

CURRICULUM VITAE

DATOS PERSONALES

- Nombre: Marinela Barrero Monzón
- Nacionalidad: Venezolana
- Dirección Oficina: Calle Suapure, Lomas de Bello Monte, Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Telf.: 0212-7534403-5684; Fax:0212-7533871
- Habitación 02128309620 celular 04128120624
- Correo Electrónico: marinela.barrero@ciens.ucv.ve

ESTUDIOS REALIZADOS

Universidad:

Universidad Central de Venezuela - Caracas - Venezuela
1984

Licenciado en Química

Curso de Post-Grado:

Universidad Central de Venezuela - Caracas - Venezuela
1994

Magíster Scientiarum en Ciencia y Tecnología de Alimentos

Doctorado:

Mississippi State University- Mississippi- USA
2005

Doctor Philosophy Forest Resources, Aquaculture

OTROS CURSOS

Metrología y Control de Procesos.
Industrias Savoy. Caracas - Venezuela 1986

Adiestramiento de Supervisores en las Técnicas de Instrucción del Trabajador, Métodos de Trabajo y Relaciones Humanas
I.N.C.E. Caracas - Venezuela 1987

Detección de Aflatoxinas en Maní
Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos – UCV.
Caracas - Venezuela 1987

Lotus 123
Caracas Data Club. Caracas – Venezuela 1988

Desarrollo de Nuevos Productos, Técnicas de Mercadeo y Ventas para la Industria de Alimentos ACME, S.A. Caracas - Venezuela 1988

Desarrollo de Habilidades de Supervisión
CEDIN.Caracas - Venezuela 1988

Toxicología de Alimentos y Evaluación de Riesgos
Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos – UCV. Caracas - Venezuela 1991

Draw Perfect
PROSERVFACICA Caracas - Venezuela 1991

Envase y Embalaje de Alimentos
Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos - UCV . Caracas – Venezuela 1993

La Importancia del Envase y el Empaque en la Calidad de los Alimentos Instituto de
Ciencia y Tecnología de Alimentos - UCV .Caracas - Venezuela 1994

XI Curso Internacional de Tecnología de Procesamiento de Productos Pesqueros
Instituto Tecnológico Pesquero. Callao - Perú 1995

II Curso Internacional de Procesamiento y Control de Calidad de Productos Pesqueros
Universidad del Magdalena. Santa Marta - Colombia 1995

Procesamiento de Alimentos por Métodos Térmicos y No Térmicos
Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos – UCV.Caracas - Venezuela 1995

Handling and Processing of Food and Marine Products
Kanagawa International Fisheries Technology Center. Japón 1996

VII Seminario Internacional sobre Temas Pesqueros
Escuela Nacional de Pesca. Mar del Plata – Argentina 1997

Microenseñanza
SADPRO – UCV. Caracas - Venezuela 1998

Técnicas de Diagnostico Aplicadas a Hemoparasitos de Interés Veterinario. Curso
Teórico Práctico. Universidad Experimental Romulo Gallegos Venezuela 2006

Gerencia del Servicio y Atención al Cliente
Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos. UCV. Caracas-Venezuela.2006

Curso de Inducción de Servicio Comunitario
UCV. Facultad de Ciencias 2008

Currículum Vitae Marinela Barrero Monzón

Ingredientes Innovadores para el Bienestar de la Población.
ILSI NOR Andino Capitulo Venezuela Noviembre 2011

Recursos Hidricos y procedimientos estándares de saneamiento en la industria de
alimentos
ILSI NOR Andino Capitulo Venezuela Abril 2012

CARGOS DESEMPEÑADOS

Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos - UCV Caracas – Venezuela
Docente e Investigador, actualmente en la Categoría de Asociado. 1994 – actual
Comisión Clasificadora Facultad de Ciencias 2011- actual
Comisión de extensión ICTA 2012

Directora ICTA-UCV Febrero 2007-2010

Coordinador Extensión ICTA-UCV (Marzo 2006- Enero 2007)

Servicio Autónomo de los Recursos Pesqueros y Acuícolas Caracas - Venezuela
1993 - 1994
Jefe del Programa Nacional de Sanidad Pesquera

