

CURRICULUM VITAE

1 . - D A T O S P E R S O N A L E S

NOMBRES Y APELLIDOS: **CARLOS ENRIQUE ALVARADO CARRASCO**

PAÍS DE NACIMIENTO: VENEZUELA

NACIONALIDAD: VENEZOLANO

CÉDULA DE IDENTIDAD: 5.251.964

CORREO ELECTRÓNICO: alvarado1959@yahoo.com

2 . - E S T U D I O S P R E G R A D O

UNIVERSIDAD DEL ZULIA *1977 - 1980*

Facultad Experimental de Ciencias,

Maracaibo, Venezuela

CINCO SEMESTRES APROBADOS DE LA LICENCIATURA EN BIOLOGÍA

TEXAS A&M UNIVERSITY *1981 - 1983*

College Station, Texas, E.E.U.U.

BACHELOR OF SCIENCE, MENCIÓN: BIOLOGÍA MARINA. DESIGNADO ESTUDIANTE

DISTINGUIDO. CALIFICACIÓN PROMEDIO (ESCALA 1 A 4): 3,47.

TÍTULO OTORGADO: 07/05/83

3 . - E S T U D I O S P O S T G R A D O

UNIVERSIDAD SIMON BOLIVAR *1984 - 1989*

Sartenejas, Estado Miranda

MAGISTER EN CIENCIA DE LOS ALIMENTOS. CALIFICACIÓN PROMEDIO (EN ESCALA 1 A 5):

4,697 PUNTOS. ÁREA DE CONOCIMIENTO: CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS.

TÍTULO OTORGADO:26/10/1989.

UNIVERSIDAD SIMON BOLIVAR *2007 - 2012*

Sartenejas, Estado Miranda

DOCTOR EN CIENCIAS DE LOS ALIMENTOS. CALIFICACIÓN PROMEDIO (EN ESCALA 1 A 5):

4,9538 PUNTOS. ÁREA DE CONOCIMIENTO: CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS.

TÍTULO OTORGADO:07/06/2012.MENCIÓN DE HONOR.

4 . - O T R O S E S T U D I O S

UNIVERSIDAD SIMON BOLIVAR *1992 -1994*

Sartenejas, Estado Miranda

ESPECIALIZACIÓN EN MERCADEO.CURSADAS TODAS LAS ASIGNATURAS. PENDIENTE TESIS

5 . - E X P E R I E N C I A

1999 (Mayo) - Presente

FACULTAD DE CIENCIAS VETERINARIAS, UNIVERSIDAD CENTRAL DE VENEZUELA
Maracay, Estado Aragua

a) CLASIFICACIÓN ESCALAFÓN UNIVERSITARIO: ASOCIADO(dedicación exclusiva;
ascenso a Asociado: 21 enero 2011)

b) CARGOS:

JEFE DEL DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN E INDUSTRIA ANIMAL

FACULTAD DE CIENCIAS VETERINARIAS UCV (JULIO 2012 A JULIO 2014)

JEFE DEL DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN E INDUSTRIA ANIMAL

FACULTAD DE CIENCIAS VETERINARIAS UCV (ENERO 2008 A ENERO 2010)

JEFE (E) DEL DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN E INDUSTRIA ANIMAL

FACULTAD DE CIENCIAS VETERINARIAS UCV (DESDE MARZO 2004 A DICIEMBRE 2005)

JEFE DE CÁTEDRA DE INDUSTRIA DE LA LECHE Y DE LA CARNE – CENTRO DE INVESTIGACIONES LÁCTEAS.

FACULTAD DE CIENCIAS VETERINARIAS UCV (DESDE MARZO 2004 A MAYO 2008)

MIEMBRO DEL COMITÉ EDITORIAL DE LA REVISTA DE LA FCV-UCV

Coordinación de Investigación de la FCV UCV (Desde 2004 hasta el presente)

MIEMBRO DE LA COMISIÓN DE ESTUDIOS PARA GRADUADOS

Coordinación de Postgrado de la FCV UCV (Desde 2004 hasta 2007)

REPRESENTANTE DE LA FCV-UCV ANTE EL COMITÉ ACADÉMICO DEL PROGRAMA DE MAESTRÍA Y DOCTORADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Postgrado Inter-facultades en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (2002-2007)

Miembro de la Comisión Curricular FCV

Facultad de Ciencias Veterinarias UCV (Abril 2008 a Enero 2010)

c) Posición en la institución: Ordinario

d) Como profesor de postgrado:

DICTADO DE TEMA EN LA ASIGNATURA BACTERIOLOGÍA

Postgrado de Medicina Veterinaria de la FCV UCV (Abril 2008, Abril 2009, Noviembre 2012)

COORDINADOR ASIGNATURA “TÓPICOS AVANZADOS EN TECNOLOGÍA DE PRODUCTOS LÁCTEOS”

POSTGRADO DE PRODUCCIÓN ANIMAL (ENERO 2004, ENERO 2008, OCTUBRE 2012)

