

## Seminarios Postgrado

| Año                             | Autor                | Título  |
|---------------------------------|----------------------|---|
| <b>ADITIVOS Y PRESERVATIVOS</b> |                      |   |
| 1980                            | CORONA, Neumidia     | Uso de los aditivos para preservar la calidad de los productos deshidratados.   |
| 1989                            | MONTENEGRO, Geomaira | Consideraciones de empaque para alimentos preservados por reducción de la actividad de agua (Aw).                           |
| 1990                            | MIERES, Carlos       | Humectantes no electrolitos y su capacidad depresora de Aw en alimentos de humedad intermedia. Modelos de predicción.       |
| 1990                            | CHIQUÍN, Ana         | Humectantes electrolitos y su capacidad depresora de Aw en alimentos de humedad intermedia. Modelos de predicción.          |
| 1990                            | AGUILAR, Carlos      | Efecto de algunas especias y sus aceites esenciales sobre el comportamiento microbiano.                                     |
| 1991                            | GIACOPINI, María     | Peroxidación de lípidos "in vivo", micronutrientes, antioxidantes y sus implicaciones en la salud.                          |
| 1993                            | BARRERO, Marinela    | Especies vegetales como fuente de pigmento. I. Onoto ( <i>Bixa orellana</i> ).  |
| 1993                            | BARRERO, Marinela    | Especies vegetales como fuente de pigmento. II. Cúrcuma.  |
| 1996                            | MARTÍNEZ, Raisa      | Uso de aditivos antibióticos en la industria de bebidas refrescantes.   |
| 1997                            | ESTRADA, Milagro     | Nisina: mecanismos de acción, regulación y utilización en alimentos.  |
| 1997                            | MARTÍNEZ, Raisa      | Aditivos colorantes en la producción de bebidas refrescantes.   |
| 2000                            | GONZÁLEZ, Nelson     | Ácido propiónico y sus sales. Uso y aplicaciones en la industria de alimentos.  |
| 2004                            | CLEMENTE, Gricela    | Sorbitol, características, propiedades y uso en la industria de alimentos.  |
| 2005                            | CASTILLO, José       | Uso de los nitratos y nitritos en la tecnología de productos cárnicos.  |
| <b>ACEITES Y GRASA</b>          |                      |   |
| 1979                            | BRICEÑO, Ana         | Rancidez hidrolítica y otras reacciones de hidrólisis que afectan la calidad de la leche.                                   |
| 1980                            | CORONEL, Jaime       | Métodos instrumentales recientes para determinar el grado de rancidez oxidativa en productos alimenticios.                  |
| 1986                            | SAER, Magaly         | Rancidez hidrolítica en leches fluidas.   |
| 1989                            | ORTIZ, Holger        | Métodos cromatográficos para el análisis de lípidos en alimentos.   |
| 1990                            | AGUILAR, Carlos      | Efecto de algunas especias y sus aceites esenciales sobre el comportamiento microbiano.                                     |
| 1990                            | ALFARO, María        | Tipos de cancer asociados al consumo de dietas de alto contenido de lípidos.  |
| 1991                            | GIACOPINI, María     | Peroxidación de lípidos "in vivo", micronutrientes, antioxidantes y sus implicaciones en la salud.                          |
| 1993                            | GIACOPINI, María     | Algunos métodos utilizados para determinar la peroxidación de los lípidos en materiales biológicos.                         |
| 1995                            | LIENDO, Rígel        | La manteca de cacao: características químicas, físicas, propiedades y grasas reemplazantes.                                 |
| 2003                            | TOVAR, Ludmila       | Comportamiento de los aceites en el proceso de fritura de alimentos.  |
| 2004                            | ORTIZ, Holger        | Procesos aplicados al aceite de palma africana ( <i>Elaeis guineensis</i> ) y sus implicaciones en la salud del consumidor. |
| 2004                            | LARES, Mary          | Grasas y aceites en la alimentación y su relación con enfermedades coronarias y cáncer.                                     |
| <b>ANÁLISIS DE ALIMENTOS</b>    |                      |   |
| 1980                            | CORONEL, Jaime       | Métodos instrumentales recientes para determinar el grado de rancidez oxidativa en productos alimenticios.                  |
| 1983                            | BRIEF, Ileana        | Métodos sensoriales y objetivos para la evaluación de textura en productos cárnicos y pescado.                              |
| 1984                            | CERVILLA, María      | Aplicaciones de las enzimas en el análisis de alimentos.  |
| 1984                            | ARBEJ, Josefina      | Efecto de la deshidratación sobre algunas propiedades funcionales. II. Carnes y pescados                                    |

