

Datos Personales

1. Nombres y Apellidos:

Zurima Mercedes González Parada

2. Lugar de Nacimiento:

Caracas

3. Nacionalidad:

Venezolana

4. Cédula de Identidad:

5.967.165

5. Institución donde Labora:

Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos (ICTA), Facultad de Ciencias, Universidad Central de Venezuela

6. Dirección de Oficina:

Calle Suapure, frente al Ramal 2, Lomas de Bello Monte, Apdo. 47.097, Caracas 1041-A, Venezuela. **Teléfonos:** 0212-7534403 y 0212-7535684. **Fax:** 0212-7533871

7. E-mails:

zurimag@yahoo.com, zurima.gonzalez@ciens.ucv.ve, zurimag@gmail.com

M. Sc. Zurima M. González P.
Octubre 07, 2012

Estudios Realizados

1. Nivel Universitario

1.1. Postgrado

Institución: Universidad Central de Venezuela

Año de Graduación: 1993

Título Recibido: Magíster Scientiarum en Ciencias, Mención Ciencia y Tecnología de Alimentos

1.2. Pregrado

Institución: Universidad Central de Venezuela

Año de Graduación: 1989

Título Recibido: Licenciado en Biología

2. Secundaria

Institución: Colegio Nuestra Señora de Fátima

Año de Graduación: 1979

Título Recibido: Bachiller en Ciencias

Cursos y Talleres Realizados

Visión Actual de la Industria Cárnica en Venezuela: Producción Primaria, Manufactura, Problemáticas y Tendencias Futuras. VIII Jornadas de Investigación y Extensión del Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Facultad de Ciencias, Universidad Central de Venezuela, Caracas, Venezuela, **18-05-2012**.

Situación Actual de la Industria de Quesos en Venezuela: Materia Prima, Calidad e Inocuidad y Perspectivas, VIII Jornadas de Investigación y Extensión del Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Facultad de Ciencias, Universidad Central de Venezuela, Caracas, Venezuela, **17-05-2012**.

Demandas que Plantea la LSCEES a los Docentes de la Facultad de Ciencias, Curso de Inducción de Servicio Comunitario Ciencias. Comisión de Servicio Comunitario, Facultad de Ciencias, Universidad Central de Venezuela, Caracas, Venezuela, **septiembre 2007**.

Gerencia del Servicio y Atención al Cliente. Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Facultad de Ciencias, Universidad Central de Venezuela, Caracas, Venezuela, **10-03-06**.

La Revisión Curricular ante los Desafíos de la Educación Superior a Comienzos del Siglo XXI. Comisión Central de Currículo, Vicerrectorado Académico, Universidad Central de Venezuela, Caracas, Venezuela, **11-03-05**.

Utilización del Enfoque de Competencia para la Planificación Educativa. Escuela de Biología, Facultad de Ciencias y Vicerrectorado Académico, Universidad Central de Venezuela, Caracas, Venezuela, 16 horas, **30-06 y 01-07-04**.

Gestión Estratégica de Calidad. Escuela de Biología, Facultad de Ciencias y Vicerrectorado Académico, Universidad Central de Venezuela, Caracas, Venezuela, 16 horas, **20 y 21-01-04**.

Análisis Sensorial Aplicado al Control de Calidad. Universidad Iberoamericana, Ciudad de México, México, 18 horas, **25 al 27-10-99**.

Desarrollo de Nuevos Productos: Alimentos Funcionales. Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Facultad de Ciencias, Universidad Central de Venezuela, Caracas, Venezuela, **25-04-99**.

Auditoría y Aseguramiento de la Calidad en Alimentos. Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Facultad de Ciencias, Universidad Central de Venezuela, Caracas, Venezuela, **24-04-99**.

Biodisponibilidad y Fermentabilidad de los Carbohidratos Dietarios. Instituto de Biología Experimental, Facultad de Ciencias, Universidad Central de Venezuela, Caracas, Venezuela, 20 horas, **25 al 28-11-98**.

Desarrollo de Nuevos Productos en la Industria de Alimentos. Fundación de Investigación y Desarrollo de la Universidad Simón Bolívar y Universidad Simón Bolívar, Caracas, Venezuela, 30 horas, **15 al 19-06-98**.

El Uso de Planes Genéricos de HACCP en la Industria de Alimentos y su Integración a los Programas de Aseguramiento de la Calidad. Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Facultad de Ciencias, Universidad Central de Venezuela, Caracas, Venezuela, **25-03-96**.

Desarrollo de Nuevos Productos. Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Facultad de Ciencias, Universidad Central de Venezuela, Caracas, Venezuela, **24-03-96**.

Cromatografía Líquida de Alta Eficiencia. Waters Corporation y Laboratorios CienVar S.A., Caracas, Venezuela, 20 horas, **25 al 28-04-95**.

Nutrición y Diarrea. Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Tecnológicas, Red Iberoamericana de Alimentos para Regímenes Especiales y Programa Iberoamericano de Ciencia y Tecnología para el Desarrollo, Caracas, Venezuela, 8 horas, **16 y 17-06-94**.

Investigación y Detección de Microorganismos de Reciente Importancia en Alimentos. Capítulo Metropolitano Sociedad Venezolana de Microbiología, Instituto de Medicina Tropical, Facultad de Medicina e Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Facultad de Ciencias, Universidad Central de Venezuela, Caracas, Venezuela, **26-02-94**.

Desarrollo de Nuevos Productos Alimenticios. Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Facultad de Ciencias, Universidad Central de Venezuela, Caracas, Venezuela, 45 horas, **julio 1993**.

Estadística Aplicada y Fundamentos de Diseño en Ciencia y Tecnología de Alimentos. Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Facultad de Ciencias, Universidad Central de Venezuela, Caracas, Venezuela, 60 horas, **marzo a julio 1993**.

Tecnología de Almidones Nativos y Modificados. Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Facultad de Ciencias, Universidad Central de Venezuela, Caracas, Venezuela, 45 horas, **mayo 1993**.

Evaluación Sensorial en la Industria de Alimentos. SAVEM S.R.L., Caracas, Venezuela, 26 horas, **24 al 26-06-92**.

Tecnología de Productos Marinos en Conserva. Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Facultad de Ciencias, Universidad Central de Venezuela y Escuela de Ciencias Aplicadas al Mar, Núcleo de Nueva Esparta, Universidad de Oriente, Boca de Río, Edo. Nueva Esparta, Venezuela **12 al 16-11-90**.

Primer Curso Nacional sobre Inspección y Control de Calidad de Pescado y Productos Pesqueros. Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Facultad de Ciencias, Universidad Central de Venezuela, Caracas, Venezuela, **febrero 1990**.

Uso de Radiación Ionizante para Reducir Pérdidas Postcosecha. Instituto Venezolano de Investigaciones Científicas, Altos de Pipe, Edo. Miranda, 60 horas, **07 al 18-05-90**.

Implantación de un Sistema de Control de Calidad. Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Facultad de Ciencias, Universidad Central de Venezuela y Comisión Venezolana de Normas Industriales, Ministerio de Fomento, Caracas, Venezuela, 20 horas, **junio 1986**.

Técnicas Racionales de Estudio. Centro Latinoamericano de Capacitación Intelectual, Ateneo de Caracas, Caracas, Venezuela, **septiembre 1974**.

Cargos Desempeñados

Jefa de la Sección de Tecnología de Productos Vegetales, Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Facultad de Ciencias, Universidad Central de Venezuela, **desde 04-09-2006 al presente.**

Jefa del Departamento de Tecnología de Alimentos, Escuela de Biología, Facultad de Ciencias, Universidad Central de Venezuela, **desde el 01-08-00 al hasta el 08-12-03.**

Profesor Investigador por Concurso de Oposición a Dedicación Exclusiva en la Categoría de Asistente, Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Facultad de Ciencias, Universidad Central de Venezuela, **desde el 14-07-97 al presente.**

Profesor Investigador por Concurso de Oposición a Dedicación Exclusiva en la Categoría de Instructor, Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Facultad de Ciencias, Universidad Central de Venezuela, **desde el 01-06-94 al 14-07-97.**

Investigador Novel, Nivel I, Sección de Productos Vegetales, Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Facultad de Ciencias, Universidad Central de Venezuela, **desde el 16-01-92 al 01-06-94.**

Representante por el Departamento de Tecnología de Alimentos ante la Unidad Docente de Práctica Profesional (UDPP) de la Escuela de Biología, Facultad de Ciencias, Universidad Central de Venezuela, **desde el 04-09-09 hasta el presente.**

Representante por el Departamento de Tecnología de Alimentos ante la Comisión Curricular de la Escuela de Biología, Facultad de Ciencias, Universidad Central de Venezuela, **desde junio 2000 hasta junio 2007.**

Representante por el Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos ante la Subcomisión de Mitigación de Riesgos ante Desastres Socio-Naturales, Facultad de Ciencias, Universidad Central de Venezuela, **desde el 08-05-06 al presente.**

Representante suplente del Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos ante la Comisión de Extensión de la Facultad de Ciencias, Universidad Central de Venezuela, **desde el 06-02-2012 al presente.**

Representante principal del Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos ante la Comisión de Extensión de la Facultad de Ciencias, Universidad Central de Venezuela, **desde el 06-01-09 al 06-02-2012.**

Representante Profesoral ante el Consejo de la Escuela de Biología, Facultad de Ciencias, Universidad Central de Venezuela, **desde junio 2006 hasta junio 2008.**

Pasante Integral, Grandes Molinos de Venezuela, C.A., **desde junio a agosto 1987.**

