

# *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](mailto:deokie.gonzalez@ucv.ve) [deogonz@gmail.com](mailto: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  $-18^{\circ}\text{C}$ . *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.**