

CURRICULUM VITAE

A. DATOS PERSONALES

1. Nombre	Mercedes Baragaño de Mosqueda
2. Lugar de nacimiento	México D:F:
3. Nacionalidad	Venezolana
4. Fecha de nacimiento	1° de junio de 1.921
5. Estado civil	Viuda

B. ESTUDIOS REALIZADOS

1. *BACHILLERATO*

1.1.a. Institución Escuela Secundaria No. 11. México D.F.
1.2.a Año 1.937

1.1.b. Institución Escuela Nacional Preparatoria México D.F.
1.2.b Año 1939

2. *UNIVERSIDAD*

2.1.a. Institución Universidad Nac. Autónoma de México
2.2.a. Año de graduación 1946
2.3.a. Título obtenido Químico Farmacéutico Biólogo

2.1.b. Institución Universidad Femenina de México
2.2.b. Año de graduación 1948
2.3.b. Título obtenido Periodista

3. *DOCTORADO*

3.1. Institución Universidad Central de Venezuela
3.2. Año 1976
3.3. Título obtenido Dr. en Ciencias, mención Tecnología de Alimentos

4. OTROS CURSOS

4.1.a. Institución	Universidad Central de Venezuela. Facultad de Ciencias.
4.2.a. Año	1965
4.3.a. Nombre del curso	Procesos Unitarios
4.1.b. Institución	Universidad Central de Venezuela. Facultad de Ciencias.
4.2.b. Año	1968
4.3.b. Nombre del curso	Cromatografía de gases
4.1.c. Institución	Universidad Central de Venezuela. Facultad de Ciencias
4.2.c. Año	1972
4.3.c. Nombre del curso	Organización para inspección y control de calidad.
4.1.d. Institución	Universidad Central de Venezuela. Facultad de Ciencias
4.2.d. Año	1972
4.3.d. Nombre del curso	Control de salubridad contaminación y sanidad.
4.1.e. Institución	Universidad Central de Venezuela. Facultad de Ciencias
4.2.e. Año	1972
4.3.e. Nombre del curso	Análisis de información para optimización continua.
4.1.f. Institución	Universidad Central de Venezuela. Escuela de Educación.
4.2.f. Año	1974
4.3.f. Nombre del curso	El seminario como técnica de método de enseñanza.
4.1.g. Institución	Universidad Central de Venezuela. Escuela Salud Pública
4.2.g. Año	1974
4.3.g. Nombre del curso	Organización gubernamental de Control de Calidad en Alimentos.
4.1.h. Institución	Universidad Central de Venezuela. Escuela de Educación.
4.2.h. Año	1974-1975
4.3.h. Nombre del curso	Estadística General.
4.1.i. Institución	Universidad Central de Venezuela. Facultad de Ciencias
4.2.i. Año	1975
4.3.i. Nombre del curso	Diseño de plantas industriales
4.1.j. Institución	Grain Storage and Industry Kansas State University. USA.
4.2.j. Año	1976
4.3.j. Nombre del curso	Almacenamiento y mercadeo de granos (Grain Storage and Marketing).
4.1.k. Institución	Grain Storage and Industry Kansas State University. USA.

4.2.k. Año	1976
4.3.k. Nombre del curso	Cereal Chemistry
4.1.l. Institución	Grain Storage and Industry Kansas State University. USA.
4.2.l. Año	1976
4.3.l. Nombre del curso	Flour & Dough Testing.
4.1.m. Institución	Grain Storage and Industry Kansas State University. USA.
4.2.m. Año	1976
4.3.m. Nombre del curso	Bakery Technology I and II
4.1.n. Institución	Grain Storage and Industry Kansas State University. USA.
4.2.n. Año	1976
4.3.n. Nombre del curso	Statistical Methods.
4.1.o. Institución	Cofasa
4.2.o. Año	1977
4.3.o. Nombre del curso	Cromatografía de Capa Fina.
4.1.p. Institución	Fundación C.I.E.P.E
4.2.p. Año	1979
4.3.p. Nombre del curso	Curso Internacional de extrusión
4.1.q. Institución	Waters Associates.
4.2.q. Año	1979
4.3.q. Nombre del curso	Liquid Chromatography.
4.1.r. Institución	La Vitrina Producciones C.A.
4.2.s. Año	1990
4.3.s. Nombre del curso	Taller de guiones para Cine y T.V.
4.1.t. Institución	Centro de Producción Publicitaria
4.2.t. Año	1991
4.3.t. Nombre del curso	Producción de Impresos
4.1.u. Institución	Universidad Central de Venezuela. Facultad de Ciencias
4.2.u. Año	1993
4.3.u. Nombre del curso	Desarrollo de nuevos productos alimenticios.
4.4.u. Dictado Por	Cumming del Politecnical Institute of Canada.
4.1.v Otros idiomas	Inglés (Hablo, escribo, leo y traduzco) Francés (Hablo, escribo, leo y traduzco)

C. CONCURSOS

- Concurso para optar al puesto de farmacéutico (Jefe de Turno) en el Seguro Social de México. 1947
- Concurso para optar al puesto de Control de Calidad en el Laboratorio de Producción de medicamentos del Seguro Social de México. 1949
- Concurso para optar al puesto de Profesor Instructor de la Escuela de Biología de la Facultad de Ciencias de la UCV. 1964

D. **CARGOS DESEMPEÑADOS**

1.1. Institución	Universidad Central de Venezuela. Facultad de Ciencias
1.2. Año	1980 ----
1.3. Cargo	Profesor titular a dedicación exclusiva
2.1. Institución	Universidad Central de Venezuela. Facultad de Ciencias
2.2. Año	1975 ---- 1980
2.3 Cargo	Profesor asociado a dedicación exclusiva
3.1. Institución	Universidad Central de Venezuela. Facultad de Ciencias
3.2. Año	1968 ---- 1975
3.3. Cargo	Profesor agregado a dedicación exclusiva
4.1. Institución	Universidad Central de Venezuela. Facultad de Ciencias
4.2. Año	1966 ---- 1968
4.3. Cargo	Profesor asistente a dedicación exclusiva
5.1. Institución	Universidad Central de Venezuela. Facultad de Ciencias
5.2. Año	1964 ----- 1966
5.3. Cargo	Profesor instructor por concurso a dedicación exclusiva
6.1. Institución	Universidad Central de Venezuela. Facultad de Ciencias
6.2. Año	1963 ---- 1964
6.3. Cargo	Profesor instructor interino a dedicación exclusiva
7.1. Institución	Instituto Mexicano del Seguro Social
7.2. Año	1947 ---- 1951
7.3. Cargo	Químico Farmacéutico Biólogo por concurso, desempeñando diferentes comisiones
8.1. Institución	Nacional de DROGAS C.A. México.
8.2. Año	1951
8.3. Cargo	Químico responsable (Regente)