Preparador de la asignatura Evaluación Sensorial de Alimentos, Curso Interfacultades de Postgrado en Ciencia y Tecnología de Alimentos, Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Facultad de Ciencias, Universidad Central de Venezuela, **desde octubre 1990 a marzo 1991.**

Preparador I de la asignatura Análisis de Alimentos, Departamento de Tecnología de Alimentos, Escuela de Biología, Facultad de Ciencias, Universidad Central de Venezuela, **primer y segundo semestres de los años académicos 1986-1987.**

Estudios, Trabajos de Investigación

y Pasantías Financiados

1. Estudios

Estudio Financiado: Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos

Organismo Financiador: Fundación "Gran Mariscal de Ayacucho"

Número de Becario: 43.528

Contrato de Beca: NA-90-0058

Vigencia: 01-03-90 al 01-07-92

Estado: finalizado

2. Trabajos de Investigación

2.1. Tipo de Proyecto: Grupo

Título del Proyecto: El Empaque del Lomo de Atún Aleta Azul (*Thunnus* sp.) como Alternativa para Aumentar el Tiempo de Vida en el Almacenamiento Congelado

Coordinadora: M. Barrero

Participantes del ICTA: M. Medina, Z. González, R. Martínez

Organismo Financiador: Consejo de Desarrollo Científico y Humanístico de la Universidad Central de Venezuela

Número de Proyecto y/o Contrato: PG-03-6503-2006

Vigencia: 2007 hasta el presente

Estado del Proyecto: en ejecución la segunda etapa

2.2. Tipo de Proyecto: Grupo

Título del Proyecto: Determinación del Ácido Fítico en Cereales y Granos de Mayor Consumo en Venezuela con la Técnica de HPLC

Coordinadora: R. Amaro

Participante del ICTA: Z. González

Organismo Financiador: Consejo de Desarrollo Científico y Humanístico de la Universidad Central de Venezuela

Número de Proyecto y/o Contrato: N° 03-12-5132-03

Vigencia: 2005-2010

Estado del Proyecto: finalizado

2.3. Tipo de Proyecto: Fortalecimiento

Título del Proyecto: Fortalecimiento del Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Facultad de Ciencias, Universidad Central de Venezuela

Coordinador: U. Emaldi

Participantes del ICTA: M. S. Tapia, M. B. de Mosqueda, E. Pérez, Z. González, M. E. Matos, M. Medina, M. Kodaira y J. Valls.

Organismo Financiador: Fondo Nacional de Ciencia, Tecnología e Innovación

Número de Proyecto y/o Contrato: N° F-2005000198

Vigencia: 2005-2006

Estado del Proyecto: finalizado

2.4. Tipo de Proyecto: Programa de Agendas, Agenda Arroz

Título del Proyecto: Selección de las Variedades de Arroz Cultivadas en el País más Idóneas para la Preparación de Diversos Productos

Coordinadora: M. B. de Mosqueda

Participantes del ICTA: E. Pérez, Z. González y M. E. Matos

Organismo Financiador: Fondo Nacional de Ciencia, Tecnología e Innovación

Número de Proyecto y/o Contrato: N° 2000001311

Vigencia: 2003-2006

Estado del Proyecto: finalizado

2.5. Tipo de Proyecto: Proyecto Individual

Título del Proyecto: Evaluación de la Calidad Funcional y Sensorial de 4 Variedades de Arroz (*Oryza sativa* L.) Cultivadas en el Edo. Portuguesa

Coordinadora: Z. González

Organismo Financiador: Consejo de Desarrollo Científico y Humanístico de la Universidad Central de Venezuela

Número de Proyecto y/o Contrato: Contrato N° PI 034/2002

Vigencia: 2002-2008

Estado del Proyecto: finalizado

2.6 Tipo de Proyecto: Trabajo de Grado de Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos

Título del Trabajo: Efecto del Pretratamiento con Aditivos sobre la Calidad de Harinas Precocidas de Maíz (*Zea mays* L.)

Organismos Financiadores: Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Tecnológicas y Consejo de Desarrollo Científico y Humanístico de la Universidad Central de Venezuela

Número de Proyecto y/o Contrato: Contrato N° 150888 y Proyecto N° 03-042-91del Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Tecnológicas y el Consejo de Desarrollo Científico y Humanístico, respectivamente

Vigencia: Junio 1991-Junio 1993

Estado del Proyecto: finalizado

3. Pasantías

Estudio Financiado: Pasantía sobre Evaluación Sensorial de Alimentos

Organismo Financiador: Instituto Italo Americano con fondos del Ministerio de Asuntos Exteriores de Italia-Dirección General para la Cooperación al Desarrollo

Programa: Red Regional Andina de Fortalecimiento de Instituciones que operan en el sector de la Ciencia y Tecnología de Alimentos

Lugar: Dipartimento di Scienze e Tecnologie Alimentari e Microbiologiche, Università degli Studi di Milano, Italia

Vigencia: 01-05-10 al 02-06-10

Estado: finalizado

Asistencia a Congresos y Eventos Científicos

1. Con trabajos y/o ponencias presentados por el autor señalado con asterisco (*)

1.1. Eventos nacionales

González, Z.*. 2012. Umami: Algo más que un vocablo japonés. VIII Jornadas de Investigación y Extensión del Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Facultad de Ciencias, Universidad Central de Venezuela, Caracas, Venezuela, **16 al 18-05-2012**.

Pérez, C.*, González, Z. y Ávila, M. 2012. Efecto de las condiciones de almacenamiento sobre la calidad molinera, color y calidad culinaria de dos cultivares de arroz procedentes del estado Yaracuy. Jornadas de Investigación y Extensión, Facultad de Ciencias, Universidad Central de Venezuela, Caracas, Venezuela, **07 al 18-05-2012**.

Rojas, R.*, González, Z. y Ávila, M. 2012. Evaluación de parámetros físicos y químicos, calidad molinera y calidad culinaria dos cultivares de arroz (D-Primera y CT15705) procedentes del estado Yaracuy. Jornadas de Investigación y Extensión, Facultad de Ciencias, Universidad Central de Venezuela, Caracas, Venezuela, **07 al 18-05-2012**.

Caripá, D.*, Amaro, R., Escalona, A. y **González, Z.** 2009. Efecto del contenido de metales en los cereales infantiles sobre la recuperación del ácido fítico por el método HPLC-RI. IX Congreso Venezolano de Química, Sociedad Venezolana de Química, Universidad de Oriente, Núcleo de Sucre, Cumaná, Venezuela, **01 al 05-06-2009**.

Amaro, R.*, Hernández, L., **González, Z.** y Escalona, A. 2007. Evaluación de las diferentes etapas en el pre-tratamiento y análisis de ácido fítico en trigo por HPLC-RI. VIII Congreso Venezolano de Química, Sociedad Venezolana de Química, Facultad de Ciencias, Universidad Central de Venezuela, Caracas, Venezuela, **24 al 28-06-2007**.

González, Z.*, Sánchez, J., Matos, M. E., Pérez, E. y Mosqueda, M. B. de. 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 y IV Congreso Venezolano de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Facultad de Ciencias, Universidad Central de Venezuela, Isla de Margarita, Edo. Nueva Esparta, Venezuela, **16 al 18-05-07**.

Hernández, J.*, Salazar, C., Petralanda, I., Delgado, L., Ferreira, C., Salazar, M., Pereyra, E., Matos, M. E., **González, Z.**, Vera, B. y Salas, V. 2006. Gestión estratégica de calidad en la Escuela de Biología, Facultad de Ciencias U.C.V.: 2) Análisis de las áreas problemáticas de la dimensión: El estudiante. Primer Encuentro de Reflexión sobre Docencia Universitaria en la UCV, Vicerrectorado Académico, Universidad Central de Venezuela, Caracas, Venezuela, **23 al 26-05-2006**.

Pereyra, E.*, Salazar, C., Ferreira, C., **González, Z.**, Salas, V., Hernández, J., Petralanda, I., Delgado, L., Salazar, M., Matos, M. E. y Vera, B. 2006. Las competencias del Licenciado en Biología de la Universidad Central de Venezuela: Un escenario importante de aprendizaje. Primer Encuentro de Reflexión sobre Docencia Universitaria en la UCV, Vicerrectorado Académico, Universidad Central de Venezuela, Caracas, Venezuela, **23 al 26-05-2006**.

Petralanda, I.*, Ferreira, C., Salazar, C., Salazar, M., Delgado, L., **González, Z.**, Matos, M.E., Vera, B., Salas, V., Hernández, J. y Pereyra, E. 2006. Transversalización de la ética en la educación científica y tecnológica de la Facultad de Ciencias, UCV. III: Recursos instruccionales. Primer Encuentro de Reflexión sobre Docencia Universitaria en la UCV, Vicerrectorado Académico, Universidad Central de Venezuela, Caracas, Venezuela, **23 al 26-05-2006**.

Petralanda, I.*, Salazar, C., Ferreira, C., Pereyra, E., Delgado, L., **González, Z.**, Hernández, J., Matos, M. E., Salazar, M., Vera, B., Salas, V. y Winkler, M. 2006. Transversalización de la ética en la educación científica y tecnológica de la Facultad de Ciencias, UCV. II: Perspectiva axiológica y estilos de aprendizaje de los docentes y estudiantes. Primer Encuentro de Reflexión sobre Docencia Universitaria en la UCV, Vicerrectorado Académico, Universidad Central de Venezuela, Caracas, Venezuela, **23 al 26-05-2006**.

