

CURRICULUM VITAE



Rosmar Yilenis Narcise Diaz

rncarse@agr.ucv.ve.

rosmaryilenisnarcise@gmail.com.

profesional con 15 años de experiencia, como profesora universitaria en las Cátedras de Estructura y Metabolismo de Nutrientes, en las asignaturas de Bioquímica y Nutrición Humana. Asimismo, investigadora miembro del Instituto de Química y Tecnología Agrícola de la Facultad de Agronomía, UCV.

Estudios Realizados.

Pregrado.

Institución: Universidad Central de Venezuela. Facultad de Agronomía. Maracay-Estado Aragua.

Título Obtenido: Ingeniero Agrónomo (Mención Agroindustrial).

Año de Graduación: 2006.

Nombre del Trabajo de Grado: "Caracterización Molecular a Través de Microsatélites (SSRs) y por su Contenido de Ácido Cianhídrico de Clones Comerciales de Yuca (*Manihot esculenta* Crantz)".

Tutora: Dra. Asia Y., Zambrano (Laboratorio de Biotecnología INIA-Maracay).

Postgrado.

Institución: Universidad Central de Venezuela. Facultad de Ciencias. Caracas-Distrito Capital.

Título Obtenido: *Magister Scientiarum* (Mención Ciencia y Tecnología de Alimentos).

Año de Graduación: 2010.

Nombre del Trabajo de Grado: "Mohos Toxigénicos y Aflatoxinas en Granos de Caraota (*Phaseolus vulgaris* L.), Frijol (*Vigna unguiculata* [L.] Walp) y Lenteja (*Lens culinaris* Medic.) y Capacidad Aflatoxigénica *in vitro* de los Aislados de *Aspergillus flavus* en Venezuela".

Tutora: Dra. Marleny Chavarri (Instituto de Química, Cátedra de Microbiología, Facultad de Agronomía, UCV).

Diplomados.

Certificado Obtenido: Gerencia de Marketing y Venta.

Institución: Universidad José Antonio Páez: Centro de Extensión Maracay.

Año: 2011.

Certificado a Obtener: Chocolatería.

Institución: Universidad Central de Venezuela. Facultad de Agronomía.

Año: 2018.

Certificado a Obtener: Marketing Estratégico y Cuantitativo.

Institución: Universidad Central de Venezuela. Facultad de Ciencias Económicas y Sociales. Xi Business Academy.

Año: 2022.

Pasantías Profesionales:

Nucita Venezolana NUCIVEN, c.a. Actividad: Pasantía en el Laboratorio de Aseguramiento de Calidad. Edo. Aragua. Duración: Marzo-Octubre 2016.

Nucita Venezolana NUCIVEN, c..a. Actividad: Pasantía en el Laboratorio de Investigación & Desarrollo. Duración: Abril 2020- Agosto 2021.

Funciones Académicas:

Facultad de Agronomía: Universidad Central de Venezuela. **Actividad: Jefe del Laboratorio de Vegetales.** Fecha: 23/04/2024-actual.

Facultad de Agronomía: Universidad Central de Venezuela. **Actividad: Coordinador de la Carrera de Agroindustrial.** Fecha: 23/04/2022-actual

Facultad de Agronomía: Universidad Central de Venezuela. **Actividad: Coordinador de la Asignatura Nutrición Humana.** Fecha: 23/04/2016-actual.

Facultad de Agronomía: Universidad Central de Venezuela. **Actividad: Profesor Asistente.** Dedicación Exclusiva. Fecha: 23/04/2015. **Asignaturas: Bioquímica y Nutrición Humana. Edo. Aragua.**

Facultad de Agronomía: Universidad Central de Venezuela. **Actividad: Profesor Instructor.** Dedicación Exclusiva. Fecha: 01/09/2014. **Asignaturas: Bioquímica y Química de Propedéutico.** Edo. Aragua.

Facultad de Agronomía: Universidad Central de Venezuela. **Actividad: Profesor Instructor** a Tiempo Convencional 09 horas/semana por Concurso. Fecha: 12/04/2012. **Asignaturas: Bioquímica y Química de Propedéutico.** Edo. Aragua.