9.1. Institución Sanatorio Español de México
9.2. Año 1944 ---- 1945
9.3. Cargo Laboratorista

10.1. Institución Universidad Femenina de México. Facultad de Farmacia.
10.2. Año 1945 ----- 1946
10.3. Cargo Profesor de laboratorio de Física

E. DESCRIPCION DE CARGOS

1. *Docencia en las siguientes asignaturas:*

1.1. Pregrado

- a. Química de Alimentos
- b. Análisis de alimentos
- c. Fabricación de alimentos I y II (Coordinación)

1.2. Postgrado

- a. Química y Bioquímica de alimentos I y II
- b. Avance en Análisis de alimentos
- c. Avances en tecnología de productos vegetales (Raíces y Tubérculos)
- d. Ciencias y tecnología de cereales (Coordinación)
- e. Micronutrientes

1.3. Cursos especiales

- a. Mayo 1993. Curso de tecnología de almidones crudos y modificados.
- b. Mayo 1994. Curso de panificación C.I.E.P.E
- c. Junio 1991 y 1992. Curso elemental de panificación. EXPOALIMENTOS.
- d. Curso de almacenamiento de cereales. Facultad de Ciencias.

2. *Proyectos de investigación.*

2.1 Harinas compuestas.- Proyecto a largo plazo que incluye:

- Características físicas, químicas y reológicas de cereales y sus productos cultivados en Venezuela: arroz, maíz, sorgo, etc como posibles diluyentes del trigo.
- Características físicas, químicas y reológicas de granos cultivados en Venezuela: caraotas, canavalia, girasol, etc. como posibles diluyentes del trigo.
- Estudio de la tecnología y calidad de productos elaborados con harinas compuestas (trigo-arroz, trigo-maíz, etc) ; pan, pastas, galletas, etc .
- El Amaranto. Estudio integral interinstitucional de este cultivo (Coordinador).
- Estudio integral de raíces y tubérculos de Venezuela (en vista a su almacenamiento)
- Características físicas, químicas y funcionales de variedades de arroz cultivadas en Venezuela (Guárico y Portuguesa)

F. DISTINCIONES

- Orden de Mérito al Trabajo en su 1a. Clase. CONICIT.
- Diploma de reconocimiento por colaboración y apoyo al desarrollo y fortalecimiento de los estudios de Postgrado de la Facultad de Ciencias de la Universidad Central de Venezuela. Decanato de la Facultad de Ciencias.
- Placa de reconocimiento por la labor cumplida en el ICTA durante los años de servicio. Universidad Central de Venezuela. Facultad de Ciencias.
- Orden de Mérito José María Vargas en su 1a. Clase. Facultad de Ciencias, UCV.
- Diploma de reconocimiento por colaboración prestada al ICTA desde mi jubilación.
- Orden Francisco De Venanzi en su única clase. Universidad Central de Venezuela

G. SOCIEDADES CIENTIFICAS Y PROFESIONALES

- Institute of Food Technologists
- Asociación Venezolana para el avance de la ciencia.
- Colegio de Químicos, Biólogos, Físicos, y Matemáticos de Venezuela.
- Asociación Farmacéutica de México C.A.
- American Association of Cereal Chemists
- The Bakers Digest Association:
- Asociación Venezolana de Ciencia y Tecnología de Alimentos.

H. COMISIONES.

- Comisión interinstitucional CONICIT-OEA para la sustitución de trigo por arroz 1979-1980.
- COVENIN (1972-1974) miembro del comité de normas sobre aditivos en alimentos.
- Coordinador del grupo de trabajo sobre “ Harinas Compuestas” UCV-INN-MAC-ASOTRIGO (1980-1981)
- Coordinador del grupo interinstitucional para la investigación del Amaranto. UVC-USB-INN-FONAIAP (1986-1987). Contacto con la comisión de comercio Europea.
- EXPOALIMENTOS. Asesor Técnico.

I. ASISTENCIA A CONGRESOS SEMINARIOS Y TALLERES.

1. Trabajos presentados:

1.1 Autor o Autores	Mosqueda M.B de y Alvarez A.R.
1.2 Título	Papel del Químico Farmacéutico en el Seguro Social.
1.3 Nombre del Congreso	1er Congreso Panamericano de Farmacia y Bioquímica
1.4 Lugar	La Habana, Cuba.
1.5 Fecha	1948

2.1 Autor o Autores	Mosqueda Mercedes Baragaño de
2.2 Título	Principales propiedades físicas de algunas frutas tropicales.
2.3 Nombre del Congreso	14a. Convención nacional de ASOVAC
2.4 Lugar	Caracas, Venezuela
2.5 Fecha	1964
3.1 Autor o Autores	Mosqueda Mercedes Baragaño de
3.2 Título	Tecnología de jugos de frutas tropicales.
3.3 Nombre del Congreso	15a. Convención nacional de ASOVAC
3.4 Lugar	Caracas, Venezuela
3.5 Fecha	1965
4.1 Autor o Autores	Mosqueda Mercedes Baragaño de
4.2 Título	Contribución al estudio de aroma y sabor de algunas frutas tropicales.
4.3 Nombre del Congreso	16a. Convención nacional de ASOVAC
4.4 Lugar	Caracas, Venezuela
4.5 Fecha	1966.
5.1 Autor o Autores	Mosqueda Mercedes Baragaño de
5.2 Título	Polifenoles en Níspero (<i>Achras sapota</i> L)
5.3 Nombre del Congreso	VIII Congreso Panamericano de Farmacia y Bioquímica.
5.4 Lugar	Facultad de Farmacia. Caracas, Venezuela
5.5 Fecha	1972.
6.1 Autor o Autores	Mosqueda Mercedes Baragaño de
6.2 Título	Estado actual del programa de Harinas compuestas en Venezuela
6.3 Nombre del Congreso	Simposium sobre harinas compuestas.
6.4 Lugar	Bogotá, Colombia.
6.5 Fecha	1972.
7.1 Autor o Autores	Mosqueda Mercedes Baragaño de
7.2 Título	Sustitución parcial del trigo por el arroz.
7.3 Nombre del Congreso	Líneas de producción en el área de alimentos.
7.4 Lugar	CONICIT-OEA Caracas, Venezuela
7.5 Fecha	1979.
8.1 Autor o Autores	Gutiérrez M y Mosqueda M Baragaño de
8.2 Título	Características geológicas de harinas de arroz instantaneizadas por diferentes métodos.
8.3 Nombre del Congreso	ASOVAC
8.4 Lugar	Caracas, Venezuela
8.5 Fecha	1983.

