

CURRICULUM VITAE

INFORMACIÓN GENERAL

INSERTAR FOTO



Nombres	Yanine Yubisay
Apellidos	Trujillo Navarro
Teléfono móvil	3114526778
Fax	5682937
Correo Electrónico	yaninetrujillo@unipamplona.edu.co
Dirección Laboral	Km 1. Vía Bucaramanga
Dirección residencial	Carrera 10 No. 11 C-45

TÍTULOS DE FORMACIÓN

TÍTULO RECIBIDO	UNIVERSIDAD	AÑO
Doctor en Tecnología, Calidad y Marketing en las I.A.A.	Universidad Pública de Navarra- España	2004
Ingeniero de Alimentos	Universidad de Pamplona-Colombia	2000

Anexar filas según corresponda

PUBLICACIONES

REVISTA	NACIONAL	INTERNACIONAL	TÍTULO	AÑO
Vitae Volumen 18, numero 1, 2011 Pag. 12-21. ISSN 0121-4004	X		Contenido fenólico e identificación de levaduras de importancia vínica de la uva Isabella (<i>Vitis labrusca</i>) procedente de Villa del Rosario (N. de S)	2011
Memorias Congreso Español de Ingeniería de Alimentos CESIA ISBN 978-84-7359-654-1		X	Evaluación del ultrasonido como método complementario en la conservación del queso blanco Paisa Venezolano	2010
Memorias Congreso Español de Ingeniería de Alimentos CESIA ISBN 978-84-7359-654-1		X	Correlación instrumental y sensorial de los cambios producidos en el queso blanco Venezolano Marca Paisa en anaquel	2010
Memorias Congreso de la Sociedad Española Ovino Caprina SEOC		X	Influencia de la práctica de castración y de la ecoregión en la calidad reológica y sensorial de la carne de ovinos	2010
Memorias Congreso de la Sociedad Española Ovino Caprina SEOC		X	Efecto del lugar de procedencia y de la técnica de castración sobre los parámetros de la calidad de la canal ovina	2010
Bistua Volumen 8, numero 1, 2010 Pag 88-96. ISSN 0120-4211	X		Potencial fenólico de la variedad Isabella (<i>Vitis labrusca</i> L.) producida en Villa del Rosario Norte de Santander	2010
Guillermo de Ockham Volumen 8, numero 1, 2010 Pag 73-82. ISSN 1794-192X	X		Efecto de las condiciones de empaçado y el tiempo de almacenamiento en el color del grano de frijol seco Cargamanto blanco (<i>Phaseolus vulgaris</i> L.).	2010
Bistua Volumen 6, numero 1, 2008 Pag. 38-45. ISSN 0120-4211	X		Evaluación de la influencia del uso de soda caustica en el pelado sobre la calidad física del durazno (<i>Prunus pérsica</i> L.) cv. Amarillo jarillo para su conservación en almíbar	2008
Vitae Volumen 15, numero 1, 2008, Pag. 17-24. ISSN 0121-4004	X		Estudio comparativo del contenido fenólico de vinos tintos Colombianos e Importados	2008
Bistua Volumen 5, numero 2, 2007 Pag. 97-105. ISSN 0120-4211	X		Evaluación del almidón de ñame Espino (<i>dioscorea rotundata</i>) como estabilizante en la elaboración de yogur entero tipo batido	2007
@limentech, ISSN: 1692-7125, Vol. 5 No. 1 Pág. 69-74.	X		Evaluación del perfil sensorial del pandero Pamplonés	2007
@limentech, ISSN: 1692-7125, Vol. 4 No. 1 Pág. 47-55	X		Condiciones de extracción para la evaluación de la actividad de la polifenoloxidasas en la papa	2007
@limentech, ISSN: 1692-7125, Vol. 4- No. 1. Pág. 50-57 ISSN: 1692-7125	X		Evaluación del comportamiento reológico de almidón de ñame Espino (<i>Dioscorea rotundata</i>)	2006
Revista: @limentech, ISSN:1692-7125, Vol. 4-No. 2. Pag 50-58 ISSN: 1692-7125	X		Efecto de la alfa amilasa sobre las características sensoriales del pan de agua autóctono de Pamplona, Norte de Santander	2006