PROSERVFACICA UCV Caracas - Venezuela
1991 - 1993
Proyecto ABSUB II

St Moritz Chocolatier Caracas - Venezuela
1989 - 1990
Asistente al Gerente de Producción

Industrias Savoy, C.A. Caracas - Venezuela
1987 - 1988
Jefe del Departamento de Control de Calidad

Industrias Savoy, C.A. Caracas - Venezuela
1986 - 1987
Supervisor del Departamento de Elaboración de Caramelos Duros y Blandos

Industrias Savoy, C.A. Caracas - Venezuela
1985 - 1986
Supervisor del departamento de Envoltura de Caramelos

UCV-Facultad de Ciencias-Escuela de Química Caracas – Venezuela
1983 - 1984
Preparador de Laboratorio de Operaciones Unitarias I y II

BECAS PREMIOS Y DISTINCIONES

Currículum Vitae Marinela Barrero Monzón

1991-1994 Becario estudios de Post-grado Gran Mariscal de Ayacucho

1994. Mención Honorífica, por el trabajo “Evaluación de la calidad de Cúrcuma cultivada en el Estado Portuguesa”. Trabajo de Grado presentado para optar al título de Magíster Scientiarum en Tecnología de Alimentos” ante la U.C.V.

2000. Premio de la Comisión Nacional para el Beneficio Académico de los Profesores Universitarios. CONABA.

2007. PPI Nivel I

2011. PEI B

SOCIEDAD CIENTÍFICA Y PROFESIONALES

Miembro de IFT, Institute of Food Technologists

Arbitro Revista Científica. Universidad del Zulia. Venezuela

Arbitro Revista INTERCIENCIA-IVIC

Arbitro Revista Instituto Nacional de Higiene “Rafael Rangel”

Arbitro Journal of Aquatic Food Product Technology.

Arbitro CAB Reviews: Perspectives in Agriculture, Veterinary Science, Nutrition and Natural Resources

FORMACIÓN DE RECURSOS HUMANOS

1. Elaboración de un producto a partir de pulpa de sardina (*Sardinella aurita*) Lavada con una solución de bicarbonato de sodio al 0,5%
Leonardo Jiménez
Lic. Biología
1998 Universidad Central de Venezuela
2. Evaluación del efecto del lavado con una solución de NaHCO_3 al 0,5% sobre las proteínas de la pulpa de sardina (*Sardinella aurita*) congelada a -40°C ”
Ynes Castillo
Lic. Biología
2001 Universidad Central de Venezuela
3. Evaluación física y química de filetes de bagre rayado (*Pseudoplatystoma* sp.) salados en salmuera empacados al vacío y almacenados en refrigeración
Diana Rodríguez
Lic. Biología

Currículum Vitae Marinela Barrero Monzón

- 2007 Universidad Central de Venezuela
4. Evaluación de la técnica del glaseado incorporando hidrocoloides como alternativa en el empaque de lomo de atún (*thunnus sp*) congelado
Leonardo Rodríguez
Lic. Biología
2009 Universidad Central de Venezuela
 5. Evaluación del contenido de aminoácidos en guabinas (*Hoplias malabaricus*, Bloch 1794), capturadas en el embalse hipereutrofico de Suata, estado Aragua.
Jullymar Acuña
Lic. Biología
2009 Universidad Central de Venezuela
 6. Degradación de las proteínas en el lomo de atún (*Tunnus sp*) empacado con películas comestibles y almacenado a -10°C
Sarahi Mena
Lic. Biología
2009 Universidad Central de Venezuela
 7. Evaluación de la técnica de PCR para la identificación molecular de especies de atún comercializadas en Venezuela
Amarys Aguilar
Lic. Biología
2009 Universidad Central de Venezuela
 8. Estudio del Efecto de la Actividad Enzimática en los cambios Físicos y Químicos del Musculo de Bagre rayado (*Pseudoplatystoma fasciatum*) antes, durante y después del desove.
Rosangela Lugo
Lic. Biología
2010 Universidad Central de Venezuela
 9. Contenido de lípidos, colesterol y perfil de proteínas en el curito (*Hoplosternum littorale*) (*Siluriformes: Callichthyidae*) en dos diferentes épocas del año.
Pedro Farias
Lic. Biología
2010 Universidad Central de Venezuela
 10. Proyecto de tesis doctoral “Elaboración y evaluación de formulaciones de suplementos alimenticios para camarón de cultivo utilizando como fuente proteica los desechos del procesamiento industrial de crustáceos”

