

CURRICULUM VITAE

.- DATOS PERSONALES

Nombre y Apellidos: Valls Puig Jaime Enrique

Nacionalidad: Venezolana

.- ESTUDIOS REALIZADOS:

Universidad Central de Venezuela. (2009). Doctor en Ciencia y Tecnología de Alimentos.
Universidad Central de Venezuela. (1987). Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos.
Universidad Simón Bolívar. (1981). Licenciatura en Química. (Dirigida a Tecnología de Alimentos)

.- CARGO ACTUAL:

Profesor Investigador (1990-Actual) en el Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos Universidad Central de Venezuela, con la categoría de de Asociado a dedicación exclusiva (Febrero 2009).

Responsabilidades: Docente de materias relacionadas con alimentos, como: análisis de alimentos, alimentos, química de alimentos.(Pregrado), Química y bioquímica de alimentos (Postgrado). Investigador en la sección de productos marinos. Coordinador de la asignatura Seminario de Postgrado en los semestres II-2009, I-2010 y II-2010 (Actual). Tutor de 1 tesis de postgrado, 6 tesis de pregrado, Co-tutor de 2 tesis de pregrado, 12 seminarios de pregrado, 2 seminarios de postgrado y 7 pasantías de laboratorio.

.- Coordinador de Seminarios de Postgrado en el Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Desde septiembre 2010 – Actual.

.- Coordinador de la asignatura de pregrado Química de Alimentos. Septiembre 2009 – Actual., y Septiembre 1994 – Septiembre 2004.

.- Jefe del Departamento de Tecnología de Alimentos. Septiembre 2008 - Actual.

.-Encargado de la Red de Informática del Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos desde octubre 2007 - octubre 2009.

.- Jefe de la Sección de Productos Pesqueros del Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos en los periodos de octubre 1998 - junio 2004 y Enero 2005 - 2007.

.- Coordinador de Investigación del Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos como

miembro de la Comisión de Investigación de la Facultad de Ciencias, desde 1998 hasta 2004.

.- Miembro del Consejo Técnico del Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos. 1998-2007 y 2008 - actual.

.- Perteneciente a la Comisión de Inscripción del Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos. 1999 y 2002.

.- Miembro del Consejo de Escuela de Biología de la Facultad de Ciencias. 2002-2004.

.-Encargado del laboratorio de análisis físico-químicos del Instituto (1990-1993).

.-Enlace entre el Instituto y CDCH/CONICIT (1994-1996).

.-Coordinador de Extensión del ICTA. 1996.

.- Distinciones académicas:

PEI Nivel B. Julio 2011.

Orden José María Vargas en categoría Medalla. Julio 2011. UCV.

PPI NIVEL I. 2002, 2004, 2006 y 2008.

CONABA 2004. Nivel III.

Mención Honorífica en trabajo de Ascenso a Agregado. 2001.

CONABA 2001. Nivel II.

CONABA. 1998. Nivel III.

PEI. 1997.

.- FORMACIÓN DE RECURSOS HUMANOS, TUTOR DE LAS TESIS:

*- Efecto de métodos de cocción en las características físicas y químicas de tronquitos de sardina (*Sardinella aurita*). Br. Anayancy Rivas. Licenciatura en Biología, Mención Alimentos. 2012.

*-Co-tutor de la tesis: Evaluación del contenido de polifenoles y actividad antioxidante en la producción de Cerveza. Br. Luis Gómez Pavan. Licenciatura en Biología, Mención Alimentos. 2008. (Tutora: Prof. Fanny de Padilla).

*- Evaluación Física, Química, y Sensorial de Filetes de Lebranche (*Mugil Liza*) Almacenados en Congelación. Br. Anirys Xiques. Licenciatura en Biología, Mención Alimentos. 2005.

*-Evaluación Física, Química, Microbiológica y Sensorial de Filetes de Sardinas (*Sardinella aurita*) al Vacío Almacenados en Congelación. Br. Ana Paredes. Licenciatura

en Biología, Mención Alimentos. 2001.

*-Evaluación Física, Química y Organoléptica de la Sardina (*Sardinella aurita*) Tipo "round" durante su Almacenamiento en Congelación. Ing. Deokie González. Master en Ciencia Y Tecnología de Alimentos. Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Facultad de Ciencias. UCV. 2001.

*-Evaluación Física, Química, Microbiológica y Sensorial de la Sardina (*Sardinella aurita*) Durante su Almacenamiento en Hielo. Br. Delgado Alejandra. Licenciatura en Biología, Mención Alimentos. Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Facultad de Ciencias. UCV. 1999.

