



CURRICULUM VITAE

DATOS PERSONALES



Nombres	Yanine Yubisay
Apellidos	Trujillo Navarro
Identificación	60384901
Fecha de nacimiento (Año/Mes/Día)	1977/11/25
Sexo	Femenino
Nacionalidad	Colombiana
Teléfono móvil	3134526778
Fax	5682937
C.C	
Correo Electrónico	yaninetrujillo@unipamplona.edu.co
Dirección Laboral	Km 1. Vía Bucaramanga
Dirección de residencia	Carrera 10 No. 11 C-45

FORMACIÓN ACADÉMICA

TÍTULO RECIBIDO	UNIVERSIDAD	AÑO DE GRADO	CIUDAD-PAÍS
Doctor en Tecnología, Calidad y Marketing en las I.A.A.	Universidad Pública de Navarra-España	2004	Pamplona-España
Ingeniero de Alimentos	Universidad de Pamplona-Colombia	2000	Pamplona-Colombia

Anexar filas según corresponda





CURSOS DE CAPACITACIÓN

EVENTO	NACIONAL	INTERNACIONAL	TITULO	AÑO
Capacitación en área de desempeño			Feria de la investigación UP	2015
Capacitación en área de desempeño			Feria Técnica de la Facultad 2015	2015
Congreso		X	Congreso CIAA	2015
Capacitación en área de desempeño			Jornada Actualización del Café	2015
Capacitación en área de desempeño	X		Formulación y estructuración de proyectos de ciencia, tecnología e innovación - CTEI y desarrollo regional para el sistema general de regalías – SGR, metodología general ajustada - MGA y marco lógico	2015
Capacitación en área de desempeño	X		Formación y apropiación pedagógica de las TIC	2015
Congreso			IV Simposio Internacional Agroalimentario <i>Tipo de evento:</i> Simposio	2014
Congreso		X	II Congreso Internacional de Investigación e Innovación en Ingeniería, Ciencia y Tecnología de Alimentos	2014
Congreso	X	X	XXXVIII Congreso Nacional y del XIV Congreso Internacional de la Sociedad Española de Ovinotecnia y Caprinotecnia SEOC	2013
Congreso		X	XIV Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de los Alimentos CYTAL	2013
Capacitación en área de desempeño	X		Implementación de la herramienta Open Journal System OJS, para la gestión de revistas científicas- Editor de revistas	2012





Congreso		X	II Congreso Internacional Agroalimentario	2012
Desarrollo pedagógico docentes	X		Formación de formadores	2010
Capacitación en área de desempeño		X	Congreso de la Sociedad Española de Ovinotecnia y Caprinotecnia	2010
Capacitación en área de desempeño		X	Congreso Español de Ingeniería de Alimentos	2010
Capacitación área de desempeño	X		Manejo poscosecha de frutas y verduras	2009
Capacitación área de desempeño	X		Diseño de estructuras curriculares	2009
Desarrollo pedagógico docentes	X		Actualización pedagógica universitaria	2009
Capacitación en área de desempeño		X	Evaluación de la composición corporal de ovinos mediante ultrasonido	2009
Curso actualización	X		Curso de actualización pedagógica Universitaria II nivel	2009
Congreso		X	XIII Congreso Anual en Ciencia y Tecnología de Alimentos CYTALIA	2008





Jornada	X		VII Semana Alimentaria: Alimentos del futuro	2008
Curso de corta duración	X		Aplicaciones calorimétricas a los sistemas biológicos	2008
Curso de corta duración	X		Evaluación sensorial del café	2008
Congreso		X	I Congreso Internacional Agroalimentario CIAA	2007
Curso de corta duración	X		Actualización pedagógica universitaria	2005
Seminario	X		Bioseguridad y Bioterrorismo en alimentos y procesamiento	2005
Seminario		X	Tecnologías de la información y comunicación	2004
Seminario		X	Seminario de la evaluación sensorial de los vinos de jerez-Consejo regulador de las denominaciones de origen Jerez	2004
Seminario		X	Adquisición, caracterización y gestión de imágenes	2004
Jornada		X	Visión artificial	2004





Congreso	X	Congreso nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos	2003
Jornada	X	Calidad y control en productos de origen vegetal	2001
Seminario	X	III Seminario sobre calidad en el sector agroalimentaria	2001

Anexar filas según corresponda

IDIOMAS

IDIOMAS	Nivel de conocimiento (Muy Bien-Bien-Regular)		
	Lee	Escribe	Habla
<i>Inglés</i>	Muy bien	Bien	Regular
<i>Francés</i>	Muy bien	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	ANO INGRESO	ANO RETIRO
Universidad Pamplona	de Pamplona-Colombia		Indefinid ^o	Tiempo completo	Maestría en Ciencia y Tecnología de alimentos	2005	
Universidad Pamplona	de Pamplona-Colombia		Indefinido	Tiempo completo	Ingeniería y Tecnología de alimentos	2005	

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)
Universidad de Pamplona	Pamplona	Colombia	Directora Grupo Investigación GINTAL	2002/01/10	
Universidad de Pamplona	Pamplona	Colombia	Coordinadora Semillero de Investigación SINTAL	2005/06/01	
Universidad de Pamplona	Pamplona	Colombia	Directora Revista @limentech, Ciencia y Tecnología Alimentaria	2010/08/01	2015/08/13
Universidad Pública de Navarra-ALITEC	Pamplona	España	Investigador	2004/01/15	2004/12/2004

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
Identidad 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		Unipamplona	158.830.000	Pamplona-Colombia	1
Identificación de descriptores para la evaluación sensorial de la cebollita Ocañera					Unipamplona	550.000		1





Tratamientos físicos y químico en la conservación poscosecha de la curuba (<i>Passiflora mollissima</i>)	Investigación y desarrollo	Ingeniería y Tecnología Ingeniería de la producción	X	Unipamplona	18.513.000		0.5
Calidad fisicoquímica e industrial de clones promisorios de papa criolla (<i>Solanum phureja</i>) procedentes de Chitagá – Norte de Santander	Investigación y desarrollo	Ingeniería y Tecnología Ingeniería de la producción	X	CORPOICA- Unipamplona	791.560	Pamplona- Colombia	0.5
Retardo de la maduración organoléptica y de la senescencia del tomate (<i>Lycopersicon esculentum Mill</i>) variedades milano y chonto	Fisiología Poscosecha		X	UniPamplona	61.395.520	Pamplona- Colombia	2
Parametrización cualitativa y cuantitativa de la calidad en la producción de carne ovina de raza criolla en términos de la edad y del peso al sacrificio	Investigación y desarrollo	Ingeniería y Tecnología Ingeniería de la producción	X	COLCIENCIAS- UP	242.000.800	Pamplona- Colombia	1
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 (Norte de	Investigación y desarrollo	Ingeniería y Tecnología Ingeniería de la producción	X	Ministerio de agricultura y desarrollo Rural MADR	411.109.793	Pamplona- Colombia	2





