

CURRICULUM VITAE

A. DATOS PERSONALES

Nombres y Apellidos	Elevina Eduvigés Pérez Sira
Cédula de Identidad	3.710.533
Lugar y Fecha de Nacimiento	Caracas, 11/04/49
Nacionalidad:	Venezolana
Estado civil	Casada
Dirección de Habitación	Av. Francisco Solano, Res. Sans Souci, Edificio Apamate Piso 5, Apto 54, Chacaíto, Caracas, Venezuela.
Teléfono	+58-212-952.5.79
Dirección de Oficina	Calle Suapure Colinas de Bello Monte Caracas, Venezuela.
Teléfono	+ 58- 212-753.56.84
Fax	+ 58- 212-753.38.71

B. ESTUDIOS REALIZADOS:

B1. Secundaria

Institución:	Liceo "Andrés Eloy Blanco"
Año:	1.969
Título:	Bachiller en Ciencias

B2. Universidad

Institución:	Universidad Central de Venezuela
Año:	1.980
Título:	Licenciada en Biología

Institución:	Universidad Central de Venezuela
Año:	1.984
Título:	<i>Magister Scientiarum</i> en Ciencia y Tecnología de Alimentos.

Institución:	University of Wisconsin-Stout US
Año	2000
Título:	<i>Master of Science</i> . Major: Food Science and Nutrition

Institución:	Universidad Central de Venezuela
Año:	2001
Título:	Doctora en Ciencia y Tecnología de Alimentos.

B3. Otros cursos:

Institución	COVENIN. Ministerio de fomento
Año:	1.978
Curso:	Control de Calidad para Empresas del Sector Alimentos
Institución	COVENIN. Ministerio de fomento
Año:	1.978
Curso:	Control Estadístico de la Calidad
Institución	CENTREINAR. Centro Nacional de treinamento en Armazenagem. Universidad Federal de Viçosa, Brasil
Año:	1.982
Curso:	Armazenamento en Graos com Aprovestamiento de Energía Solar na Secagem
Institución	Centro de Microscopía Electrónica. Facultad de Ciencias. Universidad Central de Venezuela.
Año:	1.983
Curso:	Microscopía Electrónica
Institución	Centro de Investigación y de Estudios Avanzados del IPN, Unidad de Irapuato, México
Año:	1.992
Curso:	Curso Internacional Intensivo sobre Ingeniería y Físico-química de Proteínas Vegetales y Almidones.
Institución	Centro de Investigación y de Estudios, La Habana, Cuba
Año:	1.997
Curso:	Curso Internacional Intensivo Gomas y Almidones.

C. CARGOS DESEMPEÑADOS:

C1. Docencia

Institución: Universidad Central de Venezuela, Facultad de Ciencias, Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos
Años: Cargo:
1981-1984 Profesor Instructor por Concurso de Oposición
1984-1989 Profesor Asistente por Defensa Trabajo de Ascenso
1989-1994 Profesor Agregado por Defensa Trabajo de Ascenso
1994-1999 Profesor Asociado por Defensa Trabajo de Ascenso
1999-2007 Profesor Titular por Mérito Académico
2002-2007 Coordinadora del Postgrado Interfacultades en Ciencia y Tecnología de Alimentos
2007-2011 Profesora Titular, Jubilada activa

C2. Otros:

Institución Universidad Central de Venezuela, Facultad de Ciencias
Año: 1981
Cargo: Asistente de Investigación-Proyecto TA-12 CONICIT

Institución Mavesa, C.A. Los Cortijos de Lourdes
Año: 1980
Cargo: Técnico del Laboratorio de Microbiología

Institución Universidad Central de Venezuela, Facultad de Ciencias
Año: 1977-1979
Cargo: Asistente de Investigación-Proyecto TA-12 CONICIT

Institución Laboratorio Behrens. Chapellín, Caracas
Año: 1967-1977
Cargo: Departamento de Costos

Institución ACH Humko, Specialty Ingredient. Boyceville WI, USA.
Año: **1999–2000**
Cargo: Technician of the ACH Food and Nutrition Division Quality Assurance

D. PREMIOS Y DISTINCIONES.

1. Sociedad Científica del Instituto Nacional de Higiene "Rafael Rangel". 2do Premio en las Jornadas del 51 Aniversario del Instituto de Higiene "Rafael Rangel". Autores: Esquivel, M.; **Pérez, E.** 1.989. Elaboración de chichas instantáneas. Tesista: Br. Esquivel, Mallela; Tutora: Elevina Pérez;
2. Universidad Central de Venezuela. Facultad de Farmacia. Premio bienal a la mejor tesis de postgrado en el área de *Tecnología de Alimentos*. Título: *Modificación por extrusión y deshidratación por doble tambor de almidones de granos de amaranto y canavalia*. 1993. Tesista: Fcto. Rincón, Mariela; **Tutora: Elevina Pérez.**
3. Madrina de la promoción "*Heinz Krentzien*" de la Escuela de Biología, Facultad de Ciencias, Universidad Central de Venezuela. 1994.
4. Universidad Central de Venezuela. Facultad de Ciencias. Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos. I Congreso Venezolano de Ciencia y Tecnología de Alimentos "Dr. Nikita Czyhrinciw". 1996. Mención Honorífica al trabajo titulado: *Efecto de la dextrinización por calor sobre la digestibilidad in vitro del almidón de ocumo (Xanthosoma sagitifolium)*. Autores: Laurentín, A.; **Pérez, E.**; Tovar, J.
5. Grant otorgado por Stable Micro Systems (SMS) durante el 1996 AACC Annual Meeting. Baltimore, Maryland-USA, por la utilización del Texture Analyzer TAX2 en la investigación presentada en el poster: *Variation in the gelatinization profiles of cassava, sagu and arrurruz native starches when measured by different thermal and mechanical methods*. Autores: **Pérez E.**, Breene W., Bahanasey Y.
6. Miembro del Programa SPI. Nivel I años: 1994, 1996, 1998, 2001
7. Miembro del Programa SPI. Nivel II año: 2003
8. Miembro del Programa SPI. Nivel III año: 2007
9. Profesor Meritorio Comisión Nacional para el Reconocimiento a los Profesores de las Universidades Nacionales CONABA. Nivel I en 1998. Nivel II 2001 y Nivel III en 2004.
10. Miembro del Programa PEI. Nivel I años. 1996. 1998.1999; Nivel C año: 2011
11. Academic Excellence Award Multicultural Student Services University of Wisconsin-Stout. 2000.
12. Orden *José María Vargas* en su segunda categoría (Placa). 2003.
13. Beca del Consejo de Desarrollo Científico y Humanístico de la Universidad Central de Venezuela para estudios de Doctorado. 1997-2001.
14. Sociedad Venezolana de Medicina Interna. XIII Congreso Venezolano de Medicina Interna. 2005. Mención Honorífica al trabajo titulado: *Potencial Relación del consumo del fruto de Moriche (Mauritia flexuosa) con respecto a la respuesta glicémica y lipídica en una muestra de indios Waraos del edo. Delta Amacuro (Proyecto Delta)*. Autores: Case C., Lares M., **Pérez E.**, Palma A., Brito S., Castro J.
15. II Congreso Venezolano del Cacao y su Industria. Maracay, estado Aragua. 2007. Premio al Mejor Trabajo Científico en el Área de Manejo Pos cosecha titulado: *Efecto de los alcalinizantes y sus concentraciones sobre el color del licor de cacao*. Autores: Rodríguez P., **Pérez E.**, Lares M.

16. Asociación Venezolana Francesa de Ciencias de la Salud AVFCS, Comisión de Cultura y Coordinación de Investigación de la Facultad de Medicina de la Universidad Central de Venezuela. II Concurso de Fotografía Científica y Tecnológica. “El Arte en la Fotografía Científica”. 2007. Mención Honorífica por la fotografía titulada: *El ojo del Arilo*. Autores: Guzmán R., **Pérez E.**, Raimúndez M., Lares M., Rodríguez P., Álvarez. C.
17. Consejo de Desarrollo Científico y Humanístico y la Asociación para el Progreso de la Investigación Universitaria de la Universidad Central de Venezuela. Premio a la trayectoria del Investigador Universitario *Dr. Francisco de Venanzi*. Área *Del Agro*. 2009.
18. Primera Mención al cartel intitulado: *Formulación de un hidrolizado proteico de frijol blanco (Phaseolus vulgaris) bajo en fenilalanina*, presentado en Congreso de Investigación de la Facultad de Medicina-UCV, 05 de Octubre 2010. Autores: Rengel A., **Pérez E.**
19. Primer Premio con cartel intitulado: *Inhibición de microorganismos patogénicos por bacterias ácido lácticas*, presentado en Congreso de Investigación de la Facultad de Medicina-UCV, 05 de Octubre 2010. Autores: Palomino C., Tome, E., **Pérez E.**
20. Orden *José María Vargas* en su primera categoría (Corbata). 2012.
21. Oradora de Orden del Acto de Imposición de Medallas Primera Promoción de Graduandos de Postgrado de la Facultad de Ciencias de la Universidad Central de Venezuela 2012, 26 de abril de 2012.

E. FORMACION DE RECURSOS HUMANOS

DOCENCIA:

E1. CURSO DICTADOS A NIVEL SUPERIOR

Pre-Grado	Análisis de Alimentos Fabricación de Alimentos. Introducción a la Tecnología de Alimentos Química de Alimentos Tecnología de Alimentos I (Escuela de Nutrición)
Post-Grado	Ciencia y Tecnología de Cereales I y II Química y Bioquímica de Alimentos Técnicas de Almacenamiento en Condiciones Tropicales Tecnología de Almidones Tópicos Especiales en Tecnología de Alimentos: Micronutrientes Tecnología de Productos Vegetales Tópicos Especiales en Tecnología de Productos Vegetales: Tecnología de Cacao Avances en Tecnología. Tecnología de Almidones. Estilismo en Alimentos “Food Styling”

E2. TUTORIAS DE TESIS

E2.1 Universidad Central de Venezuela.

E2.1.1 Pregrado

E2.1.1.1 Licenciados en Biología-Facultad de Ciencias

1. Evaluación de las propiedades reológicas del almidón de tres especies de amaranto (*Amaranthus hypochondriacus*; *Amaranthus cruentus* L; *Amaranthus cruentus* x *Amaranthus cruentus*) y tres cultivares de *Canavalia ensiformis*. **Emaldi, Unai**. Aprobada, 1988.
2. Elaboración y caracterización de concentrados proteicos a partir de torta de germen de maíz (*Zea mays* L.). **Queralt, Verónica**. Aprobada, 1988.
3. Evaluación de las características morfométricas de almidón de tres especies de amaranto granífero (*Amaranthus cruentus* L; *Amaranthus hypochondriacus*; *Amaranthus cruentus* x *Amaranthus cruentus*) y tres cultivares de *Canavalia ensiformis*. **Rodríguez, Pedro**. Aprobada, 1988.
4. Elaboración de harinas precocidas de maíz para preparar chichas instantáneas. **Esquivel, Mallela**. Aprobada 1989.
5. Efecto de las radiaciones ionizantes sobre algunas propiedades físicas, químicas y reológicas del almidón de *Canavalia ensiformis* y *Manihot sp.* **García, Elizabeth**. Aprobada, 1990
6. Efecto de las radiaciones ionizantes sobre las propiedades físicas, químicas y funcionales del almidón extraído de *Amaranthus cruentus*. **Monascal, Jorge**. Aprobada, 1990.
7. Obtención de jarabe glucosado a partir de material extraíble y de la torta de extracción de una planta procesadora de maíz. **Restrepo, Diana**. Aprobada 1990.
8. Modificación de almidones por métodos de extrusión y microondas: I. *Canavalia ensiformis* y *Lens esculenta*. **Galíndez, Roxana**. Aprobada, 1993.
9. Elaboración de harinas de ocumo criollo (*Xanthosoma sagittifolium*). I. Formulación de sopa deshidratada. **Castro, Fraine**. Aprobada, 1997.
10. Efecto del grado de acetilación sobre las propiedades físico-químicas y reológicas del almidón de arroz (*Oryza sativa* L). **Requena, Francys**. Aprobada, 2003.
11. Elaboración de pasta alimenticia con sustitución de sémola de trigo por harina de yuca en 10, 15, 20 % y zumo de remolacha. **Pérez, Liz**. Aprobada, 2007.
12. Caracterización del almidón de la semilla de aguacate (*Persea americana* Mill) **Parra V., Zafiro C**. Aprobada, 2007.
13. Formulación de un producto alimenticio tipo atol con bajo contenido de fenilalanina a partir de la harina obtenida de la pulpa de plátano hartón común (*Musa AAB*). **Martínez, Edward**. Aprobada, 2009. **Mención Honorífica**.
14. Elaboración de harina de pulpa y cáscara de plátano verde variedad Hartón común para la formulación de una mezcla de harina para arepas a base de maíz: plátano **Colmenares, María José**. Aprobada, 2009. **Mención Honorífica**.

15. Caracterización fisicoquímica y evaluación de la calidad e inocuidad microbiológica de cuatro variedades de mapuey (*Dioscorea trifida*) provenientes del estado Amazonas y del estado Sucre. **Smith Ingrid**. Aprobada, Marzo 2010.
16. Extracción y purificación y caracterización del almidón de 21 clones del banco de germoplasma de musáceas del INIA. Elaboración de un producto tipo pudín. **Bello, Lorian**. Aprobada, Octubre, 2010. **Mención Honorífica**
17. Elaboración y caracterización de harina de plátano de 18 clones de banano del banco de germoplasma del INIA-Maracay y su aplicación en la elaboración de un producto horneado. **Molina Mestre, María Gabriela**. Aprobada, Octubre, 2010.
18. Modificación del almidón de yuca (*Manihot esculenta Crantz*) por metilación para su uso en un empaque tipo comercial. **Caraballo De Manna, Daniela L.** Aprobada, Febrero, 2011, **Mención Honorífica**.
19. Elaboración de un producto tipo colado a partir de almidones modificados y harinas de *Arracacia xanthorrhiza* Bancroft. **Milagros Rodríguez**. Aprobada, Mayo, 2011.
20. Aislamiento, Purificación y Modificación con Pulso de Luz UV del Almidón del Ocumo Criollo (*Xanthosoma sagittifolium*) comercial. **Rhaquel Piñango**. Aprobada Julio, 2011
21. Formulación de una sopa deshidratada de harina de plátano. Gina Sosa G. Aprobada, Octubre 2011.

E2.1.1.2 Ingenieros Agrónomos -Facultad de Agronomía - Universidad Central de Venezuela

1. Caracterización física-química de galletas tipo soda elaboradas con 3 y 5 % de almidón pre gelatinizado de yuca y harina de trigo. **Martínez, Ramón**. Ingeniero Agrónomo Universidad Central de Venezuela, Facultad de Agronomía. 1997
2. Utilización de almidón de yuca (*Manihot esculenta Crantz*) para la elaboración de una mezcla de pudín saborizado (Chocolate) **Andrade, Davimar**. Ingeniero Agrónomo Universidad Central de Venezuela, Facultad de Agronomía. 2007.

E2.1.2 Postgrado

E2.1.2.1 Magíster Scientiarum en Ciencia y Tecnología de Alimentos-Facultad de Ciencias-Universidad Central de Venezuela

1. Efecto del contenido de humedad del grano de maíz (*Zea mays L.*) sobre su estabilidad durante el almacenamiento. **Martínez, Antonio**. Aprobada, 1990.
2. Modificación por extrusión y deshidratación por doble tambor de almidones de granos de amaranto y canavalia. **Rincón, Mariela**. Aprobada, 1993.
3. Características químicas y físicas del café (*Coffea arabica* Var.*typica*) cultivadas en diferente zonas del país. **Silva, Nancy**. Aprobada, 1995.
4. Modificación química de almidones de maíz y papa. I. Cross-linking y metilación **Sívoli, Lilliam**. Aprobada, 1995.

5. Modificación por métodos químicos de fosfatación, acetilación y doble derivación de almidón de yuca (*Manihot esculenta Crantz*). **Matos, María E.** Aprobada, 1996.
6. Modificación de almidones por métodos físicos y químicos I. Deshidratación por doble tambor en almidones de sorgo y plátano. II. Oxidación en almidones de sorgo. III. Acetilación en almidón de plátano. **Moreno, Hayarelis.** Aprobada, 1997.
7. Elaboración de panes precocido con sustitución parcial de harina de *Canavalia ensiformis*. **Zacarías de S., Blanca.** Aprobada, 1997
8. Características químicas, físicas y fisicoquímicas del cacao (*Theobroma cacao L*) cosechada en tres zonas del estado Aragua: Chuao, Cuyagua y Cumboto. **Álvarez, Clímaco.** Aprobada, 1997.
9. Extracción y caracterización de almidón de sorgo blanco y marrón (*Sorghum vulgare*). Caracterización y modificación física de almidones de zulú (*Maranta sp.*) y sagú (*Canna edulis Kerr*). **Lares, Mary.** Aprobada, 1997.
10. Caracterización de almidones provenientes de diferentes variedades de arroz. **Pereira, David.** Aprobada, 2004.
11. Modificación de almidón de arroz (*Oryza sativa*) por pirodextrinización, entrecruzamiento e irradiación microondas. **Clemente, Gricela.** Aprobada, 2005.
12. Modificación del almidón de arroz por los métodos de acetilación y deshidratación por doble tambor y su aplicación en un yogurt firme con fruta. **Paredes, Judith.** Aprobada, 2005.
13. Uso de almidón de arroz de variedad comercial como sustituto parcial de las grasas en un helado cremosos de mantecado con sabor a vainilla. **Taborda, Jesús.** Aprobada, 2005.
14. Evaluación de la composición química y microbiológica de los productos de la fermentación de almendras de cacao (*Theobroma cacao L*) fino aromático. **El-Khory, Sandra.** Aprobada, 2006.
15. Aprovechamiento integral del ocumo criollo (*Xanthosoma sagittifolium*) para el desarrollo de productos para consumo humano y animal con valor agregado. **Molina, Yulimar.** Aprobada, 2007.
16. Aprovechamiento integral del ocumo chino (*Colocasia esculenta*) para el desarrollo de productos para consumo humano y animal con valor agregado. **Palomino, Carolina.** Aprobada, 2007.
17. Efecto de los agentes alcalinizantes sobre las características físicas, químicas y fisicoquímicas del licor de cacao (*Theobroma cacao L.*) de Chuao. **Rodríguez, Pablo.** Aprobada, 2007.
18. Evaluación de los cambios ocurridos durante el beneficio del cacao (*Theobroma cacao L*) a través de parámetros morfo anatómicos, fisicoquímicos y nutricionales. **Guzmán, Romel.** Aprobada, 2007.
19. Evaluación del almidón extraído de raíces y tubérculos del Amazona. **Jiménez, Yarlezka.** Aprobada, 2007.
20. Elaboración de una jalea de fruta a base de albaricoque seco (*Prunus armeniaca*) y cacao venezolano. **Bentolila, Joanna** Aprobada, 2008.
21. Formulación de un ponquecito con harina compuesta trigo (*Triticum sativum Lam*): batata (*Ipomoea batatas Lam*) enriquecida con salvado estabilizado de arroz (*Oryza sativa L*) **Torres, Jetty.** Aprobada, 2009.

22. Elaboración de panqué con harina compuesta de trigo (*Triticum aestivum*), yuca (*Manihot esculenta* C.) y salvado estabilizado de arroz. **Siso, Kenia**. Aprobada, 2009.
23. Efecto del tratamiento térmico de esterilización y cocción a tacho abierto sobre las composición proximal, propiedades físicas, reológicas y nutricionales de las harinas de batata (*Ipomoea batatas*) y de arroz (*Oryza sativa*) su utilización en la elaboración de un producto alimenticio para fenilcetonúricos. **Anchundia, Miguel**. Aprobada, 2009.
24. Elaboración de un alimento a base de harina de arroz (*Oryza sativa*), plátano (*Musa aab*) y frijol (*Phaseolus vulgaris*) con bajo contenido de fenilalanina para consumo infantil. **Rengel, Alejandra**. Aprobada, Marzo 2010.
25. Elaboración de cubiertas y películas comestibles de almidón nativo y modificado por entrecruzamiento de mapuey (*Dioscorea trifida* L) y su aplicación sobre banano verde (*Musa paradisiaca* L) **Segovia, Xiomara**. Aprobada, Marzo 2010.
26. Formulación de un colado a base de harinas compuestas de lenteja (*Lens esculenta*) y batata (*Ipomoea batatas*), con bajo contenido en fenilalanina. **Requena, Lucrecia** Aprobada, Marzo 2010.
27. Caracterización y composición de la manteca de cacao (*Theobroma cacao* L), obtenida por dos métodos y en dos de los procesos pos cosecha de la finca “*Mis Poemas*”, estado Miranda. **Gutiérrez, Rafael**. Aprobada, Marzo 2010.
28. Elaboración de pastas con bajo contenido de fenilalanina, a base de harina de arroz (*Oryza sativa*) e hidrolizado proteico de amaranto (*Amaranthus dubius*). **Pérez, Liz**. Aprobada, Abril 2011.
29. Formulación de base de pizza de harina de arroz, con aislado de proteína de soya y enriquecida con hiero y vitamina para consumo de celíacos. **Ramírez, Zaida** Aprobada Julio 2012. Con mención Excelente.
30. Estudio de la composición química, propiedades funcionales y nutricionales de almidones extraídos de clones de diferentes variedades de musáceas. Carlos Prazuela. **En ejecución 2011**.

