

CURRICULUM VITAE

M. Sc. ROSA V. DIAZ

CARACAS, 2006

A. DATOS PERSONALES

NOMBRES Y APELLIDOS: Rosa Virginia Díaz de Tablante

CEDULA DE IDENTIDAD: V-3.969.731

LUGAR DE NACIMIENTO: Caracas - Venezuela

FECHA DE NACIMIENTO: 08 de Agosto de 1.954

ESTADO CIVIL: Casada

DIRECCION ACTUAL Final Av. Ppal. de Montecristo Conj. Res. Los
Casta_os N_ 4 Los Chorros. Edo. Miranda. Venezuela.
Telf. 2351225

B. ESTUDIOS REALIZADOS

1. EDUCACION SECUNDARIA: PRIMER CICLO:
Colegio "Santa Cecilia" Los Chorros. Edo. Miranda.
Venezuela.

SEGUNDO CICLO:
Liceo "Gustavo Herrera". Chacao. Edo. Miranda.
Venezuela. 1971.
Título recibido: Bachiller en Ciencias.

2. EDUCACION SUPERIOR: PRE-GRADO
Universidad Central de
Venezuela. Facultad de Ciencias. Escuela de Biología.
Departamento de Tecnología de Alimentos. 1980.
Título recibido: Licenciado en Biología.

POSTGRADO:
Universidad Central de Venezuela. Facultad de Ciencias.
Escuela de Biología. Instituto de Ciencia y Tecnología
de Alimentos. 1990.
Título recibido: Magister Scientiarum en Ciencia y
Tecnología de Alimentos.

3. CURSOS A NIVEL DE POSTGRADO ADICIONALES AL PROGRAMA DE MAESTRIA

- Curso "Tópicos Especiales en Microbiología de Alimentos". Post-grado en Ciencia y Tecnología de Alimentos. UCV. Caracas. Venezuela. Enero. 1991. Duración: 45 Horas. Calificación: 20 Puntos.
- Curso "Toxicología de Alimentos y Evaluación de Riesgos". Post-grado en Ciencia y Tecnología de Alimentos. UCV. Caracas. Venezuela. Junio. 1991. Duración: 45 Horas. Calificación: 20 Puntos.
- Curso de Ampliación "Estadística Aplicada y Fundamentos de Diseño en Ciencia y Tecnología de Alimentos". Curso Interfacultades de Postgrado en Ciencia y Tecnología de Alimentos. Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Facultad de Ciencias. Universidad Central de Venezuela. Caracas. Venezuela. 1993. Duración: 60 Horas.
- Curso "Avances en el Procesamiento de Frutas: aspectos texturales, microestructurales y microbiológicos. Curso de Post-grado. Departamento de Industrias de la Facultad de Ciencias Exactas y Naturales de la Universidad de Buenos Aires. Argentina. 1997. Duración: 50 horas. Calificación: 20 Puntos.
- Curso "Metodología de Superficie de Respuesta en el Desarrollo de Productos. Consejo de Estudios de Postgrado. Universidad de los Andes. Mérida. Venezuela. Duración: 4 horas teóricas y 8 horas prácticas.

4. ASISTENCIA A CURSOS Y OTROS EVENTOS DE FORMACION PROFESIONAL

- Curso "Control Estadístico de Calidad". FONDONORMA. UCV. Caracas. Venezuela. 17-21 Febrero. 1978. Duración: 40 Horas.
- Curso "Pediatria 84". Centro de Educación Científica. Centro Médico Docente La Trinidad. Caracas. Venezuela. 08-10 Junio. 1984. Duración: 24 Horas.

- Curso "Producción de Vinos Blancos". Sociedad Venezolana de Ingenieros Agrónomos. Maracaibo. Edo. Zulia. Venezuela. 23-28 Septiembre. 1984. Duración: 48 Horas.
- Taller "Actualización en Alimentos" Ministerio de Sanidad y Asistencia Social. Dirección Sub-regional de Laboratorios. Valencia. Edo. Carabobo. Venezuela. 01 Noviembre. 1986.
- Curso "Wordstar". Hardware Accesorios C.A. Caracas. Venezuela. Marzo. 1989.
- Curso "Volkswriter". Hardware Accesorios C.A. Caracas. Venezuela. Mayo. 1989.
- Curso "Lotus 1-2-3". Hardware Accesorios C.A. Caracas. Venezuela. Agosto. 1989.
- Seminario "Preservación de Alimentos por Factores Combinados. Especial Referencia a Frutas". Caracas. Venezuela. 10-13 Abril. 1989.
- Curso "Avances Recientes en Microbiología de Alimentos". II Congreso Latinoamericano de Microbiología de Alimentos. Caracas. Venezuela. 5-10 Noviembre. 1989.
- II Congreso Latinoamericano de Microbiología de Alimentos. Caracas. XVIII Jornadas Venezolanas de Microbiología. Venezuela. 5-10 Noviembre. 1989.
- Curso "Sideways". Hardware Accesorios C.A. Caracas. Venezuela. Octubre. 1989.
- Curso "Flowchart". Hardware Accesorios C.A. Caracas. Venezuela. Febrero. 1990.
- Curso "Harvard Graphic". Hardware Accesorios. Caracas. Venezuela. Marzo. 1990.

- Seminario "Uso de la Radiación Ionizante para Reducir las Pérdidas Post-Cosecha". IVIC. Caracas. Venezuela. 02-04 Mayo. 1990.
- Taller "Uso de Radiación Ionizante para Reducir Pérdidas Post-Cosecha". IVIC. Caracas. Venezuela. 07-18 Mayo. 1990.
- Seminario "Monitoreo y Análisis de Información en Biotecnología y Alimentos". CONICIT-OEA. Caracas. Venezuela. 05-09 Noviembre. 1990.
- Taller "Conformación de Unidades de Información Técnica en Biotecnología y Alimentos". O.E.A. Montevideo. Uruguay. 1991
- Seminario Latinoamericano y del Caribe "Administración de la Calidad Total". INEN-O.E.A. Quito. Ecuador. 04-08 Noviembre. 1991.
- Curso "Aspectos Fundamentales sobre la Preservación de Alimentos por Métodos Combinados". UDLA-IUFoST-CYTED-D. Puebla. México. Enero. 1992.
- Curso "La Actividad de Agua en los Alimentos". Universidad del Valle-La Cooperación Técnica Regional Francesa. Cali. Colombia. 16-19 Noviembre. 1992. Duración: 32 Horas.
- Curso "Tutorial de Redes de Area Local". Dirección de Informática. UCV. Caracas. Venezuela. 07-09 Octubre. 1992. Duración: 21 Horas.
- II Congreso Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. México. Marzo. 1993.
- II Jornadas Nacionales en Ciencias de los Alimentos. Universidad Santa María. Caracas. Venezuela. 12-14 Mayo. 1993.
- Curso "HACCP y Microorganismos de Riesgo en Productos Marinos. II Jornadas Nacionales en Ciencias de los Alimentos. Universidad Santa María. Caracas. Venezuela. 12-14 Mayo. 1993.
- Curso "Sistema Operativo MS-DOS. Centro de Computación. Facultad de

- Ciencias. Universidad Central de Venezuela. Caracas. Venezuela. Junio. 1993.
Duración: 20 Horas.
- Annual Meeting of the Institute of Food Technology, IFT. Chicago. USA. Junio. 1993.
 - Symposium "ISOPOW Practicum II, Food Preservation by Moisture Control" Puebla, México. Junio 19-24. 1994.
 - Curso "Statistical Techniques for Sensory Analysis, Consumer Research and Product Development. Institute of Food Technologist. Atlanta. Georgia. USA. June 24-25. 1994. Duración: 16 Horas.
 - Annual Meeting of the Institute of Food Technology, IFT. Atlanta. USA. 1994.
 - Congreso Científico "10 años del CYTED. Cancún. México. 06-10 Octubre. 1994.
 - I Congreso Venezolano de Ciencia y Tecnología de Alimentos "Dr. Nikita Czyhrinciw". Caracas. Venezuela. 23-27 Marzo. 1996.
 - Annual meeting of the International Association of Milk, Food, Sanitation (IAMFES). Seattle, USA. June 30-July 03. 1996
 - Annual Meeting of the Institute of Food Technologists, IFT. Orlando, Florida, USA. June 14-18. 1997.
 - II Congreso Venezolano de Ciencia Y Tecnología de Alimentos "Dr Asher Ludin". 24-28 Abril, 1999. Caracas, Venezuela.
 - Curso "Manejo epidemiológico de enfermedades transmitidas por alimentos". Módulo II: Globalización y ETA. Aspectos regulatorios y sistemas computarizados para la vigilancia de las ETA. 2000.

