

# *Curriculum Vitae*

**Nombre:** Elisabetta Giovanna Tomé Boschian  
**Fecha de Nacimiento:** 06/ 12/ 58  
**Dirección:** Av. París c/ calle Berna. Qta. Consuelo. Urb. La California Norte. Caracas – Venezuela  
**Teléfono:** +58 212 2722863  
**e-mail:** [elisabetta\\_tome@ciens.ucv.ve](mailto:elisabetta_tome@ciens.ucv.ve)

## Educación Universitaria

Licenciada en Biología. Facultad de Ciencias. Escuela de Biología. Universidad Central de Venezuela. Caracas, 1981.

Magíster Scientarium en Ciencia: mención Ciencia y Tecnología de Alimentos. Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Universidad Central de Venezuela. Caracas, 1993.

Ph.D en Microbiología de Alimentos. Escola Superior de Biotecnología, Universidade Católica Portuguesa, Porto, Portugal, 2006.

## Desarrollo Profesional (últimos 10 años)

Curso de Formación básica en biología molecular. Universidad Católica Portuguesa, Escola Superior de Biotecnología. Abril 2005 Porto, Portugal.

Workshop “Microbiología Predictiva – Aplicaciones y nuevas fronteras”. Universidad Católica Portuguesa, Escola Superior de Biotecnología. Marzo 2005. Porto, Portugal.

Sistemas Informáticos en Microbiología. Programa de Post-graduación. Universidad Católica Portuguesa, Escola Superior de Biotecnología. Julio 2003 - Julio 2004. Porto, Portugal.

Métodos de Evaluación de viabilidad y actividad microbiana. Programa de Post-graduación. Universidad Católica Portuguesa, Escola Superior de Biotecnología. Abril 2004 – Junio 2004. Porto, Portugal.

Sistemas de detección, caracterización e identificación de microorganismos. Programa de Post-graduación. Universidad Católica Portuguesa, Escola Superior de Biotecnología. Mayo 2004 – Julio 2004. Porto, Portugal.

Curso de Métodos rápidos y alternativos en análisis microbiológicos. Universidad Católica Portuguesa. Escola Superior de Biotecnología. Marzo 2003. Porto, Portugal.

Métodos modernos para la detección de microorganismos patógenos en alimentos. III Congreso Venezolano de Ciencia y Tecnología de Alimentos. II Congreso Panamericano de Calidad Sanitaria de los Alimentos. Junio - Julio 2002. Caracas, Venezuela

Seminario Alimentos Funcionales. ILSI NOR –ANDINO. Octubre de 2001Caracas, Venezuela.

IX Seminario Internacional sobre Temas Pesqueros. Octubre 1999. Mar del Plata. Argentina.

Curso-Taller Regional FAO/DANIDA sobre Procesamiento y Mercadeo de Pescado de Aguas Continentales y de la Acuicultura. Noviembre 1998.Caracas. Venezuela.

Curso “Desarrollo de Nuevos Productos en la Industria de Alimentos”. Junio 1998.Caracas. Venezuela.

Curso “ISO 9000; su Significado e Importancia para la Industria de Alimentos y su relación con los Programas de HACCP y Buenas Prácticas de Fabricación (BPF)”. Junio 1997. Caracas. Venezuela.

Curso-Taller “Importancia de la Aplicación del HACCP en la Industria Pesquera”. Abril 1997. Caracas. Venezuela.

Curso-Taller “Buenas Practicas de Fabricación. Significado para la Industria de alimentos en Venezuela y su relación con el Sistema HACCP”. Abril 1997. Caracas. Venezuela.

Curso “Etiquetado Nutricional de los Alimentos. Su importancia. Nuevas Regulaciones y sus implicaciones en el Comercio Internacional". Marzo 1996. Caracas. Venezuela.

Curso "El uso de planes genéricos de HACCP en la Industria de Alimentos y su integración a los Programas de Aseguramiento de la Calidad". Marzo 1996. Caracas. Venezuela.

Curso "Etiquetado Nutricional de los Alimentos. Su importancia. Nuevas Regulaciones y sus implicaciones en el Comercio Internacional". Marzo 1996. Caracas. Venezuela.

