



CURRICULUM VITAE

Martínez Valdivieso, Raúl: **Profesor Investigador Jubilado**

Dpto. Tecnología de Alimentos. Escuela de Biología e

Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos (**ICTA**)

Facultad de Ciencias. Universidad Central de Venezuela.

Estudios Realizados:

- **Año 1980.** Licenciado en Biología, Mención Tecnología de Alimentos. Universidad Central de Venezuela.
- **Año 1983.** M.Sc. Ciencia y Tecnología de Alimentos, UCV.
- **Año 1998.** Cursos de Doctorado. Curso Interfacultades de Postgrado en Ciencia y Tecnología de Alimentos. UCV.

Otros Cursos realizados:

- **Año 1980-2021: 34.**

Áreas:

- Microbiología de Alimentos.
- Microbiología Industrial y Biotecnología.
- Controles Microbiológicos en Alimentos.
- Manipulación de Alimentos (MSAS-SACS)
- Higiene y Saneamiento en Plantas de Alimentos.
- Buenas Prácticas de Fabricación (BPF) en Alimentos
- Aseguramiento de la Calidad en Industrias de Alimentos.
- Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos en Industrias de Alimentos (APPCC / HACCP)
- Sistemas de Aseguramiento de la Inocuidad en la Industria de Alimentos: ISO – HACCP – PPR's

- Proceso de Esterilización Comercial en Alimentos.
- Proceso de Irradiación de Alimentos.
- Toxicología de Alimentos y Evaluación Riesgos.
- Leche y Tecnología de Productos Lácteos.
- Carne y Tecnología de Productos Cárnicos.
- Tecnología de Productos Pesqueros.
- Gerencia de Servicio y Atención al Cliente.

Áreas de Investigación:

Microbiología de Alimentos e Industrial: Productos Lácteos, Productos Pesqueros, Fermentaciones Acética y Láctica. Procesos Mínimos en Alimentos, Esterilización Comercial y Pasteurización en Alimentos.

Áreas de Docencia:

A) Pre-grado:

- Introducción a la Tecnología de Alimentos.
- Fabricación de Alimentos I y II
- 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 Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Facultad de 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 Asignaturas de 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 2011.** 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**)

Asistencia y Participación en Congresos Nacionales e Internacionales con Trabajos presentados y Resúmenes Publicados.

Total: 110

Áreas:

- Microbiología de Alimentos (Productos Lácteos, e Internacionales con Pesqueros, Vegetales y Fermentaciones lácticas).
- Microbiología Industrial (Procesos de Fermentación Láctica y Acética: Vinagre, Quesos y Yogurt).
- Tratamientos Térmicos (Esterilización Comercial)
- Prebióticos y Probióticos en Alimentos.
- 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

Total: 08

Áreas:

- Producción y Microbiología de Queso Blanco.
- Producción y Microbiología de Yogurt.

- Producción y Microbiología de Ensilado Químico y Biológico de Pescado.
- Estabilidad Microbiológica, Química y Sensorial de Especies de Pescado Marinas y Continentales.
- Producción y Microbiología de Vinagre.
- Pruebas de “Reto Microbiano” en Productos Preservados por “Métodos Combinados”.
- Microbiología de Vegetales con "Procesamiento Mínimo".
- Microbiología de Productos Pesqueros.

Premios:

- Trabajo Presentado en Congreso. Premio Josefina Gómez Ruiz
- Dos oportunidades (Sociedad Venezolana de Microbiología)
- Mención Honorífica (III Jornadas de Extensión UCV).

Publicaciones:

Total: 21

Áreas:

- Microbiología de Productos Lácteos.
- Microbiología de Productos Pesqueros.

Trabajos de grado Dirigidos: Pregrado

Total: 61

Áreas:

- Procesos, Estabilidad y Microbiología de Productos Lácteos, Cárnicos, Pesqueros, Vegetales y Fermentados. Preservación de Cepas Bacterianas.

Tesis de Maestría Dirigidas: Postgrado

Áreas:

Total: 11

- 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".
- HACCP en Proceso de Enlatado de Atún.