@limentch Ciencia y Tecnología Alimentaria	X	Mejora de la calidad y la vida útil de papas refrigeradas mínimamente procesadas mediante el empleo de agentes conservantes	2005
Alimentación, Equipos y Tecnología Revista circulación iberoamericana ISSN: 0212-1689 Depósito Legal: M.36425-1982	X	Estudio del procesado mínimo de patata a bajas temperaturas, sobre la seguridad y la calidad del producto final	2004
III Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA) Documento técnico científico ISBN: 84-688-7989-4 Depósito Legal: Na-2445-2000	X	Calidad y seguridad en patatas mínimamente procesadas	2004
Food Innovations for an Expanding Europe	X	Preservation of quality in minimally processed potatoes using organic agents	2004
III Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA) II Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos Documento técnico científico ISBN: 84-95893-76-6 Depósito Legal: A-522-2002	X	Mejora de la calidad y la vida útil de patatas refrigeradas mínimamente procesadas mediante el empleo de agentes conservantes	2003
Alimentación, Equipos y Tecnología Revista circulación iberoamericana ISSN: 0212-1689 Depósito Legal: M.36425-1982	X	Efecto de la temperatura en el procesado mínimo de patatas peladas y cortadas	2003
Alimentación, Equipos y Tecnología Revista circulación iberoamericana ISSN: 0212-1689 Depósito Legal: M.36425-1982	X	Efecto de la temperatura en el procesado mínimo de patatas peladas y cortadas	2003
I Congreso Internacional de Ciencia, Tecnología y Seguridad Alimentaria	X	Estudio de la reducción del empleo de metabisulfito como agente conservante en el procesado mínimo de patatas cv. Monalisa	2003

Anexar filas según corresponda

PARTICIPACIÓN EN EVENTOS

EVENTO	TIPO	NACIONAL	INTERNACIONAL	TITULO	AÑO
Congreso Español de Ingeniería de Alimentos CESIA	Póster		X	Evaluación del ultrasonido como método complementario en la conservación del queso blanco Paisa Venezolano	2010
Congreso Español de Ingeniería de Alimentos CESIA	Poster		X	Correlación instrumental y sensorial de los cambios producidos en el queso blanco Venezolano Marca Paisa en anaquel	2010
XXXV Congreso de la Sociedad Española de Ovinotecnia y Caprinotecnia.	Póster		X	Influencia de la práctica de castración y de la ecoregión en la calidad reológica y sensorial de la carne de ovinos	2010
XXXV Congreso de la Sociedad Española de Ovinotecnia y Caprinotecnia.	Poster		X	Efecto del lugar de procedencia y la técnica de castración sobre los parámetros de calidad de la canal ovina.	2010
Congreso anual en ciencia y tecnología de alimentos CYTALIA	Póster		X	Empleo de N-acetil-L-cisteína como alternativa al uso de sulfitos en la conservación de patata	2008
VII Semana Alimentaria	Participante	X		Alimentos del futuro	2008
I Congreso Internacional Agroalimentario	Ponencia		X	Antioxidante naturales en la industrialización de papa mínimamente procesada	2007
I Congreso Internacional Agroalimentario	Poster		X	Evaluación de la influencia del uso de soda cáustica en el pelado sobre la calidad física del durazno (<i>Prunus pérsica</i>) para su conservación en almíbar	2007
I Congreso Internacional Agroalimentario	Poster		X	Efecto de las condiciones de empaqueo y el tiempo de almacenamiento en el color del grano frijol seco cargamanto blanco (<i>Phaseolus vulggaris L.</i>)	2007
I Congreso Internacional Agroalimentario	Poster		X	Evaluación del almidón de ñame espino (<i>Dioscorea rotundata</i>) como estabilizante en la elaboración de yogur entero tipo batido	2007
I Congreso Internacional Agroalimentario	Poster		X	Efecto de la alfa amilasa sobre las características sensoriales del pan de agua autóctono de Pamplona	2007
I Congreso Internacional Agroalimentario	Poster		X	Evaluación del perfil sensorial del pandero Pamplones	2007
Seminario	Participante		X	Bioseguridad y bioterrorismo en alimentos y procesamiento de pollos	2005
III Congreso Español de	Póster		X	Calidad y seguridad en patatas mínimamente procesadas	2004

