

## **CONTACTO**

Caracas - Venezuela  
Laboratorio de Granos,  
Raíces y Tubérculos.  
Instituto de Ciencia y  
Tecnología de Alimentos  
(ICTA- UCV)  
Email.  
Julietagomez1206@gma  
il.com

## **PERFIL**

Profesional con  
experiencia en  
Microbiología de  
Alimentos, Control de  
Calidad, Formulación,  
Análisis Sensorial,  
Muestreo y Control  
Estadístico.  
Conocimientos en el área  
de cacao y chocolate así  
como harinas y cereales.

## **HABILIDADES**

Organización  
Disciplina  
Resiliencia  
Manejo de Redes Sociales  
Manejo de Archivos y  
Documentación

## **PROGRAMAS**

Microsoft Office  
Past/Statistics

## **PROYECTOS**

TEG: Efecto de la  
concentración de ajonjolí  
(*S. indicum*) sobre las  
propiedades  
nutricionales, sensoriales  
y reológicas de un  
producto untable de  
cacao (*T. cacao L*)

Aprovechamiento de  
raíces, tubérculos y fruto  
pan en la obtención de  
harinas y formulación de  
nuevos productos.

Apoyo a estudiantes de  
Media General de la UE  
Fe y Alegría Pampero  
(Ocumare del Tuy) en el  
desarrollo de proyectos  
socioproductivos

# ***JULIETA GÓMEZ CARTAYA***

*Licenciada en Biología: Mención Tecnología de Alimentos*

**Profesor – Investigador UCV**

## **DATOS ACADEMICOS**

- Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos (en curso)  
Facultad de Ciencias (UCV)- Caracas
- Licenciatura en Biología. Mención Tecnología de Alimentos (2018)  
Universidad Central de Venezuela - Caracas

## **CURSOS REALIZADOS**

- Programa de Formación Integral del Docente de la Universidad Central de Venezuela (Diplomado Aletheia - 2023)
- Whatsapp Learning “Entornos Virtuales de Aprendizaje” (2020)
- Diplomado en Ciencia y Tecnología del Chocolate (2019)
- Curso ISO 9001:2008 “Sistema de Gestión de la Calidad” (2014)  
ChemQuimica, c.a.
- Inglés Avanzado (2014) – FUNDEIM (UCV)
- Curso de Manipulación de Alimentos (2013)

## **EXPERIENCIA LABORAL**

**Profesor Instructor Investigador** – Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos (Actualidad - 2023)

Funciones de docencia, asesoría académica y técnica a estudiantes de la licenciatura de Biología: mención Tecnología de Alimentos (Fabricación, Análisis y Química de Alimentos), línea de investigación de aceites y grasas en el Laboratorio de Granos, Raíces y Tubérculos adscrito a la Sección de Tecnología de Productos Vegetales – ICTA-UCV.

*Supervisor inmediato: Dr. Romel Guzmán Álvarez*

**Analista de Microbiología** - Cacao Industria Venezolana (2021)

Recepción, registro y siembra de muestras de cacao y subproductos. Emisión de resultados, reportes e informes técnicos. Acondicionamiento y preparación del material de laboratorio. Preparación de muestras para análisis especiales. Control microbiológico de aguas, ambiente, comedor, manos y superficies.

*Supervisor inmediato: Lcda. Oriana Melo*

**Pasante de Microbiología** – Centro Tecnológico (Empresas Polar) (2019)

Soporte a los analistas de laboratorio, siembra de muestras líquidas por sistema de filtración por membrana, preparación de medios de cultivo, proyectos de verificación de medios y materiales de laboratorio.

*Supervisor inmediato: Lcda. Laura de Oliveira*

**Pasante OBE del Laboratorio de Cereales, Raíces y Tubérculos (2013)**

Recepción y preparación de muestras de harinas y productos de distintas fuentes (tradicionales y alternativas), realización de análisis proximales (humedad, cenizas, grasa cruda, proteína cruda, fibra, acidez y pH), realización de amilogramas y pruebas especiales en harinas y almidones. Mantenimiento del laboratorio. Inventario de material y reactivos. Apoyo a tésistas del laboratorio.

*Profesora encargada: Dra. Elevelina Pérez*