



1. DATOS GENERALES

NOMBRE: María Soledad Tapia González

CEDULA DE IDENTIDAD: V-3.914.268

LUGAR Y FECHA DE NACIMIENTO: Caracas, 13 de octubre de 1953

NACIONALIDAD: Venezolana

PROFESION: Licenciada en Biología.
Master of Science.
Doctor en Ciencias

ESCALAFÓN: Profesor TITULAR

PROGRAMA DE PROMOCIÓN DEL INVESTIGADOR (PPI) Nivel III

CARGOS/FUNCIONES

- Profesor Investigador de Pre-Grado y Post-Grado Universidad Central de Venezuela. Escuela de Biología. Facultad de Ciencias. Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Caracas. Venezuela.
- Gerente de Conocimiento y Talento. Vicerrectorado Académico (**2008-presente**).
- Directora Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos (**1999-2004**)
- Jefe de Departamento de Tecnología de Alimentos. Escuela de Biología (**1998-1999**)
- Profesor Visitante Universitat de Lleida, España
- Profesor Visitante Universidad de las Américas, Puebla, México.
- Visiting Scientist to the Center for Food Safety and Quality Enhancement. College of Agricultural and Quality Enhancement. The University of Georgia. U.S.A.

DIRECCIÓN: Avenida El Centro. Quinta Las Brisas. Urbanización Los Chorros, Caracas. Edo. Miranda. 1071.

TELÉFONO: 0212.234-6305. 04169.136377. Fax 212.753-3871.

E-MAIL: maria.tapia@ciens.ucv.ve, mtapiaucv@gmail.com

2. EDUCACION

PRIMARIA:	Colegio Santa Teresa. Caracas.
SECUNDARIA:	Colegio Arzobispo Méndez. Barinas. Bachiller en Ciencias
UNIVERSITARIA:	
PRE-GRADO:	Universidad Central de Venezuela. Caracas. Licenciado en Biología. 1977
POST-GRADO	Master of Science (Food Science). Michigan State University, USA. 1980 Doctor en Ciencias. Universidad Central de Venezuela. 2007.
IDIOMAS:	-Español -Inglés (Cambridge Certificate of English, England; English Proficiency Certificate from Michigan State University). -Francés básico. (Alianza Francesa, Caracas)

3. PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN COORDINADOS

1. -"Desarrollo de Técnicas de Preservación de Frutas Tropicales Mediante Descenso de su a_w ". Proyecto **CONICIT S1-1917**. ICTA. UCV. Caracas. Venezuela. **1987- 1990. Coordinadora.**
2. -"Use of Low Doses of Irradiation for Desinfestation and Control of Senescence of Crops Important to Tropical Countries". Proyecto **AID- CDR (USA-ISRAEL-VENEZUELA)**. (IVIC-UCV). Caracas. Venezuela. **1988-1991. Coordinadora por Venezuela.**
3. -"Desarrollo de Alimentos de Humedad Intermedia Importantes para Iberoamérica" Proyecto **CYTED-D XI-1**. V Centenario Encuentro entre Dos Mundos. 1988-1990. **Coordinación Nacional.**
4. -"Conservación de Productos Agrícolas (Frutas) por Tecnología de Métodos Combinados". **Organización de Estados Americanos (OEA)**. Proyecto de Biotecnología y Alimentos. Departamento de Asuntos Científicos y Tecnológicos. ICTA. UCV. Caracas. Venezuela. Bienes **1990-1991; 1992-1993 y 94-95. Coordinadora.**
5. -"Conservación de frutas a granel por métodos combinados". Proyecto **CYTED-D XI-II**. V Centenario Encuentro entre Dos Mundos. **1991-1993. Coordinación Nacional, Venezuela.**
6. -Participante en la formulación del Proyecto de Creación del Centro de Información y Referencia en Ciencia y Tecnología de Alimentos del Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos de la Facultad de Ciencias de la U.C.V.
7. -"Desarrollo de Productos Mínimamente Procesados mediante Técnicas de Impregnación a Vacío" Proyecto STD-3 de la **Comisión de las Comunidades Europeas** para el período **1995-1999**. Proyecto Multinacional con la Universidad Politécnica de Valencia, España, la Universidad de Buenos Aires, Argentina, la Universidad de Las Américas-Puebla, México y la Universidad Católica Portuguesa, Portugal. **Coordinadora por Venezuela.**

8. -"Desarrollo de tecnologías de mínimo procesamiento para la preservación de productos frutihortícolas". Proyecto de Investigación precompetitiva. **CYTED-D XI-III. 1995-1998**. Proyecto Multinacional Venezuela, México, Argentina, España. **Coordinadora**.
9. -"Desarrollo de tecnologías emergentes de interés para Iberoamérica" **CYTED-D XI-15. 1999-2003**. Proyecto Multinacional Venezuela, México, Argentina, España. **Coordinadora Internacional**.
10. -"Aprendizaje Tecnológico y Gestión Integral (tecnología, calidad y ambiente) en el Sector Agroalimentario" **2005-2007**. Proyecto FONACIT con patrocinio de la Cámara Venezolana de la Industria de Alimentos (CAVIDEA). Participantes: CENDES-UCV Coordinador: Alexis Mercado, Facultad de Ingeniería-UCV Facultad de Ciencias). Prof. Ivelio Arispe y María Soledad Tapia.
11. -"Desarrollo de Alimentos Funcionales a partir de Frutas, incorporando Componentes Fisiológicamente Activos: Vitaminas, Minerales y Microorganismos Benéficos", Proyecto **Grupo CONICIT G-200001538**. UCV, UNELLEZ y IUT de Cumaná. **2002-2010**. **Coordinadora**. En ejecución 4ª. Remesa enero-diciembre 2010

Proyectos con Financiamiento LOCTI

1. Proyecto "5aldía Venezuela" para mejorar la alimentación y salud del venezolano promoviendo el consumo de 5 raciones diarias de frutas y hortalizas. **Coordinadora**. **Financiamiento LOCTI**. **Años: 2007, 2008, 2009 y 2010**.
2. Optimización de procesos de secado por aire para la obtención de frutas deshidratadas de calidad superior. **Financiamiento LOCTI**. **Años: 2007**

Proyectos de Servicio Comunitario

1. Impulso de Campañas Educativas "5aldía" para Promover Salud en Centros Sociales y Comunidades del Área Metropolitana, Incluyendo las Frutas y Hortalizas en los Hábitos Alimentarios del Venezolano. **Años: 2009 y 2010**.

4. PUBLICACIONES

4.1. Libros publicados

1. Barbosa-Cánovas, G.V., Fernández-Molina, J.J., Alzamora, S.M., **Tapia, M.S.**, López-Malo, A., and Welti-Chanes, J. **2003**. "Harvesting, handling, and preservation of fruits and vegetables by combined methods at rural and villages levels" Technical Manual. FAO Agricultural Services. Bulletin 149. Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO). pp. 1-99. ISBN 92-5-104861-4

4.2. Libros especializados editados:

1. Barbosa-Cánovas G.V., Tapia M.S. and Cano. M.P. (Editors). **2005** "Novel Food Processing Technologies". New York: Marcel Dekker Inc./ CRC Press. ISBN: 0-8247-5333-X.

2. Alzamora, S.M., **Tapia, M.S.** and López-Malo, A. (Editors). **2000**. "Minimal Processing of Fruit and Vegetables. Fundamental Aspects and Applications". Aspen Publishers, Inc. A Wolters Kluwer Company, Gathersburg, Maryland, USA. ISBN 0-8342-1672-8
3. Tapia M.S., Alzamora, S.M., Welte-Chanes J., López-Malo, A. y Castañón, X. (Editores). **1994**. "La evaluación microbiológica por reto microbiano en el desarrollo de productos con procesamiento mínimo". Departamento de Publicaciones Universidad de las Américas, Puebla, México. ISBN 968-6254-43-9
4. Aguilera, J. M., Chirife, J., Tapia de Daza, M. S., Welte, J., y Parada, E. **1990**. CYTED-D. Inventario de Alimentos de Humedad Intermedia Tradicionales de Iberoamerica". Ediciones Instituto Politécnico Nacional de México. México, D.F.

4.3. Capítulos de libro especializados:

1. Raybaudi-Massilia, R.M., **Tapia, M.S.** and Mosqueda-Melgar. **2010**. Recubrimientos comestibles con efecto antimicrobiano. En: Películas y Recubrimientos Comestibles: Propiedades y Aplicaciones en Alimentos. Editado por Olivas, G.I., Soliva-Fortuny, R., Martín-Belloso, O. y González-Aguilar, G. Editorial Trillas, México. **En prensa**.
2. **Tapia M.S.**, Alzamora S. M., y Chirife, J. **2007**. Effects of Water Activity (a_w) 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. ISBN-13: 978-0-8138-2408-6/2007.
3. Bermúdez-Aguirre, D., **Tapia, M.S.** y Welte-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. Welte-Chanes (editors). DEStech Publications, pp.447-461. ISBN978-1-932078-56-5
4. **Tapia M.S.**; O. Martín-Belloso; R. Raybaudi-Massilia y F.J. Rodríguez. **2005**. Tendencias y Demandas de Frutas y Hortalizas para su Comercialización. En: Nuevas tecnologías de conservación de productos vegetales frescos cortados. (Gustavo A. González-Aguilar, Alfonso A. Gardea, Fabiola Cuamea-Navarro, Editores). Logiprint Digital SA de CV. Jalisco: México. pp. 49-61. ISBN 988-58-6206-0
5. Alzamora, S.M., Guerrero, S., López-Malo, A-. Welte-Chanes, J., Palou, E., and **Tapia, M.S.** **2005**. Combined Preservation Techniques for Fresh Fruit. In: Improving the safety of fresh fruit and vegetables. (Wim Jongen, Editor). CRC Press. Woodhead Publishing Limited, Cambridge, England, pp. 598-630. ISB.13:978-185573-956-7.
6. **Tapia, M.S.**, Arispe, I., and Martínez, A. **2005**. Safety and Quality in the Food Industry. In: Novel Food Processing Technologies. Barbosa-Cánovas G.V., Tapia M.S. and Cano. M.P. (Editors). New York: Marcel Dekker Inc./ CRC Press; Chapter 33, pp: 532-558.
7. Welte-Chanes, J., **Tapia, M.S.**, Alzamora, S.M., Palou, E. y López-Malo, A. **2004**. "Colligative Properties in Foods", in: Food and Agricultural Sciences, Engineering and Technology Resources, edited by G. Barbosa-Cánovas, in Encyclopedia of Life Support Systems (EOLSS), Developed under the Auspices of the UNESCO, Eolss Publishers, Oxford, UK, [<http://www.eolss.net>]
8. Alzamora, S.M., **Tapia M.S.**, López-Malo, A., and Welte-Chanes, J. **2003**. The control of water activity. In: *Food Preservation Techniques*. Eds P. Zeuthen & L. Bogh-Sorensen. CRC Press, Woodhead Publishing Limited, Cambridge, England, CRC Press. pp 126-153. ISBN 0-8493-1757-6.

9. **Tapia, M.S.** and Welti-Chanes, J. **2002**. Approaches for safety assessment of minimally processed fruits and vegetables. In: *Engineering and Food for the 21st Century*, J. Welti-Chanes, G.V. Barbosa-Cánovas and J.M. Aguilera (Eds.). CRC Press, Boca Raton, Florida, pp. 671-695.
10. Alzamora, S.M., **Tapia, M. S.** and López-Malo, A. **2000**. General overview. In: *Minimal Processing of Fruit and Vegetables. Fundamental Aspects and Applications*. Alzamora, S.M., Tapia, M.S. and López-Malo, A. (Editors). Aspen Publishers, Inc. A Wolters Kluwer Company, Gathersburg, Maryland, USA. pp 1-6. ISBN 0-8342-1672-8
11. **Tapia, M.S.**, Martínez, A., and Díaz, R.V. **2000**. Tools for safety control of minimally processed fruit and vegetables. HACCP, risk assessment, predictive microbiology and challenge tests. In: *Minimal Processing of Fruit and Vegetables. Fundamental Aspects and Application*. Alzamora, S.M., Tapia, M.S. and López-Malo, A. (Editors). Aspen Publishers, Inc. A Wolters Kluwer Company, Gathersburg, Maryland, USA. pp. 78-95. ISBN 0-8342-1672-8.
12. Martínez, A., Díaz, R.V. and **Tapia, M.S.** **2000**. Microbial ecology of spoilage and pathogenic flora associated to fruit and vegetables In: *Minimal Processing of Fruit and Vegetables*. Alzamora, S.M., Tapia, M.S. and López-Malo, A. (Editors) *Fundamental Aspects and Applications*. Aspen Publishers, Inc. A Wolters Kluwer Company, Gathersburg, Maryland, USA. pp. 42-61. Company, Gathersburg, Maryland, USA. 2000. ISBN 0-8342-1672-8.
13. Alzamora SM, Fito P, López-Malo A, **Tapia M.S.**, and Parada-A, E. **2000**. Minimally processed fruit using vacuum impregnation, natural antimicrobial addition and/or high hydrostatic pressure techniques. In: *Minimal Processing of Fruit and Vegetables. Fundamental Aspects and Applications*. Alzamora, SM, Tapia, MS. López-Malo, A. (Editors). Aspen Publishers, Inc., Gathersburg, Maryland, USA. pp. 416-422. Company, Gathersburg, Maryland, USA. 2000. ISBN 0-8342-1672-8.
14. Welti-Chanes, S.M. Alzamora, López-Malo, A. and **Tapia, M.S.** **2000**. Minimally processed fruits by hurdle technology. In: *Food Preservation Technology Series. Innovations in Food Processing*. G.V. Barbosa-Cánovas and G.Gould (Ed.) pp. 123-140. Technomic Publishing Co., Penn. USA. ISBN 1-56676-782-2.
15. Alzamora, S.M., **Tapia, M.S.**, Leúnda, A., Guerrero, S., and Rojas, A.M. **2000**. Relevant results on minimal preservation of fruits in the context of the multinational project XI-3 of CYTED, an Ibero-American R&D Cooperative Programme. In: *Trends in Food Engineering*, (J. Lozano y M.C. Añón, Eds.) Aspen Publishers Inc. USA. pp 205-222. ISBN 1-56676-991-4.
16. López-Malo, A., Tapia, M.S., Alzamora, S., Welti-Chanes, J., Gongora-Nieto, M. and Barbosa-Cánovas, G. **1999**. Water Activity: Microbiology. *The Wiley Encyclopedia of Food Science and Technology*, 2nd Edition, John Wiley & Sons, New York, USA. pp. 2635-2640.
17. Welti-Chanes, J., Alzamora, S.M., López-Malo, A., Tapia M.S., Barbosa-Canovas, G.V. and Parada-Arias, E. **1999**. Role of Water in the Stability of Minimally or Partially Processed Foods. In: *Water Management in the Design and Distribution of Quality Foods* (Y.H. Roos, R.B. Leslie y P.J. Lillford, eds) Technomic Pub. Co., Lancaster, PA., USA. pp. 503-534.
18. Tapia de Daza, M.S., Alzamora, S.M., and Welti-Chanes, J. **1996**. Minimally processed high moisture fruit products by combined methods. Results of a multinational project. In: *Food Engineering 2000*. (P.Fito, G. Barbosa-Cánovas, and E. Ortega. Eds.) New York: Chapman & Hall. Ch.10, pp.161-180.
19. Tapia de Daza, M.S., Argaíz, A., López-Malo, A. y Díaz de Tablante R.V. **1995**. Microbial stability assessment in intermediate and high moisture foods. Special emphasis on fruit products". En:

Fundamentals and Applications of Food Preservation by Moisture Control. G. Barbosa-Cánovas y J. Welti, (Eds.) pp. 575- 602. Technomic Publishing Inc. New York.

20. Tapia de Daza, M.S., Elquezábal, L., y Diaz, R.V. **1995**. Ecología microbiana de alimentos conservados por métodos combinados. En: *Aplicaciones de factores combinados en la conservación de alimentos*. Pedro Fito y Ana Andrés. (Eds.) España. Ediciones Universidad Politécnica de Valencia, España, pp. 59-84.
21. Welti, J., Alzamora, S.M., Tapia, M.S. y Argaíz, A. **1995**. Aplicaciones de los factores combinados en frutas y hortalizas. En: *Aplicaciones de factores combinados en la conservación de alimentos*. Pedro Fito y Ana Andrés. (Eds.) España. Ediciones Universidad Politécnica de Valencia, España, pp. 155-166.