DICTADO DE TEMA EN LA ASIGNATURA - SISTEMAS DE PRODUCCIÓN CON PEQUEÑOS RUMIANTES EN EL TÓPICO I

Postgrado de Producción Animal UCV (Junio 2011)

DICTADO DE TEMA EN LA ASIGNATURA - TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL

Postgrado en Ciencia de los Alimentos, USB (Febrero 2009)

REPRESENTANTE DE LA FCV-UCV ANTE EL COMITÉ ACADÉMICO DEL PROGRAMA DE MAESTRÍA Y DOCTORADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Postgrado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (2002-2007)

REPRESENTANTE DE LA FCV-UCV EN EL COMITÉ ENCARGADO DEL AREA DE MASTITIS Y CALIDAD DE LECHE DENTRO DEL PROGRAMA PIPSA (PROGRAMA INTEGRADO DE POSTGRADOS EN SALUD ANIMAL)

(MARZO 2004)

e) Como autoridad:

ADJUNTO AL COORDINADOR DE LA ASOCIACIÓN DE PROFESORES DE LA UCV, DIVISIÓN MARACAY.

FACULTAD DE CIENCIAS VETERINARIAS UCV (ABRIL 2011 A ABRIL 2013)

REPRESENTANTE PROFESORAL AL CONSEJO DE FACULTAD FCV-UCV, TERCER SUPLENTE.

FACULTAD DE CIENCIAS VETERINARIAS UCV (JULIO 2008 HASTA JUNIO 2010)

REPRESENTANTE PROFESORAL AL CONSEJO DE FACULTAD FCV-UCV, PRIMER PRINCIPAL.

FACULTAD DE CIENCIAS VETERINARIAS UCV (MARZO 2006 HASTA JUNIO 2008)

DIRECTOR SUPLENTE EMPREVET

FACULTAD DE CIENCIAS VETERINARIAS UCV (DICIEMBRE 2005 A JULIO 2012)

6 . - I N V E S T I G A C I O N E S

a) Línea de investigación: INGREDIENTES Y ALIMENTOS FUNCIONALES – ESTUDIO DE LA BIOACTIVIDAD DE PROTEÍNAS Y PÉPTIDOS ALIMENTARIOS

TESIS DOCTORAL, USB

“AISLAMIENTO Y APLICACIÓN DE PÉPTIDOS BIOACTIVOS DEL LACTOSUERO EN UN YOGURT FUNCIONAL”. CARACAS 09/05/2012, APROBADO CON MENCIÓN SOBRESALIENTE.

TRABAJO DE ASCENSO A LA CATEGORÍA DE ASOCIADO, UCV

“DESARROLLO DE UN YOGURT CON PROPIEDADES ANTIOXIDANTES ELABORADO CON LECHE DE CABRA Y TOMATE DE ÁRBOL”. MARACAY, 2011, APROBADO CON MENCIÓN PUBLICACIÓN.

b) Línea de investigación: CALIDAD - COMPOSICIÓN DE LECHE Y RENDIMIENTO QUESERO

TRABAJO DE ASCENSO A LA CATEGORÍA DE AGREGADO, UCV

“EFECTO DEL GRADO DE MASTITIS SUBCLÍNICA SOBRE LA ESTIMACIÓN DEL RENDIMIENTO DEL QUESO BLANCO PASTEURIZADO”. MARACAY, 2006.

TRABAJO DE ASCENSO A LA CATEGORÍA DE ASISTENTE, UCV

“VARIACIÓN DE LA PRODUCCIÓN Y COMPOSICIÓN DE LA LECHE DE VACAS HOLSTEIN, DEBIDO A FACTORES NO GENÉTICOS, EN LA REGIÓN CENTRAL DE VENEZUELA”. MARACAY, 2001.

c) Proyectos de Investigación:

PROYECTO DE APOYO A LA INVENTIVA TECNOLÓGICA REGIONAL N° 3524, FUNDACITE ARAGUA – RESPONSABLE PROF. CARLOS ALVARADO

“APROVECHAMIENTO DEL SUERO DE QUESERÍA COMO INGREDIENTE EN ELABORACIÓN DE UN PRODUCTO LÁCTEO FUNCIONAL A NIVEL ARTESANAL”. MARACAY, 2010.

PROYECTO INDIVIDUAL CDCH N° 11-7355-2008/1 – RESPONSABLE PROF. CARLOS ALVARADO

“DESARROLLO DE UN YOGURT LÍQUIDO FUNCIONAL DE LECHE DE CABRA”. MARACAY, 2008.

PROYECTO DE GRUPO CDC N° 11-7132-2008/1 – RESPONSABLE PROF. CARLOS ALVARADO

“PURIFICACIÓN E IDENTIFICACIÓN DE PÉPTIDOS POTENCIALMENTE BIOACTIVOS A PARTIR DEL SUERO DERIVADO DE LA ELABORACIÓN DE QUESOS”. MARACAY, 2008.

