

CURRICULUM VITAE

INFORMACIÓN GENERAL



Nombres	MARIELA
Apellidos	HERNANDEZ ORDOÑEZ
Nº C.C	60.253.252
Fecha de nacimiento (Año/Mes/Día)	1964/04/28
Sexo	Femenino
Nacionalidad	Colombiana
Teléfono móvil	3203054387
Fax	
Correo Electrónico	mariealaheror@gmail.com ; mhernandez@unipamplona.edu.co
Dirección Laboral	Km 1 Vía Bucaramanga-
Dirección residencial	Calle 7 Nº 4 – 42 apto 201, Teléfono : 5 680384

TÍTULOS DE FORMACIÓN

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

Tecnología de Alimentos Medellín Universidad de 1986 Colombia
Pamplona

Anexar filas según corresponda

CURSOS DE CAPACITACIÓN

EVENTO	NACIONAL	INTERNACIONAL	TITULO	AÑO
Seminario	X		Beneficios e impacto de la implementación del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo	2015
Congreso		X	III Congreso Internacional Agroalimentario	2015
Plan desarrollo docente	X		Proceso de formación y aprobación pedagógica de las TIC	2015
Jornada	X		Jornada de actualización del café – Federación de cafeteros, Almacafe y Café Galavis	2015
Encuentro regional	X		Sistemas internos de aseguramiento de calidad de las IES y socialización de los nuevos lineamientos del CNA para la Acreditación Institucional	2014
Simposio		X	IV simposio internacional agroalimentario	2014
Congreso		X	II Congreso Internacional de Investigación e Innovación en Ingeniería, Ciencia y Tecnología de Alimentos	2014
Curso	X		Formación en procesos de autoevaluación y acreditación Institucional	2013
Congreso		X	XIV Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos	2013
Congreso		X	V Congreso Venezolano de Ciencia y Tecnología de Alimentos	2013
Curso Teórico – Práctico ACTA	X		Estadística aplicada en la evaluación sensorial.	2013
Congreso		X	I Congreso de Investigación 2013- Educación y comunidad	2013
Jornada		X	Complejidad de la investigación en las ciencias sociales del siglo XXI	2012
Congreso		X	II Congreso Internacional Agroalimentario CIAA	2012
Curso Teórico – Práctico	X		El Color y su Medición en Alimentos	2008
Seminario - Universidad de Pamplona	X		Introducción a la Textura y sus Aplicaciones en la industria de alimentos	2004

Seminario Universidad de Pamplona	X	Introducción a la Evaluación Sensorial y su aplicación en la Industria de los Alimentos	2004
Curso- Universidad de Pamplona	X	Estadística SPSS	2004
Curso- Universidad de Pamplona	X	Formación en ISO 9001:2.000	2004
Curso- Universidad de Pamplona	X	Bioestadística	2004

Anexar filas según corresponda

IDIOMAS

IDIOMAS	Nivel de conocimiento (Muy Bien-Bien-Regular)		
	Lee	Escribe	Habla
Inglés	Regular	Regular	Regular

Anexar filas según corresponda

TRAYECTORIA ACADÉMICA DOCENCIA

(Incluya su actual y última experiencia en docencia. Si cuenta con trayectoria en más de una Institución de Educación Superior, sugerimos incluir máximo 2 experiencias significativas en docencia recientes).

NOMBRE DE INSTITUCIÓN	CIUDAD-PAÍS	DEDICACIÓN	DURACIÓN DE CONTRATO	TIPO DE CONTRATO	PROGRAMAS	AÑO INGRESO	AÑO RETIRO
Universidad Pamplona	de Pamplona - Colombia	Docente tiempo completo		Indefinido	Tecnología e Ingeniería de Alimentos	2000	
Universidad Pamplona	de Pamplona- Colombia	Docente tiempo completo ocasional	Semestral	Definido	Ingeniería de Alimentos	1999	1999
Universidad Pamplona	de Pamplona- Colombia	Docente catedra	Semestral	Definido	Ingeniería de Alimentos	1998	1998

Anexar filas según corresponda

OTRAS EXPERIENCIAS PROFESIONALES (Incluya su actual y última experiencia profesional).