4.4. Artículos arbitrados publicados en revistas internacionales arbitradas

1. Raybaudi-Massilia, R.M., Mosqueda-Melgar, J. and **Tapia, MS. 2010**. Edible coating as carrier of food additives on fresh-cut fruits and vegetables. *Stewart Postharvest Review*. **Stewart Postharvest Review**. 3:3 Published online 01 September 2010doi: 10.2212/spr.2010.3.3
2. Gómez-López, V. M., Orsolani L.; Martínez-Yépez, A., and **Tapia, M.S.** 2010. Microbiological and sensorial quality of sonicated calcium-added orange juice. *LWT - Food Science and Technology*. 43:808–813.
3. Tapia, M.S., Olaizola-López, C. y Delgado-Mora, E. **2010**. Experiencia Venezolana en la promoción de salud con las frutas y hortalizas: Un reto posible. *Revista Española de Nutrición Comunitaria*. 6:45-50.
4. Solar R., Tapia, M.S., Olaizola, C. and Gibert O. **2010**. Development of a “Texturized Passion Fruit” (*Passiflora edulis* Sims) product with carrageenan and probiotic and prebiotic ingredients. *ISHS Acta Horticulturae*. FAVHEALTH 2009. En prensa.
5. **Tapia, M.S.**, Olaizola,C., Carmona, A., Martín-Belloso, O. and Reynes, M. **2010**. A novel functional fresh-cut product of papaya (*Carica papaya* L.) c.v Maradol using vacuum impregnation and edible coatings. *ISHS Acta Horticulturae*. FAVHEALTH 2009. En prensa.
6. **Tapia, M.S.**, Gómez-López, V. M. and Olaizola, C. **2009**. HACCP implementation in the production of fresh-cut fruits and vegetables. *Stewart Postharvest Review*. 4:1-7. doi: 10.2212/spr.2009.4.6.
7. Gómez-López, V.M., Carrillo, M.P., **Tapia, M.S.** and González, Z. **2009**. Shelf-life prolongation of an orange and passion fruit juice by sonication. Submitted to *International Journal of Food Microbiology*.
8. **Tapia, M.S.**, Rojas-Graü, M.A., Carmona, A., Rodríguez F.J., Soliva-Fortuny, R., y Martín-Belloso, O. **2008**. Use of alginate- and gellan-based coatings for improving barrier, texture and nutritional properties of fresh-cut papaya. *Food Hydrocolloids*. **22(8)**:1493-1503. [doi:10.1016/j.foodhyd.2007.10.004](https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2007.10.004)
9. Rojas-Graü, M.A., **Tapia, M.S.**, y Martín-Belloso, O. **2008**. Using polysaccharide-based edible coatings to maintain quality of fresh-cut Fuji apples. 2008. *LWT - Food Science and Technology*. **41(1)**: 139-147. doi.org/10.1016/j.lwt.2007.01.009

10. Rojas-Graü, M.A., **Tapia, M.S.**, Martín-Belloso, O. **2007**. Empleo de recubrimientos comestibles en frutas frescas cortadas: nuevo enfoque de conservación y desarrollo de productos. *Alimentaria*. 38:105-118.
11. **Tapia, M.S.**, Rojas-Graü, M.A., Rodríguez, F.J., Ramírez, J., Carmona, A. and Martín-Belloso, O. **2007**. Alginate and gellan based edible films for probiotic coatings on fresh-cut fruits. *J Food Sci*. 72(4):E190-E196.
12. Rojas-Graü, M.A., **Tapia, M.S.**, Rodríguez, F.J., Carmona, A. and Martín-Belloso, O. **2007**. Alginate and gellan based edible coatings as support of antibrowning agents applied on fresh-cut fuji apple. *Food Hydrocolloids*. 21, 118–127.
13. Olaizola, C., Este, M.E., **Tapia, M.S.** Carmona, A., y Emaldi, U. **2006**. Hacia un programa de promoción del consumo de frutas y verduras en Venezuela. *Rev. Chil. Nutr.* vol.33 supl.1, p.306-315. ISSN 0717-7518.
14. Park YS, Jung ST, Kang SG, Delgado-Licon E, Marínez AL., **Tapia, M.S.**, Martín-Belloso, O., Trakhtenberg, S. and Gorinstein, S. **2006**. Drying of persimmons (*Diospyros kaki* L.) and the following changes in the studied bioactive compounds and the total radical scavenging activities. *Lebensm. Wiss. u. Technol.* 39, 748–755.
15. Gorinstein S.; H. Leontowicz; M. Leontowicz; J. Drzewiecki; Z. Jastrzebski; **M.S. Tapia**; E. Katrich y S. Trakhtenberg. **2006**. Red Star Ruby (Sunrise) and blond qualities of Jaffa grapefruits and their influence on plasma lipid levels and plasma antioxidant activity in rats fed with cholesterol-containing and cholesterol-free diets. *Life Sciences* 77, 2384–2397.
16. Rojas-Graü, M.A, Sobrino-López, A., **Tapia M.S.**, and Martín-Belloso. O. **2006**. Effect of natural antibrowning agents on polyphenoloxidase activity in minimally processed apple slices. *J Food Sci* 71(1):S059-065.
17. Alzamora S.M., Salvatori D, **Tapia M.S.**, López– Malo A., Welti–Chanes J. & Fito P. **2004**. Novel functional foods from vegetable matrices impregnated with biologically active compounds. *J. Food Engng.* 67:205-214.
18. Acero-Ortega C., Dorantes L., Hernández-Sánchez H.; **Tapia M.S.**, Gutiérrez-López G., Alzamora, S. & López-Malo A. **2004**. Response surface analysis of the effects of Capsicum extract, temperature and pH on the growth and inactivation of *Listeria monocytogenes*. *J. Food Engng.* 67: 247-252
19. Welti-Chanes, J., Vergara, F., Parada-Arias, E., Barbosa-Cánovas, GV., **Tapia, M.S.**, Alzamora, S.M., and Aguilera, J.M. 2002. Food Engineering Education in Mexico, Central and South America. *J. Food Sci. Edu.* 59-65.
20. Roa V., **Tapia M.S.** and Millán. F. 2001. Mass Balances in Porous Foods Impregnation. *J. of Food Sci.* 66, (9), 1332-1336.
21. Deak, T., Chen, J., Golden, D., Tapia, M.S., Tornai-Lehoczki, J., Viljoen, B.C.; Wyder, M.T., and Beuchat, L. 2001. Comparison of dichloran glycerol 18 (DG18) agar with general purpose mycological media for enumerating food-spoilage yeasts. *Int'l J. Food Microbiol.* 67:49-53.
22. **Tapia, M.S.**, López-Malo, A., Consuegra, R., Corte P. and Welti-Chanes, J. 1999. Minimally processed papaya by vacuum osmotic dehydration techniques. *Food Sci. Technol. Int'l* . 5(1):41-49.

23. Alzamora, S.M., **Tapia, M.S.** y Welti-Chanes, J. 1998. New strategies for minimal processing of foods: the role of multitarget preservation. *Food Sci. Technol. Int'l.* 4(5):353-361.
24. Roa, V. and **Tapia, M.S.** 1998. Estimating Water Activity in Systems Containing Multiple Solutes Based on Solute Properties, *J. Food Sci.*, 63(4):559-564.
25. **Tapia de Daza, M.S.**, Alzamora, S.M., and Welti, J. 1996. Combination of preservation factors applied to minimal processing of foods. *Crit. Rev. Food Sci. Nut. CRC Press.* 36(7): 629-659.
26. Parada Arias, E., Aguilera, J.M., Chirife, J., **Tapia, M.S.**, y Welti-Chanes, J. 1995. "Preservación de alimentos por métodos combinados". *Cuadernos de Nutrición.* México, D.F. 18(3) 30-32.
27. Parada Arias, E., Aguilera, J.M., Chirife, J., Tapia, M.S., y Welti, Ch., J. 1995. "Alimentos de humedad intermedia". *Cuadernos de Nutrición. México*, D.F. 18(3) 21-28.
28. **Tapia de Daza, M.S.**, Aguilar, C.E., Roa, V. y Díaz de Tablante, R.V. 1995. Combined stress factors on growth of *Zygosaccharomyces rouxii* from an intermediate moisture papaya product. *J. Food Sci.* 60(2):356-359
29. **Tapia de Daza, M.S.**, Aguilera, J. M., Chirife, J., Parada, E. y Welti, J. 1994. Identification of Microbial Stability Factors in Traditional Foods from Latin America and Spain. *Revista Española de Ciencia y Tecnología de Alimentos*, 34(2):145-163.
30. Welti, J., **Tapia de Daza, M.**, Aguilera, J. M., Chirife, J., Parada, E., Lopez-Malo, A., López, L. y Corte, P. 1994. Classification of intermediate moisture foods consumed in Iberoamerica. *Revista Española de Ciencia y Tecnología de Alimentos*, 34(1):53-63.
31. Alzamora, S.M., **Tapia de Daza, M.S.**, Argaiz, A., y Welti, J. 1993. Application of Combined Methods Technology in Minimally Processed Fruits. *Food Res. Int'l.* 26:125-130.
32. **Tapia de Daza, M.S.** and Beuchat, L.R. 1992. Suitability of modified glycerol (DG18) agar for enumerating unstressed and stressed xerophilic molds. *Food Microbiol.* 9:319-333.
33. Beuchat, L.R. and **Tapia de Daza, M.S.** 1992. Evaluation of chemicals for restricting colony spreading by a xerophilic mold, *Eurotium amstelodami*, on dichloran glycerol (DG18) agar. *Appl. Environ. Microbiol.* 58(6):2093-2095
34. **Tapia de Daza, M.**, Villegas, Y., and Martínez, A. 1991. Minimal Water Activity for Growth of *Listeria monocytogenes* as affected by solute and temperature. *Intn'l. J. Food Microbiol.* 14:333-337
35. Roa, V. y **Tapia de Daza, M.** 1991. Evaluation of Water Activity Measurements with a Dew Point Electronic Humidity Meter. *Lebensm. Wiss. u. Technol.*; 24:208-213

4.5. Artículos en revistas venezolanas arbitradas

1. Urbina-Moreno, Y.C., Fernández- Molina, J., García, T., y **Tapia, M.S.** 2010. "Evaluación del proceso de impregnación al vacío con calcio, hierro y zinc en rodajas de piña (*Ananas comusus* L.) cv Española Roja". Enviado a Agrollania.
2. **Tapia, M.S.**, Rodríguez-Correa C., Rodríguez, F., Ramírez, J., Olaizola, C., y Carmona, A. 2009. Caracterización de papaya (*Carica papaya* L.) CV. Maradol. Cultivada en el Estado Trujillo, Venezuela. XVIII Jornadas Técnicas de Investigación y II de Postgrado. Universidad Ezequiel Zamora, San Carlos, Edo. Cojedes, Venezuela. pp. 117-121.

3. Pérez-Sira, E., Martínez, R., Lares, M., y **Tapia, M.S.** 2009. Ready to cook arepas of long shelf-life at room temperature. II. Microbiological challenge study. *Agrollania*.6:33-38.
1. **Tapia, M.S.** y Carmona, A. 2008. Uso de la impregnación a vacío y de películas comestibles en el desarrollo de un alimento funcional a base de papaya (*Carica papaya* L.) c.v Maradol. *Memorias del Instituto de Biología Experimental* 5: 110:114. Ediciones IBE. Caracas, Venezuela.
2. Laurentin A, Lovera M, Rojas C, Gamero M, Edwards CA, Tapia MA, Diez N, Bernal C y Carmona A. **2008**. Estudios nutricionales con el bioensayo del gorgojo de arroz, *Sitophilus oryzae*. *Memorias del Instituto de Biología Experimental*, 5:57-60. Ediciones IBE, Caracas, Venezuela.
3. 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. *Agrollania*, 4:37-52.
4. Arispe, I., y **Tapia, M.S.** **2007**. Inocuidad y calidad requisitos indispensables para la protección de la salud de los consumidores. *Agroalimentaria*. 24:105-117.
5. Rincón A.M.; Padilla F.C y **Tapia, M.S.** **2003**. (**Publicada en 2005**) "Evaluación de fitoquímicos en pieles de algunas frutas cultivadas en Venezuela". *Revista Facultad de Farmacia, UCV*. 66(2):73-78.
6. Millán, F., Algarbe, M., y Tapia, M. S. **2003**. Uso de la metodología de superficie de respuesta y la programación lineal para el desarrollo de un néctar de mora pasteurizado. *Interciencia*. 28 (11): 646.
7. Millán, F., López Pla, S., Roa, V., **Tapia, M.S.**, and Cava, R. **2001**. Estudio de la estabilidad microbiológica del melón mínimamente procesado por impregnación al vacío. *Archivos Latinoamericanos de Nutrición*. 51(2) 173-179.
8. Millán, F., Roa, V., and **Tapia, M.S.** **2001**. Modelado matemático de isotermas de sorción de humedad en alimentos mediante el uso de redes neurales artificiales. *Interciencia*. 26(5) 190-195.
9. **Tapia, M.S.** y Roa, V. **1998**. Tecnologías emergentes en el procesamiento de alimentos. *Anales Venezolanos de Nutrición*. 11(1):21-27.
10. **Tapia de Daza, M.S.** y Díaz de Tablante, R. **1994**. Consideraciones ecológicas y de seguridad alimentaria en productos de origen vegetal. *Archivos Latinoamericanos de Nutrición*. 44(4):232-241
11. Miranda, L.D.; Ortiz de Urbina. E., y **Tapia de Daza, M.** **1993**. Incidencia de *Listeria monocytogenes* en vegetales de alto consumo en la región de Cojedes, Venezuela. *Revista UNELLEZ de Ciencia y Tecnología*. 11(1-2):50-60.
12. Ortiz de Urbina, E., **Tapia de Daza, M.**, y Miranda, L.D. **1993**. Incidencia de *Listeria monocytogenes* en productos lácteos de alto consumo en la región de Cojedes, Venezuela. *Revista UNELLEZ de Ciencia y Tecnología*. 11(1-2):41-49.

4.5. Artículos in extenso publicados en actas arbitradas

1. Berbesí M.E., Díaz R.V., Guevara L. y **Tapia M.S. 2006**. Calidad Higiénica y Patógenos Asociados con Melones Mínimamente Procesados Expendidos en Supermercados. En: Proceedings del 1er.Simposio Iberoamericano de Vegetales Frescos Cortados y IV Congreso Nacional Sobre "Processamento Mínimo de Frutas e Hortaliças". Simposio: Aseguramiento de la calidad microbiológica. San Pedro, SP Brasil, Abril 2006. pp, 47-54. Descargado de: http://www.ciad.mx/dtaov/XI_22CYTED/brasil_prog.html
2. **Tapia, M.S.**, Raybaudi-Massilia, R.M., y Martín-Belloso, O. **2005**. Patógenos asociados a frutas frescas cortadas. Incidencia, supervivencia y crecimiento, brotes y control. Symposium "Nuevas tecnologías de conservación y envasado de frutas y hortalizas. Vegetales frescos cortados" La Habana, Cuba. Marzo 2005. pp. 111-119. Descargado de: http://www.ciad.mx/dtaov/XI_22CYTED/cuba_prog.html
3. **Tapia, M.S.**, García, R., Schulz, E., Bermúdez-Aguirre, D., López-Malo, A., Palou, E. & Welti-Chanes J. **2004**. Functional fruits obtained by vacuum impregnation processes. ICEF 9. International Conference Engineering and Food. Montpellier, France, March, 7-10. Pp.. 211-215.
4. Roa, V., **Tapia, M.S.** and Millán, F. **2001**. A practical approach to the use of hydrodynamic mechanism (HDM) for impregnating porous solid foods. In: Proceedings of the International Congress of Engineering and Food (ICEF-8). J. Welti-Chanes, G.V. Barbosa-Cánovas, J.M. Aguilera, A., López-Leal, L., Wesche- Ebeling, P., López-Malo, E. and Palou-García, E. (Eds). Technomic Publishing Co., Lancaster, Penn. USA. Vol. 2. pp. 1377-1382.
5. Soto, J.G., Gómez, V., and **Tapia, M.S. 2001**. Stabilization of passion fruit (*passiflora edulis*) pulp by combined methods and effectiveness of anti-browning agents: 4-hexyl resorcinol and sulfite In: Proceedings of the International Congress of Engineering and Food (ICEF-8) J. Welti-Chanes, G.V. Barbosa-Cánovas, J.M Aguilera, A., López-Leal, L., Wesche- Ebeling, P., López-Malo, E. and Palou-García, E. (Eds). **Technomic Publishing Co.**, Lancaster, Penn. USA. Vol.1. pp. 989-994.
6. Welti-Chanes, J. Parada-Arias, E. and **Tapia, M.S. 1999**. Impact of the CYTED Program on the development of teaching of Food Engineering in Latin America Impact of the CYTED Program on the development of teaching of Food Engineering in Latin America. Sixth Conference of Food Engineering, a Topical Conference of AIChE Annual Meeting, Dallas, TX, pp- 729-733.
7. Montenegro, G., Díaz de Tablante, R.V., y **Tapia de Daza, M.S. 1995**. "Preservation of high moisture mango by combined methods". En: Proceedings of the Poster Session. *International Symposium on the Properties of Water. Practicum II*. June 19-24, 1994. Argaíz, A., López-Malo, A., Palou, E. y Corte, P. (Eds.). pp. 125-128. Editorial UDLA Puebla, México.

4.6. Artículos in extenso publicados en actas no arbitradas

1. Welti, J., Alzamora, S.M., **Tapia, M.S.**, Argaíz, A., y Vergara, F. **1994**. "Preconservación de frutas a granel por medio de la tecnología de factores combinados". En: *Actas I Ponencias. II Congreso Internacional de Tecnología y Desarrollos Alimentarios*. Murcia, España, 5-7 de octubre de 1992. E. Primo, F. Artés y J. Abadía. (Eds.) pp. 425-438. Promociones y Publicaciones Universitarias. Barcelona, España.

2. **Tapia de Daza, M.S.**, Alzamora, S.M, Argaíz, A., Welti, J., López-Malo, A., and Díaz de Tablante, R.V. **1993**. Application of Combined Methods Technology to Fruit Preservation. En: Proceedings of Latin American and Caribbean Workshop on Food Preservation. May 26-29 1992. C. Sankak y V. Maharaj. (Eds.). pp. 275-286. Port of Spain, Trinidad.
3. Díaz de Tablante, R. V., **Tapia de Daza, M.S.**, Montenegro, G. y González, I. **1993**. Desarrollo de productos de papaya de alta humedad estabilizados por métodos combinados. Boletín Internacional Conservación de Frutas a Granel por el Método de Factores Combinados. México, D.F. CYTED-D, XI-2. N°1, pp 2-18.

