

Calle Suapure, Colinas de Bello Monte, Frente al Ramal II. Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Caracas-Venezuela.

Telf. Oficina: 0212-753-4403

Telf. Fax: 0212-753-3871

## Dra. ROSA M. RAYBAUDI-MASSILIA M.

---

**Lugar y Fecha de Nacimiento:** Caracas, Venezuela. 12/01/1966

**Nacionalidad:** Venezolana

**Cédula de Identidad:** 6.249.508

**Profesión:** Profesor - Investigador

### Formación

1. 2004-2007. Universidad de Lleida (UdL). Doctorado en Tecnología de Alimentos dentro del programa "Sistemas Agrícolas, forestales y alimentarios". Cataluña-España.
2. 1991-1994. Universidad Central de Venezuela (UCV). Magister Scientiarum en Ciencia y Tecnología de Alimentos. Caracas-Venezuela.
3. 1984 – 1991. Universidad Central de Venezuela (UCV). Licenciada en Biología. Mención Tecnología de Alimentos. Caracas – Venezuela.
4. 1981 – 1983. Liceo Gustavo Herrera. Ciclo Diversificado. Bachiller en Ciencias. Caracas – Venezuela.
5. 1978 – 1981. Liceo José Cortés Madariaga. Ciclo Básico. Caracas – Venezuela.
6. 1972-1978. Escuela Municipal Andrés Bello. Educación Básica. Caracas – Venezuela.

### Cargos Desempeñados

1. 2010 - Actualidad. **Directora** del Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Facultad de Ciencias. Universidad Central de Venezuela.
2. 2009 - 2010. **Coordinadora de Postgrado** Interfacultades en Ciencia y Tecnología de Alimentos. Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Facultad de Ciencias. Universidad Central de Venezuela.

3. 2008 - 2010. **Representante profesoral** ante el Consejo de la Escuela de Biología (Suplente). Facultad de Ciencias. Universidad Central de Venezuela.
4. 2008 - 2010. **Miembro del Consejo Técnico** del Instituto de Ciencias y Tecnología de Alimentos. Facultad de Ciencias. Universidad Central de Venezuela.
5. 2008 – 2010. **Jefe** de la Sección de Biotecnología y Control Microbiano. Instituto de Ciencias y Tecnología de Alimentos. Facultad de Ciencias. Universidad Central de Venezuela.
6. 2008 - 2009. **Coordinadora de Seminarios I y II** de Maestría y Doctorado. Instituto de Ciencias y Tecnología de Alimentos. Facultad de Ciencias. Universidad Central de Venezuela.
7. 2008. **Coordinadora** de la asignatura Introducción a la Tecnología de Alimentos. Instituto de Ciencias y Tecnología de Alimentos. Facultad de Ciencias. Universidad Central de Venezuela.
8. 2001 - 2004. **Jefe** de la Sección de Biotecnología y Control Microbiano. Instituto de Ciencias y Tecnología de Alimentos. Facultad de Ciencias. Universidad Central de Venezuela.
9. 2001 - 2004. **Miembro del Consejo Técnico** del Instituto de Ciencias y Tecnología de Alimentos. Facultad de Ciencias. Universidad Central de Venezuela.
10. 1996 - 2004. **Coordinadora** de la asignatura de Microbiología de Alimentos. Instituto de Ciencias y Tecnología de Alimentos. Facultad de Ciencias. Universidad Central de Venezuela.

---

### Ascensos Académicos

---

1. 2007- Noviembre. Profesor **Asociado**. Dedicación Exclusiva. Sección de Biotecnología y Control Microbiano. Universidad Central de Venezuela. Facultad de Ciencias. Instituto de Ciencias y Tecnología de Alimentos. **Trabajo de Ascenso** a la categoría de Asociado titulado “Uso de sustancias antimicrobianas naturales en combinación con compuestos estabilizadores de la calidad para controlar microorganismos patógenos y extender la vida útil de frutas frescas cortadas”. **Tesis doctoral, Excelente Cumlaude.**
2. 2002 - 2007. Profesor **Agregado**. Dedicación Exclusiva. Sección de Biotecnología y Control Microbiano. Universidad Central de Venezuela. Facultad de Ciencias. Instituto de Ciencias y Tecnología de Alimentos. **Trabajo de Ascenso** a la categoría de Agregado titulado “Comparación de métodos tradicionales (NMP y siembra en placas de VRBA) con métodos químicos rápidos basados en fermentación de carbohidratos y sustratos fluorogénicos y cromogénicos para la determinación de coliformes en leche pasteurizada”. **Mención honorífica.**

3. 2000 - 2002. Profesor **Asistente**. Dedicación Exclusiva.
4. Sección de Biotecnología y Control Microbiano. Universidad Central de Venezuela. Facultad de Ciencias. Instituto de Ciencias y Tecnología de Alimentos. **Trabajo de Ascenso** a la categoría de Asistente titulado "Evaluación de diferentes métodos y medios micológicos para la recuperación de mohos totales y mohos micotoxinogénicos a partir de maíz y determinación de aflatoxinas y fumonisinas".
5. 1997 - 2000. Profesor **Instructor (fijo)**. Dedicación Exclusiva. Sección de Biotecnología y Control Microbiano. Universidad Central de Venezuela. Facultad de Ciencias. Instituto de Ciencias y Tecnología de Alimentos.
6. 1994 - 1996. Profesor **Instructor (PIN)** contratado. Dedicación Exclusiva. Sección de Biotecnología y Control Microbiano. Universidad Central de Venezuela. Facultad de Ciencias. Instituto de Ciencias y Tecnología de Alimentos.

### **Reconocimientos, Premios y Concursos**

1. 2012. Junio. Reconocimiento por la **Excelente labor desempeñada como Tutor Académico** durante la Gestión 2008-2012. Comisión Central de Servicio Comunitario. Vicerrectorado Académico, Universidad Central de Venezuela.
2. 2011. **PEI** (Promoción de Estímulo al Investigador) **categoría B** en la convocatoria del 2011.
3. 2010. Noviembre. **Premio Eureka**. Presentación de trabajo científico titulado "Elaboración de películas antimicrobianas a partir de conchas de camarones y almidón de ocumo chino" por Any Quintero-Contreras, Rosa Raybaudi-Massilia y Annalisse Bertsch. Lugar: Universidad Metropolitana, Caracas-Venezuela.
4. 2009. Julio. **Orden José María Vargas** en su tercera categoría (Medalla).
5. 2007. **PPI nivel II** en la convocatoria del 2007.
6. 2001. Junio. **Profesor Meritorio nivel III**. Reconocimiento por la Comisión Nacional del Sistema para el reconocimiento de meritos a los profesores de las universidades nacionales.
7. 2001 - **PPI nivel candidato** en la convocatoria del 2001.
8. 1998 - Diciembre. **Profesor Meritorio nivel II**. Reconocimiento por la Comisión Nacional del Sistema para el reconocimiento de méritos a los profesores de las universidades nacionales.

9. 1997 - Febrero. **Concurso de Oposición** en la Universidad Central de Venezuela , Facultad de Ciencias, Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos para optar al **cargo de profesor Instructor** en el área de Biotecnología y Control Microbiano.

### **Becas Otorgadas**

1. **Doctorado.** Consejo de Desarrollo Científico y Humanístico. UCV. 2004-2007.
2. **Doctorado.** Programa de becas de alto nivel de la Unión Europea para América Latina. Convocatoria de becas del Programa ALBAN 2004-2005 (Renuncia Voluntaria).
3. **Post-Grado (Maestría).** Otorgada por la Fundación "Gran Mariscal de Ayacucho".
4. **Pre-Grado.** Otorgada por la Fundación "Gran Mariscal de Ayacucho".