MSc. Nancy Morillo
Tesis en proceso

11. Diseño de una Gestión integral de buenas prácticas de manufactura en una empresa de mezclas de materias primas para la industria de alimentos.
Ing. Alimentos Juliana Aleazones
Tesis en proceso
12. Elaboración de un producto seco salado a base de una especie sub-utilizada, camarón de río (*Macrobrachium amazonicum*)
Greiskelly García
Lic. En Biología
2011 Universidad Central de Venezuela
13. Caracterización de filetes de bagre sierra negra (*Oxydoras sifontesi*) antes y después de su conservación en congelación a -30°C
Rosa Marquez
Lic. En Biología
2011 Universidad Central de Venezuela
14. Elaboración de un producto tipo croqueta utilizando bagre sierra (*Oxydoras sifontesi*). Estabilidad en congelación a -30°C durante 90 días.
Br. Rosangela Molina
2012 En proceso

PARTICIPACIONES EN CONGRESOS PONENCIAS:

Barrero M, Espailat H, y Escalona I. 1984 “Estudio por espectroscopia infrarrojo de la absorción y desorción de bromuro de terbutilo sobre la superficie sílica”. XXXIV Convención de ASOVAC. Universidad de Oriente. Cumaná. Venezuela.

Barrero M. 1995. “Efecto del lavado de la pulpa de sardina con cloruro y bicarbonato de sodio, sobre las características físicas, químicas y sensoriales”. Curso sobre manejo y procesamiento de productos pesqueros. Universidad del Magdalena/OEA. Santa Marta. Colombia.

Barrero M. y Bello R. 1995. “Efecto del lavado de la pulpa de sardina con cloruro y bicarbonato de sodio, sobre las características físicas, químicas y sensoriales”. XLV Convención Anual de ASOVAC. Universidad Simón Bolívar. Caracas. Venezuela.

Barrero M. Y Bello R. 1996. “Características químicas y físicas de la pulpa de sardina lavada con bicarbonato y cloruro de sodio”. I Congreso Venezolano de

Currículum Vitae Marinela Barrero Monzón

Ciencia y Tecnología de Alimentos. Dr, Nikita Czyhrinciw. Caracas. Venezuela

Barrero M. Y Bello R. 1997. "Análisis comparativo de la pulpa lavada con soluciones de bicarbonato y cloruro de sodio, y agua. Desarrollo de productos a base de pulpa de sardina". Sección de seminarios del Instituto de Medicina Experimental, Facultad de Medicina, UCV. Caracas. Venezuela.

Barrero M. y Bello R. 1997. "Características de la pulpa de sardina (*Sardinella aurita*) lavada con diferentes soluciones". VII Seminario Internacional sobre Temas Pesqueros. Mar del Plata. Argentina.

Barrero M. y Bello R. 1997. "Effect of washing sardine (*Sardinella aurita*) minced flesh with sodium bicarbonate and sodium chloride". WEFTA International Meeting. Madrid. España.

Barrero M. y Bello R. 1997. "Physical and chemical characteristic of sardine (*Sardinella aurita*) minced flesh washed with sodium bicarbonate". WEFTA International Meeting. Madrid. España.

Barrero M. 1998. "Identificación y evaluación de los componentes que intervienen en la calidad del músculo de sardina extraída mecánicamente". IV Jornadas de investigación del Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos. U.C.V. Caracas. Venezuela.

Barrero M. y Bello R. 1998. "Evaluación e identificación de los componentes que intervienen en la calidad de la pulpa de sardina (*Sardinella aurita*) lavadas con diferentes soluciones". IV Consulta de expertos sobre tecnología de productos pesqueros en América Latina. Niteroi, Río de Janeiro. Brasil.