|      |                      |   |
|------|----------------------|---|
| 1986 | VILLALONGA, Aldemaro | Técnicas analíticas aplicadas a micotoxinas en alimentos.   |
| 1989 | ORTIZ, Holger        | Métodos cromatográficos para el análisis de lípidos en alimentos.   |
| 1997 | PALMA, José          | Caracterización química y nutricional de las tortas de girasol ( <i>Helianthus annuus L.</i> ) y palma africana ( <i>Elaeis guineensis</i> ) como fuentes proteicas en la alimentación de aves. |
| 1999 | GONZÁLEZ, Deokie     | Aplicaciones de la cromatografía líquida de alta eficiencia (HPLC) en productos pesqueros.  |
| 2001 | ÁLVAREZ, Irama       | Determinación de compuestos volátiles en productos alimenticios por cromatografía de gases.   |
| 2004 | SÍVOLI, Lilliam      | Electroforesis capilar. Una técnica innovadora en la detección y cuantificación de macromoléculas.  |
| 2004 | VALLS, Jaime         | Validación de metodologías de cromatografía líquida de alta resolución en alimentos.  |
| 2004 | VALLS, Jaime         | Extracción en fase sólida (SPF) para tratamiento de muestras de alimentos para análisis por cromatografía.  |

### AVES, VACUNOS, PORCINOS Y DERIVADOS

|      |                     |   |
|------|---------------------|---|
| 1980 | POLANCO, Milagros   | Proteína de soya: su uso, determinación en productos cárnicos.  |
| 1980 | PEDROZA, Rafael     | Huevos deshidratados.   |
| 1983 | BRIEF, Ileana       | Métodos sensoriales y objetivos para la evaluación de textura en productos cárnicos y pescado.  |
| 1984 | ARBEJ, Josefina     | Efecto de la deshidratación sobre algunas propiedades funcionales. II. Carnes y pescados.   |
| 1984 | FALCÓN, Yraida      | Efectos de la estimulación eléctrica de las canales sobre los atributos de calidad de carne.  |
| 1985 | FALCÓN, Yraida      | Usos de las enzimas como ablandadores en la carne.  |
| 1986 | JÍMENEZ, Loida      | Algunos factores que afectan la estabilidad de las emulsiones cárnicas.   |
| 1986 | MACHADO, Maritza    | Reestructuración de carne vacuna.   |
| 1986 | CAMACHO, Jesús      | Aflatoxinas en alimentos de origen animal. Importancia sanitaria.   |
| 1987 | VILLALOBOS, Aduccio | Fuentes pigmentantes naturales para yemas de huevos.  |
| 1987 | JÍMENEZ, Loida      | Algunas propiedades químicas, físicas y sensoriales de las salchichas frescas.  |
| 1987 | MACHADO, Maritza    | Principales factores que afectan las características físicas, sensoriales y de cocimiento de hamburguesas.  |
| 1987 | COLMENARES, Olga    | Aprovechamiento de sub-productos de matadero en la obtención de enzimas y otros productos bioquímicos comercialmente importantes.   |
| 1988 | VILLALOBOS, Aduccio | Factores que afectan la absorción de pigmentos en las yemas de huevos.  |
| 1989 | MELÉNDEZ, Bernavé   | Transmisión y control de cisticercosis y triquinosis por consumo de carne de cerdo.   |
| 1989 | VILLAPOL, Elsa      | Consideraciones generales sobre la tecnología de hamburguesas.  |
| 1990 | MELÉNDEZ, Bernavé   | Micotoxinas y sus efectos en aves.  |
| 1991 | GUEVARA, Yadira     | Aspectos básicos sobre alimentos para aves.   |
| 1991 | GUEVARA, Yadira     | Métodos para evaluar la calidad nutricional de alimentos para animales.   |
| 1994 | ALTUVE, Leonardo    | Importancia y significado de la micotoxinas en la alimentación y salud animal.  |
| 1995 | ALTUVE, Leonardo    | La amoniacación como método de descontaminación de aflatoxinas en alimentos para animales.  |
| 1998 | DEPABLOS, Josmary   | Empacado en atmósfera modificada. Principios y usos en frutas, hortalizas y carnes.   |
| 1999 | TINEDO, Verónica    | Parámetros más importantes que influyen en la elaboración de salchichas tipo emulsión cocida, componentes teóricos y tecnológicos.  |
| 1999 | SOTO, José Gregorio | Saneariento de canales en mataderos en la búsqueda por lograr una mejor calidad microbiológica de la materia prima para la industria procesadora de la carne y el coneunmido. |
| 1999 | BERTSCH, Annalisse  | Métodos para la obtención y utilización de la harina de plumas en la alimentación de pollos de engorde.   |
| 2000 | RIVERA, Fernando    | Desarrollo de un plan HACCP en la producción de ganado bovino par carne.  |