Salazar, C.*, Hernández, J., Petralanda, I., Delgado, L., Ferreira, C., Salazar, M., Pereyra, E., Matos, M. E., **González, Z.**, Vera, B. y Salas, V. 2006. Gestión estratégica de calidad en la Escuela de Biología, Facultad de Ciencias U.C.V.: 1) Áreas problemáticas. Primer Encuentro de Reflexión sobre Docencia Universitaria en la UCV, Vicerrectorado Académico, Universidad Central de Venezuela, Caracas, Venezuela, **23 al 26-05-2006**.

Emaldi, U.*, **González, Z.** y Martínez, R. 2005. Actividades de extensión del ICTA-UCV. I: Historia y perspectivas. II Jornadas de Extensión UCV, Dirección de Extensión Universitaria, Universidad Central de Venezuela, Caracas, Venezuela, **29-11 al 02-12-05**.

Tapia, M. S., **González, Z., Martínez, R.***, Rojas, B., Brito, I. y Orozco, I. 2005. Actividades de extensión del ICTA-UCV. II: ICTA-UCV como laboratorio de referencia. Un ejemplo. II Jornadas de Extensión UCV, Dirección de Extensión Universitaria, Universidad Central de Venezuela, Caracas, Venezuela, **29-11 al 02-12-05**.

Petralanda, I.*, Salazar, C., Ferreira, C., Pereyra, E., Delgado, L., **González, Z.**, Hernández, J., Matos, M. E., Salazar, M. y Winkler, M. 2004. Bioética en la educación científica y tecnológica en la Facultad de Ciencias, UCV. II. Transversalización de la ética en el pensum de la Escuela de Biología. Jornadas de Investigación de la Facultad de Ingeniería, Universidad Central de Venezuela, Caracas, Venezuela, **29-11 al 03-12-04**.

González, Z.* 2003. Almidón: Aspectos generales y funcionalidad. II Congreso Latinoamericano de Estudiantes de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Maracay, Edo. Aragua, Venezuela, **16 al 20-11-03**.

González, Z.* 2002. Almidón: Composición y usos. Conmemoración del XXVI aniversario de la creación del Núcleo Canoabo (08-10-1976) y del CCXXXI aniversario del natalicio de Don Simón Rodríguez (28-10-1771), Universidad Nacional Experimental "Simón Rodríguez", Núcleo Canoabo, Edo. Carabobo, Venezuela, **26-11-02**.

González, D.*, **González, Z.** y Pérez, E. 2002. Evaluación de harinas de ñame (*Dioscorea alata* L.) modificadas por irradiación microondas. II Congreso Panamericano de Calidad Sanitaria de los Alimentos y III Congreso Venezolano de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Facultad de Ciencias, Universidad Central de Venezuela, Caracas, Venezuela, **29-06 al 03-07-02**.

González, Z.* y Pérez, E. 2002. Efecto del calentamiento con microondas sobre las características físicas, químicas, fisicoquímicas y las propiedades funcionales de almidón de maíz (*Zea mays* L.). II Congreso Panamericano de Calidad Sanitaria de los Alimentos y III Congreso Venezolano de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Facultad de Ciencias, Universidad Central de Venezuela, Caracas, Venezuela, **29-06 al 03- 07-02**.

Semprún, C.*, **González, Z.** y Pérez, E. 2002. Evaluación de harinas de batata (*Ipomoea batatas* L. Lam) modificadas por irradiación microondas. II Congreso Panamericano de Calidad Sanitaria de los Alimentos y III Congreso Venezolano de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Facultad de Ciencias, Universidad Central de Venezuela, Caracas, Venezuela, **29-06 al 03-07-02**.

González, Z.* 2000. El sexto sentido en los alimentos. Congreso 50° Aniversario de la Escuela de Nutrición y Dietética y VII Congreso Científico Nacional de Estudiantes de Nutrición y Dietética, Facultad de Medicina, Universidad Central de Venezuela, Caracas, Venezuela, **02 al 05-10-00**.

González, Z.* y 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 "Asher Ludin", Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Facultad de Ciencias, Universidad Central de Venezuela, Caracas, Venezuela, **24 al 28-03-99**.

Leal, E.*, Martín, M. y **González, Z.** 1999. Estudio de almidones nativos y almidones modificados mediante la resonancia magnética nuclear. IV Congreso Venezolano de Química, Sociedad Venezolana de Química, Mérida, Edo. Mérida, Venezuela, **07 al 11-02-99**.

González, Z.* 1998. Evaluación sensorial. Módulo II: Aspectos químicos y bioquímicos relacionados con la calidad de los alimentos. III Curso Internacional de Aspectos Normativos y Metodológicos del Registro y Control de los Alimentos, Instituto Nacional de Higiene "Rafael Rangel", Ministerio de Sanidad y Asistencia Social, Caracas, Venezuela, **10-11-98**.

González, Z.* 1998. Estudio de las características químicas y propiedades funcionales de almidones extraídos de cereales, tubérculos y leguminosas: Un proyecto con muchas facetas. IV Jornadas de Investigación del Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Facultad de Ciencias, Universidad Central de Venezuela, Caracas, Venezuela, **05-05-98**.

González, Z.* 1997. Conferencia sobre panificación en las Jornadas Agronómicas: Alternativas agrotecnológicas adecuadas al sistema de riego de Cariaco, Proyecto: La UCV Toma a Cariaco, Cariaco, Edo. Sucre, Venezuela, **28 al 30-11-97**.

González, Z.* y Pérez, E. 1996. Propiedades funcionales de almidón de trigo (*Triticum aestivum* L.) modificado por irradiación microondas. XLVI Convención Anual de la Asociación Venezolana para el Avance de la Ciencia, Barquisimeto, Edo. Lara, Venezuela, **17 al 22-11-96**.

Silva, S.*, Pérez, E., Tovar, J. y **González, Z.** 1996. Efecto de la metodología de extracción sobre las características fisicoquímicas del almidón de plátano verde. XLVI Convención Anual de la Asociación Venezolana para el Avance de la Ciencia, Barquisimeto, Edo. Lara, Venezuela, **17 al 22-11-96**.

González, Z.* y 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 "Nikita Czyhrinciw", Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Facultad de Ciencias, Universidad Central de Venezuela, Caracas, Venezuela, **23 al 27-03-96**.

González, Z.* 1996. Propiedades funcionales del almidón. Biodisponibilidad de almidones, Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Tecnológicas y el Proyecto de Monitoreo de Nuevas Tecnologías, Facultad de Ciencias, Universidad Central de Venezuela, Caracas, Venezuela, **08 al 11-01-96**.

González, Z.* y Pérez, E. 1995. Evaluación de las propiedades funcionales del almidón extruido de lenteja (*Lens esculenta*). XLV Convención Anual de la Asociación Venezolana para el Avance de la Ciencia, Caracas, Venezuela, **19 al 24-11-95**.

Rincón, A.M.*, Pérez, E. y **González, Z.** 1995. Microscopía de la estructura del almidón de *Amaranthus cruentus* tratado por extrusión y deshidratación con doble tambor. VI Congreso Nacional de Ciencias Farmacéuticas y IX Jornadas Científicas de la Facultad de Farmacia, Universidad Central de Venezuela, Caracas, Venezuela, **29-10 al 03-11-95**.

González, Z.* 1995. Alternativas para el aprovechamiento del sorgo en la alimentación humana. II Rueda de Negociación Tecnológica en Ganadería de Doble Propósito y II Taller de Intercambio Tecnológico en Cereales: Maíz y sorgo. Centro de Cooperación Tecnológica de las Universidades y el Sector Productivo, Confederación Nacional de Asociaciones de Productores Agropecuarios y el Fondo de Crédito Agropecuario, Guanare, Edo. Portuguesa, Venezuela, **25 al 26-05-95**.

González, Z.* 1995. Caracterización y evaluación de las propiedades funcionales de almidones de trigo y arroz modificados por métodos químicos. I. Acetilación y oxidación. II Jornadas de Investigación del Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Facultad de Ciencias, Universidad Central de Venezuela, Caracas, Venezuela, **12 al 13-01-95**.

Pérez, E.* y **González, Z.** 1994. Composición química, física y morfométrica de almidón extraído de lenteja. XLIV Convención Anual de la Asociación Nacional para el Avance de la Ciencia, Coro, Edo. Falcón, Venezuela, **13 al 18-11-94**.

Pérez, E.* y **González, Z.** 1994. Propiedades funcionales de almidón de lenteja (*Lens esculenta*). XLIV Convención Anual de la Asociación Nacional para el Avance de la Ciencia, Coro, Edo. Falcón, Venezuela, **13 al 18-11-94**.

