

Resumen CV Pilar Hernández Serrano

Educación

Farmacéutico: Universidad Central de Venezuela (UCV)

Magister en Administración de Empresas: UCV

Master of Science (Food Science): University of Maryland (USA)

Certificado en HACCP y Desarrollo de Procedimientos Operativos Estándar de Saneamiento (SSOP) para cumplir con los requerimientos regulatorios de la FDA. U.S. Department of Commerce National Oceanic and Atmospheric Administration, USA

Experiencia

Inicio su actividad profesional en el Dpto. de Fabricación de INDULAC, subsidiaria de The Nestle Co. en Venezuela. Ingresa a la Facultad de Farmacia de la UCV por concurso de oposición y ocupó la Jefatura de la Cátedra de Microbiología de Alimentos, la Jefatura del Dpto. de Microbiología y Parasitología y el cargo de Directora de Postgrado y Extensión de la Facultad de Farmacia.

Es Prof. Titular de la UCV y docente de los Postgrados de Aseguramiento de la Calidad y de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Miembro Titular de la Subcomisión Latinoamericana de International Commission on Microbiological Specifications for Foods (ICMSF) (2000 – Presente)

Consultoría y capacitación en Calidad e Inocuidad de alimentos a nivel nacional y regional (BPM, HACCP, POES, Análisis de Riesgos, Nuevas herramientas para la Gestión de Inocuidad: Objetivos de Inocuidad, Objetivos de Desempeño, Nivel Adecuado de Protección) (2004- Presente)

Miembro de los Comités Nacionales del Codex Alimentarius: Higiene de Alimentos, Residuos de medicamentos de uso veterinario y Productos pesqueros) (2003-2007)

Scientific Visitor, Food Safety, en Organización de Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), Roma (2001-2002). Consultora FAO

Vice Presidenta Electa Sociedad Venezolana de Microbiología (1996-1998)

Asistente de Investigación. United States Department of Agriculture (USDA). Meat Research Lab. Beltsville, Maryland 1982-1984

Miembro de la Directiva de ILSI- Nor-Andino, Capítulo Venezuela. 2006 - Presente

Libro publicado por Organización de Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO, Roma, 2005) y artículos de investigación en revistas arbitradas, nacionales e internacionales
Conferencista invitada en eventos nacionales e internacionales.

Miembro del Cuerpo Editorial de Archivos Latinoamericanos de Nutrición. Órgano Oficial de la Sociedad Latinoamericana de Nutrición (2005- Presente). **Arbitro Journal of Applied Microbiology. Official Journal of the Society for Applied Microbiology, USA y de Poultry Science, The Official Publication of the Poultry Science Association, USA (2000-2005)**

DISTINCIONES:

Mención Honorífica: Trabajos de ascenso a las categorías de Profesor Titular y Profesor Asociado de la Universidad Central de Venezuela

Premio José Antonio Muskus al mejor trabajo de investigación. Facultad de Farmacia UCV, 1995

Orden José María Vargas en Segunda y Tercera Clase. Universidad Central de Venezuela

Comisión Nacional del Sistema para el Reconocimiento de Méritos a los Profesores de las Universidades Nacionales. Profesor Meritorio Nivel I, 2001

Comisión Nacional del Sistema para el Reconocimiento de Méritos a los Profesores de las Universidades Nacionales. Profesor Meritorio Nivel III, 1998

Idiomas: Español, Inglés

Pilar Hernández S. Experiencia Profesional Reciente

Capacitación In company en HACCP y BPM a personal profesional y obrero para la empresa Cacao Real, Guatire, Edo Miranda.

Desarrollo del Plan de HACCP para el procesamiento de Cacao en polvo, empresa Cacao Real, Guatire, Edo. Miranda 2012

Asesoramiento en desarrollo del Plan de HACCP para otros productos de la empresa Cacao Real

Diseño de un Plan de análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP) en la producción del antígeno pertusis en la nueva planta de producción de vacunas. Instituto Nacional de Higiene Rafael Rangel, 2009

Diseño de un plan de análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP) para el aseguramiento de la inocuidad de la mortadela tipo superior elaborada por Giacomello, 2000

Capacidad de laboratorios para asegurar la Inocuidad de Alimentos en América Latina.

Experiencia de Venezuela. XII Congresso Latinoamericano de Microbiologia e Higiene dos Alimentos, IV IAFP Latin America Symposium, XIII Simpósio Internacional de Segurança dos Alimentos da Associação Brasileira para a Proteção do Alimento (ABRAPA) y Symposium of International Commission on Food Mycology, ha realizarse en Foz do Iguaçu, Brasil del 12 al 15 de Octubre de 2014

Docente invitada. Taller TALLER REGIONAL: **ESTABLECIMIENTO DE CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS EN ALIMENTOS.** Foro de Directores de Integración Económica, en el marco de Unión Aduanera Centroamericana (UAC), la Secretaría Ejecutiva del Consejo Agropecuario Centroamericano (SECAC): Costa Rica, El Salvador, Guatemala, Honduras, Nicaragua y Panamá, con el auspicio del United States Department of Agriculture (USDA), Food Safety and Inspection Service (FSIS) and Foreign Agricultural Service (FAS) y el IICA a celebrarse en Costa Rica, Septiembre de 2014

Taller HACCP. Módulo Básico. AlimTeach C.A. Caracas, 17 y 18 de Septiembre de 2014

Curso MICROBIOLOGÍA BÁSICA APLICADA A LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS. Alim Teach 13 y 14 de Agosto de 2014

Objetivos de Inocuidad de Alimentos y Enfermedades transmitidas por alimentos. Taller Inspección de los alimentos basada en Riesgo y BPM dictado para la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria ARCSA del Ministerio de Salud del Ecuador bajo el auspicio del Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA) y el International Life Sciences Institute (ILSI). Quito, Ecuador 29 - 31 de Mayo de 2014.