9.1 Autor o Autores	Campos R y Mosqueda M Baragaño de
9.2 Título	Mezcla instantánea para Hallacas y Hallaquitas.
9.3 Nombre del Congreso	ASOVAC
9.4 Lugar	Caracas, Venezuela
9.5 Fecha	1983.
10.1 Autor o Autores	Pérez E. y Mosqueda M Baragaño de
10.2 Título	Evaluación del comportamiento geológico de harinas de arroz, maíz y yuca sometidas a diversos tratamientos.
10.3 Nombre del Congreso	ASOVAC
10.4 Lugar	Caracas, Venezuela
10.5 Fecha	1983.
11.1 Autor o Autores	Mosqueda M Baragaño de
11.2 Título	Papeles de discusión..
11.3 Nombre del Congreso	Exigencias de suelos en el cultivo de arroz.
11.4 Lugar	IRRI. Los Baños, Filipinas.
11.5 Fecha	1984.
12.1 Autor o Autores	Mosqueda M Baragaño de, Pérez M y Juliano B.O.
12.2 Título	Cambios en el arroz por extrusión...
12.3 Nombre del Congreso	Seminario sobre Tecnología de Alimentos
12.4 Lugar	Doral Beach, Filipinas.
12.5 Fecha	1984.
13.1 Autor o Autores	Mosqueda M Baragaño de, Pérez R, del Rosario R, y Juliano B.O.
13.2 Título	Varietal differences in properties of extruded rice flour due to their amylose contain.
13.3 Nombre del Congreso	Conferencia.
13.4 Lugar	IRRI, Filipinas
13.5 Fecha	1985.
14.1 Autor o Autores	Becerra G. y Mosqueda M Baragaño de
14.2 Título	Elaboración de pastas alimenticia trigo-maíz.
14.3 Nombre del Congreso	XXXIV Convención nacional ASOVAC
14.4 Lugar	Caracas, Venezuela
14.5 Fecha	1986.
15.1 Autor o Autores	Mosqueda M Baragaño de
15.2 Título	Problemática sobre la preparación de pastas alimenticias trigo-arroz y trigo-maíz.
15.3 Nombre del Congreso	Conferencia
15.4 Lugar	IRRI, Filipinas.
15.5 Fecha	1984

- 16.1 Autor o Autores** Navarro G. y Mosqueda M Baragaño de
16.2 Título Evaluación de la calidad de las harinas de maíz de variedades e híbridos nacionales en relación a su método de obtención.
- 16.3 Nombre del Congreso** XXXVI Convención nacional de ASOVAC
16.4 Lugar Caracas, Venezuela
16.5 Fecha 1985.
- 17.1 Autor o Autores** Guaipo B. y Mosqueda M Baragaño de
17.2 Título Evaluación de la calidad y características que determinan la aceptabilidad de las pastas que se consumen en el Dpto. Libertador del Distrito Federal.
- 17.3 Nombre del Congreso** 1er. Congreso Nacional de Nutrición.
17.4 Lugar Caracas, Venezuela
17.5 Fecha 1985.
- 18.1 Autor o Autores** Pérez B. y Mosqueda M Baragaño de
18.2 Título Efecto de algunos surfactantes en la vida de anaquel de la arepa criolla.
- 18.3 Nombre del Congreso** ASOVAC
18.4 Lugar Caracas, Venezuela
18.5 Fecha 1985.
- 19.1 Autor o Autores** Ortega E. y Mosqueda M Baragaño de
19.2 Título Amaranth: Some technological aspects
19.3 Nombre del Congreso Workshop on: "Lupin production and Bioprocessing for Food and others Byproducts.
- 19.4 Lugar** Galilea, Israel.
19.5 Fecha 1989.
- 20.1 Autor o Autores** Mosqueda M Baragaño de y Lanz M.
20.2 Título The Amaranth: A research program in Venezuela
20.3 Nombre del Congreso Workshop on: "Lupin production and Bioprocessing for Food and others Byproducts.
- 20.4 Lugar** Galilea, Israel.
20.5 Fecha 1989.
- 21.1 Autor o Autores** Roco R. y Mosqueda M Baragaño de
21.2 Título Evaluación de la calidad de la arepa criolla en relación al tipo de harina, uso de surfactantes y clase de empaque.
- 21.3 Nombre del Congreso** XXXVIII Reunión anual de ASOVAC.
21.4 Lugar Caracas, Venezuela
21.5 Fecha 1989.

- 22.1 Autor o Autores** León F. y Mosqueda M Baragaño de
22.2 Título Efecto de los métodos de pregelatinización en las características físicas, químicas y geológicas de harinas precocidas de Amaranto.
22.3 Nombre del Congreso 1er Congreso venezolano de Ciencia y Tecnología de Alimentos.
22.4 Lugar Caracas, Venezuela
22.5 Fecha 1996.
- 23.1 Autor o Autores** Fermín G. y Mosqueda M Baragaño de
23.2 Título Efecto de la sustitución de trigo por harina de Amaranto (*Amaranthus Cruentus* K112 y *Amaranthus Cruentus* 10H) integral o perlado en la calidad del pan trigo-amaranto.
23.3 Nombre del Congreso 1er Congreso venezolano de Ciencia y Tecnología de Alimentos.
23.4 Lugar Caracas, Venezuela
23.5 Fecha 1996.
- 24.1 Autor o Autores** Zacarías B, Pérez E . y Mosqueda M.B de
24.2 Título Desarrollo de un proceso a escala piloto para elaborar pan francés precocido por irradiación de microondas.
24.3 Nombre del Congreso 1er Congreso venezolano de Ciencia y Tecnología de Alimentos.
24.4 Lugar Caracas, Venezuela
24.5 Fecha 1996.
- 25.1 Autor o Autores** León F. y Mosqueda M Baragaño de
25.2 Título Elaboración de productos extruidos para consumo inmediato con mezclas trigo-amaranto.
25.3 Nombre del Congreso 1er Congreso venezolano de Ciencia y Tecnología de Alimentos.
25.4 Lugar Caracas, Venezuela
25.5 Fecha 1996.

