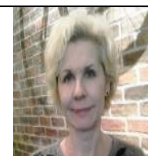


- ANÓNIMODirección web: <http://rcavaroda.micvweb.com>

Ciudad: Murcia CP: 30011(Murcia) País: España

**EXPERIENCIA:**

1/1993 - 6/1998 Empresa: Biodanica grupo Danimex
(<http://http://www.bionity.com/es/empresas/18234/biodanica>)

Sector Empresarial: Comercial

Area Profesional: Ventas y marketing

Descripción del puesto: Funciones:

-Comercialización de insumos para industrias de alimentos y productos de biotecnología en el mercado venezolano

-Definición y aplicación de estrategias de marketing, definición y control de objetivos y presupuestos de la gerencia análisis y prospección de nuevos mercados y productos asesoramiento técnico a clientes.

Ciudad: Caracas País: Venezuela

6/1998 - 6/2004 Empresa: Universidad Simón Bolívar

Sector Empresarial: Educacion

Area Profesional: Educación - Formación

Descripción del puesto: -Profesor de las siguientes asignaturas en el Grado y Master en Ciencia y Tecnología de los Alimentos : Laboratorio de Microbiología de alimentos, Teoría de Microbiología de Alimentos, enfermedades transmitidas por los alimentos y HACCP.

-Dirección de trabajos de investigación, tesis y tesis de Master en Ciencia y Tecnología de Alimentos.

-Actividades de extensión universitaria como asesorías a industrias de alimentos y realización de análisis de alimentos y bebidas.

-Actividades administrativas: Jefe de Sección de los Laboratorios de Alimentos y representante del Departamento de Procesos Biológicos y Bioquímicos ante la Coordinación de Biología y la Coordinación de Estudios de Postgrado en Ciencia de los Alimentos.

Ciudad: Caracas País: Venezuela

9/2004 - 12/2013 Empresa: Universidad de Murcia (<http://www.um.es>)

Sector Empresarial: Educacion

Area Profesional: Investigación y Desarrollo

Descripción del puesto: Becario de proyecto: responsable del desarrollo y ejecución varios proyectos de investigación relacionados con la industria agroalimentaria.

Actividades de investigación: implementación de tecnologías del control microbiano en alimentos, desarrollo de nuevos productos, análisis de alimentos, bebidas y aguas

Actividades docentes. Colaboración en prácticas de laboratorio y realización de seminarios y talleres

Ciudad: Murcia País: España

1/2014 - 6/Actual Empresa: Debiotec (<http://www.debiotec.com>)

Sector Empresarial: Consultoría

Area Profesional:Tecnología - Analistas

Descripción del puesto: Personal técnico especializado en :

Toma de muestras y análisis microbiológicos y físico-químicos de alimentos con aporte de soluciones a los problemas detectados.

Asesoramiento, control y eficiencia de desinfección e higiene de las instalaciones elección de desinfectantes, rotación, equipos .

Estudio de la vida útil de los productos en fabricación

Predicción y modelización de crecimiento microbiano específico para cada producto y cliente.

Análisis sensorial de alimentos, mejoras de los productos en fabricación estudio de la competencia, consumidores, nuevas tendencias, etc . -

Gestión y desarrollo de proyectos de investigación. -

Ciudad: Murcia País: España

FORMACIÓN ACADÉMICA:

6-1982Master en Ciencia y Tecnología de Alimentos (<http://http://www.postgrado.ucv.ve/curso/buscar.asp?id=ci>)
Master

Ciencias de la Salud

Competencias para Identificar los aspectos químicos y bioquímicos de los alimentos cambios físicos que ocurran durante la producción, procesamiento, conservación y distribución de los alimentos.

Aplicacion los procedimientos generales y métodos convencionales modernos empleados en el análisis de alimentos, esenciales para la investigación y control de calidad de productos alimenticios los microorganismos que alteran los alimentos y la flora normal los principios físicoquímicos y microbiológicos y otros aspectos relacionados con la conservación y control de calidad de los alimentos.

Durante la elaboración de la tesis de master: "Comparación de métodos para enumerar levaduras osmotolerantes en zumos co

Análisis microbiológico de alimentos

Identificación de levaduras

Centro: Universidad Central de Venezuela

Ciudad: Caracas (Venezuela)

7-1982Licenciatura en Biología (<http://http://www.um.es/web/biologia/contenido/estudios/g>)

Licenciado

Ciencias de la Salud

Capacidad para reunir r e interpretar datos, información y resultados relevantes, obtener conclusiones y emitir informes razonados sobre problemas científicos, tecnológicos o de otros ámbitos que requieran el uso de herramientas biológicas.

Aplicar tanto los conocimientos teóricos-prácticos adquiridos como la capacidad de análisis y de abstracción en la definición y planteamiento de problemas y en la búsqueda de sus soluciones tanto en contextos académicos como profesionales.

Comunicar, tanto por escrito como de forma oral, conocimientos, procedimientos, resultados e ideas en Biología tanto a un público especializado como no especializado.

Estudiar y aprender de forma autónoma, con organización de tiempo y recursos, nuevos conocimientos y

técnicas en cualquier disciplina científica o tecnológica.