INSTITUCIÓN O EMPRESA	CIUDAD	PAÍS	CARGO(S) DESEMPEÑADO(S)	FECHA DE INICIO (AÑO/MES/DÍA)	FECHA DE TERMINACIÓN (AÑO/MES/DÍA)
Pasta al Huevo Piero's	Pamplona	Colombia	Gerente	2012/10/01	_

Anexar filas según corresponda

PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN FINANCIADOS

PROYECTO(S)	CAMPO ESPECIFICO DE TRABAJO	ÁREA DE CONOCIMIENTO	INVESTIGADOR PRINCIPAL	COINVESTIGADOR	ENTIDAD(ES) FINANCIADORA(S)	MONTO TOTAL	CIUDAD- PAÍS	DURACIÓN AÑO
Entidad fisicoquímica y sensorial de la cebollita Ocañera en vinagre confines de denominación de origen	Investigación y desarrollo	Ingeniería y Tecnología Ingeniería de la producción		X	Universidad de Pamplona	\$ 30.000.000	Pamplona-Colombia	1 año
Reconstrucción de la formación profesional del ingeniero en alimentos como base	Educación		X				Pamplona-Colombia	1 año

para la redefinición de los procesos educativos con perspectiva socio humanista

Uso de Alfa amilasa como inhibidor del envejecimiento del pan de agua producto autóctono de Pamplona (N.de.S)	Investigación y desarrollo	Ingeniería alimentos	X		Universidad Pamplona	de 50.000.000	Pamplona-Colombia	2007-2008
Elaboración de una galleta típica tipo dulce para diabéticos en la ciudad de pamplona.	Innovación y desarrollo	Ingeniería tecnología	y	X	Colciencias	10.000.000	Pamplona-Colombia	2002

Anexar filas según corresponda

PUBLICACIONES

RNI Revistas Nacional Indexadas

RNNI Revista Nacional no indexadas

PPM Ponencia poster-modalidad

RII Revistas Internacional Indexadas

RINI Revista Internacional no indexadas

O Otros Cuales

LC Libros completos

C Cartillas

CL Capital del libro

PO Ponencia oral

REVISTA	TIPO	TÍTULO	REFERENCIA BIBLIOGRÁFICA	AÑO
Revista Facultad Nacional de Agronomía	RNI	Incidencia del empaçado al vacío sobre las características reológicas del pan de agua producto autóctono	Volumen 2, suplemento II. 454-455pp	2014
@limentech. Ciencia y tecnología alimentaria.	RNI	Influencia de la α -amilasa sobre las características texturales del pan de agua producto autóctono de Pamplona (N.de.S)	Volumen 12 N°1. ISSN: 1692-7125. 32-39 pp	2014
Ingeniería Investigación y Tecnología	RII	Nariz electrónica para determinar el índice de madurez del tomate de árbol (<i>Cyphomandra betacea sendt</i>)	Volumen XV N°3, Jul-Spt 2014: 351-362 ISSN 1405-7743FI-UNAM	2014
@limentech. Ciencia y tecnología alimentaria.	RNI	Uso de harina de Okara como sustituto parcial de la harina de trigo en un pan típico	Volumen 11 N°1. ISSN: 1692-7125. 43-50 pp	2013
Bistua, Revista facultad de ciencias básicas	RNI	Características Reologicas de pan de agua producto autóctono de Pamplona (N.de.S)	Volumen 10 N° 2. 61-74. pp	2012
@limentech. Ciencia y tecnología alimentaria.	RNI	Efecto del tiempo de fritura en superficie sobre el contenido de grasa y de humedad de una carne para hamburguesa comercial	Volumen 10 N°1. ISSN: 1692-7125. 38-45 pp.	2012
@limentech. Ciencia y tecnología alimentaria.	RNI	Características fisicoquímicas y sensoriales de extruidos de tercera generación expuestos a fritura por inmersión y microondas	Volumen 10 N°1. ISSN: 1692-7125. 65-72 pp	2012
@limentech. Ciencia y tecnología alimentaria.	RNI	Uso de recubrimiento a base de alginato y su efecto en la calidad de fresa (<i>fragaria ananasa</i>) Cv. Camarosa	Volumen 9 N°1. ISSN: 1692-7125: 22-30pp, enero-junio	2011
@limentech. Ciencia y tecnología alimentaria.	RNI	Características fisicoquímicas de la harina de okara	Volumen 9 N°2. ISSN: 1692-7125. 123-131 pp.	2011
@limentech. Ciencia y tecnología alimentaria.	RNI	Influencia de tres tipos de margarina comerciales de pastelería sobre las características organolépticas de un croissant	Volumen 8 N°1. ISSN: 1692-7125: 16 -23pp, enero-junio	2010
@limentech. Ciencia y tecnología alimentaria.	RNI	Efecto de la sustitución de grasa de panificación por aceite con omega 3 y6 en las propiedades físicas y sensoriales pan dulce	Volumen 8 N°1. ISSN: 1692-7125 : 33-42pp. Enero-junio	2010