2. Asistencia como delegado observador con participación en discusiones y mesas de trabajo:

- 2.1 ASOVAC (1967) Coordinador de la sección de tecnología de Alimentos. Caracas, Venezuela.
- 2.2 “The safety and importance of food in the western Hemisphere” (1.967). Mayaguez, Puerto Rico.
- 2.3 Convención anual de AACC (1.976) New Orleans. U.S.A.

- 2.4 Seminario local del IFT en Manhattan, Kansas City (1.976)
- 2.5 Reunión con el PADI sobre harinas compuestas (1.981). Bogotá, Colombia.
- 2.6 Taller sobre Food Science and Technology. Carteles of the cereal chemistry departament . 1.984. Doral Beach. Philipines.
- 2.7 Participación en la mesa redonda del 1er Congreso Nacional de Nutrición. 1985. Caracas Venezuela.
- 2.8 1er Seminario para la promoción, utilización y consumo del frijol (*Vigna Unguiculata* (L) Wale) 1.986. Panelista: Utilización agronómica del frijol. Caracas.
- 2.9 Coordinador, moderador sobre harinas compuestas. Mini Foro EXPOALIMENTOS. 1986 Caracas. Venezuela.
- 2.10 Taller de discusión sobre Canavalia. 1,986. Los Laureles. Venezuela.
- 2.11 Miniforo en Expoalimentos. 1.986.
- 2.12 Relator del primer Congreso Nacional de Nutrición en el arrea de granos. Caracas, Venezuela.
- 2,13 Reunión de PADI en “Harinas Compuestas”. 1.972. Bogotá, Colombia.
- 2.14 Discusión sobre metodología de productos elaborados de “Harinas Compuesta”. 1.979. Bogotá, Colombia.
- 2.15 Seminario “Líneas de producción en el arrea de alimentación”. CONICIT-OEA. Participante.
- 2.16 Comisión interinstitucional: CONICIT-OEA para la sustitución del trigo. 1.979. Caracas, Venezuela.
- 2.17 Grupo de trabajo sobre harinas compuestas. (INN) Ministerio de Ciencia y Tecnología. 1.979. Caracas, Venezuela.
- 2.18 Coordinador y moderador del mini foro sobre sustitución de importaciones del trigo. Expoalimentos. 1.987. Caracas, Venezuela.
- 2.19 Taller sobre exigencias de suelos para el cultivo de arroz en Asia. IRRI. Los Baños, Filipinas. 1.984.
- 2.20 Seminario taller sobre el uso de radiaciones ionizantes para reducir pérdidas postcosecha. IVIC. Venezuela. 1.990.

- 2.21 Taller sobre Lupino. Invitado especial por la Comisión de Comercio Europeo y Ministerio de Agricultura y Cría en Israel. Galilea, Israel. 1.989.
- 2.22 Importancia del arroz en una estrategia agrícola y alimentaria en Venezuela. UCV, Caracas. 1.987.
- 2.23 Potencialidades agroindustriales de la Yuca ante la nueva realidad agronómica de Venezuela. Mtec. 1.985.
- 2.24 Primer encuentro nacional de investigadores e industriales de alimentos.. CIEPE. San Felipe, Yaracuy. 1.974.
- 2.25 Primer encuentro entre investigadores y productores agrícolas. pto. la Cruz. 1.975.
- 2.26 Coordinador moderador del miniforo sobre sustitución del trigo. Expoaliment. 1.987.
- 2.27 Coordinador, traductor del curso “Almacenamiento de granos”. ICTA. Facultad de Ciencias. UCV.
- 2.28 Seminario local del IFT. Manhattan, Kansas City. 1.976.
- 2.29 Convención anual del A.A.C.C. New Orleans, USA. 1.976.
- 2.30 Reunión del PADI sobre harinas compuestas. Bogotá, Colombia. 1.981.
- 2.31 Participación en la mesa redonda sobre harinas compuestas. 3er Congreso Venezolano de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Caracas, Venezuela.

J. PUBLICACIONES

1. Libros.

- | | |
|----------------------------|---|
| 1.1 Autor o Autores | Czyrinciw N, Mosqueda M.de y Garcés M. |
| 1.2 Título | Análisis Industrial en la fabricación de Alimentos I. |
| 1.3 Editorial | Litografía y Tipografía Vargas. |
| 1.4 Ciudad o País | Caracas, Venezuela. |
| 1.5 Fecha | 1966. |

2. En preparación

- 2.1 Ciencia y Tecnología de Cereales.**
- 2.2 Análisis de Cereales y sus productos.**
- 2.3 La civilización de CENTLI (maíz): Nuestra América**

3. Monografías.

- 3.1.a Autor o Autores** Carreño R., Garcés M., Mosqueda M.de y Rey J.L.
3.2.a Título Folleto de prácticas de Análisis de Alimentos,
3.3.a Editorial Dpto de Reproducciones. Facultad de Ciencias. UCV
3.4.a Ciudad o País Caracas, Venezuela.
3.5.a Fecha 1976
- 3.1.b Autor o Autores** Garcés M., Bello R.,Carreño R., Mosqueda M.de y Rey J.L.
3.2.b Título Problemario de Análisis de Alimentos
3.3.b Editorial Enviado para publicar a través del IUP. Barquisimeto
3.4.b Ciudad o País Barquisimeto, Edo Lara. Venezuela.
3.5.b Fecha 1988
- 3.1.c Autor o Autores** Mosqueda M.Baragaño de
3.2.c Título Curso elemental de panificación.
3.3.c Editorial Dpto de Reproducciones. Facultad de Ciencias. UCV
3.4.c Ciudad o País Caracas, Venezuela.
3.5.c Fecha 1988

4. Revistas.

- 4.1.a Autor o Autores** Mosqueda M.de y Chzyrinciw N.
4.2.a Título Tecnología del jugo de Tamarindo clarificado.
4.3.a Revista Memoria de la Sociedad de Ciencias de la Salle.
4.4.a Volumen Vol XXVI No. 73 Enero-Abril pp 62-68
4.5.a Fecha 1966
- 4.1.b Autor o Autores** Mosqueda M.Baragaño de
4.2.b Título Contribución al estudio del aroma y sabor de algunas frutas tropicales y proyecto a su clasificación en base a dichas características.
4.3.b Revista Archivos venezolanos de Nutrición.
4.4.b Volumen Vol XVI No. 4 pp 311-322
4.5.b Fecha 1967
- 4.1.c Autor o Autores** Mosqueda M.de, Pérez CH, Juliano O.B., del Rosario R. y Betchel D.B.
4.2.c Título Varietal differences in properties of extruded cooked rice flour noddles.
4.3.c Revista Food Chemistry.
4.4.c Volumen No. 19 pp 173-187
4.5.c Fecha 1986

