

## CURRICULUM VITAE

### INFORMACIÓN GENERAL

Nombres	VICTOR MANUEL
Apellidos	GELVEZ ORDOÑEZ
Teléfono móvil	312 482 96 90 - (7) 5684725
CC	88.154.028 Pamplona
Correo Electrónico	<a href="mailto:vmgelvez@gmail.com">vmgelvez@gmail.com</a> <a href="mailto:vmgelvez@unipamplona.edu.co">vmgelvez@unipamplona.edu.co</a>
Dirección Laboral	Campus universitario, km 1 via Bucaramanga, barrio el Buque
Dirección residencial	

### TÍTULOS DE FORMACIÓN

TÍTULO RECIBIDO	UNIVERSIDAD	AÑO
<i>Doctor en Ciencias de los alimentos</i>	<i>Universidad Autónoma de Barcelona</i>	2005
<i>Master en ciencia de los alimentos</i>	<b>Universidad Autónoma de Barcelona</b>	2003
<i>Candidato a Doctor en proyectos de innovación tecnológica en productos y procesos (En proceso elaboración de tesis Doctoral).</i>	<b>Universidad Politécnica de Catalunya</b>	Actual
<i>Master en proyectos de innovación tecnológica en productos y procesos</i>	<b>Universidad Politécnica de Catalunya</b>	(2003)
<i>Especialista en proyectos de innovación tecnológica en productos y procesos</i>	<b>Universidad Politécnica de Catalunya</b>	(2002)

	<b>Catalunya</b>			
<i>Especialista de ciencia de los Alimentos</i>	<b>Universidad</b>	<b>Autónoma</b>	<b>de</b>	<b>2002</b>
	<b>Barcelona</b>			
<i>Especialista en gestión y desarrollo de proyectos de investigación</i>	<b>Universidad</b>	<b>Francisco de Paula</b>		<b>(2000)</b>
	<b>Santander</b>			
Ingeniero de Alimentos	<b>Universidad</b>	<b>INCCA ( Colombia )</b>		<b>1999</b>
<i>Especialista en comunicación educativa</i>	<b>Universidad</b>	<b>de Pamplona</b>		<b>(1999)</b>

Anexar filas según corresponda

## PUBLICACIONES

REVISTA	NACIONAL	INTERNACIONAL	TÍTULO	AÑO

Anexar filas según corresponda

## PARTICIPACIÓN EN EVENTOS

EVENTO	TIPO	NACIONAL	INTERNACIONAL	TITULO	AÑO
Congreso	PONENTE	X		<i>VI Congreso Nacional de Ciencia y tecnología de los Alimentos “Inocuidad, calidad, Competitividad” ACTA.</i>	(2001).
			X	<i>Congreso de español de ingeniería de alimentos Cesia: (expositor). Efecto de los campos magnéticos y ultrasonido sobre mesófilos e histamina de la carne de atún (tunnus albcares). España.</i>	(2010).
		X		<i>Conferencia Regional de Educación Superior. Cartagena de Indias Colombia).</i>	(2008).
				<i>Congreso de Ingeniería y Biología de alimentos (Conferencista). The Effect of high-intensity ultrasound treatment on the functional properties of egg yolk.</i>	(2007).



- *Rheological characterization of egg yolk custard. XVIIth European Symposium on the Quality of Poultry Meat & XIth European Symposium on the Quality of Eggs and Egg Products. Quality of Poultry Meat. Vol II. (2005). Holland.*
- *Development a Catalan custard by isostatic high pressure. XVI th European Symposium on the Quality of Poultry Meat & Xth European Symposium on the Quality of Eggs and Egg Products. Quality of Poultry Meat. Vol II. (2003). Saint-Brieuc, France.*
- *Evaluación sensorial. Jornadas científicas Universidad Politécnica de Catalunya. (2002). Barcelona. España.*
- *Productos cárnicos madurados Semana Nacional alimentaria en Colombia. (1999). Pamplona, Colombia*
- *Automatización industrial. II Semana Nacional alimentaria en Colombia. (2000).Cartagena de Indias, Colombia.*
- *Utilización de la soja en los productos cárnicos. Encuentro de estudiantes de ciencia y tecnología de alimentos de Venezuela. (1999). Barquisimeto, Venezuela*
- *Elaboración de productos cárnicos. Encuentro de estudiantes de ciencia y tecnología de alimentos de Venezuela. (1998). San Cristóbal, Venezuela.*