C. CONCURSOS Y PREMIOS

- Mención Honorífica al Trabajo "Identificación de *Aeromonas* Móviles Utilizando como Base el Fenómeno de Camp y el Fenómeno Suicida". II Congreso Latinoamericano de Microbiología de Alimentos. Caracas. Venezuela. 05-10 Noviembre. 1989.
- Mención Honorífica al Trabajo "Enumeración y Caracterización de *Aeromonas* sp. en Productos de Origen Animal y Vegetal". "Premio Orinoquia a la Investigación Aplicada". 1990-1991. Caracas. Venezuela. 14 Mayo. 1991.
- Concurso de Oposición. Categoría de Asistente. Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Facultad de Ciencias. Universidad Central de Venezuela. Caracas. Venezuela. 1995.
- Mención Honorífica al Trabajo "Uso de la Radiación Gamma para el Control de *Vibrio cholerae* en Almejas guacuco (*Tivela mactroides*). I Congreso Venezolano de Ciencia y Tecnología de Alimentos "Dr. Nikita Czyrihrinciw". Caracas. Venezuela. 23-27 Marzo. 1996.
- Mención Honorífica a la Tesis de Pregrado "Ensaladas con mínimo procesamiento como sustrato para el crecimiento y sobrevivencia de *Listeria monocytogenes*". 1997. Lic. Liliana Guevara. Tutor: Rosa V. Díaz "Premio Orinoquia a la Investigación Aplicada" 1997-1998.
- Mención Honorífica a la Tesis de Pregrado. Incidencia y sobrevivencia de *Listeria monocytogenes* en ensaladas de frutas con mínimo procesamiento. 1997. Lic. Luisa Mejía Tutor: Rosa V. Díaz. "Premio Orinoquia a la Investigación Aplicada" 1997-1998.

D. CARGOS DESEMPEÑADOS

- Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Facultad de Ciencias. UCV. Desde: 18-09-95 Hasta: La presente fecha. Profesor Ordinario. Categoría de Asistente. Caracas-Venezuela.
- Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Facultad de Ciencias. UCV. Desde: 01-09-93 Hasta: 17-09-95. Profesor Contrarado. Categoría de Instructor. Caracas-Venezuela.

- Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Facultad de Ciencias. UCV. Desde: 01-09-91 Hasta: 31-08-93. Investigador Novel. Categoría de Instructor. Convenio UCV-CONICIT. Caracas-Venezuela.
- Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Facultad de Ciencias. UCV. Desde: 01-06-91 Hasta: 31-08-91. Profesor Contratado. Categoría de Instructor.
- Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Facultad de Ciencias. UCV. Desde: 01-09-90 Hasta: 31-05-91. Investigador Residente en el Proyecto "Conservación de Productos Agrícolas por Tecnología de Métodos Combinados. (OEA-UCV). CONICIT. Caracas-Venezuela.
- Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Facultad de Ciencias. UCV. Desde: 15-07-89 Hasta: 31-08-90. Investigador en el Proyecto "Utilization of Low Dose Irradiation for Senescence Retardation and Desinfestation of Crops Important to Development of Tropical Countries". CDR (USA-ISRAEL-VENEZUELA). Caracas. Venezuela.
- Universidad Nacional Experimental de los Llanos Occidentales "Ezequiel Zamora". Desde: 01-01-84 Hasta: 15-10-86. Profesor Ordinario. Categoría de Asistente. San Carlos. Edo. Cojedes. Venezuela.
- Universidad Nacional Experimental de los Llanos Occidentales "Ezequiel Zamora". Desde: 16-10-83 Hasta: 31-12-83. Profesor Ordinario. Categoría de Instructor. San Carlos. Edo. Cojedes. Venezuela.
- Universidad Nacional Experimental de los Llanos Occidentales "Ezequiel Zamora". Desde: 15-10-81 Hasta: 15-10-83. Profesor Contratado. Categoría de Instructor. San Carlos. Edo. Cojedes. Venezuela.
- Superintendencia de Protección al Consumidor. Caracas. Desde: 01-06-81 Hasta 30-09-81 Planificador I. Caracas. Venezuela.
- Facultad de Ciencias. UCV. Primer Semestre del A_o Lectivo 1977-78. Auxiliar Docente de Microbiología de Alimentos. Caracas. Venezuela.

- Facultad de Ciencias. UCV. Primer Semestre del A_o Lectivo 1976-77. Preparador de Fabricación de Alimentos I. Caracas. Venezuela.
- Facultad de Ciencias. UCV. Pasante Estudiantil (OBE), Realizada como Auxiliar de Laboratorio de Microbiología de Alimentos en el Departamento de Tecnología de Alimentos. Caracas. Venezuela. 1974-1977.

E. CATEDRAS, CONFERENCIAS, PONENCIAS Y OTRAS COLABORACIONES

- Microbiología de Alimentos. Auxiliar del Laboratorio. Universidad Central de Facultad de Ciencias. Departamento de Tecnología de Alimentos. Caracas. Venezuela. 1975.
- Fabricación de Alimentos. Preparador. Universidad Central de Venezuela. Facultad de Ciencias. Escuela de Biología. Departamento de Tecnología de Alimentos. Caracas. Venezuela. 1976.
- Microbiología de Alimentos. Auxiliar Docente. Universidad Central de Venezuela. Escuela de Biología. Facultad de Ciencias. Departamento de Tecnología de Alimentos. Caracas. Venezuela.
- Bioquímica General. Docente. UNELLEZ. San Carlos. Edo. Cojedes. Venezuela. 1981.
- Curso "Fabricación de Vinos de Frutas de la Región". Docente UNELLEZ. San Carlos Edo. Cojedes. Venezuela. 07-25 Junio. 1982.
- Curso "Conocimientos Básicos de Química General". UNELLEZ. San Carlos. Edo. Cojedes. Venezuela. 1984
- Introducción a la Tecnología de Alimentos. Docente. UNELLEZ. San Carlos. Edo. Cojedes. Venezuela. 1982, 1983, 1984.
- Bioquímica de Alimentos. Docente. UNELLEZ. San Carlos. Edo. Cojedes. Venezuela. 1983, 1984, 1985, 1986.
- Análisis de Alimentos. Docente. UNELLEZ. San Carlos. Edo. Cojedes.

Venezuela. 1983, 1984, 1985, 1986.

- Microbiología de Alimentos. Docente. UNELLEZ. San Carlos. Edo. Cojedes. Venezuela. 1984, 1985.
- Seminario "Uso de la Radiación Ionizante para Reducir Pérdidas Postcosecha". Colaboración en la coordinación. Dictado conjuntamente con el Soreq Nuclear Research Center (Israel), el Volcani Institute for Agricultural Products (Israel), y el laboratorio de Fisiología Postcosecha del IVIC (Venezuela). Post-Grado Interfacultades en Ciencia y Tecnología de Alimentos. UCV. Caracas. Venezuela. 02-04 Mayo. 1990.
- Taller "Uso de la Radiación Ionizante para Reducir Pérdidas Postcosecha". Colaboración en la coordinación. Dictado conjuntamente con el Soreq Nuclear Research Center (Israel), el Volcani Institute for Agricultural Products (Israel), y el laboratorio de Fisiología Postcosecha del IVIC (Venezuela). Post-Grado Interfacultades en Ciencia y Tecnología de Alimentos. UCV. Caracas. Venezuela. 07-18 Mayo. 1990.
- Curso "Control de Calidad Microbiológica en Productos Industriales". Docente. XIX Jornadas Venezolanas de Microbiología y V Jornadas Nacionales de Infectología. Maracaibo. Edo. Zulia. Venezuela. 1990.
- Curso "Tópicos Especiales en Microbiología de Alimentos". Colaboración en la coordinación. Post-Grado Interfacultades en Ciencia y Tecnología de Alimentos. UCV. Caracas. Venezuela. 1991.
- Curso "Toxicología de Alimentos y Evaluación de Riesgos". Colaboración en la Coordinación. Post-Grado Interfacultades en Ciencia y Tecnología de Alimentos. UCV. Caracas. Venezuela. 1991.
- Curso "Programación Matemática para la Industria de Alimentos". Colaboración en la Coordinación. Post-Grado Interfacultades en Ciencia y Tecnología de Alimentos. UCV. Caracas. Venezuela. 14 Octubre-01 Noviembre. 1991.
- Microbiología Industrial. Docente. UCV. Caracas. Venezuela. 1991, 1992, 2000, 2001