Facultad de Agronomía: Universidad Central de Venezuela. **Actividad: Docente Contratado (9 horas/semana).** Duración: Junio-Diciembre 2011. **Asignatura: Análisis Químico.** Edo. Aragua.

Facultad de Agronomía: Universidad Central de Venezuela. **Actividad: Asistente de Laboratorio (Laboratorio de Microbiología).** Duración: Julio 2010-Diciembre 2011. Edo. Aragua.

Facultad de Agronomía: Universidad Central de Venezuela. **Actividad: Docente Contratado (9 horas/semana).** Duración: Septiembre 2010-Abril 2011. **Asignatura: Bioquímica.** Edo. Aragua.

Facultad de Agronomía: Universidad Central de Venezuela. **Actividad: Docente Contratado (6 horas/semana).** Duración: Abril-Julio 2010. **Asignatura: Nutrición.** Edo. Aragua.

Facultad de Agronomía: Universidad Central de Venezuela. **Actividad: Docente Contratado (9 horas/semana).** Duración: Junio-Diciembre 2009. **Asignatura: Bioquímica.** Edo. Aragua.

Instituto Nacional de Investigaciones Agrícolas. **Actividad: Asistente del laboratorio de biotecnología.** Edo. Aragua. Duración: Marzo-Septiembre 2005.

Instituto Nacional de Investigaciones Agrícolas. **Actividad: Pasante del laboratorio de biotecnología.** Edo. Aragua. Duración: Enero-Marzo 2005.

Facultad de Agronomía: Universidad Central de Venezuela. **Actividad: Asistente de Practica *Ad honorem*** (Laboratorio de Microbiología). Edo. Aragua. Duración: Octubre 2003-Febrero 2004.

Distinciones y Becas.

Reconocimiento como tutora del Mejor Trabajo de Grado del Departamento de Química y Tecnología. Titulado: “**Efectos de la suplementación con harina de larvas de *Tenebrio molitor* L. (Coleoptera: Tenebrionidae) sobre la calidad de una pasta alimenticia**”. Fecha: **Diciembre 2023.**

Reconocimiento de la LXXI Promoción de Ingenieros Agrónomos Dra. Aida Ortiz. Fecha: **Diciembre 2019.**

Acreditación como investigador del Programa de Estímulo a la Innovación e Investigación: **PEII Nivel A, Convocatoria 2015.**

Acreditación como investigador del Programa de Estímulo a la Innovación e Investigación: **PEII Nivel A, Convocatoria 2011.**

Programa de **Becas BID- FONACIT II.** Fondo Nacional de Ciencia, Tecnología e Innovación, FONACIT. **Período: Enero 2006- Septiembre 2009.**

Líneas de investigación:

Diseño y desarrollo de productos alimenticios. Evaluación Sensorial de productos de origen vegetal y animal. Obtención y evaluación de grasas y aceites. Obtención y evaluación de proteínas. Sistema de gestión de calidad e inocuidad para empresas procesadoras de alimentos. Fermentación como un proceso de mejoramiento de las características nutricionales y sensoriales de productos alimenticios.

Proyectos:

“**De la Prensa a la Extrusión: Optimizando la Obtención de Manteca de Cacao para una Industria Chocolatera Eficiente y Sostenible**”. Financiamiento: Ministerio del Poder Popular para la Ciencia y Tecnología FONACIT. Inicio: 2024.

“**Uso de fuentes de proteínas vegetales en la formulación de alimento: caso leguminosas alimentos dirigidos para adultos mayores y deportistas**”. Financiamiento propio. Inicio: 2024-2026.

“**Percepción sensorial de productos alimenticios habitualmente consumidos por los Venezolanos**”. Financiamiento propio. Inicio: 2023-2025.

Publicaciones:

Alimentos, Ciencia e Ingeniería. 2016; 24 (1). Efecto de un extracto de hojas de mango *Mangifera indica* L. Navas, Petra Beatriz, Narcise, Rosmar, Carrasquero, A.

Revista de la Sociedad Venezolana de Microbiología 2014; 34:33-37. Detección de microorganismos en maíz tierno molido comercializado en Maracay, Estado Aragua, Venezuela. Marleny Chavarri, Viannely Rojas, Nohants Rumbos, Rosmar Narcise.