*-Co-tutor de la tesis de pregrado: Caracterización Bromatológica de *Eichhornia crassipes* (Bora) que Crece en el Sistema Lagunar Unare-Píritu. Br. Ana Zerpa. Licenciatura en Biología, Mención Alimentos. Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Facultad de Ciencias. UCV. 1998. (Tutor: Prof. Dolores González).

*-Evaluación de la Eficiencia del Proceso de Lavado de la Pulpa de Sardina. Br. Geraldine Bastidas. Licenciatura en Biología, Mención Alimentos. Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Facultad de Ciencias. UCV. 1991.

*-Estudio del Efecto de Crioprotectores en la Estabilidad de Pulpa de Sardina Congelada. Br. Carolina Carneiro. Licenciatura en Biología, Mención Alimentos. Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Facultad de Ciencias. UCV. 1991.

.-PUBLICACIONES

1.- LIBROS (CAPÍTULO)

Valls, J. Efecto de los procesos tecnológicos tradicionales en la calidad nutricional de productos pesqueros. Capítulo 8 del libro: Efecto del Procesamiento sobre la Calidad Nutricional de los Alimentos. Departamento de Producción de Impresos de la Universidad Simón Bolívar. Caracas. Venezuela. 2003.

2.-.REVISTAS (Indexadas y arbitradas).

Valls, J., Paredes, A., 2010. Caracterización física y química de la sardina (*Sardinella aurita*). Revista Científica FCV-LUZ. 20 (5): 546-554.

Valls, J., Xiques, A., Escalona, A. 2008. Evaluación física y química de filetes de lebranche (*Mugil Liza*) en almacenamiento congelado a -18° C. Revista Científica FCV-LUZ. 18 (3): 329-338.

Valls, J., Paredes, A., y González, D. 2006. Estabilidad de filetes de sardina (*Sardinella aurita*) en almacenamiento congelado a -18° C. Revista Científica FCV-LUZ. 16 (2): 176-185.

González, D., Valls, J., Paredes, A., y Finol, H. 2004. Cambios químicos y estructurales en tronquitos de sardina (*Sardinella aurita*) congelados y almacenados a -18 °C. Revista Científica FCV-LUZ. 14 (2): 115-123.

Valls J., Paredes A., González, A., y González, D. 2004. Evaluación física, química y sensorial de filetes de sardina (*Sardinella aurita*) empacados al vacío y congelados a -18 °C. Revista Científica FCV-LUZ. 14 (2): 115-123.

González, D., Valls J., González, A y Paredes A. 2003 (2001). Evaluación de sardinas tipo "round" sometidas a condiciones de refrigeración y congelación. Memorias de la Fundación la Salle de Ciencias Naturales. 155: 105-117.

González, D., Valls J. y González, A. 2002. Evaluación física, química y sensorial de tronquitos de sardina (*Sardinella aurita*) durante almacenamiento congelado a -18 °C. Revista Científica FCV-LUZ. 12 (4): 278-285.

Valls, J., Bello R y Kodaira M. 2002. A research note: Semi-quantitative analysis by thin layer chromatography (TLC) of biogenic amines in dried salted, and canned fish products. J. Food Quality. 25(2): 165-176.

Valls, J., Bello R y Kodaira M. 2001. Validation of liquid chromatography analysis of ATP-related compounds in sardines (*Sardinella aurita*). J. Aquatic. Food Product Tech. 10 (3): 67-78.

Tomé, E., Iglesias, M., Kodaira, M y Valls, J. 2001. Efecto del tiempo de retardo en la refrigeración sobre la frescura de la tilapia (*Oreochromis spp*) cultivada. Aceptado para su publicación en: Anales Venezolanos de Nutrición. 14(1): 3-8.

Delgado, A., Valls J y Tomé, E. 2001. Evaluación física y química de la sardina (*Sardinella aurita*) durante su almacenamiento en hielo. Revista Científica FCV-LUZ. 11 (1): 22-29.

Delgado, A., Valls J y González, A. 2000. Evaluación de aminas biógenas, microbiológica y sensorial de sardina (*Sardinella aurita*) durante su almacenamiento en hielo. Revista Científica FCV-LUZ. 10 (6): 494-502.

Valls, J y Delgado, A. 2000. Evaluación de los productos de degradación del ATP en sardina (*Sardinella aurita*) durante su almacenamiento en hielo. Revista Científica FCV-LUZ. 10 (5): 383-390.

Valls, J., Bello R y Kodaira M. 1999. Validation of liquid chromatography analysis of biogenic amines in canned fish products. J. Aquatic. Food Product Tech. 8 (3): 79-91.

3.-Publicaciones en extenso en *Proceedings* de eventos.

Valls, J. 2002. Histamina en atún y otros grandes pelágicos. Métodos para su cuantificación. En Memorias del Taller "Aprovechamiento e industrialización de atún y otros grandes pelágicos. Cumaná, Sucre. 29-31 mayo 2002.