5. PRESENTACIONES EN CONGRESOS NACIONALES O INTERNACIONALES

5.1. Conferencias internacionales y mesas redondas (por invitación)

1. Tapia de Daza, M. 1989. "Actual Status of Post-Harvest Losses in Venezuela. Possible Use of Irradiation". International Workshop on the Use of Food Irradiation to Prevent Post-Harvest Losses IAEA-FAO-WHO. Netanya Israel. (Sin Acta).
2. Tapia de Daza, M., Welti, J., Chirife, J., Villar, T., Elguezábal, L., Argaíz, A. y Salim. A. 1989. Mesa Redonda: Métodos Combinados de Conservación de Alimentos. II Congreso Latinoamericano de Microbiología de Alimentos René Buttiaux. Centro de Convenciones Hotel Caracas Hilton, Caracas, Venezuela. (Sin Acta)
3. Tapia de Daza, M. 1991. "Food Preservation by Combined Methods": A survey of Intermediate Moisture Foods from IberoAmerica. (Proc. Abstract) Institute of Food Technologists (IFT) Annual Meeting. pp 231. Dallas, Texas, U.S.A.
4. Tapia de Daza, M., Alzamora, S., Argaiz, A., Welti, J., López-Malo, A., and Díaz de Tablante, R. V. 1992."Application of Combined Methods Technology to fruit preservation". (Proc. Abstract) Latin American and Caribbean Workshop on Food Preservation. pp.17. Port of Spain, Trinidad.
5. Tapia de Daza, M. 1992. Consideraciones ecológicas y de seguridad alimentaria en frutas y vegetales y sus productos. Mesa Redonda: Microbiología de Frutas y Vegetales. III Congreso Latinoamericano de Microbiología e Higiene de los Alimentos. Montevideo, Uruguay, 29 de nov. al 5 de dic.
6. Tapia de Daza, M. S. 1993. Seguridad Alimentaria en frutas y vegetales. I Congreso Nacional de Ingeniería de Alimentos. Universidad de las Américas, Puebla. México, 8 al 10 de marzo de 1993. (Sin Acta)
7. Tapia de Daza, M. S., Corte, P. y Welti, J. 1993. Análisis crítico de factores de estabilidad de alimentos iberoamericanos de humedad alta e intermedia. Proceedings II Congreso Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Cd. de México, Marzo 14-17.
8. Tapia de Daza, M.S. 1993. Frutas y Hortalizas conservadas por métodos combinados en el contexto del procesamiento mínimo. (Proc Abstrac.) pp. 155. I Congreso de la Federación Farmacéutica Sudamericana y II Congreso de Ciencias Farmacéuticas del Cono Sur. Montevideo, Uruguay, 4-7 nov. 1993.
9. Tapia de Daza, M.S. y Díaz, R.V. 1994. Aplicación del concepto de factores combinados a la conservación de mango y papaya. Taller Regional OEA/ALACCTA sobre Pequeña y Mediana Empresa Alimentaria. Centro de Investigaciones en Tecnología de Alimentos -(CITA)-San José, Costa Rica. pp. 45, abril 28-29, 1994.

10. Tapia de Daza, M.S. y Díaz, R.V. 1994. Conceptos básicos de factores combinados. Taller Regional OEA/ALACCTA sobre Pequeña y Mediana Empresa Alimentaria. Centro de Investigaciones en Tecnología de Alimentos -(CITA)-San José, Costa Rica. pp. 47; abril 28-29, 1994.
11. Tapia de Daza, M.S., Argaíz, A., López-Malo, A. y Díaz de Tablante R.V. 1994. Microbial stability assessment in intermediate and high moisture foods. Special emphasis on fruit products. ISOPOW. International Symposium on the Properties of Water in Foods. Practicum II. Food Preservation by Moisture Control. Proc. Abstract. pp. 38. Universidad de las Américas-Puebla, México, junio 19-24
12. Tapia de Daza, M. 1995. "Consideraciones microbiológicas para el empaque de alimentos con mínimo proceso". III Taller Iberoamericano sobre envases y embalajes para alimentos "Vida útil de alimentos envasados" CYTED, Subprograma XI Tratamiento y Conservación de Alimentos, Red Iberoamericana de Envases y Embalajes para Alimentos (RISEA), 18-20 de octubre, Valencia, Venezuela.
13. Tapia de Daza, M.S. 1995. Metodología del proceso de obtención de alimentos mínimamente procesados. I Congreso Iberoamericano de Engenharia de Alimentos "Equipamentos e Processos para Indústria de Alimentos" I Seminario Brasileiro sobre Propiedades de Engenharia em Alimentos, 5-9 de noviembre de 1995, Campinas, Sao Paulo, Brasil.
14. Tapia, M.S. 1997. Microbiología predictiva y su aplicación en el procesamiento mínimo de alimentos. En: Mesa Redonda: Avances en el Procesamiento Mínimo de Alimentos. X Seminario de Ciencia y Tecnología de Alimentos, 7mo. Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos y I Primer Simposio de Aditivos e Ingredientes Alimentarios. Buenos Aires, Argentina, 17 al 20 de septiembre de 1997.
15. -Tapia, M. and Welte-Chanes J. 1997. Water activity in minimal processing of foods. 1997. En Mesa Redonda: Water properties in foods. Conference in Food Engineering (COFE) Annual Meeting, Los Angeles, California, 18-29 de noviembre.
16. Tapia, M.S. 1998. Alimentos con procesamiento mínimo. "Consideraciones microbiológicas asociadas con nuevas tecnologías de empaque". IV Congreso Internacional de Ingenierías del Área Químico-Biológica. (IV CIIAQB). Universidad de las Américas-Puebla. Febrero, 12, 13 y 14.
17. Tapia, M.S. 1998. "Alimentos con procesamiento mínimo. Microbiología predictiva. Fundamentos y aplicaciones". IV Congreso Internacional de Ingenierías del Área Químico-Biológica. (IV CIIAQB). Universidad de las Américas-Puebla. Febrero, 12, 13 y 14.
18. Tapia, M. S. 1998. La evaluación microbiológica por metodología de reto microbiano". IV Congreso Internacional de Ingenierías del Área Químico-Biológica. (IV CIIAQB). Universidad de las Américas-Puebla. Febrero, 12, 13 y 14.
19. Tapia, M.S. 1999. "How does the Latin American food industry respond to the new trends in food technology". In: ALACCTA Symposium: Food Technology in Latin America: Issues and Opportunities. Annual Convention and Food Expo, Institute of Food Technologists, Chicago, Illinois, July, 24- 28.
20. Welte-Chanes, J., Parada-Arias, E., and Tapia, M.S. 1999. Impact of the CYTED Program on the development of teaching of Food Engineering in Latin-America. Sixth Conference of Food Engineering, a Topical Conference of AIChE Annual Meeting, Dallas, TX, 1999 Nov. 2-5.
21. Tapia, M.S. 2000. Approaches for safety assessment of minimally processed fruits and vegetables. The International Congress of Engineering and Food. ICEF-8. Puebla, México, April 9-13.

22. Tapia, M.S. 2002. Safety and Quality in the Food Industry. Symposium "Emerging Technologies of Interest for the Industry" EMERTEC 2002. Consejo Superior de Investigaciones Científicas, Madrid, 11-13 de marzo.
23. Tapia, M.S. Martín-Belloso, O. and Cano M.P. 2004. INCO promotes food technologies suitable for developing countries in Latin America. Presented at the Institute of Food Technologist Annual Meeting and Food Expo. Presentation No. 54-5. July, 12-16, Las Vegas, Nevada.
24. Tapia M.S. and De Andrade M. 2004. Legislation trends regarding new products and processes in Latin America. Presented at the Institute of Food Technologist Annual Meeting and Food Expo. In: Simposio: Global harmonization: E. R. Méndez, F. M. Lajolo, and M. S. Tapia. Presentation No. 87-2. July, 12-16, Las Vegas, Nevada.
25. Tapia M.S. 2005. Uso de múltiples métodos de intervención o tecnologías de obstáculos para el control microbiano en la conservación de alimentos. 2do. Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos. 28-30 septiembre 2005. (Montevideo, Uruguay).

5.2. Conferencias invitadas nacionales

1. Carreño, R., Ludin, A., **Tapia de Daza, M.S.**, Kodaira, M. y Bello, R. **1989**. Estrategia y Proyección de la Investigación en el Área de Alimentos. 1989. Convención XXXIX de ASOVAC. Facultad de Ciencias, U.C.V. Caracas. Venezuela. (Sin Acta)
2. **Tapia de Daza, M. 1989**. "Alimentos de Humedad Intermedia, a_w y Aspectos Relacionados". I Jornadas Nacionales de Ciencias de los Alimentos. 2-6 Mayo, Universidad Santa María. Caracas.
3. **Tapia de Daza, M. 1990**. "Interrelación entre Actividad de Agua y Crecimiento de Microorganismos en Alimentos". XIX Jornadas Venezolanas de Microbiología y V Jornadas Nacionales de Infectología. 4-7 Nov., Maracaibo. Edo. Zulia. (Sin Acta)
4. **Tapia de Daza, M. 1991**. "Actividad de agua. Su importancia en la estabilidad de alimentos, cosméticos y medicamentos". V Congreso Nacional de Ciencias Farmacéuticas UCV-ULA-USM, y VII Jornadas Científicas de la Facultad de Farmacia, UCV. Caracas, Venezuela. (Sin Acta).
5. **Tapia de Daza, M. 1993**. Nuevo enfoque de inocuidad alimentaria en productos de origen vegetal. II Jornadas Nacionales en Ciencias de los Alimentos. Universidad Santa María, Caracas. 12 -14 de Mayo de 1993.
6. **Tapia de Daza, M.S. 1996**. Sub-Programa XI Tratamiento y Conservación de Alimentos. Simposio "El CYTED como Vehículo de Cooperación para el Desarrollo Tecnológico". Sala Lorenzo Mendoza Fleury. Enero, 25-26. Caracas, Venezuela.
7. **Tapia, M.S. 1999**. Herramientas para la predicción de la estabilidad y la inocuidad microbiológica de los alimentos II Congreso Venezolano de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Dr. Asher Ludin. Caracas, Venezuela, 24 al 28 de abril de 1999.
8. **Tapia, M.S. 1999**. Tecnologías emergentes para el procesamiento de alimentos. En: Mesa Redonda: "Nuevas tecnologías para la conservación de Alimentos para el próximo milenio". II Congreso Venezolano de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Dr. Asher Ludin. Caracas, Venezuela. Abril 24-28.

9. **Tapia, M.S. 1999.** Nuevas Tendencias en el Procesamiento Mínimo de Alimentos". V Encuentro Nacional de Estudiantes de Ciencias y Procesos de Alimentos. Universidad Central de Venezuela, Maracay, Octubre 10-17. Proc. Abstracts, pp 36.
10. **Tapia, M.S. 1999.** Microbiología predictiva como herramienta para el logro de la estabilidad y la inocuidad de los alimentos. 1999. I Seminario de Ciencias y Procesos de Alimentos. Universidad de Oriente. Núcleo Monagas. Centro de Estudiantes de Tecnología de Alimentos. 10-11 de diciembre, Maturín, Edo. Monagas. (Sin Acta).
11. **Tapia, M.S. 2000.** Procesos de conservación de alimentos con enfoques emergentes. Foro Alimentación y Hostelería". Universidad Metropolitana. Caracas. Abril, 25-28.
12. **Tapia, M.S. 2000.** Tecnologías Emergentes. En: Foro: Ciencia y Tecnología de alimentos en Venezuela (ICTA, CAVIDEA, Empresas POLAR e Instituto Nacional de Higiene Rafael Rangel. L Convención Anual de AsoVAC, Universidad Simón Bolívar, Caracas. Noviembre 19-22. (Sin Acta).
13. **Tapia, M.S. 2000.** Tecnologías emergentes de alimentos. ¿Alguna vez en Venezuela? I. Simposio de Ingeniería y Alimentos. Universidad Nacional Experimental de los Llanos Occidentales Ezequiel Zamora. 2000. San Carlos. Diciembre 01. (Sin Acta).
14. **Tapia, M.S. y Arispe, I. 2001.** Tendencias Tecnológicas, de Calidad y Ambientales en la industria agroalimentaria mundial. En Simposio "Sustentabilidad Industrial: Consolidación de capacidades tecnoambientales en el sistema nacional de innovación venezolano", Sala Lorenzo Mendoza Fleury. Julio 17. (Sin Acta).
15. **Tapia, MS. 2001.** Procesamiento Mínimo de Frutas y Hortalizas. Aspectos Introdutorios-Fundamentos. 2001. Seminario Internacional sobre Microbiología e Inocuidad de Productos de Frutas y Hortalizas con Mínimo Proceso. CYTED PIP XI.15, RED XH. Sala Lorenzo Mendoza Fleury, Jul. 25 (Sin Acta).
16. **Tapia, M.S. 2001.** Alimentos Funcionales. Enfoques para su Diseño. Congreso Federación Farmacéutica Suramericana. Caracas, 1-3 de diciembre. (Sin Acta).
17. **Tapia, M.S. 2002.** Enfoques para el diseño de alimentos funcionales. Alimentos simbióticos. III Congreso Venezolano de Ciencia y Tecnología de Alimentos y II Panamericano de Calidad Sanitaria de los Alimentos. Caracas 29 de junio al 03 de julio de 2002. Libro de resúmenes, pp. 27-28.
18. **Tapia, M.S. 2002.** Alimentos Funcionales Prebióticos: Caso de la inulina y la oligofruktosa. Taller de "Alimentos Funcionales". Facultad de Agronomía, UCV. Maracay, 23 de julio. (Sin Acta).
19. **Tapia, M.S. 2002.** Enfoques para el diseño de alimentos funcionales. Alimentos simbióticos. III Congreso Venezolano de Ciencia y Tecnología de Alimentos y II Panamericano de Calidad Sanitaria de los Alimentos. Caracas 29 de junio al 03 de julio de 2002. Libro de resúmenes, pp. 27-28.
20. **Tapia, M.S. 2003.** Alimentos funcionales: Principios y Tendencias. II Congreso Latinoamericano de Estudiantes de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Maracay, Venezuela, 17-20 de noviembre de 2003.
21. **Tapia, M.S. 2003.** Tendencias en tecnología de alimentos y nutrición. 2003. X Congreso Científico Nacional de Estudiantes de Nutrición y Dietética. Caracas, 1-4 de diciembre de 2003.

22. **Tapia, M.S. 2005.** Consumo de frutas y verduras. Un reto para la salud urbana. En: Simposio: Salud urbana, un nuevo enfoque. II Jornadas Científicas X Aniversario del Centro de Atención Nutricional Infantil Antimano, CANIA, Nutrición Urbana> de las ideas a los hechos. Caracas, 14 y 15 de julio.
23. **Tapia, M.S. 2005.** Necesidad de un enfoque mancomunado para la promoción del consumo de Frutas y Hortalizas en Venezuela. "5xdía". En Foro: "Cinco colores por día para una mejor salud". LV Convención Anual de AsoVAC, Facultad de Ciencias, UCV. Caracas. ASOVAC, Noviembre 2005.
24. **Tapia, M.S. y Emaldi, U. 2005.** Una propuesta de alfabetización nutricional. Cinco colores por día: Nutrientes color de la vida. II Jornadas de Extensión UCV. (Caracas, Venezuela).
25. **Tapia, M.S. y Winograd, M. 2006.** Promoción de la Salud a través del consumo de Frutas y Hortalizas. Campaña "5 al Día". 1er Expo Congreso Internacional de Mercados Mayoristas. Mayo, 23-25, Maracaibo, Venezuela.
26. **Tapia, M.S. y Arispe, I. 2006.** Inocuidad y Gestión de la Calidad. En: Seminario: La Industria Agroalimentaria Venezolana ante el reto de la gestión integral. 13 de junio, Fundación POLAR, Caracas.
27. **Tapia, M.S. 2006.** Promoción de la Salud a través del consumo de Frutas y Verduras. Foro "Frutas y Verduras: una oportunidad para la alimentación saludable". Caracas. Facultad de Ciencias. 11 de julio de 2006.
28. **Tapia, M.S. 2006.** Frutas y Vegetales: protagonistas de la alimentación saludable. II Seminario de Alimentos Funcionales. ILSI Nornadino Capítulo Venezuela y Fundación BENGUA. Caracas, 20 de julio de 2006.
29. **Tapia, M.S. 2006.** 5 Frutas y Hortalizas al día. Una receta de alimentación saludable. XIII Congreso Científico Nacional de Estudiantes de Nutrición y Dietética: "Nutrición una Ventana al Bienestar: Hoy, Mañana y Siempre", Caracas, Venezuela. 27 noviembre-1 de diciembre.
30. **Tapia, M.S. 2007.** Altas presiones hidrostáticas. Principios, fundamentos y realidades. En: Simposio sobre Tecnologías Emergentes. IX Congreso Latinoamericano de Microbiología e Higiene de los Alimentos y IV Congreso Venezolano de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Porlamar, Venezuela. 16-18 de junio.
31. **Tapia, M.S. 2008.** Relación entre enfermedades no transmisibles y régimen alimentario. Énfasis en frutas y hortalizas. Foro: Salud Pública. Jornadas de Investigación y Extensión de la Facultad de Ciencias. Universidad Central de Venezuela. Caracas, 26 al 30 de mayo.
32. **Tapia, M.S. y Olaizola, C. 2008.** Colorea tu plato. 1er. Seminario "Marcando Huella en Alimentación - Nutrición Infantil". Cativen-Groupe Casino. Fundación Bengoa y 5aldia Venezuela. Hotel Marriot Caracas, 13 de noviembre. Caracas, Venezuela.
33. **Tapia, M.S. y Olaizola, C. 2008.** "5 al día" para vivir mejor. Programa Galileo de la Universidad Simón Bolívar. Noviembre 2008
34. **Tapia, M.S. y Olaizola, C. 2008.** 5aldia. Dale Color y salud a tu vida. Seminario EUREKA-UNIVERSIA 2008. Centro de Exposiciones Internacionales de Caracas (CIEC). Universidad Metropolitana. 18 de noviembre. Caracas, Venezuela.

