



Av Carlos Soublette. Urb. 10  
de Marzo. Res. Caroní. Piso  
7. Apto. 705. Maiquetía.

[carolina\\_palomino@ciens.ucv.ve](mailto:carolina_palomino@ciens.ucv.ve)  
[carolesth@gmail.com](mailto:carolesth@gmail.com)  
[carolesth@yahoo.com](mailto:carolesth@yahoo.com)

## **Carolina E. Palomino C.**

---

### **Información Personal**

- Nacionalidad: venezolana
- Cédula de identidad: 13.747.716
- Estado civil: casada

### **Educación**

#### **Estudios de Postgrado**

- Universidad Central de Venezuela. Facultad de Ciencias. Comisión de Estudios de Postgrado. Doctorado en curso.  
Título a obtener: ***Dr. en Ciencia y Tecnología de Alimentos. (Actual).***
- Universidad Central de Venezuela. Facultad de Ciencias. Comisión de Estudios de Postgrado.  
Título obtenido: ***MSc. en Ciencia y Tecnología de Alimentos. (2004-2007).***

#### **Estudios de Pregrado**

- Universidad Central de Venezuela. Facultad de Humanidades. Escuela de Educación.  
Título obtenido: ***Licenciado en Educación/Mención Biología. (2003-2008).***
- Universidad Central de Venezuela. Facultad de Ciencias. Escuela de Biología.  
Título obtenido: ***Licenciado en Biología/Mención Tecnología de Alimentos. (1997-2003).***

#### **Básica y diversificada**

- Colegio La Sagrada Familia. Caracas. Título obtenido: ***Bachiller en Ciencias. (1991-1995).***  
Escuela Parroquial "La Constancia". Caracas. ***(1984-1990).***

### **Cursos o Charlas**

#### **Asistencia en calidad de ponente u organizador**

- Charla: "Utilidad de la Técnica PCR-DGGE en Alimentos" presentada durante el Foro: Empleo de Tecnologías de Punta en el Desarrollo de Productos Alimenticios. **VIII Jornadas de Investigación y Extensión del Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos (Ponente). (16-18/05/2012).**

- Curso: “Higiene y Manipulación de Alimentos para Garantizar la Inocuidad en Productos de Venta en Mercados Populares”. **Alcaldía de Baruta (Expositor). (02/06/2012).**
- Charla: “Empleo de la biotecnología para el diagnóstico y estudio de los microorganismos en alimentos”. **ICTA-UCV (Coordinadora). (12/07/2010).**
- Curso teórico-práctico: “La Biotecnología a Nuestro Alcance”. **Universidad Simón Rodríguez – Instituto de Estudios Científicos y Tecnológicos. Presentación de la ponencia: “Biotecnología Alimentaria”. (8-22/02/2007).**

#### **Participante y/o asistente de prácticas**

- Curso: Taller: Elaboración de periódico y revista digital como recurso didáctico con las herramientas: Mambo y Youblisher. Dictado durante el **CLED 2012. Participante. (13-20/07/2012).**
- Curso: Situación Actual de la Industria de Quesos en Venezuela: Materia Prima, Calidad, Inocuidad y Perspectivas. Dictado durante las **VIII Jornadas de Investigación y Extensión del Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Participante. (16-18/05/2012).**
- Curso: Visión Actual de la Industria Cárnica en Venezuela: Producción Primaria, Manufactura, Problemática y Tendencias Futuras. Dictado durante las **VIII Jornadas de Investigación y Extensión del Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Participante. (16-18/05/2012).**
- Curso: Micotoxinas en granos y cereales. Importancia y control. **ICTA-UCV. Participante. (16-20/05/2011).**
- Curso: “Almidón nativo, modificado y su utilización”. **Indelma – Cagua. Participante. (17-18/09/2010).**
- Curso Internacional: “Vida de anaquel de alimentos conservados en envases flexibles”. **Universidad Técnica de Ambato – Ecuador. Participante. (18-22/10/2010).**
- Taller: “Higiene, Manipulación e Inocuidad de los Alimentos y su Impacto sobre la Salud”. **ICTA-UCV. Participante. (14/05/2010)**
- Curso: “4to Curso Teórico y Práctico Sobre Estandarización de Técnicas y Criterios para el Análisis Microbiológico de Alimentos”. **ICTA-UCV. Asistente de prácticas. (24-26/03/2009).**
- Curso: “Ingeniería Económica Aplicada a la Industria de Alimentos. **ICTA-UCV. Participante. (02-13/06/2008).**