4.1.d Autor o Autores	Kgnidker A.K., Mosqueda M.de , del Rosario R. y Juliano O.B.
4.2.d Título	Factors affecting properties of rice noodles prepared with an extruder.
4.3.d Revista	Assian Food Journal
4.4.d Volumen	2(4) pp. 31-35
4.5.d Fecha	1986

5. Otros trabajos de investigación desarrollados:

1. **Baragaño de Mosqueda, M.** “Estudio comparativo de diferentes pruebas de funcionamiento hepático, basadas en su función glucogenopoyética y glucogenolítica” Tesis para optar al título de Químico Farmacéutico Biólogo.
2. **Baragaño de Mosqueda, M.** (1948) “Las primeras Universidades de América”. Tesis para optar al título de Periodista.
3. **Baragaño de Mosqueda, M.** (1966) “Contribución al estudio del aroma y sabor de algunas frutas tropicales”. Trabajo de ascenso de Instructor a Asistente. Dpto. de Tecnología de Alimentos. Facultad de Ciencias. UCV.
4. **Baragaño de Mosqueda, M.** (1968) “Características Físicas, Químicas y Tecnológicas del Níspero (*Achras sapota* L.)”. Trabajo de ascenso de Asistente a Agregado.
5. **Baragaño de Mosqueda, M.** (1975) “Cambios en las Características Físicas y Químicas de ocho variedades de Arroz durante el procesamiento y almacenamiento y su efecto en la calidad y utilización Industrial”. Trabajo de ascenso de Asociado a Agregado.
6. **Baragaño de Mosqueda, M.** (1975) “Efecto de la Parbolización y de algunos Aditivos Químicos en la Calidad del Pan Trigo-Arroz”. Tesis de Doctorado.
7. **Baragaño de Mosqueda, M.** (1977) “Elaboración de Pastas tipo Noodles con Harinas Compuestas: Trigo-Maíz, Trigo-Yuca y Trigo-Soya”. Kansas State University.
8. **Baragaño de Mosqueda, M.,** García E. y Herrera I. (1979) “Elaboración de Pastas de alta Calidad con Harinas Compuestas”. 1a. parte: Calidad de la Materia Prima nacional, Características Físicas, Químicas, Reológicas y Microbiológicas de las mismas. Informe a CONICIT.
9. **Baragaño de Mosqueda, M.** (1980) “Estudio de la Calidad y Estabilidad del Pan Trigo-Arroz”. Trabajo de ascenso de Asociado a Titular.
10. **Baragaño de Mosqueda, M., de Omaña E. y Rodríguez N.** (1982) “Elaboración de Pastas de Alta Calidad con Harinas Compuestas (Trigo-Arroz).” 2a. Parte: Determinación de los Parámetros Tecnológicos y de la Calidad de los Productos. Informe a CONICIT.

K. TRABAJOS DIRIGIDOS

a. Seminarios de Pregrado:

1. **Gómez B.** (1991) “La industrialización del Merey en Venezuela y su Importancia a Escala Industrial”. Dpto de Tecnología de Alimentos. Escuela de Biología. Facultad de Ciencias. UCV. S-11
2. **Hernández S.** (1972) “Cambios Físicos, Químicos y Tecnológicos del Níspero (*Achras sapota* L.) durante su Desarrollo y Maduración”. Dpto de Tecnología de Alimentos. Escuela de Biología. Facultad de Ciencias. UCV. S-22
3. **Rodríguez N.** (1973) “Uso de Acidos Orgánicos como Aditivos en Tecnología de Alimentos”. Dpto de Tecnología de Alimentos. Escuela de Biología. Facultad de Ciencias. UCV. S-28
4. **Sanoja Z.** (1973) “Uso de SO₂ en la Industria de Alimentos”. Dpto de Tecnología de Alimentos. Escuela de Biología. Facultad de Ciencias. UCV. S-32
5. **Marcano O.** (1974) “Comparación de los Diferentes Métodos de Determinación de Carbohidratos en Alimentos”. Dpto de Tecnología de Alimentos. Escuela de Biología. Facultad de Ciencias. UCV. S-47
6. **Marcano D.** (1976) “Viscosimetría y sus Aplicaciones en Tecnología de Alimentos”. Dpto de Tecnología de Alimentos. Escuela de Biología. Facultad de Ciencias. UCV. S-59
7. **Franco M.** (1976) “Efecto de Sustancias Oxidantes en Mejoramiento de la Calidad de Harinas usadas en Panificación.”. Dpto de Tecnología de Alimentos. Escuela de Biología. Facultad de Ciencias. UCV. S-58.
8. **Malave R.** (1977) “Sabor Amargo en Frutas y Vegetales”. Dpto de Tecnología de Alimentos. Escuela de Biología. Facultad de Ciencias. UCV. S-64.
9. **Navarro G.** (1978) “Estado actual de los Silos para Cereales en Venezuela”. Dpto de Tecnología de Alimentos. Escuela de Biología. Facultad de Ciencias. UCV. S-50.
10. **De Jhong P.** (1979) “El Sorgo: sus Características Físicas y Químicas; Producción y Posibilidades en Venezuela”. Dpto de Tecnología de Alimentos. Escuela de Biología. Facultad de Ciencias. UCV. S-88.
11. **Montes de Oca G.** (1980) “Utilización de las Semillas de Soya y de Girasol en la Alimentación Humana”. Dpto de Tecnología de Alimentos. Escuela de Biología. Facultad de Ciencias. UCV. S-108.
12. **Lista O.** (1980) “Importancia de las Semillas de Algodón y Ajonjolí: Posibilidades de uso en Venezuela.”. Dpto de Tecnología de Alimentos. Escuela de Biología. Facultad de Ciencias. UCV. S-110.
13. **Gamboa M.** (1980) “Cambios que Ocurren durante la Fabricación de Cereales y Leguminosas Extruídos”. Dpto de Tecnología de Alimentos. Escuela de Biología. Facultad de Ciencias. UCV. S-141.
14. **Churión P.** (1980) “Agentes Estabilizadores y Espesantes, sus mecanismos de acción y usos en Tecnología de Alimentos”. Dpto de Tecnología de Alimentos. Escuela de Biología. Facultad de Ciencias. UCV. S-142.
15. **Navarro L.** (1982) “Almidones Modificados y su uso en Tecnología de Alimentos”. Dpto de Tecnología de Alimentos. Escuela de Biología. Facultad de Ciencias. UCV. S-183.
16. **Becerra G.** (1982) “Uso de Leudantes Químicos”. Dpto de Tecnología de Alimentos. Escuela de Biología. Facultad de Ciencias. UCV. S-.
17. **Salazar H.** (1982) “Breve Análisis del Estado Actual de la Producción Agrícola en Venezuela”. Dpto de Tecnología de Alimentos. Escuela de Biología. Facultad de Ciencias. UCV. S-199.

