

CURRICULUM VITAE

INFORMACIÓN GENERAL



Nombres	LUZ ALBA
Apellidos	CABALLERO PÉREZ
Teléfono móvil	3153495870
CC	60337179 de Cúcuta
Correo Electrónico	luzcaballero@unipamplona.edu.co
Dirección Laboral	Campus universitario, km 1 vía Bucaramanga, barrio el Buque
Dirección residencial	Calle 9 N°7-155 barrio el Topon

TÍTULOS DE FORMACIÓN

TÍTULO RECIBIDO	UNIVERSIDAD	AÑO
Master en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	Universidad de la Habana (Cuba)	2001
Especialista en Pedagogía Universitaria	Universidad de Pamplona (Colombia)	2004
Ingeniero de Alimentos	Universidad de Nacional Abierta y A Distancia (Colombia)	1999
Tecnólogo de Alimentos	Universidad de Pamplona (Colombia)	1992

Anexar filas según corresponda

PUBLICACIONES

REVISTA	NACIONAL	INTERNACIONAL	TÍTULO	AÑO
Revista BISTUA. ISSN: 0120-4211	X		ADICIÓN DE HIERRO HEMO, PROVENIENTE DE HEMOGLOBINA BOVINA, A UN CHOCOLATE DE CONSUMO DIRECTO	2011
Revista BISTUA. ISSN: 0120-4211	X		"INFLUENCIA DE LA MATERIA GRASA Y ACIDEZ DE LA LECHE EN LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS DEL QUESO PERA TIPO CHITAGÁ	2009
Revista @limetech. Ciencia y Tecnología Alimentaria N° 2 Vol.5. Facultad de Ingenierías y Arquitectura, Universidad de Pamplona. Agosto – Diciembre de 2007. ISSN 1692-7125 Artículo:	X		ELABORACIÓN DE ESPAGUETIS ENRIQUECIDOS CON HUEVO PARA AUMENTAR SU CONTENIDO PROTEICO EN GEORGETOWN, GUYANA. PP. 66 -73. Caballero Pérez L. A*. y Medina Blanco R. I*. Grupo de Investigaciones en Recursos Naturales*. Universidad de Pamplona, Colombia	2007
la Revista @limetech. Ciencia y Tecnología Alimentaria. N° 1 Vol.5. Facultad de Ingenierías y Arquitectura, Universidad de Pamplona. Enero – Junio de 2007. ISSN 1692-7125	X		"ESTANDARIZACIÓN DE UN MÉTODO PARA DETERMINAR OLIGOFRACTOSA UTILIZANDO LA TÉCNICA DE CROMATOGRFÍA LÍQUIDA DE ALTA RESOLUCIÓN". PP. 75 -80. Viracachá Q. Luz Alba*, Gualdrón G. Julian Alberto*, Caballero P. Luz Alba* y Calderón Lilia Socorro*. Grupo de Investigaciones en Recursos Naturales*. Universidad de Pamplona, Colombia	2007
la Revista @limetech. Ciencia y Tecnología Alimentaria. N°2 Vol.4. Facultad de Ingenierías y Arquitectura, Universidad de Pamplona. Agosto – Diciembre de 2006. ISSN 1692-7125	X		"DIAGNÓSTICO DEL PROCESO PRODUCTIVO DEL PAN TIPO DULCE MAS CONSUMIDO EN LA CIUDAD DE PAMPLONA-NORTE DE". PP. 34 -39. Caballero Pérez Luz Alba*; Hernández Ordóñez Mariela, *, Johana Maldonado Obando*, Pabón Mora Carolina* Grupo de Investigaciones GINTAL.*Universidad de Pamplona, Colombia	2006