|      |                |  |
|------|----------------|--|
| 2001 | AZÓCAR, José   | Efecto de la proteína de soja en la calidad de los productos cárnicos.                             |
| 2003 | RUIZ, Daniel   | Efectos de los reemplazantes de grasa sobre las propiedades funcionales de los productos cárnicos. |
| 2003 | RUIZ, Daniel   | Efectos de los antioxidantes en productos cárnicos.  |
| 2004 | LEÓN, Adriana  | Micotoxinas y hongos micotoxigénicos en carnes y productos derivados.                              |
| 2005 | CASTILLO, José | Uso de los nitratos y nitritos en la tecnología de productos cárnicos.                             |

### BIOTECNOLOGÍA

|      |                |   |
|------|----------------|---|
| 1996 | LARES, Mary    | Aspectos biotecnológicos del almidón en la industria de alimentos.  |
| 2001 | PÉREZ, Elevina | Alimentos transgénicos o genéticamente modificados. Una polémica filosófica actual de la ciencia y su influencia en la tecnología de alimentos. |
| 2003 | PEREIRA, David | Métodos de detección del ADN foráneo en alimentos.  |

### CARBOHIDRATOS

|      |                    |  |
|------|--------------------|--|
| 1987 | GONZÁLEZ, María    | Influencia de los polisacáridos de la papa en la textura de los productos cocidos.                                   |
| 1990 | COLMENARES, Olga   | Producción y aplicación en la industria alimentaria de los jarabes de glucosa elaborados por hidrólisis del almidón. |
| 1995 | REYES, Ana María   | Edulcorantes y salud.  |
| 1996 | RAMÍREZ, Alejandra | Utilización de la lactosa.   |
| 1997 | LARES, Mary        | Almidones como edulcorantes.   |