18. **Espinoza M.** (1982) “Comercialización de cereales de mayor consumo en Venezuela: Arroz, Maíz Sorgo”. Dpto de Tecnología de Alimentos. Escuela de Biología. Facultad de Ciencias. UCV.S-201.
19. **Bermúdez M.** (1981) “Diferentes Sistemas de Panificación, Ventajas y Desventajas”. Dpto de Tecnología de Alimentos. Escuela de Biología. Facultad de Ciencias. UCV. S-180.
20. **Borrome P.** (1981) “Los Cereales como Productos Instantáneos”. Dpto de Tecnología de Alimentos. Escuela de Biología. Facultad de Ciencias. UCV. S-164.
21. **Benaim J.** (1985) “Factores que Afectan la Calidad Sanitaria de Productos Horneados elaborados Industrialmente en Venezuela”. Dpto de Tecnología de Alimentos. Escuela de Biología. Facultad de Ciencias. UCV. S-290.
22. **González N.** (1983) “Restos de Bromatos en Productos Horneados. Su Evaluación y posible Toxicidad.” Dpto de Tecnología de Alimentos. Escuela de Biología. Facultad de Ciencias. UCV. S-207.
23. **Frontado Carmen** (1982) “Productividad y Aspectos Nutricionales de Granos de Cereales”. Dpto de Tecnología de Alimentos. Escuela de Biología. Facultad de Ciencias. UCV. S-177.
24. **Arvelález P.** (1985) “Almacenamiento de Sorgo”. Dpto de Tecnología de Alimentos. Escuela de Biología. Facultad de Ciencias. UCV. S-253.
25. **González Y.** (1992) “Producción y uso de la Batata (*Ipomea batata*) en Venezuela”. Dpto de Tecnología de Alimentos. Escuela de Biología. Facultad de Ciencias. UCV. S-410.
26. **González Z.** (1988) “Efecto de Diversos Factores sobre la Gelatinización del Almidón”. Dpto de Tecnología de Alimentos. Escuela de Biología. Facultad de Ciencias. UCV. S-288.
27. **Pérez Yadira** (1984) “Efecto de algunos Aditivos para retardar el envejecimiento del Pan”. Dpto de Tecnología de Alimentos. Escuela de Biología. Facultad de Ciencias. UCV. S-221.

b. Trabajos especiales de Grado (Tesis de Pregrado):

1. **Gómez B.** (1973) “Cambios Físicos y Químicos del Aguacate (*Persea americana* L.) durante el Almacenamiento y Maduración”. Dpto de Tecnología de Alimentos. Escuela de Biología. Facultad de Ciencias. UCV. T-31.
2. **Hernández S.** (1974) “Cambios Físicos y Químicos del Ocumo Chino (*Colocasia esculenta* L.) durante el Almacenamiento”. Dpto de Tecnología de Alimentos. Escuela de Biología. Facultad de Ciencias. UCV. T-39
3. **Meza E.** (1974) “Efecto del Procesamiento y Condiciones de Almacenamiento en las Características Físicas y Químicas de la Pulpa de Níspero (*Achra sapota* L.)”. Dpto de Tecnología de Alimentos. Escuela de Biología. Facultad de Ciencias. UCV. T-43.
4. **Gamboa G.** (1974) “Cambios Físicos y Químicos en el Ocumo Chino (*Colocasia esculenta* L.) durante el Desarrollo”. Dpto de Tecnología de Alimentos. Escuela de Biología. Facultad de Ciencias. UCV.T-241.
5. **Rodríguez N.** (1975) “Evaluación de la Harina de Arroz como sustituto parcial en la Elaboración de Pan”. Dpto de Tecnología de Alimentos. Escuela de Biología. Facultad de Ciencias. UCV. T-51.

