

1. Datos Personales

Nombres y Apellidos: Romel Eduardo Guzmán Álvarez

Fecha y Lugar de Nacimiento: 23 de noviembre de 1979. Maracay, edo. Aragua

Nacionalidad: venezolano

C.I: 15.077.336

Estado civil: Soltero

Dirección de habitación: Av. Casiquiare. Quinta 17-49. Mcpio. Baruta. Miranda. Dtto. Capital. 1071. Habitación: +58212 7537939 Móvil.: +58424 1537910 trabajo: +58212 6051006

Correo electrónico: romelguzman@gmail.com romel.e.guzman@ucv.ve

2. Formación académica

2008 - 2011 Doctor en Ciencias, mención: Ciencia y Tecnología de Alimentos. Institución: Universidad Central de Venezuela. Facultad de Ciencias
Experticia: Aprovechamiento de granos, raíces, tubérculos y musáceas en la producción de harinas. Aislamiento y purificación de almidones.

2006 - 2008 Magister Scientiarum en Ciencias, mención: Ciencia y Tecnología de Alimentos. Institución: Universidad Central de Venezuela. Facultad de Ciencias. Experticia: Estudio del comportamiento postcosecha de cacao y su utilización en la industria de chocolatera.

1999 - 2005 Ingeniero Agrónomo, mención: Agroindustrial
Institución: Universidad Central de Venezuela. Facultad de Agronomía.
Experticia: Tecnología y procesamiento de alimentos

1992 - 1998 Bachiller en Ciencias
Institución: Liceo Julio Morales Lara. Maracay, edo Aragua.

3. Experiencia Laboral

Docencia

2013 - presente Docente-Investigador a dedicación exclusiva. Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos (ICTA). Facultad de Ciencias. Universidad Central de Venezuela.

2011 - 2012 Docente libre a tiempo convencional (8 horas) contratado. Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos (ICTA). Facultad de Ciencias. Universidad Central de Venezuela. Tiempo: 12 meses (1 año).

2008 - 2009 Profesor Instructor tiempo completo (36 horas). Escuela de Nutrición y Dietética. Facultad de Medicina. Universidad Central de Venezuela. Tiempo: 23 meses (1 año 11 meses).

2008 Profesor Instructor a tiempo convencional (09 horas). Departamento de Química y Tecnología. Facultad de Agronomía. Universidad Central de Venezuela. Tiempo: 4 meses 7 días

2006 - 2007 Profesor Instructor a tiempo convencional (09 horas). Departamento de Química y Tecnología. Facultad de Agronomía. Universidad Central de Venezuela. Tiempo: 4 meses 14 días.

Marzo - Julio 2006 Profesor Instructor a tiempo convencional (12 horas) contratado (concurso de credenciales). Facultad de Ciencias. Universidad Central de Venezuela. Tiempo: 3 meses 17 días.

Investigación

2009 - 2012 Asesor de investigación. **Proyecto Misión Ciencia N° 2007001174**, intitulado: "Producción de alimentos y productos especiales libres de Fenilalanina para pacientes fenilcetonúricos" adscrito a la Fundación de Estudios Avanzados (IDEA). Tiempo 36 meses (3 años).

Marzo - diciembre 2011 Asesor de investigación en el Desarrollo de nuevos productos. Instituto Nacional de Nutrición. Tiempo 9 meses 16 días.

2006 - 2008 Asistente de investigación. **Proyecto FONACIT N° S1 2002000378**, intitulado: "Estudio del perfil de calidad y de las características físicas y químicas en almendras de cacao fino

aromático (*Theobroma cacao* L.) de la región de Chuao según la época de mayor cosecha y comercialización” adscrito al Laboratorio de Granos, Raíces y Tubérculos “Dra. Mercedes Mosqueda” Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Facultad de Ciencias. Universidad Central de Venezuela. Tiempo 24 meses (2 años).

Administrativa

Octubre 2024 al presente Coordinador Administrativo de la Facultad de Ciencias. Universidad Central de Venezuela

Junio 2022-octubre 2024 Director del Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Facultad de Ciencias. Universidad Central de Venezuela

Junio 2019-junio 2022 Director del Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Facultad de Ciencias. Universidad Central de Venezuela.

Mayo-octubre 2019 Coordinador de Postgrado de la Facultad de Ciencias. Universidad Central de Venezuela.

Junio 2014 – septiembre 2019 Coordinador Académico de Postgrado. Curso Interfacultades de Postgrado en Ciencia y Tecnología de Alimentos. Facultad de Ciencias. Universidad Central de Venezuela.