@limentech. Ciencia y tecnología alimentaria.	y	RNI	Evaluación sensorial de espaguetis enriquecidos con huevo	Volumen 8 N°1. ISSN: 1692-7125 : 51 -57pp. Enero-junio	2010
@limentech. Ciencia y tecnología alimentaria.	y	RNI	Influencia del almidón de yuca y almidón de maíz, en las características sensoriales del pan elaborado con harina de mijo (<i>panicum miliaceum</i>) y trigo (<i>Triticum vulgare</i>).	Volumen 10 N°1. ISSN: 1692-7125.; 67 -74pp , enero-junio	2010
@limentech. ciencia y tecnología alimentaria	y	RNNI	Diagnóstico del proceso productivo del pan tipo dulce más consumido en la ciudad de Pamplona-Norte de Santander.	N° 2 Volumen 4. ISSN: 1692-7125.	2006
@limentech. ciencia y tecnología alimentaria	y	RNNI	Efecto de la alfa amilasa sobre las características sensoriales del pan de agua autóctono de Pamplona, Norte de Santander	N° 2 Volumen 4. ISSN: 1692-7125	2006
@limentech. ciencia y tecnología alimentaria	y	RNNI	Aporte nutricional de una galleta típica tipo dulce para diabéticos	N° 1 Volumen 4. ISSN: 1692-7125	2006
@limentech. ciencia y tecnología alimentaria	y	RNNI	Iniciación y entrenamiento en la investigación científica en el nivel de pregrado con la elaboración de una galleta tipo dulce para diabéticos en la ciudad de Pamplona	N° 2 Volumen 2. ISSN: 1692-7125	2005
@limentech. ciencia y tecnología alimentaria	y	RNNI	Efecto de las condiciones de almacenamiento sobre las características textuales del pan de agua autóctono de Pamplona Norte de Santander	N° 2 Volumen 3. ISSN: 1692-7125. 34-42pp.	2005
@limentech .Artículo técnico – científico		RNNI	Acción y efecto del tiempo y la temperatura en los huevos de codorniz en la granja Minigrancer municipio Chinácota.	Volumen 3. ISSN: 1692-7125.62-77 pp	2005