Pérez, E.*, Lares, M. y **González, Z.** 1994. Caracterización de almidón extraído de sorgo de dos variedades (blanca y roja). XLIV Convención Anual de la Asociación Nacional para el Avance de la Ciencia, Coro, Edo. Falcón, Venezuela, **13 al 18-11-94.**

González, Z.* 1994. Evaluación de los productos formados por la hidrólisis enzimática y química de almidones de diversas fuentes vía HPLC. I Jornadas de Investigación del Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Facultad de Ciencias, Universidad Central de Venezuela, Caracas, Venezuela, **23 al 24-02-94.**

Borneo, R., Mosqueda, M. B. de. y **González, Z.*** 1993. Ultraestructura al microscopio electrónico de barrido de sémolas, farinas y pastas elaboradas con mezclas de las mismas. XLIII Convención Anual de la Asociación Venezolana para el Avance de la Ciencia, Mérida, Edo. Mérida, Venezuela, **14 al 19-11-93.**

González, Z.* y Mosqueda, M. de. 1992. Efecto del pretratamiento con aditivos en la calidad de las harinas precocidas de maíz. XLII Convención Anual de la Asociación Venezolana para el Avance de la Ciencia, Caracas, Venezuela, **15 al 20-11-92.**

González, Z.M.* y Mosqueda, M. B. de. 1989. Pretratamiento de los grits de maíz a fin de mejorar la calidad de las harinas precocidas. XXXIX Convención Anual de la Asociación Venezolana para el Avance de la Ciencia, Caracas, Venezuela, **19 al 24-11-89.**

1.2. Eventos internacionales

Rojas, W., **Ávila, M.***, González, Z. y Graterol, E. 2012. Effect of soaking and washing pretreatments in grains of two venezuelan rice for sushi preparations. 16th World Congress of Food Science and Technology: "Addressing Global Food Security and Wellness through Food Science and Technology", Foz do Iguaçu, Parana, Brazil, **05 al 09-08-12.**

Matos, M.E.*, Baragaño-Mosqueda, M., Pérez Sira, E. y **González, Z.** 2008. Chemical and physical properties of precooked rice flours. 13th ICC Cereal and Bread Congress: Cereal Worldwide in the 21st: Present and Future, Madrid, España, **15 al 18-06-08.**

Matos, M.E.*, Baragaño-Mosqueda, M., Pérez Sira, E. y **González, Z.** 2008. Comparison of the pasting properties of precooked rice flours. 13th ICC Cereal and Bread Congress: Cereal Worldwide in the 21st: Present and Future, Madrid, España, **15 al 18-06-08.**

Petralanda, I.*, Salazar, C., Ferreira, C., Pereyra, E., Delgado, L., **González, Z.**, Hernández, J., Matos, M. E., Salazar, M., Winkler, M. y Villarroel, G. 2005. Ética en la educación científica y tecnológica: Experiencia en la Facultad de Ciencias de la Universidad Central de Venezuela. VII Congreso Internacional sobre Investigación en la Didáctica de las Ciencias, Granada, España, **07 al 10-09-05**.

González, Z. M. & Pérez, E. E. 2002. Comparative evaluation of oxidized cereal starches. 87th Annual Meeting of The American Association of Cereal Chemists, Montreal, Canada, **13 al 11-10-02**.

González, Z. M. & Pérez, E. E. 2001. A proposed method to modify rice starch with hydrogen peroxide. 86th Annual Meeting of The American Association of Cereal Chemists, Charlotte, USA, **14 al 18-10-01**.

González, Z. M. & Pérez, E. E. 2000. Effect of sodium hypochlorite on some properties of rice starch. 85th Annual Meeting of The American Association of Cereal Chemists, Kansas City, USA, **04 al 09-11-00**.

González, Z. M.* 2000. El arroz como alimento funcional. XXXI Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Asociación de Tecnólogos de Alimentos de México, Texcoco, México, **18 al 20-10-00**.

González-Parada, Z.* y Pérez-Sira, E. 2000. Evaluación comparativa de almidones de cereales acetilados con anhídrido acético. XXXI Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Asociación de Tecnólogos de Alimentos de México, Texcoco, México, **18 al 20-10-00**.

González-Parada, Z. y **Pérez-Sira, E.*** 2000. Efectos de la oxidación con hipoclorito de sodio sobre algunas características del almidón de trigo. Jornadas de Carbohidratos, Proyecto de Investigación Precompetitiva XI.8: Obtención y Caracterización de Carbohidratos para su Aplicación en Alimentos de Regímenes Especiales, Programa Iberoamericano de Ciencia y Tecnología para el Desarrollo, Cancún, México, **10 al 14-07-00**.

González, Z. M.* & Pérez, E. E. 1999. Functional, rheological and microstructural features of acetylated wheat starch. 84th Annual Meeting of The American Association of Cereal Chemists, Seattle, USA, **31-10 al 03-11-99**.

González, Z.* 1999. El almidón como alternativa a las necesidades de la industria de alimentos del nuevo milenio. XXX Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Asociación de Tecnólogos de Alimentos de México, Veracruz, México, **03 al 08-10-99**.

González, Z. M.* y Pérez, E. E. 1999. Efecto de la irradiación microondas sobre algunas características de almidones de distintos orígenes botánicos. XXX Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Asociación de Tecnólogos de Alimentos de México, Veracruz, México, **03 al 08-10-99**.

Pérez, E.*, **González, Z.** y Monascal, N. 1999. Características químicas, físicas y reológicas de harina y almidón nativo de batata (*Ipomoea batatas*). I Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos "Tecnologías Sostenibles en la Industria de Alimentos", Centro Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Asociación de Ciencia y Tecnología de Alimentos de Costa Rica, San José, Costa Rica, **19 al 21-07-99**.

González, Z.* 1998. Presente y futuro de la industria de cereales en Venezuela. XXIX Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Asociación de Tecnólogos de Alimentos de México, Aguascalientes, México, **20 al 26-09-98**.

González-Parada, Z. M.* y Pérez-Sira, E. E. 1998. Evaluación funcional y microestructural del almidón de canavalia (*Canavalia ensiformis* L.) modificado por irradiación microondas y extrusión. XXIX Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Asociación de Tecnólogos de Alimentos de México, Aguascalientes, México, **20 al 26-09-98**.

González, Z. M.* & Pérez, E. E. 1998. Rheological properties and microstructural characteristics of thermally modified wheat starches. 83rd Annual Meeting of The American Association of Cereal Chemists, Minneapolis, USA, **13 al 17-09-98**.

González-Parada, Z. M.* y Pérez-Sira, E. E. 1998. Caracterización física, química y funcional del almidón de arroz (*Oryza sativa* L.) modificado por acetilación. Seminario del Proyecto de Investigación Precompetitivo XI.8: Obtención y Caracterización de Carbohidratos para Aplicación en Alimentos de Regímenes Especiales, Programa Iberoamericano de Ciencia y Tecnología para el Desarrollo, Baños, Ecuador, **02 al 04-09-98**.

González, Z. M.* y Pérez, E. E. 1997. Propiedades funcionales del almidón de trigo (*Triticum aestivum* L.) modificado por irradiación microondas y pregelatinización. XXVIII Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Asociación de Tecnólogos de Alimentos de México, Mazatlán, México, **21 al 25-10-97**.

González, Z.* & Mosqueda, M. B. de. 1997. Physicochemical and rheological properties of precooked corn flours. I. Effects of thermal treatments. 82nd Annual Meeting of The American Association of Cereal Chemists, San Diego, USA, **12 al 16-10-97**.

González-Parada, Z.* y Pérez-Sira, E. 1996. Modificación física de almidón de yuca. I. Pregelatinización e irradiación microondas. I Congreso Latino Americano de Raíces Tropicais y IX Congresso Brasileiro de Mandioca, Centro de Raíces Tropicais, Universidade Estadual Paulista y Sociedade Brasileira de Mandioca, São Pedro, Brasil, **07 al 11-10-96**.

González, Z. M.* y Pérez, E. E. 1996. Modificación física del almidón de lenteja (*Lens esculenta*) I. Extrusión e irradiación microondas. XXVII Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Asociación de Tecnólogos de Alimentos de México, Monterrey, México, **25 al 28-09-96**.

González, Z.* & Mosqueda, M. B. de. 1996. Rheological and physical properties of precooked corn flours. 81st Annual Meeting of The American Association of Cereal Chemists, Baltimore, USA, **14 al 19-09-96**.

González, Z. y Pérez, E. 1996. Efecto de la irradiación microondas sobre algunas propiedades funcionales del almidón de lenteja (*Lens esculenta*). XI Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, La Habana, Cuba, **18 al 23-03-96**.

González, Z.* & Mosqueda, M. B. de. 1995. Rheological properties of precooked corn flours. 80th Annual Meeting of The American Association of Cereal Chemists, San Antonio, USA, **04 al 09-11-95**.

González, Z.* 1995. La harina precocida de maíz en Venezuela: Un impacto en el desarrollo de nuevos productos. II Simposium Internacional de Ingeniería Bioquímica y Tecnología de Alimentos, Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Monterrey, Campus Querétaro, Querétaro, México, **19 al 21-10-95**.

González, Z.* y Pérez, E. 1995. Propiedades fisicoquímicas y reológicas de almidón extraído de lenteja (*Lens esculenta*). XXVI Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Asociación de Tecnólogos de Alimentos de México, Puerto Vallarta, México, **27 al 30-09-95**.

Lares, M.*, Pérez-Sira, E. y **González, Z.** 1995. Caracterización fisicoquímica y reológica de almidón extraído de arrurruz (*Maranta sp.*). XXVI Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Asociación de Tecnólogos de Alimentos de México, Puerto Vallarta, México, **27 al 30-09-95**.

Pérez, E.*, Lares, M. y **González, Z.** 1995. Comparación de propiedades fisicoquímicas y reológicas de almidón extraído de sorgo de dos variedades (blanca y oscura). XXVI Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Asociación de Tecnólogos de Alimentos de México, Puerto Vallarta, México, **27 al 30-09-95**.

Rincón, A. M.*, Pérez, E. y **González, Z.** 1995. 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. Asociación de Tecnólogos de Alimentos de México, Puerto Vallarta, México, **27 al 30-09-95**.

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 Root Crops, Salvador, Brasil, **13 al 19-11-94**.

Pérez, E., Mosqueda, M.B. de. & **González, Z.*** 1994. Functional properties of cassava (*Manihot esculenta* Crantz) flours modified by different thermal treatments, 10th Symposium of The International Society for Tropical Root Crops, Salvador, Brasil, **13 al 19-11-94**.

Pérez, E.* y **González, Z.** 1994. Caracterización de almidones extraídos de sagú y plátano. XXV Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Asociación de Tecnólogos de Alimentos de México, Acapulco, México, **13 al 16-04-94**.