Santander)								
Entrenamiento de jueces en la evaluación sensorial de la carne de ovejo	Investigación y desarrollo	Ingeniería y Tecnología Ingeniería de la producción	y	X	COLCIENCIAS	7.000.000	Pamplona-Colombia	1
Calidad fisicoquímica, reológica y sensorial de la carne de ovino producida en las ecorregiones de García Rovira (Santander) y Pamplona (N. de S.)	Investigación y desarrollo	Ingeniería y Tecnología Ingeniería de la producción	y	X	COLCIENCIAS-UP		Pamplona-Colombia	1
Efecto de la maceración y tiempo de maduración sobre los parámetros de calidad de una cerveza artesanal tipo ALE (Dubbel Belga)	Investigación y desarrollo	Ingeniería y Tecnología Ingeniería de la producción	y	X	COLCIENCIAS-UP	21.222.000	Pamplona-Colombia	1
Evaluación de la ultrasonicación de alta intensidad como método complementario en la conservación del queso blanco	Investigación y desarrollo	Ingeniería y Tecnología Ingeniería de la producción	y	X	PASCA-Unipamplona	30.517.950	San Cristóbal-Venezuela Pamplona-Colombia	1
Retardo de la maduración organoléptica y de la senescencia del tomate (<i>Lycopersicon esculentum</i> Mill) variedad milano	Agroindustria y producción agropecuaria	Agropecuarias		X	COLCIENCIAS-Unipamplona	20.383.200	Pamplona-Colombia	1
Caracterización de la polifenoloxidasas en papa criolla (<i>Solanum Phureja</i>)	Agroindustria y producción	Agropecuarias		X	COLCIENCIAS-Unipamplona	21.222.000	Pamplona-Colombia	1





producida en Norte de Santander agropecuaria

PROYECTO(S)	CAMPO ESPECIFICO DE TRABAJO	ÁREA DE CONOCIMIENTO	INVESTIGADOR PRINCIPAL	COINVESTIGADOR	ENTIDAD(ES) FINANCIADORA(S)	MONTO TOTAL	CIUDAD-PAÍS	DURACIÓN AÑO
Influencia de la edad en la evolución del pH y color durante la conversión del músculo en carne, y evaluación de pigmentos en la conservación de la carne de ovino raza mestiza	Investigación y desarrollo	Ingeniería de la producción	X		Unipamplona	22.142.136	Pamplona-Colombia	1
Uso de tecnologías combinadas. osmodeshidratación secado y film comestible en la conservación de trozos de durazno (<i>prunus persica miller</i>) cv. amarillo jarillo	Investigación y desarrollo	Ingeniería de la producción		X	Unipamplona		Pamplona-Colombia	1
Determinación del poder antipardeamiento de determinados agentes conservantes desarrollados por la empresa privada LIBSA	Investigación y desarrollo	Ingeniería de la producción		X	LIBSA-UPNA		Pamplona-Colombia	1
Caracterización fisicoquímica y de levaduras asociadas a la	Investigación y desarrollo	Ingeniería de la producción		X	Unipamplona		Pamplona-Colombia	2





uva Isabella cultivada en Villa Rosario

Caracterización de los parámetros de calidad de la canal y de la carne de ovino	Investigación y desarrollo	Ingeniería de la producción	X	COLCIENCIAS-Unipamplona	Pamplona-Colombia	3
Caracterización fisicoquímica, reologica y sensorial de la carne de ovino producida en las ecoregiones de García Rovira (Santander) y Pamplona (Norte de S.)	Investigación y desarrollo	Ingeniería de la producción	X	COLCIENCIAS-Unipamplona	116.463.800	1
Influencia del sistema de enfriamiento de la salmuera sobre características fisicoquímicas y sensoriales	Investigación y desarrollo	Ingeniería de la producción	X	Unipamplona	Bucaramanga-Colombia	0.6
Utilización del análisis sensorial como parámetro de control de calidad salchicha ahumada clásica	Investigación y desarrollo	Ingeniería de la producción	X	Unipamplona	Pamplona-Colombia	0.6
Optimización del proceso de vinificación con la uva variedad Isabella producida en Villa Rosario	Investigación y desarrollo	Ingeniería de la producción	X	Unipamplona	Pamplona-Colombia	2
Optimización del uso de métodos combinados en el procesado mínimo de papa entera-pelada	Investigación y desarrollo	Ingeniería de la producción	X	Unipamplona	Pamplona-Colombia	2





(*Tuberosum solanum l. spp Andigenan*) cv. parda pastusa

Impregnación al vacío de tratamientos químicos como método retardante de la maduración comercial del lulo variedad la selva	Investigación y desarrollo	Ingeniería de la producción Agropecuaria	X	Unipamplona	12.325.110	Pamplona-Colombia	1
---	----------------------------	--	---	-------------	------------	-------------------	---

(*Solanum quitoense lam*)

Estudio de la composición morfológica de la canal de ovino producido en las ecorregiones de García Rovira (Santander) y Pamplona (N. de S.)	Investigación y desarrollo	Ingeniería de la producción Agropecuaria	X	Unipamplona	14.895.500	Pamplona-Colombia	1
---	----------------------------	--	---	-------------	------------	-------------------	---

Estudio de los cambios fisiológicos, fisicoquímicos y enzimáticos del lulo durante la maduración poscosecha	Investigación y desarrollo	Ingeniería de la producción Agropecuaria	X	Unipamplona	12.325.110	Pamplona-Colombia	0.5
---	----------------------------	--	---	-------------	------------	-------------------	-----

Estudio del uso de la giberelina como método para retardar la maduración organoléptica del tomate variedad milano (<i>Lycopersicum esculatum Mill</i>)	Investigación y desarrollo	Ingeniería de la producción Agropecuaria	X	Unipamplona	16.733.000	Pamplona-Colombia	1
--	----------------------------	--	---	-------------	------------	-------------------	---