Valls, J. 2000. Metodologías físicas y químicas para evaluar la calidad y frescura de sardinas en condiciones de refrigeración y congelación. En Memorias del Taller "Evaluación, Tecnología e industrialización de pequeños pelágicos", Cumaná, Sucre. 06-08 diciembre 2000.

Valls, J., Bello R y Kodaira M. 1996."Determinación de aminas biógenas y nucleótidos por cromatografía líquida de alta eficiencia (HPLC) en muestras de sardinas (*Sardinella aurita*). FAO. Informe de Pesca N° 538. FAO Roma. 53-58.

Valls, J., Bello R y Kodaira M. 1994. "Desarrollo de métodos cromatograficos para la determinación de aminas biógenas y nucleótidos en pescado. En Memorias del I Congreso Venezolano de Ciencias Acuáticas. Boca de Río. Margarita.

Valls, J., Bello R y Kodaira M. 1994. "Efecto del lavado de la pulpa de sardina con soluciones acuosas y salinas". En Memorias del I Congreso Venezolano de Ciencias Acuáticas. Boca de Río. Margarita.

4.-Monografías presentadas en cursos como docente.

*.-Manual de Métodos Físico, Químicos para Evaluar la Calidad de Productos Acuícolas. Curso-Taller Regional FAO/ DANIDA sobre Procesamiento y Mercadeo de Pescado de Aguas Continentales y Acuicultura. UCV-FAO/ DANIDA. 16-27 de Noviembre 1998.

*.-Métodos Fisicoquímicos para Evaluar la Calidad de Pescado de Aguas Continentales y Aspectos Higiénicos Sanitarios en Productos Pesqueros. Curso Procesamiento de los Productos de la Acuicultura. UCV/ UNELLEZ/ ICTA. San Carlos. Cojedes. 30-31 Mayo.1995.

*.-Métodos Fisicoquímicos para Evaluar la Calidad de Mariscos y sus Productos. Curso Análisis de Riesgo y Control de Puntos Críticos en el Procesamiento de Crustáceos y Moluscos. UCV-ICTA. Noviembre 25-Diciembre 13 de 1991.

*.-Métodos Fisicoquímicos para Evaluar la Calidad en Productos Marinos. Curso-Taller de Biotecnología de Productos Marinos. Boca de Río. Margarita.

UCV-UDO. 4-15 Marzo 1991.

*-Métodos Físicoquímicos para Evaluar la Calidad en Conservas de Pescado. Curso-Taller de Tecnología de Productos Marinos en Conserva. Boca de Río. Margarita. UCV-UDO. 12-16 Noviembre 1990.

ASISTENCIA A CONGRESOS

1.-Presentaciones de Trabajos en Eventos o Congresos Nacionales.

Valls, J., Xiques, A. Efecto del almacenamiento congelado a -28°C en las características físicas y químicas de filetes de lebranche (*Mugil liza*). I Congreso Venezolano de Ciencia, Tecnología e Innovación en el Marco de la LOCTI y del PEII. 23 al 26 septiembre del 2012. Caracas.

Valls, J. Xiques, A. Efecto del almacenamiento congelado a -18°C y -28°C en el perfil de ácidos grasos y evaluación sensorial de filetes de lebranche (*Mugil liza*). I Congreso Venezolano de Ciencia, Tecnología e Innovación en el Marco de la LOCTI y del PEII. 23 al 26 septiembre del 2012. Caracas.

Valls, J. Efecto del almacenamiento congelado a -28°C en las características físicas y químicas de bloques de pulpa lavada de sardina (*Sardinella aurita*). I Congreso Venezolano de Ciencia, Tecnología e Innovación en el Marco de la LOCTI y del PEII. 23 al 26 septiembre del 2012. Caracas.

Rivas, A., Paredes, A., y Valls, J. Efecto de métodos de cocción en las características físicas y químicas de tronquitos de sardina (*Sardinella aurita*). III Jornadas de Investigación y Extensión de la Facultad de Ciencias. Mayo 2011. Caracas.

Valls, J., Escalona, A. Cuantificación de ácido láctico en sardina (*Sardinella aurita*), mediante extracción en fase sólida (SPE). II Jornadas de Investigación y Extensión de la Facultad de Ciencias. Mayo 2010. Caracas.

Valls, J., Paredes, A. Caracterización física y química de la sardina (*Sardinella aurita*). II Jornadas de Investigación y Extensión de la Facultad de Ciencias Mayo. 2010. Caracas.

Valls, J., Escalona, A. 2008. Estudio de la selectividad de una metodología por HPLC para la cuantificación de ácido láctico en sardinas. I Jornadas de Investigación y Extensión de la Facultad de Ciencias 2008. Mayo 2008. Caracas.

