

Nacionalidad: Venezolana  
CI. 6226507

[Dirección] Urb. Paraíso. Av. Boyacá con la Fuente. Edif. San Cono Piso 5 Apto. 25. Caracas-Venezuela. Cp. 1021.

[Teléfonos] 0212-4428366.

[email] [leymaya.guevara@ciens.ucv.ve](mailto:leymaya.guevara@ciens.ucv.ve); [leymaya.guevara@gmail.com](mailto:leymaya.guevara@gmail.com)

## **TÍTULOS ACADÉMICOS**

---

- [Dra Por la Universidad Politécnica de Cartagena] [Universidad Politécnica de Cartagena] [2010 ] [Sobresaliente-Cumlaude]
- [Msc. En Ciencia y Tecnología de Alimentos] [Universidad Central de Venezuela] [1999]
- [Lic. En Biología-Mención Tecnología de Alimentos] [1995]

## **FORMACIÓN EXTRA ACADÉMICA**

---

- [1994] [Investigación y Detección de Microorganismos de Reciente Importancia en Alimentos.] [Sociedad Venezolana de Microbiología]
- [1996] [Recientes Avances en la Detección de Patógenos en Alimentos] [I Congreso Venezolano de Ciencia y Tecnología "Dr. Nikita Czyhrinciw"] [UCV]
- [1996] [ I Seminario Internacional sobre: “Análisis de Riesgo y Puntos Críticos de Control (HACCP) para la Industria de Alimentos] [Ministerio de Sanidad y Asistencia Social]
- [1996] [El Uso de Planes Genéricos de HACCP en la Industria de Alimentos y su Integración a los Programas de Aseguramiento de la Calidad"] [I Congreso Venezolano de Ciencia y Tecnología Dr. Nikita Czyhrinciw"]
- [1996] [Curso] [La Evaluación Microbiológica por Metodología de Reto Microbiano En el Desarrollo de Productos Mínimamente Procesados". Proyecto CYTED XI-3 "Desarrollo de Tecnologías de Mínimo Procesamiento para la Preservación de Productos Frutohortícolas] [Instituto de Ciencia y Tecnología. Facultad de Ciencias.UCV]
- [1999] [Curso] [Petrifilm TM”: Microbiología Rápida en Apoyo del Laboratorio de Calidad y Producción] [Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Facultad de Ciencias. UCV]
- [2000] [Microbiología Predictiva, HACCP, factores en combinación y análisis cuantitativo de riesgos aplicados a la seguridad de los alimentos] [Universidad de Buenos Aires.

Facultad de ciencias Exactas y Naturales. Departamento de Industrias. Argentina, Buenos Aires]

- [2001] [Curso] [Microbiología Predictiva] [Proyecto CYTED XI. H y XI-15. Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Facultad de Ciencias. UCV]
- [2001] [Curso] [Seminario internacional: Microbiología e inocuidad de productos de frutas y hortalizas con mínimo proceso] [Proyecto CYTED XI. H y XI-15. Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Facultad de Ciencias. UCV]
- [2001] [Curso] [Técnicas moleculares para la detección de patógenos en alimentos] [Universidad Central de Venezuela. Rectorado. División de Ambiente, Salud y Trabajo]
- [2002] [Curso de Ampliación] [Procesos Térmicos] [Facultad de Ciencias. Universidad Central de Venezuela. Caracas. Venezuela] [40 horas]
- [2002] [Taller y curso] [Biodiversidad Microbiana y Oportunidades Tecnológicas en los Trópicos Húmedos] [Facultad de Ciencias. Universidad Central de Venezuela]
- [2002] [Curso] [Estimación de la densidad microbiana e identificación de microorganismos por técnicas rápidas] [Facultad de Ciencias. UCV]
- [2004] [Curso] [de Alimentos y Puntos Críticos de Control (HACCP)] [ILSI NOR-ANDINO. Capítulo Venezuela]
- [2004] [Curso] [Biotecnología Moderna y su Importancia en el Desarrollo Agrícola] [ILSI NOR-ANDINO. Capítulo Venezuela]
- [1995] [Congreso] [XLV Asociación Anual para el Avance de la Ciencia (AsoVAC). USB] [Caracas-Venezuela]
- [1996] [Congreso] [I Congreso Venezolano de Ciencia y Tecnología de Alimentos "Dr. Nikita Czyhrinciw] [Caracas-Venezuela]
- [1997] [Congreso] [IAMFES, 84 th Annual Meeting] [Orlando-USA]
- [1999] [Congreso] [II Congreso Venezolano de Ciencia y Tecnología de Alimentos "Dr. Asher Ludin] [Caracas-Venezuela]
- [1999] [Taller] [Taller Venezolano Sobre aprovechamiento y Comercialización de Moluscos y Bivalvos] [Caracas-Venezuela]
- [2002] [Simposium] [Simposiun on Emerging Technologies for the Food Industry] [Madrid-España]
- [2002] [Congreso] [III Congreso Venezolano de Ciencia y Tecnología de Alimentos. II Congreso Panamericano de Calidad Sanitaria de los Alimentos] [Caracas-venezuela]
- [2006] [Congreso] [I Congreso I Congreso Iberoamericano sobre Seguridad Alimentaria CIBSA] [Sevilla, España]
- [2006] [Congreso] [The International Conference on Proteomics: "Bridging the Gap Between Gene Expression and Biological Function] [Luxemburgo]
- [2006] [Congreso] [IAFP European Symposium] [Barcelona-España]
- [2007] [Congreso] [V Congreso Iberoamericano de Tecnologia Postcosecha y Agroexportaciones] [Murcia-España]