35. **Tapia, M.S. 2009.** Salud y educación nutricional con matices de las frutas y hortalizas. Academia de Ciencias Naturales, Físicas y Matemáticas. Palacio de las Academias. Caracas, Venezuela. Marzo 2009
36. **Tapia, M.S. 2009.** Programa 5 al día. III Jornadas De Medicina Conductual “Obesidad E Intervención Nutricional”. Escuela de Enfermería. Facultad de Medicina. Universidad Central de Venezuela. 16 de Mayo 2009.
37. **Tapia, M.S. 2009.** Nuevas tecnologías y sus combinaciones, tendencias y preservación microbiana de los alimentos, con énfasis en productos de origen vegetal. Tópicos de Actualidad en Microbiología de Alimentos. Sociedad Venezolana de Microbiología. Capítulo Metropolitano. Facultad de Farmacia. UCV. 23 de mayo de 2009. Caracas, Venezuela.
38. **Tapia, M.S.** y Olaizola, C. 2009. “Cinco al día, combinar los colores y vivir mejor.” I Jornada Latinoamericana de Nutrición Comunitaria “Nutrición Comunitaria en Latinoamérica, suma de voluntades para el desarrollo social”. 29 de mayo de 2009. Fundación POLAR, Caracas, Venezuela.
39. **Tapia, M. 2009.** Programa 5 al día. III Jornadas De Medicina Conductual. “Obesidad E Intervención Nutricional”. 16 de Mayo 2009. Escuela de Enfermería. Facultad de Medicina. Universidad Central de Venezuela. Caracas.
40. **Tapia, M. 2009.** Cocinando con 5aldía. Premio Eureka al Futuro Chef. 23 de junio de 2009. Hotel Marriot, Caracas, Venezuela.
41. **Tapia, M.S. 2009.** Gestión del Conocimiento en la UCV. Foro. Gestión del Conocimiento: Compromiso de Futuro. Facultad de Ciencias Económicas y Sociales. UCV. Caracas, Venezuela. 29 de junio de 2009.
42. **Tapia, M.S. 2009.** Las altas presiones hidrostáticas copan el escenario moderno de procesamiento de los alimentos. XVIII Jornadas Técnicas de Investigación y II de Postgrado. Universidad Ezequiel Zamora, San Carlos, Edo. Cojedes, Venezuela. 29 y 30 de julio de 2009.
43. **Tapia, M. 2009.** 5 al día en la prevención de la obesidad. IV Congreso Nacional de Medicina Conductual. I Jornadas Venezolanas de ALAPSA. Simposium de Educación y Nutrición como Factores Preventivos en Pediatría. 15-17 Octubre 2009. Hotel Ávila. Caracas.
44. **Tapia, M.S. 2009.** 5 al día: frutas y hortalizas en la prevención de la enfermedad renal. VI Jornadas Nacionales de Nefrología Pediátrica. 5 y 6 de Noviembre, 2009. Hotel Guaparo Suites. Valencia, Venezuela.
45. Ortíz-Urquia, S., **Tapia, M.S.**, Lovera, E. Pérez y Laurentin, A. 2010. [Viabilidad de películas comestibles de almidón como vehículo de ingredientes funcionales utilizando el bioensayo del gorgojo de arroz.](#) Jornadas de Investigación y extensión 2010 de la Facultad de Ciencias de la Universidad Central de Venezuela. Caracas 10 al 14 de Mayo de 2010.

5.3. Presentaciones en congresos internacionales

1. Tablante, A. y Tapia de Daza, M. 1989 "Sobrevivencia de *Saccharomyces rouxii*, *S. cerevisiae*, *Aspergillus ochraceus* y *Staphylococcus aureus* en Lechosa de Humedad Intermedia".(Proc. Abstract) II Congreso Latinoamericano de Microbiología de Alimentos. pp 69. Caracas. Venezuela.

2. Díaz, R., Martínez, A., Tapia de Daza, M. y Tablante, A. 1989."Enumeración y Caracterización de Aeromonas sp. en Productos de Origen Animal y Vegetal". (Proc. Abstract). II Congreso Latinoamericano de Microbiología de Alimentos. pp. 72. Caracas. Venezuela.
3. Roa, V. y Tapia de Daza, M. 1989. "Evaluación de un medidor de Actividad de agua por determinación del punto de rocío".(Proc. Abstrac). V Seminario Latinoamericano y del Caribe Alimentos para la Paz. pp not indicated. San José de Costa Rica, Costa Rica.
4. Ludin, A., Tapia de Daza, M., y Lalaguna, F. 1989."Utilización de irradiación a bajas dosis para retardo de senescencia y desinfestación de productos agrícolas de importancia para países tropicales". (Proc. Abstract) V Seminario Latinoamericano y del Caribe Alimentos para la Paz. San José, Costa Rica.
5. Tapia de Daza, M. 1991. "Food Preservation by Combined Methods": A survey of Intermediate Moisture Foods from IberoAmerica. (Proc. Abstract) Institute of Food Technologists (IFT) Annual Meeting. pp 231. Dallas, Texas, U.S.A.
6. Lalaguna, F., Tapia de Daza, M., and Ludin, A. 1991. "Activities on Food Irradiation in Venezuela". Second International Workshop on Dosimetry for Radiation Processing. University of Maryland. Conference Center, College Park, Maryland. USA. (Sin Acta)
7. Tapia de Daza, M. and Beuchat, L. 1992. Evaluation of chemicals for restricting colony spreading by Eurotium amstelodami on Dichloran Glicerol (DG18) Agar. (Program pp. 7) Institute of Food Technologists (IFT) Annual Meeting. New Orleans Convention Center, New Orleans, U.S.A.
8. Hernández, P., Tapia de Daza, M. and Cava, R. 1992. Isolation, enumeration and identification of osmotolerant yeasts in orange juice concentrates. (Program pp. 6)) Institute of Food Technologists Anual Meeting. New Orleans Convention Center. New Orleans, U.S.A.
9. Alzamora, S., Argaiz, A., Welti, J., Tapia de Daza, M.S., y Vergara, F. 1992. Fruta conservada por métodos combinados. (Sin Acta) III Conferencia Internacional sobre Ciencia y Tecnología de de los Alimentos, CICTA-3. Palacio de las Convenciones. La Habana, Cuba, 16-18 de septiembre.
10. Tapia de Daza, M., Aguilera, J. M., Chirife, J., Parada, E., and Welti, J. 1992. Identification of Microbial Stability Factors in Traditional Intermediate Moisture Foods from Latin-American and Spain. (Proc. Abstr.) pp. 124. Fifth International Symposium of Properties of Water: Water in Foods: Fundamental Aspects and their significance in relation to processing of Foods., 8-14 November 1992 - Peñíscola (Castejón) SPAIN
11. Welti, J., Alzamora, S. M., Tapia, M.S., Argaíz, A. y Vergara, F. 1992. Preconservación a granel de frutas por medio de la tecnología de factores combinados. II Congreso Internacional de Tecnología y Desarrollos Alimentarios. Murcia, España, 5-7 de Octubre de 1992.
12. Ortiz de Urbina, E., Tapia de Daza. M.S., y Miranda Pérez L. 1992. Incidencia de Listeria monocytogenes en productos lácteos de alto consumo en la región de Cojedes, Venezuela. (Proc. Abstr.) pp. 90. III Congreso Latinoamericano de Microbiología e Higiene de los Alimentos. Montevideo, Uruguay, 29 de nov. al 5 de dic.
13. Miranda Pérez, Ortiz de Urbina, E., Tapia de Daza. M.S. 1992. Incidencia de Listeria monocytogenes en productos vegetales de alto consumo en la región de Cojedes, Venezuela. (Proc. Abstr.) pp. 89. III Congreso Latinoamericano de Microbiología e Higiene de los Alimentos. Montevideo, Uruguay, 29 de nov. al 5 de dic.
14. Tapia de Daza, M., Díaz de Tablante, R.V., Lalaguna, F., Papanoni, I., y López, H. 1993. Control de enfermedades post-cosecha de papaya (Carica papaya L.) utilizando tratamientos combinados de

- radiación gamma y calor. Proceedings II Congreso Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Cd. de México, Marzo 14-17.
15. Díaz de Tablante, RV, Tapia, M.S., Montenegro, G., y González, I. 1993. Desarrollo de productos de mango y papaya de alta humedad estabilizados por métodos combinados. Proceedings II Congreso Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Cd. México, Marzo 14-17.
 16. Ortiz de Urbina, E, Miranda, L. y Tapia, MS. 1993. Ocurrencia de *Listeria* spp. en alimentos de origen animal y vegetal de alto consumo en la ciudad de San Carlos (Edo. Cojedes, Venezuela). Proc. II Congreso Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Cd. de México, Marzo 14-17.
 17. Tapia de Daza M. S. y Aguilar, C. 1993. Effect of combined stress factors in laboratory media on the growth of *Zygosaccharomyces rouxii* isolated from an intermediate moisture papaya product. (Proc. Abstr.) Institute of Food Technologists (IFT) Annual Meeting, pp.173. Chicago, Ill., Julio 10-14.
 18. Montenegro, G., Díaz de Tablante, R.V., and Tapia de Daza, M.S. 1994. Preservation of high moisture mango by combined methods. International Symposium on the Properties of Water in Foods. Practicum II. Food Preservation by Moisture Control. Proc. Abstract. pp.75. Univ. de las Américas-Puebla, México, junio 19-24.
 19. Díaz de Tablante, R.V., Ruíz, W., Tapia de Daza, M.S. and Lalaguna F. 1994. Effect of low doses of gamma radiation and heat on the growth of *Colletotrichum* sp in mango (*Mangifera indica* L.). (Proc. Abstr.) Institute of Food Technologists (IFT) Annual Meeting, pp.166. Atlanta, GA.. June, 26-29.
 20. Beuchat, L.R.B., Hwang, C.A. Braedlin, N., Bullerman I.B., Hocking, A., Conner, D.E., Filtenborg, B., Flannigan, B., King, A.D., Samson. R., Tapia de Daza, M.S. 1994. Evaluation of modified Dichloran 18% Glycerol agar for enumerating fungi in wheat flour. A Collaborative study. Third International Workshop on Standardization of Methods for the Mycological Examination of Foods. pp. 10, Copenhagen, Denmark, June 25-30.
 21. Braedlin, N., Samson R., Hocking, A., and Tapia de Daza, M.S. Enumeration of xerophilic yeasts in the presence of xerophilic moulds. A collaborative study. 1994. Third International Workshop on Standardization of Methods for the Mycological Examination of Foods. Copenhagen, Denmark, June 25-30.
 22. Beuchat, L.R.B., Hwang, C.A., Andrwes, S., Braedlin, N., Bullerman, L.B., Conner, D.E., Flannigan B., King, D., Nielsen, P.V., Samson. R.A., and Tapia de Daza, M.S. 1994. Comparison of dilution schemes for enumerating fungi in ground pepper. A collaborative study. pp. 20 Third International Workshop on Standardization of Methods for the Mycological Examination of Foods. Copenhagen, Denmark, June 25-30.
 23. Hocking, A.D., Westall, S., Frank, M., Tapia de Daza, M.S., Peter, G., and Aran, N. 1994. Media for preservative resistant yeasts. A collaborative study. Third International Workshop on Standardization of Methods for the Mycological Examination of Foods. pp. 18., Copenhagen, Denmark, June 25-30.
 24. Tapia, M.S., Díaz, R.V., Montenegro, G., y Roa, V. 1994. Propuesta de un equipo que optimiza la etapa de estabilización en la obtención de frutas de alta humedad por la tecnología de métodos combinados. Congreso Científico "10 años del CYTED". Memorias. (Proc. Abstract) pp. 156-157.
 25. Tapia de Daza, M.S., Alzamora, S.M., and Welti, J. 1995. "High Moisture fruits - A new approach to minimally processed fruits". Institute of Food Technologists, Annual Meeting and Food Expo. June 3-7, Anaheim, California, U.S.A. (Proc. abstract.) pp. 81.

26. Tapia, M.S., Alzamora, S.M., and Welti, J. 1995. "Design of preservation systems for minimally processed fruits". 9th World Congress of Food Science and Technology. Budapest, Hungary, 30-07 -04-08.(Proc. Abstract.) pp. 63.
27. Alzamora, S.M., Tapia, M.S., Welti Chanes, J., and Cerruti, P." Fruit preservation with minimum processing using combines factors technology". 9th World Congress of Food Science and Technology. Budapest, Hungary, 30-07 -04-08.(Proc. Abstract.) pp. 58.
28. Tapia, M.S., López-Malo, A., Consuegra, R., Corte P.and Welti-Chanes, J. 1996. Minimally processed papaya by vacuum osmotic dehydration techniques. Institute of Food Technologists, Annual Meeting and Food Expo. June 22-26, New Orleans, Louisiana U.S.A. (Proc. abstract.) pp. 101.
29. Martínez, A., Medina, M.S., and Tapia, M.S. 1996. A limited survey of fumonisins and aflatoxins in corn harvested in Venezuela. Institute of Food Technologists, Annual Meeting and Food Expo. June 22-26, New Orleans , Louisiana U.S.A. (Proc. abstract.) pp. 213.
30. Gómez, V. and Tapia, M.S. 1997. Some biochemical properties of polyphenoloxidases from two avocado (*Persea americana* MILL.) varieties from Venezuela differing in their browning rates. Institute of Food Technologists, Annual Meeting and Food Expo. June 14-18, Orlando, Florida, U.S.A. (Proc. abstract.) pp. 38.
31. Martínez, A., de la Cruz, P y Tapia, M.S. 1997. Comparison of traditional and rapid methods to detect *E. coli* in foods. Institute of Food Technologists, Annual Meeting and Food Expo. June 14-18, Orlando, Florida, U.S.A. (Proc. abstract.) pp. 179.
32. Roa, V. and Tapia, M.S. 1997. A simple procedure for water activity estimation in multicomponents systems. Institute of Food Technologists, Annual Meeting and Food Expo. June 14-18, Orlando, Florida, U.S.A. (Proc. abstract.) pp. 99
33. Welti-Chanes, J., Alzamora, S.M., and Tapia, M.S. 1997. Minimally processed fruits by hurdle technology Institute of Food Technologists, Annual Meeting and Food Expo. June 14-18, Orlando, Florida, U.S.A. (Proc. abstract.) pp. 81.
34. Díaz, R.V., Guevara, L., Lalaguna F., Tapia, M.S., and Martínez, A. 1997. Effect of radiation on inactivation of *Vibrio cholera* in guacuco clams (*Tivela mactroides*). Institute of Food Technologists, Annual Meeting and Food Expo. June 14-18, Orlando, Florida, U.S.A. (Proc. abstract.) pp. 145.
35. Welti-Chanes, J., Alzamora, S.M., Tapia, M.S., López-Malo, A. and Parada-Arias, E. 1998. Role of Water in the Stability of Minimally or Partially Processed Foods. Presented at the Seventh International Symposium on the Properties of Water. Helsinki, Finland. May 30-June 4, 1998.
36. Tapia, M.S., Ramírez, M., López-Malo, Castañón, X., and Welti-Chanes, J. 1999, "Stability of minimally treated melon (*Cucumis melon* L) during storage. Effect of the water activity depression treatment". Annual Convention and Food Expo, Institute of Food Technologists, Chicago, Illinois, July, 24- 28.
37. Roa, V., Tapia, M. and Millán, F. 2000. A practical approach to the use of hydrodynamic mechanism (HDM) for impregnating porous solid foods. Presentado en: The International Congress of Engineering and Food (ICEF-8), Puebla, México, 9-13 de abril. Book of Abstracts (Jorge Welti-Chanes and Pedro Wesche-Ebeling).pp. 209.
38. Soto, J.G., Gómez, V., and Tapia, M.S. 2000. Stabilization of passion fruit (*Passiflora edulis*) pulp by combined methods and effectiveness of anti-browning agents: 4-hexyl resorcinol and sulfite. Presentado en: The International Congress of Engineering and Food (ICEF-8), Puebla, México, 9-13 de abril. Book of Abstracts (Jorge Welti-Chanes and Pedro Wesche-ebeling).pp. 293.