E2.1.2.2.1 Doctores en Ciencia y Tecnología de Alimentos- Facultad de Ciencias-Universidad Central de Venezuela

1. Uso de sol de aloe (*Aloe barbadensis* Miller) en la formulación de una bebida con sabor a naranja. **Sarmiento, Egly Jesús**: Proyecto aprobado en 21-02-05. Aprobada, 2006.
2. Diferenciación, caracterización y composición lipídica de la manteca extraída del cacao de Chuao, en dos de los procesos pos cosechas. **Lares, Mary**: Proyecto aprobado en 28-06-04. Tesis aprobada, 2007.
3. Caracterización y tipificación de los parámetros físicos, químicos, fisico-químicos y componentes del sabor y aroma de una población de cacao criollo híbrido (*Theobroma cacao* L) de Venezuela. **Álvarez, Clímaco**: Proyecto aprobado en 28-06-04. Tesis aprobada, 2008.
4. Estabilización de leche de coco por método térmico y altas presiones dinámicas. Control in vitro de *Trypanosoma cruzi*. **Navarro, Pedro**: Proyecto aprobado en 24-01-07. Tesis aprobada, 2009.

5. Cambios en la Estructura granular molecular y cristalina del almidón de yuca por efecto de la modificación química (Fosfatación-Acetilación). **Sívoli, Lilliam:** Proyecto aprobado en 23-02-06. Tesis aprobada, 2009.
6. Evaluación de las raíces comestibles de cuatro variedades promisorias de yuca. Caracterización del almidón y elaboración de casabe fortificado. **Ciarfella, Ana Teresa:** Proyecto aprobado en 15-05-05. Tesis aprobada, 2009.
7. Obtención de aislado proteico de amaranto (*Amaranthus spp.*) y harina de plátano (*Musa sp*) para la elaboración de una mezcla deshidratada para bebidas instantánea. **Rodríguez, Pablo:** Proyecto aprobado en 14-09-09. Tesis aprobada Junio, 2010.
8. Aprovechamiento integral de dos variedades comerciales de musas (*Musa spp*) I. Elaboración de productos a base de harinas. II. Producción de maltodextrinas y uso en microencapsulación de antioxidantes. **Guzmán, Romel:** Proyecto aprobado en 02-07-09. Tesis aprobada Enero 2011. Con mención Excelente.
9. Formulación de mezclas para torta y panqueca a base de harina de yuca enriquecida para dietas con regímenes especiales. **Cueto, Davdmary:** Proyecto aprobado en fecha 03-06-09. Tesis aprobada, 2011.
10. Desarrollo y evaluación de mezclas formuladas a partir de canavalia (*Canavalia ensiformis*) maíz (*Zea mays L*) arroz (*Oryza sativa*) y ocumo chino (*Colocasia esculenta L Schott*) destinadas al consumo humano. **Barreto, Simón A:** Proyecto aprobado en 06-02-2009. En ejecución, 2010.

E2.1.2.2.2 Doctores en Química-Facultad de Ciencias -Universidad Central de Venezuela

1. Estudio del almidón presente en el fruto de variedades de musáceas cultivadas en Venezuela. **Marín, José Gabriel:** Proyecto aprobado en 14-11-05. Tesis aprobada, 2009

E2.2 Otras Instituciones.

E2.2 .1 Licenciado en Administración y Mercadeo Licenciatura en Administración Universidad Nacional Experimental Simón Rodríguez Núcleo Los Teques

1. Estudio de la factibilidad económica de la creación de una planta procesadora y comercializadora de orejones de frutas tropicales; mango, piña y lechosa, en la población de Maracay, estado Aragua. **De Freitas, Soraya González.** Licenciada en Administración Universidad Nacional Experimental Simón Rodríguez Núcleo Los Teques. Aprobada, 1990.

E2.2 .2 Licenciados en Farmacia. Universidad Santa María-Facultad de Farmacia

1. Control de insectos (coleópteros y lepidópteros) durante el almacenamiento y procesamiento del trigo y sus productos. **García, Adriana.** Licenciada en Farmacia, Universidad Santa María-Facultad de Farmacia. Aprobada, 1.993.

2. Desarrollo de un colado a base de batata coco y piña enriquecido con vitamina C, calcio y hierro para niños en edad preescolar. **Moa, María Teresa; Molian, Karen y Ojeda, Vicmary.** Licenciada en Farmacia Universidad Santa María-Facultad de Farmacia. Aprobada, 2004.
3. Formulación de un colado a base de plátano verde y zanahoria para niños de corta edad (12-35 meses). **Belmonte, Ana; Gutiérrez, Yubiely y Solís, Olysmar** Licenciada en Farmacia Universidad Santa María-Facultad de Farmacia. Aprobada, 2004.

E2.2 .2 Licenciados en Química. Universidad de Los Andes.

1. Formulación de espumas biodegradables a base de co-polimeros de almidón: quitosano y almidón:metilcelulosa. **Carolina Villegas.** 2012. **En ejecución**

E2.2 .3 Máster en Ciencia de los Alimentos-Universidad de Oriente, Núcleo Anzoátegui

1. Formulación de una mezcla lista para torta a base de harina de trigo y yuca. **Cueto, Davdmary.** Aprobada, 2007.

E2.2 .4 Máster en Ciencia de los Alimentos- Universidad de La Habana, Cuba

1. Caracterización fisicoquímica de cinco variedades de ñame del Amazonas Venezolano. **Merchan, Zobeida,** 2008. **En ejecución**

F. SOCIEDADES CIENTIFICAS Y PROFESIONALES

1. Colegio de Egresados en Ciencias
2. Asociación Latinoamericana de Prevención de Pérdidas Pos cosecha.
3. Sociedad Venezolana de Ciencias Alimentarias
4. Asociación Tecnólogos de Alimentos de México
5. Asociación Venezolana para el Avance de la Ciencia ASOVAC.

G. ASISTENCIAS A CONGRESOS Y OTROS EVENTOS:

G 1. ASISTENCIAS A CONGRESOS CON TRABAJOS PRESENTADOS EN EVENTOS NACIONALES:

1. **Pérez E., Carreño R.** 1981 Caracterización de los carotenoides de la lechosa (*Carica papaya L.*) tipo rojo y amarillo. XXI Convención Anual de la ASOVAC. Caracas, Venezuela
2. **Pérez E., Mosqueda M.** 1983 Evaluación de las características reológicas de harinas de arroz, maíz y yuca sometidas a diferentes tratamientos. XXXIII Convención Anual de la ASOVAC. Caracas, Venezuela.

3. **Pérez E., Mosqueda M.** 1984. Cambios de la ultra estructura de la harina de arroz, maíz y yuca, sometida a los tratamientos de pregelatinización por calor y dextrinización por hidrólisis enzimática. 1º Jornada Venezolana de Microscopía Electrónica. Maracay Estado Aragua-Venezuela
4. **Pérez E., Mosqueda M.** 1985. Estudio farinográfico de tres harinas (arroz, maíz y yuca) pregelatinizadas por calor y dextrinizadas con y sin surfactante. XXXV Convención Anual de la ASOVAC. Mérida, Venezuela.
5. **Rodríguez P., Pérez E.** 1988. Estudio morfométrico de gránulos de almidones nativos sometidos a tratamiento con calor seco y gelatinizados, de tres especies de amaranto y *Canavalia ensiformis*. 3º Jornadas Venezolanas de Microscopía Electrónica. IVIC, Altos de Pipe, Venezuela.
6. **Esquivel M., Pérez E.** 1989. Elaboración de harinas precocidas de maíz para preparar chichas instantáneas. XXXIX Convención Anual de ASOVAC. Caracas, Venezuela
7. **Esquivel M., Pérez E.** 1989. Elaboración de chichas instantáneas. Jornadas 51º Aniversario del Instituto Nacional de Higiene " *Rafael Rangel*". Caracas Venezuela
8. **Tapia M., Granados A., Pérez E.** 1989. Algunos alimentos de humedad intermedia del mercado venezolano: productos horneados, dulces y afines. Parte I. Características físico-químicas. XXXIX Convención Anual de la ASOVAC. Caracas, Venezuela.
9. **Tapia M., Pérez E., Roa V., Granados A.** 1989. Algunos alimentos de humedad intermedia del mercado venezolano: Productos horneados, dulces y afines. Parte II. Medición y predicción del A_w . XXXIX Convención Anual de la ASOVAC. Caracas, Venezuela.
10. **Martínez, A., Pérez E.** 1990. Efecto del contenido de humedad del grano de maíz sobre su estabilidad durante el almacenamiento. XL Convención Anual de la ASOVAC. Cumaná, Estado Sucre, Venezuela
11. **Camacho D., Mosqueda M., Pérez E.** 1990. Efecto del contenido de humedad del grano de sorgo sobre su estabilidad durante el almacenamiento. XL Convención Anual de la ASOVAC. Cumaná, Estado Sucre, Venezuela
12. **Monascal J., Pérez E.** 1990. Efecto de las radiaciones ionizantes (rayos *gamma*) sobre las propiedades físicas, químicas y funcionales del almidón extraído de *Amaranthus cruentus*. XL Convención Anual de la ASOVAC. Cumaná, Estado Sucre, Venezuela
13. **García E., Pérez E.** 1990. Efecto de las radiaciones ionizantes sobre algunas propiedades física, químicas y reológicas del almidón de *Canavalia ensiformis* y *Manihot sp.* XL Convención Anual de la ASOVAC. Cumaná, Estado Sucre, Venezuela.
14. **Pérez E., Lares M., González Z.** 1994. Caracterización de almidón extraído de sorgo de dos variedades (blanca y roja). XLIV Convención Anual de ASOVAC, Coro, Estado Falcón.
15. **Pérez E., González Z.** 1994. Propiedades funcionales de almidón de lentejas (*Lens esculenta*). XLIV Convención Anual de ASOVAC, Coro, estado Falcón.
16. **Pérez E., González Z.** 1994. Composición química, física y morfométrica de almidón extraído de lenteja (*Lens esculenta*). XLIV Convención Anual de ASOVAC, Coro, estado Falcón.

17. Sívoli L., Pérez E. 1994. Características físicas del almidón de maíz modificado químicamente por metilación. XLIV Convención anual de la ASOVAC, Coro, estado Falcón.
18. Pérez-Sira E., Lares-Amaiz M. 1995. Desarrollo de un método a escala de laboratorio para la extracción del almidón de sorgo pigmentado. IV Congreso Nacional de Ciencia Farmacéuticas. Facultad de Farmacia, Universidad Central de Venezuela. Caracas, Venezuela.
19. Matos Segura M.E., Pérez E. 1995. Propiedades físico-químicas y reológicas de almidón doble derivado de yuca (*Manihot esculenta Crantz*). IV Congreso Nacional de Ciencia Farmacéuticas. Facultad de Farmacia, Universidad Central de Venezuela. Caracas, Venezuela.
20. Rincón M., Pérez E., González Z. 1995. Microscopía de la estructura del almidón de *Amaranthus cruentus* tratado por extrusión y deshidratación con doble tambor. IV Congreso Nacional de Ciencias Farmacéuticas. Facultad de Farmacia Universidad Central de Venezuela. Caracas, Venezuela.
21. González Z., Pérez E. 1995. Evaluación de las propiedades funcionales del almidón extruidos de lenteja (*Lens esculenta*). XLV Convención Anual de la ASOVAC. Universidad Simón Bolívar, Caracas, Venezuela.
22. Pérez E., Lares M. 1995. Evaluación química y reológica del almidón de zulú (*Maranta sp*) modificado por deshidratación con doble tambor. XLV Convención Anual de la ASOVAC. Universidad Simón Bolívar, Caracas, Venezuela.
23. Lares M., Pérez E. 1995. Efecto de la irradiación microondas sobre las propiedades reológicas y morfométricas del almidón extraído de sagú (*Canna edulis* Kerr). XLV Convención Anual de la ASOVAC. Universidad Simón Bolívar, Caracas, Venezuela.
24. Rincón A.M., Tovar J., Pérez E. 1995. Efecto de la cocción por extrusión sobre la digestibilidad *in vitro* del almidón de *Canavalia ensiformis*. XLV Convención Anual de la ASOVAC. Universidad Simón Bolívar, Caracas, Venezuela.
25. Silva S., Pérez E., Tovar J. 1995. Aislamiento y caracterización química-enzimática del almidón de plátano verde (*Musa paradisiaca normalis*). XLV Convención Anual de la ASOVAC. Universidad Simón Bolívar, Caracas, Venezuela.
26. Silva S., Pérez E., Tovar J. 1996. Evaluación de la digestibilidad de almidón de plátano (*Musa paradisiaca normalis*) entrecruzado con tripolisfosfato de sodio. I Congreso Venezolano de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Caracas, Venezuela.
27. Laurentín A.I., Pérez E., Tovar J. 1996. Efecto de la dextrinización por calor sobre la digestibilidad *in vitro* del almidón de ocumo (*Xanthosoma sagittifolium*). I Congreso Venezolano de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Caracas, Venezuela.
28. Pérez E., Melito C., Tovar J. 1996. Caracterización química y funcional de almidón extraído de apio (*Arracacia xanthorrhiza*). I Congreso Venezolano de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Caracas, Venezuela.
29. Matos M., Pérez E. 1996. Almidón acetilado de yuca (*Manihot esculenta Crantz*): Preparación y propiedades físico-químicas y reológicas. I Congreso Venezolano de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Caracas, Venezuela.

30. González Z., Pérez E. 1996. Comportamiento amilográfico del almidón de lenteja (*Lens esculenta*) modificado por métodos físicos. I. Extrusión e irradiación microondas". I Congreso Venezolano de Ciencia y Tecnología de Alimentos Caracas, Venezuela.
31. Melito C., Tovar J., Pérez, E. 1996. Efecto de varios tratamientos sobre la generación de almidón resistente por retrogradación en el almidón de haba criolla (*Canavalia ensiformis*). I Congreso Venezolano de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Caracas, Venezuela.
32. Melito C., Tovar J., Pérez E. 1996. Efecto de la cocción a tacho abierto sobre la digestibilidad *in vitro* de almidones nativos y modificados de apio (*Arracacia xanthorrhiza*). I Congreso Venezolano de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Caracas, Venezuela.
33. Lares M., Pérez E. 1996. Efecto de la temperatura y pH del proceso de modificación por entrecruzamiento (cross-linking) sobre las propiedades reológicas del almidón de maíz. I Congreso Venezolano de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Caracas, Venezuela.
34. Tortolero E., Delgado R., Pérez, E. 1996. Estudio del efecto de la composición química de cuatro almidones comerciales modificados sobre sus propiedades funcionales. I Congreso Venezolano de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Caracas, Venezuela.
35. Pérez E., Breene W., Bahanasey Y. 1996. Evaluación de los perfiles de gelatinización de almidones extraídos de yuca, sagú y zulú. XLVI Convención Anual de la ASOVAC. UCLA-UPEL-UNEXPO Barquisimeto, estado Lara, Venezuela.
36. Lares M., Pérez E., Alfaro M. 1996. Caracterización de rizomas de sagú (*Canna edulis Kerr*) y cormos de zulú (*Maranta Sp.*). XLVI Convención Anual de la ASOVAC. UCLA-UPEL-UNEXPO Barquisimeto, estado Lara, Venezuela.
37. González Z., Pérez E. 1996. Propiedades funcionales de almidón de trigo (*Triticum aestivum L.*) modificado por irradiación microondas. XLVI Convención Anual de la ASOVAC. UCLA-UPEL-UNEXPO Barquisimeto, estado Lara, Venezuela.
38. Matos M.E., Pérez E. 1996. Comparación de la estructura granular de almidones de yuca nativo y modificado químicamente. XLVI Convención Anual de la ASOVAC. UCLA-UPEL-UNEXPO Barquisimeto, estado Lara, Venezuela.
39. Laurentín A.L., Pérez E., Tovar J. 1996. Efecto de la irradiación con microondas y la dextrinización por calor sobre la digestibilidad *in vitro* del almidón de maíz (*Zea mays*). XLVI Convención Anual de la ASOVAC... UCLA-UPEL-UNEXPO Barquisimeto, estado Lara, Venezuela.
40. Silva S., González Z., Pérez E., Tovar, J. 1996. Efecto de la metodología de extracción sobre algunas características fisicoquímicas del almidón de plátano verde (*Musa paradisiaca*). XLVI Convención Anual de la ASOVAC. UCLA UPEL UNEXPO Barquisimeto, estado Lara, Venezuela.
41. Álvarez C., Pinto J., Pérez E. 1997. Caracterización físico- química de granos (tostados) y mucílago de cacao (*Theobroma cacao L.*) de la región de Cumboto. I Congreso Venezolano del cacao y su industria. Universidad Central del Venezuela, Foncaocao. Fonaiap, Maracay, estado Aragua, Venezuela.

42. Pinto J., Álvarez C., Pérez E., Canchica H., Alfaro M. 1997. Comparación de parámetros físico-químicos de granos tostados de cacao (*Theobroma cacao L.*) de dos zonas del estado Aragua. I Congreso Venezolano del Cacao y su Industria. Universidad Central del Venezuela. Foncacao. Fonaiap. Maracay, estado Aragua, Venezuela.
43. Herrera E., Pérez E., Tovar J. 1997. Efecto de la irradiación con microondas sobre la digestibilidad *in vitro* de los almidones de maíz (*Zea mays*) y sorgo (*Sorghum sp.*). XLVII Convención Anual de la ASOVAC. Valencia, Venezuela.
44. Laurentín A., Pérez E., Tovar J. 1997. Fracción indigerible del almidón de lenteja pirodextrinizado: Cuantificación y tamaño molecular. XLVII Convención Anual de la ASOVAC, Valencia, Venezuela.
45. Lares M., Alfaro M., Pérez E., Padilla F. 1997. Características de almidón extraído de las semilla del nogal (*Caryodendron orinocense, K.*) XLVII Convención Anual de la ASOVAC, Valencia, Venezuela.
46. Castro F., Gutiérrez M., Pérez E. 1998. Caracterización química y fisico-química de harinas precocidas de ocumo criollo (*Xanthosoma sagittifolium*) bajo diferentes condiciones de tratamiento térmico. XLVIII Convención Anual de la ASOVAC. Universidad Dr. Rafael Beloso Chacín. Maracaibo, estado Zulia, Venezuela.
47. Monascal N., Gutiérrez M., Pérez E. 1998. Composición química y características fisico-químicas de harinas crudas de especies de ocumo *Xanthosoma sagittifolium* y *Colocasia esculenta* obtenidas de la pulpa y concha. XLVIII Convención Anual de la ASOVAC. Universidad Dr. Rafael Beloso Chacín. Maracaibo, estado Zulia, Venezuela.
48. Lares M., Pérez, E. 1998. Perfiles de gelatinización de zulu (*Maranta Sp.*) y sagú (*Canna edulis Kerr.*) medidos con el viscoamilógrafo Brabender, rápido viscoanalizador y calorímetro de barrido diferencial. XLVIII Convención Anual de la ASOVAC. Universidad Dr. Rafael Beloso Chacín. Maracaibo, estado Zulia, Venezuela.
49. González Z., Pérez E. 1999. Evaluación reológica y microestructural del almidón de arroz (*Oryza sativa L*) modificado por acetilación. II Congreso Venezolano de Ciencia y Tecnología de Alimentos "Dr. Asher Ludin". Caracas, Venezuela.
50. Álvarez C., Pérez E. 1999. Caracterización fisico-química de granos fermentados secos y tostados de cacao (*Theobroma cacao L.*) cosechados en la zonas de Chuao y de Cumboto. II Congreso Venezolano de Ciencia y Tecnología de Alimentos "Dr. Asher Ludin". Caracas, Venezuela.
51. Herrera E., Pérez E., Tovar J. 1999. Digestibilidad *in vitro* de almidones nativos y modificados de maíz (*Zea mays L.*) y sorgo (*Sorghum bicolor Moench*). II Congreso Venezolano de Ciencia y Tecnología de Alimentos "Dr. Asher Ludin". Caracas, Venezuela.
52. Matos M.E., Pérez E. 1999. Preparación y evaluación del comportamiento amilográfico del almidón de sagú (*Canna edulis*) modificado por fosfatación. II Congreso Venezolano de Ciencia y Tecnología de Alimentos "Dr. Asher Ludin". Caracas, Venezuela.
53. Pérez E., Lares M. 1999. Perfiles de gelatinización de almidones de sorgo medidos con el viscoamilógrafo Brabender y el viscoanalizador. II Congreso Venezolano de Ciencia y Tecnología de Alimentos "Dr. Asher Ludin". Caracas, Venezuela.