Trabajos realizados para la Industria de Alimentos

- **BROLAB.** Laboratorio de Servicio: Aguas y Alimentos. Acreditado por SENCAMER. Caracas. D.F. Asesor Técnico Permanente (1997 al presente).
- **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 Sección de Rebanado y Empacado de Producto Terminado **(1999 – 2000)**. Microbiología de la Carne y Productos Cárnicos **(2015)**. Control de Alérgenos **(2015)** y Químicos **(2016)** en Alimentos. Con Alimteach
- **PEQUEÑA Y MEDIANA INDUSTRIA.** Trabajos varios en Asesoramiento y Cursos: Higiene y BPF. Evaluación de Estabilidad de sus Productos (Yogurt, Quesos, Hallaquitas, Pan, Tortas, Ponqués, Hamburguesas, Mermeladas, Vinagre, Salsas y Aderezos, Paté, Pescado Ahumado, Carne de Cangrejo envasada Pasteurizada, etc.). **(1999 al presente)**.
- **ATIACA. Asesores Técnicos Industria de Alimentos C.A.** Caracas. D.F. Compañía de Asesoramiento y Formación de Capital Humano en el área de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Asesor Técnico Permanente **(2000 al presente)**.
- **Frito Lay-Snacks Latinoamericana / Pepsico (Grupo Polar)** Caracas. D.F. Pruebas de Evaluación Sensorial al Consumidor Productos varios. Calidad y Mercado. **(2000 al 2017)**.
- **FILACA. Frigorífico Industrial Los Andes. C.A.** El Vigía. Estado Mérida. / **Wendy's.** Caracas D.F. Resolución de Problema Microbiológico de Estabilidad: 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 2011**. 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 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 Planta, 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 **(2011-2013)**. Desarrollo de un Panel Sensorial Especializado para Alfonso Rivas & Cía. y sus Productos **(2012 y 2017)**. Asesoramiento en Salmonella y su Control en Productos de Chocolate **(2012-2013)**. Curso de Microbiología de Alimentos y Cereales y **(2015)**. Problemas Microbiológicos en Planta **(2004 al presente)**.

- **CHOCORU. (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. Productos Cárnicos.** Santa Teresa, Edo. Miranda. Cursos a Profesionales 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. (Especias y Aderezos)** Caracas. D.F. Evaluación Sensorial de sus nuevos productos. Asesoramiento HACCP y Problemas Microbiológicos. Cursos BPF y HACCP **(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: Gorgojos e Inundación de local.
- **ESLAE. Escuela Latinoamericana de Altos Estudios Empresariales.** Valencia, Edo Carabobo. Facilitador en Cursos del Diplomado en Gerencia en Tecnología de Alimentos: Microbiología de Alimentos, BPF, HACCP, Tóxicos en Alimentos. Limpieza y Saneamiento en Plantas de Alimentos. **(2007 al presente)**.
- **Del Monte Foods. Industria de Procesamiento de Vegetales** Turmero, Edo.Aragua. Curso sobre Esterilización Comercial y 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, Saneamiento de Planta, 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 Cacao y Chocolate.** Caucagua, Edo. Miranda. Curso Teórico/ 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 al presente)**.
- **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 y 2014)**.
- **Universidad José Antonio Páez. Centro de Extensión CEUJAP. Caracas, Maracay y Valencia.** Dtto. 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. Dtto. 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)**.
- **Industria Sabor Ligero. Yogurt D'light.** Calle Bolívar, Edif. PRONACA, Baruta, Edo. Miranda. Asesor permanente en aspectos microbiológicos y de Procesamiento de Yogurt. **(2012 al presente)**.
- **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)**. Cierre y Evaluación de Envases de Metálicos **(2013)**. Química de Alimentos y Productos Pesqueros **(2015)**.
- **Alimento Polar Comercial Planta Valencia. Planta Untables. Procesadora de Margarina, Mayonesa, Yogurt, Cereales, etc.** Valencia, Estado Carabobo. Curso en Microbiología de Alimentos con énfasis en Higiene y Procesos **(2013 y 2015)**.

