



Volumen 1, n° 3

Fecha del boletín: noviembre 07

Editorial

FELICES FIESTAS

AHORA QUE NOS ENCONTRAMOS EN LA RECTA FINAL DEL AÑO ES MOMENTO PROPICIO PARA ESTABLECER NUESTRO BALANCE ANUAL Y DAR GRACIAS POR LO QUE RECIBIMOS Y EVALUAR NUESTROS DESACIERTOS A FIN DE APRENDER DE ELLOS Y PODER POTENCIAR NUESTRO DESEMPEÑO EN EL VENIDERO PORVENIR.

RECIBAN DESDE ESTE ESPACIO NUESTROS MÁS SINCEROS DESEOS EN ESTAS VENIDERAS FESTIVIDADES.



BIENVENIDA

DESDE ESTA TRIBUNA QUEREMOS DARLE LA MAS CALIDAD BIENVENIDA A NUESTRA COMPAÑERA ROSA RAYBAUDI-MASSILIA LA CUAL, RECIENTEMENTE, CULMINO SUS ESTUDIOS DOCTORALES.

PRESENTACIONES DE ESTUDIANTES DE POSTGRADO

Ing. Romel Guzmán
Trabajo de Grado
Martes, 20 de Noviembre del 2007.-
10:00 am

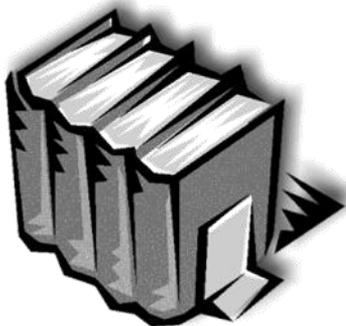
M.Sc. María Soledad Tapia
Tesis Doctoral
Martes, 20 de Noviembre del 2007.-
1:00 pm

Med. Vet. Bernavé Meléndez
Tesis Doctoral
Viernes, 23 de Noviembre del 2007.-
10:00 am

Ing. Yarleska Jiménez
Trabajo de Grado
Lunes, 26 de Noviembre del 2007.-
3:00 pm

Ing. Auris Damelis García
Trabajo de Grado
Martes, 27 de Noviembre del 2007.-
4:00 pm

NOTA: AL MOMENTO DE CERRAR
ESTA EDICION LA MSc TAPIA HABIA
REALIZADO UNA DEFENSA EXITOSA,
FELICITACIONES!!!!!!!



MATERIAL BIBLIOGRÁFICO DONADO A LA BIBLIOTECA

RAÚL MARTÍNEZ: Revista de la Facultad de Agronomía. Universidad del Zulia. Vol 24 N° 1 y 2 + Suplemento 1 Año 2007

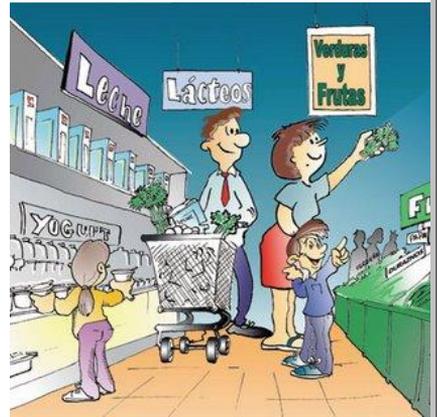
ELEVINA PÉREZ: Libro "De tales harinas, tales panes. Granos, harinas y productos de panificación Iberoamericana" Editado por el Dr. Alberto Edel León y la Dra. Cristina M. Rosell. Donado por el Programa Iberoamericano de Ciencia y Tecnología Para el Desarrollo (CYTED).

ROSA M. RAYBAUDI-MASSILIA: Tesis Doctoral "Uso de sustancias antimicrobianas en combinación con compuestos estabilizadores de la calidad para controlar microorganismos patógenos y extender la vida útil de frutas frescas cortadas."

