

CURRICULUM VITAE

DATOS PERSONALES:

Nombres y Apellidos: Rafael Antonio Bello De Jongh
Lugar y fecha de nacimiento: Caracas, Venezuela; 28/11/44
Nacionalidad: Venezolana
Cédula de Identidad N°:
V-2.148.921
Estado civil: Casado

ESTUDIOS REALIZADOS:

Secundaria: - Liceo "Pedro Emilio Coll"
1959-1963. Bachiller en
Ciencias

Universidad: - Universidad Central de
Venezuela.
1970. Licenciado en Biología

Cursos de Postgrado: - University of Washington.
1977. Master of Science

- University of Washington.
1980. Doctor of Philosophy
(Ph.D.)

Otros cursos: - Universidad Central de
Venezuela.
1974. Análisis de Información
para Optimización.

- Universidad Central de
Venezuela.
1974. Control de Salubridad y
Contaminación de los
Alimentos.

- University of Washington.
1976. Supervisors of Retort
Operations.

- University of Washington.
1978. Quality Control for the
Salmon Packing Industry.

CARGOS PROFESORALES DESEMPEÑADOS:

- Universidad Central de Venezuela.
1970-1972. Instructor
- Universidad Central de Venezuela.
1973-1976. Profesor Asistente
- Universidad Central de Venezuela.
1977-1980. Profesor Agregado
- Universidad Central de Venezuela.
1981-1986. Profesor Asociado
- Universidad Central de Venezuela.
1987. Profesor Titular

ACTIVIDADES ACADEMICAS Y ADMINISTRATIVAS:

- U.C.V.
Período: Marzo 1982-1984. Miembro del Consejo de la
Escuela de Biología. Facultad de Ciencias.
- U.C.V.
Período: 1983-1991. Coordinador Académico del Curso
Interfacultades de Postgrado en Ciencia y Tecnología de
Alimentos.
- CONICIT.
Período: Septiembre 1983-1985. Presidente de la
Comisión Técnica en Ciencia de los Alimentos.
- U.C.V.
Período: 1986-1988. Miembro del Consejo de la Facultad
de Ciencias

- CONICIT.
1988- . Miembro del Grupo Nacional de Investigaciones de Cachama
- CONICIT.
Período: 1988-1990. Miembro de la Comisión Técnica en Ciencia de los Alimentos.
- U.C.V./FAO/ITA/AQUILA. Período: 11/04 al 06/05/88.
Coordinador y responsable del "Primer Curso Internacional sobre Tecnología Postcosecha de Productos Acuícolas.
- U.C.V.
Período: 1989-1991. Coordinador de la Comisión del Programa Universitario de Ciencia y Tecnología de los Alimentos del Consejo de Desarrollo Científico y Humanístico
- U.C.V.
Período: 1989-1991. Miembro del Consejo de Investigación de la Facultad de Ciencias
- U.C.V.
Período: 1989-1990. Director del Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos de la Facultad de Ciencias
- U.C.V.-U.D.O.-FONAIAP. Período: 16-18/10/89.
Coordinador del Taller Nacional sobre Explotación de Moluscos Bivalvos y su Biotecnología. Boca del Río, Isla de Margarita.
- U.C.V.-FAO
Período: 05-16/02/90. Coordinador del Primer Curso Nacional sobre Inspección y Control de Calidad de Pescado y Productos Pesqueros. Caracas, Venezuela.
- FAO
Período: 1989-1992. Coordinador del Programa Cooperativo de Investigación sobre Tecnología de Productos Pesqueros en América Latina.
- FAO/DANIDA/U.C.V.
Período: 18/06 al 13/07/90. Director del Curso Regional para América Latina sobre Procesamiento de Productos

Pesqueros. Caracas, Venezuela

- CONICIT
Período: 1990-1991. Miembro de la Comisión de Área de Ingeniería, Tecnología y Ciencias de la Tierra del Programa de Promoción al Investigador.
- U.C.V.
Período: 1990-1991. Director-Presidente de la Comisión de Estudios de Postgrado de la Facultad de Ciencias.
- U.C.V.-U.D.O.
Período 12-16/11/90. Coordinador del Curso Taller sobre Tecnología de Productos Marinos en Conserva. Boca del Río, Isla de Margarita
- U.C.V.
Período 1990-1991. Coordinador de la Comisión de Investigación de la Facultad de Ciencias.
- U.C.V.-U.D.O.
Período: 04-15/03/91. Coordinador del Curso-Taller sobre Biotecnología de Organismos Marinos de Importancia Comercial. Boca del Río, Isla de Margarita
- FAO.
Período: 08/08/91-31/12/92. Oficial de Industrias Pesqueras (Experto en Procesamiento y Control de Calidad de Productos Pesqueros); Servicio de Utilización y Mercadeo de Pescado, Dirección de Industrias Pesqueras, Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO). Roma, Italia
- FAO
Período: 07-25/10/91. Instructor del "Regional Workshop in Fish Technology & Quality Control for English-Speaking Caribbean Countries". Port of Spain, Republic of Trinidad & Tobago
- FAO.
Período: 02-28/03/92. Profesor del "Curso Nacional sobre Tecnología y Control de Calidad del Pescado". Ciudad de La Habana, Cuba

- FAO
Período: 27/04 al 22/05/92. Responsable del "Curso Nacional sobre Tecnología y Control de Calidad de Productos Pesqueros". Puntarenas, Costa Rica

- FAO
Período: 25-29/05/92. Secretario Técnico de la Cuarta Reunión del Grupo de Trabajo sobre Tecnología Pesquera de la Comisión de Pesca Continental para América Latina (COPESCAL). Cartagena, Colombia

- FAO
Período: 16/11 al 11/12/92. Coordinador del "Curso Nacional sobre Procesamiento y Aseguramiento de la Calidad de Productos Pesqueros". Cumaná, Venezuela

- FAO
Período: 18-28/05/93. Coordinador de "Curso Nacional de Capacitación en Tecnología, Inspección y Control de Calidad de los Productos Pesqueros". FAO/MEDE-PESCA. Managua, Nicaragua

- FAO
Período: 12-21/07/93. Coordinador de "Curso sobre Manipuleo, Procesamiento, Utilización y Comercialización de los Productos de la Pesca". FAO/MEDE-PESCA. Casares, Nicaragua

- FAO
Período: 26/07 al 04/08/93. Coordinador del "Curso sobre Manipuleo, Procesamiento, Utilización y Comercialización de los Productos de la Pesca". FAO/MEDE-PESCA. San Juan del Sur. Nicaragua.

- U.C.V.-U.D.O.
Período: 18/10 al 05/11/93. Coordinador del 1er. Curso Nacional de Postgrado sobre Procesamiento de Productos Pesqueros. Boca del Río, Isla de Margarita.

- U.C.V.
1993-1996. Director del Instituto de Ciencia y

Tecnología de Alimentos de la Facultad de Ciencias

- FAO-M.A.C.-U.C.V.
Período: 21-25/03/94. Responsable de la Organización de la Consulta de Expertos en Tecnología de Productos Pesqueros en América Latina. Isla de Margarita, Venezuela
- U.C.V.-U.D.O.-M.A.C.-FONAIAP-UNELLEZ-I.U.T. Carúpano-Fundación LA SALLE
06/1994-. Presidente del Grupo de Trabajo en Tecnología y Aseguramiento de la Calidad de los Productos Pesqueros en Venezuela
- U.C.V.
1995. Representante de la U.C.V. ante la Red AGROALFA, en el marco del Programa alfa
- U.C.V.
Período: 23-27/03/96. Presidente del 1er. Congreso Venezolano de Ciencia y Tecnología de Alimentos "Dr. Nikita Czyhrinciw". Caracas, Venezuela
- CONICIT
Período: 1996-1998. Miembro de la Comisión de Ciencias del Agro del CONICIT
- FAO
Miembro del Programa Cooperativo sobre Tecnología del Pescado en América Latina del Servicio de Utilización y Mercadeo de Pescado
- Universidad "Rómulo Gallegos"
Período: 18-21/03/97. Miembro del Comité Organizador del IV Encuentro Nacional de Acuicultura
- U.C.V.
04/1997-07/2003. Coordinador Administrativo de la Facultad de Ciencias
- U.C.V.
Miembro de la Comisión de Presupuesto

- Universidad de Sao Paulo
Período: 11-19/11/97. Profesor visitante de la
Faculdade de Zootecnia e Engenharia de Alimentos.
Universidade de Sao Paulo, Brasil. Curso de Pos-
graduacao sobre: Tecnologia pos-colheita: peixes,
crustaceos e moluscos cultivados. Pirassununga, Sao
Paulo, Brasil

- U.C.V.
Período: 16/03 al 02/04/98. Coordinador del Curso de
Postgrado: "Utilización y Transformación de Peces de
Aguas Continentales". Caracas, Venezuela

- U.C.V.
1998. Miembro del Comité Organizador del 40º Aniversario
de la Facultad de Ciencias

- U.C.V.-FAO
1998. Coordinador del Curso-Taller Regional sobre
Procesamiento y Mercadeo de Pescado de Aguas
Continetales y Acuicultura". 17-27 de Noviembre,
Caracas, Venezuela

- U.C.V.- 1998-99. Miembro del Comité organizador del II
Congreso Venezolano de Ciencia y Tecnología de
Alimentos.
 - U.C.V.- 1999. Coordinador del Taller Venezolano Sobre
Aprovechamiento y Comercialización de Moluscos
Bivalvos. Isla de Margarita 24-26 de Noviembre.

- UCV. 2005. Designación del Consejo de la Facultad de
Ciencias de la UCV, como Director Suplente del Consejo
Directivo de la Fundación "Amigos de la Facultad de
Ciencias". 17 de.

- Miembro del Directorio de la Asociación de Egresados y
Amigos de la UCV.2005

- Miembro del Directorio de la Fundación UCV.2005-2008

OTRAS ACTIVIDADES:

- 1995. Miembro Suplente del Jurado al "Premio a la Investigación Tecnológica 1995", que otorga el CONICIT
- 1995. Miembro Coordinador del Jurado para el Concurso de Oposición al cargo de Instructor en el Grupo de Tecnología de Productos Pesqueros. Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos, U.C.V.
- 1995. Miembro Coordinador del Jurado para el "Mejor Trabajo de Ascenso en el Area de Tecnología de la APUCV para 1995", designado por la Asociación para el Progreso de la Investigación Universitaria (APIU), U.C.V.
- Miembro del Jurado para otorgar el "Premio Bienal de Postgrado de la Facultad de Farmacia". U.C.V.
- 1998 - Miembro del Jurado para el Premio Nacional de Nutrición, en el área de Ciencia Tecnología de los Alimentos.

BECAS:

- 1975. Beca otorgada por el Consejo de Desarrollo Científico y Humanístico de la Universidad Central de Venezuela para realizar estudios de Postgrado en Ciencia y Tecnología de Alimentos, en la Universidad de Washington, USA
- 1981. Beca otorgada por el Gobierno de Japón para seguir un curso de entrenamiento sobre la utilización de la carne de pescado en la elaboración de productos de alto consumo proteico. Japón

- 1989. Beca otorgada por el Gobierno de España (Ministerio de Educación y Ciencias) para realizar pasantía en la Universidad de Santiago de Compostela e Industrias procesadoras de alimentos pesqueros. Galicia, España.

SOCIEDADES CIENTIFICAS Y PROFESIONALES A LAS QUE PERTENECE:

- Institute of Food Technologists
- Colegio de Egresados en Ciencias
- Sociedad Venezolana de Ciencia y Tecnología de Alimentos
- Pacific Fisheries Technologists
- Japanese Society of Scientific Fisheries
- Asociación Venezolana para el Avance de la Ciencia

DISTINCIONES:

- 1987. Premio Anual de la Investigación. Area: Tecnología. Asociación de Profesores de la Universidad Central de Venezuela

- 1987. Reconocimiento de los Empleados del Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Facultad de Ciencias. Universidad Central de Venezuela
- 1989. Tutor de la Tesis ganadora del Premio CORIMON "Una Tesis para el Futuro": "Elaboración de ensilado de pescado obtenido por vía microbiana y su evaluación como alimento en ganado porcino", realizada por la Lic. Mónica Ottati
- 1990. Reconocimiento del Personal Docente, Administrativo, Técnico y de Servicio del Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Facultad de Ciencias. Universidad Central de Venezuela
- 1990. Mención Honorífica en el Premio Nacional de Nutrición. Especialidad Ciencia y Tecnología de Alimentos. Instituto Nacional de Nutrición
- 1990. Investigador II ante el Programa de Promoción al Investigador del CONICIT
- 1991. Reconocimiento de la Facultad de Ciencias por la colaboración, trabajo y apoyo al desarrollo y fortalecimiento de los Estudios de Postgrado de la Facultad de Ciencias
- 1991. Mención Honorífica a la Tesis de Postgrado de la Lic. Genara Reyes bajo mi dirección en el Premio ORINOQUIA
- 1991. Orden "José María Vargas", Segunda Clase, Placa. Universidad Central de Venezuela.
- 1993. Investigador II, del Sistema de Promoción al Investigador (SPI) del CONICIT.
- 1996. Investigador II. Del Sistema de Promoción al Investigador (SPI) del CONICIT.
- 1997. Reconocimiento del Personal del Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos por su valiosa labor como Director del mismo.
-