<p>la Revista @limentech Ciencia y Tecnología Alimentaria, N°2 - Vol. 3, Julio – Diciembre de 2005. Facultad de Ingenierías y Arquitectura, Universidad de Pamplona. ISSN 1692-7125.</p>	X	<p>“ALDEHÍDOS FURÁNICOS EN BEBIDAS ALCOHÓLICAS DESTILADAS Y ENVEJECIDAS” P. 98. Caballero Pérez Luz Alba*; Lilia Socorro Calderón. Grupo de Investigaciones Recursos Naturales.*Universidad de Pamplona, Colombia.</p>	2005
<p>la Revista @limentech Ciencia y Tecnología Alimentaria, N°2 - Vol. 3, Julio – Diciembre de 2005. Facultad de Ingenierías y Arquitectura, Universidad de Pamplona. ISSN 1692- 7125.</p>	X	<p>“ACCIÓN Y EFECTO DE LA TEMPERATURA EN LOS HUEVOS DE CODORNIZ EN LA GRANJA MINIGRANCER, MUNICIPIO DE CHINACOTA.”. PP. 62- 77. Caballero Pérez Luz Alba*; Hernández Ordóñez Mariela Grupo de Investigaciones Recursos Naturales.*Universidad de Pamplona, Colombia.</p>	2005
<p>la Revista @limetech. Ciencia y Tecnología Alimentaria. N°2 Vol.2. Facultad de Ingenierías y Arquitectura, Universidad de Pamplona. Enero – Junio de 2005. ISSN 1692-7125</p>	X	<p>“INICIACIÓN Y ENTRENAMIENTO EN LA INVESTIGACION CIENTIFICA Y TECNOLOGICA EN EL NIVEL DE PREGRADO CON LA ELABORACION DE UNA GALLETA TIPICA TIPO DULCE PARA DIABETICOS EN LA CIUDAD DE PAMPLONA”. P. 90. Caballero Pérez Luz Alba*; Hernández Ordóñez Mariela, Elsy Victoria Rueda*, Johana Maldonado Obando*, Jaime Eduardo Veloza y Otros*. Grupo de Investigaciones Recursos Naturales.*Universidad de Pamplona, Colombia.</p>	2005
<p>la Revista @limetech. Ciencia y Tecnología Alimentaria. N°2 Vol.2. Facultad de Ingenierías y Arquitectura, Universidad de Pamplona. Enero – Junio de 2005. ISSN 1692-7125.</p>	X	<p>“ANALISIS DE LOS PUNTOS DE CONTROL CRITICOS EN LOS PROCESOS DE ELABORACION DE QUESOS TIPO HILADO”, P. 29. Caballero Pérez Luz Alba*; Grupo de Investigaciones Recursos Naturales *Universidad de Pamplona, Colombia.</p>	2005
<p>la Revista @limetech. Ciencia y Tecnología Alimentaria. N°2</p>	X	<p>“SENSIBILIZACION Y CONCIENTIZACION EN EL MANEJO POSTCOSECHA DE PAPA A LOS</p>	2005

Vol.2. Facultad de Ingenierías y
Arquitectura, Universidad de
Pamplona. Enero – Junio de 2005.
ISSN 1692-7125

COMERCIANTES DEL “AMOSTACEN” EN LA
CIUDAD DE PAMPLONA”, P. 57. Caballero Pérez
Luz Alba*; Esp. Javier Alberto Bueno Esteban. Grupo
de Investigaciones Recursos Naturales *Universidad de
Pamplona, Colombia.

REVISTA CUBANA DE
FARMACIA. “II
CONFERENCIA
INTERAMERICANA DE
FARMACIA Y NUTRICIÓN”.

X

“USO DEL LACTOBACILLUS PARACASEI SSP
PARACASEI EN LA ELABORACIÓN DE UNA
LECHE FERMENTADA”. ISSN0034-7515.
VOLUMEN 37 AÑO 2003. SUPLEMENTO
ESPECIAL. Hotel Nacional de Cuba, Ciudad de La
Habana, CUBA. MARZO 10-12, 2003.

2003

Anexar filas según corresponda

PARTICIPACIÓN EN EVENTOS

EVENTO	TIPO	NACIONAL	INTERNACIONAL	TITULO	AÑO
III INTERNACIONAL CONVENCION ALIMENTACION SALUDABLE PARA LA COMUNIDAD Y EL TURISMO. EVENTO COMPONENTE DEL IV CONGRESO LATINOAMERICANO DE INOCUIDAD Y CALIDAD DE LOS ALIMENTOS (ALACCTA)	PONENCIA		X	MODELO DE APROVECHAMIENTO DE LA CARNE DE CODORNIZ DE AVES MACHOS. Caballero Pérez Luz Alba*; Ginna Patricia Parra Aparicio, y. *Universidad de Pamplona, Colombia. Palacio de las Convenciones, Ciudad la Habana, Cuba	Septiembre 26 al 30 de 2011
9 Conferencia Internacional sobre Ciencia y tecnología de los Alimentos, CICTA 9., 3ER ENCUENTRO	PONENCIA		X	“ELABORACIÓN DE UNA GALLETA TIPICA TIPO DULCE PARA DIABÉTICOS EN LA CIUDAD DE PAMPLONA, COLOMBIA”.	Marzo 8 al 11 de 2005.

