

Volumen 1, nº 2

Fecha del boletín: septiembre 07

Editorial

BIENVENIDOS

LUEGO DE UN MERECIDO DESCANSO HEMOS REGRESADO AL ICTA A NUESTRAS LABORES HABITUALES. SIRVAN ESTAS PALABRAS DE BIENVENIDA DE ALIENTO Y DE ESTIMULO PARA DAR LO MEJOR POSIBLE EN EL DIA A DIA LABORAL, TANTO EN NUESTRAS ACTIVIDADES ASÍ COMO EN NUESTRAS RELACIONES INTERPERSONALES CON PROPIOS Y EXTRAÑOS AL INSTITUTO.

RESUMEN EVENTOS

CON MOTIVO DE LA CULMINACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DEL SEMESTRE I-2007 Y EL INICIO DEL PERIODO VACACIONAL, A FINALES DEL MES DE JULIO SE REALIZÓ UNA REUNIÓN ENTRE LOS DIFERENTES GRUPOS QUE HACEN VIDA COMÚN EN EL ICTA (DOCENTE, ADMINISTRATIVO, OBRERO Y ESTUDIANTIL). HE AQUÍ ALGUNAS IMÁGENES



RESPONSABLES

Prof. Marinela Barrero
Directora
 Prof. Rosa Virginia Díaz
Jefe Sección de Biotecnología y Control Microbiano.
 Prof. Elisabetta Tomé
Jefe Sección de Tecnología de Productos Pesqueros.
 Prof. Zurima González
Jefe Sección de Tecnología de Productos Vegetales.
 Prof. Myrna Medina
Jefe Dep. Tec. de Alim.
 Prof. Vicente Gómez
Coord. Acad. Postgrado
 Prof. Elisabetta Tomé
Coord. de Extensión
 Prof. Rosa Virginia Díaz
Coord. de Investigación
 Prof. Mirna Medina
Coord. Biblioteca
 Prof. Rosa Virginia Díaz
Coord. de Unid. de Informática.

Diseño y Diagramación
 Neutzel Ojeda González
Aux. Doc. en Informática
 nojeda@ciens.ucv.ve

NUEVOS INGRESOS

DAMOS LA MAS CALIDA BIENVENIDA A LOS NUEVOS INTEGRANTES DE LA FAMILIA DEL ICTA: MSc. CAROLINA PALOMINO, Ing. Agroindustrial WLADIMIR MOLINA, Lic YNES CASTILLO Y Lic ANA PAREDES; DESEÁNDOLES EL MAYOR DE LOS ÉXITOS EN ESTA NUEVA ETAPA DE SU VIDA PROFESIONAL.

OPINIÓN: Educación a Distancia

En el ámbito internacional, y en algunos entes educativos a nivel nacional, se está implementando el dictado de materias en la modalidad de educación a distancia. Educación a distancia no es mas que una forma de enseñanza en la cual el Docente diseña la metodología del curso y el Estudiante decide la forma y el momento para aprender sin que sea imprescindible su asistencia a un aula de clases. Esto puede verse como una oportunidad sobre todo para aquellos estudiantes que cumplen otras actividades fuera de sus centros de estudio, p.e.: Estudiantes de Postgrado, Diplomados, Cursos de Especialización, etc. Seria interesante evaluar este punto ya que materias dictadas a distancia permitirían a los interesados llevar su formación profesional con mayor flexibilidad, al momento de estudiar, y con un carácter mas personalizado.