54. **Pérez E., Gutiérrez M., Castro F., Monascal N.** 1999. Evaluación de las propiedades funcionales de harinas de ocumo criollo (*Xanthosoma sagittifolium*) procesadas bajo diferentes tratamientos térmicos. II Congreso Venezolano de Ciencia y Tecnología de Alimentos "Dr. Asher Ludin". Caracas, Venezuela.
55. **Pérez E., Álvarez C., Lares M.** 2002. Caracterización físico-química de los granos fermentados, secos y tostados de cacao (*Theobroma cacao L.*) cosechados en la zona de Cuyagua. III Congreso Venezolano de Ciencia y Tecnología de Alimentos. II Congreso Panamericano de Calidad Sanitaria de los Alimentos. Caracas, Venezuela.
56. **Álvarez C., Pérez E., Lares, M., Albornoz M., Paladino D.** 2002. Evaluación de las características físico-química de los granos curados de cacao (*Theobroma cacao L.*) comercializados en la región de Chuao. III Congreso Venezolano de Ciencia y Tecnología de Alimentos. II Congreso Panamericano de Calidad Sanitaria de los Alimentos. Caracas, Venezuela.
57. **Lares M., Pérez E., Álvarez C., Luquéz J., Gómez R.** 2002. Comparación del perfil de ácidos grasos de muestras de almendras de cacao (*Theobroma cacao L.*) tomadas en las diferentes etapas post cosechas del beneficios en la región de Chuao. III Congreso Venezolano de Ciencia y Tecnología de Alimentos. II Congreso Panamericano de Calidad Sanitaria de los Alimentos. Caracas, Venezuela.
58. **González Z., Pérez E.** 2002. Efecto del calentamiento con microondas sobre las características físicas, químicas, fisicoquímicas y las propiedades funcionales de almidón de maíz (*Zea mays*). III Congreso Venezolano de Ciencia y Tecnología de Alimentos. II Congreso Panamericano de Calidad Sanitaria de los Alimentos. Caracas, Venezuela.
59. **Matos M. E., Pérez E.** 2002. Efecto del calentamiento sobre la microestructura del almidón de batata (*Ipomoea batatas*). III Congreso Venezolano de Ciencia y Tecnología de Alimentos. II Congreso Panamericano de Calidad Sanitaria de los Alimentos. Caracas, Venezuela.
60. **Semprún C., González Z., Pérez E.** 2002. Evaluación de harinas de batata (*Ipomoea batatas I. Lam.*) modificadas por irradiación microondas. III Congreso Venezolano de Ciencia y Tecnología de Alimentos. II Congreso Panamericano de Calidad Sanitaria de los Alimentos. Caracas, Venezuela.
61. **González D., González Z., Pérez, E.** 2002. Evaluación de harinas de ñame (*Dioscorea alata L.*) modificadas por irradiación microondas. III Congreso Venezolano de Ciencia y Tecnología de Alimentos. II Congreso Panamericano de Calidad Sanitaria de los Alimentos. Caracas, Venezuela.
62. **Gutiérrez M.E., Pérez E., Tovar J.** 2002. Cuantificación de almidón resistente retrogradado en harinas de ocumo criollo (*Xanthosoma sagittifolium*) y ocumo chino (*Colocasia esculenta*) precocidas por diferentes métodos. III Congreso Venezolano de Ciencia y Tecnología de Alimentos. II Congreso Panamericano de Calidad Sanitaria de los Alimentos. Caracas, Venezuela
63. **Gutiérrez M.E., Pérez E., Tovar J.** 2002. Efecto del tratamiento térmico sobre el contenido de almidón resistente en harinas de ocumo criollo (*Xanthosoma sagittifolium*) y ocumo chino (*Colocasia esculenta*) precocidas por diferentes métodos. XII Congreso Latinoamericano de Nutricionistas y Dietistas (Clanud 2002). Caracas, Venezuela.

64. Álvarez C., Lares M., Pérez E., Hernández R. 2002. Comparación de las características físico-químicas de las almendras de cacao (*Theobroma cacao L*) sometidas a diferentes procesos de secado pos cosecha en la región de Chuao. XII Congreso Latinoamericano de Nutricionistas y Dietistas (Clanud 2002). Caracas, Venezuela.
65. Pereira D., Pérez E. 2003. Alimentos en el nuevo milenio. Situación en Venezuela Encuentro Nacional Biotecnología en Venezuela: Una estrategia para garantizar la seguridad alimentaria. Caracas, 2003.
66. Álvarez C., Pérez E., Pereira D., Lares M. 2003 Análisis proximal y perfil de ácidos grasos de granos fermentados, secos y tostados artificialmente de almendras de cacao (*Theobroma cacao L*) cosechado en la zona de Cuyagua. Encuentro nacional. Biotecnología en Venezuela: Una estrategia para garantizar la seguridad alimentaria. Caracas, 2003.
67. Sívoli L., Michelangelli C., Méndez A., Pérez E. 2004. Estudio de los efectos de la combinación de la deshidratación en doble tambor y tostado sobre al sofometría del almidón de la harina de granos de *Canavalia ensiformis*. Study of combine effect of double drum drying and toasting on Jackbean (*Canavalia ensiformis*) starch morphometry XI Congreso Venezolano de Microscopía, Caracas, Octubre 2004.
68. Case C., Lares M., Pérez E., Palma A., Brito S. Castro J. 2005. Potencial Relación del consumo del fruto de moriche (*Maurita flexuosa*) con respecto a la respuesta glicémica y lipídica en una muestra de indios Waraos del edo. Delta Amacuro (Proyecto Delta). XLII Jornadas Científicas Nacionales (Coloquios Médicos). Ministerio de la Defensa, Dirección de Sanidad de la Fuerza Armada Nacional. Hospital Militar “Dr. Carlos Arvelo”. Caracas, Venezuela, Junio 2005.
69. Case C., Palma A., Brito S., Lares M., Pérez E., 2005. Despistaje de diabetes *Mellitus* tipo II y factores de riesgo asociados en indios Waraos del edo. Delta Amacuro (Proyecto Delta). XLII Jornadas Científicas Nacionales (Coloquios Médicos). Ministerio de la Defensa, Dirección de Sanidad de la Fuerza Armada Nacional. Hospital Militar “Dr. Carlos Arvelo”. Caracas, Venezuela, Junio 2005.
70. Case C., Palma A., Brito S., Lares M., Pérez E. 2005. Despistaje de diabetes *Mellitus* tipo II y factores de riesgo asociados en indios Waraos del edo. Delta Amacuro (Proyecto Delta). XIII Congreso venezolano de Medicina Interna. Sociedad Venezolana de Medicina Interna Mayo 2005. Isla de Margarita, estado Nueva Esparta.
71. Amunadarín M., Ciarfella A., Salazar E., Pérez E. 2006. Evaluación de galletas dulces con sustitución total o parcial de harina de trigo por harina de guapo (*Maranta arundinacea*). VI Congreso Científico de la Universidad de Oriente Núcleo Anzoátegui. Julio, 2006.
72. Ciarfella A., Pérez E. 2006. Sustitución parcial de catebía de yuca (*Manihot esculenta C*) por harina de quinchoncho (*Cajanus cajan*) para la elaboración de casabe. Resultados de la evaluación sensorial. VI Congreso Científico de la Universidad de Oriente Núcleo Anzoátegui. Julio, 2006
73. Pérez E., Lares M., Álvarez C., Daza C. 2006. Perfil de la calidad de las almendras de cacao fino aromático (*Theobroma cacao L*) de la región de Chuao en diferentes etapas del beneficio. III Jornada Técnicas del Cacao: Hacia el mejoramiento de la producción de cacao de calidad. Universidad Nacional Experimental del Táchira. Julio, 2006.

74. Lares M., Pérez E., Guzmán R., Daza C. 2006. Comparación del perfil de ácidos grasos de almendras de cacao (*Theobroma cacao* L) secados al sol y en estufa tostados y sin tostar. III Jornada Técnicas del Cacao: Hacia el mejoramiento de la producción de cacao de calidad. Universidad Nacional Experimental del Táchira. Julio, 2006.
75. Guzmán R., Pérez E., Lares M., Daza C. 2006. Evaluación de la composición mineral de las almendras de cacao (*Theobroma cacao* L) fino aromático de la región de Chuao en diferentes etapas del beneficio. III Jornada Técnicas del Cacao: Hacia el mejoramiento de la producción de cacao de calidad. Universidad Nacional Experimental del Táchira. Julio, 2006.
76. Daza C., Pérez E., Lares M., Álvarez C. 2006. Propiedades físicas y contenido de tanino de cacao (*Theobroma cacao* L) secados al sol y secados bajo condiciones controladas de laboratorio de la región de Chuao de la cosecha Sanjuanera 2005. III Jornada Técnicas del Cacao: Hacia el mejoramiento de la producción de cacao de calidad. Universidad Nacional Experimental del Táchira. Julio, 2006.
77. Sívoli, L., Pérez E., Rodríguez P., De Abrisqueta A., Raymúndez M. 2006. Cambios en la estructura granular durante el proceso de modificación química (fosfatado-acetilado) del almidón visto por microscopía óptica y electrónica. XII Congreso Venezolano de Microscopía Puerto Ordaz, Noviembre 2006.
78. González Z., Sánchez J., Matos M.E., Pérez E., Mosqueda M. 2007. Efecto del grado de pulido sobre algunas características físicas, químicas y funcionales de la variedad de arroz Cimarrón. IX Congreso Latinoamericano de Microbiología e Higiene de los Alimentos. IV Congreso Venezolano en Ciencia y Tecnología de Alimentos, Mayo 2007.
79. Cueto D., Pérez E. 2007. Evaluación de la estabilidad de una mezcla para torta a base de harina de trigo (*Triticum vulgare*) y yuca (*Manihot esculenta* C). IX Congreso Latinoamericano de Microbiología e Higiene de los Alimentos. IV Congreso Venezolano en Ciencia y Tecnología de Alimentos, Mayo 2007.
80. Parra Z., Martínez G., Emaldi U., Pérez E. 2007. Extracción y caracterización física y química del almidón de la semilla de aguacate (*Persea americana* Mill.) de las variedades Fuerte y Ryan. IX Congreso Latinoamericano de Microbiología e Higiene de los Alimentos. IV Congreso Venezolano en Ciencia y Tecnología de Alimentos, Mayo 2007.
81. Parra Z., Martínez G., Emaldi U., Pérez, E. 2007. Evaluación de las propiedades reológicas del almidón de la semilla de aguacate (*Persea americana* Mill.) de las variedades Fuerte y Ryan. IX Congreso Latinoamericano de Microbiología e Higiene de los Alimentos. IV Congreso Venezolano en Ciencia y Tecnología de Alimentos, Mayo 2007.
82. Álvarez C., Pérez E., Cros, E., Davrieux F., Assemant S., Boulanger R., Lares M., Marcano M. 2007. Determinación del contenido de materia grasa, purinas y de flavonoles en el cacao criollo moderno mediante la técnica de espectroscopía del infrarrojo cercano (NIRS). II Congreso Venezolano del Cacao y su Industria. Maracay, estado Aragua, 29 de Octubre al 2 de Noviembre 2007.

83. Lares M., Pérez E., Álvarez C., Guzmán R., Rodríguez, P. 2007. Comparación lipídica del manteca extraída del cacao de Chuao en dos de los proceso pos cosechas. II Congreso Venezolano del Cacao y su Industria. Maracay, estado Aragua, 29 de Octubre al 2 de Noviembre 2007.
84. Guzmán R., Raymúndez M., Pérez E., Lares M. 2007. Evaluación de los cambios morfo-anatómicos y químicos ocurridos en almendras de cacao (*Theobroma cacao* L) de la región de Miranda en distintas etapas del beneficio. II Congreso Venezolano del Cacao y su Industria. Maracay, estado Aragua, 29 de Octubre al 2 de Noviembre 2007.
85. Rodríguez P., Pérez E., Lares M. 2007. Efecto de los alcalinizantes y sus concentraciones sobre el color del licor de cacao. II Congreso Venezolano del Cacao y su Industria. Maracay, estado Aragua, 29 de Octubre al 2 de Noviembre 2007.
86. Cueto D., Pérez E. 2008. Formulación, caracterización y estabilidad de una mezcla lista para tortas a base de harina de trigo y yuca. Jornadas de Investigación y extensión de la Facultad de Ciencias 2008. Universidad Central de Venezuela, 26 al 30 de Mayo 2008.
87. Palomino C., Molina Y., Pérez E. 2008. Evaluación de las propiedades funcionales y características morfométricas de los almidones de *Colocasia esculenta* y *Xanthosoma sagittifolium*. Jornadas de Investigación y Extensión de la Facultad de Ciencias 2008. Universidad Central de Venezuela, 26 al 30 de Mayo 2008.
88. Palomino C., Molina Y., Pérez E. 2008. Evaluación de la composición proximal, características químicas y propiedades físicas y fisicoquímicas de las harinas de los aroides: *Colocasia esculenta* y *Xanthosoma sagittifolium*. Jornadas de Investigación y Extensión de la Facultad de Ciencias 2008. Universidad Central de Venezuela, 26 al 30 de Mayo 2008.
89. Guzmán R., Rodríguez P., Pérez E., Álvarez C., Lares M. (2008). 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. Jornadas de Investigación y Extensión de la Facultad de Ciencias 2008. Universidad Central de Venezuela, 26 al 30 de Mayo 2008.
90. Martínez Ortiz E., Pérez E., Marín J. 2008. Evaluación de la composición proximal, almidón total y color de la harina de *Musa* AAB plátano *Hartón común*. LVII Convención Anual de la ASOVAC. San Felipe, estado Yaracuy, Venezuela
91. Colmenares M., Pérez E., Marín J. 2008. Evaluación de la composición proximal y almidón total de harinas de FHIA-21 (*Musa* AAAB) y topocho (*Musa* ABB). LVII Convención Anual de la ASOVAC. San Felipe, estado Yaracuy, Venezuela.
92. Pérez E., Marín J.G. 2009. Usos Potenciales en la Agroindustria Nacional. I Simposio Internacional de Plátano y Banano. Universidad Experimental Sur del Lago (UNESUR), Santa Barbará del Zulia. 1 al 4 de Junio 2009.
93. Lares M., Hernández P., Mata C., Gutiérrez R., Pérez E., Álvarez C., El-Khory, S. 2009. Comparación del perfil de la manteca de cacao (*Theobroma cacao* L.), obtenida por dos procesos pos cosecha de Barlovento. LIX Convención Nacional Anual ASOVAC. Mérida del 15 al 20 de Noviembre de 2009.

94. Urquia M., Tapia, M., Lovera E., Pérez E., Laurentín 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. Poster
95. Ciarfella A., Pérez E. 2010. Efecto de la adición de harina de quinchoncho (*Cajanus cajan*) tratada térmicamente sobre la calidad nutricional del casabe. 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. Poster
96. Cueto Bautista D.E., **Pérez Sira E.E.** 2010. Formulación de mezclas para tortas y panquecas a base de harina yuca para dietas con regímenes especiales. 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. Poster
97. Colmenares M., Marín J., Pérez E. 2010. Elaboración de harina de pulpa y cáscara de plátano verde del clon *Hartón común* para la formulación de una mezcla de harina para arepas a base de plátano: maíz. Jornadas de Investigación y Extensión 2010, Facultad de Ciencias de la Universidad Central de Venezuela. Caracas, 10 al 14 de Mayo de 2010. Poster
98. Segovia X., Pérez E. 2010. Cambios en las propiedades fisicoquímicas y reológicas del almidón de mapuey (*Dioscorea trifida* L.) por efecto de la modificación química por entrecruzamiento. 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. Poster.
99. Molina Mestre M. G., Pérez E. 2010. comparación del contenido de proteína cruda, grasa cruda y cenizas de las harinas elaboradas con variedades de musáceas con genotipos triploides. 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.
100. Pérez L., Pérez E. 2010. Efecto de la adición de harina de yuca y jugo de remolacha en la calidad de pasta tipo "fettuccine". 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.
101. Álvarez C., Pérez E., Lares M., Tovar L, Cros, E., Davrieux F. 2010. Aplicación de espectroscopia en el infrarrojo cercano (NIRS) para la determinación del contenido de purinas, manteca y de flavanoles en cacao (*Theobroma cacao* L) cultivado en dos regiones de Venezuela. 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.
102. Lares, M., Gutiérrez R., Pérez E., Álvarez C., Hernández P., Mata C. 2010. Evaluación de las propiedades físicas, composición proximal y perfil de ácidos grasos de la manteca de cacao tostado proveniente de la zona de Barlovento, estado Miranda. 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.

103. Bello L., Pérez E. 2010. Comparación de la composición y propiedades funcionales de almidones extraídos de cuatro variedades de musáceas con genotipos AAA. 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.
104. Golfetto I., Lares M., Brito S., Pérez E., Hernández P., Mata C., Contreras F., Miskiewicz A.M., Velasco M. 2010. Evaluación y comparación de la sensibilidad insulínica según los modelos de HOMA (Homeostasis Assessment Model) y QUICKI (Quantitative Insulin Sensitivity Check Index) en pacientes diabéticos e hipertensos. Congreso de Investigación Facultad de Medicina U.C.V. Caracas 5 al 7 de Octubre del 2010.
105. Rojas B., Pérez E., Miratia O. 2010. Implementación de ambientes tecnológicos de aprendizaje para la generación de cursos en educación alimentaria. Congreso de Investigación Facultad de Medicina U.C.V. Caracas 5 al 7 de Octubre del 2010.
106. Gutiérrez R., Lares M., Pérez E., Álvarez C. 2010. Caracterización y perfil de ácidos grasos de las mantecas de cacao extraídas por dos métodos y en dos procesos post cosecha de la Hacienda Mis Poemas, Municipio Brión, estado Miranda. Congreso de Investigación Facultad de Medicina U.C.V. Caracas 5 al 7 de Octubre del 2010
107. Palomino C., Pérez E. 2010. Formulación y evaluación de la calidad de colados de sopa de pollo y ocomo chino (*Colocasia esculenta*). Congreso de Investigación Facultad de Medicina U.C.V. Caracas 5 al 7 de Octubre del 2010.
108. Pérez L., Pérez E. 2010. Aprovechamiento integral del *Amaranthus dubius* para la elaboración de un pasta alimenticia de calidad. Congreso de Investigación Facultad de Medicina U.C.V. Caracas 5 al 7 de Octubre del 2010
109. Requena L., Pérez E. 2010. Formulación de un colado a base de harinas compuestas de lentejas (*Lens esculenta*) y batata (*Ipomoea batatas*) con bajo contenido de fenilalanina. Congreso de Investigación, Facultad de Medicina U.C.V., Caracas, 5-7 de Octubre del 2010
110. Rengel A., Pérez E. 2010. Formulación de un hidrolizado proteico de frijol blanco (*Phaseolus vulgaris*) bajo en fenilalanina. Congreso de Investigación Facultad de Medicina U.C.V. Caracas 5 al 7 de Octubre del 2010.
111. Fuentes J., Álvarez C., Contreras Y., Lares M., Pérez E. 2010. Uso potencial de la pectina de cacao (*Theobroma cacao* L) en la formulación de productos funcionales. Congreso de Investigación Facultad de Medicina U.C.V. Caracas 5 al 7 de Octubre del 2010
112. Álvarez C., Pérez E., Cros E., Tovar L., Lares M., Davrieux F., Assemant S. 2010. Los polifenoles en granos de cacao (*Theobroma cacao* L) como fuente potencial de antioxidantes. Congreso de Investigación Facultad de Medicina U.C.V. Caracas 5 al 7 de Octubre del 2010
113. Bello L., Pérez E. 2010. Comparación de la composición y propiedades funcionales de almidones extraídos de cuatro variedades de musáceas con genotipo AAA. Congreso de Investigación Facultad de Medicina U.C.V. Caracas 5 al 7 de Octubre del 2010.

114. Molina MG., Pérez E. 2010. Comparación del contenido de proteína cruda, grasa y ceniza de las harinas elaboradas con variedades de musáceas con genotipo triploides. Congreso de Investigación Facultad de Medicina U.C.V. Caracas 5 al 7 de Octubre del 2010.
115. Lares, M., Pérez E., Schroeder M., Brito S., Hernández P., Mata C. 2011. Comparación de la conducta alimentaria de profesionales de la salud de dos centros hospitalarios. XLVIII Jornadas Científicas Nacionales Medicas, Odontológicas y de Enfermería (Coloquios Médicos) 2011. Ministerio del Poder Popular para la Defensa. Vice ministerio de Servicios. Dirección de Salud. Hospital Militar “Dr. Carlos Arvelo”. Agosto 2011.
116. Delgado, M., Guzmán R., Pérez, E. 2012. Elaboración de harinas y extracción de almidón de bananos. Aplicación como películas comestibles en alimentos. VII Jornada de Docencia e Investigación del Departamento de Biología y Química. Universidad Pedagógica Experimental Libertador /Instituto Pedagógico de Caracas. UPEL-IPC 23 al 27 de Abril de 2012.
117. Sívoli, L., Pérez, E. Rodríguez, P. 2012. Análisis estructural del almidón nativo de yuca (*Manihot esculenta c.*) empleando técnicas morfométricas, químicas, térmicas y reológicas. IV Jornadas de Investigación de la Facultad de Ciencias Veterinarias-UCV. Maracay, estado Aragua 28, 29 de Junio 2012.
118. Palomino, C., Pérez E., Rojas, B., González, Y. Uso potencial de las harinas de cáscara de *Colocasia esculenta* y *Xanthosoma sagittifolium* para la alimentación animal. IV Jornadas de Investigación de la Facultad de Ciencias Veterinarias-UCV. Maracay, estado Aragua 28, 29 de Junio 2012.
119. Pérez E., Mahfoud A., Domínguez CL, Guzmán R. 2012. Aplicación de harinas y almidones de granos, raíces, tubérculos y bananas en el desarrollo de productos tradicionales y para regímenes especiales. I Congreso Venezolano de Ciencia, Tecnología e Innovación. LOCTI y PEII. Caracas, 23-25 de Septiembre del 2012.

