentos, Universidad de Pamplona, Colombia (1996).

Experiencia en la institución: Profesor hora Cátedra desde 2018 a 2024.

Experiencia en otra institución: Profesor hora Cátedra 2019; Profesor Tiempo Completo Ocasional 2020-2024. Instituto Superior de Educación Rural-ISER.

Información Investigativa

Líneas de investigación: Innovación y Desarrollo Tecnológico

Producción y Proyectos de Investigación (Resumen):

Arenas O. Maiber, Solano R. Maria, García G. Rubby, Moreno S. Reider, Fuentes M. Belén. (2020). Elaboración de una salchicha de pavo para paciente con carcinoma hepatocelular (Hepnut). Revista @limentech, Ciencia y Tecnología Alimentaria. ISSN 1692-712 ISSN Impreso 1692-7125./ ISSN Electrónico 2711-3035. Volumen 18 N° 1. Pp: 45 – 53.

María Belén Fuentes Conde, María Esther Rivera, Amanda Lucia Chaparro García, "The Physicochemical And Spectroscopic Characterizationsof Gulupa (*Passiflora Edulis Sims*), Or Purple Passionfruit, Of Pamplona, Colombia". En: Italia. Italian Journal of Food Science ISSN: 1120-1770 ed: Chirietti Editori SpA. v.31 fasc.N/A p.26 - 31 ,2020.

Artículo - Publicado en revista especializada The Physicochemical and Spectroscopic Characterizations of Gulupa (*Passiflora Edulis Sims*), or PurplePassion Fruit, of Pamplona, Colombia 2020.

Análisis de espectroscopía infrarroja en la fase de maduración de la *gulupa passiflora edulis sims* de la provincia de pamplona-COL - Presentación de trabajo – Ponencia. en Montería. Universidad de Córdoba. 2019.

Caracterización espectroscópica y fisicoquímica de la *gulupa passiflora edulis sims* de la provincia de pamplona, norte de Santander. Tipo de producto: Demás trabajos - Demás trabajos – Póster. Universidad Francisco De Paula Santander. 2019.

Asociaciones y redes Académicas: ACTA, COPNIA

Grupos de investigación: Grupo de Investigación en Bioprocessos y Alimentos-GIBA- Universidad de Pamplona.

Grupo de Investigación en Ciencia, Tecnología e Innovación-GINTIN- Instituto Superior de Educación Rural-ISER.



Reconocimientos: Reconocimientos en el Instituto Superior de Educación Rural-ISER: Reconocimiento por Participación y Contribución en los Procesos de Autoevaluación de Registro Calificado del programa de Tecnología en Procesos Agroindustriales, Pamplona septiembre 14 de 2022.

Reconocimiento por obtener mejor puntaje en la evaluación docente, vigencia 2021.

Responsabilidad con el programa

Dedicación: Docencia y Actividades Académicas: [100%]; Actividades Académico Administrativo: [0%]; Investigación: [0%]; Interacción y/o Extensión Social: [0%]

Asignaturas Impartidas:

Introducción a la Ciencia y Tecnología de Alimentos.

Innovación de Productos

Gestión de Calidad -

Calidad de Inocuidad

Tecnología de Frutas y hortalizas Confitería I-Azúcar, Confitería III-Café

Higiene y Seguridad Industrial

Materias Primas Agroalimentarias

Procesos Industriales de Alimentos

Otras Actividades: Miembro del comité curricular de la Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos. Jurado evaluador de trabajos de grado, Director de trabajos de grado.

Desarrollo Profesoral: Diplomado en Formación Pedagógica y Didáctica en Educación T&T; Curso de Herramientas Digitales; 2020 1-2.

Perspectivas humanas del docente en los procesos de autoevaluación y acreditación del programa e institucional; Curso en Profundización y Resultados de Aprendizaje; año 2021- 1- 2

Curso Higiene y Manipulación de Alimentos; Normatividad en los procesos de renovación de registro calificado y acreditación de programas, Curso de Inglés; Año 2022 -1-2.

Curso de Producción y Transformación de Cacao; Participación en el II Simposio Internacional y IV Simposio Nacional de Desarrollo Rural, Agroecología y Sostenibilidad: Movimientos Sociales para la consolidación de la Soberanía Alimentaria; 2023 1-2.



**CV de miembros de Facultad
Programa de Ingeniería de Alimentos
Universidad de Pamplona**

Página:
1 de 2

Información Personal

Nombre y Apellidos:	Javier Orlando Delgado
Fecha de nacimiento:	16-Mayo -1979
Correo electrónico:	javier.delgado@unipamplona.edu.co
Teléfono	3057217049
Curriculum Vitae - CvLac (Link)	https://scienti.minciencias.gov.co/cvlac/visualizador/generarCurriculoCv.do?cod_rh=0000928127
Página web, blog o sitio personal (Google Scholar, ORCID, Scopus, Researchgate, LinkedIn)	https://orcid.org/0009-0009-4685-4638 https://scholar.google.com/citations?user=kiZ_iugAAAAJ&hl=es
Posición actual	Tiempo completo ocasional 100%

Información Profesional

Formación Académica: Magister en Administración de Organizaciones (2019) Universidad Abierta y a Distancia UNAD; Especialista en Ingeniería de Alimentos Procesos en Alimentos y Biomateriales (2013); Ingeniero de Alimentos (2004) Universidad de Pamplona.

Experiencia en la institución: Profesor hora catedra desde 2006 a 2011; Profesor hora catedra desde 2018 a 2022; Profesor tiempo completo ocasional 2022-2024

Experiencia en otra institución: profesor hora catedra desde 2015 a 2017 ; profesor tiempo completo ocasional desde 2017-2018. Instituto Superior de Educación Rural (ISER)

Información Investigativa

Líneas de investigación: Optimización de procesos y vida útil de los productos agroalimentarios

Producción y Proyectos de Investigación (Resumen):

Aplicación del Ultrasonido en la Industria de los Alimentos JO Delgado Publicaciones e Investigación 6, 141-152,2012.

The effect of ultrasonic treatment on some functional properties of egg white VM Gélvez-Ordoñez, F Mendoza-Galvis, J Orlando Delgado Revista Científica 19 (1), 71-76,2009.

Efecto del tratamiento con ultrasonido sobre algunas propiedades funcionales de la clara de huevo VM Gélvez-Ordoñez, F Mendoza-Galvis, JO Delgado Revista Científica de la Facultad de Ciencias Veterinarias 19 (1), 71-77,2009.

Vigilancia Tecnológica de la cadena productiva de la fresa (Fragaria vesca) en el Municipio de Pamplona Norte de Santander JO Delgado Universidad Nacional Abierta ya Distancia UNAD,2019

Application of Ultrasound in the Food Industry JO Delgado Universidad Nacional Abierta y a Distancia, UNAD.

Asociaciones y redes Académicas:

Grupos de investigación: GINTAL

Reconocimientos: Instituto Superior de Educación Rural (ISER): Reconocimiento por su liderazgo y emprendimiento desde su desempeño laboral y ocupacional.

Instituto Superior de Educación Rural (ISER): Reconocimiento por su desempeño Académico.

UNAD: Diploma de honor en la maestría de administración de organizaciones por promedio superior a 4,5



Responsabilidad con el programa

Dedicación: Docencia y Actividades Académicas: [40%]; Actividades Académico Administrativo: [X%]; Investigación: [X%]; Interacción y/o Extensión Social: [X%]

Asignaturas Impartidas:

Análisis de Alimentos
Reología de alimentos
Introducción a las operaciones unitarias
Tecnología de carnes y derivados
Tecnología de Alimentos II (carnes y derivados)
Operaciones unitarias en la industria de alimentos II

Otras Actividades:

Desarrollo Profesoral:

Manejo de crisis en el aula: estrategias para el docente.(2023;Universidad de Pamplona),Resultados de Aprendizaje (2022;Universidad de Pamplona), ,Home office, ciclo vital y salud mental en docentes universitarios, (2021;Universidad de Pamplona),Perspectivas humanas del docente en los procesos de autoevaluación y acreditación del programa e institucional. , (2021;Universidad de Pamplona),Rol del docente en el contexto universitario, (2021;Universidad de Pamplona), Sistema de aseguramiento de la Calidad de la Educación Superior (2020;Universidad de Pamplona), Diplomado en pedagogía basado en competencias (2022;Medellin),Diplomado en seguridad alimentaria (2021;Medellin), , Diplomado en docencia universitaria (2020,Medellin); Diplomado en innovación educativa (2020,Medellin); Diplomado en redacción científica (2021;Pamplona), Diplomado en docencia universitaria mediada por las TICs (2020;Pamplona).