Tesis Pregrado entregadas en los meses de octubre y noviembre			
Fecha de Presentación	Autor	Título	Tutor
Octubre, 2007	GONZÁLEZ, Mariel	Aprovechamiento integral del copoasú (<i>Theobroma grandiflorum</i>) IV. Utilización de las semillas para la elaboración de cupulate en tableta.	EMALDI, Unai
Septiembre, 2007	ROMERO, Richard	Dinámica y estabilidad microbiológica durante el procesamiento y comercialización de vegetales con mínimo proceso.	MARTÍNEZ, Raúl
Septiembre, 2007	REQUENA, Lucrecia	Extracción y caracterización de la carragenina obtenida a partir de la especie de alga marina roja <i>Kappaphycus alvarezii</i> (Doty) Doty, proveniente de Arribazones de la Isla de Margarita, Edo. Nueva Esparta, Venezuela.	MATOS, María Estela
Septiembre, 2007	DÍAZ, Elaine	Aprovechamiento integral del aguacate (<i>Persea americana</i> Mill) I. Utilización de la pulpa para la obtención de aceite.	EMALDI, Unai
Septiembre, 2007	ROJAS, Carlos	Evaluación nutricional de películas comestibles con ingredientes pre y probióticos usando como modelo biológico el gorgojo de arroz (<i>Sitophilus oryzae</i>).	TAPIA, María Soledad y LAURENTIN, Alexander
Octubre, 2007	CÓRDOVA, Alejandra	Efecto del empaquetado y la temperatura sobre la estabilidad microbiológica en almacenamiento de bagre rayado (<i>Pseudoplatystoma spp.</i>) procesado por salado en salmuera.	MARTÍNEZ, Raúl
Seminarios Postgrado entregados en los meses de octubre y noviembre			
Junio, 2005	VALERO, Kutchynskaya	Mastitis bovina y su relación con el recuento de células somáticas en leche.	Asesor: IZQUIERDO, Pedro Coordinador: ARISPE, Ivelio
Tesis Doctorales entregadas en los meses de octubre y noviembre			
Junio, 2007	RAMÍREZ, Alejandra	Obtención y caracterización de harinas de frutas tropicales, utilización en productos para regímenes especiales.	PACHECO, Emperatriz
Octubre, 2007	RAYBAUDI-MASSILIA, Rosa M.	Uso de sustancias antimicrobianas naturales en combinación con compuestos estabilizadores de la calidad para controlar microorganismos patógenos y extender la vida útil de frutas frescas cortadas.	MARTÍN-BELLOSO, Olga

Los conceptos más importantes que toda persona requiere para comprender la información nutricional y así, optar por la mejor manera de elegir los alimentos que, de acuerdo a su criterio, contribuyan a una dieta saludable, está plasmada en el rotulado o etiquetado del envase del producto a consumir.

Dicho etiquetado contiene características bien definidas y deben cumplir con especificaciones que normalizan su contenido. En Venezuela, estas indicaciones están inscritas en la Norma Venezolana COVENIN 2952:2001 (Primera Revisión) y se refieren a la "NORMA GENERAL PARA EL ROTULADO DE LOS ALIMENTOS ENVASADOS". El rotulado está presente de manera impresa o gráfica en el envase e incluye información relativa del alimento tales como: nombre específico, marca del producto, contenido neto, lista de ingredientes en cuanto a peso decreciente, datos del fabricante, identificación del lote, durabilidad del producto, indicaciones de preservación entre otros no menos importantes.



La lista de ingredientes tiene especial preponderancia pues permite definir la presencia o ausencia de determinados componentes. Con el descubrimiento de los orígenes de ciertas enfermedades causadas por algunos componentes alimentarios y con trabajos cuyas conclusiones sugieren la incidencia de ciertos nutrientes en la causante o agravamiento de otras dolencias, la lista de ingredientes ha tomado una importancia inusitada. Entre los ingredientes que últimamente han sido objeto de mayor escrutinio, destacan las nueces, el maní, la lactosa, los aceites trans y el gluten. Estos dos últimos merecen una consideración especial:

a. Los aceites vegetales poliinsaturados de estructura trans, las cuales inciden en el descenso del HDL e incrementan la concentración del LDL, aumentando el riesgo de arteriosclerosis, de enfermedades coronarias y de diabetes mellitus. Dicho ingrediente se encuentra en las grasas vegetales hidrogenadas y parcialmente hidrogenadas de tipo industrial como la margarina o de tipo casero, como las que se forman en las frituras a temperaturas muy altas y/o con aceites reutilizados.

b. El gluten, complejo proteico proveniente de cereales como el trigo, centeno, avena, cebada y triticale es causante de la celiaquía, enfermedad intestinal que provoca la alteración de la mucosa del intestino delgado próxima al estómago y que aparece con frecuencia en la niñez. Dicha dolencia se caracteriza por la intolerancia a la gliadina, componente del gluten, y la cual se inicia con sintomatología de irritabilidad, inapetencia, distensión y dolor abdominal, deposiciones frecuentes, malolientes, espumosas y voluminosas, a veces acompañadas de vómitos. Con frecuencia se desarrollan deficiencias de ciertos nutrientes, principalmente vitaminas y sales minerales.