Ingeniería de Alimentos (CESIA)					
III Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA)	Participante		X	Calidad y seguridad de patatas mínimamente procesadas	2004
CONGRESO Food Innovations for an Expanding Europe	Póster		X	Preservation of quality in minimally processed potatoes using organic agents	2004
XXVIII World Congreso of Vine and Wine	Participante		X		2004
Seminario	Participante		X	Adquisición, caracterización y gestión de imágenes en color	2004
Seminario	Participante		X	Tecnologías de la información y comunicación (TIC) en la industria agroalimentaria: realidad y futuro	2004
II Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos	Ponencia		X	Mejora de la calidad y la vida útil de patatas refrigeradas mínimamente procesadas mediante el empleo de agentes conservantes	2003
I Congreso Internacional de ciencia, seguridad y tecnología alimentaria	Ponencia		X	Estudio de la reducción del empleo del metabisulfito como agente conservante en el procesado mínimo de patatas variedad Monalisa	2003

Anexar filas según corresponda

CURSOS DE CAPACITACIÓN

EVENTO	NACIONAL	INTERNACIONAL	TITULO	AÑO
Capacitación en área de desempeño		X	Congreso de la Sociedad Española de Ovinotecnia y Caprinotecnia	2010
Capacitación en área de desempeño		X	Congreso Español de Ingeniería de Alimentos	2010
Capacitación área de desempeño	X		Manejo poscosecha de frutas y verduras	2009
Capacitación área de desempeño	X		Diseño de estructuras curriculares	2009
Desarrollo pedagógico docentes	X		Actualización pedagógica universitaria	2009
Capacitación en área de desempeño		X	Evaluación de la composición corporal de ovinos mediante ultrasonido	2009
Curso actualización	X		Curso de actualización pedagógica Universitaria II nivel	2009
Congreso		X	XIII Congreso Anual en Ciencia y Tecnología de Alimentos	2008

Jornada	X		VII Semana Alimentaria: Alimentos del futuro	2008
Curso de corta duración	X		Evaluación sensorial del café	2008
Congreso		X	I Congreso Internacional Agroalimentario	2007
Curso de corta duración	X		Actualización pedagógica universitaria	2006
Seminario	X		Bioseguridad y Bioterrorismo en alimentos y procesamiento	2005
Seminario		X	Tecnologías de la información y comunicación	2004
Seminario		X	Seminario de la evaluación sensorial de los vinos de jerez-Consejo regulador de las denominaciones de origen Jerez	2004
Seminario		X	Adquisición, caracterización y gestión de imágenes	2004
Jornada		X	Visión artificial	2004
Jornada		X	Calidad y control en productos de origen vegetal	2001
Seminario		X	III Seminario sobre calidad en el sector agroalimentaria	2001

Anexar filas según corresponda

PRODUCCIÓN DE MATERIAL DE APOYO

Nº	TIPO	TITULO	RESUMEN	AÑO
1	Seminario	Tecnología de frutas y hortalizas	El módulo se enmarca desde el conocimiento de la fisiología, clasificación, pérdidas y procesos de elaboración de los diferentes productos hortofrutícolas.	2006

Anexar filas según corresponda

RECONOCIMIENTOS

Nº	TIPO	NACIONAL	INTERNACIONAL	AÑO
1	Comunicado de prensa (Universidad de Pamplona)	X		2010
2	Comunicado de prensa (La Opinión)	X		2010
3	Excelencia en Investigación calificación CUM LAUDE		X	2004
4	Comunicado de prensa (La opinión)	X		2004
5	Avances de investigación sobre poscosecha (Revista Hortofrutícola)		X	2003
7	Mejores ponencias en congreso (Boletín N° 12 Centro Nal. De Tecnología de Alimentos)		X	2003
8	Comité de evaluación programa Nacional de Ciencia y Tecnologías Agropecuarias Convocatoria 503 COLCIENCIAS	X		2010
9	Par evaluador Convocatoria COLCIENCIAS permanente para conformar banco de proyectos de investigación, desarrollo tecnológico e innovación en Modalidad de crédito NO. 455-2008	X		2008
10	Par evaluador de artículos de revista de investigaciones (Universidad del Quindío)	X		2009
11	Par evaluador de informes finales de investigación Universidad del Quindío	X		2008
12	Par evaluador de artículos de revista de investigaciones (Universidad del Quindío)	X		2008
13	Evaluador de proyectos de investigación Universidad de Córdoba	X		2008
14	Par evaluador Observatorio Colombiano de Ciencia y Tecnología OCyT	X		2008
15	Evaluador trabajos para ascenso escalafón Universidad de Nariño	X		2010

