



Ana Magdina Paredes de Crespo

Lugar y Fecha de nacimiento: Maracaibo, Edo Zulia, 26/12/66

Nacionalidad: Venezolana

C.I. 9734550

Estado civil: Casada

Dirección: Parroquia El Valle, Barrio San Andres, Calle Cajigal, Callejón el Loro, Casa # 24, Caracas – Dtto. Capital. Teléfono: 0212-3952301, Celular: 0416-9198389, 0414-2762525.

Lugar y dirección de trabajo: Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Colinas de Bello monte, calle Suapure ramal dos.

Teléfono y Fax de trabajo: 0212-7534403 y 0212-7533871

e-mail: ana.paredes@ciens.ucv.ve. anmaq76@hotmail.com

Actualmente curso estudio doctoral en el Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Universidad Central de Venezuela. Desde 2009.

MAGÍSTER SCIENTARIUM en Ciencia y Tecnología de Alimentos, Universidad Central de Venezuela, **2008**

Educ. SUPERIOR: “Universidad Central de Venezuela”
Biología. Mención: Tecnología de alimentos **2001**

SECUNDARIA: U.E. “Colegio Gonzaga” **1982 hasta 1986**
Bachiller en ciencias
Maracaibo – Zulia

PRIMARIA: Escuela “San José” **1976 hasta 1981**
De 1^{ero} a 6^{to}
Barrio San José – Maracaibo.

FACILITADOR DE TALLER:

Taller sobre capacitación en el manejo de los productos pesqueros de comunidades artesanales del Estado Nueva Esparta.

Fecha: 17-21 de Enero de 2005.

CURSOS Y TALLERES:

Curso “**Situación Actual de la Industria de Quesos en Venezuela: Materia Prima, Calidad, Inocuidad y Perspectivas**”. Realizado en la Facultad de Ciencias, durante las VIII jornadas de Investigación y Extensión del Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Del 16 al 18 de mayo del 2012, duración 8 horas.

Curso. “**Visión Integral del procesamiento, Calidad e Inocuidad de bebidas de Frutas, Leche y Derivados**”. Realizado en el Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Del 06 al 10 de Febrero del 2012. Duración 40 Horas.

Curso Teórico-Practico. **“Avances en Tecnología de Alimentos: Ingeniería Económica Aplicada A La Industria De Alimentos”**. Realizado en el Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Del 15 al 26 de Noviembre de 2010. Duración 80 Horas.

Curso Internacional. “Acreditación de laboratorios de ensayo, según Norma ISO/IEC 17025:2005”. Realizado en Sucre-Bolivia. Del 30 de agosto al 03 de septiembre de 2010. Duración 40 horas.

Asistencia a taller **“Higiene, Manipulación e Inocuidad de los Alimentos y su Impacto sobre la Salud”**. Caracas, 14 de Mayo del 2010. Duración: **6 Horas**

Curso Teórico-Práctico. Procesos Asistidos por Microondas y su Aplicación en el Análisis de Alimentos. Realizado en las empresas Polar, Gerencia de Soporte Científico, coordinación de investigación Aplicada Environment Canada, del 14 al 18 de Julio de 2008. En Caracas, Venezuela.

Evaluación Sensorial. Dictado en el marco científico del evento **IX Congreso Latinoamericano de Microbiología e Higiene de los Alimentos. IV Congreso Venezolano de Ciencia y Tecnología de los Alimentos**. Evento celebrado del 16 al 18 de Mayo de 2007. En la isla de Margarita, Estado Nueva Esparta, Venezuela.

Curso-Taller Internacional: Alimentos de origen de la pesca y acuicultura, un reto para el futuro.

Fecha: 2 al 4 de Noviembre 2005. Isla Margarita. Estado Nueva Esparta.

Curso-Taller Internacional Sobre Tecnología de moluscos Bivalvos CYTED-RITAP. Realizado en Margarita Estado Nueva Esparta, Venezuela del 30 de Junio al 2 de Julio de 2004.

Métodos Modernos Para la Detección de Microorganismos Patógenos en Alimentos. En el marco Científico del III Congreso Venezolano de Ciencia Y Tecnología de Alimentos. II Congreso Panamericano de Calidad Sanitaria De Los Alimentos. Realizado 29 de Junio al 3 de Julio de 2002. Caracas, Venezuela.

Aprovechamiento e Industrialización de atún y otros grandes pelágicos.

Realizado en el Instituto Universitario de tecnología Cumaná, bajo la organización del Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos de la Facultad de Ciencia. Universidad Central de Venezuela. Fecha: 29 al 31 de Mayo de 2002.