- 1998. Profesor Meritorio Nivel II. Comisión Nacional del Sistema para el Reconocimiento de Méritos a los Profesores de las Universidades Nacionales.
- 1999. Orden "José María Vargas". En Primera categoría Corbata. Universidad Central de Venezuela.
- 1999. Orden "Andrés Bello". 2da Clase. Ministerio de Educación, Cultura y Deporte.
- **ASISTENCIA A CONGRESOS CON TRABAJOS PRESENTADOS:**
- Bello, R.A. y Luna, G. 1970. "Evaluación y mejoramiento de la calidad del pescado salado en Venezuela". Convención Anual de la ASOVAC. Caracas, Venezuela
- Bello, R.A. y Carreño, R. 1972. "Evaluación de la calidad de las leches enteras en polvo producidas en Venezuela". Maracaibo, Venezuela
- Bello, R.A. 1976. Participante de la Mesa Redonda: "Hunger & Food Technology in Latin America". 36 Annual Meeting of the Institute of Food Technologists. June 6-8. Anaheim, California, USA
- Bello, R.A. and Pigott, G.M. 1978. "A new approach to utilized minced fish flesh in dried products". 38th Annual Meeting and Food Expo of IFT. June 4-7. Dallas, Texas, USA
- Bello, R.A. and Pigott, G.M. 1978. "A nutritious dried fish product suitable for use in Venezuela". Fifth International Congress of Food Science & Technology. Sept. 17-22. Kyoto, Japón
- Bello, R.A. and Pigott, G.M. 1979. "Aprovechamiento de especies de pescado sub-utilizadas mediante un producto seco". Primer Simposio Internacional de Educación y Organización Pesqueras. Dic. 15-21. Cancún, Mérida,

Ciudad del Carmen, México

- Bello, R.A., Luft, J.H. and Pigott, G.M. 1980.
"Improvement in a histological procedure suitable to demonstrate freezing and post mortem changes in the fish skeletal muscle tissue".
40th Annual Meeting and Food Expo of IFT. June 8-11.
New Orleans, USA
- Bello, R.A. 1980. "El secado natural de pescado como forma de reducir el consumo de energía".
Simposio Internacional sobre Energía e Industrias Agrícolas y Alimentarias". Octubre 6-8. Madrid, España
- Bello, R.A. 1981. "Present status of seafood technology in Venezuela".
Sixth Annual Tropical and Sub-Tropical Fisheries Technological Conference of Americas. April 20-23. San Antonio, Texas, USA
- Bello, R.A., Luft, J.H. and Pigott, G.M. 1981.
"Ultrastructural study of skeletal fish muscle after freezing at different rates". 41th Annual Meeting and Food Expo of IFT. June 7-10. Atlanta, Georgia, USA
- Bello, R.A. 1982. "Industria e investigación en el sector alimentos en Venezuela".
Congreso Latinoamericano de Procesamiento y Envasado de Alimentos. ALIM-EN-TEC-82. 26-30 Abril. Ciudad de México, México
- Bello, R.A. 1982. "Situación de la normalización de envases de plástico para productos alimenticios en Venezuela".
II Seminario Latinoamericano de Normalización de Envase y Embalaje. Agosto 16-17. Ciudad de México, México
- Sierra, G. y Bello, R.A. 1982. "Utilización de carne deshuesada de pescado para la elaboración de productos secos".
XXXII Convención Anual de la ASOVAC. 21-26 Noviembre. Caracas, Venezuela

- Quezada, O. y Bello, R.A. 1982. "Capacidad adhesiva de diversos compuestos amiláceos sobre la carne deshuesada de pescado".
XXXII Convención Anual de la ASOVAC. 21-26 Noviembre.
Caracas, Venezuela

- Bello, R.A. y Giaino, G. 1982. "Evaluación de la eficiencia del proceso de lavado de la carne deshuesada de pescado".
XXXII Convención Anual de la ASOVAC. 21-26 Noviembre.
Caracas, Venezuela

- González, A. y Bello, R.A. 1982. "Efecto de la adición de diversos ingredientes sobre la calidad microbiológica en productos de pescado deshidratado".
XXXII Convención Anual de la ASOVAC. 21-26 Noviembre.
Caracas, Venezuela

- Bello, R.A. 1983. "Instalaciones de frío en Venezuela".
V Seminario Avanzado en Tecnología de Alimentos
"Utilización del Frío en la Conservación de Alimentos".
Instituto de Investigaciones Tecnológicas. 3-7 Octubre.
Bogotá, Colombia.

- Bello, R.A. 1983. "Efecto de la congelación sobre la estructura muscular del pescado".
V Seminario Avanzado de Tecnología de Alimentos
"Utilización del Frío en la Conservación de Alimentos".
Instituto de Investigaciones Tecnológicas. 3-7 Octubre.
Bogotá, Colombia

- Gil, W., Rodríguez, M.I., Borges, M. y Bello, R.A. 1983.
"Efecto del proceso de deshuesado mecánico sobre la estabilidad de las grasas en tres especies de pescados tropicales almacenados a -10°C.
XXXIII Convención Anual de la ASOVAC. 23-28 Octubre.
Caracas, Venezuela

- Rodríguez., M.I., Borges, M. Gil, W. y Bello, R.A.
1983. "Efecto de antioxidantes sobre la carne deshuesada de especies de pescado sub-utilizadas".
XXXIII Convención Anual de la ASOVAC. 23-28 Octubre.
Caracas, Venezuela

- Córdova, E. y Bello, R.A. 1983. "Obtención de ensilage de pescado a partir de la fauna de acompañamiento del camarón".
XXXIII Convención Anual de la ASOVAC. 23-28 Octubre.
Caracas, Venezuela
- Brief, I., Bello, R.A. y Luna, G. 1983. "Elaboración de productos co-extruidos a base de arroz y pescado".
XXXIII Convención Anual de la ASOVAC. 23-28 Octubre.
Caracas, Venezuela
- Bello, R.A. 1983. "Necesidades de la industria pesquera y el rol de los institutos de investigación".
Consulta de Expertos sobre Tecnología de Productos
Pesqueros en América Latina y el Caribe. 13-16
Diciembre. Mazatlán, México
- Brief, I., Luna, G. y Bello, R.A. 1984. "Elaboración de un producto extruido a base de arroz y pescado".
XXXIV Convención Anual de la ASOVAC. 18-23 Noviembre.
Cumaná, Venezuela
- Córdova, E. y Bello, R.A. 1984. "Obtención de ensilado de pescado a partir de la fauna de acompañamiento del camarón".
XXXIV Convención Anual de la ASOVAC. 18-23 Noviembre.
Cumaná, Venezuela
- Penso, V., Mendoza, C. y Bello, R.A. 1984. "Evaluación de la calidad de algunas especies de pescado integrantes de la fauna de acompañamiento del camarón bajo condiciones de refrigeración".
XXXIV Convención Anual de la ASOVAC. 18-23 Noviembre.
Cumaná, Venezuela
- Bello, R.A., Luna, G. y Gil, W. 1985. "Factibilidad tecnológica del aprovechamiento industrial de los peces de agua dulce con fines alimenticios".
Taller de Investigación sobre Pescado. Universidad Nacional Experimental de los Llanos Occidentales "Ezequiel Zamora". San Carlos, Edo. Cojedes, Venezuela
- Bello, R.A. 1985. "Estimación y aprovechamiento de la fauna de acompañamiento del camarón en Venezuela".

Recursos Pesqueros Potenciales de México: La Pesca Acompañante del Camarón. 12-17 Agosto. México

- Padrón, G. y Bello, R.A. 1985. "Productos precocidos a partir de carne deshuesada de pescado". XXXV Convención Anual de la ASOVAC. 17-22 Noviembre. Mérida, Venezuela
- Rodríguez, L. y Bello, R.A. 1985. "Evaluación de la calidad de bloques congelados de carne deshuesada de pescado". XXXV Convención Anual de la ASOVAC. 17-22 Noviembre. Mérida, Venezuela
- Sena, C. y Bello, R.A. 1985. "Elaboración de una pasta para untar a partir de especies de pescado pertenecientes a la fauna de acompañamiento del camarón". XXXV Convención Anual de la ASOVAC. 17-22 Noviembre. Mérida, Venezuela
- Gil, W. y Bello, R.A. 1985. "Evaluación y utilización de la carne de cachama (Colossoma macropomum) deshuesada". XXXV Convención Anual de la ASOVAC. 17-22 Noviembre. Caracas, Venezuela
- Briceño, M. y Bello, R.A. 1985. "Elaboración y evaluación de pescado seco-salado". 1er. Congreso Nacional de Nutrición. 14-18 Octubre. Caracas, Venezuela
- Acosta, J. y Bello, R.A. 1985. "Elaboración y evaluación de porciones de pescado deshuesado congeladas a partir de especies sub-utilizadas". 1er. Congreso Nacional de Nutrición. 14-18 Octubre. Caracas, Venezuela
- Bello, R.A. 1985. "Potencialidad de la fauna de acompañamiento del camarón". 1er. Congreso Nacional de Nutrición. 14-18 Octubre. Caracas, Venezuela
- Madriz, M. y Bello, R.A. 1985. "Estimación del período

de almacenamiento a temperatura de refrigeración de algunas especies de pescado integrantes de la fauna de acompañamiento del camarón".

1er. Congreso Nacional de Nutrición. 14-18 Octubre. Caracas, Venezuela

- Gil, W. y Bello., R.A. 1985. "Caracterización y aprovechamiento de la cachama (Colossoma macropomum)". 1er. Congreso Nacional de Nutrición. 14-18 Octubre. Caracas, Venezuela
- Bello, R.A. 1985. "Situación actual y perspectivas de investigación en alimentos en el Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos de la U.C.V.". 1er. Congreso Nacional de Nutrición. 14-18 Octubre. Caracas, Venezuela
- Ramírez, L, Martínez, A. y Bello, R.A. 1985. "Participación de los microorganismos en la alteración de lamparosa (Vomer setapinnis) almacenada en refrigeración a $0\pm 2^{\circ}\text{C}$ ". XXXV Convención Anual de la ASOVAC. 17-22 Noviembre. Mérida, Venezuela
- Gutiérrez, M. y Bello, R.A. 1986. "Estudio sobre la factibilidad de elaboración de porciones congeladas a partir de pulpa de pescados sub-utilizados". XXXVI Convención Anual de la ASOVAC. 16-21 Noviembre. Valencia, Venezuela
- Ramos, L. y Bello, R.A. 1986. "Evaluación de la pulpa de cachama (Colossoma macropomum) almacenada bajo refrigeración". XXXVI Convención Anual de la ASOVAC. 16-21 Noviembre. Valencia, Venezuela
- Premoli, A. y Bello, R.A. 1986. "Estabilidad de la cachama (Colossoma macropomum) almacenada en refrigeración". XXXVI Convención Anual de la ASOVAC. 16-21 Noviembre. Valencia, Venezuela
- Borges, G. y Bello, R.A. 1986. "Estudio sobre la estabilidad de la carne deshuesada de pescados sub-

utilizados almacenada en congelación".
XXXVI Convención Anual de la ASOVAC. 16-21 Noviembre.
Valencia, Venezuela

- Gil, W. y Bello, R.A. 1986. "Evaluación de la pulpa de cachama (Colossoma macropomum) mantenida en congelación".
XXXVI Convención Anual de la ASOVAC. 16-21 Noviembre.
Valencia, Venezuela
- Rodríguez, T. y Bello, R.A. 1986. "Evaluación de la calidad del ensilado de pescado obtenido por vía bioquímica".
XXXV Convención Anual de la ASOVAC . 16-21 Noviembre.
Valencia, Venezuela
- Bello, R.A. 1986. "Aprovechamiento de especies de pescado de fondo sub-utilizadas mediante la obtención de pulpa".
Consulta Técnica sobre Utilización y Mercadeo de Pescado en América Latina. 1-5 Diciembre. Santiago de Chile, Chile
- Bello, R.A. 1987. "Consideraciones sobre la importancia del procesamiento y comercialización de los productos de la acuicultura".
XI Reunión del Comité Técnico del Proyecto Regional de Acuicultura de OLDEPESCA. M.A.C. 30 de Junio al 3 de Julio. Caracas, Venezuela
- Bello, R.A. 1987. "Posibilidades de conservación de productos en el hogar".
Simposio Nacional sobre Tecnología Aplicada a la Producción. Ministerio de la Familia. 24-27 Noviembre.
Caracas, Venezuela
- Morales, M. y Bello, R.A. 1987. "Elaboración de conservas a partir de tiburón".
XXXVII Convención Anual de la ASOVAC. 22-27 Noviembre.
Maracaibo, Venezuela
- García, A. y Bello, R.A. 1987. "Elaboración de un producto desmenuzado a base de tiburón, en empaque flexible, almacenado en refrigeración".

XXXVII Convención Anual de la ASOVAC. 22-27 Noviembre.
Caracas, Venezuela

- Rosales, B. y Bello, R.A. 1987. "Aprovechamiento de la pulpa de pescado en la elaboración de un producto de consumo rápido".
XXXVII Convención Anual de la ASOVAC. 22-27 Noviembre.
Maracaibo, Venezuela
- Rodríguez, T.M., Montilla, J.J. y Bello, R.A. 1987. "Elaboración y evaluación de la calidad del ensilado de pescado obtenido por vía química en raciones para pollos de engorde".
XXXVII Convención Anual de la ASOVAC. 22-27 Noviembre.
Maracaibo, Venezuela
- Ottati, M. y Bello, R.A. 1987. "Estudio sobre la obtención de ensilado de pescado por vía microbiana".
XXXVII Convención Anual de la ASOVAC. 22-27 Noviembre.
Maracaibo, Venezuela
- Bello, R.A. 1987. "Research activities related to minced fish from fatty fish species in Venezuela".
Technical Conference of Fatty Fish Utilization: From Feed to Food. 10-13 Diciembre. Raleigh, North Carolina, U.S.A.
- Bello, R.A. 1987. "Aspectos generales sobre la tecnología de productos pesqueros en Venezuela, logros y futuro".
Taller sobre Evaluación de Recursos Pesqueros y Tecnología Pesquera. Estación Experimental Sucre-FONAIAP. 23-24 Marzo. Cumaná, Venezuela
- Bello, R.A. 1987. "Factibilidad de aprovechamiento de la fauna acompañante del camarón en Venezuela".
Congreso Iberoamericano y del Caribe. 8-15 Mayo. Isla de Margarita, Venezuela
- Córdova, E. y Bello, R.A. 1988. "Elaboración de ensilado de pescado a partir de la fauna de acompañamiento del camarón".
Congreso Iberoamericano y del Caribe. 8-15 Mayo. Isla de Margarita, Venezuela

- Gutiérrez, M. y Bello, R.A. 1988. "Estudio sobre la factibilidad de elaboración de ensilado microbiano a partir de pescado proveniente de especies sub-utilizadas".
Congreso Iberoamericano y del Caribe. 8-15 Mayo. Isla de Margarita, Venezuela
- Bello, R.A. 1988. "Aprovechamiento y procesamiento de la cachama (Colossoma macropomum) cultivada en Venezuela".
1ra. Reunión del Grupo de Trabajo sobre Cultivo de Colossoma. 20-25 Junio. Pirassununga, Brasil
- Bello, R.A. 1988. "Especies sub-utilizadas de pescado como fuente potencial para elaboración de alimentos".
VI Seminario Latinoamericano y III Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos. 11-14 Octubre. Bogotá, Colombia
- García, A. y Bello, R.A. 1988. "Influencia de la permeabilidad de las películas de empaque en la conservación de tiburón".
XXXVIII Convención Anual de la ASOVAC. 20-25 Noviembre. Maracay, Venezuela
- Morales, M. y Bello, R.A. 1988. "Evaluación de un producto enlatado a base de tiburón".
XXXVIII Convención Anual de la ASOVAC. 20-25 Noviembre. Maracay, Venezuela
- Viete, C. y Bello, R.A. 1988. "Evaluación de ensilado microbiano de pescado para la alimentación de rumiantes".
XXXVIII Convención Anual de la ASOVAC. 20-25 Noviembre. Maracay, Venezuela
- Ottati, M. y Bello, R.A. 1988. "Evaluación de ensilado microbiano de pescado como suplemento proteico en la alimentación de ganado porcino".
XXXVIII Convención Anual de la ASOVAC. 20-25 Noviembre. Maracay, Venezuela
- Guevara, Y., Bello, R.A. y Montilla, J.J. 1988.