Valls, J., Escalona, A. 2008. Optimización de las condiciones de separación cromatográficas por HPLC para la determinación de ácido láctico en sardinas. I Jornadas de Investigación y Extensión de la Facultad de Ciencias 2008. Mayo 2008. Caracas.

Valls, J., Xiques, A., Escalona, A. Evaluación física y química de filetes de lebranche (*Mugil Liza*) en almacenamiento congelado a -18° C. IX Congreso Latinoamericano de Microbiología e Higiene de los Alimentos y IV Congreso Venezolano de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Mayo 2007. Porlamar Edo. Nueva Esparta. Venezuela.

Castillo G., Barrero, M., Kodaira M., Valls J y González, A. Efecto del lavado de la pulpa de sardina (*Sardinella aurita*) con una solución de NaHCO₃ sobre la estabilidad de las proteínas miofibrilares durante su almacenamiento a -30° C. III Congreso Venezolano de Ciencia y Tecnología de Alimentos y II Congreso Panamericano de Calidad Sanitaria de los Alimentos. Caracas 29 junio-03 julio 2002.

González, D., Valls J. y González, A. Evaluación física, química y sensorial de tronquitos de sardina (*Sardinella aurita*) durante almacenamiento congelado a -18 °C. III Congreso Venezolano de Ciencia y Tecnología de Alimentos y II Congreso Panamericano de Calidad Sanitaria de los Alimentos. Caracas 29 junio-03 julio 2002.

Kodaira, M., Martínez, R., Valls, J y Bello, R. Efecto de la Época de Captura sobre los Cambios Post-mortem de la Palometa (*Milossoma sp*) Durante su Almacenamiento en Hielo. I Jornadas de investigación en el Estado Amazonas. Caracas 27 al 29 noviembre 2000.

Valls, J., Delgado. A, y González. A. ". Evaluación de la Degradación de Nucleótidos en Sardina (*Sardinella aurita*) Durante su Almacenamiento en hielo II Congreso Venezolano de Ciencia y Tecnología "Dr. Asher Ludin. Caracas 24 al 28 de Abril 1999.

Delgado.A, González, A y Valls J. Evaluación Física, Química, Microbiológica y Sensorial de la Sardina (*Sardinella aurita*) Durante su Almacenamiento en hielo. II Congreso Venezolano de Ciencia y Tecnología "Dr. Asher Ludin". Caracas 24 al 28 de Abril 1999.

Kodaira, M., Martínez, R., Valls, J., de Jongh, V y Fernández. M. Evaluación de la Frescura, Durante el Almacenamiento en Hielo de la Palometa (*Milossoma spp*) capturada en Diferentes Épocas del Año. II Congreso Venezolano de Ciencia y Tecnología "Dr. Asher Ludin". Caracas 24 al 28 de Abril 1999.

Valls J., Bello, R. y Kodaira M. "Optimización de una Metodología por Cromatografía Líquida de Alta Eficiencia (HPLC) para la Determinación de Aminas Biógenas en Pescado y sus Productos". I Congreso Venezolano de Ciencia y Tecnología "Dr. Nikita Czyhrinciw". Caracas. 23-27 de Marzo 1996.

de Jongh, V., Kodaira, M., Martínez, R y Valls, J. "Efecto de la Época de Captura y de la Condición de Almacenamiento en Hielo sobre la Estabilidad Química y Sensorial de Palometa (*Miliossoma spp*) ". I Congreso Venezolano de Ciencia y Tecnología "Dr. Nikita Czyhrinciw". Caracas. 23-27 de Marzo 1996.

Valls J., Bello, R., Kodaira M y de Jongh V. "Determinación de Aminas Biógenas y Nucleótidos en Productos Pesqueros por Cromatografía Líquida de Alta Eficiencia (HPLC)". VI Congreso Latinoamericano de Cromatografía. Caracas. 21-25 de Enero de 1996.

Valls J., Bello, R y Kodaira M "Desarrollo de Métodos Cromatográficos para la Determinación de Aminas Biógenas y Nucleótidos en Pescado". I Congreso Venezolano de Ciencias Acuáticas.. Boca de Río, Nueva Esparta del 17 al 21 de Octubre 1994.

Bello, R., Valls J, Bastidas, M y Bastidas G. "Efecto del Lavado de la Pulpa de Sardina con Soluciones Acuáticas y Salinas". I Congreso Venezolano de Ciencias Acuáticas. Boca de Río, Nueva Esparta del 17 al 21 de Octubre 1994.