González, Z.* y Pérez, E. 1994. Comportamiento amilográfico del almidón de yuca sometido a cocción por extrusión. Reunión Internacional de Harina y Almidón de Yuca, Centre de Coopération Internationale en Recherche Agronomique pour le Développement y Centro Internacional de Agronomía Tropical, Cali, Colombia, **11 al 14-01-94**.

González, Z.* y Mosqueda, M. de. 1993. Estudio en el microscopio electrónico de barrido de harinas precocidas de maíz. II Congreso Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Asociación de Tecnólogos de Alimentos de México, Ciudad de México, México, **14 al 17-03-93**.

Rincón, A.M.*, Pérez, E. y **González, Z.** 1993. Efecto de la cocción por extrusión sobre las propiedades funcionales de almidón de amaranto. II Congreso Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Asociación de Tecnólogos de Alimentos de México, Ciudad de México, México, **14 al 17-03-93**.

1.2 Sin trabajos presentados

1.2.1. Eventos nacionales

Nutrición y Salud en Todas las Edades. Sociedad Latinoamericana de Nutrición, Caracas, Venezuela, **03-11-11**.

VI Seminario del Ciclo Los Problemas Éticos en Venezuela: La Dimensión Ética de las Ciencias y las Tecnologías, Facultad de Ciencias, Universidad Central de Venezuela, Caracas, Venezuela, **27 y 28-04 y 03 y 04-05-06.**

Foro El Currículo de Biología: Un cambio de paradigma. LV Convención Anual de la Asociación Venezolana para el Avance de la Ciencia, Facultad de Ciencias, Universidad Central de Venezuela, Caracas, Venezuela, **20 al 24-11-05.**

I Seminario Avances Tecnológicos en el Tratamiento de Harinas Sustitución del Bromato de Potasio, TECNOGRANOS, TGS, C. A., GRANOTEC S.A. y RÖHM ENZYME GMBH, Puerto Cabello, Edo. Carabobo, Venezuela, **07-02-01.**

X Encuentro Nacional de Productores e Investigadores del Cultivo de Yuca, Centro de Cooperación Tecnológica de las Universidades y el Sector Productivo, Confederación Nacional de Asociaciones de Productores Agropecuarios y el Fondo de Crédito Agropecuario, Puerto Ordaz, Edo. Bolívar, Venezuela, **20 y 21-07-95.**

Importancia del Envase y el Empaque en la Calidad de los Alimentos, Red Iberoamericana sobre Empaques de Alimentos e Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Facultad de Ciencias, Universidad Central de Venezuela, Caracas, Venezuela, **24-11-94.**

III Taller Nacional sobre la Importancia del Arroz en una Estrategia Agrícola y Alimentaria en Venezuela, Centro de Cooperación Tecnológica de las Universidades y el Sector Productivo, Confederación Nacional de Asociaciones de Productores Agropecuarios y el Fondo de Crédito Agropecuario, Calabozo, Edo., Guárico, Venezuela, **28 y 29-07-94.**

Técnicas de Espectrofotometría y Análisis de Aminoácidos, Sociedad Científica del Instituto Nacional de Higiene e INMUNOLAB LABORATORIOS C.A, Caracas, Venezuela, **18-07-94.**

IX Encuentro Nacional de Productores e Investigadores del Cultivo de Yuca, Centro de Cooperación Tecnológica de las Universidades y el Sector Productivo, Confederación Nacional de Asociaciones de Productores Agropecuarios y el Fondo de Crédito Agropecuario Pariaaguán, Edo. Anzoátegui, Venezuela, **24-03-94.**

I Congreso Extraordinario Latinoamericano de la Industria del Pan: El Congreso de La Globalización, Confederación Latinoamericana de la Industria del Pan y Federación Venezolana de Industriales del Pan, Caracas, Venezuela, **08 al 12-11-93.**

Uso de la Radiación Ionizante para Reducir Pérdidas Postcosecha, Instituto Venezolano de Investigaciones Científicas, Altos de Pipe, Edo. Miranda, Venezuela, **02 al 04-05-90**.

1.2.2. Eventos internacionales

II Simposium Iberoamericano de Análisis Sensorial "SENSIBER 99", Universidad Iberoamericana, Ciudad de México, México, **25 al 27-10-99**.

IV Simposium Internacional de Ingeniería Bioquímica y Tecnología de Alimentos, Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Monterrey, Campus Querétaro, Querétaro, México, **18 al 20 -10-97**.

AACC, 79th Annual Meeting, American Association of Cereal Chemists, Nashville, USA, **23 al 27-10-94**.

Seminarios y Trabajos de Investigación Realizados

1. Seminarios

González, Z. 1991. Extrusión de cereales: Efecto de algunos ingredientes. Seminario II de Postgrado. Curso Interfacultades de Postgrado en Ciencia y Tecnología de Alimentos. Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Facultad de Ciencias, Universidad Central de Venezuela, Caracas, Venezuela.

González, Z. 1991. Efecto del proceso de extrusión sobre las propiedades del almidón de maíz. Seminario I de Postgrado. Curso Interfacultades de Postgrado en Ciencia y Tecnología de Alimentos. Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Facultad de Ciencias, Universidad Central de Venezuela, Caracas, Venezuela.

González, Z. 1988. Efecto de diversos factores sobre la gelatinización del almidón. Seminario de Grado. Departamento de Tecnología de Alimentos, Escuela de Biología, Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Facultad de Ciencias, Universidad Central de Venezuela, Caracas, Venezuela.

2. Trabajos de investigación

González, Z. 1997. Evaluación de almidones de arroz y trigo modificados por métodos químicos. I. Acetilación y oxidación. Trabajo de Ascenso a la Categoría de Profesor Asistente. Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Facultad de Ciencias, Universidad Central de Venezuela, Caracas, Venezuela.

González, Z. 1993. Efecto del pretratamiento con aditivos en la calidad de harinas precocidas de maíz (*Zea mays* L.). Tesis de Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos. Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Facultad de Ciencias, Universidad Central de Venezuela, Caracas, Venezuela.

González, Z. 1989. Efecto de algunos tratamientos sobre la calidad de harinas pregelatinizadas de maíz. Tesis de Licenciado en Biología. Departamento de Tecnología de Alimentos, Escuela de Biología, Facultad de Ciencias, Universidad Central de Venezuela, Caracas, Venezuela.

Publicaciones

1. Revistas arbitradas nacionales

Pérez-Sira, E. E., Lares-Amaiz, M., **González, Z.** & Tovar, J. 2007. Production and characterization of cassava (*Manihot esculenta* Crantz) flours using different thermal treatments. **Interciencia** 32(9): 615-619.

González, Z. y Pérez, E. 2003. Evaluación fisicoquímica y funcional de almidones de yuca (*Manihot esculenta* Crantz) pregelatinizados y calentados con microondas. **Acta Científica Venezolana** 54(2): 127-137.

2. Revistas arbitradas internacionales

Amaro, R., Hernández, L., **González, Z.** & Escalona, A. 2009. Optimization of the treatment of wheat samples for the determination of phytic acid by HPLC with refractive index detection. **Journal of The Association of Official Analytical Chemists International** 92(3): 873-878.

González, Z. & Pérez, E. 2002. Evaluation of lentil starches modified by microwave irradiation and extrusion cooking. **Food Research International** 35:415-420.

González, Z. & Pérez, E. 2002. Effect of acetylation on some properties of rice starch. **Starch/Stärke** 54(3/4): 148-154.

Rincón Carlés, A. M., Pérez Sira, E. E., **González Parada, Z. M.** y Rodríguez González, P. J. 1999. Cambios microestructurales del almidón de *Canavalia ensiformis* modificado por métodos físicos. **Food Science and Technology International** 5(1): 31-40.

Lares, M., Pérez, E. & **González, Z.** 1997. Some characteristics of sagu (*Canna edulis* Kerr) and zulu (*Maranta* spp) rhizomes. **Journal of Agricultural and Food Chemistry** 45 (7): 2546-2549.

Pérez-Sira, E. & **González-Parada, Z.** 1997. Functional properties of cassava (*Manihot esculenta* Crantz) starch modified by physical methods. **Starch/Stärke** 49(2): 49-53.

Pérez, E., Lares, M. & **González, Z.** 1997. Characterization of starch isolated from white and dark sorghum. **Starch/Stärke** 49(3): 103-106.

González Parada, Z.M. y Pérez-Sira, E. 1996. Propiedades fisicoquímicas y reológicas de almidón extraído de lenteja (*Lens esculenta*). **Tecnología de Alimentos (Méx)** 31(3): 16, 17, 20, 22.

González-Parada, Z. y Mosqueda, M. B. de. 1996. Estudio en el microscopio electrónico de barrido de harinas precocidas de maíz. **Tecnología de Alimentos (Méx)** 31(2): 5-9.

3. Capítulos de libros, manuales y memorias

3.1. Capítulos de libros

González, Z. y Pérez, E. 1996. Comportamiento amilográfico del almidón de yuca sometido a cocción por extrusión en: La Yuca Frente al Hambre del Mundo Tropical. Montaldo, A. Editor. Centro de Cooperación Tecnológica de las Universidades y el Sector Productivo, Confederación Nacional de Asociaciones de Productores Agropecuarios, Fondo de Crédito Agropecuario y Facultad de Agronomía y Ciencias Veterinarias, Rectorado, Universidad Central de Venezuela, Maracay, Edo. Aragua, Venezuela.