G2. ASISTENCIAS A CONGRESOS CON TRABAJOS PRESENTADOS EN EVENTOS INTERNACIONALES:

1. Pérez, E. 1988. Cambios en la ultra estructura de los gránulos de almidón de amaranto granífero, gelatinizados con calor en exceso y límite de agua. XIX Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos. San Luís Potosí, México.
2. Pérez E., Bahnassey Y., Breene Y. 1991. Algunas características químicas y propiedades funcionales del almidón de *Amaranthus hypochondriacus* y *Amaranthus cruentus*. I Congreso Internacional del Amaranto. Morelos, México
3. Pérez E., García E. 1993. Efecto de las radiaciones ionizantes sobre las propiedades funcionales de almidón de *Canavalia ensiformis*. XXIV Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos. II Congreso Latinoamericano y del Caribe. Ciudad de México, México

4. Pérez E., García E. 1993. Efecto de las radiaciones ionizantes sobre las propiedades funcionales de almidón de *Canavalia ensiformis*. XXIV Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos. II Congreso Latinoamericano y del Caribe. Ciudad de México, México.
5. Rincón M., Pérez E. 1993. Efecto de la cocción por extrusión sobre las propiedades funcionales del almidón de amaranto. XXIV Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos, II Congreso Latinoamericano y del Caribe. Ciudad de México, México.
6. González Z., Pérez E. 1994. Amylograph behavior of extrusion-cooked cassava starch. International Meeting on Cassava Flour and Starch. Cali, Colombia
7. Pérez E., Mosqueda M. 1994. Amilographic studies of gelatinized and dextrinized cassava flour. International Meeting on Cassava Flour and Starch. Cali, Colombia
8. Pérez E., Mosqueda M., González Z. 1994. Functional properties of cassava (*Manihot esculenta Crantz*) flours modified by different thermal treatments. 10th Symposium of the International Society for Tropical Roots crops (ISTRC), Bahía, Brasil.
9. Pérez E., González Z. 1994 . Effect of physical modification on the functional properties of cassava (*Manihot esculenta Crantz*) starch . I. Extrusion-cooking and pregelatinization by drum drying. 10th Symposium of the International Society for Tropical Roots Crops (ISTRC). Bahía, Brasil.
10. Sívoli L., Pérez E. 1994. Características químicas, físicas y funcionales de almidones de papa y maíz modificados químicamente. Formación de enlaces cruzados. XXV Congreso de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Acapulco, México.
11. Pérez E., González Z. 1994. Caracterización de almidones extraídos de sagú y plátano. XXV Congreso de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Acapulco, México.
12. Rincón A.M., Tovar J., Pérez E. 1995. Efecto de la cocción por extrusión sobre la digestibilidad "in vitro" de almidón de *Canavalia ensiformis*. Escuela Politécnica Nacional, Instituto de investigación Tecnológica. International Conference on Bioavailability of Nutrients. Quito, Ecuador
13. Sívoli L., Tovar J., Pérez E. 1995. Estudio de la digestibilidad *in vitro* del almidón de maíz nativo y modificado químicamente. Escuela Politécnica Nacional, Instituto de Investigación Tecnológica. International Conference on Bioavailability of Nutrients. Quito, Ecuador
14. Pérez E., Lares M., González Z. 1995. Comparación de las propiedades físico-químicas y reológicas de almidón extraído de sorgo de dos variedades (blanca y oscura). XXVI Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Puerto Vallarta, México
15. Sívoli L., Pérez E. 1995. Características físicas del almidón de papa modificado químicamente, evaluadas por Rayos X, MEB y RMN. XXVI Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Puerto Vallarta, México
16. González Z., Pérez E. 1995. Propiedades físico químicas y reológicas de almidón extraído de lenteja (*Lens esculenta*). XXVI Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Puerto Vallarta, México.
17. Matos M.E., Pérez E. 1995. Comparación de propiedades de un almidón de yuca (*Manihot esculenta Crantz*) fosfatado a escala de laboratorio con uno comercial. XXVI Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Puerto Vallarta, México

18. Lares M., Pérez E., González Z. 1995. Caracterización físico-química y reológica de almidón extraído de arrurruz (*Maranta Sp.*). XXVI Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Puerto Vallarta, México.
19. Rincón M., Pérez E., González Z. Estudio en el Microscopio Electrónico del almidón de *Amaranthus cruentus* tratado por extrusión y deshidratación con doble tambor. XXVI Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Puerto Vallarta. México.
20. Matos M.E., Pérez E. 1996. Preparación y caracterización físico-química y reológica de almidones de yuca (*Manihot esculenta*). Conferencia Internacional. ALMIDÓN. Propiedades físico-químicas, funcionales y nutricionales. Usos. Instituto de Investigación Tecnológica de la Escuela Politécnica Nacional. Quito, Ecuador.
21. Laurentín A., Pérez E., Tovar J. 1996. Efecto de la irradiación con microondas y la dextrinización por calor sobre la digestibilidad *in vitro* del almidón de lenteja (*Lens culinaris*). Conferencia Internacional. ALMIDÓN. Propiedades físico-químicas, funcionales y nutricionales. Usos. Instituto de Investigación Tecnológica de la Escuela Politécnica Nacional. Quito, Ecuador.
22. Silva S., Pérez E., Tovar J. 1996. Evaluación de la tasa de digestibilidad de almidón de plátano verde (*Musa paradisiaca normalis*) modificado por pirodextrinización. Conferencia Internacional. ALMIDÓN. Propiedades físico-químicas, funcionales y nutricionales. Usos. Instituto de Investigación Tecnológica de la Escuela Politécnica Nacional. Quito, Ecuador.
23. Pérez E., Breene W., Bahanasey Y. 1996. Variation in the gelatinization profiles of cassava, sagu and arrurruz native starches when measured by different thermal and mechanical methods. 1996 AACC Annual Meeting. Baltimore, Maryland USA.
24. Matos M.E., Pérez E. 1996. Study of the granular structure of chemically modified cassava starches by scanning electron microscopy (SEM) and X-ray diffraction pattern techniques. 1996 AACC Annual Meeting. Baltimore, Maryland USA.
25. Lares M., Pérez E. 1996. Rheological properties and morphometric characteristic of starches isolated from *Canna edulis* modified by microwave. 1996 AACC Annual Meeting. Baltimore, Maryland USA.
26. Zacarías B., Pérez E., Mosqueda M. 1996. Development of a pilot process for the making of pre-cooked french bread, with partial substitution of wheat flour by *Canavalia ensiformis*. 1996 AACC Annual meeting. Baltimore, Maryland USA.
27. González Z., Pérez E. 1996. Modificación por métodos físicos de almidón de lenteja (*Lens esculenta*) 1. Extrusión e irradiación microondas. XXVII Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Monterrey, México
28. Pérez E., Breene W., Bahanasey Y. 1996. Propiedades de gelatinización de almidones extraídos de tubérculos tropicales. I. apio, ocumo y papa. I Congresso Latino Americano de Raizes Tropicais. IX Congresso Brasileiro de mandioca. Sao Pedro, SP. Brasil.
29. González-Parada Z., Pérez E. 1996. Modificación física de almidón de yuca. I. Pregelatinización e irradiación microondas. I Congresso Latino Americano de Raizes Tropicais. IX Congresso Brasileiro de mandioca. Sao Pedro, SP. Brasil.

30. Lares M., Pérez E. 1996. Caracterización de rizomas de sagú (*Canna edulis ker*) y cormos de zulú (*Maranta Sp*). I Congreso Latino Americano de Raíces Tropicais. IX Congresso Brasileiro de mandioca. Sao Pedro, SP. Brasil.
31. Rincón M., Pérez E. 1996. Evaluación química, física y reológica del almidón *Amaranthus cruentus* tratado con el deshidratador de tambor. Amaranto 96. Taller Iberoamericano. Rosario, Argentina.
32. Pérez E., Rodríguez P. 1997. Functional properties of flour and starch isolated from Jack Bean (*Canavalia ensiformis*). 1997 AACC Annual Meeting. San Diego, California.USA.
33. Matos M.E., Pérez E.E. 1997. Rheological properties of chemically modified cassava starches. 1997 AACC Annual Meeting. San Diego, California.USA.
34. Melito C., Pérez E., Tovar J. 1997. Resistant starch formation in rice (*Oryza sativa*), jack bean (*Canavalia ensiformis*) and Peruvian carrot (*Arracacia xanthorrhiza*) starch gels. 1997 AACC Annual Meeting. San Diego, California.USA.
35. González Z., Pérez E. 1997. Propiedades funcionales del almidón de trigo (*Triticum aestivum L.*) modificado por irradiación microondas y pregelatinizados. XXVIII Congreso Nacional Asociación de Tecnólogos de México ATAM, Mazatlán, Sinaloa, México.
36. Matos M.E., Pérez E.E. 1998. Characterization of cassava (*Manihot esculenta Crantz*) starches modified by chemical methods. 1998 AACC Annual Meeting. Minneapolis, Minnesota. USA.
37. González, Z.M., Pérez E.E. 1998. Rheological properties and microstructural characteristics of thermally modified wheat starches. 1998 AACC Annual Meeting. Minneapolis Minnesota. USA.
38. Pérez, E.E., Rincón A.M. 1998. Characterization of pregelatinized amaranth starch. 1998 AACC Annual Meeting. Minneapolis, Minnesota. USA.
39. Gutiérrez M., Pérez E. 1998. Caracterización de harinas de ocumo chino (*Colocasia esculenta*) precocidas por diferentes métodos. I. Composición química y propiedades físicas y fisico-químicas. XI Congreso Latinoamericano de Nutricionistas–Dietistas. Montevideo, Uruguay.
40. Cárdenas M., Pérez E., Tovar J. 1998. Pirodextrinización de almidones de yuca y sorgo; un procedimiento para la obtención de material indigerible. Seminario del Proyecto de Investigación Precompetitiva XI.8 Obtención y Caracterización de Carbohidratos para la Aplicación en Alimentos de Regímenes Especiales. Los Baños, Ecuador.
41. González-Parada Z., Pérez-Sira E.E. 1998. Caracterización física, química y funcional del almidón de arroz (*Oriza sativa L*) modificado por acetilación. Seminario del Proyecto de Investigación Precompetitiva XI.8 Obtención y Caracterización de Carbohidratos para la Aplicación en Alimentos de Regímenes Especiales. Los Baños, Ecuador.
42. González-Parada Z., Pérez-Sira E.E. 1998. Evaluación funcional y microestructural del almidón de canavalia (*Canavalia ensiformis*) modificado por irradiación microondas y extrusión." XXIX Congreso Nacional Asociación de Tecnólogos de Alimentos de México ATAM, Ciudad de Aguas Calientes, México.
43. Alfaro M.J., Padilla F.C., Lares M., Pérez E. 1998. Extracción y propiedades del almidón de la nuez de Barina (*Caryodendron orinocense*). VII Congreso Farmacéutico de Alimentación. Complejo San Francisco, España.

44. **Pérez E., González Z., Monascal N.** 1999. Características químicas, físicas y reológicas de harinas de almidón de batata (*Ipomoea batatas L.*). Primer Congreso Nacional en Ciencia y Tecnología de Alimentos Tecnologías Sostenibles en la Industria de Alimentos. San José, Costa Rica.
45. **Pérez E., Lares M.** 1999. Perfiles de gelatinización de almidones de zulú (*Maranta sp*) y sagú (*Canna edulis K.*) medidos con el viscoamilógrafo Brabender, rapid viscoanalyzer y calorímetro de barrido diferencial. Primer Congreso Nacional en Ciencia y Tecnología de Alimentos Tecnologías Sostenibles en la Industria de Alimentos. San José, Costa Rica.
46. **Matos M., Pérez E., Lares M.** 1999. Comportamiento amilográfico de almidón de yuca (*Manihot esculenta C.*) doble derivado. Primer Congreso Nacional en Ciencia y Tecnología de Alimentos Tecnologías Sostenibles en la Industria de Alimentos. San José, Costa Rica.
47. **Pérez E., Álvarez C.** 1999. Comparación de las características físicas y químicas de los granos tostados de cacao (*Theobroma cacao L.*) cosechados en las zonas de Chuao y Cuyagua. Primer Congreso Nacional en Ciencia y Tecnología de Alimentos Tecnologías Sostenibles en la Industria de Alimentos. San José, Costa Rica.
48. **González Z.M., Pérez E.** 1999. Functional, rheological, and microstructural features of acetylated wheat starches. 1999 AACC Annual Meeting. Seattle, Washington, USA.
49. **Melito C., Pérez E., Tovar J.** 1999. Digestibility of native and phosphate cross-linked rice and peruvian carrot starches. 1999 AACC Annual Meeting. Seattle, Washington, USA.
50. **Pérez E., Schultz F., Pacheco de Delahaye E.** 2000. Some functional properties of starches isolated from tropical aroids. 2000 AACC Annual Meeting. Kansas City, Missouri, USA.
51. **Pérez E.** 2000. Genetically Modified Foods. An Actual Science Philosophic Polemic. How the Food Processor and Distributor Must Manages It. Twelfth Annual Student Research Day Presenter. University of Wisconsin-Stout, Menomonie, Wisconsin.
52. **Pérez E.** 2000. Preparación y evaluación del comportamiento amilográfico y la estabilidad del almidón de papa (*Solanun tuberosum*) doble derivado. Jornadas de carbohidratos. Proyecto de Investigación Precompetitiva. Obtención y caracterización de carbohidratos para aplicación en alimentos de regímenes especiales. Cancún, México.
53. **Pérez E.** 2000. Efecto de la oxidación con hipoclorito de sodio sobre algunas características del almidón de trigo. Jornadas de carbohidratos. Proyecto de Investigación Precompetitiva. Obtención y caracterización de carbohidratos para aplicación en alimentos de regímenes especiales. Cancún, México.
54. **González Z., Pérez E.** 2000. Evaluación comparativa de almidones de cereales acetilados con anhídrido acético. XXXI Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Texcoco, México.
55. **Alfaro M., Lares M., Padilla F., Pérez E.** 2004. Almidón extraído del *Caryodendron orinocense K.* Propiedades funcionales. XIII Congreso Italo-latinoamericano Etnomedicina "Paolo Ceccherelli". Roma Italia, 2004.
56. **Pérez E., Lares M.** 2005. Chemical composition, mineral profile and functional properties of canna (*Canna edulis*) and arrowroot (*Maranta spp.*) starches. VIII. International Starch Convention. Moscow, Russia, 2005.

57. Lares M., Pérez, E. 2005. Determination of the mineral fraction and rheological properties of starches isolated from *Canna edulis* modified by microwave. VIII. International Starch Convention. Moscow, Russia, 2005.
58. Lares, M; Pérez E. 2006. Comparación del perfil de ácidos grasos de las almendras de cacao (*Theobroma cacao L.*), bajo dos condiciones de secado (al sol y estufa a 50 °C x 24 hs) y tostado de la región de Chuao. Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Córdoba, Argentina. 15-18 de Noviembre, 2006.
59. Guzmán R., Pérez E., Lares M., Álvarez, C. 2006. Evaluación de la composición mineral de la almendras de cacao (*Theobroma cacao L.*) fino aromático de la región de Chuao en distintas etapas del beneficio. Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Córdoba, Argentina. 15-18 de Noviembre, 2006.
60. Sivoli L., Pérez E., Rodríguez P., Raymunde M. 2006. Cambios morfológicos en la estructura granular del almidón de yuca durante el proceso de modificación química (fosfatado-acetilado) observados por microscopía electrónica. Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Córdoba, Argentina. 15-18 de Noviembre, 2006.
61. Case C., Lares M., Pérez, E., Palma A., Brito S., Castro J. 2006. Potencial relación del consumo del fruto de moriche (*Mauritia flexuosa*) con respecto a la respuesta glicérica y lipídica en una muestra de indios Waraos del estado Delta Amacuro. Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Córdoba, Argentina. 15-18 de Noviembre, 2006.
62. Cueto D., Pérez E. 2006. Formulación de una mezcla lista para tortas a base de harina de trigo y yuca. Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Córdoba, Argentina. 15-18 de Noviembre, 2006.
63. Jiménez Y., Emaldi U., Hernández O., Pérez E. 2006. Caracterización, rendimiento en pulpa y composición proximal de algunas raíces y tubérculos del estado Amazonas, Venezuela. I. Variedades de *Dioscorea alata*, *Dioscorea Triphylla* y *Calathea allouia*. Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Córdoba, Argentina. 15-18 de Noviembre, 2006.
64. Jiménez Y., Emaldi U., Hernández O., Pérez E. 2006. Rendimiento, composición proximal y aspectos morfométricos de almidón extraído de algunas raíces y tubérculos del estado Amazonas, Venezuela. I. Variedades de *Dioscorea alata*, *Dioscorea Triphylla* y *Calathea allouia*. Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Córdoba, Argentina. 15-18 de Noviembre, 2006.
65. Pérez E., Pacheco de Delahaye E. 2007. Elaboration of bread type baguette with composite (aroids: wheat) flours. I. addition of differents concentration of *Xanthosoma sagittifolium* flour. Proceeding and Poster of the 1 Conferencia Latinoamericana ICC-2007. Rosario, Argentina Septiembre 2007.
66. Pacheco de Delahaye E., Pérez E. 2007. Effect of the incorporation of yam flour on the quality and acceptance of wheat. Poster of the 1 Conferencia Latinoamericana ICC-2007. Rosario, Argentina Septiembre 2007.

67. Barrera G.N., Ribotta P.D., Pérez E., Pérez G.T., León A.E. 2007. Influence of amylase on the rheological properties of wheat flour with partially damaged starch. Poster and proceeding of the 1 Conferencia Latinoamericana ICC-2007. Rosario, Argentina, Septiembre 2007.
68. Sivoli L., Pérez E. 2007. Comparación de técnicas microscópicas para el estudio de la estructura del almidón nativo de *Manihot esculenta* C. 9th Inter-American Congress of Electron Microscopy CIASEM 2007. Cusco, Perú 23 -28 Septiembre 2007.
69. Cueto D., Pérez E. 2007. Propiedades reológicas de la mezcla lista para torta elaborada con harina compuesta trigo: yuca. En memorias de CIBIA VI. VI Congreso Iberoamericano de Ingeniería en Alimentos. Ambato, Ecuador. 16(1): 133-136.
70. Ortiz M., Baragaño-Mosqueda M., Pérez E. 2007. Valor nutricional de un pan dulce elaborado con harinas compuestas, enriquecido y fortificado según requerimiento de la ingesta diaria venezolana, para grupo etario escolar. En memorias de CIBIA VI. VI Congreso Iberoamericano de Ingeniería en Alimentos. Ambato, Ecuador. 16(1): 314-317.
71. Guzmán R., Pérez E., Álvarez C., Lares M., Rodríguez P. 2008. Caracterización fisicoquímica y nutricional de almendras del cacao (*Theobroma cacao* L.) frescas y fermentadas provenientes de la región de Rio Chico, estado Miranda-Venezuela. En Memorias del V Congreso Internacional XVI Congreso Nacional de Ingeniería Bioquímica VI Jornadas científicas de biotecnología molecular y biomedicina. Chiapas, México 10 al 14 de Marzo, 2008.
72. Guzmán R., Pérez E., Rodríguez P., Lares M., Álvarez C. 2008. Evaluación de la temperatura y los cambios físicos ocurridos en las almendras de cacao (*Theobroma cacao* L.) provenientes de la región de Rio Chico, estado Miranda-Venezuela. En Memorias del V Congreso Internacional XVI Congreso Nacional de Ingeniería Bioquímica VI Jornadas científicas de biotecnología molecular y biomedicina. Chiapas, México 10 al 14 de Marzo, 2008
73. Ortiz Córdoba M., Baragaño de Mosqueda M, Pérez E. 2008. Influencia en la variedades de harina de arroz (*Oryza sativa* L) en la textura instrumental y sensorial de un pan elaborado con harinas compuestas. En Memorias del V Congreso Internacional XVI Congreso Nacional de Ingeniería Bioquímica VI Jornadas científicas de biotecnología molecular y biomedicina. Chiapas, México 10 al 14 de Marzo, 2008.
74. Cueto D., Pérez E. 2008. Formulación, caracterización y estabilidad de una mezcla lista para torta a base de harina de trigo y yuca. En Memorias del V Congreso Internacional XVI Congreso Nacional de Ingeniería Bioquímica VI Jornadas científicas de biotecnología molecular y biomedicina. Chiapas, México 10 al 14 de Marzo, 2008.
75. Jiménez Y., Pérez E. 2008. Caracterización morfométrica del almidón nativo de algunas raíces y tubérculos del estado Amazonas, Venezuela. Variedades de *Dioscorea alata*, *Dioscorea tripillas* y *Calathea allouia*. En Memorias del V Congreso Internacional XVI Congreso Nacional de Ingeniería Bioquímica VI Jornadas científicas de biotecnología molecular y biomedicina. Chiapas, México 10 al 14 de Marzo, 2008.

