

CURRICULUM VITAE

A) DATOS PERSONALES:

1. Nombre: **María Dolores Sánchez de Ponte**
2. Nacionalidad: Venezolana
3. Estado Civil: Casada

B) ESTUDIOS REALIZADOS:

1. Secundaria:

- 1.1. Colegio Filipense, Palencia, España
- 1.2. Colegio Teresiano, Caracas, 1965

2. Universidad:

- 2.1. Universidad Central de Venezuela, Caracas, 1965-1967
- 2.2. Allen Academy, Bryan, Texas, USA, 1968-1969
- 2.3. Universidad de Los Andes, Mérida, 1974-1978
- 2.4. Año de graduación: 1978
- 2.5. Título Obtenido: Ingeniero Químico

3. Cursos de Postgrado:

- 3.1. Universidad de Reading, Inglaterra
- 3.2. Año de Graduación: 1980
- 3.3. Título Obtenido: Master of Science en Ingeniería de Alimentos

4. Otros Cursos

- 4.1. Universidad de Los Andes, Mérida, 1982. "Fundamentos y técnicas de elaboración de programas de asignaturas".
- 4.2. Universidad de Los Andes. Mérida, 1983. "Diseño y desarrollo de materiales educativos impresos".

- 4.3. Centro Interamericano de Desarrollo Integral de Aguas y Tierras (CIDIAT), Valencia, 1986. "Tratamiento de efluentes industriales".
- 4.4. Universidad del Zulia. Facultad de Ciencias Veterinarias, 1989. "Calidad de alimentos concentrados para animales".
- 4.5. Universidad de Los Andes. Facultad de Ciencias. Laboratorio de Fermentaciones Industriales. 1990. "Producción de quesos madurados e insumos lácteos".
- 4.6. Fundación CIEPE, San Felipe, 1991. "Aspectos agronómicos, tecnológicos y de calidad en la industria vitivinícola nacional",
- 4.7. Centro de Investigaciones Lácteas Rafael Rangel (CILARR), Betijoque, 1992. "Biotecnología de los productos lácteos",
- 4.8. Universidad de Los Andes, Facultad de Farmacia, 1998. "Métodos de superficie de respuesta en el desarrollo de productos".
- 4.9. Universidad de Los Andes. Facultad de Ingeniería. 1999. "Gelificación, proceso y tecnología".
- 4.10. Universidad de Los Andes. Facultad de Farmacia. 2001. "Análisis de peligro y determinación de puntos críticos de control en la industria alimentaria (HACCP)".
- 4.11. Universidad de Los Andes. Facultad de Farmacia. 2002. "Formación de instructores de educación sanitaria de manipuladores de alimentos según los principios del HACCP".
- 4.12. Asociación Internacional para el Manejo de Materiales Peligrosos. Mérida. 2002. "IV Taller de Control de Emergencias con Materiales Peligrosos".

D) CARGOS DESEMPEÑADOS

1. **Profesora** de la Facultad de Farmacia, Departamento de Ciencia de los Alimentos, Universidad de Los Andes. Asignaturas: Tecnología de Alimentos, Ciencia de los Alimentos y Operaciones Unitarias. A partir del 1-1-82.
2. **Representante** profesoral ante el Consejo de la Escuela de Farmacia. a partir de mayo 2003.

3. **Coordinadora** de la Subcomisión de Higiene Seguridad y Ambiente de la Facultad de Farmacia. a partir de Enero 2003.
4. **Coordinadora** de las Jornadas de Actualización en Alimentos. Aseguramiento de la Calidad Higiénico Sanitaria. 2002.
5. **Profesor Visitante** en la Universidad de Texas A&M, College of Agriculture and Life Sciences, Department of Animal Science, Dairy Division, USA. Participación en el proyecto de investigación "Efecto de diferentes procesos de manufactura en la lipólisis del queso Cheddar con bajo contenido de grasa". Enero a julio de 1993.
6. **Jefe de la cátedra** de Operaciones Unitarios, Facultad de Farmacia, ULA, a partir de 1994,
7. **Jefe del Departamento** de Ciencia de los Alimentos de la Facultad de Farmacia de la Universidad de Los Andes, 1988-1991.
8. **Coordinadora** de las II Jornadas Científicas de la Facultad de Farmacia, Universidad de Los Andes, 1987.
9. **Coordinadora** del Convenio de Investigación ULA-PROGAL-CORPOANDES, 1987-1992
10. **Coordinadora** del Convenio de Investigación ULA-FONAIAP, 1985-1990.
11. **Representante** de la Facultad de Farmacia, ULA, ante el Comité de Lácteos de la Comisión Venezolana de Normas Industriales (COVENIN), 1984-1988.
12. **Jefe de la Cátedra** de Tecnología de Alimentos, Facultad de Farmacia, Universidad de Los Andes. 1984-1994.
13. **Profesora** de Ingeniería de los Alimentos del Postgrado de Ciencia de los Alimentos de la Universidad Simón Bolívar, División de Ciencias Biológicas, Departamento de Tecnología de Procesos Biológicos y Bioquímicos, 1984.
14. **Asistente de investigación**, The British Food Research Association, Departamento de Física e Ingeniería, Leatherhead, Inglaterra, 1981.