PROYECTO DE GRUPO CDCH PG-11-00-6544-2006 RESPONSABLE PROFA. ROSANNA CITTI,

“AISLAMIENTO E IDENTIFICACIÓN DE BACTERIAS LÁCTICAS BACTERIOCINOGÉNICAS DE QUESOS DE VACA EN VENEZUELA: ACTIVIDAD ANTIMICROBIANA DE SUS BACTERIOCINAS”. EN EJECUCIÓN A PARTIR 2008.

PROYECTO DE GRUPO CDCH N° 11-10-542-2004 – RESPONSABLE PROF. ALEJANDRO SALVADOR

“FACTORES QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN Y LA COMPOSICIÓN DE LA LECHE DE CABRAS EN CONDICIONES TROPICALES”. MARACAY, 2004.

PROYECTO INDIVIDUAL CDCH 11-36-4535-1999 RESPONSABLE PROF. CARLOS ALVARADO:

“RENDIMIENTO QUESERO DE LA LECHE SEGÚN LA VARIEDAD DE LAS CASEÍNAS EN UN REBAÑO DE VACAS HOLSTEIN”, MARACAY 2000

7 . - F O R M A C I Ó N R E C U R S O S H U M A N O S

TUTOR : TESIS DE MAESTRIA, ICTA-UCV - ING. NORIS REINA

“EFECTO DE LA PASTEURIZACIÓN EN QUESO TELITA”. CARACAS, EN CURSO.

**TUTOR : TRABAJO DE GRADO PARA OPTAR TÍTULO INGENIERO AGRÓNOMO,
FAGRO - Br. KARIM M. BARROSO CORTÉZ**

“EVALUACIÓN DE PÉRDIDAS DE CASEÍNA Y GRASA EN SUEROS DE TRES DIFERENTES TIPOS DE QUESOS”. MARACAY, DEFENDIDA Y APROBADA, 2009

CO-TUTOR : TESIS DE MAESTRIA, USB - ING. JUAN CARLOS PAIVA

“FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL MODIFICADA UTILIZANDO LECHE DE CABRA”. MARACAY, DEFENDIDA Y APROBADA, 2009

**TUTOR : TRABAJO DE GRADO PARA OPTAR TÍTULO INGENIERO AGRÓNOMO,
FAGRO - Br. MARIS A. ZAMBRANO**

“VALIDACIÓN DE UN INSTRUMENTO BASADO EN ESPECTROSCOPIA ULTRASÓNICA PARA EL ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICO DE LECHE”. MARACAY, DEFENDIDA Y APROBADA, 2009.

**TUTOR: TRABAJO DE PASANTÍA PARA OPTAR TÍTULO MÉDICO VETERINARIO, FCV
UCV, MARACAY - Br. BERLMARY PÁEZ**

“INDUSTRIA DE LA LECHE EN LABORATORIO, PLANTA DE LECHE Y EE SANTA MARÍA”. MARACAY, DEFENDIDA Y APROBADA 2008.

TUTOR : TESIS DE MAESTRIA, USB - ING. GEORJAY ROMERO

“ELABORACIÓN Y EVALUACIÓN DE UN ALIMENTO FUNCIONAL TIPO QUESO MADURADO”. CARACAS, DEFENDIDA Y APROBADA, 2007.

TUTOR : TESIS DE MAESTRIA, USB - ING. RAFAEL HERRERA

“EFECTO DE LA MASTITIS SOBRE LA VIDA ÚTIL DEL QUESO BLANCO PASTEURIZADO”. CARACAS DEFENDIDA Y APROBADA 2007.

**TUTOR : TRABAJO DE GRADO PARA OPTAR TÍTULO INGENIERO AGRÓNOMO,
FAGRO - Br. ELÍAS OROPEZA**

“EFECTO DE LA ACIDEZ TITULABLE SOBRE LA UNTABILIDAD DE UNA CUAJADA”. MARACAY, DEFENDIDA Y APROBADA 2007.

TUTOR : TESIS DE MAESTRIA, USB - M.V. LUIS DURÁN

“IDENTIFICACIÓN DE BACTERIAS ACIDOLÁCTICAS ASOCIADAS CON LOS ATRIBUTOS SENSORIALES DEL QUESO DE CABRA ARTESANAL CARACAS DEFENDIDA Y APROBADA 2007.

**TUTOR : TRABAJO DE GRADO PARA OPTAR TÍTULO INGENIERO AGRÓNOMO,
FAGRO - BR. STEVE GODOY**

“EFECTO DE LA MASTITIS SOBRE EL RENDIMIENTO TEÓRICO DE LA LECHE EN LA PRODUCCIÓN DE QUESO BLANCO BLANDO”. MARACAY, DEFENDIDA Y APROBADA 2006.

**TUTOR : TRABAJO ESPECIAL DE GRADO ESPECIALIZACIÓN EN GERENCIA DE
SISTEMAS DE CALIDAD Y CONTROL ESTADÍSTICO DE PROCESOS, FAGRO - ING.
YOSMAR RIVAS**

“IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE ASEGURAMIENTO DE CALIDAD EN UNA PLANTA DE PRODUCTOS LÁCTEOS”. MARACAY DEFENDIDA Y APROBADA 2006.

