

## FELICITACIONES

Por el nombramiento de la nueva **Directora del instituto, Profa. Rosa Raybaudi-Massilia**. Deseándole que tenga una excelente gestión en el tiempo que ocupe este nuevo cargo.

Igualmente a la **Profa. Elisabetta Tomé**, nueva **Coordinadora de Postgrado**, felicidades.



**Directora ICTA**  
**Profa. Rosa Raybaudi-**  
**Massilia**



**Coordinadora de Postgrado**  
**Profa. Elisabetta Tomé**

## FELICITACIONES

A la **Profesora Adriana Izquier**, por su participación y ser la ganadora del concurso para una plaza como **Profesor Instructor del Instituto**



**Profa. Adriana Izquier**

## NUEVOS INGRESOS

Damos la más cálida bienvenida a los nuevos integrantes del ICTA

### Secretaria de Postgrado:

Osmara Santander

Gabriela López

### Auxiliar de Biblioteca:

Heltón Gómez

### Auxiliar de Laboratorio:

Jesús Escobar



es un organismo de divulgación del  
ICTA y de la Facultad de Ciencias de la UCV.  
Responsables del Instituto

**Profa. Rosa Raybaudi-Massilia**

**Directora**

Prof. Jaime Valls

**Jefe del Departamento de Tecnología De Alimentos**

Profa. Elisabetta Tomé

**Jefe Sección de Tecnología de Productos Pesqueros**

Profa. Zurima González

**Jefe Sección de Tecnología de Productos Vegetales**

Profa. Leymaya Guevara

**Jefe Sección de Biotecnología y Control Microbiano**

Prof. Vicente Gómez

**Coordinador de Investigación**

Prof. Elisabetta Tomé

**Coordinador Académico de Postgrado**

Profa. Zurima González

**Coordinador de Extensión**

Prof. Myrna Medina

**Coordinador Biblioteca**

Profa. Leymaya Guevara

**Coordinador Unidad de Informática**

## FELICITACIONES

Por su desempeño en estos 10 años prestando servicio, calidad y alegría en su trabajo a todos con los que colabora en el Instituto, felicidades **Programador I, Krismar Lopez**



**Prog. I - Krismar López**

## Encargados notICTA

**Dra. Leymaya Guevara**

**Redacción**

Profa. Rosa Raybaudi-Massilia

Profa. Carolina Palomino

Aux. Doc. Beira Rojas

**Corrección y Edición**

Aux. Doc. Angel Salas

Prog. I - Krismar Lopez

**Diseño y Montaje**



# notICTA

ENERO - JUNIO 2010

**EDITORIAL**

**ALIMENTOS Y SALUD**

PARA MAYOR INFORMACIÓN ACERCA DE LA  
INSTITUCIÓN VISITAR:  
[HTTP://WWW.CIENS.UCV.VE/ICTA](http://www.ciens.ucv.ve/icta)

LA CUMBRE MUNDIAL DE ALIMENTOS ORGANIZADA POR LA FAO DEFINIÓ LA SEGURIDAD ALIMENTARIA EN LOS SIGUIENTES TÉRMINOS "EXISTE SEGURIDAD ALIMENTARIA CUANDO TODA PERSONA TIENE EN TODO MOMENTO ACCESO FÍSICO Y ECONÓMICO A SUFICIENTES ALIMENTOS INOCUOS Y NUTRITIVOS PARA SATISFACER SUS NECESIDADES ALIMENTARIAS Y SUS PREFERENCIAS EN CUANTO A LOS ALIMENTOS A FIN DE LLEVAR UNA VIDA SANA Y ACTIVA"<sup>1</sup>

SI BIEN ES INCUESTIONABLE QUE LOS ALIMENTOS SON ESENCIALES PARA LA VIDA, DEBEMOS SER CUIDADOSOS Y TOMAR LAS PRECAUCIONES NECESARIAS ANTES DE CONSUMIRLOS, YA QUE EL CONSUMO DE ALIMENTOS NO APTOS PUEDE PROVOCAR DIVERSAS "ENFERMEDADES DE TRANSMISIÓN ALIMENTARIA" (ETAs), ALGUNAS DE LAS CUALES PUEDEN SER MUY SERIAS. EXISTE UN EXTENSO CONSENSO EN QUE SU CAUSA PRIMORDIAL ES LA INGESTIÓN DE ALIMENTOS CONTAMINADOS POR MICROORGANISMOS; ASIMISMO, ESTAS ETAs PUEDEN LLEGAR A SER DE MUCHA MAYOR GRAVEDAD QUE LAS QUE PODRÍAN PRODUCIR LOS COMPONENTES BIÓTICOS O ABIÓTICOS DE LOS ALIMENTOS CONSUMIDOS, POR EJEMPLO; UN ALTO CONTENIDO DE GRASAS DE ORIGEN ANIMAL, DIOXINAS, METALES PESADOS, ENTRE OTROS.