### **Sociedad Científica y Profesional**

1. Pertenezco a la Sociedad Venezolana de Microbiología y soy miembro activo desde 1998.
2. Pertenezco a la Comunidad Científica del Institute of Food Technologists (IFT), y soy miembro activo desde el año 2010.
3. Pertenezco al comité evaluador de las siguientes revistas científicas:
  - Journal of Food Science
  - Comprehensive Review in Food Science and Food Nutrition
  - Critical Reviews in Food Science and Nutrition
  - Food Chemistry
  - Postharvest Biology and Technology
  - Revista de la Sociedad Venezolana de Microbiología

### **Publicaciones realizadas en Libros o Capítulos de libros**

- 1 **Raybaudi-Massilia, R.M.** y Mosqueda-Melgar, J. 2012. Polysaccharides as carriers and protectors of additives and bioactive compounds in foods. En: Karunaratn, D.N. (ed.). Polysaccharides. Editorial InTech Europa, Rijeka, Croacia. ISBN 980-953-307-162-1.
- 2 **Raybaudi-Massilia, R.M.;** Tapia, M.S. y Mosqueda-Melgar, J. Películas y recubrimientos comestibles con efecto antimicrobiano. En: Olivas, G.I., Soliva-

Fortuny, R., Martín-Belloso, O. y González-Aguilar, G. (Eds.), Películas y Recubrimientos Comestibles: Propiedades y Aplicaciones en Alimentos. Editorial Trillas, México, D.F. Aceptado 2011.

- 3 **Raybaudi-Massilia, R.M.** 2007. Uso de sustancias antimicrobianas naturales en combinación con compuestos estabilizadores de la calidad para controlar microorganismos patógenos y extender la vida útil de las frutas frescas cortadas. Tesis Doctoral. ISBN L-332-2008/978-84-691-2357-7. [http://www.tesisenxarxa.net/TDX-0203108-154333/index\\_cs.html](http://www.tesisenxarxa.net/TDX-0203108-154333/index_cs.html). Universitat de Lleida (UdL), Cataluña, Lérida, España. 263 páginas.
- 4 **Raybaudi-Massilia, R.M.**; Soliva-Fortuny, R.; Martín-Belloso, O., 2006. Uso de agentes antimicrobianos para la conservación de frutas frescas y frescas cortadas. In: González-Aguilar, G.A. ; Gardea, A.A.; Cuamea-Navarro, F. (Eds.), Aseguramiento de la calidad microbiológica. CIAD, Hermosillo, Sonora, México. Cap. 2, pp 15-21. ISBN: 968-5862-08-7
- 5 Tapia, M.S.; **Raybaudi-Massilia, R.M.**; Martín-Belloso, O., 2005. Patógenos asociados a frutas frescas cortadas. Incidencia, supervivencia y crecimiento, brotes y control. En: González-Aguilar, G.A.; Cuamea-Navarro, M.C.F. (Eds.), Nuevas tecnologías de conservación y envasado de frutas y hortalizas. CIAD, Hermosillo, Sonora, México, pp 111-120. ISBN: 968-5862-01-X
- 6 Tapia, M.S.; Martín-Belloso, O.; **Raybaudi-Massilia, R.M.**; Rodríguez, F.J. 2005. Tendencias y demandas para su comercialización. En: González-Aguilar, G.A. ; Gardea, A.A.; Cuamea-Navarro, F. (Eds.), Nuevas tecnologías de conservación de productos vegetales frescos cortados. Logiprint Digital, Guadalajara, México. Cap. 4, pp 61-74. ISBN: 968-5862-06-0

#### Publicaciones realizadas en artículos de Revistas Científicas incluidas en el Science Citation Index

1. **Raybaudi-Massilia, R.M.**, Zambrano-Durán, A., Mosqueda-Melgar, J., y Calderón-Gabaldón, M.I. 2012. Improving the safety and shelf-life of orange and mango juices using *Panax ginseng*, malic acid and potassium sorbate. Journal für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit. DOI: 10.1007/s00003-012-0791-y
2. Calderón-Gabaldón, M.I., **Raybaudi-Massilia, R.**, Mosqueda-Melgar, J. y Tapia, M.S. 2012. Efecto de la aplicación luz UV-C y ácido málico sobre poblaciones de *Rhodotorula glutinis* y la vida útil de rebanadas de papaya "Maradol". Bioagro. 24(2): 103-114.
3. Mosqueda-Melgar, J., **Raybaudi-Massilia, R.M.**, and Martín-Belloso, O. 2012. Microbiological shelf-life and sensory evaluation of fruit juices treated by high-intensity pulsed electric fields and antimicrobials. Food and Bioproducts Processing.

90(2): 205-214.

4. **Raybaudi-Massilia, R.M.** Mosqueda-Melgar, J., and Tapia, M.S. 2010. Edible coatings as carriers of food additives on fresh-cut fruits and vegetables. *Stewart Postharvest Review*, 6(3): 3(1-7).
5. **Raybaudi-Massilia, R.M.** and Mosqueda-Melgar, J. 2009. Factors affecting the incidence of pathogenic micro-organisms in fresh-cut produce. *Stewart Postharvest Review*, 5(4): 1(1-8).
6. **Raybaudi-Massilia, R.M.**, Mosqueda-Melgar, J., Sobrino-López, A., Soliva-Fortuny, R., and Martín-Belloso, O. 2009. Use of malic acid and other quality stabilizing compounds to assure the safety of fresh-cut “Fuji” apples by inactivation of *Listeria monocytogenes*, *Salmonella* Enteritidis and *E. coli* O157:H7. *Journal of Food Safety*, 29(2): 236-252.
7. **Raybaudi-Massilia, R.M.**, Mosqueda-Melgar, J., Soliva-Fortuny, R., and Martín-Belloso, O. 2009. Control of pathogenic and spoilage microorganisms in fresh-cut fruits and fruit juices by traditional and alternative natural antimicrobial. *Comprehensive Review in Food Science and Food Safety* 8(3): 157-180.
8. **Raybaudi-Massilia, R.M.**, Mosqueda-Melgar, J., Sobrino-López, A., and Martín-Belloso, O. 2009. Inactivation of *L. monocytogenes*, *S. Enteritidis* and *E. coli* O157:H7 and shelf-life extension of fresh-cut pears using malic acid and stabilizing compounds. *Journal of Food Quality* 32(5): 539-565.
9. **Raybaudi-Massilia, R.M.**, Mosqueda-Melgar, J., and Martín-Belloso, O. 2009. Antimicrobial activity of malic acid against *Listeria monocytogenes*, *Salmonella* Enteritidis and *Escherichia coli* O157:H7 in apple, pear and melon juices. *Food Control*. 20(2): 105-112.
10. **Raybaudi-Massilia, R.M.**, Mosqueda-Melgar, J., and Martín-Belloso, O. 2008. Edible alginate based coating as carrier of antimicrobials to improve shelf-life and safety of fresh-cut melon. *International Journal of Food Microbiology*, 121(3): 313-327.
11. Mosqueda-Melgar, J., **Raybaudi-Massilia, R.M.**, and Martín-Belloso, O. 2008. Inactivation of *Salmonella enterica* ser. Enteritidis in tomato juice by combining of high-intensity pulsed electric fields with natural antimicrobials. *Journal of Food Science*, 73(2): M47-M53.
12. Oms-Oliu, G., **Raybaudi-Massilia, R.M.**, Soliva-Fortuny, R. and Martín-Belloso, O. 2008. Effect of superatmospheric and low oxygen modified atmospheres on shelf-life extension of fresh-cut melon. *Food Control* 19(2): 191-199.
13. Mosqueda-Melgar, J., **Raybaudi-Massilia, R.M.**, and Martín-Belloso, O. 2008. Combination of high-intensity pulsed electric fields with natural antimicrobials to inactivate pathogenic microorganisms and extend the shelf-life of melon and watermelon juices. *Food Microbiology* 25(3): 479-491