- Curso: Asesores en Microbiología Rápida Petrifilm. **Empresas 3M. Caracas, Venezuela. Asistente de prácticas. (11/10/2007).**
- Cuso Pre -Congreso: Métodos rápidos en la detección de microorganismos en los alimentos. **Hotel Hilton, Isla de Margarita, Estado Nueva Esparta. Participante. (15/05/2007).**
- Cuso Pre -Congreso: Los hongos como agentes de biodeterioro. **Hotel Hilton, Isla de Margarita, Estado Nueva Esparta. Participante. (14/05/2007).**
- Curso teórico-práctico: La Biotecnología a Nuestro Alcance. **Universidad Simón Rodríguez – Instituto de Estudios Científicos y Tecnológicos. Asistente de prácticas. (8-22/02/2007).**
- Curso-Taller Internacional: “Alimentos de origen de la pesca y acuicultura, un reto para el futuro”. **Isla de Margarita, Estado Nueva Esparta – Venezuela. Participante. (02-04/11/05).**
- Curso: Avances en Tecnología de Productos Cárnicos. **Universidad Central de Venezuela – Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Participante (04/04-27/05/05).**
- Curso: Inocuidad de Alimentos y Puntos Críticos de Control. ILSI NOR – ANDINO. Auditorio de la **Fundación Polar. Caracas, Venezuela. Participante. (11-12/11/04).**
- Taller teórico – práctico: Métodos Rápidos Inmunológicos para la Determinación e Identificación de Microorganismos y Micotoxinas en Alimentos. Empresas **AGROBIOTEK. Caracas, Venezuela. Asistente de práctica. (05/11/2002).**
- Curso: Estimación de la Densidad Microbiana e identificación de Microorganismos por Técnicas Rápidas. Empresas **MERCK. Caracas, Venezuela. Asistente de práctica. (29/10/2002).**
- Taller teórico-práctico: Estimación de la Densidad Microbiana e Identificación de Microorganismos por Técnicas Rápidas. Empresas **AGROBIOTEK. Caracas, Venezuela. Asistente de práctica y participante. (29/10/2002).**
- Curso: Estimación de la Densidad Microbiana e Identificación de Microorganismos por Técnicas Rápidas. Empresas **3M. Caracas, Venezuela. Participante. (29/10/2002).**

### **Eventos y Congresos (Presentación de Trabajos)**

- Uzcátegui C., **Palomino C.**, Tomé E. “Prevalencia y resistencia-antibiótica de *Salmonella* aislada en muestra de pollo adquiridas en expendios comerciales del área metropolitana”. Presentación de Cartel en el Primer Congreso Venezolano de Ciencia, Tecnología e Innovación LOCTI-PEII. **(23 al 26/09/2012).**
- González Y., **Palomino C.**, Calderín A. “El perfil sanitario como una herramienta para la gestión de la calidad higiénica e inocuidad de los alimentos (caso

restaurante)". Presentación de Cartel en el Primer Congreso Venezolano de Ciencia, Tecnología e Innovación LOCTI-PEII. **(23 al 26/09/2012).**

