

CURRICULUM VITAE RESUMIDO

- Martínez Valdivieso, Raúl: Profesor Investigador Jubilado
Dpto. Tecnología de Alimentos. Escuela de Biología.
Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos (ICTA)
Facultad de Ciencias. Universidad Central de Venezuela.
- Datos Personales: Lugar de Nacimiento: Caracas, Venezuela.
Fecha de Nacimiento: 03-04-1953 C.I. V-3.935.538
Teléfono: 0424-310-50-33 0212-442-83-48
E – mail: **rmartinezvaldivieso@hotmail.com**
- Estudios Realizados: **Año 1980.** Lic. En Biología, Mención Tecnología de Alimentos. Universidad Central de Venezuela.
Año 1983. M. Sc. Ciencia y Tecnología de Alimentos Universidad Central de Venezuela.
Año 1998. Cursos de Doctorado. Curso Interfacultades de Postgrado en Ciencia y Tecnología de Alimentos. UCV.
- Otros Cursos realizados: **Año 1980-2012: 34.**
Áreas:
- Microbiología de Alimentos.
 - Microbiología Industrial y Biotecnología.
 - Controles Microbiológicos en Alimentos.
 - Higiene y Saneamiento en Plantas de Alimentos.
 - Buenas Prácticas de Fabricación en Plantas de Alimentos.
 - Aseguramiento de la Calidad en Industrias de Alimentos.
 - Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico en Industrias de Alimentos (APPCC / HACCP)
 - Sistemas de Aseguramiento de la Inocuidad en la Industria de Alimentos: ISO - HACCP.
 - Proceso de Esterilización Comercial en Alimentos.
 - Toxicología de Alimentos y Evaluación Riesgos.
 - Tecnología de Productos Lácteos.
 - Tecnología de Productos Pesqueros.
 - Gerencia de Servicio y Atención al Cliente.
- Áreas de Investigación: Microbiología de Alimentos e Industrial:
Productos Lácteos, Productos Pesqueros, Fermentación Ácido Acética. Procesos Mínimos en Alimentos y Esterilización Comercial en Alimentos.
- Área de Docencia: A) Pre-grado: - Introducción a la Tecnología de Alimentos.
- Fabricación de Alimentos.
- Microbiología General
- Microbiología de Alimentos.
- Microbiología Industrial.

- B) Post-grado: - Tópicos Especiales en Microbiología.
 - Tecnología de Productos Pesqueros.
 - Tecnología Poscosecha de Peces de Aguas Continentales.
 - Química y Bioquímica de Alimentos.
 - Calidad e Inocuidad en Alimentos.

Cargos Desempeñados:
 Actividades Académicas
 y Administrativas

Profesor Investigador. Inst. Ciencia y Tecnología de Alimentos, Fac. Ciencias, U.C.V.: **1980 al presente.**

Coordinador de Asistencia Técnica y Extensión a la Industria, Instituto Ciencia y Tecnología de Alimentos: **1999 – 2005.**

Jefe Dpto. Tecnología de Alimentos, Escuela de Biología, Facultad de Ciencias, U.C.V.: **1992 – 1999.**

Representante Profesor Principal por elección ante el Consejo de Esc. Biología, Fac. Ciencias, U.C.V.: **1989 – 1999.**

Docente en las Asignaturas de Pre-grado del Dpto. de Tecnología de Alimentos antes señaladas. **1980 al Presente.**

Docente de las Asig. del Post-grado Interfacultades en Ciencia y Tecnología de Alimentos UCV. **1983 al Presente.**

Docente en los Cursos de Microbiología de Alimentos para Profesionales de la Industria de Alimentos CIEPE – U.C.V.

Docente en Cursos Internacionales de Tecnología de Alimentos para estudiantes y profesionales F.A.O. –U.C.V.