**CV de miembros de Facultad
Programa de Ingeniería de Alimentos
Universidad de Pamplona**

Página:
1 de 2

Información Personal

Nombre y Apellidos:	Javier Emilio Inocencio Gelvez
Fecha de nacimiento:	04 de Julio de 1974
Correo electrónico:	javier.inocencio@unipamplona.edu.co
Teléfono	3105830664 - 3158647644
Curriculum Vitae - CvLac (Link)	https://scienti.minciencias.gov.co/cvlac/visualizador/generarCurriculoCv.do?cod_rh=0000050227
Página web, blog o sitio personal (Google Scholar, ORCID, Scopus, Researchgate, LinkedIn)	https://scholar.google.com/citations?hl=es&user=Qvgpx4IAAAJ https://orcid.org/0009-0005-1118-6407 https://www.linkedin.com/in/javier-emilio-inocencio-gelvez-seguridad-alimentaria-nutricional/
Posición actual	Docente Tiempo completo ocasional 100%, programa Ingeniería de Alimentos, Universidad de Pamplona

Información Profesional

Formación Académica: Magister en Gobierno y Políticas Públicas, Universidad EAFIT, Colombia, (2018); Ingeniero de Alimentos (2000) Universidad de Pamplona, Colombia.

Experiencia en la institución: Profesor tiempo completo ocasional desde 2022 hasta la fecha; Profesor hora catedra desde 2020 a 2021;

Experiencia en otra institución: Interventor Ejecutor, Contrato N° 4600080736 de2019, Municipio de Medellín –Consorcio Interventor PAE 2019. Profesional de campo Ingeniero de Alimentos, Contrato N° 4600075824 de 2018, Municipio de Medellín – Secretaría de Inclusión Social Familia y Derechos Humanos – SISFDH – ASCODES S.A.A. Interventor de campo, Contrato N° 443029 de 2018, Secretaría de Educación de Bogotá - C & M Consultores S.A. Profesional de campo, Contrato Interadministrativo N° 1002 de 2016 Ministerio de Educación Nacional (MEN) - Universidad Nacional de Colombia-Seccional Bogotá. Asistencia Técnica y Asesoría Integral a las 95 Entidades Territoriales Certificadas (ETC), desde el 25 de julio de 2016 al 14 de diciembre de 2016. Profesional de Campo, Contrato 460000584 de 2013 Gobernación de Antioquia – Universidad de Antioquia. MANÁ - Acciones Educativas, Asesoría y Asistencia Técnica, desde el 15 de octubre de 2013 al 30 de septiembre de 2015. Técnico SAE/HSE/CALIDAD, Contrato 5211276 Servicios Asociados Ltda. y Ecopetrol. Casino de CAMPO DINA, CAMPO YAGUARÁ Y CAMPO RIO CEIBA, del 09 de Julio al 13 de Octubre de 2013. Profesional Interventoría, Programa Alimentación Escolar. P.A.E. Centro Regional Bogotá, Centro Regional Cundinamarca, Centro Regional San Andrés Islas, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar I.C.B.F., C & M Consultores S.A., del 19 de Marzo al 18 de Mayo del 2013. Supervisor de Apoyo, Programa Alimentación Escolar. P.A.E. Centro Regional Putumayo, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar I.C.B.F., Universidad de Antioquia y Corporación Interuniversitaria de Servicios CIS, del 01 de Septiembre al 30 de Noviembre del 2012. Administrador Centro de Distribución Centro, AVÍCOLA POLLO ANDINO S.A., Calle 22 N° 8-29, celular: 3153272045, teléfono: 2845975. Del 23 abril hasta el 27 de agosto del 2012. Interventoría a Servicios de Alimentación Escolares, Contrato de Consultoría-Interventoría 0270 de 2011, suscrito entre el Departamento del Huila – Secretaría de Educación y UNIAGRARIA. Huila del 01 de diciembre al 31 de diciembre del 2011. Interventoría a Servicios de Alimentación Escolares, Contrato de Consultoría-Interventoría 0270 de 2011, suscrito entre el Departamento del Huila – Secretaría de Educación y UNIAGRARIA. Huila del 05 de julio al 30 de noviembre del 2011. Interventoría a Servicios de Alimentación Escolares, Contrato de Consultoría-Interventoría 0270 de 2011, suscrito entre el Departamento del Huila – Secretaría de Educación y UNIAGRARIA. Huila del 22 de marzo al 18 de junio del 2011. Interventoría a Servicios de Alimentación Escolares, Contrato de Consultoría-Interventoría 0739 de 2010, suscrito entre el Departamento del Huila – Secretaría de Educación y UNIAGRARIA. Huila del 27 de septiembre al 27 de noviembre del 2010. Coordinación General, Contrato de Consultoría-Interventoría 0200 de



**CV de miembros de Facultad
Programa de Ingeniería de Alimentos
Universidad de Pamplona**

Página:
2 de 2

2010, suscrito entre el Departamento del Huila – Secretaría de Educación y UNIAGRARIA. Huila del 01 de marzo al 31 de julio del 2010. Interventoría a Servicios de Alimentación Escolares, Contrato de Consultoría-Interventoría 629 de 2009, suscrito entre el Departamento del Huila – Secretaría de Educación y UNIAGRARIA. Huila del 01 de julio al 05 de diciembre del 2009. Supervisor de Tienda, CINNABON, CINNALOMBIA S.A., Centro Comercial Santa Fé, local 3N-120, Plaza Francia. Teléfono: 5107399. Del 12 de noviembre del 2008 al 29 de junio del 2009. Administrador Supernumerario FRISBY S.A. Cali del 18 de octubre del 2007 hasta 04 de julio del 2008. Administrador titular FRISBY S.A. Popayán del 06 junio del 2006 hasta 05 de junio del 2007. Jefe de Control de Calidad en Hortalizas Gourmet Ltda. Calle 16 Norte # 3N – 79 Yumbo, teléfono 6694193/94/95. Del 15 de junio del 2004 hasta el 30 de abril del 2006. Asistente de Fruver en el área de Perecederos Supermercado, Almacenes Carulla-Vivero Cúcuta. Del 01 de febrero al 17 de abril del 2001.

Información Investigativa

Líneas de investigación: Seguridad Alimentaria y Nutricional.

Producción y Proyectos de Investigación (Resumen):

Interpretación del problema público de asistencia alimentaria en el Programa de Alimentación Escolar-PAE- y la Política Pública de Seguridad y Soberanía Alimentaria y Nutricional – PSSAN - de Medellín. *JE Inocencio, 2016.*

Asociaciones y redes Académicas: ACTA

Grupos de investigación: GIBA, INNOVA

Reconocimientos: N.A.

Responsabilidad con el programa

Dedicación: Docencia y Actividades Académicas: [70 %]; Actividades Académico Administrativo: [20 %]; Investigación: [10 %]; Interacción y/o Extensión Social: [0 %]

Asignaturas Impartidas: Tecnología de Alimentos I; Tecnología de Leches y Derivados; Tecnología de Carnes y Derivados; Diseño de Plantas; Introducción a la Ciencia y Tecnología de Alimentos; Operaciones en la Industria de Alimentos II

Otras Actividades: Docente encargado del sistema de alertas tempranas del programa de Ingeniería de Alimentos sede Villa del Rosario.

Desarrollo Profesoral: FUNDAMENTOS DE MOODLE,2024,Universidad de Pamplona. Voz, cuerpo y expresión artística,2023, Universidad de Pamplona. Manejo de crisis en el aula: estrategias para el docente,2023, Universidad de Pamplona. Manejo de finanzas "Autocontrol y responsabilidad financiera",2022, Universidad de Pamplona. Procesos educativos y salud,2022, Universidad de Pamplona. Resultados de Aprendizaje, 2022, Universidad de Pamplona. Atención a la diversidad en Educación Superior, 2022, Universidad de Pamplona. Evaluación formativa y compartida en docencia universitaria, 2022, Universidad de Pamplona. MS TEAMS PARA DOCENTES,2022, Universidad de Pamplona. Home office, ciclo vital y salud mental en docentes universitarios,2021,Universidad de Pamplona. Perspectivas humanas del docente en los procesos de autoevaluación y acreditación del programa e institucional,2024,Universidad de Pamplona. Rol del docente en el contexto universitario,2024,Universidad de Pamplona. Diplomado "Estandarización y Simulación de procesos de alimentos",2021,Universidad Nacional Abierta y a Distancia-UNAD. Diplomado "Docencia Universitaria Mediada por las TIC",2020,Universidad de Pamplona. "MOOC-Curso Básico de MS TEAMS Educativo",2020, Universidad de Pamplona..