Barrero M. y Bello R. 1999. "Efecto en la composición de ácidos grasos en la pulpa de sardina (*Sardinella aurita*) lavada con una solución de bicarbonato de sodio al 0,5%". II Congreso Venezolano de Ciencia y Tecnología de Alimentos "Dr. Asher Ludin". Caracas. Venezuela.

Barrero M. y Bello R. 1999. "Changes in fatty acids composition of sardine mince flesh (*Sardinella aurita*) Washed with sodium bicarbonate solution". 1999 IFT Annual Meeting and Food Expo. Chicago, Illinois. USA

Asistencia al 2000 IFT Annual Meeting and Food Expo. New Orleans, Louisiana. USA.

Barrero M., Castillo, Y., Kodaira M. 2002. Influence of washing and frozen storage on the myofibrillar protein fraction in sardine mince flesh. 2002 IFT Annual Meeting and Food Expo. Anaheim, California. USAS.

Currículum Vitae Marinela Barrero Monzón

Gawborisut, J.L. Silva, R.S. Chamul, y M. Barrero. 2002 Production of fish sause from catfish nuggets as affected by SALT concentration and enzyme addition. 2002 IFT Annual Meeting and Food Expo. Anaheim, California. USAS.

A Garner, J.L.Silva, R.S. Chamul y M Barrero 2002. Influence of phosphate type and method of incorporation on physical, chemical, and sensory characteristics of channel catfish fillets 2002 IFT Annual Meeting and Food Expo. Anaheim, California. USAS.

Marinela Barrero, Brian C. Small, Louis R. D'Abramo, Anita M. Kelly and Larry A. Hanson. 2005. Plasma steroid, cathepsin activity and egg size and protein content during *in vivo* oocyte maturation in four strains of channel catfish *Ictalurus punctatus* broodstock. Aquaculture America 2005. New Orleans. Louisiana. USA

Rodríguez, D; Barrero, M; Kodaira, M 2007. Efecto de dos concentraciones de salmuera 25 y 36% en el salado de bagre rayado (*Pseudoplatystoma fasciatum*). . IV Congreso Venezolano en Ciencia y Tecnología de Alimentos. 16-18 Mayo de 2007

Rodríguez, D; Barrero, M; Kodaira, M 2007. Efecto del almacenamiento por 180 días en muestras de bagre rayado (*Pseudoplatystoma fasciatum*) salado en una solución de salmuera al 36% XV Congreso Brasileiro de Ingenieria Pesquera 16 al 19 de Octubre de 2007.

Rodríguez, D., Barrero M., Kodaira, M. 2008. Evaluación Física y Química de filetes de Bagre (*Pseudoplatystoma sp.*) salados en salmuera empacados al vacío y almacenados en refrigeración" Jornadas de Investigación del ICTA Jornadas de Investigación de la Facultad de Ciencias 26-30 de Mayo 2008

Barrero, M., Castillo Y., Paredes A., Romero O., Poleo G.A. 2008 Evaluación física y química del músculo de cachama (*Piaractus brachypomus*) en cultivos intensivos. Jornadas de Investigación del ICTA Jornadas de Investigación de la Facultad de Ciencias 26-30 de Mayo 2008

Barrero, M 2009. "Acuicultura una forma de producir alimentos" Curso-Taller sobre "Tecnología y Aseguramiento de la Calidad de los Productos Pesqueros", Pampatar, Edo. Nva Esparta 7 al 9 de Octubre de 2009.

Barrero, M., Raybaudi, R 2009. ICTA Fortalezas y Debilidades. Workshop de la Red Regional Andina de Fortalecimiento de Instituciones que operan en el Sector de Ciencias y Tecnologías alimentarias. Bogotá, 31 de agosto-4 Septiembre 2009

Márquez, R., Barrero, M 2011 Caracterización de filetes de bagre sierra negra (*Oxudoras sifontesis*) antes y después de su conservación en congelación a -30°C

Currículum Vitae Marinela Barrero Monzón

LXI Convención Anual de AsoVAC Maracay 13-18 Noviembre 2011

García, G., Barrero, M., 2011 Elaboración de un producto seco salado a base de una especie sub-utilizada, camarón de río (*Macrobrachium amazonicum*). LXI Convención Anual de AsoVAC Maracay 13-18 Noviembre 2011

CONFERENCIAS:

Barrero M. 1994. “Normas para exportación de productos pesqueros”. I Taller sobre utilización de recursos pesqueros” SARPA/CECOTUP. Cumaná. Venezuela.