Fitopatología Venezolana. 2013; 26: 11-14. Micobiota toxigénica aislada de granos de leguminosas comercializados en la ciudad de Maracay, Estado Aragua, Venezuela. Rosmar Narcise; Chavarri Marleny; Claudio Mazzani; Odalis Luzón; Rosana Figueroa.

Trabajos de grado:

Dirigidos:

Diamaris, Cardozo. 2023. Efecto de la suplementación con harina de larvas de *Tenebrio molitor* L. (coleoptera: tenebrionidae) sobre la calidad de una pasta alimenticia. Trabajo de Grado Ing. Agronómico. Universidad Central de Venezuela. Facultad de Agronomía. Mención Mejor Trabajo de Grado.

Babojian, Ani. 2019. Elaboración de una barra nutricional destinada a una población de niños en edad escolar usando nepe cervecero. Trabajo de Grado Ing. Agronómico. Universidad Central de Venezuela. Facultad de Agronomía.

Castaño, Erika. 2019. Diseño de un manual para el control de alérgenos en una planta de confites ubicada en San Vicente, Estado Aragua. Trabajo de Grado Ing. Agronómico. Universidad Central de Venezuela. Facultad de Agronomía.

Yépez, Wiselyn. 2018. Desarrollo de una bebida artesanal tipo cerveza ale a partir de cebada (*Hordeum vulgare* L.) y harina de batata (*Ipomoea batatas* Lam.). Trabajo de Grado Ing. Agronómico. Universidad Central de Venezuela. Facultad de Agronomía.

Evalutados:

Quintero, Daniela. 2021. Calidad físico, química y sensorial de granos y licor de cacao (*Theobroma cacao* L.) Venezolano. Trabajo de Grado Ing. Agronómico, Universidad Central de Venezuela, Facultad de Agronomía.

Ramirez, Yamilet. 2019. Diseño de una bebida funcional a base de melón (*Cucumis melo*) y naranja (*Citrus sinensis* L.). Trabajo de Grado Ing. Agronómico, Universidad Central de Venezuela, Facultad de Agronomía.

Grimán, Scarlet. 2019. Formulación y determinación de la vida útil de mermeladas light de tamarindo (*Tamarindus indica* L.) y de guayaba (*Psidium guajava* L.). Trabajo de Grado Ing. Agronómico, Universidad Central de Venezuela, Facultad de Agronomía.

Salazar, Carlos. 2019. Efectividad de extractos naturales de té verde [*Camelia sinensis* (L.) Kuntze] y orégano orejón [*Plectranthus amboinicus* (Lour.) Spreng.] sobre la inhibición in vitro de un aislado de *Escherichia coli*. Trabajo de Grado Ing. Agronómico, Universidad Central de Venezuela, Facultad de Agronomía.

Palencia, Manuel. 2019. Formulación y evaluación de azúcar pulverizada con el uso de diferentes agentes antiaglomerantes. Trabajo de Grado Ing. Agronómico, Universidad Central de Venezuela, Facultad de Agronomía.

Córdova, Francys. 2018. Desarrollo de un producto tipo crepes, a base de harina de batata (*Ipomoea batatas* (L.) Lam) y trigo (*Triticum aestivum* L.) Trabajo de Grado Ing. Agronómico, Universidad Central de Venezuela, Facultad de Agronomía.

Alberto, Pérez. 2018. Efectividad de la Moringa Oleifera para el mejoramiento del índice de calidad de aguas residuales provenientes de una planta de producción de bioinsumos agrícolas ubicada en Turmero Estado Aragua. Trabajo de Grado Msc. Biotecnología Alimentaria. Universidad Experimental Simón Rodríguez.

Carlos, Arcia. 2018. Elaboración de las instrucciones de trabajo para la preparación de material extraíble del proceso de obtención de aceite crudo de maíz en una empresa del Estado Aragua. Trabajo de Grado Ing. Agronómico. Universidad Central de Venezuela. Facultad de Agronomía.

Charlas y conferencias dictadas.

Instructor del taller: Conociendo el Etiquetado de los Alimentos. Maracay-Venezuela. 20.04.2024. UCV.

Instructor del taller: Rotulado y Etiquetado de los Alimentos. Bejuma-Venezuela. 04.11.2023. Food Quality & Safety.

