

## CURRICULUM VITAE

### INFORMACIÓN GENERAL

INSERTAR FOTO	Nombres	MARIELA
	Apellidos	HERNANDEZ ORDOÑEZ
	Teléfono móvil	3203054387
	Fax	5683340
	Correo Electrónico	<a href="mailto:mariealaheror@gmail.com">mariealaheror@gmail.com</a> ; <a href="mailto:mhernandez@unipamplona.edu.co">mhernandez@unipamplona.edu.co</a>
	Dirección Laboral	Km 1 Vía Bucaramanga-
	Dirección residencial	Calle 7 N° 4 – 42 apto 201

### TÍTULOS DE FORMACIÓN

TÍTULO RECIBIDO	UNIVERSIDAD	AÑO
<b>Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos</b>	Universidad de Pamplona	2007
Especialista en pedagogía universitaria	Universidad de Pamplona	2003
Especialista en gestión y desarrollo de proyectos de investigación	Universidad Francisco de Paula Santander	2000
Especialista en comunicación educativa	Universidad de Pamplona	1999
Ingeniera de Alimentos	Cooperación Lasallista de Medellín	1992
Tecnología de Alimentos	Universidad de Pamplona	1986

Anexar filas según corresponda

## PUBLICACIONES

REVISTA	NACIONAL	INTERNACIONAL	TÍTULO	AÑO
@limentech. ciencia y tecnología alimentaria N° 2 Volumen 4 ISSN: 1692-7125	X		Diagnóstico del proceso productivo del pan tipo dulce mas consumido en la ciudad de Pamplona-Norte de Santander.	2006
@limentech. ciencia y tecnología alimentaria N° 2 Volumen 4 ISSN: 1692-7125	X		Efecto de la alfa amilasa sobre las características sensoriales del pan de agua autóctono de Pamplona, Norte de Santander	2006
@limentech. ciencia y tecnología alimentaria N° 1 Volumen 4 ISSN: 1692-7125	X		Aporte nutricional de una galleta típica tipo dulce para diabéticos	2006
@limentech. ciencia y tecnología alimentaria N° 2 Volumen 2 ISSN: 1692-7125	X		Iniciación y entrenamiento en la investigación científica en el nivel de pregrado con la elaboración de una galleta tipo dulce para diabéticos en la ciudad de Pamplona	2005
@limentech. ciencia y tecnología alimentaria N° 2 Volumen 3 ISSN: 1692-7125	X		Efecto de las condiciones de almacenamiento sobre las características textuales del pan de agua autóctono de Pamplona Norte de Santander	2005
@limentech. Artículo técnico – científico Volumen 3. ISSN: 1692-7125	X		Acción y efecto del tiempo y la temperatura en los huevos de codorniz en la granja Minigrancer municipio Chinácota.	2005

Anexar filas según corresponda

## PARTICIPACIÓN EN EVENTOS

EVENTO	TIPO	NACIONAL	INTERNACIONAL	TITULO	AÑO
I Encuentro de Egresados de Tecnología e Ingeniería de Alimentos y II Jornada Alimentaria	Asistente	X			2009
I Congreso Internacional Agroalimentario y 8a Semana Alimentaria. "Colombia nuevos y mejores alimentos"	Póster	X		Análisis de consumo del pan tipo dulce más consumido en la ciudad de Pamplona-Norte de Santander"	2007
I Congreso Internacional Agroalimentario y 8a Semana Alimentaria. "Colombia nuevos y mejores alimentos"	Póster	X		Efecto de la alfa amilasa sobre las características sensoriales del pan de agua autóctono de Pamplona, Norte de Santander"	2007
I Congreso Internacional Agroalimentario y 8a Semana Alimentaria. "Colombia nuevos y mejores alimentos"	Póster	X		Evaluación sensorial de una galleta típica tipo dulce para diabéticos"	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	2006
<b>Acta</b>	Póster		<b>X</b>	9 Conferencia Internacional sobre Ciencia y tecnología de los Alimentos, cicta 9., 3er encuentro 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.	2005
				Alimentos del Futuro	2005
VII Semana Alimentaria	Nacional Participante	X			

Anexar filas según corresponda

## CURSOS DE CAPACITACIÓN

EVENTO	NACIONAL	INTERNACIONAL	TITULO	AÑO
Curso Teórico – Práctico	X		<b>El Color y su Medición en Alimentos</b>	2008
Seminario - Universidad de Pamplona	X		Introducción a la Textura y sus Aplicaciones en la industria de alimentos	2004
Seminario Universidad de Pamplona	X		Introducción a la Evaluación Sensorial y su aplicación en la Industria de los Alimentos	2004
Curso- Universidad de Pamplona	X		Estadística SPSS	2004
Curso- Universidad de Pamplona	X		Formación en ISO 9001:2.000	2004
Curso- Universidad de Pamplona	X		Bioestadística	2004

Anexar filas según corresponda

## PRODUCCIÓN DE MATERIAL DE APOYO

Nº	TIPO	TITULO	RESUMEN	AÑO
1	Manual de prácticas	Prácticas Poscosecha III	Se describe cada una de las prácticas título, objetivos, fundamento terico, materiales , métodos, referentes bibliograficos y anexos (reporte de datos)	2009
2	Video	La panificación una ciencia o arte	Donde se describe el inicio de la panificación como un arte y posteriormente empieza a construirse un conocimiento científico de la materias primas, proceso, operaciones unitarias, variables, empaques, vida util y calidad del producto final	2004
3	Módulo. Especialización en Proyectos pedagógicos Agroindustriales	Tecnología de frutas y verduras	Se describen las diferencias entre una fruta y verdura, su clasificacion, com[posición, propiedades, causas de deterioro , metodos de transformación y conservación . Se actualiza en el 2.006	2006
4	Documento Guía	Guía de laboratorios de tecnología de Cereales y oleaginosas	Se describe cada una de las prácticas título, objetivos, fundamento terico, materiales , métodos, referentes bibliograficos y anexos (reporte de datos).Actualizada en el 2006	2006

