

CURRICULUM VITAE

INFORMACIÓN GENERAL



Nombres	Daniel Salvador
Apellidos	Durán Osorio
Teléfono móvil	3134530519
Fax	0975682937
Correo Electrónico	danielduran@unipamplona.edu.co daniels.duran@gmail.com
Dirección Laboral	Universidad de Pamplona, Departamento de Alimentos, campus Universitario, Km 1 vía A Bucaramanga, Barrio El Buque, Pamplona, Norte de Santander, Colombia
Dirección residencial	Cra 10 N° 11C-45 Barrio El Madrigal, Pamplona, Norte de Santander, Colombia

TÍTULOS DE FORMACIÓN

TÍTULO RECIBIDO	UNIVERSIDAD	AÑO
Tecnólogo de Alimentos	Universidad de Pamplona - Colombia	1990
Ingeniero de Alimentos	Universidad Nacional Abierta y A distancia - Colombia	1997
Especialista en Proyectos Pedagógicos Agroindustriales	Universidad de Pamplona- Colombia	2000
Doctor Por la Universidad Publica de Navarra – España en Tecnología, Calidad y Marketing en Industrias Agroalimentarias	Universidad Publica de Navarra - España	2004

PUBLICACIONES

REVISTA	NACIONAL	INTERNACIONAL	TÍTULO	AÑO
Vitae Volumen 18, numero 1, 2011 Pag. 12-21. ISSN 0121-4004	X		Potencial fenólico e identificación de levaduras de importancia vínica de la uva isabella (<i>vitis labrusca</i>) procedente de Villa del Rosario (N. de S)	2011
International des Sciences de la Vigne et du Vin (J. Int. Sci. Vigne Vin). Volumen 44, numero 3, 2010 Pag. 179-189 ISSN 1151-0285		X	Non-animal proteins as clarifying agents for red wines	2010
International Journal of Food Science & Technology. Volumen 45, numero 2, 2010 Pag. 200-207 ISSN 0950-5423		X	Fining of red wines with gluten or yeast extract protein	2010
Revista de la Facultad de Ciencias Básicas de la Universidad de Pamplona (BISTUA). Volumen 8, numero 1, 2010 Pag. 88-99 ISSN 0120-4211			Potencial fenólico de la variedad isabella (<i>Vitis labrusca l.</i>) producida en Villa del Rosario Norte de Santander-Colombia	2010
Vitae. Volumen 15, numero 1, 2008 Pag. 17-24 ISSN 0121-4004	X		Estudio comparativo del contenido fenólico de vinos tintos colombianos e importados	2008
Revista en Ciencia y Tecnología de Alimentos @limentech Volumen 5 N° 1 Pag 39-46 ISSN: 1692-7125	X		Comparación físico- química de la uva isabella cultivada en Villa del Rosario (N.S.) y en el Valle del Cauca	2007
Revista: @limentech, ISSN:1692-7125, Vol. 4-No. 2, 2006 Pag 50-58 ISSN: 1692-7125	X		Efecto de la alfa amilasa sobre las características sensoriales del pan de agua autóctono de Pamplona, Norte de Santander	2006
Revista: @limentech, ISSN:1692-7125, Vol. 4-No. 1. 2006 Pag 50-57 ISSN: 1692-7125	X		Evaluación del comportamiento reologico de almidón de ñame Espino (<i>Dioscorea rotundata</i>)	2006

Revista: BISTUA, ISSN:0120-4211, Vol. 5-No. 2, 2007 Pag 97-105	X	Evaluación del almidón de ñame Espino (<i>Dioscorea rotundata</i>) como estabilizante en la elaboración de yogur entero tipo batido	2007
Revista: BISTUA, ISSN:0120-4211, Vol. 6-No. 2, 2007 Pag. 38-45	X	Evaluación de la influencia del uso de la soda caustica en el pelado sobre la calidad física del durazno (<i>Prunus persica</i> L.) cv. Amarillo jarillo para su conservación en almibar	2007
@limentech Documento técnico - científico ISSN: 1692-7125	X	Efecto de las condiciones de almacenamiento sobre las características texturales del pan de agua autóctono de Pamplona – Norte de Santander	2005