Coordinador por ICTA en el Programa Interlaboratorios de Microbiología Coordinado por CIEPE: **2001 al presente.**
 Dictado de Cursos en el Programa: **2003, 2005, 2007 y 2009.**

Docente en Cursos de Extensión en el área de Higiene y Saneamiento, Microbiología de Alimentos, Productos Pesqueros y Esterilización Comercial para la Industria de Alimentos, Instituto Nacional de Higiene (**2004 y 2005**) UNELLEZ – UCV, FUNDACITE Aragua y Mérida (**2005**), Programa Nueva Esparta – UCV (**2006 y 2007**) y Plan Nacional de Acuicultura (**2005, 2006 y 2007**)

Asistenc. y Particip. en
 Congresos Nacionales
 e Internacionales con
 Trabajos presentados y
 Resúmenes publicados

Total: 110

Áreas: - Microbiología de Alimentos (Productos Lácteos, Pesqueros, Vegetales y Fermentaciones lácticas).
 - Microbiología Industrial (Proc. de Fermentación producción de Vinagre, Quesos y Yogurt).
 - Tratamientos Térmicos (Esterilización Comercial)
 - Prebióticos y Probióticos en Alimentos.

	<ul style="list-style-type: none"> - Procesamiento Mínimo de Vegetales. - Control y Aseguramiento de Calidad en Laboratorios de Microbiología. - Muerte, Daño y Reparación Microbiana. - Requisitos para Sistema HACCP. Higiene y BPF. - Pruebas de “Reto Microbiano”.
Proyectos dirigidos y/o Participado	<p>Total: 08</p> <p>Áreas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Producción y Microbiología de Queso Blanco. - Producción y Microbiología de Yogurt. - Producción y Microbiología de Ensilado Biológico de Pescado. - Estabilidad Microbiológica de especies de Pescado. - Producción y Microbiología de Vinagre. - Pruebas de “Reto Microbiano” en Productos Preservados por “Métodos Combinados”. - Microbiología de Vegetales con Procesamiento Mínimo (PM). - Microbiología de Productos Pesqueros con PM.
Premios:	<ul style="list-style-type: none"> -Trabajo Presentado en Congreso. Premio Josefina Gómez Ruiz en dos oportunidades (Sociedad Venezolana de Microbiología) -Mención Honorífica (III Jornadas de Extensión UCV).
Publicaciones:	<p>Total: 21</p> <p>Áreas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Microbiología de Productos Lácteos. - Microbiología de Productos Pesqueros.
Trabajos de grado Dirigidos: Pregrado	<p>Total: 61</p> <p>Áreas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Procesos, Estabilidad y Microbiología de Productos Lácteos, Pesqueros, Vegetales y Fermentados. - Preservación de Cepas Bacterianas.
Tesis de Maestría Dirigidas: Postgrado	<p>Total: 10</p> <p>Áreas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Elaboración, Microbiología y Optimización de Ensilados Biológicos de Pescado. - Irradiación de Frutas. - Pruebas de “Reto Microbiano” en preservación de Alimentos por “Métodos Combinados”. - Estudios de Estabilidad en almacenamiento de Especies de pescado de aguas continentales. - Microbiología de Vegetales con Procesamiento Mínimo. - Microbiología de Productos Pesqueros con Procesamiento Mínimo.
Trabajos realizados para La Industria.	<p>BROLAB. Laboratorio de Servicio: Aguas y Alimentos. Acreditado por SENCAMER. Caracas. D.F. Asesor permanente. 1997 al presente.</p>

PLUMROSE (Industria de Productos Cárnicos)

Cagua, Edo. Aragua. Cursos realizados en:

1) Higiene y Saneamiento de Planta 2) BPF y HACCP en Plantas de Alimentos y 3) Esterilización Comercial; para su personal de inspección incluido el de la Sección de Rebanado y Empacado de Producto Terminado. **1999 – 2000.**

PEQUEÑA Y MEDIANA INDUSTRIA. Trabajos varios en Asesoramiento, Cursos, Higiene, BPF, Desarrollo y Estudios de Estabilidad de sus Productos (Yogurt, Queso, Hallaquitas, Pan, Ponqué, Hamburguesas, Mermeladas, Vinagre, Pescado Ahumado, Paté, etc.). **1999 al presente.**

ATIACA .Asesores Técnicos Industria de Alimentos.

