

Curriculum Vitae



DATOS PERSONALES

Deokie Patricia González Suárez

C.I.: 9.685.312

Lugar y fecha de nacimiento: Maracay- 07/02/72

Nacionalidad: Venezolana

Correo electrónico: deokie.gonzalez@ucv.ve deogonz@gmail.com

ESTUDIOS REALIZADOS

- ❖ Doctor en Ciencias, Mención Ciencia y Tecnología de Alimentos. Facultad de Ciencias-UCV. 2019.
- ❖ Magíster Scientiarum en Ciencia y Tecnología de Alimentos. Facultad de Ciencias. UCV. 2001.
- ❖ Ingeniero Agrónomo. Mención Agroindustrial. Facultad de Agronomía. UCV. 1995.

CURSOS DE ACTUALIZACIÓN

- ❖ Participación y aprobación de los estudios conducentes al Título de *Experto en Tecnología Educativa*. Planeta FATLA. 07 módulos curriculares (*Sloodle y entornos educativos 3D, Creación de aulas metafóricas, Diseño de aulas iconográficas, App's y redes móviles, Recursos de realidad aumentada, Redes sociales en la educación*), 1060 horas académicas y 106 créditos. May-Dic/2020.
- ❖ Participación y aprobación de los estudios conducentes al Título de *Experto en Educación Virtual*. Planeta FATLA. 07 módulos curriculares (*Simulación y tecnología con soporte virtual, Alcance académico, capacitación e interacción, Presencia digital e imagen corporativa, Entornos virtuales de aprendizaje, Recursos de educación virtual, Tecnología aplicada a la educación*), 1060 horas académicas y 106 créditos. jul/2019-mar/2020.
- ❖ Asistencia al *XVII Congreso Venezolano de Producción e Industria Animal*. Maracay. 28-29/may/2015. Duración: 16 horas.
- ❖ Asistencia al *Foro de Bienestar Animal*. Universidad Central de Venezuela Instituto de Producción Animal. Facultad de Agronomía, Maracay 27/may/ 2015. Duración: 4 horas.
- ❖ Asistencia al Programa Modular de *Formación de Auditores Internos en Sistemas de Gestión de Calidad*. FONDONORMA. 04/ago/ 2009. Duración: 64 horas.
- ❖ Asistencia al Curso Básico de *Sensibilización e interpretación en la Norma ISO 17025:2005. Requisitos Generales para la competencia de los laboratorios de ensayo y calibración*. FLSCN-EDIMAR. 23,24 y 27/abr/2009. Duración: 12 horas académicas.

EXPERIENCIA ACADÉMICA

- ❖ **Coordinadora de la Comisión de Pasantías Académicas**. Universidad Central de Venezuela, Facultad de Agronomía. 28/07/2023 hasta el presente.
- ❖ **Jefe del Laboratorio de Productos Lácteos**. Universidad Central de Venezuela, Facultad de Agronomía, Instituto de Química y Tecnología, Sección de Lácteos. 15/02/2023 hasta el presente.
- ❖ **Jefe de la Cátedra de Transformación de Materias Primas de Interés Agroindustrial**. Universidad Central de Venezuela, Facultad de Agronomía, Departamento e Instituto de Química y Tecnología. 17/01/2023 hasta el presente.

- ❖ **Profesor Asistente a dedicación exclusiva.** Universidad Central de Venezuela, Facultad de Agronomía, Departamento de Química y Tecnología. Asignaturas: Higiene y Seguridad Industrial (8vo semestre) y Tecnología de Productos Lácteos (9no semestre). 03/10/2022 hasta el presente.
- ❖ **Profesor contratado (Categoría Asistente).** Universidad Central de Venezuela, Facultad de Agronomía, Departamento de Química y Tecnología. Asignaturas: Higiene y Seguridad Industrial (8vo semestre) y Tecnología de Productos Lácteos (9no semestre). Nov/2018-02/10/2022.
- ❖ **Becario-Académico.** Universidad Central de Venezuela, Facultad de Agronomía, Departamento de Química y Tecnología- Consejo de Desarrollo Científico y Humanístico. y Profesora de las Asignaturas: Higiene y Seguridad Industrial (8vo semestre) y Tecnología de Productos Lácteos (9no semestre). Sep/2013 – Ago/2018.
- ❖ **Docente colaborador.** Cátedra de Aseguramiento de la Calidad. Programa de Profesionalización en la Carrera de Licenciatura en Inspección de Salud Pública. Escuela de Salud Pública, Facultad de Medicina, UCV. Año Lectivo 2012-2013.
- ❖ **Docente a tiempo convencional.** Fundación La Salle. Instituto Universitario de Tecnología del Mar (IUTEMAR). Cátedra de Tecnología de la leche y productos lácteos. I-2001 hasta el II-2009.