- "Evaluación de ensilado microbiano de pescado en pollos de engorde".
XXXVIII Convención Anual de la ASOVAC. 20-25 Noviembre.
Maracay, Venezuela
- Bello, R.A. 1988. "Situación actual sobre procesamiento y comercialización de la cachama (Colossoma macropomum) cultivada".
XXXVIII Convención Anual de la ASOVAC. 20-25 Noviembre,
Maracay, Venezuela
 - Bello, R.A. 1989. "El procesamiento post-cosecha de los productos de la acuicultura en la planificación del sector".
Reunión Técnica de Planificación en Acuicultura.
Proyecto Regional FAO/ITALIA/AQUILA. 8-12 Marzo,
Caracas, Venezuela
 - Ottati, M. y Bello, R.A. 1989. "Ensilado microbiano de pescado en la alimentación porcina. I. Valor nutritivo del producto en dietas para cerdos en etapa de crecimiento y engorde".
III Congreso Venezolano sobre Ciencias del Mar. 9-13
Octubre. Cumaná, Venezuela
 - Guevara, Y. y Bello, R.A. 1989. "Evaluación de ensilado microbiano de pescado en pollos de engorde".
III Congreso Venezolano sobre Ciencias del Mar. 9-13
Octubre. Cumaná, Venezuela
 - Gutiérrez, M., Bello, R.A. y Martínez, A. 1989.
"Elaboración de ensilado de pescado por vía microbiana". III Congreso Venezolano sobre Ciencias del Mar. 9-13 Octubre. Cumaná, Venezuela
 - Viete, C. y Bello, R.A. 1989. "Evaluación del ensilado de pescado elaborado por vía microbiana como suplemento proteico en la dieta de rumiantes".
III Congreso Venezolano sobre Ciencias del Mar. 9-13
Octubre. Cumaná, Venezuela
 - Cabello, A. y Bello, R.A. 1989. "Producción de sardinas en conservas".
III Congreso Venezolano sobre Ciencias del Mar. 9-13

Octubre. Cumaná, Venezuela

- Cabello, A., Guzmán, R. y Bello, R.A. 1989. "Comercialización de la sardina en el Oriente de Venezuela".
III Congreso Venezolano sobre Ciencias del Mar. 9-13
Octubre. Cumaná, Venezuela

- Morales, M. y Bello, R.A. 1989. "Elaboración de conservas a base de tiburón".
III Congreso Venezolano sobre Ciencias del Mar. 9-13
Octubre. Cumaná, Venezuela

- García, A. y Bello, R.A. 1989. "Aprovechamiento de la carne de tiburón en el desarrollo tecnológico de un producto que aumente su consumo".
III Congreso Venezolano sobre Ciencias del Mar. 9-13
Octubre. Cumaná, Venezuela

- Bello, R.A. 1989. "Posibilidades de utilizar la fauna de acompañamiento del camarón".
III Congreso Venezolano sobre Ciencias del Mar. 9-13
Octubre. Cumaná, Venezuela

- Bello, R.A. 1989. "Problemas que pueden presentarse en una piscifactoría-tecnología post-cosecha".
1er. Encuentro Nacional sobre Piscicultura. 23-28
Octubre. Maracaibo, Venezuela

- Martínez, A., Valderrama, K., Bello, R.A. y Gutiérrez, M. 1989. "Algunos parámetros involucrados en la producción de ensilado por bacterias ácido lácticas".
II Congreso Latinoamericano de Microbiología de Alimentos. 6-10 Noviembre. Caracas, Venezuela

- Ortiz, H. y Bello, R.A. 1989. "Estudio comparativo de la estabilidad de los ácidos grasos en sardina y cachama". XXXIX Convención Anual de la ASOVAC. 19-24
Noviembre. Caracas, Venezuela

- Villapol, E. y Bello, R.A. 1989. "Utilización de la pulpa de cachama (Colossoma macropomum) en la elaboración de un producto tipo hamburguesa".
XXXIX Convención Anual de la ASOVAC. 19-24 Noviembre.

Caracas, Venezuela

- Gutiérrez, M. y Bello, R.A. 1989. "Estudio de la estabilidad de bloques congelados de pulpa de cachama (Colossoma macropomum) con diferentes tratamientos". XXXIX Convención Anual de la ASOVAC. 19-24 Noviembre. Caracas, Venezuela
- Bello, R.A. 1989. "Estrategia y proyección de la investigación en el área de alimentos". Mesa Redonda. XXXIX Convención Anual de la ASOVAC. 19-24 Noviembre. Caracas, Venezuela
- Ottati, M. y Bello, R.A. 1989. "Ensilado microbiano de pescado en la alimentación porcina. I. Valor nutritivo del producto en dietas para cerdos". 2da. Consulta de Expertos sobre Tecnología de Productos Pesqueros en América Latina. 11-15 Diciembre. Montevideo, Uruguay.
- Ottati, M. y Bello, R.A. 1989. "Ensilado microbiano de pescado en la alimentación porcina. II. Evaluación de la canal y caracterización de la carne". 2da. Consulta de Expertos sobre Tecnología de Productos Pesqueros en América Latina. 11-15 Diciembre. Montevideo, Uruguay.
- Bello, R.A., Gutiérrez, M., Ottati, M. y Martínez, A. 1989. "Estudio sobre la elaboración del ensilado de pescado por vía microbiana en Venezuela". 2da. Consulta de Expertos sobre Tecnología de Productos Pesqueros en América Latina. 11-15 Diciembre. Montevideo, Uruguay.
- Guevara, Y. y Bello, R.A. 1989. "Evaluación del ensilado de pescado elaborado por vía microbiana como suplemento proteico en dietas para pollos de engorde". 2da. Consulta de Expertos sobre Tecnología de Productos Pesqueros en América Latina. 11-15 Diciembre. Montevideo, Uruguay.
- Viete, C. y Bello, R.A. 1989. "Evaluación del ensilado de pescado elaborado por vía microbiana como suplemento proteico en dietas de rumiantes".

2da. Consulta de Expertos sobre Tecnología de Productos Pesqueros en América Latina. 11-15 Diciembre. Montevideo, Uruguay.

- Bello, R.A. 1989. "Posibilidades y problemas del procesamiento y comercialización del Colossoma macropomum (cachama) cultivada en Venezuela".
2da. Consulta de Expertos sobre Tecnología de Productos Pesqueros en América Latina. 11-15 Diciembre. Montevideo, Uruguay.
- Gutiérrez, M. y Bello, R.A. 1990. "Utilización de la pulpa de cachama (Colossoma macropomum) congelada en la elaboración de porciones saborizadas y empanizadas".
XL Convención Anual de la ASOVAC. 18-23 Noviembre. Cumaná, Venezuela
- Chiquín, A.J. y Bello, R.A. 1990. "Alternativas en la elaboración de productos congelados a partir de pulpa de cachama (Colossoma macropomum) y sardina (Sardinella aurita)".
XL Convención Anual de la ASOVAC. 18-23 Noviembre. Cumaná, Venezuela
- Mieres, C.A. y Bello, R.A. 1990. "Efecto de la temperatura de almacenamiento sobre la estabilidad de un producto congelado a base de pulpa de cachama (Colossoma macropomum) y curvinata (Macrodon ancyclodon)".
XL Convención Anual de la ASOVAC. 18-23 Noviembre. Cumaná, Venezuela
- Reyes, G., Martínez, R. y Bello, R.A. 1990. "Efecto de la adición de desechos de frutas tropicales sobre la velocidad de producción de ensilado microbiano de pescado".
XL Convención Anual de la ASOVAC. 18-23 Noviembre. Cumaná, Venezuela
- Cabello, A. y Bello, R.A. 1990. "Obtención y acondicionamiento de pulpa de sardina del Nororiente de Venezuela".
XL Convención Anual de la ASOVAC. 18-23 Noviembre. Cumaná, Venezuela

- Rodríguez, L.M., Pascual, M., Martínez, R. y Bello, R.A. 1990. "Ensilados biológicos de pescado a partir de mejillón y residuos de la industria conservera". XL Convención Anual de la ASOVAC. 18-23 Noviembre. Cumaná, Venezuela
- Ortiz, H. y Bello, R.A. 1990. "Influencia del tiempo y la temperatura de almacenamiento sobre la estabilidad de los ácidos polinsaturados en la pulpa de cachama (Colossoma macropomum) y sardina (Sardinella anchovia)". XL Convención Anual de la ASOVAC. 18-23 Noviembre. Cumaná, Venezuela
- Villapol, E. y Bello, R.A. 1990. "Utilización de la pulpa de cachama (Colossoma macropomum) en la elaboración de productos con diferentes sabores". XL Convención Anual de la ASOVAC. 18-23 Noviembre. Cumaná, Venezuela
- Cabello, A. y Bello, R.A. 1990. "Producción de sardinas en conserva". Sextas Jornadas de Tecnología y Economía Pesquera. 6-7 Diciembre. Mar del Plata, Argentina
- Cabello, A. y Bello, R.A. 1991. "Obtención y acondicionamiento de la pulpa de sardina de la región Nor-Oriental de Venezuela". Séptimas Jornadas de Tecnología Pesquera. 5-6 Diciembre. Montevideo, Uruguay
- Bello, R.A. 1992. "Situación actual y necesidades en el manejo, procesamiento, conservación y control de calidad de los productos pesqueros de aguas continentales en América Latina". Cuarta Reunión del Grupo de Trabajo sobre Tecnología Pesquera de la Comisión de Pesca Continental para América Latina (COPESCAL). 25-29 Mayo. Cartagena, Colombia
- Bastidas, G., Valls, J. y Bello, R.A. 1992. "Efecto del proceso de lavado en la calidad de pulpa de sardina". XLIII Convención Anual de la ASOVAC. 15-20 Noviembre.

Caracas, Venezuela

- Carneiro, C., Valls, J. y Bello, R.A. 1992. "Efecto del tripolifosfato de sodio y sacarosa en la estabilidad de pulpa de sardina congelada".
XLII Convención Anual de la ASOVAC. 15-20 Noviembre.
Caracas, Venezuela
- Tomé, E., Levy, A. y Bello, R.A. 1992. "Actividad proteolítica de preparaciones comerciales de bromelina y papaína sobre un sustrato de pescado".
XLII Convención Anual de la ASOVAC. 15-20 Noviembre.
Caracas, Venezuela
- Bello, R.A. 1993. "Recientes tendencias en el aprovechamiento de los recursos pesqueros".
I Taller de Pesca y Acuicultura Marina. Centro de Investigaciones Agropecuarias. Estación Experimental Sucre. FONAIAP. 21-23 Abril. Cumaná, Venezuela
- Bello, R.A. y Cardillo, E. 1993. "Desarrollo de ensilados biológicos a partir de especies sub-utilizadas de pescado".
XLIII Convención Anual de la ASOVAC. 14-19 Noviembre.
Mérida, Venezuela
- Valls, J., Bello, R.A. y Kodaira, M. 1993. "Desarrollo y evaluación de métodos semicuantitativos por cromatografía en capa fina para el análisis de aminas biógenas en sardina".
XLIII Convención Anual de la ASOVAC. 14-19 Noviembre.
Mérida, Venezuela
- Tomé, E., Levy, A. y Bello, R.A. 1993. "Efecto de la adición de diferentes concentraciones de bromelina en la obtención de ensilado".
XLIII Convención Anual de la ASOVAC. 14-19 Noviembre.
Mérida, Venezuela
- Bello, R.A. 1993. "Obtención de ensilados biológicos para la alimentación animal a partir de especies sub-utilizadas de pescado".
Décimo Simposio Científico Tecnológico, Comisión Mixta del Frente Marítimo. 29 Noviembre-3 Diciembre.