### Experiencia Profesional (Últimos 10 años)

Profesor Agregado a dedicación exclusiva. Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Universidad Central de Venezuela. Desde 2003.

Profesor Asistente a dedicación exclusiva. Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Universidad Central de Venezuela. 1999-2003.

Profesor Instructor a dedicación exclusiva. Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Universidad Central de Venezuela. 1993-1999.

### Trabajos Presentados en Eventos Científicos (Últimos 10 años)

**Tomé, E.; Todorov S.; Gibbs, P.A.; Teixeira P.C.** Poster: Characterization and partial purification of two bacteriocins isolated from cold smoked salmon (CSS) with potential use for biopreservation. 1st International Symposium Food, Veterinary and Medical Applications of Antimicrobial Peptides. Nantes. France. 21-23 Junio, 2006.

**Tomé, E.; Teixeira, P.; Gibbs P.A** Poster: Characterization of bacteriocins produced by seven lactic acid bacteria strains isolated from vacuum-packaged cold smoked

salmon. Micro '05- Biotec '05 Congress. Póvoa de Varzim, Portugal. Noviembre 30- Diciembre 03, 2005.

**Tomé, E.; Todorov S.; Gibbs P.A.; Teixeira P.C.** Poster: Suitability of *L. curvatus*, *Lactobacillus delbrueckii* and *Pediococcus acidilactici*, as Biopreservation Cultures against *Listeria* for Vacuum-Packaged Cold-Smoked Salmon. Food Micro 2006. Bologna, Italy. 29 Agosto- Septiembre 02, 2006.

**Tomé, E.; Gibbs, P. Teixeira, P.** Poster: Inhibitory Lactic Acid Bacteria from and potential use in controlling *Listeria monocytogenes* in Cold-Smoked Fish. 8th Symposium on Lactic Acid Bacteria – LAB 8 Egmond and Zee, Holanda. Agosto 28- Septiembre 1, 2005.

**Tomé, E.; Gibbs, P.; Teixeira, P.** Presentación oral: Microbiological Spoilage and Competitive Lactic Acid Bacteria Flora of Cold Smoked Salmon: Preliminary Results. XV International Symposium on Problems of Listeriosis Uppsala-Suecia 12-15 de Septiembre, 2004.

**Tomé, E.; Gibbs, P.; Teixeira, P.** Poster: Microbiological Spoilage and Competitive Lactic Acid Bacteria Flora of Cold Smoked Salmon: Preliminary Results. XV International Symposium on Problems of Listeriosis. Uppsala-Suecia 12-15 de Septiembre, 2004.

**Kodaira, M.; Martínez, R.; Tomé, E.; González, A.** Poster: Efecto de la temperatura de almacenamiento sobre el índice de frescura (valor K) y la vida útil de cachama, tilapia y bagre. III Congreso Venezolano en Ciencia y Tecnología de Alimentos y II

Congreso Panamericano de Calidad sanitaria de los Alimentos. Caracas, Venezuela. 29 Junio-03 de Julio, 2002

**Tomé, E.; Kodaira, M.; González, A.** Poster: Estudio de la Efectividad del Sorbato de Potasio en filetes de sardina (*Sardinella aurita*) ahumados almacenados a dos temperaturas. III Congreso Venezolano en Ciencia y Tecnología de Alimentos y II Congreso Panamericano de Calidad sanitaria de los Alimentos. 29 Junio- 03 de Julio, 2002

**Díaz, R., Martínez, A., Soto, J., Tomé, B. and Guevara, L.** Poster: Growth of *Escherichia coli* o157:h7 in cold and hot smoked catfish fillets surface inoculated and stored under refrigeration. Simposio sobre Tecnologías Emergentes de Interés para la Industria Alimentaria. Madrid, España. 11-13 de Marzo, 2002.

**Tomé, E.; Iglesias, M.; Kodaira, M.; González, A.** Poster: Effects of storage temperature on the onset on *rigor mortis* and stability of cultured tilapia ( (*Oreochromis spp.*). 2001 IFT Annual Meeting and Food Expo. New Orleans, Louisiana. 23-27 Junio, 2001.