- [2007] [Congreso] [5<sup>th</sup> International Conference “Predictive Modelling in Food” [Athenas-Grecia]
- [2008] [Congreso] [II Congreso Iberoamericano sobre Seguridad Alimentaria: V Congreso Español de Ingeniería de los Alimentos] [Barcelona-España]
- [2011] [Curso] Micotoxinas en granos y cereales, importancia y control. 40 horas. Mayo 2011. Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Fac. de Ciencias-UCV.
- [2011] [Seminario] Impacto de los patógenos emergentes en la Industria de Alimentos. 5 de octubre. [ILSI NOR-ANDINO. Capítulo Venezuela]
- [2011] [Seminario] Ingredientes innovadores para el bienestar de la población. 10 de noviembre. [ILSI NOR-ANDINO. Capítulo Venezuela].

### **PUESTOS DOCENTES DESEMPEÑADOS**

- Laboratorio de Microbiología de Poblaciones. Instituto de Zoología Tropical. Facultad de Ciencias. UCV. Desde: 26-10-92 Hasta: 28-09-94. Pasante.
- Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Facultad de Ciencias. UCV. Desde: 1-10-95 Hasta 1/09/99 Investigador adscrito al Proyecto CONICIT "Incidencia, Comportamiento y Patogenicidad de *Listeria monocytogenes* y *Aeromonas hydrophila* en Productos de Origen Vegetal". Caracas-Venezuela.
- Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Facultad de Ciencias. UCV. Primer semestre del año lectivo 1994-95. Preparador I del Laboratorio de Microbiología de Alimentos.
- Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Facultad de Ciencias. UCV. Segundo semestre del año lectivo 1995-95. Preparador I del Laboratorio de Análisis de Alimentos.
- Investigador Adscrito del Proyecto "Incidencia, Comportamiento y Patogenicidad de *Listeria monocytogenes* *Escherichia coli* O157:H7 y *Aeromona hydrophila* en Productos de Origen Vegetal". CONICIT. 1995-1997.
- Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Facultad de Ciencias. UCV. Desde 1-04-98 Hasta 1999. Investigador adscrito al Proyecto CONICIT “Mocoflora, Incidencia de Aflatoxinas en Maíz y Arroz y su Control”. Caracas-Venezuela.
- Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Facultad de Ciencias. UCV. Desde: 24-03-2000 Hasta: 06-02-2003. Profesor Ordinario. Categoría Instructor. Caracas-Venezuela.
- Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Facultad de Ciencias. UCV. Desde: 6-02-2003 Hasta 06-07-2010. Profesor Ordinario. Categoría Asistente. Caracas-Venezuela.
- Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Facultad de Ciencias. UCV. Desde: 6-07-2010 Hasta la presente fecha. Profesor Ordinario. Categoría Agregado. Caracas-Venezuela.

## **ACTIVIDAD DOCENTE DESEMPEÑADA**

Asistencia Técnica en el Curso "La Evaluación Microbiológica por Metodología de Reto Microbiano en el Desarrollo de Productos Minimamente Procesados". CYTED. ICTA. UCV. VENEZUELA. 1996.