- Ortiz M., **Palomino C.**, Rojas B. "Determinación de *Staphylococcus aureus* en muestras de queso blanco fresco semiduro no pasteurizado, producido en la región de los andes". Presentación de Cartel en el Primer Congreso Venezolano de Ciencia, Tecnología e Innovación LOCTI-PEII. **(23 al 26/09/2012).**
- Rojas P., Hernández R., Álvarez C., Lares M., Meza A., **Palomino C.** "Estabilidad físico-química y microbiológica del mucílago de cacao conservado en condiciones de refrigeración y congelación". Presentación de Cartel en el Primer Congreso Venezolano de Ciencia, Tecnología e Innovación LOCTI-PEII. **(23 al 26/09/2012).**
- **Palomino C.**, Pérez E., Rojas B., González Y. "Uso potencial de las harinas de cáscara de *Colocasia esculenta* y *Xanthosoma sagittifolium* para la alimentación animal". Presentación en modalidad de póster en las VI Jornadas de Investigación de la **Facultad de Ciencias Veterinarias-Universidad Central de Venezuela (28 al 29/06/2012).**
- Uzcátegui C., **Palomino C.**, Tomé E., Rojas K., Martínez A. "Aislamiento e Identificación de *Salmonella* resistente a antibióticos en muestras de pollo recolectadas en expendios comerciales". Presentación (modalidad de póster) en las Jornadas de Investigación y Extensión 2012 de la **Facultad de Ciencias de la Universidad Central de Venezuela. (14 al 18/05/2012).**
- Rojas K., Tomé E., **Palomino C.**, Martínez A., Uzcátegui C. "Incidencia de *Cronobacter sakazakii* y *Salmonella* spp en fórmulas lácteas infantiles reconstituidas y estudio de su sensibilidad antibiótica". Presentación (modalidad de póster) en las Jornadas de Investigación y Extensión 2012 de la **Facultad de Ciencias de la Universidad Central de Venezuela. (14 al 18/05/2012).**
- Ortiz M., Rojas B., **Palomino C.**, Blanco J. "Microorganismos indicadores de la calidad sanitaria en queso blanco llanero y suero de leche cremoso, comercializados en regiones venezolanas". Presentación (modalidad de póster) en las Jornadas de Investigación y Extensión 2012 de la **Facultad de Ciencias de la Universidad Central de Venezuela. (14 al 18/05/2012).**
- Ortiz M., **Palomino C.**, Rojas B., Blanco J. "Incidencia de *Staphylococcus aureus* en queso blanco fresco, de producción artesanal, en diferentes estados de Venezuela". Presentación (modalidad de póster) en las Jornadas de Investigación y Extensión 2012 de la **Facultad de Ciencias de la Universidad Central de Venezuela. (14 al 18/05/2012).**
- **Palomino Carolina**, Tomé Elisabetta y Pérez Elevina. Presentación en modalidad de cartel del trabajo titulado: Inhibición de Microorganismos Patógenos por Bacterias Ácido Lácticas. Congreso de Investigación, **Facultad de Medicina de la Universidad Central de Venezuela. (05-07/10/2010).**
- **Palomino Carolina** y Pérez Elevina. Presentación en modalidad de cartel del trabajo titulado: Formulación y evaluación de la calidad de colados de sopa de pollo y ocumo chino (*Colocasia esculenta*). Congreso de Investigación, **Facultad de Medicina de la Universidad Central de Venezuela. (05-07/10/2010).**

