

## Mini curriculum vitae

### Datos Personales:

Nombre y Apellidos: **Amaury José Martínez Yépez**

Lugar de Nacimiento: El Pao. Estado Bolívar

Fecha de Nacimiento: 21-03-1950

Estado civil: casado

### -Grados académicos:

Estudios de Doctorado: Universidad de Maryland.USA. (1982-84)

Master en Ciencia y Tecnología de Alimentos: 1981 (UCV)

Licenciado en Biología : 1974 (UCV)

### Experiencia Docente y de Investigación

- **Profesor Titular** de Microbiología de Alimentos
- Profesor del Postgrado en Ciencia y Tecnología de Alimentos.(Maestría y Doctorado) UCV. (1984-actual)
- Profesor en la. Escuela Superior Latinoamericana de Estudios Empresariales (ESLAEE) (2006-actual)
- Profesor invitado a cursos de postgrado en Ciencia y Tecnología de Alimentos en la Universidad de Oriente, postgrado de Microbiología en las Universidad de Los Andes y Universidad del Zulia y Postgrado en Toxicología. Facultad de Farmacia. UCV
- **Research Assistance Professor: University of Arizona. Tucson.USA.1991-92**

### Experiencia Administrativa:

- Director del Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Universidad Central de Venezuela : 1997-2000
- Jefe del Dpto. Tecnología de Alimentos:1987-1990

### Distinciones:

- **Presidente académico del ILSI (International Life Science Institute) capítulo Venezuela (2010-2012)**
- **Presidente de la Sociedad Latinoamericana de Micotoxicología (2006-2010)**
- **Coordinador Internacional de la Red Iberoamericana de Calidad Sanitaria de los Alimentos.** Programa CYTED. Junio 2000-2004 con la participación de los países: Argentina, Brasil, España,México ,Venezuela. Colombia, Panamá y Ecuador
- PPI nivel II ( 2005-2011)
  
- **Orden José María Vargas Primera Clase ( 1996) por méritos académicos y científicos en la Universidad Central de Venezuela**
- **Consultor FAO en Microbiología de Alimentos (*Listeria monocytogenes*) desde 1999-2001**
- **Consultor FAO en área de Micotoxinas (Aflatoxinas). 1993-1995**
- **Premio mejor Trabajo de Ascenso de la Universidad Central de Venezuela en el**

### área de Tecnología.1993

- **Premio Nacional de Nutrición 1990. en el área Tecnología de Alimentos**
- **Miembro del editorial Board del International Journal of Biodeterioration 1987-89**

### **Publicaciones Nacionales e internacionales: 42**

#### **Publicaciones mas recientes:**

Gómez-López,V; Orsolini,L; **Martínez, A** and Tapia.M.S. 2010. Microbiological and sensory quality of sonicated calcium-added orange Juice. LWT. Food Science and Technology 43: 808-813

**Martínez,A.2008.** Problemática y situación de la ocratoxina A en café en Latinoamérica..En “ Atualidades em Micotoxinas e Armazenagem Qualitativa de Graos II”. Scussel; Da Rocha; Lorini; Sabino; Carvajal (Eds).Florianopolis. Universidad de Santa Catarina (editor). pp16-24Junio Capítulo en libro

Martínez,A; Rodrigo,M; Rodrigo,D; Ruiz,P; **Martínez,A**; Oció,Ma.J. 2005. Predictive microbiology and its role in food safety Systems. En “Novel Food Processing Technologies. Barbosa; Tapia y Cano Eds. CRC Press. pp.579-590.

Tapia,M.S: Arispe,I; **A.Martínez.** 2005. Safety and Quality in The Food Industry. En “ Novel Food Processing Technologies”. Barbosa, Tapia y Cano Eds. CRC Press pag.669-679

Raybaudi, R; Benitez, Y; **Martínez,A**; Mazzani,C; Luzón,O.2004. Relación entre las concentraciones de hierro, cobre y zinc y la incidencia de Aspergillus flavus, Fusarium moniliforme y Fumonisinias en maíz. Fitopatología Venezolana. Vol 17.(aceptado para su publicación)

**Martínez,A.2004.** Impacto de las micotoxinas en el comercio iberoamericano. Red Iberoamericana de Calidad Sanitaria de los Alimentos.RICSA (Eds).(Capítulo en libro)

Millán, F y **Martínez,A.2003.** Eficacia y estabilidad del proceso de amonificación como Tecnología de descontaminación de aflatoxina B1 en arroz. Archivos Latinoamericanos de Nutrición 53:287-292

Luzón,O; **Martínez,A**; Figueroa,R y Barrientos,V.2003. Comportamiento de Genotipos de maíz grano amarillo ante Fusarium y fumonisinias en dos localidades de Venezuela. Fitopatología Venezolana 16: 17-21