Expositor "Curso Pre-Jornada: Microorganismos "Emergentes" Productores de Enfermedades por Consumo de Alimentos. Universidad de Carabobo. Sociedad Venezolana de Microbiología. Capitulo Carabobo. 01/noviembre/1998.

Profesor Instructor en el curso "Estandarización de Técnicas y Criterios para el Análisis Microbiológico de Alimentos". Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Universidad Central de Venezuela. Venezuela. 2002.

Jurado en las XXVIII Jornadas Científicas en el Marco del LXVI Aniversario del Instituto Nacional de Higiene "Rafael Rangel". 18 al 22 de Octubre de 2004.

Asistencia Técnica en el Curso "Especialistas Universitarios en Análisis Instrumental". SAIT. Universidad Politécnica de Cartagena. 2006.

[Tutora] Gaviria, M. Microencapsulación de *Bifidobacterium lactis* Bb-12. Determinación de la viabilidad y crecimiento de *Bifidobacterium lactis* Bb-12 en cápsulas de alginato de sodio. Marzo, 2005.

[Tutora] Alvarez, N. Evaluación de la calidad microbiológica de una pulpa de fruta: Guanábana (*Annona muricata*), y una mezcla de jugo a base de fruta y hortalizas: Zanahoria (*Daucus carota*), Remolacha (*Beta vulgaris*) y Naranja (*Citrus sinensis*), con procesamiento mínimo expandidas en supermercados del área metropolitana. Trabajo especial de grado. Julio, 2005

[Co-tutora] Busse-Valverde, N. "Efecto de choques de calor sobre la tolerancia térmica y susceptibilidad a compuestos antimicrobianos de *Listeria monocytogenes*" 2006.

Tribunal del proyecto fin de carrera intitulado: Evaluación del efecto de diferentes temperaturas, pHs y compuestos de aceites esenciales sobre los parámetros de crecimiento de *Yersinia enterocolitica*. Febrero 2007

[Co-tutora] Huertas, J.P. Efecto de tratamientos térmicos en combinación con los aceites esenciales de clavo y tomillo sobre la supervivencia de *Listeria monocytogenes* evaluada *in vitro* y en una sopa comercial. Universidad Politécnica de Cartagena. 2008.

[Co-tutora] Camargo-Gómez, M. F. Estudio del efecto antimicrobiano del polvo de oliva combinado con un tratamiento térmico moderado sobre *Listeria monocytogenes*. Universidad Politécnica de Cartagena. 2009.

[Tutora] León Y. Aislamiento, cuantificación e identificación de los principales mohos y su potencial micotoxigénico presentes en granos de cacao (*Theobroma cacao* L.) y su control mediante el uso del aceite esencial de timol. Trabajo Especial de Grado. Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Fac. de Ciencias –UCV. 2012.

[Tutora] Vivas-Barragan, D. Evaluación de microorganismos indicadores de la calidad e inocuidad y caracterización fisicoquímica del queso de cabra. Trabajo Especial de Grado. Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Fac. de Ciencias –UCV. 2012.

[Tutora] Moreira, L. Estabilización del jugo de patilla (*Citrus vulgaris* S) mediante el uso de un tratamiento térmico moderado en combinación con luz ultravioleta C. Trabajo Especial de Grado. Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Fac. de Ciencias –UCV. 2012.

[Tutora] Pascale, N. Efecto de la luz UV-C sobre *Escherichia coli* y *Listeria innocua*, inoculadas en jugo de melón clarificado (*Cucumis melo*). Trabajo Especial de Grado. Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Fac. de Ciencias –UCV. 2012.

## **PUBLICACIONES**

---

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.

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](http://www.ciad.mx/dtaov/XI_22CYTED/brasil_prog.html)

Muñoz, M., Guevara, L., Palop, A., Tabera, J., and Fernández, P.S. 2009. ANTI-Listeria monocytogenes ACTIVITY of plant extracts obtained by supercritical fluid extraction in a vegetable model system. Determination of survival rates using flow cytometry. Food Science and Technology LWT. 42 pp. 220-227.

Marina Muñoz, Leymaya Guevara, Alfredo Palop and Pablo S. Fernández 2010. prediction of time to growth of listeria monocytogenes using monte carlo simulation or regression analysis, influenced by sublethal heat and recovery conditions. Food Microbiology. 27:4. pp. 468-475.