Uso de las tecnologías de obstáculos en la conservación de mango	Investigación y desarrollo	Ingeniería y Tecnología Ingeniería de la	X	Unipamplona	3.450.000	Pamplona-Colombia	1
--	----------------------------	--	---	-------------	-----------	-------------------	---





biche (<i>Manguifera indica</i>) precortado variedad Tommy Atkins		producción						
Cuantificación de flavonoides totales en cáscara de naranja variedad criolla (<i>Citrus sinensis</i>) producida en Norte de Santander	Investigación y desarrollo	Ingeniería y Tecnología Ingeniería de la producción	X		Unipamplona	19.941.900	Pamplona-Colombia	0.5
Estudio comparativo de la estabilidad de la polifenoloxidasas en tres variedades de papa (<i>Tuberosum solanum L.</i>) mínimamente procesada	Investigación y desarrollo	Ingeniería y Tecnología Ingeniería de la producción Agropecuaria	X		Unipamplona	43.998.172	Pamplona-Colombia	1.5
Efecto de las condiciones de escaldado sobre la textura y la estabilidad de la peroxidasa en la papa (<i>Tuberosum solanum L.</i>) variedad única	Investigación y desarrollo	Ingeniería y Tecnología Ingeniería de la producción	X		Unipamplona		Pamplona-Colombia	0.5
Evaluación de los cambios producidos por la adición de papaina en las propiedades fisicoquímicas y sensoriales de la carne de bovino	Investigación y desarrollo	Ingeniería y Tecnología Ingeniería de la producción	X		Unipamplona		Pamplona-Colombia	0.6
Evaluación de la influencia del uso de soda cáustica en el pelado sobre la calidad física del	Investigación y desarrollo	Ingeniería de la producción	X		Unipamplona	24.362.440	Pamplona-Colombia	1





durazno (*Prunus pérsica* L.) para su conservación en almíbar

Estudio del efecto de las condiciones de empaclado en el color del frijol cargamanto seco blanco (<i>Phaseolus vulgaris</i>)	Investigación y desarrollo	Ingeniería y Tecnología Ingeniería de la producción Agropecuaria	X	INTAL		Medellín-Colombia	0.6
Evaluación del almidón de ñame espino (<i>Dioscorea rotundata</i>) como estabilizante en la elaboración de yogur entero tipo batido	Investigación y desarrollo	Ingeniería de procesos	X	Unipamplona		Pamplona-Colombia	1
Efectividad de agentes orgánicos en la preservación de la calidad y vida útil de la papa	Investigación y desarrollo	Ingeniería de procesos	X	Unipamplona		Pamplona-Colombia	1
Desarrollo de una herramienta informática para la optimización de la calidad de los productos vegetales escaldados y minimización de los costes de operación	Investigación y desarrollo	Ingeniería de procesos	X	UPNA	334.358,92 (Euros)	Pamplona-España	1

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	TITULO	REFERENCIA BIBLIOGRÁFICA	AÑO
MVZ	RNI	Uso de microondas en la precoción de clones promosorios de papa criolla (<i>Solanum phureja</i>)		2016
		Evaluación del curado y bicarbonato de sodio como métodos de conservación poscosecha de la curuba (<i>Passiflora tripartita</i> cv. <i>mollissima</i>)		2016
BISTUA	RNI	Conservación de la fresa (<i>Fragaria ananassa</i>) variedad camarosa a partir de la modificación pasiva de la atmósfera		2016
Revista Cárnica Latinoamericana	RII	Influencia de la edad y el tiempo de madurez en la capacidad de retención de agua (CRA) en la carne de ovino criollo		2015
@limentech, Ciencia y Tecnología Alimentaria	RNI	Influencia de la edad y el tiempo de madurez en la capacidad de retención de		2015





		agua(CRA) en la carne de ovino criollo	
Feria Técnica facultad	PPM	Influencia del tipo de músculo y del área de muestreo sobre las propiedades sensoriales de textura de la carne ovina	2015
Feria Técnica facultad	PPM	Determinación del parámetro de color instrumental y su relación con la medida visual en carne de ovino	2015
CONACYTA	PO	Tecnología poscosecha para retardar el proceso de maduración en tomate (<i>Lycopersicon esculentum</i> Mill)cv. Milano	2015
XX Congreso Chileno de Ciencia y Tecnología de los Alimentos	PPM	Determinación del parámetro de color instrumental y su relación con la medida visual en carne de ovino	2015
XV Congreso Argentino de ciencia y tecnología de alimentos CYTAL	PPM	Influencia del tipo de músculo y del área de muestreo sobre las propiedades sensoriales de textura de la carne ovina	2015





III Congreso Internacional agroalimentario	PO	Los sentidos: una inmersión de sensaciones y un paso hacia el éxito de la industria agroalimentaria		2015
III Congreso Internacional agroalimentario	PPM	Características organolépticas del pan de agua elaborado con alfa amilasa		2015
Revista Facultad Nacional de Agronomía	RNI	Efecto de la edad y el tiempo de madurez sobre las características fisicoquímicas de la carne ovino	Volumen 67, Pág. 350-352 ISSN: 0304-2847	2014
@limentech, Ciencia y Tecnología Alimentaria	RNI	Capacidad de producción de alcohol de levaduras vinícolas sobre un sustrato a base de panela	Volumen 12, número 1, 2014 Pag. 78-85 ISSN 1692-7125	2014
@limentech, Ciencia y Tecnología Alimentaria	RNI	Influencia de la castración, ecorregión y época del año en la calidad sensorial de la carne de ovejo	Volumen 12, número 1, 2014 Pag. 23-31 ISSN 1692-7125	2014
Libro	LC	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





IV Simposio Internacional Agroalimentario	PPM	Desarrollo de una escala de referencia para la evaluación sensorial de la dureza en carne de ovejón cocida	2014
IV Simposio Internacional Agroalimentario	PPM	Elaboración de una escala de referencia para la evaluación organoléptica de la elasticidad en carne de ovejón (Longissimus dorsi)	2014
IV Simposio Internacional Agroalimentario	PPM	Análisis de correlación de la evaluación de la elasticidad sensorial e instrumental en carne de ovino cocida	2014
IV Simposio Internacional Agroalimentario	PPM	Determinación del parámetro de color instrumental y su relación con la medida visual en carne de ovino	2014
IV Simposio Internacional Agroalimentario	PO	Evaluación del rendimiento cárnico en ovinos a partir de la ultrasonografía	2014
IV Simposio Internacional Agroalimentario	PPM	Estudio de correlación sensorial e instrumental de una escala estándar para el análisis de dureza	2014





		en carne de ovejo		
XXXVIII Congreso Nacional y XIV Congreso Internacional SEOC	PPM	Ecuaciones de predicción basadas en la edad al sacrificio para determinar los rendimientos en canal y la composición tisular de ovinos		2013
XIV Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos	PO	Efecto de la práctica de castración y el lugar de procedencia sobre el rendimiento de la canal ovina en cortes		2013
XIV Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos	PPM	Actividad de la enzima polifenoloxidasas en tres variedades de papa (<i>Tuberosum solanum L.</i>) mínimamente procesada y su incidencia en el color		2013
@limentech, Ciencia y Tecnología Alimentaria	RNI	Influencia del uso poscosecha de retardante en el color del tomate (<i>Lycopersicon esculentum Mill</i>) variedad Chonto	Volumen 11, número 1, 2013 Pag. 72-78 ISSN 1692-7125	2013
@limentech, Ciencia y Tecnología Alimentaria	RNI	Rendimientos en cortes de la canal del cruce entre Corriedale y Romney Marsh procedentes de las	Volumen 11, número 1, 2013 Pag. 65-71 ISSN 1692-7125	2013