14. **Raybaudi-Massilia, R.M.**, Rojas-Graü, M.A., Mosqueda-Melgar, J., and Martín-Belloso, O. 2008. Comparative study on essential oils and their active compounds incorporated in alginate-based edible coating to assure the safety and quality of fresh-cut Fuji apples. *Journal of Food Protection* 71(6): 1150-1161
15. Mosqueda-Melgar, J., **Raybaudi-Massilia, R.M.**, and Martín-Belloso, O. 2008. Non-thermal pasteurization of fruit juices by combining high-intensity pulsed electric fields with natural antimicrobials. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*. 9(3): 328-340.
16. Mosqueda-Melgar, J., Elez-Martínez, P., **Raybaudi-Massilia, R.M.**, and Martín-Belloso, O. 2008. Effects of pulsed electric fields on pathogenic microorganisms of major concern in fluid foods. A review. *Critical Reviews in Food Science and Technology*. 48(8): 747-759.
17. **Raybaudi-Massilia, R.M.**, Mosqueda-Melgar, J., Sobrino-López, A., Soliva-Fortuny, R., and Martín-Belloso, O. 2007. Shelf-life extension of fresh-cut Fuji apple at different ripeness stages using natural substances. *Postharvest Biology and Technology*, 45(2): 265-275.
18. Mosqueda-Melgar, J., **Raybaudi-Massilia, R.M.**, and Martín-Belloso, O. 2007. Influence of treatment time and pulse frequency on *Salmonella* Enteritidis, *Listeria monocytogenes* and *Escherichia coli* populations inoculated in melon and watermelon juices treated by pulsed electric fields. *International Journal of Food Microbiology*, 117(2):192-200.
19. Rojas-Graü, M.A., **Raybaudi-Massilia, R.M.**, Soliva-Fortuny, R.C., Avena-Bustillos, R.J., McHugh, T.H., and Martín-Belloso, O. 2007. Apple puree-alginate edible coating as carrier of antimicrobial agents to prolong shelf life of fresh-cut apple. *Postharvest Biology and Technology*, 45(2): 254-264.
20. **Raybaudi-Massilia, R.M.**, Mosqueda-Melgar, J., and Martín-Belloso, O. 2006. Antimicrobial activity of essential oils on *Salmonella* Enteritidis, *Escherichia coli* and *Listeria innocua* in fruit juices. *Journal of Food Protection*, 69(7): 1579-1586.
21. Sobrino-López, A., **Raybaudi-Massilia, R.M.**, and Martín-Belloso, O. 2006. High intensity pulsed electric fields variables affecting *Staphylococcus aureus* inoculated in milk. *Journal of Dairy Science*, 89(10): 3739-3748.
22. **Rosa Raybaudi.**, Zoraida Alexandra Zea, Gabriele Curini and Amaury Martínez. 2005. Comparison of a rapid procedure with the MPN and Petrifilm methods for the detection of coliforms in pasteurised milk. *J. Rapid Methods Auto. Microbiol.* Vol. 13(1): 11-18.
23. **Rosa Raybaudi**, Claudio Mazzani, Ibeth Benítez, Amaury Martínez, Odaliz Luzón y Carlos González. 2005. Relación entre las concentraciones de hierro, cobre y zinc y la incidencia de *Aspergillus flavus*, *Fusarium moniliforme*, aflatoxinas y fumonisinas en maíz. *Fitopatología Venezolana*. Vol 18(1): 15-19.

24. Marellys del C. Moreno C., Amaury J. Martínez Y. y **Rosa Raybaudi M.** 2000. Determinación de Deoxynivalenol (DON) en trigo, cebada y maíz y su relación con los niveles de mohos totales, *Fusarium* spp., porcentaje de colonización y actividad de agua. Archivos Latinoamericanos de Nutrición. Vol. 50(2): 183-186.
25. **Rosa M. Raybaudi M.** y Amaury J. Martínez Y. 2000. Incidencia e identificación de la micobiota en granos de maíz (*Zea mays* L.) y comparación de medios de cultivo para la determinación de mohos toxigénicos. Fitopatología Venezolana Vol. 13(1): 15-18.

### Proyectos de Investigación

1. 2012. Obtención de componentes bioactivos a partir de plantas alimenticias cultivadas en Venezuela, y determinación de sus propiedades antimicrobianas, antioxidantes, anticancerígenas y antiinflamatorias para uso en la industria alimentaria y farmacéutica. **Proyecto PEI de Grupo.** Coordinadora: **Rosa Raybaudi-Massilia.** Participantes: Alírica Suarez. Financiado por el Ministerio del Poder Popular de Ciencia y Tecnología a través del Observatorio Nacional de Ciencia, Tecnología e Innovación (ONCTI).
2. 2011-2012. Desarrollo de películas para empaques activos y biodegradables para productos ricos en proteínas (carnes, quesos y pescado) como una alternativa novedosa para la conservación de alimentos. **Proyecto de Grupo.** Coordinado por: **Rosa Raybaudi-Massilia.** Participantes: María S. Tapia y Elisabetta Tomé. Financiado por el **CDCH.** (2<sup>da</sup> Etapa y en Ejecución).
3. 2009 – 2011. Desarrollo de películas para empaques activos y biodegradables para productos ricos en proteínas (carnes, quesos y pescado) como una alternativa novedosa para la conservación de alimentos. **Proyecto de Grupo.** Coordinado por: **Rosa Raybaudi-Massilia.** Participantes: María S. Tapia y Elisabetta Tomé. Financiado por el **CDCH.** (Aprobado 1<sup>ra</sup> Etapa y en Ejecución).
4. 2009 – 2011. Desarrollo de películas para empaques activos y biodegradables como una alternativa novedosa para la conservación de alimentos (carne, pescado, queso). **Proyecto de Grupo.** Coordinado por: **Rosa Raybaudi-Massilia.** Participantes: María S. Tapia y Elisabetta Tomé. Financiado por la **LOCTI.** (Por financiar).
5. 2008 - 2011. Impulso de campañas educativas “5aldia” para promover salud en centros sociales y comunidades del área metropolitana, incluyendo las frutas y hortalizas en los hábitos alimentarios del venezolano. **Proyecto de Grupo.** Coordinado por: María S. Tapia. Participantes: **Rosa Raybaudi-Massilia** y Cristina Olaizola. Financiado por la **LOCTI.** (Aprobado y en Ejecución).



6. 2008 - 2010. Control de microorganismos patógenos y deteriorativos en mango, naranja y sus jugos mediante la combinación de sustancias naturales, ácidos orgánicos y sales. **Proyecto Individual**. Coordinado por: **Rosa Raybaudi-Massilia**. Financiado por el **CDCH**. (1era etapa culminada, y Aprobada y en Ejecución la 2da etapa).
7. 2002 - 2005. Relación entre los niveles de algunos metales (hierro, cobre y zinc) y el crecimiento de *Aspergillus flavus/parasiticus* y *Fusarium moniliforme* y la producción de aflatoxinas y fumonisinas en maíz”. **Proyecto Individual**. Coordinado por: **Rosa Raybaudi-Massilia**. Financiado por el **Fonacit**. (Finalizado).
8. 1998 - 2004. Evaluación de un método rápido para detectar coliformes en productos lácteos y comparación con otros métodos. **Proyecto Individual**. Coordinado por: **Rosa Raybaudi-Massilia**. Financiado por el **CDCH**. (Finalizado).