EXPERIENCIA PROFESIONAL Y ACTIVIDADES DE CAPACITACIÓN

- ❖ **Coordinadora y Facilitadora** del Curso Teórico-Práctico de Principios básicos en la fabricación de quesos pasteurizados artesanales. Coordinación de Extensión e Instituto de Química y Tecnología. Facultad de Agronomía, UCV. 17-18/jun/2023. Duración: 16 horas académicas.
- ❖ **Coordinadora y Facilitadora** del Curso de principios básicos en la fabricación de quesos. Coordinación de Extensión e Instituto de Química y Tecnología. Facultad de Agronomía, UCV. 15/feb/2020. Duración: 8 horas académicas.
- ❖ **Coordinadora y Facilitadora** del Curso de principios básicos en la fabricación de quesos. Coordinación de Extensión e Instituto de Química y Tecnología. Facultad de Agronomía UCV. 30/nov/2019. Duración: 8 horas académicas.
- ❖ **Facilitadora** en el dictado de la asignatura Manipulación higiénica de los alimentos, en el Diplomado de Gerencia Gastronómica. Coordinación de Extensión, Facultad de Agronomía, UCV. 29/jun-06/jul/2019. Duración: 12 horas académicas.
- ❖ **Facilitadora** en el dictado de la asignatura Manipulación higiénica de los alimentos, en el Diplomado de Técnicas Profesionales de Cocina. Coordinación de Extensión, Facultad de Agronomía, UCV. 28/jul/ 2019. Duración: 06 horas académicas.
- ❖ **Facilitadora** en el dictado de la asignatura Manipulación higiénica de los alimentos, en el Diplomado de Chocolatería. Coordinación de Extensión, Facultad de Agronomía, UCV. 20/jul/ 2019. Duración: 06 horas académicas.
- ❖ **Coordinadora y Facilitadora** del Curso teórico-práctico de Quesos. Facultad de Agronomía, UCV. 27/abr/2019. Duración: 8 horas académicas.
- ❖ **Facilitadora** en el Taller de Fabricación de quesos frescos artesanales de leche de cabra. Instituto de Química y Tecnología. Facultad de Agronomía, UCV. 21/jul/2016. Duración: 8 académicas.
- ❖ **Facilitadora** en el Taller de Fabricación de quesos frescos artesanales de leche de cabra. Instituto de Química y Tecnología. Facultad de Agronomía, UCV. 16/jun/2016. Duración: 8 académicas.
- ❖ **Facilitadora** en la charla de “Efecto del manejo del rebaño lechero sobre la composición y calidad de la leche”, en el ciclo de Seminarios del III Periodo Académico 2014. Postgrado de Producción Animal Facultades de Agronomía y Ciencias Veterinarias-UCV.

- ❖ **Facilitadora** del Taller de “Herramientas Metodológicas para la Redacción de Proyectos”. Duración 8 horas Lamofru-FAGRO-UCV. 18/08/2011.
- ❖ **Coordinadora de Redes Socialistas de Innovación Productiva en el Estado Nueva Esparta.** Fundación para el Desarrollo de la Ciencia y Tecnología en el Edo. Nueva Esparta (Fundacite-Nva. Esparta), Organismo Adscrito al Ministerio del Poder Popular para la Ciencia, Tecnología, Innovación e Industrias Intermedias. 05/nov/2009 hasta 15/feb/2011.
- ❖ **Asesor externo** en el Dpto. de Control de Calidad de Fundación la Salle de Ciencias Naturales, basado en las normativas ISO 9001:2008 e ISO 17025. 15/02/2010 hasta 31/04/2011.
- ❖ **Jefe de Control de Calidad e Investigador II.** Fundación La Salle. Estación de Investigaciones Marinas de Margarita. Departamento de Control de Calidad. 05/mar/2005 hasta 03/nov/2009.

