

# OFRECEMOS SERVICIOS EN:

## TECNOLOGÍA DE PRODUCTOS VEGETALES

### CURSOS

- Procesamiento de frutas
- Elaboración de mermeladas, jugos, productos deshidratados
- Desarrollo de productos a partir de frutas
- Caracterización y procesamiento de cereales, raíces y tubérculos
- Deshidratación de productos vegetales
- Panificación y productos de panadería
- Extracción y caracterización de almidones a partir de cereales, raíces, tubérculos, etc.
- Aditivos en alimentos
- Hidrocoloides en alimentos
- Almidones en la industria de alimentos.
- Uso de almidones nativos y modificados en la formulación y desarrollo de productos alimenticios.
- Evaluación sensorial de alimentos
- Manipulación y elaboración de productos vegetales con mínimo procesamiento.



## TECNOLOGÍA DE PRODUCTOS PESQUEROS

### CURSOS

- Frescura del pescado y mecanismos de deterioro
- Procesamiento de productos pesqueros
- Conservas de productos pesqueros
- Refrigeración – congelación de productos pesqueros
- Elaboración de productos a base de pasta de pescado
- Salado de productos pesqueros
- Ahumado de productos pesqueros
- Elaboración de ensilados de pescado
- Envase de productos pesqueros
- Cromatografía líquida de alta resolución y su aplicación
- Aplicación de la biotecnología para la preservación del pescado



## CONTROL MICROBIANO Y BIOTECNOLOGÍA

### CURSOS

- Tratamiento térmico de alimentos: Esterilidad comercial
- Microbiología de enlatados
- Carne y productos cárnicos
- Leche y productos lácteos
- Pescado y productos pesqueros
- Cereales y pan
- Frutas y vegetales
- $A_w$  : Alimentos deshidratados y de humedad intermedia
- Cursos sobre microorganismos varios
- Criterios microbiológicos en los alimentos

## DETERMINACIONES MICROBIOLÓGICAS

- Microorganismos indicadores
- Patógenos clásicos
- Patógenos emergentes
- Bacterias lácticas y microorganismos probióticos
- Bacterias deteriorativas
- Establecimiento de las causas de alteración microbiológica y pérdida de la vida útil de alimentos varios
- Estudios de reto microbiano y estabilidad microbiológica durante el almacenamiento de alimentos.

## DETERMINACIONES FÍSICAS Y QUÍMICAS

- Análisis Proximal
- Textura, color, pH, acidez total titulada
- Vitamina C, nitratos y nitritos, dióxido de azufre ( $SO_2$ )
- Grados Bríx, viscosidad, consistencia
- Índice de refracción, índice de yodo e índice de peróxido en grasas y aceites
- Azúcares totales, reductores y no reductores
- Fibra dietaria
- Caracterización de almidones nativos y modificados
- Cromatografía líquida de alta resolución
- Análisis culinarios en muestras de arroz
- Tipificación de granos
- Análisis sensorial de productos alimenticios
- Estabilidad durante el almacenamiento de productos vegetales
- Formulación y elaboración de productos vegetales

## DETERMINACIONES FÍSICAS Y QUÍMICAS

- Análisis próximo
- Rancidez oxidativa
- Histamina
- Índice de cloruro
- Evaluación de proteínas por electroforesis
- Procesamientos de productos pesqueros



## SOMOS LABORATORIO DE REFERENCIA EN EL PROGRAMA DE COMPARACIÓN DE RESULTADOS ÍNTER-LABORATORIOS MICROBIOLÓGICOS



## SERVICIO A:

Industria  
Entes Gubernamentales y Particulares  
Instituciones de Educación Superior

## FORMAS DE SERVICIO:

Dictado de cursos a profesionales y artesanos  
Solución de problemas en la industria alimentaria  
Desarrollo de productos  
Análisis Físicos, Químicos, Microbiológicos y Sensoriales de muestras de alimentos  
Consultorías y asesorías técnicas a particulares e instituciones públicas y privadas

Asesorías en planta industriales para la evaluación y solución de situaciones de procesamiento, control de calidad. Recomendaciones de procesamiento de productos alimenticios.

Asesorías específicas en el área de procesamiento, evaluación y estabilidad de productos alimenticios tradicionales y de nuevos desarrollos.

## Centro de Información y Referencia en Ciencia y Tecnología de Alimentos



UNIVERSIDAD CENTRAL DE VENEZUELA

FACULTAD DE CIENCIAS

INSTITUTO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

## ACTIVIDADES DE EXTENSIÓN EN EL INSTITUTO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS DE LA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA UNIVERSIDAD CENTRAL DE VENEZUELA

### Coordinación de Extensión

Dirección:

Calle Suapure  
Colinas de Bello Monte  
Frente al Ramal 02  
Municipio Baruta

Telefonos (0212) 753-4403/5684/4743

Fax: (0212) 7533871

EMail: [icta1@ciens.ucv.ve](mailto:icta1@ciens.ucv.ve)

Realizado Por: Neutzel Ojeda González