- Microbiología de Alimentos. Docente. UCV. Caracas. Venezuela. 1991, 1992, 1993, 1994, 1995, 1996, 1997, 1998, 1999, 2000.
- Curso "Conservación de Frutas por Métodos Combinados". Equipo Coordinador. Post-Grado Interfacultades en Ciencia y Tecnología de Alimentos. UCV-OEA.CYTED-D. Mayo, 1992. Caracas. Venezuela.
- Tecnología de Frutas y Hortalizas. Docente. Post-grado en Ciencia Tecnología de Alimentos. UCV. Caracas. Venezuela. 1992.
- XX Jornadas Venezolanas de Microbiología "Dr. Ramón Zamora". VII Jornadas Nacionales de Infectología "Dr. Guillermo Olaizola". Conferensista. Barquisimeto. Edo. Lara. 03-06 Noviembre. 1992.
- Conferencia "Patógenos Emergentes". I Congreso Nacional de Ingeniería y Tecnología de Alimentos. UDLA. Puebla. México. 08-10 Marzo. 1993.
- II Congreso Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Moderador de la Mesa 2 de Trabajos Libres "Procesamiento y Estabilidad de Frutas Conservadas por Medio de la Tecnología de Factores Combinados. 14-17 Marzo 1993. México.
- Tópicos Especiales en Microbiología de Alimentos. Docente. Post-grado en Ciencia y Tecnología de Alimentos. UCV. Caracas. Venezuela. 1993, 1994, 1995, 1996, 1997, 1998, 1999, 2000
- Curso "Microbiología de Productos Marinos. Aspectos Regulatorios y Análisis de Riesgo. Docente. Post-grado en Ciencia y Tecnología de Alimentos. UCV. Julio. 1993.
- Estadística Aplicada y Fundamentos de Dise_ño en Tecnología de Alimentos. Docente. Post-grado en Ciencia y Tecnología de Alimentos. UCV. Caracas. Venezuela. 1993, 1994, 1995, 1996, 1997, 1998, 1999, 2000.

- Curso "Investigación y Detección de Microorganismos de Reciente Importancia en Alimentos". Docente. Sociedad Venezolana de Microbiología. UCV. Caracas. Venezuela. 26 Febrero. 1994.
- Curso "Importancia y Control de *Campylobacter* y *Salmonella* en la Industria Avícola". Docente. Post-grado en Ciencia y Tecnología de Alimentos. UCV. Caracas. Venezuela. Mayo. 1994.
- Conferencia "Patógenos Emergentes en Alimentos". XXII Jornadas Venezolanas de Microbiología "José Antonio Serrano". Mérida. Venezuela. 03-06 Noviembre. 1994.
- Curso "Detección e Identificación de Hongos en Alimentos". Docente. Post-Grado en Ciencia y Tecnología de Alimentos. UCV. Caracas. Venezuela. 1995.
- Curso "La Evaluación Microbiológica por Metodología de Reto Microbiano en el Desarrollo de Productos con Mínimo Proceso". Docente. ICTA-CYTED. Caracas. Venezuela. 20-22 Marzo. 1996.
- Curso "Recientes Avances en la Detección de Patógenos en Alimentos. Coordinador. I Congreso Venezolano de Ciencia y Tecnología de Alimentos "Dr. Nikita Czyhrinciw". Caracas. Venezuela. 23-27 Marzo. 1996.
- Curso "Recientes Avances en la Detección de Patógenos en Alimentos. Docente. I Congreso Venezolano de Ciencia y Tecnología de Alimentos "Dr. Nikita Czyhrinciw". Caracas. Venezuela. 23-27 Marzo. 1996.
- Mesa Redonda "Vigilancia Epidemiológica y Control de Enfermedades Transmitidas por Alimentos en Venezuela". Coordinador. I Congreso Venezolano de Ciencia y Tecnología de Alimentos "Dr. Nikita Czyhrinciw". Caracas. Venezuela. 23-27 Marzo. 1996.
- Ponencia "Problemática de las Enfermedades Transmitidas por Alimentos". Mesa Redonda "Vigilancia Epidemiológica y Control de Enfermedades Transmitidas por Alimentos en Venezuela". I Congreso Venezolano de Ciencia y Tecnología de Alimentos "Dr. Nikita Czyhrinciw". Caracas. Venezuela. 23-27

Marzo. 1996.

- Curso "Conservación de Alimentos por Tecnologías Emergentes". Maestría en Ciencia de los Alimentos. Departamento de Ingeniería Química y de Alimentos. Universidad de las Américas-Puebla. México. Septiembre. 1996.
- Ponencia "Patógenos Emergentes en Productos de Origen Vegetal". Reunión Anual del Proyecto CYTED XI-3 "Desarrollo de Técnicas de Mínimo Procesamiento para la Preservación de Productos Fruti-Hortícolas". Oaxaca. México. 19-22 Septiembre. 1996.
- Curso "Métodos Rápidos para la Detección de Patógenos en Alimentos. En Tópicos Especiales en Tecnología de Alimentos. Coordinador. Post-Grado en Ciencia y Tecnología de Alimentos. UCV. Caracas. Venezuela. Octubre. 1996.
- Conferencia "Identificación de *Vibrio* y *Aeromonas*. Métodos Manuales vs. Métodos Rápidos". Conferencia. XIII Congreso Latinoamericano de Microbiología. VI Congreso Venezolano de Microbiología "Dr. José Gregorio Hernández". Caracas. Venezuela. 05-09 Noviembre. 1996.
- Curso "Análisis Técnico-Económico de la Industria de Alimentos". Coordinador. Post-Grado en Ciencia y Tecnología de Alimentos. UCV. Caracas. Venezuela. Enero. 1997.
- Conferencia "Uso de Sistemas Semi-Automatizados para la Identificación Bioquímica de Patógenos Emergentes en Alimentos. 1^{er} Simposium de Microbiología Industrial. Sociedad Venezolana de Microbiología, Capítulo Anzoátegui. Puerto La Cruz. Venezuela. 15 Febrero. 1997.
- Conferencia "Patógenos Emergentes en Alimentos". I Congreso de Médicos Nutrólogos. V Jornadas de Nutricionistas y Dietistas. Caracas. Venezuela. 20-30 de mayo de 1998.
- Conferencia "*Escherichia coli* O157:H7 y *Listeria monocytogenes*: Patógenos de Gran Riesgo en el Mundo Actual". 1999. II Congreso Venezolano de Ciencia Y Tecnología de Alimentos "Dr Asher Ludin". 24-28 Abril, Caracas, Venezuela.

- Curso "Temas emergentes en microbiología de alimentos". Coordinador. II Congreso Venezolano de Ciencia Y Tecnología de Alimentos "Dr Asher Ludin". 24-28 Abril, Caracas, Venezuela.
- Ponencia "Enfermedades transmitidas por alimentos. Un problema a nivel mundial. Foro Alimentación y Hostelería". Universidad Metropolitana. Caracas. Abril, 25-28, 2000.
- Curso: "Microbiología predictiva, HACCP, factores en combinación y análisis cuantitativo de riesgos aplicados a la seguridad de los alimentos". CYTED XI-15- Universidad de Buenos Aires. Facultad de Ciencias Exactas y Naturales. Noviembre, 2000.
- Ponencia "Métodos inmunológicos para la detección de bacterias patógenas". Mesa Redonda "Perspectivas de la aplicación de métodos rápidos en microbiología de alimentos en países Iberoamericanos". IV Simposio y Exposición de la Sección de América Latina y el Caribe de la AOAC Internacional. Noviembre, 2000. Montevideo, Uruguay.
- Conferencia "*Listeria monocytogenes* y *E. coli* O157:H7, patógenos de gran riesgo en el mundo actual" I Simposio Iberoamericano de Seguridad e Inocuidad Alimentaria. 23-25 de Junio. Costa Rica. 2004
- Conferencia "Inocuidad microbiológica de frutas y vegetales". I Simposio Iberoamericano de Seguridad e Inocuidad Alimentaria. 23-25 de Junio. Costa Rica.

F. ACTIVIDADES DE INVESTIGACION

1. TRABAJOS DE GRADO

- "Estudio de la Calidad Microbiológica de las Salchichas Tipo Perro Caliente en Diferentes Niveles de Expendio y Elaboradas por Dos Fábricas en Venezuela". Tesis de Pre-Grado. Departamento de Tecnología de Alimentos. Escuela de Biología Facultad de Ciencias. UCV. Caracas. Venezuela. 1980.

- "Enumeración y Caracterización de *Aeromonas* sp. en Productos de Origen Animal y Vegetal". Tesis de Post-Grado. Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Escuela de Biología. Facultad de Ciencias. UCV. Caracas. Venezuela. 1990.