6. **Sanoja Z.** (1975) “Influencia del Afrecho en la Calidad de la Harina de Arroz y del Pan Trigo-Arroz Elaborado con dicha Harina”. Dpto de Tecnología de Alimentos. Escuela de Biología. Facultad de Ciencias. UCV. T-54.
7. **Rojas L.** (1975) “Estudio Comparativo de la Calidad de Cuatro Variedades de Arroz (*Oriza sativa* L) Cultivado en Venezuela”. Dpto de Tecnología de Alimentos. Escuela de Biología. Facultad de Ciencias. UCV. T-56
8. **Marcano O.** (1975) “Características Físicas y Químicas del Almidón de Apio”. Dpto de Tecnología de Alimentos. Escuela de Biología. Facultad de Ciencias. UCV. T-65.
9. **Monsalve A.** (1980) “Evaluación de las Características Físicas y Químicas de los Aislados de Proteína obtenidos a partir de Tortas de Ajonjolí (*Sesamun indicum* L.) y Algodón (*Gossypum hiramun* N)”. Dpto de Tecnología de Alimentos. Escuela de Biología. Facultad de Ciencias. UCV. T-163.
10. **Navarro G.** (1980) “Evaluación de la Calidad del Maíz de Variedades e Híbridos Nacionales en Relación a sus Métodos de Molienda.”. Dpto de Tecnología de Alimentos. Escuela de Biología. Facultad de Ciencias. UCV. T-121.
11. **Pérez B.** (1981) “Efecto de los Métodos de Cocción y del Tipo de Horneo en la Aceptabilidad y Almacenamiento de la Arepa Criolla”. Dpto de Tecnología de Alimentos. Escuela de Biología. Facultad de Ciencias. UCV. T-123.
12. **Lista O.** (1981) “Evaluación Tecnológica de Semillas de Girasol (*Heliantus annus* L) de alto Rendimiento Agronómico en Venezuela”. Dpto de Tecnología de Alimentos. Escuela de Biología. Facultad de Ciencias. UCV. T-124.
13. **Guaipo B.** (1981) “Evaluación de la Calidad y de las Características que Determinan la Aceptabilidad de Pastas Alimenticias que se Consumen en el Departamento Libertador”. Dpto de Tecnología de Alimentos. Escuela de Biología. Facultad de Ciencias. UCV. T-135.
14. **Montes de Oca G.** (1983) “Efecto de Algunos Surfactantes y Mejoradores en la Calidad del Pan Trigo-Arroz”. Dpto de Tecnología de Alimentos. Escuela de Biología. Facultad de Ciencias. UCV. T-205.
15. **Campos R.** (1983) “ Desarrollo de Mezclas Preparadas para la Elaboración de Hallacas y Hallaquitas”. Dpto de Tecnología de Alimentos. Escuela de Biología. Facultad de Ciencias. UCV. T-208.
16. **Becerra G.** (1983) “Elaboración y Evaluación de Pastas Elaboradas Trigo-Arroz”. Dpto de Tecnología de Alimentos. Escuela de Biología. Facultad de Ciencias. UCV. T-183.
17. **Altuve R.** (1984) “Evaluación de la Calidad de Caraotas Negras (*Phaseolus vulgaris* L.) Precocidas Sometidas a Diferentes Tratamientos”. Dpto de Tecnología de Alimentos. Escuela de Biología. Facultad de Ciencias. UCV. T-212.
18. **Gutiérrez M.** (1984) “Evaluación de las Harinas Instantaneizadas por Diferentes Métodos”. Dpto de Tecnología de Alimentos. Escuela de Biología. Facultad de Ciencias. UCV. T-240.
19. **Benaim J.** (1986) “Estudio de la Calidad de Productos Horneados Trigo-Arroz Elaborados con Masas Leudadas Congeladas”. Dpto de Tecnología de Alimentos. Escuela de Biología. Facultad de Ciencias. UCV. T-
20. **Muro C.** (1988) “Estudio de la Calidad y Características que Determinan la Aceptabilidad de las Pastas que se Consumen en el Municipio Vargas”. Dpto de Tecnología de Alimentos. Escuela de Biología. Facultad de Ciencias. UCV. T-340.

21. **Ortega S.** (1988) “Efecto del Método de Molienda en las Características Físicas, Químicas y Reológicas de las Harinas del Endospermo de Amaranto”. Dpto de Tecnología de Alimentos. Escuela de Biología. Facultad de Ciencias. UCV. T-347.
22. **González Z.** (1989) “Efecto de Algunos Tratamientos en la Calidad de Harinas Pregelatinizadas de Maíz”. Dpto de Tecnología de Alimentos. Escuela de Biología. Facultad de Ciencias. UCV. T-
23. **Roca V.R.** (1989) “Evaluación de la Calidad de la Arepa en Relación al Tipo de Harina, uso de Surfactantes, Métodos de Cocción y Empaque”. Dpto de Tecnología de Alimentos. Escuela de Biología. Facultad de Ciencias. UCV. T-
24. **Valor V.L.** (1989) “Efecto de la Sustitución con Harina de Maíz Cruda y Precocida en Elaboración y Calidad de Galletas Rotativas (Tipo Soda)”. Dpto de Tecnología de Alimentos. Escuela de Biología. Facultad de Ciencias. UCV. T-
25. **Borneo R.** (1989) “Estudio de la Calidad del Trigo Duro Importado en Venezuela y sus Productos de Transformación”. Dpto de Tecnología de Alimentos. Escuela de Biología. Facultad de Ciencias. UCV. T-367.
26. **Montilla C.G.** (1989) “Estudio Comparativo de la Calidad de Pastas al Huevo: Calidad de los Huevos Producidos en Diversas Granjas del País.”. Dpto de Tecnología de Alimentos. Escuela de Biología. Facultad de Ciencias. UCV. T-368.
27. **Moreno B.T.J.** (1993) “Variaciones en las Características Físicas y Químicas del Ñame (*Ipomea sapions* L.) y Ocumo criollo (*Xanhosoma sagitifolia* L.) con Eespecto a la Variedad y Zona de Cultivo”. Dpto de Tecnología de Alimentos. Escuela de Biología. Facultad de Ciencias. UCV. T-

c. Seminarios de Postgrado:

1. **Añez I.T** (1978) “Cambios que Ocurren en las Frutas Después de Cosechadas”. Dpto de Tecnología de Alimentos. Escuela de Biología. Facultad de Ciencias. UCV. S-3.
2. **Martínez A.** (1978) “Cambios Postcosecha en Tubérculos”. Dpto de Tecnología de Alimentos. Escuela de Biología. Facultad de Ciencias. UCV. S-2.
3. **Aragurt C.** (1979) “Características Físicas y Químicas de las Gliadinas”. Dpto de Tecnología de Alimentos. Escuela de Biología. Facultad de Ciencias. UCV. S-19
4. **Añez I.T** (1979) “Almacenamiento en Atmósferas Controladas de Frutas, Ventajas y Desventajas. “.Dpto de Tecnología de Alimentos. Escuela de Biología. Facultad de Ciencias. UCV. S-20.
5. **Pérez E.** (1982) “Cambios Físicos y Químicos en Granos Durante el Almacenamiento”. Dpto de Tecnología de Alimentos. Escuela de Biología. Facultad de Ciencias. UCV.S-44.
6. **Pérez E.** (1983) “Condiciones Bióticas y Abióticas que rigen el Almacenamiento de Cereales en Venezuela”. Dpto de Tecnología de Alimentos. Escuela de Biología. Facultad de Ciencias. UCV.S-113.
7. **León F.** (1986) “Principales Plagas que afectan a los Cereales Almacenados”. Dpto de Tecnología de Alimentos. Escuela de Biología. Facultad de Ciencias. UCV. S-
8. **León F.** (1988) “Fumigación. Parte de un Sistema de Control de Insectos en Granos Almacenados”. Dpto de Tecnología de Alimentos. Escuela de Biología. Facultad de Ciencias. UCV.S-123.

