

Fecha del boletín: May-Jul/08

Editorial

HABLEMOS DE ALIMENTOS.....

En este mes, pero hace 79 años un escritor estadounidense de nombre Elzie Crisler Segar creo el personaje de Popeye, un marinero que en su época el autor utilizo como abanderado para promover el consumo de espinacas. Como alimento, algunos autores la agrupan entre las verduras y las hortalizas poseen características y propiedades que hacen deseable su consumo tales como un alto contenido de provitamina A, vitamina C, E y B; posee magnesio el cual es necesario para los músculos, el corazón y los vasos sanguíneos y es fuente de ácido fólico para el sistema nervioso. Aunque su contenido en hierro no es tan alto como se creía popularmente, sigue siendo una buena fuente del mismo la cual sería bueno tener en consideración al momento de alimentarnos, sobre todo en estos momentos cuando los malos hábitos de alimentación están favoreciendo la proliferación de la obesidad y el sobrepeso en la población, afectando a grupos no clásicos como son los niños. Sería una buena idea incluirla en el menú diario.

Neutzel Ojeda González



PERIODO VACACIONAL 2008

Les recordamos a todo el público en general que las actividades académico-administrativas cumplirán un breve periodo de asueto correspondiente al lapso vacacional de los meses de Agosto y Septiembre comprendido entre el 28/07/08 y el 05/09/08.

Medallas de Oro para la delegación venezolana y los Alimentos en las Olimpiadas de Beijing 2008

Abog. Beira Rojas S.

Expresando nuestro optimismo sobre lo que será la actuación de la delegación venezolana, 108 atletas y 72 personal de apoyo, en las Olimpiadas de Beijing, les imaginamos ganando eventos "no aptos para cardiacos", obteniendo, como resultado, varias medallas de oro para el país, pero también consumiendo alimentos que han sido meritorios de subir al podium de medallas.

En China es habitual encontrarse puestos callejeros de pinchos de carne enfrente de archiconocidas cadenas de comida rápida. Los puntos de venta ambulante de frutas, verduras y carnes se combinan con moles de hormigón. La venta de productos frescos se ve restringida día a día por las autoridades, a medida que se acerca el inicio de los Juegos Olímpicos. Así mismo, el concepto "postre" no existe en Beijing. Si al final de la comida o cena se pide algo dulce, le pueden traer desde un plato de manzana cortada o un plato de tomates hasta un plato de azúcar. (Amengual, 2008)

Los gustos gastronómicos de China han llegado a todos los rincones de nuestra patria. No obstante, el riguroso régimen dietético de nuestros atletas debe ser estrictamente vigilado a fin de maximizar las posibilidades de triunfo en las arenas deportivas. Las situaciones de ingesta de alimentos no controladas pueden agilizar al atleta a un desconcertante final en las competencias. Es por esta causa, que uno de los temas más polémicos de las Olimpiadas de Beijing 2008 y que ha generado intranquilidad en los países participantes, es la alimentación de sus atletas. La desconfianza generada en algunos países, radica en un potencial consumo de alimentos adulterados por medio de productos químicos, como la presencia de hormonas en la carne o uso de antibióticos que podrían interferir en los resultados de los controles antidopaje. Al respecto, la empresa responsable del suministro de carne de cerdo para la alimentación de los atletas, ha garantizado que proporcionará la carne de cerdo libre de cualquier producto de origen químico.

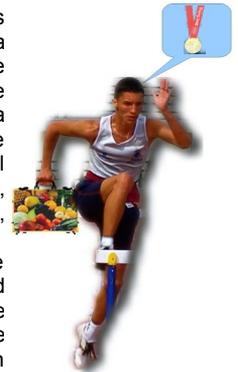
Se estima que durante los juegos se consumirán más de 75.000 litros de leche, 330 toneladas de frutas y hortalizas, 82 toneladas de pescado, 750 litros de ketchup, 131 toneladas de carne, 21 toneladas de queso y tres millones de botellas de bebidas. China, ha emitido una serie de normas técnicas para el empaquetado, almacenaje y transporte de 345 tipos de alimentos con el objetivo de garantizar que están libres de sustancias nocivas para la salud.