Valls, J. "Determinación de Aminas Biógenas y Nucleótidos por Cromatografía Líquida de Alta Eficiencia (HPLC) en Muestras de Sardinas (*Sardinella aurita*)". III Consulta de Expertos sobre Tecnología de Productos Pesqueros en América Latina. Presentación del trabajo titulado: Margarita. 21-25 Marzo 1994.

2.-Trabajos presentados en Convenciones nacionales de AsoVac.

González, D., Valls J., González, A y Paredes, A. Estabilidad de Sardinas Tipo "Round" Sometidas a Condiciones de Refrigeración y Congelación. L Convención de AsoVac. 2000. Universidad Simón Bolívar.

El Khor, S., Kodaira, M., Valls, J., Martínez, R. Evaluación Física, Química, Microbiológica y Organoléptica del Híbrido de Tilapia (*Oreochromis spp*) Durante su almacenamiento en Refrigeración. XLVIII Convención de AsoVac. 1998. Maracaibo. Edo. Zulia.

Valls J., Bello, R y Kodaira M. Determinación de Aminas Biógenas en Productos Pesqueros Enlatados por Métodos Cromatográficos. XLV Convención de AsoVac. 1995, Universidad Simón Bolívar, Estado Miranda.

Valls J., Bello, R y Kodaira M. Desarrollo y Evaluación de una Metodología por Cromatografía Líquida de Alta Eficiencia (HPLC) para el Análisis de Aminas Biógenas en Sardinas. XLIV Convención de AsoVac. 1994, Estado Falcón, Coro.

Valls J., Bello, R y Kodaira M. Desarrollo y Evaluación de una Metodología por Cromatografía Líquida de Alta Eficiencia (HPLC) para el Análisis de Nucleótidos de

Degradación en Sardinias. XLIV Convención de AsoVac. 1994, Estado Falcón, Coro.

Valls J., Bello R y Kodaira M. Desarrollo y Evaluación de Métodos Semicuantitativos para la Determinación de Aminas Biógenas en Sardinias. XLIII Convención. Mérida. ULA. Facultad de Ciencias. 1993.

Geraldine Bastidas, Valls J y Bello R. Efecto del Lavado en la Calidad de Pulpa de Sardina. XLII Convención. Caracas. UCV. Facultad de Medicina. Noviembre 1992.

Geraldine Bastidas, Valls J y Bello R. Efecto del Tripolifosfato de Sodio y Sacarosa en la Estabilidad de Pulpa de Sardina Congelada. XLII Convención. Caracas. UCV. Facultad de Medicina. Noviembre .1992. Carneiro C, Valls J y Bello R.

Rosas, A. y Valls J.. Autoxidación Competitiva en el Sistema Linoleato de Metilo-Linolenato de Metilo. XXXI Convención. Maracaibo. Noviembre 1981.

G.M d'Aloya, J. Valls., J.A. González y N. Ercoli. Un nuevo Antimonial Pentavalente con Acción Antitripanosomal: Sb-Pentadimetil Cisteína. XXXIII Convención. Caracas. Octubre 1983.

3.-Conferencias o Ponencias en Eventos Nacionales .

Métodos Físicos y Químicos de Evaluación de Productos Pesqueros. Curso- Taller sobre Tecnología y Aseguramiento de la Calidad de Productos Pesqueros. Edo. Nueva Esparta. Porlamar. Octubre 2009.

Técnicas Especiales de Evaluación con HPLC en Productos Pesqueros . Curso- Taller sobre Tecnología y Aseguramiento de la Calidad de Productos Pesqueros. Edo. Nueva Esparta. Porlamar. Octubre 2009.

HPLC como Herramienta Analítica para la Investigación en Tecnología de Productos Pesqueros. Curso – Taller Tópicos Actuales en Tecnología de Productos Pesqueros. Edo. Nueva Esparta. La Asunción. Abril 2007.

Métodos Físicos y Químicos para la Evaluación de la Calidad y Frescura de los Recursos y Productos Marinos. Curso – Taller Tópicos Actuales en Tecnología de Productos Pesqueros. Edo. Nueva Esparta. La Asunción. Abril 2007.

Conceptos básicos del HACCP. III Congreso Venezolano de Ciencia y Tecnología de Alimentos y II Congreso Panamericano de Calidad Sanitaria de los Alimentos. Caracas 29 junio-03 julio 2002.

Histamina en atún y otros grandes pelágicos. Métodos para su cuantificación. Taller "Aprovechamiento e industrialización de atún y otros grandes pelágicos. 2002. Cumaná,

Sucre. 29-31 mayo 2002.

Metodologías Físicas y Químicas para Evaluar la Calidad y Frescura de Sardinas en Condiciones de Refrigeración y Congelación Taller "Evaluación, Tecnología e Industrialización de Pequeños Pelágicos". Cumaná, Sucre. 06-08 diciembre 2000.

