

CURRICULUM VITAE

A) Datos Personales

1. Nombres y Apellidos: Lilliam Josefina, Sívoli Rodríguez.
2. Cédula de identidad: 7.096.867
3. Lugar y fecha de Nacimiento: Valencia, 17/10/1966
4. Nacionalidad: Venezolana
5. Estado Civil: Casada
6. Dirección de Habitación y Oficina: Habitación: Urb. Base Aragua, Residencias Aguada Grande torre1 piso 5 apartamento 1-5-4, teléfono (0243-2325004), Maracay- Edo. Aragua. Oficina: Universidad Central de Venezuela, Facultad de Ciencias Veterinarias, Departamento de Ciencias Biomédicas, Cátedra de Bioquímica. El Limón, teléfono (0243-5506098), Maracay-Edo. Aragua.

B) Estudios Realizados

1. Universidad

- 1.1. Institución: Universidad Simón Rodríguez
- 1.2. Año de graduación: 1991
- 1.3. Título obtenido: Ingeniero en Alimentos

2. Cursos de Post-Grado

- 2.1 Institución: Instituto de Ciencias y Tecnología de Alimentos, Facultad de Ciencias, Universidad Central de Venezuela
 - 2.2 Año: 1995
 - 2.3 Título obtenido: Magíster Scientiarum en Ciencia y Tecnología de Alimentos
-
- 2.1 Institución: Instituto de Ciencias y Tecnología de Alimentos, Facultad de Ciencias, Universidad Central de Venezuela.
 - 2.2 Año: 2010
 - 2.3 Título obtenido: Doctor en Ciencia y Tecnología de Alimentos

3- Otros Cursos

3.1.1. Institución: CONICIT y Proyecto de Monitoreo de Nuevas Tecnologías.

3.1.2. Año: 1996

3.1.3. Nombre del curso: Biodisponibilidad de Almidones

3.1.1. Institución: SADPRO-UCV

3.1.2. Año: 1998

3.1.3. Nombre del curso: Perfeccionamiento docente.

3.1.1. Institución: Facultad de Ciencias Veterinarias, Universidad Central de Venezuela

3.1.2. Año: 2000

3.1.3. Nombre del curso: Titulaciones potenciométricas.

3.1.1. Institución: Facultad de Ciencias Veterinarias, Universidad Central de Venezuela

3.1.2. Año: 2000

3.1.3. Nombre del curso: Cromatografía de Gas.

3.1.1. Institución: Universidad Central de Venezuela

3.1.2. Año: 2000

3.1.3. Nombre del curso: Programación Neurolingüística Aplicada a la Educación. Sistema de Actualización Docente del Profesorado.

3.1.1. Institución: Facultad de Ciencias Veterinarias, UCV.

3.1.2. Año: 2000

3.1.3. Nombre del curso: Cromatografía Líquida de Alta Resolución "HPLC".

3.1.1. Institución: Facultad de Ciencias Veterinarias, UCV.

3.1.2. Año: 2003

3.1.3. Nombre del curso: Organización de Laboratorios.

3.1.1. Institución: ICTA-UCV

3.1.2. Año: 2004

3.1.3. Nombre del curso: Seminario HunterLab "Color y Apariencia".

C) Cargos Desempeñados

1. Institución: Universidad Central de Venezuela

2. Fecha de ingreso: 1994- actual

3. Nombre del Cargo: Profesor Asociado (Cátedra de Bioquímica, Pre y Postgrado), Profesor Investigador del Centro de Bioquímica Nutricional, Facultad de Ciencias Veterinarias, UCV.

Coordinador Adjunto del Postgrado de Producción Animal FAGRO-FCV (2010-2012)

D) Becas, Premios y Distinciones

Miembro del Sistema de Promoción del Investigador Novel (PPI, nivel Candidato), 1998 – 2000

Miembro del sistema de promoción del Investigador Novel (PPI, nivel I), 2005

Miembro del sistema de promoción del Investigador Novel (PPI, nivel I), 2007

E) Sociedad Científica y Profesionales

Miembro de la Asociación Venezolana para el Avance de la Ciencia (ASOVAC)

Participación en Calidad de Revisor de resúmenes (04) área de Bioquímica y (20) área de Nutrición, 49 Convención Anual.