Anexar filas según corresponda

DIRECCION DE TRABAJOS DE GRADO

TITULO	MODALIDAD	PROGRAMA	ESTUDIANTE	AÑO
Impregnación al vacío de tratamientos químicos como método retardante de la maduración comercial del lulo variedad la selva (<i>Solanum quitoense lam</i>)	Investigación	Ingeniería de Alimentos	Karla Yulie Carrero Rincón	2011
Valoración de la calidad fisicoquímica y microbiológica de la crema de leche como materia prima obtenida en la pasteurizadora de leches lechesan s.a	Investigación	Ingeniería de Alimentos	Leydy Liceth Suarez Meza	2011
Estudio de los cambios fisiológicos, fisicoquímicos y enzimáticos del lulo durante	Investigación	Tecnología de Alimentos	Jeimy Suarez	2010

la maduración poscosecha

Rediseño e implementación del plan de análisis Sensorial en freskaleche S.A	Pasantía de Investigación	Ingeniería de Alimentos	Edward Fabian Vega	2010
Estudio del uso de la giberelina como método para retardar la maduración organoléptica del tomate variedad milano (<i>Lycopersicum esculatum Mill</i>)	Investigación	Ingeniería de Alimentos	Jayslec Milena Pava Urrutia	2010
Uso de las tecnologías de obstáculos en la conservación de mango biche (<i>Manguifera indica</i>) precortado variedad Tommy Atkins	Investigación	Ingeniería de Alimentos	Paola Patricia Pacheco Palmera	2010
Cuantificación de flavonoides totales en cáscara de naranja variedad criolla (<i>Citrus sinensis</i>) producida en Norte de Santander	Investigación	Ingeniería de Alimentos	Adriana Paola Rangel García	2010
Efecto de la ultrasonificación de alta intensidad como método complementario para la extensión de la vida útil del queso blanco venezolano paisa	Investigación	Maestría en ciencia y tecnología de alimentos	Ana Yadira Monsalve Galviz	2009
Estudio comparativo de la estabilidad de la polifenoloxidasas en tres variedades de papa (<i>Tuberosum solanum L.9</i> mínimamente procesada)	Investigación	Maestría en ciencia y tecnología de alimentos	Nidia Beatriz Villamizar Cristancho	2009
Caracterización fisicoquímica, reológica y sensorial de la carne de ovino producida en las ecoregiones de García Rovira y Pamplona	Investigación	Maestría en ciencia y tecnología de alimentos	Anabelly Loturco	2009
Utilización del análisis sensorial como parámetro de control de la calidad en la salchicha ahumada clásica de la planta de procesos especiales de AVIDESA MAC POLLO S.A.	Pasantía de investigación	Ingeniería de Alimentos	Davidson Alexander Ramon Carvajal	2008
Influencia del sistema de enfriamiento de la salmuera sobre las características	Pasantía de investigación	Ingeniería de Alimentos	Landi Fabiana Sepúlveda Lanziano	2008

fisicoquímicas y sensoriales de la carne de pechuga de pollo marina en AVIDESA MAC POLLO S.A.