Guevara, L., Martínez, A. Fernández, P. S. and Muñoz-Cuevas, M. 2011. Comparison of probabilistic and deterministic predictions of time to growth by listeria monocytogenes under the effect of environmental parameters (pH and temperature) and in food substrates. Food Pathogen and Disease. Vol. 8:1. pp. 141-148.

Marina Muñoz-Cuevas, Leymaya Guevara, Arantxa Aznar Antonio Martínez, Paula M. Periago and Pablo S. Fernández. 2012. Characterisation of the resistance and the growth variability of *Listeria monocytogenes* after high hydrostatic pressure treatments. Food Control. (Enviada)

## **ACTIVIDAD INVESTIGADORA**

---

### **TESIS DE PREGRADO:**

"Uso de la Radiación Gamma para el Control de *Vibrio cholerae* en Almejas Guacuco (*Tivela mactroides*). Tesis de Pregrado. Departamento de Tecnología de Alimentos. Escuela de Biología. Facultad de Ciencias. UCV. Caracas-Venezuela.

### **TESIS DE POST-GRADO:**

"Uso de varias metodologías para la Recuperación de *Listeria monocytogenes* "in vitro" y a partir de productos alimenticios. Tesis de Post-grado. Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Facultad de Ciencias. UCV. Caracas-Venezuela.

### **TESIS DE DOCTORADO**

"Uso de Tecnologías Emergentes como medida de control de *Listeria monocytogenes* en alimentos vegetales y evaluación de la exposición a nivel de proceso"

## **TRABAJO DE ASCENSO:**

Determinación de la Incidencia de *Escherichia coli* O157:H7, *Listeria monocytogenes* y *Aeromonas hydrophila* en Productos Vegetales Crudos y con Mínimo Procesamiento por Métodos Rápidos y sus Respectivas Sobreviviencias en Productos con Mínimo Procesamiento. Este trabajo estuvo adscrito al proyecto por el CONICIT (Proyecto S1-2722).

## **PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN SUBVENCIONADOS**

---

Investigador Adscrito del Proyecto "Incidencia, Comportamiento y Patogenicidad de *Listeria monocytogenes* *Escherichia coli* O157:H7 y *Aeromona hydrophila* en Productos de Origen Vegetal". CONICIT. 1995-1997.

Investigador Adscrito al Proyecto "Microflora, incidencia de aflatoxinas en maíz y arroz y su control". CONICIT 1998-1999.

Investigador Responsable del Proyecto Evaluación de la inocuidad microbiológica de jugos y pulpas de frutas no pasteurizados expendido en supermercados y de venta ambulante. CDCH. 2004-2005.

Participante en el proyecto Estudio de los componentes físicos, químicos y sensoriales que afectan la calidad del cacao (*Theobroma cacao* L) comercial producido en el estado Miranda un enfoque participativo. Responsable Dr. Clímaco Álvarez. LOCTI AGI-004MR-2012.

Participante en el proyecto Estudio de componentes de calidad y del estudio de post cosecha para la optimización del beneficio del cacao comercial (*Theobroma cacao* L) producido en las comunidades organizadas del estado Miranda. Responsable Dr. Clímaco Álvarez. Proyecto PEII N° 425-2012.

## **COMUNICACIONES Y PONENCIAS PRESENTADAS A CONGRESOS**

---

Guevara, L., Díaz, R. "Incidencia de *Vibrio* spp. en Almejas Guacuco (*Tivela mactroides*) y Almejas Chipi-chipi (*Donas denticulatus*)" XLV Asociación Anual para el Avance de la Ciencia (AsoVAC). Caracas - Venezuela 1995.

Guevara, L., Díaz, R y La Laguna, F. "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 Czyhrinciw". Caracas - Venezuela. 1996.

Guevara, L., y Díaz R. "Incidencia de *Vibrio cholerae* en Almejas Guacuco (*Tivela mactroides*) y Almejas Chipi-chipi (*Donas denticulatus* y *Donas estriatus*) de Venezuela. Florida – Estados Unidos. 1997.

Guevara, L., Rodríguez, C. y Díaz, R. "Ocurrencia de *Aeromonas* sp. en ensaladas de vegetales empacadas en bolsas de polipropileno. V Congreso Latinoamericano de Microbiología e Higiene de los Alimentos e do VI Simposio Brasileiro de Microbiología de Alimentos, Na Qualidade. 22-26/11/1998.