2. PROYECTOS DE INVESTIGACION

- Investigador del Proyecto "Caracterización y Evaluación de la Calidad de Mostos Fermentados de Algunas Frutas Típicas de los Llanos Occidentales". No concluido por retiro de la Institución para cursar estudios de Post-Grado. UNELLEZ. San Carlos. Edo. Cojedes. Venezuela. Marzo. 1985.
- Investigador del proyecto "Utilization of Low Dose Irradiation for Senescence Retardation and Desinfestation of Crops Important to Development of Tropical Countries". Proyecto CDR (USA-ISRAEL-VENEZUELA) (IVIC-UCV). 1988-1991. Finalizado. Caracas. Venezuela.
- Investigador del Proyecto "Conservación de Productos Agrícolas por Tecnología de Métodos Combinados". Proyecto OEA-UCV. 1990-1995. Finalizado. Caracas. Venezuela.
- Investigador del Proyecto "Conservación de Frutas a Granel por el Método de Factores Combinados". CYTED-D. 1991-1993. Finalizado. Caracas. Venezuela.
- Investigador del Proyecto "Desarrollo de Productos Mínimamente Procesados mediante Técnicas de Impregnación a Vacío". Proyecto Comunidad Económica Europea-UCV. 1994-2000. Caracas. Venezuela.
- Co-coordinador del Proyecto "Uso de la Radiación Gamma para el Control de *Vibrios* en Productos Marinos". FAO-AIEA-APHA-OMS (IVIC-UCV-USB). 1994.
- Investigador del Proyecto "Desarrollo de Tecnologías de Mínimo Procesamiento para Preservación de Productos Frutihortícolas. CYTED.

1994-1996.

- Coordinador del Proyecto "Incidencia, Comportamiento y Patogenicidad de *Listeria monocytogenes* y *Aeromonas hydrophila* en Productos de Origen Vegetal". CONICIT. 1995-1997
- Coordinador Nacional de la Red Iberoamericana sobre Calidad Sanitaria de Alimentos. Programa CYTED. Argentina, Brasil, España, México, Uruguay y Venezuela.

3. PASANTIAS DE INVESTIGACION

- "Conservación de Frutas y Hortalizas por la Técnica de Factores Combinados". Departamento de Ingeniería Química y Alimentos. Universidad de Las Américas-Puebla. 12-08-91 al 20-09-91. México.

4. INFORMES TECNICOS CONCLUIDOS

- "Utilization of Low Dose Irradiation for Senescence Retardation and Desinfestation of Crops Important to Development of Tropical Countries". Proyecto CDR (USA-ISRAEL-VENEZUELA) (IVIC-UCV). Informe final: 1991. Asher Ludin, María S. Tapia, Rosa V. Díaz
- "Conservación de Productos Agrícolas (frutas) por Tecnología de Métodos Combinados" Organización de los Estados Americanos. (OEA). Proyecto de Biotecnología y Alimentos. Departamento de Asuntos Científicos y Tecnológicos. Informe final: 1995. María S. Tapia, Rosa V. Díaz

5. TESIS DIRIIDAS

Pre-grado

- Brión, Dianerich. 1994. Incidencia y Supervivencia de *Listeria monocytogenes* y *Aeromonas hydrophila* en Productos Vegetales Mínimamente Procesados.
- Bolívar, Rosario. 1995. Cuantificación e Identificación de Bacterias del

Género *Aeromonas* en Muestras de Agua Potable de la Urbanización Carabobo del Municipio Libertador del Estado Mérida.

- Guevara, Leymaya. 1995. Uso de la Radiación Gamma para el control de *Vibrio cholerae* en Almejas Guacuco (*Tivela mactroides*)
- Rodríguez, Carmen. 1996. "Incidencia de *Aeromonas* sp. en Productos vegetales con Mínimo Procesamiento.
- Guevara, Liliana. 1997. Ensaladas con mínimo procesamiento como substrato para el crecimiento y sobrevivencia de *Listeria monocytogenes*.
- Mejía, Luisa. 1997. Incidencia y sobrevivencia de *Listeria monocytogenes* en ensaladas de frutas con mínimo procesamiento.
- Moreno, Isoil. 1997. Comportamiento de *Aeromonas hydrophila* en ensaladas de vegetales con mínimo procesamiento almacenadas a 5°C.
- Revette, Milagros. 1998. Incidencia y Sobrevivencia de *Aeromonas hydrophila* en ensaladas de frutas con mínimo procesamiento.
- Marconi, A. 1999. Incidencia y Comportamiento de *Listeria monocytogenes* en escarola lisa (*Chicorium endivia*).
- Méndez, J. 1999. Ensaladas con mínimo procesamiento como substrato para el crecimiento y sobrevivencia de *Aeromonas*.
- Mosqueda, J. 2003. Evaluación de la calidad e inocuidad microbiológica de dos pulpas de fruta sin pasteurizar: Guayaba (*Psidium guajava* L) y lechosa (*Carica papaya* L), expandidas a nivel de supermercado.
- Ojeda, N. 2003. Determinación de la calidad microbiológica del jugo de naranja [*Citrus cinensis* (L.) Osb.] expandidos en puestos de ventas ambulantes del área metropolitana de Caracas.
- Palomino, C. 2003. Sobrevivencia de *Listeria monocytogenes* en jugo de naranja (*Citrus sinensis*) expandido en un puesto de comida ambulante del área metropolitana.

- Ponce, M. Caracterización microbiológica y fisicoquímica de frutas con procesamiento mínimo (Patilla, *Citrullus* spp. Y Piña, *Ananas*, spp.) expandidas en supermercados del área metropolitana de Caracas.

-

Post-grado

- Guevara, L. 1999. Evaluación de diferentes metodologías para la recuperación de *Listeria monocytogenes* "in vitro" a partir de alimentos.
- Soto, J.G. 2000. Sobrevivencia de *Escherichia coli* O157:H7 en filetes de bagre (*Pseudoplatystoma* spp.) ahumado en frío y en caliente, durante el almacenamiento y refrigeración.
- Guevara, L.A. 2000. Sobrevivencia y crecimiento de *Escherichia coli* O157:H7 en ensaladas con promínimo empacadas en atmósfera modificada.
- Berbesí María E. 2004. Calidad higiénica y patógenos asociados con melones mínimamente procesado expandidos en supermercados.

6. ASISTENCIA A REUNIONES TECNICAS DE PROYECTOS

- Representante por Venezuela a la reunión de coordinación del Proyecto Multinacional de Biotecnología y Alimentos. O.E.A. Presentación oral de los resultados parciales. Montevideo. Uruguay. Noviembre. 1991.
- Asistencia como investigador invitado a reuniones de coordinación del proyecto "Conservación de Frutas a Granel por el Método de Factores Combinados". CYTED-D.
 - Primera Reunión. Caracas. Venezuela. 21-23 Mayo1992.
 - Segunda Reunión. Mérida. México. 9-11 Septiembre. 1992.
 - Tercera Reunión. Acapulco. México. Marzo. 1993
- Representante por Venezuela a la Primera Reunión de Coordinación del proyecto "Use of Gamma Irradiation to Control *Vibrio* in Seafood. Louisiana. USA. 14-16 Septiembre. 1994

- Asistencia como investigador invitado a la Reunión de Coordinación del proyecto "Desarrollo de Productos Mínimamente Procesados mediante Técnicas de Impregnación a Vacío de la Comisión de las Comunidades Europeas. Proyecto de Investigación precompetitiva. CYTED-D XI-3. 1995-1998. Huatulco, Oaxaca, México. 26-28 Enero.1996
- Asistencia como investigador invitado a la Reunión de Coordinación del proyecto "Desarrollo de Tecnologías de Mínimo Procesamiento para la Preservación de Productos Frutihortícolas. Proyecto de Investigación precompetitiva. CYTED-D XI-3. 1995-1998. Huatulco. Oaxaca. México. 26-28 Enero. 1996.
- Representante como coordinador por Venezuela a la Primera Reunión de la Red Iberoamericana de Calidad Sanitaria de los Alimentos. CYTED. Mayo, 2001. Sao Pablo, Brasil.

6. ACTIVIDADES DE EXTENSION

1. SERVICIO Y ASESORIA A LA INDUSTRIA

- Participación en la realización de análisis de agua a diferentes sectores de la ciudad de San Carlos. Edo. Cojedes. UNELLEZ. San Carlos. Edo. Cojedes. Venezuela. 1982.
- Participación en el Proyecto "Desarrollo de Productos de Lechosa Mínimamente Procesados Mediante Tecnología de Métodos Combinados". UCV. Caracas. Venezuela. 1993.