**CV de miembros de Facultad
Programa de Ingeniería de Alimentos
Universidad de Pamplona**

Página:
1 de 1

Información Personal	
Nombre y Apellidos:	HENRY MORALES OCAMPO
Fecha de nacimiento:	28 DE FEBRERO DE 1949
Correo electrónico:	hmorales@unipamplona.edu.co
Teléfono	3208021734
Curriculum Vitae - CvLac (Link)	https://scienti.minciencias.gov.co/cvlac/visualizador/generarCurriculoCv.do?cod_rh=0001422800
Página web, blog o sitio personal (Google Scholar, ORCID, Scopus, Researchgate, LinkedIn)	https://scholar.google.com/citations?hl=es&user=WLN3QrAAAAAJ
Posición actual	Director del Departamento de Alimentos y programa Ingeniería de Alimentos (tiempo completo), correspondiente a la actividad Administrativa (50% dedicado a ella) y el otro 50% dedicado a la docencia
Información Profesional	
Formación Académica: Magister en Educación. ÍTEMS-UBAB-UP. (2001); Especialización en Comunicación Educativa. (1998); Tecnología de Alimentos. (1986); Licenciado en Química - Biología. (1978)	
Experiencia en la institución: Tecnólogo de Alimentos en el CETA (Centro de Tecnología de Alimentos hasta (1991) Profesor de planta desde 2013 hasta la fecha; Profesor Hora Cátedra desde 1992 hasta 1993;	
Experiencia en otra institución: Químico de Planta de Vidrios Solubles Compañía Anónima (VISOLCA). Valencia Venezuela (1979 hasta 1982)	
Información Investigativa	
Líneas de investigación: Postcosecha	
Producción y Proyectos de Investigación (Resumen): <i>Duran Osorio, Daniel; Trujillo N. Yanine; Morales Ocampo Henry. Calidad microbiana de la carne de ovino derivada de la edad de sacrificio y tiempo de maduración. Revista @limentech, Ciencia alimentaria. Vol 15 N°1. 2017. ISSN 16927125.</i>	
Asociaciones y redes Académicas: ACOFI, ACTA	
Grupos de investigación: GOUIA (institucional)	
Reconocimientos: Reconocimientos en la Universidad de Pamplona: por excelencia académica como director de programa y departamento por toda una vida dedicación (años 2023).	
Responsabilidad con el programa	
Dedicación: Docencia y Actividades Académicas: [20%]; Actividades Académico Administrativo: [60%]; Investigación: [10%]; Interacción y/o Extensión Social: [10%]	
Asignaturas Impartidas: Tecnología de Alimentos III (Tecnología de Vegetales);	
Otras Actividades: Miembro del comité curricular Programa Ingeniería y Departamento de Alimentos, Representante de los Directores de Departamento en el Consejo de Facultad; Participación en actividades de desarrollo profesional; Alertas Tempranas; Capacitaciones Saber Pro, Comité Trabajo de grado del programa Ingeniería de Alimentos.	
Desarrollo Profesoral: Diplomado en Docencia universitaria mediada por las TICs; Cursos de manejo de postcosecha, Curso virtual de conservación de frutas y verduras, Ecuador.	



**CV de miembros de Facultad
Programa de Ingeniería de Alimentos
Universidad de Pamplona**

Página:
1 de 1

Información Personal

Nombre y Apellidos:	Maria Zoithza Solano Silva
Fecha de nacimiento:	15 de noviembre de 1996
Correo electrónico:	maria.solano2@unipamplona.edu.co
Teléfono	3166243014
Curriculum Vitae - CvLac (Link)	https://scienti.minciencias.gov.co/cvlac/visualizador/generarCurriculoCv.do?cod_rh=0001945696
Página web, blog o sitio personal (Google Scholar, ORCID, Scopus, Researchgate, LinkedIn)	https://orcid.org/my-orcid?orcid=0009-0005-5459-0020
Posición actual	Docente catedrático de la Universidad de Pamplona

Información Profesional

Formación Académica: Doctorando en formación en Ciencia y tecnología de los alimentos, *Universidad de Pamplona*; *Especialista en Gerencia de empresas, Universidad del Rosario, Colombia (2022)*; *Profesional en Ingeniería de alimentos, Universidad de Pamplona, Colombia (2021)*

Experiencia en la institución: *Profesor hora catedrática desde octubre del 2023 hasta febrero del 2024*

Experiencia en otra institución:

Información Investigativa

Líneas de investigación: Bioingeniería alimentaria

Producción y Proyectos de Investigación (Resumen):

Asociaciones y redes Académicas:

Grupos de investigación:

Reconocimientos:

Responsabilidad con el programa

Dedicación: *Docencia y Actividades Académicas 10 horas semanales*

Asignaturas Impartidas:

Mercadeo de alimentos

Electiva profesional: Biotecnología 1

Electiva profesional: Confitería 2

Otras Actividades:

Desarrollo Profesoral:



**CV de miembros de Facultad
Programa de Ingeniería de Alimentos
Universidad de Pamplona**

Página:
1 de 2

Información Personal	
Nombre y Apellidos:	Mariela Hernández Ordoñez
Fecha de nacimiento:	28/04/1964
Correo electrónico:	mhernandez@unipamplona.edu.co
Teléfono	00573203054387
Curriculum Vitae - Cvlac (Link)	https://scienti.minciencias.gov.co/cvlac/EnTrayectoriaEscolar/AlI.do?isTrayectoria=TE
Página web, blog o sitio personal (Google Scholar, ORCID, Scopus, Researchgate, LinkedIn)	https://scholar.google.es/citations?view_op=new_articles&hl=es&imq=Mariela+Hern%C3%A1ndez+Ordo%C3%B3n+Bliez%23 https://orcid.org/0009-0006-3926-1824
Posición actual	Docente tiempo completo (100%)
Información Profesional	
Formación Académica: Doctorado en Educación (2016), Maestría en ciencia y tecnología de los alimentos (2009); Especialización en Pedagogía Universitaria (2003); Especialización en Gestión y Desarrollo de Proyectos de Investigación (2000); Especialización en Comunicación Educativa (1999); Ingeniería de Alimentos (1991) y Tecnología de Alimentos (1986)	
Experiencia en la institución: Profesor de planta desde 2000 hasta la fecha; Profesor tiempo completo ocasional desde 1998-1999.	
Experiencia en otra institución:	
Información Investigativa	
Líneas de investigación: Optimización de procesos y vida útil de los productos Agroalimentarios, postcosecha de frutas y verduras	
Producción y Proyectos de Investigación	
Identidad fisicoquímica y sensorial de la cebollita ocañera en vinagre con fines de denominación de origen-seventh international conference on food studies-Rome, Italy--2017 Pungency of the red onion and its relation with the size and the variety- The food Factor I Barcelona Conference-2016 Efecto de los campos magnéticos sobre las proteínas de la yema de huevo- IICTA, 2016 Desarrollo de un gel energizante a partir de mango <i>Mangifera indica L.</i> variedad azucarado- IICTA, 2016. Desarrollo de pastas alimenticias enriquecidas con salvado de arroz (<i>Oryza sativa</i>) y harina de garbanzo (<i>Cicer arietinum</i>)- IICTA, 2016. Macronutrientes de pasta alimenticia compuesta sustituyendo harina de trigo por harina de lentejas (<i>Lens culinaris</i>)-IICTA, 2016. Conservación de la uchuva (<i>physalis peruviana</i> L) mediante la aplicación de recubrimiento comestible a base de gel de aloe (<i>barbadensis mille</i>). CIAA, 2015 Características organolépticas del pan de agua elaborado con alfa amilasa- CIAA, 2015. Color de la pasta compuesta al huevo con espinaca (<i>Spinacea oleracea</i> L.) durante su procesamiento y almacenamiento- CIAA,2015.	
Asociaciones y redes Académicas: ACTA (Colombia)	
Grupos de investigación: GINTAL	
Reconocimientos: Reconocimientos en la Universidad de Pamplona: por excelencia académica en la labor docente (2019, 2020, 2021, 2022, 2023), dedicación y toda una vida al servicio por más de 23 años a la Universidad de Pamplona (2023), Aporte científico como investigador (2019), Primer puesto por comunicación póster-Innovación Alimentaria (2014),	



