



SHELLY EDIMAR ALEMÁN GUEVARA

Doctora en Ciencia y Tecnología de Alimentos

Profesora Universitaria e Investigadora a Dedicación Exclusiva en la Categoría Asociado en FAGRO-UCV, con un amplio desempeño en el área de análisis de alimentos, productos agrícolas, formulación y evaluación de proyectos de plantas agroindustriales, procesamiento postcosecha e industrial de musáceas, innovación y desarrollo de nuevos productos de materias primas convencionales, diseño de productos alimenticios dirigidos a regímenes especiales, tecnología de harinas y de almidones de fuentes convencionales y alternativas y sistemas de gestión.

Formación Académica

Ingeniero Agrónomo. Mención Agroindustrial.

Universidad Central de Venezuela. 1998-2005.

Magister Scientarum Mención Ciencia y Tecnología de Alimentos.

Universidad Central de Venezuela. 2006-2010.

Diplomado en Docencia Universitaria.

Universidad Central de Venezuela. 2009-2010.

Doctorado en Ciencias. Mención Ciencia y Tecnología de Alimentos.

Universidad Central de Venezuela. 2013-2019.

Diplomado en Ciencia y Tecnología del Chocolate

Universidad Central de Venezuela. 2020.

Diplomado en Ciencia y Tecnología de Alimentos para Regímenes Especiales

Universidad Central de Venezuela. 2021.

Asesoría y proyectos con empresas del ramo Agroindustrial.

Sistemas de gestión. Lean Manufacturing.

General Mill de Venezuela, C.A. 2010-2018.

Agrotendencia tv. 2020.

Distribuidora del Centro Arcángel Mikael C.A. 2017- 2023.

Profesora Universitaria e Investigadora a Dedicación Exclusiva en la Categoría Asociado.

Facultad de Agronomía. Universidad Central de Venezuela. 2009- Actual.

Jefe de Cátedra de Transformación de Materias Primas de Interés Agroindustrial .

Facultad de Agronomía. Universidad Central de Venezuela. 2020- 2022.

Coordinadora de la Asignatura Análisis de Productos Agrícolas II.

Facultad de Agronomía. Universidad Central de Venezuela. 2019- Actual.

Coordinador del Programa Director Final (PDF) de la mención Agroindustrial.

Facultad de Agronomía. Universidad Central de Venezuela. 2022- 2023.

Jefe de Cátedra de Química Aplicada.

Facultad de Agronomía. Universidad Central de Venezuela. 2023- Actual.

Jefe de Laboratorio de Alimentos para Regímenes Especiales.

Facultad de Agronomía. Universidad Central de Venezuela. 2023- Actual.

Representante Profesoral ante el Consejo de la Facultad de Agronomía.

Facultad de Agronomía. Universidad Central de Venezuela, periodo 2023-2026.

Representante Profesoral del Postgrado Interfacultades Ciencia y Tecnología de Alimentos.

Universidad Central de Venezuela., periodo 2024-Actual.

Miembro del Comité Editorial de la Revista Facultad de Agronomía FAGRO-UCV.

Facultad de Agronomía. Universidad Central de Venezuela. 2024- Actual.

Evaluación físico-química y sensorial de galletas de trigo y linaza (*Linum usitatissimum*) como fuente de fibra dietética y ácido alfa-linolenico.

Propiedades físico-químicas y funcionales del almidón nativo y modificado de topocho (*Musa ABB*).

Estudio de la composición físico-química, propiedades funcionales y nutricionales de almidones nativos y modificados extraídos de clones de diferentes variedades de musáceas.

Efecto del corte sobre procesos de secado para la obtención de harinas de musáceas.

Obtención de harinas a partir de fuentes no convencionales para uso en la formulación de productos alimenticios para regímenes especiales.

Desarrollo de productos de IV GAMA, con sabores y colores vivos usando películas y coberturas comestibles.

Películas Comestibles con colores vivos obtenidos a partir de almidón nativo de maíz y extracto de flor de Jamaica.

Películas comestibles y su aplicación en alimentos.

Aspectos generales sobre el desarrollo de alimentos para regímenes especiales.

Propiedades funcionales y nutricionales de harina y almidón de dos variedades de musáceas y su uso en formulación de geles.

Functional and chemical properties of native and modified starch of musaceaus, variety (*Musa ABB*). 2010. Acta Científica Venezolana 61(1-2):38-42.

Elaboration of blackberry (*Rubus glaucus* Benth.) jellies with native and modified banana starches (*Musa ABB*). 2011. African Journal of Food Science 5(4): 181-187.

Experiencia Profesional

Investigaciones

Publicaciones Arbitradas

Publicaciones Arbitradas

Trabajos Tutorados y Asesorías

Proyectos de Investigación

Ponencias, cursos y reconocimientos

Contacto

Morphometric Variations of Banana Starches Issued from Various Genomic Groups and In vitro Starch Digestibility. 2014. Journal of Dietetics Research and Nutrition 1(1): 1-8.