Miembro activo de la APIU

F) Asistencia a Congresos

1. Autor o autores: **Sívoli L.**, Pérez E.

2. Título del trabajo: "Características Físico Químicas y Funcionales del almidón de maíz y papa modificados químicamente. Formación de enlaces cruzados".

3. Nombre del Congreso: XXV Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Ponencia Oral.

4. Fecha: 1994

5. Ciudad y País: Acapulco- México.

1. Autor o autores: **Sívoli L.**, Pérez E.

2. Título del trabajo: “Características Físicas del Almidón modificado químicamente por metilación”.

3. Nombre del Congreso: XLIV Convención Anual ASOVAC

4. Fecha: 1994

5. Ciudad y País: Coro – Venezuela

1. Autor o autores: **Sívoli L.**, Michelangeli C., y Vargas R.

2. Título del trabajo: “Efecto del tostado sobre la eficiencia de extracción pureza y cambios morfométricos del almidón de granos de Canavalia ensiformis”.

3. Nombre del Congreso: XLV Convención Anual ASOVAC.

4. Fecha: 1995

5. Ciudad y País: Caracas – Venezuela

1. Autor o autores: **Sívoli L.**, Michelangeli C. y Vargas R.

2. Título del trabajo: “Energía Metabolizable verdadera del almidón nativo y tostado de Canavalia ensiformis”.

3. Nombre del Congreso: XLVI Convención Anual ASOVAC.

4. Fecha: 1996

5. Ciudad y País: Barquisimeto – Venezuela

1. Autor o autores: **Sívoli Lilliam.**

2. Título del trabajo: “Factores Antinutricionales en leguminosas: Métodos de procesamiento para reducir sus efectos en humanos y animales”

3. Nombre del Congreso: Formulación de un Programa Integral de Investigación en Leguminosas.

4. Fecha: 1998

5. Ciudad y País: Sartaneja, Caracas-Venezuela

1. Autor o autores: **Sívoli L.**, Méndez A., Vargas R., y Michelangeli C.

2. Título del trabajo: “Efecto de la Deshidratación en Doble Tambor y Tostado Sobre la Capacidad Combinatoria de la Concanavalina A, a Nivel del Intestino del Pollo de Engorde”.

3. Nombre del Congreso: IV Jornadas de Investigación de la Facultad de Ciencias Veterinarias.

4. Fecha: 2001

5. Ciudad y País: Maracay – Venezuela

1. Autor o autores: **Sívoli L.**, Michelangeli C., León A. Y Vargas R.

2. Título del trabajo: “Energía Metabolizable Verdadera del Almidón Nativo Crudo y Tostado de Canavalia ensiformis”.

3. Nombre del Congreso: IV Jornadas de Investigación de la Facultad de Ciencias Veterinarias.

4. Fecha: 2001

5. Ciudad y País: Maracay – Venezuela

1. Autor o autores: **Sívoli L.**, Michelangeli C. y Méndez A.

2. Título del trabajo: “Energía Metabolizable Verdadera (EMVn) de Harinas de Canavalia ensiformis Secadas en Deshidratador de Doble Tambor y Tostadas”.

3. Nombre del Congreso: LIII Convención Anual ASOVAC.

4. Fecha: 2003

5. Ciudad y País: Maracaibo – Venezuela

1. Autor o autores: Méndez A., Vargas R., Michelangeli C. y **Sívoli L.**

2. Título del trabajo: “La Concanavalina A, Reduce la Energía Metabolizable Verdadera del Maíz”.

3. Nombre del Congreso: LIII Convención Anual ASOVAC.

4. Fecha: 2003
5. Ciudad y País: Maracaibo – Venezuela.

1. Autor o autores: **Sívoli L.**, Michelangeli C., Méndez A. y Pérez E.
2. Título del trabajo: “Estudio de los efectos de la combinación de la deshidratación en doble tambor y tostado sobre la morfometría del almidón de la harina de granos de *Canavalia ensiformis*”.
3. Nombre del Congreso: XI Congreso Venezolano de Microscopía.
4. Fecha: 2004
5. Ciudad y País: Caracas – Venezuela.

1. Autor o autores: **Sívoli L.**, Pérez E., Rodríguez P., y Martínez E. 2007.
2. Título del trabajo: “Comparación de Técnicas Microscópicas para el estudio de la Estructura del Almidón Nativo de *Manihot esculenta* C.”
3. Nombre del Congreso: 9no. Congreso Interamericano de Microscopía Electrónica.
4. Fecha: 2007
5. Ciudad y País: Cusco – Perú.

