

CURRICULUM VITAE

INFORMACIÓN GENERAL

INSERTAR FOTO	Nombres	LIDA YANETH
	Apellidos	MALDONADO MATEUS
	Teléfono móvil	3102619845
	Fax	
	Correo Electrónico	lymaldonadom@gmail.com
	Dirección Laboral	Km 1 Vía Bucaramanga, Pamplona, N de S
	Dirección residencial	Carrera 10 8C 76 Afanador y Cadena, Pamplona, N de S

TÍTULOS DE FORMACIÓN

TÍTULO RECIBIDO	UNIVERSIDAD	AÑO
Ingeniero de Alimentos	Jorge Tadeo Lozano	1988
Especialista en Comunicación Educativa	Universidad de Pamplona	1999
Magíster en Ciencias con Especialidad en Sistemas de Calidad y Productividad	Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Monterrey, México	2002

Anexar filas según corresponda

PUBLICACIONES

REVISTA	NACIONAL	INTERNACIONAL	TÍTULO	AÑO
Memorias 1er Congreso Internacional agroalimentario, ISBN 978-958-44-2048-0	X		Efecto de las variables de operación de un secador por Aspersión en jugo de pulpa de tomate de árbol (Cyphomandra Betacea Cav Sendt)	2007
Revista @limentech, Artículo científico – técnico. Volumen 6, No 1, ISSN 1692-7125	X		Cambios microestructurales en tajadas de yuca (Manihot esculenta Crantz) variedad MCOL 1522 por deshidratación Osmótica	2007
Vitae Volumen 18, numero 1, 2011 Pag. 12-21. ISSN 0121-4004	X		Mejoramiento de las características reológicas de la salchicha corriente elaborada en la Industria de alimentos CETA)	2005
Revista @limentech, Artículo científico – técnico. Volumen 3, No 2, ISSN 1692-7125	X		Estudio de las características reológicas de la salchicha corriente elaborada en la industria de alimentos CETA, Universidad de Pamplona	2005
Revista @limentech, Artículo científico – técnico Volumen 3, No 2, ISSN 1692-7125	X		Determinación de los mohos ambientales presentes en los expendios de jugos y frutas de la casa de mercado cubierto de la ciudad de Pamplona.	2005
Revista Cubana de Farmacia ISSN 0034-7515 Vol 37		X	Calidad e inocuidad de los quesos frescos en la Provincia de Pamplona, N de S	2003
Contribuciones científicas a la ciencia y tecnología de alimentos. Comunicaciones cortas, ISBN 954-711510-3		X	Calidad e inocuidad en las pequeñas y medianas empresas	2003

Anexar filas según corresponda

PARTICIPACIÓN EN EVENTOS

EVENTO	TIPO	NACIONAL	INTERNACIONAL	TITULO	AÑO
Seminario de actualización Innovaciones y tendencias de la industria cárnica	Ponente	X		Sistemas integrados de gestión en la Agroindustria	2011
II CONGRESO INTERNACIONAL AGROALIMENTARIO. FORO INTERNACIONAL SISTEMAS DE GESTION DE CALIDAD: Herramientas para la Excelencia Empresarial	Ponente		X	Claves de éxito para la implementación de sistemas de gestión de la calidad.	2007
	Asistente		X		2004

Anexar filas según corresponda

CURSOS DE CAPACITACIÓN

EVENTO	NACIONAL	INTERNACIONAL	TITULO	AÑO
Curso	X		Seminario de actualización Innovaciones y tendencias de la industria cárnica	2011
Seminario	X		SEGUIMIENTO, MEDICION, ANALISIS Y MEJORA EN SISTEMAS DE GESTION	2010
Curso	X		AUDITORIAS DE CALIDAD EN EL SERVICIO	2008
Seminario		X	INTERNATIONAL SEMINAR ON FOOD SAFETY AND HACCP PLANS	2004
Curso		X	DIPLOMADO EN ESTRATEGIAS DE CALIDAD EN EL SERVICIO	2002
Curso		X	FUNDAMENTOS DE SEIS SIGMA	2002
Curso	X		HACCP COMO HERRAMIENTA DE CALIDAD TOTAL EN INDUSTRIAS DE ALIMENTOS	2002

Anexar filas según corresponda

PRODUCCIÓN DE MATERIAL DE APOYO

Nº	TIPO	TITULO	RESUMEN	AÑO
1	Modulo en la especialización en Sistemas Integrados de Gestión de la Calidad	Control Estadístico de Procesos	Metodología para el conocimiento y uso de las herramientas estadísticas como estrategia de seguimiento y control en sistemas de gestión.	2010
2	Modulo en la especialización en Sistemas Integrados de Gestión de la Calidad	Fundamentos de la Norma NTC ISO 9001:2008	Fundamentos de la Norma NTC ISO 9001:2008 y su aplicación para el diseño, establecimiento, mantenimiento y mejora de un sistema de gestión de la calidad.	2009
3	Modulo en la especialización en Protección de Alimentos	Sistema de gestión de la calidad bajo la Norma NTC ISO 9001:2008	Fundamentos de la Norma NTC ISO 9001:2008 y su aplicación para el diseño, establecimiento, mantenimiento y mejora de un sistema de gestión de la calidad en industrias de alimentos	2009
4	Modulo en la Especialización en Proyectos Pedagógicos Agroindustriales	Tecnología de Vegetales	Compendio de los principios tecnológicos para el procesamiento de productos agroindustriales a partir de materias primas de frutas y verduras	2005