2. INFORMATICA

- Participación en la propuesta, ejecución e informe final (con la Dirección del Instituto del proyecto institucional "Creación de Un Centro de Información y Referencia en Ciencia y Tecnología de Alimentos". CONICIT-UCV. 1993-1995
Informe final: 1995
Coordinador: Rafael Carre_o

Equipo Coordinador: Rosa V. Díaz
Participantes: Francisco Moreno

- Ayuda Institucional 03.32.3228.95 (Informática). CDCH. 1995.
Responsable: Rafael Antonio Bello
Participantes: Rosa V. Díaz, Francisco Moreno
- Ayuda Institucional (Post-Grado). 03.32.3223.95 (Informática). CDCH. 1995.
Responsable: Ivelio Arispe
Participantes: Rosa V. Díaz, Francisco Moreno
- Ayuda Institucional Tipo B Electricidad. (Instituto) 03.32.3903.97. CDCH.
Responsable: Amaury Martínez
Participantes: Rosa V. Díaz, Francisco Moreno, José Gregorio González

3. OTROS

- Participación en la elaboración del Libro de Resúmenes del I Congreso Venezolano de Ciencia y Tecnología de Alimentos "Dr. Nikita Czyhrinciw". Caracas. Venezuela. Marzo, 1996.

4. INFORMES TECNICOS CONCLUIDOS

- Creación de Un Centro de Información y Referencia en Ciencia y Tecnología de Alimentos. CONICIT. Informe final: 1995. Rosa V. Díaz, Francisco Moreno.
- "Desarrollo de Productos de Lechosa Mínimamente Procesados Mediante Tecnología de Métodos Combinados". UCV. Caracas. Venezuela. 1993.
- Ayuda Institucional 03.32.3228.95 (Informática). CDCH. 1995.
Responsable: Rafael Antonio Bello
Participantes: Rosa V. Díaz, Francisco Moreno

H. ACTIVIDADES ADMINISTRATIVAS

- Jefe del Proyecto Biociencias del Programa Carreras Tecnológicas Desde:

- 08-03-84 Hasta 26-04-85. UNELLEZ. San Carlos. Edo. Cojedes. Venezuela.
- Jefe del Proyecto Biología y Química del Programa Complementación Desde: 26-04-85 Hasta 13-09-85. UNELLEZ. San Carlos. Edo. Cojedes. Venezuela.
 - Coordinadora del Grupo B de los Laboratorios: Análisis de Alimentos, Microbiología Industrial, Fisiología Postcosecha y Química. Desde 01-04-82 Hasta 30-09-85. UNELLEZ. San Carlos. Edo. Cojedes. Venezuela.
 - Miembro de la Comisión Biblioteca de la Facultad de Ciencias. UCV. 1994.
 - Miembro de la Comisión de Inscripción de la Facultad de Ciencias UCV. 1994.
 - Responsable Profesor de las Actividades del Centro de Información y Referencia en Ciencia y Tecnología de Alimentos. ICTA. UCV.
 - Miembro suplente de la comisión de Investigación.
 - Jefe de Grupo Biotecnología y Control Microbiano del Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos

I. BECAS

- Beca de Post-Grado otorgada por el CONICIT. Caracas. Venezuela. 1986.

J. DISTINCIONES

- Miembro de la Sociedad Venezolana de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Caracas. Venezuela. 1976-1986.
- Diploma por la Labor Meritoria otorgado por la Asociación de Profesores. UNELLEZ. San Carlos. Edo. Cojedes. Venezuela. 1985.
- Madrina de la IV Promoción de Técnicos Superiores para la Industria de Alimentos. UNELLEZ. San Carlos. 1987.
- Miembro de la Sociedad para Tecnología y Ciencia de los Alimentos

"Institute of Food Technologists". USA. 1993, 1994.

- Miembro de la Sociedad Venezolana de Microbiología. Caracas. Venezuela. 1993 hasta la Fecha.
- Madrina de la Promoción de Licenciados en Biología del Natalicio del General Antonio José de Sucre. Diciembre, 1994.
- Miembro de la Sociedad Venezolana para el Avance de la Ciencia. Caracas. Venezuela. 1995 hasta la Fecha.
- Miembro de la Sociedad Venezolana de Ciencias Alimentarias. Caracas. Venezuela. 1996 hasta la Fecha.
- Miembro Principal del Jurado del Trabajo de Ascenso para categoría de Asistente "Aislamiento e Identificación de *Listeria monocytogenes* y *Salmonella* sp. en Queso Blanco Duro "tipo Llanero". Facultad de Veterinaria. Universidad Central de Venezuela. Maracay. Venezuela. Abril, 1996.
- Miembro del Comité Organizador y del Comité Científico del I Congreso Venezolano de Ciencia y Tecnología de Alimentos "Dr. Nikita Czyhrinciw". Caracas. Venezuela. Marzo, 1996.
- Miembro del Comité Organizador y del Comité Científico del 2º Congreso Latinoamericano de Micotoxicología. Maracay Edo. Aragua. Julio, 1997
- Miembro del Programa Promoción del Investigador (SPI). Nivel 1. 1997.
- Investigador activo del Programa De Estímulo al Investigador. 1997.
- Profesor Meritorio Nivel II de la Comisión Nacional del Sistema para el Reconocimiento de Meritos a los Profesores de las Universidades Nacionales. 1998
- Madrina de la Promoción de Licenciados en Biología "Profesora Amelia Soriano". Enero, 1998.
- Miembro Principal del Jurado del Trabajo de Ascenso de la Prof. Elisabetta

Tomé para categoría de Asistente "Efecto de las condiciones de procesamiento y de la materia prima en la aceptabilidad de filetes de bagre ahumados artesanalmente, y su estabilidad durante el almacenamiento". Facultad de Ciencias. Universidad Central de Venezuela. Caracas. Venezuela. Febrero, 1999.

- Miembro del Comité Organizador y del Comité Científico II Congreso Venezolano de Ciencia Y Tecnología de Alimentos "Dr Asher Ludin". 24-28 Abril, Caracas, Venezuela. 1999.

K. TRABAJOS LIBRES PRESENTADOS EN CONGRESOS, SIMPOSIOS, EVENTOS ESPECIALES

- Muñoz, F., Toro, S., Díaz, R. y Martínez A. "Identificación de *Aeromonas* Móviles Utilizando como Base el Fenómeno Similar al de CAMP y el Fenómeno Suicida". II. Congreso Latinoamericano de Microbiología de Alimentos. Caracas. Venezuela. 5-10 Noviembre. 1989.
- Díaz, R., Martínez, A., Tapia, M. y Tablante, A. "Enumeración y Caracterización de *Aeromonas* sp. en Productos de Origen Animal y Vegetal". II Congreso Latinoamericano de Microbiología de Alimentos. Caracas. Venezuela. 5-10 Noviembre. 1989.
- Díaz, R. y Martínez, A. "Incidencia de *Aeromonas* sp. en Alimentos de Origen Animal y Vegetal". Asociación Venezolana para el Avance de la Ciencia. XXXIX Convención Anual. Caracas. Venezuela. 19-24 Noviembre. 1989.
- Tapia, M., Díaz, R., Lalaguna, F., Ruíz, W. y Rojas, G. "Estudios de Radioresistencia de Algunos Mohos Patógenos de Lechosa y Mango". Asociación Venezolana para el Avance de la Ciencia. XL Convención Anual. Cumaná Edo. Sucre. Venezuela. Noviembre. 1990.
- Tapia de Daza, M., Alzamora, S., Argaiz, A. Welti, J., López-Malo, A. and Díaz de Tablante, R. "Application of Combined Methods Technology to Fruit Preservation. Latin American and Caribbean Workshop on Food Preservation. OAS-UWI-NIHERST. Puerto Espa_a. Trinidad. 26-29 Mayo. 1992.