Functional and nutritional properties of native and modified starches from banana hybrids. 2015. Starch/Stärke 67: 1-11.

Harinas y almidones de granos, raíces, tubérculos y bananas en el desarrollo de productos tradicionales y para regímenes especiales. 2016. Revista "Observador del Conocimiento" (Revista OC) 3(2): 28-38.

Cultivo de Plátano. 2020. Agrotendencia. <https://agrotendencia.tv/agropedia/platano-cultivo-y-manejo-agronomico/>

Actualización y seguimiento de los programas alérgenos, control de plagas y plástico duro, vidrio y cerámica en las líneas de producción de jamón endiabrado y pasta fresca de la empresa General Mills de Venezuela, C.A. Naomi Acevedo. 2011.

Determinación de las características fisicoquímicas y funcionales de harinas y almidones obtenidos a partir de dos variedades de musáceas. Alicia Bertsch . 2011.

Evaluación físico - química y propiedades funcionales del almidón nativo y modificado por convección tradicional y almidones granulares solubles en agua fría de musáceas variedad *Musa AAAB* "FHIA-01" y *Musa AAAB* "FHIA-02". Ramón Ordoñez. 2012.

Análisis químicos, físicos, funcionales, nutricionales y sensoriales en harinas y almidones nativos de musáceas variedad *Musa AAA* Subgrupo Cavendish "pineo gigante". Marielci Herrera. 2012.

Obtención de harinas a partir de fuentes no convencionales para uso en la formulación de productos alimenticios para regímenes especiales de alimentación. Pasantías del prepedéutico de la Facultad de Agronomía, Universidad Central de Venezuela. 2014.

Efecto del corte sobre procesos de secado para la obtención de harinas de musáceas. Robert Gutiérrez . 2013.

Evaluación de algunas propiedades funcionales de almidones nativos de ñame (*Dioscorea alata*), obtenidos a partir de diferentes métodos de extracción. Francisco Díaz. 2013.

Efecto de algunas modificaciones físicas y químicas sobre las propiedades funcionales y nutricionales del almidón de ñame (*Dioscorea alata*). Graciela Aguilar. 2013.

Determinación de las características fisicoquímicas y funcionales de harinas y almidones nativos obtenidos a partir de frutos de cambur, híbridos FHIA-18 (*Musa AAAB*) e Ibota (*Musa AAA*). César Rincón. 2013

Servicio Comunitario: Divulgación del manejo adecuado de plaguicidas.

Lugar de desarrollo: Escuela Socialista de Agricultura Tropical (ESAT), núcleo Zuata, comunidad de "Zuata" municipio José Félix Ribas del estado Aragua. (30 personas), Dirección General de Salud Ambiental ubicada en Av. Las Delicias, Maracay estado Aragua (30 personas), Comunidad de la Unidad de Producción Social Tacariguas II y III, peaje San Joaquín-Guacara (40 personas), Comunidad de la Unidad de Producción Social Tacariguas IV y V, Municipio José Rafael Revenga (40 personas). 2011.

Servicio Comunitario: Divulgación de las Buenas Prácticas en Laboratorio (BPL). Lugar de desarrollo: Departamento de Química y Tecnología-Edafología. Facultad de Agronomía- UCV- FAGRO. 2010.

Servicio Comunitario: Divulgación de las Buenas Prácticas en Laboratorio (BPL). Lugar de desarrollo: Departamento de Zoología. Facultad de Agronomía- UCV- FAGRO. 2009.

Servicio Comunitario: Promoción del consumo de una alimentación saludable, equilibrada y nutritiva en el marco de la iniciativa "ALIMENTACIÓN CONSCIENTE" en planteles educativos y comunidades de interés del estado Aragua. Facultad de Agronomía- UCV- FAGRO. En Ejecución.

Evaluación físico-química y funcional de harinas, almidones nativos y modificados de musáceas (plátano, cambur, topocho). estudio de su incorporación en alimentos. Proyecto de investigación No. PG: 01-7628-2009/1, financiado: Consejo de Desarrollo Científico y Humanístico de la Universidad Central de Venezuela. 2009.

Desarrollo de productos de IV GAMA, con sabores y colores vivos usando películas y coberturas comestibles. Proyecto de Grupo No. 01-8631-2013 financiado: Consejo de Desarrollo Científico y Humanístico de la Universidad Central de Venezuela. 2013.

Programa Integral de Consumo de frutas con recubrimiento comestibles de almidones nativos de bananos y la adición de compuestos bioactivos, como alternativa en la alimentación de niños, niñas y adolescentes. Ministerio del Poder Popular para la Ciencia, Tecnología e Innovación, Ministerio del Poder Popular para la Educación Superior. 2014.

Más de 18, más de 20, más de 7, respectivamente.

Email: shelledy1@gmail.com/Móvil: +58 0424-3547956

Dirección: Urbanización El Centro. Maracay Edo. Aragua.