**TUTOR : TESIS DE MAESTRIA POSTGRADO MEDICINA VETERINARIA, FCV-UCV –
LIC. MARÍA CHACÓN**

“DETECCIÓN DE CEPAS ENTEROTOXIGÉNICAS DE STAPHYLOCOCCUS AUREUS EN QUESO BLANCO BLANDO ELABORADO CON LECHE DE VACA CON MASTITIS SUBCLÍNICA” MARACAY DEFENDIDA Y APROBADA 2006.

**TUTOR : TRABAJO DE GRADO PARA OPTAR TÍTULO INGENIERO AGRÓNOMO,
FAGRO - Br. RAFAEL HERRERA**

“ESTIMACIÓN DEL RENDIMIENTO QUESERO EN UN REBAÑO DE VACAS HOLSTEIN EN LA ZONA CENTRAL DE VENEZUELA”. MARACAY, DEFENDIDA Y APROBADA MAYO 2004.

**TUTOR : TRABAJO DE GRADO PARA OPTAR TÍTULO INGENIERO AGRÓNOMO,
FAGRO - Br. GABRIELA ZERPA**

“VARIACIÓN DE LA ESTABILIDAD PROTEICA SEGÚN LA PRUEBA DEL ALCOHOL EN UN REBAÑO HOLSTEIN DE LA REGIÓN CENTRAL”. MARACAY, DEFENDIDA Y APROBADA FEBRERO 2004.

**TUTOR : TRABAJO DE GRADO PARA OPTAR TÍTULO INGENIERO AGRÓNOMO,
FAGRO - Br. SIKIÚ SALAS**

“EVALUACIÓN DEL MÉTODO DE TITULACIÓN CON FORMOL PARA DETERMINACIÓN DE CASEÍNA EN MUESTRAS DE LECHE DE UN REBAÑO HOLSTEIN CON REFERENCIA AL MÉTODO DE KJELDAHL”. MARACAY, DEFENDIDA Y APROBADA NOVIEMBRE 2003.

**TUTOR : TRABAJO DE GRADO PARA OPTAR TÍTULO INGENIERO AGRÓNOMO,
FAGRO - Br. AUDY ORTEGA**

“EVALUACIÓN DE LA VIDA ÚTIL DEL QUESO BLANCO PASTEURIZADO, ELABORADO EN LA PLANTA DE PRODUCTOS LÁCTEOS DE LA FCV-UCV”. MARACAY, DEFENDIDA Y APROBADA JUNIO 2003

**TUTOR EMPRESARIAL: TRABAJO DE PASANTÍA PARA OPTAR TÍTULO TÉCNICO
SUPERIOR UNIVERSITARIO, IUTEPAL, MARACAY - Br. RICARDO HENRIQUEZ**

“ELABORACIÓN DE MANUAL DE SEGURIDAD INDUSTRIAL PARA LA PLANTA DE LECHE DE LA FCV-UCV”. MARACAY, DEFENDIDA Y APROBADA 2001.

**TUTOR EMPRESARIAL: TRABAJO DE PASANTÍA PARA OPTAR TÍTULO INGENIERO
AGROINDUSTRIAL, UNESR, CANOABO - Br. YOSMARY RIVAS**

“ELABORACIÓN DE MANUALES DE PRODUCCIÓN DE LA PLANTA DE LECHE DE LA FCV-UCV”. CANOABO, DEFENDIDA Y APROBADA 2000.

**TUTOR EMPRESARIAL: TRABAJO DE PASANTÍA PARA OPTAR TÍTULO TÉCNICO
SUPERIOR UNIVERSITARIO, IUTY, SAN FELIPE - Br. NAYERKY NUÑEZ**

“ELABORACIÓN PILOTO DE QUESO RICOTTA EN LA PLANTA DE LECHE DE LA FCV-UCV”. SAN FELIPE, DEFENDIDA Y APROBADA 2000.

8 . - A C T I V I D A D E S D E E X T E N S I Ó N

Asistencia Técnica a Cooperativas de Productores dentro del marco del programa de Redes de Innovación Productiva, FONACIT y FUNDACITE-ARAGUA, estado Aragua

Evaluación de tres (03) proyectos de FUNDACITE-ARAGUA dentro del marco de Programa de Apoyo a la Inventiva Tecnológica Nacional (2008-2010), estado Aragua

Coordinación de Asistencia Técnica a Cooperativa de Productores de Leche de Barbacoa, estado Aragua

Dictado sesiones prácticas de elaboración de queso blanco pasteurizado a grupos de pequeños productores de leche de cabra de la población de Tocarón en el estado Aragua

Guía de visitas didácticas a la Planta de Leche de la FCV-UCV a grupos de estudiantes de: Producción Animal de la Universidad Nacional Experimental Rómulo Gallegos, San Juan de los Morros, Guárico; Nutrición Y Dietética de la Facultad de Medicina de la UCV, Caracas; y Control de Calidad de la Facultad de Agronomía de la UCV, Maracay.

