

CONTACTO

Caracas - Venezuela
Laboratorio de Granos,
Raíces y Tubérculos.
Instituto de Ciencia y
Tecnología de Alimentos
(ICTA- UCV)
Email.
Julietagomez1206@gma
il.com

PERFIL

Profesional con
experiencia en
Microbiología de
Alimentos, Control de
Calidad, Formulación,
Análisis Sensorial,
Muestreo y Control
Estadístico.
Conocimientos en el área
de cacao y chocolate así
como harinas y cereales.

HABILIDADES

Organización
Disciplina
Resiliencia
Manejo de Redes Sociales
Manejo de Archivos y
Documentación

PROGRAMAS

Microsoft Office
Past/Statistics

PROYECTOS

TEG: Efecto de la
concentración de ajonjolí
(*S. indicum*) sobre las
propiedades
nutricionales, sensoriales
y reológicas de un
producto untable de
cacao (*T. cacao L*)

Aprovechamiento de
raíces, tubérculos y fruto
pan en la obtención de
harinas y formulación de
nuevos productos.

Apoyo a estudiantes de
Media General de la UE
Fe y Alegría Pampero
(Ocumare del Tuy) en el
desarrollo de proyectos
socioproductivos

JULIETA GÓMEZ CARTAYA

Licenciada en Biología: Mención Tecnología de Alimentos

Profesor – Investigador UCV

DATOS ACADEMICOS

- Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos (en curso)
Facultad de Ciencias (UCV)- Caracas
- Licenciatura en Biología. Mención Tecnología de Alimentos (2018)
Universidad Central de Venezuela - Caracas

CURSOS REALIZADOS

- Programa de Formación Integral del Docente de la Universidad Central de Venezuela (Diplomado Aletheia - 2023)
- Whatsapp Learning “Entornos Virtuales de Aprendizaje” (2020)
- Diplomado en Ciencia y Tecnología del Chocolate (2019)
- Curso ISO 9001:2008 “Sistema de Gestión de la Calidad” (2014)
ChemQuimica, c.a.
- Ingles Avanzado (2014) – FUNDEIM (UCV)
- Curso de Manipulación de Alimentos (2013)

EXPERIENCIA LABORAL

Profesor Instructor Investigador – Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos (Actualidad - 2023)

Funciones de docencia, asesoría académica y técnica a estudiantes de la licenciatura de Biología: mención Tecnología de Alimentos (Fabricación, Análisis y Química de Alimentos), línea de investigación de aceites y grasas en el Laboratorio de Granos, Raíces y Tubérculos adscrito a la Sección de Tecnología de Productos Vegetales – ICTA-UCV.

Supervisor inmediato: Dr. Romel Guzmán Álvarez

Analista de Microbiología - Cacao Industria Venezolana (2021)

Recepción, registro y siembra de muestras de cacao y subproductos. Emisión de resultados, reportes e informes técnicos. Acondicionamiento y preparación del material de laboratorio. Preparación de muestras para análisis especiales. Control microbiológico de aguas, ambiente, comedor, manos y superficies.

Supervisor inmediato: Lcda. Oriana Melo

Pasante de Microbiología – Centro Tecnológico (Empresas Polar) (2019)

Soporte a los analistas de laboratorio, siembra de muestras líquidas por sistema de filtración por membrana, preparación de medios de cultivo, proyectos de verificación de medios y materiales de laboratorio.

Supervisor inmediato: Lcda. Laura de Oliveira

Pasante OBE del Laboratorio de Cereales, Raíces y Tubérculos (2013)

Recepción y preparación de muestras de harinas y productos de distintas fuentes (tradicionales y alternativas), realización de análisis proximales (humedad, cenizas, grasa cruda, proteína cruda, fibra, acidez y pH), realización de amilogramas y pruebas especiales en harinas y almidones. Mantenimiento del laboratorio. Inventario de material y reactivos. Apoyo a tésistas del laboratorio.

Profesora encargada: Dra. Elevelina Pérez