Caracas. D.F. Compañía de Asesoramiento y Formación de Capital Humano en el área de Alimentos.

Asesor Técnico. 2000 al presente.

Frito Lay-Snacks Latinoamericana/Pepsico (Grupo Polar)

Caracas. D.F. Pruebas de Evaluación Sensorial de sus Productos. Calidad y Mercado. **2000 al presente.**

FILACA. Frigorífico Industrial Los Andes. C.A.

El Vigía. Estado Mérida. / **Wendy's.** Caracas D.F.

Resolución de Problema Microbiológico de Estabilidad en Carne de Hamburguesas: **2000.**

CIEPE. Centro de Investigaciones del Estado para la Producción Experimental Agroindustrial.

Coordinador por ICTA en el Programa Interlaboratorios de Microbiología Coordinado por CIEPE en donde el ICTA fue Laboratorio de Referencia: **2001 al 2010.** Dictado de Cursos “Estandarización de Técnicas y Criterios para el Análisis Microbiológico de Alimentos”, a los participantes de la Industria de Alimentos y Laboratorios de Servicio en Venezuela en el Programa Interlaboratorios de Microbiología Coordinado por CIEPE: **2003, 2005, 2007 y 2009.**

POLAR. Laboratorio Corporativo de Microbiología.

Caracas. D.F. Asesoramiento en Microbiología de Alimentos. en Productos varios. **2004.**

Alfonzo Rivas & CIA. / Indelma (Industrias del Maíz C.A.) (Productos de Consumo Masivo, Procesamiento del Maíz, Almidones, Glucosa, Color Caramelo, etc.)

Turmero, Edo. Aragua. Dictado de Curso en: 1) Higiene y Saneamiento de Plata, BPF y HACCP en Plantas de Alimentos (**2004 -2005**). 2) Asesoramiento en el establecimiento del Sist. HACCP en sus Plantas (**2006-2007**)

3) Evaluación Sensorial: Cursos y Desarrollo de un Panel Especializado para Indelma y sus Productos (2008 - 2009). Cursos Teórico / Prácticos en Evaluación Sensorial y Microbiología de Alimentos (2011 - 2012). Desarrollo de un Panel Sensorial Especializado para Alfonzo Rivas & Cía. y sus Productos (2012). Asesoramiento en Salmonella y su control en Productos de Chocolate (2012).

CHOCOBRU. (Industria de Procesamiento de Cacao)

Caracas. D.F. Cursos a su personal Profesional en: Microbiología, BPF y HACCP. Asesoramiento. 2004 al 2005.

INCOSA. Industria Consevera S.A.

(Procesamiento de Sardina) Carúpano, Edo. Sucre. Estudios de Esterilización Comercial para sus Procesos y Productos a objeto de exportación. Req. HACCP. 2004 a 2006.

HERMO. Embutidos. Santa Teresa, Edo. Miranda. Cursos a su personal Profesional en: Microbiología, BPF y HACCP. Asesoramiento. 2004 al 2005. Asesoramiento en resolución de Problema Microbiológico en Planta. 2011.

INLACA. Industria Láctea C.A. Valencia, Edo. Carabobo. Estudio y Resolución de Problema de Estabilidad en producto Pasteurizado. Determinación y corrección de las causas. 2005.

McCORMICK. Caracas. D.F.

Evaluación Sensorial de sus nuevos productos. Asesoramiento HACCP y Problemas Microbiológicos. 2005 al presente.

PROPRISCA. Atún Eveba. Carúpano, Edo. Sucre. Cursos en: 1) Higiene de Planta 2) BPF y HACCP Plantas de Alimentos 3) Esterilización Comercial y 4) Microbiología del Pescado y Controles para el Aseguramiento de su Inocuidad, a modo de desarrollar su Sistema HACCP en Planta. 2005 al 2006.