Guía de visitas a la Planta de Leche FCV-UCV a niños de educación básica de diversas escuelas de la región organizadas por del Departamento de Cultura UCV, núcleo Maracay, bajo el programa “Las escuelas van a la UCV”, Maracay.

Participación en Programa de Televisión de Semillas y Senderos titulado “Calidad de Leche”, Grabado en la Planta de Leche FCV UCV, Maracay

9 . - P U B L I C A C I O N E S Y C O N G R E S O S

a) Revistas:

“COMPOSICIÓN DE LECHE DE CABRAS MESTIZAS CANARIAS EN CONDICIONES TROPICALES”

SALVADOR, A.; **ALVARADO, C.**; MARTÍNEZ, G.; HAHN, M.
ZOOTECNIA TROPICAL, VOLUMEN 24(3), AÑO 2006
PAGINAS:307-320.

“EFECTO DE LA VARIANTE GENÉTICA DE LA K-CASEÍNA SOBRE LA PRODUCCIÓN Y COMPOSICIÓN DE LA LECHE DE UN REBAÑO HOLSTEIN EN EL TRÓPICO”

ALVARADO, C.; MELÉNDEZ, B.; CLAVIJO, M.; CORONADO, M.; ARMAS, S.; GIMENEZ, O.
REVISTA DE LA FACULTAD DE CIENCIAS VETERINARIAS, UCV, VOLUMEN 47(1), AÑO 2006
PAGINAS:43 -49.

“EFECTO DE LA ALIMENTACIÓN CON GRASA SOBREPASANTE SOBRE LA PRODUCCIÓN Y COMPOSICIÓN DE LECHE DE CABRA EN CONDICIONES TROPICALES”

SALVADOR, A.; **ALVARADO, C.**; CONTRERAS, I.; BETANCOURT, R.; GALLO, J.; CAIGUA, A.
ZOOTECNIA TROPICAL, VOLUMEN 27(3), AÑO 2009
PAGINAS:285 -298.

“LACTOSUERO COMO FUENTE DE PÉPTIDOS BIOACTIVOS”

ALVARADO, C.; GUERRA, M.
ANALES VENEZOLANOS DE NUTRICIÓN, VOLUMEN 23(1), AÑO 2010
PAGINAS:42 -49.

“DESARROLLO DE YOGURT CON CAPACIDAD ANTIOXIDANTE ELABORADO CON LECHE DE CABRA (*Capra hircus*) Y TOMATE DE ÁRBOL (*Cyphomandra betacea* SENDTN.)”

ALVARADO, C.; CORONADO, M.; PRÓSPERI, F.; GUERRA, M.
REV. VENEZOLANA DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS, VOLUMEN 2(2), AÑO 2011
PAGINAS:293 -312.

“ACTIVIDAD INHIBIDORA DE LA ENZIMA CONVERTIDORA DE LA ANGIOTENSINA DE UN HIDROLIZADO DE LACTOSUERO DE CABRA CON PROTEASA DE *Aspergillus oryzae* “

Alvarado-Carrasco, C.; GÓMEZ-RUIZ, J; GUERRA, M.
MEMORIA DEL VI CONGRESO NACIONAL DE CAPRINOS Y OVINOS. SANTA ANA DE CORO,
26 AL 28 DE OCTUBRE 2011. PÁGINAS: 172-175.

“PRODUCTOS FINALES DE LOS SISTEMAS DE PRODUCCIÓN CON PEQUEÑOS RUMIANTES: PRODUCTOS LÁCTEOS “

Alvarado-Carrasco, C.

MEMORIA DEL VI CONGRESO NACIONAL DE CAPRINOS Y OVINOS. SANTA ANA DE CORO,
26 AL 28 DE OCTUBRE 2011. PÁGINAS: 153-157.

b) Eventos:

ALVARADO, C.; Silva, L.; Guerra, M.

“GOAT YOGURT DECREASES BLOOD PRESSURE IN HYPERTENSIVE MEN AND WOMEN”

POSTER PRESENTADO EN EL XI CONFERENCIA INTERNACIONAL SOBRE CAPRINOS (IGA 2012), REALIZADO EN GRAN CANARIA, ESPAÑA, SEPTIEMBRE 24-27, 2012.

ALVARADO, C.; Guerra, M.

“APROVECHAMIENTO DEL SUERO DE QUESERÍA CAPRINA COMO INGREDIENTE EN ELABORACIÓN DE UN PRODUCTO LÁCTEO FUNCIONAL A NIVEL ARTESANAL”

POSTER PRESENTADO EN EL I CONGRESO VENEZOLANO DE CIENCIA, TECNOLOGÍA E INNOVACIÓN EN EL MARCO DE LA LOCTI Y EL PEII, SEPTIEMBRE 24-26, 2012.

ALVARADO, C.; Guerra, M.; Gómez-Ruiz, J.