- **Palomino Carolina** y Tomé Elisabetta. Presentación en modalidad de cartel del trabajo titulado: Inhibición de Microorganismos Patógenos por Bacterias Ácido Lácticas Asociadas a Productos Pesqueros Ahumados. Jornadas de Investigación y Extensión 2010 de la **Facultad de Ciencias de la Universidad Central de Venezuela. (10-14/05/2010).**
- **Palomino Carolina**, Molina Yulimar y Pérez Elevina. Presentación en modalidad de cartel del trabajo titulado: "Composición proximal y evaluación de las propiedades físicas y fisicoquímicas de las harinas de la parte comestible y cáscara de los aroides: *Colocasia esculenta* y *Xanthosoma sagittifolium*". VII Congreso Iberoamericano de Ingeniería de los Alimentos (**CIBIA 2009**). **Bogotá-Colombia. (06-09/09/2009).**
- Da Fonte Bernardette, **Palomino Carolina**, Molina Yulimar, Guzmán Romel y Pérez Elevina. Presentación en modalidad de cartel del trabajo titulado: "Evaluación de las propiedades funcionales y características morfométricas de los almidones de *Colocasia esculenta* y *Xanthosoma sagittifolium*". Congreso Iberoamericano de Ingeniería de los Alimentos (**CIBIA 2009**). **Bogotá-Colombia. (06-09/09/2009).**
- **Palomino Carolina**, Pérez Elevina y Molina Yulimar. Presentación en modalidad de cartel del trabajo titulado: "Evaluación de la composición proximal, características químicas y propiedades físicas y fisicoquímicas de las harinas de los aroides *Colocasia esculenta* y *Xanthosoma sagittifolium*". Jornadas de Investigación y Extensión **Facultad de Ciencias. UCV. (26-30/05/2008).**
- **Palomino Carolina**, Pérez Elevina y Molina Yulimar. Presentación en modalidad de cartel del trabajo titulado: "Evaluación de las propiedades funcionales y características morfométricas de los almidones de *Colocasia esculenta* y *Xanthosoma sagittifolium*". Jornadas de Investigación y Extensión **Facultad de Ciencias. UCV. (26-30/05/2008).**
- **Palomino Carolina**, Díaz Rosa y Guevara Leymaya. Presentación del trabajo titulado: Efecto de la adaptación de una cepa de *Listeria monocytogenes* sobre su comportamiento en jugo de naranja (*Citrus sinensis*). IX Congreso Latinoamericano de Microbiología e Higiene de los Alimentos. IV Congreso Venezolano de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. **Hotel Hilton, Isla de Margarita, Estado Nueva Esparta. (16-18/07/2007).**
- L. Guevara. R.V. Díaz y **C. Palomino** Presentación en modalidad de cartel del trabajo titulado: "Sobrevivencia de *Listeria monocytogenes* en jugo de naranja (*Citrus sinensis*) sin pasteurizar". VIII Congreso Latinoamericano de Microbiología e Higiene de Alimentos, II Congreso Colombiano de Microbiología de Alimentos, IV Congreso Internacional de Microbiología Industrial y III Encuentro de Expertos en Seguridad Alimentaria Frente al Desarrollo Biotecnológico. **Bogotá – Colombia. (18-21/05/2005).**
- R. Díaz y **C. Palomino**. Presentación en modalidad de cartel del trabajo titulado: "Sobrevivencia de *L. monocytogenes* en jugo de naranja expuesto en un puesto de venta ambulante del área metropolitana". Simposio Iberoamericano de Seguridad e Inocuidad Alimentaria. Lugar: **Costa Rica. (06/2004).**