### Tesis de Pregrado y Postgrado Dirigidas

1. 2010 - 2012. Desarrollo de películas biodegradables con propiedades antimicrobianas como una alternativa novedosa para la conservación de jamón cocido y pechuga de pavo. MSc. **Yolima Rosales** para optar al grado de **Doctor** en Ciencias, Mención Ciencia y Tecnología de Alimentos, Facultad de Ciencias. UCV. (En ejecución).
2. 2011 – Julio. Control de microorganismos patógenos y deteriorativos en jugos de naranja (*Citrus sinensis* L) y mango (*Mangifera indica* L) usando compuestos antimicrobianos de origen de plantas. Bachiller **Alexandra Zambrano** para optar al título de **licenciado** en Biología, Mención Ciencia y Tecnología de Alimentos, Facultad de Ciencias. UCV. (Finalizado).
3. 2010 - Noviembre. Enriquecimiento de frutas tropicales frescas cortadas mediante la aplicación de coberturas comestibles ricas en calcio y vitamina D3. Farmaceuta **Florangel Vásquez** para optar al grado de **Magister Scientiarum** en Ciencias, Mención Ciencia y Tecnología de Alimentos, Facultad de Ciencias. UCV. (Finalizada).
4. 2010. Noviembre. “Aplicación de luz UV en combinación con ácido málico para garantizar la inocuidad y calidad de papaya (*Carica papaya* L) fresca cortada”. Farmaceuta **María Isabel Calderón Gabaldón** para optar al grado de **Magister Scientiarum** en Ciencias, Mención Ciencia y Tecnología de Alimentos, Facultad de Ciencias. UCV. (Finalizada).

5. 2010. Octubre. "Elaboración de películas antimicrobianas a partir de recursos sub-utilizados: quitosano de conchas de camarón (*Penaeus vannamei*) y almidón de ocumo chino (*Colocasia esculenta*)". Bachiller **Any Aury Quintero Contreras** para optar al título de **licenciado** en Biología, Mención Ciencia y Tecnología de Alimentos, Facultad de Ciencias. UCV. (Finalizada).
6. 2010. Septiembre. "Control de microorganismos patógenos y deteriorativos en frutos de naranja (*Citrus sinensis* L.) y mango (*Mangifera indica* L.) frescos cortados, mediante el uso de sustancias antimicrobianas naturales. Bachiller **Patrizia D'Amore Guerra** para optar al título de **licenciado** en Biología, Mención Ciencia y Tecnología de Alimentos, Facultad de Ciencias. UCV. (Finalizada).
7. 2004. Marzo. "Caracterización de la micoflora en alimentos para cerdos e incidencia de zearalenona". Bachiller **Juan Diego Briceño** para optar a su título de **licenciado** en Biología, Mención Ciencia y Tecnología de Alimentos, Facultad de Ciencias. UCV. (Finalizado).
8. 2003. Octubre. "Determinación y cuantificación de deoxinivalenol (DON) en cervezas nacionales e importadas por métodos de fluorometría y cromatografía líquida de alta resolución (HPLC)". Bachiller **Teresa Altuve** para optar a su título de **licenciada** en Biología, Mención Ciencia y Tecnología de Alimentos, Facultad de Ciencias. UCV. (Finalizado).
9. 2003. Abril. "Comparación de diferentes métodos en la determinación de coliformes en chicha de elaboración artesanal". Bachiller **Myrla Caraballo** para optar a su título de **licenciada** en Biología, Mención Ciencia y Tecnología de Alimentos, Facultad de Ciencias. UCV (Finalizado).
10. 2003. Octubre. "Relación entre las concentraciones de algunos metales (Hierro, Cobre y Zinc) y el crecimiento de *Aspergillus flavus/parasiticus* y *Fusarium moniliforme* y la producción de aflatoxinas y fumonisinas". Bachiller **Ibeth Benitez** para optar a su título de **licenciada** en Biología, Mención Ciencia y Tecnología de Alimentos, Facultad de Ciencias. UCV. (Finalizado).
11. 2000. Noviembre. "Evaluación de un método rápido para la determinación de coliformes en leche pasteurizada y su comparación con el método de número más probable (NMP) y Petrifilm". Bachiller **Zoraida A. Zea** para optar a su título de **licenciada** en Biología, Mención Ciencia y Tecnología de Alimentos, Facultad de Ciencias. UCV. (Finalizado).

### Seminarios de Pregrado y Postgrado Dirigidos

1. 2009. Seminario I. "Aprovechamiento del subproducto conchas de camarones (*Penaeus semisulcatus*) para la extracción de quitosano y almidón respectivamente,

destinados a la fabricación de películas con propiedades antimicrobianas”. Realizada por la Br. Any Quintero. Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Facultad de Ciencias. UCV. (Finalizado).

2. 2009. Seminarios I y II. Control de microorganismos patógenos y deteriorativos en frutos de naranja (*Citrus sinensis* L.) y mango (*Mangifera indica* L.) frescos cortados, mediante el uso de sustancias antimicrobianas naturales”. Realizada por la Br. Patrizia D’Amore. Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Facultad de Ciencias. UCV. (Finalizado).
3. 2009. Seminario II. Impacto del consumo de frutas en la prevención de enfermedades crónicas no transmisibles. Realizada por la Farmacéutica María Isabel Calderón Gabaldón. Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Facultad de Ciencias. UCV. (Finalizado).
4. 2009. Seminario I “Uso de películas antimicrobianas para la conservación de productos ricos en proteínas”. Realizada por la MSc. Yolima B. Rosales. Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Facultad de Ciencias. UCV. (Finalizado).
5. 2008. Seminario I. Alternativas tecnológicas para prolongar la vida útil de frutas frescas cortadas. Realizada por la Farmacéutica María Isabel Calderón Gabaldón. Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Facultad de Ciencias. UCV. (Finalizado).

### **Pasantías Dirigidas**

1. 2009 – Abril-Julio. Investigación dirigida realizada por la Licenciada Elisabetta Lucci como estudiante del Doctorado en Ciencias de los Alimentos y Nutrición de la Universidad Simón Bolívar. (Finalizado).
2. 2009 – Noviembre. Pasantía de Investigación de la Ing. Jacqueline Ortíz de la Universidad Tecnológica de Ambato. Ecuador (Finalizado).
3. 2009. Métodos de Investigación realizada por la bachiller Any Quintero. Titulada "Formulación de películas antimicrobianas a partir de materiales biodegradables" (Finalizado).
4. 2009. Servicio Comunitario. Titulado “La comunidad educativa y su participación en el diagnóstico y control de Cucarachas como vector y transmisor de enfermedades en una estrategia de Servicio Comunitario” por la Bachiller Jacklin Palomino (Finalizado).
5. 2009. Servicio Comunitario. Titulado “Asesoramiento en almacenamiento de materiales de limpieza y transporte de alimentos en las cocinillas del Hospital Universitario de Caracas”. Enmarcado dentro del Proyecto: Asistencia a la Comunidad en las Prácticas de Manipulación e Higiene de Alimentos Destinados a Consumo Masivo. Por la Bachiller Rosangela Lugo Páez (Finalizado).