“Uso De Técnicas Rápidas Para La Estimación De La Densidad Microbiana”

Instituto de Ciencia Y Tecnología de Alimentos. 22 de Junio de 2002, Caracas, Venezuela.

Microbiología e Inocuidad de Productos de Frutas y Hortalizas con Mínimo

Proceso. Programa de Ciencia y Tecnología para el Desarrollo (CYTED). Proyecto XI-15, Red XI.H y El Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Facultad de Ciencias de la Universidad Central de Venezuela. Caracas, 25 de Julio de 2001.

“Efecto del Procesamiento Sobre La Calidad Nutricional De Los Alimentos.

Universidad Central de Venezuela Facultad de Farmacia y el CYTED. Caracas, 21 de Julio del 2001, Venezuela.

“Uso de Técnicas Rápidas para la Estimación de Densidad Microbiana”.

MERCK VENEZUELA. Caracas, 17 de Octubre del 2000, Venezuela. Duración 3 Hora.

“Petrifilm™ Microbiología Rápida En Apoyo Del Laboratorio De Calidad y

Producción”. Universidad Central de Venezuela. Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimento. Caracas, 17 de Mayo de 1999. Duración 4 Hora.

SEMINARIOS:

Asistencia al seminario **“Ingredientes Innovadores para el Bienestar de la Población”.** Caracas, 10 de noviembre de 2011. Duración 8 Horas. ILSI NOR-

ANDINO. Capitulo Venezuela. Universidad Simón Bolívar. La sociedad Latinoamericana de Nutrición. Fundación Bengoa.

Asistencia al seminario “**Nutrición y Salud en todas las Edades**”. Caracas, 3 de Noviembre de 2011. Duración 8 Horas. Sociedad Latinoamericana de Nutrición. Capitulo Venezuela, **SLAN**.

Asistencia al seminario “**Impacto De Los Patógenos Emergentes En La Industria de Alimentos**”. Caracas, 5 de Octubre de 2011. Duración 8 Horas. ILSI. International Life Sciences Institute Nor-Andino. Capitulo Venezuela.

Asistencia al seminario “**Nutrición y Salud en Todas las Edades**”. Caracas, 3 de Noviembre de 2011. Duración 8 Horas.

Asistencia al seminario “**Impacto de los Patógenos Emergentes en la Industria de Alimentos**”. Caracas, 5 de Octubre de 2011. Duración 8 horas.

Participación en el 2^{do} Seminario. “Marcando Huella en la Alimentación”, Trastornos Alimentarios. Caracas 11 de Noviembre de 2009. Duración 8 Horas.

Asistencia al seminario “**Alimentos Funcionales**”, Caracas, 30 de Octubre de 2001. Venezuela.

Bioseguridad: “**Manejo de muestras**”, Caracas 5 de diciembre de 1996. Venezuela.

CHARLAS:

Empleo de la biotecnología para el diagnóstico y estudio de los microorganismos en alimentos. Con una duración de 2 horas académicas. Caracas-Venezuela, 12 de julio del 2010.

CONGRESOS:

Asistencia al **“IX Congreso Latinoamericano de Microbiología e Higiene de los Alimentos. IV Congreso Venezolano de Ciencia y Tecnología de los Alimentos”**. Evento celebrado del 16 al 18 de mayo 2007 en la isla de Margarita, Estado Nueva Esparta, Venezuela.

Asistencia. Simposium en memoria Francisco López Capont. **El Futuro De La Industria Pesquera En Un Mundo Globalizado**. Evento realizado en la Universidad de Santiago de Compostela (España) del 28 al 31 de Octubre de 2002.

Asistencia. **III Congreso Venezolano De Ciencia y Tecnología De Alimentos. II Congreso Panamericano De Calidad Sanitaria De Los Alimentos**. Evento celebrado en el hotel Hilton Caracas, del 29 de Junio al 3 de Julio de 2002, Caracas, Venezuela.

PRESENTACIÓN DE TRABAJOS EN CALIDAD DE PÓSTER:

“Efecto de métodos de cocción en las características físicas y químicas de tronquitos de sardina (*Sardinella aurita*). Presentado en las jornadas de Investigación y Extensión Facultad de Ciencias 2012. 7 al 18 de Mayo de 2012. Universidad Central de Venezuela. Caracas, Distrito Capital. Venezuela.

“Efecto de la Precocción Sobre la Composición Química De Pulpa de Hibrido de Cachama (*Colossoma x Brachistoma*)”. Presentado dentro del marco Científico del IX Congreso Latinoamericano de Microbiología e higiene de los Alimentos. IV Congreso Venezolano de Ciencia Y Tecnología de los Alimentos. 16 al 18 de mayo de 2007. Margarita, Estado Nueva Esparta, Venezuela.