Mayo a noviembre 2005 Asistente administrativo. Coordinación del Postgrado Interfacultades en Ciencia y Tecnología de Alimentos. Facultad de Ciencias. Universidad Central de Venezuela. Tiempo: 6 meses 14 días.

4.- Publicaciones

Arbitradas (20)

2025 Guzmán-Alvarez Romel, Jonathan Mederos, Julieta Gómez and Samuel Chocrón. Evaluation of Tahini Halva made from Two Varieties of Sesame Seeds with Roasting and Dehulling Treatments. Acta Scientific Nutritional Health, 9 (2), 15-24 (ISSN:2582-1423)

2023 D’Amore-Barleta Carla, Guzmán R. Physical Characterization of *Erythrina edulis* (chachafruto) Fruits and Nutritional Composition of Derived By-Products. Acta Scientific Nutritional Health, 7 (5), 96-105 (ISSN:2582-1423)

2023 Toros H, Guzmán R. Hydrothermal Treatment on Reducing Saponins, Phytic Acid, and Oxalates of Sesame (*Sesamum indicum* L.) Seeds. Acta Scientific Nutritional Health, 7 (2), 55-61 (ISSN:2582-1423) DOI: 10.31080/ASNH.2023.07.1188

2022 Toros H, Guzmán R. Reduction of Antinutritional Factors of Three Varieties of Sesame (*Sesamum indicum* L.) Seeds When Applying Heat-Alkaline Treatments. Acta Scientific Nutritional Health, 6 (3), 59-68 (ISSN:2582-1423) DOI: 10.31080/Asnh.2022.06.1009

2021 Guzmán R., Aponte R, Lares M. Bioactive Compounds of Acai (*Euterpe oleracea*) and the Effect of their Consumption on Oxidative Stress Markers. Journal of Nutritional Therapeutics, 10: E-ISSN: 1929-5634/21

2021 Pérez E, Guzmán R., Álvarez C, Lares M, Martínez K, Suniaga G, Pavani A. Cacao, cultura y patrimonio: un hábitat de aroma fino en Venezuela. RIVAR, 8 (22): 146-162. DOI <https://doi.org/10.35588/rivar.v8i22.4781> ISSN 0719-4994

2020 Guzmán R., Gómez J, Chocrón S. Potential use of Sesame (*Sesamum indicum* L.) oil and sesame oil cake in the development of spreadable cocoa cream- American Journal of Food Science and Nutrition, 2 (1), 1 – 11. ISSN 2520-0461 (Online).

2019 Guzmán R, San Sebastian I. Physicochemical properties of amaranth bars snack. International Journal for Research in Agricultural and Food Science 5(4): 1-6. ISSN: 2208-2719

2016 Pérez Elevina E., Mahfoud, Antonieta, Domínguez Carmen L., Alemán Shelly, Guzmán Romel. Harinas y almidones de granos, raíces, tubérculos y bananas en el desarrollo de productos tradicionales y para regímenes especiales. Observador del conocimiento, 3(2) 28-38. ISSN: 2343-5984. Disponible en http://www.oncti.gob.ve/Vol_3_N_1.html