### CONTROL DE CALIDAD Y EVALUACIÓN SENSORIAL

|      |                   |  |
|------|-------------------|--|
| 1979 | MAYER, Gerda      | Factores que afectan la reacción de Maillard. Efectos de la reacción en la calidad de los productos alimenticios.                      |
| 1979 | ORELLANA, Bibiano | Control de calidad en leche en polvo. Evaluación sensorial, proposiciones y recomendaciones.   |
| 1979 | BRICEÑO, Ana      | Rancidez hidrolítica y otras reacciones de hidrólisis que afectan la calidad de la leche.  |
| 1980 | CORONA, Neumidia  | Uso de los aditivos para preservar la calidad de los productos deshidratados.  |
| 1980 | NOVOA, María      | ¿Son los métodos microbiológicos útiles para predecir la frescura y calidad de alimentos marinos?.                                     |
| 1980 | FERREYROS, Elsa   | Influencia del empaque y las condiciones de almacenamiento sobre la calidad de los productos deshidratados.                            |
| 1983 | BRIEF, Ileana     | Métodos sensoriales y objetivos para la evaluación de textura en productos cárnicos y pescado.   |
| 1983 | BASTARDO, Betsi   | Control de calidad de productos enlatados a base de pescado.   |
| 1984 | FALCÓN, Yraida    | Efectos de la estimulación eléctrica de las canales sobre los atributos de calidad de carne.   |
| 1985 | RIVAS, Neida      | Uso de enzimas como indicadores en control de calidad de alimentos.  |
| 1985 | CONTRERAS, José   | Métodos no tradicionales en el control de calidad de alimentos (Radiometría e Impedimetría).   |
| 1985 | CONTRERAS, José   | Procesamiento UHT-VHT y envasado aséptico de leche y jugos en envases semirígidos "Tetra Brik".  |
| 1986 | GARCÍA, Auris     | Pérdida de nutrientes y otros factores de calidad durante el procesamiento y almacenamiento de alimentos. Enfoque cinético-matemático. |
| 1987 | JÍMENEZ, Loida    | Algunas propiedades químicas, físicas y sensoriales de las salchichas frankfurters.  |
| 1987 | MACHADO, Maritza  | Principales factores que afectan las características físicas, sensoriales y de cocimiento de hamburguesas.                             |
| 1988 | MARTÍNEZ, Tania   | Uso de las enzimas de la leche como índice de tratamiento térmico y de calidad de la leche y productos lácteos.                        |
| 1988 | MEDINA, Myrna     | Calidad sanitaria de productos derivados de cultivos hidropónicos vs. cultivos tradicionales.  |
| 1997 | MALDONADO, Ronald | Importancia del consumidor en el desarrollo de nuevos productos.   |

|      |                   |   |
|------|-------------------|---|
| 1997 | ÁLVAREZ, Clímaco  | Características físico-químicas de granos de cacao ( <i>Theobroma cacao L.</i> ). Normalización.  |
| 1997 | MALDONADO, Ronald | Buenas prácticas de manufactura, características e importancia y su relación con el Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control (HACCP). |
| 1998 | DEPABLOS, Josmary | Evaluación de la estabilidad microbiológica en productos de fruta obtenidos por métodos combinados.   |
| 2000 | RIVERA, Fernando  | Desarrollo de un plan HACCP en la producción de ganado bovino par carne.  |
| 2001 | TAPIA, María      | Inocuidad en los sistemas de calidad.   |
| 2006 | SEPÚLVEDA, Luiney | Metodologías para evaluar la calidad culinaria del arroz.   |

### ENVASE Y EMBALAJE

|      |                      |   |
|------|----------------------|---|
| 1980 | FERREYROS, Elsa      | Influencia del empaque y las condiciones de almacenamiento sobre la calidad de los productos deshidratados.               |
| 1983 | BASTARDO, Betsi      | Control de calidad de productos enlatados a base de pescado.  |
| 1985 | CONTRERAS, José      | Procesamiento UHT-VHT y envasado aséptico de leche y jugos en envases semirígidos "Tetra Brik".                           |
| 1989 | MONTENEGRO, Geomaira | Consideraciones de empaque para alimentos preservados por reducción de la actividad de agua (Aw).                         |
| 1991 | VERGARA, Carmen      | Materias colorantes utilizadas en envases plásticos y su posible migración al alimento.                                   |
| 1998 | MORRIS, Anne         | Influencia del procesamiento térmico y del almacenamiento sobre la fibra dietética y del almidón resistente en vegetales. |
| 1998 | DEPABLOS, Josmary    | Empacado en atmósfera modificada. Principios y usos en frutas, hortalizas y carnes.                                       |

