

## CURRÍCULUM VITAE

### A) DATOS PERSONALES

1. Nombre y Apellidos: Guillermo López Corcuera
2. Lugar y fecha de nacimiento: Caracas, Venezuela, 05/02/1952
3. Nacionalidad: Venezolana
4. Estado Civil: casado
5. Dirección de Oficina: Universidad de Los Andes, Facultad de Ciencias, Departamento de Biología, Laboratorio de Biotecnología de Microorganismos , Mérida, Venezuela, Tel 0274-2401309, Fax: 0274-2401286, correo electrónico: [corcuera@ula.ve](mailto:corcuera@ula.ve)

### B.-ESTUDIOS REALIZADOS:

#### 1. Universidad

- 1.1 Institución: Universidad de Los Andes
- 1.2 Año de graduación: 1976
- 1.3 Título obtenido: Licenciado en Biología

#### 2. Cursos de Post-Grado

- 2.1 Institución: Universidad de Los Andes
- 2.2 Año de egreso: 1982
- 2.3 Título Obtenido: Magíster Scientiae en Biología Molecular

#### 4.- OTROS CURSOS:

Institución: Laboratorio de Biología Experimental, Universidad de Los Andes, Mérida

Año: 1974

Nombre del curso: Inmunología.

Institución: Laboratorio de Biología Experimental, Universidad de Los Andes, Mérida.

Año: 1975

Nombre del curso: Regulación Bacteriana.

Institución: Laboratorio de Biología Experimental, Universidad de Los Andes, Mérida.

Año: 1975

Nombre del curso: Producción de energía en células bacterianas

Institución: Laboratorio de Biología Experimental, Universidad de Los Andes, Mérida.

Año: 1976

Nombre del curso: ATPasa.

Institución: Laboratorio de Fermentaciones, Universidad de Los Andes, Mérida.

Año: 1984

Nombre del curso: Hongos

Institución: Laboratorio de Fermentaciones, Universidad de Los Andes, Mérida.

Año: 1984

Nombre del curso: Ingeniería Genética en Levaduras.

Institución: Laboratoire de Génétique Microbienne, Université de Caen, Francia.

Año: Diciembre 1986-Febrero 1987

Nombre del Curso: Estudios sobre la microbiología de las bacterias lácticas

Institución: Conservatoire de Tradition Fromager de France, Livarot, Francia

Año: Marzo 1987-Mayo 1987

Nombre del curso: Elaboración de Quesos Madurados.

Institución: Institut de Oenologie, Université de Bordeaux II, Francia

Año: Junio 1987-Septiembre 1987

Nombre del curso: Microbiología de las levaduras y bacterias que intervienen en los procesos fermentativos del vino.

Institución: Chateau Haut-Brion, Pessac-Leognac, Francia

Año: Octubre 1987-Noviembre 1987

Nombre del curso: Fermentación a gran escala de vinos tintos y blancos.

Institución: Laboratoire de Génétique Microbienne, Université de Caen, Francia

Año: Marzo 1993-Abril 1993

Nombre del curso: Técnicas de Hibridación de ADN en bacterias lácticas, su uso en Taxonomía Molecular

Institución: Laboratorio de Fermentaciones, Universidad de Los Andes

Año: 1996

Nombre del curso: Biología de Actinomicetos aerobios

Institución: PROIMI, Tucumán, Argentina

Año: 1997

Nombre del curso Uso de distintos tipos de fermentadores.

Institución: PROIMI, Tucumán, Argentina

Año: 1997

Nombre del curso Uso de la técnica de RAPD en la identificación de bacterias ácido lácticas.

### **C) Cargos Desempeñados**

1. Institución: Laboratorio de Biotecnología de Microorganismos, Departamento de Biología, Fac. de Ciencias, ULA
2. Fecha: desde Mayo 1998 hasta la presente fecha
3. Nombre del Cargo: Miembro del Consejo Directivo del Postgrado en Biotecnología de Microorganismos

1. Institución: Departamento de Biología, Fac. de Ciencias, ULA
2. Fecha: desde Mayo 1999 hasta Mayo 2001.
3. Nombre del Cargo: Coordinador del Laboratorio de Biotecnología de Microorganismos, Fac. de Ciencias, ULA.