1. Autor o autores: **Sívoli L.**, Pérez E., Lares M. y Leal E.
2. Título del trabajo: “Estimation of the conformational, crystalline and granular levels and in Vitro digestibility of the crosslinked and methylated corn starches”.
3. Nombre del Congreso: 13th. ICC Cereal and Bread Congress.
4. Fecha: 2008
5. Ciudad y País: Madrid – España.

1. Autor o autores: **Sívoli L.**, Pérez E., Gibert O.
2. Título del trabajo: “Evaluación del contenido de amilosa del almidón de cassava (*Manihot esculenta* C.) durante la modificación por entrecruzamiento- acetilación empleando el método colorimétrico y de calorimetría de barrido diferencial (DSC)”.

3. Nombre del Congreso: CIBIA VII. Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos.

4. Fecha: 2009

5. Ciudad y País: Bogotá-Colombia.

G. Publicaciones

1.- Libros y monografías

1. Elevina Perez, Lilliam Sívoli, Romel Guzman. 2009. Alternativas tecnológicas para la elaboración y conservación de productos panificados. Capítulo VI. Procesos de obtención de harina de maíz no-nixtamalizada y sus usos Editorial Facultad de Ciencias Exactas, Físicas y Naturales. Universidad Nacional de Córdoba. Avda. Vélez Sársfield 1611, (X5016GCA) Córdoba – Argentina. Edición literaria a cargo de Pablo Daniel Ribotta y Carmen Cecilia Tadini. Primera edición. Impreso en Argentina.

2.- Revistas

2.1.1. Autores: Sívoli, L. and Pérez, E.

2.1.2. Título del trabajo: “Physical chemistry and functionals characteristic of corn and potatoes starch chemically modified. Cross – Linking formation”.

2.1.3. Volumen: Tecnología de Alimentos. Vol 29 N^o. 1, page 67.

2.1.4. Año: 1994

2.1.1. Autores: Sívoli, L. and Pérez, E.

2.1.2. Título del trabajo: Physical chemistry and functionals characteristic of corn and potatoes starch chemically modified. Cross – Linking formation.

2.1.3. Volumen: Tecnología de Alimentos, Vol 31 N^o. 1.

2.1.4. Año: 1996

2.1.1. Autores: Vargas, R.E., Sívoli, L. y Michelangeli C.

2.1.2. Título del trabajo: True metabolizable energy of starches isolates from raw or toasted Canavalia ensiformis seeds.

2.1.3. Recent advances in Animal Nutrition in Australia, page 228.

2.1.1. Autores : Sívoli L., Michelangeli C. y Méndez A.

2.1.2. Título del trabajo : Efecto combinado de la deshidratación en doble tambor y del tostado sobre la Energía Metabolizable Verdadera y factores antinutricionales de harinas de Canavalia ensiformis.

2.1.3. Volumen: Zootecnia Tropical, 22(3):241-249.

2.1.4. Año: 2004

2.1.1. Autores : Michelangeli C., Pérez G., Méndez A., Sívoli L. y Pizzani P.

2.1.2. Título del trabajo : Digestibilidades ileal y fecal en cerdos, del nitrógeno, aminoácidos, energía y componentes de la pared celular de granos tostados de Canavalia ensiformis (L.).

2.1.3. Volumen: Zootecnia Tropical, 22(1):71-86.

2.1.4. Año: 2004

2.1.1. Autores : Michelangeli C., Pérez G., Méndez A., Sívoli L.

2.1.2. Título del trabajo : Efecto del tostado del grano de Canavalia ensiformis sobre el comportamiento productivo de cerdos en crecimiento.

2.1.3. Volumen: Zootecnia Tropical, 22 (1):87-100.

2.1.4. Año: 2004

2.1.1. Autores: Méndez A., Vargas R., Sívoli L. y Michelangeli C.

2.1.2. Título del trabajo: La Concanavalina A, reduce la Energía Metabolizable Verdadera del maíz.

2.1.3. Volumen: Zootecnia Tropical, 22(3):251-263.

2.1.4. Año: 2004

2.1.1. Autores : Méndez A., García G., Michelangeli C. y Sívoli L.
2.1.2. Título del trabajo : Dietas con Canavalia ensiformis Alteran el Patrón de Secreción de Mucinas en el Intestino Delgado de Pollos de Engorde.
2.1.3. Volumen: Revista Facultad Ciencias. Veterinarias. UCV 44(2): 97-105.
2.1.4. Año: 2003