### FABRICACIÓN Y PROCESOS

|      |                             |  |
|------|-----------------------------|--|
| 1979 | PEDROZA, Rafael             | Extrusión de alimentos.  |
| 1979 | REY, José                   | Alimentos elaborados.  |
| 1979 | MOROS, Josué                | Crioconcentración de jugos de frutas.  |
| 1980 | REY, José                   | Cambios en la calidad nutricional de alimentos deshidratados.  |
| 1980 | MAYER, Gerda                | Principios y tecnología de los alimentos de humedad intermedia.  |
| 1980 | MOROS, Josué                | Estudio de la congelación de jugos de frutas tropicales mediante análisis térmico diferencial.   |
| 1980 | PEDROZA, Rafael             | Huevos deshidratados.  |
| 1980 | CORONA, Neumidia            | Uso de los aditivos para preservar la calidad de los productos deshidratados.  |
| 1980 | FERREYROS, Elsa             | Influencia del empaque y las condiciones de almacenamiento sobre la calidad de los productos deshidratados.                            |
| 1982 | BRIEF, Ileana               | Versatilidad de la texturización por extrusión.  |
| 1983 | ARBEJ, Josefina             | Efecto de la deshidratación sobre algunas propiedades funcionales. I. Productos vegetales (frutas y hortalizas).                       |
| 1983 | CÓRDOVA, Efrén              | El secado como método de conservación del pescado.   |
| 1984 | ARBEJ, Josefina             | Efecto de la deshidratación sobre algunas propiedades funcionales. II. Carnes y pescados   |
| 1985 | GÓMEZ, Eumelia              | La ósmosis inversa y su aplicación en la industria de alimentos.   |
| 1985 | ORTEGA, Felipe              | Vegetales deshidratados: ajo, cebolla y pimentón en polvo.   |
| 1985 | CONTRERAS, José             | Procesamiento UHT-VHT y envasado aséptico de leche y jugos en envases semirígidos "Tetra Brik".  |
| 1986 | GARCÍA, Auris               | Pérdida de nutrientes y otros factores de calidad durante el procesamiento y almacenamiento de alimentos. Enfoque cinético-matemático. |
| 1987 | DE ACHURRA, María del Pilar | Análisis energético en procesos de esterilización.   |
| 1987 | CAMACHO, Dilcia             | Ahorro de energía en refrigeración y congelación de alimentos.   |
| 1987 | LÓPEZ, Nelson               | Ahorro de energía en deshidratación de alimentos.  |
| 1987 | DE ABREU, María             | Ahorro de energía en evaporación y destilación de alimentos.   |
| 1987 | MARTÍNEZ, Antonio           | Importancia y determinación de la difusividad térmica en productos vegetales.  |