CAPITULO EN MEMORIAS DE EVENTOS

XXXV Congreso de la Sociedad Española de Ovinotecnia y Caprinotecnia. ISBN: 978-84-938243-0-3. 2010; Pag.410-416.	X	Efecto del lugar de procedencia y la técnica de castración sobre los parámetros de calidad de la canal ovina.	2010
XXXV Congreso de la Sociedad Española de Ovinotecnia y Caprinotecnia. ISBN: 978-84-938243-0-3. 2010; Pag.416-420.	X	Influencia de la práctica de castración y de la ecorregión sobre la calidad reológica y sensorial de la carne de ovino.	2011
VI Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA). ISBN: 978-84-7359-654-1. 2010; Pag 10-20	X	Correlación instrumental y sensorial de los cambios producidos en el queso blanco venezolano marca Paisa en anaquel	2010
III Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos	X	Efecto clarificante del gluten de trigo y los extractos de levadura en comparación con la gelatina en el tratamiento de los vinos	2005
VIII Jornadas Científicas de los Grupos de Investigación Enológica	X	Influencia de las características de las proteínas clarificantes en los principales parámetros tecnológicos del encolado de los vinos tintos	2005

PARTICIPACIÓN EN EVENTOS

EVENTO	TIPO	NACIONAL	INTERNACIONAL	TITULO	AÑO
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
VI 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
II JORNADA INTERNACIONAL ACADEMICO CIENTIFICA SEMINARIO INTERNACIONAL "Avances e innovaciones tecnológicas en la cadena productiva del durazno en el trópico (Ecuador, Colombia y Venezuela)".	Ponencia		X	Perspectivas de la agroindustria del duraznero en la provincia de pamplona	2009
I Congreso Internacional Agroalimentario celebrado en Pamplona N.S.	Ponencia		X	La trazabilidad en las industrias agroalimentarias,	2007
VIII Congreso Nacional de ciencia y Tecnología de Alimentos	Póster	X		Efecto de las condiciones de almacenamiento sobre las características texturales del pan de agua autóctono de Pamplona	2.006
III Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos	Poster		X	Efecto clarificante del gluten de trigo y los extractos de levadura en comparación con la gelatina en el tratamiento de los vinos	2005
VIII Jornadas Científicas de los Grupos de Investigación Enológica	Poster		X	Influencia de las características de las proteínas clarificantes en los principales parámetros tecnológicos del encolado de los vinos tintos	2005
VII Semana Nacional Alimentaria	Ponencia Oral	X		Tendencias de aseguramiento de la calidad en la clarificación de vinos tintos	2005

CURSOS DE CAPACITACIÓN

EVENTO	NACIONAL	INTERNACIONAL	TITULO	AÑO
Curso		X	Cortes industriales de carne ovina	2009

PRODUCCIÓN DE MATERIAL DE APOYO

Nº	TIPO	TITULO	RESUMEN	AÑO
1	Modulo en la Especialización en Proyectos Pedagógicos Agroindustriales	Tecnología de Alimentos: Carnes	Aspectos tecnológicos sobre sacrificio de bovinos, cerdos, aves y captura de peces. Conversión de músculo a carne y procesamientos e industrialización de la carne	2006
2	Modulo en la Especialización en Proyectos Pedagógicos Agroindustriales	Tecnología de Alimentos: Lácteos	Aspectos tecnológicos sobre el procesamiento de leche y subproductos lácteos (Quesos, productos fermentados, Arequipe, entre otros)	2006

RECONOCIMIENTOS

Nº	TIPO	NACIONAL	INTERNACIONAL	AÑO
1	Asesorías al la empresa vinícola San Bernardo en Toledo Norte de Santander	X		2006
2	Par evaluador de proyectos de investigación COLCIENCIAS	X		2006 2007 2008 2009 2010
3	Par académico de la producción intelectual de docentes de la Universidad Nacional de Colombia	X		2006
4	Par evaluador de artículos de la revista especializada AUSTRALIAN JOURNAL OF GRAPE & WINE RESEARCH.		X	2006
5	Par evaluador de propuestas de Investigación de docentes investigadores de la Universidad de Pamplona	X		2006

6	Par evaluador de propuestas de Investigación de docentes investigadores de la Universidad de Córdoba	X	2008
7	Par evaluador de artículos de la revista científica Guillermo de Ockham (Universidad San Buenaventura)	X	2009
8	Par evaluador de artículos de la revista VITAE (Universidad de Antioquia)	X	2009
9	Par evaluador de artículos de revista (Universidad del Quindío)	X	2010
10	Docente Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos (Seminario Reología de Alimentos)	X	2005 2006 2007 2008 2009
11	Docente Especialización en Protección de Alimentos (Seminario Control de Laboratorios I: Técnicas de muestreo en Laboratorios)	X	2011