6. 2008. Métodos de Laboratorio realizada por la bachiller Patrizia D'Amore Guerra. Titulada "Efecto de las sustancias antimicrobianas naturales contra microorganismos patógenos" (Finalizado).
7. 2008. Métodos de Investigación realizada por la bachiller Patrizia D'Amore Guerra. Titulada "Estudio *in Vitro* del efecto de sustancias antimicrobianas naturales contra microorganismos patógenos de importancia en alimentos" (Finalizado).
8. Pasantía de Laboratorio realizada por la bachiller Zoraida A. Zea, Titulada "Aplicación de diferentes métodos para la determinación de coliformes en leche" (Finalizado).
9. Pasantía de Laboratorio realizada por la bachiller Satiana Nova, Titulada "Evaluación de una técnica nueva y rápida para detectar coliformes en leche y productos lácteos" (Finalizado).
10. Métodos de Laboratorio realizada por la bachiller Satiana Nova Titulado "Evaluación de una nueva técnica rápida para la determinación de coliformes en productos lácteos elaborados artesanalmente (sin un proceso industrial) Chicha" de venta ambulante" (Finalizado).
11. Métodos de Investigación realizada por la bachiller Myrta Caraballo, Titulado "Comparación de métodos rápidos y tradicionales para la determinación de coliformes en leche y productos lácteos". (Finalizado).
12. Métodos de Investigación realizada por la bachiller Ibeth Benítez, Titulado "Determinación de aflatoxinas y fumonisinas en muestras de cervezas nacionales e importadas" (Finalizado).
13. Métodos de Laboratorio realizada por el bachiller Teresa Altuve, Titulado "Purificación y mejoramiento de un cepario de mohos" (Finalizado).

### **Cursos, Talleres y Pasantías Realizados**

1. 2011. Ingredientes Innovadores para el Bienestar de la Población. 10 de noviembre de 2011. ILSI NOR-ANDINO, USB, SLAN y Fundación Bengoa. Caracas, Venezuela. Duración: 8 horas
2. 2010. Curso de manipulación higiénica de alimentos. 30 de noviembre de 2010. Ministerio del Poder Popular para la Salud. Los Teques, Edo. Miranda, Venezuela. Duración: 8 horas.
3. 2010. Taller de Liderazgo, credibilidad e influencia. 04 de octubre de 2010. Facultad de Ciencias-UCV. Caracas, DC, Venezuela. Duración: 8 horas.

4. 2010. Seminario de: Retos en la inocuidad de los alimentos. 14 de julio de 2010. Fundación Empresas Polar. Caracas, DC, Venezuela. Duración: 8 horas.
5. 2010. Taller de Higiene, Manipulación e Inocuidad de los alimentos. Como Coordinadora del Curso-Taller. Jornadas de Investigación y Extensión 2010. 14 de mayo de 2010. Facultad de Ciencias-UCV. Caracas, DC, Venezuela. Duración: 8 horas.
6. 2010. Taller: Procedimientos disciplinarios para el personal administrativo. 18 de marzo de 2010. Facultad de Ciencias-UCV. Caracas, DC, Venezuela. Duración: 8 horas.
7. 2009. Curso. Significado y actualización de procesos térmicos en la industria de alimentos. Del 09 al 13 de noviembre de 2009. Facultad de Ciencias, ICTA-UCV. Duración: 40 horas.
8. 2009. Programa de red regional andina para el fortalecimiento de instituciones públicas que operan en el sector de las ciencias y tecnología de los alimentos con particular referencia al control de calidad. Workshop realizado en Bogotá-Colombia del 31 de agosto al 4 de septiembre de 2009. Duración: 45 horas
9. 2004 - 2005. Curso dictado por la Universidad de Lleida, Facultad de Medicina. Titulado "Biología Molecular en Biomedicina: Bases metodológicas". Lleida, Cataluña-España. Duración 60 horas.
10. 2002. Curso organizado por Universidad Central de Venezuela, Facultad de Ciencias y Amazonia Network. Titulado "Biodiversidad microbiana y oportunidades biotecnológicas en los trópicos húmedos". Del 25 de Noviembre al 13 de Diciembre. Duración 120 horas. Caracas-Venezuela.
11. 2002. Curso organizado por Fonacit, Cytel, Sociedad Venezolana de Microbiología y la Universidad de Oriente. Titulado "Detección de patógenos en alimentos por técnicas de PCR e inmunomagnetismo". Del 11 al 14 de Septiembre. Duración: 32 horas. Cumaná – Venezuela.
12. 2001. Curso organizado por el programa de Ciencia y Tecnología para el Desarrollo (CYTED) y el Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos (ICTA) de la Facultad de Ciencias-UCV. Titulado "técnicas moleculares para la detección de patógenos en alimentos". 28 de Julio. Duración: 8 horas. Lugar ICTA – Caracas.
13. 2001. Curso organizado por el programa de Ciencia y Tecnología para el Desarrollo (CYTED) y el Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos (ICTA) de la Facultad de Ciencias-UCV Titulado "Microbiología predictiva". 24 de Julio. Duración: 8 horas. Lugar ICTA – Caracas.
14. 2001. Curso de ingles como segundo idioma realizado en el Centro Venezolano Americano (CVA) de las Mercedes. Caracas-Venezuela. Duración 26 niveles de un mes c/u.

15. 2000. Entrenamiento (pasantías) recibido en el Departamento de Salud y Servicios Humanos. Administración de Drogas y Alimentos (FDA) de los Estados Unidos y Centro para Seguridad de Alimentos y Nutrición Aplicada. Titulado: Análisis de Micotoxinas y Evaluación de Riesgos. Del 10 agosto hasta el 28 de septiembre. Lugar: Washington - Estados Unidos.
16. 2000. I Curso Internacional " Manejo epidemiológico de Enfermedades Transmitidas por Alimentos". Módulo II: Globalización y ETA. Aspectos regulatorios y sistemas computarizados para la vigilancia de las ETAs. Lugar: Ministerio de Salud y Desarrollo Social. Instituto Nacional de Higiene "Rafael Rangel". Duración: 20 horas.
17. 2000. I Curso Internacional "Manejo epidemiológico de Enfermedades Transmitidas por Alimentos". Módulo I: Vigilancia epidemiológica de ETA. Puntos críticos de control. Lugar: Ministerio de Salud y Desarrollo Social. Instituto Nacional de Higiene "Rafael Rangel". Duración: 20 horas.
18. 2000. Curso: "aprendizaje y enseñanza en el desarrollo de habilidades académicas". Universidad Central de Venezuela. Vicerrectorado Académico. Sistema de actualización docente del profesorado. Comisión central de currículo Del 28 de febrero al 03 de marzo. Lugar: Caracas – Venezuela. Duración: 20 horas.
19. 1999. Curso "Bioquímica de los ácidos nucleicos". Universidad Central de Venezuela. Facultad de Farmacia. Caracas – Venezuela. Duración: un semestre.
20. 1999. Curso: "Auditoria y aseguramiento de la calidad en alimentos". Hotel Caracas Hilton. II Congreso Venezolano de Ciencia y Tecnología de alimentos. Abril. Lugar: Caracas-Venezuela. Duración 8 horas.
21. 1999. Curso: " tópicos emergentes en microbiología de alimentos". Hotel Caracas Hilton. II Congreso Venezolano de Ciencia y Tecnología de alimentos. Abril. Lugar: Caracas-Venezuela. Duración 8 horas.
22. 1998. Curso: "Microorganismos patogénicos en alimentos". Hotel Monte Real Resort. V Congreso Latinoamericano de microbiología e higiene de los alimentos. Lugar: Aguas de Lindoia – Brasil. Duracion 8 horas.
23. 1998. Tópicos especiales en Tecnología de Alimentos " Avances en el Procesamiento de Productos Carnicos". Universidad Central de Venezuela. Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Del 18 al 22 de mayo. Lugar: Caracas – Venezuela. Duración 5 días.
24. 1997. Curso: "Análisis de micotoxinas. Metodología". 2º Congreso Latinoamericano de micotoxicología. Hotel Pipo. Lugar: Maracay – Venezuela. Duración 8 horas.
25. 1997. Curso: " Biodeterioro fúngico de alimentos y piensos." 2º Congreso Latinoamericano de micotoxicología. Hotel Pipo. Lugar: Maracay – Venezuela. Duración 8 horas.