**CV de miembros de Facultad
Programa de Ingeniería de Alimentos
Universidad de Pamplona**

Página:
2 de 2

Reconocimiento especial-Desempeño docente (2013); Medalla tomate de oro: Papel fundamental en la evolución del programa y destacado compromiso institucional en el proceso de autoevalución y acreditación (2013)

Responsabilidad con el programa

Dedicación: Docencia y Actividades Académicas: [100%]

Asignaturas Impartidas:

Tecnología de Alimento IV -noveno semestre

Seminario de investigación en alimentos -noveno semestre

Conservación postcosecha -Séptimo semestre

Otras Actividades: Miembro del comité curricular del doctorado en Ciencia y Tecnología de Alimentos, Miembro comité de trabajo de grado de ingeniería de Alimentos, Coordinadora de trabajo social de Ingeniería de Alimentos, Comité curricular de la especialización en seguridad alimentaria, Docente de la especialización en seguridad alimentaria, Docente Maestría en ciencia y tecnología de alimentos, miembro de la comisión de seguimiento de la tesis doctoral -I cohorte , comité de autoevaluación y acreditación del programa

Desarrollo Profesoral: Institución -universidad de Pamplona

Japonés para principiantes-II-2023

Cuerpo y mente saludable: una perspectiva académica en el siglo XXI-II-2023

Voz, cuerpo y expresión artística. II-2023

Sistema de aseguramiento de la calidad en procesos de reacreditación de programas-I-2023

Neuroeducación socioafectiva: un camino para el bienestar de las comunidades universitarias-II-2023

Publicación científica en bases de datos de alto impacto: claves y estrategias para el docente investigador-I-2023

Manejo de crisis en el aula: estrategias para el docente II-2023

Normatividad en los procesos de renovación de registro calificado y acreditación de programas. II-2022.

Resultados de aprendizaje- I.2022

Fortalecimiento del rol docente ante el desafío de nuevas necesidades I-2022

Atención a la diversidad en educación superior

Evaluación formativa y compartida en docencia universitaria

Rol del docente en el contexto universitario-II.2021

Fortalecimiento del rol docente ante el desafío de nuevas necesidades y Integralidad del docente en educación superior-I-2021

La docencia transforma: Trampas escolarizantes en la enseñanza y el aprendizaje universitario - 2020



**CV de miembros de Facultad
Programa de Ingeniería de Alimentos
Universidad de Pamplona**

Página:
1 de 2

Información Personal

Nombre y Apellidos:	Marlly Liceth Rodriguez Villamizar
Fecha de nacimiento:	10-03-1982.
Correo electrónico:	marlly.rodriguez@unipamplona.edu.co
Teléfono	3103450035
Curriculum Vitae - CvLac (Link)	https://scienti.mincierias.gov.co/cvlac/visualizador/generarCurriculoCv.do?cod_rh=0002169738
Página web, blog o sitio personal (Google Scholar, ORCID, Scopus, Researchgate, LinkedIn)	www.linkedin.com/in/marlly-liceth-rodríguez-villamizar-278648316 https://orcid.org/0009-0001-5847-4212 https://scholar.google.com/citations?view_op=list
Position actual	Tiempo Completo Ocasional, apoyo al proceso de graduados

Información Profesional

Formación Académica: Gerencia de programas sanitarios en inocuidad de Alimentos ,Maestría, Universidad para la Cooperación Internacional México, México (2020); Especialista en protección de los Alimentos, Universidad de Pamplona, Colombia (2012);pregrado Ingeniera de Alimentos, Universidad de Pamplona, Pamplona (2007)

Experiencia en la institución: Docente Hora catedra, Universidad de Pamplona, Villa del Rosario-Norte de Santander. Desde 22 de Agosto al 9 de Diciembre del 2023 (4 meses).

Docente Tiempo Completo ocasional, Universidad de Pamplona, Villa del Rosario –Norte de Santander. Desde el 04 de marzo del 2024 actualmente,

Experiencia en otra institución:

Empresa: Distraves S.A; desde noviembre de 2008 a enero del 2012 (3 años, 2 meses). Cargo: Coordinadora de calidad.

Empresa: Avinsa S.A.S; desde enero de 2012 a julio del 2016 (4 años, 4 meses). Cargos: Jefe de calidad y Líder SGIC.

Empresa: Productos Vicky S.A.S; desde enero de 2019 a enero del 2021 (2 años). Cargo: Jefe de calidad.

Empresa: Indulácteos de Colombia S.A.S; desde Diciembre de 2021 a septiembre del 2022 (9 meses). Cargo: Directora de Calidad.

Empresa: Chitalac S.A; Tiempo: Enero 2016 a Diciembre del 2016 (1 año). Cargo: Asesor externo.

Información Investigativa

Líneas de investigación: Inocuidad de los alimentos, Sistemas y control de calidad de los alimentos.

Producción y Proyectos de Investigación (Resumen): Diseño del plan de aseguramiento de la inocuidad alimentaria (HACCP) para la línea de producción de pollo en canal y vísceras comestibles refrigeradas en Santander, Colombia. Universidad para la Cooperación Internacional México (2017). 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 .Universidad de pamplona (2011).

Asociaciones y redes Académicas: ACTA

Grupos de investigación: GIBA

Reconocimientos:

Responsabilidad con el programa

Dedicación: Docencia y Actividades Académicas: [70%]; Actividades Académico Administrativo: [40%]



**CV de miembros de Facultad
Programa de Ingeniería de Alimentos
Universidad de Pamplona**

Página:
2 de 2

Asignaturas Impartidas:

Fisicoquímica de alimentos-Sesiones de laboratorio 3 horas/semana
Introducción a la ingeniería de los Alimentos
Análisis de Alimentos -Sesiones de laboratorio 3 horas/semana
Bioquímica de Alimentos-Sesiones de laboratorio 3 horas/semana
Marketing de Alimentos
Tecnología de cárnicos y derivados – Sesiones de laboratorio 3 horas/semana
Gestión de Calidad de los Alimentos
Inocuidad de Alimentos III
Tecnología del cacao- Sesiones de laboratorio 3 horas/semana

Otras Actividades: Integrante de Grupo de Investigación GIBA; Jurado evaluador de trabajos de grado. Apoyo al proceso de egresados de la Sede Villa del Rosario y en comité de encuentro de semilleros de investigación.

Desarrollo Profesoral: Diplomado en aprendizaje basado en proyectos. Politécnico de Colombia. Medellín-Colombia (2024); Diplomado estrategias pedagógicas para las dificultades de aprendizaje. Politécnico de Colombia. Medellín-Colombia (2024); Diplomado en evaluación y mejoramiento de procesos educativos. Politécnico de Colombia. Medellín-Colombia (2024); Diplomado en Evaluación de aprendizajes y competencias. Politécnico de Colombia. Medellín-Colombia (2022); Diplomado en Pedagogía para Profesionales No Licenciados. Politécnico de Colombia. Medellín-Colombia (2022); Diplomado en Docencia Universitaria. Universidad Pontificia Bolivariana. Bucaramanga –Colombia (2018); Curso de Asistencia Técnica Implementación Decreto 1500 de 2007 .INVIMA. Bucaramanga-Colombia (2016); Curso de Inspección Sanitaria de Canales de Aves. Eville & jones Ltda- Fenavi. Bogotá –Colombia (2015). Métodos Estadísticos para el Análisis de Datos de Duración. UDES. Bucaramanga-Colombia (2015); Actualización de la norma NTC ISO 9001:2015, NTC ISO 14001:2015.ICONTEC. Bucaramanga –Colombia (2015)



**CV de miembros de Facultad
Programa de Ingeniería de Alimentos
Universidad de Pamplona**

Página:
1 de 2

Información Personal

Nombre y Apellidos:	Orlando Virgilio García Martínez
Fecha de nacimiento:	23 de julio de 1961
Correo electrónico:	Orgamar@unipamplona.edu.co
Teléfono	3115409653
Curriculum Vitae - CvLac (Link)	https://scienti.minciencias.gov.co/cvlac/EnRecursoHumano/Inicio.do
Página web, blog o sitio personal (Google Scholar, ORCID, Scopus, Researchgate, LinkedIn)	https://scholar.google.es/citations?view_op=list_works&hl=es&user=Q0aaZPcAAAAJ&gmla=AKKJWFdFiC1hOMhKZ1G7u2ZXwksJZzlMrB3b20-5s3JSG4sU5AwDQlpd2VnxEyeYLByJv7O2mlmDB1mfD1wxaUblnP_Ri87V0eJqbJzZ72HvUpWJ_YQz18CqljSm-yIXIJOI4v_InRO35QM
Posición actual	Tiempo parcial : profesor catedrático - Universidad de Pamplona

