



VELEZMORO SÁNCHEZ, CARMEN ELOISA

Datos Personales			
Nombres: CARMEN ELOÍSA		Apellidos: VELEZMORO SÁNCHEZ	
Departamento y Fecha de Nacimiento: ...Lima....., 11/04 / 1955		Nacionalidad: Peruana	
DNI o C.E.: 10830064	Pasaporte:	Sexo: Femenino	e-mail: cevs@lamolina.edu.pe
Telf. Of.: 349 5678	Fax : 349 5678	Telf. Dom.: 449 8726	Cellular: 979 27608
Dirección del Domicilio: Calle Segovia N° 160 – Dpto. 301 - Urb. Higuera, Surco, Lima.			
Dirección Institucional: Av. La Molina s/n La Molina , Lima			
Organización y dependencia donde labora: (Indicar Facultad, Dpto., Laboratorio, Unidad, Empresa, etc.) Universidad Nacional Agraria La Molina, Facultad de Industrias Alimentarias y Escuela de Post Grado.			
Dirección para envío de correspondencia: Domicilio: X Trabajo:			

Datos Académicos			
Grados y Títulos	Universidad	País	Año
Doctor en Ingeniería de Alimentos	Universidad Estadual de Campinas	Brasil	1998
Magíster Scientiae en Tecnología de Alimentos	Universidad Nacional Agraria La Molina	Perú	1989
Título de Ingeniero en Industrias Alimentarias	Universidad Nacional Agraria La Molina	Perú	1989
Bachiller Ciencias Industrias Alimentarias	Universidad Nacional Agraria La Molina	Perú	1979
Cargo Académico y/o posición actual		Institución	
Profesor principal a Dedicación Exclusiva en la Facultad de Industrias Alimentarias		Universidad Nacional Agraria La Molina	
Jefe de la Oficina de Investigación		Universidad Nacional Agraria la Molina	
Presidente del Directorio		Red Academica Avanzada Peruana	
Jefe del Laboratorio de Instrumentación e Investigación de la Facultad de Industrias Alimentarias		Universidad Nacional Agraria La Molina	

Participación del Investigador en proyectos aprobados por el CONCYTEC durante los últimos 8 años.			
Año		Título del Proyecto	Función (Investigador Principal, Co-investigador)
Inicio	Término		
2009	2010	Aplicación de desinfectantes orgánicos para la destrucción de microorganismos patógenos aislados del proceso productivo de tunta (Ilave, Puno). PROCOM-CONCYTEC	Investigador principal
2008	2010	Calidad microbiológica y físico-química de la tunta elaborada en el distrito de Ilave, Puno. Proyecto PROCOM	Investigador principal
2008	2009	Identificación de bacterias del género <i>Bacillus</i> aisladas de la cadena productiva de espárragos blancos (<i>Asparagus officinalis</i>). PROCYT	Investigador principal
2008	2008	Determinación de la resistencia térmica de esporas del género <i>Bacillus</i> aisladas de la cadena productiva de conservas de espárrago blanco (<i>Asparagus officinalis</i>). PROY Especial	Investigador principal
2006	2007	Evaluación de microorganismos de importancia para el tratamiento térmico en la cadena productiva de conservas de espárrago blanco (<i>Asparagus officinalis</i>).PROCOM	Investigador principal
2003	2004	Fibra dietética en alimentos peruanos: Frutos, leguminosas, cereales, raíces y tubérculos. PROCYT	Co -Investigador

Participación del investigador en proyectos o programas de investigación, de innovación o de transferencia tecnológica financiados por otras fuentes durante los últimos 8 años.

CONCYTEC se reserva el derecho de solicitar información a la institución que corresponda.

Año		Título del Proyecto	Función (Investigador Principal, Co-investigador)	Fuente de Financiamiento
Inicio	Término			
2007	2009	Caracterización física del almidón extraído de 9 clones de papas nativas.	Co-investigador	IT-UNALM
2002	2005	Proyecto XI CYTED.18: “Composición, estructura, propiedades biológicas de carbohidratos y su utilización en alimentos”	Co-investigador	CYTED

Publicaciones recientes: Referencias completas de los trabajos aceptados o publicados por el investigador

Publicaciones en Revistas arbitradas, libros y Capítulos de libro, publicaciones en Actas de Congresos, publicaciones en revistas de divulgación y otros