## **Eventos y Congresos (Participante)**

- Primer Congreso Venezolano de Ciencia, Tecnología e Innovación LOCTI-PEII. **Hotel Alba Caracas. (23 al 26/09/2012).**
- III Congreso en Línea en Conocimiento Libre y Educación CLED. **Espacio virtual. (13-20/07/2012).**
- Jornadas de Investigación y Extensión 2012 de la **Facultad de Ciencias de la Universidad Central de Venezuela. (14 al 18/05/2012).**
- Seminario: “Recursos Hídricos y Procedimientos Estándares de Saneamiento en la Industria de Alimentos”. ILSI NOR-ANDINO.INSTITUTO INTERAMERICANO DE COOPERACIÓN PARA LA AGRICULTURA. ICTA-UCV. **FUNDACIÓN POLAR. (26/04/2012).**
- Seminario: “Nutrición y Salud en Todas las Edades”. SOCIEDAD LATINOAMERICANA DE NUTRICIÓN. CAPÍTULO VENEZOLANO. UNIVERSIDAD CENTRAL DE VENEZUELA **(03/11/2011).**
- Seminario: “Impacto de los Patógenos Emergentes en la Industria de Alimentos”. ILSI NOR-ANDINO. CAPÍTULO VENEZUELA. INTERNATIONAL COMMISSION FOR MICROBIOLOGICAL SPECIFICATIONS FOR FOODS. ICTA-UCV. **FONDONORMA. (5/10/2011).**
- Seminario: “Retos en la Inocuidad de los Alimentos”. ILSI NOR-ANDINO.INSTITUTO INTERAMERICANO DE COOPERACIÓN PARA LA AGRICULTURA. ICTA-UCV. **FUNDACIÓN POLAR. (14/07/2010).**
- Congreso de Investigación, **Facultad de Medicina de la Universidad Central de Venezuela. (05-07/10/2010).**
- XXXII Jornadas Nacionales de Microbiología “Dra. Beatriz Nieves Blanco” Facultad de Farmacia y Bioanálisis. **Universidad de los Andes–Mérida. (02-06/11/2009).**
- VII Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos CIBIA. Bogotá- Colombia **(6-9/09/2009).**
- 2do Seminario “Marcando Huella en la Alimentación” Trastornos Alimentarios. Hotel J.W. **Marriot, Caracas. (11/11/2009).**
- 1er Seminario “Marcando Huella en la Alimentación” Nutrición Infantil. Hotel J.W. **Marriot, Caracas. (13/11/2008).**
- IX Congreso Latinoamericano de Microbiología e Higiene de los Alimentos. IV Congreso Venezolano de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. **Hotel Hilton, Isla de Margarita, Estado Nueva Esparta. (16-18/05/2007).**
- Seminario de Protección Respiratoria y Auditiva. Ergonomía en Oficinas. Empresas **3M. (18/07/2003).**
- III Congreso Venezolano de Ciencia Y Tecnología de Alimentos, II Congreso Venezolano de Calidad Sanitaria de los Alimentos. **Hotel Hilton – Caracas. (29/06-03/07/2002).**

## **Tutorías de Trabajos Especial de Grado**

- Aislamiento e Identificación de *Salmonella* resistente a antibióticos en muestras de pollo recolectadas en expendios comerciales. **Uzcátegui Carolina**. Trabajo de Grado para optar al título de Licenciado en Biología. (**Mención Honorífica**) (**06/03/2012**).
- Evaluación de la susceptibilidad antibiótica de bacterias ácido lácticas aisladas de productos cárnicos fermentados. **Muñoz Analix**. Trabajo de Grado para optar al título de Licenciado en Biología (**En ejecución**)

## **Distinciones Obtenidas**

- **Investigador nivel A**. Programa de Estímulo a la Innovación e Investigación (PEII). **Observatorio Nacional de Ciencia, Tecnología e Innovación (ONCTI)**. Ministerio del Poder Popular para Ciencia, Tecnología e Industrias Intermedias. (**04/2011-Actualidad**).
- **Primer Premio** al cartel titulado: "Inhibición de microorganismos patógenos por bacterias ácido lácticas". Congreso de Investigación, **Facultad de Medicina de la Universidad Central de Venezuela**. (**6/10/2010**).
- **Mención Publicación** del Trabajo Especial de Grado "Aprendizaje por descubrimiento y su eficacia en la enseñanza de la biotecnología moderna". (**18/02/2008**).
- **Beca** del Fondo Nacional de Ciencia, Tecnología e Innovación, adscrito al Ministerio de Ciencia y Tecnología (**Fonacit**). (**2004/2006**).
- **Beca Estudio**. Universidad Central de Venezuela. **Organización de Bienestar Estudiantil (OBE)**. (**2000/2003**).

## **Libros**

- Eleizalde M., Parra N., **Palomino C**. La Biotecnología desde la Pedagogía. **Editorial Académica Española**. 2012.

