

CURRICULUM VITAE

DATOS PERSONALES

- Nombres: Yasmin Josefina
- Apellidos: Román Montilla
- CI: 9662918
- Correo electrónico: romany@agr.ucv.ve yasmin2436@gmail.com

ESTUDIOS REALIZADOS

- Universidad Central de Venezuela. Facultad de Agronomía.
Título obtenido: Ingeniero Agrónomo Mención Agroindustrial.
Año: 1995.
- Universidad Pedagógica Experimental Libertador. Instituto Pedagógico “Rafael Alberto Escobar Lara”. Maracay.
Título obtenido: Magíster en Educación Mención Enseñanza de la Química.
Año: 2005.

EXPERIENCIA LABORAL

- Departamento de Química y Tecnología. U.C.V Facultad de Agronomía. Asistente en la cátedras de Química General (I) y Química Analítica (III) desde el 30 de Enero de 2008 hasta la fecha.

PUBLICACIONES

- Maldonado R., M. Rodríguez, L. Llanca, Y. Román, R. Isturiz, O. Jiménez, L. Gamez y B. Meléndez. 2011. Esquema tecnológico y caracterización físico química, microbiológica y organoléptica del queso de pasta hilada tipo telita obtenido a nivel de centro de producción. Revista Agronomía Tropical N°61 vol 2.

- Román Yasmin 2008. Determinación de la capacidad bacteriostática de la sal de Graham´s en la inhibición de la bacteria *S. aureus* inoculada en queso blanco conservado por 15 días a la temperatura de 28 °C. Trabajo de ascenso 171 p.
- Román Yasmin. 2005. Determinación de los niveles de contaminación con plomo (Pb) en suelos del área central de la ciudad de Maracay. Tesis de maestría. 96 p.
- Román Yasmin. 1995. Optimización del proceso tecnológico para obtener polvo de lechosa (*Carica papaya L.*) secado en doble tambor, aplicando la Metodología de Superficie de Respuesta. Tesis de grado. 144 p.

PROYECTOS EN CURSO O REALIZADOS

- **Co-Investigadora en el Proyecto de Investigación de Grupo titulado Estandarización del esquema tecnológico para la elaboración de quesos de pasta hilada (Telita y Guayanés) a partir de leche pasteurizada y uso de la nisina como agente antimicrobiano. PG-01-00-7384-2008/2**
- **Co-Investigadora en el Proyecto de Investigación de Grupo titulado Producción y caracterización de bioproductos obtenidos por fermentación de biomasa agrícola. PG-01-7557-2009/2**
- **Coordinadora en el Proyecto de Investigación de Grupo titulado Elaboración de alimentos funcionales, dirigidos a personas con regímenes especiales de alimentación, a partir del suero lácteo y residuos del procesamiento de musáceas, raíces y tubérculos. PG-01-8144-2011/2**

CURSOS, TALLERES, EVENTOS

- V Congreso Venezolano de Ciencia y Tecnología de Alimentos Dra. Mercedes Baragaño de Mosqueda. (del 27/05 al 31/05/13). Instituto de Ciencia y tecnología de Alimentos de la facultad de Ciencias de la Universidad Central de Venezuela y el ILSI Nor Andino. Capitulo Venezuela. Asistencia y Participación.