1. Institución: Departamento de Biología, Fac. de Ciencias, U.L.A.
2. Fecha: desde Noviembre de 1991 hasta Diciembre 1998.
3. Nombre del Cargo: Coordinador Unidad Docente Biología Celular

#### **D) Becas, Premios y Distinciones**

1. PEI año 1997
2. PEI año 2003

#### **E) Formación de Recursos Humanos:**

1. Tesis: Aislamiento e identificación de bacterias ácido lácticas a partir de leche cruda de la zona alta del estado Mérida. Uso potencial en la fabricación de productos lácteos.
2. Estudiante: Zarack Chacón Rueda
3. Institución: Laboratorio de Fermentaciones, Fac. de Ciencias Universidad de Los Andes
4. Fecha: Mayo de 1992

1. Tesis: Factores que afectan la viscosidad del yogur: Un estudio comparativo entre leche de vacas Holstein Americana y Jersey.
2. Estudiante: María Coromoto Delgado Sáez.
3. Institución: Laboratorio de Fermentaciones, Fac. de Ciencias, Universidad de Los Andes
4. Fecha: Septiembre de 1992

1. Tesis: Obtención de una cepa iniciadora sobre productora de proteasas: Su utilización en la fabricación de un queso madurado
2. Estudiante: César Aníbal León Paredes
3. Institución: Laboratorio de Fermentaciones, Fac. de Ciencias, Universidad de Los Andes
4. Fecha: Marzo de 1995

1. Tesis: Estudio de las caseínas en muestras de leche bovina. Su relación con la viscosidad del yogur

2. Estudiante: Edit Golfredo Catalani Ortega
3. Institución: Laboratorio de Fermentaciones, Fac. de Ciencias, Universidad de Los Andes
4. Fecha: Febrero de 1997

1. Tesis: Aislamiento, identificación y caracterización de una cepa de *Brevibacterium linens*.
2. Estudiante: Miguel Molero Pulgar
3. Institución: Laboratorio de Biotecnología de Microorganismos, Fac. de Ciencias, Universidad de Los Andes,
4. Fecha: Marzo de 2000

1. Tesis: Aislamiento, identificación y caracterización de bacterias lácticas de un queso Ahumado Andino artesanal, posterior uso como cultivo iniciador
2. Estudiante: Carmen Cecilia Alvarado Rivas
3. Institución: Laboratorio de Biotecnología de Microorganismos, Fac. de Ciencias, Universidad de Los Andes
4. Fecha: Junio de 2000

1. Tesis: Obtención de cepas de *Lactobacillus*. Su caracterización (in-vitro) como potenciales prebióticas.
2. Estudiante: José Andrés Mejía
3. Institución: Laboratorio de Biotecnología de Microorganismos, Fac. de Ciencias, Universidad de Los Andes,
4. Fecha: Mayo de 2001

1. Tesis: Selección y caracterización de cepas de *Enterococcus* aisladas a partir de un queso Ahumado Andino
2. Estudiante: María Elisa Rodríguez Rianii
3. Institución: Laboratorio de Biotecnología de Microorganismos, Fac. de Ciencias, Universidad de Los Andes
4. Fecha: Septiembre de 2001

1. Tesis: Aislamiento, identificación y caracterización de bifidobacterias presentes en heces de lactantes
2. Estudiante: Ingrid María Medina Gutiérrez
3. Institución: Laboratorio de Biotecnología de Microorganismos, Fac. de Ciencias, Universidad de Los Andes
4. Fecha: Mayo de 2002