Han sido varias las medidas que ha adoptado el Gobierno chino, dentro de estas, nuevas políticas sobre los productos agroalimentarios, controles más eficientes incluyendo la trazabilidad y registro alimentario, desde la producción hasta su consumo. Se ha creado un grupo de expertos, formado por siete chinos y ocho extranjeros, que controlará la calidad de los alimentos. Se perseguirán y clausurarán a las empresas que trabajan de forma clandestina y que no estén registradas ante entes gubernamentales. Incluso se han preparado nuevas etiquetas que garantizarán la calidad de los productos, pues avalarán los controles sanitarios pertinentes que garantizan la salubridad de los alimentos.

Algunas delegaciones olímpicas plantearon su deseo de trasladar sus propios productos alimentarios a China, a lo que Beijing se niega y promete aplicar estrictamente la legislación alimentaria y sanitaria en puertos y aeropuertos. Estados Unidos en marzo de este año, anunció que llevaría sus alimentos y cocineros al detectar la presencia de medias pechugas de pollo de hasta 35 centímetros en un supermercado local. Se trataba de pollos cargados de esteroides utilizados para obtener animales grandes y que indudablemente hubieran provocado en el atleta un resultado positivo en el control antidopaje. Además de los esteroides, también se encontraron restos de antibióticos, insecticidas y diversas drogas con las que se engorda al ganado de aquel país. (VelSid, 2008)

China ha manifestado que no hay nada que temer en la Villa Olímpica. Sus argumentos se basan en el duro trabajo realizado durante los últimos meses para garantizar la seguridad alimentaria. También recuerda la prohibición de llevar comida al país por razones de seguridad. Aun así, algunos países sostienen que llevaran su comida y el argumento que ofrecen para ello es que serán alimentos para el personal (no atletas) y que entrará en la Villa Olímpica.

Una cosa es cierta. Los Juegos Olímpicos de Beijing están por comenzar y cientos de millones de personas estarán atentas a este magno evento. Muchos tendrán la oportunidad de visitar al "Coloso Oriental" en la máxima cita deportiva y de disfrutar de las virtudes gastronómicas de las distintas regiones de este vasto país. La historia describe la amabilidad oriental como conmovedora. El típico saludo de este pueblo no pregunta cómo estás, sino si has comido. Su costumbre radica en servir al prójimo.



