

CURRICULUM VITAE

INFORMACIÓN GENERAL

INSERTAR FOTO	Nombres	Maghdriel Cecilia
	Apellidos	PortillaMartínez
	Teléfono móvil	3144133448
	Fax	
	Correo Electrónico	maghdriel@hotmail.com
	Dirección Laboral	Km 1 vía a Bucaramanga Universidad de Pamplona
	Dirección residencial	Hacienda Puerto Silencio vía los tanques Pamplona

TÍTULOS DE FORMACIÓN

TÍTULO RECIBIDO	UNIVERSIDAD	AÑO
Tecnóloga de Alimentos	Universidad de Pamplona	1993
Ingeniera de Alimentos	Universidad Abierta y a distancia UNAD	1998
Magister en ciencia y Tecnología de los Alimentos	Universidad de Pamplona	2009

Anexar filas según corresponda

PUBLICACIONES

REVISTA	NACIONAL	INTERNACIONAL	TÍTULO	AÑO
Bistua, Volumen 7, número 2, 2009 Pag. ISSN 0120-4211	X		Influencia del porcentaje de grasa y acidez sobre las características físico-químicas del queso pera tipo Chitagá	2007

Anexar filas según corresponda

PARTICIPACIÓN EN EVENTOS

EVENTO	TIPO	NACIONAL	INTERNACIONAL	TITULO	AÑO
I Congreso Internacional Agroalimentario y Alimentaria. "Colombia nuevos	Poster	X		Influencia de la materia grasa y porcentaje de acidez en las características físico-químicas del queso pera tipo Chitagá	2007

y mejores
alimentos”.

Anexar filas según corresponda

CURSOS DE CAPACITACIÓN

EVENTO	NACIONAL	INTERNACIONAL	TITULO	AÑO
Curso	X		Formador de formadores. Universidad de Pamplona.	2010
Seminario Curso	X		Filosofía de la Química. Impartido por el Dr. Joachim Schummer. Universidad de Pamplona.	2010
Curso teórico-práctico	X		“Aplicaciones calorimétricas a los sistemas biológicos”. Asistente. Universidad de Pamplona.	2008
Curso teórico-práctico	X		“El color y su medición en los alimentos”. Asistente. Universidad de Pamplona.	2008
Congreso		X	I Congreso Internacional Agroalimentario y 8	2007

		semana Alimentaria. “Colombia nuevos y mejores alimentos”. Universidad de Pamplona.	
	X	VII Semana Nacional Alimentaria. Alimentos del Futuro. Universidad de Pamplona.	2005
Seminario	X	Bioseguridad y Bioterrorismo en Alimentos y Procesamiento de Pollos. Universidad de Pamplona.	2005
Seminario	X	- Introducción a la Textura y sus Aplicaciones en la industria de alimentos. Universidad de Pamplona.	2004

Anexar filas según corresponda

PRODUCCIÓN DE MATERIAL DE APOYO

N°	TIPO	TITULO	RESUMEN	AÑO
1	Manual para docencia	Manual de Practicas análisis de alimentos	Aspectos tecnológicos sobre sacrificio de bovinos, cerdos, aves y captura de peces. Conversión de músculo a carne y procesamientos e industrialización de la carne	2008
2	Manual para docencia	Manual de prácticas procesos industriales		2008
3				
4				

Anexar filas según corresponda

RECONOCIMIENTOS

Nº	TIPO	NACIONAL	INTERNACIONAL	AÑO
1	Elaboración del manual de BPM, empresa ALIMENTICIOS MAGDIS.	X		2007
	Elaboración Plan de Saneamiento Básico, empresa ALIMENTICIOS MAGDIS			
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				

Anexar filas según corresponda

DIRECCION DE TRABAJOS DE GRADO

TITULO	MODALIDAD	PROGRAMA	ESTUDIANTE	AÑO
Mejoramiento de las condiciones higiénico	Practica		Mónica Andrea Galvis Rivera	

sanitarias para la planta de beneficio de ganado empresarial
bovino Coopcarne Ltda. del Municipio de
Saravena (Arauca).

2010

Anexar filas según corresponda

DIRECCION DE TRABAJOS DE GRADO EN EJECUCIÓN

TITULO	MODALIDAD	PROGRAMA	ESTUDIANTE	AÑO

Anexar filas según corresponda

PROYECTOS DE INVESTIGACION

TITULO	FUENTE DE FINANCIACION	MONTO TOTAL	ENTIDADES FINANCIADORAS	DURACION AÑO

Anexar filas según corresponda