**Tomé, E.** Presentación Oral: Ahumado como Tecnología para el Aprovechamiento de los Pequeños Pelágicos. Taller sobre Evaluación, Tecnología e Industrialización de los pequeños pelágicos. Cumaná, Edo. Sucre. Venezuela. 06-08 de Diciembre, 2000.

**R. Martínez; M. Kodaira; E. Tomé; A. Yanez y M. Pérez.** Presentación oral: Efectos del Tiempo de Retardo en la Refrigeración sobre la Estabilidad de la Cachama almacenada en Hielo I Jornadas de Investigación en el estado Amazonas, Venezuela. 27 al 29 Noviembre, 2000

**Valls, J.; Kodaira, M.; Tomé, E.** Poster: Validation of liquid chromatography analysis of ATP related compounds in sardine (*Sardinella aurita*), tilapia (*Oreochromis spp*) and palometa (*Milossoma spp*). 2000 IFT Annual Meeting and FOOD EXPO. Dallas, Texas. 10-14 Junio, 2000.

**Iglesias, M.; Kodaira, M. Tomé, E.; González, A.; Martínez, R.** Presentación Oral: Efecto de la temperatura de almacenamiento sobre la estabilidad física, química y sensorial de la tilapia (*Oreochromis spp.*) cultivada. XL Convención Anual AsoVAC Maracay. Venezuela. 14 - 19 Noviembre, 1999.

**Tomé, E.; Pérez, M.; Kodaira, M.** Presentación Oral: Efecto de la temperatura de almacenamiento sobre la degradación de nucleótidos y el índice de frescura (Valor K) en la cachama (*Colossoma macropomun*) cultivada. Acuicultura Venezuela 99. Barcelona. Venezuela. 17-20 Noviembre, 1999.

**Douglas, A.; Tomé, E.** Presentación Oral: Situación Pesquera en Venezuela. IX Seminario Internacional sobre Temas Pesqueros. Escuela Nacional de Pesca, Mar del Plata, Argentina. Curso de JICA. (Japanese International Cooperation Agency) Japón. 18-29 de Octubre de 1999.

**Tomé, E.** Presentación Oral: Efecto de las condiciones de procesamiento en la calidad del bagre (*Pseudoplatystoma fasciatum*) ahumado artesanalmente. IX Seminario Internacional sobre Temas Pesqueros. Escuela Nacional de Pesca, Mar del Plata, Argentina. Curso de JICA. (Japanese International Cooperation Agency) Japón. 18-29 de Octubre de 1999.

**Tomé, E.; Hernández, R.; Kodaira, M.** Poster: Effect of Potassium Sorbate on Physical, Chemical and Microbiological Characteristics of Smoked Sardine (*Sardinella aurita*) stored at refrigerated Temperature. 99<sup>th</sup> IFT Annual Meeting and FOOD EXPO. 1999. Chicago. Illinois. 24-28 de Julio

**Yáñez, A.; Kodaira, M.; Tomé, E.; Martínez, R.; González, A.** Poster: Efecto del tiempo de retardo en la refrigeración sobre los cambios físicos, químicos y microbiológicos y sensoriales de híbridos de cachama (*Colossoma spp.*) cultivados. II Congreso Venezolano de Ciencia y Tecnología de Alimentos Dr. Asher Ludin. Caracas. Venezuela. 24-28 Abril, 1999.

**Tomé, E.; Kodaira, M.; Cabrera, A.** Poster: Estabilidad de híbridos de bagre (*Pseudoplatystoma fasciatum* x *Pimelodus bloquii* y *Pseudoplatystoma fasciatum* x *Perrunichtys perruno*) almacenados en hielo. II Congreso Venezolano de Ciencia y Tecnología de Alimentos Dr. Asher Ludin. Caracas. Venezuela. 24-28 Abril, 1999.

**Yáñez, A.; Kodaira, M.; Tomé, E.; Martínez, R.; González, A.** Poster: Índice de frescura en el músculo de híbridos de cachama (*Colossoma spp.*) almacenados a tres diferentes temperaturas. XLVIII Convención Anual AsoVAC. Maracaibo. Edo. Zulia. 08-13 Noviembre, 1998.