Barrero M. Y Bello R. 1995. “Estudio sobre la utilización de la pulpa de sardina para la elaboración de alimentos”. II Jornadas de investigación del Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos. U.C.V. Caracas. Venezuela

Barrero M. 1995. “Implementación del sistema de análisis de riesgos y puntos críticos de control en la industria de alimentos”. Curso de entrenamiento sobre tecnología de procesamiento de productos pesqueros. Instituto Tecnológico Pesquero. Callao. Perú.

Barrero M. 1995. “Situación pesquera en Venezuela”. Curso sobre manejo y procesamiento de productos pesqueros. Universidad del Magdalena/OEA. Santa Marta. Colombia.

Barrero M., Valls J. Y Trujillo E. 1997. “Situación pesquera en Venezuela”.VII Seminario Internacional sobre Temas Pesqueros. Mar del Plata. Argentina.

Barrero, Marinela 2000 “Pulpa de Sardina, una Materia Prima para la Industria Procesadora de Alimentos Pesqueros” Taller Evaluación, Tecnología e Industrialización de Pequeños Pelagicos, “Pablo Herrera” Cumaná, Edo. Sucre. Diciembre.

Barrero, M. 2005. Tecnologías recientes para incrementar la producción de especies acuícolas. Conferencia presentada en el “Curso-Taller Internacional Alimentos de Origen de la Pesca y Acuicultura”. Un reto para el futuro, Isla de Margarita, Edo. Nueva Esparta. 2 - 4 de Noviembre.

Barrero, M. 2007. Uso de especies marinas para el monitoreo de la contaminación ambiental. Conferencia presentada en el “Curso-Taller Tópicos actuales en tecnología de productos pesqueros”. La Asunción, Nva. Esparta 16-18 Abril 2007.

Barrero, M. 2007. Técnicas moleculares para la identificación de especies pesqueras y su importancia para el sector industrial. Conferencia presentada en Curso-Taller

Tópicos actuales en tecnología de productos pesqueros. La Asunción, Nva. Esparta 16-18 Abril 2007.

Barrero, M. 2007. Metodologías aplicadas en acuicultura para mejorar el aprovechamiento comercial de peces. Curso-Taller Tópicos actuales en tecnología de productos pesqueros. La Asunción, Nva. Esparta 16-18 Abril 2007.

Barrero, M. 2007. Recientes avances para el mejor aprovechamiento de los recursos acuícolas. Alimentos de origen acuático, riesgos y tendencias. IV Congreso Venezolano en Ciencia y Tecnología de Alimentos. 16-18 Mayo de 2007

Barrero, M; Bello, R. 2008. “Investigación y capacitación en tecnología de productos pesqueros en America Latina, el caso de Venezuela” XV Congreso Brasileiro de Ingenieria Pesquera 16 al 19 de Octubre de 2007

Barrero, M. 2008. Líneas de investigación en Productos Pesqueros-ICTA-UCV. “Situación pesquera en el estado Nueva Esparta” Pueblo de la Mar, Programa Nva. Esparta. 23/03/2008

Barrero, M. 2008. Historia del ICTA. Jornadas de Investigación del ICTA dentro de las Jornadas de Investigación de la Facultad de Ciencias. 26-30 de Mayo 2008

Barrero, M. 2008. “ Los cultivos intensivos como alternativa para el incremento de la producción acuícola sin alterar la calidad de los productos pesqueros” Reunión Regional de la Red Panamericana de Inspección, Control de Calidad, y Tecnología de Productos Pesqueros” Guayaquil, Ecuador 13-17 de Octubre

Barrero, M 2009. “Acuicultura una forma de producir alimentos” Curso-Taller sobre “Tecnología y Aseguramiento de la Calidad de los Productos Pesqueros”, Pampatar, Edo. Nva Esparta 7 al 9 de Octubre de 2009.