9. **Camacho D.** (1988) “Efecto de los Adjuntos Amiláceos en la Elaboración de Cerveza”. Dpto de Tecnología de Alimentos. Escuela de Biología. Facultad de Ciencias. UCV. S-138.
10. **Cava Rita** (1988) “Consideraciones Generales sobre la Fermentación de la Masa para Panificación”. Dpto de Tecnología de Alimentos. Escuela de Biología. Facultad de Ciencias. UCV.S-142.
11. **González Z.** (1988) “Efecto del Proceso de Extrusión en las Propiedades del Almidón del Maíz”. Dpto de Tecnología de Alimentos. Escuela de Biología. Facultad de Ciencias. UCV.S-173.
12. **De Abreu María** (1989) “Problemática del Cultivo y Almacenamiento de Maíz en Venezuela.”. Dpto de Tecnología de Alimentos. Escuela de Biología. Facultad de Ciencias. UCV.S-153.
13. **Martínez Antonio** (1989) “Explosión de Polvo en Instalaciones que Almacenan y Procesan Granos”. Dpto de Tecnología de Alimentos. Escuela de Biología. Facultad de Ciencias. UCV. S-139.
14. **González Z.** (1991) “Extrusión de Cereales. Efecto de Algunos Ingredientes.”. Dpto de Tecnología de Alimentos. Escuela de Biología. Facultad de Ciencias. UCV. S-182.
15. **Reyes Ana María** (1992) “Cambios en Vitaminas y Minerales debidos al Proceso de Extrusión”. Dpto de Tecnología de Alimentos. Escuela de Biología. Facultad de Ciencias. UCV. S-191.
16. **Fermín G.** (1993) “Uso de las Harinas Compuestas en Productos de Cereales. Productos Horneados en Base a Trigo”. Dpto de Tecnología de Alimentos. Escuela de Biología. Facultad de Ciencias. UCV. S-219.
17. **Fermín G.** (1993) “Uso de las Harinas Compuestas en Base a Trigo en Pastas Alimenticias”. Dpto de Tecnología de Alimentos. Escuela de Biología. Facultad de Ciencias. UCV. S-220.
18. **Reyes Ana María** (1993) “Edulcorantes y Salud”. Dpto de Tecnología de Alimentos. Escuela de Biología. Facultad de Ciencias. UCV. S-223.

d. **Tesis de Maestría:**

1. **Churión P.** (1988) “Evaluación de la Estabilidad de Masas Leudadas Trigo-Arroz Congeladas por Dos Sistemas Diferentes durante el Almacenamiento a Temperatura de Congelación.”. Dpto de Tecnología de Alimentos. Escuela de Biología. Facultad de Ciencias. UCV. T-37.
2. **León F.** (1988) “Efecto de los Métodos de Gelatinización en las Características Físicas, Químicas y Reológicas de Harinas Precocidas de Amaranto”. Dpto de Tecnología de Alimentos. Escuela de Biología. Facultad de Ciencias. UCV. T-62.
3. **Abreu M .** (1990) “Efecto de la Temperatura sobre la Estabilidad del Grano de Maíz Durante el Almacenamiento”. Dpto de Tecnología de Alimentos. Escuela de Biología. Facultad de Ciencias. UCV. T-53.
4. **Camacho M.D** (1990) “Efecto del Contenido de Humedad del Grano de Sorgo sobre la Estabilidad Durante el Almacenamiento”. Dpto de Tecnología de Alimentos. Escuela de Biología. Facultad de Ciencias. UCV. T- 56.
5. **González P.Z.M** (1993) “Efecto del Pretratamiento con Aditivos en la Calidad de Harinas Precocidas de Maíz”. Dpto de Tecnología de Alimentos. Escuela de Biología. Facultad de Ciencias. UCV. T-85.

6. **Borneo R.** (1993) “Caracterización de Trigo Duro (Triticum aestivum L) y Trigo Durum (Durum L.). Efecto de la Variedad sobre la Calidad de Pastas Alimenticias.”. Dpto de Tecnología de Alimentos. Escuela de Biología. Facultad de Ciencias. UCV.T-76.
7. **Fermín L.** (1994) “Efecto del Método de Perlado en la Elaboración de Harinas Blancas en Cultivos de Amaranto (A. Cruentus K-112 y A. Cruentus 101) y en la Elaboración de Pan Trigo-Amaranto. “.Dpto de Tecnología de Alimentos. Escuela de Biología. Facultad de Ciencias. UCV.T-97.
8. **Reyes A.M.** (1995) “Alimentos Extruidos a base de Mezclas de Maíz, Amaranto y Arroz. Su Enriquecimiento en Vitaminas y Minerales. Acción de la Extrusión en el Valor Nutritivo de los Productos”. Dpto de Tecnología de Alimentos. Escuela de Biología. Facultad de Ciencias. UCV. T-

I. OTRAS ACTIVIDADES

- Asesoramiento a Industrias.
- Año sabático en la Kansas State University. Manhattan. Kansas. U.S.A. llevando cursos en el área de cereales y desarrollando un trabajo de investigación en elaboración de Noddles con harinas compuestas. (1975-1976).
- Arbitraje en relación a la importación de trigo Argentino representando al Ministerio de Fomento y a la UCV
- Arbitraje sobre la calidad del arroz “MARY” para la exportación representando a la U.C.V y Ministerio de Fomento.
- Conferencias dictadas en la Escuela de Farmacia. Facultad de Ciencias Químicas. UNAM. México D.F y en la Facultad de Ingeniería Industrial. Cuatitlan Izcalli. Estado de México.
- Año sabático en IRRI (International Rice Research Institute). Los Baños. Filipinas. 1984-1985. Trabajo desarrollado sobre cambios en las características de la harina de arroz de diferentes variedades sometidas a extrusión.
- Conferencias dictadas en IRRI.
- Organización, coordinación e interprete del curso sobre almacenamiento de granos dictado por el Dr. Calderón del Volcan Agricultural Research Center de Israel.
- Varias comisiones sobre harinas compuestas y sobre importación de trigo en Venezuela y en Colombia.
- Coordinador e interprete del seminario dictado por el Dr. Paster del Volcan Center.
- Traductor de varios cursos dictados en el Instituto de Tecnología de Alimentos.UCV.
- Cursos de extensión en panificación.
- Coordinador del grupo UCV, USB, INN, FONAIAP sobre el Amaranto.
- Contacto con la Comunidad Económica Europea sobre las posibilidades del Amaranto.
- Asesor de Tesis y trabajos de ascenso en otras universidades.
- Jurado de diversos Seminarios de Pregrado y Postgrado en la UCV y otras universidades.
- Jurado de diversas Tesis de Grado, Postgrado, Doctorado y Concursos y Trabajos de ascenso en la UCV y otras universidades.

- Actualmente, Coordinador del Proyecto FONACT 2000001311 “Selección de variedades de arroz cultivados en el país, más idóneas para la preparación de diversos productos (2002-2004).