26. 1996. Curso: "Selección de columnas cromatograficas". Hotel Tamanaco. Dictado por Hewlett-Packard de Venezuela, C.A. Lugar: Caracas – Venezuela. Duración 8 horas.
27. 1996. Curso: "Etiquetado nutricional de alimentos. Su importancia, nuevas regulaciones y sus implicaciones en el comercio internacional" I Congreso Venezolano de Ciencia y Tecnología. Hotel Caracas Hilton. Lugar: Caracas - Venezuela. Duracion 4 horas.
28. 1995. Curso "Taller para el diseño de proyectos de investigación" Universidad Central de Venezuela. Vicerrectorado académico. Sistema de actualización docente del profesorado. Lugar: Caracas – Venezuela. Duración 64 horas.
29. 1995. Curso "Escuela de cromatografía liquida de alta eficiencia". Hotel Tamanaco Intercontinental. Dictado por: Waters. Lugar: Caracas – Venezuela. Duración 20 horas.
30. 1992. Curso: "Tecnología de frutas y hortalizas". Universidad Central de Venezuela. Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Lugar: Caracas – Venezuela. Duración 60 horas.
31. 1991. Curso: "Análisis de sistemas en la industria de alimentos" Universidad Central de Venezuela. Instituto de Ciencia y Tecnología de alimentos. Lugar: Caracas – Venezuela. Duración 45 horas.
32. 1991. Curso: "Toxicología de alimentos y evaluación de riesgos". Universidad Central de Venezuela. Instituto de Ciencia y Tecnología de alimentos. Lugar: Caracas – Venezuela. Duración 45 horas.
33. 1991. Curso: " Tópicos especiales en microbiología de alimentos". Universidad Central de Venezuela. Instituto de Ciencia y Tecnología de alimentos. Lugar: Caracas – Venezuela. Duración 45 horas.
34. 1990. Curso Internacional "Microorganismos alterantes en los alimentos". Universidad Santa María. Facultad de Farmacia, Caracas – Venezuela. Duración del 17 hasta 20 de marzo.

### **Conferencias y Cursos Dictados**

1. 2012 (Junio) Ponencia del curso "Higiene y manipulación de alimentos para garantizar la inocuidad en productos de venta en mercados populares". 02 de Junio de 2012. Alcaldía de Baruta.
2. 2012 (Mayo) Coordinadora del curso "Situación actual de la industria de quesos en Venezuela: materia prima, calidad, inocuidad y perspectivas". 17 de Mayo de 2012.

VIII Jornadas de investigación y extensión del Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Facultad de Ciencias-UCV.

3. 2012 (Mayo) Coordinadora del curso “Visión actual de la industria cárnica en Venezuela: producción primaria, manufactura, problemáticas y tendencias futuras”. 18 de Mayo de 2012. VIII Jornadas de investigación y extensión del Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Facultad de Ciencias-UCV.
4. 2012 (Mayo). Ponencia “Calidad e inocuidad de la carne y sus productos derivados” en curso titulado “Visión actual de la industria cárnica en Venezuela: producción primaria, manufactura, problemáticas y tendencias futuras”. 18 de Mayo de 2012. VIII Jornadas de investigación y extensión del Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Facultad de Ciencias-UCV.
5. 2011 (Diciembre). Ponencia “Controles sanitarios para alimentos en Venezuela” Seminario sobre calidad e inocuidad de alimentos: retos, reponsabilidades y estrategias. Del 28 de Noviembre al 02 de Diciembre de 2011. Bogotá-Colombia.
6. 2011 (Mayo). Ponencia en el Curso Interfacultades de Postgrado titulado “Micotoxinas en granos y cereales, importancia y control”. Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos (ICTA). Del 16 al 20 de Mayo de 2011. Caracas – Venezuela.
7. 2009 (Noviembre). Conferencia titulada “Nuevas alternativas en el uso de sustancias antimicrobianas para controlar microorganismos patógenos y deteriorativos en frutas frescas cortadas y jugos. Sociedad Venezolana de Microbiología. Capítulo Mérida, Venezuela. XXXII Jornadas Venezolanas de Microbiología “Dra. Beatriz Nieves Blanco”. Del 4 al 6 de noviembre. Mérida – Venezuela.
8. 2009 (Noviembre). Curso Teórico-Práctico coordinado. Titulado “Significado y Actualización de procesos térmicos en la industria de alimentos”. Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Universidad Central de Venezuela. Facultad de Ciencia. Del 9 al 13 de noviembre, Caracas, Venezuela.
9. 2003 (Noviembre). Conferencia dictada como parte de un curso de Microbiología de Alimentos, titulada “Comparación de métodos tradicionales y nuevos para el recuento e identificación de microorganismos en alimentos”. Universidad Central de Venezuela. Facultad de Agronomía. Maracay. Venezuela. II Congreso Latinoamericano de Estudiantes de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CLECTA). Del 19 al 23 de noviembre. Maracay – Venezuela.
10. 2002 (Mayo). Curso Teórico-práctico sobre: Estandarización de técnicas y Criterios para el análisis microbiológico de alimentos. Universidad Central de Venezuela. Del 14 al 16 de mayo. Lugar: Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Caracas-Venezuela.
11. 2002 (Marzo). Seminario titulado “Nuevos tópicos en microbiología de alimentos”. Tema: “Métodos alternativos para la determinación de coliformes en alimentos”.



Durante las jornadas estudiantiles de microbiología de alimentos. Maracay – Venezuela.

12. 1999 (Noviembre). Curso Pre-jornada: Titulado “Microorganismos "emergentes" productores de enfermedades por consumo de alimentos”. Jornadas de microbiología de la Sociedad Venezolana de Microbiología, Capítulo Carabobo. Hotel Intercontinental de Valencia. Valencia – Venezuela.
13. 1999 (Abril). Curso Pre-congreso: Titulado "Tópicos emergentes en microbiología de alimentos". II Congreso Venezolano de Ciencia y Tecnología de Alimentos "Dr. Asher Ludin". Hotel Caracas Hilton. Del 24 al 28 de abril. Caracas – Venezuela.

### **Asistencia a Eventos Nacionales e Internacionales**

1. 2012. Asistencia en calidad de participante a las Jornadas de Investigación y Extensión de la Facultad de Ciencias, de la UCV. Realizado del 14 al 18 de mayo de 2012. Caracas – Venezuela.
2. 2011. Asistencia en calidad de autor: R. Raybaudi-Massilia, A. Quintero-Contreras and J. Mosqueda-Melgar. “Physical and antimicrobial properties of starch-based edible films extracted of *Colocasia esculenta* with incorporated essential oils”. IFT Annual Meeting. Junio 11-14, New Orleans-USA.
3. 2011. Asistencia en calidad de autor: M. Calderon-Gabaldón, R. Raybaudi-Massilia, and J. Mosqueda-Melgar. “Inactivation of *Listeria monocytogenes* and *Salmonella enteric ser. Poona* in fresh-cut papaya (*Carica papaya* L. cv. Maradol red) using UV-C light, malic acid, and quality stabilizing compounds”. IFT Annual Meeting. Junio 11-14, New Orleans-USA.
4. 2011. Asistencia en calidad de autor: A. Quintero-Contreras, R. Raybaudi-Massilia, A. Bertsch-Socorro and J. Mosqueda-Melgar. “Use of shrimp shells as a subproduct from the food industry for making antimicrobial edible films”. IFT Annual Meeting. Junio 11-14, New Orleans-USA.
5. 2011. Asistencia al Seminario sobre calidad e inocuidad de alimentos: Retos, responsabilidades y estrategias. 28 de Noviembre al 2 de Diciembre de 2011. Perteneciente a la Red Regional Andina para el Fortalecimiento de la Instituciones Públicas que operan en el Sector de las Ciencias y Tecnologías de los Alimentos. Bogotá-Colombia.
6. 2010. Inactivación de *Salmonella Saintpaul* en naranja (*Citrus sinensis* L.) y mango (*Mangifera indica* L.) frescos cortados mediante el uso de compuestos de origen vegetal. Por D'Amore P., Raybaudi-Massilia R. y Mosqueda J. Jornadas de Investigación. Facultad de Ciencias UCV. Del 10 al 14 de Mayo de 2010.