"Efecto de los Procesos Tecnológicos en la Calidad Nutricional de Productos Pesqueros". Curso "Efecto del Procesamiento Sobre la Calidad Nutricional de los Alimentos". Evento Organizado por: CYTED/ Facultad de Farmacia UCV/ USB/ ICTA/ Cadipro Milk. Caracas. Julio 2001.

"Actividades Desarrolladas por el Grupo de Pesqueros del Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos de la Facultad de Ciencias". Primer Encuentro Nacional de Investigadores de Productos Acuícolas. Evento Organizado por: ICTA/ UDO/ CONICIT. 26 y 27 de Abril 2001. Nueva Esparta-UDO.

I Taller de Manipulación de Pescado. Caracas. Noviembre 1999. Presentación de dos ponencias:

"Cambios Post mortem en Pescados"

"Enfermedades de Origen Químico Asociados a los Productos Pesqueros".

Evento organizado por SARPA (Servicio Autónomo de los Recursos Pesqueros)

Curso: Tecnología de Productos Pesqueros. Universidad del Zulia. Facultad de Ingeniería. División de Postgrado. Programa: Ciencia y Tecnología de Alimentos. Maracaibo. Octubre 1998. Presentación de dos ponencias:

"Control de Calidad, Métodos de Análisis Específicos. Sistemas de Control de Calidad durante la Producción. Normas y Regulaciones.

"Evaluación Sensorial de Productos Pesqueros"

IV Taller de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP), Buenas Prácticas de Fabricación (BPF) y Procedimientos Estandarizados Operativos de Higiene y Saneamiento de Plantas (SSOPs). Fundación La Salle, Punta de Piedras. Nueva Esparta. Agosto 1998. Presentación de dos ponencias:

"Composición química de los Productos Pesqueros y su Influencia sobre su Calidad. " y

"Enfermedades de Origen Químico en Productos Pesqueros".

Evento organizado por SARPA (Servicio Autónomo de los Recursos Pesqueros)

III Taller de Análisis de peligros y puntos Críticos de Control (HACCP), Buenas Prácticas de Fabricación (BPF) y Procedimientos Estandarizados Operativos de Higiene y Saneamiento de Plantas (SSOPs). Las Piedras. Falcón. Junio 1998. Presentación de dos ponencias:

"Composición Química de los Productos Pesqueros y su Influencia sobre su Calidad. " y

"Enfermedades de Origen Químico en Productos Pesqueros".

Evento organizado por SARPA (Servicio Autónomo de los Recursos Pesqueros)

II Taller de Análisis de peligros y puntos Críticos de Control (HACCP), Buenas

Prácticas de Fabricación (BPF) y Procedimientos Estandarizados Operativos de Higiene y Saneamiento de Plantas (SSOPs). Cumaná. Sucre. Marzo 1998. Presentación de dos ponencias:

"Composición Química de los Productos Pesqueros y su Influencia sobre su Calidad." y "Enfermedades de Origen Químico en Productos Pesqueros".

Evento organizado por SARPA (Servicio Autónomo de los Recursos Pesqueros)

I Taller de Análisis de peligros y puntos Críticos de Control (HACCP), Buenas Prácticas de Fabricación (BPF) y Procedimientos Estandarizados Operativos de Higiene y Saneamiento de Plantas (SSOPs). Maracaibo. Zulia. Enero 1998. Presentación de dos ponencias:

"Composición Química de los Productos Pesqueros y su Influencia sobre su Calidad." y "Enfermedades de Origen Químico en Productos Pesqueros".

Evento organizado por SARPA (Servicio Autónomo de los Recursos Pesqueros)

II Taller de aseguramiento de la calidad de los recursos pesqueros. Cumaná. Sucre. Mayo 1997. Presentación de dos ponencias:

"Composición Química de los Productos Pesqueros y su Influencia sobre su Calidad." y "Enfermedades de Origen Químico en Productos Pesqueros".

Evento organizado por SARPA (Servicio Autónomo de los Recursos Pesqueros)

I Taller de Aseguramiento de la Calidad de los Recursos Pesqueros. Enero 1995. Presentación de la ponencia:

"Agentes de Enfermedades Asociados con los Alimentos Marinos".

Evento organizado por SARPA (Servicio Autónomo de los Recursos Pesqueros)

I Taller sobre utilización de los Recursos Pesqueros. Cumaná. Sucre. 07-08 Julio 1994. Presentación de la Ponencia:

"Métodos Físicos Químicos para Evaluar la Calidad de Pescados y sus Productos".

Evento organizado por CECOTUP (Centro de Cooperación Tecnológica de las Universidades y Sector Productivo) / FEDEAGRO.