Montevideo, Uruguay

- Bello, R.A. 1993. "Integración entre investigación e industria pesquera".
Foro: "Cultivo, Procesamiento y Comercialización de Recursos Pesqueros".
Centro de Investigaciones Agropecuarias y Pesqueras del Estado Sucre. Fondo Nacional de Investigaciones Agropecuarias. 16 Octubre. Cumaná, Venezuela
- Bello, R.A. 1993. "Aprovechamiento integral de los recursos pesqueros".
Foro: "Recursos Pesqueros y su Aprovechamiento".
Escuela de Ciencias Aplicadas del Mar. Universidad de Oriente. Núcleo Nueva Esparta. 01 Noviembre. Isla de Margarita, Venezuela
- Bello, R.A. 1994. "Aprovechamiento no convencional de sardinas y desarrollo de ensilados de pescado".
I Jornadas de Investigación del Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos. U.C.V. 03 al 04 Febrero. Caracas, Venezuela
- Bello, R.A. 1994. "Programas de capacitación en aseguramiento de la calidad de los productos pesqueros". Taller sobre Inspección Sanitaria y Control de Calidad de los Productos Pesqueros. SARPA. 21 al 22 Febrero. Cumaná, Venezuela
- Bello, R.A. 1994. "Implementación de programas de capacitación en inspección y control de calidad de los productos pesqueros".
Taller sobre Inspección Sanitaria y Control de Calidad de los Productos Pesqueros. SARPA. 24 al 25 Febrero. Punto Fijo, Venezuela
- Bello, R.A. 1994. "Recientes avances en la tecnología de elaboración de ensilados biológicos de pescado en Venezuela".
Tercera Consulta de Expertos sobre Tecnología de Productos Pesqueros en América Latina. FAO. 21 al 25 Marzo. Porlamar, Venezuela
- Valls, J., Bello, R.A. y Kodaira, M. 1994. "Evaluación

de los cambios de calidad de sardinas (Sardinella aurita) enteras y descabezadas, almacenadas en contenedores isotérmicos con hielo".

Tercera Consulta de Expertos sobre Tecnología de Productos Pesqueros en América Latina. FAO. 21 al 25 Marzo. Porlamar, Venezuela

- Tomé, E., Levy, A. y Bello, R.A. 1994. "Control de la actividad proteolítica en ensilado de pescado". Tercera Consulta de Expertos sobre Tecnología de Productos Pesqueros en América Latina. FAO. 21 al 25 Marzo. Porlamar, Venezuela
- Martínez, R., Aguilera, N. y Bello, R.A. 1994. "Dinámica microbiana y cambios físico-químicos en ensilados biológicos de pescado elaborados con cultivos lácticos termófilos: Lactobacillus delbreuckii spp. bulgaricus y Streptococcus salivarius spp.". Tercera Consulta de Expertos sobre Tecnología de Productos Pesqueros en América Latina. FAO. 21 al 25 Marzo. Porlamar, Venezuela
- Cabello, A. y Bello, R.A. 1994. "Procesamiento y comercialización de la sardina en Venezuela". Tercera Consulta de Expertos sobre Tecnología de Productos Pesqueros en América Latina. FAO. 21 al 25 Marzo. Porlamar, Venezuela
- Bello, R.A. 1994. "Problemática sobre las posibilidades de procesamiento y comercialización de la cachama (Colossoma macropomum) cultivada en Venezuela". II Taller sobre Peces de Aguas Cálidas. FEDEAGRO-CECOTUP. 13 al 14 Mayo. Acarigua, Venezuela
- Bello, R.A. 1994. "Desarrollo de productos no tradicionales a partir de especies de pescado sub-utilizadas". I Taller sobre Utilización de los Recursos Pesqueros. CECOTUP. 07 al 08 Julio. Cumaná, Venezuela
- Bello, R.A. 1994. "Utilización del ensilado de pescado en la alimentación animal en Venezuela". Reunión-Taller de Especialistas en Tratamiento y Utilización de Desechos de Origen Animal y otros

Desperdicios en la Ganadería. FAO. 05 al 08 Septiembre.
La Habana, Cuba

- Bello, R.A. y Granados, A. 1994. "Evaluación y mejoramiento del pescado seco-salado".
XLIV Convención Anual de la ASOVAC. 13 al 18 Noviembre.
Edo. Falcón, Venezuela
- Bello, R.A. y Gonnella, Y. 1994. "Estudio del efecto del tratamiento térmico sobre el desarrollo del ensilado biológico de pescado".
XLIV Convención Anual de la ASOVAC. 13 al 18 Noviembre.
Edo. Falcón, Venezuela
- Bello, R.A. 1995. "Aspectos básicos sobre la inspección y control de calidad de los productos pesqueros"
Seminario-Taller sobre Control Sanitario de Productos Pesqueros. Servicio Autónomo de los Recursos Pesqueros y Acuícolas del M.A.C. (SARPA). 10 Enero. Caracas, Venezuela
- Bello, R.A. 1995. "Evaluación del pescado seco-salado y tratamiento térmico en el ensilado biológico de pescado".
II Jornadas de Investigación del Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos, U.C.V. 12 al 13 Enero. Caracas, Venezuela
- Bello, R.A. 1995. "Necesidad de aplicación de sistemas de aseguramiento y control de calidad de los productos de la acuicultura"
III Encuentro Nacional de Acuicultura. Universidad Nacional Experimental del Táchira. 15 al 18 Febrero. San Cristóbal, Venezuela
- Molina, Y. y Bello, R.A. 1995. "Caracterización y utilización del corroncho"
III Encuentro Nacional de Acuicultura. Universidad Nacional Experimental del Táchira. 15 al 18 Febrero. San Cristóbal, Venezuela
- Bello, R.A. 1995. "Principios para la elaboración de marinados".
Seminario Promocional de la Red de Agroindustria Rural

en Venezuela. IICA. IUTC. 29 al 31 Marzo. Carúpano, Venezuela

- Bello, R.A., Tomé, E. y Matsunaga, Y. 1995. "Tecnologías artesanales para la conservación del pescado: salado, seco-salado, ahumado y marinado" IV Taller sobre Peces de Aguas Cálidas. CECOTUP, UCLA. 27 al 28 Abril. Barquisimeto, Venezuela
- Bello, R.A., Kodaira, M. y Matsunaga, Y. 1995. "Alternativas de procesamiento para el aprovechamiento de peces de aguas continentales y prácticas sobre tecnologías artesanales para la conservación del pescado salado, seco-salado y ahumado" V Taller Nacional de Piscicultura de Aguas Cálidas. CECOTUP. 15 al 16 Junio. Puerto Ayacucho, Venezuela
- Bello, R.A. y Lima, C. 1995. "Desarrollo de un producto tipo hamburguesa a partir de pulpa de sardina" XLV Convención Anual de la ASOVAC. 20 al 25 Noviembre. Caracas, Venezuela
- Barrero, M. y Bello, R.A. 1995. "Efecto del lavado de la pulpa de sardina con cloruro y bicarbonato de sodio sobre las características físicas, químicas y sensoriales" XLV Convención Anual de la ASOVAC. 20 al 25 Noviembre. Caracas, Venezuela
- Valls, J., Bello, R.A. y Kodaira, M. 1995. "Determinación de aminos biógenos en productos pesqueros enlatados por métodos cromatográficos" XLV Convención Anual de la ASOVAC. 20 al 25 Noviembre. Caracas, Venezuela
- Bello, R.A. 1995. "Fish silage: From Waste to Feed". International Seafood Conference. 13 al 16 Noviembre. Noordwijkerhout, Holanda
- Bello, R.A. 1995. "Round Table Discussion, Conclusions and Recommendations". FAO DANIDA Seminar on Applied Research and Training on Fish Technology in Developing Countries. 17 Noviembre. Leeuwenhorst, Holanda

- Bello, R.A. 1995. "Elaboración artesanal de marinados de mariscos"
Taller sobre Pesca Artesanal. CECOTUP. 06 al 07 Diciembre. Porlamar, Venezuela
- Bello, R.A. 1995. "Aprovechamiento de desechos de pescado para elaborar alimentos para animales"
Taller sobre Pesca Artesanal. CECOTUP. 06 al 07 Diciembre. Porlamar, Venezuela
- Valls, J., Bello, R.A., Kodaira, M. y de Jongh, V. 1996. "Determinación de aminos biógenos y nucleótidos en productos pesqueros por cromatografía líquida de alta eficiencia (HPLC)"
VI Congreso Latinoamericano de Cromatografía. 21 al 25 Enero. Caracas, Venezuela
- Bello, R.A. 1996. "Obtención de ensilado de pescado y aprovechamiento de la pulpa de sardina"
III Jornadas de Investigación del Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos. U.C.V. 07 Febrero. Caracas, Venezuela
- Barrero, M. y Bello, R.A. 1996. "Efecto del lavado con cloruro y bicarbonato de sodio sobre las características físicas y químicas de la pulpa de sardina (*Sardinella aurita*)"
I Congreso Venezolano de Ciencia y Tecnología de Alimentos. 23 al 27 Marzo. Caracas, Venezuela
- Granados, A. y Bello, R.A. 1996. "Tecnología para el procesamiento de pescado seco-salado"
I Congreso Venezolano de Ciencia y Tecnología de Alimentos. 23 al 27 Marzo. Caracas, Venezuela
- Bello, R.A. 1996. "Factibilidad de elaboración de ensilado de pescado"
I Congreso Venezolano de Ciencia y Tecnología de Alimentos. 23 al 27 Marzo. Caracas, Venezuela
- Valls, J., Kodaira, M. y Bello, R.A. 1996. "Optimización de una metodología por cromatografía líquida de alta eficiencia (HPLC), para la determinación de aminos biógenos en pescado y sus

productos"

I Congreso Venezolano de Ciencia y Tecnología de Alimentos. 23 al 27 Marzo. Caracas, Venezuela

- Bello, R.A. y Kodaira, M. 1996. "Utilización del pescado de aguas interiores en Venezuela"
V Reunión del Grupo de Trabajo de la COPESCAL sobre Tecnología Pesquera. 23 al 27 Septiembre. La Asunción, Paraguay
- Bello, R.A. 1997. "Estudio de las posibilidades de aprovechamiento de la fauna de acompañamiento del camarón en Venezuela". Taller Internacional sobre Aprovechamiento de la Fauna de Acompañamiento del Camarón. 23 al 27 Junio. Camagüey, Cuba
- Barrero, M. y Bello, R.A. 1997. "Physical and chemical characteristics of sardine (Sardinella aurita) minced flesh washed with sodium bicarbonate"
27th. WEFTA Meeting. 19 al 22 Octubre. Madrid, España
- Valls, J., Bello, R.A. y Kodaira, M. 1997. "Studies by high-performance liquid chromatography (HPLC) and thin layer chromatography (TLC) of biogenic amines in canned fish products"
27th. WEFTA Meeting. 19 al 22 Octubre. Madrid, España
- Bello, R.A. y Barrero, M. 1997. "Effect of washing sardine (Sardinella aurita) minced flesh with sodium bicarbonate and sodium chloride"
27th. WEFTA Meeting. 19 al 22 Octubre. Madrid, España
- Bello, R.A. 1997. "Aprovechamiento integral de los recursos pesqueros"
III Encuentro Nacional de Estudiantes de Ciencias y Procesos de Alimentos. Universidad de Oriente, Núcleo Nueva Esparta. 23 al 28 Noviembre. Edo. Nueva Esparta, Venezuela
- Bello, R.A. 1998. "Situación actual de investigación en tecnología de productos de origen acuático en el Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos"
3ra. Reunión del Grupo de Trabajo de Investigación en Tecnología y Aseguramiento de la Calidad de los

Productos Pesqueros en Venezuela. 17 al 18 Febrero. Cumaná, Venezuela.

- Bello, R. 1998. "Situación Actual de la Tecnología de Productos pesqueros en América Latina". XVI Congresso Brasileiro de Ciencia e Tecnologia de Alimentos. 15-17 de Julio. Rio de Janeiro, Brasil.
 - Bello, R.A. 1998. "Apoyo extra-universitario a la investigación en tecnología de productos acuáticos" IV Jornadas de Investigación del Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos. U.C.V. 05 Mayo. Caracas, Venezuela.
 - Bello, R. 1998. "Situación del Grupo de Trabajo de Investigación en Tecnología y Aseguramiento de la Calidad en Productos Pesqueros en Venezuela". IV Consulta de Expertos sobre Tecnología de Productos Pesqueros en América latina. 8-11 de Diciembre, Niteroi, Rio de Janeiro, Brasil.
- Bello, R.A. y Lessi, E. 1998. "Programa de Cooperación Bi-nacional Brasil-Venezuela en Tecnología de Productos Pesqueros". IV Consulta de Expertos sobre Tecnología de Productos Pesqueros en América latina. 8-11 de Diciembre, Niteroi, Rio de Janeiro, Brasil.
- Bello, R. A. 1998. "Algunas Consideraciones sobre la relación Universidad-Industria-Estado en Tecnología de Productos Acuícolas en Venezuela". IV Consulta de Expertos sobre Tecnología de Productos Pesqueros en América latina. 8-11 de Diciembre, Niteroi, Rio de Janeiro. Brasil.
 - Barrero, M y Bello, R. 1998. "Evaluación e identificación de los componentes que intervienen en la calidad de la pulpa de sardina (*Sardinella aurita*) lavada con diferentes soluciones". IV Consulta de Expertos sobre Tecnología de Productos Pesqueros en América latina. 8-11 de Diciembre, Niteroi, Rio de Janeiro, Brasil.
 - Bello R.A. 1999. Desarrollo de la tecnología de

productos acuáticos en América Latina. Conferencia técnica. II Congreso Venezolano de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Caracas. 24-28 de Abril.

- Mieres, C.; Chiquín, A. y Bello, R. 1999. Estabilidad de Bloques congelados de pulpa de cachama (*Colossoma macropomun*) y curvinata (*Macrodon ancyclodon*). II Congreso Venezolano de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Caracas. 24-28 de Abril.
- Lessi, E.; Kodaira, M.; Machado, G. Y Bello, R.A. 1999. Cambios post-mortem del matrinxa (*Brycon cephalus*, Gunther, 1869) cultivado en Manaus, Brasil.). II Congreso Venezolano de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Caracas. 24-28 de Abril.
- Barrero, M. y Bello, R. A. 1999. Efecto en la composición de acidos grasos de la pulpa de sardina (*Sardinella aurita*) lavada con una solución de bicarbonato de sodio al 0,5%. II Congreso Venezolano de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Caracas. 24-28 de Abril.
- Chiquín, A.; Mieres, C, y Bello, R. A. 1999. Comportamiento de bloques congelados de una mezcla de pulpa de sardina (*Sardinella aurita*) y cachama (*Colossoma macropomun*) almacenados a dos temperaturas. %. II Congreso Venezolano de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Caracas. 24-28 de Abril.
- Bello, R.A. 1999. Situación de la pesca artesanal y procesamiento artesanal del pescado en Venezuela. Proyecto Piloto Comunitario Europeo de la Pesca Costera Artesanal" Formación sobre la manipulación a bordo de pescado de la costa artesanal".15-24 Mayo. Celeiro, Galicia. España.
- Bello, R.A. 1999. Aprovechamiento de los Recursos

Acuícolas en América Latina. VI Seminario para Jóvenes Periodistas de Latinoamérica, El Caribe y España. 05-11 de Septiembre . Acarigua. Edo. Portuguesa.