González, Z. y Pérez, E. 1996. Amylographic performance of cassava starch subjected to extrusion cooking en Cassava Flour and Starch: Progress in Research and Development. Dufour, D., O'Brien, G.M., Best, R., Eds. Centre de Coopération Internationale en Recherche Agronomique pour le Développement y Centro Internacional de Agronomía Tropical CIRAD y CIAT, Cali, Colombia.

3.2. Manuales

Bello, A., Betancourt, D, Bravo, L., **González, Z.**, Ruales, J., Santacruz, S. y Tovar, J. 2000. Manual de métodos de caracterización de carbohidratos. Proyecto de Investigación Precompetitiva XI.8: Obtención y Caracterización de Carbohidratos para Aplicación en Alimentos de Regímenes Especiales, Programa Iberoamericano de Ciencia y Tecnología para el Desarrollo y Departamento de Ciencia de Alimentos y Biotecnología, Escuela Politécnica Nacional, Quito, Ecuador.

3.3. Memorias

González-Parada, Z. y Pérez-Sira, E. 1998. Caracterización física, química y funcional del almidón de arroz (*Oryza sativa* L.) modificado por acetilación. Memorias del Seminario del Proyecto de Investigación Precompetitiva XI.8: Obtención y Caracterización de Carbohidratos para Aplicación en Alimentos de Regímenes Especiales, Programa Iberoamericano de Ciencia y Tecnología para el Desarrollo y Laboratorio de Química de Alimentos y

Nutrición Aplicada, Área de Alimentos, Instituto de Investigación Tecnológica, Escuela Politécnica Nacional, Quito, Ecuador.

Sociedades Científicas a las que Pertenece

- ✓ American Association of Cereal Chemists (**AACC**) (desde 1994 al presente).
- ✓ Asociación Nacional de Tecnólogos en Alimentos de México (**ATAM**) (desde 1993 al presente).
- ✓ Asociación Venezolana para el Avance de la Ciencia (**AsoVAC**) (desde 1998 al presente).
- ✓ Institute of Food Technologists (**IFT**) (desde 2001 al presente).
- ✓ Red Iberoamericana de Alimentos para Regímenes Especiales (**RIARE**) (desde 1994 hasta 2000) (finalizada).
- ✓ Red Iberoamericana de Evaluación de las Propiedades Sensoriales de los Alimentos (**RIEPSA**) (desde 1998 hasta 1999) (finalizada).

Docencia

1. Asignaturas de pregrado

- Análisis de Alimentos (desde 2008).
- Fabricación de Alimentos I (desde 1997).
- Fabricación de Alimentos II (desde 1992).
- Introducción a la Tecnología de Alimentos (desde 1992).
- Procesos Unitarios (desde 1997).
- Química de Alimentos (desde 2009).

2. Asignaturas de postgrado

- Aditivos en Alimentos (Tópico) (Semestre Octubre 2005-Febrero 2006).
- Ciencia y Tecnología de Cereales (desde 1992 hasta 2007) (Coordinadora desde 2000 hasta 2007).
- Ciencia y Tecnología de Cereales I (Semestre Octubre 2007-Febrero 2008, Semestre Octubre 2011-Febrero 2012).
- Ciencia y Tecnología de Cereales II (Semestre Marzo-Julio 2008, Semestre Marzo-Julio 2012).
- Desarrollo de Nuevos Productos (Tópico) (Semestre Marzo-Julio 2006).
- Estadística no Paramétrica Aplicada a la Evaluación Sensorial (Tópico) (Coordinadora, Semestre Marzo-Julio 2007).
- Evaluación Sensorial de Alimentos (Coordinadora desde 1996-hasta julio 2008).
- Evaluación Sensorial de Alimentos (Semestre Marzo-Julio 2011).
- Evaluación Sensorial: Aspectos Generales, Bases Estadísticas y su Papel en el Desarrollo de Nuevos Productos (Tópico) (Coordinadora, Semestre Marzo-Julio 2000).
- Food Styling (Semestre Marzo-Julio 2012).
- Micronutrientes (Semestre Octubre 2011-Febrero 2012).
- Química y Bioquímica de Alimentos (desde 1992 hasta 2007).

3. Tutor

3.1. Métodos de laboratorio

Busnego, María Fernanda (2009), Molina, Rosangela (2009), Villamizar, Angie (2007); Daza, Ayuramy (2006); Graterol, Gisela (2002); Celaya, Anglissey (2001); Requena, Francys (2001).

3.2. Métodos de investigación

Busnego, María Fernanda (2010), Pérez, Carolina (2009), Rojas, Wilma (2009), Sánchez, Jenniffer (2004), Graterol, Gisela (2002), Celaya, Anglissey (2001), Requena, Francys (2001).

3.3. Pasantías de Laboratorio I

González, Datzuby (1998); Semprún, Carla (1998).

3.4. Seminarios

3.4.1. Postgrado

Valencia, C. 2007. Diversificación en el procesamiento del maíz. Seminario I de Postgrado. Curso Interfacultades de Postgrado en Ciencia y Tecnología de Alimentos, Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Facultad de Ciencias, Universidad Central de Venezuela, Caracas, Venezuela.

Levy, D. 2007. Uso de alginatos en la industria de los alimentos. Seminario II de Postgrado. Curso Interfacultades de Postgrado en Ciencia y Tecnología de Alimentos, Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Facultad de Ciencias, Universidad Central de Venezuela, Caracas, Venezuela.

Sepúlveda, L. 2006b. Metodologías para evaluar la calidad culinaria del arroz. Seminario II de Postgrado. Curso Interfacultades de Postgrado en Ciencia y Tecnología de Alimentos, Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Facultad de Ciencias, Universidad Central de Venezuela, Caracas, Venezuela.

Sepúlveda, L. 2006a. Los cereales como fuente de antioxidantes. Seminario I de Postgrado. Curso Interfacultades de Postgrado en Ciencia y Tecnología de Alimentos, Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Facultad de Ciencias, Universidad Central de Venezuela, Caracas, Venezuela.

Carrillo, M. 2002b. Fitoquímicos en jugo de naranja. Seminario II de Postgrado. Curso Interfacultades de Postgrado en Ciencia y Tecnología de Alimentos, Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Facultad de Ciencias, Universidad Central de Venezuela, Caracas, Venezuela.

Carrillo, M. 2002a. Efectos de métodos no tradicionales de procesamiento en la calidad del jugo de naranja. Seminario I de Postgrado. Curso Interfacultades de Postgrado en Ciencia y Tecnología de Alimentos, Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Facultad de Ciencias, Universidad Central de Venezuela, Caracas, Venezuela.

Castillo, A. 2002b. Las maltodextrinas como reemplazantes de grasas en productos lácteos y horneados. Seminario II de Postgrado. Curso Interfacultades de Postgrado en Ciencia y Tecnología de Alimentos, Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Facultad de Ciencias, Universidad Central de Venezuela, Caracas, Venezuela.

Castillo, A. 2002a. Obtención y utilización de maltodextrinas en alimentos. Seminario I de Postgrado. Curso Interfacultades de Postgrado en Ciencia y Tecnología de Alimentos, Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Facultad de Ciencias, Universidad Central de Venezuela, Caracas, Venezuela.

Maldonado, R. 1997. Importancia del consumidor en el desarrollo de nuevos productos. Seminario I de Postgrado. Curso Interfacultades de Postgrado en Ciencia y Tecnología de Alimentos, Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Facultad de Ciencias, Universidad Central de Venezuela, Caracas, Venezuela.

3.4.2. Pregrado

3.4.2.1. Seminarios I y II

Busnego, M. 2011. Evaluación de las características físicas, químicas, fisicoquímicas y funcionales de almidón de arroz modificado a dos niveles de acetilación.

Rojas, W. 2011. Efecto del pretratamiento de remojo y lavado sobre la calidad culinaria de dos variedades de arroz (*Oryza sativa* L.) cultivadas en el Estado Yaracuy.

Pérez, C. 2010. Efecto de las condiciones de almacenamiento sobre la calidad de una variedad y una línea experimental de arroz (*Oryza sativa* L.) cultivadas en el Estado Yaracuy".

Villamizar, A. 2007 y 2008. Efecto del retraso de la cosecha sobre la calidad de dos variedades de arroz cultivadas en los estados Guárico y Portuguesa.

Daza, A. 2006 y 2007. Efecto del almacenamiento sobre las características físicas, químicas y funcionales del arroz blanco (*Oryza sativa* L.).

Pereira, A.C. 2006 y 2007. Estudio de absorción de hierro *in vitro* a partir de *Ulva* spp. y *Porphyra* spp. mediante técnicas radioisotópicas.

Hernández, L. 2006. Evaluación de las diferentes etapas en el pre-tratamiento de muestras sintéticas para el análisis de ácido fitico en trigo por HPLC-RI y su aplicación en muestras reales.

Sánchez, J. 2005. Efecto del grado de procesamiento sobre la calidad culinaria de tres variedades de arroz (*Oryza sativa* L.) cultivadas en el Edo. Portuguesa.

Graterol, G. 2003. Efecto de diferentes condiciones de oxidación con peróxido de hidrógeno sobre las propiedades funcionales del almidón de trigo (*Triticum aestivum* L.).

Celaya, A. 2002. Tipificación y caracterización fisicoquímica y funcional de cuatro variedades de arroz (*Oryza sativa* L.) cultivadas en Calabozo, estado Guárico.

Requena, F. 2002. Efecto del grado de acetilación sobre las propiedades fisicoquímicas y reológicas del almidón de arroz (*Oryza sativa* L.).

González, D. 1998 y 1999. Evaluación de harinas y almidones de ñame (*Dioscorea alata* L.) modificados por irradiación microondas.