Instructor de la 5^{ta} cohorte: Control de Calidad del Café. Diplomado en Gestión del Café. 25.10.2023. UCV.

Ponente: Importancia de la Inocuidad en la fermentación. 2da Conferencia en Fermentación de café. Miranda-Venezuela. 28.10.2023. Estación Experimental El Laurel. UCV.

Instructor del taller: Rotulado y Etiquetado de los Alimentos. Maracay-Venezuela. 16.09.2023. Food Quality & Safety.

Ponente: Alérgenos en alimentos. Detección y Etiquetado. 1er Ciclo de Inocuidad y Calidad de Alimentos. Bejuma-Venezuela. 04.11.2023. Food Quality & Safety.

Instructor del taller teórico-práctico. Rotulado y Etiquetado Nutricional de los Alimentos. Maracay-Venezuela. 13.08.2022. UCV.

Instructor del taller. Rotulado y Etiquetado Nutricional de los Alimentos. Maracay-Venezuela. Online. 24/25.09.2021. UCV.

Ponente del I Encuentro Regional de Ciencia, Tecnología e Innovación: Región Centro-Norte. Carabobo-Venezuela. 13, 14, 15 y 16. 06.2013.

Facilitadora curso-taller: “Elaboración industrial de productos cárnicos y tecnología de obstáculo”. Duración: Marzo 2009 (20 horas). Asignatura: Procesamiento de Alimentos II. Edo. Aragua. UCV.

Presentación de trabajos en congresos y jornadas.

Ilsia LaRosa-Hidalgo, Rosmar Narcise-Díaz, Jorge Saint-Aubyn, Petra Navas-Hernández, Brunilda Permono-Delgado. Efecto del tiempo de almacenamiento y temperatura en la migración del material graso y período de vida útil de dos formulaciones de cremas de chocolate para untar. **Tercer Congreso Venezolano del Cacao y su Industria.** Maracay-Venezuela, 14 al 16 de Marzo de 2018.

Quintana, N.; Tovar, L.; Nogales, J.; Jiménez, C.; Liendo, C.; Narcise, R.; Rodríguez, A.; Mejía, M. Cacao Aragüeño: Aroma y sabor a Venezuela. **Tercer Congreso Venezolano del Cacao y su Industria.** Maracay-Venezuela, 14 al 16 de Marzo de 2018.

Beatriz Navas, Rosmar Narcise, Marleny Chavarri. Caracterización física, química y microbiológica de las semillas y del aceite virgen de dos variedades de sésamo (*Sésamo indicum* L.). **Tercer Congreso Venezolano de Ciencia, Tecnología e Innovación en el Marco de la LOCTI y del PEII.** Caracas-Venezuela, 27 al 29 de Noviembre de 2014.

Marleny Chavarri, Homero Escalona, Rosmar Narcise, Díaz Myrvis, Hernández Natacha. Uso de etanol e hipoclorito de sodio en la desinfección de granos de caraota (*Phaseolus vulgaris*), para su evaluación. **Jornadas Técnicas del Instituto de Química y Tecnología.** Maracay-Venezuela, 23 y 24 de Octubre de 2014.

Beatriz Navas, Rosmar Narcise, Nora Techeira. Efecto del uso de hidrocoloides como aditivos alternativos en la elaboración de un pan de molde. **Segundo Congreso Venezolano de Ciencia, Tecnología e Innovación en el Marco de la LOCTI y del PEII.** Caracas-Venezuela, 7 al 10 de Noviembre de 2013.

Marleny Chavarri, Rosmar Narcise, Denisse Caruso, Claudio Mazzani y Jesús Alezones. Incidencia de hongos en granos de híbridos de maíz proveniente de dos localidades del Estado Yaracuy, ciclo 2010-2011. **XXIII Congreso Venezolano de Fitopatología.** Caracas-Venezuela, 2 al 6 de Noviembre de 2013.

Marleny Chavarri, Barroyeta Juan, Claudio Mazzani, Nohants Rumbos, Rosmar Narcise, Denisse Caruso. Mohos Toxigénicos y aflatoxinas asociadas a granos de maíz blanco cosechado en Sabana de Parra Estado, Yaracuy, Venezuela. **V Congreso Venezolano de Ciencia y Tecnología de Alimentos Dra. Mercedes Baragaño de Mosqueda.** Caracas-Venezuela, 29 al 31 de Mayo de 2013.