39. Alzamora, S.M., López-Malo, A., Welti-Chanes, J., y Tapia, M.S. 2001. "Tecnologías emergentes no tradicionales en un enfoque combinado para controlar microorganismos." Simposio, "Tecnologías emergentes en la estabilización de alimentos. 3^{er} Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos. 1^{er} Congreso Español de Ingeniería de Alimentos, Valencia, España. 11-15 marzo.
40. Welti-Chanes, J., Vergara, F., Parada-Arias, E., Barbosa-Cánovas, G.V., Tapia, M.S., Alzamora, S.M., and Aguilera, J.M. 2001. Food engineering education in Mexico, Central and South America. In: Symposium Educating tomorrow's food engineers Global perspectives. Institute of Food Technologists Annual Convention. New Orleans, LA. June, 23-27. Book of abstracts, pp. 77.
41. E. Ortiz, C. Sánchez, M. Tapia, V. Medina 2002. Comparación entre el escaldado a vapor y por microondas sobre la actividad de peroxidasa y color en guayaba (*Psidium guajaba* L.) Symposium on Emerging Technologies of Interest for the Food Industry. EMERTEC 2002. Consejo Superior de Investigaciones Científicas, Madrid, 11-13 de marzo.
42. Sánchez, E. Ortiz, M. Tapia, V. Medina. 2002. Efectos del escaldado a vapor y por microondas sobre la fracción volumétrica (x) de guayaba (*Psidium guajaba* L.) Symposium on Emerging Technologies of Interest for the Food Industry. EMERTEC 2002. Consejo Superior de Investigaciones Científicas, Madrid, 11-13 de marzo.
43. Guevara, L., Guevara, L. Díaz, R.V., Tapia, M.S. and Martínez, A. 2002. Behavior of *E. coli* E057:H7 in minimally processed salad in modified atmosphere. Symposium on Emerging Technologies of Interest for the Food Industry. EMERTEC 2002. Consejo Superior de Investigaciones Científicas, Madrid, 11-13 de marzo.
44. Tapia, M.S. Schulz E., Gómez, V. López-Malo, A. and Welti-Chanes. J. 2003. A new approach to vacuum impregnation and functional foods: Melon impregnated with calcium and zinc. Paper No. 60D-2. IFT Annual Meeting, Julio, Chicago, Ill.
45. Welti-Chanes, J., Tapia, M.S., López-Malo, A., Palou, E., Mújica-Paz, H., and Valdez-Fragoso, A. 2003. Mass transfer analysis in vacuum impregnation of fruits. Paper 58-3. IFT Annual Meeting, Julio, Chicago, Ill.
46. Alzamora, S.M., Salvatori, D., Tapia, M.S., López-Malo A. y Welti-Chanes J. Impregnación a vacío II: Nuevos alimentos funcionales a partir de la impregnación de matrices vegetales con compuestos bioactivos. V Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos, CIBIA IV, 5-8 octubre 2003, Valparaíso, Chile.
47. Quijada, D., Gómez V., Tapia M.S. y Welti-Chanes. J. 2003. Efecto del Escaldado sobre la Impregnación a Vacío de Ácido Ascórbico en Manzana y Papaya. IV Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos, CIBIA IV, 5-8 octubre 2003, Valparaíso, Chile.
48. Tapia, M.S., García, R., Schulz, E., Bermúdez-Aguirre, D. López-Malo, A., Palou, E. and Welti-Chanes J. 2004. Functional fruits obtained by vacuum impregnation processes. ICEF 9. International Conference Engineering and Food. Montpellier, France, March, 7-10. Book of Abstracts, pp. 613.
49. Rojas-Graü M.A.; A. Sobrino-Lopez; M.S. Tapia y O. Martín-Belloso. 2005. Effect of natural antibrowning agents on polyphenoloxidase activity in minimally processed apple slices. Paper 36E-15. Institute of Food Technologists. IFT Annual Meeting. [July 15-20 - New Orleans, Louisiana](#).
50. Tapia M.S., Bermúdez-Aguirre; D. Sánchez-Cervantes, A.; López-Malo, A.; Vergara-Balderas, A. y Welti-Chanes, J. 2005. Role of pH in the inhibition of native flora and *Escherichia coli* in mango

- nectar and hot Mexican. Paper 18D-30 Institute of Food Technologists. IFT Annual Meeting. [July 15-20 - New Orleans, Louisiana](#)
51. Tapia M.S., Rodríguez, F.J., Rojas-Graü, M.A y Martín-Belloso, O. 2005. Formulation of alginate and gellan based edible coatings with antioxidants for fresh-cut apple and papaya. Paper 36E-43. Institute of Food Technologists. IFT Annual Meeting. [July 15-20 - New Orleans, Louisiana](#)
 52. Welti-Chanes J.; A. Sánchez-Cervantes; A. Barbosa-Cánovas; G.V. Bermúdez-Aguirre; M.S. Tapia; J.A. Guerrero-Beltrán; E. Palou; y A. López-Malo. 2005. Effect of high hydrostatic pressures on inhibition of native flora, *Escherichia coli* and pectinmethyl esterase in mango nectar and hot Mexican sauce. Paper 71C-11. Institute of Food Technologists. IFT Annual Meeting. [July 15-20 - New Orleans, Louisiana](#).
 53. Tapia, M.S., Olaizola, C., Esté, M.E., y Emaldi, U. 2006. Hacia una política de promoción de consumo de frutas y hortalizas en Venezuela. Segundo congreso Panamericano de la Promoción del Consumo de Verduras y Frutas. Guaymallén, Mendoza, Argentina, 4-6 de mayo.
 54. Levy, D., Tapia, M.S. López-Malo, A., Guerrero-Beltrán, J. and Welti-Chanes J. 2006. Ultraviolet effect on natural microbial flora of pineapple juice. Institute of Food Technologists. IFT Annual Meeting. Paper 039K-07. June 24, 28, Orlando, Florida.
 55. Olaizola, C., Esté, M.E., Tapia, M.S., y Emaldi, U. 2007. Impulsando diversas actividades que promueven la iniciativa "5 al día" en Venezuela. 11º Congreso Nacional y 3er. Congreso Panamericano de Promoción del Consumo de Frutas y Hortalizas. Montevideo, Uruguay, 21-23 de mayo.
 56. Olaizola C. y Tapia M.S. 2008. Frutas, Hortalizas Y Salud. Campaña "5aldía" Venezuela. Mini Foro CYTED-IBEROEKA. Jornadas Tecnológicas Regionales de Fruta Fina y Lúpulo. 10 al 12 de diciembre, El Bolsón-Argentina.
 57. Solar R., Tapia, M.S., Olaizola, C. and Gibert O. **2009**. Development of a "Texturized Passion Fruit" (*Passiflora edulis* Sims) product with probiotic and prebiotic ingredients. ISHS III International Symposium on Human Health Effects of Fruits and Vegetables: FAVHEALTH 2009. Avignon, France, 18-21 October.
 58. **Tapia, M.S.**, Olaizola, C., Carmona, A., Martín-Belloso, O. and Reynes, M. **2009**. A novel functional fresh-cut product of papaya (*Carica papaya* L.) c.v Maradol using vacuum impregnation and edible coatings. III International Symposium on Human Health Effects of Fruits and Vegetables: FAVHEALTH 2009. Avignon, France, 18-21 October.
 59. **Tapia, M.S. 2009**. Actividades regionales para la promoción de Frutas y Verduras. Simposio "Promoción del consumo de Frutas y Verduras". Congreso de la Sociedad Latinoamericana de Nutrición. SLAN. 15- 19 de Noviembre de 2009. Santiago de Chile.

5.4. Presentaciones en congresos y eventos nacionales

1. Castro, G., Tapia de Daza, M. y Cippoletti, J.C. 1985. "Deshidratación de Tajadas de Mango (*Mangifera indica* L.) Bajo Tratamiento Previo de Pre-Concentración Osmótica y Sulfitación". (Proc. Abstract) I Congreso Venezolano de Nutrición. pp 18. Caracas. Venezuela.
2. Tapia de Daza, M. 1988. "Tecnología de Alimentos de Humedad Intermedia". I Jornadas Regionales de Ciencia y Tecnología. (Los Andes). 20-23 abril. Universidad Nacional Experimental del Táchira. San Cristobal. Edo Táchira. Venezuela.

3. Pernía, R. y Tapia de Daza, M. 1988. "Estudio del Proceso de Elaboración y Estabilidad de Tajadas de Mango de Humedad Intermedia. Parte I". (Proc. Abstract) Acta Cientif. Venezol., 39:198. Convención Anual de ASOVAC. Maracay. Edo. Aragua. Facultad de Agronomía, U.C.V. Venezuela
4. Conde, Z. y Tapia de Daza, M. 1988. "Estudio del Proceso de Elaboración y Estabilidad de Tajadas de Mango de Humedad Intermedia. Parte II". (Proc. Abstract) Acta Cientif. Venezol., 39:197. Convención Anual de ASOVAC. Maracay. Edo. Aragua. Facultad de Agronomía, UCV. Venezuela.
5. Tapia de Daza, M. 1988. "Tecnología de Alimentos de Humedad Intermedia - Un Proyecto Iberoamericano". Convención Anual de ASOVAC. Maracay. Edo. Aragua. Facultad de Agronomía, UCV. Venezuela. (Sin Acta)
6. Tapia de Daza, M., Granados, A., y Perez, E. 1989."Algunos Alimentos de Humedad Intermedia del Mercado Venezolano: Productos Horneados, Dulces y Afines. Parte Y. Caracterización Fisicoquímica". (Proc. Abstrac) Acta Cientif. Venezol.,40:193
7. Tapia de Daza, M., Roa, V., Granados, A. y Pérez, E. 1989."Algunos Alimentos de Humedad Intermedia del Mercado Venezolano: Productos Horneados, Dulces y Afines. Parte II. Determinación y Predicción de la Actividad de Agua". (Proc. Abstract) Acta Cientif. Venezol., 40:193. Convención XXXIX de ASOVAC. Facultad de Ciencias, U.C.V. Caracas. Venezuela.
8. Zambrano, D. y Tapia de Daza, M. 1989."Desarrollo de Productos de Humedad Intermedia de Mango (Var. Haden) por Métodos Combinados. I. Osmosis-Secado. II. Infusión-Equilibración". (Proc.Abstract) Acta Cientif. Venezol. 40:194. Convención XXXIX de ASOVAC. Facultad de Ciencias, U.C.V. Caracas. Venezuela.
9. García, R. y Tapia de Daza, M. 1989. "Estudio del Proceso de Elaboración y Estabilidad de Tajadas de Mango de Humedad Intermedia Obtenidas por Métodos Combinados. Parte III". (Proc. Abstract) Acta Cientif. Venezol., 40:194. Convención XXXIX de ASOVAC. Facultad de Ciencias, U.C.V. Caracas. Venezuela.
10. Urbina, E. y Tapia de Daza, M. 1989."Conservación de Lechosa (*Carica papaya* L) Tipo Solo por Métodos Combinados. Parte I. Uso de Sulfito". (Proc. Abstract) Acta Cientif. Venezol. 40:194. Convención XXXIX de ASOVAC. Facultad de Ciencias, U.C.V. Caracas. Venezuela.
11. Tapia de Daza, M., Diaz de Tablante, R., Lalaguna, F., Ruiz, W., y Rojas, G. 1990. "Estudio de radioresistencia de algunos mohos patógenos de lechosa y mango". (Proc Abstract) Acta Cientif. Venezol.41:341. Convención XL de ASOVAC. Universidad de Oriente, Cumaná, Venezuela.
12. Tapia de Daza, M.; Guevara, Y.; Lalaguna, F.; Borges, G. y Ludin, A. 1990. "Algunos estudios sobre la respuesta de mangos Var. Haden cultivados en Venezuela a tratamientos combinados de agua caliente y radiación gamma". (Proc. Abstract) Acta Cientif. Venezol. 41:346. Convención XL de ASOVAC. Universidad de Oriente, Cumaná, Venezuela.
13. Aguilar, C. y Tapia de Daza, M. 1990. "Estudio de las características de crecimiento de Saccharomyces rouxii aislada de lechosa de humedad intermedia. I. Determinación de Aw mínima. (Proc. Abstract) Acta Cientif. Venezol.41:340. Convención XL de ASOVAC. Universidad de Oriente, Cumaná, Venezuela.
14. Villegas, J., Martínez, A. y Tapia de Daza, M. 1990. "Efecto Combinado de la actividad de agua y de solutos en el crecimiento de Listeria monocytogenes". (Proc Abstract) Acta Cientif. Venezol. 41:339. Convención XL de ASOVAC. Universidad de Oriente, Cumaná, Venezuela.

15. Tapia de Daza, M., Aguilera, J., Chirife, J., Welti, J. y Parada, E. 1990. "Un inventario de Alimentos de Humedad Intermedia Iberoamericanos". (Sin Acta). II Congreso Nacional de Nutrición. Maracaibo, Estado Zulia, Venezuela.
16. Borges, G., Rodríguez, H., Tapia de Daza, M. y Lalaguna, F. 1991. "Efecto de la radiación Gamma sobre la calidad de mangos Haden cultivados en Venezuela". (Proc Abstract) Acta Cientif. Venezuel. 42:271. XLI Convención Anual de ASOVAC. Universidad del Zulia. Maracaibo. Estado Zulia.
17. Tapia de Daza, M. S., Díaz de Tablante, R.V., Montenegro, G., Alzamora, S.M., y Welti, J. 1992. Métodos Combinados en la Industria Procesadora de Frutas: Productos de Humedad Alta e Intermedia. (Proc. Abstr.) Acta Cientif. Venezuel. 43:244. XLII Convención Nacional de ASOVAC, Facultad de Medicina, UCV. Caracas, Venezuela, 15-20 Nov. 1992.
18. Montenegro, G., Díaz de Tablante, R.V., y Tapia de Daza, M.S. 1992. Desarrollo de un producto de mango (*Mangifera indica* L.) por Métodos Combinados. (Proc. Abstr.) Acta Cientif. Venezuel. 43:244. XLII Convención Nacional de ASOVAC, Facultad de Medicina, UCV. Caracas, Venezuela, 15-20 Nov. 1992.
19. González, I., Díaz de Tablante, R. V., y Tapia de Daza, M. S. 1992. Desarrollo de un producto de papaya (*Carica papaya* L.) por Métodos Combinados. (Proc. Abstr.) 43:244. XLII Convención Nacional de ASOVAC, Facultad de Medicina, UCV, Caracas, Venezuela, 15-20, Nov. 1992.
20. Paparoni, I., Díaz de Tablante, R. V., Tapia de Daza, M.S. y Lalaguna, F. 1992. Efecto combinado de la radiación gamma y calor sobre el desarrollo de *Colletotrichum* sp. en lechosa. (Proc. Abstr.) Acta Cientif. Venezuel. 43:248. XLII Convención Nacional de ASOVAC, Facultad de Medicina, UCV, Caracas, Venezuela, 15-20 Nov. 1992.
21. López, H., Díaz de Tablante, R.V., Tapia de Daza, M.S. y Lalaguna, F. 1992. Efecto combinado de la radiación y calor sobre el desarrollo de *Fusarium* sp. en lechosa. (Proc. Abstr.) Acta Cientif. Venezuel. 43:246. XLII Convención Nacional de ASOVAC, Caracas, Venezuela, 15-20, Nov. 1992.
22. Álvarez, F., y Tapia de Daza, M. S. 1995. Investigación de flora xerófila en pescado seco-salado usando agar DG18 y DG18 modificado. VII Congreso Latinoamericano de Fitopatología, XIV Congreso Venezolano de Fitopatología y I Congreso Venezolano de Micología. Universidad de los Andes, Facultad de Ciencias Forestales, Mérida, Venezuela. (Proc. Abstract) Revista Forestal Venezolana. I(1):106-107.
23. Márquez, J. y Tapia de Daza, M.S. 1995. Evaluación de una metodología para el conteo de levadura xerofílicas en presencia de mohos xerofílicos en pescado seco-salado. VII Congreso Latinoamericano de Fitopatología, XIV Congreso Venezolano de Fitopatología y I Congreso Venezolano de Micología. Universidad de los Andes, Facultad de Ciencias Forestales, Mérida, Venezuela. (Proc. Abstract) Revista Forestal Venezolana. I(1):106.
24. Pérez, M. y Tapia de Daza, M.S. 1995. Evaluación de dos métodos de desinfestación superficial de granos utilizando NaOCL y etanol. VII Congreso Latinoamericano de Fitopatología, XIV Congreso Venezolano de Fitopatología y I Congreso Venezolano de Micología. Universidad de los Andes, Facultad de Ciencias Forestales, Mérida, Venezuela. (Proc. Abstract) Revista Forestal Venezolana. I(1):124.
25. Álvarez, F., y Tapia de Daza, M. S. 1995. Investigación de flora xerófila en harina de trigo usando agar DG18 y DG18 modificado. XLV Convención Anual de ASOVAC. Universidad Simón Bolívar. Caracas. Venezuela
26. Márquez, J. y Tapia de Daza, M.S. 1995. Evaluación de una metodología para el conteo de levadura xerofílicas en presencia de mohos xerofílicos en harina de trigo. XLV Convención Anual de ASOVAC. Universidad Simón Bolívar. Caracas. Venezuela

27. Tapia de Daza, M.S. y Cardellichio, G. 1996. "Desarrollo de productos de parchita (*Passiflora edulis*) de alta humedad por métodos combinados". Primer Congreso Venezolano de Ciencia y Tecnología de Alimentos "Dr. Nikita Czyrinciw", Caracas, 23 al 27 de Marzo de 1996.
28. Tapia de Daza, M.S. 1996. "Evaluación Microbiológica de Productos con Procesamiento Mínimo". Mesa Redonda titulada "Programa CYTED y su contribución al desarrollo de nuevas tecnologías de conservación de alimentos". Primer Congreso Venezolano de Ciencia y Tecnología de Alimentos "Dr. Nikita Czyrinciw", Caracas, 23 al 27 de marzo de 1996.
29. Aguilar, C. y Tapia de Daza, M.S. 1996. Efectos de métodos combinados sobre el crecimiento de *Zygosaccharomyces rouxii* III Congreso Científico de la Universidad de Oriente. SABER. Vol. 8. pp. 173. Suplemento. Memorias del III Congreso Científico. Maturín, Edo. Monagas. 3 al 7 de noviembre de 1996.
30. Ortiz, E., Tapia, M. y Zambrano, D. 1996. "Comparación entre dos caldos de enriquecimiento selectivo para el aislamiento de *Listeria* spp en productos cárnicos". XLVI Convención Anual de AsoVAC, UNEXPO, UCAL, UPEL, Barquisimeto, Estado Lara, Venezuela, 18-22 de noviembre de 1996.
31. Rodríguez, M.I.; Tapia, M.S y Roa, V. Impregnación de manzana con cultivos microbianos mediante el mecanismo hidrodinámico. II Congreso Venezolano de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Dr. Asher Ludin. Caracas, Venezuela, 24 al 28 de abril de 1999. Proc. Abstracts, pp. 143.
32. Márquez, Y., y Tapia, M. S. 1999. Desarrollo de un producto de lechosa (*Carica papaya* L.) utilizando jugo de parchita (*Passiflora edulis*) como solución de impregnación y osmótica). II Congreso Venezolano de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Dr. Asher Ludin. Caracas, Venezuela, 24 al 28 de abril de 1999. Proc. Abstracts, pp. 134.
33. Schulz, E., Tapia, María S., Welti-Chanes, J., López-Malo, A. y Gómez-López, V. 2002. Desarrollo de un alimento funcional incorporando calcio y zinc en melón (*Cucumis melo* L.) III Congreso Venezolano de Ciencia y Tecnología de Alimentos y II Panamericano de Calidad Sanitaria de los Alimentos. Caracas 29 junio al 03 de julio de 2002. Libro Resúmenes pp 98.
34. Rodríguez, C., Tapia, M.S. y Roa, V. 2002. Estabilidad microbiológica de rodajas de piña (*Ananas comosus* L) con mínimo procesamiento). III Congreso Venezolano de Ciencia y Tecnología de Alimentos y II Panamericano de Calidad Sanitaria de los Alimentos. Caracas 29 de junio al 03 de julio de 2002. Libro de resúmenes, pp. 115.
35. Quijada D.E, Cedrés, M.T., Tapia M. S. y Gómez- López V Efecto del escaldado e impregnación a vacío sobre la integridad de la membrana celular de manzana, lechosa, guayaba y plátano. III Congreso Venezolano de Ciencia y Tecnología de Alimentos y II Panamericano de Calidad Sanitaria de los Alimentos. Caracas 29 de junio al 03 de julio de 2002. Libro de resúmenes, pp. 116.
36. Cedrés, M.T., Quijada, D., Tapia María S. y Gómez-López V Efecto del escaldado sobre la impregnación a vacío en manzana, lechosa, guayaba y plátano a través del mecanismo hidrodinámico.). III Congreso Venezolano de Ciencia y Tecnología de Alimentos y II Panamericano de Calidad Sanitaria de los Alimentos. Caracas 29 de junio al 03 de julio de 2002. Libro de resúmenes, pp. 117.
37. Rincón, A.M., Carrillo, M.P, Padilla, F. y Vásquez M. 2002. Evaluación de compuestos bioactivos en algunas frutas cultivadas en Venezuela. III Congreso Venezolano de Ciencia y Tecnología de