“PROTEASE-ASSISTED FERMENTATION OF HEAT-DENATURED GOAT AND COW WHEY PROTEINS AS A PROCESS TO YIELD A FUNCTIONAL INGREDIENT”

POSTER PRESENTADO EN EL 16TH WORLD CONGRESS OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY “ADDRESSING GLOBAL FOOD SECURITY AND WELLNESS THROUGH FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY” REALIZADO EN IGUAZÚ, BRASIL, AGOSTO 5-9, 2012.

ALVARADO, C.

“ALIMENTOS FUNCIONALES ELABORADOS A PARTIR DE LECHE DE CABRA”

PONENCIA PRESENTADA EN LA III JORNADAS TÉCNICAS DEL MANEJO INTEGRAL DE LA CABRA LECHERA. QUIBOR, 12 AL 14 DE JULIO DE 2012.

ALVARADO, C.; Guerra, M.; Gómez-Ruiz, J.

“ACTIVIDAD ANTIHIPERTENSIVA Y ANTIOXIDANTE DE LAS PROTEÍNAS DE LOS LACTOSUEROS VACUNO, OVINO Y CAPRINO HIDROLIZADAS CON PROTEASA DE *ASPERGILLUS ORYZAE*”

PONENCIA PRESENTADA EN LA LXI CONVENCION ANUAL ASOVAC. MARACAY, 13 AL 18 DE NOVIEMBRE DE 2011.

ALVARADO, C.

“LA MASTITIS EN LOS CAPRINOS Y CALIDAD DE LECHE”

PONENCIA PRESENTADA EN LA II JORNADAS TÉCNICAS DEL MANEJO INTEGRAL DE LA CABRA LECHERA. QUIBOR, 14 AL 16 DE JULIO DE 2011.

ALVARADO, C.

“OPTIMIZACIÓN DE LAS CONDICIONES DE HIDRÓLISIS DE LACTOSUERO DE QUESO DE CABRA CON PROTEASA DE *ASPERGILLUS ORYZAE* APLICANDO METODOLOGÍA DE SUPERFICIE DE RESPUESTA”

POSTER PRESENTADO EN LA XXXIII JORNADAS VENEZOLANAS DE MICROBIOLOGÍA DRA. JULIETA CUDISEVICH DE SIGER, 4 AL 6 NOVIEMBRE 2010

ALVARADO, C.; Recio, I.; Ramos, M.; Gómez-Ruiz, J.
“BIOACTIVITY OF SHEEP WHEY PROTEINS HYDROLYZED WITH AN *Aspergillus Oryzae* PROTEASE COMPLEX”

PRESENTACIÓN ORAL EN CONGRESO CIENTÍFICO BIOTEC 2010, PAMPLONA, ESPAÑA, 29 SEP. AL 01 OCTUBRE 2010

ALVARADO, C.; Salas, S.; Coronado, M.; Henríquez, R.
“EVALUACIÓN DEL MÉTODO DE TITULACIÓN CON FORMOL PARA LA DETERMINACIÓN DE CASEÍNA EN LECHE DE UN REBAÑO HOLSTEIN EN EL TRÓPICO”

IX CONGRESO LATINOAMERICANO DE MICROBIOLOGÍA E HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, IV CONGRESO VENEZOLANO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS 16 AL 18 DE MAYO 2007, PORLAMAR, VENEZUELA

ALVARADO, C.; Zerpa, G.; Meléndez, B.; Giménez, O.; Vivas, I.
“USO DE LA PRUEBA DEL ALCOHOL EN LA ESTIMACIÓN DE LA ESTABILIDAD PROTEICA EN LECHE DE UN REBAÑO HOLSTEIN DE LA ZONA CENTRAL DE VENEZUELA”

XIII CONGRESO VENEZOLANO DE PRODUCCIÓN E INDUSTRIA ANIMAL 25 AL 27 DE SEPTIEMBRE 2006, SAN JUAN DE LOS MORROS, VENEZUELA

Salvador, A.; Martínez, G.; ALVARADO, C.; Hahn, M.
“COMPOSICIÓN DE LECHE DE CABRAS MESTIZAS CANARIAS EN CONDICIONES TROPICALES”

XIII CONGRESO VENEZOLANO DE PRODUCCIÓN E INDUSTRIA ANIMAL 25 AL 27 DE SEPTIEMBRE 2006, SAN JUAN DE LOS MORROS, VENEZUELA

Romero, G.; Sangronis, E.; Coronado, M.; ALVARADO, C.
“EVALUACIÓN SENSORIAL DE TRES QUESOS A BASE DE LECHE DE BÚFALA, SABORIZADOS CON AHUMADO Y PICANTE”

III SIMPOSIO INTERNACIONAL DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS – SENSIBER- IV CONGRESO INTERNACIONAL DE EVALUACIÓN SENSORIAL AGOSTO 2006, TABASCO, MÉXICO

Herrera, R.; ALVARADO, C.; Salazar, L.
“ELABORACIÓN Y EVALUACIÓN SENSORIAL DE YOGURES OBTENIDOS CON DIFERENTES CULTIVOS INICIADORES”