4.-Presentaciones de Trabajos en Eventos o Congresos Internacionales.

Valls, J., Paredes, A., González, D., González, A. Evaluación Física, Química, Microbiológica y Sensorial de Filetes de Sardina (*Sardinella aurita*) Empacados al vacío y Congelados a -18° C. I Simposium *in Memoriam* Francisco López Capont. "El Futuro de la Industria Pesquera en un Mundo Globalizado". Santiago de Compostela. La Coruña. España. 28-30 de Octubre 2002.

González, D., Valls J., y Paredes, A. Cambios Químicos y Estructurales en Tronquitos de Sardina (*Sardinella aurita*) Congelados y Almacenados a -40° C. I Simposium *in Memoriam* Francisco López Capont. "El Futuro de la Industria Pesquera en un Mundo Globalizado". Santiago de Compostela. La Coruña. España. 28-30 de Octubre 2002.

Tovar, L., Clemente, L., y Valls, J. Histamina en Productos Pesqueros, Métodos de Cuantificación. I Simposium *in Memoriam* Francisco López Capont. "El Futuro de la Industria Pesquera en un Mundo Globalizado". Santiago de Compostela. La Coruña. España 28-30 de Octubre 2002.

León, A., Mejías, L., y Valls, J. Aislado de Soja: Efectos de su Incorporación en Productos Pesqueros. Metodologías para su Determinación. I Simposium *in Memoriam* Francisco López Capont. "El Futuro de la Industria Pesquera en un Mundo Globalizado". Santiago de Compostela. La Coruña. España 28-30 de Octubre 2002.

Valls J, Kodaira, M y Tome, E. "Validation of liquid chromatographic analysis of ATP-related compounds in sardine (*Sardinella aurita*), tilapia (*Oreochromis spp*) and palometa (*Milossoma spp*). 2000 Institute of Food Technologists Annual Meeting and Food. 10-14 Junio 2000. Dallas, Texas, E.U.A.

Valls J, Bello, R y Kodaira M. "Studies by High-Performance Liquid Chromatography (HPLC) and Thin Layer Chromatography (TLC) of Biogenic Amines in Canned Fish Products. 27 th Wefta (Western European Fish Technologist's Association). 19-22 Octubre 1997. Madrid España .

Valls J, Bello, R y Kodaira M. " Uso de Cromatografía en Capa Fina (TLC) para la determinación de aminas biógenas en pescado y sus productos ". XI Simposio Científico Tecnológico de la Comisión del Frente Marítimo. Diciembre 1994, Ciudad de Mar de Plata, Argentina.

5.-Conferencias o Ponencias en Eventos Internacionales.

Valls J .Desarrollo de Metodologías para la Determinación de Aminas Biógenas en Productos Pesqueros de Interés Comercial para Venezuela. En VII Seminario Internacional sobre Temas Pesqueros. 11 a 29 de Agosto, 1997. Escuela Nacional de Pesca, Mar del Plata, Argentina. Curso de JICA. (Japanese International Cooperation Agency) Japón.

Trujillo, E., Valls, J y Barrero, M. Situación pesquera en Venezuela. En VII Seminario Internacional sobre Temas Pesqueros. 11 a 29 de Agosto, 1997. Escuela Nacional de Pesca, Mar del Plata, Argentina. Curso de JICA. (Japanese International Cooperation Agency) Japón.

Valls J. Histamine en Marine Products (Study Report). 1996. Valls J. En Curso "Quality Assurance of Marine Food". Agosto 14 a Diciembre 05, 1996. Kanagawa International Fisheries Training Center (KIFTC). Kanagawa. Curso de JICA. (Japanese International Cooperation Agency) Japón.

Valls J. Fisheries Situation in Venezuela (Country Report). 1996. Valls J. En Curso "Quality Assurance of Marine Food". Agosto 14 a Diciembre 05, 1996. Kanagawa International Fisheries Training Center (KIFTC). Kanagawa. Curso de JICA. (Japanese International Cooperation Agency) Japón.

.- Proyectos Coordinados o participados

Coordinador del Proyecto Individual CDCH PI- 03-7134-2008-2 (Etapa 2). Estudio de la influencia de los tratamientos de cocción en la composición química de la sardina (*Sardinella aurita*). En ejecución.

Coordinador del Proyecto Individual CDCH PI- 03-7134-2008-1. Estudio de la influencia de los tratamientos de cocción en la composición química de la sardina (*Sardinella aurita*). Concluido y aprobado informe final.

Coordinador del Proyecto "Ayuda Institucional Tipo A". CDCH Tipo A 03-00-6662-2007. Concluido.