PARTICIPACION EN LAS JORNADAS DE INVESTIGACION Y EXTENSION DE LA FACULTAD DE CIENCIAS. 26 – 30 DE MAYO 2008,

CARTELES

- ◆ Anchundia, M. A. y **Matos, M. E.**, Formulación de púdinges utilizando almidones de batata (*Ipomea batata* L. Lam) y evaluación de su microestructura, cartel.
- ◆ **Barrero, M., Castillo, Y., Paredes, A.**, Romero, O. y Poleo, G. A., Evaluación física y química del musculo de cachama (*Piaractus brachipomus*) en cultivos intensos, cartel.
- ◆ **Bello, R. A.**, Enseñanza en tecnología de productos pesqueros en la modalidad de híbrido de extensión y postgrado, Presentación Oral
- ◆ Córdova, A., **Martínez, R** y **Kodaira, M.**, Evaluación del salado, empaçado y temperatura de almacenamiento sobre la estabilidad microbiológica de bagre rayado (*Pseudoplatystoma fasciatum*) procesado por salado en salmuera, cartel
- ◆ Gómez, P. y **Martínez, A.**, Determinación de fumonisinas durante las elaboraciones de harina de maíz mediante las técnicas de ELISA y HPLC, cartel.
- ◆ Guzmán, R., **Pérez, E.**, Álvarez, C., Lares, M. y Rodríguez, P., Caracterización fisicoquímica de almendras de cacao (*Theobroma cacao* L.) fermentadas provenientes de la región de Río Chico, Estado Miranda, Venezuela., cartel.
- ◆ Guzmán, R., Rodríguez, P., **Pérez, E.**, Álvarez, C., y Lares, M., Evaluación de la temperatura y los cambios físicos ocurridos en almendras de cacao (*Theobroma cacao* L.) provenientes de la región de Miranda, Venezuela durante la fermentación, cartel.
- ◆ Laurentin, A., Lovera, M., Rojas, C., Gamero, M., Edwards, C. A., **Tapia, M. S.**, Diez, N., Bernal, C. y Carmona, A., Estudios nutricionales con el bioensayo del gorgojo de arroz, *Sitophilus oryzae*, cartel
- ◆ **Martínez, A.** y Mendoza, A., Efecto del procesamiento del trigo sobre los niveles de vomitoxina en la elaboración de pastas alimenticias, cartel
- ◆ **Martínez, R.** y **Rojas, B.**, La extensión universitaria como un compromiso de trabajo: nuestra experiencia en microbiología de alimentos en el período 1995 a 2008, cartel
- ◆ Ortiz, M., **Baragaño-Mosqueda, M.** y **Pérez, E.**, Influencia de dos variedades de harinas de arroz (*Oryza sativa* L.) en la textura (Instrumental y sensorial) de un pan elaborado con harinas compuestas, cartel
- ◆ **Palomino, C., Pérez, E.** y Molina, Y., Evaluación de la composición proximal, características químicas y propiedades físicas y fisicoquímicas de las harinas de los aroides *Colocasia esculenta* y *Xanthosoma sagittifolium*, cartel.
- ◆ **Palomino, C., Pérez, E.** y Molina, Y., Evaluación de las propiedades funcionales y características morfológicas de los almidones de *Colocasia esculenta* y *Xanthosoma sagittifolium*, cartel
- ◆ **Pérez, E.** y Cueto, D., Formulación, caracterización y estabilidad de una mezcla lista para tortas a base de harina de trigo y yuca, cartel
- ◆ Requena, L. A. y **Matos, M. E.**, Evaluación del efecto de tratamientos alcalinos sobre el rendimiento en la extracción de la carragenina presente en el alga marina *Kappaphycus alvarezii* (Doty) Doty, cartel
- ◆ Rodríguez, D., **Barrero, M.** y **Kodaira, M.**, Evaluación física y química de filetes de bagre (*Pseudoplatystoma* ssp.) salados en salmuera, empaçados al vacío y almacenados en refrigeración, cartel
- ◆ Rodríguez, F. y **Tapia, M. S.**, Determinación de la concentración inhibitoria mínima de compuestos antimicrobianos de origen natural sobre *Listeria monocytogenes* y *Salmonella senftenberg*, cartel
- ◆ **Rojas, B.** y Miratía, O., Curso virtual en legislación bromatológica, una propuesta de extensión universitaria, cartel
- ◆ **Rojas, B.** y Miratía, O., Aula virtual para microbiología de alimentos: un desafío para romper paradigmas usando moodle, cartel
- ◆ Sepúlveda, L. y **Martínez, A.**, Determinación de fumonisina B1 en alimentos para aves por HPLC y ELISA, cartel
- ◆ **Tapia, M. S.** y Carmona, A., Uso de la impregnación al vacío y de películas comestibles en el desarrollo de un alimento funcional a base de papaya (*Carica papaya* L.) c.v Maradol, cartel
- ◆ **Valls, J. E.** y Escalona, A. A., Optimización de las condiciones de separación cromatográficas por HPLC para la determinación de ácido láctico en sardinas (*Sardinella aurita*), cartel
- ◆ **Valls, J. E.** y Escalona, A. A., Estudio de la selectividad de una metodología por HPLC para la cuantificación de ácido láctico en sardinas, cartel