E) BECAS

1. **Gran Mariscal de Ayacucho** para realizar estudios de pregrado, 1974-1978
2. **Ministerio de Educación** para realizar los estudios de postgrado, 1978-1980
3. **Facultad de Ingeniería, Universidad de Los Andes** para realizar los estudios de postgrado, 1978-1980

F) RECONOCIMIENTOS

1. Profesor Meritorio Nivel III. Comisión Nacional del Sistema para el reconocimiento de Mérito a los Profesores de las Universidades Nacionales. 1998.
2. Premio al Reconocimiento académico CONADES, 1998.
3. Reconocimiento: Programa de Estímulo al Investigador (PEI), 1995 y 1997.

G) SOCIEDADES

1. Asociación Venezolana de Ciencia de los Alimentos.
2. Institute of Food Technologists, USA.
3. Asociación de Profesores de la Universidad de Los Andes, APULA.

H) ASISTENCIA A CONGRESOS

1. **Sánchez, M.D.**, L.A. Monroy y L.A. Boscán, "Conservación de tres variedades de papa bajo almacenamiento rústico en la región andina", XI Jornadas Agronómicas, Maracaibo, Venezuela. 1984.
2. **Sánchez, M.D.**, I. Martorelli y L.A. Boscán, "Calidad fisico-química de la leche cruda de las zonas altas del Estado Mérida", II Jornadas Científicas de la Facultad de Farmacia, Mérida, Venezuela. 1987.
3. Rodríguez, C.A., C. Díaz, L. Ballester, B. González y **M.D. Sánchez**, "Calidad Sanitaria de la leche cruda del Estado Mérida", II Jornadas

Científicas de la Facultad de Farmacia de la Universidad de Los Andes, Mérida, Venezuela. 1987.

4. **Sánchez, M.D.**, L.A. Boscán, I. González y F. De Jongh, "La leche de las zonas altas del Estado Mérida: 1. Deficiencias en su contenido de grasa y sólidos"; XXXVIII Convención Anual de la ASOVAC, Maracay, Venezuela. 1988.
5. **Sánchez, M.D.**, L.A. Boscán y J. Faría, "La leche de las zonas altas del Estado Mérida: II. Valores de proteínas totales, séricas y caseína", XXXVIII. Convención Anual de ASOVAC, Maracay, Venezuela. 1988.
6. Faría, J., J. Hernández, J. Pérez, L.A. Boscán, y **M.D. Sánchez**, "Detección de adulteración de leche con suero mediante la relación proteína sérica/caseína", XXXVIII Convención Anual de ASOVAC, Maracay, Venezuela. 1988.
7. **Sánchez, M.D.**, L.A. Boscán y J. Alvarado, "Almacenamiento rústico de cuatro variedades de papa", XXXIX Convención Anual de ASOVAC, Caracas, Venezuela. 1989.
8. **Sánchez, M.D.**, y L.A. Boscán, "Estudio físico-químico de la leche del Estado Mérida: Zonas Bajas", IV Congreso Nacional de Ciencias Farmacéuticas, Mérida, Venezuela. 1989.
9. **Sánchez, M.D.**, L. A. Boscán, I. González, "Crioscopía de la leche del Estado Mérida", IV Congreso Nacional de Ciencias Farmacéuticas, Mérida, Venezuela. 1989.
10. **Sánchez, M.D.** y L. A. Boscán, "Composición mineral de la leche del Estado Mérida", XLII Convención Anual de ASOVAC, Caracas, Venezuela. 1992.
11. **Sánchez, M.D.** "Componentes minerales en la leche de las zonas altas y bajas de los Andes Venezolanos", I Congreso Ibero-Americano de Ingeniería de Alimentos, Campinas, Brasil, 1995.
12. **Sánchez, M.D.** "Estudio de los ácidos grasos libres en queso blanco venezolano", XLVI Convención Anual de ASOVAC, Barquisimeto, Venezuela. 1996.
13. **Sánchez, M.D.** "Caracterización y proteólisis durante la maduración del queso tipo Andino", III Encuentro Iberoamericano sobre las Ciencias Farmacéuticas y alimentarias, La Habana, Cuba, 1998.