Coordinador del Proyecto Individual "Optimización y Validación de una Metodología por Cromatografía Líquida de Alta Resolución (HPLC) para la Determinación de Ácido Láctico en Productos Pesqueros. CDCH PI- 03-00-5827-2005. Concluido y aprobado el informe final.

Coordinador del Proyecto "Ayuda Institucional Tipo A". CDCH Tipo A 03-00-5826-2005. Comenzó en diciembre 2005. Concluido y aprobado el informe final.

Coordinador del Proyecto Individual en su II Etapa: Estudio de la Estabilidad de Sardinas (*Sardinella aurita*) en Condiciones de Refrigeración y Congelación. CDCH PI- 03.32.3986.2001. Concluido y aprobado el informe final.

Coordinador del Proyecto Individual en su II Etapa: "Identificación y Evaluación de los Componentes que intervienen en la Calidad del Músculo de Sardina Extraído Mecánicamente. Concluido y aprobado el informe final.

Coordinador del Proyecto de Grupo: Tipo A para el Laboratorio de Productos Pesqueros. CDCH Tipo A N° 03-33-4649-2000. Concluido y aprobado el informe final.

Coordinador del Proyecto Individual: Estudio de la Estabilidad de Sardinas (*Sardinella aurita*) en Condiciones de Refrigeración y Congelación. Etapa I. CDCH 03.32.3986.97. Concluido y aprobado el informe final.

Participación en el Proyecto: Elaboración de una Conserva de Sardina con Salsa de

Soya. Proyecto Coordinado por Ing. Kyokatsu, Banchi de Japanese International Agency Cooperation (JICA) y Prof. Kodaira Makie, Finalizado en 1999.

Participación en el Proyecto de Grupo: Tipo A para el Laboratorio de Productos Pesqueros. CDCH 03.32.3588.95. Proyecto Coordinado por Prof. Kodaira Makie. Financiado por el CDCH. Finalizado en 1998.

Coordinador del Proyecto Individual: "Estudio del Desarrollo de Aminoácidos Biogénicos en Pescado y Productos Pesqueros de Interés Comercial para Venezuela". CDCH 03-33-2726-92. I y II Etapa. Financiado por el CDCH. Finalizado 1996.

K.- Actividades como Jefe de Departamento en la Comisión Curricular de la Escuela de Biología de la Facultad de Ciencias, Universidad Central de Venezuela.

Se ha participado en las reuniones de la Comisión Curricular de la Escuela de Biología, como Jefe de Departamento (Septiembre 2008- Septiembre 2011), en la elaboración de los siguientes documentos:

1.- Propuesta de Diseño Curricular de la Escuela de Biología: Diseño Epistemológico, Diseño Competencial y Diseño Conceptual Disciplinar

2.- Resumen de Propuesta de Diseño Curricular de la Escuela de Biología.

K.1.- Participación del Departamento de Tecnología de Alimentos en los siguientes eventos de la Comisión Curricular de la Escuela de Biología.

A.- II Jornadas de Investigación y Extensión de la Facultad de Ciencias. Mayo 2010. Caracas.

1.1.- Presentación de Carteles:

PROPUESTA DE DISEÑO CURRICULAR DE LA ESCUELA DE BIOLOGÍA
FACULTAD DE CIENCIAS, UCV. II. DISEÑO EPISTEMOLOGICO.

J. Romero , I. Petralanda , F. González, M. Fernández , M. Taisma, J. Valls, H. Ramos., I. Hernández y G. Alonso.

PROPUESTA DE DISEÑO CURRICULAR DE LA ESCUELA DE BIOLOGÍA
FACULTAD DE CIENCIAS, UCV. II. DISEÑO COMPETENCIAL.

F. González , I. Petralanda , J. Romero , M. Fernández , M. Taisma, J. Valls, H. Ramos., I. Hernández y G. Alonso.

PROPUESTA DE DISEÑO CURRICULAR DE LA ESCUELA DE BIOLOGÍA
FACULTAD DE CIENCIAS, UCV. III. DISEÑO CONCEPTUAL DISCIPLINAR.

I. Petralanda , J. Romero , F. González, M. Fernández , M. Taisma, J. Valls, H. Ramos., I. Hernández y G. Alonso.

1.2.- Coloquio:

Propuesta de cambio curricular en la escuela de Biología

Coordinadores: Jesús Romero y María Dolores Fernández

B.- VIII Reunión Nacional de Currículo y II Congreso Internacional de Calidad e Innovación en la Educación Superior. UCV 14 al 16 de Julio 2010.

Presentación de trabajo: Nuevo Diseño Curricular de la Escuela de Biología, Facultad de Ciencias UCV. Fundamentos Socioeducativos, Competenciales y Disciplinarios.

Dr. Jaime Valls
Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos
Facultad de Ciencias
Universidad Central de Venezuela