ASESORAMIENTO DE TESIS DE GRADO

- ❖ Caracterización de las propiedades físico-químicas y microbiológicas de dos marcas comerciales de leche en polvo expendidas en tres súper mercados populares ubicados en la isla de margarita. **Lizgraicis Henriquez.** Tesis de Grado para optar al Título de Tec. Superior en Tecnología Pesquera. Mención Tecnología de Alimentos. Instituto Universitario de Tecnología del mar. Fundación La Salle de Ciencias Naturales. 2006.
- ❖ Efecto del tiempo de almacenamiento sobre las características físico-químicas en filetes de lisa (*Mugil curema*) en congelación a -18°C. **Carolina Jiménez.** Tesis de Grado para optar al Título de Tec. Superior en Tecnología Pesquera. Mención Tecnología de Alimentos. Instituto Universitario de Tecnología del mar. Fundación La Salle de Ciencias Naturales. 2006
- ❖ Formulación y evaluación de galletas rellenas refinadas e integrales tipo alfajor. **Ana Lucia Martínez.** Tesis de Grado para optar al Título de Tec. Superior en Tecnología Pesquera. Mención Tecnología de Alimentos. Instituto Universitario de Tecnología del mar. Fundación La Salle de Ciencias Naturales. 2004
- ❖ Elaboración de un alimento concentrado para camarón blanco (*Litopeneus schmitti*) utilizando ensilado biológico de pescado. **José Luis Córdoba.** Tesis de Grado para optar al Título de Tec. Superior en Tecnología Pesquera. Mención Tecnología de Alimentos. Instituto Universitario de Tecnología del mar. Fundación La Salle de Ciencias Naturales. 2004.

JURADO DE TESIS DE GRADO

- ❖ Evaluación de dos quesos de cabra madurados con adición de dos cepas de *Lb. plantarum*. **Maricela Vivas.** Trabajo de Grado para optar al Grado Académico de Magister en Ciencia de los Alimentos. Universidad Simón Bolívar. 2017.
- ❖ Efecto del pH de la leche sobre las características de calidad del queso de cabra fresco y madurado. **Ana María Tovar Correia.** Trabajo de Grado para optar al Grado Académico de Magister en Ciencia de los Alimentos. Universidad Simón Bolívar. 2017.
- ❖ Estudios preliminares en la elaboración de un queso fresco a base de leche de cabra. **Jaro Mena.** Tesis de Grado para optar al Título de Tec. Superior en Tecnología Pesquera. Mención Tecnología de Alimentos. Instituto Universitario de Tecnología del mar. Fundación La Salle de Ciencias Naturales. 2007.

COORDINACIÓN Y PARTICIPACIÓN EN PROYECTOS

- ❖ Optimización de los procesos productivos artesanales de productos lácteos elaborados con leche de cabra. Octubre/ 2022 al presente. **Coordinador.**
- ❖ Promoción del desarrollo sustentable de la actividad láctea caprina capacitando a las comunidades en procesos tecnológicos para impartir valor agregado a sus quesos artesanales. Proyecto CDCH: PSU-11-8610-2013/1. Coordinador: Dr. Carlos Alvarado. Sep. 2013-2019. **Tesista de Doctorado.**
- ❖ Actualización tecnológica en la evaluación de la calidad de alimentos comercializados y consumidos en la Isla de Margarita. DIAGEO DE VENEZUELA-MCT (LOCTI).2008-2009. **Coordinador.**
- ❖ Evaluación de la calidad en los alimentos y su impacto sobre la población de la Isla de Margarita. CONOCO PHILLIPS-MCT (LOCTI). 2007. **Coordinador.**
- ❖ Programa de Control de Calidad de Alimentos y Aguas comercializados en la Isla de Margarita. 2005-2009.**Coordinador-Jefe de Control de Calidad.**
- ❖ Programa de Control Higiénico-Sanitario de Alimentos y aguas en el estado Nueva Esparta, en el marco del Convenio CORPOSALUD-FLSCN. 2005-2009. **Coordinador-Jefe de Control de Calidad**