- Curso Procesos asistidos por Microondas. (del 15 al 18 /02/11). Universidad Experimental Libertador – Instituto Pedagógico de Maracay. 28 horas. De asistencia y de Aprobación
- Curso Inducción al Campus Virtual. (23/07/10). Universidad Central de Venezuela. Facultad de Agronomía.
- Curso Elaboración de Programas. (25 horas). Universidad Central de Venezuela. Vicerrectorado Académico, Sistema de Actualización del Profesorado. Enero 2006.
- Taller elaboración de programas y ejes transversales (16 y 23/11/05, 07 y 14/12/05 y 18/01/06; 40 horas). Universidad Central de Venezuela. Facultad de Agronomía
- Taller de Reforma Curricular. (desde el 01 al 03/03/06). Universidad Central de Venezuela. Facultad de Agronomía. Dirección de Escuela
- Animación para web por flash (30 horas). Universidad Central de Venezuela. Facultad de Ciencias Veterinarias.
- Sensibilización y valores. Universidad Central de Venezuela. Facultad de Agronomía. Maracay, 07/11/05; 8 horas
- Indicador de gestión. Universidad Central de Venezuela. Facultad de Agronomía. Instituto de Química y Tecnología. Maracay, 2 al 3/07/05; 12 horas
- Asistió en calidad de oyente al curso teórico-práctico (4,5 h/semana) de Diseño de Experimentos de pregrado, desde octubre 2004 hasta abril 2005.
- Participación en el curso denominado **DISEÑO y PRODUCCIÓN DE CURSOS BASADOS EN WEB**, dictado por el Sistema de Actualización Docente del Profesorado (**SADPRO-UCV**), adscrito al Vicerrectorado Académico de la Universidad Central de Venezuela, desde el 01/07/04 hasta el 11/11/04, con una duración de ochenta (80) horas de trabajo.
- X Jornadas de “Ambiente, Salud y Trabajo”. (20 h). Universidad Central de Venezuela. Facultad de Farmacia. Caracas, 16, 17 y 18 de mayo de 2002.
- “Análisis de riesgos y puntos críticos de control (HACCP)” (4 h). Universidad Central de Venezuela. Facultad de Agronomía. Instituto de Química y Tecnología. Maracay, 09/11/2001.

- “Buenas Prácticas de Manufactura” (3 h). Universidad Central de Venezuela. Facultad de Agronomía. Instituto de Química y Tecnología. Maracay, 02/11/2001.
- “Introducción a Internet. Técnicas de Navegación” (8 h). Universidad Central de Venezuela. Facultad de Agronomía. Coordinación de Extensión. Maracay, 24/03/2000
- Primeras Jornadas Científicas: Retos Nutricionales del Nuevo Milenio (16 h). CorpoSalud-SAANA-Colegio de Nutricionistas y Dietistas de Venezuela-U.C.V. Facultad de Agronomía. Maracay, 07 y 08 de octubre de 1999.
- “ORATORIA: El arte de hablar en público” (16 h). Universidad Central de Venezuela. Facultad de Agronomía. Coordinación de Extensión. Maracay, desde el 03/06/99 al 24/06/99
- Taller divulgativo sobre VETIVER (1 día). Instituto de Agronomía de la Facultad de Agronomía de la U.C.V. Maracay, Noviembre 1997.
- III Taller de Transferencia de Tecnología de frutas y hortalizas. (2 días). Instituto de Química y Tecnología de la Facultad de Agronomía de la U.C.V. Maracay, 11 y 12 de Julio de 1996.
- Taller sobre Empaques de Productos Cárnicos.(3 h). Instituto de Química y Tecnología de la Facultad de Agronomía de la U.C.V. Maracay, 27 de Enero de 1995.
- I Taller de Transferencia de Tecnología de frutas y hortalizas. Instituto de Química y Tecnología de la Facultad de Agronomía de la U.C.V. Maracay, 01 - 02 de Julio de 1994.
- Capacitación Pedagógica para Profesionales no Docentes (200 h). Universidad Pedagógica Experimental Libertador. Instituto Pedagógico Rural “El Mácaro”. 05 meses. Mácaro, 12/10/96.
- Reingeniería (8 h). Organización para el Trabajo Productivo. Maracay, 24 - 07 - 96.
- ISO 9000 (8 h). Organización para el Trabajo Productivo. Maracay, 29 - 06 - 96.
- Manejo de Codornices (8 h). Instituto de Producción Animal de la facultad de Agronomía de la U.C.V. Maracay, 17 de Octubre de 1995.

- Supervisor de Producción. (60 h). Centro de Formación Maracay. Maracay, del 16 de Marzo al 28 de Agosto de 1995.
- Operador de Computadoras. (80 h). Centro de Formación Maracay. Maracay, del 16 - 11 - 94 al 25 - 4 - 95.
- Ingles Instrumental VI. (42 h). Coordinación de Extensión de la Facultad de Agronomía de la U.C.V. Maracay, del 4 de Febrero al 27 de Mayo de 1994.
- The three way method to English. (160 h). Sapiens Institute of Venezuela. C.A. Maracay, del 6 - 4 - 84 al 6 - 4 - 85.