DIRECCION DE TRABAJOS DE GRADO

TITULO	MODALIDAD	PROGRAMA	ESTUDIANTE	AÑO
Evaluación del efecto sinérgico de mezclas entre goma guar, goma tara y carragenina kapa sobre la fuerza del gel y su aplicación en un producto gelificado	Pregrado	Ingeniería de Alimentos	Javier Humberto Zapata Mady Viviana Cáceres	2006
Estudio comparativo de los métodos empleados para la determinación de humedad (estufa de desecación y analizadores de halógenos) aplicado a un producto cárnico tipo salchicha	Pregrado	Ingeniería de Alimentos	Esney Castaño Delgado	2006
Evaluación de la actividad antioxidante del aceite de romero (<i>Rosemarinus officinalis</i>) en aceite de soya	Pregrado	Ingeniería de Alimentos	Sandra Karime Cáceres Valencia	2007
Estudio comparativo de los métodos empleados para la determinación de humedad (mufla y analizador de humedad de halógenos) aplicado a producto cárnico tipo salchichón, mortadela, jamón y chorizo.	Pregrado	Ingeniería de Alimentos	Andrea Sánchez Cordero	2007
Efecto de la concentración de la sacarosa sobre la osmódeshidratación de la fresa (<i>fragaria chiloensis duch</i>) entera variedad Chandler	Pregrado	Ingeniería de Alimentos	Rafael Ricardo Rivero Lara	2008
Caracterización fisicoquímica e identificación de	Posgrado	Maestría en Ciencia y Tecnología	José del Carmen Hernández	2008

Levaduras de importancia vinica de uva cv. Isabella cultivada en Villa del Rosario (Norte de Santander)		de Alimentos	Cardona	
Efecto de alfa-amilasa sobre la vida útil del pan de agua, producto autóctono de Pamplona, Norte de Santander	Posgrado	Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos	Mariela Hernández Ordoñez	2007

DIRECCION DE TRABAJOS DE GRADO EN EJECUCIÓN

TITULO	MODALIDAD	PROGRAMA	ESTUDIANTE	AÑO
Predicción de la vida útil del queso blanco marca paisa mediante la aplicación de modelos matemáticos	Posgrado	Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos	Rafael Betancor Pernía	2009
Efecto del secado con microondas sobre las propiedades reológicas y del color de la papa criolla (<i>Solanum phureja</i>) y su harina	Posgrado	Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos	Rolando Enrique Rojas Tolosa	2009
Estudio de la estevia como agente osmodehidratante en trozos de durazno (<i>Prunus Persicae</i> Miller) cv amarillo jarillo	Pregrado	Ingeniería de Alimentos	Edward Fabian Vega Díaz	2010
Estimación de la composición de canal ovina a partir de las medidas ultrasonográficas	Pregrado	Ingeniería de Alimentos	Diego Armando Sanabria Yaruro	2010
Efecto del grado de chaptalización sobre la fermentación alcohólica y el grado de aceptación sensorial del vino dulce elaborado a partir de uva pasa <i>flame morena</i>	Pregrado	Ingeniería de Alimentos	Maryi Paola Blanco Manrique	2011
Efecto del marinado por maceración sobre las propiedades fisicoquímicas, reológicas y la aceptabilidad del chevon empacado al vacío en condiciones de refrigeración.	Posgrado	Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos	Ricardo Peña Florez	2011
Efecto del masajeado con cloruro de calcio y aceite de romero sobre la actividad microbiana y características fisicoquímicas del corte de churrasco tipo argentino	Posgrado	Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos	Luis Carlos Baleta Medrano	2011

PROYECTOS DE INVESTIGACION

TITULO	FUENTE DE FINANCIACION	MONTO TOTAL	ENTIDADES FINANCIADORAS	AÑO
OPTIMIZACIÓN DEL PROCESO DE VINIFICACIÓN CON LA VARIEDAD DE UVA (<i>Vitis labrusca L.</i>) cv Isabella PRODUCIDA EN VILLA DEL ROSARIO (NORTE DE SANTANDER)	Interna	\$ 235.538.079,52	Universidad de Pamplona	2005-2008
CARACTERIZACIÓN DE LOS PARÁMETROS DE CALIDAD DE LA CANAL Y DE LA CARNE DE OVINO PRODUCIDA EN LAS ECOREGIONES DE GRACIA ROVIRA (SANTANDER) Y PAMPLONA (N.S)	Externa	\$ 411.109.739	Universidad de Pamplona Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural	2009-2010
OPTIMIZACIÓN DEL USO DE MÉTODOS COMBINADOS EN EL PROCESADO MÍNIMO DE PAPA ENTERA PELADA (<i>Tuberosum Solanum L. spp. Andigenan</i>) cv. Parda Pastusa	Interna	\$ 272.116.730	Universidad de Pamplona	2005-2008
MEJORAMIENTO DE LA CALIDAD E INOCUIDAD DE LA LECHE DE LAS EXPLOTACIONES VINCULADAS A LAS ALIANZAS PRODUCTIVAS EN LA PROVINCIA DE PAMPLONA.	Externa	\$ 258,918,000	Universidad de Pamplona Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural	2007-2011