

Enero 2007

CURRICULUM VITAE RESUMIDO

Valls Puig Jaime Enrique

Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos, Profesor Investigador de la Sección de Productos Pesqueros de la UCV en el Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos de la Facultad de Ciencias de la UCV, desde 1990, Escalafón de Agregado a dedicación Exclusiva.

1.-ESTUDIOS REALIZADOS .

Estudios

Licenciatura en Química. (Dirigida a Tecnología de Alimentos) Universidad Simón Bolívar. (1975-1981). Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos. Universidad Central de Venezuela. (1983-1987).

2.- CURSOS REALIZADOS:

Resumen: 12 (Doce) Cursos y Seminarios nacionales en Ciencia y Tecnología de Alimentos. 10 (Diez) Cursos y Seminarios nacionales en Instrumentación analítica aplicada en Alimentos y 5 (Cinco) Cursos y Seminarios en el exterior en Alimentos y Productos Pesqueros (Argentina, Japón, Cuba, Perú y Panamá) .

EXPERIENCIA DE TRABAJO.

3.1.-**Cargo:** Preparador y Auxiliar docente. (1979-1981)

Institución: Universidad Simón Bolívar.

3.2.-**Cargo:** Químico de investigación. (1982-1983).

Institución: Universidad Central de Venezuela- CONICIT.

3.3.-**Cargo:** Jefe del área de Tecnología de Alimentos. (1986-1987).

Institución: Fundación la Salle, Instituto Universitario de Tecnología del Mar. (Margarita).

3.4.-**Cargo:** Jefe del Departamento de Análisis fisicoquímicos. (1987-1989).

Empresa: Laboratorios CAM. (Cosméticos-Alimentos-Medicinas). (Empresa privada).

3.5.-**Cargo:** Asistente del área de análisis instrumental y asesor del departamento de análisis fisicoquímicos. (1989- 1990).

Empresa: Laboratorios CAM.

3.6.-**Cargo:** Profesor Investigador UCV.

Instructor contratado a dedicación exclusiva. (1990-1993)

Instructor a dedicación exclusiva por concurso de oposición. (1990-1996)

Ascenso académico a la categoría de Asistente a dedicación exclusiva. 18/06/96.

Ascenso académico a la categoría de Agregado a dedicación exclusiva. 30/01/2001.

Instituto: Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos Universidad Central de Venezuela.

Responsabilidades: Docente de materias relacionadas con alimentos, como: análisis de alimentos, alimentos, química de alimentos.(Pregrado)., Química y bioquímica de alimentos (Postgrado). Investigador en la sección de productos marinos.

Tutor de 1 tesis de postgrado, 5 tesis de pregrado, Co-tutor de 1 tesis de pregrado, 8 seminarios de pregrado, 2 seminarios de postgrado y 5 pasantías de laboratorio.

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

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

*.-Coordinador de Extensión del ICTA. 1996.

*- Miembro del IFT (Institute of Food Technology). Junio 2000.

.- Jefe de la Sección de Productos Pesqueros del Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos desde octubre 1999- junio 2001.

.- Coordinador de Investigación del Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos como miembro de la Comisión de Investigación de la Facultad de Ciencias. 1998-actual.

.- Perteneciente al Consejo Técnico del Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos. 1998- actual.

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

.- Miembro de la RED CYTED XI.G " Evaluación Nutricional y Toxicológica de Alimentos Procesados". 1999-2003.

.-Miembro de la RED CYTED/ RITAP. "Red Iberoamericana en Tecnología de Alimentos Pesqueros".

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

Distinciones académicas nacionales:

CONABA 1998 (Nivel III), 2001 (Nivel II) y 2004. Nivel III.

PPI NIVEL I. 2002, 2004 y 2006 (Renovación).

Mención Honorífica en trabajo de Ascenso a Agregado. 2001.

PEI. 1997.

Beca Gran Mariscal de Ayacucho, para estudios de postgrado. 1983-1987

Beca de Universidad Simón Bolívar, para estudios de Pregrado. 1975-1978.

ANEXO GENERAL

1.-Publicaciones

.-En revistas arbitradas: 12 (Doce).

Últimas publicaciones 2002-2006.

- **Valls, J., Paredes, A., y González D.** 2006. Estabilidad de Filetes de Sardinas (*Sardinella aurita*) en almacenamiento congelado a -18° C. Revista Científica FCV-LUZ. 16 (2): 195-201.
- **González, D., Valls, J., Paredes, A., y Finol, H.** 2004. Cambios químicos y estructurales en tronquitos de sardina (*Sardinella aurita*) congelados y almacenados a -18 °C. Revista Científica FCV-LUZ. 14 (4): 303-310.
- **Valls J., Paredes A., González, A., y González, D.** 2004. Evaluación física, química y sensorial de filetes de sardina (*Sardinella aurita*) empacados al vacío y congelados a -18 °C. Revista Científica FCV-LUZ. 14 (2): 115-123.
- **González, D., Valls J., González, A y Paredes A.** 2003. Evaluación de sardinas tipo "round" sometidas a condiciones de refrigeración y congelación. Memorias de la Fundación la Salle de Ciencias Naturales. 155: 105-117.
- **Valls, J.** 2003. Efecto de los procesos tecnológicos tradicionales en la calidad nutricional de productos pesqueros. Capítulo 8 del libro: Efecto del Procesamiento sobre la Calidad Nutricional de los Alimentos. Departamento de Producción de Impresos de la Universidad Simón Bolívar. Caracas. Venezuela. **Capítulo de libro. 186-210 pp.**
- **González, D., Valls J. y González, A.** 2002. Evaluación física, química y sensorial de tronquitos de sardina (*Sardinella aurita*) durante almacenamiento congelado a -18 °C. Revista Científica FCV-LUZ. 12 (4): 278-285.
- **Valls, J., Bello R y Kodaira M.** 2002. A research note: Semi-quantitative analysis by thin layer chromatography (TLC) of biogenic amines in dried salted, and canned fish products. J. Food Quality. 25(2): 165-176.