		ecorregiones de García Rovira y Pamplona	
@limentech, Ciencia y Tecnología Alimentaria	RNI	Estimación del rendimiento en canal de ovinos mediante la ultrasonografía: influencia de la castración y el lugar de procedencia	Volumen 10, número 1, 2012 Pag. 46-56 ISSN 1692-7125 2012
@limentech, Ciencia y Tecnología Alimentaria	RNI	Empleo de recubrimientos comestibles a base de almidón de papa y yuca en la conservación del mango cv. Zapote	Volumen 10, número 1, 2012 Pag. 5-17 ISSN 1692-7125 2012
Memorias II Congreso Internacional Agroalimentario CIAA	CL	Conservación de la coliflor (<i>Brassica oleraceae</i> L.) cv. Botrytis almacenada en refrigeración	ISBN 978-958-46-1534-3 2012
Memorias II Congreso Internacional Agroalimentario CIAA	CL	Empleo de recubrimiento comestible y empaque primario en la conservación del tomate cv. Milano	ISBN 978-958-46-1534-3 2012
Memorias II Congreso Internacional Agroalimentario CIAA	CL	Evaluación preliminar del efecto del pH y de la temperatura en la actividad de la enzima polifenoloxidasas en papa amarilla (<i>Solanum phureja</i>)	ISBN 978-958-46-1534-3 2012
Memorias II Congreso Internacional Agroalimentario CIAA	CL	La ultrasonografía, Técnica emergente en la producción de carne ovina de calidad	ISBN 978-958-46-1534-3 2012
Vitae	RNI	Contenido fenólico e identificación de levaduras de importancia vínica de la uva Isabella (<i>Vitis labrusca</i>) procedente de Villa del Rosario	Volumen 18, número 1, 2011 Pag. 12-21. ISSN 0121-4004 2011





		(N. de S)	
@limentech, Ciencia y Tecnología Alimentaria Volumen 9, número 2, 2011 Pag. 95-103 ISSN 1692-7125	RNI	Evaluación preliminar del efecto del pH y de la temperatura en la actividad de la polifenoloxidasas en papa amarilla (<i>Solanum phureja</i>)	2011
@limentech, Ciencia y Tecnología Alimentaria Volumen 9, número 2, 2011 Pag. 95-103 ISSN 1692-7125	RNI	Retardo de la maduración organoléptica del tomate (<i>Lycopersicon esculentum</i>) cv. Milano a partir de métodos combinados	2011
@limentech, Ciencia y Tecnología Alimentaria Volumen 9, número 1, 2011 Pag. 31-37 ISSN 1692-7125	RNI	Conservación de la coliflor (<i>Brassica Oleraceae L.</i>) cv. botrytis almacenada en refrigeración	2011
@limentech, Ciencia y Tecnología Alimentaria Volumen 11, número 1, 2011 Pag. 5-12 ISSN 1692-7125	RNI	Caracterización de la polifenoloxidasas en tres variedades de papa (<i>Tuberosum solanum L.</i>) mínimamente procesada u su incidencia en el color	2011
Memorias Congreso Español de Ingeniería de Alimentos CESIA ISBN 978-84-7359-654-1	CL	Evaluación del ultrasonido como método complementario en la conservación del queso blanco Paisa Venezolano	2010
Memorias Congreso Español de Ingeniería de Alimentos CESIA ISBN 978-84-7359-654-1	CL	Correlación instrumental y sensorial de los cambios producidos en el queso blanco Venezolano Marca Paisa en anaquel	2010
Memorias Congreso de la Sociedad Española Ovino Caprina SEOC	CL	Influencia de la práctica de castración y de la ecoregión en la calidad reológica y sensorial de la carne de ovinos	2010





Memorias Congreso de la Sociedad Española Ovino Caprina SEOC	CL	Efecto del lugar de procedencia y de la técnica de castración sobre los parámetros de la calidad de la canal ovina	2010
Bistua Volumen 8, numero 1, 2010 Pag 88-96. ISSN 0120-4211	RNI	Potencial fenólico de la variedad Isabella (<i>Vitis labrusca L.</i>) producida en Villa del Rosario Norte de Santander	2010
Guillermo de Ockham Volumen 8, numero 1, 2010 Pag 73-82. ISSN 1794-192X	RNI	Efecto de las condiciones de empacado y el tiempo de almacenamiento en el color del grano de frijol seco Cargamanto blanco (<i>Phaseolus vulgaris L.</i>).	2010
@limentech, Ciencia y Tecnología Alimentaria Volumen 8, número 2, 2010 Pag. 147-157 ISSN 1692-7125	RNI	Evaluación del ultrasonido como método complementario en la conservación del queso blanco paisa Venezolano	2010
@limentech, Ciencia y Tecnología Alimentaria Volumen 8, número 2, 2010 Pag. 158-171 ISSN 1692-7125	RNI	La ultrasonografía técnica emergente en la producción de carne ovina de calidad	2010
@limentech, Ciencia y Tecnología Alimentaria Volumen 8, número 2, 2010 Pag. 95-105 ISSN 1692-7125	RNI	Uso de tecnologías de obstáculos en la conservación de mango (<i>Mangifera indica L.</i>) precortado variedad Tommy atkins	2010
@limentech, Ciencia y Tecnología Alimentaria Volumen 8, número 1, 2010 Pag. 75-82 ISSN 1692-7125	RNI	Carcaterísticas físicas y químicas del tomate (<i>Solanum lycopersicum L.</i>) variedad pera	2010
@limentech, Ciencia y	RNI	Evaluación del proceso de	2010