76. Ortíz M., Baragaño-Mosqueda, M., Pérez Sira E. 2008. Rice (*Oriza sativa L.*) varietal differences in rheological and some physical properties. I. Effect on wheat: rice (70:30) sweet bread. 13th ICC Cereal and Bread Congress “Cereals worldwide in the 21st century: present and future”. Madrid, España, June 15-18.
77. Sívoli L., Pérez Sira E., Lares M., Leal E. 2008. Estimation of the conformational, crystalline and granular levels and *in vitro* digestibility of the cross-linked and methylated corn starches. 13th ICC Cereal and Bread Congress “Cereals worldwide in the 21st century: present and future”. Madrid, España, June 15-18.
78. Jiménez Y., Pérez Sira E. 2008. Chemical and physicochemical and rheological properties of starch isolated from some roots and tubers grown in the Venezuelan Amazonas. 13th ICC Cereal and Bread Congress “Cereals worldwide in the 21st century: present and future”. Madrid, España, June 15-18.
79. Lares M., Pérez E., Sívoli L., Álvarez C. 2008. Effect of the modification temperature on some functional properties of the corn starch crosslinked. 13th ICC Cereal and Bread Congress “Cereals worldwide in the 21st century: present and future”. Madrid, España, June 15-18.
80. Pérez Sira E., Lares M., Guzmán R. 2008. Production and characterization of rice (*Oryza sativa L.*) flours using different thermal treatments. 13th ICC Cereal and Bread Congress “Cereals worldwide in the 21st century: present and future”. Madrid, España, June 15-18
81. Pérez Sira E., Martínez R., Lares M., Barreto A. 2008. Ready to cook arepas of long shelf life at room temperatures. 13th ICC Cereal and Bread Congress “Cereals worldwide in the 21st century: present and future”. Madrid, España, June 15-18
82. Matos M.E., Baragaño-Mosqueda M., Pérez Sira E., González Z. 2008. Chemical and physical properties of precooked rice flours. 13th ICC Cereal and Bread Congress “Cereals worldwide in the 21st century: present and future”. Madrid, España, June 15-18
83. Fermín AG., Baragaño-Mosqueda M., Pérez Sira E., González Z., Córdoba M. 2008. Nutritional value of wheat: amaranth (90:10) bread. 13th ICC Cereal and Bread Congress “Cereals worldwide in the 21st century: present and future”. Madrid, España, June 15-18
84. Cueto D., Pérez Sira E. 2008. Correlation between the sensorial and instrumental evaluation of cake prepared with a composite flour mix wheat: cassava (70:30). 13th ICC Cereal and Bread Congress “Cereals worldwide in the 21st century: present and future”. Madrid, España, June 15-18
85. Matos M.E., Baragaño-Mosqueda M., Pérez Sira E., González Z. 2008. Comparison the pasting properties of precooked rice flours. 13th ICC Cereal and Bread Congress “Cereals worldwide in the 21st century: present and future”. Madrid, España, June 15-18.
86. Pérez E., Jiménez Y., Emaldi U., Dufour D. 2009. Atributos físicos y composición proximal de tres variedades de ñame mapuey (*Dioscorea trifida*) cultivados en el estado Amazonas, Venezuela. En memorias de CIBIA VII. Congreso Iberoamericano de Ingeniería en Alimentos. Bogotá Colombia, 6 al 9 de Septiembre.
87. Cueto D.E., Pérez E., Borneo R., Ribotta P. 2009. Efecto de la adición de harina de yuca sobre las propiedades reológicas de tortas. En memorias de CIBIA VII. Congreso Iberoamericano de Ingeniería en Alimentos. Bogotá Colombia, 6 al 9 de Septiembre.

88. Colmenares M, Marín J., Martínez E., Martínez G., Pérez E. 2009. Evaluación de la composición proximal, almidón total y color de las harinas obtenidas de la pulpa de clones de musáceas. En memorias de CIBIA VII. Congreso Iberoamericano de Ingeniería en Alimentos. Bogotá Colombia, 6 al 9 de Septiembre.
89. Sivoli L., Pérez E., Gibert O. 2009. Evaluación del contenido de amilosa del almidón de cassava (*Manihot esculenta* C.) durante la modificación por entrecruzamiento-acetilación empleando el método colorimétrico y de calorimetría de barrido diferencial (DSC). En memorias de CIBIA VII. Congreso Iberoamericano de Ingeniería en Alimentos. Bogotá Colombia, 6 al 9 de Septiembre
90. Palomino C., Molina Y., Pérez E. 2009. Composición proximal y evaluación de las propiedades físicas y fisicoquímicas de las harinas de la parte comestible y cáscara de los aroideas: *Colocasia esculenta* y *Xanthosoma sagittifolium*. En memorias de CIBIA VII. Congreso Iberoamericano de Ingeniería en Alimentos. Bogotá Colombia, 6 al 9 de Septiembre.
91. Da Fonte B., Palomino C., Molina Y., Guzmán R., Pérez E. 2009. Evaluación de las propiedades funcionales y características morfométricas de los almidones de *Colocasia esculenta* y *Xanthosoma sagittifolium*. En memorias de CIBIA VII. Congreso Iberoamericano de Ingeniería en Alimentos. Bogotá Colombia, 6 al 9 de Septiembre.
92. Rodríguez P., Pérez E. Guzmán R. 2009. Características químicas y fisicoquímicas del licor de cacao alcalinizado con: carbonato, bicarbonato e hidróxido de sodio. En memorias de CIBIA VII. Congreso Iberoamericano de Ingeniería en Alimentos. Bogotá Colombia, 6 al 9 de Septiembre.
93. Pérez E, Gibert O., Rolland-Sabaté A., Sánchez T., Reynes M., Dufour D. Functional properties of a promising *dioscorea trifida* waxy starch for food innovation. International Conference on Food Innova. FoodInnova 2010. 26 al 29 de Octubre, 2010 Valencia, España
94. Tapia, M.S, Pérez, E., Rodríguez, P., Guzmán, R., Ducamp-Collin, M.N, Tran T. and Rolland-Sabaté, A. Evaluation of Some Properties of Starch and Starch Edible Films from Sub-Utilized Roots and Tubers from the Venezuelan Amazons. BIOFOAM, 2011. Capri Italia, 21 al 23 de Septiembre, 2011.
95. Pérez Sira, E., Marchán Z., Faks, J., Reynes, M., Diez, N. Aislamiento e identificación (espectrometría de masa) de dioscorina de cinco diferentes cultivos de ñames (*Dioscorea* GENUS) del Amazonas venezolano. [Isolation and identification (mass spectrometry) of dioscorin from five different crops yams (*Dioscorea* genus) that are growing the Venezuelan amazons]. VIII Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos. CIBIA 8, Lima Perú, Octubre, 2011.
96. Sivoli, L., Pérez, E. Evaluación por fluorescencia de rayos X del contenido de fósforo del almidón de yuca (*Manihot esculenta* C) durante su modificación por entrecruzamiento. [Evaluation of the phosphorous contents during the modification by cross-linking of the cassava starch by using X-ray fluorescence]. VIII Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos. CIBIA 8, Lima Perú, Octubre, 2011.

97. Cueto Bautista, D., Pérez Sira, E., Dufour, D. Formulación de mezcla para elaborar torta para regímenes especiales. [Formulation of mixture for making cake for special regimes]. VIII Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos CIBIA 8, Lima Perú, Octubre, 2011.
98. Lares, M., Brito. S., Pérez, E., Schroeder, M., Gestne , A., Case, C., Ciarfella, A. Principal ingrediente de la dieta de la tribu Warao: Fruto moriche, yuca, plátano, su posible influencia en sus valores antropométricos y bioquímicos y efectos positivos en la prevención del síndrome metabólico. [Main ingredients of the diet of the Warao tribe: Moriche fruit, cassava, plantain, their possible influence on their anthropometric and biochemical values, and positive effects on the prevention of metabolic syndrome]. VIII Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos: CIBIA 8, Lima Perú, Octubre, 2011.
99. Rodríguez, P., Pérez, E., Guzmán.R. Propiedades químicas y nutricionales de aislado proteico de hojas de *Amaranthus dubius*. [Chemical and nutritional properties of the proteins isolated from *Amaranthus dubius* foliage]. VIII Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos: CIBIA 8, Lima Perú, Octubre, 2011.
100. Guzmán.R., Pérez, E., Rodríguez, P. Evaluación del contenido de grasa y perfil de ácidos grasos de presente en granos de cacao (*Theobroma cacao L.*) fermentados, secados y tostados. [Evaluation of the content of fat and fatty acid of present in cocoa beans profile (*Theobroma cacao L.*) fermented dried and roasted]. VIII Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos: CIBIA 8, Lima Perú, Octubre, 2011.
101. Álvarez, C., Pérez, E., Boulanger, R., Lares, M., Assemat, S., Davrieux, F., Cros, E. 2012. Identificación de los compuestos aromáticos en el cacao criollo de Venezuela usando micro extracción en fase sólida y cromatografía de gases. Aromatic compounds identification from Venezuelan criollo cocoa, using headspace solid-phase micro extraction and gas chromatography Ier Congreso de en Investigación e Innovación en Ciencia y Tecnología de Alimentos IICTA 2012. Universidad Nacional de Colombia, 13 al 15 de junio de 2012.

G3. ASISTENCIA A OTROS EVENTOS CIENTIFICOS (Expositora)

1. Pérez E. Curso: Elaboración Casera de Pan. Dictado a la Sociedad Científica del Instituto Nacional de Higiene Rafael Rangel". Caracas, Venezuela, 27 de Septiembre de 1990.
2. Pérez E. Curso: Tecnología de Almidones Nativos y Modificados". Dictado en el Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Facultad de Ciencias, Universidad Central de Venezuela. Caracas, Venezuela, Mayo de 1993.
3. Pérez E. Conferencia: Introducción a la Tecnología de Cereales. Dictada en la Asignatura: Introducción a la Tecnología de Alimentos en la Universidad Simón Bolívar. Caracas, Venezuela, Octubre de 1994.
4. Pérez E. Curso Polisacáridos: Aspectos Tecnológicos y Nutricionales. Expositora del Tema: Almidones aspectos básicos. Programa Iberoamericano de Ciencia y Tecnología para el Desarrollo, CYTED. Red Iberoamericana de alimentos para regímenes especiales, RIARE. Caracas, Venezuela, 1.994

5. **Pérez E.** Relatora de la mesa N° 4. IX Encuentro Nacional de Productores e Investigadores del Cultivo de Yuca. 24 de Marzo 1.994. Pariaguán, estado Anzoátegui, Venezuela. Potencialidades del uso de la yuca en la alimentación humana y animal"
6. **Pérez E.** I Curso Internacional: Aspectos normativos y metodológicos del Registro y control de Alimentos" Expositora del Tema: Almidones: Almidones nativos. Efecto del procesamiento sobre las propiedades funcionales de los almidones. Instituto Nacional de Higiene "Rafael Rangel". Caracas, Venezuela. 10 de Noviembre de 1.994.
7. **Pérez E.** Conferencia: *Aprovechamiento Integral del Arroz* III Taller Nacional Sobre la Importancia del Arroz en una Estrategia Agrícola y Alimentaria en Venezuela. 28 y 29 de Julio de 1.994. Calabozo, estado Guárico, Venezuela. Expositora del trabajo titulado: Aprovechamiento integral del arroz.
8. **Pérez E.** Simposio sobre Tópicos Avanzados en Tecnología de Alimentos en XLIV Convención Anual de la ASOVAC, Coro, estado Falcón, Venezuela. Expositora del Tema: Importancia de los almidones en la Industria. 1994
9. **Pérez E.** X Encuentro Nacional de Productores e Investigadores del Cultivo de la Yuca. 20 y 21 de Julio de 1.995. Puerto Ordaz, estado Bolívar, Venezuela.
10. **Pérez E.** Conferencia: Almidones. Universidad Técnica de Ambato. Ecuador. Facultad de Ciencia e Ingeniería en Alimentos. 8 de Mayo de 1996.
11. **Pérez E.** Conferencia: Algunas experiencias sobre modificación química de almidones realizadas en Venezuela. Conferencia Internacional. ALMIDÓN. Propiedades fisico-químicas funcionales y nutricionales. Usos. Instituto de Investigación Tecnológica de la Escuela Politécnica Nacional. Quito, Ecuador. 8 al 10 de Mayo de 1996
12. **Pérez E.** Seminario Métodos de Publicación Científica. Instituto de Investigación Tecnológica de la Escuela Politécnica Nacional. Quito, Ecuador. 6 de Mayo de 1996.
13. **Pérez E.** Conferencia: Algunas experiencias sobre modificación realizadas en Venezuela. Institut National de la Recherche Agronomique (INRA). París, Francia. 15 al 21 de Julio de 1996.
14. **Pérez E.** Conferencia: Diferenciación y diversificación de los productos de las casaberas. Octubre 10-11 de 2002. Taller Evaluación de Alternativas de Tecnologías Nacionales para la Obtención de Harinas y Almidones de Yuca. INIA, estado Anzoátegui.
15. **Pérez E.** Conferencia: Almidón, Composición y Usos. Universidad Nacional Experimental Simón Rodríguez. Aniversario de la creación del Núcleo de Canoabo, Venezuela, 26 de Noviembre del 2002.
16. **Pérez E.** Conferencia: Alimentos transgénicos, orgánicos y funcionales. Conceptos. VI Festival Nacional del Maíz. VI Jornada Científica Nacional del Maíz. Maracay, estado Aragua, Venezuela, 20 al 23 de Noviembre del 2002.
17. **Pérez E.** Conferencias: Reactivación del programa de harinas compuestas en Venezuela y Biodisponibilidad de almidones modificados en alimentos funcionales dirigidos a personas diabéticas (Curvas de amilólisis *in vitro*)". III Congreso Venezolano de Ciencia y Tecnología de Alimentos y II Congreso Panamericano de Calidad Sanitaria de los Alimentos". Caracas, Venezuela, Julio 2002.

18. **Pérez E.** Conferencia: Almidones generalidades y modificación. En: Evaluación de Alternativas Tecnológicas Nacionales para la Obtención de Harinas y Almidones de Yuca. INIA, El Tigre, estado Anzoátegui, Venezuela, 10-11 de Octubre del 2002.
19. **Pérez E.** Conferencia: Almidones Composición y Usos. En: Universidad Nacional Experimental Simón Rodríguez. Núcleo Canoabo. XVI Aniversario de la Creación del Núcleo Canoabo y CCXXI Natalicio de Don Simón Rodríguez, Canoabo, estado Carabobo, Venezuela, Noviembre 2002.
20. **Pérez E.** Conferencia: Alimentos Transgénicos, funcionales y orgánicos; Conceptos y Expectativas del consumidor En: VI Festival Nacional del Maíz VI Jornadas Científicas del Maíz. INIA Maracay, estado Aragua, Venezuela, 20 al 23 de Noviembre del 2002.
21. **Pérez E.** Taller Conservación de alimentos Ministerio de Educación Cultura y deportes. Septiembre 2003. Caracas, Distrito Capital -Venezuela.
22. **Pérez E.** Conferencia: 1. Modificación de almidón 2. Uso de la microscopia como técnica para identificar almidones. En: Coloquio Internacional “Almidón y Fibra Dietética: Química, Tecnológica y Biodisponibilidad “Instituto Politécnico Nacional Centro de Desarrollo de Productos Bióticos. Yautepec, Morelos, México Noviembre 2003.
23. **Pérez E.** Conferencia: 1. Generalidades sobre almidones y 2. Modificación de almidón En: Curso Internacional “Aspectos Nutricionales de Carbohidratos y Fibra Dietética”. Instituto Tecnológico de Acapulco. Departamento de Ingeniería Química y Bioquímica. Acapulco, Guerrero, México Noviembre 2003.
24. **Pérez E.** Conferencia: Nuevas tecnologías de alimentos en la alimentación II Jornadas Informativas Nutricionales de la Fuerza Armada Nacional, Caracas, Venezuela, Mayo 2006.
25. **Pérez E.** Panelista: VI Seminario sobre los problemas éticos en Venezuela: Ética y Tecnología Universidad Central de Venezuela Vicerrectorado Académico. Comisión de Estudios Interdisciplinarios Facultad de Ciencias Escuela de Biología. Caracas, Venezuela, 27 de abril de 2006.
26. **Pérez E.** Conferencia: Aprovechamiento de granos, raíces y tubérculos tropicales. Conferencias del área de investigación Énfasis Doctorado en Ingeniería de Alimentos, Facultad de Ingeniería de la Universidad del Valle - Cali, Colombia, 2 de Noviembre, 2006.
27. **Pérez E.** Conferencia: La enseñanza en la ciencia de la alimentación Mesa Redonda “Educación Superior en la Ciencia de la Alimentación” del Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Córdoba, Argentina. 15-18 de Noviembre, 2006.
28. **Pérez E.** Conferencia: Obtención de productos de panificación para necesidades específicas. 1era reunión de Coordinación de la Acción CYTED 106AC0301 PANXTODOS del Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Córdoba, Argentina. 13-14 de Noviembre, 2006.
29. **Pérez E.** Conferencia: Obtención de productos de panificación para necesidades específicas. 2da reunión de Coordinación de la Acción CYTED 106AC0301 PANXTODOS del Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Rosario, Argentina. 28-29 de Septiembre, 2007.

30. **Pérez E** Conferencia: *Alimentos funcionales, orgánicos y transgénicos. Conceptos y expectativas del consumidor*. Congreso Latinoamericano de Nutrición y Ciencias Médicas Asociadas 5,6,7 de Junio 2008. Mérida, Venezuela.
31. **Pérez E**. Conferencias: El Rol de la interdisciplinariedad en la ciencia de los alimentos Congreso Latinoamericano de Nutrición y Ciencias Médicas Asociadas 5,6,7 de Junio 2008. Mérida, Venezuela.
32. **Pérez E**. Conferencia: La Enseñanza multidisciplinaria en la ciencia y tecnología de alimentos. Jornadas de Investigación y Extensión Facultad de Ciencias 2008. Universidad Central de Venezuela, Caracas, Venezuela, 26-30 de Mayo, 2008.
33. **Pérez E**. Conferencia: “Tecnología, Naturaleza Humana y Ética” La Tecnología de Alimentos VI Seminario La Dimensión Ética de las Ciencias y Las Tecnologías Ciclo: Problemas éticos en Venezuela. Comisión de Estudios Interdisciplinarios Publicaciones Año 10 N° 27. Junio 2008
34. **Pérez E**. Conferencia: Obtención de productos de panificación para necesidades específicas. 3ra reunión de Coordinación de la Acción CYTED 106AC0301 PANXTODOS en el marco del 13th ICC Cereal and Bread Congress “Cereals worldwide in the 21st century: present and future. Madrid, España, 15-18 de Junio, 2008.
35. **Pérez E**. Conferencia: Obtención de productos de panificación para necesidades específicas. 4to reunión de Coordinación de la Acción CYTED 106AC0301 PANXTODOS en el marco del 1 Simposio Iberoamericano de Nuevas Tendencias de Productos de Panificación, en Sao Paulo-Guarujá, Brasil del 23-25 de Julio, 2009.
36. **Pérez E**. ¿Tecnología de alimentos en medicina? Perspectiva en Venezuela en la elaboración de productos para pacientes con regímenes especiales” Jornadas de Investigación y extensión 2010 de la Facultad de Ciencias de la Universidad Central de Venezuela. Caracas, Venezuela, 10 al 14 de Mayo de 2010.
37. **Pérez E**. Interrelación en el desarrollo de la investigación en el área de granos raíces y tubérculos. Jornadas de Investigación y extensión 2010 de la Facultad de Ciencias de la Universidad Central de Venezuela. Caracas, Venezuela, 10 al 14 de Mayo de 2010.
38. **Pérez E**. Proyectos desarrollados en el laboratorio de granos, raíces y tubérculos “Dra. Mercedes Baragaño de Mosqueda” Jornadas de Investigación y extensión 2010 de la Facultad de Ciencias de la Universidad Central de Venezuela. Caracas, Venezuela, 10 al 14 de Mayo de 2010.
39. **Pérez E**. Alimento y Salud “La vie est une fonction chimique”. En el *Supersition Mountain Mental Health Center* (SMMHC), Yuma, Arizona, 24-26, Junio 2010.
40. **Pérez E**. Tecnologías aplicables al desarrollo de productos funcionales. 14° Congreso Nacional de Nutricionistas y Dietistas de Venezuela. Hotel Tamanaco Intercontinental 29 de Septiembre al 02 de Octubre
41. **Pérez E**. ¿Tecnología de alimentos en medicina? Perspectiva en Venezuela en la elaboración de productos para pacientes con regímenes especiales” Congreso de Investigación Facultad de Medicina U.C.V. Caracas 5 al 7 de Octubre del 2010.
42. **Pérez E**. Nutrición y Salud. Taller a los participantes de la Comunidad Terapéutica El Junquito de la Fundación José Feliz Ribas. Febrero 2011.

43. **Pérez E.** Aprovechamiento de Granos, Raíces Tubérculos y Musáceas. Taller de Tecnología de Frutas y Hortalizas, Facultad de Agronomía Universidad Central de Venezuela. Mayo, 2011
44. **Pérez E.** Curso: Tecnología de Almidones de Cultivos Autóctonos. Universidad Nacional de Colombia Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Bogotá Colombia 6 al 12 de Agosto, 2011
45. **Pérez E.** Las Raíces y Tubérculos Tradicionales de Venezuela. Museo de Ciencias Día Mundial de la Alimentación, 16 de Octubre de 2011.
46. **Pérez E.** Tendencias de consumo y desarrollo de productos en cereales: *Arroz y Maíz*. 25 años de FUNDACION DANAC. San Javier, estado Carabobo, 24-25 de Noviembre de 2011.
47. **Pérez E.** Oradora de Orden del Acto de Imposición de Medallas Primera Promoción de Graduandos de Postgrado de la Facultad de Ciencias de la Universidad Central de Venezuela 2012, 26 de abril de 2012.