Guevara, L., Brión, D., Díaz, D. Y Alvarado, R. "Incidencia y Sobreviviencia de *Listeria monocytogenes* en ensaladas aderezadas y sin aderezar con mínimo procesamiento. V Congreso Latinoamericano de Microbiología e Higiene de los Alimentos e do VI Simposio Brasileiro de Microbiología de Alimentos, Na Qualidade. 22-26/11/1998.

Guevara, L., Díaz, R.V., Martínez, A. y Rojas, B. Estudio de varias metodologías para la recuperación “in vitro” de *Listeria monocytogenes*. II Congreso Venezolano de Ciencia y Tecnología de Alimentos Dr. “Asher Ludin”. 1999.

Díaz, R.V y guevara, L. Comportamiento de *Listeria monocytogenes* en Ensaladas expandidas en sitios de comida rápida. II Congreso Venezolano de Ciencia y Tecnología de Alimentos Dr. “Asher Ludis”. 1999.

Díaz, R.V. Moreno, I., Martínez, A., y Guevara, L. Posible presencia de factores inhibitorios en jugo de zanahoria y repollo sobre *aeromonas hydrophilas*. II Congreso Venezolano de Ciencia y Tecnología de Dr. “Asher Ludin”. 1999.

Rodríguez, C., Díaz, R. y Guevara, L. Incidencia de *Aeromonas* spp. en productos vegetales empacados en bolsas de polipropileno. II Congreso Venezolano de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Dr. . “Asher Ludis”. 1999.

Marconi, A., Díaz, R.V., Guevara, L. y Rojas, B. Incidencia y Comportamiento de *Listeria monocytogenes* en Escarola Lisa (*Cichorium endivia*). II Congreso Venezolano de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Dr. . “Asher Ludis”. 1999.

Guevara, L., Díaz, R.V., Guevara, L.A., Tapia, M and Tablante, A. Behavior of *Escherichia coli* in salads minimally processed stored under controlled atmosfere. Simposiun on Emerging Technologies for the Food Industry 2002.

Díaz, R.V., Martínez, A., Soto, J., Tomé, B. and Guevara, L. Growth of *Escherichia coli* O157:H7 in cold and hot smoked catfish fillets surface inoculated and stored under refrigeration. Simposiun on Emerging Technologies for the Food Industry 2002.

Guevara L. y Díaz R. Incidencia de *Aeromonas hydrophila* en vegetales crudos y ensaladas de vegetales con mínimo procesamiento. III Congreso Venezolano de Ciencia y Tecnología de Alimentos. II II Congreso Panamericano de Calidad Sanitaria de los Alimentos. 29-03/06/2002. Caracas-Venezuela.

Díaz R., Guevara L., Méndez J. y Rojas B. 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. 29-03/06/2002. Caracas-Venezuela.

Guevara L., Díaz, R. y Palomino. Sobrevivencia de *Listeria monocytogenes* en jugo de naranja (*Citrus sinensis*) sin pasteurizar. VII Congreso Latinoamericano de Microbiología e Higiene de Alimentos. “Los desafíos de la microbiología frente a la globalización”.18-21 de mayo de 2005. Bogota –Colombia.

Díaz, R. Guevara L., y Ojeda, N. Calidad microbiológica del jugo de naranja *Citrus cinensis* (L). Vendidos en puestos de comida ambulante ubicadas cerca de un hospital de caracas. VII Congreso Latinoamericano de Microbiología e Higiene de Alimentos. “Los desafíos de la microbiología frente a la globalización”.18-21 de mayo de 2005. Bogota –Colombia.

Muñoz M., Guevara L.1, Palop A. , Tabera J. Cano M.P. Fernández P.S. Efecto Antibacteriano De Aceites Esenciales de Oregano, Laurel y Romero, Obtenidos Mediante Extraccion Por Fluidos Supercriticos (Efs) Sobre Bacterias Patógenas de Alimentos. I Congreso I Congreso Iberoamericano sobre Seguridad Alimentaria CIBSA 2006, Sevilla, Spain. Mayo, 2006.