14. **Sánchez, M.D.** "Estudio preliminar sobre la maduración acelerada de quesos". I Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Caracas, Venezuela, 1999.
15. **Sánchez, M.D.** "Caracterización físico-química y cambios bioquímicos durante la maduración del queso Andino". III Congreso Venezolano de Ciencia y Tecnología de Alimentos y II Congreso Panamericano de Calidad Sanitaria de los Alimentos. Caracas, Venezuela. 2002.
16. **Sánchez, M.D.** "Estudio de los ácidos grasos libres en queso blanco venezolano". XIII Congreso Latinoamericano de Nutrición. Acapulco. México. 2003.

I) PUBLICACIONES

MONOGRAFIAS

1. **Sánchez de Ponte, María Dolores.** "Desarrollo de un cercal de desayuno en forma de hojuelas a partir de sorgo". Tesis de Grado, MSc, Universidad de Reading, Colegio Nacional de Tecnología de Alimentos, Reading, Inglaterra, 1980.
2. **Sánchez de Ponte, María Dolores.** "Características físico-químicas de la leche cruda de las zonas altas del Estado Mérida", Universidad de Los Andes, Facultad de Farmacia. 1988.
3. **Sánchez de Ponte, María Dolores.** "Composición mineral de la leche del Estado Mérida", Universidad de Los Andes, Facultad de Farmacia 1992.
4. **Sánchez de Ponte, María Dolores.** Procesos Unitarios en la Industria Farmacéutica. Universidad de Los Andes. Facultad de Farmacia. 2001.

LIBROS

Boscán, L.A., J.F. Faría y **M.D. Sánchez**, "Calidad química y microbiológica de la leche en Venezuela en "Ganadería de Doble Propósito". Cap. XXIX, Universidad del Zulia, División de Postgrado, Ediciones Astro, Maracaibo, 1992.

REVISTAS

1. **Sánchez, M.D.**, I. González, G. Barrios y J. Benítez, Características físico-químicas de la leche producida en las zonas altas del Estado Mérida, Temas Agropecuarios, Vol 1, No. 1, pp, 30-33, 1988.
2. **Sánchez, M.D.**, L.A. Boscán y J.F. Faría, La leche de las zonas altas del Estado Mérida. 1. Valores de proteínas totales, séricas y caseína, Revista Científica de la Universidad del Zulia, Vol. 1, No. 2., pp. 71-75, 1991.
3. **Sánchez, M.D.**, L.A. Boscán y C. Díaz, Características físico-químicas y sanitarias de la leche del Estado Mérida. 1. Zonas Altas, Revista Científica de la Facultad de Ciencias Veterinarias, Universidad del Zulia, Vol VI, No. 2, pp. 99-110, 1996.
4. **Sánchez, M.D.**, L.A. Boscán y F. De Jongh, Características físico-químicas y sanitarias de la leche del Estado Mérida. II Zonas Bajas, Vol VI, No. 2, pp. 111- 1 16, 1996.
5. **Sánchez, M.D.** y L.A. Boscán, Composición mineral de la leche del Estado Mérida. Venezuela. Archivos Latinoamericanos de Nutrición. Vol 47, No. 3, pp. 271-275. 1997.
6. **Sánchez, M.D.** Atenuación térmica de cultivos lácticos destinados a la maduración acelerada de quesos. Revista de la Facultad de Farmacia. Vol 42, pp. 27-31, 2001.
7. **Sánchez, M.D.** Maduración acelerada de queso con bacterias lácticas atenuadas térmicamente. Revista Científica de la Facultad de Ciencias Veterinarias de la Universidad del Zulia. Vol. XIII, No. 4, pp. 298-305, 2003.
8. **Sánchez, M.D.** Estudio de los ácidos grasos libres en queso blanco venezolano. Revista de la Facultad de Farmacia. Vol 42, No. 2. 2004.
9. **Castillo, M., Borregales, C. y Sánchez, M.D.** Influencia de la pectina sobre las propiedades reológicas del yogur. Revista de la Facultad de Farmacia. Vol 42, No 2. 2004.