- Barrero, M, y Bello, R. 1999. Changes in fatty acids composition of sardine mince flesh washed with sodium bicarbonate solution. 1999 IFT Meeting and Food Expo. 24-28, Julio . Chicago . USA.
- Bello, R.A. 1999. Reduction of Energy Consumption During the Process of Utilization of Fishery Industry Waste. . IV Congreso Internacional sobre Energía, Ambiente e Innovación Tecnológica. 19-14 de Septiembre. Roma. Italia.
- Bello, R.A. 1999. Importancia del estudio y aprovechamiento de moluscos bivalvos en Venezuela. Taller Venezolano sobre aprovechamiento y comercialización de moluscos bivalvos. 24-26 de noviembre, Porlamar, Isla de Margarita.
- Bello, R.A. 2000. Programa de estudios de postgrado latinoamericano en tecnología de productos acuícolas. "2da Convención Internacional de Educación Superior. 7-11 de Febrero. La Habana, Cuba.
- Bello, R. A. 2000. Importancia del Recurso Pequeños Pelágicos en Venezuela y América latina. Taller sobre Evaluación, Tecnología e Industrialización de Pequeños Pelágicos, Pablo Herrera. Cumanà. 06-08 de Diciembre.
- Bello, R. A.; Lessi, E. y Kodaira, M. 2000. Proyecto de investigación amazónico bi-nacional (Brasil-Venezuela) en tecnología de productos pesqueros. Primeras Jornadas de Investigación en el Estado Amazonas. Caracas. 26-29 de Noviembre.
- Kodaira, M. ; Lessi, E.; Machado, G y Bello. R.A. 2000. Desarrollo de rigor mortis y degradación de ATP en *Matrinxa (Brycon sp.)* cultivado en Manaus, Brasil. Primeras Jornadas de Investigación en el Estado Amazonas. Caracas. 26-29 de Noviembre.

- Kodaira, M; Martínez, R.; Valls, J y Bello. R.A. 2000. Efecto de la época de captura sobre los cambios post-mortem en la palometa (*Milossoma sp.*) durante su almacenamiento en hielo. Primeras Jornadas de Investigación en el Estado Amazonas. Caracas. 26-29 de Noviembre.
- Bello, R. A. 2001. Red Iberoamericana en Tecnología de Productos Pesqueros, Capítulo Venezuela. Pesca 2001. Primer Taller Latinoamericano y del Caribe sobre Tecnología Pesquera. La Habana Cuba. 12 al 16 de noviembre.
- Bello, R. A. 2001 Actividades de Extensión en Tecnología de Productos Acuáticos en el ICTA. Congreso Venezolano de Extensión Universitaria. UCV. Caracas. 24 al 26 de octubre.
- Bello, R. A. 2001 Aprovechamiento de los Residuos de la Industria Pesquera. Taller sobre Nuevos Tópicos en el Procesamiento de Pescados y Mariscos. Universidad de Oriente, Núcleo Nueva Esparta. Isla de Margarita. 10 al 12 de Diciembre.

Bello, R.A. y Arispe I. 2002 Sistemas de Cursos Especiales en el Programa Interfacultades de Postgrado en Ciencia y Tecnología de Alimentos de la UCV. Sexta Junta Consultiva sobre el Posgrado en Iberoamérica de la Convención Universidad 2000. La Habana, Cuba. 4 al 9 de Febrero.

Bello, R. A. 2002. Desarrollo de la Tecnología de Alimentos Pesqueros en Venezuela. III Congreso Venezolano de Ciencia y Tecnología de Alimentos y II Congreso Panamericano de Calidad Sanitaria de los Alimentos. Caracas, 29 de Junio al 03 de Julio.

Bello.R.A. 2004. III Ponente en Curso Internacional en Tecnología de Productos Pesqueros. Universidad Nacional Costa Rica. 15 -16 de Abril.

Bello, R. A. 2004. Coordinador y profesor del Curso sobre "Aprovechamiento de Recurso Sardinero del Estado Nueva Esparta". Programa UCV- Gobernación del Estado Nueva Esparta. Isla de Margarita. 12 al 14 de Mayo.

Bello, R. A. 2003 Preservación mediante salazón y secado; Productos ahumados y encurtidos; Hidrolizados como alternativa a la harina de pescado. "Jornadas Iberoamericanas sobre procesamiento de recursos marinos y gestión de calidad en las plantas de elaboración". La Antigua, Guatemala. 14 al 18 de Julio.

Bello, R. A. 2003. II Taller- Curso sobre aprovechamiento integral de los recursos del mar. Museo del Mar RITAP- CYTED. Mar del Plata . Argentina. 13-15 de Agosto

Bello, R. A. 2003. Desarrollo de Ensilados Biológicos de Pescado en Venezuela Primer Taller Regional de Producción y Utilización del Ensilado de Pescado en la Alimentación Animal. Simposio de Acuicultura. ACUACUBA-2003. La Habana, Cuba, 12 al 12 de Septiembre.

Bello, R. A. 2003. Utilización de los Recursos Acuáticos. II Congreso Latinoamericano de Estudiantes de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Maracay. 16 al 20 de Noviembre.

Bello.R.A. 2004. Ponente Curso Internacional: "Controle de Qualidade de Pescado e Tecnologia de Produtos Derivados de Pescado". Instituto Nacional de Pesquisas da Amazonia. Manaus, Brasil. 31 de Mayo al 6 de Junio.

Bello.R.A. 2004. Coordinador y profesor del "Curso - Taller Internacional sobre Tecnología de Moluscos Bivalvos". Universidad de Oriente, Isla de Margarita, 30 de Junio al 2 de Julio.

ASISTENCIA A OTROS EVENTOS Y ACTIVIDADES CIENTIFICAS Y TECNOLOGICAS :

- 1974. Mayo. 1er. Encuentro Nacional de Investigadores e Industriales de Alimentos. Fundación CIEPE. San Felipe, Venezuela
- 1975. 27-28 Febrero. 1º Marzo. "1er. Encuentro Nacional de Ciencias del Mar". Porlamar, Venezuela
- 1975. Invitado por la Empresa Pública de Certificaciones Pesqueras del Perú (CERPER) para observar las instalaciones relacionadas con el procesamiento de productos pesqueros del Perú. Lima, Perú
- 1976. 3-6 Marzo. "27th Annual Meeting of Pacific Fisheries Technologists". Orcas Island, Washington, USA
- 1977. 2-5 Marzo. "28th Annual Meeting of Pacific Fisheries Technologists". Harrison Hot Springs. British Columbia, Canadá, USA
- 1978. 14-15 Marzo. "1978 Seafood Processors Workshop and Technical Conference". Seattle, Washington, USA
- 1979. 7-10 Marzo. "30th Annual Meeting of Pacific Fisheries Technologists". Olympia, Washington, USA
- 1980. 17-24 Agosto. "Seminario de Información Pesquera de la Junta del Acuerdo de Cartagena". Lima, Perú
- 1981. 26-28 Octubre. "Seminario sobre Secado de Frutas y Hortalizas". U.C.V. Caracas, Venezuela
- 1981. 27 Julio-30 Septiembre. "Individual Training Course in the Field of Utilization of Fish Flesh in

Production of High Protein Foods". Nihon University and Tokai Regional Fisheries Research Laboratory. Japón

- 1982. 18-20 Agosto. "Seminario Latinoamericano de Envases Flexibles Esterilizables". Ciudad de México, México
- 1982. 21-22 Agosto. "Reunión Latinoamericana de Acreditamiento de Laboratorios de Pruebas de Envase y Embalaje". Cocoyox, México
- 1983. 19-22 Junio. "43 Annual Meeting and Food Expo of IFT". New Orleans, USA
- 1983. 24-27 Octubre. Simposio: "El Desafío de la Alimentación y Nutrición en la Promoción de la Salud y el Desarrollo Nacional". Caracas, Venezuela
- 1983. 21-23 Noviembre. "Taller Latinoamericano de Postgrado". CONICIT. Caracas, Venezuela
- 1985. 25-27 Febrero. Delegado de la Comisión Venezolana para el "Estudio de la factibilidad de implementar el Programa Bilateral (Venezuela-Colombia) en cultivo y aprovechamiento de cachama", por el Ministerio de Estado para la Ciencia y la Tecnología. Cúcuta, Colombia
- 1985. 2-6 Diciembre. "Taller Internacional sobre Sistemas de Protección de Alimentos". FAO-SAS-PNUD. Ponencia: "Formación de Recursos Humanos y Actividades de Investigación en el Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos de la U.C.V.". Caracas, Venezuela
- 1986. 14-15 Marzo. Foro: "Estratégica en Centros de Investigación y Desarrollo". AVINTI. Maracaibo, Venezuela
- 1986. Abril. "Valorización de Tecnología". INTEVEP. Venezuela
- 1986. 5-17 Octubre. Asistencia Técnica de Cooperación en Tecnología de Alimentos a través de CORDIPLAN a

Nicaragua, Costa Rica y Panamá

- 1986. 27-29 Noviembre. "Propiedades Nutricionales y Terapéuticas del Pescado". Foro Nacional de la Pesca. Cumaná, Venezuela
- 1986. 8-9 Diciembre. "Extracción y utilización de pulpa a partir de especies de pescado sub-utilizadas y cultivadas". Instituto Oceanográfico, Universidad de Sao Paulo. Sao Paulo, Brasil
- 1988. 11 de Abril-6 de Mayo. "Estudio sobre la factibilidad de elaboración de ensilado de pescado y su uso en alimentación animal". Presentado durante el Primer Curso Internacional sobre Tecnología Postcosecha de Productos Acuícolas. Caracas, Venezuela
- 1989. 27 de Marzo al 8 de Abril. Pasantía durante un mes en el Grupo de Tecnología de Productos Pesqueros de la Facultad de Biología de la Universidad de Santiago de Compostela, e industrias procesadoras de productos pesqueros de la zona de Galicia, España
- 1990. 17 de Abril al 12 de Mayo. Pasantía de Investigación en el Laboratorio de Tecnología de Productos Pesqueros de la Facultad de Biología de la Universidad de Santiago de Compostela, España
- 1990. Octubre. "Taller de Inducción sobre Dirección y Administración de los Estudios de Postgrado en la U.C.V.". Caracas, Venezuela
- 1990. "Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología. Región Capital". CONICIT. Caracas, Venezuela
- 1990. 12-16 Noviembre. "Curso-Taller sobre Tecnología de Productos Marinos en Conserva". U.C.V.-U.D.O. Boca del Río, Isla de Margarita, Venezuela
- 1990. 2-7 Diciembre. Foro: Oportunidades de Estudios de Postgrado en Nutrición y otras Disciplinas relacionadas. "Postgrado en Ciencia y Tecnología de Alimentos". I Congreso de Nutricionistas y Dietistas de Venezuela. Caracas, Venezuela

- 1990. Diciembre. "Curso sobre Planificación Situacional para la Dirección Académica de la U.C.V. Caracas, Venezuela
- 1991. 15-16 Abril. Foro: "Historia, Impacto Social y Perspectivas del Postgrado de la Universidad Central de Venezuela". U.C.V. Caracas, Venezuela
- 1991. 8-11 Mayo. "Seminario Nacional sobre Educación de Postgrado". Mérida, Venezuela
- 1993. 26 Febrero. "Reunión de Trabajo del Grupo Técnico de Colossoma y Piaractus de Venezuela". Estación de Piscicultura de la UCLA en Yaritagua. Yaracuy, Venezuela
- 1995. 26-28 Julio. "I Taller Nacional de Estudios de Postgrado en el Area Agrícola y Pecuaria". U.C.V. Maracay, Venezuela
- 1996. 08-09 Febrero. "Grupo Nacional de Trabajo de Investigación en Tecnología y Aseguramiento de la Calidad de los Productos Pesqueros en Venezuela". Cumaná, Venezuela
- 1996. "Elaboración de Agenda de Actividades a realizar en el año 1996" en el marco del Convenio de Cooperación entre Brasil y Venezuela, mediante el Proyecto: "Aprovechamiento tecnológico de los recursos naturales del Amazonas, con miras a la elaboración de alimentos y la utilización de sub-productos". Manaus, Brasil
- 1996. 02-11 Noviembre. Asistencia al "Individual Training Course on Fish Processing Technology". Kanagawa International Fisheries Training Center and Kyoto University. Japón
- 1997. 14-18 Julio. "II Congreso Latinoamericano de Micotoxicología". U.C.V. Maracay, Venezuela
- 1997. 6-10 de Octubre. Instructor del Curso "Tecnología de Productos Pesqueros" SARPA- Gobernación del estado Zulia.