Guevara, L.; Periago, P.M.; Palop, A.; Martínez, A.; Fernández, P.S. Effect of moderate heat treatment and selected plant essential oils on sublethal injury in *Listeria monocytogenes* IAFP European Symposium Barcelona Spain. 2006

Guevara, L.; Fernández, P.S.; Palop, A.; Periago, P.M.A Proteomic Analysis of *Listeria monocytogenes* Cells Exposed To Heat-Shock and Essential Oils Treatments. The International Conference on Proteomics: "Bridging the Gap Between Gene Expression and Biological Function" will be held in Luxembourg, October 2006.

Guevara, L.; Muñoz, M; Periago, P.M.; Palop, A.; Fernández, P.S. Control of *Listeria monocytogenes* cells combining heat and plant essential oils and description through frequency distributions. 5<sup>th</sup> International Conference "Predictive Modelling in Food". Athenas – Grecia. 2007.

Muñoz, M; Guevara, L; Palop, A.; Periago, P.M; Fernández, P.S. Modelling and predictions from non isothermal heating to control *Listeria monocytogenes* in foods. 5<sup>th</sup> International Conference "Predictive Modelling in Food". Athenas – Grecia. 2007.

G. Leymaya, H. Juan Pablo, E. María dolores y F. Pablo Salvador. Cinética de Inactivación Térmica de *Listeria monocytogenes* en una Crema de Calabacín y en un Medio de Referencia. II Congreso Iberoamericano sobre Seguridad Alimentaria: V Congreso Español de Ingeniería de los Alimentos. Barcelona-España 2008.

Esteban M.D., Guevara, L. Huertas, J.P., and Palop A. Effect Natural Antimicrobials the Heat Resistance of *Bacillus sporothermodurans*. Workshop No Thermal Technologies. Madrid-España 2008.

Antolinos, v; Ros-Chumillas, M; Guevara, L; Muñoz, M., y Fernández, P.S. Efecto de la anaerobiosis sobre la capacidad de crecimiento de endosporos de *Bacillus* spp. dañados térmicamente. XVI Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos. Córdoba-España. 2008.

Muñoz-Cuevas, M., Guevara-Prieto, L., Palop, A. and Fernández-Escames, P.S. Studying the influence of different stress on lag time distributions of *L. monocytogenes*. Innovative Applications of Nonthermal Technologies in Foods: Technology, Safety, Health and Consumer Acceptability. Madrid-España. 2008.

Guevara L. Uso de la Proteómica para el Estudio de Microorganismos Estresados. Jornadas de Investigación y Extensión 2010 de la Facultad de Ciencias de la Universidad Central de Venezuela. 14/05/2010. Facultad de Ciencias-UCV. Carácter nacional.

Leymaya Guevara, Marielys Castrillo, Clímaco Álvarez, Rosa V. Díaz y Amaury Martínez. Estudio fisicoquímico y micológico de granos de cacao (*Theobroma cacao* L), provenientes de diferentes proveedores del Estado Miranda. 1er Congreso de ciencia, tecnología e innovación en el marco de la LOCTI y el PEII. Caracas-Venezuela 23 al 26 de septiembre de 2012.

## **PASANTIAS**

---

Pasante de Investigación en el Proyecto "Uso de la Radiación Gamma para el Control de Vibrios en productos marinos" FAO-AIEA-APHA-OMS (IVIC-UCV-USB). 1994.

Pasantía "Evaluación de la efectividad de varios tratamientos térmicos (Radiación microondas, Aplicación de Vapor y Escaldado sobre el comportamiento de *Listeria monocytogenes* inoculada en bacalao desalado almacenado durante 28 días a 5°C" Desde 10-05 al 20-08-2000

Universidad Politécnica de Valencia. Departamento de Tecnología de Alimentos. Valencia-España.

Pasantía de Investigación en la Universidad de SAO PAULO. Facultad de Ciencias Farmacéuticas. Departamento de alimentos y nutrición Experimental. Laboratorio de Microbiología de Alimentos. 5 al 30 de junio de 2004

### **BECAS, AYUDAS Y PREMIOS RECIBIDOS**

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 Czyhrinciw". Caracas-Venezuela. 1996.

Becario por el Consejo y Desarrollo Científico y Humanístico. 2005-2009

### **IDIOMAS**

- [Inglés] [Hablar: Regular] [Escribe: Regular] [Lee: Regular]

### **INFORMÁTICA**

Clasificación por tipos de programas: ofimática, diseño, Internet...

- [Word] [dominio del programa]
- [Power point] [domino del programa]
- [Excel] [domino del programa]
- [Statgrafics]