7. 2010. Control de microorganismos patógenos en jugos de naranja (*Citrus sinensis* L.) y mango (*Mangifera indica* L.) usando compuestos antimicrobianos de origen de plantas. Por Zambrano, A, Raybaudi-Massilia, R., Mosqueda, J. y Calderón, M. I. Jornadas de Investigación. Facultad de Ciencias UCV. Del 10 al 14 de Mayo de 2010.
8. 2006 – septiembre. en calidad de autor: Raybaudi-Massilia, R., Mosqueda-Melgar, J. and Martín-Belloso, O. “Minimal inhibitory and minimal bactericidal concentrations of selected essential oils on *Salmonella* Enteritidis, *Escherichia coli* and *Listeria innocua* in fruit juices”. Presentado en el Workshop on Applications of Novel Technologies in Food and Biotechnology. Lugar: Hotel Kinsale. Cork, Irlanda.
9. 2006 – Septiembre. En calidad de autor: Raybaudi-Massilia, R., Mosqueda-Melgar, J. and Martín-Belloso, O. “Inactivation of *E. coli* O157:H7, *Salmonella* Enteritidis and *Listeria monocytogenes* by combining of high-intensity pulsed electric fields and malic acid in apple juice. Presentado en el Workshop on Applications of Novel Technologies in Food and Biotechnology. Lugar: Hotel Kinsale. Cork, Irlanda.
10. 2006 – Septiembre. En calidad de coautor: Mosqueda-Melgar, J., Raybaudi-Massilia, R. and Martín-Belloso, O. Effect of the pulsed electric fields on *Salmonella* Enteritidis and *Escherichia coli* inoculated in fruit juices. Presentado en el Workshop on Applications of Novel Technologies in Food and Biotechnology. Lugar: Hotel Kinsale. Cork, Irlanda.
11. 2002 – Junio. En calidad de coautor: Elizabeth Carrara, Martínez, Amaury; Raybaudi, Rosa; Alvarado, Rafael. “Micología y niveles de ocratoxinas en café verde venezolano”. Presentado en el III Congreso Venezolano de Ciencia y Tecnología de Alimentos y II Congreso Panamericano de Calidad Sanitaria de los Alimentos. Lugar: Hotel Hilton. Caracas – Venezuela.
12. 2002 – Junio. En calidad de coautor autores: Amaury Martínez, Raybaudi, Rosa y Alvarado, Rafael. “Micobiótica y niveles de aflatoxinas y fumonisinas en maíz y arroz en Venezuela”. Cosecha 1999-2000. Presentado en el III Congreso Venezolano de Ciencia y Tecnología de Alimentos y II Congreso Panamericano de Calidad Sanitaria de los Alimentos. Lugar: Hotel Hilton. Caracas – Venezuela.
13. 2002 – Junio. En calidad de expositor autores: Rosa Raybaudi, Ibeth Benitez, Amaury Martínez, Rafael Alvarado y Juan Diego Briceño. Título “Determinación de aflatoxinas y fumonisinas en muestras de cerveza nacionales e importadas por un método inmunoquímico (aflatest-p y fumonitest) acoplado a fluorometría”. Presentado en el III Congreso Venezolano de Ciencia y Tecnología de Alimentos y II Congreso Panamericano de Calidad Sanitaria de los Alimentos. Lugar: Hotel Hilton. Caracas – Venezuela.

14. 2002 – Junio. En calidad de coautor, autores: Mirla Caraballo y Rosa Raybaudi. Título “comparación de diferentes métodos para la determinación de coliformes en muestras de chicha de venta ambulante (inoculadas)”. Presentado en el III Congreso Venezolano de Ciencia y Tecnología de Alimentos y II Congreso Panamericano de Calidad Sanitaria de los Alimentos. Lugar: Hotel Hilton. Caracas – Venezuela.
15. 2002 – Marzo. En calidad de expositor, Seminario titulado “Nuevos tópicos en microbiología de alimentos”. Tema: “Métodos alternativos para la determinación de coliformes en alimentos”. Durante las jornadas estudiantiles de microbiología de alimentos. Maracay – Venezuela.
16. 2001. Del 18 al 22 de noviembre. En calidad de coautor autores: Martínez,A., Raybaudi,R y Alvarado,R. Título “incidencia de aflatoxinas y fumonisinas en maíz ( cosecha 2000-2001) en Venezuela y su relación con la micoflora”. IV Simposio Desafíos Analíticos Para El Próximo Milenio. Sección de América Latina y el Caribe. Fecha: 18-22 de noviembre. Lugar: Montevideo - Uruguay.
17. 2001 - Marzo. En calidad de participante; Autores: Raybaudi, R.; Zea, Z.; Martínez, A. Díaz, R.V. Titulo:" Importance Of Development Of A Rapid Method For Detection Of Coliforms In Pasteurized Milk". III Congreso Iberoamericano De Ingenieria De Alimentos. Lugar: Valencia – España.
18. 2000 – Noviembre. En calidad de participante; Autores: Raybaudi, R.; Martinez, A., Velásquez, E, y Alvarado, R. Titulo: "Incidencia de *Aspergillus flavus/parasiticus*, *Fusarium* spp., aflatoxinas y fumonisinas y su relación con el porcentaje de granos dañados". L Convención anual de la Asociación Venezolana para el Avance de la Ciencia ASOVAC. Lugar: Caracas – Venezuela.
19. 2000. Del 05 al 08 de noviembre. En calidad de coautor Autores: Zea, Z., Raybaudi, R., Díaz R. Titulo:" Evaluación de un método rápido para la determinación de coliformes en leche pasteurizada y comparación con los métodos de número más probable (NMP) y Petrifilm". VII Congreso Venezolano De Microbiología. Lugar: Maracaibo, edo. Zulia – Venezuela.
20. 2000. Del 21 al 25 de mayo. En calidad de participante Autores: R. Raybaudi, A. Martínez, I.Velásquez, E. Escobar y R. Alvarado. Titulo:"co-existence of aflatoxins and fumonisins in corn of Venezuela and correlation with levels of *Aspergillus flavus/parasiticus* and *fusarium* sp". X Simposium Internacional de la IUPAC en micotoxinas y ficotoxinas. Realizado en el Hotel Casa Grande. Lugar: Guarujá, Sao Paulo – Brasil.
21. 2000. Del 21 al 25 de mayo. En calidad de participante Autores: R. Raybaudi, A. Martínez, I.Velásquez, E. Escobar y R. Alvarado. Titulo:" incidence of aflatoxin in corn as related to levels of *Aspergillus flavus/parasiticus* and moisture content". X Simposium Internacional de la IUPAC en micotoxinas y ficotoxinas. Realizado en el Hotel Casa Grande. Lugar: Guarujá, Sao Paulo – Brasil.
22. 1999 – Noviembre. En calidad de expositor, Título del curso pre-jornada: microorganismos "emergentes" productores de enfermedades por consumo de

alimentos. Jornadas de microbiología de la sociedad de microbiología, capítulo Carabobo. Hotel Intercontinental de Valencia. Lugar: Valencia – Venezuela.