Anexar filas según corresponda

DIRECCION DE TRABAJOS DE GRADO- PREGRADO

TITULO	MODALIDAD	PROGRAMA	ESTUDIANTE	AÑO
Carragenina y antimicrobianos naturales en la mejora de la textura y vida útil del jamón de cerdo en carnes Casablanca S.A	Práctica empresarial	Ingeniería de Alimentos	Arelys Yezenia García Correa	2015
Plan agregado de producción para carnes frías de avícola el Madroño, Cartagena – Bolívar.	Práctica empresarial	Ingeniería de Alimentos	Alfredo Rafael Crespo Chico	2015
Características fisicoquímicas del aceite crudo de palma africana (<i>elaeis guineensis jacq</i>) extraído en la planta de María la Baja-Bolívar	Investigación	Tecnología de Alimentos	Adrián Arturo González Ospino	2014
Tiempo de conservación del banano variedad gross <i>michel</i> minimamente procesado y almacenado en refrigeración.	Investigación	Ingeniería de Alimentos	Paola Victoria, Mogollón	2014
Influencia del calentamiento con microondas sobre el contenido de humedad, las características reológicas de un producto hojaldrado (croissant)	Investigación	Ingeniería de Alimentos	Jenny Milady Cárdenas Parada	2013
Características reológicas y contenido de humedad del pan de agua empacado al vacío	Investigación	Ingeniería de Alimentos	Mayra Amparo Valencia Díaz	2013
Evaluación del recubrimiento comestible a base de almidón de maíz (<i>zea mays</i>) y suero lácteo en la conservación del lulo variedad (<i>solanumquitoense</i>).	Investigación	Ingeniería de Alimentos	Yazmin Quintero Arenas	2013
Influencia del procesamiento y almacenamiento sobre el color de tallarines al huevo con espinacas	Investigación	Ingeniería de Alimentos	Greykys Dayana Ortega	2013

Efecto de huevo (fresco y en polvo) sobre la composición química y la microbiota de la pasta	Investigación	Tecnología de alimentos	Humberto Rozo Santafe	2012
Propiedades fisicoquímicas de la harina de ahuyama (<i>cucurbita máxima l</i>) almacenada a condiciones ambientales	Investigación	Tecnología de alimentos	Félix Leonardo Acevedo Sarmiento	2012
Efecto de la aplicación de un recubrimiento comestible a base de alginato sobre la calidad de la fresa (<i>fragaria ananasa cv. camarosa</i>)	Investigación	Ingeniería de Alimentos	Yoicelin Ayola Coneo	2012
Desarrollo de patacones precocidos y congelados a partir de plátano verde hartón (<i>musa paradisiaca l</i>)"	Investigación	Tecnología de Alimentos	Ana Milena Álvarez Montero	2012
Programa de trazabilidad para pastas alimenticias la Fama, Cúcuta (N.de.S)	Práctica Empresarial	Ingeniería de Alimentos	Carlos Andrés Lizarazo Navarro	2011
Manual de Higiene y Seguridad	Práctica Empresarial	Ingeniería de Alimentos	Oscar Mauricio Florez	2011
Efecto de la sustitución de harina de trigo por harina de okara en el contenido de fibra del pan tipo dulce mojiçón	Pasantía investigativa	Ingeniería de Alimentos	Diana Carolina Carvajal T	2011
Diseño e Implementación del Plan de Saneamiento Básico para el Restaurante Mac Pollo Express la Florida-Bucaramanga	Práctica Empresarial	Ingeniería de Alimentos	Andrea Duran Lozano	2010
Diseño de un plan de saneamiento básico para la Salsamentaria Alemana Ltda. Pamplona (N.de.S)	Práctica empresarial	Ingeniería de Alimentos	Susan Diaz Duarte	2010
Contenido proteico del tallarín elaborado con la sustitución parcial de harina de trigo por harina de plátano (<i>Musa paradisiaca</i>) y harina de soya (<i>Glycine max</i>)	Pasantía investigativa	Ingeniería de Alimentos	Neddy Rojas Espinosa	2010
Mejoramiento del proceso de elaboración de harina de pluma en la planta de subproductos de Avidesa Mac-Pollo S.A	Práctica empresarial	Ingeniería de Alimentos	Gustavo Barrera Castro	2010

Anexar filas según corresponda

DIRECCIÓN TRABAJOS DE INVESTIGACIÓN EN POSGRADO (TERMINADOS Y EN FORMULACIÓN)