## CURSOS DE CAPACITACIÓN

EVENTO	NACIONAL	INTERNACIONAL	TITULO	AÑO
--------	----------	---------------	--------	-----

Curso	X	<i>Curso teórico-práctico de tecnología de helados. Universidad INCCA de Colombia. Santafé de Bogotá.</i>	(1991).
<b>Seminario</b>			
Curso	X	<i>Curso de análisis de imagen. Infaimon S.L. Barcelona. España</i>	(2003)
Diplomado.	X	<i>Organización de Estados Iberoamericanos (OEI). en Proyectos de Innovación Tecnológica. España</i>	(2009).
Curso	X	<i>Análisis térmico en la práctica (aplicaciones a polímeros, industria farmacéutica y química). Mettler Toledo. Barcelona. España</i>	(2004)
Curso	X	<i>Análisis térmico en la práctica (sistema Stare). Mettler Toledo. Barcelona. España</i>	(2004)
Curso	X	<i>Workshop I-II-III. Mètodes ràpids i automatització en microbiologia alimentaria. Universidad Autónoma de Barcelona. Barcelona. España</i>	(2002/3/4)
Curso	X	<i>XVII Jornadas Lactològicas. Centre Especial de Recerca Planta de Tecnologia dels Aliments (CERPTA). Bellaterra. España</i>	(2004).

Curso	X	<i>Introducció a la programació i a l'anàlisi de dades amb el sistema SAS. Universidad Autónoma de Barcelona. Barcelona. España</i>	(2003)
Curso	X	<i>XVII Jornadas Lactològicas. Centre Especial de Recerca Planta de Tecnologia dels Aliments (CERPTA). Bellaterra. España</i>	(2004).
Curso	X	<i>Curso Internacional Elaboración de Productos Cárnicos Madurados. Universidad Nacional de Colombia. Santafé de Bogotá.</i>	(1997).
Curso	X	<i>XVII Jornadas Lactològicas. Centre Especial de Recerca Planta de Tecnologia dels Aliments (CERPTA). Bellaterra. España</i>	(2004).
Curso	X	<i>Control de Calidad en las Industrias de Alimentos a través del Sistema de Análisis de Peligros y Control de Puntos Críticos HACCP. Universidad de Pamplona. Pamplona</i>	(1997).
Curso		<i>Gestión de la Calidad ISO 9000. Universidad Francisco de Paula Santander. Cúcuta.</i>	(1997).
Seminario	X	<i>Seminario taller sobre cooperación técnica</i>	(1999).

*internacional. Fundación de Estudios Superiores Comfanorte (FES)-UFPS. Cúcuta*

Anexar filas según corresponda

## PRODUCCIÓN DE MATERIAL DE APOYO

Nº	TIPO	TITULO	RESUMEN	AÑO
1	Modulo en la Especialización en Protección de Alimentos	INTRODUCTORIO	Generalidades sobre calidad e inocuidad de los alimentos en la industria de alimentos	2006
2	Modulo en la Especialización en Protección de Alimentos	GESTION DE PROYECTOS	Lineamientos para la construcción de la propuesta y documento final	2011
3	Modulo en la Especialización en Proyectos Pedagógicos Agroindustriales	POSTCOSECHA	Manejo pos cosecha de frutas y verduras	2001
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 en la Especialización en Proyectos Pedagógicos Agroindustriales	TECNOLOGIA DE LACTEOS	Conceptos teóricos y prácticos en la elaboración de productos lácteos	2002
6	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

## 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 de propuestas de Investigación de docentes investigadores de la Universidad del atlántico	X		2005
4	Par evaluador Ministerio de Educación, SACES	X		2011
5	Par evaluador de artículos de la revista científica Universidad Amazonas	X		2011
6	Par evaluador de proyectos de investigación Ministerio de Agricultura	X		2006-2007
6	Curso de Maestría o Especialización	X		2004 -2011
7	.			
8		X		
9		X		
10				
11				

Anexar filas según corresponda

## DIRECCION DE TRABAJOS DE GRADO

TITULO	MODALIDAD	PROGRAMA	ESTUDIANTE	AÑO
	POSTGRADOS	MAESTRIA EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS		
	POSTGRADOS	MAESTRIA EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS		
	POSTGRADOS	MAESTRIA EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS		
	POSTGRADOS	MAESTRIA EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS		
	PREGRADO	INGENIERIA DE ALIMENTOS		
	POSTGRADOS	ESPECIALIZACION EN PROYECTOS PEDAGOGICOS AGROINDUSTRIALES		

Anexar filas según corresponda

## DIRECCION DE TRABAJOS DE GRADO EN EJECUCIÓN

TITULO	MODALIDAD	PROGRAMA	ESTUDIANTE	AÑO
	POSTGRADO	MAESTRIA EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS		

Anexar filas según corresponda

## PROYECTOS DE INVESTIGACION

TITULO	FUENTE DE FINANCIACION	MONTO TOTAL	ENTIDADES FINANCIADORAS	DURACION AÑO
			UNIPAMPLONA COLCIENCIAS - UNIPAMPLONA	