Información Profesional

Formación Académica: Doctorado en Educación – UPEL – Venezuela (en ejecución) ; Maestría en ciencia y tecnología de los alimentos, Universidad de Pamplona, Colombia (2014); Especialista en educación y gestión ambiental, Universidad Libre, Colombia (1999); Ingeniero químico, UIS Colombia (1988); Diplomado en Biología Molecular – Unipamplona (2001)

Experiencia en la institución: Profesor catedra Universidad de Pamplona (1996- 2000) , Profesor tiempo Completo Ocasional Universidad de Pamplona (2001-2003) , profesor catedrático Universidad de pamplona (2004- 2024)

Experiencia en otra institución: Instructor SENA – Norte de Santander, Colombia en proceso de tratamiento de aguas y educación ambiental (1999- 2020); Docente de Química y física educación media técnica de la SEM Cúcuta – Norte de Santander (2005- 2024) ; auditor de procesos de potabilización en plantas de potabilización municipal de los acueductos de Norte de Santander

Información Investigativa

Líneas de investigación: Innovación y desarrollo tecnológico

Producción y Proyectos de Investigación:

García M Orlando; Gelvez O Víctor Manuel. (2015). Efecto de la inclusión de linaza (Linum Usitatissimum) en la dieta alimenticia sobre la concentración de ácidos grasos en huevos de gallina Babcock Brown

Pulido Jorge, García M Orlando. obtención de dicloruro de propileno. Proyecto de semilleros de investigación – Universidad Industrial de Santander.

García R. Álvaro; García M. Orlando V; Alarcón R. Wilmer. Determinación de la cinética y parámetros termodinámicos de la deshidratación catalítica de alcoholes alifáticos por catálisis heterogénea. Tesis de grado – Universidad Industrial de Santander.

García M Orlando; Tratamiento de residuos Orgánicos con lombriz roja californiana, Eisenia foetida. Asesoría de proyecto para obtención de especialización en Educación Ambiental- Universidad Libre.

García M Orlando. (1999). Inclusión de la dimensión ambiental en el diseño curricular de las instituciones educativas. Universidad Libre de Colombia - seccional Cúcuta.



<p>Asociaciones y redes Académicas: ninguna</p> <p>Grupos de investigación: INNOVA - Unipamplona</p> <p>Reconocimientos: Dedicación 100% a Docencia y actividades académicas del programa ingeniería de alimentos.</p> <p>Responsabilidad con el programa</p> <p>Dedicación: de acuerdo a contrato de trabajo semestral, las actividades relacionadas son:</p> <p>Docencia y Actividades Académicas: [100%];</p> <p>Actividades Académico Administrativo: [0%];</p> <p>Investigación: [0%];</p> <p>Interacción y/o Extensión Social: [0%]</p> <p>Asignaturas Impartidas:</p> <ul style="list-style-type: none">➤ Química General➤ Química orgánica➤ Química analítica➤ Análisis Instrumental➤ Química de los alimentos➤ Fisicoquímica de los alimentos➤ Introducción a las operaciones unitarias➤ Reología de los alimentos➤ Operaciones unitarias I➤ Climatología➤ Tratamiento de aguas residuales➤ Procesos de potabilización del agua <p>Otras Actividades: Docente del Diplomado en tecnologías de tratamiento de aguas , ingeniería ambiental ; Participación en el diseño Curricular de Maestría en ciencia y tecnología de los alimentos Unipamplona; Participación en la recolección de información, elaboración del documento de acreditación de alta calidad programa ingeniería de alimentos , Universidad de Pamplona; Jurado calificador de tesis de grado en Especialización y pregrado programa Ingeniería de alimentos , Universidad de Pamplona; Participación en actividades de promoción y desarrollo del programa de ingeniería de alimentos de la universidad de pamplona como semanas alimentarias , socialización de proyectos de semilleros innovando – ando</p> <p>Desarrollo Profesoral:</p> <ul style="list-style-type: none">➤ Pasantía técnica de cromatografía de gases en la Universidad Industrial de Santander➤ Manejo de paquete estadística SPSS - Universidad de Pamplona
--



**CV de miembros de Facultad
Programa de Ingeniería de Alimentos
Universidad de Pamplona**

Página:
1 de 3

Información Personal

Nombre y Apellidos:	OSCAR AUGUSTO FIALLO SOTO
Fecha de nacimiento:	26/07/66
Correo electrónico:	ofiallo@unipamplona.edu.co
Teléfono	3158284740
Currículum Vitae - Cvlac (Link)	https://scienti.minciencias.gov.co/cvlac/EnRecursoHumano/Inicio.do
Página web, blog o sitio personal (Google Scholar, ORCID, Scopus, Researchgate, LinkedIn)	https://orcid.org/0000-0001-6617-1900
Posición actual	Docente tiempo completo categoría titular. 100 % dedicación al programa

Información Profesional

Formación Académica: 2017-02-12 | Doctorado en Ciencias, especialidad Planeación estratégica Educación.

2010-08-06 hasta 2013-09-24 | Ingeniero Industrial (Norte de santander) Educación.

2006-04-12 hasta 2008-11-26 | Maestria Gestión de la Calidad en la Educación Superior (Norte de Santander)Educación.

1999-07-13 hasta 2001-08-10 | Especialista en Protección de Alimentos (Norte de Santander)Educación.

1994-07-19 hasta 1997-12-15 | Ingeniero de Alimentos (santander)Educación.

1986-03-10 hasta 1990-06-29 | TECNOLOGO DE ALIMENTOS (NORTE DE SANTANDER)Cualificación.

Experiencia en la institución: Profesor de planta desde 2001 hasta la fecha; Experiencia en cargo administrativos como director de programa 2001-2003; Decano facultad de ingenierías y arquitectura 2003-2010; Director de interacion social 2011-2013; Vicerrector a académico 2015-2016.

Experiencia en otra institución: Jefe de producción pasteurizadora de leche la mejor cucuta 1991-1993. Asesor industria de alimentos don cachapa,2022-2023. consultor panaderia andina cucuta 2023. Asesor arepas MALU, cucuta, 2023. Asesor academico uniminuto, bucaramanga 2017. Presidente consejo de administracion COOMULTRUP, PAMPLONA, 2010-2012. 2012-2014.-2014-2016.-2016-2018. 2018-2020. 2020-2022-2022-2024.Nuevamente elegido para el periodo 2024-2026.

Información Investigativa

Líneas de investigación: Calidad e inocuidad en la industria de alimentos.
Analisis multisensorial y reconocimiento de patrones

Producción y Proyectos de Investigación (Resumen):

- ✓ American-Eurasian journal of sustainable Agriculture. ORGANOCHLORINE SCREENING USING FOOD IN FRESCHE AN ELECTRONIC NOSE
- ✓ Trabajo de grado de maestría. Director.Diseño de un modelo de producción para el fortalecimiento de la cadena productiva de trucha arcoíris en Mutiscua, Norte de Santander. 2018.



**CV de miembros de Facultad
Programa de Ingeniería de Alimentos
Universidad de Pamplona**

Página:
2 de 3

- ✓ MODELO PARA PROMOVER EL USO DEL SOFTWARE LIBRE EN LAS PYMES DE LA CIUDAD DE CÚCUTA COMO ALTERNATIVA PARA MEJORAR LA COMPETITIVIDAD Y SU DESARROLLO.
- ✓ @limenthe, Producción de harina de papa para la aplicación en la industria de alimentos.
- ✓ Fronesis, vol 24. Propuesta metodológica para analizar y evaluar los riesgos presentados en el proceso de contratación en proyectos tecnológicos // Methodological proposal to analyze and evaluate the risks presented in the process of contracting in technological projects.
- ✓ *AiBi Revista De Investigación, Administración E Ingeniería* 10 (3):44-61.
<https://doi.org/10.15649/2346030X.2915> Análisis De Los Riesgos Contractuales De Los Procesos De contratación De Obras Civiles En Los Municipios De 4a Y 6a categoría Del Área Metropolitana De Cúcuta En El Periodo Comprendido Entre El año 2016 Y El Primer Semestre Del 2021.
- ✓ Ciencia Latina Revista Científica Multidisciplinaria. Gestión de emprendimiento de tiendas de café de especialidad como componente de competitividad y fortalecimiento empresarial. Trabajo director de maestría.