Efecto de las condiciones de escaldado sobre la textura y la estabilidad de la peroxidasa en la papa (*Tuberosum solanum L.*) variedad única

Investigación Tecnólogo de Alimentos Xavier Castro Centeno 2008

Evaluación de los cambios producidos por la adición de papaína en las propiedades fisicoquímicas y sensoriales de la carne de bovino

Investigación Ingenierías de Alimentos Hugo Argote y Manuel Pallares 2008

Evaluación de la influencia del uso de soda cáustica en el pelado sobre la calidad física del durazno (*Prunus pérsica L.*) para su conservación en almíbar

Investigación Tecnología Agroindustrial William Alexis Valencia Sierra 2007

Estudio del efecto de las condiciones de empacado en el color del frijol cargamanto seco blanco (*Phaseolus vulgaris*)

Pasantía
Investigación Ingeniería de Alimentos Alex Fernando López Córdoba 2007

Evaluación del almidón de ñame espino (*Dioscorea rotundata*) como estabilizante en la elaboración de yogur entero tipo batido

Investigación Ingeniería de Alimentos Raynel Mendoza Navarro 2007

Anexar filas según corresponda

DIRECCION DE TRABAJOS DE GRADO EN EJECUCIÓN

TITULO	MODALIDAD	PROGRAMA	ESTUDIANTE	AÑO
Impregnación al vacío de tratamientos químicos como método retardante de la maduración comercial del lulo variedad la selva (<i>Solanum quitoense</i> lam)	Investigación	Ingeniería de Alimentos	Karla Yulie Carrero Rincón	2011
Valoración de la calidad fisicoquímica y microbiológica de la crema de leche como materia prima obtenida en la pasteurizadora de leches lechesan s.a	Investigación	Ingeniería de Alimentos	Leydy Liceth Suarez Meza	2011

Anexar filas según corresponda

PROYECTOS DE INVESTIGACION

TITULO	FUENTE DE FINANCIACION	MONTO TOTAL	ENTIDADES FINANCIADORAS	DURACION AÑO
Impregnación al vacío de tratamientos químicos como método retardante de la maduración comercial del lulo variedad la selva (<i>Solanum quitoense</i> lam)	Interno			0,5
Caracterización de los parámetros de calidad de la canal y de la carne de ovino		\$202.420	UP y Ministerios de Agricultura y Desarrollo Rural MADR	2
Estudio de la composición morfológica de la canal de ovino producido en las ecorregiones de García Rovira (Santander) y Pamplona (N. de S.)		14.895.500		1
Caracterización fisicoquímica, reológica y sensorial de la carne de ovino producida en las ecorregiones de García Rovira (Santander) y Pamplona (N. de S.)		116.463.800		1
Estudio de los cambios fisiológicos, fisicoquímicos y enzimáticos del lulo durante la maduración poscosecha		12.325.110		0,5

Estudio del uso de la giberelina como método para retardar la maduración organoléptica del tomate variedad milano (<i>Lycopersicon esculentum</i> Mill)	\$ 16.733.000	1
Uso de las tecnologías de obstáculos en la conservación de mango biche (<i>Manguifera indica</i>) precortado variedad Tommy Atkins	\$ 3.450.000	1
Cuantificación de flavonoides totales en cáscara de naranja variedad criolla (<i>Citrus sinensis</i>) producida en Norte de Santander	19.941.900	0,5
Efecto de la ultrasonificación de alta intensidad como método complementario para la extensión de la vida útil del queso blanco venezolano paisa	30.517.950	1
Estudio comparativo de la estabilidad de la polifenoloxidasas en tres variedades de papa (<i>Tuberosum solanum</i> L.) mínimamente procesada	43.998.172	
Efecto de las condiciones de escaldado sobre la textura y la estabilidad de la peroxidasa en la papa (<i>Tuberosum solanum</i> L.) variedad única		
Evaluación de los cambios producidos por la adición de papaína en las propiedades fisicoquímicas y sensoriales de la carne de bovino		
Evaluación de la influencia del uso de soda cáustica en el pelado sobre la calidad física del durazno (<i>Prunus pérsica</i> L.) para su conservación en almíbar	24.362.440	
Estudio del efecto de las condiciones de empaclado en el color del frijol cargamanto seco blanco (<i>Phaseolus vulgaris</i>)		
Evaluación del almidón de ñame espino (<i>Dioscorea rotundata</i>) como estabilizante en la elaboración de yogur entero tipo batido		

Anexar filas según corresponda