TÍTULO	MODALIDAD	PROGRAMA	ESTUDIANTE	AÑO
--------	-----------	----------	------------	-----

Anexar filas según corresponda

DIRECCION DE TRABAJOS DE GRADO EN EJECUCIÓN

TÍTULO	MODALIDAD	PROGRAMA	ESTUDIANTE	AÑO
Influencia de la harina de lenteja (<i>Lens culinaris</i>) sobre las características químicas de la pasta alimenticia compuesta (Tallarín)	Investigación	Ingeniería de Alimentos	Carlos Andrés Hernández Rico	2016

Anexar filas según corresponda

JURADO DE TRABAJOS DE GRADO (PREGRADO – POSGRADO)

TÍTULO	MODALIDAD	PROGRAMA	ESTUDIANTE	AÑO
Elaboración de pastas adicionadas de semilla de ahuyama	Investigación	Ingeniería de alimentos	Carolina Medina Jiménez	2015
Tratamientos físico y química en la conservación poscosecha de la Curuba	Investigación	Ingeniería de alimentos	Humberto Roza Santafé	2015
Efecto del secado por microondas sobre propiedades reológicas y color de la papa criolla (<i>solanum phureja</i>) y su harina	Investigación	Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos	Rolando Enrique Rojas Toloza	2014
Ecuaciones de predicción del rendimiento en canal y de la composición tisular en ovinos basados en medidas untrasonografías	Investigación	Ingeniería de Alimentos	Yudy Natalia Muñoz Gomez	2014
Calidad fisicoquímica de clones promisorios de papa criolla procedente de Chitaga (N.de.S)	Investigación	Ingeniería de Alimentos	Wilmer Jose Urrutia Orozco	2014

Sustitución parcial de harina de trigo por harina de linaza (<i>Linum usitatissimum</i> L.) en la elaboración de pastas alimenticias tipo tallarín.	Práctica empresarial	Ingeniería de Alimentos	Roger de Jesús Domínguez	2014
Efecto del tiempo de espera al choque térmico sobre la inocuidad microbiana de la salchicha, elaborada en la empresa Avides Mac Pollo S.A.	Práctica empresarial	Ingeniería de Alimentos	Jeimy Paola Suárez Araque	2013
Influencia del pH, sustrato y de la temperatura en la actividad de la enzima polifenoloxidasas en papa (<i>Solanum tuberosum</i> L) cv. Pastusa y Única.	Investigación	Tecnología de Alimentos	Oscar Mendoza Benítez	2013
Mejoramiento del proceso de las pastas alimenticias en la empresa Pastas Parmesana, Sincelejo (Sucre).	Práctica empresarial	Ingeniería de Alimentos	Javier Alfonso Suárez Cordero	2013
Mejoramiento del proceso de Obtención de harina de arroz pulverizada en la arrocera Gelvez S.A. Cucuta Norte de Santander	Práctica empresarial	Ingeniería de Alimentos	Liliana Andrea Ortiz García	2012
Evaluación del proceso de secado de puré de papaya (<i>Carica papaya</i> L).	Investigación	Maestría en Ingeniería de Alimentos – U. del Valle	María Urany Ocoró Zamora	2012
Calidad fisicoquímica, reológica y sensorial de carne de ovino producida en las ecorregiones de García Rovira.	Investigación	Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos	Anabelly Loturco Hernández	2012
Características fisicoquímicas del Ron Ñeque producido en la Pacha-Magdalena.	Investigación	Ingeniería de Alimentos	María Luisa Avendaño Ortiz	2012
Efecto del tipo de empaque sobre las características organolépticas y microbiológicas del chorizo tipo antioqueño almacenado en refrigeración.	Práctica empresarial	Ingeniería de Alimentos	Leidy Lorena Pabón Beltrán	2012
Identificación de puntos críticos de control para el diseño de un programa de trazabilidad en los productos elaborados en la empresa Pat Carnes Cúcuta Norte de Santander	Práctica empresarial	Ingeniería de Alimentos	Clara Ximena Hernández Casanova	2012
Determinación del nivel de adsorción de calcio en mujeres mayores de 50 años a partir del consumo controlado de una bebida láctea enriquecida en: Universidad de Pamplona	Investigación	Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos	Amparo Luz Pua Rosado	2011
Mejoramiento del proceso de elaboración de Snack de banano verde (<i>Musa cavendish</i>) en la empresa Bananitas	Práctica empresarial	Ingeniería de Alimentos	Gissela Paola García Avendaño	2011