DEBIDO A QUE NO TODAS LAS PERSONAS TIENEN LA MISMA SENSIBILIDAD FRENTE A LOS MICROORGANISMOS, EN LAS ETAs, EL TIEMPO QUE TRANSCURRE ENTRE LA INGESTA Y LA APARICIÓN DE LOS SÍNTOMAS ES VARIABLE. ALGUNOS DE LOS FACTORES COMO: EDAD, ESTADO INMUNOLÓGICO Y CONDICIONES GENÉTICAS DE LAS PERSONAS EXPUESTAS PUEDEN OCASIONAR ENFERMEDADES CON DISTINTOS NIVELES DE DAÑOS. LA CORRECTA MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS JUEGA UN PAPEL IMPORTANTE EN LA REDUCCIÓN DE ESTAS PATOLOGÍAS.

EN VISTA DE LA IMPORTANCIA QUE TIENE GARANTIZAR LA INOCUIDAD ALIMENTARIA PARA EL CONSUMIDOR Y DE LOS HALLAZGOS DE CONTENEDORES DE ALIMENTOS PRESUNTAMENTE DESCOMPUESTOS A NIVEL NACIONAL, EL INSTITUTO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS HA DECIDIDO EMITIR UN COMUNICADO A LA OPINIÓN PÚBLICA NACIONAL, EL CUAL SERÁ DIFUNDIDO POR LA RED DE LA FACULTAD DE CIENCIAS.

DRA. LEYMAYA GUEVARA

<sup>1</sup> Aplicaciones de la Biotecnología en la Seguridad Alimentaria. (Abril, 2005)

## VII JORNADAS DE INVESTIGACIÓN DEL INSTITUTO DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

En el marco de las Jornadas de Investigación y Extensión de la Facultad de Ciencias 2010, llevadas a cabo entre el 10 y 14 de mayo, el Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos (ICTA) realizó sus VII Jornadas de Investigación coordinadas por el Dr. Vicente Gómez y la Dra. Marinela Barrero, con el fin de divulgar los avances logrados por el Instituto en el área de investigación, así como también para el fortalecimiento y la actualización de la industria agroalimentaria del país.



Estas Jornadas contaron con ponencias (presentaciones orales y exposición de carteles) de profesores, investigadores nacionales e internacionales, estudiantes e industriales del área de investigación y desarrollo, las cuales se centraron en temas claves como Alimentación y salud, biotecnología y seguridad alimentaria. Dentro de estas actividades se realizó un simposio sobre la enfermedad celíaca Coordinado por la Dra. Elevina Pérez, en el cual participaron diferentes invitados, lo que permitió dar a conocer los detalles principales de esta enfermedad como significado, diagnóstico y alternativas alimentarias para quienes la padecen.



De igual modo, con el propósito de reseñar algunos de los proyectos de investigación que se han ejecutado en el ICTA, la Dra. Elevina Pérez Coordinó un simposio intitulado: Proyectos Desarrollados en el Laboratorio de Granos, Raíces y Tubérculos "Dra. Mercedes Baragaño de Mosqueda", mientras que los avances logrados, en el área de investigación, por los estudiantes de postgrado fueron difundidos a través de un minisimposio dirigido por la Dra. Elisabetta Tomé, actual coordinadora del Postgrado Interfacultades de Ciencia y Tecnología de Alimentos.

Otra actividad importante ofrecida dentro del marco de estas Jornadas fue el taller "Higiene, Manipulación e Inocuidad de los Alimentos y su Impacto sobre la Salud", Coordinado por la Dra. Rosa Raybaudi-Massilia, Directora actual del Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos y dictado por los distinguidos profesores de nuestra Institución Ivelio Arispe, Amaury Martínez y Raúl Martínez. Dicho taller fue dirigido a los sectores más importantes en el área de manipulación de alimentos de la comunidad: amas de casa, expendedores de alimentos e industria de alimentos y empresas afines. Esta actividad permitió consolidar los vínculos entre estos tres sectores y la academia y demostrar el gran aporte que puede hacer el Instituto, la Facultad de Ciencias y la Universidad Central de Venezuela al país en el área de alimentos.



## RESUMEN DE EVENTOS ENTRE ENERO-JUNIO DE 2010

### TESIS DE PREGRADO

**Estudio del efecto de la actividad enzimática en los cambios físicos y químicos del músculo de bagre rayado (*Pseudoplatystoma fasciatum*) antes y después del desove.**

Presentado: Rosangela Lugo  
Tutora: Dra. Marinela Barrero.