RECONOCIMIENTOS

Nº	TIPO	NACIONAL	INTERNACIONAL	AÑO
1	Par evaluador de propuestas de Investigación de docentes investigadores de la Universidad de Pamplona	X		2003 -2011
2	Par evaluador Ministerio de Educación, SACES	X		2011
3	Par evaluador de artículos de la revista científica Universidad Cauca	X		2011
4	Carta de reconocimiento por el diseño, implementación y mantenimiento del Sistema de Gestión de la calidad de los procesos estratégicos, misionales, de apoyo y control de la Universidad de Pamplona	X		2009
5	Curso de Maestría o Especialización	X		2004 -2011
6	Reconocimiento por la Asesoría realizada en el proceso de certificación bajo la ISO9001:2000 de los procesos administrativos de la Universidad de Pamplona.	X		2005
7	Reconocimiento por la Asesoría realizada en el proceso de certificación bajo la ISO9001:2000 de los procesos administrativos de la Universidad de Pamplona.	X		2005
8	Reconocimiento por la participación activa en la elaboración, presentación, defensa y puesta en marcha de la Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos. Decanatura de la Facultad de Estudios Avanzados Virtuales a Distancia y Semiescolarizados de la Universidad de Pamplona, Vicerectoría de Investigaciones De la Universidad de Pamplona, Dirección Administrativa y Financiera de la Universidad de Pamplona..	X		2004

Anexar filas según corresponda

DIRECCION DE TRABAJOS DE GRADO

TITULO	MODALIDAD	PROGRAMA	ESTUDIANTE	AÑO
EFFECTOS DE LAS CONDICIONES DE LA DESHIDRATACIÓN OSMÓTICA SOBRE LAS CARACTERÍSTICAS MICRO ESTRUCTURALES Y REOLÓGICAS EN LAS TAJADAS DE YUCA (<i>MANIHOT ESCULENTA CRANTZ</i>) VARIEDAD MCOL 1522.	Tesis de grado	Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos	Dora Clemencia Villada Castillo	2009
DISEÑO DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD BAJO LA NTCGP 1000-2004 PARA EL TRATAMIENTO DE AGUA POTABLE EN LA EMPRESA DE SERVICIOS PÚBLICOS DOMICILIARIOS EMPOPAMPLONA S,A,E,S,P.	Trabajo de grado	Ingeniería de Alimentos	Franklin Mendoza Galvis	2006
EFFECTO DEL USO DE PRORTEINA U/NICELULAR OBTENIDA A APARTIR DE LEVADURA (<i>SACCHAROMYCES CEREVISIAE</i>) EN UN PRODUCTO CARNICO TIPO SALCHICHA	Trabajo de grado	Ingeniería de Alimentos	Eduar Enrique Ramirez Camargo	2006
ESTUDIO Y MEJORAMIENTO DE LAS CARACTERISTICAS REOLOGICAS DE LA SALCHICHA CORRIENTE ELABORADA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS CETA	Trabajo de grado	Ingeniería de Alimentos	Albeniz Ordóñez Uni	2005

Anexar filas según corresponda

DIRECCION DE TRABAJOS DE GRADO EN EJECUCIÓN

TITULO	MODALIDAD	PROGRAMA	ESTUDIANTE	AÑO
DETERMINACIÓN DE PLASMINA EN LA LECHE BOVINA NORMAL Y CON MASTITIS SUBCLÍNICA EN EL MUNICIPIO DE PAMPLONA Y SU EFECTO SOBRE LA FIRMEZA DE LA CUAJADA	Tesis de grado	Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos	Carolina Pabón Mora	2011
EFFECTO DEL PROCESO DE LIOFILIZACIÓN EN LA CONSERVACIÓN DE FLAVONOIDES Y ANTOCIANINA PRESENTES EN EL ZUMO DE TOMATE DE ARBOL (<i>CYPHOMANDRA BETACEA</i> CAV SENDT)	Tesis de grado	Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos	Erik German Yanza Hurtado	2010

PROYECTOS DE INVESTIGACION

TITULO	FUENTE DE FINANCIACION	MONTO TOTAL	ENTIDADES FINANCIADORAS	DURACION AÑO
EVALUACION DE LOS NIVELES DE GLUCEMIA EN PACIENTES DIABÉTICOS TIPO 2 NO INSULINO REQUIERENTES CON LA INGESTA DE UNA GALLETA TIPICA TIPO DULCE.	CONVOCATORIA INTERNA	\$6.000.000	UNIPAMPLONA	2007 - 2011
SISTEMA PARA LA DETECCION DE FRAUDES EN BEBIDAS ALCOHOLICAS DESTILADAS DE MAYOR CONSUMO EN COLOMBIA (Whisky y Ron)	Universidad de Pamplona		Universidad de Pamplona	2 años
MEJORAMIENTO DE LA CALIDAD E INOCUIDAD DE ALIMENTOS DE ALTO CONSUMO Y MAYOR RIESGO EPIDEMIOLOGICO EN NORTE DE SANTANDER, COLOMBIA		\$105.000.000	Universidad de Pamplona- Colciencias	2 años/2000

Anexar filas según corresponda