|                           |                      |  |
|---------------------------|----------------------|--|
| 1987                      | ALMAO, Rigoberto     | Importancia y determinación de la conductividad térmica y el calor específico en: I. Productos vegetales.  |
| 1988                      | GUTIÉRREZ, Maricela  | Pigmentos hemo en pescado: características físico-químicas, distribución y concentración, efecto de la congelación y método de cuantificación.   |
| 1988                      | LÓPEZ, Nelson        | Componentes volátiles resonables del "flavor" de la cebolla <i>Allium cepa</i> L.). Efecto del proceso de deshidratación.  |
| 1989                      | ROJAS, Gilberto      | Estabilidad microbiológica de productos de humedad intermedia.   |
| 1989                      | CORONA, Ricardo      | Métodos combinados de preservación de frutas.  |
| 1990                      | CORONA, Ricardo      | Mohos y levaduras asociados con frutas y productos de frutas de humedad intermedia.  |
| 1990                      | CARDILLO, Elizabeth  | Efecto de la irradiación sobre los componentes de los alimentos.   |
| 1990                      | VALERIO, Juan Pablo  | Isotermas de sorción de humedad (ISH). Principios y aplicaciones.  |
| 1990                      | MIERES, Carlos       | Humectantes no electrolitos y su capacidad depresora de Aw en alimentos de humedad intermedia. Modelos de predicción.  |
| 1990                      | CHIQÚIN, Ana         | Humectantes electrolitos y su capacidad depresora de Aw en alimentos de humedad intermedia. Modelos de predicción.   |
| 1991                      | GONZÁLEZ, Zurima     | Efecto del proceso de extrusión sobre las propiedades del almidón de maíz.   |
| 1991                      | BORNEO, Rafael       | Toxicología de algunos productos irradiados: trigo y almidón de maíz.  |
| 1991                      | GONZÁLEZ, Zurima     | Extrusión de cereales: efecto en algunos ingredientes.   |
| 1992                      | VERGARA, Carmen      | Las microondas y su aplicación en el tratamiento térmico de los alimentos.   |
| 1992                      | REYES, Ana María     | Cambios en vitaminas y minerales debidos al proceso de extrusión en alimentos.   |
| 1992                      | FRÁGENAS, Nayesda    | Elaboración del queso, implicaciones y requerimientos tecnológicos involucrados.   |
| 1992                      | MONTENEGRO, Geomaira | Estabilidad de productos de frutas de alta humedad elaborados por métodos combinados.  |
| 1994                      | PALMA, José          | Caracterización del ácido fítico y la enzima (E.C.3.1.3.8) en cereales y oleaginosas.  |
| 1997                      | MILLÁN, Félix        | Aplicación de la metodología de superficie de respuesta en Ciencia y Tecnología de Alimentos.  |
| 1997                      | PALMA, José          | Caracterización química y nutricional de las tortas de girasol ( <i>Helianthus annuus</i> L.) y palma africana ( <i>Elaeis guineensis</i> ) como fuentes proteicas en la alimentación de aves. |
| 1998                      | SOTO, José Gregorio  | Efectos del proceso de ahumado en la flora microbiana del pescado.   |
| 1999                      | MUÑOZ, Juan          | Atmósfera modificada como método de preservación de pescado fresco.  |
| 1999                      | TINEDO, Verónica     | Parámetros más importantes que influyen en la elaboración de salchichas tipo emulsión cocida, componentes teóricos y tecnológicos.   |
| 2001                      | QUIJADA, Dayanira    | Efecto del escaldado sobre los procesos de impregnación y deshidratación osmótica a vacío en frutas.   |
| 2001                      | CEDRÉS, María        | Microestructura de frutas tropicales y su relación con métodos de impregnación y recubrimiento de películas comestibles.   |
| 2002                      | NÚÑEZ, Martín        | Propiedades reológicas y la expansión en la extrusión de materiales amiláceos.   |
| 2004                      | ALFARO, María        | La evolución de las microondas y su incidencia en la industria de alimentos.   |
| 2005                      | GARCÍA, Auris        | Tecnología del procesamiento de snack o pasapalos.   |
| 2005                      | RAMÍREZ, Alejandra   | Uso de hidrocoloides en helados.   |
| 2007                      | BENTOLILA, Miriam    | Bases para la formulación y desarrollo de nuevos productos.  |
| 2007                      | TECHEIRA, Nora       | Alimentos funcionales desarrollados para el adulto mayor.  |
| 2007                      | LEVY, Daniel         | Uso de la luz ultravioleta en alimentos.   |
| 2007                      | LEVY, Daniel         | Uso de alginatos en la industria de los alimentos.   |
| <b>FRUTAS Y VEGETALES</b> |                      |  |
| 1978                      | MARTÍNEZ, Amaury     | Cambios de post-cosecha en tubérculos.   |
| 1978                      | ÁÑEZ, Inés           | Cambios que ocurren en las frutas después de cosechadas.   |
| 1979                      | MOROS, Josué         | Crioconcentración de jugos de frutas.  |
| 1979                      | BRAVO, Carmen        | Enzimas pépticas presentes en frutas y hortalizas.   |
| 1979                      | ÁÑEZ, Inés           | Almacenamiento en atmósfera controlada de frutas. Ventajas y desventajas.  |