G 4. ASISTENCIA A OTROS EVENTOS CIENTIFICOS (Sin exposición):

1. Primer Seminario Latinoamericano de prevención de pérdidas post-cosechas. Universidad Federal de Viçosa, Brasil. Delegado observador 1.982.
2. 3º Annual Food Focus American Association of Cereal Chemists. North West regional Conference. Minneapolis, Minnesota. U.S.A. Delegado Observador. 1991
3. I Simposio Sobre Tecnología y Aplicación del Glutamato Monosódico en la Industria de Alimentos. Caracas, Octubre de 1.986.
4. I Congreso Extraordinario Latinoamericano de la Industria del Pan. "El Congreso de la Globalización". Caracas, del 8 al 12 de Noviembre de 1993
5. Asistencia al Curso: Nutrición y diarrea, RIARE, Caracas, Junio de 1994
6. 1.994. Seminario: La importancia del Envase y el Empaque en la Calidad de los Alimentos. RIARE. Caracas, Noviembre de 1994.
7. Simposio sobre leguminosas. "Lo Bueno y lo Malo de las Lectinas". Escuela de Biología, Facultad de Ciencias Universidad, Central de Venezuela. 26 de Octubre de 1.994.
8. Seminario sobre Alergias Alimentarias. Red Iberoamericana de alimentos para regímenes especiales (RIARE-CYTED). 6 de julio de 1.995. Facultad de Farmacia Universidad Central de Venezuela.
9. III Taller Iberoamericano sobre Envases y Embalajes para Alimentos. "Vida Útil de Alimentos Envasados". Valencia Estado Carabobo, 1995.
10. Proyecto de Investigación Competitiva XI.8 Obtención y caracterización de carbohidratos para aplicación en alimentos de regímenes especiales. Seminario- Taller de Microscopía. Cancún, Méjico.
11. Seminario Hunter Lab. Color y Apariencia Hunter Associates Laboratory Inc. 15 al Abril de 2004. Caracas, Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos. UCV.

12. Reunión del consejo Latinoamericano de Investigación Científica, CLIC Red de Macro Universidades Públicas de América Latina y Del Caribe. 26-27 de Enero Isla de Margarita, Estado Nueva Esparta.
13. Seminario: Del perfil de micronutrientes a la satisfacción de necesidades” ILSI NOR-ANDINO Capítulo Venezuela. Fundación Bengoa. Caracas 17 de Abril de 2008.

H. PUBLICACIONES:

H1. CAPITULOS EN LIBROS, PROCEEDING Y MONOGRAFIAS (ARBITRADAS)

PROCEEDING

1. Sívoli., Tovar J., Pérez E. 1995. Estudio de la digestibilidad *in vitro* del almidón de maíz nativo y modificado químicamente. En: **Memorias de la Conferencia Internacional en Biodisponibilidad de Nutrientes**. Ed. Escuela Politécnica Nacional del Ecuador. Quito, Ecuador. pp. 189-194.
2. Rincón A.M., Tovar J., Pérez E. 1995. Efecto de la cocción por extrusión sobre la digestibilidad *in vitro* del almidón de *Canavalia ensiformis*. En **Memorias de la Conferencia Internacional en Biodisponibilidad de Nutrientes**. Ed. Escuela Politécnica Nacional del Ecuador. Quito, Ecuador. pp. 211-216
3. Matos M.E., Pérez E. 1996. Preparación y caracterización fisico-química y reológica de almidones de yuca modificados químicamente por fosfatación, acetilación y doble derivación. En: **Memorias de la Conferencia Internacional: ALMIDON. Propiedades Físico-químicas, Funcionales y Nutricionales**. Ed. Escuela Politécnica Nacional del Ecuador. Quito, Ecuador. pp. 95-105.
4. Pérez, E. 1996. Algunas Experiencias sobre la Modificación de Almidón, realizadas en Venezuela. En: **Memorias de Conferencia Internacional: ALMIDON. Propiedades Físico químicas, Funcionales y Nutricionales**. Ed. Escuela Politécnica Nacional del Ecuador. Quito, Ecuador. pp. 129-148.
5. Laurentín A., Pérez E., Tovar J. 1996. Efecto de la irradiación con microondas y la dextrinización por calor sobre la digestibilidad *in vitro* del almidón de lenteja (*Lens culinaris*). En: **Memorias de la Conferencia Internacional: ALMIDON. Propiedades Físico-químicas, Funcionales y Nutricionales**. Ed. Escuela Politécnica Nacional del Ecuador. Quito, Ecuador. pp. 275-281.
6. Cárdenas M., Pérez E., Tovar J. 1998. Pirodextrinización de almidones de yuca y sorgo; un procedimiento para la obtención de material indigerible. En : **Memorias del Seminario del Proyecto de Investigación Precompetitiva XI.8 Obtención y Caracterización de Carbohidratos para la Aplicación en Alimentos de Regímenes Especiales**. Los Baños Ecuador. pp 255-264

7. González-Parada Z., Pérez-Sira E.E. 1998. Caracterización física, química y funcional del almidón de arroz (*Oriza sativa L*) modificado por acetilación. En: **Memorias del Seminario del Proyecto de Investigación Precompetitiva XI.8 Obtención y Caracterización de Carbohidratos para la Aplicación en Alimentos de Regímenes Especiales.** Los Baños Ecuador.pp 265-278
8. Alfaro M.J., Lares M., Padilla F., Pérez E. 2005. Almidón extraído del *Caryodendron orinocense* K. Propiedades funcionales. En Memorias del VII Congreso Farmaceutico de Alimentación Rev. Cubana de Plantas Medicinales., pp 99. La Habana, Cuba http://bvs.sld.cu/revistas/pla/vol12_01_07/pla02107.htm
http://bvs.sld.cu/revistas/pla/vol10_esp_05/pla03405.htm#p2
9. Barrera G.N., Ribotta P.D., Pérez E., Pérez G.T., León A.E. 2007. Influence of amylase on the rheological properties of wheat flour with partially damaged starch. **Referred proceeding of the 1 Conferencia Latinoamericana ICC-2007.** Rosario, Argentina, Septiembre 2007, pp 131.
10. Pérez E., Pacheco de Delahaye E. 2007. Elaboration of bread type baguette with composite (aroids: wheat) flours. I. addition of different concentrations of Xanthosoma sagittifolium flour. **Referred Proceeding of the 1 Conferencia Latinoamericana ICC-2007.** Rosario, Argentina, 2007, pp 219.
11. Cueto D., Pérez E. 2007. Propiedades reológicas de la mezcla lista para torta elaborada con harina compuesta trigo:yuca. **En memorias de CIBIA VI. VI Congreso Iberoamericano de Ingeniería en Alimentos.** Ambato, Ecuador. 16(1): 133-136.
12. Guzmán R., Pérez E., Álvarez C., Lares M., Rodríguez P. 2008. Caracterización fisicoquímica y nutricional de almendras del cacao (*Theobroma cacao L.*) frescas y fermentadas provenientes de la región de Rio Chico, estado Miranda-Venezuela. **En Memorias del V Congreso Internacional XVI Congreso Nacional de Ingeniería Bioquímica VI Jornadas Científicas de Biotecnología Molecular y Biomedicina.** Chiapas, México 10 al 14 de Marzo, 2008.
13. Guzmán R., Pérez E., Rodríguez P., Lares M., Álvarez C. 2008. Evaluación de la temperatura y los cambios físicos ocurridos en almendras de cacao (*Theobroma cacao L.*) provenientes de la región de Miranda-Venezuela en distintas etapas del beneficio. **En Memorias del V Congreso Internacional XVI Congreso Nacional de Ingeniería Bioquímica VI Jornadas Científicas de Biotecnología Molecular y Biomedicina.** Chiapas, México 10 al 14 de Marzo, 2008
14. Cueto D., M. Pérez E. 2008. Formulación, caracterización y estabilidad de una mezcla lista para torta a base de harina de trigo y yuca. **En Memorias del V Congreso Internacional XVI Congreso Nacional de Ingeniería Bioquímica VI Jornadas Científicas de Biotecnología Molecular y Biomedicina.** Chiapas, México 10 al 14 de Marzo, 2008.
15. Jiménez Y., Pérez E. 2008. Caracterización morfométrica del almidón nativo de algunas raíces y tubérculos del estado Amazona, Venezuela. Variedades de *Dioscorea alata*, *Dioscorea triphills* y *Calathea allouia*. **En Memorias del V Congreso Internacional XVI Congreso Nacional de Ingeniería Bioquímica VI Jornadas Científicas de Biotecnología Molecular y Biomedicina.** Chiapas, México 10 al 14 de Marzo, 2008.

16. **Pérez E., Jiménez Y, Emaldi U, Dufour D.** 2009. Atributos físicos y composición proximal de tres variedades de ñame mapuey (*Dioscorea trifida*) cultivados en el estado Amazonas, Venezuela. **En memorias de CIBIA VII. Congreso Iberoamericano de Ingeniería en Alimentos.** Bogotá Colombia, 6 al 9 de Septiembre. Alimentos Hoy, Revista de la Asociación Colombiana de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Vol 18 en: <http://www.acta.org.co>
17. **Cueto, D.E. , Pérez E., Borneo R, Ribotta P.** 2009. Efecto de la adición de harina de yuca sobre las propiedades reológicas de tortas. **En memorias de CIBIA VII. Congreso Iberoamericano de Ingeniería en Alimentos.** Bogotá Colombia, 6 al 9 de Septiembre. Alimentos Hoy, Revista de la Asociación Colombiana de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Vol 18 en: <http://www.acta.org.co>
18. **Colmenares M, Marín J., Martínez E., Martínez G., Pérez E.** 2009. Evaluación de la composición proximal, almidón total y color de las harinas obtenidas de la pulpa de clones de musáceas. **En memorias de CIBIA VII. Congreso Iberoamericano de Ingeniería en Alimentos.** Bogotá Colombia, 6 al 9 de Septiembre. Alimentos Hoy, Revista de la Asociación Colombiana de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Vol 18 en: <http://www.acta.org.co>.
19. **Sivoli L., Pérez E., Gibert O.** 2009. Evaluación del contenido de amilosa del almidón de cassava (*Manihot esculenta* C.) durante la modificación por entrecruzamiento-acetilación empleando el método colorimétrico y de calorimetría de barrido diferencial (DSC). **En memorias de CIBIA VII. Congreso Iberoamericano de Ingeniería en Alimentos.** Bogotá Colombia, 6 al 9 de Septiembre. Alimentos Hoy, Revista de la Asociación Colombiana de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Vol 18 en: <http://www.acta.org.co>
20. **Palomino C., Molina Y., Pérez E.** 2009. Composición proximal y evaluación de las propiedades físicas y fisicoquímicas de las harinas de la parte comestible y cáscara de los aroides: *Colocasia esculenta* y *Xanthosoma sagittifolium*. **En memorias de CIBIA VII. Congreso Iberoamericano de Ingeniería en Alimentos.** Bogotá Colombia, 6 al 9 de Septiembre. Alimentos Hoy, Revista de la Asociación Colombiana de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Vol 17 en: <http://www.acta.org.co>
21. **Da Fonte B., Palomino C., Molina Y., Guzmán R., Pérez E.** 2009. Evaluación de las propiedades funcionales y características morfométricas de los almidones de *Colocasia esculenta* y *Xanthosoma sagittifolium*. **En memorias de CIBIA VII. Congreso Iberoamericano de Ingeniería en Alimentos.** Bogotá Colombia, 6 al 9 de Septiembre. Alimentos Hoy, Revista de la Asociación Colombiana de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Vol 17 en: <http://www.acta.org.co>
22. **Rodríguez, P., Pérez E., Guzmán R.** 2009. Características químicas y fisicoquímicas del licor de cacao alcalinizado con: carbonato, bicarbonato e hidróxido de sodio. **En: Memorias de CIBIA VII. Congreso Iberoamericano de Ingeniería en Alimentos.** Bogotá Colombia, 6 al 9 de Septiembre. Alimentos Hoy, Revista de la Asociación Colombiana de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Vol 18 en: <http://www.acta.org.co>

23. Siso K., Pérez E. 2009. Composición proximal características físicas, fisicoquímicas y sensoriales de panqués elaborados con harinas compuestas trigo: yuca: salvado de arroz estabilizado. **En memorias de CIBIA VII. Congreso Iberoamericano de Ingeniería en Alimentos.** Bogotá Colombia, 6 al 9 de Septiembre. Alimentos Hoy, Revista de la Asociación Colombiana de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Vol 17 en: <http://www.acta.org.co>
24. Pérez Elevina y Marín José. 2009. Situación actual de las harinas de banano: Usos potenciales en la agroindustria nacional. Producción Agropecuaria, Universidad Nacional Experimental Sur del Lago 2(1): 65-68.
25. Tapia, M.S., Pérez, E., Rodríguez, P., Guzmán, R., Ducamp-Collin, M.N., Tran T. Rolland-Sabaté, A. 2011. Evaluation of Some Properties of Starch and Starch Edible Films from Sub-Utilized Roots and Tubers from the Venezuelan Amazons. **Proceeding de BIOFOAM**, 2010. Capri Italia, 21 al 23 de Septiembre, 2011, pp 99-106.
26. Segovia X., Pérez, E., Lares M., Schroeder M. 2011. Bio-matrices elaborated with native and cross-linked modified *Dioscorea trifida* (Cush-Cush yam) starches. **Proceeding de BIOFOAM**, 2010. Capri Italia, 21 al 23 de Septiembre, 2011, pp 241-244.
27. Álvarez, C., Pérez, E., Boulanger, R., Lares, M., Assemat, S., Davrieux, F., Cros, E. 2012. Identificación de los compuestos aromáticos en el cacao criollo de Venezuela usando microextracción en fase sólida y cromatografía de gases. Aromatic compounds identification from Venezuelan criollo cocoa, using headspace solid-phase micro extraction and gas chromatography. *Vitae* Revista de la Facultad de Química Farmacéutica. 19 (Supl. 1); S370-S372. I Congreso Internacional en Investigación e Innovación en Ciencia y Tecnología de Alimentos. Bogota Colombia, Junio 13-15, 2012.

LIBROS

1. Pérez, E. 1996. Modificación física de almidón de yuca (*Manihot esculenta* Crantz). En: **La yuca frente al hambre del Mundo Tropical.** A. Montaldo, Compilador. Maracay, UCV, Facultad de Agronomía. p. 313-324
2. González Z., Pérez E. 1996. Comportamiento amilográfico del almidón de yuca sometido a cocción por extrusión En: **La Yuca Frente al Hambre del Mundo Tropical.** A. Montaldo, Compilador. Maracay, UCV, Facultad de Agronomía. p. 325-334
3. González Z., Pérez E. 1996. Amylographic Performance of cassava starch subjected to extrusion cooking. Capítulo 15. In: **Cassava Flour and Starch Progress in Research and Development.** Ed.(s) Dufour D., O'Brien G.M., Best R. CIAT-CIRAD. Colombia/ Francia. pp. 128-132
4. Melito C., Pérez E., Tovar J. 1998. Potencial del almidón de *Canavalia ensiformis* como sustrato para la producción de almidón resistente. Cap. 25. En: **Temas en Tecnología de Alimentos Vol. 2. Fibra Dietética.** CYTED Programa Iberoamericano de Ciencia y Tecnología para el Desarrollo. Ed. Franco M. Lajolo; Elizabeth Wenzel de Menezes. pp. 239- 244.

5. Tovar J., Herrera E., Laurentín A., Melito C., **Pérez E.** 1999. Starch modification from a nutritional point of view. **Agro-Food-Industry Hi-Tech**, March-April. Pp.27-30
6. **Pérez Sira E.E., Pacheco de Delatare E.** 2005. Capítulo 20. *Almidones modificados de raíces y tubérculos tropicales*. En: **Carbohidratos en Alimentos Regionales Iberoamericanos**. Ed. CYTED Programa Iberoamericano de Ciencia y Tecnología para el Desarrollo. Ed. Franco M. Lajolo; Elizabeth Wenzel de Menezes, pp. 467- 518.
7. Rosell M., Moita C., **Pérez E.,** Gularte M. 2007. Arroz. En: **De tales harinas, tales panes**. Granos harinas y productos de panificación en Iberoamérica. Ed. León AE.; Rosell CM. Programa Iberoamericano de Ciencia y Tecnología para el Desarrollo, Córdoba, Argentina. pp, 123-159. http://agro.unc.edu.ar/~uninvestigacion/Publicaciones_cyted.htm
8. **Pérez Sira, E. E** 2007. Raíces y Tubérculos. En: **De tales harinas, tales panes**. Granos harinas y productos de panificación en Iberoamérica. Ed. León AE.; Rosell CM. Programa Iberoamericano de Ciencia y Tecnología para el Desarrollo, (CYTED) Córdoba, Argentina. pp. 363-401. http://agro.unc.edu.ar/~uninvestigacion/Publicaciones_cyted.htm.
9. **Pérez E.** 2008. Tecnología, Naturaleza Humana y Ética. La Tecnología de Alimentos. VI Seminario. La Dimensión Ética de las Ciencias y Las Tecnologías Ciclo: Problemas éticos en Venezuela. Publicaciones: Comisión de Estudios Interdisciplinarios. 10(27): 121-123.
10. **Pérez Sira, E., Sívoli L.,Guzmán R.** 2009. Procesos de obtención de harina de maíz no-nixtamalizada y sus usos. **En: Eds. Ribotta P, Tadini C. Alternativas tecnológicas para la elaboración y la conservación de productos panificados**. Editorial Facultad de Ciencias Exactas, Físicas y Naturales, Universidad Nacional de Córdoba. http://agro.unc.edu.ar/~uninvestigacion/Publicaciones_cyted.htm
11. Pérez E, Pérez I, Suarez A. 2006. Manual de Usuarios Siscamyl. Sistema de Control para ser usado en conjunto con un Amilógrafo especialmente modificado para el caso, con un Módulo de Control manejado a través de un Microcontrolador PICAXE 18X

H2. REVISTAS (ARBITRADAS)

1. **Rodríguez P., Pérez E., Emaldi U.** 1990. Caracterización proximal y estudio amilográfico de granos de amarantos cultivados experimentalmente en Venezuela. **ALIMENTARIA**. Revista de Tecnología e Higiene de los Alimentos. España 211: 33-36.
2. **Pérez E., Rodríguez P., Emaldi U.** 1990. Evaluación de la metodología de cuantificación y extracción de almidón de amaranto. **ALIMENTARIA** Revista de Tecnología e Higiene de los Alimentos. España. 211: 115-117.
3. **Emaldi U., Pérez E., Rodríguez P.** 1990. Caracterización proximal y estudio amilográfico de granos de Canavalia ensiformis L. **ALIMENTARIA** Revista de Tecnología e Higiene de los Alimentos. España. 214: 39-41.
4. **Esquivel M., Pérez E.** 1991. Tecnología de harinas instantáneas de maíz. I. Definición de parámetros de procesamiento. **ALIMENTARIA** Revista de Tecnología e Higiene de los alimentos. España. 215: 43-47.

5. **Pérez E., Esquivel M.** 1991. Tecnología de harinas instantáneas de maíz. II. Elaboración a escala piloto de chicha de maíz con sabor natural y con adición de guarapo de piña. ALIMENTARIA Revista de Tecnología e Higiene de los Alimentos 215: 63-65.
6. **Pérez E., Bahanasey Y., Breene W.** 1993. A simple laboratory scale method for isolation of amaranthus starch. Starch/Stärke 45 (6), s 211-214
7. **Pérez E., Bahanasey Y., Breene W.** 1993. Some chemical, physical and functional properties of native and modified starches of *Amaranthus hypochondriacus* and *Amaranthus cruentus*. Starch/Stärke 45 (6), s 215-220
8. **Pérez-Sira E., Lalaguna F.** 1995. Efecto de las radiaciones ionizantes sobre algunas propiedades de almidón de *Canavalia ensiformis*. Tecnología de Alimentos 30 (4)11-15. México.
9. **Sívoli-Rodríguez L., Pérez-Sira E.** 1996. Características físico-químicas y funcionales de almidón de maíz modificado químicamente. Formación de enlaces cruzados. Tecnología de Alimentos, 31(1)5-9. México.
10. **González-Parada Z., Pérez-Sira, E.** 1996. Propiedades físicoquímicas y reológicas de almidón extraído de lenteja (*Lens esculenta*). Tecnología de Alimentos, 31(3)16-22. México.
11. **Matos-Segura ME, Pérez-Sira E.** 1996. Comparación de las propiedades del almidón de yuca (*Manihot esculenta* Crantz) fosfatado a escala de laboratorio con uno comercial. Tecnología de Alimentos, (6) 23-27. México.
12. **Pérez E.** 1997. Characterization of starch isolated from plantain (*Musa paradisiaca Normalis*). Starch\Stärke, 49:45-49.
13. **Pérez E., González Z.** 1997. Functional properties of cassava (*Manihot esculenta crantz*) starch modified by physical methods. Starch\Stärke, 49:49-53.
14. **Pérez E., Lares M., González Z.** 1997. Some characteristic of sagu (*Canna edulis Kerr*) and zulu (*Maranta sp.*) rhizomes Journal of Agricultural and Food Chemistry; 45 7: 2546-549.
15. **Pérez E., Lares M., González Z.** 1997. Characterization of starch isolated from white and dark sorghum. Starch/Stärke 49:103-106.
16. **Pérez E., Breene W., Bahanasey Y.** 1998. Gelatinization profiles of Peruvian carrot, cocoyam and potato starches a measured with Brabender Viscoamylograph, Rapid Viscoanalyzer and Differential Scanning Calorimeter. Starch/Stärke 50:14-16
17. **Pérez E., Breene W., Bahanasey Y.** 1998. Variation in the gelatinization profiles of cassava, sagu and arrowroot native starches as measured by different thermal and mechanical methods. Starch/Stärke, 50:70-72.
18. **Pérez E, Emaldi, U.** 1998. Evaluación de las características químicas y propiedades físicas y reológicas del almidón extraído de dos especies de amaranto (*Amaranthus cruentus* y *Amaranthus hypochondriacus*). Acta Científica.49 57-61
19. **Rincón M., Pérez E., González Z., Rodríguez P.** 1999. Microstructural changes of *Canavalia ensiformis* starch modified by thermal methods. Food Science and Technology International, 5 (1):31-40.
20. **Pérez, EE., Borneo, R. Melito CG., and Tovar, J.** 1999. Chemical, physical and morphometric properties of peruvian carrot (*Arracacia xanthorrhiza B.*) starch Acta Científica Venezolana, 50: 240-244.