de la ciudad de Santa Marta

Impregnación al vacío de tratamientos químicos como método retardante de la maduración comercial del lulo variedad la selva (<i>Solanum quitoense</i> lam).	Investigación	Ingeniería de Alimentos	Karla Yulie Carrero Rincón	2011
Mejoramiento de las condiciones higiénico sanitarias en la arrocera Gelvez S.A. Cúcuta Norte de Santander.	Práctica empresarial	Ingeniería de Alimentos	Mayra Alejandra Pachon Rodriguez	2011
Fortificación de un chocolate de consumo directo con hieno hemo, procedente de hemoglobina bovina	Investigación	Maestria en Ciencia y Tecnología de Alimentos	Adriana Soto Mendez	2010
Uso de tecnologías de obstáculos en la conservación mango precortado variedad Tommy atkins	Investigación	Ingeniería de Alimentos	Paola Patricia Pacheco Palmera	2010
Diseño del programa de limpieza y desinfección para el Banco Diocesano de Alimentos de Cúcuta Norte de Santander.	Práctica empresarial	Tecnología de Alimentos	Jorge Iván Flores Velasco	2010
Verificación de los procedimientos operativos estandarizados de sanidad en el área de desprece Frigoandes.	Práctica empresarial	Ingeniería de Alimentos	Antonio Luis Contreras Navarro	2010

PARTICIPACIÓN EN EVENTOS

EVENTO	PONR Ponencia Oral		O Otros (Organizador, Asistente, Comité Científico, Entre otros)		AÑO
	TIPO	NACIONAL	INTERNACIONAL	TITULO	
III Congreso Internacional Agroalimentario	Poster Oral		X	Conservación de la uchuva (<i>physalis peruviana L.</i>) mediante aplicación de recubrimiento comestible a base de gel de aloe (<i>barbadensis miller</i>)	2015
III Congreso Internacional Agroalimentario	Poster Oral		X	Color de la pasta compuesta al huevo con espinacas (<i>spinacea oleracea l.</i>) durante su procesamiento y almacenamiento	2015
III Congreso Internacional Agroalimentario	Poster Oral		x	Características organolépticas del pan de agua elaborado con alfa amilasa	2015
III Congreso Internacional Agroalimentario	Otros		X	Organizador –Comité Científico	2015
IV simposio internacional agroalimentario	Poster Oral		x	Influencia del calentamiento con microondas sobre el contenido de humedad y las características reológicas de un producto hojaldrado (<i>croissant</i>)	2014
IV simposio internacional agroalimentario	Poster Oral		x	Recubrimiento comestible a base de almidón de maíz (<i>zea mays</i>) y suero lácteo para la conservación del lulo variedad (<i>solanum quitoense</i>).	2014
II Congreso Internacional de Investigación e Innovación en Ingeniería, Ciencia y Tecnología de Alimentos	Poster Oral		X	Incidencia del empaçado al vacío sobre las características reológicas del pan de agua producto autóctono	2014
II Congreso Internacional de Investigación e Innovación en Ingeniería, Ciencia y Tecnología de Alimentos	Poster Oral		x	Efecto del huevo (fresco y en polvo) sobre la composición química y la microbiota del tallarín	2014
XIV Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos	Poster Oral		X	Uso de α amilasa como inhibidor del envejecimiento del pan de agua producto autóctono de pamplona (n. de. s)	2013