- 2016** Gutiérrez T, Guzmán R, Medina C, Famá L. Effect of beet flour on films made from biological macromolecules: Native and modified plantain flour. *International Journal of Biological Macromolecules* 82: 395–403. Disponible en <https://doi.org/10.1016/j.ijbiomac.2015.10.020>
- 2015** Aleman S, Guzmán R, Ramirez A, Manzanilla E, Pérez E. *Functional and nutritional properties of native and modified starches from banana hybrids*. *Starch/Stärke*. 67:1-11. Disponible en <https://doi.org/10.1002/star.201400160>
- 2014** Romel E. Guzmán; Elevina E. Pérez. *Potencialidad de uso de Almidones Nativos de Fuentes no Convencionales en la Industria de Alimentos*. Revista Facultad Nacional de Agronomía de Medellín. 67(2). ISSN: 0304-2847.
- 2014** Gibert O, Alemán S, Guzmán R, Raymúndez M.B, Laurentin A, Manzanilla E, Ricci J, Pérez E. *Morphometric Variations of Banana Starches Issued from Various Genomic Groups and In vitro Starch Digestibility*. *Journal of Dietetics Research and Nutrition*. 1(1):1-8. Disponible en: <http://www.enlivenarchive.org/>
- 2014** Tomy J. Gutiérrez, Elevina Pérez, Romel Guzmán, María Soledad Tapia, and Lucía Famá. *Physicochemical and Functional Properties of Native and Modified by Crosslinking, Dark-Cush-Cush Yam (Dioscorea Trifida) and Cassava (Manihot Esculenta) Starch*. *Journal of Polymer and Biopolymer Physics Chemistry* 2 (1): 1-5. doi: 10.12691/jpbpc-2-1-1.
- 2013** Elevina Pérez, Liz Pérez, Lucrecia Requena, Antonieta Mahfoud, Carmen L. Domínguez, Alejandra Rengel, Davdmary Cueto, Romel Guzmán, Pablo Rodríguez, Erika Crespo, Katiuska Araujo, Leny Sua. *Preparation of Low-Phenylalanine Macro Peptides and Estimation of its Phenylalanine Content by Fluorometric Technique*. *Journal of Nutritional Therapeutics*, 2013 (2): 145-153
- 2013** Lilliam Sívoli, Kerika Vera, Doried Gahon, Adriana Méndez, Ana Zuley Ruiz, Elevina Pérez, Romel Guzmán. *Evaluación de la Harina de Plátano (Musa paradisíaca L.) en Ratones (M. musculus) Fenilcetonúricos*. Revista de la Facultad de Ciencias Veterinarias. UCV. 54(2):108-115. https://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0258-65762013000200006
- 2013** Elevina Pérez, Agnès Rolland-Sabaté, Dominique Dufour, Romel Guzmán, María Tapia, Maria Raymunde, Julien Ricci, Sophie Guillois, Bruno Pontoire, Max Reynes, Olivier Gibert. *Isolated starches from yams (Dioscorea sp) grown at the Venezuelan Amazons*". *Carbohydrate Polymers*, 98 (1): 650-8.
- 2013** Pérez EE, Mahfoud A, Domínguez CL, Guzmán R. 2013. Roots, Tubers, Grains and Bananas; Flours and Starches. *Utilization in the Development of Foods for Conventional, Celiac and Phenylketonuric Consumers*. *Food Processing & Technology* 4 (3)1-6.
- 2012** Tapia, M.; Pérez, E.; Rodríguez, P.; Guzmán, R.; Ducamp-collin, M.; Tran, T.; Rolland-sabaté, A. *Some properties of starch and starch edible films from sub-utilized roots and tubers from the Venezuelan amazons*. *Journal of Cellular Plastics*.
- 2011** Pablo Rodríguez, Elevina Pérez, Guzmán Romel and Dominique Dufour. *Characterization of the protein's fractions extracted from leaves of Amaranthus dubius (Amaranthus spp.)* *African Journal of Food Science* Vol. 5(7), pp. 417 – 424. <https://doi.org/10.5897/AJFS.9000040>
- 2009** Rodríguez Pablo, Pérez Elevina, Guzmán Romel. *Effect of the types and concentrations of alkali on the color of cocoa liquor*. *Journal of the Science of Food and Agriculture* Volume 89 (7): 1186 – 1194.

Memoria de congresos-proceedings (8)

- 2011** Guzmán, R., Pérez, E., Rodríguez, P. *Evaluación del contenido de grasa y perfil de ácidos grasos presente en granos de cacao (Theobroma cacao L.) fermentados, secados y tostados*. CIBIA 8.
- 2011** Rodríguez, P., Pérez, E., Guzmán, R. *Propiedades químicas y nutricionales de aislado proteico de hojas de Amaranthus dubius*. CIBIA 8.

2011 Tapia, M.S, Pérez, E., Rodríguez, P., Guzmán, R., Ducamp-Collin, M.N, Tran T. and Rolland-Sabaté, A. *Evaluation of Some Properties of Starch and Starch Edible Films from Sub-Utilized Roots and Tubers from the Venezuelan Amazons*. Memorias: Third International Conference on Biofoams.

2009 Martínez-Ferez, Antonio; Guzmán-Álvarez, Romel; Hernández, Fermín; San Martín-Martínez, Eduardo; Vernon-Carter, Jaime; Pedroza-Islas, Ruth. *Desarrollo de películas comestibles avanzadas con microorganismos probióticos microencapsulados: evaluación de la liberación en condiciones gastrointestinales simuladas*. Memorias: CIBIA 7.

2009 Rodríguez, Pablo; Pérez, Elevina; Guzmán Romel. *Características químicas y fisicoquímicas del licor de cacao alcalinizado con: carbonato, bicarbonato de hidróxido de sodio*. Memorias: CIBIA 7.