- 1997. 23-27 de Junio. Participante como ponente del "Taller Internacional sobre Aprovechamiento de Fauna de Acompañamiento del Camarón" Camaguey, Cuba.
-
- 1998. 02-09 Mayo. Reunión de Coordinadores (Dr. Edson Lessi, Brasil y Dr. Rafael Bello, Venezuela) para revisión, evaluación y propuestas de renovación del Convenio de Cooperación entre Brasil y Venezuela, en relación al "Aprovechamiento tecnológico de los recursos naturales del Amazonas, con miras a la elaboración de alimentos y la utilización de sub-productos", entre el Instituto Nacional de Pesquisas del Amazonas y el Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos de la U.C.V. Manaus, Brasil
- 1999. 25-28 de Agosto. Reunión para la creación de la Red CYTED en Tecnología de alimentos de origen pesquero. Instituto Politécnico Nacional. Ciudad de México. México.
- 2000. 11-12 de Mayo. Taller: "Agenda Pesca y Acuicultura". CONICIT, FONAIAP, MCT. Cumaná.
- 2000. 9-11 de Octubre. III Reunión Panamericana de los Servicios Nacionales e Instituciones de Inspección y Control de Calidad de Productos Pesqueros. Taller de Verificación de Programas de Pre-requisitos y de Planes HACCP en Industrias Pesqueras. Cartagena, Colombia.
- 2000. 10 de Mayo. Taller para Directores sobre Trámites Administrativos y de Personal. Facultad de Ciencias. UCV. Caracas.
- 2000. Enero. Taller de Inducción sobre Procedimientos Administrativos y Normas Disciplinarias para Personal Directivo.
- 2001.12 al 20 de Octubre. Visita a Universidades españolas para observar sistema de automatización y gerencia de servicios con tarjeta inteligente. Madrid. España.

2001. 29 al 31 de Marzo. Primera Reunión de la Red Iberoamericana de Tecnología de Alimentos Pesqueros del CYTED. Universidad Católica de Valparaíso, Chile.

2001. 4 de Marzo Taller sobre Recetas para un Equipo de Trabajo Exitoso. Coordinación Administrativa. Facultad de Ciencias. UCV. Caracas

2001. 16 -27 de Abril. Taller de Inducción sobre Trámites Administrativos. Coordinación Administrativa. Facultad de Ciencias. UCV. Caracas.

2001. 26-27 de Abril. Coordinador del Encuentro Nacional de Investigadores en Ciencia y Tecnología de Alimentos de los Recursos Acuáticos. Universidad de Oriente, Isla de Margarita.

2001. 28 de Mayo- 08 de Junio. Coordinador de Curso Especial de Postgrado CYTED-RITAP sobre Avances en Tecnología de Productos Acuáticos. UCV. Caracas.

2001. 7-9 de Febrero. Primer Foro Nacional de Pescadores Artesanales. Porlamar. Isla de Margarita.

2002. 5-8 de Marzo. Encuentro Innovación y Tecnología Alimentaria, Unión Europea- América Latina. Barcelona. España.

2002. 5 y 6 de Septiembre. Ponente en el Taller sobre Gestión de Calidad y Tratamiento de los Residuos de la Industria Pesquera. Ciudad de Panamá. Panamá.

2002. 24-25 de Enero. Coordinador del Segundo Encuentro Nacional de Investigadores en Ciencia y Tecnología de Alimentos de los Recursos Acuáticos. Universidad de Oriente, Núcleo Nueva Esparta, Isla de Margarita.

2002. 29-31 de Mayo. Coordinador del Taller sobre Aprovechamiento e Industrialización de Atún y otros Grandes Pelágicos. Instituto Universitario de Tecnología de Cumaná. Edo. Sucre. Cumaná.

2002. 28 al 30 de Octubre. Coordinador por América Latina del Simposium: en Memoriam al Dr. Francisco

López Capont, El Futuro de la Industria Pesquera en un Mundo Globalizado. Universidad de Santiago de Compostela España.

2002. Coordinador del Taller sobre Aprovechamiento Integral de los Recursos Pesqueros a Nivel Artesanal en el Estado Nueva Esparta. UCV- UDO. Isla de Margarita. 21-22 de Noviembre.

2002. Bello, R.A. y Arispe I . "Sistema de Cursos Especiales en el Programa Interfacultades de Postgrado en Ciencia y Tecnología de Alimentos de la UCV". Sexta Junta Consultiva sobre el Posgrado en Iberoamérica de la Convención Universidad 2002". La Habana, Cuba. 4 al 9 de Febrero.

2002. Bello, R. A. y Canestrari, M. 2002. Encuentro Innovación y Tecnología Alimentaria: Unión Europea-América Latina. Barcelona, España. 5-8 de marzo.

2002. Bello, R.A. Desarrollo de la Tecnología de los Alimentos Pesqueros en Venezuela. III Congreso Venezolano de Ciencia y Tecnología de Alimentos y II Congreso Panamericano de Calidad Sanitaria de los Alimentos. Caracas, 29 Junio al 03 de Julio.

2003. 14-18 de Julio. Ponente en las Primeras Jornadas Iberoamericanas sobre Procesamiento de Recursos Marinos y Gestión de Calidad Integrada en las Plantas de Elaboración. Ciudad de Guatemala. Guatemala.

2003. Bello, R. A. Coordinador y Profesor del Curso sobre "Tratamiento de los Recursos Pesqueros". Proyecto Nueva Esparta-UCV. Porlamar. 5-8 de Noviembre

2004. Reunión de Coordinación de La Red Iberoamericana de Tecnología de Alimentos Pesqueros (RITAP) del CITED. Punta Arenas. Costa Rica. 17 de abril.

2004. Reunión Anual de la "Red Iberoamericana de Tecnología de Alimentos Pesqueros", capítulo Venezuela, Isla de Margarita 29 de Junio

PUBLICACIONES:

- Bello, R.A. y Luna, G. 1971. "Evaluación y mejoramiento de la calidad del cazón (Familia Cacharhidae) salado en Venezuela". Archivos Latinoamericanos de Nutrición 21(4)
- Bello, R.A. and Pigott, G.M. 1979. "A new approach to utilizing minced fish flesh in dried products". J. Food Science 44(2): 355-358, 362
- Bello, R.A. and Pigott, G.M. 1980. "Dried fish patties: storage stability and economic considerations". J. of Food Processing and Preservation 4: 247-260
- Bello, R.A., Luft, J.H. and Pigott, G.M. 1981. "Improved histological procedure for microscopic demonstration of related changes in fish muscle tissue structure during holding and freezing". J. Food Science 46(3): 493-504
- Bello, R.A., Luft, J.H. and Pigott, G.M. 1982. "Ultrastructural study of skeletal fish muscle after freezing at different rates". J. Food Science 47(5): 1389-1394
- Quezada, O. y Bello, R.A. 1984. "Factibilidad de empleo de diferentes agentes adhesivos para el desarrollo de productos a base de carne deshuesada de pescado". Archivos Latinoamericanos de Nutrición 34(1): 169-188
- Bello, R.A. y Sierra, G. 1984. "Utilización de la carne deshuesada de pescado en la elaboración de productos secos". Archivos Latinoamericanos de Nutrición 34(3): 500-512
- Rodríguez, M., Borges, M., Gil, W. y Bello, R.A. 1984. "Efecto de antioxidantes sobre la carne deshuesada de

especies de pescado subutilizadas". Revista Ingeniería Pesquera, Año 4, Vol. 4(1-2): 8-25

- Gil, W., Rodríguez, M., Borges, M. y Bello, R.A. 1985. "Efecto del proceso de deshuesado mecánico sobre la estabilidad de las grasas en tres especies de pescados tropicales almacenados a -10°C ". Archivos Latinoamericanos de Nutrición 35(2): 337-346
- Bello, R.A. 1985. "Necesidades de la industria pesquera y el rol de los institutos de investigación". FAO. Informe de Pesca (340). Supl. 303, pp. 273-282
- Córdova, E. y Bello, R.A. 1986. "Obtención de ensilado a partir de la fauna de acompañamiento del camarón". Archivos Latinoamericanos de Nutrición 36(3): 522-535
- Acosta, J. y Bello, R.A. 1987. "Elaboración y evaluación de porciones de pescado a partir de especies integrantes de la fauna de acompañamiento del camarón". Archivos Latinoamericanos de Nutrición 37(3): 560-577
- Bello, R.A. 1987. "Utilization of shrimp by-catch in Venezuela". INFOFISH International (6): 23-24
- Rodríguez, L. y Bello, R.A. 1987. "Evaluación de la calidad de bloques congelados de pulpa de pescado durante su almacenamiento". Archivos Latinoamericanos de Nutrición 37(2): 351-363
- Sena, C. y Bello, R.A. 1988. "Elaboración de pastas para untar a partir de especies de pescado pertenecientes a la fauna de acompañamiento del camarón". Archivos Latinoamericanos de Nutrición 38(4): 865-882
- Bello, R.A. 1988. "Research activities related to minced fish flesh from fatty fish in Venezuela". In: Fatty Fish Utilization Upgrading from Feed to Food Proceedings of a National Technical Conference. UNC Sea Grant College Publication-UNC-SG-88-04. Edited by Nancy Davis. pp. 371-382

- Martínez, A., Ramírez, L. y Bello R.A. 1989. "Microbial deterioration of lamparosa (Vomer setapinnis) stored at 2°C". Biodeterioration Research II. pp. 175-186

- Bello, R.A., González, L., La Grave, Y., Pérez, L., Prada, N., Salaya, J.J. y Santacana, J. 1989. "Monografía sobre el cultivo de la cachama (Colossoma macropomum) en Venezuela". En: "Cultivo del Colossoma". Ed. Hernández, A. Red Regional de Entidades y Centros de Acuicultura en América Latina. SUDEPE, COLCIENCIAS, CIID-Canadá. Colombia

- Bello, R.A. 1989. "Aprovechamiento de especies de pescado de fondo sub-utilizados mediante la obtención de pulpa". FAO. Informe de Pesca N° 421. Suplemento FIIU/R421 (Suplem.) pp.49-54

- Ottati, M., Gutiérrez, M. y Bello, R.A. 1990. "Estudio sobre la factibilidad de elaboración de ensilado microbiano a partir de pescado proveniente de especies sub-utilizadas". Archivos Latinoamericanos de Nutrición 40(3): 865-882

- Rodríguez, T., Montilla, J.J. y Bello, R.A. 1990. "Ensilado de pescado a partir de la fauna de acompañamiento del camarón. I. Elaboración y evaluación biológica". Archivos Latinoamericanos de Nutrición 40(3): 426-438

- Rodríguez, T., Montilla, J.J. y Bello, R.A. 1990. "Ensilado de pescado a partir de la fauna de acompañamiento del camarón. I. Elaboración y evaluación biológica". Archivos Latinoamericanos de Nutrición 40(3): 426-438

- Ottati, M. y Bello, R.A. 1990. "Ensilado microbiano de pescado en la alimentación porcina. I. Valor nutritivo del producto en dietas para cerdos". ALIMENTARIA (211): 37-44

- Ottati, M. y Bello, R.A. 1990. "Ensilado microbiano de pescado en la alimentación porcina. II. Evaluación de la canal y caracterización de la carne". ALIMENTARIA

(212): 109-113

- Bello, R.A. 1990. "Especies sub-utilizadas de pescado como fuente potencial para la elaboración de alimentos". Revista ALIMENTOS (Chile) (en prensa)
- Gutiérrez, M. y Bello, R.A. 1991. "Estudio sobre la factibilidad de elaboración de productos congelados a partir de la pulpa de pescado proveniente de especies sub-utilizadas". Tecnología de Alimentos Pesqueros. OLDEPESCA (4): 21-34
- Guevara, Y., Bello, R.A. y Montilla, J.J. 1991. "Evaluación del ensilado de pescado elaborado por vía microbiana, como suplemento proteico en dietas para pollos de engorde". Archivos Latinoamericanos de Nutrición 41(2): 246-256
- Reyes, G., Martínez, R., Rodríguez, L.M., Bello, R.A. y Pascual, C. 1991. "Efecto de la adición de desechos de frutas tropicales sobre la velocidad de producción de ensilado microbiano de pescado". ALIMENTARIA (219): 99-108
- Martínez, R., Pascual, C. y Bello, R.A. 1991. "Elaboración de ensilados biológicos de pescado en Venezuela y España". ALIMENTARIA (221): 43-49
- Ortiz, H. y Bello, R.A. 1991. "Composición y estabilidad de los ácidos grasos de la pulpa de cachama y sardina durante el almacenamiento en congelación". Archivos Latinoamericanos de Nutrición 42(4): 460-466
- Bello, R.A. y Fernández, Y. 1992. "Evaluación del ensilado biológico de pescado en pollos de engorde". Archivos Latinoamericanos de Nutrición (en prensa)
- Bello, R.A. y Brito, L. 1992. "Obtención de ensilado biológico de desechos de pescado". Archivos Latinoamericanos de Nutrición (enviado a su publicación)
- Bello, R.A. y Gil, W. 1992. "Evaluación y

aprovechamiento de la cachama cultivada, como fuente de alimento". FAO Documento de Campo N° 2. Proyecto AOUILA II GCP/RLA/102/ITA. FAO. p. 1-113

- Bello, R.A., Gutiérrez, M., Ottatti, M. y Martínez, A. 1992. "Estudio sobre la elaboración de ensilado de pescado por vía microbiana en Venezuela". FAO. Informe de Pesca N° 441 Suplemento. FIIU/R441 (Supl.). p. 1-17
- Ottati, M., y Bello, R.A. 1992. "Ensilado microbiano de pescado en la alimentación porcina. I. Valor nutritivo del producto en dietas para cerdos". FAO. Informe de Pesca N° 441 Suplemento. FIIU/R441 (Supl.). p. 69-79
- Ottati, M. y Bello, R.A. 1992. "Ensilado microbiano de pescado en la alimentación porcina. II. Evaluación de la canal y caracterización de la carne". FAO. Informe de Pesca N° 441 Suplemento. FIIU/R441 (Supl.). p. 80-87
- Viete, C. y Bello, R.A. 1992. "Evaluación del ensilado de pescado elaborado por vía microbiana como suplemento proteico en la dieta de rumiantes". FAO. Informe de Pesca N° 441 Suplemento. FIIU/R441 (Supl.) p. 99-106
- Guevara, Y., Bello, R.A. y Montilla, J.J. 1992. "Evaluación del ensilado de pescado, elaborado por vía microbiana como suplemento proteico en dietas para pollos de engorde". FAO. Informe de Pesca N° 441 Suplemento. FIIU/R441 (Supl.) p. 107-114
- Bello, R.A. 1992. "Problemática sobre las posibilidades de procesamiento y comercialización de la cachama (*Colossoma macropomum*) cultivada en Venezuela". FAO. Informe de Pesca N° 441 Suplemento. FIIU/R441 (Supl.) p. 299-302
- Bello, R.A., Cardillo, E. y Martínez, R. 1993. "Estudio sobre la elaboración de ensilado microbiano a partir de pescado eviscerado". Archivos Latinoamericanos de Nutrición 43(3)
- Bello, R.A., Cardillo, E. y Martínez, R. 1993. "Estudio del efecto de la adición de enzimas vegetales en la

elaboración de ensilado biológico de pescado". Archivos Latinoamericanos de Nutrición 43(3)