Asociaciones y redes Académicas: Acofi; Acta;

Grupos de investigación: Grupo de investigación en sistemas multisensoriales y reconocimiento de patrones.

Reconocimientos: Reconocimientos en la Universidad de Pamplona: por excelencia académica (2017, 2018, 2020, 2021, 2022 y 2023),

Reconocimiento por su invaluable aporte al desarrollo y fortalecimiento de la facultad de ingenierías de la universidad de pamplona. (Consejo de facultad).

Reconocimiento: DEDICACION, COMPROMISO Y LIDERAZGO EN EL PROCESO DE ACREDITACION DE ALTA CALIDAD DE INGENIERIA ELECTRONICA.**Reconocimiento:** INVALUABLE LABOR AL SERVICIO DE LA COMUNIDAD DE PAMPLONA. (Club rotario).**Reconocimiento:** RECONOCIMIENTO POR SU ACTIVA PARTICIPACION EN LOS PROCESOS ACADEMICOS DEL DEPARTAMENTO ELECTRICA-ELECTRONICA-SISTEMAS Y TELECOMUNICACIONES.

Responsabilidad con el programa

Dedición: Docencia y Actividades Académicas: [60%]; Actividades Académico Administrativo: [10%]; Investigación: [20%]; Interacción y/o Extensión Social: [10%]

Asignaturas Impartidas:

Introducción a la ingeniería de alimentos.

Normalización y legislación sanitaria.

Buenas prácticas de manufactura.

Diseño de plantas.

Otras Actividades: Miembro del comité curricular del programa de ingeniería de alimentos.

Miembro del comité curricular del programa de Maestría en ingeniería industrial-. Docente del programa de especialización en seguridad alimentaria. Docente de especialización sistemas integrados de gestión. Docente de la Maestría en ingeniería industrial.

Tutor y asesor de trabajos de grado de Pregrado, especialización y Maestría.

Desarrollo Profesoral:

- Herramientas digitales de apoyo a la docencia. Universidad de pamplona.
- Normatividad en los procesos de renovación de registro calificado y acreditación de programas académicos, Universidad de pamplona .I semestre de 2022.
- Resultados de Aprendizaje, Universidad de pamplona. Isemestre de 2022.
- Atención a la diversidad en Educación Superior y Evaluación formativa y compartida en docencia. Universidad de pamplona 2022.



**CV de miembros de Facultad
Programa de Ingeniería de Alimentos
Universidad de Pamplona**

Página:
3 de 3

- pedagogica, emprenderismo; Formulaciòn y evaluaciòn de proyectos. El arte de emprender; Cursos de economia solidaria.
- Congreso Internacional Formación Docente Investigativa 25-29 de Octubre 2016, Habana, Cuba.
- Líder en Sistemas de Gestión en Inocuidad de Alimentos Basado en la Norma ISO 22000:2018 integrada con los lineamientos de BPM y HACCP. SGS 2019.
- Auditor interno en sistemas de gestión de la seguridad alimentaria iso 22000. SGS 2020
- Seminario –Taller Buen Gobierno Cooperativo y NIIFS. Confecoop Oriente Programa de Educación y Formación para empresas de Economía SolidariaJunio de 2023.
- SPSS Training & Education Services Course, Agosto de 2016.
- Entrenamiento Especializado Cristal Ball Basico. Academic Software Club, Octubre de 2020.
- Entrenamiento Especializado, Ithink Stella Básico, Academic Software Club, Octubre de 2020.

- pedagogica, emprenderismo; Formulaciòn y evaluaciòn de proyectos. El arte de emprender; Cursos de economia solidaria.
- Congreso Internacional Formación Docente Investigativa 25-29 de Octubre 2016, Habana, Cuba.
- Líder en Sistemas de Gestión en Inocuidad de Alimentos Basado en la Norma ISO 22000:2018 integrada con los lineamientos de BPM y HACCP. SGS 2019.
- Auditor interno en sistemas de gestión de la seguridad alimentaria iso 22000. SGS 2020
- Seminario –Taller Buen Gobierno Cooperativo y NIIFS. Confecoop Oriente Programa de Educación y Formación para empresas de Economía SolidariaJunio de 2023.
- SPSS Training & Education Services Course, Agosto de 2016.
- Entrenamiento Especializado Cristal Ball Basico. Academic Software Club, Octubre de 2020.
- Entrenamiento Especializado, Ithink Stella Básico, Academic Software Club, Octubre de 2020.



Información Personal

Nombre y Apellidos:	Rosalba Milena Peña Fernández
Fecha de nacimiento:	30/10/1979
Correo electrónico:	rosalba.peña@unipamplona.edu.co
Teléfono	3158684337
Curriculum Vitae - CvLac (Link)	https://scienti.minciencias.gov.co/cvlac/jsp/report-index.jsp
Página web, blog o sitio personal (Google Scholar, ORCID, Scopus, Researchgate, LinkedIn)	
Posición actual	Profesor catedra

Información Profesional

Formación Académica: Candidata a Magister en Administración, Universidad de Pamplona (2024), *Especialista en protección de alimentos, Universidad de Pamplona (2019); Profesional: Ingeniera de Alimentos, Universidad de Pamplona (2003), Tecnóloga en Gestión Empresarial, ISER, 2017, Especialización tecnológica en sistemas de gestión de inocuidad (2012)*

Experiencia en la institución: Profesor de catedra desde 2019 hasta la fecha;

Experiencia en otra institución: Profesor catedra ISER

Información Investigativa

Líneas de investigación: Uso de biocompuestos con fines de mejoramiento de la calidad de alimentos y producción de nuevas matrices alimentarias (Grupo de investigación de bioingeniería alimentaria)

Producción y Proyectos de Investigación (Resumen):

Participación en Modalidad Poster. Congreso Latinoamericano de Alimentos: Una Mirada Integral a los Sistemas Alimentarios - CLAMISA 2022. Universidad Pontificia Bolivariana y Asociación Colombiana de Ciencia y Tecnología de alimentos. SACHA INCHI (*Plukenetia volubilis L.*) COMO ALTERNATIVA EN EL DESARROLLO E INNOVACION DE ALIMENTOS FUNCIONALES. 15-18 de noviembre 2022. Omar Alfonso - Milena Peña.

Alimentos Hoy. Revista de la Asociación Colombiana de Ciencia y tecnología de alimentos Memorias Congreso CLAMISA y premios ACTA 2022. Vol 30, N^a 59(2022). SACHA INCHI (*Plukenetia volubilis L.*) COMO ALTERNATIVA EN EL DESARROLLO E INNOVACION DE ALIMENTOS FUNCIONALES Pág. 306. Omar Alfonso – Milena Peña

Proyecto de investigación:

Formulación de un helado vegano para la empresa PCA S.A.S MIMO'S. Inicio agosto de 2023 Finalización diciembre de 2023. Daniela Tiria -Milena Peña

Actualización del análisis de peligros e la línea de derivados vegetales en la empresa alimentos cárnicos S.A.S. Inicio agosto de 2023 Finalización diciembre de 2023. Luisa Molina -Milena Peña

*Comparación del uso de levadura Vínica (*Saccharomyces Bayunus*) y levadura de panificación (*Saccharomyces cerevisiae*) sobre características fisicoquímicas en una bebida alcohólica fermentada a base de mora. Inicio abril de 2023 Finalización diciembre de 2023. Oscar García -*



Milena Peña

Estandarización del proceso de elaboración de pulpa concentrada a base de durazno jarillo y gran jarillo en la empresa industria frutos el prado S.A.S. Inicio marzo de 2023 Finalización agosto de 2023. Jose Luis Arias -Milena Peña

Barra nutricional a base de almendra de Sacha Inchi (Plukenetia volubilis y miel de abejas cubierta con chocolate. Inicio 15 de enero de 2022 Finalización 13 de Febrero de 2023. Omar Alfonso – Milena Peña

Efecto de la deshidratación por convección forzada y osmodeshidratación en la vida útil de la cebolla junca (Allium Fistulosum L) cultivada en la vereda Ranchadero del municipio de Silos. Inicio Marzo de 2022 Finalización Diciembre de 2022. Yoli Jaimes – Milena Peña

Asociaciones y redes Académicas:

Grupos de investigación: Grupo de investigación de Bioingeniería alimentaria.