Semprún, C. 1998 y 1999. Evaluación de harinas y almidones de batata (*Ipomoea batatas* L. Lam.) Modificados por Irradiación Microondas.

3.5. Tesis

3.5.1. Pregrado

Pérez, C. 2011. Efecto de las condiciones de almacenamiento sobre la calidad de dos cultivares de arroz (*Oryza sativa* L.) cultivados en el Edo. Yaracuy. Tesis para optar a la Licenciatura en Biología. Departamento de Tecnología de Alimentos, Escuela de Biología, Facultad de Ciencias, Universidad Central de Venezuela, Caracas, Venezuela.

Rojas, W. 2011. Efecto del pretratamiento de remojo y lavado sobre la calidad culinaria de dos cultivares de arroz (*Oryza sativa* L.) cultivados en el Estado Yaracuy y su potencialidad en la elaboración de sushi. Tesis para optar a la Licenciatura en Biología. Departamento de Tecnología de Alimentos, Escuela de Biología, Facultad de Ciencias, Universidad Central de Venezuela, Caracas, Venezuela.

Villamizar, A. 2008. Efecto del retraso de la cosecha sobre la calidad de dos variedades de arroz cultivadas en los estados Guárico y Portuguesa. Tesis para optar a la Licenciatura en Biología. Departamento de Tecnología de Alimentos, Escuela de Biología, Facultad de Ciencias, Universidad Central de Venezuela, Caracas, Venezuela.

Daza, A. 2007. Efecto del almacenamiento sobre las características físicas, químicas y funcionales del arroz blanco (*Oryza sativa* L.). Tesis para optar a la Licenciatura en Biología. Departamento de Tecnología de Alimentos, Escuela de Biología, Facultad de Ciencias, Universidad Central de Venezuela, Caracas, Venezuela.

Pereira, A. C. 2007. Estudios de absorción de hierro *in vitro* a partir de *Ulva* spp. y *Porphyra* spp. mediante técnicas radioisotópicas. Tesis para optar a la Licenciatura en Biología. Departamento de Tecnología de Alimentos, Escuela de Biología, Facultad de Ciencias, Universidad Central de Venezuela, Caracas, Venezuela. **Recibió Mención Honorífica.**

Hernández, L. 2006. Evaluación de las diferentes etapas en el pre-tratamiento de muestras sintéticas para el análisis de ácido fítico en trigo por HPLC-RI y su aplicación en muestras reales. Tesis para optar a la Licenciatura en Química. Escuela de Química, Facultad de Ciencias, Universidad Central de Venezuela, Caracas, Venezuela.

Sánchez, J. 2006. Efecto del grado de procesamiento sobre la calidad culinaria de tres variedades de arroz (*Oryza sativa* L.) cultivadas en el Edo. Portuguesa. Tesis para optar a la Licenciatura en Biología. Departamento de Tecnología de Alimentos, Escuela de Biología, Facultad de Ciencias, Universidad Central de Venezuela, Caracas, Venezuela.

Celaya, A. 2003. Tipificación y caracterización físicoquímica y funcional de cuatro variedades de arroz (*Oryza sativa* L.) cultivadas en Calabozo, estado Guárico. Tesis para optar a la Licenciatura en Biología. Departamento de Tecnología de Alimentos, Escuela de Biología, Facultad de Ciencias, Universidad Central de Venezuela, Caracas, Venezuela.

Requena, F. 2003. Efecto del grado de acetilación sobre las propiedades físicoquímicas y reológicas del almidón de arroz (*Oryza sativa* L.). Tesis para optar a la Licenciatura en Biología. Departamento de Tecnología de Alimentos, Escuela de Biología, Facultad de Ciencias, Universidad Central de Venezuela, Caracas, Venezuela.

González, D. 1999. Evaluación de harinas y almidones de ñame (*Dioscorea alata* L.) modificados por irradiación microondas. Tesis para optar a la Licenciatura en Biología. Departamento de Tecnología de Alimentos, Escuela

de Biología, Facultad de Ciencias, Universidad Central de Venezuela, Caracas, Venezuela.

Semprún, C. 1999. Evaluación de Harinas y Almidones de Batata (*Ipomoea batatas* L. Lam.) Modificados por Irradiación Microondas. Tesis para optar a la Licenciatura en Biología. Departamento de Tecnología de Alimentos, Escuela de Biología, Facultad de Ciencias, Universidad Central de Venezuela, Caracas, Venezuela.

3.5.2. Postgrado

Carrillo, M. 2004. Efecto de la ultrasonicación sobre la calidad de una bebida funcional a base de una mezcla de jugo de naranja (*Citrus sinensis* L. Osbeck), variedad Valencia y parchita (*Passiflora edulis* Sims), variedad Flavicarpa y Calcio. Tesis de Maestría. Curso Interfacultades de Postgrado en Ciencia y Tecnología de Alimentos, Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Facultad de Ciencias, Universidad Central de Venezuela, Caracas, Venezuela.

3.6. Pasantías

Tutor de la Pasantía (especialidad Tecnología de Alimentos) de la Br. Fabiola Parada del Instituto Universitario de Tecnología, San Felipe, Edo. Yaracuy, Venezuela, **mayo a agosto 2006**.

3.7. Servicio comunitario

Guerra, M. A. 2011. Promover e incentivar el consumo de frutas y hortalizas, a través de actividades educativas y recreativas en niños en edad pre-escolar en el Jardín de Infancia "Teotiste de Gallegos".

Molina, R. 2011. Análisis de las preferencias en cuanto a sabor de frutas y hortalizas de los niños y niñas de Educación Inicial Turno Mañana de la U.E.N. "Lilia de Piñero".

Molina, D. 2009. Concientización y prevención de enfermedades crónicas no transmisibles a partir del consumo de frutas y hortalizas.

Ramírez, M. 2009. Asesoramiento sanitario en el área de las cocinillas del Hospital Universitario de Caracas.

Pacheco, A. 2008. Interacción socio-educativa sobre las ciencias puras en jóvenes pertenecientes a la red de Casas Don Bosco-Sarría: Programa

integral de asistencia educativa en las áreas de biología, física, química y ciencias de la tierra en la comunidad Casa Don Bosco-Sarría.

4. Jurado

4.1. Tesis de pregrado

Jurado de 51 Tesis de Pregrado.

4.2. Tesis de postgrado

Jurado de 28 Tesis de Postgrado.

4.3. Seminarios de pregrado

Jurado de 93 Seminarios de Pregrado.

4.4. Seminarios de postgrado

Jurado de 57 Seminarios de Postgrado.

4.5. Trabajos de ascenso

Jurado de 1 Trabajo de Ascenso.

4.6. Servicio Comunitario

Jurado de 4 prestadores de Servicios Comunitario.

Otras Actividades

1. Evaluador de artículos científicos, proyectos de investigación y otros

1.1. Artículos científicos

Evaluador de un artículo científico para *Agronomía Tropical* (**2003**).

Evaluador de siete (8) artículos científicos para *Archivos Latinoamericanos de Nutrición* (**1998, 1999, 2001, 2004, 2006**).

Evaluador de tres (3) artículos científicos para *Food Science and Technology Internacional* (**2006, 2009, 2011**).

Evaluador de un (1) artículo científico para la *Revista Científica de la Facultad de Ciencias Veterinarias, Universidad del Zulia* (**2001**).

Evaluador de un (1) artículo científico para la *Revista de la Facultad de Farmacia, Universidad Central de Venezuela* (**2002**).

Evaluador de dos (2) artículos científicos para la *Revista del Instituto Nacional de Higiene "Rafael Rangel"* (**2006, 2010**).

Evaluador de un (1) artículo científico para la *Revista Interciencia* (**2010**).

Evaluador de un (1) artículo científico para la *Revista Latinoamericana de Recursos Naturales* (**2010**).

Evaluador de un (1) artículo científico para la *Revista Saber* (**2008**).

1.2. Proyectos de investigación

Evaluador de once (11) Proyectos de Investigación para el Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Tecnológicas, ahora Fondo Nacional de Ciencia, Tecnología e Innovación (**1995-2001, 2004, 2005**).

Evaluador de un (1) Proyecto de Investigación para el Instituto de Investigaciones Farmacéuticas, Facultad de Farmacia, Universidad Central de Venezuela (**2005**).

Evaluador de dos (2) Proyectos de Investigación de Grupo para el Consejo de Desarrollo Científico y Humanístico Universidad Central de Venezuela (**2010**).

Evaluador de trece (13) Proyectos de Trabajos de Grado del Curso Interfacultades de Postgrado en Ciencia y Tecnología de Alimentos, Facultad de Ciencias, Universidad Central de Venezuela (**2000, 2004, 2007, 2008, 2009, 2012**).

Evaluador de cuatro (4) Proyectos de Especialización en Evaluación y Control de Calidad en la Industria Alimentaria, Universidad Simón Bolívar (**2004, 2008, 2009**).

Evaluador de catorce (14) Proyectos de Grado de la Maestría de Ciencia de los Alimentos y Nutrición, Universidad Simón Bolívar (**2002, 2003, 2004, 2005, 2006, 2007, 2008, 2009, 2010, 2011**).

Evaluador de dos (2) Anteproyectos de Trabajo Especial de Grado (Pasantía), Universidad Simón Bolívar (**2004**).

Evaluador de dieciséis (16) Proyectos de Investigación para optar a la Beca Quaker 2000, Productos Quaker de México, Ciudad de México, México (**2000**).

Evaluador de una Tesis de Postgrado para optar al Premio Orinoquia (**1998**).

1.3. Otros

Evaluador en las XXVIII Jornadas Científicas del Instituto Nacional de Higiene "Rafael Rangel", Ministerio de Salud y Desarrollo Social (**2004**).