5° TALLER PANAMERICANO DE LABORATORIOS LÁCTEOS 19 NOVIEMBRE 2005, MONTEVIDEO, URUGUAY

Herrera, R.; ALVARADO, C.; Salazar, L.
“ESTIMACIÓN DEL RENDIMIENTO EN LA PRODUCCIÓN DE QUESO ELABORADO CON LECHE DE VACAS HOLSTEIN DE LA ZONA CENTRAL DE VENEZUELA”

5° TALLER PANAMERICANO DE LABORATORIOS LÁCTEOS 19 NOVIEMBRE 2005, MONTEVIDEO, URUGUAY

ALVARADO, C

trabajo monográfico **“Proteínas de la leche: propiedades funcionales y nutricionales”**, PRESENTADO EN LA CONVENCION DE ASOVAC REALIZADO EN LA UNIVERSIDAD BICENTENARIA DE ARAGUA EN 1999

c) Material Docente/Didáctico:

Actualización de GUÍAS DE PRÁCTICAS DE INDUSTRIA DE LA LECHE, FCV UCV, Maracay

MANUAL DE ELABORACIÓN DE QUESOS, para los Curso de Quesos que se dictan en la Planta de Leche de la FCV UCV.

1 0 . - O T R O S

a) Becas recibidas:

“BECA MISIÓN CIENCIA PARA ESTUDIOS DE DOCTORADO” – FONACIT, DESDE SEPTIEMBRE 2007 A DICIEMBRE 2009.

“SUBVENCIÓN MATRÍCULA” – CDCH UCV, DESDE Enero 2007 A DICIEMBRE 2010.

b) Reconocimientos:

“ESTUDIANTE DISTINGUIDO” – TEXAS A&M UNIVERSITY AT GALVESTON, TEXAS, USA. 1983

“MEJOR TRABAJO CIENTÍFICO” – XIII CONGRESO VENEZOLANO DE PRODUCCIÓN E INDUSTRIA ANIMAL, SAN JUAN DE LOS MORROS, 2006

“MENCIÓN PUBLICACIÓN” POR TRABAJO DE ASCENSO A LA CATEGORÍA DE AGREGADO EN LA FCV-UCV, MARACAY, 2007.

“CANDIDATO PPI”, N° PP1 9272, ACEPTADO EN CONVOCATORIA 2007, CARACAS, 2008.

“MENCIÓN PUBLICACIÓN” POR TRABAJO DE ASCENSO A LA CATEGORÍA DE ASOCIADO EN LA FCV-UCV, MARACAY, 2011.

“INVESTIGADOR A”, PEI, ACEPTADO EN CONVOCATORIA 2010, CARACAS, 2010.

c) Actuación como Árbitro Evaluador:

Revistas:

Revista Científica de la FCV-LUZ

Revista de la FCV-UCV

Revista Científica UNET

Revista FAGRO-UCV

Proyectos de Investigación:

CDCH de la UCV

Tesis de FAGRO-UCV

Tesis y seminarios Postgrado Producción Animal UCV

Tesis y seminarios Medicina Veterinaria UCV

Tesis y seminarios Postgrado Ciencia y Tecnología de los Alimentos UCV

Tesis y seminarios Postgrado Ciencia de los Alimentos USB

d) Cursos Mejoramiento Profesional:

2000 - TALLER “BASES PARA LA GESTIÓN DEL CAMBIO INSTITUCIONAL”, FAGRO-FCV-UCV, BAJO SECO

- CURSO “ MICROENSEÑANZA”, SADPRO (20 HORAS)