2009 Da Fonte, Bernadette; Palomino, Carolina; Molina, Yulimar; Guzmán, Romel; Pérez, Elevina. *Evaluación de las propiedades funcionales y características morfológicas de almidones de Colocasia esculenta y Xanthosoma sagittifolium*. Memorias: CIBIA 7.

2008 Romel, Guzmán; Elevina, Pérez; Clímaco, Álvarez; Mary, Lares; Pablo, Rodríguez. *Caracterización fisicoquímica y nutricional de almendras de cacao (Theobroma cacao L.) frescas y fermentadas provenientes de la región de río chico estado Miranda-Venezuela*. Memorias: V Congreso Internacional de Ingeniería Bioquímica.

2008 Romel, Guzmán; Elevina, Pérez; Pablo, Rodríguez Clímaco; Mary, Lares, Álvarez. *Evaluación de la temperatura y los cambios físicos ocurridos en almendras de cacao (Theobroma cacao L.) provenientes de la región de Miranda-Venezuela en distintas etapas del beneficio*. Memorias del V Congreso Internacional de Ingeniería Bioquímica.

Capítulo de libro (5)

2021 Romel E. Guzmán A, Márquez José G. *Fermentation of Cocoa Beans*. (chapter 7) In: *Fermentation - Processes, Benefits and Risks*. Edit: Marta Laranjo. IntechOpen. ISBN: 978-1-83968-816-4. DOI: <http://dx.doi.org/10.5772/intechopen.98756>. 129-145. London, United Kingdom

2020 Romel E. Guzmán A, Elevina Pérez and María Raymunde. *Structural and Chemical Changes during the Fermentation of Cocoa Beans*. (chapter 4) In: *Theobroma cacao, production, cultivation and uses*. Edit: Miki Løvstrøm. Nova Science Publishers. Food Science and Technology. ISBN: 978-1-53618-464-8.

2017 Guzmán Romel, Alvarez Clímaco. *Manteca de cacao y reología del chocolate*. En: *Ciencia, Tecnología e Industria del Chocolate*. Editado por: Elevina Pérez. Para Editores Grupo Paraninfo. España. ISBN: A-81461477.

2015 Romel E. Guzmán. *Flow Properties of Chocolate*. In *Chocolate: Cocoa Byproducts Technology, Rheology, Styling, and Nutrition*. Editado por: Elevina Pérez Sira. Nova Science Publishers. Food Science and Technology. ISBN: 978-1-63482-355-5.

2009 Pérez Elevina, Sívoli Liliam, Guzmán Romel. *Procesos de obtención de harina de maíz no-nixtamalizada y sus usos*. (Capítulo 6). En: *Alternativas tecnológicas para la elaboración y la conservación de productos panificados*. Editado por: Pablo Daniel Ribotta y Carmen Cecilia Tadini. Argentina. ISBN: 978-950-33-0739-7.

5. Proyectos (9)

Coordinador: (4)

- Título: Sistema web (NutriVen) para la gestión del control alimentario y nutricional en determinadas comunidades rurales y urbanas venezolanas. *Entidad financiadora*: Fondo Nacional de Ciencia Tecnología e Innovación (FONACIT). Inicio: 2024. Estatus: en ejecución
- Título: Obtención de harinas nativas y modificadas de yuca, apio, zanahoria, papa, ocumo, remolacha, útiles para la formulación de nuevos productos. *Entidad financiadora*: Fondo

Nacional de Ciencia Tecnología e Innovación (FONACIT). Inicio: 2022. Estatus: en ejecución

- Título: Valoración de la inocuidad del cacao para el rescate del beneficio de los productores y de Venezuela como productor de cacao fino de aroma. *Entidad financiadora:* Fondo Nacional de Ciencia Tecnología e Innovación (FONACIT). Inicio: 2022. Estatus: en ejecución
- Título: Desarrollo y evaluación de productos alimenticios dirigidos a personas celiacas y diabéticas (régimenes especiales) a partir de materias primas promisorias. *Entidad financiadora:* Fondo Nacional de Ciencia Tecnología e Innovación (FONACIT). Estatus: concluido.