- Bello, R.A. 1993. "Informe de la Primera Etapa de la Misión en Manipuleo, Conservación y Procesamiento de Productos Pesqueros. FAO. Programa de Cooperación Técnica. Capacitación en Pesca Artesanal. Nicaragua". FAO. Documento de Campo N° 1. FI:TCP/NIC/2355. Roma, Italia
- Bello, R.A. 1993. "Informe de la Segunda Etapa de la Misión en Manipuleo, Conservación y Procesamiento de Productos Pesqueros. FAO. Programa de Cooperación Técnica. Capacitación en Pesca Artesanal. Nicaragua". FAO. Documento de Campo N° 2. FI:TCP/NIC/2355. Roma, Italia
- Bello, R.A. 1994. "Situación actual y necesidades en el manejo, procesamiento, conservación y control de calidad de los productos pesqueros de aguas continentales en América Latina". FAO. Informe de Pesca N° 476. Suplemento: 1-7. Roma, Italia
- Bello, R.A. y Brito, L. 1994. "Obtención de ensilados biológicos de desechos de pescado". Archivos Latinoamericanos de Nutrición 44(4): 264-271
- Cabello, A. y Bello, R.A. 1994. "Procesamiento y comercialización de la sardina en Venezuela". FONAIAP-DIVULGA, N° 46: 34-38
- Bello, R.A. y Fernández, Y. 1995. "Evaluación del ensilado biológico de pescado en pollos de engorde". Archivos Latinoamericanos de Nutrición 45(2): 134-139
- Tomé, E., Levy, A. y Bello, R.A. 1995. "Control de la actividad proteolítica en ensilados de pescado". Archivos Latinoamericanos de Nutrición 45(4): 317-321
- Bello, R.A. y Cardillo, E. 1995. "Desarrollo de ensilados biológicos a partir de especies subutilizadas de pescado". Archivos Latinoamericanos de Nutrición (enviado para su revisión)

- Cabello, A. y Bello, R.A. 1995. "Procesamiento y comercialización de la sardina en Venezuela". FAO, Informe de Pesca N°. Tercera Consulta de Expertos en Tecnología de Productos Pesqueros en América Latina. Roma, Italia
- Martínez, R., Aguilera, N. y Bello, R.A. 1995. "Dinámica microbiana y cambios físico-químicos en ensilados biológicos de pescado elaborados con cultivos lácticos termófilos: Lactobacillus delbreuckii spp. bulgaricus y Streptococcus salivarius spp. thermophilus". FAO, Informe de Pesca N°. Tercera Consulta de Expertos en Tecnología de Productos Pesqueros en América Latina. Roma, Italia
- Tomé, E., Levy, A. y Bello, R.A. 1995. "Control de la actividad proteolítica en ensilado de pescado". FAO, Informe de Pesca N°. Tercera Consulta de Expertos en Tecnología de Productos Pesqueros en América Latina. Roma, Italia
- Valls, J., Bello, R.A. y Kodaira, M. 1995. "Determinación de aminas biógenas y nucleótidos por cromatografía líquida de alta eficiencia (HPLC) en muestras de sardinias (Sardinella aurita)". FAO, Informe de Pesca N°. Tercera Consulta de Expertos en Productos Pesqueros en América Latina. Roma, Italia
- Bello, R.A. y Granados, A. 1996. "Evaluación físico-química del pescado seco-salado en Venezuela". Archivos Latinoamericanos de Nutrición 46(2): 154-158
- Bello, R.A. 1996. "Recientes avances en tecnología de elaboración de ensilados de pescado": FAO, Informe de Pesca N° FIIU/R 538, Suplemento. Tercera Consulta de Expertos en Tecnología de Productos Pesqueros. Roma, Italia
- Bello, R.A. 1997. Experiencias con ensilado de pescado. En: "Tratamiento y Utilización de Residuos de Origen Animal, Pesquero y Alimenticio en la Alimentación Animal". Estudio FAO, Producción y Sanidad Animal, N°

143, pp. 1-13. Publicaciones FAO, Roma 1997

- Bello, R. 1998. Estudio de las posibilidades de aprovechamiento de la fauna de acompañamiento del camarón en Venezuela. Informe Del Taller Regional sobre La Utilización de la Fauna de Acompañamiento del Camarón (FAC). Centro de Investigaciones Pesqueras de Cuba. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación. FAO. Roma. Italia. pp. 22-26.

- Bello, R.A. 1999. Reduction of energy consumption during the process of utilization of fishery industry waste. Proceedings of "4th International Congress of Energy, Environment and Technological Innovation". 19-24, September, Rome, Italia.

Valls, J.; Bello, R. Y Kodaira, M. 1999. Validation of liquid chromatography analysis of biogenic amines in canned fish products. Journal of Aquatic Food Product Technology. Vol8(3);79-91.

Bello R.A. 1999. Desarrollo de la tecnología de productos acuáticos en América Latina. Memorias del II Congreso Venezolano de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Caracas. 24-28 de Abril.

- Bello, R.A. 1999. Importancia del estudio y aprovechamiento de moluscos bivalvos en Venezuela. Memorias del Taller Venezolano sobre aprovechamiento y comercialización de moluscos bivalvos. 24-26 de noviembre, Porlamar, Isla de Margarita.

Barrero, M. Y Bello, R.A. 2000. Cambios en la Composición de los ácidos grasos de la pulpa de sardina (*Sardinella aurita*) lavada con una solución de bicarbonato de sodio al 0,5%. Revista Científica. FCV-LUZ. No. 3, 230-239.

- Bello, R.A. 2000. Programa de Postgrado Latinoamericano en Tecnología de Productos acuícolas. Memorias de la 2da. Convención Internacional de Educación Superior. 7-11 febrero. Habana Cuba.
- Bello, R. A. y Morales M. 2000. Editores de las Memorias del Taller "Evaluación, Tecnología e Industrialización de Pequeños Pelágicos". UCV. Facultad de Ciencias. ICTA. Caracas. Venezuela.
- Barrero, M. y Bello, R. A. 2000. Characterization of sardine minced flesh (*Sardinella aurita*) washerd with different solutions. Journal of Acuatic Food Product Technology.: Volumen 9 No.3;105-114.
- Bello, R.A. 2000. Importancia del Recurso pequeños pelàgicos en Venezuela y América latina. Memorias del Taller: Evaluación ,Tecnología e Industrialización de Pequeños Pelàgicos, Pablo Herrera. Universidad Central de Venezuela. Facultad de Ciencias. pp. 6-15.
- Valls, J.,Bello, R.A. Kodaira, M. 2001. Validation of Liquid Chromatography Analisis of ATP-Related Compounds in Sardines. Journal of Acuatic Food Product Technology. 10(3)67-18.
- Barrero, M y Bello, R. 2001 Efecto de la congelación a -40°C en los ácidos grasos de la pulpa de sardina (*Sardinella aurita*) lavada con una solución de bicarbonato de sodio al 0,5%. Revista Científica, FCV-LUZ/Vol.XI, N°3, 230-239.
- Valls, J.E.; Bello, R.A. and Kodaira, M.S. 2002. Semiquantitative Analysis by Thin-Layer Chromatography (TLC) of Biogenic Amines Dried, Salted and Canned Fish Products. Journal of Food Quality. Vol. 25;2;165-176.
- Bello, R.A.; Morales M. Y Sánchez. A. 2002. Memorias del Taller: Aprovechamiento e Industrialización de Atún y otros Grandes Pelágicos. C.D.

Bello, R.A.; Morales M. Y Sánchez A. 2002. Memorias

del Segundo Encuentro Nacional de Investigadores en Tecnología de Alimentos de los Recursos Acuáticos.

Valls, J. E.; Bello, R.A.; and Kodaira M.S. 2002.
Semiquantitative Analysis by Thin-Layer Chromatography (TLC) of Biogenic Amines Dried, Salted and Canned Fish Products. Journal of Food Quality. Vol.25;2;165-176.

Bello, R A, Morales M. y Sánchez, A.. 2002. Memorias del Taller: Aprovechamiento e Industrialización de Atún y otros Grandes Pelágicos. CD.

Bello, R. A ; Morales M. Y Sánchez Arcángel. 2002.
Memorias de Segundo Encuentro Nacional de Investigadores en Tecnología de Alimentos de los Recursos Acuáticos.

Bello, R. A y Cifuentes, A. 2002.. "Gestión de Calidad y Tratamiento de Residuos de la Industria Pesquera". Ciudad de Panamá. Panamá. 5 y 6 de Septiembre.

- Bello. R. A. 2005. Coordinación y ponente del Taller de capacitación sobre el manejo de los productos pesqueros en comunidades artesanales del Estado Nueva Esparta. 17-21 de Enero.
- Bello.R.A. 2005. Coordinador y ponente del Curso-Taller Internacional: "Alimentos de Origen de la Pesca y Acuicultura, Un Reto para el Futuro". 2 al 4 de Noviembre. Isla de Margarita
- Bello, R. A. 2005. Fundamentos para el Manejo y Transformación de los Recursos Marinos. Porlamar, Isla de Margarita, del 14 al 16 de junio.
- Bello. R. A. 2006. Coordinador y ponente del Foro: "Situación Pesquera en el Estado Nueva Esparta". Isla de Margarita 14 de noviembre

OTRAS PUBLICACIONES:

- Bello, R.A. 1970. "Estudio sobre la calidad y mejoramiento del pescado salado en Venezuela". Tesis de Licenciado en Biología. Facultad de Ciencias. Universidad Central de Venezuela. Caracas, Venezuela
- Bello, R.A. 1974. "Congelación de pargo (Lutjanus bucanella) y Carite (Scomberomorus maculatus) por inmersión en nitrógeno líquido y por placas de doble contacto". Trabajo de Ascenso. Facultad de Ciencias. Universidad Central de Venezuela. Caracas, Venezuela
- Bello, R.A. 1977. "Developing a dried fish product suitable for use in Venezuela". Tesis de Master of Science. University of Washington, USA
- Bello, R.A. y Pigott, G. 1979. "Aprovechamiento de especies de pescado sub-utilizados mediante un producto seco". Memorias del Primer Simposio Internacional de Educación y Organización Pesqueros. Departamento de Pesca. México. Vol. 3.3. pp. 1-10
- Bello, R.A. 1980. "Study of histological changes in the skeletal fish muscle due to freezing and postmortem conditions". Tesis de Ph.D. University of Washington, USA
- Bello, R.A. 1980. "El secado natural de pescado como forma de reducir el consumo de energía". Memorias del Symposium Energía e Industrias Agrícolas y Alimentarias. Ministerio de Agricultura de España (C.I.I.A.) (I.U.F.S.T.) Tema 1-B: Secado. Madrid, España
- Bello, R.A. 1981. "Present status of seafood technology in Venezuela". Proceedings for the Sixth Annual Tropical and Subtropical Fisheries Technological Conference of the Americas. Texas A & M University. Sea Grant College Program. TAMU-SG-82-101. pp. 10-14
- Garcés, M., Bello, R.A., Carreño, R., Mosqueda, M. y

- Rey, J.L. 1982. "Datos experimentales e informes para laboratorio de análisis de Alimentos". Departamento de Tecnología de Alimentos. Facultad de Ciencias. Universidad Central de Venezuela. Caracas, Venezuela
- Bello, R.A. 1982. "Situación de la normalización de envases de plástico para productos alimenticios en Venezuela". Memorias de los Seminarios Latinoamericanos y del Caribe de Envases y Embalajes en la Industria Alimentaria. Laboratorios Nacionales de Fomento Industrial (LANFI). México. pp. 155-163
 - Bello, R.A. 1982. "Industria e investigación en el sector alimentos en Venezuela". Memorias del Congreso Latinoamericano de Procesamiento y Envasado de Alimentos. ALIMENTEC 82. Laboratorios Nacionales de Fomento Industrial (LANFI). México. pp. 103-108
 - Bello, R.A. 1985. Informe Técnico del Proyecto S1-1308: "Aprovechamiento de la fauna de acompañamiento del camarón". CONICIT. Caracas, Venezuela
 - Bello, R.A. 1986. "Aprovechamiento de la fauna de acompañamiento del camarón en la elaboración de productos alimenticios". Trabajo de Ascenso. Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Universidad Central de Venezuela. Caracas, Venezuela
 - Córdova, E. y Bello, R.A. 1990. "Procesamiento y evaluación de ensilado de pescado a partir de la fauna de acompañamiento de camarón". Revista Avance, Ministerio de Educación, N° 2. pp. 24-29
 - Bello, R.A. 1991. "Necesidad de una red de información y cooperación técnica en América Latina". Editorial del Suplemento para América Latina del Fish Tech News. N° 1. FIIU. FAO. Roma, Italia
 - Bello, R.A. 1991. "Lecture notes on fish salting, drying, smoking and mincing". FAO/DANIDA Regional Training Course on Fish Technology and Quality Control for English-Speaking Caribbean Countries and Suriname

- Bello, R.A. 1991. "Artisanal production of marinated shellfish in tropical countries". FAO/DANIDA Regional Training Course in Fish Technology and Quality Control for English-Speaking Caribbean Countries and Suriname
- Bello, R.A. 1991. "Biological fish silage in Latin America". FAO/DANIDA Regional Training Course on Fish Technology and Quality Control for English-Speaking Caribbean Countries and Suriname
- Bello, R.A. 1992. "Investigación y desarrollo". Editorial del Suplemento para América Latina del Fish Tech News. N° 2. FIIU, FAO. Roma, Italia
- Bello, R.A. 1992. "Recientes tendencias en el aprovechamiento de productos pesqueros". Edición Especial de la Revista de la Universidad de Guayaquil, Ecuador
- Bello, R.A. 1992. "Importancia del vínculo entre investigación e industria". Editorial del Suplemento para América Latina del Fish Tech News. N° 3. FIIU, FAO. Roma, Italia
- Bello, R.A. 1993. Informe Parcial del Proyecto del CDCH-UCV: "Estudio sobre la utilización de la pulpa de sardina en la elaboración de alimentos". Caracas, Venezuela.
- Bello, R. 1997. Informe final del Proyecto de Investigación No. 03.332383.93. "Estudio sobre la utilización de la pulpa de sardina en la elaboración de alimentos". Ante el CDCH.
- Bello, R.A. 1999. Importancia del estudio y aprovechamiento de los moluscos bivalvos en Venezuela. Memorias del Taller Venezolano sobre aprovechamiento y comercialización de moluscos bivalvos. Isla de Margarita. 25-27 de Noviembre.