### **Comunicaciones a congresos nacionales e internacionales: 126**

#### **Las mas recientes:**

Durand,N ; El Sheika,A ;Suarez,M,Gonzalez,R ;Meile,J ;Fontana,A ;Pavón,C ;Estrada,E ; Macía,I ;**Martínez,A.2012.** Dynamic and biodiversity of microorganisms(fungal, bacterias and yeasts) by PCR,DGGE linked to origen and post harvest treatments on coffe beans. Memorias 24TH ASIC Conference. Costa Rica

Rojas,K ;Tomé,E,Palomina,C ;**Martínez,A** ;Uzcategui,C.2012. Incidencia de Cronobacter sakazakii y Salmonella spp en fórmulas lácteas infantiles reconstituídas y estudio de su sensibilidad a antibióticos. Memorias III Jornadas de Investigación y extensión de Facultad de Ciencias.UCV. 7-18 Mayo, 2012

Guevara,L ;Alvarez,C ;Castrillo,M,Días,R ; **Martínez,A**. 2012. Estudiop fisico-químico y micológico de granos de cacao (Theobroma cacao L) fermentados, secados y almacenados provenientes de diferentes procesadores del Estado Miranda. Memorias I Congreso Venezolano de Ciencia y Tecnología.

Gómez,P y **Martínez,A.2010**. Determinación de fumonisinas durante la elaboración de harina de maíz mediante las técnicas de HPLC y ELISA. VI Congreso Latinoamericano de Micotoxicología. Mérida. Yucatán.México.

**Martínez,A** y Mendoza,A. 2010. Efecto del procesamiento del trigo sobre la microbiota y niveles de DON en la elaboración de pastas alimenticias. VI Congreso Latinoamericano de Micotoxicología. Mérida. Yucatán.México.

Sepúlveda,L y **Martínez,A**. 2010. Determinación de fumonisina B1 y aflatoxinas en alimentos para aves usando HPLC. VI Congreso Latinoamericano de Micotoxicología. Mérida. Yucatán.México.

**Martínez,A**. 2010. Toxinas naturales en alimentos. Micotoxinas. Prevención y eliminación en la cadena alimentaria. Legislación internacional sobre micotoxinas. Analisis de riesgos y HACCP como herramienta para su control. Conferencia en el curso La Gestión de Calidad e inocuidad en alimentos. Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos. UCV. Enero de 2010

**Martínez,A**; Casanova,R y Abreu,D.2007. Estudio de la incidencia de ocratoxina A en café verde venezolano. Periodo 2004-2005. IX Congreso Latinoamericano de Microbiología de Alimentos y IV Congreso Venezolano de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Isla de Margarita. Mayo 16-18

Bolívar,Z y **A. Martínez. 2007**. Determinación y cuantificación de fumonisinas en maíz y harina de maíz mediante fluorometría. . IX Congreso Latinoamericano de Microbiología de Alimentos y IV Congreso Venezolano de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Isla de Margarita. Mayo 16-18

Gómez,P. Y **A. Martínez.2007**. Micobiota y determinación de aflatoxinas en maíz mediante técnicas de ELISA cuantitativa y semi-cuantitativa. IX Congreso Latinoamericano de Microbiología de Alimentos y IV Congreso Venezolano de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Isla de Margarita. Mayo 16-18

Mendoza,A; y **A. Martínez. 2007**. Efecto del procesamiento del trigo sobre los niveles de DON en la elaboración de pastas alimenticias. IX Congreso Latinoamericano de Microbiología de Alimentos y IV Congreso Venezolano de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Isla de Margarita. Mayo 16-18

**Martínez,A.2006** Problemática y situación de la ocratoxina A en café en

Latinoamérica.(Conferencia). VII Encontro Nacional de Micotoxinas. V Congresso Latino-Americano de Micotoxicología y IV Simposio Em Armazenagem Cualitativa de Graos DO MERCOSUR. Florianópolis. 18-21 Junio de 2006

López,Y, **Martínez A**, Gómez.P. 2006. Evaluación del efecto inhibitorio de especias: Clavo, laurel. Orégano y Pimienta negra en el crecimiento de *Aspergillus flavus* y la producción de aflatoxinas. VII Encontro Nacional de Micotoxinas. V Congresso Latino-Americano de Micotoxicología y IV Simposio Em Armazenagem Cualitativa de Graos DO MERCOSUR. Florianópolis. 18-21 Junio de 2006

Abreu,D.K y **Martínez,A.2005**. Efecto del procesamiento sobre la micobiota y niveles de ocratoxina A en café. . VIII Congreso Latinoamericano de Microbiología de Alimentos. Bogotá.Colombia 18-21 de Mayo