V Congreso Venezolano de Ciencia y Tecnología de Alimentos	Poster Oral		X	Características texturales del pan de agua producto autóctono	2013
II Congreso Internacional Agroalimentario CIAA	Otros		X	Organizador-Comité Científico	2012
II Congreso Internacional Agroalimentario CIAA	Poster Oral		X	Características Físicoquímica de Harina de Okara	2012
II Congreso Internacional Agroalimentario CIAA	Ponencia Oral		X	Efecto de un recubrimiento comestible a base de alginato sobre la calidad de la fresa variedad <i>camarosa</i>	2012
I Congreso Internacional Agroalimentario y 8a Semana Alimentaria. "Colombia nuevos y mejores alimentos"	Póster Oral	X		Análisis de consumo del pan tipo dulce más consumido en la ciudad de Pamplona-Norte de Santander"	2007
I Congreso Internacional Agroalimentario y 8a Semana Alimentaria. "Colombia nuevos y mejores alimentos"	Póster Oral	X		Efecto de la alfa amilasa sobre las características sensoriales del pan de agua autóctono de Pamplona, Norte de Santander"	2007
I Congreso Internacional Agroalimentario y 8a Semana Alimentaria. "Colombia nuevos y mejores alimentos"	Póster Oral	X		Evaluación sensorial de una galleta típica tipo dulce para diabéticos"	2007
VIII Congreso Nacional de ciencia y Tecnología de Alimentos	Póster Oral	X		Efecto de las condiciones de almacenamiento sobre las características texturales del pan de agua	2006
Acta	Póster Oral		X	9 Conferencia Internacional sobre Ciencia y tecnología de los Alimentos, cicta 9., 3er encuentro latinoamericano y del caribe sobre cacao y chocolate, simposio internacional de ingredientes y alimentos funcionales, simposio internacional sobre nuevas tecnologías de conservación y envasado de frutas y hortalizas.	2005

Anexar filas según corresponda

REDES, ASOCIACIONES ACADÉMICAS, PROFESIONALES, CIENTÍFICAS O ARTÍSTICAS A LAS QUE PERTENECE.

NOMBRE	NACIONAL	INTERNACIONAL	OBJETIVO	AÑO

Anexar filas según corresponda

PRODUCCIÓN DE MATERIAL DE APOYO

P Protocolo
V Video(s)

T Taller(es)
M Módulos

R Relatoría
H Heurística

HC Herramientas Cognitivas
O Otros Cuales

MC Mapas Conceptuales

N°	TIPO	TITULO	RESUMEN	AÑO
1	Módulo	Tecnología de cereales y oleaginosas	Moodle asignatura presencial- planestic	2015
2	Manual de prácticas	Prácticas Poscosecha III	Se describe cada una de las prácticas título, objetivos, fundamento teórico, materiales , métodos, referentes bibliográficos y anexos (reporte de datos)	2009
3	Video	La panificación una ciencia o arte	Donde se describe el inicio de la panificación como un arte y posteriormente empieza a construirse un conocimiento científico de la materias primas, proceso, operaciones unitarias, variables, empaques, vida útil y calidad del producto final	2004
4	Módulo. Especialización en Proyectos pedagógicos Agroindustriales	Tecnología de frutas y verduras	Se describen las diferencias entre una fruta y verdura, su clasificación, composición, propiedades, causas de deterioro, métodos de transformación y conservación. Se actualiza en el 2.006	2006

5	Documento Guía	Guía de laboratorios de tecnología de Cereales y oleaginosas	Se describe cada una de las prácticas título, objetivos, fundamento teórico, materiales , métodos, referentes bibliográficos y anexos (reporte de datos).Actualizada en el 2006	2006
---	----------------	--	---	------