Evaluador en el Festival Juvenil de la Ciencia de la Asociación Venezolana para el Avance de la Ciencia (AsoVAC, Capítulo Caracas) (**1999**).

Ponente del Tema "El ICTA y su Contribución al Desarrollo de la Ciencia y Tecnología de Alimentos en Venezuela", Fundación DANAC, San Javier, Edo. Yaracuy, Venezuela, (**2009**).

2. Coordinadora, moderadora y participante de eventos científicos, facilitadora y organizadora de cursos

Coordinadora de la Sesión II de Trabajos Libres, Modalidad: Cartel, Área: "Microbiología de Alimentos, Procesamiento de Alimentos, Frutas y Hortalizas y Control de Calidad" del II Congreso Panamericano de Calidad Sanitaria de los Alimentos y III Congreso Venezolano de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Facultad de Ciencias, Universidad Central de Venezuela, Caracas, Venezuela, **29-06 al 03-07-2002**.

Coordinadora de la Mesa Redonda "Nuevos Enfoques en la Elaboración de Alimentos Saludables" del II Congreso Venezolano de Ciencia y Tecnología de Alimentos "Asher Ludin", Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Facultad de Ciencias, Universidad Central de Venezuela, Caracas, Venezuela, **24 al 28-04-1999**.

Moderadora de la Segunda Sesión de "Los Dilemas Éticos de la Ciencia y la Tecnología en el Siglo XXI" del VI Seminario del Ciclo Los Problemas Éticos en Venezuela: "La Dimensión Ética de las Ciencias y las Tecnologías", Facultad de Ciencias, Universidad Central de Venezuela, Caracas, Venezuela, **27 y 28-04 y 03 y 04-05-2006**.

Moderadora del Foro "El Currículo de Biología: Un Cambio de Paradigma". LV Convención Anual de la Asociación Venezolana para el Avance de la Ciencia, Facultad de Ciencias, Universidad Central de Venezuela, Caracas, Venezuela, **24 al 29-11-2005**.

Moderadora de la Sesión de Trabajos Libres C, Modalidad: Cartel, Tema: "Cereales, Leguminosas, Raíces y Tubérculos" del II Congreso Venezolano de Ciencia y Tecnología de Alimentos "Asher Ludin", Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Facultad de Ciencias, Universidad Central de Venezuela, Caracas, Venezuela, **24 al 28-04-1999**.

Moderadora de la Sesión de Trabajos Libres V Tema: "Granos, Tubérculos y Raíces II" del I Congreso Venezolano de Ciencia y Tecnología de Alimentos "Nikita Czyhrinciw", Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Facultad de Ciencias, Universidad Central de Venezuela, Caracas, Venezuela, **23 al 27-03-1996**.

Participante en el Panel "Ética y Educación de las Ciencias y las Tecnologías: Educación Ética en la Facultad de Ciencias, UCV" del VI Seminario del Ciclo Los Problemas Éticos en Venezuela: "La Dimensión Ética de las Ciencias y las Tecnologías", Facultad de Ciencias, Universidad Central de Venezuela, Caracas, Venezuela, **27 y 28-04 y 03 y 04-05-2006**.

Participante en el Panel "Perspectivas de Utilização de Amido de Raíces e Tubérculos: Comparação Mandioca y Milho" del I Congreso Latino Americano de Raíces Tropicais y IX Congresso Brasileiro de Mandioca, São Pedro, Brasil, **07 al 11-10-1996**.

Facilitadora del Curso "Food Styling" del Curso Interfacultades de Postgrado en Ciencia y Tecnología de Alimentos, Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Facultad de Ciencias, Universidad Central de Venezuela, Caracas, Venezuela, **21 al 25-05-2012**.

Facilitadora del Curso "Visión Integral del Procesamiento, Calidad e Inocuidad de Bebidas De Frutas, Leche Y Derivados", Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Facultad de Ciencias, Universidad Central de Venezuela, Caracas, Venezuela, **06 al 10-02-12**.

Facilitadora del Curso "Tecnología de Almidones" del Curso Interfacultades de Postgrado en Ciencia y Tecnología de Alimentos, Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Facultad de Ciencias, Universidad Central de Venezuela, Caracas, Venezuela, **10 al 21-01-2011**.

Facilitadora del Taller de "Evaluación Sensorial de Alimentos" de la Especialización en Tecnología de Alimentos, Escuela Latinoamericana de Molinería, Puerto Cabello, Edo. Carabobo, **2008, 2009**.

Facilitadora del Curso "Evaluación Sensorial: Una herramienta en la Toma de Decisiones en la Industria de Alimentos" del IX Congreso Latinoamericano de Microbiología e Higiene de los Alimentos y IV Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Isla de Margarita, Edo. Nueva Esparta, Venezuela, **16 al 18-05-2007**.

Facilitadora del Curso "Cereales Desarrollo de Nuevos Productos" del Curso Interfacultades de Postgrado en Ciencia y Tecnología de Alimentos, Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Facultad de Ciencias, Universidad Central de Venezuela, Caracas, Venezuela, **17 al 21-07-2006**.

Facilitadora del Módulo "Evaluación Sensorial", VI Cohorte en Ciencia de los Alimentos del Postgrado en Ciencia e Ingeniería de los Alimentos, Núcleo de Anzoátegui, Universidad de Oriente, Caracas, Venezuela, **26 al 30-09-2005**.

Coordinadora del Curso "Significado y Actualización de Procesos Térmicos en la Industria de Alimentos", Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Facultad de Ciencias, Universidad Central de Venezuela, Caracas, Venezuela, **09 al 13-11-2009**.

Coordinadora del Curso "4^{to} Curso Teórico y Práctico sobre Estandarización de Técnicas y Criterios para el Análisis Microbiológico de Alimentos", Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Facultad de Ciencias, Universidad Central de Venezuela, Caracas, Venezuela, **24 al 26-03-2009**.

Coordinadora y Facilitadora del Curso Internacional "Actualización en Pretratamientos y Procesos Aplicados a Frutas y Hortalizas" del Programa Red Regional Andina para el Fortalecimiento de Instituciones Públicas que Operan en el Sector de las Ciencias y Tecnología de los Alimentos, Instituto

de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Facultad de Ciencias, Universidad Central de Venezuela, Caracas, Venezuela, **31-01 al 04-02-2011**.

Coordinadora y Facilitadora del Curso "Estadística no Paramétrica Aplicada a la Evaluación Sensorial", Curso Interfacultades de Postgrado en Ciencia y Tecnología de Alimentos, Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Facultad de Ciencias, Universidad Central de Venezuela, Caracas, Venezuela, **26 al 30-03-2007**.

Coordinadora y Facilitadora del Curso "Evaluación Sensorial: Aspectos Generales, Bases Estadísticas y su Papel en el Desarrollo de Nuevos Productos", Curso Interfacultades de Postgrado en Ciencia y Tecnología de Alimentos, Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Facultad de Ciencias, Universidad Central de Venezuela, Caracas, Venezuela, **20 al 31-03-2000**.

Miembro del Comité Académico de las Jornadas de Investigación y Extensión de la Facultad de Ciencias, 14 al 18-05-2012.

Miembro del Comité Académico de las Jornadas de Investigación y Extensión de la Facultad de Ciencias, 26 al 30-05-2008.

3. Misceláneos

Autor del artículo "El Investigador Novel: Un Diamante en Bruto que hay que Pulir", publicado en NOTICTA, Año 1, Número 3, **diciembre 1994**.

Distinciones, Premios y Reconocimientos

1. Distinciones

Acreedora al botón de 5 años como miembro de la APUCV, 15-04-05

2. Reconocimientos académicos

Beneficiario del Premio al Reconocimiento Académico CONABA 2000, Nivel Meritorio II, **junio 2001**.

Beneficiario del Premio al Reconocimiento Académico CONABA 1997, Nivel Meritorio II, **diciembre 1998**.

Beneficiario del Premio al Reconocimiento Académico CONADES 1998, **noviembre 1998**.

Beneficiario del Programa de Estímulo al Investigador (PEI), Convocatorias **1999 y 1997**.

Beneficiario del Programa de Promoción al Investigador (PPI), Nivel I, desde el **01-01-03 hasta el 01-01-05**.

Beneficiario del Programa de Promoción al Investigador (PPI), en la Categoría de Candidato, desde el **31-07-96 hasta el 31-07-99**.

1.2 Reconocimientos por ponencias presentadas

González-Parada, Z. y Pérez-Sira, E. 2000. Evaluación comparativa de almidones de cereales acetilados con anhídrido acético. XXXI Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Asociación de Tecnólogos de Alimentos de México, Texcoco, México, **18 al 20-10-00**.

González, Z. M. 2000. El arroz como alimento funcional. XXXI Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Asociación de Tecnólogos de Alimentos de México, Texcoco, México, **18 al 20-10-00**.

González, Z. 1999. El almidón como alternativa a las necesidades de la industria de alimentos del nuevo milenio. XXX Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Asociación de Tecnólogos de Alimentos de México, Veracruz, México, **03 al 08-10-99**.

González, Z. 1998. Presente y futuro de la industria de cereales en Venezuela. XXIX Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Asociación de Tecnólogos de Alimentos de México, Aguascalientes, México, **20 al 26-09-98**.

González-Parada, Z. M. y Pérez-Sira, E. E. 1998. Evaluación funcional y microestructural del almidón de canavalia (*Canavalia ensiformis* L.)

modificado por irradiación microondas y extrusión. XXIX Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Asociación de Tecnólogos de Alimentos de México, Aguascalientes, México, **20 al 26-09-98**.