Barrero, M., Raybaudi, R 2009. ICTA Fortalezas y Debilidades. Workshop de la Red Regional Andina de Fortalecimiento de Instituciones que operan en el Sector de Ciencias y Tecnologías alimentarias. Bogotá, 31 de agosto-4 Septiembre 2009.

Barrero, M., 2010 Metodologías aplicadas en acuicultura para mejorar el aprovechamiento comercial de peces” I Jornadas de Investigación, Extensión y Actualización del Área de Medicina Veterinaria UNERG 2010 Zaraza 10-12 Octubre 2010

PUBLICACIONES

1. Barrero M. y Carreño R. 2000. "Evaluación de los aceites esenciales de la cúrcuma cultivada en Venezuela." "Agronomía Tropical" 50(1):67-81
2. Barrero M. y Carreño R. 1999. "Evaluación de los pigmentos de cúrcuma cultivada en Venezuela". "Agronomía Tropical" 49(4):491-504
3. Barrero M. y Carreño R. 1999. "Evaluación histoquímica de los rizomas de cúrcuma cultivada en Venezuela". "Agronomía Tropical" 49(3):349-359
4. Barrero M. y Bello R. 2000. "Characterization of sardine minced flesh washed with different solutions". "Journal of Aquatic Food Product Technology" 9(3):105-112
5. Barrero M. y Bello R. 2000. "Cambios en la composición de los ácidos grasos de la pulpa de sardina (*Sardinella aurita*) lavada con una solución de bicarbonato de sodio al 0,5%". Revista Científica. Facultad de Ciencias Veterinarias. Universidad del Zulia. 10(2): 136-143
6. Barrero M. y Bello R. 2001 "Efecto de la congelación a -40°C en los ácidos grasos de la pulpa de sardina (*Sardinella aurita*) lavada con una solución de bicarbonato de sodio al 0,5%. Revista Científica. Facultad de Ciencias Veterinarias. Universidad del Zulia. 11(3): 230-239
7. Barrero, M., Castillo, Y., Kodaira, M., 2007. "Influence of washing and frozen storage on the myofibrillar protein fraction in sardine minces flesh". Revista Científica, FCV-Luz/ XVII(4): 405-411
8. Barrero, M., Small, B., D'Abramo, L., Hanson, L., Kelly, A., 2007 "Seasonal steroid and vitelogenin profiles as they relate to cathepsin activity and degradation of oocyte proteins in 2 to 3 yr old channel catfish" Aquaculture 264:390-397
9. Barrero, M., Small, B., D'Abramo, L., Hanson, L., Kelly, A., 2007 "Effect of Carp Pituitary Extract and Luteinizing Hormone Releasing Hormone on Reproductive Steroids, Cathepsins, and Incidence of Spawning in Young-Adult Channel Catfish" North Am J. of Ac. 70(2):138-146
10. Rodríguez, D., Barrero M., Kodaira, M. 2009. Evaluación Física y Química de filetes de Bagre (*Pseudoplatystoma sp.*) salados en salmuera empacados al vacío y almacenados en refrigeración" ALAN 59(2), 206-213