Tecnología Alimentaria Volumen 8, número 1, 2010 Pag. 58-66 ISSN 1692-7125		maduración del lulo (<i>Solanum quitoense</i> Lam) variedad Castilla	
@limentech, Ciencia y Tecnología Alimentaria Volumen 8, número 1, 2010 Pag. 24-32 ISSN 1692-7125	RNI	Evaluación de los cambios producidos por el tiempo de aplicación de papaína en las propiedades de textura de la carne bovino	2010
Bistua Volumen 6, numero 1, 2008 Pag. 38-45. ISSN 0120-4211	RNI	Evaluación de la influencia del uso de soda caustica en el pelado sobre la calidad física del durazno (<i>Prunus pérsica</i> L.) cv. Amarillo jarillo para su conservación en almibar	2008
Vitae Volumne 15, numero 1, 2008, Pag. 17-24. ISSN 0121-4004	RNI	Estudio comparativo del contenido fenólico de vinos tintos Colombianos e Importados	2008
Bistua Volumen 5, numero 2, 2007 Pag. 97-105. ISSN 0120-4211	RNI	Evaluación del almidón de ñame Espino (<i>dioscorea rotundata</i>) como estabilizante en la elaboración de yogur entero tipo batido	2007
@limentech, ISSN: 1692-7125, Vol. 5 No. 1 Pág. 69-74.	RNI	Evaluación del perfil sensorial del pandero Pamplonés	2007
@limentech, ISSN: 1692-7125, Vol. 4 No. 1 Pág. 47-55	RNI	Condiciones de extracción para la evaluación de la actividad de la polifenoloxidasas en la papa (<i>Tuberosum solanum</i> L.)	2007
@limentech, ISSN: 1692-7125, Vol. 4-No. 1. Pág. 50-57 ISSN: 1692-7125	RNI	Evaluación del comportamiento reológico de almidón de ñame Espino (<i>Dioscorea rotundata</i>)	2006
Revista: @limentech, ISSN:1692-7125, Vol. 4-No. 2.	RNI	Efecto de la alfa amilasa sobre las características sensoriales	2006





Pag 50-58 ISSN: 1692-7125		del pan de agua autóctono de Pamplona, Norte de Santander	
@limentch Ciencia y Tecnología Alimentaria	RNI	Mejora de la calidad y la vida útil de papas refrigeradas mínimamente procesadas mediante el empleo de agentes conservantes	2005
Alimentación, Equipos y Tecnología Revista circulación iberoamericana ISSN: 0212-1689 Depósito Legal: M.36425-1982	RII	Estudio del procesado mínimo de patata a bajas temperaturas, sobre la seguridad y la calidad del producto final	2004
III Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA) Documento técnico científico	CL	Calidad y seguridad en patatas mínimamente procesadas	ISBN: 84-688-7989-4 Depósito Legal: Na-2445-2000 2004
Food Innovations for an Expanding Europe	PPM	Preservation of quality in minimally processed potatoes using organic agents	2004
III Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA)	PPM	Calidad y seguridad en patatas mínimamente procesadas	2004
II Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos Documento técnico científico	PO	Mejora de la calidad y la vida útil de papas refrigeradas mínimamente procesadas mediante el empleo de agentes conservantes	ISBN: 84-95893-76-6 Depósito Legal: A-522-2002 2003
Alimentación, Equipos y Tecnología Revista circulación iberoamericana	RII	Efecto de la temperatura en el procesado mínimo de papas peladas y cortadas	ISSN: 0212-1689 Depósito Legal: M.36425-1982 2003





I Congreso Internacional de Ciencia, Tecnología y Seguridad Alimentaria	PPM	Estudio de la reducción del empleo de metabisulfito como agente conservante en el procesado mínimo de patatas cv. Monalisa	2003
---	-----	--	------

Anexar filas según corresponda

DIRECCIÓN DE TRABAJOS DE GRADO PREGRADO

TÍTULO	MODALIDAD	PROGRAMA	NOMBRE ESTUDIANTE	AÑO
IDENTIDAD FISICOQUÍMICA DE LA CEBOLLITA OCAÑERA (<i>Allium cepa</i>) FRESCA Y EN CONSERVA	Investigación	Tecnología de Alimentos	Carlos Ivan Mantilla	2015
Tratamientos físicos y químico en la conservación poscosecha de la curuba (<i>Passiflora mollissima</i>)	Investigación	Ingeniería de Alimentos	Humberto Rozo Santafé	2015
Evaluación del pH y color en la carne ovina durante la conversión músculo-carne, la maduración y conservación	Investigación	Ingeniería de Alimentos	Fabio Yecid Contreras Gómez	2014
Ecuaciones de predicción	Investigación	Ingeniería de Alimentos	Yudy Natalia Muñoz	2014
Calidad fisicoquímica e industrial de clones promisorios de papa criolla (<i>Solanum phureja</i>) procedentes de Chitagá-Norte de Santander	Investigación	Ingeniería de Alimentos	Wilmer José Urrutia Orozco	2014
Influencia del pH, sustrato y de la temperatura en la actividad de la enzima polifenoloxidasas en papa (<i>Solanum Tuberosum L. CV. PASTUSA E ICA ÚNICA</i>)	Investigación	Tecnología de Alimentos	Oscar de Jesus Mendoza Benitez	2013
Empleo de recubrimientos comestibles a base de almidón de papa y yuca en la conservación del mango cv. Zapote	Investigación	Ingeniería de Alimentos	John Ever Pérez González	2013
Comparación de los métodos dinámico y	Investigación	Ingeniería de Alimentos	Ana Lidis Contreras Ayala	2012





estático en la capacidad de sorción de humedad de galletas de chocolate

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
---	---------------	-------------------------	----------------------------	------

Valoración de la calidad fisicoquímica y microbiológica de la crema de leche como materia prima obtenida en la pasteurizadora de leches lechesan s.a	Investigación	Ingeniería de Alimentos	Leydy Liceth Suarez Meza	2011
---	---------------	-------------------------	--------------------------	------

Estudio de los cambios fisiológicos, fisicoquímicos y enzimáticos del lulo durante la maduración poscosecha	Investigación	Tecnología de Alimentos	Jeimy Suarez	2010
--	---------------	-------------------------	--------------	------

Rediseño e implementación del plan de análisis Sensorial en freskaleche S.A	Pasantía de Investigación	Ingeniería de Alimentos	Edward Fabian Vega	2010
--	---------------------------	-------------------------	--------------------	------

Estudio del uso de la giberelina como método para retardar la maduración organoléptica del tomate variedad milano (<i>Lycopersicum esculentum</i> Mill)	Investigación	Ingeniería de Alimentos	Jayslec Milena Pava Urrutia	2010
--	---------------	-------------------------	-----------------------------	------

Uso de las tecnologías de obstáculos en la conservación de mango biche (<i>Manguifera indica</i>) precortado variedad Tommy Atkins	Investigación	Ingeniería de Alimentos	Paola Patricia Pacheco Palmera	2010
---	---------------	-------------------------	--------------------------------	------

Cuantificación de flavonoides totales en cáscara de naranja variedad criolla (<i>Citrus sinensis</i>) producida en Norte de Santander	Investigación	Ingeniería de Alimentos	Adriana Paola Rangel García	2010
--	---------------	-------------------------	-----------------------------	------

Efecto de la ultrasonificación de alta intensidad como método complementario para la extensión de la vida útil del queso blanco venezolano paisa	Investigación	Maestría en ciencia y tecnología de alimentos	Ana Yadira Monsalve Galviz	2009
---	---------------	---	----------------------------	------