Anexar filas según corresponda

DIRECCION DE TRABAJOS DE INTERACCIÓN SOCIAL

PROYECTO DE EXTENSION O ACTIVIDAD	POBLACIÓN IMPACTO	PARTICIPANTE	CONVENIO/ RESPONSABLE	FUENTE DE FINANCIACIÓN	AÑO
Conducción del programa ¿el mundo de los alimentos¿ en la emisora radio universidad de pamplona 94.9 f.m	Los oyentes de radio Universidad de Pamplona en la docentes y estudiantes del programa de Ingeniería de Alimentos y por último la Universidad de Pamplona.	Ada luz Torres f. Richard Leonardo Peñaloza Duarte Sandra Patricia Cruz Valderrama			2015
Determinación metrológica del suministro alimentario en los hogares sociales de bienestar familiar (I.C.B.F.)	Los usuarios de los programas institucionales del ICBF y las madres comunitarias que actualmente componen el personal manipulador de	William Armando Alzate González			2015

los alimentos

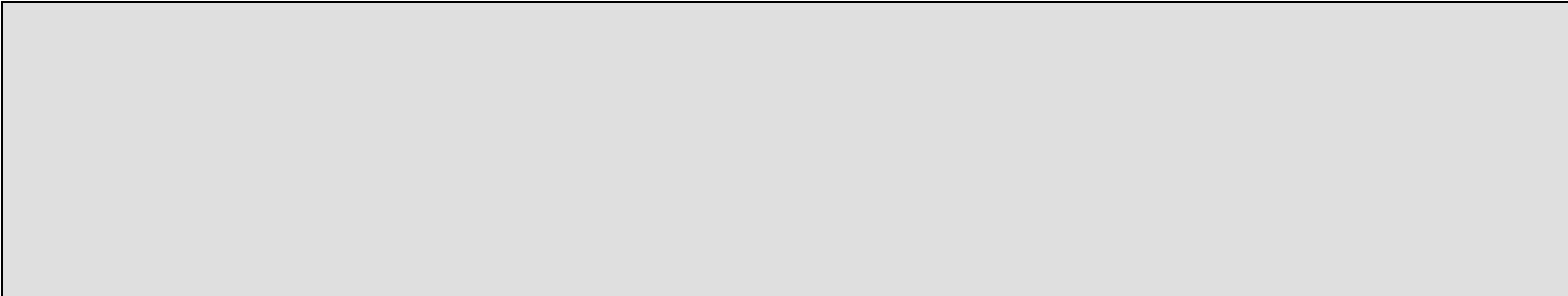
Anexar filas según corresponda

PREMIOS, RECONOCIMIENTOS Y DISTINCIONES

N°	TIPO	NACIONAL	INTERNACIONAL	AÑO
1	Primer puesto por comunicación poster: Color de la pasta compuesta al huevo con espinacas (<i>spinacea oleracea</i> L.) durante su procesamiento y almacenamiento	X		2015
2	Reconocimiento especial –Desempeño Docente	X		2014
3	Moción de Felicitación y Reconocimiento por la participación y compromiso en el proceso de renovación de acreditación de alta calidad del programa de Ingeniería de Alimentos.	X		2013
4	Par evaluador, tesis de maestría: Evaluación del proceso de secado de puré de papaya (<i>Carica papaya</i> L.) mediante tecnología de ventana de refractancia"Universidad del Valle	X		2012
5	Par evaluador registro calificado	X		2009
6	Curso Maestría	X		2010
7	Par evaluador Proyecto de Investigación –Universidad de Antioquía	X		2010
8	Reconoce la participación activa en la elaboración, presentación, defensa y puesta el marcha de la Maestría en Ciencia y Tecnología de alimentos	X		2003
9	Medalla del Tomate de Oro y anotación en si hoja de vida Reconocimiento por el Departamento de alimentos por la labor en beneficio de la evolución del programa y destacado compromiso Institucional en el proceso de autoevaluación con miras a la Acreditación	X		2002
10	Moción de Felicitación y Reconocimiento: por la organización y éxitos alcanzados en la Primera Semana Nacional Alimentaria- Acta N° 012 del 30 de Noviembre 1.998. Consejo Superior. C.C de Hoja de Vida	X		1998

Anexar filas según corresponda

INFORMACIÓN ADICIONAL



Mariela Hernández

MARIELA HERNÁNDEZ ORDOÑEZ

Fecha: 08/02/2016