Marleny Chavarri, Barroyeta Juan, Claudio Mazzani, Nohants Rumbos, Denisse Caruso, Rosmar Narcise, Alezones Jesús. Aflatoxinas en granos de maíz de cosecha proveniente del Estado Guárico, Venezuela. **Simposio “Aportes para la**

Seguridad Alimentaria” y Jornadas Técnicas de Investigación del Instituto de Química y Tecnología. Maracay-Venezuela, 21 al 23 de Noviembre de 2012.

Rosmar Narcise, Marleny Chavarri, Claudio Mazzani, Odalis Luzón, Rosana Figueroa. Capacidad aflatoxigénica in vitro de aislamientos de *Aspergillus flavus* obtenidos de leguminosas comercializadas en Maracay, Estado Aragua, Venezuela. **Primer Congreso de Ciencia, Tecnología e Innovación en el Marco de la LOCTI y del PEII. Caracas-Venezuela, 23 al 26 de Septiembre de 2012.**

Rosmar Narcise, Marleny Chavarri, Claudio Mazzani, Odalis Luzón, Rosana Figueroa, Kenia Siso y Denisse Caruso. Micobiota toxigénica y concentraciones de aflatoxinas en granos de lenteja (*Lens culinaris* Medic.) comercializados en la ciudad de Maracay, Estado Aragua, Venezuela. **Jornadas Técnicas de Investigación. Maracay-Venezuela, 14 al 15 de Julio de 2011.**

Rosmar Narcise, Marleny Chavarri, Claudio Mazzani, Odalis Luzón y Rosana Figueroa. Micobiota toxigénica aislada de granos frijol (*Vigna unguiculata* [L.] comercializados en Venezuela. **XXXIII Jornadas Venezolanas de Microbiología “Dra. Julieta Cudisevich de Siger”.** Maracay-Venezuela, 4 al 6 de Noviembre de 2010.

Rosmar Narcise, Marleny Chavarri, Claudio Mazzani, Odalis Luzón y Rosana Figueroa. Detección de aflatoxina en granos frijol (*Vigna unguiculata* [L.] comercializados en Venezuela. **XXXIII Jornadas Venezolanas de Microbiología “Dra. Julieta Cudisevich de Siger”.** Maracay-Venezuela, 4 al 6 de Noviembre de 2010.

Rosmar Narcise, Marleny Chavarri, Claudio Mazzani, Odalis Luzón y Rosana Figueroa. Micobiota toxigénica y concentraciones de aflatoxina asociadas a granos de caraota (*Phaseolus vulgaris* L.) comercializados en Venezuela. **XXI Congreso Venezolano de Fitopatología. Margarita-Venezuela, 3 al 6 de Noviembre de 2009.**

Asistencia a congresos y conferencias.

1^{er} Congreso de Avanzada. Construyendo Futuro Alimenticio. 21 al 22 de septiembre 2023. Valencia, Venezuela. Asistente.

Congreso Internacional por la Inocuidad de Alimentos. On line. 7 y 8 de Junio 2022. México. Global Certification BUREAU. Asistente.

1^{er} Congreso Internacional PROSALUD USCS. Por una promoción de la salud integral sin fronteras. On line. 27 al 29 de abril 2022. Concepción, Chile. Asistente.

Congreso de Innovación en Seguridad Alimentaria CISA. On line. 2 de septiembre 2021. Participante. 3M Food Safety. Asistente.

V Conferencia Internacional del Cacao. Caracas-Venezuela, 5, 6 y 7 de Octubre 2018. Asistente.

II Congreso Venezolano de Mejoramiento Genético y Biotecnología Agrícola.
Miranda- Venezuela, 19 al 21 de Octubre 2005. Asistente

Cursos realizados:

Introducción a la microbiología predictiva. Institución: Centro Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos en el marco del Proyecto: "PATI-Programa de Apoyo Tecnológico a la Industria". Duración: 4 horas On line. Costa Rica. 30 de Enero 2024.