Estudio comparativo de la estabilidad de la polifenoloxidasa en tres variedades de papa (<i>Tuberosum solanum</i> L.9 mínimamente	Investigación	Maestría en ciencia y tecnología de alimentos	Nidia Beatriz Villamizar Cristancho	2009
--	---------------	---	-------------------------------------	------





procesada				
Caracterización fisicoquímica, reológica y sensorial de la carne de ovino producida en las ecoregiones de García Rovira y Pamplona	Investigación	Maestría en ciencia y tecnología de alimentos	Anabelly Loturco	2009
Utilización del análisis sensorial como parámetro de control de la calidad en la salchicha ahumada clásica de la planta de procesos especiales de AVIDESA MAC POLLO S.A.	Pasantía de investigación	Ingeniería de Alimentos	Davidson Alexander Ramon Carvajal	2008
Influencia del sistema de enfriamiento de la salmuera sobre las características fisicoquímicas y sensoriales de la carne de pechuga de pollo marina en AVIDESA MAC POLLO S.A.	Pasantía de investigación	Ingeniería de Alimentos	Landi Fabiana Sepúlveda Lanziano	2008
Efecto de las condiciones de escaldado sobre la textura y la estabilidad de la peroxidasa en la papa (<i>Tuberosum solanum L.</i>) variedad única	Investigación	Tecnólogo de Alimentos	Xavier Castro Centeno	2008
Evaluación de los cambios producidos por la adición de papaína en las propiedades fisicoquímicas y sensoriales de la carne de bovino	Investigación	Ingenierías de Alimentos	Hugo Argote y Manuel Pallares	2008
Evaluación de la influencia del uso de soda cáustica en el pelado sobre la calidad física del durazno (<i>Prunus pérsica L.</i>) para su conservación en almíbar	Investigación	Tecnología Agroindustrial	William Alexis Valencia Sierra	2007
Estudio del efecto de las condiciones de empacado en el color del frijol cargamanto seco blanco (<i>Phaseolus vulgaris</i>)	Pasantía Investigación	Ingeniería de Alimentos	Alex Fernando López Córdoba	2007
Evaluación del almidón de ñame espino (<i>Dioscorea rotundata</i>) como estabilizante en la elaboración de yogur entero tipo batido	Investigación	Ingeniería de Alimentos	Raynel Mendoza Navarro	2007

Anexar filas según corresponda





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

TÍTULO	MODALIDAD	PROGRAMA	ESTUDIANTE	AÑO
<i>Evaluación del potencial antimicrobial del aceite esencial de orégano (Lippia micrometria shauer) frente a las bacterias lácticas y patógenas en leche cruda y productos lácteos, efectos en la composición química y sensorial</i>	Investigación	Doctorado en Ciencia de los Alimentos	Ana Yadira Monsalve Galv	2014
<i>Conservación en refrigeración del corte Rack de carne de ovino madurada a diferentes tiempos</i>	Investigación	Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos	Magda María Ayala Mendo.	2015
<i>Estudio comparativo de la actividad de la polifenoloxidasa en tres variedades de papa (Solanum tuberosum L.) mínimamente procesada</i>	Investigación	Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos	Nidia Beatriz Villamizar Cristancho	2014
<i>Calidad fisicoquímica, reológica y sensorial de la carne de ovino producida en las ecorregiones de García Rovira y Pamplona</i>	Investigación	Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos	Anabelly Loturco Hernández	2012
<i>Evaluación de la ultrasonificación de alta intensidad como método complementario para la extensión de la vida útil del queso blanco Venezolano Paisa</i>	Investigación	Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos	Ana Yadira Manosalva Galv	2011
	Investigación	Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos	Rafael Bentancour	2011

Anexar filas según corresponda

DIRECCIÓN DE TRABAJOS EN EJECUCIÓN

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





Identificación de descriptores para la
evaluación sensorial de la cebollita Ocañera

Investigación

Semillero en Ingeniería
y Tecnología de
alimentos

1. Xiugny Yireth Anzu Cuevas
2. David Jose Bald Acevedo
3. Jheidy Johana Alarcón Antolinez
4. Diego Vera Duran
5. Luisa Fernanda Manríquez Hernandez
6. Maria Alejandra García Carrillo
7. Angelo David Pacheco Serna
8. Ana Gabriela Ordoñez Carrillo
9. Kevin D. Alemán A.
10. Richard L. Peñaloza
11. Edilson Lozano Cuadrado
12. Xandrieth Stephany Beltrán Cortina
13. Adriana Margarita Burgos Lizcano
14. Angie Carolina Flores Merchan
15. Mariana Carolina Leizaola Carrasquilla
16. Pedro Alexander V. Parada
17. Deisy Yurany Ba

2015-2016





Carvajal				
	Investigación	Ingeniería de alimentos	Richard Leonardo Peñalo	2015
	Investigación	Ingeniería de alimentos	Andrés Cáceres	2015
<i>Evaluación del potencial antimicrobial del aceite esencial de orégano (Lippia micrometría shauer) frente a las bacterias lácticas y patógenas en leche cruda y productos lácteos, efectos en la composición química y sensorial</i>	Investigación	Doctorado en Ciencia de los Alimentos	Ana Yadira Monsalve Gal	2014

Anexar filas según corresponda

JURADO DE TRABAJOS DE GRADO (PREGRADO – POSGRADO)

TÍTULO	MODALIDAD	PROGRAMA	ESTUDIANTE	AÑO
Efecto del contenido de grasa en la leche sobre las propiedades texturales del queso pera tipo Chitagá	INVESTIGACIÓN	Ingeniería de alimentos	Ronald David Leal Lemus	2014
IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE CONTROL Y MEJORAMIENTO DE LAS PÉRDIDAS DEL ÁREA DE FRUVER DEL ALMACEN CARULLA VIVERO S.A. SECCIONAL CÚCUTA	Pasantía	Ingeniería de alimentos	Yisell Ochoa Arévalo, Lisbeth Yajaira Gelvez Rozo	2005
OPTIMIZACIÓN DEL PROCESO DE ELABORACIÓN DE DULCES 6 DE CÁSCARA DE LIMÓN (Citrus Latifolia Tanaka) RELLENOS, PRODUCIDOS EN EL MUNICIPIO DE SOATÁ, BOYACÁ.		Ingeniería de alimentos	Emiliana Casallas Llanos y Rosa Isabel	2005





Medina Blanco

ELABORACIÓN DE HARINA INDUSTRIAL DE ARROZ PARA CONSUMO HUMANO COMO APROVECHAMIENTO DEL SUBPRODUCTO ARROZ PARTIDO (Cristal) DE LA ARROCERA GELVEZ S.A.	Pasantía	Ingeniería de alimentos	Mireya Rojas Pérez	2004
---	----------	-------------------------	--------------------	------

Anexar filas según corresponda

PARTICIPACIÓN EN EVENTOS

POSO Poster Oral

PONR Ponencia Oral

O Otros (Organizador, Asistente, Comité Científico, Entre otros)