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.

Caballero Pérez Luz Alba*; Hernández Ordóñez Mariela, Elsy Victoria Rueda*, Johana Maldonado Obando*, y Jaime Eduardo Veloza*. *Universidad de Pamplona, Colombia. Palacio de las Convenciones, Ciudad la Habana, Cuba.

CONTRIBUCIONES CIENTIFICAS A LA CIENCIA DE LOS ALIMENTOS. ACTAC - UNIVERSIDAD DE LA HABANA. COMUNICACIONES CORTAS (SHORT COMMUNICATIONS).

PONENCIA

X

ANALISIS Y CONTROL DE PUNTOS CRITICOS EN LOS PROCESO DE ELABORACIÓN DE QUESOS TIPO HILADO” Grupo Recursos Naturales. Universidad de Pamplona. Colombia. Ciudad la Habana, Cuba.

Abril 21-25 del 2003.

8 Conferencia Internacional sobre Ciencia y tecnología de los Alimentos, CICTA 8.

POSTER

X

“DESARROLLO DE UN YOGURT PROBIÓTICO CON LACTOBACILLUS PARACASEI SSP PARACASEI”. Caballero Pérez Luz Alba*; Hernández Monzón Aldo**. *Universidad de Pamplona, Colombia ** Instituto de Farmacia y Alimentos, UH. Cuba. Ciudad la Habana, Cuba.. Pág.: 187-188.

Abril 2002

Anexar filas según corresponda

CURSOS DE CAPACITACIÓN

EVENTO	NACIONAL	INTERNACIONAL	TITULO	AÑO
Curso	X		Formación Auditores Integrales. ICONTEC	2011
Curso	X		Seminario de actualización Innovaciones y tendencias de la industria cárnica	2011
Seminario	X		SEGUIMIENTO, MEDICION, ANALISIS Y MEJORA EN SISTEMAS DE GESTION. ICONTEC	2010
Curso	X		AUDITORIAS DE CALIDAD EN EL SERVICIO. ICONTEC	2010
Desarrollo pedagógico docentes	X		Actualización pedagógica universitaria	2009
Curso actualización	X		Curso de actualización pedagógica Universitaria II nivel	2009
Jornada	X		VII Semana Alimentaria: Alimentos del futuro	2008
Congreso		X	I Congreso Internacional Agroalimentario	2007
Curso	X		Programa de certificación en inocuidad alimentaria para restaurantes. The serv safe program. Mayo de 2006. Intensidad horaria: 14 horas. Universidad jorge tadeo lozano	2006
Seminario	X		Bioseguridad y Bioterrorismo en alimentos y procesamiento	2005
Curso	X		Diplomado en FORMACION DE ASESORES en Sistemas de Gestión de Calidad en ISO9000 Diciembre 15 de 2005. Intensidad de 180 Horas UNIVERSIDAD DE ANTIOQUIA – UNIVERSIDAD DE PAMPLONA.	2005

Curso	X	Diplomado en Gestión y Auditoria de la Calidad en ISO9000 y Gestión y Auditoria Ambiental en ISO 14000. Noviembre 10 de 2004. Intensidad de 180 Horas. UNIVERSIDAD DE ANTIOQUIA – UNIVERSIDAD DE PAMPLONA.	2004
-------	---	--	------