Grupo de investigación en Socioeconomía y desarrollo regional

Reconocimientos:

Responsabilidad con el programa

Dedición: Docencia y Actividades Académicas 13 horas

Asignaturas Impartidas:

Análisis de alimentos

Seguridad y salud en el trabajo

Toxicología alimentaria;

Otras Actividades: Gerente SDI SA.S

Desarrollo Profesoral:

- ✓ Diplomado en alimentos funcionales y sustancias bioactivas. Universidad Jorge Tadeo Lozano. 120 h. 2023.
- ✓ Ms Teams para docentes. Universidad de Pamplona. 40 h. 2023.
- ✓ Curso de control de calidad y validación de métodos fisicoquímicos y microbiológicos. Universidad Nacional de Colombia. 44 h. 2021



**CV de miembros de Facultad
Programa de Ingeniería de Alimentos
Universidad de Pamplona**

Página:
1 de 2

Información Personal

Nombre y Apellidos:	CV - VICTOR MANUEL GELVEZ ORDOÑEZ
Fecha de nacimiento:	31/12/1966
Correo electrónico:	vmgelvez@unipamplona.edu.co vmgelvez@gmail.com
Teléfono	3124829690
Curriculum Vitae - Cvlac (Link):	https://scienti.minciencias.gov.co/cvlac/visualizador/generarCurriculoCv.d o?cod_rh=0000669334
Página web, blog o sitio personal (Google Scholar, ORCID, Scopus, Researchgate, LinkedIn):	Google Scholar: https://scholar.google.com.co/citations?user=hBpsPPsAAAAJ&hl=es ORCID: https://orcid.org/0000-0001-5804-9585 LinkedIn: https://www.linkedin.com/in/victor-manuel-gelvez-ordo%C3%B1ez-a3705332/
Posición actual:	Profesor titular de tiempo completo de la Universidad de Pamplona (95% docencia, 5% investigación), 40 horas semanales.

Información Profesional

Formación Académica: Ingeniero de alimentos (1993), Universidad INCCA de Colombia. Doctor en Ciencias de los alimentos (2005), Máster en ciencia de los alimentos (2003), Universidad Autónoma de Barcelona. Máster en proyectos de innovación tecnológica en productos y procesos (2003), Candidato a Doctor en proyectos de innovación tecnológica en productos y procesos (En proceso elaboración de tesis Doctoral), Universidad Politécnica de Catalunya. Especialista en gestión y desarrollo de proyectos de investigación (2000), Universidad Francisco de Paula Santander. Especialista en comunicación educativa (1999), Universidad de Pamplona

Experiencia en la institución: Profesor tiempo completo titular desde 1996 hasta la fecha. Rector encargado. Vicerrector académico. Vicerrector de Interacción social. Director de Doctorado en ciencia y tecnología de alimentos. Director de Maestría en Ciencia y tecnología de alimentos. Director de posgrados. Director de autoevaluación y acreditación. Director de programa de ingeniería de alimentos. Director de programa de tecnología de alimentos

Experiencia en otra institución: Gestor de Innovación Tecnológica. Productos alimenticios Sabanero (1995 – 1996). Instituto Cooperativo San Fernando (1995). Productos alimenticios Friko (1994 – 1995). Alimentos Cohesa Ltda. (1993 – 1994). Productos alimenticios Robin Hood (1989 – 1994)

Información Investigativa

Líneas de investigación: Desarrollo Tecnológico, Tecnologías emergentes, Seguridad Alimentaria, Ciencia y Tecnología de alimentos, Innovación en productos y procesos, Desarrollo de productos.

Producción y Proyectos de Investigación (Resumen):

Vera, Y. C., Ordoñez, V. M. G., & Daza, A. C. (2023). Efecto del tratamiento ultrasónico en la extracción de aceite crudo de palma (*Elaeis guineensis*). *Información tecnológica*, 34(1), 183-192. ISSN 0718-0764

Ordoñez, V. M. G., Moreno, A. M. R., & Pérez, L. A. C. (2023). PRETRATAMIENTO CON CAMPO MAGNÉTICO EN LA FERMENTACIÓN DE EMULSIONES DE CARNE DE CERDO. @ limentech, Ciencia y Tecnología Alimentaria, 21(1). ISSN Impreso: 1692-7125.

Ordóñez, V. M. G., Castilla, I. D. L., & Ordoñez-Santos, L. E. (2021). Effect of thermosonication on enzymatic oxidation and physicochemical properties of soursop (*Annona muricata*) pulp. *Revista de La Facultad de Ciencias Agrarias UNCuyo*, 53(2), 252-260.

CAMPO-VERA, Y. E. S. E. N. I. A., GÉLVEZ-ORDOÑEZ, V. M., & AYALA-APONTE, A. L. F. R. E. D. O. (2018). Ultrasound in the processing (homogenization, extraction and drying) of foods. *Biotecnología en el Sector Agropecuario y Agroindustrial*, 16(1), 102-113. <https://doi.org/10.18684/bsaa.v19.n1.2021.1567>..... ISSN : 1692-3561

III ENCUENTRO DE SEMILLEROS DE INVESTIGACIÓN DE INGENIERÍA DE ALIMENTOS Y AFINES-ENSIAL Tipo de evento: Congreso Ámbito: Internacional. Realizado el:2023-10-05, 2023-10-06 en CÚCUTA - UNIVERSIDAD DE PAMPLONA. Productos asociados, Nombre del producto: Organizador del evento.

Vera, Y. C., Ordoñez, V. M. G., & Ochoa, J. L. R. (2018). Elaboración y estandarización de un confite (caramelo duro) a base de panela. *Revista Colombiana de Investigaciones Agroindustriales*, 5(2), 74-79. ISSN-e : 2422-4456. DOI: <https://doi.org/10.23850/issn.2422-4456>



**CV de miembros de Facultad
Programa de Ingeniería de Alimentos
Universidad de Pamplona**

Página:
2 de 2

Asociaciones y redes Académicas: ACTA REDCOLSI

Grupos de investigación: INNOVA

Reconocimientos: Federación Nacional de Avicultores de Colombia- FENAVI (2017). Segundo lugar en la premio nacional sobre mejor trabajo de investigación avícola-2017: Efecto del tratamiento con ultrasonido sobre el huevo líquido entero. Rectorado de la Universidad de Pamplona (2016). Reconocimiento por la creación del programa de Doctorado en Ciencia y Tecnología de los alimentos. Programa de Ingeniería de Alimentos Universidad de Pamplona (2012). Reconocimiento con el Mérito “El Tomate de Oro” por las labores desempeñadas en el programa. Consejos Superior Universitario de la Universidad de Pamplona (1998).

Responsabilidad con el programa

Dedición: Docencia y Actividades Académicas: [70%]; Actividades Académico Administrativo: [10%]; Investigación: [10%]; Interacción y/o Extensión Social: [10%]

Asignaturas Impartidas: Tecnología de productos cárnicos (2 horas teóricas y 4 horas prácticas). Búsqueda y manejo de información (3 horas). Seminario de investigación (3 horas).

Otras Actividades: Director del grupo de investigación INNOVA y director del semillero de investigación SIAL. Director de trabajos de pregrado y postgrado (Doctorado)

Desarrollo Profesoral: (1)-2020 Experiencias de aprendizaje mediado para la modicabilidad cognitiva del estudiantado-Pamplona. (2)-2020 Diplomado Docencia Universitaria mediada por las TIC-Pamplona. (3)-2021 Evaluación en la Educación Superior y los resultados de aprendizaje-Pamplona. (4)-2021 Perspectivas humanas del docente en los de autoevaluación y acreditación del programa e institucional-Pamplona. (5)-2022 Atención a la diversidad en Educación Superior-Pamplona. (6)-2022 Atención a la diversidad en Educación Superior-Pamplona.(7)-2022 Normatividad en los procesos de renovación de registro calificado y acreditación de programas-Pamplona. (8)-2023 Publicación científica en base de datos de alto impacto: claves y estrategias para el docente investigador-Pamplona.



