



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 mucílagos, 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 Scientiarum 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.**

Experiencia Profesional

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– Actual.

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.**

Investigaciones

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

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.

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 endiablado 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.

Publicaciones Arbitradas

Trabajos Tutorados y Asesorías

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 propedéutico 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

Evaluación físico-química, funcional y nutricional de harinas de musáceas para su uso en alimentos para regímenes especiales. Reinaldo Márquez. 2015.

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.

II Curso Teórico-Práctico de Productos Lácteos. UCV-Núcleo Maracay. 2009.

Taller de Diagnóstico de BPL en los Departamentos e Institutos de Química y Tecnología. UCV-Núcleo Maracay. 2009.

Jornadas Técnicas de Investigación del Instituto de Química y Tecnología. "Propiedades químicas y funcionales de almidón nativo y modificado de ñame (*Dioscorea alata*) y topocho (*Musa ABB*)". 2009.

Jornadas de Investigación y Extensión de la Facultad de Ciencias UCV "Evaluación fisicoquímica y sensorial de geles de mora (*Rubus glaucus* Benth) espesados con almidón nativo y modificado de topocho verde (*Musa ABB*)" y "Propiedades químicas y funcionales de almidón nativo y modificado de ñame (*Dioscorea alata*) y topocho (*Musa ABB*)". 2010.

Jornadas de Investigación y Extensión del Instituto de Química y Tecnología de la Facultad de Agronomía UCV "Propiedades químicas y funcionales de almidón nativo y modificado de topocho (*Musa ABB*)". 2011.

Jornadas Técnicas de Investigación del Instituto de Química y Tecnología. "Evaluación físico-química y sensorial de geles de mora (*Rubus glaucus* BENTH) espesados con almidón modificado (Granular) de topocho verde (*Musa ABB*)". UCV-Núcleo Maracay. 2011.

Jornadas Técnicas de Investigación del Instituto de Química y Tecnología. "Evaluación de las propiedades funcionales y nutricionales de almidones nativos y modificados extraídos de clones de musáceas". UCV-Núcleo Maracay. 2011.

Jornadas Técnicas de Investigación del Instituto de Química y Tecnología. "Propiedades funcionales de la harina y almidón nativo de cambur *Musa AAA* subgrupo cavendish 'WILLIAMS' para su uso en alimentos". UCV-Núcleo Maracay. 2011.

Jornadas Técnicas de Investigación del Instituto de Química y Tecnología. "Evaluación físico-química de almidones nativos y modificados extraídos de clones de musáceas". UCV-Núcleo Maracay. 2011.

Jornadas Técnicas de Investigación del Instituto de Química y Tecnología. "Evaluación físico-química y propiedades funcionales del almidón nativo y modificado de musáceas variedad *Musa AAAB* 'FHIA-01' y 'FHIA-02'. UCV-Núcleo Maracay. 2011.

IV Feria Agrícola de la Facultad de Agronomía. UCV- Núcleo Maracay.

2do Congreso Venezolano de Ciencia, Tecnología e Innovación en el Marco de la LOCTI y del PEII realizadas en Caracas, Venezuela "Evaluación de las propiedades funcionales y nutricionales de almidones nativos y Modificados extraídos de clones de musáceas" y "Caracterización físico-química de almidones nativos y modificados de plátano y cambur verde". 2013.

Ponencias

Jornadas de Investigación y Extensión, Facultad de Ciencias realizadas en Caracas, Venezuela "Películas Comestibles con colores vivos obtenidos a partir de almidón nativo de maíz y extracto de flor de jamaica". 2014.

Curso Introducción al Análisis de Alimentos. UCV. Núcleo Maracay. 2019.

Foro Chat: Regímenes Especiales de Alimentación. UCV. Núcleo Maracay. 2022.

1er Simposio: Condición Celíaca, un desafío en la alimentación, Facultad De Agronomía realizado en Maracay, Venezuela "Materias primas e ingredientes libres de gluten, alternativas en una alimentación consciente". 2023.

Cursos y Talleres

Taller de Diagnóstico de BPL en los Departamentos e Institutos de Química y Tecnología. UCV-Núcleo Maracay. 2009.

I Curso Teórico Práctico de Características Físicoquímicas Y Propiedades Funcionales De Productos Lácteos. UCV-Núcleo Maracay. 2010.

Taller sobre líneas de Investigación del Instituto de Química y Tecnología. UCV- Núcleo Maracay. 2010.

Taller Nuevos Tópicos en el Procesamiento de Pescados y Mariscos. UDO- Margarita. Duración 14 Horas. Diciembre 2001.

Taller de Oratoria. UCV- Núcleo Maracay. Duración de 8 Horas. Julio 2003.

Taller Balanced Scorecard. Centro de Entrenamiento & Capacitación integral Silva. Duración de 5 Horas. Julio 2003.

Taller "Enfoque Personal al Éxito, Desarrollando tu Autopromoción" UCV- Núcleo Maracay. Duración de 8 Horas. Marzo 2004.

Taller Inteligencia Emocional. UCV- Núcleo Maracay. Duración de 8 Horas. Mayo 2004.

Taller "Herramientas para Crecer". UCV – Núcleo Maracay. Duración 2 Horas Mayo 2004.

Curso "tópicos sobre el uso de Microondas en la Industria" ICTA- UCV Caracas. Duración 40 Horas. Marzo 2007.

Curso "Estadística no Paramétrica Aplicada en Evaluación Sensorial" ICTA-UCV Caracas. Duración 40 Horas. Marzo 2007.

Curso-Taller "Tópicos Actuales en Tecnología de Productos Pesqueros" programa Nueva Esparta- UCV. Abril 2007.

Taller "Comunicación y liderazgo para la formación de equipos de trabajo efectivos." UCV- Núcleo Maracay. Duración: 16 Horas. Mayo 2009.

I Jornada de Educación a Distancia. Núcleo Maracay-UCV. Duración 8 Horas. Diciembre 2009.

Moodle para Docentes. FAGRO-UCV, Octubre-Diciembre de 2009.

Principios básicos en la Formulación de Quesos. FAGRO-UCV. Duración 8 Horas. Noviembre 2019.

Reconocimientos

Rendimiento Estudiantil. UCV-Núcleo Maracay. 2005.

Apoyo para el desarrollo de la Ley de servicio comunitario del Estudiante de Educación Superior. 2008.

Reconocimientos

Reconocimiento por la labor desempeñada como Tutor Académico durante la Gestión 2008-2012. Comisión Central de Servicio Comunitario. Vicerrectorado Académico. Universidad Central de Venezuela. 2012.

Profesor homenajeado en la LXIII promoción de Ingeniero Agrónomos "Profa. Eva Romero". 2011.

Acreditada por el Programa de Estímulo al Investigador e Innovador (PEII) en la categoría: Investigador A. 2011.

MENCIÓN HONORÍFICA al Trabajo de Ascenso intitulado: "Estudio de la composición físico-química, propiedades funcionales y nutricionales de almidones nativos y modificados extraídos de clones de diferentes variedades de musáceas", a los fines de ascender a la categoría de profesor ASISTENTE. 2012.

Orden "JOSÉ MARÍA VARGAS" en su Tercera Clase Medalla. Universidad Central de Venezuela. Caracas, 2023.

Contacto

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

Dirección: Urbanización El Centro. Maracay Edo. Aragua.