1. Tesis: Obtención de bacterias ácido lácticas con propiedades probióticas, aisladas de embutidos fabricados artesanalmente en el estado Mérida.
2. Estudiante: José Alexis Meza
3. Institución: Laboratorio de Biotecnología de Microorganismos, Fac. de Ciencias, Universidad de Los Andes

4. Fecha: octubre 2003

1. Tesis: Aislamiento y caracterización de *Lactobacillus casei* WQ4. Una cepa productora de bacteriocina.

2. Estudiante: Mary Soveida Madonado Quiñonez

3. Institución: Laboratorio de Biotecnología de Microorganismos, Fac. de Ciencias Universidad de Los Andes

4. Fecha: Julio de 2004

## **G) ASISTENCIA A CONGRESOS**

1. Autores: Alemán, I., Rojas, J.O., López, C., Guillermo

2. Título: Caracterización y estudio de acción fungicida, antibacteriana y antiprotozoaria in vitro de una bacteria aislada del piso

3. Nombre del Congreso: XXV Jornadas Venezolanas de Microbiología "Dr. Gustavo Prieto"

4. Fecha: 4 al 7 de noviembre de 1998

5. Ciudad y País: Puerto La Cruz, Venezuela

1. Autores: Maldonado, S., Quintero, W., Marquina, M., Prado, R., López, C., Guillermo

2. Título: Obtención y caracterización de una cepa de *Lactobacillus paracasei* productora de un compuesto con actividad antimicrobiana.

3. Nombre del Congreso: Red de Biotecnología Agroalimentaria: Encuentro Nacional 2003

4. Fecha: 3 al 5 de diciembre de 2003

5. Ciudad y País: Caracas, Venezuela

1. Autores: Chacón, Z., Rivas, G., López, C., Guillermo

2. Título: Actividad antagonista de *Brevibacterium linens* AP.

3. Nombre del Congreso: VIII Congreso Latinoamericano de Microbiología e Higiene de Alimentos.

4. Fecha: 18 al 21 de mayo de 2005

5. Ciudad y País: Bogotá, Colombia.

## **H) PUBLICACIONES**

### **1. Libros y monografías**

1.1 Nombre del Autor: Guillermo López Corcuera

1.2 Título: Fauna Legendaria.

1.3 Casa Editora: Editorial Arte

1.4 Ciudad: Caracas, Venezuela

1.5 Año: 1984

## 2. Revistas

Autores: Guillermo López Corcuera, M. Bastidas y M. Dubourdieu.

Título del Trabajo: Molybdenum uptake in *Escherichia coli* K-12.

Revista: Journal of General Microbiology 139: 1869-1875, (1993).

Autores: María Coromoto Delgado Sáez y Guillermo López Corcuera

Título: La viscosidad del yogur: algo más que un problema de extracto seco.

Revista: Acta Científica Venezolana 47: 1-7,(1996).

Autores: Zarack Chacón Rueda y G. López Corcuera.

Título: Aislamiento y caracterización de cepas de *Lactococcus*

obtenidas de leches de la zona alta andina venezolana: Evaluación como cepas iniciadoras para la fabricación de quesos de pasta prensada.

Revista: Revista Científica de la Facultad de Ciencias Veterinarias de la Universidad del Zulia Vol. X, (5): 423-428, (2000).

Autores: Miguel Molero; Chacón, R.Z.; López Corcuera G.

Título: Aislamiento Identificación y empleo de una cepa de *Brevibacterium linens* en la fabricación de queso.

Revista: Revista Científica de la Facultad de Ciencias Veterinarias de la Universidad del Zulia Vol XI, (3): 199-206, (2001).

Autores: Alemán I., Sánchez C. J. A., Sealey M., Rojas J.O., López Corcuera G.

Título: Empleo de una cepa de *Burkholderia cepacia* en el control de la mancha azul en la madera de pino caribe (*Pinus caribaea*)

Revista: Ciencia Vol 11, (1): 39-46, (2003).

**CURRICULUM VITAE**  
**GUILLERMO LOPEZ CORCUERA**