21. Tovar J., Herrera E., Laurentín A., Melito C., Pérez E. 1999. In vitro digestibility of modified starches. En: Recent Research Development in Agricultural & Food Chemistry SG Pandalai (Ed) Research Singpost Co., Trivandum. 3:1-10
22. Tovar J., Melito C., Herrera E., Rascón A., Pérez E. 2002. Resistant starch formation does not parallel syneresis tendency in different starch gels. Food Chemistry, 76(4):455-459.
23. González Z., Pérez E. 2002. Effect of acetylation on some properties of rice starch. Starch/Stärke 54 (3-40), 148-154.
24. González Z., Pérez E. 2002. Evaluation of lentil starches modified by microwave irradiation, and extrusion cooking. Food Research International 35:415-420.
25. Rincón AM., Pérez E. 2002. Caracterización del almidón de amaranto pregelatinizado mediante el deshidratador de doble tambor. Revista Facultad de Farmacia. UCV 65(2):39-45 Venezuela.
26. Pérez E., Álvarez C., Lares M. 2002. Caracterización física y química de granos de cacao fermentado, seco y tostado de la región de Chuao. Agronomía Tropical 52(2): 161-172
27. Álvarez C., Pérez E., Lares M. 2002. Morfología de los frutos y características fisicoquímicas del mucílago del cacao de tres zonas del estado Aragua. Agronomía Tropical 52(4): 497-506.
28. Matos ME., Pérez E. 2003. Characterization of native and modified cassava starches by scanning electron microscopy and X-ray diffraction techniques. Cereal Food World, 48(2):78-81.
29. Laurentín A., Cárdenas M., Ruales J., Pérez, E., Tovar, J. 2003. Preparation of indigestible pyrodextrin from different starch sources. Journal of Agriculture and Food Chemistry 51, (18) 5510-5515.
30. González Z., Pérez E. 2003. Evaluación fisicoquímica y funcional de almidones de yuca (*Manihot esculenta* Crantz) pregelatinizados y calentados con microondas. Acta Científica Venezolana 54:127-137.
31. Pérez E., Lares M., 2004. A laboratory scale method for isolation of starch from pigmented sorghum. Journal of Food Engineering 64(4):515-519.
32. Pérez E., Schultz F., Pacheco E. 2005. Characterization of some properties of starches isolated from *Xanthosoma sagittifolium* (tannia) and *Colocasia esculenta* (taro). Carbohydrate Polymers 60 (2):139-145.
33. Pacheco de Delahaye E., Jiménez P., Pérez E. 2005. Effect of enrichment with high content dietary fiber stabilized rice bran flour on chemical and functional properties of frozen pizzas. Journal of Food Engineering 68(1)1-7
34. Pérez E., Lares M., 2005. Chemical composition, mineral profile and functional properties of Canna (*Canna edulis*) and arrowroot (*Maranta spp.*) starches. Plant Foods for Human Nutrition 60(3)113-116.
35. Pérez E., Pacheco de Delahaye E. 2005. Características químicas, físicas y reológicas de la harina y el almidón nativo aislado de *Ipomoea batatas* Lam. Acta Científica. 56(1):12-20.

36. Sívoli L., Pérez E., Rodríguez P., De Abrisqueta A., Raymúndez, MB. 2005. Cambios en la estructura granular durante el proceso de modificación química (fosfatado-acetilado) del almidón de yuca analizados por microscopía óptica y electrónica. Acta Microscópica, 14 (1 y 2): 5-9.
37. Case C., Palma A., Brito S., Lares M., Pérez, E. 2006. Factores de riesgo asociado a *Diabetes mellitus* tipo 2 en indios Waraos del Delta Amacuro, Venezuela. INTERCIENCIA 31(4) 309-311
38. Pereira D., Villalba K, Schroeder M, Mosqueda M, Pérez E. 2006. GMO Technology. Venezuelan consumer perceptions: Situation in Caracas. Journal of Technology Management & Innovation. 1(5):80-86.(<http://www.jotmi.org>).
39. Lares M., Pérez, E. 2006. Determination of the mineral fraction and rheological properties of starches isolated from *Canna edulis* modified by microwave. Plant Food for Human Nutrition 61(3):109-113.
40. Case C, Lares M, Pérez E, Palma A, Brito S, Schroeder M. 2007. Blood glucose and serum lipid levels in the Venezuelan Warao tribe: Possible relationship with moriche fruit (*Mauritia flexuosa L*) intake. Nutrition Metabolism & Cardiovascular Disease 17, e1-e2
41. Navarro P, Tapia MS, Pérez E, Fernández J, Welti-Chanes J. 2007. Leche de coco: Composición, tecnología y funcionalidad. Nuevas oportunidades para su conservación y usos. Revista de Ciencia y Tecnología AGROLLANIA 4: 37-52.
42. El Khori S, Paré JR, Bélanger J, Pérez E. 2007. The microwave-Assisted process (MAPTM1): Extraction and determination of fat from cacao powder and cacao nibs. Journal of Food Engineering 79:1110-1114
43. Sívoli L, Michelangeli C, Pérez E, Méndez, A, Tovar J. 2007. Starch digestibility and morphology of physically modified jack bean (*Canavalia ensiformis L.*) seed flours. Animal Feed and Technology 136: 338-345. Disponible en: www.sciencedirect.com
44. Pérez E, Gutiérrez ME, Pacheco de Delahaye E, Tovar, J y Lares M. 2007. Production and characterization of *Xanthosoma sagittifolium*, and *Colocassia esculenta* flours. Journal of Food Science 72 (6):S367–S372.
45. Pérez E. Lares M., González Z., Tovar J. 2007. Production and characterization of cassava (*Manihot esculenta* Crantz) flours using different thermal treatments. INTERCIENCIA 32(9):615-619.
46. García A, Pacheco-Delahaye E, Tovar J, Pérez E. 2007. Caracterización fisicoquímica y funcional de la harina de arracacha (*Arracacia xanthorrhiza*) para sopas instantáneas. Ciencia y Tecnología de Alimentos 5(5) 384-393. Disponible en: www.somenta.org/journal
47. Álvarez C, Pérez E, Lares M. 2007. Caracterización física y química de granos de cacao fermentados, secos y tostados de la región de Cuyagua, estado Aragua. Agronomía Tropical 57 (4) 249-256.
48. Pérez E., Lares M., Alfaro M. 2007. Propiedades químicas, fisico-químicas y reológicas del almidón extraído de la nuez de las semillas del nogal (*Caryodendron orinocense Karst*). Acta Científica Venezolana 58: (2): 52-57. <http://acta.ivic.gov.ve>

49. Pacheco-Delahaye E, Maldonado R, **Pérez E**, Schroeder M. 2008. Production and characterization of unripe plantain (*Musa paradisiaca L*) flours. INTERCIENCIA 33(4):290-296.
50. Sívoli L., **Pérez E.**, Lares M., Leal E. 2008. Studies of conformational changes, crystalline and granular structure and *in vitro* digestibility of the cross-linked and methylated corn starches. INTERCIENCIA 34(1): 52-56.
51. Rodríguez P., **Pérez E.**, Guzmán R. 2009. Effect of the types and concentrations of alkali on the color of cocoa liquor. Journal of Science of Food and Agriculture, 89(7) 1186-1194.
52. **Pérez E**, Martínez R., Lares M., Tapia MS. 2009. Ready to cook arepas of long shelf-life at room temperature.ii.Microbiological challenge study. AGROLLANIA 6:33-38.
53. **Pérez Elevelina**, Pérez Liz. 2009. Effect of the addition of cassava flour and beetroot juice on quality of fettuccine. African Journal of Food Science 3(11):352-360.
54. Sívoli L, **Pérez E**, Rodríguez P., Raymúndez MB, Ayesta C. 2009. Técnicas microscópicas y de dispersión de luz empleadas en la evaluación de la estructura del almidón de yuca (*Manihot esculenta C*). Acta Microscópica, 18 (3): 195-203. Disponible en: <http://actamicroscopica.ivic.ve/>.
55. Matos ME, Pérez, E, Pacheco E. 2009.Effect of the heating treatment on the ultra structure of sweet potato (*Ipomoea batatas L.*) starch. Efecto del calentamiento sobre la ultra estructura del almidón de batata (*Ipomoea batatas L.*) Revista de la Facultad de Agronomía UCV. 35(1): 15-20. En: <http://www.revistaagronomiaucv.org.ve>
56. **Pérez E**, Baragaño-Mosqueda M, Arteaga M, Schroeder M. 2009. Proximal composition and categorization by the amylose content of rice (*Oryza sativa L.*) varieties Revista de la Facultad de Agronomía UCV. 35(3): 94-99. En: <http://www.revistaagronomiaucv.org.ve>
57. Lares M., **Pérez E.**, Sivoli L., Álvarez C. 2010. Effect of the modification temperature on some functional properties of the corn starch crosslinked. AGROLLANIA, 7:19-24.
58. Cueto D., **Pérez E.** 2010. Proximate composition and rheological properties of a cake mix elaborated using composite flour wheat: cassava. International Journal of Food Engineering, 6(3): Available in: <http://www.bepress.com/ijfe/vol6/iss3/art14>
59. Palomino C, Molina Y, **Pérez E.** 2010. Atributos físicos y composición química de harinas y almidones de los tubérculos de *Colocasia esculenta* (L.) Schott y *Xanthosoma sagittifolium* (L.) Schott. Revista de la Facultad de Agronomía, UCV 36 (2): 58-66.
60. Schroeder M., **Pérez E.**, Lares M., Brito S., Cira, L. 2010. A review: Association of Preventable Medical Conditions, Healthy Nutrition, the Ingestion of Psychotropic Medication and People who suffer from Severe Mental Illnesses. Revista Archivos Venezolanos de Farmacología y Terapéutica. 29(2):20-25.
61. **Pérez E.** 2010.¿Tecnología de alimentos en la Medicina? Perspectivas en Venezuela en la elaboración de productos de regímenes especiales.Tribuna de Investigador 11(1-2):6-10
62. **Pérez Sira, E**; Gibert, O.; Sabate, A.; Jiménez, Y.; Sánchez, T., Giraldo, A.; Pontoire, B.; Guilois, S.; Lahon, M. -C; Reynes, M. Dufour, D. 2011. Physicochemical, functional and macromolecular properties of waxy yam starches discovered from seven genotypes of “Mapuey” (*Dioscorea trifida*) traditionally consumed in the Venezuelan Amazon. Journal of Agricultural and Food Chemistry. 59, 263–273. Disponible en:

- <http://pubs.acs.org/doi/pdf/10.1021/jf100418r>
63. Alemán S., Pacheco-Delahaye E., Pérez, E., Schroeder M. 2011. Elaboration of blackberry (*Rubus glaucus* Benth) jelly with native and modified banana starches (*Musa abb*). *African Journal of Food Science*, 5(4)181-187.
In: <http://www.academicjournals.org/ajfs/contents/2010content/May.htm>
 64. Lares, M., **Pérez, E.**, Schroeder, M., Getne, A., Case, C., Brito, S., Ciarfella, A. 2011. Biochemical and Anthropometric markeds, metabolic syndrome and main dietary habits of a Waraus population sample. **Food and Nutrition Sciences**, 2,(5):444-450 doi:10.4236/fns.2011.25063. In: <http://www.SciRP.org/journal/fns>
 65. Lares, M., Pérez, E., Schroeder M., Brito, S., Hernández, P., Mata, C. 2011. Evaluación y comparación de la conducta alimentaria de profesionales de la salud en dos centros hospitalarios. *Archivos Venezolanos de Farmacología y Terapéutica*, 30 (4):67-71. En: <http://redalyc.uaemex.mx/src/inicio/IndArtRev.jsp?iCveEntRev=559&iCveNumRev=20039>
 66. Pablo Rodríguez, Elevina Pérez, Romel Guzmán. 2011. Characterization of the proteins fractions extracted from leaves of *A. dubius* (*Amaranthus* spp). *African Journal of Food Science*, 5(7), 417–424.
 67. Elevina Pérez, Olivier Gibert, Agnès Rolland-Sabaté, Xiomara Segovia, Teresa Sánchez, Max Reynes, Dominique Dufour. 2011. Evaluation of the functional properties of promising *Dioscorea trifida* L waxy starches for food innovation. *International Journal of Carbohydrate Chemistry*, Volume 2011, Article ID 165638, 7 pages doi:10.1155/2011/165638 En: <http://www.hindawi.com/journals/ijcc/2011/165638/>.
 68. Cueto D., Pérez E., Ribotta P. Borneo R. 2011. Efecto de la adición de harina de yuca (*Manihot esculenta* Crantz) sobre las características sensoriales, reológicas y físicas de tortas y panquecas. Effect of the Cassava flour addition on the rheological properties of cakes and pancakes. *Rev. Fac. Agron. (UCV)* 37(2): 64-74.
En: http://www.revistaagronomiaucv.org.ve/revista/articulos/2011_37_2_3.pdf
 69. Álvarez C., Pérez E., Cros E., Lares M., Davrieux F., Assemat S. 2012. The use of near infrared spectroscopy to determine the fat, caffeine, theobromine, and (-) epicatechin, contents in unfermented and sun-dried *Criollo* cocoa. *Journal of NIRs*, 20(2):307-315. In: http://www.impublications.com/content/jnirs-table-contents?issue=20_2
 70. Sivoli L., Pérez E., Rodríguez P. 2012. Análisis estructural del almidón nativo de yuca empleando técnicas morfométrica, químicas, térmicas y reológicas (*Manihot esculenta* C). *Revista de la Facultad de Agronomía (LUZ)*, 29(2):293-313.
 71. Barreto SA., Rojas de Gascue B., Prin J. L, **Pérez E.**, Ortiz S. 2012. Necesidad de sustitución de las fuentes tradicionales de almidón: avances en los estudios de gránulos de almidón obtenidos de ocumo chino (*Colocasia esculenta* L Schott) y de sus mezclas con *canavalia* (*Canavalia ensiformis*). *Revista Latinoamericana de Metalurgia y Materiales*. Accesar en: <http://www.rlmm.org/ojs/index.php/rlmm/issue/view/17>
 72. Lares M., Gutiérrez, R., Pérez, E. y Álvarez, C. 2012. Efecto del tostado sobre las propiedades físicas, composición proximal y perfil de ácidos grasos de la manteca de cacao proveniente de la zona de Barlovento, estado Miranda. *Revista de la Facultad de Agronomía UDO*, 2(2): Aceptado en edición

73. Tapia, M.S, Pérez, E., Rodríguez, P., Guzmán, R., Ducamp-Collin, M.N, Tran T. and Rolland-Sabaté, A. 2012. Evaluation of Some Properties of Starch and Starch Edible Films from Sub-Utilized Roots and Tubers from the Venezuelan Amazons. Journal of Plastic Cell Accepted in edition
74. Elevina Pérez, Xiomara Segovia, María Soledad Tapia and Mily Schroeder. 2012 Native and Cross-Linked Modified *Dioscorea trifida* (Cush-Cush Yam) Starches as Bio-matrices for Edible Films. Journal of Plastic Cell. Accepted in edition
75. Sívoli L, Pérez E, Caraballo D, Rodríguez J, Sojo F, Arvelo F, Tapia M and Álvarez J. 2012. Cytocompatibility of a matrix of methylated cassava starch and chitosan. Journal of Plastic Cell Accepted in correction
76. Elevina Pérez, Mary Lares, Mily Schroeder y Lilliam Sivoli 2012. El rol de la dieta, alimentos y nutrientes en la prevención de enfermedades Aceptado en corrección
77. Ciarfella P, A.T., Pérez S., E., Tovar, T., Sánchez, T., Dufour, D. 2012 Efecto de la adición de harina de quinchoncho (*Cajanus cajan*) sobre la calidad nutricional del casabe. Aceptada en Revista de la Facultad de Agronomía Luz, en corrección.
78. Lares M., Pérez E, Herrera, O. Álvarez C. 2011. Efecto de las diferentes etapas del beneficio sobre las propiedades físicas, composición proximal y perfil de ácidos grasos en la manteca de cacao proveniente de Chuao, estado Aragua. Revista de la Facultad de Agronomía (LUZ), en corrección.
79. Elevina Pérez, Agnès Rolland-Sabaté, Olivier Gibert, Romel Guzmán, María Soledad Tapia, María Begoña Raymunde, Max Reynes, Dominique Dufour. 2012 Starches isolated from edibles amazonians yams (*dioscorea* sp) from the *piaroa* community in Venezuela: structure, physicochemical and functional properties. En edición para Starch.
80. Guzmán-Alvarez, R., Pérez-Sira E., Rodríguez-Fonseca, P. 2010. Composición proximal y propiedades nutricionales de granos de cacao (*Theobroma cacao* L.) frescos y fermentados provenientes de la región Miranda-Venezuela. Enviada a Revista de la Facultad de Agronomía UDO.
81. Pérez E., Marchán Z., Diez N., Faks J. 2011 Isolation and (mass spectrometry) characterization of the Dioscorin from five different yams (*Dioscorea* genus) growing at the Venezuelan Amazons. En preparación.

H3. REVISTAS (NO ARBITRADAS)

1. Pérez, E. 1.995 "Aspectos básicos sobre la estructura de los almidones" Boletín Informativo de la RIARE N° 5/95 CYTED-Subprograma de Tratamiento y Conservación de Alimentos.

H4. ARTICULOS EN PERIODICOS

1. El Nacional 10-08-2002. Diabéticos tienen comida propia.
2. Hora Universitaria 10-08-2002. Diabéticos.....a comer.
3. Últimas Noticias 22-09-2002. Los diabéticos podrán comer pizza y galletas
4. El Nacional 22-08-2006. Elaboran casabe con harina de yuca y quinchoncho.

H5. RESÚMENES PUBLICADOS EN REVISTAS ARBITRADAS

1. **Pérez E., García E.** 1.993. Efecto de las radiaciones ionizantes sobre las propiedades funcionales de almidón de *Canavalia ensiformis*. [Effect of ionizant radiations on functional properties of starch isolated from *Canavalia ensiformis*] Tecnología de Alimentos 28(1):19. México.
2. **Rincón M., Pérez E., González Z.** 1.993. Efecto de la cocción por extrusión sobre las propiedades funcionales de almidón de amaranto. [Effect of extrusion-cooking on functional properties of amaranth starch] Tecnología de Alimentos 28(1):33. México.
3. **Sívoli R., Pérez E.** 1.994. Características físico-químicas y funcionales del almidón de maíz y papa modificados químicamente. Formación de enlaces cruzados. [Physicochemical and functional characteristic of corn and potatoes starch modified by cross-linked] Tecnología de Alimentos 29(1):67. México.
4. **Pérez E., González Z.** 1.994. Caracterización de almidones extraídos de sagú y plátano. [Characterization of starches isolated from *Maranta spp* and plantain]. Tecnología de Alimentos 29(1):55. México.
5. **González Z., Pérez E.** 1.995. Propiedades fisicoquímicas y reológicas de almidón de lenteja (*Lens esculenta*). [Physicochemical and rheological properties of starch isolated from lentil (*Lens esculenta*)] Tecnología de Alimentos 30 (Especial):70.
6. **Lares M., Pérez E., González Z.** 1.995. Caracterización físico-química de almidón extraído de arrurruz (*Maranta sp.*). [Rheological and physicochemical characterization of arrurruz starch (*Maranta sp.*)]. Tecnología de Alimentos 30 (Especial):71.
7. **Matos M.E., Pérez-Sira E.** 1995. Comparación de propiedades de un almidón de yuca (*Manihot esculenta Crantz*) fosfatado a escala piloto con uno comercial. [Comparison of properties of modified by crosslinked to laboratory scale with commercial cassava starch] Tecnología de Alimentos 30 (Especial):70.
8. **Pérez E., Lares M., González Z.** 1995. Comparación de propiedades físico-químicas y reológicas de almidón extraído de sorgo de las variedades blanca y oscura. [Comparison of physicochemical and rheological properties of starch isolated from two varieties of sorghum (white and dark varieties)] Tecnología de Alimentos 30 (Especial):70.
9. **Sívoli L., Pérez E.** 1995. Características físicas del almidón de papa modificado químicamente, evaluadas por Rayos X, M.E.B. y R.M.N. Tecnología de Alimentos 30 (Especial):11.
10. **Rincón M., Pérez E., González Z.** 1995. Estudio en el microscopio electrónico del almidón de *Amaranthus cruentus* tratado por extrusión y deshidratación con doble tambor. Tecnología de Alimentos 30(Especial):13.
11. **Pérez E., Breene W., Bahanasey Y.** 1996. Variation in the gelatinization profiles of cassava, sagu and arrurruz native starches when measured by different thermal and mechanical methods. Cereal Food World 41 (7):581.
12. **Matos M.E., Pérez E.** 1996. Study of the granular structure of chemically modified cassava starches by scanning electron microscopy (SEM) and X-ray diffraction pattern techniques. Cereal Wood Word 41 (7):580.