Anexar filas según corresponda

## RECONOCIMIENTOS

N°	TIPO	NACIONAL	INTERNACIONAL	AÑO
1	Par evaluador registro calificado	X		2009
2	Curso Maestría	X		2010
3	Par evaluador Proyecto de Investigación –Universidad de Antioquía	X		2010
4	Reconoce la participación activa en la elaboración, presentación, defensa y puesta el marcha de la Maestría en Ciencia y Tecnología de alimentos	X		2003
5	Medalla del Tomate de Oro y anotación en si hoja de vida Reconocimiento por el Departamento de alimentos por la labor en beneficio de la evolución del programa y destacado compromiso Institucional en el proceso de autoevaluacion con miras a la Acreditación	X		2002
6	Moción de Felicitación y Reconocimiento: por la organización y éxitos alcanzados en la Primera Semana Nacional Alimentaria- Acta N° 012 del 30 de Noviembre 1.998. Consejo Superior.. C.C de Hoja de Vida	X		1998

Anexar filas según corresponda

## DIRECCION DE TRABAJOS DE GRADO

TITULO	MODALIDAD	PROGRAMA	ESTUDIANTE	AÑO
Efecto de la sustitucion de harina de trigo por harina de okara en el contenido de fibra del pan tipo dulce mojicon	Pasantía investigativa	Ingeniería de Alimentos	Diana Carolina Carvajal T	2011
Diseño e Implementación del Plan de Saneamiento Básico para el Restaurante Mac Pollo Express la Florida-Bucaramanga	Practica Empresarial	Ingeniería de Alimentos	Andrea Duran Lozano	2010
Diseño de un plan de saneamiento básico para la Salsamentaria Alemana Ltda. Pamplona (N.de.S)	Practica empresarial	Ingeniería de Alimentos	Susan Diaz Duarte	2010
Contenido proteico del tallarín elaborado con la sustitución parcial de harina de trigo por harina de plátano ( <i>Musa paradisiaca</i> ) y harina de soya ( <i>Glycine max</i> )	Pasantía investigativa	Ingeniería de Alimentos	Neddy Rojas Espinosa	2010
Mejoramiento del proceso de elaboración de harina de pluma en la planta de subproductos de Avidesa Mac-Pollo S.A	Practica empresarial	Ingeniería de Alimentos	Gustavo Barrera Castro	2010
Implementación de los procedimientos operativos estandarizados de limpieza y desinfección para equipos y utensilios en la planta de procesos especiales Avidesa Mac-Pollo	Practica empresarial	Ingeniería de Alimentos	Ivan Camacho Alfonso	2009
Diseño del Plan de Saneamiento Básico en Lácteos	Práctica	Ingeniería de Alimentos	Karen Lorena Ardila Rojas	2009

Sincelejo Sucre	Empresarial				2008
Diseño del plan de saneamiento básico en comedores de Alimentación del adulto mayor 2008					
Desarrollo de una pasta de guayaba baja en calorías en Indualca-Sancristobal (Venezuela)	Práctica empresarial	Ingeniería de Alimentos		Nuris Yohana Caravali	2007
Desarrollo del carambolo en conserva como alternativa de aprovechamiento de la materia prima a nivelsemi-industrial en la ciudad de Aguachica	Investigación	Ingeniería de Alimentos		María Angelica Ramos	2006
Evaluación de la calidad nutricional de la galleta tipo dulce rizada, elaborada mediante el reemplazo de la harina de trigo por harina de frijol caupi	Investigación	Ingeniería de Alimentos		Gary Ilich Merchan	2006
Influencia de las condiciones de horneado en las características texturales y sensoriales de la cema de agua elaborada en la panadería Arauque de Pamplona	Investigación	Ingeniería de Alimentos		Francisco Fuentes g y Yina M. Aguilar	2006
Aplicación de la harina de ñame (discorea a lata), en la emulsión cárnica para salchicha super como alternativa de aprovechamiento de esta materia prima en la salsamentaria migaher de la ciudad de Bucaramanga	Investigación	Ingeniería de Alimentos		Freyle Pallares Carcamo	2005
Elaboración de una galleta típica tipo dulce para diabéticos en la ciudad de Pamplona 2004	Investigación	Ingeniería de Alimentos		Yohana Maldonado M.	2004

Anexar filas según corresponda

## DIRECCION DE TRABAJOS DE GRADO EN EJECUCIÓN

TÍTULO	MODALIDAD	PROGRAMA	ESTUDIANTE	AÑO
Manual de Higiene y Seguridad	Práctica Empresarial	Ingeniería de Alimentos	Oscar Mauricio Florez	2011

## PROYECTOS DE INVESTIGACION

TITULO	FUENTE DE FINANCIACION	MONTO TOTAL	ENTIDADES FINANCIADORAS	DURACION AÑO
Uso de Alfa amilasa como inhibidor del envejecimiento del pan de agua producto autóctono de Pamplona (N.de.S)	Universidad de Pamplona	50.0000.0000	Panadería Araque	2007-2008
Elaboración de una galleta típica tipo dulce para diabéticos en la ciudad de pamplona.	Universidad de Pamplona		Colciencia	2002

Anexar filas según corresponda