- **Velezmoro C.**, Pahuara D., Ramos E., Benites E., Teixeira A., Gomero A. & Zuñiga D. 2010. **“Bacterial spore load profile along production chain of canned white asparagus (*Asparagus officinalis*)”**. Acta Horticulturae de la ISHS. Enviado
- Llamoca E. y **Velezmoro C.** 2009. **“Cinetica de la degradación de textura durante el tratamiento térmico de espárragos verdes envasados”**. VII Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos. Bogotá, Colombia, del 6 al 9 de setiembre del 2009 (aceptado para poster).
- Ramos W. y **Velezmoro C.** 2009. **“Evaluación de las características de penetración de calor en el tratamiento térmico de la conserva de tuna”**. VII Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos. Bogotá, Colombia, del 6 al 9 de setiembre del 2009 (aceptado para poster).
- Cosi R., Martinez P. **Velezmoro C.**, Betalleluz I., y Castillo L. 2009. **“Evaluación de compuestos bioactivos e índices de color en harina de lúcuma (*Pouteria lucuma* (R&P) Kuntze) durante su almacenamiento”** VII Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos. Bogotá, Colombia, del 6 al 9 de setiembre del 2009 (aceptado para presentación oral).
- Ramos E., Grados R., Laura J., Zúñiga D. y **Velezmoro C.** 2008. **“Growth curves determination and spores production of three *Bacillus* strains isolated from white asparagus (*Asparagus officinalis*)”**. III Conferencia Internacional Científico-técnica "Biotecnología Alimentaria y Marina". Kaliningrado (Svetlogorsk), Rusia. 3-4 de Julio de 2008.
- Zúñiga D., Ramos E., Grados R., y **Velezmoro C.** 2008. **“Proceso de esporulación y tratamiento térmico de esporas de diferentes cepas de *Bacillus* aisladas de espárrago blanco (*Asparagus officinalis*)”**. Symposium on food safety. IAFP América Latina. Campinas, SP, Brazil. Del 26 al 28 de Mayo. p. 34-35. (*presentación de poster*).
- Zúñiga D., Ramos E., Benites E., Teixeira A., Gomero A. y **Velezmoro C.** 2007. **“Identificación de microorganismos en la cadena productiva de conservas de espárrago blanco (*Asparagus officinalis*)”**. Memoria, Simposio de Recursos Genéticos para América Latina y el Caribe “Por la valoración de los recursos genéticos para el desarrollo sustentable en América latina y el Caribe” 2007. Chapingo, México. p. 250.
- **Velezmoro C.**, Pahuara Y., Ramos E., Benites E., Teixeira A., Gomero A. y Zúñiga D. 2007. **“Evaluación de bacterias mesófilas y termófilas esporuladas de importancia para el tratamiento térmico en la cadena productiva de conservas de espárrago blanco (*Asparagus officinalis*)”**. En: Memoria, Simposio de Recursos Genéticos para América Latina y el Caribe “Por la valoración de los recursos genéticos para el desarrollo sustentable en América latina y el Caribe” 2007. Chapingo, México. p. 249.
- Inoura, H. y **Velezmoro C.** 2007. **Desarrollo De Un Software Empleando Labview® Para Evaluación Y Cálculo De Procesos Térmicos**. Aceptado para el VI Congreso Iberoamericano en Ingeniería de Alimentos, a realizarse en Ambato, Ecuador del 5 al 8 de noviembre, 2007.
- Repo R., Glorio P. y **Velezmoro C.** 2006 **Almidón y Fibra dietética en Alimentos. Experiencia de Perú**. En **“Carbohidratos En Alimentos Regionales Iberoamericanos”**. Editado por Lajolo F. y Menezes E. Universidad de Sao Paulo. Brasil. Proyecto CYTED XI.18 p. 605-634
- Linares L. y **Velezmoro C.** 2005. **Modelización del flujo de aire a través de un lecho de granos de kiwicha (*Amaranthus caudatus* Linnaeus)**. Anales del V Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos. Puerto Vallarta. México. V-27.