PUBLICACIONES

- Tapia M. S., Alzamora S. M., y Chirife, J. 2007. Effects of Water Activity (aw) on Microbial Stability: As a Hurdle in Food Preservation. (Chapter 10). En: Water Activity in Foods. Fundamentals and Applications. Gustavo Barbosa-Canovas, Anthony Fontana, Jr., Shelly Schmidt, Theodore Labuza. Editores. IFT Press. Blackwell Publishing. pp. 239-272. ISBN-13: 978-0-8138-2408-6/2007.
- Bermúdez-Aguirres, D., Tapia, M.S. y Welti-Chanes, J. 2007. Speciality foods" (Chapter 19). En: Food drying: Science and Technology. Y.H. Hui., C. Clary, M. Farid, O.O. Fasina, A. Noomhorm y J. Welti-Chanes (editors). DEStech Publications, pp. 447-461. ISBN 978-1-932078-56-5.
- Arispe, I. y Tapia, M.S. 2007. Inocuidad y calidad requisitos indispensables para la protección de la salud de los consumidores. Agroalimentaria. 24. Enero-Junio: 105-117.
- Navarro, P. Tapia, M. Pérez, E., Fernández, J. y Welti-Chanes, J. 2007. Leche de coco: composición, tecnología y funcionalidad. Nuevas oportunidades para su conservación y uso. Agronomia, 4:37-52.
- Barrero, M.; Castillo, Y. y Kodaira, M. 2007. Influencia del Lavado y Almacenamiento Congelado en la Fracción de las Proteínas Miofibrilares de la Pulpa de Sardina.. Revista Científica de La Universidad del Zulia. Vol. XVII (4) Julio-Agosto, 2007. pp. 405-411.
- Gómez-López, V.M.; Ragaert, P.; Ryckeboer, J.; Jeyachandran, V.; Debevere, J.; Devlieghere, F. 2007. Shelf-life of minimally processed cabbage treated with neutral electrolysed oxidising water and stored under equilibrium modified atmosphere. Int. J. Food Microbiol. 117, 91-98.
- Gómez-López, V.M.; Devlieghere, F.; Ragaert, P.; Debevere, J. 2007. Shelf-life extension of minimally processed carrots by chlorine dioxide gas. Int. J. Food Microbiol. 116, 221-227.

PREMIOS RECIBIDOS



IMPULSANDO DIVERSAS ACTIVIDADES QUE PROMUEVEN LA INICIATIVA "5 AL DÍA" EN VENEZUELA. Olaizola, Cristina, Esté, María E., Tapia, María S., y Emaldi, Unai. 2007. **Premio al Mejor Póster** presentado en el **Congreso 11° Congreso Nacional y 3er. Congreso Panamericano de Promoción del Consumo de Frutas y Hortalizas**

PELÍCULAS COMESTIBLES DE ALGINATO Y GELANO COMO CUBIERTAS PREBIÓTICAS SOBRE FRUTAS FRESCAS CORTADAS. Rodríguez, Francisco J., Tapia, María Soledad; Rojas-Graü, María Alejandra; Ramírez, Jorge; Carmona, Andrés; y Martín-Belloso, Olga. **Premio "Instituto de Ciencias y Tecnología de Alimentos"** al **Mejor Trabajo** realizado en el país, en el Área de la Ciencia y Tecnología de alimentos

RESUMEN EVENTOS

- Asistencia IX Congreso Latinoamericano de Microbiología e Higiene de Los Alimentos y IV Congreso Venezolano de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, celebrado en Margarita del 16 al 18 de mayo de 2007
- Técnicas de Investigación y I de Postgrado. UNELLEZ-San Carlos. 13-14 de Junio 2007.
- Gómez-López, V. M. 2007. Descontaminación de alimentos por pulsos de luz. IX Congreso Latinoamericano de Microbiología e Higiene de los Alimentos. Porlamar, Venezuela.
- El ICTA estuvo presente en el 11° Congreso Nacional y 3er. Congreso Panamericano de Promoción del Consumo de Frutas y Hortalizas, celebrado en Montevideo, Uruguay, del 21 al 23 de mayo del 2007
- Gómez-López, V. M. 2007. Descontaminación de frutas y hortalizas mínimamente procesadas. IX Congreso Latinoamericano de Microbiología e Higiene de los Alimentos. Porlamar, Venezuela.

CUMPLEAÑOS

Asalia Duran	15/09
Unai Emaldi	20/09
Carolina Palomino	21/09
Vicente Gómez	27/09
Zurima González	27/09
María S. Tapia	13/10
Irraul Matehus	28/10

PROYECTOS APROBADOS

"USO POTENCIAL DE LAS BACTERIAS ÁCIDO LÁCTICAS PARA LA BIOPRESERVACION DE LOS PRODUCTOS PESQUEROS AHUMADOS". RESPONSABLE: Profa. Elisabetta Tome

FRASE CELEBRE

"Conviene comer para vivir, no vivir para comer". QUINTILIANO.