2.1.1. Autores : Sívoli L., Méndez A. y Michelangeli C.
2.1.2. Título del trabajo : Toxicidad del aminoácido no proteínico L-canavanina en pollos de engorde.
2.1.3. Volumen: Revista Facultad Ciencias Veterinarias LUZ, Vol XV, Nº2.
2.1.4. Año: 2005

2.1.1. Autores : L. Sívoli, C. Michelangeli, E. Pérez, A. Méndez and J. Tovar.
2.1.2. Título del trabajo : Starch digestibility and morphology of physically modified jack bean (Canavalia ensiformis L.) seed flours.
2.1.3. Volumen: Animal Feed Science and Technology, Volume 136, Issues 3-4, 1 Pages 338-345.
2.1.4. Año: 2007

2.1.1. Autores: Sívoli L, Pérez E, Rodríguez P, De Abrisqueta A., Raymúndez MB.
2.1.2 Título del trabajo: Cambios en la estructura granular durante el proceso de modificación química (fosfatado – acetilado) del almidón de yuca analizados por microscopía óptica y electrónica.
2.1.3. Volumen: Acta Microscópica Vol, 14 Nº 1 y 2. 2005, pp 5-9.
2.1.4. Año: Recibido 15 Dic 2006 y Publicado en línea 24 de Mayo 2007.

2.1.1. Autores: Pizzani, P; Vargas, R.E.; Pérez, S.; Méndez, A.; Michelangeli, C.; Sívoli, L.

2.1.2. Título del trabajo: Efectos del tostado sobre el valor de energía metabolizable verdadera y el contenido de factores antinutricionales de harinas de granos de Canavalia ensiformis (L.).

2.1.3. Volumen: Revista Facultad Ciencias Veterinarias LUZ, Volumen XVI (5).

2.1.4. Año: Septiembre – Octubre 2006

2.1.1. Autores: Lilliam Sívoli, Elevina Perez, Mary Lares y Edgardo Leal.

2.1.2. Título del trabajo: Studies of conformational changes, crystalline and granular structures, and in vitro digestibility of cross-linked and methylated corn starches.

2.1.3. Volumen: INTERCIENCIA. Jan. 2009 Vol. 34 N°1

2.1.4. Año: 2009

2.1.1. Autores: Lilliam Sívoli, Elevina Perez, Pedro Rodriguez, Maria B. Raymunde, Carlos Ayesta.

2.1.2. Título del trabajo: Técnicas microscópicas y de dispersión de luz empleadas en la evaluación de la estructura del almidón nativo de yuca (Manihot esculenta C.)

2.1.3. Volumen: Acta Microscópica, Vol. 18, N°2.

2.1.4. Año: 2009

Pasantías de investigación

1. Entrenamiento en técnicas de modificación química de almidones de maíz y yuca.

Lugar: Industria del maíz (INDELMA), Maracay-Edo. Aragua. Venezuela

2. Entrenamiento y procesamiento de muestras de almidón de yuca nativo y modificado en técnicas de Gelatinización, amilosa y retrogradación, empleando el equipo de calorimetría de barrido diferencial (DSC) y rápido visco analizador (RVA)

Lugar: Centre de coopération internationale en recherche agronomique pour le développement (CIRAD) en la ciudad de Montpellier – Francia.

3. Entrenamiento y procesamiento de muestras de almidón de yuca nativo y modificado empleando las técnicas de fluorescencia de rayos X y difractómetro de rayos X.

Lugar: CEPROCOR, Córdoba-Argentina

12. Proyectos de investigación

1. “Evaluación de materias primas nacionales para la formulación de dietas especiales libres de fenilalanina empleando ratas fenilcetonúricas”, aprobado bajo el N° PG – 11-7133-2008/1. CDCH.
2. “Aprovechamiento Integral de Raíces, Tubérculos y musáceas. Comestibles Cultivadas en Venezuela”. Proyecto No. 2007002000. Programa de Cooperativo de Postgrado FONACIT- PCP. Francia. Co-investigador.
3. “Cambios en la estructura granular, molecular y cristalina del almidón de yuca por efecto de la modificación química (fosfatación-acetilación)”, Proyecto N° CDCH.