Taller: **Gestión del Riesgo: Buenas Prácticas de Fabricación** dictado para el Servicio Autónomo de Contraloría Sanitaria (SACS) del Ministerio del Poder Popular para la Salud bajo el auspicio del IICA; ILSI e ICMSF, Coro, Edo Falcón 23-26 de Abril de 2014

Curso *Listeria monocytogenes* en alimentos listos para el consumo. CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS BASADOS EN LA EVALUACIÓN DEL RIESGO. Nivel Adecuado de Protección, Objetivos de Inocuidad, Objetivo de Desempeño, Criterio microbiológico. Viña del Mar, Chile 8 de Noviembre de 2013

Seminario **Perspectivas en Inocuidad y Evaluación de Riesgos** 4- 6 de Noviembre de 2014 dirigido al sector público, académico y la industria bajo el auspicio de Servicio Autónomo de Contraloría Sanitaria (SACS) del Ministerio del Poder Popular para la Salud, la Organización Panamericana de la Salud (OPS), IICA, International Commission on Microbiological Specifications for Foods (ICMSF) e ILSI. Caracas, 4-6 de Noviembre de 2014

Inocuidad de Alimentos. Evaluación y Gestión del Riesgo microbiológico. I Encuentro Científico Sociedad Venezolana de Microbiología. Capítulo Metropolitano. Caracas 03 y 04 de Mayo de 2013

Seminario **RECURSOS HÍDRICOS Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDAR DE SANEAMIENTO EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS** realizado en Caracas, bajo el auspicio de ILSI; ICMSF, ICTA UCV y la Facultad de Farmacia de la UCV. Caracas, 26 de abril de 2012

Docente invitada en el **Diplomado de Vigilancia Sanitaria para Alimentos** realizado en el Instituto Nacional de Higiene Rafael Rangel bajo el auspicio del IICA, 2012

Docente invitada en el **SEMINARIO PERSPECTIVAS GLOBALES EN INOCUIDAD ALIMENTARIA Y ANÁLISIS DE RIESGOS**, bajo el auspicio del IICA, ILSI y Ministerio de Salud del Ecuador. Quito, Ecuador 27 de Agosto de 2012

Curso Internacional Tópicos Microbiológicos para la Inocuidad de Alimentos, realizado con el auspicio de ICMSF. **"Listeria monocytogenes en alimentos listos para consumo, revisión de los criterios microbiológicos existentes en Latino América y su evaluación"**. Lima, Perú 22 y 23 de Julio 2011

Manipulación de alimentos. Foro sobre el Cólera. Auspiciado por la Sociedad Franco Venezolana de Ingenieros y Científicos y la Facultad de Medicina de la Universidad Central de Venezuela, Caracas 16 de marzo de 2011

Aplicación de los Objetivos de Desempeño y rendimiento como elemento en la determinación de la inocuidad de los alimentos para el consumo humano, en el marco del Codex Alimentarius (CAC/GL 63 2007). Curso Nacional para la Implementación del Análisis del Riesgo como Elemento en la Determinación de la Inocuidad de los Alimentos para el Consumo Humano, Unidad de Evaluación del Riesgo para la Inocuidad de los Alimentos (UERIA) del Instituto Nacional de Salud (INS) de Colombia, Bogotá 13 y 14 de diciembre de 2010

Participación con 3M en el Congreso de Ciencia y Tecnología e Inocuidad de Alimentos para el desarrollo de América Latina - IAFP 2010. Bogotá, Colombia 21-24 de Septiembre 2010

Gestión de Riesgo Microbiológico. Seminario Retos en la inocuidad de los Alimentos. Auspiciado por: ILSI NOR-ANDINO. CAPITULO VENEZUELA, el Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA), Oficina Venezuela y el Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos de la UCV. Caracas, 14 de Julio de 2010

Bioseguridad en el manejo de alimentos Seminario: Bioseguridad Auspiciado por la Embajada de Francia y la Asociación Venezolano – Francesa de Ciencias de la Salud -AVFCS- Caracas, Venezuela 13 de Noviembre de 2009

Inocuidad de alimentos. Nuevos elementos para su gestión. XXXII Jornadas Venezolanas de Microbiología. Mérida, Venezuela 2-6 Noviembre 2009

Gestión de inocuidad en el procesamiento del cacao. Ponente en el Simposium: Avances en Gestión de Inocuidad de alimentos en América Latina (LAS/ICMSF). Punta del Este, Uruguay 4 -7 de Octubre, 2009.

Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control. XII Curso Internacional de Registro y Control de Medicamentos. Instituto Nacional de Higiene Rafael Rangel. Caracas 10 de Octubre de 2008

FAO/USAID/OPS/IICA/ICMSF/DNP. Colombia. **Reunión Técnica sobre Evaluación de Riesgos Microbiológicos en alimentos.** Bogotá, Colombia 1- 3 de octubre de 2008

Herramientas emergentes en la Gestión de la Inocuidad de Alimentos. Taller Regional de Fortalecimiento de la Vigilancia y Control de Alimentos para los Contralores y/o Coordinadores de Higiene de los Alimentos. Ministerio del Poder Popular para la Salud. Auspiciado por ILSI. Caracas, Venezuela 5-7 Agosto, 2008

Codex Alimentarius principles for establishing microbiological criteria in foods and best practices for ensuring the safety of the food supply while facilitating international trade. The Foreign Agricultural Service of the United States Department of Agriculture Workshop on Microbiological Criteria for Foods moving in international trade for government representatives from the CAFTA-DR signatory countries. Managua, Nicaragua, 11-12 Agosto, 2008