PUBLICACIONES

Revistas Arbitradas

- ❖ González, D., Alvarado, C., & Marín, C. (2017). Diseño y Validación de una Encuesta para la Caracterización de Unidades de Producción Caprina. *Revista de la Facultad de Ciencias Veterinarias*, 58(2), 68-74.
- ❖ González, D., Mamerto, M., Hernández, M., Acosta, L., Gutiérrez, C., & Armas, Á. (2007). Caracterización de la composición bromatológica y evaluación de los parámetros de calidad (pH y NBV-T), en tres especies de pescado capturadas en la estación de pesca Nabaida, Punta Pescador, delta del Orinoco 2005-2006. *Memoria de la Fundación La Salle de Ciencias Naturales*, 67(168), 105-116.
- ❖ González, D., Córdoba, J., Indorf, F., & Buitrago, E. (2007). Estudios preliminares en la formulación de dietas para camarón blanco (*Litopenaeus schmitti*) utilizando ensilado de pescado. *Revista Científica FCV-LUZ*, 17(2), 166-172.
- ❖ Valls, J., Paredes, A., & González, D. (2006). Estabilidad de filetes de sardina (*Sardinella aurita*) en almacenamiento congelado a -18°C. *Revista científica FCV-LUZ*, 16(2), 176-185.
- ❖ Gutiérrez, C., Salazar, A., & González, D. (2005). Variaciones Físico-Químicas de la Sardina (*Sardinella aurita*) durante el proceso de salado-madurado en seco. *Memoria de la Fundación La Salle de Ciencias Naturales*, 163, 109-118.
- ❖ González, D., & Marín, M. (2005). Obtención de ensilados biológicos a partir de los desechos del procesamiento de sardinas. *Revista Científica FCV-LUZ*, 15(6), 560-567.
- ❖ González, D., Puig, J. V., Paredes, A., & Finol, H. (2004). Cambios químicos y estructurales en tronquitos de sardina (*Sardinella aurita* V.) congelados y almacenados a -40°C. *Revista Científica FCV-LUZ*. 14(4):303-310.
- ❖ Valls, J., Paredes, A., González, D., & González, A. (2004). Evaluación física, química, microbiológica y sensorial de filetes de sardina (*Sardinella aurita* V.) empacados al vacío y congelados a -18°C. *Revista Científica FCV-LUZ*. 14 (2): 115-123.

- ❖ González, D., Valls, J., González, A., & Paredes, A. (2003). Evaluación de sardinas tipo “round” sometidas a condiciones de refrigeración y congelación. *Memoria de la Fundación La Salle de Ciencias Naturales*, 155, 105-117.
- ❖ González, D., Valls, J., & González, A. (2002). Evaluación Física, química y sensorial de tronquitos de sardina (*Sardinella aurita*) durante su almacenamiento congelado a -18°C . *Revista Científica FCV-LUZ*. 12(4):278-285.

Libro de Resúmenes de Eventos Científicos

- ❖ González, D.; C., Alvarado; C., Marín. (2015). Diseño y validación de encuesta para la caracterización de unidades de producción caprina en Venezuela. XVII Congreso Venezolano de Producción e Industria Animal. Maracay. 28-29/05/2015. En: *Revista de la Facultad de Agronomía* 41 (Supl. 1): 72. 2015.

Trabajos de grado

- ❖ González, D. 2019. Optimización del proceso productivo del queso fresco de cabra a nivel artesanal en la región semiárida del estado Lara. Tesis Doctoral. Universidad Central de Venezuela. Curso Interfacultades de Postgrado en Ciencia y Tecnología de Alimentos. Tesis Doctoral. Caracas. 281 p.
- ❖ González, D. 2001. Evaluación física, química y organoléptica de la sardina (*Sardinella aurita*) tipo “round” durante su almacenamiento congelado. Tesis de Maestría. Universidad Central de Venezuela. Curso Interfacultades de Postgrado en Ciencia y Tecnología de Alimentos. Caracas. 125 p.
- ❖ González, D. 1995. Estudio sobre la estabilidad en frutos de fresa (*Fragaria vesca*) durante el almacenamiento bajo congelación. Tesis de grado. Universidad Central de Venezuela. Facultad de Agronomía. 88 p.

Ing. Agr. Deokie González

Dr(a). en Ciencia y Tecnología de Alimentos.