**CV de miembros de Facultad
Programa de Ingeniería de Alimentos
Universidad de Pamplona**

Página:
1 de 4

Información Personal	
Nombre y Apellidos:	Yanine Yubisay Trujillo Navarro
Fecha de nacimiento:	25/11/1977
Correo electrónico:	yaninetrujillo@unipamplona.edu.co
Teléfono	3134526778
Curriculum Vitae - Cvlac (Link)	https://scienti.minciencias.gov.co/cvlac/visualizador/generarCurriculoCv.do?cod_rh=0000598135
Página web, blog o sitio personal (Google Scholar, ORCID, Scopus, Researchgate, LinkedIn)	https://scholar.google.es/citations?user=s5Nla3wAAAAJ&hl=es https://www.linkedin.com/in/yanine-trujillo-bb672365/?trk=people_directory&originalSubdomain=co
Posición actual	Docente de Planta
Información Profesional	
Formación Académica:	
Doctor Universidad Pública de Navarra Tecnología Calidad y Marketing en las Industrias Agroalimentarias Octubre de 2001 - Diciembre de 2004 Optimización del uso de agentes conservantes en la mejora de la calidad y la vida útil de patata (cv. Monalisa) mínimamente procesada.	
Pregrado/Universitario UNIVERSIDAD DE PAMPLONA Ingeniería de Alimentos Octubre 2000	
Experiencia en la institución:	
Actividades académicas Docente tiempo completo Programa de Ingeniería de Alimentos UNIVERSIDAD DE PAMPLONA Dedicación: 40 horas Semanales Desde: Febrero de 2005 - Actual	
Docente de postgrado Universidad de Pamplona Programa de Especialización en seguridad alimentaria Desde: 2018-Actual	
Docente de Postgrado Universidad de Pamplona Programa de Maestría en ciencia y tecnología de alimentos Desde: 2005-Actual	
Docente de Postgrado Universidad de Pamplona Programa de Maestría en extensión y desarrollo rural Desde: 2015-2020	
Docente de Postgrado Universidad de Pamplona	



Programa de Doctorado en ciencia y tecnología de alimentos
Desde: 2017-Actual

Actividades académico administrativas

- Directora de programa de Doctorado en Ciencia y Tecnología de Alimentos
Desde 2022-2023.
- Directora de revista @limentech, Ciencia y Tecnología Alimentaria Febrero de 2012-2018.

Actividades de docencia Pregrado

- Pregrado – Nombre del curso: Envasado y almacenamiento de los alimentos 2024
- Pregrado – Nombre del curso: Evaluación sensorial 2005- 2024
- Pregrado – Nombre del curso: Redacción científica 2022.
- Pregrado – Nombre del curso: Búsqueda y manejo de la información 2022.
- Pregrado - Nombre del curso: Tecnología de carnes y derivados 2017-2020
- Pregrado – Nombre del curso: Poscosecha de frutas y hortalizas 2006-2020
- Pregrado - Nombre del curso: Mercadeo de los alimentos, Febrero 2005
- Pregrado - Nombre del curso: Toxicología de los alimentos, Febrero 2005

Actividades de investigación

- Directora Grupo de Investigación en Ingeniería y Tecnología de Alimentos (GINTAL)
Desde: Noviembre de 2005-Actual.
- Directora y tutor semillero de investigación en ingeniería y tecnología de alimentos (SINTAL)
Desde: Noviembre 2005-Actual.
- Investigación y Desarrollo - Titulo: Desarrollo de una matriz comestible reversible para la conservación del cilantro (*Coriandrum sativum*) fresco. 2019-2021.
- Investigación y Desarrollo - Titulo: Desarrollo de productos snacks saludables como alternativa para el consumo de hortalizas. 2017-2019.
- Investigación y Desarrollo - Titulo: Identidad fisicoquímica y sensorial de la cebollita ocañera en vinagre confines de denominación de origen PR400-156.012-060(GA315-BP-2015)". 2016-2018
- Investigación y Desarrollo - Titulo: Identificación de descriptores para la evaluación sensorial de la cebollita Ocañera". 2015-2016.
- Investigación y Desarrollo - Titulo:
- Investigación y Desarrollo - Titulo: Caracterización fisicoquímica, reológica y sensorial de la carne de ovino producida en las ecoregiones de García Rovira (Santander) y Pamplona (Norte de Santander) Febrero 2009.
- Investigación y Desarrollo - Titulo: Caracterización de los parámetros de calidad de la canal y de la carne de ovino producida en las ecoregiones de García Rovira (Santander) y Pamplona (N. de S.) Febrero 2009.
- Investigación y Desarrollo - Titulo: Estudio de la composición morfológica de la canal de ovino producido en las ecoregiones García Rovira (Santander) y Pamplona (Norte de Santander) Febrero 2009.
- Investigación y Desarrollo - Titulo: Influencia del sistema de enfriamiento de la salmuera sobre las características fisicoquímicas y sensoriales de la carne de pechuga marinada Julio 2008.
- Investigación y Desarrollo - Titulo: Evaluación de los cambios producidos por la adición de papaína en las propiedades fisicoquímicas y sensoriales de la carne de bovino Febrero 2008.
- Investigación y Desarrollo - Titulo: Estudio comparativo de la estabilidad de la polifenoloxidasa en tres variedades de papa (*Tuberosum solanum L.*) mínimamente procesada Agosto 2008.

Experiencia en otra institución:

Consejero programa ciencias agropecuarias COLCIENCIAS 2010-2012.



Par evaluador externo de proyectos de investigación y generación de nuevo conocimiento en Universidades Públicas y Privadas 2005-Actual.

Información Investigativa

Líneas de investigación:

- Optimización de procesos y vida útil de los productos agroalimentarios
- Postcosecha de frutas y hortalizas
- Calidad e inocuidad de alimentos

Producción y Proyectos de Investigación (Resumen): (Incluir las publicaciones más representativas de revistas o congresos y lo más reciente posibles, Los proyectos de investigación, patentes, libros, etc.)

VENTANA DE 3 A 4 AÑOS

PATENTE: Método de retardo postcosecha de la maduración organoléptica del tomate variedad Milano mediante ácido giberélico, empleando tomate en estado verde con una escala numérica de color específica. Julio 2017.

LIBROS:

Parametrización cualitativa y cuantitativa de la calidad en la producción carnica ovina en base en la edad y del peso al sacrificio (2014). Editorial: Universidad de Pamplona. ISBN 978-958-46-4908-9.

PUBLICACIONES:

- Diferenciación fisicoquímica de la cebolla roja Ocanera y Peruana Inca (2016) ART_B
- Calidad microbiana de la carne de ovino derivada de la edad de sacrificio y tiempo de maduración (2017). GC_ART
- Conservación de la coliflor (Brassica Oleraceae L.) cv. botrytis almacenada en refrigeración (2011). GC_ART
- Empleo de recubrimientos comestibles a base de almidón de papa y yuca en la conservación del mango cv. Zapote. (2012). GC_ART
- Capacidad de producción de alcohol de levaduras vinícolas sobre un sustrato a base de panela (2014). GC_ART
- Evaluación preliminar del efecto del pH y de la temperatura en la actividad de la polifenoloxidasa en papa amarilla (Solanum phureja). (2011). GC_ART

Asociaciones y redes Académicas:

Grupos de investigación:

Grupo de ingeniería y tecnología de alimentos (GINTAL), categorización grupo B por MINCIENCIAS.

Grupo en Bioingeniería alimentaria, categorización grupo B por MINCIENCIAS.

Reconocimientos:

Excelencia académica 2018-2022. Universidad de Pamplona.

Excelencia en investigación 2018-2022. Universidad de Pamplona.

Mejor presentación Poster (2018 y 2019). Anque ámbito Internacional.

Exaltación y reconocimiento aporte a la investigación (2019). Universidad de Pamplona

Mejor ponencia oral (2014). Universidad de Pamplona.

Segundo puesto mejor poster Feria Técnica (2015) Facultad de Ingenierías y Arquitectura.

Primer puesto mejor poster Feria Técnica (2015)

Mejor semillero de investigación, (2014). Universidad de Pamplona

Responsabilidad con el programa

Dedicación: 40 horas

Asignaturas Impartidas:

Envasado y almacenamiento de los alimentos 2024.

Evaluación sensorial 2024.

Redacción científica 2022.



Búsqueda y manejo de la información 2022.

Tecnología de carnes y derivados

Postcosecha de frutas y hortalizas

Mercadeo de alimentos

Toxicología de alimentos

Otras Actividades:

- **Actividades de formación**

Tutor programa Ondas 2015-2017.

Cursos de corta duración 2008-2015.

Dirección de trabajos de grado formación pregrado 2005-2024.

Dirección de trabajos de grado formación especialización, programa postgrado 2017-2019.

Dirección de trabajos de investigación formación de postgrado en Maestría 2005-2024.

Dirección propuestas de tesis doctoral 2017-2024.

- **Actividades como evaluador**

Evaluador externo de propuestas y trabajos de tesis postgrado.

Evaluador externo de producción intelectual.

Evaluador MINCIENCIAS y COLCIENCIAS.

Desarrollo Profesoral:

- 2023 Año Sabático.

- 2023 Curso en una segunda lengua.

- 2019 Diplomado TIC.