Centro: Universidad de Murcia

Ciudad: Murcia

9-2013 Licenciado en Biología, Doctora en Nutrición, Bromatología y Tecnología de los Alimentos
(<http://http://www.um.es/web/eidum/contenido/estudios/doct>)

Doctorado

Ciencias de la Salud

Técnicas tradicionales y emergentes de elaboración y conservación de alimentos, abarcando todos los aspectos, desde materias primas y líneas de procesado hasta distribución y almacenamiento del producto terminado

Sistemas de control y análisis de alimentos

Gestión de calidad y seguridad alimentaria

Control microbiano en alimentos

Técnicas emergentes en análisis de alimentos

La elaboración de la tesis doctoral Efecto antimicrobiano de vainillina y de aceites esenciales de canela y clavo en leche de vaca pasteurizada me permitió adquirir los siguientes conocimientos:

Técnicas cualitativas y cuantitativas para determinar "in vitro" y en alimentos la capacidad antimicrobiana de compuestos naturales

Técnicas para determinar la termorresistencia de microorganismos in vitro y en alimentos

Empleo de microbiología predictiva para predecir el comportamiento microbiano en alimentos supervivencia y destrucción

Centro: Universidad de Murcia

Ciudad: Murcia (España)

FORMACIÓN COMPLEMENTARIA:

Master en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Ciencias de la Salud

Centro de Estudios: Universidad Central de Venezuela

Enlace al Centro de Estudios: <http://http://www.postgrado.ucv.ve/cursos/buscar.asp?id=c>

Información adicional: procedimientos generales y convencionales modernos empleados en el análisis de alimentos, esenciales para la investigación y control de calidad de productos alimenticios los microorganismos que alteran los alimentos y la flora normal

Jornadas sobre Avances en Biotecnología de Alimentos y Seguridad Alimentaria

Ciencias de la Salud

Centro de Estudios: Universidad de Murcia 2004

Enlace al Centro de Estudios:

<http://https://www.um.es/actualidad/gabinete-prensa.php?accion=vernota&idnota=1347>

Información adicional: Avances sobre el control de los microorganismos alterantes y patógenos en los alimentos

Microbial Food Safety: "Risk Assessment".

Ciencias de la Salud

Centro de Estudios: Sociedad Latinoamericana de Microbiología. Buenos Aires Argentina 2000

Información adicional: Conocimientos en desarrollo y comunicación del del riesgo concerniente a los peligros microbiológicos en los alimentos

Metodología y Tecnología de Productos Cárnicos.80horas

Ciencias de la Salud

Centro de Estudios: Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos. UCV. 2003

Enlace al Centro de Estudios:

[http://http://www.google.es/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=1&ved=0CCQQFjAAahUKEwi8vN_i6ZHGAhVmQHIKHe7kAN0&url=http 3A 2F 2Fwww.ucu.edu.uy 2Fsites 2Fdefault 2Ffiles 2Fcursos 2Fcurso_tecnologia_carne_y](http://http://www.google.es/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=1&ved=0CCQQFjAAahUKEwi8vN_i6ZHGAhVmQHIKHe7kAN0&url=http%3A%2F%2Fwww.ucu.edu.uy%2Fsites%2Fdefault%2Ffiles%2Fcursos%2Fcurso_tecnologia_carne_y)

Información adicional: Microbiología de la carne y productos cárnicos, Buenas Prácticas de manufactura e implantación de sistema HACCP

Listeria: Estrategia de Vigilancia y Control

Ciencias de la Salud

Centro de Estudios: Sociedad Latinoamericana de Microbiología. Santiago de Chile. 2003

Información adicional: Métodos de prevención y control de Listeria en los alimentos

II Curso Internacional sobre “Manejo Epidemiológico de las Enfermedades Transmitidas por Alimentos

Ciencias de la Salud

Centro de Estudios: Instituto Nacional de Higiene Caracas 2001

Enlace al Centro de Estudios: <http://http://www.becas.com/beca-Becas-para-el-curso>

-II-Curso-Internacional-de-Manejo-Epidemiologico-de las-enfermedades-transmitida

Información adicional: Discutir las bases epidemiológicas y analizar las Estrategias para la prevención, manejo, tratamiento, procesamiento estadístico y análisis epidemiológico en la investigación de las ETA.

:

IDIOMAS:

Idioma: Inglés Nivel: Nivel Intermedio

Comentarios: Estos cursos los tome hace 16 años en Venezuela,

Centro de Estudios: Escuela de idiomas

Título: nivel 12

Enlace al Centro de Estudios: <http://https://cvalasmercedes.wordpress.com/cursos/comment-page-1/>

CUALIDADES:

Adaptable, Amable, Cariñoso/a, Colaborador, Comprometido/a, Comunicativo/a, Decidido/a, Determinado/a, Entregado/a, Flexible, Gracioso/a, Honesto/a, Intelectual, Inteligente, Intuitivo/a, Productivo/a, Sensible, Servicial, Sociable, Trabajador/a

INTERESES:

Bailar, Naturaleza, Religión, Senderismo/Acampadas, Servicios Sociales Voluntarios

ENLACES WEB RELACIONADOS:

Dirección web: <http://www.micvweb.com/rcavaroda>

- ANÓNIMO

Curriculum generado con <http://www.micvweb.com>
