

CURRICULUM VITAE

INFORMACIÓN GENERAL

INSERTAR FOTO	Nombres	CÉSAR
	Apellidos	VEGA ROMERO
	Teléfono móvil:	3102744427
	Fax	
	Correo Electrónico:	cromero@unipamplona.edu.co
	Dirección Laboral:	Campus universitario El Buque, Km 1 vía a Bucaramanga
	Dirección residencia	CARRERA 2 N° 16 - 34

TÍTULOS DE FORMACIÓN

TÍTULO RECIBIDO	UNIVERSIDAD	AÑO
Ingeniero de Alimentos	Universidad INCCA de Colombia	1989
Especialización en Comunicación Educativa	Universidad de Pamplona	2001
Maestría en Ciencia y Tecnología de alimentos	Universidad de Pamplona	PEND.

Anexar filas según corresponda

PUBLICACIONES

REVISTA	NACIONAL	INTERNACIONAL	TÍTULO	AÑO
Revista Bistua	X		Determinación de ácido fólico y hierro por cromatografía en una bebida fermentada tipo yogur enriquecido con materias primas naturales	2007

Anexar filas según corresponda

PARTICIPACIÓN EN EVENTOS

EVENTO	TIPO	NACIONAL	INTERNACIONAL	TITULO	AÑO
Celebración Día Mundial de la Alimentación.	Conferencia	X		Alimentos funcionales una alternativa de mejoramiento de la salud del consumidor	2009
Jornada Actualización en Alimentos	Conferencia	X		Fundamentos de los tratamientos Térmicos en la Industria de Alimentos	2010

Anexar filas según corresponda

CURSOS DE CAPACITACIÓN

EVENTO	NACIONAL	INTERNACIONAL	TITULO	AÑO
Curso: Diplomado en Medio ambiente	X		Operaciones Unitarias aplicadas al medio ambiente	2008
Seminario: Especialización en Química	X		Operaciones y Procesos Unitarios en la Industria Química	2008
Curso: Especialización en Química	X		Procesos Químicos aplicados a nivel Industrial	2009

Anexar filas según corresponda

PRODUCCIÓN DE MATERIAL DE APOYO

Nº	TIPO	TITULO	RESUMEN	AÑO
1	Módulo Tecnología de Alimentos I	Tecnología de Alimentos I: Lácteos	Procedimientos en el manejo de la leche cruda y la aplicación de la Ingeniería en la elaboración de derivados lácteos.	2009
2	Modulo generalidades de la leche	Tecnología de leches y derivados	Fisiología de la leche, producción y manejo y conservación de la leche cruda	2009
3	Alternativas de edulcorantes en alimentos	Tecnología de alimentos I	Caracterización del uso de ingredientes calóricos en la industria láctea	2010
4	Procesamiento de pulpas	Tecnología de alimentos	Aplicación de métodos físicos y químicos para la conservación y transformación de frutas y hortalizas	

Anexar filas según corresponda

RECONOCIMIENTOS

Nº	TIPO	NACIONAL	INTERNACIONAL	AÑO
1	Comunicado de prensa (Universidad de Pamplona)			
2	Comunicado de prensa (La Opinión)			
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				

Anexar filas según corresponda

DIRECCION DE TRABAJOS DE GRADO

TITULO	MODALIDAD	PROGRAMA	ESTUDIANTE	AÑO
Obtención de un aislado proteico a partir de Chachafruto (Erythrina edulis) para su aplicación en productos infantiles tipo compota	Pasantía investigativa	Ingeniería de Alimentos	Mireya Rojas Pérez	2007
Obtención de Bioproteína a Partir de Kluyveromyces marxianus Utilizando como Sustrato Lactosuero Generado en la Industria de Alimentos CETA	Pasantía investigativa	Ingeniería de Alimentos	Edison Angarita Muñoz	2007
Evaluación de los atributos sensoriales del salchichón cervecero elaborado con harina de chachafruto (Erythina edulis T)	Pasantía investigativa	Ingeniería de Alimentos	Sandra Sierra Montaña	2008
Evaluación del sistema de Refrigeración actual y	Practica	Ingeniería de Alimentos	Alvehiro Lozano	2008

comparación con un sistema del mercado (Racks) en la industria cárnica Salsan Ltda.	Empresarial SALSAN				
Rediseño del cuarto de maduración para quesos de la Universidad de Pamplona	Pasantía investigativa	Ingeniería de Alimentos	Martín Suarez Pintor	2009	
Diseño y documentación de un sistema de aseguramiento metrológico inversiones Avicentro S.A.	Practica Empresarial	Ingeniería de alimentos	Jose mario romero Caña	2010	
Estudio comparativo de las características fisicoquímicas y la viscosidad de la leche de cabra (<i>Saanen</i> y <i>Criolla Santandereana</i>) producida en la granja experimental Villa Marina (N. de S.)	Pasantía investigativa	Ingeniería de Alimentos	Maria Angelica Rojas	2010	
propuesta para el cumplimiento de los requisitos legales en la empresa carnes finas Guadalupe s.a.	Practica Empresarial	Ingeniería de Alimentos	Wilmer Fabian pratto	2011	
Desarrollo de una mezcla láctea en polvo a partir de lactosuero en la cooperativa productora de leche coolechera, distrito Cartagena	Practica Empresarial	Ingeniería de alimentos	Glenda Rosa Mesa Mercado	2011	

Anexar filas según corresponda

DIRECCION DE TRABAJOS DE GRADO EN EJECUCIÓN

TITULO	MODALIDAD	PROGRAMA	ESTUDIANTE	AÑO

Anexar filas según corresponda

PROYECTOS DE INVESTIGACION

TITULO	FUENTE DE FINANCIACION	MONTO TOTAL	ENTIDADES FINANCIADORAS	DURACION AÑO
<i>Caracterización de un queso madurado tipo holandés bajo en grasa a partir de leche de búfala de la raza murrah</i>	<i>Personal</i>	<i>8.000.000</i>		<i>1</i>

Anexar filas según corresponda

MODULOS EN INTERNET

<http://es.scribd.com/doc/60754167/Fundamentos-y-Elaboracion-de-Quesos>

<http://es.scribd.com/doc/57938934/PROCESAMIENTO-DE-PULPAS>

<http://es.scribd.com/doc/41966742/Referentes-Operaciones-Ind-Alim-1>

http://www.agronet.gov.co/www/docs_si2/200681410313_Higiene_sanidad_y_manejo_de_la_leche.pdf