Pizza&Focaccia. Institución: Instituto Escuela de Artes Gastronómicas "Chef Milenium". Duración: 7 horas. Maracay. 02 de Julio 2023.

Enogastronomía. Institución: Instituto Escuela de Artes Gastronómicas "Chef Milenium". Duración: 7 horas. Maracay. 11 de Febrero 2023.

Desarrollo de Habilidades Sensoriales. Institución: Café y Ciencia. Duración: 16 horas. Maracay. 24 y 25 Noviembre 2022.

Programa Integral de Inocuidad de los Alimentos Modulo III. Requisitos Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos ISO 22000. Institución: FONDONORMA. Duración: 16 horas On line. Caracas. 26 de Septiembre al 03 de Octubre 2022.

Programa Integral de Inocuidad de los Alimentos Modulo II. Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control-HACCP. Institución: FONDONORMA. Duración: 16 horas On line. Caracas. 24 al 28 de Octubre 2022.

Programa Integral de Inocuidad de los Alimentos Modulo I. Buenas Prácticas de Fabricación-BPF. Institución: FONDONORMA. Duración: 16 horas On line. Caracas. 20 Agosto al 07 de Septiembre 2022.

Elaboración de cerveza artesanal. Institución: Cerveza Artesanal Yaracuy. Duración. 8 horas. San Felipe. 24 de Julio 2021.

Aprende a comer saludablemente. Institución: FUNINDESUSB. Duración: 8 Semanas. Caracas. 15 de Febrero al 11 de Abril 2021.

Avaluación sensorial de los alimentos. Institución: FUNINDESUSB. Duración: 48 horas. Caracas. 10 de Diciembre 2020.

HACCP avanzado. Institución: Asistec Service YS c.a. Duración: 16 horas. Maracay. 06 al 07 de Septiembre 2018.

Iniciación al análisis sensorial y su aplicación en el cacao. Institución: Universidad Central de Venezuela. Duración: 8 horas. Maracay. 22 de Febrero 2018.

Desarrollo de Nuevos Productos. Institución: Universidad Central de Venezuela. Duración: 8 horas. Maracay. 15 de Diciembre 2019.

Microbiología de los Alimentos. Institución: ChemQuimica C.A. Duración: 8 horas. Valencia. 26 de Mayo del 2017.

Gestión por procesos y documentación de los sistemas de gestión de la calidad. Institución: FONDONORMA. Duración: 16 horas. Caracas. 22 al 23 de Septiembre 2014.

ISO 9001:2008 sistema de gestión de calidad. Institución: FONDONORMA. Duración: 16 horas. Caracas. 28 al 29 de Agosto 2014.

Gerencia de producto. Institución: B&D Gestión Empresarial Integral C.A. Duración: 8 horas. Valencia. 10 de Mayo 2013.

Formación de asesores académicos. Institución: Universidad Central de Venezuela-SADPRO. Duración: 40 horas. Caracas. 18 de Marzo al 18 de Abril 2013.

Aprendizaje-Servicio. Institución: Universidad Central de Venezuela-SADPRO. Duración: 40 horas. Caracas. 15 de Enero al 15 de Febrero 2013.

Emprende. Institución: Instituto de Estudios Superiores de Administración (IESA). Duración: 80 horas On line. Caracas. 03 de Diciembre de 2012 al 17 de Diciembre 2013.

Manipulador de alimentos. Dirección de Contraloría Sanitaria y Saneamiento Ambiental. Duración: 8 horas. Maracay. 06 de Abril 2010.

Tópicos de actualidad en microbiología de alimentos. Institución: Universidad Central de Venezuela- Facultad de Farmacia. Duración: 6 horas. Caracas. 23 de Mayo 2009.

Ingeniería económica aplicada a la industria de alimentos. Institución: Universidad Central de Venezuela- Facultad de Ciencias. Duración: 80 horas. Maracay. 02 al 13 de Junio 2008.

Ingles instrumental. Institución: Universidad Central de Venezuela- Facultad de Veterinaria. Duración: 120 horas. Maracay. 02 de Marzo del 2007 al 09 de Diciembre 2007.

Seminarios, Simposios, Foros y Talleres.