- Tapia, M., Díaz, R., Montenegro, G., Alzamora, S. y Welti, J. "Métodos Combinados en la Industria Procesadora de Frutas: Productos de Humedad Alta e Intermedia". Asociación Venezolana para el Avance de la Ciencia. XLII Convención Anual. Caracas. Venezuela. 15-20 Noviembre. 1992.
- González, I., Díaz, R. y Tapia, M. "Desarrollo de un Producto de Lechosa (*Carica papaya* L.) de Alta Humedad por Métodos Combinados". Asociación Venezolana para el Avance de la Ciencia. XLII Convención Anual. Caracas. Venezuela. 15-20 Noviembre. 1992.
- Montenegro, G., Díaz, R. y Tapia, M. "Desarrollo de un Producto de Mango (*Mangifera indica* L.) de Alta Humedad por Mtodos Combinados".Asociación Venezolana para el Avance de la Ciencia. XLII Convención Anual. Caracas. Venezuela. 15-20 Noviembre. 1992.
- Paparoni, I., Díaz, R., Tapia, M. y Lalaguna, F. "Efecto Combinado de la Radiación y Calor sobre el Desarrollo de *Fusarium* sp. en Lechosa". Asociación Venezolana para el Avance de la Ciencia. XLII Convención Anual. Caracas. Venezuela. 15-20 Noviembre. 1992.
- López, H., Díaz, R. Tapia, M. y Lalaguna F. "Efecto Combinado de la Radiación Gamma y Calor sobre el Desarrollo de *Colletotrichum* sp. en Lechosa". Asociación Venezolana para el Avance de la Ciencia. XLII Convención Anual. Caracas. Venezuela. 15-20 Noviembre. 1992.
- Díaz, R., Tapia, M., Montenegro, G. y González, I. "Desarrollo de Productos de Mango y Papaya de Alta Humedad Estabilizados por Métodos Combinados". II Congreso Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos. México. 14-17 Marzo. 1993.
- Tapia, M., Díaz, R., Lalaguna, F., Paparoni, I. y López, H. "Control de Enfermedades Post-Cosecha de Papaya (*Carica papaya* L.) Utilizando Tratamientos Combinados de Radiación Gamma y Calor" .II Congreso Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos. México. 14-17 Marzo. 1993.
- Corte, P., Díaz, R., Tablante, A., Argai, A. and López-Malo, A. "Challenge

Studies with *Zygosaccharomyces rouxii* and *Aspergillus ochraceus* in Fruits Preserved by Hurdle Technology". Institute of Food Technologists, Annual Meeting, IFT. Chicago. Illinois. USA. July 10-14. 1993.

- Díaz, R. Problemática de la Incidencia de Patógenos Emergentes en Alimentos y su Control por Irradiación. Primeras Jornadas de Investigación del Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos. 3-4 de Febrero de 1994.
- Díaz, R. "Conservación de Frutas a Granel por Métodos Combinados. Primeras Jornadas de Investigación del Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos. 3-4 de Febrero de 1994.
- Tapia, M. y Díaz, R. "Aplicación del Concepto de Factores combinados a la Conservación de Mango y Papaya". Taller Regional sobre Peque_a y Mediana Empresa Alimentaria. OEA-ALACCTA. Centro de Investigaciones en Tecnología de Alimentos (CITA). San José de Costa Rica. 1994.
- Tapia, M. y Díaz, R. "Conceptos Básicos de Factores Combinados. ". Taller Regional sobre Peque_a y Mediana Empresa Alimentaria. OEA-ALACCTA. Centro de Investigaciones en Tecnología de Alimentos (CITA). San José de Costa Rica. 1994.
- Díaz, R., López-Malo, P., Corte, P. and Argáiz, A. "Effect of Different Sucrose and Sorbate Levels on Growth Response of *Zygosaccharomyces bailii*". International Symposium on the Properties of Water, ISOPOW Practicum II. Food Preservation by Moisture Control. Puebla. México. June 19-24. 1994.
- Montenegro, G., Díaz, R., Tapia, M. "Preservation of High Moisture Mango by Combined Methods". International Symposium on the Properties of Water, ISOPOW Practicum II. Food Preservation by Moisture Control. Puebla. México. June 19-24. 1994.
- Tapia de Daza, M.S., Argáiz, A. López-Malo, A. and Díaz, R.V. "Microbial Stability Assessment in Intermediate and High Moisture Foods. Special Emphasis on Fruit Products. International Symposium on the Properties of Water, ISOPOW Practicum II. Food Preservation by Moisture Control.

Puebla. México. June 19-24. 1994

- Díaz, R., Ruíz, W., Tapia, M. and Lalaguna, F. "Effect of Low Doses of Gamma Radiation and Heat on the Growth of *Colletotrichum* sp. in Mango (*Mangifera indica* L)". Annual Meeting of the Institute of Food Technologists, IFT. Atlanta. Georgia. June 25-29. 1994.
- Martínez, A. and Díaz, R. "Biodeterioration of Oilseed Harvested in Venezuela". Annual Meeting of the Institute of Food Technologists, IFT. Atlanta. Georgia. June 25-29. 1994.
- Díaz, R., Moreno, F., Carre_o, R. y Ramos, S. "Creación de un Centro de Información y Referencia en Ciencia y Tecnología de Alimentos". III Reunión del Comité Técnico Nacional (CTN) de RIBLAC. UCLA. Barquisimeto. Venezuela. 28 Junio-01- Julio. 1994.
- Díaz, R. Use of Gamma Irradiation to Control *Vibrio* in Seafood. 1st Meeting of The IAEA/FAO/PAHO/WHO Coordinated Research Project on Use of Irradiation as a Public Health Intervention Measure to Control Foodborne Disease in Latin America and the Caribbean. Louisiana. USA. September 14-16. 1994.
- Díaz, R.V., López-Malo, A. Corte, P. y Argáiz, A. "Efecto de Diferentes Niveles de Sacarosa y Sorbato de Potasio en el Crecimiento de *Zygosaccharomyces bailii*. Congreso Científico "10 a_os del CYTED. Cancún. México. Octubre. 06-10 Octubre. 1994.
- Tapia, M.S., Díaz, R.V., Montenegro, G. y Roa, V. Propuesta de un Equipo que Optimiza la Etapa de Estabilización en la Obtención de Frutas de Alta Humedad por Tecnología de Métodos Combinados. Congreso Científico "10 a_os del CYTED. Cancún. México. 06-10 Octubre. 1994.
- Díaz, R. Patógenos Emergentes en Frutas, Vegetales y Mariscos y su control. Segundas Jornadas de Investigación del Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Caracas. 12-13 Febrero. 1995.
- Guevara, L. y Díaz, R.V. Incidencia de *Vibrio* spp. en Almejas Guacuco (*Tivela*

- mactroides*) y Almejas Chipi-chipi (*Donas denticulatus* y *Donas striatus*). XLV Convención Nacional de ASOVAC, (Proc Abstract) 46(1). Caracas. Venezuela. 20-24 Noviembre. 1995
- Brión D. y Díaz, R.V. Incidencia de *Listeria monocytogenes* en Vegetales Mínimamente Procesados. XLV Convención Nacional de ASOVAC, (Proc Abstract) 46(1) Caracas. Venezuela. 20-24 Noviembre. 1995.
 - Raybaudi, R., Martínez, A. y Díaz, R. Incidencia y Recuperación de *Listeria* sp. y *Aeromonas* sp. en Vegetales. XLV Convención Nacional de ASOVAC, (Proc Abstract) 46(1) Caracas. Venezuela. 20-24 Noviembre. 1995.
 - Díaz. R. 1996. Patógenos emergentes en productos vegetales y marinos. Terceras Jornadas de Investigación del Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos. 7 de Marzo, 1996. Caracas.
 - Brión, D., Díaz, R.V. y Alvarado, R. Incidencia de *Aeromonas hydrophila* en Productos Vegetales Mínimamente procesados. Primer Congreso Venezolano de Ciencia y Tecnología de Alimentos "Dr. Nikita Czyrinciw". Caracas. Venezuela. 23-27 Marzo. 1996.
 - Raybaudi, R., Martínez, A.J. y Díaz, R.V. Determinación de la Presencia de Factores Inhibitorios para *Listeria monocytogenes* y *Aeromonas hydrophila* en Celery y Repollo. Primer Congreso Venezolano de Ciencia y Tecnología de Alimentos "Dr. Nikita Czyrinciw". Caracas. Venezuela. 23- 27 Marzo. 1996.
 - Guevara, L., Díaz, R.V. y Lalaguna, F. Uso de la Radiación Gamma para el Control de *Vibrio cholerae* en Almejas Guacuco. Primer Congreso Venezolano de Ciencia y Tecnología de Alimentos "Dr. Nikita Czyrinciw". Caracas. Venezuela. 23-27 Marzo. 1996.
 - Díaz, R.V., Raybaudi, R. and Martinez, A.J. Survival and Growth of *Aeromonas hydrophila* and *Listeria monocytogenes* on Raw Cabbage and Celery. Annual meeting of the International Association of Milk, Food, Sanitation (IAMFES). Seattle, USA. June 30-July 03. 1996