- Talla L. y Velezmoro C. 2005 **Predicción del tiempo de congelación de cubos de mango (*Mangifera indica* L.) en túnel con condiciones variables**. Anales del V Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos. Puerto Vallarta. México. V-26.
- Inga, M. y Velezmoro C. 2004. **Optimization of the dehydration process for two biotypes of lucuma (*Pouteria lucuma* (R&P) Kuntze) using the response surface methodology**. Proceedings of 14th International Drying Symposium. Brasil. p. 1804-1811.
- Meirelles, A. J. A.; Batista, E. ; Ninni, L. ; **Velezmoro, C.** ; Kripp, A ; Gonçalves, C. ; Rodrigues, C. y Maffia, M. C. 2003 **Phase Equilibrium in Food Systems**. *Trends in Chemical Engineering*, v. 8, p. 1-14.
- Rodriguez, C. y **Velezmoro C.** 2002. **Efecto de la composición química en la elaboración y recristalización del Fondant**. *Boletín de la Sociedad Química del Perú*. Vol. LXVIII. N°3. p. 113-122.
- Betalleluz, I.; **Velezmoro, C.** 2001. **Predicción del punto inicial de congelación de jugos de granada (*Punica granatum* L.), granadilla (*Passiflora nítida* H.B.K.), sandía (*Citrullus lanatus*) y uva (*Vitis vinifera*)**. *Anales Científicos*, UNALM. Vol 49: p. 37-53
- **Velezmoro, C.**; Oliveira, A.; Cabral, F.; Meirelles, J. 2000. **Prediction of water activity in sugar solutions using models of group contribution and equation of state**. *Journal of chemical engineering of Japan*. Vol 33 (4): P. 645-653.
- Ureña, M.; **Velezmoro, C.** 2000 **Thermal Determination for Starch Gelatinization**. ICEF 8. Edited by Techno Publishing. Puebla. México.
- Rodriguez, C.; **Velezmoro, C.**; Villegas, E. 1999 **Evaluación de la actividad de agua en diferentes formulaciones de Fondant**. *Boletín de la Sociedad Química del Perú*. Vol LXV. P. 73- 81
- Velezmoro, C.; Meirelles, J. 1998 **Prediction of Water Activity in Solutions containing Organic Acids**. *Drying Technology*. vol 16, p.1789-1805.
- **Velezmoro, C.**; Meirelles, J. 1997 **Prediction of Water Activity in Solutions containing Food Additives**. En *Engineering & Food at ICEF 7*. Editado por Ronald Jowitt. Parte I. 1997. Reino Unido. p. A145-A149.

Innovaciones previas, derechos de propiedad intelectual registrados y/o transferencias tecnológicas previas.

-

* Incrementar espacio según sea necesario

Especializaciones (Campos de la Ciencia, Tecnología e Innovación)			
Institución	País	Año	Detallar
OHIO State University. Food Science Department & Food and Drug Administration	USA	2007	Better Process Control School: Acidified foods and low-acid foods in hermetically sealed containers. Manufacture and Processing.
UNICAMP	BRASIL	2006	Entrenamiento en el uso del DSC
UNALM	PERU	2005	Taller: Especialización de proyectos de inversión e investigación.
TECSUP	PERU	2003	Controladores lógicos programables
UNALM	PERU	2001	Uso del software MATHEMATICA
UNALM	PERU	2000	Simulación de operaciones con PROMODEL
UNALM	PERU	2000	Principios del Tratamiento Térmico. Simulación y Control. Por el Dr. Teixeira. USA.

Premios y/o distinciones recibidas, derechos de propiedad intelectual, prototipos u otro tipo de productos de investigación presentados:			
Institución	País	Año	Detallar
BRASEQ	Brasil	2002	Ganador del Concurso realizado en el: I Encontro Pro Pesquisa aplicada em atividade de agua , con el trabajo: Atividade de agua em soluções alimenticias. Meirelles A. Ninni L., Velezmoro C. y Maffia M.C.
UNALM	Perú	2002	Ganador del Concurso Innovación Tecnológica ITUNALM 2002 . Trabajo: Desarrollo y evaluación de un método afrosimétrico mecánico para la determinación de saponinas en quinua (<i>Chenopodium quinoa</i> Willd). Bálsamo M., Quinde Z., Velezmoro C. y Gómez L..
UNALM	Perú	1998	Ganador del III Concurso de proyectos de Investigación “Medio ambiente” con el trabajo: Obtención de películas comestibles para empackado de alimentos a partir de suero lácteo. Velezmoro C., Ureña M. y Huamán M.

Conocimiento de idiomas			
Idiomas	Institución	Año	Nivel (Básico, Intermedio, Avanzado)
Inglés	Universidad Nacional Agraria La Molina	2004-05	Avanzado
Portugués	Universidad Estadual de Campinas, Brasil	1994-95	Avanzado

Pertenencia a asociaciones u otros		
Institución	Año	Nivel
Institute of Food Technologists	2007-2010	Miembro
International Association for Food Protection	2008-2010	Miembro
Sociedad Brasileira de Ciencia y Tecnología de Alimentos	1995-1997	Miembro
Colegio de Ingenieros	1990-2009	Miembro

FECHA: 07 / 04 / 10 /

Firma del Investigador