Anexar filas según corresponda

PRODUCCIÓN DE MATERIAL DE APOYO

Nº	TIPO	TITULO	RESUMEN	AÑO
1	Modulo en la Especialización en Protección de Alimentos	GESTION DE PROYECTOS	Lineamientos para la construcción de la propuesta y documento final	2011
2	Modulo en la especialización en Sistemas Integrados de Gestión de la Calidad	DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DE SISTEMAS INTEGRADOS DE GESTIÓN DE LA CALIDAD	Fundamentos del diseño e implementación de sistemas integrados de gestión de la calidad.	2010
3	Modulo en la Especialización en Protección de Alimentos	INTRODUCTORIO	Generalidades sobre calidad e inocuidad de los alimentos en la industria de alimentos	2006
4	Modulo Diplomado en Sistemas de Gestión de la Calidad y Auditorias bajo la norma ISO 9001	ELEMENTOS DE LA NORMA ISO9001	Elementos de la norma ISO 9001 aplicables tanto a productos como servicios	2005
5	Modulo Diplomado en Sistemas de Gestión de la Calidad y Auditorias bajo la norma ISO 9001	DISEÑO Y ELABORACION DE LA DOCUMENTACION EN UN SISTEMA DE GESTION DE LA CALIDAD	Lineamientos para el diseño y construcción de la documentación exigida en un sistema de gestión de la calidad	2005
6	Modulo en la Especialización en Proyectos Pedagógicos Agroindustriales	POSTCOSECHA	Manejo pos cosecha de frutas y verduras	2001
7	Modulo en la Especialización en Proyectos Pedagógicos Agroindustriales	TECNOLOGIA DE LACTEOS	Conceptos teóricos y prácticos en la elaboración de productos lácteos	2002

RECONOCIMIENTOS

N°	TIPO	NACIONAL	INTERNACIONAL	AÑO
1	Par evaluador de proyectos de investigación COLCIENCIAS	X		2003-2011
2	Par evaluador de propuestas de Investigación de docentes investigadores de la Universidad de Pamplona	X		2003 -2011
3	Par evaluador Ministerio de Educación, SACES	X		2011
4	Par evaluador de artículos de la revista científica Universidad Amazonas	X		2011
5	Par evaluador de artículos de la revista científica Universidad Cauca	X		2011
6	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
7	Par evaluador de proyectos de investigación Ministerio de Agricultura	X		2006-2007
8	Curso de Maestría o Especialización	X		2004 -2011
9	Par evaluador de propuestas de Investigación de docentes investigadores de la Universidad del atlántico	X		2005
10	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
11	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
12	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
13	Reconocimiento por su gestión, colaboración del COLEGIO TECNICO GERVASIO RUBIO, VENEZUELA. Especialización Proyectos Pedagógicos Agroindustriales.		X	2002.

Anexar filas según corresponda

DIRECCION DE TRABAJOS DE GRADO

TITULO	MODALIDAD	PROGRAMA	ESTUDIANTE	AÑO
“DETERMINACIÓN DEL NIVEL DE ABSORCIÓN DE CALCIO EN MUJERES MAYORES DE 50 AÑOS A PARTIR DEL CONSUMO CONTROLADO DE UNA BEBIDA LACTEA ENRIQUECIDA”	INVESTIGACION	MAESTRIA EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS	AMPARO LUZ PUA ROSADO	2011
“FORTIFICACION DE UN CHOCOLATE DE CONSUMO DIRECTO CON HIERRO HEMO, PROCEDENTE DE HEMOGLOBINA BOVINA”	INVESTIGACION	MAESTRIA EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS	ADRIANA SOTO MENDEZ	2010
“EVALUACION DE UN YOGURT CON CARACTERISTICAS SIMBIOTICAS Y SU EFECTO SOBRE LA VIDA UTIL DEL PRODUCTO”	INVESTIGACION	MAESTRIA EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS	JULIÁN GUALDRÓN	2010
DISEÑO DEL PLAN DE SANEAMIENTO EN LA EMPRESA AL CAMPO	PRACTICA EMPRESARIAL	INGENIERIA DE ALIMENTOS	LUIS CARLOS VERGARA	2010
“INFLUENCIA DEL PORCENTAJE DE GRASA Y ACIDEZ DE LA LECHE SOBRE LAS CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS Y SENSORIALES DEL QUESO PERA TIPO CHITAGA”	INVESTIGACION	MAESTRIA EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS	MAGDHIEL CECILIA PORTILLA MARTÍNEZ	2009
“IMPLEMENTACION DEL SISTEMA HACCP EN LA LINEA SE ALIMENTOS PRECOCIDOS CON GELADOS IQF EN CI LISTO Y FRESCO LTDA”.	PRACTICA EMPRESARIAL	INGENIERIA DE ALIMENTOS	MARIA ZENAYDA HERNANDEZ GAMBOA	2007

DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DE UN PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO PARA LAS ÁREAS DE ALIMENTOS PERECEDEROS EN LOS ALMACENES CARULLA VIVERO S.A. BUCARAMANGA.	PRACTICA EMPRESARIAL	INGENIERIA DE ALIMENTOS	JUAN GUILLERMO ROMERO	2007
“ELABORACIÓN DE ESPAGUETIS ENRIQUECIDOS CON HUEVO PARA AUMENTAR SU CONTENIDO PROTEICO EN GEORGETOWN, GUYANA”.	INVESTIGACION	INGENIERIA DE ALIMENTOS	ROSA MEDINA	2007
“ELABORACIÓN DE UNA GALLETA TIPICA TIPO DULCE PARA LA POBLACION DIABETICA DE LA CIUDAD DE PAMPLONA”. FASE I.	INVESTIGACION	INGENIERIA DE ALIMENTOS	JOHANA MALDONADO OBANDO,	2006
DETERMINACIÓN DE LA ACTIVIDAD ANTIMICROBIANA DE UN EMPAQUE TIPO FUNDA ALIFAN BOPA® EXTRUIDO CON ADITIVO IRGAGUARD® B 7920	INVESTIGACION	INGENIERIA DE ALIMENTOS	ALBENIS ORDOÑEZ	2006
“DISEÑO E IMPLEMENTACION DE UN SISTEMA DE GESTION DE LA CALIDAD EN EL SERVICIO DE TRANSPORTE EN CARULLA VIVERO S.A”.	PRACTICA EMPRESARIAL	INGENIERIA DE ALIMENTOS	CLAUDIA SANTANA.	2006

DISEÑO DE LA DOCUMENTACION DEL PROCESO DE CONVENIOS DE LA UNIVERSIDAD DE PAMPLONA".	DIPLOMADO	INGENIERIA DE ALIMENTOS	MARLLY VILLAMIZAR Y ALVEHIRO CAÑAS.	2006
DISEÑO DE LA DOCUMENTACION DEL PROCESO DE CONTROL INTERNO DOCUMENTAL DE LA UNIVERSIDAD DE PAMPLONA".	DIPLOMADO	INGENIERIA DE ALIMENTOS	EMILIANA CASALLAS.	2006
DISEÑO DE UNA PROPUESTA PEDAGÓGICA BASADA EN BLOQUES MODULARES SOBRE DERIVADOS LÁCTEOS EN LA ESCUELA TÉCNICA AGROINDUSTRIAL "GERVASIO RUBIO"	APLICATIVO	ESPECIALIZACION EN PROYECTOS PEDAGOGICOS AGROINDUSTRIAL ES		2004

Anexar filas según corresponda

DIRECCION DE TRABAJOS DE GRADO EN EJECUCIÓN

TITULO	MODALIDAD	PROGRAMA	ESTUDIANTE	AÑO
"ELABORACIÓN DE UN HELADO DE CREMA CON CARACTERÍSTICAS FUNCIONALES, MEZCLANDO OLIGOFRUCTOSA Y MICROORGANISMOS PROBIOTICOS (L. casei y L. acidophilus)"	POSTGRADO	MAESTRIA EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS	LUZ ALBA VIRACACHA	2006
ESTABLECIMIENTO DE UN SISTEMA PARA LA DETECCIÓN DE FRAUDES EN BEBIDAS ALCOHOLICAS DESTILADAS Y ENVEJECIDAS CONSUMIDAS EN COLOMBIA			PHD. LILIA SOCORRO CALDERÓN JAIMES	2006

Anexar filas según corresponda

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 REQUIRIENTES CON LA INGESTA DE UNA GALLETA TIPICA TIPO DULCE.	CONVOCATORIA INTERNA	\$6.000.000	UNIPAMPLONA	2007 - 2011
“ELABORACIÓN DE UNA GALLETA TIPICA TIPO DULCE PARA LA POBLACION DIABETICA DE LA CIUDAD DE PAMPLONA”. FASE I.”	CONVOCATORIA EXTERNA	\$21.000.000	COLCIENCIAS - UNIPAMPLONA	2006
ESTABLECIMIENTO DE UN SISTEMA PARA LA DETECCIÓN DE FRAUDES EN BEBIDAS ALCOHOLICAS DESTILADAS Y ENVEJECIDAS CONSUMIDAS EN COLOMBIA	CONVOCATORIA INTERNA		UNIPAMPLONA	2006

Anexar filas según corresponda