|      |                             |   |
|------|-----------------------------|---|
| 1979 | SITGES, Enrique             | La fibra como suplemento alimenticio.   |
| 1979 | CORONEL, Jaime              | Consideraciones sobre cultivo, productos derivados e industrialización de la yuca.  |
| 1979 | MARTÍNEZ, Amaury            | Efecto de la suplementación de alimentos con proteínas vegetales sobre el desarrollo microbiano.  |
| 1980 | MOROS, Josué                | Estudio de la congelación de jugos de frutas tropicales mediante análisis térmico diferencial.  |
| 1980 | BRAVO, Carmen               | Preparación y uso de los concentrados protéicos foliares (LPC).   |
| 1982 | PRIETO, Carmen              | Situación actual de la producción de jugo de naranja en Venezuela.  |
| 1982 | SCHECHNER, Regina           | Industrialización de cambur.  |
| 1983 | ARBEJ, Josefina             | Efecto de la deshidratación sobre algunas propiedades funcionales. I. Productos vegetales (frutas y hortalizas).  |
| 1983 | PRIETO, Carmen              | Métodos para detectar la adulteración de jugos de frutas.   |
| 1983 | SCHECHNER, Regina           | Métodos de conservación post-cosecha en Musáceas.   |
| 1985 | LÁZAGA, Nancy               | Producción e industrialización de la uva en Venezuela.  |
| 1985 | VILLALONGA, Aldemaro        | Aspectos químicos y bioquímicos de ñame y yuca.   |
| 1985 | ORTEGA, Felipe              | Tamarindo ( <i>Tamarindus indica</i> L.): Características, tecnología y usos.   |
| 1985 | GÓMEZ, Eumelia              | Principios saborizantes y colorantes naturales en variedades del Género Capsicum.   |
| 1985 | VALLS, Jaime                | Producción de péctina a partir del albedo de naranja: generalidades y posible uso en Venezuela.   |
| 1985 | ORTEGA, Felipe              | Vegetales deshidratados: ajo, cebolla y pimentón en polvo.  |
| 1985 | CONTRERAS, José             | Procesamiento UHT-VHT y envasado aséptico de leche y jugos en envases semirígidos "Tetra Brik".   |
| 1986 | GONZÁLEZ, María             | Estabilidad de los pigmentos carotenoides en zanahorias ( <i>Daucus carota</i> L.) procesadas.  |
| 1987 | MORA, Ana                   | Purificación y caracterización de enzimas de bananas.   |
| 1987 | MARTÍNEZ, Antonio           | Importancia y determinación de la difusividad térmica en productos vegetales.   |
| 1987 | ALMAO, Rigoberto            | Importancia y determinación de la conductividad térmica y el calor específico en: I. Productos vegetales.   |
| 1988 | VALERIO, Juan Pablo         | Betalaínas.   |
| 1988 | DE ACHURRA, María del Pilar | Efecto del tratamiento con enzimas pécticas en el rendimiento de los jugos de frutas.   |
| 1988 | TABLANTE, Arnoldo           | Aspectos fitosanitarios en frutas para exportación. I. Plagas.  |
| 1988 | DÍAZ, Rosa Virginia         | Aspectos fitosanitarios en frutas para exportación. II. Medidas de control, control químico y técnicas de erradicación de moscas de la fruta en el campo. |
| 1988 | SILVA, Ramón                | Control y medición del oscurecimiento en uvas pasas.  |
| 1988 | MEDINA, Myrna               | Calidad sanitaria de productos derivados de cultivos hidropónicos vs. cultivos tradicionales.   |
| 1988 | LÓPEZ, Nelson               | Componentes volátiles responsables del "flavor" de la cebolla <i>Allium cepa</i> L.). Efecto del proceso de deshidratación.                               |
| 1989 | FUENMAYOR, María            | Control del sabor amargo en jugos cítricos.   |
| 1989 | CORONA, Ricardo             | Métodos combinados de preservación de frutas.   |
| 1990 | ARAUJO, Sylvia              | Pobredumbre gris ( <i>Botrytis cinerea</i> ) en uvas.   |
| 1990 | GARCÍA, Omar                | Fibra dietética y su relación con el cancer de colon.   |
| 1990 | CORONA, Ricardo             | Mohos y levaduras asociados con frutas y productos de frutas de humedad intermedia.   |
| 1992 | TOMÉ, Elisabetta            | Uso potencialde enzimas vegetales en la obtención de ensilado microbiano de pescado.  |
| 1992 | CIARFELLA, Ana              | Glucósidos cianogénicos en yuca ( <i>Manihot esculenta</i> Crantz).   |
| 1992 | PÉREZ, Víctor               | Incidencia de <i>Listeria monocytogenes</i> en vegetales frescos.   |
| 1992 | PÉREZ, Víctor               | Factores intrínsecos y extrínsecos que afectan el desarrollo de <i>L. monocytogenes</i> en vegetales.   |
| 1992 | EMALDI, Unai                | Lulo y tomate de árbol: frutos andinos de interés nacional.   |
| 1992 | MONTENEGRO, Geomaira        | Estabilidad de productos de frutas de alta humedad elaborados por métodos combinados.   |