**Kodaira, M.; Yáñez, A.; Martínez, R.; Tomé, E.** Presentación Oral: Efecto del tiempo de retardo en la refrigeración sobre la frescura de la cachama cultivada. XVI Congresso Brasileiro de Ciencia e Tecnologia de Alimentos. Rio de Janeiro, Brasil. 15-17 de Julio de 1998.



**Tomé, E.** Presentación Oral: Uso de Preservativos para Prolongar la Vida Util de los Productos pesqueros Ahumados. IV Jornadas de Investigación del ICTA. Caracas, Venezuela. 05 Junio, 1998.

**Tomé, E.** Presentación Oral: Ahumado artesanal de pescado. La UCV toma a Cariaco. Venezuela, Sucre Noviembre, 1.997.

**Pérez, M.; Kodaira, K.; Tomé, E.; Martínez, R.** Presentación Oral: Efecto de la temperatura de almacenamiento sobre la hidrólisis de ATP y el desarrollo de tensión en el músculo de híbridos de cachama cultivados. XLVII Convención AsoVAC. Valencia. Edo. Carabobo. Noviembre, 1997.

**Yanez, A.; Kodaira, K.; Tomé, E.** Presentación Oral: Efecto de la temperatura de almacenamiento y del tiempo de retardo en la refrigeración sobre los cambios físicos, químicos y sensoriales de la cachama (*Colossoma sp.*) cultivada. XLVII Convención AsoVAC. Valencia. Edo. Carabobo. Noviembre, 1997.

**Tomé, E.; Kodaira, M.; Matsunaga, Y.** Poster: Effect of processing conditions and the freshness on acceptability of smoked catfish. 27th WEFTA MEETING. Madrid. España. 19-22 Octubre, 1997.

**Dávila, M., Kodaira, M., Benaim, G., Tomé, E.; Martinez, R.** Presentación Oral: Cambios Post-mortem en el músculo dorsal de híbrido de Oreochromis sp. (Tilapia rosada) almacenados a tres temperaturas diferentes. XLVI Convención AsoVAC. Barquisimeto. Edo. Lara. 17-22 Noviembre, 1996.

**Pérez, M., Kodaira, M.; Tomé, E.** Presentación Oral: Estudios preliminares sobre la influencia de la temperatura de procesamiento en los cambios post-mortem de híbridos de cachama (*Colossoma macropomum*). XLVI Convención AsoVAC. Barquisimeto. Edo. Lara. 17 -22 Noviembre, 1996.

**Tomé, E.; Matsunaga, Y.; Kodaira, M.** Presentación Oral: Ahumado de Trucha Andina XLVI Convención AsoVAC. Barquisimeto. Edo. Lara. 17-22 Noviembre, 1996.

**Dávila, M; Kodaira, M.; Benaim, G.; Tomé, E.; Martínez, R.** Presentación Oral: Estudios preliminares sobre el índice de rigor y actividad enzimática en híbridos de tilapia (*Oreochromis* sp.) cultivados durante su almacenamiento a diferentes temperaturas. I Congreso Venezolano en Ciencia y Tecnología de Alimentos "Dr. Nikita Czyhrinciw". Caracas. Venezuela. 23 - 27 Marzo, 1996.

**Tomé, E.; Kodaira, M.** Poster: Calidad del pescado ahumado artesanalmente. I Congreso Venezolano en Ciencia y Tecnología de Alimentos" Dr. Nikita Czyhrinciw". Caracas, Venezuela. 23-27 Marzo, 1996.

## Publicaciones (Últimos 10 años)

**Tomé, E.; Teixeira, P.; Gibbs, P.** Could modifications of processing parameters enhance the growth / selection of lactic acid bacteria in cold-smoked salmon, to improve preservation by natural means? Journal of Food Protection. In Press.

**Tomé, E.; Teixeira, P.; Gibbs, P.** 2006. Anti-listerial inhibitory Lactic Acid Bacteria isolated from commercial Cold Smoked Salmon. Journal of Food Microbiology 23, 399-405.

**Kodaira, K.; Tomé, E.; Pérez, M.** 2001. “Efecto de la Temperatura de almacenamiento sobre los cambios *post-mortem* y frescura de híbridos de cachama (*Colossoma macropomum* x *Piaractus brachypomus*) cultivados. Anales Venezolanos de Nutrición, Vol 14(2).