23. 1999. Del 24 al 28 de abril. En calidad de expositor. Título del curso pre-congreso: "Tópicos emergentes en microbiología de alimentos". II Congreso Venezolano De Ciencia Y Tecnología De Alimentos "Dr. Asher Ludin". Hotel Caracas Hilton. Caracas – Venezuela.
24. 1999. Del 24 al 28 de abril. En calidad de participante. Autores: Velasquez, I.; Martínez, A.; Raybaudi, R.; Alvarado, R. y Jaramillo, M. Título: "Coexistencia de aflatoxinas y fumonisinas en muestras de maíz del estado portuguesa y correlación con los niveles de *Aspergillus flavus/parasiticus* y *Fusarium* spp. " II Congreso Venezolano De Ciencia Y Tecnología De Alimentos " Dr. Asher Ludin ". Hotel Caracas Hilton. Caracas – Venezuela.
25. 1999. Del 24 al 28 de abril. En calidad de participante. Autores: Raybaudi, R., Velasquez, I.; Medina, M. y Martínez, A. Título: " comparación de la microbiota fúngica de muestras de maíz provenientes del estado portuguesa y del estado Bolívar y su relación con el porcentaje de humedad y de granos dañados " II Congreso Venezolano De Ciencia Y Tecnología De Alimentos " Dr. Asher Ludin ". Hotel Caracas Hilton. Caracas – Venezuela.
26. 1999. Del 24 al 28 de abril. En calidad de participante. autores: Martínez, A., Raybaudi, R., Velásquez, I.; R.; Alvarado, R.; Gómez, N y Ceballos A. Título: " comparación de los niveles de aflatoxinas obtenidos por fluorometría, cromatografía en capa fina y BGYF en muestras de maíz". II Congreso Venezolano De Ciencia Y Tecnología De Alimentos " Dr. Asher Ludin ". Hotel Caracas Hilton. Caracas – Venezuela.
27. 1998. del 22 al 26 de Noviembre. En calidad de participante Autores: Raybaudi, R. Curini, G y Martinez, A. Título: "Evaluación comparativa de un método rápido con Métodos tradicionales para la detección de coliformes en Leche y productos lácteos". V Congreso Latinoamericano De Microbiología E Higiene De Los Alimentos. Hotel Monte Real Resort. Lugar: Aguas de lindoia - Brasil.
28. 1998. del 22 al 26 de Noviembre. En calidad de participante Autores: Raybaudi, R. Moreno, Martínez, A. Título:"determinación y cuantificación de Deoxynivalenol (vomitoxina) en granos". V Congreso Latinoamericano De Microbiología E Higiene De Los Alimentos. Hotel Monte Real Resort. Lugar: Aguas de lindoia - Brasil.
29. 1997. Del 14 al 18 de julio. En calidad de participante, Autores: Raybaudi, R. y Martinez, A. Título: "incidencia de mohos y comparación de medios para la determinación de los niveles de mohos micotoxinogénicos en maíz". XX Congreso Latinoamericano de micotoxicología. Hotel Pipo Internacional. Maracay – Venezuela.

30. 1996. Del 30/06 al 03/07. En calidad de participante, Autores: Raybaudi, R y Martínez, A. Título: "efecto de algunos aditivos utilizados en la industria cárnica sobre el desarrollo de *Listeria monocytogenes*". Reunión anual del IAMFES. Lugar: Seattle, USA.
31. 1996. Del 23 al 27 de marzo. En calidad de participante, Autores Raybaudi R; Martínez, A. y Díaz, R. Título: " determinación de la Presencia de factores Inhibitorios para *Listeria monocytogenes* y *Aeromonas hydrophila* en celery y repollo respectivamente ". I Congreso Venezolano De Ciencia Y Tecnología De Alimentos " Dr. Nikita Czyhrinciw ". Hotel Caracas Hilton. Caracas-Venezuela.
32. 1996. Del 23 al 27 de marzo. En calidad de participante, Autores Rojas, B.; Raybaudi, R. y Martínez, A. Título: " evaluación de algunos factores que influyen en la recuperación de Mohos en alimentos y evaluación del Potencial micotoxigénico de Los mohos aislados ". I Congreso Venezolano De Ciencia Y Tecnología De Alimentos " Dr. Nikita Czyhrinciw ". Hotel Caracas Hilton. Caracas-Venezuela.
33. 1995. En calidad de participante, Autores: Raybaudi, R.; Martínez, A. y Díaz, R. Título:" incidencia y recuperación de *Listeria* sp. Y *Aeromonas* sp. En vegetales". XLV Convencion Anual De La Asociacion Venezolana Para El Avance De La Ciencia. Caracas-Venezuela.
34. 1995. Del 22 al 26 de octubre. En calidad de participante, Autores: Raybaudi, R. y Martínez, A. Título:"evaluación De algunos parámetros que Influyen en la recuperación De mohos en maíz y harina De maíz". VIII Congreso Latinoamericano De Fitopatología. XIV Congreso Venezolano de Fitopatología. I Congreso Venezolano de Micología. Universidad de los Andes. Facultad de Ciencias Forestales. Venezuela.

### Experiencia en el Área de Investigación

1. Uso de sustancias naturales para la extensión de la vida útil y control de *E. coli* O157:H7, *Salmonella* Enteritidis y *Listeria monocytogenes* en jugos de frutas y frutas frescas cortadas.
2. Inactivación de *E. coli* O157:H7, *Salmonella* Enteritidis y *Listeria monocytogenes* por combinación de pulsos eléctricos de alta intensidad de campo y sustancias antimicrobianas naturales en jugos de frutas.
3. Reducción de microorganismos patogénicos y extensión de la vida útil de manzana, pera y melón frescos cortados mediante el uso de recubrimientos comestibles a base de alginato conteniendo aceites esenciales
4. Estudio de el celery y el repollo como sustratos para el desarrollo de *Listeria monocytogenes* y *Aeromonas hydrophila* (Tesis Postgrado).

5. Estudio del efecto de algunos aditivos utilizados en la industria Cárnica sobre el desarrollo de *Listeria monocytogenes* (Tesis Pregrado)
6. Estudio de la prevalencia de mohos y evaluación de su capacidad toxigénica en semillas de amaranto.
7. Efecto de diferentes niveles de sacarosa y de sorbato de potasio sobre el crecimiento de *Zigosacharomices bailli* en puré de lechosa.
8. Evaluación de algunos parámetros que influyen en la recuperación de mohos en alimentos y evaluación del potencial micotoxigénico de los mohos aislados.
9. Evaluación de diferentes métodos y medios micológicos para la recuperación de mohos totales y mohos micotoxinogénicos a partir de maíz y determinación de aflatoxinas y fumonisinas (Trabajo de Ascenso a la Categoría de Asistente).
10. Determinación y cuantificación de Deoxynivalenol (vomitoxina) en granos.
11. Comparación de un método rápido con métodos tradicionales para la detección de coliformes en productos lácteos.
12. Micoflora, incidencia de aflatoxinas y fumonisinas en maíz y arroz y su control.
13. Evaluación de un método rápido para la determinación de Coliformes en leche pasteurizada y su comparación con el método de Número Más Probable (NMP) y Petrifilm.
14. Determinación de fumonisinas en muestras de cerveza durante el entrenamiento recibido en la Food and Drug Administration (FDA) en Washington D.C. Estados Unidos (Duración dos meses).
15. Determinación de aflatoxinas y fumonisinas en muestras de cervezas nacionales e importadas utilizando columnas de inmunoafinidad y fluorometría
16. Comparación de métodos tradicionales (NMP y siembra en placas de VRBA) con métodos químicos rápidos basados en fermentación de carbohidratos y sustratos fluorogénicos y cromogénicos para la determinación de coliformes en leche pasteurizada (Trabajo de Ascenso a la Categoría de Agregado).
17. Evaluación de un método rápido para la determinación de Coliformes en productos lácteos de venta ambulante (Chicha).
18. Relación entre las concentraciones de algunos metales (hierro, cobre y zinc) y el crecimiento de *Aspergillus flavus/Parasiticus* y *Fusarium moniliforme* y la producción de aflatoxinas y fumonisinas en maíz.