Co-Investigador (5)

- Título: Estudio (screening) químico y fitoquímico de cacao venezolano criollo, forastero y trinitario: guía para una propuesta para mitigación de Cd usando nanomateriales. *Entidad financiadora:* Fondo Nacional de Ciencia Tecnología e Innovación (FONACIT). Inicio: 2024. Estatus: en ejecución
- Título: El Amaranthus como Ingrediente Autóctono para la Elaboración de Alimentos Concentrados para Animales de Laboratorio. *Entidad financiadora:* Fondo Nacional de Ciencia Tecnología e Innovación (FONACIT). Inicio: 2023. Estatus: en ejecución
- Producción de semilla biotecnológica de papa, batata, café, fresa, ñame, ají y cala; y de bioinsumos necesarios para promover su desarrollo. Fondo Nacional de Ciencia Tecnología e Innovación (FONACIT). Inicio: 2023. Estatus: en ejecución
- Título: Producción de harinas de batata y de ñame a partir de tubérculos producidos mediante biotécnicas amigables con el medio ambiente. *Entidad financiadora:* Fondo Nacional de Ciencia Tecnología e Innovación (FONACIT). Inicio: 2022. Estatus: en ejecución
- Título: Desarrollo de productos de IV gama con sabores y colores vivos usando películas y coberturas comestibles. *Entidad financiadora:* Consejo de Desarrollo Científico y Humanístico de la UCV. *Dependencias participantes:* Facultad de Agronomía, Facultad de Ciencias y Facultad de Medicina de La Universidad Central de Venezuela (UCV). Duración: 2014-2016. Estatus: En ejecución
- Título: Evaluación de la composición proximal, propiedades funcionales y nutricionales de bananos (plátano y cambur) *Musa spp* del banco de germoplasma del INIA para su aprovechamiento industrial. I Elaboración de harinas y almidones para formulación de productos. *Entidad financiadora:* Consejo de Desarrollo Científico y Humanístico de la UCV. *Entidades participantes:* Universidad Central de Venezuela (UCV), Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias (INIA), Universidad Nacional Experimental del Sur del Lago (UNESUR). Duración: 2011-2012. Estatus: En ejecución.
- Título: Optimización de técnicas para el desarrollo de emulsiones dobles estabilizadas con polímeros naturales y sintéticos: Aplicación potencial y funcionalidad. *Entidad financiadora:* Ministerio de Asuntos Exteriores y Cooperación del Gobierno de España N° A/016463/08 *Entidades participantes:* Universidad de Granada. Universidad Iberoamericana de México. Universidad Autónoma Metropolitana-Unidad Iztapalapa (México). Universidad Central de Venezuela. Instituto Politécnico Nacional de México. Universidad de Antioquia (Colombia). Universidad Nacional Agraria la Molina (Perú). *Duración:* 2009-2011. Estatus: concluido.

6.- Tutorías

Pre grado (15)

- 2024.** *Morinda citrifolia:* potencial ingrediente de una pastilla de goma con propiedades antioxidantes. Br. Allpas Rivera, Brayan Jaime y Rojas Olivo, Andrea Valentina. Universidad Metropolitana. Trabajo de grado para Ingeniero Químico.
- 2023.** Estudio fenotípico de las levaduras presentes en el proceso de fermentación artesanal de los granos de cacao forastero proveniente de la localidad de Caño Rico, estado Miranda,