- Alimentos y II Panamericano de Calidad Sanitaria de los Alimentos. Caracas 29 de junio al 03 de julio de 2002. Libro de resúmenes, pp. 141.
38. Sánchez, D. y Tapia M. Incorporación por impregnación a vacío de *Bifidobacterium* sp en melón (*Cucumis melo*, L.). III Congreso Venezolano de Ciencia y Tecnología de Alimentos y II Panamericano de Calidad Sanitaria de los Alimentos. Caracas 29 de junio al 03 de julio de 2002. Libro de resúmenes, pp. 136.
 39. Ortiz, E., Sánchez, D, Rodríguez, C, Tapia M., Medina, V, y Sánchez C. 2002. Incorporación de *Bifidobacterium* sp en guayaba (*Psidium guajava* L) mediante impregnación a vacío. III Congreso Venezolano de Ciencia y Tecnología de Alimentos y II Panamericano de Calidad Sanitaria de los Alimentos. Caracas 29 de junio al 03 de julio de 2002. Libro de resúmenes, pp. 137.
 40. Rodríguez, F., Tapia, M.S., Ramírez, J., y Rodríguez C. 2005. Incorporación de *Bifidobacterium lactis* Bb-12 en una cobertura comestible para papaya a base de alginato. LV Convención Anual de AsoVAC, Facultad de Ciencias, UCV. Caracas. ASOVAC, Noviembre 2005.
 41. Rodríguez C., Tapia, M.S; Rodríguez, F.J., y Ramírez, J. 2005. Selección de fuentes de calcio para impregnación de papaya cortada fresca. LV Convención Anual de AsoVAC., Facultad de Ciencias, UCV. Caracas. ASOVAC, Noviembre 2005.
 42. Tapia, M.S., Rodríguez, F.J., Ramírez, J., y Rodríguez C. 2005. Formulación de coberturas comestibles de alginato y gelano para papaya. LV Convención Anual de AsoVAC, Facultad de Ciencias, UCV. Caracas. ASOVAC, Noviembre 2005.
 43. Tapia, M.S., Z. González, y R. Martínez, B., Rojas, I. Brito, y I. Orozco. **2005**. Actividades de Extensión del ICTA UCV. Actividades de Extensión del ICTA-UCV. II: ICTA-UCV como Laboratorio de Referencia. II Jornadas de Extensión UCV. (Caracas, Venezuela).
 44. Rodríguez, F.J., Tapia, M. S.; Rojas-Graü, M.A.; Ramírez, J., Carmona, A. y Martin-Belloso, O. **2007**. Películas comestibles de alginato y gelano como cubiertas probióticas sobre frutas frescas cortadas. IX Congreso Latinoamericano de Microbiología e Higiene de los Alimentos y IV Congreso Venezolano de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Porlamar, Venezuela. 16-18 de junio.
 45. Ramírez, J., Tapia, M.S., Rodríguez, C., Rodríguez, F. y Carmona, A. **2007**. Impregnación a vacío de papaya (*Carica papaya* L. Cv "maradol") con ácido fólico, zinc y ácido ascórbico. IX Congreso Latinoamericano de Microbiología e Higiene de los Alimentos y IV Congreso Venezolano de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Porlamar, Venezuela. 16-18 de junio.
 46. Olaizola, C., Tapia, M.S., Rodríguez, C., Rodríguez, F., Ramírez, J., y Carmona, A. **2007**. Estabilidad sensorial de papaya enriquecida por impregnación a vacío y coberturas comestibles. IX Congreso Latinoamericano de Microbiología e Higiene de los Alimentos y IV Congreso Venezolano de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Porlamar, Venezuela. 16-18 de junio.
 47. Rojas, C., Tapia, M.S. y Laurentin, A. **2007**. Viabilidad de películas comestibles como vehículo de ingredientes funcionales con miras a estudios nutricionales utilizando el gorgojo de arroz. IX Congreso Latinoamericano de Microbiología e Higiene de los Alimentos y IV Congreso Venezolano de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Porlamar, Venezuela. 16-18 de junio.
 48. Rodríguez, F. y Tapia, M.S. **2008**. Determinación de la Concentración Inhibitoria Mínima de compuestos antimicrobianos de origen natural sobre *Listeria monocytogenes* y *Salmonella Senftenberg*. Jornadas de Investigación y Extensión de la Facultad de Ciencias. Universidad Central de Venezuela. Caracas, 26 al 30 de mayo.

49. Ramírez, J., Olaizola, C., Rodríguez, F., y Tapia, M.S. **2008**. Formulación de jugo mango-durazno por diseño de mezcla. 4º Congreso Panamericano "Promoción del Consumo de Verduras y Frutas". Hotel Crowne Plaza. Santiago de Chile, 28 al 30 de agosto.
50. Carrasquel J., Chivico, M., Delgado, Tapia, M.S. Olaizola, C., Ramírez M.L. **2009**. Promoción de Frutas y Hortalizas en el Maternal "Negra Matea" por estudiantes del Servicio Comunitario de la Facultad de Ciencias, Universidad Central de Venezuela. I Encuentro Nacional de Servicio Comunitario de Facultades de Ciencia, 20-22 de octubre 2009. Facultad de Ciencias. Universidad Central de Venezuela. Caracas.

6. TESIS DE GRADO DIRIGIDAS

6.1. Pre-grado. Trabajos Especiales de Grado.

1. Pernía, R. 1989. Elaboración de tajadas de mango (*Mangifera indica* L.) Var. Bocado bajo tratamiento previo de I. Osmosis en jarabe de sacarosa acidificado con ácido cítrico y ascórbico y adición de sorbato
2. Conde, S. 1989. Elaboración de tajadas de mango (*Mangifera indica* L.) Var. Bocado II. Tratamiento previo de ósmosis en jarabe de sacarosa y adición de sulfito y/o sorbato.
3. Zambrano, D. 1989. Elaboración de tajadas de mango (*Mangifera indica* L.) con el uso de métodos combinados. I. Osmosis-Secado con aire caliente. II. Infusión- Equilibración.
4. Urbina, E. 1989. Elaboración de productos de humedad intermedia de lechosa (*Carica papaya* L.) Tipo Solo, bajo tratamiento previo de escaldado a vapor, ósmosis en jarabe de sacarosa acidificado con cítrico y ascórbico.
5. González, N. 1989. Producción de glucoamilasas empleando *Aspergillus niger* ATCC 13497. (Co-tutor, tutor: L. Revel-Chión, U.S.B.)
6. Meza, M. 1989. Cultivo de *Thermomyces verrucosus* ATCC sobre bagacillo de caña. (Co-tutor, tutor: L. Revel-Chión, U.S.B.)
7. Ramírez, Y. 1989. Cultivo de *Chaetomium globosum* ATCC 6205 sobre bagacillo de caña pre-tratado. Estudios a nivel de fermentador. (Co-tutor: M. Tapia; Tutor: L. Revel Chión, U.S.B.)
8. Contreras, C. 1989. Determinación de la estabilidad de la espuma de cerveza mediante un nuevo analizador automático. (Co-tutor: M. Tapia; Tutor: L. Rodríguez, Cervecería POLAR)
9. García, R. 1990. Elaboración de productos de humedad intermedia de mango (*Mangifera indica* L.) var. Bocado. Tratamiento térmico de III. Osmosis en jarabe de sacarosa acidificado con cítrico y ascórbico y adición de sulfito y sorbato.
10. Magurno, Y. 1990. Elaboración de productos de humedad intermedia de lechosa (*Carica papaya* L.) Var. Solo bajo tratamiento previo de I. Escaldado a vapor, ósmosis en jarabe de sacarosa acidificado con cítrico y ascórbico.
11. Carnelutti, B. 1990. Elaboración de productos de humedad intermedia de lechosa (*Carica papaya* L.) Var. Criolla bajo tratamiento de II. Escaldado a vapor, ósmosis en jarabe de sacarosa acidificado.
12. González, M. 1990. Tratamiento biológico de un efluente fenólico empleando microorganismos inmovilizados. (Co-tutor: M. Tapia; Tutor: L. Revel-Chión, U.S.B.)

13. Abad, J. 1991. Evaluación de una metodología para aislamiento y enumeración de organismos halofílicos.
14. Papanoni, I. 1991. Efecto de la radiación gamma y calor en el desarrollo de *Colletotrichum* sp. en papaya (*Carica papaya* L.) Var. Solo.
15. López, H. 1992. Efecto de la radiación gamma y calor en el desarrollo de *Fusarium* sp. en papaya (*Carica papaya* L.) Var. Solo.
16. Rodríguez, I. 1992. Desarrollo de un producto de lechosa (*Carica papaya* L.) de alta humedad por métodos combinados.
17. Ruiz, W. 1993. Efecto de la radiación gamma y calor en el desarrollo de *Colletotrichum* sp. en mango (*Mangifera indica* L.) Var. Haden.
18. Díaz, J.L. 1993. Desarrollo de productos de papaya (*Carica papaya* L. de alta humedad con diferentes niveles de sorbato de potasio.
19. Alviárez F. 1994. Investigación de flora xerofílica presente en productos de actividad de agua reducida, Agar DG18 base y DG18 modificado.
20. Márquez, J.G. 1994. Evaluación de una metodología para la enumeración de levaduras xerofílicas en presencia de mohos xerofílicos
21. Cardellichio, G. 1995. Estabilización de pulpa de parchita (*Passiflora edulis*) por métodos combinados.
22. Soto, J.G. 1995. Estabilización de pulpa de parchita (*Passiflora edulis*) por métodos combinados con uso de inhibidores del oscurecimiento.
23. Ramírez M. 1998. Análisis matemático de la porosidad efectiva y la deshidratación osmótica atmosférica y por pulso de vacío del melón (*Cucumis melo* L.)
24. Hernández V. 1998. Análisis matemático de la porosidad efectiva y la deshidratación osmótica atmosférica y por pulso de vacío de piña (*Ananas comosus* L.)
25. Márquez Y. 1998. Desarrollo de un producto de lechosa (*Carica papaya* L.) utilizando jugo de parchita (*Passiflora edulis*) como solución de impregnación y osmótica)
26. Rodríguez M. I. 1998. Estudio de la penetración de microorganismos en frutas mediante el mecanismo Hidrodinámico (HDM).
27. Consuegra, R. 1998. Evaluación de tratamientos para el desarrollo de un producto de papaya con procesamiento mínimo mediante impregnación a vacío.
28. Hernández M. A. 2001. Determinación y predicción de la vida útil de ensaladas con mínimo procesamiento.
29. Cohén L., y Peckel, I. 2001. Estudio de Factibilidad para la Elaboración en el Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos, de un Caramelo Nutricional para el Área Metropolitana de Caracas en el II Semestre del 2001. Universidad Metropolitana. Caracas.
30. Sánchez, D. 2002. Incorporación de *Bifidobacterium* spp. Por impregnación a vacío en melón (*Cucumis melo*, L).

31. Schulz E. 2002. Desarrollo de un Alimento Funcional Incorporando Calcio y Zinc en Melón (*Cucumis Melo* L.) Universidad Central de Venezuela Facultad de Agronomía Escuela De Agronomía Departamento de Química y Tecnología
32. Ramírez, J. 2003. Desarrollo de un alimento funcional a base de melón (*Cucumis melo*, L por impregnación (calcio, zinc y *Bifidobacterium* sp) y recubrimiento con película comestible de alginato.
33. Rodríguez, F. 2004. Desarrollo de una cobertura comestible para cilindros de melón (*Cucumis melo* L.) con mínimo proceso.
34. Solar, R. 2006. Desarrollo de un texturizado funcional con ingredientes probióticos y prebióticos a partir de *Passiflora edulis* S. y carragenina tipo Kappa.
35. Melián, D. 2006. Desarrollo de una película comestible funcional a base de gelano incorporando componentes fisiológicamente activos.
36. Pinto, S. 2006. Aprovechamiento integral del copoasú (*Theobroma grandiflorum*). I. Desarrollo a partir de la pulpa de copoasú un alimento de tipo néctar estabilizado por ultrasonido (Co-tutor: M. Tapia; Tutor: Unai Emaldi).
37. Pereira, E. 2006. Aprovechamiento Integral de la Patilla (*Citrullus lanatus* (Thunb.). II- Desarrollo a P)artir de la Pulpa de Formulaciones de Néctares Estabilizados por Ultrasonido. (Co-tutor: M. Tapia; Tutor: Unai Emaldi)
38. Rojas, C. 2007. Evaluación nutricional de películas comestibles con ingredientes pre y probióticos usando como modelo biológico el gorgojo de arroz (*Sitophilus oryzae*). Co-tutoría con Alexander Laurentín.
39. Pérez-Valduciel, Indira. 2008. Estudios de cepas de *Bifidobacterium* sp. presentes en productos lácteos tipo yogurt. Co-tutoría con Guillermina Alonso.
40. De La Hoz, Giselle. 2008. Desarrollo de un Texturizado de Pulpa de Guayaba (*Psidium guajava* L.) tratado con Luz Ultravioleta (UV-C). Tutora: Prof. María Soledad Tapia.
41. Moreno, Ana Verónica. 2009. "Efecto de la iluminación con UV-C sobre tres variedades de lechugas (*Lactuca sativa* L.) frescas cortadas, de ensaladas listas para servir de distribución comercial".
42. Ortiz, Sabrina. 2009. Propiedades físicas, mecánicas y bioensayo con *Sitophilus oryzae* de películas comestibles de almidón con prebióticos, probióticos y ácidos grasos omega tres. Tutora: Prof. María S. Tapia.
43. Rodríguez, Lesbia. 2009. Desarrollo de un texturizado funcional a base de pulpa de parchita (*Passiflora edulis* var. Flavicarpa) y gelatina, con incorporación de ingredientes probióticos y prebióticos. Tutora: Prof. María S. Tapia.

6.2. Post-grado

1. Corona, R. 1991. Evaluación microbiológica del proceso de elaboración y estabilidad de higos (*Ficus carica* L.) por métodos combinados

2. Aguilar, C. 1992. Efecto de combinaciones de factores de preservación en medios de cultivo en el crecimiento de una cepa de *Saccharomyces rouxii* aislada de un producto de lechosa de humedad intermedia
3. Ortiz de Urbina, E. 1992. Incidencia de *Listeria monocytogenes* en productos lácteos de alto consumo en San Carlos, Edo. Cojedes.
4. Valerio, J.P. 1995. Elaboración de un producto de alta humedad en base a piña (*Ananas comosus* L.) utilizando métodos combinados.
5. Tablante, A. 1995. Evaluación microbiológica del proceso de elaboración y de la estabilidad de un producto de lechosa de humedad intermedia.
6. Montenegro, G. 1995. Conservación de mango (*Mangifera indica* L.) por métodos combinados.
7. Pérez, V. 1997. Efecto de la temperatura y el cloruro de sodio en la supervivencia de *Listeria monocytogenes* Scott A en berro fresco (*Nasturtium officinale*) y jugo de berro.
8. DePablos, J. 1998. "Estudio de estabilidad de una pasta con queso fundido por metodología de reto microbiano".
9. Maguiña L. Giovanna. 2001. Incorporación de *Bifidobacterium* sp. como componente fisiológicamente activo en una matriz vegetal. Postgrado Universidad Simón Bolívar.
10. Rodríguez, Carmen. 2001. Desarrollo de un producto de piña con proceso mínimo. Postgrado Universidad Simón Bolívar.
11. Rodríguez, Francisco Javier. 2010. "Utilización de Antimicrobianos de Origen Natural en Jugos de Guayaba (*Psidium guajava* L.) y Parchita (*Passiflora edulis*) para Inactivación de *Listeria monocytogenes* y *Salmonella senftenberg*".
12. Soto, Ninosmar. 2010. Evaluación de los efectos individuales y combinados de la aplicación de ultrasonido de baja frecuencia y ultravioleta de onda corta en la inactivación de *Saccharomyces cerevisiae* en jugo de durazno. Tutora: María S. Tapia.