## **Publicaciones**

- González Y., **Palomino C**. 2012. Acciones para la gestión de la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos en un restaurante servicio bufet. **Revista Gerencia y Políticas de Salud**. 11(22): 123-140.
- Eleizalde M., Parra N., **Palomino C**., Reyna A., Trujillo I. 2010. Aprendizaje por descubrimiento y su eficacia en la enseñanza de la biotecnología moderna. **Revista de Investigación Pedagógica** 34(71): 271-290.

- **Palomino C.**, Molina Y., y Pérez E. 2010. Atributos físicos y composición química de harinas y almidones de los tubérculos de *Colocasia esculenta* (L.) Schott y *Xanthosoma sagittifolium* (L.) Schott. **Rev. Fac. Agron. (UCV). 36(2): 58-66.**
- **Palomino C.**, Molina Y., Pérez E. 2009. Composición proximal y evaluación de las propiedades físicas y fisicoquímicas de las harinas de la parte comestible y cáscara de los aroides: *Colocasia esculenta* y *Xanthosoma sagittifolium*. **Memorias del VII Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos CIBIA. Revista Alimentos hoy N° 17. Disponible en: [http://www.acta.org.co/Pdf/Revista/Revista%2017/data/A1/8\\_A1\\_Carolina\\_Palomino.pdf](http://www.acta.org.co/Pdf/Revista/Revista%2017/data/A1/8_A1_Carolina_Palomino.pdf)**
- Da Fonte B., **Palomino C.**, Molina Y., Guzmán R., Pérez E. 2009. Evaluación de las propiedades funcionales y características morfométricas de los almidones de *Colocasia esculenta* y *Xanthosoma sagittifolium*. **Memorias del VII Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos CIBIA. Revista Alimentos hoy N° 17. Disponible en: [http://www.acta.org.co/Pdf/Revista/Revista%2017/data/A1/41\\_A1\\_bernyda.pdf](http://www.acta.org.co/Pdf/Revista/Revista%2017/data/A1/41_A1_bernyda.pdf)**

### **Arbitraje de Publicaciones Científicas**

- Revista Científica UDO Agrícola. 2 publicaciones arbitradas **(2012)**.
- Revista de la Facultad de Agronomía de la Universidad de Zulia. 1 publicación arbitrada **(2012)**.

### **Experiencia Laboral**

- **Universidad Central de Venezuela – Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos.** Profesor Instructor a dedicación exclusiva. Asignaturas: **Microbiología I, Microbiología de Alimentos, Introducción a Tecnología de Alimentos y Principios de Biología. (05/03/2007- Actualidad).**
- **Colegio Universitario de Enfermería Centro Médico Caracas.** Profesora de la **Cátedra de Bioquímica. (01/2006-12/2007).**

### **Pasantías**

- Herramientas de biología molecular en el desarrollo de una vacuna de interés veterinario. **IDECYT-USR. (2010).**
- Aplicación de técnicas de Biología Molecular para el diagnóstico y estudio de hemoparásitos de interés veterinario. **IDECYT-USR. (2006).**



## **Proyectos**

- **Coinvestigador** en el Proyecto Grupal: Incidencia, Supervivencia, Crecimiento y Control de *Enterobacter sakazakii* en Fórmulas Infantiles. Coordinadora: Dra. Elisabetta Tomé. **PG CDCH 03-7371-2008. (En ejecución)**
- **Coinvestigador** en el Proyecto Grupal: Evaluación de la prevalencia y resistencia antibiótica de bacterias patógenas y/o deteriorativas transmitidas por alimentos de origen animal, adquiridos en expendios comerciales ubicados en la Gran Caracas. Coordinadora: Dra. Elisabetta Tomé. **Proyecto de Investigación PEII Aprobado.**
- Proyecto de Tesis Doctoral: Utilización de la Metagenómica para su Aplicación en Trazabilidad: Determinación del Origen Geográfico del Cacao (*Theobroma Cacao* L) Venezolano. Tutora: Dra. Elisabetta Tomé.