- Venezuela. Br. Daniela Sará Rodríguez. Universidad Católica Andrés Bello. Trabajo de grado para Licenciado en Educación Mención Biología y Química.
2022. Determinación de compuestos bioactivos y parámetros de calidad de chocolate blanco enriquecido con açai (*Euterpe oleracea*) y ajonjolí (*Sesamum indicum* L.). Br. Genisis Castillo.
2021. Efecto del uso de emulsificantes en la elaboración de margarinas no hidrogenadas de ajonjolí (*Sesamum indicum* L.). Br. María Navas
2021. Alcalinización de granos de cacao y su efecto sobre las propiedades funcionales del polvo. Br. Daniel Días. **Calificación con mención honorífica**
2021. Caracterización de granos de cacao fermentados y entrenamiento de panel sensorial para atributos de sabor de la pasta obtenida. Br. Jessenia Nascimento
2021. Caracterización de granos de cacao fermentados y entrenamiento de panel sensorial para atributos de sabor de la pasta obtenida. Br. Daniela Galvis
2020. Evaluación de formulaciones de halva elaborados a partir de dos variedades de ajonjolí. Escuela de Biología. Br. Jonathan Mederos. **Calificación con mención honorífica**
2020. Evaluación del contenido de compuestos bioactivos, capacidad antioxidante y efecto de consumo de açai (*Euterpe oleracea*) deshidratado preparado en cápsulas vegetales de HPMC. Escuela de Biología. Br. Ricardo Aponte
2019. Determinación de compuestos bioactivos, capacidad antioxidante y efecto de consumo de dos formulaciones de chocolate oscuro. Escuela de Biología. Br. Leslie Ramírez. **Calificación con mención honorífica**
2017. Obtención de un producto untable de cacao (*Theobroma cacao* L.) enriquecido con la fracción grasa y proteica de dos variedades de ajonjolí. Escuela de Biología. Br. Julieta Gómez.
2017. Formulación y evaluación de un yogurt a base de ajonjolí. Escuela de Biología. Br. Samuel Chocrón. **Calificación con mención honorífica**
2017. Aprovechamiento de mucílago de granos de cacao (*Theobroma cacao* L.) en la producción de bebida alcohólica. Escuela de Ingeniería Química-UCV. Br. Zadkiela Ríos.
2016. Evaluación nutricional de harina proteica de *Erythrina edulis*. Estudiante de Escuela de Química. Br. Carla D'Amore.
2015. Formulación y desarrollo de una barra energética a base de amaranto como fuente proteica. Estudiante de Escuela de Biología. Br. Iker San Sebastián Guevara. **Calificación con mención honorífica**
2015. Propiedades físicas, químicas y microestructurales de películas comestibles a base de harina plátano (*Musa AAB* 'sub-grupo plantain plátano harton') nativa y modificada, con y sin incorporación de harina de remolacha (*Beta vulgaris*). Estudiante de Escuela de Biología. Br. Jusneydy Suniaga.

Maestría (5)

2019. Efecto de tratamientos hidrotérmico y alcalino en la reducción de factores antinutricionales de tres variedades de semillas de ajonjolí (*Sesamum indicum* L.). Estudiante: Lic. Bioanálisis. Harold Toros.
2018. Almacenamiento postcosecha y calidad de la lima Tahití (*Citrus latifolia* Tanaka). Estudiante: Ing. Agr. Oscar Silgado.
2017. Aporte nutracéutico del salvado de arroz y trigo en panes de moldes. Estudiante: Ing. Agr. Yovanny Belandria.
2014. Evaluación de clones de musáceas en la obtención de la harina, extracción de almidón y su aplicación en la formulación de alimentos. Estudiante: Profa. Maryorie Delgado.
2014. Factibilidad de desarrollo de una mezcla para "Brownie" a partir de harinas de plátano verde. Estudiante: Ing. Luís Rangel.

Doctorado (2)

2019. Efecto de carboximetilcelulosa en la formulación de pastas alimenticias a base de *Erythrina edulis* y *Manihot esculenta* Crantz. Estudiante: M.Sc. Meylan Liendo.
2019. Ecología microbiana del cacao (*Theobroma cacao* L.) y su impacto en las propiedades químicas y organolépticas del chocolate. Estudiante: M.Sc. José Gregorio Márquez Ramos. **Calificación excelente**

7.- Asistencia a eventos, congresos, talleres y jornadas (con y sin presentación de trabajos científicos)