- Díaz, R.V., Guevara, L., Lalaguna, F., Tapia, M. and Martínez, A. Effect of Radiation on inactivation of *Vibrio cholerae* in Guacuco clams (*Tivela mactroides*). Annual Meeting of the Institute of Food Technologists, IFT. Orlando, Florida, USA. June 14-18. 1997.
- Guevara, L. and Díaz, R. Occurrence of *Vibrio* spp. in Guacuco clams (*Tivela mactroides*) and Chipi-chipi clams (*Donas denticulatus* and *Donas striatus*) from Venezuela. Annual meeting of the International Association of Milk, Food, Sanitation (IAMFES). Orlando, Florida, USA. July 06-09. 1997.
- Díaz, R.V., Martínez, A.J., Raybaudi, D., Brión, D., Rodríguez, C. and Ortiz, R. Enumeration of *Aeromonas* spp. in vegetable products from Venezuela. Annual meeting of the International Association of Milk, Food, Sanitation (IAMFES). Orlando, Florida, USA. July 06-09. 1997.
- Mejía, L.E. y Díaz, R.V. 1997. Incidencia de *Listeria monocytogenes* en ensaladas de frutas con mínimo procesamiento. XLVII Conveccion Anual de AsoVAC. 16-21 de noviembre de 1997. Valencia. Venezuela.
- Díaz, R.V., Guevara, L.M. y Rojas, B. Incidencia de *Listeria* sp. en ensaladas de vegetales con mínimo procesamiento empacadas en bolsas de polipropileno. V Congresso Latino-Americano de Microbiologia e Higiene de Alimentos. COMBHAL. VI Simpósio Brasileiro de Microbioloía de Alimentos. 22-26 de noviembre. Águas de Lindóia, SP, Brasil.
- Díaz, R., Moreno, I. y Brión D. Incidencia y sobrevivencia de *Aeromonas hydrophila* en ensaladas de vegetales aderezadas y sin aderezar con mínimo procesamiento. V Congresso Latino-Americano de Microbiologia e Higiene de Alimentos. COMBHAL. VI Simpósio Brasileiro de Microbioloía de Alimentos. 22-26 de noviembre. Águas de Lindóia, SP, Brasil.
- Guevara, L., Brión, D., Díaz R. y Alvarado, R. 1998. Incidencia y sobrevivencia de *Listeria monocytogenes* en ensaladas aderezadas y sin aderezar con mínimo procesamiento. V Congresso Latino-Americano de Microbiologia e Higiene de Alimentos. COMBHAL. VI Simpósio Brasileiro de Microbioloía de Alimentos. 22-26 de noviembre. Águas de Lindóia, SP, Brasil.

- Guevara, L., Rodríguez, C. y Díaz, R. 1998. Ocurrencia de *Aeromonas* sp. en ensaladas de vegetales empacados en bolsas de polietileno. V Congreso Latino-Americano de Microbiología e Higiene de Alimentos. COMBHAL. VI Simpósio Brasileiro de Microbiología de Alimentos. 22-26 de noviembre. Águas de Lindóia, SP, Brasil.
- Martínez, A., León, A.J. y Díaz R. 1998. Incidencia y Sobrevivencia de *E. coli* O157:H7 enterohemorrágica en productos vegetales. V Congreso Latino-Americano de Microbiología e Higiene de Alimentos. COMBHAL. VI Simpósio Brasileiro de Microbiología de Alimentos. 22-26 de noviembre. Águas de Lindóia, SP, Brasil.
- Martínez, A., Martín, M. y Díaz, R. 1998. Evaluación de varias metodologías para la recuperación de *Escherichia coli* O157:H7 a partir de alimentos. V Congreso Latino-Americano de Microbiología e Higiene de Alimentos. COMBHAL. VI Simpósio Brasileiro de Microbiología de Alimentos. 22-26 de noviembre. Águas de Lindóia, SP, Brasil.
- Mejía, L.E. y Díaz, R.V. Crecimiento y sobrevivencia de *Listeria monocytogenes* en ensaladas con mínimo procesamiento. 1998. V Congreso Latino-Americano de Microbiología e Higiene de Alimentos. COMBHAL. VI Simpósio Brasileiro de Microbiología de Alimentos. 22-26 de noviembre. Águas de Lindóia, SP, Brasil.
- Díaz, R.V. y Guevara, L. 1999. Comportamiento de *Listeria monocytogenes* en ensaladas expandidas en sitios de comida rápida. II Congreso Venezolano de Ciencia Y Tecnología de Alimentos "Dr Asher Ludin". 24-28 Abril, Caracas, Venezuela.
- Díaz, R.V., Moreno, I., Martínez, A. y Guevara, L. 1999. Posible presencia de factores inhibitorios en jugo de zanahoria y repollo sobre *Aeromonas hydrophila*. II Congreso Venezolano de Ciencia Y Tecnología de Alimentos "Dr Asher Ludin". 24-28 Abril, Caracas, Venezuela.
- Guevara, L.M. y Díaz, R.V. 1999. Sobrevivencia y crecimiento de *Listeria monocytogenes* en ensaladas de vegetales empacadas en bolsas de polipropileno listas para servir. II Congreso Venezolano de Ciencia Y

Tecnología de Alimentos "Dr Asher Ludin". 24-28 Abril, Caracas, Venezuela.

- Guevara, L., Díaz, R.V., Martínez, A., y Rojas, B. 1999. Estudio de varias metodologías para la recuperación "in vitro" de *Listeria monocytogenes*. II Congreso Venezolano de Ciencia Y Tecnología de Alimentos "Dr Asher Ludin". 24-28 Abril, Caracas, Venezuela.
- León, M., Martínez, A., Díaz, R.V. 1999. Efecto de *Enterobacter morganii* sobre el crecimiento y sobrevivencia de *Escherichia coli* O157:H7 En zanahoria rallada almacenada a 5°C. II Congreso Venezolano de Ciencia Y Tecnología de Alimentos "Dr Asher Ludin". 24-28 Abril, Caracas, Venezuela.
- López, L., Martínez, A.J., Díaz, R.V., Granados, A. 1999. Comportamiento de *Listeria monocytogenes* en filetes de bagre (*Pseudoplatystoma* spp.) Ahumado durante el almacenamiento en refrigeración. II Congreso Venezolano de Ciencia Y Tecnología de Alimentos "Dr Asher Ludin". 24-28 Abril, Caracas, Venezuela.
- Marconi, A., Díaz, R.V., Guevara, L., Rojas, B. 1999. Incidencia y comportamiento de *Listeria monocytogenes* en escarola lisa (*Cichorium endivia*). II Congreso Venezolano de Ciencia Y Tecnología de Alimentos "Dr Asher Ludin". 24-28 Abril, Caracas, Venezuela.
- Martínez, A., Martín, M.G., Díaz, R.V. 1999. Evaluación de varias metodologías para la recuperación "in vitro" de *Escherichia coli* O157:H7. II Congreso Venezolano de Ciencia Y Tecnología de Alimentos "Dr Asher Ludin". 24-28 Abril, Caracas, Venezuela.
- Revette, M. y Díaz, R. 1999. Incidencia de *Aeromonas hydrophila* en ensaladas de frutas con mínimo procesamiento. II Congreso Venezolano de Ciencia Y Tecnología de Alimentos "Dr Asher Ludin". 24-28 Abril, Caracas, Venezuela.
- Rodríguez, C., Díaz, R. y Guevara, L. 1999. Incidencia de *Aeromonas* sp. en productos vegetales empacados en bolsas de polipropileno. II Congreso Venezolano de Ciencia Y Tecnología de Alimentos "Dr Asher Ludin". 24-28 Abril, Caracas, Venezuela.

- Zea, Z., Raybaudi, R., Díaz, R.V. 2000. Evaluación de un método rápido para la determinación de coliformes en leche pasteurizada y comparación con los métodos de Número Más Probable y Petrifilm. VII Congreso Venezolano de Microbiología, 05-08 Noviembre, Maracaibo, Edo. Zulia.
- Raybaudi, R., Zea, Z., Martínez a. Díaz, R.V. 2001. Importance of development of a rapid methods for detection of coliforms in pasteurized milk. III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos. Marzo, Valencia, España.
- Fernández-Segovia, I., Guevara, L. Escriche, I., Díaz, R.V. , Serra, J.A. 2001. Reto microbiano con *Listeria monocytogenes* en bacalao (*Gadus morhua*) desalado listo para usar pre-tratado térmicamente. III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos. Marzo, Valencia, España.
- Guevara, L., Díaz, R.V. 2001. Evaluación de dos metodologías para la recuperación de *Listeria monocytogenes* a partir de productos de origen animal y vegetal. IV Simposio y Exposición de la Sección de América Latina y el Caribe de la AOAC Internacional. Noviembre, Montevideo, Uruguay.
- Guevara, L., Díaz, R.V., Guevara, L.A., Tapia, M and Tablante, 2002.A. Behavior of *Escherichia coli* in salads minimally processed stored under controlled atmosphere. Simposium on Emerging Technologies for the Food Industry. Madrid, España.
- Díaz, R.V., Martínez, A., Soto, J., Tomé, B. and Guevara, L. 2002. Growth of *Escherichia coli* O157:H7 in cold and hot smoked catfish fillets surface inoculated and stored under refrigeration. Simposium on Emerging Technologies for the Food Industry. Madrid, España.
- Guevara L. y Díaz R. 2002. Incidencia de *Aeromonas hydrophila* en vegetales crudos y ensaladas de vegetales con mínimo procesamiento. III Congreso Venezolano de Ciencia y Tecnología de Alimentos. II Congreso Panamericano de Calidad Sanitaria de los Alimentos. 29 de Junio al 03 de Julio. Caracas, Venezuela.