13. Lares M., Pérez E. 1996. Rheological properties and morphometric characteristic of starches isolated from *Canna edulis* modified by microwave. Cereal Food World 41 (7):576.
14. Zacarias B., Pérez E., Mosqueda M. 1996. Development of a pilot process for the making of pre-cooked French bread, with partial substitution of wheat flour by *Canavalia ensiformis*. Cereal Food World 41 (7):563.
15. González Z., Pérez E. 1996. Modificación por métodos físicos de almidón de lenteja (*Lens esculenta*) 1. Extrusión e irradiación microondas. Tecnología de Alimentos 31 (4):63
16. Pérez E., Rodríguez P. 1997. Functional properties of flour and starch isolated from Jack Bean (*Canavalia ensiformis*). Cereal Food World 42 (8):639.
17. Matos M.E., Pérez E.E. 1997. "Rheological properties of chemically modified cassava starches. Cereal Food World 42 (8):639.
18. Melito C., Pérez E., Tovar J. 1997. Resistant starch formation in rice (*Oryza sativa*), jack bean (*Canavalia ensiformis*) and peruvian carrot (*Arracacia xanthorrhiza*) starch gels. Cereal Food World 42 (8):646.
19. González Z., Pérez E. 1997. Propiedades funcionales del almidón de trigo (*Triticum aestivum* L.) modificado por irradiación microondas y pregelatinizados. Tecnología de Alimentos 32 Edición Especial Octubre.
20. Pérez E.E., Rincón A.M. 1998. Characterization of pregelatinized amaranth starch. Cereal Food World 43 (7):544.
21. Matos M.E., Pérez E.E. 1998. Characterization of cassava (*Manihot esculenta* Crantz) starches modified by chemical methods. Cereal Food World 43 (7):543.
22. González, Z.M.; E.E. Pérez 1998. Rheological properties and microstructural characteristics of thermally modified wheat starches. Cereal Food World 43 (7):539.
23. González Z., Pérez E. 1998. Evaluación funcional y microestructural del almidón de canavalia (*Canavalia ensiformis*) modificado por irradiación microondas y extrusión. Tecnología de Alimentos 33 Edición Especial.

H6. TESIS Y ASCENSOS

1. **Pérez, E. 2001.** Modificación de las propiedades funcionales de harina y almidones extraídos de ocumo criollo (*Xanthosoma sagittifolium*), ocumo chino (*Colocasia esculenta*) y batata (*Ipomoea batatas*) para su aprovechamiento en la formulación de alimentos horneados. Tesis presentada ante la Ilustre Universidad Central de Venezuela para optar al título de Doctor en Ciencia y Tecnología de Alimentos.
2. **Pérez, E. 2000.** Determination of the correlation between amylose and phosphorous content and gelatinization profile of starches and flours obtained from edible tropical tubers using differential scanning calorimetric and atomic absorption spectroscopy. Thesis for the degree of Master in Science with a major in: Food and Nutritional science. University of Wisconsin-Stout, USA.
3. **Pérez E. 1998.** El nacimiento de una línea de investigación: *Ciencia y Tecnología de Almidones*. Memorias presentadas, en conjunto con 7 publicaciones, ante la Ilustre

Universidad Central de Venezuela, presentada para optar para optar a la categoría de Profesor Titular por Merito Académico.

4. **Pérez E. 1994.** Caracterización de las propiedades funcionales de almidones nativos y modificados: I.- Métodos físicos de extrusión, deshidratación con doble tambor e irradiación gamma y microondas. Trabajo de Ascenso presentado ante la Ilustre Universidad Central de Venezuela para optar a la categoría de Profesor Asociado.
5. **Pérez, E. 1989.** Evaluación de las características físicas, químicas y reológicas del almidón nativo y pirodextrinizado de dos especies de amaranto granífero. Trabajo de Ascenso presentado ante la Ilustre Universidad Central de Venezuela para optar a la categoría de Profesor Agregado.
6. **Pérez, E. 1984.** Evaluación del comportamiento reológico de harinas de arroz, maíz y yuca sometidos a diferentes tratamientos. Tesis ante la Ilustre Universidad Central de Venezuela. presentada para optar al título de *Magíster Scientiarum* en Ciencia y Tecnología de Alimentos. Trabajo de Ascenso presentado ante la Ilustre Universidad Central de Venezuela para optar a la categoría de Profesor Asistente.
7. **Pérez, E. 1979.** Caracterización de los pigmentos carotenoides de dos tipos de lechosa (*Carica papaya L.*) y el efecto del proceso térmico sobre los pigmentos. Tesis presentada Biología ante la Ilustre Universidad Central de Venezuela para optar al título de Licenciado en Biología.

I. PASANTIAS, ASESORIAS Y VISITAS:

1. 1.990-1.991: Universidad de Minnesota. U.S.A. Department of Food Science and Nutrition. *Some chemical, physical and functional properties of native and modified starches of Amaranthus hypochondriacus and Amaranthus cruentus.*
2. 1.994: Visita a la planta y laboratorio de Corn Production Corporation. International Corn Refining Business. Chicago, Illinois.
3. 1.995: Pasantía de dos meses realizada en la Universidad de Minnesota. U.S.A. Department of Food Science and Nutrition.
4. 1.996: Visita de dos semanas realizada al Institut National de la Recherche Agronomique (INRA). París y Nantes. Francia.
5. 1999. Pasantias Laboratorios del Chemistry Department. University of Wisconsin–Stout. *Determination of the correlation between amylose and phosphorous content and gelatinization profile of starches and flours obtained from edible tropical tubers using differential scanning calorimetry and atomic absorption spectroscopy.*
6. 1998 – 2001. Student manager en el Dining Service, Price, Commons Universidad de Wisconsin -Stout. USA.
7. 2000 – 2001: University of Wisconsin–Stout. Asistente Graduado de la cátedra de Microbiología del Departamento de Biología. Universidad de Wisconsin -Stout. USA.
8. 1999–2001. AC Humko, Boyceville WI, USA. Análisis de productos deshidratados en el laboratorio de Aseguramiento de Calidad.
9. 2008. Visita de asesoría a Empresa ALMISA, La Asunción, Paraguay

10. 2008. Visita 15 días al Centre de Coopération Internationale en Recherche Agronomique pour le Développement CIRAD, Montpellier, Francia
11. 2008. Pasantía de laboratorio de Calidad de Raíces Tropicales del Centro Internacional de Agricultura Tropical CIAT, Cali Colombia. Determinación de Cianuro en harinas y almidones de yuca y casabe.
12. 2009. Visita 15 días al Centre de Coopération Internationale en Recherche Agronomique pour le Développement CIRAD, Montpellier, Francia.
13. 2010. Pasantía dos meses al Centre de Coopération Internationale en Recherche Agronomique pour le Développement CIRAD, Montpellier, Francia. Dr. Max Reynes
14. 2010. Pasantía 15 días al Institut de Recherche Agronomique (INRA) Angers-Nantes. Dra Agnes Sabaté. Análisis supramolecular de almidones de ñames y musáceas.

I. IDIOMAS:

Institución: Instituto Venezolano Británico
Año: 1.980
Curso: inglés básico

Institución: English Language Institute. University of Wisconsin Stout (USA)
Año: 1.998
Curso: inglés Avanzado (600 Level)

K. INVESTIGADORES INTERNACIONALES Y NACIONALES ASESORADOS.

1. Carmelo Melito. Instituto de Biología Experimental. IBE Post-Grado de Biología Celular. Pasantía de un semestre. 1.994.
2. Stalín Santa Cruz. Escuela Politécnica Nacional, Quito-Ecuador Pasantía de 4 semanas, Noviembre de 1.995.
3. Gabriela Barrera. 2006. Universidad de Córdoba, Argentina Pasantía de 1 mes, Julio 2006.
4. Industria Almisa. Capiáta, Paraguay. Mayo 2008.

L. ARBITRO DE PUBLICACIONES CIENTÍFICAS (1.992-presente)

1. Acta Científica Venezolana.
2. Agronomía Tropical
3. Archivos Latinoamericano de Nutrición
4. Avances en Química. Revista de la Facultad de Ciencias de la Universidad de los Andes
5. British Journal of Nutrition
6. Consejo de Desarrollo Científico y Humanístico de la Universidad Central de Venezuela

7. Journal of Food Engineering
8. INTERCIENCIA
9. Journal of the Science of Food and Agriculture.
10. Journal of Food Medical
11. Journal of Agricultural and Food Chemistry
12. Journal of Food Quality
13. LWT- Food Science and Technology
14. Revista Científica UDO-Agrícola
15. Revista de la Facultad de Agronomía de la Universidad Central de Venezuela.
16. Revista Facultad Nacional de Agronomía, Medellín
17. Starch/Stärke

**M. ARBITRO DE PROYECTOS DE INVESTIGACION Y PROGRAMAS DE BECAS
(1.990 - 2010)**

Universidad Central de Venezuela.
Universidad Metropolitana.
Universidad Simón Bolívar
CONICIT. FONACIT
Asociación Civil Orinoquia
Programa ALBAN
Programa PPI, ONCTI- Ministerio de Ciencia y Tecnología
Consejo de Desarrollo Científico y Humanístico (CDCH), Universidad Central de Venezuela
Universidad del Valle, Cali Colombia

N. AUDITORA DE PROGRAMAS DE POSTGRADO (2004 – 2010)

Consejo Nacional de Universidades .CNU-CCNPG Evaluadora programa de Maestría en Ciencia de los Alimentos de la Universidad Simón Bolívar. 2004.
Consejo Nacional de Universidades .CNU-CCNPG Evaluadora programa de Especialidad Técnica en Tecnología de Alimentos de la Universidad Experimental del Táchira. 2006
Consejo Nacional de Universidades .CNU-CCNPG Evaluadora programa de Especialización Técnica en Ciencia de los Alimentos de la Universidad de Oriente. 2009.

O. COMITE UNIVERSITARIOS.

Consejera Suplente del Consejo de la Facultad de Ciencias, Universidad Central de Venezuela 1994-96

Consejera Suplente del Consejo de la Escuela de Biología de la Facultad de Ciencias, Universidad Central de Venezuela. 1992-94.

Coordinadora del Programa Interfacultades en Ciencia y Tecnología de Alimentos de la Facultad de Ciencias. Universidad Central de Venezuela. 2002-2007.

P. TUTORA DE PLAN DE FORMACIÓN DE PROFESOR INSTRUCTOR

1. Prof. Vicente Gómez. Categoría de Asistente. Noviembre de 1.996
2. Prof. Zurima González. Categoría de Asistente. Junio de 1.997.
3. Prof. Unai Emaldi. Categoría de Asistente. Abril de 1999.
4. Prof. María E. Matos. Categoría de Asistente. Julio 2001.

Q. COORDINACIÓN DE CONCURSOS DE OPOSICIÓN Y TRABAJOS DE ASCENSOS

1. Prof. Zurima González. Instructor Junio de 1994
2. Prof. María E. Matos. Instructor. Febrero de 1997.
3. Prof. Nancy Arcilas Categoría Agregado. Octubre 2002.
4. Prof. Myrna Medina Agregado. 2010

R. COORDINACION DE PROYECTOS.

1	Proyecto N° 03.00.1854.87 FINALIZADO	Etapas	Sufragado
	Título: Estudio de las características y propiedades funcionales de tres cultivares de amaranto granífero (<i>Amaranthus Sp.</i>) cultivados experimentalmente en Venezuela	I	CDCH.
	Informes aprobados:	Informe final el 18-02-92.	
	Productos:	Ascensos a la categoría de Agregado	1
		Tesis: Pregrado	8
		Tesis: Postgrado	1

2	Proyecto N° 03-02-3587-95 FINALIZADO	Etapas	Sufragado
	Título: Ayuda al desarrollo institucional Tipo A. Laboratorio Análisis de Alimentos	I	CDCH.
	Informes aprobados:	Informe final el 25-03-04.	
	Productos:	Inversion en el laboratorio de Análisis de Alimentos	
3	Proyecto N° 03.10.2525.92-94-96 FINALIZADO	Etapas	Sufragado
	Título: Estudio de las características químicas y propiedades funcionales de almidones extraídos de cereales, tubérculos y leguminosas	III	CDCH.
	Informes aprobados:	I Etapa el 02-11-93 II etapa el 16-07-96 III etapa el 24-05-01	
	Productos:	Ascensos a la categoría de Agregado	1
		Tesis: Pregrado	2
4	Proyecto N° SI.2501 FINALIZADO	Etapas	Sufragado
	Título: Estudio de las características químicas y propiedades funcionales de almidones extraídos de cereales, tubérculos y leguminosas	I	CONICIT
	Informes aprobados:	Informe final el 02-09-96	
	Productos:	Tesis: Postgrado (Maestría)	6
5	Proyecto N° 03.32.3873.97-00-04 FINALIZADO	Etapas	Sufragado
	Título: Aprovechamiento integral de especies de ocumo: <i>Xantosoma sagittifolium</i> y <i>Colocasia esculenta</i> para la formulación de alimentos	III	CDCH.
	Informes aprobados:	I Etapa el 22-02-2000 II etapa el 26-07-2004 III etapa el 12-02-2008.	
	Productos:	Ascensos a la categoría de Titular	1
		Ascensos a la categoría de Agregado	1
		Ascensos a la categoría de Asistente	3
		Tesis: Pregrado	6
		Tesis : Postgrado Maestría	5
		Tesis: Postgrado Doctorado	1

6	Proyecto Cooperación Internacional /CN Pq XI.8 1998-2000 Coordinadora Dra.Jenny Ruale: Ecuador.Coordinador Venezuela Dr. Juscelino Tovar FINALIZADO	Etapas	Sufragado
	Título: Obtención y caracterización de carbohidratos para aplicación en alimentos de regímenes especiales. (Co-Investigadora por Venezuela).	III	CYTED
	Informes aprobados: Entregados por la Coordinadora.		
	Productos: Memorias de Seminarios, Conferencia y Manual sobre Almidones.		
7	Proyecto Cooperación Internacional./CN Pq XI.18 2002-2005. Coordinador Dr Franco Lojolo. Brasil (Coordinador Venezuela Dr. Juscelino Tovar. FINALIZADO	Etapas	Sufragado
	Título: Composición, Estructura, Propiedades Biológicas de Carbohidratos y su Utilización en Alimentos. (Co-Investigadora por Venezuela).	III	CYTED
	Informes aprobados: Todos fueron entregados por el Coordinador.		
	Productos: Libro : Carbohidratos en Alimentos Regionales		
8	Proyecto N° S1-2002000378 FINALIZADO	Etapas	Sufragado
	Título: Estudio del perfil de calidad y de las características físicas y químicas en almendras de cacao fino aromático (<i>Theobroma Cacao L.</i>) de la región de Chuao según la época de mayor cosecha y comercialización.	III	FONACIT
	Informes aprobados: I Etapa el 19-12- 2006 II Etapa el 10-07-2008 III Entregado Nov. 2009		
	Productos: Tesis de Maestría		1
	Tesis: Postgrado Doctorado		2
9	Proyecto N° 01.5994.2005-2008/2 Coordinadora: Dr. Damelys García FAGRO-UCV. Representante por el ICTA Elevina Pérez FINALIZADO	Etapas	Sufragado
	Título: Caracterización postcosecha de dos morfotipos comerciales de apio criollo <i>Arraccacia xanthorriza</i> Bancorft y aplicación de la tecnología de IV gama.	I	CDCH
	Informes aprobados: I Etapa el 16-02-2009		
	Productos: Tesis: Postgrado Doctorado		1

10	Proyecto N° PI 03-00-5756-2004 FINALIZADO	Etapas	Sufragado
	Título: Diferenciación, caracterización y composición lipídica de la manteca extraída del cacao en dos de los procesos poscosecha	I	CDCH
	Informes aprobados:	I Etapa el 12.02.2008	
	Productos:	Ascenso a la categoría de Asistente Tesis: Postgrado Doctorado	1 1
11	Proyecto N° S1-2000001311 Coordinadora: Dra. Mercedes Mosqueda ICTA FINALIZADO	Etapas	Sufragado
	Título: Selección de las variedades de arroz cultivadas en el país más idóneas para la preparación de diversos productos.	III	FONACIT
	Informes aprobados:	I Etapa el 2008 II Etapa el 2009 III Etapa el 2009	
	Productos:	Tesis de Maestría Tesis: Postgrado Doctorado	4 2
12	Proyecto Cooperación Internacional /106p10301. 2006-2009 Coordinador Dr. Alberto Leór Argentina. Coordinadora Venezuela Dra. Elevina Pérez FINALIZADO	Etapas	Sufragado
	Título: Obtención de productos de panificación para necesidades específica	III	CYTED
	Informes aprobados:	Entregados por el Coordinador.	
	Productos:	2 Pasantías Argentina y México Libros : 1.- De tales harinas, tales panes 2.- Alternativas tecnológicas para la elaboración y la conservación de productos panificados	
13	Proyecto N° 2000000199 Coordinador: Dr. Manuel Dagertp- ULA Representante por el ICTA Elevina Pérez FINALIZADO	Etapas	Sufragado
	Título: Estudio y Manejo de los Factores Condicionantes de la Calidad Chocolatera de los Cacao Criollos Venezolanos. Sub-Proyecto 2.	III	FONACIT
	Informes aprobados:	Todos fueron entregados por el Coordinador	
	Productos:	Tesis: Postgrado Doctorado	1

14	Proyecto N° G-2002000495 Coordinador: Dr. Álvaro Montaldo FAGRO-UCV. Representante por el ICTA Elevina Pérez . En ejecución	Etapas	Sufragado
	Título: Banco de germoplasma de yuca, caracterización morfo bioquímica y evaluación agronómica y culinaria.	III	FONACIT
	Informes aprobados:	I Etapa el 2007 II Etapa el 2008 III Entregado 2009	
	Productos:	Tesis de pregrado Tesis de Maestría Tesis: Postgrado Doctorado	2 1 1
15	Proyecto N° 2007002000. Programa Cooperativo de Postgrado FONACIT- PCP. Francia -Venezuela Coordinador Francia: Dr. Max Reynex CIRAD-Montpellier Coordinadora por Venezuela Elevina Pérez ICTA-UCV. http://www.pcp-pays-andins.com/fr/detailprogramme.asp?hidProg=42 FINALIZADO	Etapas	Sufragado
	Título: Aprovechamiento Integral de Raíces, Tubérculos y Musáceas Comestibles Cultivadas en Venezuela.	III	FONACIT
	Informes aprobados:	Aprobada I Etapa 2008 Aprobada II Etapa 2009 Aprobada III Etapa 2010 Etapa IV En ejecución	6
	Productos:	Tesis: Postgrado Doctorado	
16	Proyecto N° 00701146. IDEA-ICTA Coordinador IDEA: Dra. Antonieta Manhoud Coordinadora ICTA-UCV Dra. Elevina Pérez en ejecución	Etapas	Sufragado
	Título: Desarrollo de Tecnologías para la producción de alimentos y productos especiales dirigidos al tratamiento de errores innatos del metabolismo. I. Desarrollo de tecnología para la producción de alimentos y formulas especiales libres de fenilalanina, para el tratamiento de pacientes con diagnóstico de fenilcetonuria.	III	Misión Ciencia
	Informes aprobados:	I Etapa, 2008 Etapa II en curso	
	Productos:	Tesis: Postgrado Doctorado Tesis: Postgrado Maestría Tesis: Postgrado Pregrado	1 5 2

17	Proyecto N°S /N. IBEROAMERICA_2008. Previos a alfa. Universidad de Granada Coordinador Dr. Antonio Martínez Ferez España. EN EJECUCION	Etapas	Sufragado
	Título: Optimización de técnicas para el desarrollo de emulsiones dobles estabilizadas co polímeros naturales y sintéticos: Aplicación potencial y funcionalidad	II	Universidad de Granada
	Informes aprobados: Entregado por el Coordinador		
	Productos: Pasantia		1
18	Proyecto N° PG 037/2010. Consejo de Desarrollo Científico y Humanísticos (CDCH) de la Universidad Central de Venezuela EN EJECUCION	Etapas	Sufragado
	Título: Evaluación de la composición proximal, propiedades funcionales y nutricionales de bananos del género <i>Musa</i> spp para su aprovechamiento industrial. I Elaboración de harinas y almidones para formulación de productos.	II	CDCH
	Informes aprobados:		
	Productos:		

Caracas, Octubre 2012