**Propiedades físicas, mecánicas y bioensayos con *Sitophilus oryzae* de películas comestibles de almidón con probióticos, prebióticos y Omega 3.**

Presentado: Sabrina C. Ortiz U.  
Tutora: Dra. María Soledad Tapia

**Desarrollo de un texturizado funcional a base de pulpa de parchita (*Pasifloraeudis* var. flavicarpa) y gelatina con incorporación de ingredientes probióticos y prebióticos**

Presentado: Lesbia N. Rodríguez G.  
Tutora: Dra. María Soledad Tapia

**Caracterización fisicoquímica y evaluación de la calidad e inocuidad microbiológica de cuatro variedades de mapue (*Dioscorea trifida*) y sus productos (almidón nativo y almidón modificado), provenientes del estado Amazonas y del estado Sucre.**

Presentado: Ingrid Smith  
Tutora: Dra. Elevina Pérez

### CHARLAS OFRECIDAS

**Aplicaciones de la plataforma Moodle, como apoyo de las actividades docentes de postgrado.**  
Dictada: Dr. Omar Mirafía.  
Facultad de Ciencias. UCV Unidad de Educación a Distancia.

**¿Contribuye la bioética al desarrollo de las Ciencias y Tecnologías Alimentarias?**  
Dictada: Dra. Izaskun Petralanda.  
Facultad de Ciencias. UCV.

**Experiencias en el Doctorado en Ciencia y Tecnología Agraria-Alimentaria, en la Universidad Politécnica de Cartagena, España.**  
Dictada: Dra. Leymaya Guevara (ICTA).

### SEMINARIOS DE POSTGRADO

**Productos de interés agroindustrial obtenidos a partir de los residuos de procesamiento del cacao.**  
Presentado: Gabriela Domínguez  
Tutor: Dra. Annalisse Bertsch

**Peligros biológicos, estrategias de control en sistemas HACCP.**  
Presentado: Erika Martín  
Tutor: Dr. Ivelio Arispe.

**Tendencias en la formulación de alimentos para celíacos.**  
Presentado: Anamary Santos  
Tutora: Dra. Aury Damelys García

**Aplicación de pulsos de luz en frutas**  
Presentado: Maryori Delgado  
Tutor: Dr. Vicente Gómez

**Reseña histórica y deliberaciones sobre la calidad en Venezuela.**  
Presentado: Orlando Gutiérrez  
Tutor: Dr. Ivelio Arispe.

**Aplicación de técnicas moleculares para la detección e identificación de patógenos en alimentos. alcances y limitaciones.**  
Presentado: Carolina Palomino  
Tutora: Dra. Elisabetta Tomé

### TESIS DE POSTGRADO

**Residuos de plaguicidas organoclorados en leche humana**  
Autor: María G. Ayala  
Tutor: Dr. Pablo García Lugo  
Tesis Doctoral

**Obtención de aislado proteico de amaranto (*Amaranthus* spp.) y harina de plátano (*Musa* sp) para la elaboración de una mezcla deshidratada para bebidas instantáneas.**  
Autor: Pablo Rodríguez  
Tutor: Dra. Elevina Pérez  
Tesis Doctoral

### PROYECTOS DE MAESTRIA

**Aislamiento y caracterización de microorganismos productores de amilasas termoestables.**  
Autor: María Linares  
Tutor: Dr. Pablo García Lugo

**Formulación de una base de pizza de harina de arroz, con aislado de proteína de soja y enriquecida con hierro y vitaminas para consumo de celíacos.**  
Autor: Zaida Ramírez  
Tutor: Dra. Elevina Pérez

**EXTENSIÓN:** Próximo evento Curso Ingeniería Económica Aplicada a la Industria de Alimentos

**INVESTIGACIÓN:** Evento: VII Jornadas de Investigación del Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos

### CAPACITACIÓN PERSONAL

**Profa. Myrna Medina:** Pasantía del 01 de febrero al 01 de Marzo: "Evaluación de la Vida de Anaquel de Vegetales IV Gamma" Laboratorio de Empaques (Packlab), del Dr. Luciano Piergiovanni, Dpto. de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Microbiología (DISTAM), Universidad de Milán, Milán, Italia.

**Profa. Zurima González:** Pasantía del 01 de mayo al 01 de junio de 2010 en el área de "Evaluación Sensorial de Alimentos", realizada en el Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Microbiología (DISTAM) de la Universidad de Milán, Italia, bajo la tutoría de la Profesora Ella Pagliarini, en el marco del programa de la Red Regional Andina de Fortalecimiento de Instituciones que operan en el sector de la Ciencia y Tecnología de Alimentos. Dicha pasantía fue financiada por el Ministerio de Asuntos Exteriores de Italia a través del Instituto Italo Americano (IILA) con sede en Roma, Italia.