- CURSO "PROGRAMACIÓN NEUROLINGÜÍSTICA APLICADA A LA EDUCACIÓN", SADPRO (24 HORAS)
 - CURSO "EVALUACIÓN DE LOS APRENDIZAJES", PROYECTO MARACAY- UCV (24 HORAS)
 - CURSO "CROMATOGRAFÍA LÍQUIDA DE ALTA RESOLUCIÓN HPLC", CENTRO DE BIOQUÍMICA NUTRICIONAL FCV-UCV. (40 HORAS)
- 2001 – TALLER "REAJUSTE Y REORGANIZACIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS" FCV-UCV, BAJO SECO (48 HORAS)
- CURSO " EVALUACIÓN INSTITUCIONAL Y DESARROLLO CURRICULAR" IICA - SIHCA - FCV UCV, MARACAY. (40 HORAS)
 - I TALLER INTERACTIVO DE MANEJO DE LA BASE DE DATOS DE LA COORDINACIÓN DE INVESTIGACIÓN, OFICINA DE APOYO AL INVESTIGADOR, REVISTA DE LA FCV Y DISEÑO DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN. FCV-UCV, MARACAY (8 HORAS).
 - CURSO "WISCONSIN CHEESE TECHNOLOGY SHORT COURSE" UNIVERSITY OF WISCONSIN - MADISON, USA (40 HORAS)
- 2002 – TALLER "SITUACIÓN ACTUAL DE LA TUBERCULOSIS Y LA PARATUBERCULOSIS EN BOVINOS Y EL HOMBRE EN VENEZUELA", INIA, MARACAY.
- SEMINARIO TEÓRICO-PRÁCTICO " APLICACIÓN DE PROTEÍNAS LÁCTEAS EN PRODUCTOS FERMENTADOS", NZMP, MARACAY. (12 HORAS)
 - "JORNADAS NACIONALES DE ACTUALIZACIÓN EN PRODUCCIÓN DE LECHE", OBBVET-DCV-UCLA, CABUDARE. (18 HORAS)
- 2003 – CURSO " ACTUALIZACIÓN EN LA RESISTENCIA A LOS ANTIMICROBIANOS", INH RAFAEL RANGEL, CARACAS (16 HORAS)
- SEMINARIO "NUEVOS TÓPICOS EN TECNOLOGÍA DE PRODUCTOS LÁCTEOS" ASODEA – FAGRO, MARACAY .
 - CURSO " INOCUIDAD DE ALIMENTOS", INH RAFAEL RANGEL, CARACAS (24 HORAS)
 - CURSO " ACTUALIZACIÓN EN MICROBIOLOGÍA DE ALIMENTOS", FACULTAD DE CIENCIAS VETERINARIAS UCV , MARACAY (16 HORAS)
 - CURSO " ORGANIZACIÓN DE LABORATORIOS", CENTRO DE BIOQUÍMICA NUTRICIONAL FCV-UCV, MARACAY(16 HORAS)
- 2004 – CURSO " ACTUALIZACIÓN EN MASTITIS", II JORNADAS DE ACTUALIZACIÓN EN ENFERMEDADES DEL BOVINO, UCLA, CABUDARE, (40 HORAS)
- COMITÉ ORGANIZADOR "XII CONGRESO VENEZOLANO DE PRODUCCIÓN E INDUSTRIA ANIMAL", AVPA-UCV, MARACAY.
- 2005 – TALLER " LA REVISIÓN CURRICULAR ANTE LOS DESAFÍO DE LA EDUCACIÓN SUPERIOR A COMIENZO DEL SIGLO XXI", VICERRECTORADO ACADÉMICO UCV, CARACAS, (08 HORAS)
- TALLER " POTENCIACIÓN HUMANA", FACULTAD DE CIENCIAS VETERINARIAS UCV, MARACAY (16 HORAS)
 - TALLER " VISIÓN, MISIÓN Y PLAN ESTRATÉGICO DE LAS ESTACIONES EXPERIMENTALES DE LA FCV-UCV. PRESENTE Y FUTURO", FACULTAD DE CIENCIAS VETERINARIAS UCV , MARACAY (16 HORAS)
 - FORO "**III FORO VENEZOLANO DE LA LECHE**" , CAVILAC, CARACAS (08 HORAS)
- 2006 – TALLER "HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS". CORPOSALUD, MARACAY (8 HORAS).

- TALLER "LA REVISIÓN CURRICULAR ANTE LOS DESAFÍOS DE LA EDUCACIÓN SUPERIOR A COMIENZO DEL SIGLO XXI". UCV, CARACAS (8 HORAS).
 - CURSO "EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE PROGRAMAS". IICA-SIHCA, MARACAY (40 HORAS).
 - PARTICIPACIÓN COMO TRADUCTOR EN CURSO "ODONTOLOGÍA Y CIRUGÍA MAXILO-FACIAL EN PERROS". FCV-UCV, MARACAY (16 HORAS).
- 2007 – CURSO PRE-CONGRESO "EVALUACIÓN SENSORIAL", IX CONGRESO LATINOAMERICANO DE MICROBIOLOGÍA E HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, IV CONGRESO VENEZOLANO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS. PORLAMAR (8 HORAS)
- CURSO PRE-CONGRESO "EVALUACIÓN DE LA VIDA ÚTIL DE LOS ALIMENTOS", IX CONGRESO LATINOAMERICANO DE MICROBIOLOGÍA E HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, IV CONGRESO VENEZOLANO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS. PORLAMAR (8 HORAS)
- 2009 – CURSO "CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE PRODUCTOS LÁCTEOS FERMENTADOS", INSTITUTO DE FERMENTACIONES INDUSTRIALES, MADRID, ESPAÑA (40 HORAS)
- PASANTÍA EN LABORATORIO DE ALIMENTOS FUNCIONALES DEL INSTITUTO DE FERMENTACIONES INDUSTRIALES, MADRID, ESPAÑA (2 MESES).
- 2010 – PASANTÍA EN EL DEPARTAMENTO DE BIOACTIVIDAD Y ANÁLISIS DE ALIMENTOS DEL INSTITUTO DE INVESTIGACIÓN EN CIENCIAS DE LA ALIMENTACIÓN, UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE MADRID-CSIC, MADRID, ESPAÑA (1 MES)

CARLOS ENRIQUE ALVARADO CARRASCO, B.Sc., M.Sc., D.Sc.
CÉDULA DE IDENTIDAD: 5.251.964
SEPTIEMBRE 2012