EVENTO	TIPO	NACIONAL	INTERNACIONAL	TITULO	AÑO
Feria Técnica facultad	Póster	X		Influencia del tipo de músculo y del área de muestreo sobre las propiedades sensoriales de textura de la carne ovina	2015
Feria Técnica facultad	Póster	X		Determinación del parámetro de color instrumental y su relación con la medida visual en carne de ovino	2015
CONACYTA	Ponencia oral		X	Tecnología poscosecha para retardar el proceso de maduración en tomate (<i>Lycopersicon esculentum</i> Mill)cv. Milano	2015
XX Congreso Chileno de Ciencia y Tecnología de los Alimentos	Póster		X	Determinación del parámetro de color instrumental y su relación con la medida visual en carne de ovino	2015
XV Congreso Argentino de ciencia y tecnología de alimentos CYTAL	Póster		X	Influencia del tipo de músculo y del área de muestreo sobre las propiedades sensoriales de textura de la carne ovina	2015
III Congreso Internacional	Ponencia		X	Los sentidos: una inmersión de	2015





agroalimentario	oral		sensaciones y un paso hacia el éxito de la industria agroalimentaria	
III Congreso Internacional agroalimentario	Póster	X	Características organolépticas del pan de agua elaborado con alfa amilasa	2015
IV Simposio Internacional Agroalimentario	Póster	X	Desarrollo de una escala de referencia para la evaluación sensorial de la dureza en carne de ovejo cocida	2014
IV Simposio Internacional Agroalimentario	Póster	X	Elaboración de una escala de referencia para la evaluación organoléptica de la elasticidad en carne de ovejo (Longissimus dorsi)	2014
IV Simposio Internacional Agroalimentario	Póster	X	Análisis de correlación de la evaluación de la elasticidad sensorial e instrumental en carne de ovino cocida	2014
IV Simposio Internacional Agroalimentario	Póster	X	Determinación del parámetro de color instrumental y su relación con la medida visual en carne de ovino	2014
IV Simposio Internacional Agroalimentario	Ponencia oral	X	Evaluación del rendimiento cárnico en ovinos a partir de la ultrasonografía	2014
IV Simposio Internacional Agroalimentario	Póster	X	Estudio de correlación sensorial e instrumental de una escala estándar para el análisis de dureza en carne de ovejo	2014
XXXVIII Congreso Nacional y XIV Congreso Internacional SEOC	Póster		Ecuaciones de predicción basadas en la edad al sacrificio para determinar los rendimientos en canal y la composición tisular de ovinos	2013
			Efecto de la práctica de castración y el lugar de procedencia sobre el rendimiento de la canal ovina en cortes	2013
XIV Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos	Póster	X	Actividad de la enzima polifenoloxidasa en tres variedades de papa (Tuberosum solanum L.) mínimamente procesada y su	2013





Encuentro de semilleros de investigación	Ponencia	X	incidencia den el color Conservación de la coliflor (<i>Brassica oleraceae</i> L.) var. Botrytis mínimamente procesada	2012
Encuentro de semilleros de investigación	Ponencia	X	Uso de conservantes e impregnación al vacío en la extensión de la vida útil de fresa refrigerada.	2012
Memorias II Congreso Internacional Agroalimentario CIAA ISBN 978-958-46-1534-3	Póster	X	Conservación de la coliflor (<i>Brassica oleraceae</i> L.) cv. Botrytis almacenada en refrigeración	2012
Memorias II Congreso Internacional Agroalimentario CIAA ISBN 978-958-46-1534-3	Ponencia	X	Empleo de recubrimiento comestible y empaque primario en la conservación del tomate cv. Milano	2012
Memorias II Congreso Internacional Agroalimentario CIAA ISBN 978-958-46-1534-3	Póster	X	Evaluación preliminar del efecto del pH y de la temperatura en la actividad de la enzima polifenoloxidasa en papa amarilla (<i>Solanum phureja</i>)	2012
Memorias II Congreso Internacional Agroalimentario CIAA ISBN 978-958-46-1534-3	Ponencia	X	La ultrasonografía, Técnica emergente en la producción de carne ovina de calidad	2012
Jornada Técnica Actualización de Ingenierías	Póster	X	Uso de un retardante de la maduración, cloruro de calcio e ingeniería de matrices en la conservación de tomate cv. Milano	2012
Jornada Técnica Actualización de Ingenierías	Póster	X	Evaluación del efecto de la ingeniería de matrices y conservantes en el color y la vida útil de la fresa CV. Chandler	2012
I Congreso Internacional de producción y comercialización ovina y I Competencia Nacional de canales	Participante	X	I Congreso Internacional de producción y comercialización ovina y I Competencia Nacional de canales	2010
Congreso Español de Ingeniería de Alimentos CESIA	Póster	X	Evaluación del ultrasonido como método complementario en la conservación del queso blanco Paisa Venezolano	2010





Congreso Español de Ingeniería de Alimentos CESIA	Poster		X	Correlación instrumental y sensorial de los cambios producidos en el queso blanco Venezolano Marca Paisa en anaquel	2010
XXXV Congreso de la Sociedad Española de Ovinotecnia y Caprinotecnia.	Póster		X	Influencia de la práctica de castración y de la ecoregión en la calidad reológica y sensorial de la carne de ovinos	2010
XXXV Congreso de la Sociedad Española de Ovinotecnia y Caprinotecnia.	Poster		X	Efecto del lugar de procedencia y la técnica de castración sobre los parámetros de calidad de la canal ovina.	2010
Congreso Nacional de Tecnología y seguridad alimentaria	Póster		X	Estudio del comportamiento antimicrobiano de un tratamiento de naturaleza orgánica basado en el uso de N-acetil-L-Cisteína como agente conservante en patata mínimamente procesada	2008
Congreso anual en ciencia y tecnología de alimentos CYTALIA	Póster		X	Empleo de N-acetil-l-cisteína como alternativa al uso de sulfitos en la conservación de patata	2008
VII Semana Alimentaria	Participante	X		Alimentos del futuro	2008
I Congreso Agroalimentario Internacional	Ponencia		X	Antioxidante naturales en la industrialización de papa mínimamente procesada	2007
I Congreso Agroalimentario Internacional	Poster		X	Evaluación de la influencia del uso de soda cáustica en el pelado sobre la calidad física del durazno (<i>Prunus pérsica</i>) para su conservación en almíbar	2007
I Congreso Agroalimentario Internacional	Poster		X	Efecto de las condiciones de empaquetado y el tiempo de almacenamiento en el color del grano frijol seco cargamanto blanco (<i>Phaseolus vulgaris L.</i>)	2007
I Congreso Agroalimentario Internacional	Poster		X	Evaluación del almidón de ñame espino (<i>Dioscorea rotundata</i>) como estabilizante en la elaboración de yogur entero tipo	2007