CHARLA DIVULGATIVA

- ◆ **Pérez, E.**, El rol de la interdisciplinariedad en la ciencia de los alimentos, Charla Divulgativa

TALLER

- ◆ **Martínez, A.**, ¿Son los alimentos inocuos para el consumidor? Percepción del consumidor y de las organizaciones de consumidores sobre la inocuidad de los alimentos: la pérdida de confianza en la industria de alimentos y el papel de los medios., Taller
- ◆ **Martínez, R.**, ¿Son los alimentos inocuos para el consumidor? ¿Qué debe conocer y exigir Ud. como consumidor sobre el correcto manejo de los alimentos?, Taller

BIENVENIDA

DESDE ESTA TRIBUNA QUEREMOS DARLE LA MAS CALIDA BIENVENIDA A UNA NUEVA INTEGRANTE DE LA FAMILIA ICTA, LA NUEVA ENCARGADA DE LA BIBLIOTECA YOCELYS BERMÚDEZ GÓMEZ.

CURSOS DICTADOS

Tecnología de Productos Pesqueros. Coordinado por la Profa Marinela Barrero el cual contó con la participación del Dr Rogerio de Jesus del Instituto Nacional de Pesquisas del Amazônia (INPA), Brasil, en los temas de pulpa de pescado y ahumado.

Ingeniería Económica para la Industria de Alimentos. Con la coordinación de la Profa Elisabetta Tomé y la participación de las Profesoras Aurora Zugarramurdi y María Amelia Parindos provenientes de la Universidad Nacional de Mar del Plata, República de Argentina

PUBLICACIONES

Gómez-López, V.M.; Devlieghere, F.; Ragaert, P.; Chen, L.; Ryckeboer, J.; Debevere, J. 2008. Reduction of microbial load and sensory evaluation of minimally processed vegetables treated with chlorine dioxide and electrolysed water. Italian J. Food Sci. Aprobada.

Gómez-López, V.M.; Ragaert, P.; Debevere, J.; Devlieghere, F. 2008. Decontamination methods to prolong the shelf-life of minimally processed vegetables, state-of-the-art. Crit. Rev. Food Sci. Nutr. 48, 487-495.

Gómez-López, V.M.; Ragaert, P.; Visvalingam, J.; Debevere, J.; Devlieghere, F. 2008. Shelf-life of minimally processed lettuce and cabbage treated with chlorine dioxide and cysteine. Int. J. Food Microbiol. 121, 74-83.

RESPONSABLES

Prof. Marinela Barrero

Directora

Prof. Rosa Raybaudi

Jefe Sección de Biotecnología y Control Microbiano.

Prof. Elisabetta Tomé

Jefe Sección de Tecnología de Productos Pesqueros.

Prof. Zurima González

Jefe Sección de Tecnología de Productos Vegetales.

Prof. Myrna Medina

Jefe Dep. Tec. de Alim.

Prof. Vicente Gómez

Coord. Acad. Postgrado

Prof. Elisabetta Tomé

Coord. de Extensión

Prof. María Soledad Tapia

Coord. de Investigación

Prof. Mirna Medina

Coord. Biblioteca

Prof. Jaime Valls

Coord. de Unid. de Informática.

Diseño, Diagramación y Montaje

Neutzel Ojeda González

Aux. Doc. en Informática

neutzel.ojeda@ciens.ucv.ve

CUMPLEAÑOS

MAKIE	vie,	BERNADETE	lun,
KODAIRA	6 de jun	DA FONTE	9 de jun
ROSA V.	vie,	TAHYDIS	lun,
DIAZ	8 de ago	CALLES	18 de ago
ASALIA	lun,	UNAI	sáb,
DURAN	15 de sep	EMALDI	20 de sep
CAROLINA	dom,	VICENTE	sáb,
PALOMINO	21 de sep	GOMEZ	27 de sep
ZURIMA	sáb,		
GONZÁLEZ	27 de sep		

La salud de todo el cuerpo se fragua en la oficina del estómago.

Miguel de Cervantes Saavedra