7. CATEDRAS A CARGO Y COLABORACIONES COMO PROFESOR INVITADO

1. Teaching Assistant in Food Microbiology (FSC 440). Michigan State University. **1978**.
2. Teaching Assistant in Food Microbiology (FSC 440). Michigan State University. **1979**.
3. Industria Beneficiadora Vegetal. Universidad Nacional Experimental Ezequiel Zamora (UNELLEZ). San Carlos. Edo. Cojedes. Venezuela (**1980-1984**)
4. Microbiología Industrial. UNELLEZ. San Carlos. Edo. Cojedes. Venezuela (**1982-1984**).
5. Bioquímica de Alimentos. UNELLEZ. San Carlos. Edo. Cojedes (**1983-84**).
6. Microbiología General y de Alimentos. UNELLEZ. San Carlos. Edo. Cojedes. Venezuela (**1980-84**)

7. Tópicos Avanzados en Microbiología de Alimentos. Post-Grado Interfacultades en Ciencia y Tecnología de Alimentos. Universidad Central de Venezuela. (UCV). Caracas. Venezuela. **1986-2002, 2008,2009.**
8. Microbiología Industrial. Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos (ICTA). UCV. Caracas. Venezuela. **1986-1992, 2000-2002.**
9. Microbiología de Alimentos. Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos. UCV. Caracas. **1986-2009**
10. Introducción a la Tecnología de Alimentos. Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos. UCV. Caracas. **1990-1998, 2002-2009.**
11. Fabricación de alimentos II. Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos. UCV. Caracas. **2000-2006.**
12. Tecnología de Granos y Cereales. Post-Grado Interfacultades en Ciencia y Tecnología de Alimentos. UCV. Caracas. Venezuela. **1987-2000.**
13. Tecnología de Productos Vegetales. Post-Grado Interfacultades en Ciencia y Tecnología de Alimentos. UCV. Caracas. Venezuela. **1988.**
14. Enfermedades Post-Cosecha de Frutas Tropicales. Coordinación. Post-Grado Interfacultades en Ciencia y Tecnología de Alimentos. UCV. Dictado conjuntamente con la Dra. Rivka Barkai Golan del Institute for Storage of Agricultural Products. Volcani Center. Israel. Caracas, **1988.**
15. Avances en Tecnología de Alimentos. Coordinación. Conservación de Alimentos por Métodos Combinados. Dictado conjuntamente con la Universidad de Buenos Aires, Facultad de Ciencias Exactas y Naturales.(Dra. Stella Alzamora); y la Universidad Simón Bolívar, Departamento de Procesos Biológicos y Bioquímicos, (Prof. Valentín Roa). Post-Grado Interfacultades en Ciencia y Tecnología de Alimentos. UCV. Caracas. Venezuela. **1988.**
16. I Taller Venezolano de Alimentos de Humedad Intermedia. Programa CYTED-D. V Centenario Proyecto "Desarrollo de AHI Importantes para Iberoamérica. Instituto Universitario de Tecnología Cumaná. Edo. Sucre. Venezuela. 14 al 16 de Junio de **1989.**
17. Microbiología de Alimentos. Profesor Invitado Fundación CIEPE. **1990.** San Felipe. Estado Yaracuy. Venezuela.
18. Uso de Radiación Ionizante para Reducir Pérdidas Post-Cosecha. Coordinación. Soreq Nuclear Research Center (Israel), the Volcani Institute for Agricultural Products (Israel), Instituto Venezolano de Investigaciones Científicas (IVIC) Laboratorio de Fisiología Post-Cosecha, (Venezuela). Post-Grado Interfacultades en Ciencia y Tecnología de Alimentos. UCV. Caracas. Venezuela. **1990.**
19. Avances en Ciencia y Tecnología de Alimentos. Consideraciones Generales y Aspectos Prácticos de la Investigación de las Interrelaciones Agua- Microorganismos-Alimentos. Profesor Invitado Universidad de las Américas-Puebla, México. Post-Grado de Alimentos. Escuela de Ingeniería, Universidad de las Américas-Puebla. México. **1990.**
20. Química y Bioquímica de Alimentos. Profesor Invitado Universidad Santa María. Caracas. Post-Grado en Control de Calidad de los Alimentos. Universidad Santa María. Caracas. Venezuela. **1990.**

21. Control de Calidad de Productos Pesqueros. Curso Internacional FAO-DANIDA-ICTA. Post-Grado Interfacultades en Ciencia y Tecnología de Alimentos. Universidad Central de Venezuela. Caracas. Venezuela. **1990**.
22. Análisis de Sistemas en la Industria de Alimentos. Coordinación. Curso dictado por el Dr. Filmore Bender de la Universidad de Maryland, U.S.A. Post-Grado Interfacultades en Ciencia y Tecnología de Alimentos. Universidad Central de Venezuela, Caracas. **1991**.
23. Food Science and Technology Seminars. Profesor invitado. The University of Georgia. Department of Food Science and Technology. College of Agriculture. Athens. Georgia. USA. Seminario: A picture of Iberoamerican Intermediate Moisture Foods. **1991**.
24. Conservación de Frutas por Métodos Combinados. Coordinación. Curso O.E.A.- CYTED-D-ICTA. Post-Grado Interfacultades en Ciencia y Tecnología Alimentos. Dictado en conjunto con la Universidad de las Américas- Puebla, México y la Universidad de Buenos Aires, Argentina. Caracas, Venezuela. **1992**.
25. Ciclo de conferencias sobre Microbiología Alimentaria Profesor Invitado. Universidad de la República, Montevideo, Uruguay. Post-Grado en Ingeniería de Alimentos. **30-11-92 al 04-12-92**.
26. Tópicos Especiales en Microbiología de Alimentos. Coordinadora Post-Grado Interfacultades en Ciencia y Tecnología de Alimentos. UCV. Curso: Detección e identificación de hongos en alimentos. Dictado con el Dr. Robert Samson del Centraalbureau voor Schimmelcultures, de Baarn, Holanda. Marzo de 1995.
27. Tópicos Especiales en Microbiología de Alimentos. Post-Grado Interfacultades en Ciencia y Tecnología de Alimentos. UCV **1998-2002, 2007.2009**
28. Curso Internacional Teórico-Práctico “La evaluación microbiológica por metodología de reto microbiano en el desarrollo de productos con procesamiento mínimo” proyecto CYTED XI-3 “Desarrollo de Tecnologías de Mínimo Procesamiento para la Preservación de Productos Frutihortícolas” para la preservación de productos frutihortícolas” Caracas, Venezuela. **1994**.
29. Tópicos Especiales en Microbiología de Alimentos. Coordinadora Post-Grado Interfacultades en Ciencia y Tecnología de Alimentos. UCV. Curso: “Recientes desarrollos en el diseño de alimentos por tecnología de obstáculos con especial referencia a productos cárnicos”. Dictado con el Dr. Lothar Leistner. Internattional Food Consultant, Centre for Meat Research, Kulmbach, Germany. Junio de **1996**.
30. Conservación de alimentos por tecnologías emergentes. Curso de Maestría en Ciencia de los Alimentos. Departamento de Ingeniería Química y de Alimentos. Universidad de las Américas- Puebla, México. Septiembre de **1996**.
31. Microbiología predictiva, análisis cuantitativo de riesgos y combinación de barreras para el mejoramiento del sistema HACCP” Proyecto CYTED XI-15 “Tecnologías Emergentes para la Conservación de Alimentos de Interés para Iberoamérica”. Coordinadores: Stella Alzamora y María S. Tapia. Curso Pre-congreso. III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA). Universidad Politécnica de Valencia, España, 5 al 15 de marzo **2001**.
32. Nuevas Tecnologías para Procesar Alimentos. Proyecto CYTED XI-15 “Tecnologías Emergentes para la Conservación de Alimentos de Interés para Iberoamérica”. Coordinadores: María S. Tapia, Olga Martín y Gustavo Barbosa-Cánovas. Curso Pre-congreso. III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA). Universidad Politécnica de Valencia, España, 5 al 9 de marzo **2001**.

8. ASISTENCIA A CURSOS, SEMINARIOS, TALLERES, Y OTROS EVENTOS DE FORMACION PROFESIONAL

1. Taller para Asesores y Promotores de Actividades Científicas Juveniles. ASOVAC-CENAMEC-Zona Educativa del Estado Cojedes. Venezuela. 1982.
2. Curso "Tratamiento y Control de Calidad de Aguas Industriales". INVESTI. Caracas. Venezuela. 1983.
3. Curso "Biotecnología de Enzimas Industriales". Fundación Ciepe. San Felipe. Edo. Yaracuy. Venezuela. 1984.
4. V Seminario Internacional sobre Hidrólisis Enzimática de Residuos Lignocelulósicos para Obtener Etanol como Sustituto de Combustible. Universidad Nacional de San Marcos. Lima, Perú, y Organización de Estados Americanos (O.E.A.), Lima. Perú. 1985.
5. Curso "Introducción a la Micología". Jardín Botánico.UCV. Dirección de Investigaciones Biológicas del Instituto Nacional de Parques. Caracas. Venezuela. 1986.
6. International Workshop on "The Use of Food Irradiation to Reduce Post-Harvest Food Losses". 1989. Soreq Nuclear Research Center. FAO-WHO-IAEA. Netanya. Israel.
7. Seminario "Preconservación de Frutas por Métodos Combinados". Dictado por la Dra. Stella Alzamora de la Universidad de Buenos Aires. Universidad Simón Bolívar. Caracas. Venezuela. 1989.
8. Jornadas Nacionales en Ciencias de los Alimentos. Universidad Santa María, Caracas, 6 al 10 de Marzo de 1989. Caracas. Venezuela.
9. Curso Internacional "Avances Recientes en Microbiología de Alimentos" realizado en el marco del II Congreso Latinoamericano de Microbiología de Alimentos, Dr. René Buttiaux". Caracas, 5 al 10 de Noviembre de 1989. Centro de Convenciones Hotel Caracas Hilton, Caracas, Venezuela.
10. Curso Internacional "Microorganismos Alterantes en los Alimentos". Universidad Santa María. Caracas. Venezuela. 1990.
11. Taller "Uso de Radiación Ionizante para reducir Pérdidas Post-Cosecha". Instituto Venezolano de Investigaciones Científicas. IVIC. Caracas. Venezuela. 1990.
12. Curso "Tópicos Avanzados en Microbiología de Alimentos". Post-grado Interfacultades en Ciencia y Tecnología de Alimentos. Universidad Central de Venezuela - University of Georgia, U.S.A. 14 al 25 de Enero de 1991. Caracas. Venezuela.
13. Visiting Scientist to the Griffin Experiment Station of the University of Georgia. Department of Food Science, Griffin, Georgia. Pasantía de Investigación del 9 de Junio al 6 de Septiembre de 1991.
14. Curso Internacional "Métodos Clásicos y Rápidos no Convencionales para el control microbiológico de los Alimentos. Prof. Michael Catteau. Instituto Pasteur, Francia. II Jornadas Nacionales en Ciencias de los Alimentos. II Jornadas Nacionales en Ciencia de los Alimentos. Universidad Santa María. Caracas, 12-14 de Mayo de 1993.
15. Seminario "Deshidratación osmótica a vacío". Dictado por el Dr. Pedro Fito. Universidad Politécnica de Valencia, España, en la Universidad de las Américas- Puebla, México, 30/01-02/02, 1996.

16. Curso "Etiquetado Nutricional de Alimentos. Su importancia, nuevas regulaciones e implicaciones en el comercio internacional". Caracas, 24 de marzo de 1996 en el marco del Primer Congreso Venezolano de Ciencia y Tecnología de Alimentos "Dr. Nikita Czyrinciw", Caracas, 23 al 27 de Marzo de 1996.
17. Seminario Internacional "Tecnologías emergentes para la conservación de Alimentos" Instituto Politécnico Nacional. Programa Iberoamericano de Ciencia y Tecnología para el Desarrollo. Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología. México, D.F., 24 de septiembre de 1996.
18. Avances en el Procesamiento Mínimo de Frutas: aspectos texturales, microestructurales y microbiológicos". 50 horas. Departamento de Industrias, Facultad de Ciencias Exactas y Naturales, Universidad de Buenos Aires, Argentina, 4 al 8 de agosto de 1997.
19. Asistencia y certificado del KM LatinAmerica 2008 | 6° Programa Latinoamericano de Posgrado en Gestión del Conocimiento & Capital Intelectual. **27 al 31 de Octubre de 2008**. Escuela de Economía y Negocios Internacionales. Universidad de Belgrano, Buenos Aires, Argentina.

9. EVALUADOR DE ARTÍCULOS EN REVISTAS DE RECONOCIDO PRESTIGIO ACADÉMICO O DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN NACIONALES.

- Interciencia
- Archivos Latinoamericanos de Nutrición
- Acta Científica Venezolana
- Food Science and Technology International
- Journal of Food Science
- FONACIT
- Universidad Metropolitana
- CDCH-UCV

10. PREMIOS Y DISTINCIONES

1. Madrina de la IX Promoción de Ingenieros Agroindustriales de la Universidad Experimental Ezequiel Zamora, Vicerrectora de Infraestructura y Procesos Industriales. San Carlos, Edo. Cojedes. Diciembre de 1988.
2. Orden Andrés Bello, Clase Medalla (Tercera Clase). Otorgada por el Consejo de la Orden "Andrés Bello" previa postulación del Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Tecnológicas (CONICIT) según Resolución Ejecutiva del 19 Julio de 1991.
3. Mención en el área de Tecnología de Alimentos del II Congreso Nacional de Nutrición, "*Por calidad técnica y carácter innovador en el área*". Trabajo: Un Inventario de Alimentos de Humedad Intermedia Iberoamericanos. Maracaibo, Estado Zulia 20/05/1991
4. Premio Dra. Josefina Gómez Ruíz al mejor trabajo de investigación: " Ortíz de Urbina, E., Tapia de Daza. M.S., y Miranda Pérez. "Incidencia de Listeria monocytogenes en productos lácteos de alto consumo en la región de Cojedes, Venezuela" y Miranda Pérez, Ortíz de Urbina, E., Tapia de Daza. M.S. "Incidencia de Listeria monocytogenes en productos vegetales de alto consumo en la región de Cojedes, Venezuela. III Congreso Latinoamericano de Microbiología de Alimentos. Montevideo, Uruguay, 29 de noviembre - 5 de diciembre de 1992.
5. Ingreso al Sistema de Promoción al Investigador (PPI). **Nivel I**. Convocatoria **1993**. Renovación **1995 y 1997**.
6. Ascenso a **Nivel II**. Sistema de Promoción al Investigador (PPI). **1999**.

7. Ascenso a **Nivel III**. Sistema de Promoción al Investigador (PPI). **2002**.
8. **Nivel III**. Sistema de Promoción al Investigador (PPI). **2002 -Presente**
9. Mención Honorífica y Publicación al Trabajo de Ascenso a la Categoría de Profesor Agregado: "Control de senescencia, maduración y antracnosis en mango Haden pro radiación gamma y calor".
10. Premio Bienal (**1992-1994**) a la Labor de Investigación de la Asociación de Profesores de la Universidad Central de Venezuela, Área Tecnología.
11. Madrina de la Promoción de Licenciados en Biología "Dr. Rafael Orellana" en el Bicentenario del Natalicio del General Antonio José de Sucre. Abril de **1995** (Compartido con Prof. Rosa V. Díaz)
12. Madrina de la Promoción de Licenciados en Biología de la Facultad de Ciencias de la Universidad Central de Venezuela "Dr. Heinz Kreintzien". Diciembre de **1996**. (Compartido con el Prof. Santiago Gómez).
13. Miembro del Programa de Estímulo a la Investigación (PEI) de la UCV.
14. Nombramiento como Corresponsal de Venezuela para el Boletín "Newslines" de la International Union of Food Science and Technologist (IUFoST)
15. Madrina de la Promoción de Licenciados en Biología de la Facultad de Ciencias de la Universidad Central de Venezuela "Dr. Massimo Canestrari". Junio de **1998**. (Compartido con el Prof Alex Ferguson).
16. Profesor Meritorio Nivel 1 CONABA. Convocatorias **1998 y 2000**.
17. Jefe Internacional del Proyecto CYTED XI-15. **1999-2003** "Tecnologías Emergentes para la Conservación de Alimentos de Interés para Iberoamérica".
18. Madrina de la Promoción de Licenciados en Biología de la Facultad de Ciencias de la Universidad Central de Venezuela "43 Aniversario de la Facultad de Ciencias". Diciembre de **2001**. (Compartido con el Prof Luis Bulla).
19. Member at large (por elección) of the International Division of the Institute of Food Technologists, USA. **2003**.
20. Tercer Premio Fundación Ideas. Concurso **IDEAS 2003**. "La oportunidad oculta de la banana como generadora de divisas y de valor agregado *MUSA DEMISEC C.A. PRODUCCIÓN Y EXPORTACIÓN DE OREJONES DE BANANA DESHIDRATADA*" Tommaso Tosiani y María Soledad Tapia
21. Mención Honorífica y Publicación al Trabajo de Ascenso a la Categoría de Profesor Agregado: "Control de senescencia, maduración y antracnosis en mango Haden pro radiación gamma y calor".
22. Mención Honorífica y Publicación al Trabajo de Ascenso a la Categoría de Profesor Titular: "Desarrollo de tecnologías de mínimo procesamiento de frutas para obtención de productos de alta actividad de agua (a_w)". Diciembre de **2003**.
23. Premio Mujer de la Tierra **2004**. Categoría Ciencia. Avon Cosmetics de Venezuela.