**Martínez,A**; Raybaudi,R, Mazzani,C Luzón,O.2005. Incidencia de aflatoxinas y fumonisinas en maíz y arroz cultivado en Venezuela y su micobiota. VIII Congreso Latinoamericano de Microbiología de Alimentos. Bogotá.Colombia 18-21 de Mayo

**Martínez,A**. 2005.Incidencia e importancia de *Listeria* en Peces y productos pesqueros tropicales. Curso-Taller Alimentos de Orígen de la Pesca y Acuicultura, Un reto para el futuro. 2-4 Noviembre de 2005. Isla de Margarita. Venezuela

#### **TESIS DE POSTGRADO DIRIGIDAS (24)**

Moreno,T.2010. Estudio de la dinámica microbiana en la producción de germinados de alfalfa. Tesis de Maestría. Facultad de Ciencias. Universidad Central de Venezuela

Silva, I. 2010. Flora fúngica y niveles de aflatoxinas en queso fresco de tres localidades del Estado Bolívar .Tesis de Maestría. Universidad de Oriente

Tamiche, J.M.2010. Evaluación de la calidad higiénico sanitaria del queso blanco elaborado en el Estado Bolivar. Tesis de Maestría. Universidad de Oriente

Benzo,A. 2008. Incidencia de *Enterobacter Sakazakii* en leches maternizadas y fórmulas infantiles en Venezuela. Tesis de Maestría Universidad de Oriente.

Sepulveda L.2007. Incidencia de aflatoxinas y fumonisinas en alimentos concentrados para pollos. Evaluación comparativa de las Técnicas de ELISA y HPLC. Tesis de Maestría

Gomez P. 2007. Micobiota y niveles de aflatoxinas y fumonisinas en maiz y sus derivados determinados mediante TLC, HPLC y Técnica de ELISA. Tesis de maestría

Jaramillo, M. 2005. Taninos condensados, Micobiota y su potencial toxigenico en sorgos graníferos producidos en Venezuela y efectos individuales y combinados de aflatoxinas y diacetoxyscirpenol en pollos de engorde. Tesis de Doctorado. Facultad de Agronomía

#### **Sociedades Científicas**

Asociación Venezolana de la Ciencia (ASOVAC)

Sociedad Venezolana de Microbiología

Asociación Venezolana de Ciencias Alimentarias

Sociedad Latinoamericana de Micotoxicología

Institute of Food Technologists (USA)

International Union of Pure and Applied Chemists (IUPAC)

## **I Actividaes de extensión**

- Industrias Profresca. Curso sobre Higiene y Manipulación de alimentos
- Industrias del maíz(INDELMA-Alfonzo Rivas): Curso sobre Higiene y manipulación de alimentos y Asesoría sobre implementación de programa HACCP e instalación de un laboratorio de Microbiología de Alimentos
- Industrias Propisca (EVEBA): curso sobre manipulación de alimentos. Curso sobre gestión de calidad. Curso sobre esterilización y cálculos térmicos. Curso sobre aspectos toxicológicos en productos marinos
- McCormick. Estudios de evaluación sensorial de productos antes de lanzarlos al mercado desde el año 2003 hasta el presente
- Snacks América Latina. Asesoramiento en estudios de evaluación sensorial ( desde el año 2000 hasta el presente)
- Centro Tecnológico Polar. Asesoramiento en el área de Microbiología de alimentos e inocuidad alimentaria
- ALIMASA. Alimentos de Maíz. Asesoramiento en el desarrollo y estudios de estabilidad de guiso para hallacas
- INLACA. Industrias Lácteas Carabobo. Asesoramiento en la determinación de las causas del deterioro de un producto a base de crema de arroz
- ESLAEE. Escuela Superior Latinamericana de Estudios Empresariales. Hemos estado asesorando y dictando cursos en el programa de Diplomado de Gerencia de Calidad en la Industria de Alimentos. Dentro de los cursos se tiene: Higiene y Manipulación de Alimentos. HACCP y su implementación en industrias de Alimentos. Curso de Microbiología de Alimentos. Curso de Productos Lácteos y productos cárnicos
- Panificadora Santa Margarita. Asesoramiento en la resolución de deterioro de productos por mohos
- Industrias Sananatura. Resolución de problemas de deterioros de sus productos por mohos
- Industrias CHarvenca. Resolución de problemas con el deterioro de salchichones y diseño de un laboratorio de Microbiología en dicha industria
- Industrias Cacao Real- CHOCOBRU. Implementación de curso sobre procesamiento de cacao. Curso sobre microbiología de alimentos. Elaboración conjunta del plan HACCP a ser aplicado en dicha industria
- SKYCHEFF. Dictado de curso sobre HACCP aplicado a la industria del catering
- SLIK de Venezuela. Asesoramiento en inocuidad de sus productos en litigio con compañías de seguros
- SIDERIESGOS. Asesoramiento en reclamo de seguros de compañías de alimentos