I Congreso Agroalimentario	Internacional	Poster	X	batido Efecto de la alfa amilasa sobre las características sensoriales del pan de agua autóctono de Pamplona	2007
I Congreso Agroalimentario	Internacional	Poster	X	Evaluación del perfil sensorial del pandero Pamplones	2007
Seminario		Participante	X	Bioseguridad y bioterrorismo en alimentos y procesamiento de pollos	2005
III Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA)		Póster	X	Calidad y seguridad en patatas mínimamente procesadas	2004
III Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA)		Participante	X	Calidad y seguridad de patatas mínimamente procesadas	2004
CONGRESO Food Innovations for an Expanding Europe		Póster	X	Preservation of quality in minimally processed potatoes using organic agents	2004
XXVIII World Congreso of Vine and Wine		Participante	X		2004
Seminario		Participante	X	Adquisición, caracterización y gestión de imágenes en color	2004
Seminario		Participante	X	Tecnologías de la información y comunicación (TIC) en la industria agroalimentaria: realidad y futuro	2004
II Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos		Ponencia	X	Mejora de la calidad y la vida útil de patatas refrigeradas mínimamente procesadas mediante el empleo de agentes conservantes	2003
I Congreso Internacional de ciencia, seguridad y tecnología alimentaria		Ponencia	X	Estudio de la reducción del empleo del metabisulfito como agente conservante en el procesado mínimo de patatas variedad Monalisa	2003

Anexar filas según corresponda





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

NOMBRE	NACIONAL	INTERNACIONAL	OBJETIVO	AÑO
Asociación Colombiana para el Avance de la Ciencia ACAC	X		Tutor científico	2015
Red Colombiana de Ciencias Sensoriales	X		Establecer normativa para la evaluación sensorial de los alimentos	2015
ACTA	X			2014

Anexar filas según corresponda

PRODUCCIÓN DE MATERIAL DE APOYO

P Protocolo

T Taller(es)

R Relatoría

HC Herramientas Cognitivas

MC Mapas Conceptuales

V Video(s)

M Módulos

H Heurística

O Otros Cuales

N°	TIPO	TITULO	RESUMEN	AÑO
1	Ficha técnica	Perfil sensorial de la carne de ovino producida en García Rovira	Descripción del perfil sensorial de la carne ovina cruda y cocida	2012
2	Ficha técnica	Perfil sensorial de la carne de ovino producida en Pamplona	Descripción del perfil sensorial de la carne ovina cruda y cocida	2012
3	Ficha técnica	Composición bromatológica de la carne de ovino producida en García Rovira	Descripción de la composición fisicoquímica de la carne ovina	2012
4	Ficha técnica	Composición bromatológica de la carne de ovino producida en Pamplona	Descripción de la composición fisicoquímica de la carne ovina	2012
5	Boletín técnico	Caracterización de los parámetros de la calidad de la canal y de la carne ovina	Descripción de parámetros fisicoquímicos, sensoriales y reológicos de la carne de ovina cruda y cocida	2012





		producida en las ecorregiones de García Rovira y Pamplona		
6	Seminario	Tecnología de frutas y hortalizas	El módulo se enmarca desde el conocimiento de la fisiología, clasificación, pérdidas y procesos de elaboración de los diferentes productos hortofrutícolas.	2006
7	Seminario	Tecnología de frutas y hortalizas	El módulo se enmarca desde el conocimiento de la fisiología, clasificación, pérdidas y procesos de elaboración de los diferentes productos hortofrutícolas.	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

Anexar filas según corresponda

PREMIOS, RECONOCIMIENTOS Y DISTINCIONES

N°	TIPO	NACIONAL	INTERNACIONAL	AÑO
1	Segundo puesto mejor poster Feria Técnica	X		2015
2	Primer puesto mejor poster Feria Técnica	X		2015
3	Mejor semillero de investigación	X		2014
4	Mejor ponencia oral	X	X	2014
5	Directora Revista @limentech, Ciencia y Tecnología Alimentaria	X		2013
6	Consejero del programa de Ciencia, Tecnología e Innovación agropecuaria	X		2013
7	Directora Revista @limentech, Ciencia y Tecnología Alimentaria	X		2012





8	Consejero del programa de Ciencia, Tecnología e Innovación agropecuaria	X		2012
9	Par evaluador Convocatoria proyectos de investigación Aplicada e Innovación, Universidad de Caldas	X		2012
10	Par evaluador Convocatoria interna Universidad de La Sabana	X		2012
11	Par evaluador Libros producción intelectual Universidad de Córdoba	X		2012
12	Consejero del programa de Ciencia, Tecnología e Innovación agropecuaria	X		2011
13	Comité de Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos	X		2011
14	Par evaluador COLCIENCIAS, convocatoria NO. 544	X		2011
15	Comité curricular Departamento de Alimentos	X		2011
16	Comité científico Revista Tecnológica ESPOL-RIE, Guayaquil-Ecuador	X		2010
17	Comité de evaluación programa Nacional de Ciencia y Tecnologías Agropecuarias Convocatoria 503 COLCIENCIAS	X		2010
18	Evaluador trabajos para ascenso escalafón Universidad de Nariño	X		2010
19	Par evaluador convocatoria para conformar un Banco de proyectos estratégicos y proyectos de investigación, desarrollo tecnológico e innovación No. 502 COLCIENCIAS	X		2010
20	Comunicado de prensa (Universidad de Pamplona)	X		2010
21	Comunicado de prensa (La Opinión)	X		2010
22	Comité curricular Departamento de Alimentos	X		2010
23	Comité Científico Congreso Agroalimentario	X		2007
24	Excelencia en Investigación calificación CUM LAUDE		X	2004
25	Comunicado de prensa (La opinión)	X		2004
26	Avances de investigación sobre poscosecha (Revista Hortofrutícola)		X	2003
27	Mejores ponencias en congreso (Boletín N° 12 Centro Nal. De Tecnología de Alimentos)		X	2003
28	Par evaluador Convocatoria COLCIENCIAS permanente para conformar banco de proyectos de investigación, desarrollo tecnológico e innovación en Modalidad de crédito NO. 455-2008	X		2008
29	Par evaluador de artículos de revista de investigaciones (Universidad del Quindío)	X		2009
30	Par evaluador de informes finales de investigación Universidad del Quindío	X		2008
31	Par evaluador de artículos de revista de investigaciones (Universidad del Quindío)	X		2008
32	Evaluador de proyectos de investigación Universidad de Córdoba	X		2008
33	Par evaluador Observatorio Colombiano de Ciencia y Tecnología OCyT	X		2008

Anexar filas según corresponda





INFORMACIÓN ADICIONAL

Firma

Fecha