- 2023 **1er. Simposio.** Condición celiaca: un desafío en la alimentación. Ponencia: Desafíos en la producción de alimentos terminados libres de gluten, Maracay, Venezuela, 05 de mayo
- 2023 **Simposio.** La Química del Sabor. Ponencia: Componentes bioactivos: componentes clave en el estatus de salud y prevención de enfermedades, Caracas, Venezuela, 24 de marzo
- 2022 **Congreso.** IFEAT. Ponencia: Sustainability assurance of Tonka Beans in the Amazonian region of Venezuela. Vancouver, Canada, 9-13 octubre
- 2014 **Jornada.** Jornadas de Investigación y Extensión de la Facultad de Ciencias de la Universidad Central de Venezuela. Modalidad: poster. Caracas, Venezuela 12 al 16 de mayo.
- 2013 **Congreso.** V Congreso Venezolano de Ciencia y Tecnología de Alimentos “Dra. Mercedes Baragaño de Mosqueda”. Modalidad: Presentación oral. Caracas, Venezuela 29 al 31 de mayo.
- 2012 **Primer Congreso Venezolano de Ciencia Tecnología e Innovación** en el marco de la LOCTI y del PEII. Modalidad: poster. Lugar y fecha: Caracas, Venezuela, 23al 26 de septiembre.
- 2011 **Pasantía.** Estudio de las características estructurales y reológicas de almidones de raíces y tubérculos y de banano. Centre International de Coopération en Recherche Agronomique pour le Développement (CIRAD). Septiembre-Diciembre. Montpellier, Francia.
- 2011 **Congreso.** Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA 8). Modalidad: Presentación oral y poster. Lugar y Fecha: Lima, Perú 23al 26 de octubre.
- 2011 **Jornada.** Jornadas Creatividad, Innovación e Investigación Universitaria. Dirección de Investigación y Postgrado. Universidad Nacional de la Fuerza Armada Bolivariana. Caracas 06 de diciembre. Duración: 8 horas.
- 2010 **Pasantía.** Producción de maltodextrinas por vía enzimática a partir de almidones nativos de plátano (*Musa AAB*) y topocho (*Musa ABB*) y uso en microencapsulación de ácido ascórbico. Centre International de Coopération en Recherche Agronomique pour le Développement (CIRAD). Septiembre-diciembre. Montpellier, Francia
- 2010 **Jornada.** Jornadas de Investigación y Extensión de la Facultad de Ciencias de la Universidad Central de Venezuela. Modalidad: Presentación oral. Lugar y Fecha: Facultad de Ciencias 10 al 14 de mayo.
- 2010 **Congreso.** Food Colloids, on the Road from Interfaces to consumers. Universidad de Granada. Marzo 21-24. Granada, España.
- 2009 **Pasantía.** Estudio del comportamiento reológico, funcional y nutricional de almidones de plátano y topocho y su uso como materiales de pared solos y combinados con maltodextrina en microencapsulación de ácido ascórbico, mediante secado por aspersión. Centre International de Coopération en Recherche Agronomique pour le Développement (CIRAD). Septiembre-diciembre. Montpellier, Francia
- 2009 **Congreso.** Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA 7). Modalidad: Poster. Lugar y fecha: Bogotá, Colombia, septiembre 7 al 9.
- 2008 **Pasantía:** Estudio de microencapsulación de alimentos, mecanismos de liberación e interacciones de los materiales de pared utilizados. Para su potencial uso sobre alimentos funcionales y nuevos productos. Universidad Iberoamericana de México, Universidad Autónoma de México y Politécnico Nacional de México. Agosto- septiembre. México D.F, México
- 2008 **Congreso.** 13th ICC Cereals and Bread Congress. Cerworld 21st “Cereal Worldwide in the 21st Century: present and future”. Production and Characterization of rice (*Oryza sativa* L.) flour using different thermal treatments. Poster presentation. Madrid, Spain 15th -18th June.

2008 Jornada. Jornadas de Investigación y Extensión de la Facultad de Ciencias de la Universidad Central de Venezuela. Modalidad: Póster. Caracas, Venezuela. 26 al 30 de mayo.

2008 congreso. V Congreso Internacional y XVI Congreso Nacional de Ingeniería Bioquímica. VI Jornadas Científicas de Biotecnología Molecular y Biomédica. Modalidad: Póster. Lugar y Fecha: Tuxtla Gutiérrez, Chiapas-México, marzo 10 a 14.

2007 congreso. II Congreso Venezolano del Cacao y su Industria. Modalidad: Póster Lugar y Fecha: Hotel Maracay, octubre 29 a noviembre 02.

2007 curso. Estadística no Paramétrica aplicada en Evaluación Sensorial. Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Facultad de Ciencias, Universidad Central de Venezuela. 26 al 30 de marzo. Duración: 40 horas

2007 curso. Tópicos sobre el uso de Microondas en la industria. Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Facultad de Ciencias, Universidad Central de Venezuela. 12 al 16 de marzo. Duración: 40 horas.

2006 Congreso. Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Trabajo presentado: Modalidad: Presentación oral. Lugar y Fecha: Córdoba, Argentina. Noviembre 13 al 17.

2006 jornada. III Jornadas Técnicas del Cacao. Modalidad: Póster Lugar y Fecha: Universidad Experimental del Táchira, julio 12 al 15.

2005 pasantías. Coordinación de Pasantías Académicas. Facultad de Agronomía. Universidad Central de Venezuela. Maracay 25 de febrero.

2003 congreso. II Congreso Latinoamericano de Estudiantes de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CLECTA). Asociación de Estudiantes de Agroindustrial de la UCV. Noviembre 16-20. Maracay, Venezuela.

2003 jornada. Tecnología de productos cárnicos. Asociación de estudiantes de Agroindustrial. Facultad de Agronomía. Universidad Central de Venezuela. Maracay 19 de julio. Duración: 8 horas.