Simposio: II Simposio Condición Celiaca, Presente y Futuro. Universidad Cental de Venezuela. Maracay. Duración: 9 horas. Maracay, 22 de Mayo 2024.

Taller: Master Class Cervezas. Escuela de Bartenders HB. Maracay. Duración: 4 horas. Maracay. De Febrero 2024.

Taller: Panadería Artesanal: Descubriendo los secretos de la princesa. Molvenca Molinos Venezolanos. Maracay. Duración: 7 horas. Maracay, 25 de Noviembre 2023.

Taller: Soluciones durante el proceso de monitoreo para micotoxinas en granos. NEOGEN LATAM. México. Duración: 1 hora On line. 17 de Agosto 2022.

Simposio: 1er Simposio de Comunicación Gastronómica. Universidad Bicentennial de Aragua. Duración: 5 horas. Maracay, 07 de Julio 2022.

Seminario: Polialcoholes y maltodextrinas: Metabolismo humano y usos en la industria alimentaria. Duración: 2 horas On line. ILSI Mesoamerica e ILSI Nor-Andino. 24 de Noviembre 2021.

Taller: Formulación de chocolates con edulcorantes no calóricos, tips y experiencias. Duración: 2 horas On line. Universidad del Azuay. 02 de Julio 2021.

Taller: Buenas Prácticas de Laboratorio. Duración: 1 hora On line. NEOGEN LATAM. 29 de Abril 2021.

Foro-Taller: Las ciencias en la gastronomía. Universidad Simón Bolívar. Duración: 7 días On line. Caracas, 22 al 28 de Febrero 2021.

Taller: What you need to know about the new ISO 16140-3 on microbiological method verification. Duración: 8 horas On line. Food Quality & Safety. 18 de Febrero 2021

Taller: La ciencia del chocolate: Una historia de amor entre la manteca de cacao y grasas alternativas. Duración: 2 horas On line. Sección Latinoamericana de AOCS. 10 de Febrero 2021.

Seminario: “El Cacao en la Industria Venezolana”. Conferencista: Ing. Saá Chocolate la Colonia. Institución: Universidad Central de Venezuela. Duración: 5 horas. Maracay, 26 de Junio 2015.

Seminario: “De la Obesidad al Bienestar en el 2.0”. Institución: ILSI NOR- ANDINO. Capítulo Venezuela Fundación BENG OA. Duración: 5 horas. Caracas, 03 de Julio 2014.

Seminario: “Biotecnología y Bioseguridad en América Latina”. Institución: UCV-FAGRO. Duración: 8 horas. Maracay, 10 de Junio 2013.

Seminario: Aseguramiento y Control de Calidad en el Circuito Agroalimentario para la Producción de Alimentos Balanceados en Animales. Institución: Novus International, INC. Duración: 10 horas. Maracay, 19 de Enero 2010.

Seminario: Del Perfil de Micronutrientes a la Satisfacción de Necesidades. Institución: ILSI NOR- ANDINO. Capítulo Venezuela Fundación BENG OA. Duración: 8 horas. Caracas, 17 de Abril 2008.

Taller: La comunicación efectiva. Institución: Universidad José Antonio Páez. Duración: 8 horas. Maracay, 01 de Julio 2011.

Taller: Negociando con el cliente. Institución: Universidad José Antonio Páez. Duración: 8 horas. Maracay, 06 de Agosto 2011.

Extensión:

Apoyo logístico. Curso Principios básicos en la fabricación de quesos. FAGRO UCV. Maracay, Edo. Aragua. 17 al 18 junio 2023. Coordinador: Prof. Deokie Gonzalez, UCV-FAGRO.

Apoyo logístico. 1er Simposio condición celíaca. Un desafío en la alimentación. FAGRO UCV. Maracay, Edo. Aragua. 05 de mayo 2023. Coordinador: Prof. Shelly Alemán, UCV-FAGRO.

Proyecto Comunitario: “Promoción del Consumo de Frutas y Hortalizas en el Marco de la Inicitativa “5 al Día” en Planteles Educativos del Estado Aragua”. Periodo: 2014-2015.

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Rosmar Narcise', written over a horizontal line.

Ing. Agro. MSc. Rosmar Narcise

C.I.: 15.991.984

Fecha: 12/07/2024.