SIDERIESGO, C. A. Compañía de Ajuste de Siniestros. Caracas. D.F. Trabajos de Asesoramiento en el Área de Peligros y Contaminación Microbiológica. 2006 al presente.

ESLAEE. Escuela Latinoamericana de Altos Estudios Empresariales. Valencia, Edo Carabobo.

Facilitador en Cursos del Diplomado en Gerencia en Tecnología de Alimentos: 2007 al presente

Del Monte Foods. Industria de Procesamiento de Vegetales Turmero, Edo. Aragua. Curso sobre Esterilización Comercial y de Manejo de los Autoclaves. (2008).

Montana Gráfica C.A. (GRUPO CORIMON). Industria Procesadora de Material de Empaques. Carretera Nacional, Sector Agua Blanca, Mariara, Edo. Carabobo.

Dictado de Cursos en: 1) Higiene y Saneamiento de Plata, BPF y HACCP en Plantas de Alimentos (2009). 2) Asesoramiento en BPF y el establecimiento del Sist. HACCP en su Planta (2009)

Empresa BPS de Cacao Oderí, S.A. Industria Procesadora de Cacao y Chocolate. Caucagua, Edo. Miranda. Curso Teórico y Práctico en Microbiología de Alimentos con énfasis en evaluación microbiológica de Productos del Cacao (2010)

Karnicos. C.A. Industria Procesadora de Carne. Urb. Ind. Dos Lagunas, Carret. La Raiza, Dos Lagunas, Santa Teresa del Tuy, Miranda. Curso en Higiene, BPF, HACCP e ISO 22000. Asesoramiento en aspectos microbiológicos y Alérgenos en Alimentos e ISO 22000:2005. (2010-2011).

Alimentos Frides II. Industria Procesadora de Salmón Ahumado y otros Productos Pesqueros. Zona Industrial Guarenas. Estado Miranda. Dictado de Cursos en: 1) Higiene y Saneamiento de Plata, BPF y HACCP en Plantas de Alimentos (2010). 2) Asesoramiento en BPF y el Sistema HACCP en su Planta (2010). Estudios de Estabilidad para Nuevos Desarrollos (2011 y 2012).

Pepsico. Planta de Snack. Zona Industrial Santa Cruz. Estado Aragua. Dictado de Cursos en: 1) Curso Teórico sobre Microbiología de Alimentos y Estandarización de Técnicas y Criterios para el Análisis Microbiológico de Productos tipo Snack (2011) 2) Curso Práctico en Microbiología de Alimentos y Buenas Prácticas de Laboratorio (2011).

Universidad José Antonio Páez. Centro de Extensión CEUJAP. Caracas, Maracay y Valencia. Dto. Capital, Edos. Aragua y Carabobo. Curso en HACCP en Los Diplomados de Gestión de la Inocuidad Alimentaria (2012).

Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Facultad de Ciencias. Universidad Central de Venezuela. Caracas. Dto. Capital. Coordinación y Participación en el Curso Visión Integral del Procesamiento, Calidad e Inocuidad de Bebidas Frutas, Leche y derivados (2012).

Productos BIXA. Industria Procesadora de colorantes y Saborizantes para la Industria de Alimentos. Zona Industrial Santa Teresa del Tuy. Estado Miranda. Asesoramiento en el Diseño y Desarrollo de un Laboratorio de Microbiología de Alimentos (2012).

**Alimento Polar Comercial Planta Marigüitar. Planta
Procesadora de Atún y Pepitona en Conserva.** Marigüitar.
Estado Sucre. Curso en Microbiología de Alimentos:
Microbiología del Pescado y Productos Pesqueros. (2012)

Prof. Raúl Martínez Valdivieso
rmartinezvaldivieso@hotmail.com
atiaca@cantv.net

Caracas, Octubre de 2012