Efecto De La Temperatura Y del Empaque En La Estabilidad Proteica En Porciones de Bagre Yaque (*Leiarius marmoratus*) Cultivado. Presentado dentro del marco Científico del IX Congreso Latinoamericano de Microbiología e higiene de los Alimentos. IV Congreso Venezolano de Ciencia Y Tecnología de los Alimentos. 16 al 18 de mayo de 2007. Margarita, Estado Nueva Esparta, Venezuela.

“Estudio de la Estabilidad en porciones de Bagre Yaque (*Leiarius marmoratus*) Durante El Almacenamiento Congelado Utilizando Tres Tipos De Empaque. Asociación Venezolana para el Avance de la Ciencia LV Convención Anual. 20 al 25 Noviembre de 2005. Caracas, Venezuela.

“Método HPLC para Análisis de ATP y sus Metabolitos en el Tejido Muscular”. Presentado en **XV Jornadas de Investigación “Dr. Francisco De Venanzi”.** Facultad de Medicina, Instituto de medicina Experimental. UCV. Noviembre de 2006, Caracas, Venezuela.

“Patrones de deterioro Microbiano En Pescado”. Presentado en el simposium **“El Futuro De La Industria Pesquera En Un Mundo Globalizado”.** Universidad de Santiago Compostela, 28 al 30 de Octubre 2002. España.

Trabajo presentado en ASOVAC. **Estabilidad de sardina tipo “Roud” sometidas a condiciones de refrigeración y congelación.** Caracas, Noviembre 2000.

PUBLICACIONES:

Caracterización Física y Química de la Sardina (*Sardinella aurita*). Revista Científica, FCV-LUZ. Vol. XX, N° 5, pp 546-554. 2010

Estabilidad de Filetes De Sardina (*Sardinella aurita*) En Almacenamiento Congelado a -18°C. Revista Científica, FCV-LUZ, Vol .XVI, N° 2, pp: 176-185. 2006.

Evaluación Física, Química, Microbiológica Y Sensorial De Filetes De Sardina (*Sardinella aurita* V) Empacados Al Vacío y Congelado a -18°C. Revista Científica, FCV-LUZ, Vol. XIV, N° 2, pp: 115-123. 2004.

Cambios Químicos Y Estructurales en Tronquitos de Sardina (*Sardinella aurita* V) Congelados y Almacenados a -40°C. Revista Científica, FCV-LUZ, Vol, XIV, N° 4, 303-310. 2004.

Evaluación De Sardina Tipo “Raund” Sometidas A Condiciones De Refrigeración Y Congelación. Memorias de la fundación La Salle de ciencias naturales, 155: 105-117. 2003.

EXPERIENCIA LABORAL:

- Actualmente me desempeño como auxilia docente a tiempo completo en el Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos, en el laboratorio de productos pesquero y análisis de alimentos. Desde el 10 de septiembre del 2007 hasta la fecha. Además realizo trabajos de extensión que se realizan en el instituto para empresas u otras instituciones fuera de la universidad, analizando (físicas y químicas) diferentes alimentos.
- Proyecto FONACIT a cargo de la profesora Makie Kodaira. Aprovechamiento de productos pesqueros de aguas continentales y estuarinas: Desarrollo y evaluación de productos con valor agregado. Instituto de Ciencia y tecnología de alimentos, duración del contrato un (01) año contado a partir de 01 de Enero 2007 Al 31 de Diciembre 2007.
- Proyecto FONACIT a cargo de la profesora Makie Kodaira. Aprovechamiento de productos pesqueros de aguas continentales y

estuarinas: Desarrollo y evaluación de productos con valor agregado. Duración del contrato de un (01) año contado a partir de 1° de Mayo de 2002 al 30 de Abril de 2003.

- Proyecto FONACIT a cargo de la profesora Maria Soledad Tapia de Daza. “Desarrollo de Alimentos Funcionales a Partir de Frutas, Incorporando Componentes Fisiológicamente Activos: Vitaminas, Minerales y Microorganismos Beneficiosos”. Duración del contrato seis meses, contados a partir del 01 de Octubre 2001 al 30 de Abril de 2002.

- Realización de una pasantía remunerada en el laboratorio de productos pesqueros, del Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos; desde el 16-11-1998 hasta 30-7-2001, el jefe a cargo profesor: Jaime Valls.

Ingrese al Programa de Estimulo a la Innovación e Investigación (PEII) desde el 2010.