- **Alimento Polar Comercial Planta Cumaná. Mazorca. Procesadora de Harina Precocidad de Maíz.** Cumaná, Estado Sucre. Curso en Microbiología de Alimentos con énfasis en Higiene y Procesos **(2014)**.
- **Tetra Pak. Industria Procesadora de Material de Empaques.** Carretera Nacional, Sector Agua Blanca, Mariara, Estado Carabobo. Asesoramiento en BPF y el establecimiento del Sist. HACCP en su Planta **(2013 y 2014)**. Curso HACCP **(2016)**
- **ChemQuímica, C.A. Empresa de formación de Capital Humano en el Área de Química y Procesos Industriales.** Valencia, Estado Carabobo. Facilitador en Talleres sobre Tóxicos presentes en los Alimentos. Higiene y Manipulación de Alimentos, BPF, Inocuidad y HACCP en Plantas de Alimentos, Productos Lácteos, Microbiología General, Aplicada y de Alimentos y sus Técnicas de Laboratorio, Análisis Sensorial de Alimentos y Aplicaciones. Programas de Manejo Integral de Plagas, Químicos, Proveedores, Vidrio y Plástico quebradizo en Industrias de Alimentos **(2013 al 2019)**.
- **AlimTeach, C.A. Empresa de formación de Capital Humano en el Área de Ciencia y Tecnología de Alimentos.** Caracas, Dist. Capital. Facilitador en Cursos de Microbiología de Alimentos, BPF, PPRs, HACCP en Plantas de Alimento, Leche y Productos Lácteos, Alérgenos en Alimentos y Programas de Manejo Integral de Plagas, Químicos, Proveedores, Vidrio y Plástico quebradizo en Industrias de Alimentos. ISO 220002-1: 2009 Prerrequisitos (PPRs) para HACCP Plantas de Alimentos. Cursos en Diplomados en Alimentos (Calidad e Inocuidad) Avalados por la Universidad Simón Bolívar **(2014 al presente)**.
- **Productos Alimentos Cook Chill C.A. DeMICASA.** Carretera Santa Lucia Km 9, Urbanización Industrial del Este. Edificio de DeMiCASA. Petare, Edo. Miranda, Venezuela. Estudios de Desarrollo y Estabilidad Microbiológica para Salsas y Aderezos **(2016 al 2018)**.
- **Fundación Celíaca de Venezuela www.celiacosvenezuela.org.ve** Cursos para: Manipuladores de Alimentos Libres de Gluten en conformidad con Resolución 416 GORBV 40.965 del 12/08/2016 en Venezuela y lo exigido por MPPS-SACS; Empaques en la Industria de Alimentos y Nutrición/ Etiquetado Nutricional **(2017 al presente)**.
- **Franquicias Domi Zona, C.A. (Domino's Pizza)** Calle Sector Los Capriles Edif. Galpón 15, Piso PB, Of. Mezanina Urb. La Cumaca, Paracotos, Miranda. Zona Postal 1209. Curso de Manipulación de Alimentos, BPF y HACCP **(2018)**.
- **Chocolates St. Moritz.** 1era Calle de las Industrias, Edif. Alexandre, piso 4. Zona Industrial Palo Verde. Caracas. Cursos: Higiene, Saneamiento, Inocuidad en Procesamiento y Manipulación de los Alimentos y BPF **(2019)**. PPRs: Proveedores, Plagas, Materia Extraña y L&D **(2020)**.
- **Conservas del Centro. C.A. Procesadora de Conservas de Sardina.** Zona Industrial Las Vegas, Cagua, Eco. Aragua. Curso y Asesoramiento en el Sistema HACCP **(2020)**.

- **CAF. Banco de Desarrollo de América Latina. Chacao, Caracas.** Asesoría y Acompañamiento en Implantación de un Sistema de Aseguramiento Inocuidad Alimentaria Integral basado en las BPF para su Servicio de Comedor Institucional en su sede Caracas **(2019 al presente)**. Con Alimteach
- **Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Fac. Ciencia, UCV.** Diplomados:1) Ciencia/Tecnología de Producto Horneados Libres de Gluten; 2) Ciencia/Tecnología del Cacao y Chocolate y 3) Alimentos para Regímenes Especiales **(2019 al presente)**