Bello, R. A. y Morales M. 2000. Editores. "Memorias del Taller: Evaluación, Tecnología e Industrialización de Pequeños Pelágicos, Pablo Herrera". Universidad Central de Venezuela. Facultad de Ciencias . Instituto

de Ciencia y tecnología de Alimentos.

- **ACTIVIDADES DIVULGATIVAS:**

- Bello, R.A. 1984. Programa de televisión. 30 minutos. Serie: "Personajes y Profesionales". División de Tecnología Educativa. Ministerio de Educación. Caracas, Venezuela
- Bello, R.A. 1984. Programa de televisión. 30 minutos. Serie: "Independencia, Ciencia y Tecnología". División de Tecnología Educativa. Ministerio de Educación. Caracas, Venezuela
- Bello, R.A. 1984. "Recursos humanos en tecnología de alimentos". Artículo en el Diario "El Mundo". 24 de Noviembre. Caracas, Venezuela
- Bello, R.A. 1985. "Desarrollo de la ciencia y tecnología de alimentos en Venezuela". Conferencia en el CONICIT. 18 de Abril. Caracas, Venezuela
- Bello, R.A. 1985. "Alimentos: Producción vs Preservación". Artículo en el Diario "El Mundo". 23 de Abril. Caracas, Venezuela
- Bello, R.A. 1985. Foro: "Ciencia y tecnología de alimentos: la alternativa para combatir el hambre y la desnutrición". FEDECAMARAS. 11 de Julio. Caracas, Venezuela
- Bello, R.A. 1987. Curso sobre "Elaboración casera de encurtidos de mariscos". EXPOALIMENTOS 87. Zona Rental. Plaza Venezuela. Julio. Caracas, Venezuela
- Bello, R.A. 1987. "Preservación de alimentos envasados en el hogar". Club Puerto Azul. 10 de Septiembre. Caracas, Venezuela
- Bello, R.A. 1993. Conferencia: "Producción y comercialización pesquera mundial". Escuela de Ciencias

Aplicadas del Mar. UDO. Isla de Margarita, Venezuela

- Bello, R.A. 1994-1996. Editorial del NotICTA, Boletín Informativo del Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos, U.C.V.. Caracas, Venezuela
- Bello, R.A. 1995. "Tecnologías artesanales para el procesamiento de productos pesqueros".
- Bello, R.A. 1995. "Tecnologías artesanales para el procesamiento de productos pesqueros". NotICTA, N° 5
- Bello, R.A. 1996. "Por qué un postgrado en alimentos". NotICTA, N° 6

PROYECTOS DE INVESTIGACION DIRIGIDOS Y/O PARTICIPADO:

- "Aprovechamiento de la fauna de acompañamiento del camarón en la elaboración de alimentos"
- "Utilización del tiburón en el desarrollo de productos alimenticios"
- "Aprovechamiento de la cachama (Colossoma macropomum) cultivada"
- "Desarrollo de ensilados biológicos a base de residuos de pescados"
- "Evaluación del pescado seco-salado en Venezuela"
- "Congelación de pescado por diferentes métodos"
- "Aprovechamiento de la sardina mediante la utilización de su pulpa para la elaboración de productos alimenticios"
- "Estudio sobre la utilización de la pulpa de sardina para la elaboración de alimentos"
- "Optimización del proceso de elaboración de ensilado"

microbiano de pescado"

- "Aprovechamiento integral de los recursos pesqueros sub-utilizados en Venezuela"

PAISES VISITADOS EN RELACION A ACTIVIDADES VINCULADAS CON LA TECNOLOGIA DE ALIMENTOS, FUNDAMENTALMENTE DE ORIGEN PESQUERO:

- Canadá
- U.S.A.
- Japón
- Ecuador
- España
- México
- Colombia
- Perú
- Chile
- Brasil
- Uruguay
- Argentina
- Costa Rica
- Panamá
- Paraguay
- Nicaragua
- Cuba
- Ecuador
- Trinidad & Tobago
- Italia
- Holanda

ACTIVIDAD EDITORIAL:

- Editor del "Suplemento para América Latina del Fish Tech News". División de Industrias Pesqueras, Departamento de Pesca. Roma, Italia
- Miembro del Grupo Editorial del "Journal of Aquatic

Food Products Technology". Food Products Press. The Haworth Press, Inc. New York, USA

- Co-Editor del "Suplemento al Informe de la Segunda Consulta de Expertos sobre Tecnología de Productos Pesqueros en América Latina". Diciembre 1989. Montevideo, Uruguay. FAO Informe de Pesca N° 441 Suplemento, FIIU/R441. 1992
- Miembro del Grupo Editorial del "Fish Tech News". Editado por FAO/DANIDA, GCP/INT/321/DEN, FAO, FIIU. Roma, Italia

ARBITRO EVALUADOR DE:

- Archivos Latinoamericanos de Nutrición
- Acta Científica Venezolana (Editor de Campo)
- Acta Científica Venezuéllica
- Boletín del Instituto Oceanográfico, Universidad de Oriente
- C.D.C.H.-U.C.V.
- ASOVAC
- Proyectos del CONICIT
- Miembro del Grupo Editorial del "Journal of Aquatic Food Product Technology", publicado por Food Product Press, USA
- "Premio Ciencias". Facultad Experimental de Ciencias. Universidad del Zulia. Arbitro de trabajos inéditos y artículos publicados

TRABAJOS ESPECIALES DE GRADO DIRIGIDOS (PREGRADO):

- GONZALEZ, S. 1982. "Evaluación microbiológica de la eficiencia del procesamiento en la elaboración de productos secos a partir de especies sub-utilizadas de pescado".
- GIAIMO, G. 1982. "Evaluación de la eficiencia del proceso de lavado de la carne deshuesada de pescado".
- PACHECO, P. 1982. "Elaboración y evaluación de un producto congelado a partir de carne deshuesada de pescado proveniente de especies sub-utilizadas".
- SIERRA, G. 1982. "Utilización de la carne deshuesada de pescado en la elaboración de productos secos para consumo humano".
- QUEZADA, O. 1982. "Factibilidad de empleo de diferentes agentes adhesivos para el desarrollo de productos a base de carne deshuesada de pescado".
- BORROME, P. 1982. "Estudio de los cambios físicos, químicos y microbiológicos de la carne de pescado de especies sub-utilizadas congelada".
- MUÑOZ, L. 1982. "Factibilidad de desarrollo de bloques de pescado molido precocido y congelado a partir de especies sub-utilizadas".
- GIL, W. 1983. "Cambios en los lípidos del músculo de pescado graso "Caballa" (Scomber colias Gmelin) durante el procesamiento y almacenamiento a -10°C ".
- RODRIGUEZ, M.T. 1983. "Efecto del proceso de deshuesado mecánico sobre la estabilidad de las grasas del bagre (Arius sp.) almacenado a -10°C ".
- BORGES, M. 1983. "Efectos del procesamiento en los lípidos de pescado magro, cunaro (Pristipomoides sp.)".
- GONZALEZ, N. 1984. "Evaluaciones microbiológicas, físico-químicas y sensoriales de pescado fresco, almacenado a diferentes temperaturas de refrigeración".

- MENDOZA, C. 1984. "Evaluación de la calidad de ciertas especies de pescado sub-utilizados almacenados a diferentes temperaturas".
- PENSO, V. 1984. "Estimación del tiempo de almacenamiento a temperatura de refrigeración de algunas especies de pescado sub-utilizadas".
- MADRIZ, M. 1984. "Efecto del almacenamiento bajo refrigeración en algunas especies de pescado, integrantes de la fauna de acompañamiento del camarón".
- SENA, C. 1985. "Elaboración de una pasta para untar a partir de especies de pescado pertenecientes a la fauna de acompañamiento del camarón".
- BRICEÑO, M. 1985. "Elaboración de pescados seco-salados mediante la utilización de un secador solar".
- RODRIGUEZ, L. 1985. "Evaluación de la calidad de bloques congelados de carne deshuesada de pescado durante su almacenamiento".
- ACOSTA, J. 1985. "Elaboración y evaluación de un producto empanizado y congelado a partir de carne deshuesada de pescados provenientes de especies sub-utilizadas".
- PREMOLI, A. 1986. "Estabilidad de la cachama (Colossoma macropomum) almacenada en refrigeración".
- PADRON, G. 1986. "Elaboración y evaluación de productos precocidos a partir de carne deshuesada de pescado".
- BORGES, G. 1986. "Estudio sobre la estabilidad de la carne deshuesada de pescados sub-utilizados almacenada en congelación".
- RODRIGUEZ, T. 1987. "Elaboración y evaluación de la calidad del ensilado de pescado obtenido por vía química a partir de la fauna de acompañamiento del camarón".
- RAMOS, L. 1987. "Estabilidad de la pulpa de cachama

(Colossoma macropomum) procesada y almacenada en refrigeración".

- ROSALES, B. 1988. "Elaboración de albóndigas de pescado a partir de carne deshuesada de pescado provenientes de especies sub-utilizadas".
- PIÑATE, A. 1988. "Estudio tecnológico para la instalación de una planta para la producción de ensilado de pescado y su capacidad mínima que permita la rentabilidad de la misma".
- GUEVARA, Y. 1988. "Elaboración de ensilado de pescado por vía microbiológica y su evaluación en pollos de engorde".
- OTTATI, M. 1988. "Elaboración de ensilado de pescado obtenido por vía microbiana y su evaluación como alimento en ganado porcino".
- VIETE, C. 1988. "Estudio de la posibilidad de elaboración y utilización de ensilado de pescado para la alimentación de rumiantes".
- MORALES, M. 1988. "Elaboración de conservas a base de tiburón".
- GARCIA, A. 1988. "Elaboración de un producto desmenuzado a base de tiburón, en empaque flexible, almacenado en refrigeración".
- GARCIA, L. 1990. "Elaboración de un ensilado por vía microbiana a partir de desechos de pescado".
- BRITO, L. 1991. "Obtención de ensilado biológico a partir de porciones no comestibles de pescado".
- FERNANDEZ, Y. 1991. "Desarrollo de ensilado biológico de pescado y su evaluación en pollos de engorde".
- BASTIDAS, M. 1993. "Evaluación de la eficiencia de soluciones alcalinas en el lavado de la pulpa de sardina".

- ZURITA, E. 1993. "Estudio del efecto de agentes adhesivos sobre la estabilidad de la pulpa de sardina congelada".
- LIMA, C. 1995. "Desarrollo de un producto tipo hamburguesa a partir de pulpa de pescado"

TRABAJOS DE GRADO DIRIGIDOS (POSTGRADO):

- CORDOVA, E. 1984. "Obtención de silage de pescado a partir de la fauna de acompañamiento del camarón".
- BRIEF, I. 1984. "Elaboración de productos co-extruidos a base de especies sub-utilizadas de pescado y productos amiláceos".
- GIL, W. 1986. "Caracterización y aprovechamiento de la cachama (Colossoma macropomum)".
- VILLAPOL, E. 1990. "Utilización de la pulpa de cachama (Colossoma macropomum), obtenida mecánicamente, en la elaboración de un producto tipo hamburguesa".
- GUTIERREZ, M. 1990. "Evaluación de la calidad de productos de pulpa de cachama (Colossoma macropomum) durante su almacenamiento en congelación".
- ORTIZ, H. 1990. "Estudio comparativo de la estabilidad de los ácidos grasos de la cachama (Colossoma macropomum) y de la sardina (Sardinella anchovia) durante el almacenamiento a -10°C y -20°C".
- REYES, G. 1990. "Optimización de parámetros involucrados en el proceso de obtención de ensilado microbiano de pescado".
- CHIQUIN, A. 1991. "Aprovechamiento de la mezcla de pulpa de sardina (Sardinella aurita) y cachama (Colossoma macropomum) en el desarrollo de productos congelados".

- MIERES, C. 1991. "Formulación de un producto congelado a base de una mezcla de pulpa de cachama (Colossoma macropomum) y curvinata (Macrodon ancyclodon)".
- CABELLO, A. 1991. "Obtención y acondicionamiento de pulpa de sardina de la región Nororiental".
- Pedro Arveláis. 2005 "Caracterización del Coporo (*Prochilodus mariae*) silvestre y estudio de las propiedades bioquímicas del músculo esquelético y sus cambios asociados al ciclo reproductivo. 4 de julio .

INSTRUCTORES TUTORIADOS:

Valls, Jaime. 1996. Estudio de metodología por cromatografía en capa fina y cromatografía líquida de alta eficiencia para la determinación de aminas biógenas en productos pesqueros.

Barrero, Marinela. 1999. Evaluación de los lipidos (fosfolípidos, triglicéridos y ácidos grasos libres) de la pulpa de sardina (*Sardinella aurita*) lavada con agua, bicarbonato y cloruro de sodio al 0,5%, y su estabilidad en congelación a -40°C.

Caracas, 13 de noviembre de 2001.