2002 taller. Utilización de Aditivos Químicos en la Industria de Alimentos. Asociación de Estudiantes de Agroindustrial. Facultad de Agronomía. Universidad Central de Venezuela. Maracay 1 y 2 de noviembre. Duración: 12 horas.

2002 taller. Supervisión de Personal. Departamento de Química y Tecnología. Facultad de Agronomía. Universidad Central de Venezuela. Maracay 23 de noviembre. Duración: 5 horas.

2002 taller. Alimentos Funcionales. Instituto de Química y Tecnología. Facultad de Agronomía. Universidad Central de Venezuela. Maracay 23 de julio. Duración: 8 horas.

2001 taller. I Encuentro Universitario del Químico en la Industria. Universidad Simón Bolívar. Sartenejas 29 al 31 de octubre. Duración: 24 horas.

2001 jornada. Jornadas Técnicas de investigación Química y Tecnología. Instituto de Química y Tecnología, Facultad de Agronomía, Universidad Central de Venezuela. Maracay 18 al 20 de julio. Duración: 30 horas.

2001 congreso. I Congreso Latinoamericano de Estudiantes de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CLECTA). Asociación Colombiana de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Asociación de Estudiantes de Agroindustrial de la UCV. Junio 11-14. Cartagena de Indias, Colombia.

8. Cursos dictados

2014 Alimentos para Regímenes Especiales. Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Facultad de Ciencias. UCV. Duración: 40 horas. Caracas, Venezuela. 27 al 31 de enero.

2013 Errores innatos del metabolismo. Fundación CIEPE. Duración: 16 horas. San Felipe, Venezuela. 23 y 24 octubre.

2013 Tecnología de Chocolate. Coordinación de estudios de Postgrado. Universidad de Oriente. Duración: 40 horas. Barcelona, Venezuela. 05 al 10 de agosto.

2013 Procesamiento y Deshidratación de Alimentos. Centro de Capacitación del Constructor Popular. Duración: 80 horas. Maracay, Venezuela. 14/01 al 10/03.

2012 Tecnología de Chocolate. Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Facultad de Ciencias. UCV. Duración: 80 horas. Caracas, Venezuela. 05 al 16 de noviembre.

2012 Food Styling (Estilismo de Alimentos). Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Facultad de Ciencias. UCV. Duración: 40 horas. Caracas, Venezuela. 21 al 25 de mayo.

2011 Tecnología de almidones de cultivos autóctonos. Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos de la Universidad Nacional de Colombia. Duración: 30 horas. Bogotá, Colombia. 08 al 12 de agosto.

2011 Tecnología de almidones. Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Facultad de Ciencias. UCV. Duración: 80 horas. Caracas, Venezuela. 10 al 21 de enero.

2008 Taller de aplicación de cacao en Chocolatería. Universidad Iberoamericana de México. México D.F. 04 de septiembre.

9. Distinciones

2021 Padrino de graduandos de la Escuela de Biología. Promoción "Dr. Héctor Finol" graduandos I-II 202.

2016 Promoción Estimulo al Investigador. PEI: B. Observatorio Nacional de Ciencia Tecnología e Innovación (ONCTI).

2013 Promoción Estimulo al Investigador. PEI: A. Observatorio Nacional de Ciencia Tecnología e Innovación (ONCTI).

2011 Promoción Estimulo al Investigador. PEI: A. Observatorio Nacional de Ciencia Tecnología e Innovación (ONCTI).

2011 Diploma de calificación excelente en el trabajo de Tesis Doctoral, calificación otorgada por el Jurado examinador del referido trabajo por considerarlo de excepcional calidad, otorgado por el Consejo de Estudios de Postgrado de la Universidad Central de Venezuela. Marzo.

2008 Premio Mención Honorífica por Unanimidad, a la obra intitulada "Ojo del Arilo", presentada ante el II Concurso de Fotografía Científica: "El Arte en la Fotografía Científica", evaluado por la Comisión de Cultura y la Coordinación de Investigación de la Facultad de Medicina y la Embajada de Francia, a través de la Asociación Venezolana Francesa de las Ciencias de la Salud (AVFCS)

2007 – 2011 Beca Formación de Talentos. Fondo Nacional de Ciencia Tecnología e Innovación (FONACIT)

1999 - 2005 Beca Estudio. Organización de Bienestar Estudiantil. (OBE). Facultad de Agronomía.