A nivel mundial, los esfuerzos de los organismos involucrados en alertar sobre la ingesta de dichos ingredientes se han concentrado en plasmar la presencia de éstos en el rotulado de los envases de los productos. No obstante, en Venezuela, dicha norma aún está en fase de actualización. Mientras se consolida esta legislación, la mejor manera de afrontar la situación es con la reducción voluntaria del consumo de éstos. No es un trabajo sencillo, pues los intereses económicos de algunos sectores de manufactura, aunados a la desinformación y desidia de parte del colectivo consumidor, han desafiado la pronta resolución y puesta en práctica de dichas normativas. Sin embargo, es el deber de todos nosotros, la comunidad educativa en especial, de propiciar las bondades que proporciona, la lectura y comprensión de la información descrita en los rotulados de los alimentos envasados, así como de informar a la población de la presencia de éstos ingredientes y su incidencia en los males que se han tornado común entre nosotros.

Abogada Beira Rojas Sánchez

Vivimos en un mundo terrible. Una mitad del planeta muere de hambre y la otra de colesterol.

Jesús Quintero

RESUMEN EVENTOS

COMO UN MERECIDO RECONOCIMIENTO POR SUS ESFUERZOS INDIVIDUALES EN EL CAMPO LABORAL Y ACADÉMICO, DOS (2) DE NUESTRAS COMPAÑERAS RECIBIERON SENDOS HOMENAJES A SU DEDICACIÓN. VAYAN NUESTRAS MAS SINCERAS FELICITACIONES. ÉXITOS Y QUE SIGA LA COSECHA.



Sra. Tahidys Calles
Reconocimiento al Trabajador Mas Destacado por Dependencia
Martes 30/10/2007
Auditorio "Tobías Lasser" de la Facultad de Ciencias

T.S.U. Krismar López
Universidad Nacional Experimental "Simón Rodríguez"
Lic. en Administración, Mención Informática.
Viernes 9/11/2007
9:00 am



RESPONSABLES

Prof. Marinela Barrero

Directora

Prof. Rosa Virginia Díaz

Jefe Sección de Biotecnología y Control Microbiano.

Prof. Elisabetta Tomé

Jefe Sección de Tecnología de Productos Pesqueros.

Prof. Zurima González

Jefe Sección de Tecnología de Productos Vegetales.

Prof. Myrna Medina

Jefe Dep. Tec. de Alim.

Prof. Vicente Gómez

Coord. Acad. Postgrado

Prof. Elisabetta Tomé

Coord. de Extensión

Prof. María Soledad Tapia

Coord. de Investigación

Prof. Mirna Medina

Coord. Biblioteca

Prof. Jaime Valls

Coord. de Unid. de Informática.

Diseño y Diagramación

Neutzel Ojeda González

Aux. Doc. en Informática

nojeda@ciens.ucv.ve

CUMPLEAÑOS

Rafael Bello	28/11/2007
Elisabetta Tomé	06/12/2007
Ana Paredes	25/12/2007

PUBLICACIONES

Gómez-López, V.M.; Ragaert, P.; Debevere, J.; Devlieghere, F. 2007. Pulsed light for food decontamination: a review. Trends Food Sci. Technol. 18, 464-473.

Tomé E., Gibbs P.A., Teixeira P.C. 2007. Could Modifications of Processing Parameters Enhance the Growth and Selection of Lactic Acid Bacteria in Cold Smoked Salmon to Improve Preservation by Natural Means? Journal of Food Protection, 70(7): 1607-1614.

Tomé E., Pereira V.L., López C.I., Gibbs P.A., Teixeira P.C. 2007. . In vitro tests of suitability of bacteriocin-producing lactic acid bacteria, as potential biopreservation cultures in vacuum-packaged cold-smoked salmon. In Press. Food Control, disponible online desde 29 Junio 2007.

LOS INTEGRANTES DEL INSTITUTO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS
UNIVERSIDAD CENTRAL DE VENEZUELA

Lamentan el fallecimiento del Sr. FRANCISCO GARCÍA, Padre de la Estudiante de Pregrado Greiskelly García.

Nuestras sentidas condolencias a nuestra Estudiante, a sus Familiares y amigos.

Sr. Francisco García

(Q. E. P. D)

Paz a sus restos

Caracas, 19 de Noviembre de 2007