24. Premio al Mejor Trabajo de Investigación del IX Congreso Latinoamericano de Microbiología e Higiene de los Alimentos y IV Congreso Venezolano de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Porlamar, Venezuela. 16-18 de junio de **2007**: Rodríguez, F.J., Tapia, M. S.; Rojas-Graü, M.A.; Ramírez, J., Carmona, A. y Martín-Belloso, O. Películas comestibles de alginato y gelano como cubiertas probióticas sobre frutas frescas cortadas.
25. Junio **2009**. Recognition Most Cited Paper of 2006 published in the Journal of Food Science. "Browning inhibition in Fresh-Cut "Fuji" apple slices by natural antibrowning agents".
26. Beneficiaria (**2010**) del Programa de Incentivos de Misión Ciencia para el Laboratorio de Nuevas Tecnologías del Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos de la Facultad de Ciencias, por ser tutora de la tesis de Maestría de la becaria Lic. Ninosmar Soto Piña: EVALUACIÓN DE LOS EFECTOS INDIVIDUALES Y COMBINADOS DE LA APLICACIÓN DE ULTRASONIDO DE BAJA FRECUENCIA Y ULTRAVIOLETA DE ONDA CORTA EN LA INACTIVACIÓN DE *Saccharomyces cerevisiae* EN JUGO DE DURAZNO. (Tesis culminada, por presentar).

11. ACTIVIDADES ADMINISTRATIVAS Y DE COORDINACIÓN

1. Coordinadora Nacional CYTED XI-1 Alimentos de Humedad Intermedia del CYTED-D. V Centenario. Venezuela.
2. Representante de Venezuela en la segunda Reunión de Coordinación del Proyecto Iberoamericano de Alimentos de Humedad Intermedia. CYTED-D. V Centenario. La Habana. Cuba. 1988.
3. Representante de Venezuela en la tercera Reunión de Coordinación del Proyecto Iberoamericano de Alimentos de Humedad Intermedia. CYTED-D. V Centenario. Río de Janeiro. Brasil. 1988.
4. Representante de Venezuela en la cuarta Reunión de Coordinación del Proyecto Iberoamericano de Alimentos de Humedad Intermedia CYTED-D. San José. Costa Rica. 1989.
5. Miembro de la Comisión de Análisis y Publicación del "Inventario de Productos de Humedad Intermedia Iberoamericanos". CYTED-D. V Centenario
6. Representante ante la Primera Reunión de la Comisión de Análisis y Publicación del Inventario de AHI Iberoamericanos. 1989. Puebla. México.
7. Representante ante la Segunda Reunión de la Comisión de Análisis y Publicación del Inventario de AHI Iberoamericanos. 1989. Santiago de Chile. Chile.
8. Representante ante la Tercera Reunión de la Comisión de Análisis y Publicación del Inventario de AHI Iberoamericanos. 1990. Puebla. México.
9. Miembro del Comité Organizador del II Congreso Latinoamericano de Microbiología de Alimentos. Caracas. Venezuela. 1989.
10. Delegado Región Capital II Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología. CONICIT. Caracas. 1990.
11. Representante de Venezuela en la Cuarta Reunión de Coordinación del Proyecto Iberoamericano de Alimentos de Humedad Intermedia. CYTED-D. Ciudad de México. 1991.
12. Coordinadora Nacional de Venezuela del Proyecto CYTED X1-2 Conservación de Frutas a Granel por Métodos Combinados 1992-1994.

13. Miembro electo al Consejo de Facultad de Ciencias de la Universidad Central de Venezuela. 1991-1993
14. Organizadora 1° Reunión de Coordinación del Proyecto "Conservación de Frutas a Granel por Métodos Combinados", Proyecto XI-II del Sub-Programa Alimentos del Programa de Ciencia y Tecnología para el Desarrollo CYTED-D, V Centenario Encuentro entre Dos Mundos. Caracas, 21-23 de Mayo de 1992.
15. Representante de Venezuela en la 2° Reunión de coordinación del Proyecto "Conservación de Frutas a Granel por Métodos Combinados", Proyecto XI-II del Sub-Programa Alimentos del Programa de Ciencia y Tecnología para el Desarrollo CYTED-D, V Centenario Encuentro entre Dos Mundos. Instituto Tecnológico de Mérida, Yucatán, México 9-11 de septiembre de 1992.
16. Representante de Venezuela a la Reunión de Coordinación del Proyecto de Biotecnología y Alimentos del Programa Regional de Ciencia y Tecnología de la Organización de Estados Americanos. Santiago de Chile, 12-16 de noviembre de 1993.
17. Miembro Comité Organizador Simposium Properties of Water in Foods. Food Preservation by Moisture Control. Puebla, México. Julio 1994.
18. Representante de Venezuela a la Reunión de inicio del Proyecto "Desarrollo de Productos Mínimamente Procesados mediante Técnicas de Impregnación a Vacío" de la Comunidad Económica Europea, y del Proyecto "Desarrollo de Tecnologías de Mínimo Procesamiento para la Preservación de Productos Frutihortícolas". Proyecto de Investigación precompetitiva. CYTED-D XI-3. 1995-1998. realizada en la Escola Superior de Biotecnologia en Oporto, Portugal, 28 al 30 de enero de 1995.
19. Representante de Venezuela a la Reunión de coordinación del Proyecto "Desarrollo de Productos Mínimamente Procesados mediante Técnicas de Impregnación a Vacío" de la Comisión de las Comunidades Europeas, y del Proyecto "Desarrollo de Tecnologías de Mínimo Procesamiento para la Preservación de Productos Frutihortícolas". Proyecto de Investigación precompetitiva. CYTED XI-3. 1995-1998. realizada en la Universidad Estadual de Campinas (UNICAMP) el 9 y 10 de noviembre de 1995.
20. Representante de Venezuela a la Reunión de coordinación del Proyecto "Desarrollo de Productos Mínimamente Procesados mediante Técnicas de Impregnación a Vacío" de la Comisión de las Comunidades Europeas, y del Proyecto "Desarrollo de Tecnologías de Mínimo Procesamiento para la Preservación de Productos Frutihortícolas". Proyecto de Investigación precompetitiva. CYTED XI-3. 1995-1998. realizada del 26 al 28 de enero de 1996 en Huatulco, Oaxaca, México
21. Representante de Venezuela a la Reunión de coordinación del Proyecto "Desarrollo de Productos Mínimamente Procesados mediante Técnicas de Impregnación a Vacío" de la Comisión de las Comunidades Europeas, y a la Reunión de Avance del Proyecto "Desarrollo de Tecnologías de Mínimo Procesamiento para la Preservación de Productos Frutihortícolas". Proyecto de Investigación precompetitiva. CYTED XI-3. 1995-1998. realizada del 19 al 22 de septiembre de 1996 en Oaxaca, México.
22. Miembro Principal electo del Capítulo de la Región Capital de la Asociación Venezolana para el Avance de la Ciencia (AsoVAC)
 Bienio 1995-1997.
 Bienio 1997-1999
 Bienio: 1999-2001
23. Representante de Venezuela a la visita de participantes del CYTED a Unilever Research Colworth Laboratory, Bedford, Inglaterra del 10 al 11 de abril de 1997.

24. Representante de Venezuela a la Reunión de Avance del Proyecto CYTED X1-3 "Desarrollo de Tecnologías de Mínimo Procesamiento para la Preservación de Productos Frutihortícolas", realizada del 13 al 17 de abril de 1997 en Brighton, Inglaterra en el marco del Seventh International Congress on Engineering and Food (ICEF)
25. Representante de Venezuela a la Reunión de Evaluación del Proyecto "Desarrollo de Productos Mínimamente Procesados mediante Técnicas de Impregnación a Vacío" de la Comunidad Económica Europea realizada del 13 al 17 de abril de 1997 en Brighton, Inglaterra en el marco del Seventh International Congress on Engineering and Food (ICEF)
26. Representante de Venezuela Reunión de Avance del Proyecto CYTED X1-3 "Desarrollo de Tecnologías de Mínimo Procesamiento para la Preservación de Productos Frutihortícolas realizada en Buenos Aires, Argentina, el 15 y 16 de septiembre de 1997.
27. Representante de Venezuela a la Reunión del Proyecto "Desarrollo de Productos Mínimamente Procesados mediante Técnicas de Impregnación a Vacío" de la Comunidad Económica Europea realizada del 24 al 28 de octubre de 1998 en la Universidad Politécnica de Valencia, España
28. Representante de Venezuela Reunión Final del Proyecto CYTED X1-3 "Desarrollo de Tecnologías de Mínimo Procesamiento para la Preservación de Productos Frutihortícolas realizada en del 24 al 28 de octubre de 1998 en la Universidad Politécnica de Valencia, España.
29. Organizadora como Coordinadora Internacional del Proyecto CYTED X1-15 "Tecnologías emergentes de interés para Iberoamérica", de la reunión de inicio realizada en Texas Christian University, Fort Worth, Texas, del 5 al 7 de noviembre de 2000.
30. Asistencia como Coordinadora Internacional del Proyecto CYTED XI-15 a la reunión del Sub-Programa XI Tratamiento y Conservación de Alimentos, celebrada en Madrid, del 23 al 25 de marzo de 2000.
31. Organizadora de la Segunda reunión de Coordinación del Proyecto CYTED X1-15 "Tecnologías emergentes de interés para Iberoamérica" realizada en Puebla, México del 13 al 15 de abril de 2000,
32. Organizadora de la Tercera Reunión de Coordinación del Proyecto CYTED X1-15 "Tecnologías emergentes de interés para Iberoamérica" realizada en Valencia, España, del 9 al 10 de marzo de 2001.
33. Miembro del Comité Organizador Internacional del International Conference of Food Engineering, ICEF 8, Puebla, México, 9 al 13 de abril de 2000.
34. Organizadora de la Reunión Preparatoria del Simposio Internacional "Tecnologías Emergentes de Interés para la Industria Alimentaria" que se celebrará en Madrid del 11 al 13 de marzo de 2002 en el Salón de Actos del Consejo Superior de Investigaciones Científicas de España." realizada en Madrid , España, del 27 al 28 de septiembre de 2001.
35. Organizadora de la Cuarta Reunión de Coordinación del Proyecto CYTED X1-15 "Tecnologías emergentes de interés para Iberoamérica" realizada en Madrid, España, del 9 al 10 de marzo de 2002.
36. Coordinadora del Simposio Internacional "Tecnologías Emergentes de Interés para la Industria Alimentaria", Madrid del 11 al 13 de marzo de 2002.

37. Presidenta del III Congreso Venezolano de Ciencia y Tecnología de Alimentos y II Congreso Panamericano de Calidad Sanitaria de los Alimentos, Hotel Caracas Hilton, 29 de junio al 03 de julio de 2002.
38. Organizadora de la Reunión Final de Coordinación del Proyecto CYTED X1-15 "Tecnologías emergentes de interés para Iberoamérica" realizada en Valparaíso, Chile del 5-8 octubre 2003.
39. Jefe de Departamento de Tecnología de Alimentos, **1999-2000**.
40. Miembro de la Comisión de Currículum de la Escuela de Biología.
41. Directora del Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos. **2000-2004**
42. Representante ante la Comisión de Investigación de la Facultad de Ciencias del Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos. **2004-2006**
43. Representante profesoral ante el Consejo de la Facultad de Ciencias. Período **2005- 2008**.
44. Vicepresidenta de la Asociación para el Progreso de la Investigación Universitaria (APIU). **2005-2007**.
45. Candidata a Decana de la Facultad de Ciencias. Elecciones decanales de la UCV año **2008**.
46. Gerente de Conocimiento y Talento. Vicerrectorado Académico (**2008-presente**).
47. Director Principal Fundación Universidad Central de Venezuela (**2008-presente**)

10. ACTIVIDADES DE EXTENSION

1. -Dictado del Curso: "Fabricación de Vinos de Frutas de la Región de los Llanos Occidentales". UNELLEZ. San Carlos. Edo. Cojedes. Venezuela. 40 horas. 1982 y 1984.
2. -Dictado del Curso: "Técnicas de Laboratorio en Microbiología General y de Alimentos". UNELLEZ. San Carlos. Edo. Cojedes. Venezuela. 100 horas.
3. -Coordinación del Curso: "Fabricación Casera de Vinos". EXPOALIMENTOS 86. Caracas. Venezuela.
4. -Participación en el Curso: "Elaboración de Encurtidos y Repollo Acido por Fermentación Láctica". UNELLEZ. San Carlos. Edo. Cojedes. Venezuela. 1987.
5. -Participación en las Actividades de Asesoría y Realización de Análisis a las Industrias. ICTA. UCV. Caracas. Venezuela.
6. -Desarrollo Tecnológico: Desarrollo de un producto mínimamente procesado de lechosa. Proyecto solicitado por una empresa procesadora de frutas al ICTA-UCV
7. -Desarrollo de curvas de seguridad y estudio de estabilidad de un producto de humedad intermedia a base de queso, para una empresa de alimentos líder en el mercado nacional
8. -Producción de software educativo: aw.Cal.Bas. "Predicción de la actividad de agua en mezclas multicomponentes y alimentos". Roa, V. y Tapia, M.S. Universidad Simón Bolívar y Universidad Central de Venezuela.

9. -Propuesta de evaluación de la calidad higiénico-sanitaria de los cafetines de la Ciudad Universitaria de Venezuela, Caracas. 2004.
10. -Promoción del Convenio de Cooperación Técnica entre la Facultad de Ciencias, Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos y DIPROAGRO C.A. Distribución y Producción Agropecuaria, para producción de Leche de soya, yogurt y sus derivados. 2004.
11. Actividades diversas como Coordinadora del Programa 5aldia Venezuela. www.5aldia.com.org. **2007-2010:** Supermercados UNICASA, Excelsior Gama, Cativen Groupe Casino, Asociación Nacional de Supermercados (ANSA), Nestlé Programa Nutrir, Del Monte Andina

11. INFORMES TECNICOS CONCLUIDOS

1. Informe final del proyecto "Desarrollo de Técnicas de Preservación de Frutas Tropicales Mediante Descenso de su aw". Proyecto CONICIT S1-1917. ICTA. UCV. Caracas. Venezuela. 1991
2. Informe final del proyecto "Use of Low Doses of Irradiation for Desinfestation and Control of Senescence of Crops Important to Tropical Countries". Proyecto AID - CDR (USA-ISRAEL-VENEZUELA). (IVIC-UCV). Caracas. Venezuela. 1991.
3. Informe final del proyecto "Desarrollo de Alimentos de Humedad Intermedia Importantes para Iberoamérica" Proyecto CYTED-D XI-1. V Centenario Encuentro entre Dos Mundos. 1990. Coordinación Nacional, Venezuela.
4. Informe final del proyecto "Conservación de Frutas a Granel por Métodos Combinados" Proyecto CYTED XI-2. V Centenario Encuentro entre Dos Mundos. 1992-1994. Coordinación Nacional, Venezuela.
5. Informe final del proyecto "Conservación de Productos Agrícolas (Frutas) por Tecnología de Métodos Combinados". Organización de Estados Americanos (OEA). Proyecto de Biotecnología y Alimentos. Departamento de Asuntos Científicos y Tecnológicos. ICTA. UCV. Caracas. Venezuela. Bienes 1990-1991; 1992-1993 y 94-95.
6. Informe Final de Trabajo de Extensión solicitado por el Departamento de Investigación y Desarrollo de MAVESA C.A. "Elaboración de Curvas de Seguridad para el Producto RO".
7. Informe de año sabático 1997-1998
8. Informe Final de Ejecución y Evaluación del Proyecto CEE: Final Scientific Report of the Associated Contractor: Universidad Central de Venezuela Facultad de Ciencias. Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos (Partner 3) Project TS3*-CT94-0333 (DG 12 HSMU) "Development of Minimally Processed Products From Tropical Fruits Using Vacuum Impregnation Techniques".
9. Informe Final de Ejecución y Evaluación del Proyecto CYTED XI-3 Programa de Ciencia y Tecnología para el Desarrollo V Centenario CYTED-D Sub-Programa Tratamiento y Conservación de Alimentos "Desarrollo de Tecnologías de Procesamiento Mínimo para la Preservación de Productos Frutihortícolas"

10. Informe Final Técnico y Administrativo del Proyecto CYTED XI-15 Programa de Ciencia y Tecnología para el Desarrollo V Centenario, Sub-Programa Tratamiento y Conservación de Alimentos “Tecnologías Emergentes para la Conservación de Alimentos de Interés para Iberoamérica”.
11. Informe de Avance de Primer Año Técnico y Administrativo del Proyecto “Desarrollo de Alimentos Funcionales a partir de Frutas, incorporando Componentes Fisiológicamente Activos: Vitaminas, Minerales y Microorganismos Benéficos”. Proyecto Grupo FONACIT G-2000001538.
12. Informe de Avance de Segundo Año Técnico y Administrativo del Proyecto “Desarrollo de Alimentos Funcionales a partir de Frutas, incorporando Componentes Fisiológicamente Activos: Vitaminas, Minerales y Microorganismos Benéficos”. Proyecto Grupo FONACIT G-2000001538.
13. Informe de Avance de Tercer Año Técnico y Administrativo del Proyecto “Desarrollo de Alimentos Funcionales a partir de Frutas, incorporando Componentes Fisiológicamente Activos: Vitaminas, Minerales y Microorganismos Benéficos”, Proyecto Grupo FONACIT G-2000001538.
14. Informe de Gestión Directora del Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Facultad de Ciencias. Período **2000-2004**
15. Informes de los Financiamientos LOCTI **2007-2009** dirigidos a la Coordinación de Investigación de la Facultad de Ciencias, al Ministerio de Ciencia, Tecnología e Industrias Intermedias y a las empresas aportantes.



Profesora María Soledad Tapia

Caracas, abril de 2010