11. Mena, S., Rodríguez, L., y Barrero M. 2010 El glaseado incorporando hidrocoloides como alternativa en el empaque de lomo de atún (*thunnus sp*) congelado y almacenado a -10°C. ALAN 60(3) 270-279
12. Acuña H. J, González E.J, Álvarez M, Peñaherrera C, Barrero M. 2010 “Evaluación del contenido de aminoácidos en guabina (*Hoplias malabaricus*, Bloch 1794), capturadas en el embalse hipereutrófico de Suata (Estado Aragua, Venezuela)” Revista Científica, FCV-Luz/ XXI(3) :265-274
13. Barrero, M.; Medina, M.; De La Hoz, G.; Álvarez, J.; Guevara, M.; Martínez, E.; Acuña, J.²; Lugo, R; Mena, S. 2010. Asistencia a la Comunidad Hospitalaria en las Prácticas de Manipulación e Higiene de los Alimentos destinados a consumo masivo. Revist@ Servicio Comunitario. En impresión
14. Amarys Aguilar, Guillermina Alonso, Marinela Barrero. 2011. Estandarización del método de extracción de ácidos nucleicos en muestras comerciales enlatadas de atún (*Thunnus sp.*). RVCTA 2(1):061-072
15. Alvarez, María A., Arú, R., Barrero, M., González, E., González, Y., Sepulveda, G. 2012. “Estudio biogeoquímico del embalse de Suata, Venezuela, de acuerdo al contenido metálico de sus sedimentos de fondo, agua, y peces” Avances en Ciencias e Ingeniería 3(1). En impresión.
16. Barrero, M., Poleo G.A. 2009 Evaluación física y química del músculo de cachama (*Piaractus brachypomus*) en cultivos intensivos. En revisión
17. Barrero, M. Castillo, Y. 2011. Cambios en las proteínas y los lípidos de la pulpa de sardina lavada con agua y almacenada a -30°C. En revisión INTERCIENCIA
18. Aguilar, A., Alonso, G., Barrero, M. 2012. Identificación de especies de atún (*Thunnus sp*) comercializadas en Venezuela utilizando la técnica de PCR. Revista Científica 12(4):368-375
19. Barrero, M., Farías, P. 2012. Contenido de lípidos, colesterol y perfil de proteínas en curito (*Hoplosternum littorale*) (HANCOCK, 1828) en dos épocas del año. AGROLLANIA (9):41-48
20. Duplat, A., Finol, H., Barrero, M. 2012 Efecto de los impactos antropicos del Lago de Valencia en la ultraestructura muscular esquelética de la Tilapia (*Oreochromis mossambicus*) En Revision
21. Marquez. R., Barrero M. 2012 Caracterizacion de filetes de bagre sierra negro (*oxydoras sifontesi*) antes y después de su conservación en

congelación a -30°C. En revisión

22. Barrero M., Acuña H. J, 2012 “Evaluación del contenido de aminoácidos en guabina (*Hoplias malabaricus*, Bloch 1794), capturadas en el embalse hipereutrófico de Suata (Estado Aragua, Venezuela)” Ed. Académica Española ISBN-13:978-3-8454-8791-5
23. De Berardinis R., Bracamonte M.L., y Barrero M. 2012 “Estabilidad química, física y microbiológica de lomo de atún (*Thunnus* sp.) rebanado. Empacado, congelado y almacenado a -20 °C” aceptado en RVCTA 3(2) Julio-Diciembre.

REVISTAS NO ARBITRADAS DE DIVULGACIÓN

1. Barrero, M., 2009. Pescado de agua dulce y salada Revista Salud LOCATEL 28:78-84

PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN

1997, Estudio sobre la utilización de la pulpa de sardina para la elaboración de alimentos, Coordinador: Prof. Rafael A. Bello, Financiador: C.D.C.H. 1996-1998

2000, Identificación y evaluación de los componentes que intervienen en la calidad del músculo de sardina, extraído mecánicamente, Coordinador: Prof. Marinela Barrero, Ente Financiador: C.D.C.H. 1998-2000

2000, Estudio del lavado de la pulpa de sardina (*Sardinella aurita*). Refrigeración y Congelación. Coordinador Prof. Marinela Barrero. Responsable Prof. Jaime Valls. Financiador CDCH 2000-2004

2005 “Evaluación de la actividad enzimática de diferentes catepsinas en el músculo de pescado de especies pesqueras cultivadas (Tilapia, cachama, y bagre) antes y después del desove. Coordinador Prof. Marinela Barrero. Financiador CDCH 2005-actual. Presentación informe final. Ejecutado

2006 Aplicación de Herramientas biotecnológicas para mejorar la producción y reproducción de peces de aguas continentales como apoyo a la seguridad y soberanía alimentaria FONACIT-BID II Nro.2005001000 en calidad de Investigador adjunto. Coord. Dr. Nardy Diez (IDEA) Ejecutado

2006 “Aprovechamiento de recursos pesqueros de aguas continentales y estuarinas: Desarrollo y evaluación de productos con valor agregado”. Proyecto FONACIT-UCV No. S1-2001000745. Coordinador: Prof. Marie Kodaira III Etapa.