**Tomé, E.; Pérez, M.; Kodaira, K.** 2001. “Efecto de la Temperatura de almacenamiento sobre la degradación de ATP y sus catabolitos en la cachama (*Colossoma spp.*) cultivada. Revista Científica Vol XI (4).

**Tomé, E.; Iglesias, M.; Kodaira, M.; Valls, J.** 2001. “Efecto del Tiempo de Retardo en la Refrigeración sobre la frescura de la Tilapia (*Oreochromis spp*) cultivada”. Anales Venezolanos de Nutrición Vol 14 (1).

**Tomé, E.** 2000. Ahumado como Tecnología para el Aprovechamiento de Pequeños Pelágicos”. En Proceeding del Taller sobre Evaluación, Tecnología e Industrialización de Pequeños Pelágicos. Pág. 52-58. Cumaná. Edo. Sucre.

**Delgado, A., Valls, P y Tomé, E.** 2000. "Evaluación de aminas biógenas, microbiológica y sensorial de sardinas (*Sardinella aurita*) durante su almacenamiento en hielo" Revista Científica. Vol. X (6).

**Tomé, E.; Iglesias, M.; Kodaira, M.; González, A.** 2000. "Effects of Storage Temperature on the Onset of Rigor Mortis and Stability of Cultured Tilapia (*Orochromis spp*)". Revista Científica. Vol X (4): 339-345.

**Tomé, E.; Kodaira, M.** 2000. "Stability of Artisanally Smoked Catfish (*Pseudoplatystoma fasciatum*) Fillets During Refrigerated Storage" Anales Venezolanos de Nutricion. Vol 13 (1): 175-180.

**Tomé, E.; Matsunaga, Y.; Kodaira, M.** 1999. "Effect of Processing Conditions, Lipids contain and the Freshness on Acceptability of Smoked Catfish" Food Science and Technology International. Vol. 5 (2): 167-175.

**Tomé, E.; Pérez, M.; Kodaira, M.** 1999. "Efecto de la Temperatura de Almacenamiento sobre la Degradación de nucleótidos y el índice de frescura (valor K) en la cachama (*Colossoma sp.*) cultivada" Annual Proceeding Acuicultura Venezuela 99. "Acuicultura 99": Tomo I: 482-492. II Congreso Sur-americano de Acuicultura. Barcelona. Venezuela.

**Kodaira, M.; Yanez, A.; Martínez, R. y Tomé, E.** 1998. "Efeito do Tempo de Retardamento na Refrigeracao sobre a Frescura do Tambaqui cultivado" ANAIS XVI Congresso Brasileiro de Ciencia e Tecnología de Alimentos. Volumen 1: 236-239. Rio de Janeiro, Brasil.

**Tomé, E. Kodaira, M.; Cabrera, A.** 1997. "Estabilidad de Híbridos de Bagre *P. fasciatum* x *P. bloquii* y *P. fasciatum* x *P. perruno*, almacenados en hielo" *Acta Biológica Venezuéllica*; Vol 17 (4): 47-55.

**Tomé, E.; Levy, A.; Bello, R.** 1996. Actividad Enzimática en Ensilado Microbiano de Pescado. FAO, Informe de Pesca N° FIIU/R 538 Suplemento. p.104-108.

### Publicaciones en fase de arbitraje:

**Tomé E.; Gibbs P.A. Teixeira P.C.** Growth Control of *Listeria innocua* 2030c on Vacuum-packaged Cold-Smoked Salmon by Lactic Acid Bacteria. *International Journal of Food Microbiology*.

**Tomé E.; Pereira V.L.; Lopes C.I.; Gibbs P.A.; Teixeira P.C.** *In vitro* tests of suitability of bacteriocin-producing lactic acid bacteria, as potential biopreservation cultures in vacuum-packaged cold-smoked salmon. *Food Microbiology*.

**Tomé E., Todorov S.; Teixeira P.C.; Gibbs P.A.** Characterization of nine bacteriocins from LAB isolated from Cold-Smoked Salmon. *Journal of Applied Microbiology*.