- Díaz R., Guevara L., Méndez J. y Rojas B. 2002. Ensaladas con mínimo procesamiento como sustrato para el crecimiento y sobrevivencia de *Aeromonas hydrophila*. III Congreso Venezolano de Ciencia y Tecnología de Alimentos. II Congreso Panamericano de Calidad Sanitaria de los Alimentos. 29 de Junio al 03 de Julio. Caracas, Venezuela.
- Díaz, R., Ojeda, N., Guevara, L. 1994. Determinación de la calidad microbiológica de jugo de naranja (*Citrus sinensis*, L), expedido en un puesto de venta ambulante de comida" I Simposio Iberoamericano de Seguridad e Inocuidad Alimentaria. 23-25 de Junio. Costa Rica.
- Díaz, R., Guevara, L., Palomino, C. 1994. Sobrevivencia de *Listeria monocytogenes* en jugo de naranja (*Citrus cinensis*) expedido en un puesto de venta ambulante del área metropolitana". I Simposio Iberoamericano de Seguridad e Inocuidad Alimentaria. 23-25 de Junio. Costa Rica.
- Guevara, L., Diaz, R.V., Palomino, C. 2005. Sobrevivencia de *Listeria monocytogenes* en jugo de naranja (*Citrus sinensis*) sin pasteurizar. VIII Congreso Latinoamericano de Microbiología e Higiene de los Alimentos. 18-21 de Mayo. Colombia.

L. PUBLICACIONES

- Díaz de Tablante, R., Tapia de Daza, M., Montenegro, G. y González, I. 1993. "Desarrollo de Productos de Mango y Papaya de Alta Humedad Estabilizados por Métodos Combinados". Boletín Internacional "Conservación de Frutas a Granel por Factores Combinados". CYTED-D, XI-2 Ed. Universidad de las Américas-Puebla, México. No 1. pags. 5-21.
- Tapia de Daza, M., Alzamora, S., Argaiz, A. Welti, J., López-Malo, A. and Díaz de Tablante, R. 1993. "Application of Combined Methods Technology to Fruit Preservation". Proceedings of a Latin American and Caribbean Workshop on Food Preservation. Eds. Sankat, C. and Maharaj, V. pags. 275-286. Trinidad. May 26-29, 1992.
- Corte, P., Díaz, R.V. Tablante, A., Argaíz, A. y López-Malo, A. 1994. "Ensayos de Reto Microbiano con *Zygosaccharomyces rouxii* y *Aspergillus ochraceus*

- en Frutas Conservadas Mediante la Tecnología de Obstáculos". Boletín Internacional "Preservación de Frutas a Granel por el Método de Factores Combinados". CYTED-D, XI-2. Ed. Universidad de las Américas-Puebla, México. No 2. pags. 24-29
- Díaz, R.V., López-Malo, A., Corte, P. and Argaíz, A. 1994. "Effect of Different Sucrose and Sorbate Levels on Growth Response of *Zygosaccharomyces bailii*". Proceeding of The Internacional Symposium on the Properties of Water, ISOPOW Practicum II. Food Preservation by Moisture Control. Ed. Argaiz, A., López-Malo, A, Palou, E. and Corte, P. pags. 61-64. June 17-24. México.
 - Montenegro, G., Díaz de Tablante, R. and Tapia de Daza, M. 1994. "Preservation of High Moisture Mango by Combined Methods". Proceeding of The Internacional Symposium on the Properties of Water, ISOPOW Practicum II. Food Preservation by Moisture Control. Ed. Argaiz, A., López-Malo, A, Palou, E. and Corte, P. pags. 125-128. June 17-24. México.
 - Tapia de Daza, M.S. y Díaz de Tablante, R. 1994. Consideraciones Ecológicas y de Inocuidad Alimentaria en Productos de Origen Vegetal. Archivos Latinoamericanos de Nutrición. 44(4):232-241
 - Arispe, I., Díaz, R.V., Ledezma, J.M. Martínez, A.J., Martínez, R. Raybaudi, R.M. y Tapia, M.S. 1995. Guía Práctica de Microbiología de Alimentos. Universidad Central de Venezuela. Facultad de Ciencias. Escuela de Biología. Instituto de ciencia y Tecnología de Alimentos. pags. 1-75.
 - Tapia de Daza, M.S., Aguilar, C.E., Roa, V. y Díaz de Tablante, R.V. 1995. Combined Stress Factors on Growth of *Zygosaccharomyces rouxii* from an Intermediate Moisture Papaya Product. Journal of Food Science 60(2):356-359
 - Tapia de Daza, M.S., Elquezábal, L., y Diaz, R.V. 1995. Ecología Microbiana de Alimentos Conservados por Métodos Combinados. En: Aplicaciones de Factores Combinados en la Conservación de Alimentos. Pedro Fito y Ana Andrés. (Eds.) Espa_a. Ediciones Universidad Politécnica de Valencia, Espa_a., pp. 59-84.

- Tapia de Daza, M.S., Argaíz, A., López-Malo, A. y Díaz de Tablante R.V. 1995. Microbial Stability Assessment in Intermediate and High Moisture Foods. Special Emphasis on Fruit Products". En: Fundamentals and Applications of Food Preservation by Moisture Control. ISOPOW Practicum II. G. Barbosa-Cánovas y J. Welti, (Eds.) pp. 575- 602. Technomic Publishing Inc. New York.
- Díaz, R.V. y Guevara, L. 1997. Patógenos Emergentes en Productos de Origen Vegetal. Boletín de Divulgación del Proyecto "Desarrollo de Tecnologías de Mínimo Procesamiento para la Preservación de Productos Frutihortícolas" Proyecto de Investigación Precompetitiva CYTED-D XI-3. Ed. Universidad de las Américas-Puebla, México. pp. 21.
- Raybaudi, R. M., López-Malo, A. y Díaz, R.V. 1997. Efecto de Diferentes Niveles de Sacarosa y de Sorbato de Potasio en el Crecimiento de *Zygosaccharomyces bailii*. Boletín de Divulgación del Proyecto "Desarrollo de Tecnologías de Mínimo Procesamiento para la Preservación de Productos Frutihortícolas" Proyecto de Investigación Precompetitiva CYTED-D XI-3. Ed. Universidad de las Américas-Puebla, México. pp. 30.
- Díaz, R.V., Martínez, A. ., Tapia, M.S. 2000. Microbial ecology of spoilage and pathogenic flora associated to fruits and vegetables. In: Design of minimal processing Technologies for fruit and vegetables. Alzamora, M.S., Tapia, M.S., López-Malo, A (Eds.) Aspen Publisher. Inc. Gathersburg, Maryland..USA.
- Tapia M. S., Díaz, R. V., Martínez, A. J. 2000. HACCP, predictive microbiology and challenge tests: tools for products development and safety assessment of minimally processed fruits and vegetables. In: Design of minimal processing Technologies for fruits and vegetables. Alzamora, M.S., Tapia, M. S., López-Malo, A (Eds.) Aspen Publishers Inc. Gathersburg, Maryland.
- Berbesí M.E., Díaz R.V., Guevara L. y Tapia M.S. 2006. Calidad Higiénica y Patógenos Asociados con Melones Mínimamente Procesados Expendidos en Supermercados. En: Proceedings del 1er.Simposio Iberoamericano de Vegetales Frescos Cortados y IV Congreso Nacional Sobre "Processamento Mínimo de Frutas e Hortaliças". Simposio:

Aseguramiento de la calidad microbiológica. San Pedro, SP Brasil, Abril 2006. pp, 47-54. Descargado de: http://www.ciad.mx/dtaov/XI_22CYTED/brasil_prog.html

-