Currículum Vitae Marinela Barrero Monzón

Responsable: Prof. Marinela Barrero Ejecutado

2006 “Bioacumulación y variabilidad química en bivalvos de interés comercial y estudio temporal de formaciones sedimentarias”, introducida en el FONACIT Nro. 32122 Cord. Dr. J. Alfonso (IVIC). en calidad de Investigador adjunto. Ejecutado

2007 “Limnología y efecto de los impactos antrópicos sobre los peces de interés comercial del embalse de Suata (Estado Aragua) y del Lago de Valencia (Estados Aragua y Carabobo)” Proyecto de grupo CDCH. Responsable Dr. Ernesto González. Participantes: Dr. H. Finol, Dra M. de los Angeles Alvarez, y Dra Marinela Barrero. II Etapa

2007 “El empaque del lomo de atún aleta azul (*Thunnus* sp.) como alternativa para aumentar el tiempo de vida en el almacenamiento congelado” proyecto de grupo CDCH Nro. 03-00-6503-2006 responsable Dr. Marinela Barrero. Participantes: Prof. Myrna Medina; María estela Matos; Raúl Martínez. II Etapa

2008 Ayuda Institucional tipo B. Remodelación y Adecuación del salón de usos múltiples ICTA-UCV. Coordinadora: Marinela Barrero
Organismo financiador: CDCH
Codigo: B-03-00-7181-2008. Tipo de proyecto: Institucional
Aprobado: 21-04-2008 Ejecutado

2008 Asistencia a la comunidad de vendedores, operarios, almacenista, transportistas y consumidores del Hospital Universitario de Caracas, en las prácticas de manipulación e higiene de alimentos destinados a consumo masivo. Proyecto servicio Comunitario. Coordinadoras: Myrna Medina, Marinela Barrero. Organismo financiador: Facultad de Ciencias UCV

2010 “Estudio integral sobre la potencialidad del bagre “Sierra Negra” (*Oxydoras sifontesi*) como especie apta para la acuicultura: reproducción inducida, cultivo intensivo en sistemas cerrado; calidad de la carne, y desarrollo de productos con valor agregado. Proyecto de grupo CDCH PG 09-7777-2009. Responsable Dra. Hilda Guerrero. Participantes: Dr.German Poleo UCLA, y Dra Marinela Barrero ICTA.

ACTIVIDADES DE EXTENSIÓN

- Participación como instructor en los cursos “Tecnología de productos pesqueros”, “Elaboración de productos a partir de pastas de pescado” y “Elaboración artesanal de marinados de pescado”. Sabaneta de Palma. Maracaibo, Edo. Zulia. Venezuela. 1997

- Participación como instructor en el evento “ La UCV toma a Cariaco”, Elaboración artesanal de marinados de mariscos. Cariaco, Edo. Sucre. Venezuela. 1997
- Participación como asistente de trabajos prácticos en el “Curso-Taller Regional FAO/DANIDA sobre Procesamiento de Pescado de Aguas Continentales y Acuicultura. Caracas. Venezuela. 1998
- Participación en el Curso taller sobre Evaluación, Tecnología de Industrialización de Pequeños Pelágicos. Cumaná, Edo. Sucre 2000
- Coordinador del Extensión del Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos Marzo 2006 – Enero 2007
- Elaboración de productos de valor agregado a base de pulpa de cachama, para INSOPESCA. Julio 2008
- Proyectos de Servicio Comunitario
- Coordinadora de la Comisión de Extensión ICTA-UCV 2012-actual

Otros:

Coordinadora (Venezuela) **PROGRAMA RED REGIONAL ANDINA PARA EL FORTALECIMIENTO DE INSTITUCIONES PUBLICAS QUE OPERAN EN EL SECTOR DE LAS CIENCIAS Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS CON PARTICULAR REFERENCIA AL CONTROL DE CALIDAD año 2009**