Arbitro de las revistas:

Revista Científica FCV-LUZ.

Saber (Revista Multidisciplinaria del Consejo de Investigación de la UDO).

Revista del Instituto Nacional de Higiene "Rafael Rangel".

Revista Técnica de la Facultad de Ingeniería de la LUV.

2.- Proyectos Coordinados o participados

En ejecución:

Coordinador del Proyecto Individual : Optimización y Validación de una Metodología por Cromatografía Líquida de Alta Resolución (HPLC) para la Determinación de Acido Láctico en Productos Pesqueros. C.D.C.H Proyecto Individual 1 Etapa. Proyecto aprobado el 11-2005

Concluidos:

.- Coordinador de la Ayuda Institucional Tipo A. CDCH- 03-00-5826-2005. C.D.C.H. Entregado informe al CDCH 10-2006 y Aprobado.

.- Coordinador encargado del Proyecto Individual en su II Etapa: Estudio del lavado de la pulpa de sardina (*Sardinella aurita*) refrigeración y Congelación. CDCH PI-03.32.3843-2000.

.- Coordinador del Proyecto Individual en su I y II Etapa: Estudio de la Estabilidad de Sardinias (*Sardinella aurita*) en Condiciones de Refrigeración y Congelación. CDCH PI-03.32.3986.2000.

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

.- Participación en el Proyecto: Elaboración de una Conserva de Sardina con Salsa de Soya. Proyecto Coordinado por Ing. Kyokatsu, Banchi de Japanese International Agency Cooperation (JICA) y Prof. Kodaira Makie, Finalizado en 1999.

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

.- Coordinador del Proyecto Individual I y II Etapa. : "Estudio del Desarrollo de Aminas Biógenas en Pescado y Productos Pesqueros de Interés Comercial para Venezuela". CDCH 03-33-2726-92.

3.-Trabajos presentados en Convenciones nacionales de AsoVac: 10

(Diez).

4.-Presentaciones de Trabajos en Eventos o Congresos Nacionales: 12 Doce).

5.-Conferencias o Ponencias en Eventos Nacionales: 14 (Catorce)

6.-Presentaciones de Trabajos en Eventos o Congresos Internacionales: 7 (Siete).

7.-Conferencias o Ponencias en Eventos Internacionales: 4 (Cuatro).

8.-Participación en cursos de Pregrado o Postgrado como docente en el Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos.

Pregrado: Química Alimentos. (1990-Actual), Análisis de Alimentos (1990-Actual), Fabricación de Alimentos I (2000-actual), Fabricación de Alimentos II (1992 y 2002-actual), Introducción a la Tecnología de Alimentos (1995-Actual).

Postgrado:

Nota: desde 2002 no se participa en curso de postgrado ya que se está cursado el doctorado en el Instituto.

*-Química y Bioquímica de Alimentos, (Curso regular), UCV-Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos. (1990-2002).

*-Curso-Taller Regional FAO/DANIDA sobre Procesamiento y Mercadeo de Pescado de Aguas Continentales y Acuicultura. UCV-FAO/DANIDA. 16-27 de Noviembre 1998.

*-Tecnología de Productos Marinos. 1995 (II Semestre) y 1997 (I Semestre). (Curso regular). UCV-ICTA.

*-Procesamiento de los Productos de la Acuicultura. UCV/ UNELLEZ/ ICTA. San Carlos. Cojedes. 30- 31 Mayo.1995.

*-Análisis de Riesgo y Control de Puntos Críticos en el Procesamiento de Crustáceos y Moluscos. UCV- ICTA. 25-Diciembre 13 de 1991.

*-Curso-Taller de Biotecnología de productos marinos. Boca de Río. Margarita. UCV-UDO. 4-15 Marzo 1991.

*-Curso-Taller de Tecnología de Productos Marinos en Conserva. Boca de Río. Margarita. UCV-UDO. 12-16 Noviembre 1990.

9.- Coordinación de cursos de pregrado o postgrado en el Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos.

*- Química de Alimentos. Desde 1997-2006.

*- Química y Bioquímica de Alimentos. Postgrado. Desde 1997 hasta 2001.

10.-Monografías presentadas en cursos como docente: 5 (Cinco).

11-Participación en jornadas: 8 (ocho).

12.- Participación en reuniones de trabajo: 5 (Cinco).

13.- Organización de eventos

*-Organizador de las V Jornadas de Investigación del Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos. 13, 20 y 27 de julio 2004.

*- Organizador de I Charlas Divulgativas del Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos. 01 Diciembre 1999.

*- Organizador del Curso Pre-Congreso "Auditoria y Aseguramiento de la Calidad en Alimentos" en el II Congreso Venezolano de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Dr. Asher Ludin. 24 al 28 de Abril 1999. Caracas.

*-Organizador de IV Jornadas de Investigación del Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos (ICTA). 5 de Mayo 1988.

Prof. Valls Jaime.