|      |                     |   |
|------|---------------------|---|
| 1993 | GAMBOA, Orlando     | Utilización de proteínas vegetales en la tecnología de sucedáneos de queso.   |
| 1993 | MATOS, María Estela | Aprovechamiento integral y uso industrial de la yuca ( <i>Manihot esculenta</i> Crantz).  |
| 1993 | BARRERO, Marinela   | Especies vegetales como fuente de pigmento. I. Onoto ( <i>Bixa orellana</i> ).  |
| 1993 | BARRERO, Marinela   | Especies vegetales como fuente de pigmento. II. Cúrcuma.  |
| 1995 | MORENO, Hayarelis   | Estudio de las propiedades del almidón de Musáceas y su utilización en la alimentos.  |
| 1997 | GONCALVES, Rosa     | Sustancias indeseables en alimentos: glicoalcaloides en papa ( <i>Solanum tuberosum</i> L.).  |
| 1997 | ÁLVAREZ, Clímaco    | Características físico-químicas de granos de cacao ( <i>Theobroma cacao</i> L.). Normalización.   |
| 1998 | RUÍZ, Verónica      | Aspectos generales sobre almidones de semillas y algunas pulpas de frutas inmaduras.  |
| 1998 | RAMÍREZ, Yndhira    | Importancia de la yuca y sus productos derivados en la alimentación humana.   |
| 1998 | DEPABLOS, Josmary   | Evaluación de la estabilidad microbiológica en productos de fruta obtenidos por métodos combinados.   |
| 1998 | MORRIS, Anne        | Influencia del procesamiento térmico y del almacenamiento sobre la fibra dietética y del almidón resistente en vegetales.                     |
| 1998 | DEPABLOS, Josmary   | Empacado en atmósfera modificada. Principios y usos en frutas, hortalizas y carnes.   |
| 1999 | GUEVARA, Loiza      | Peligro potencial del uso de atmósfera modificada en productos vegetales.   |
| 2001 | QUIJADA, Dayanira   | Los oxolatos como antinutrientes en matrices de frutas.   |
| 2001 | LÓPEZ, Marlene      | Perspectivas en la utilización de carotenoides tipo licopeno en la prevención del cáncer en el hombre.  |
| 2001 | CEDRÉS, María       | Métodos para la determinación de algunos compuestos antinutricionales en frutas.  |
| 2001 | ORSOLANI, Liana     | Métodos combinados para la conservación de jugos de frutas.   |
| 2001 | QUIJADA, Dayanira   | Efecto del escaldado sobre los procesos de impregnación y deshidratación osmótica a vacío en frutas.  |
| 2001 | CEDRÉS, María       | Microestructura de frutas tropicales y su relación con métodos de impregnación y recubrimiento de películas comestibles.                      |
| 2002 | CARRILLO, Miryam    | Fitoquímicos en jugo de naranja ( <i>Citrus sinensis</i> ).   |
| 2002 | CARRILLO, Miryam    | Efecto de métodos no convencionales de procesamiento en la calidad de jugo de naranja ( <i>Citrus sinensis</i> ).                             |
| 2003 | CIARFELLA, Ana      | Estructura química y mecanismo de toxicidad de glucocianógenos en yuca ( <i>Manihot esculenta</i> Crantz).                                    |
| 2003 | ACEVEDO, Laura      | Propuestas para el aprovechamiento del aguacate en la industria de los alimentos.   |
| 2003 | GONZÁLEZ, Datzuby   | Fundamentos para el uso por la industria alimentaria de algunas frutas del Amazonas.  |
| 2004 | CIARFELLA, Ana      | Efectos de la fermentación láctica del tubérculos de yuca ( <i>Manihot esculenta</i> Crantz) sobre sus características físicas y bioquímicas. |
| 2004 | MALDONADO, Henry    | Efecto del procesamiento térmico sobre los carotenoides en las frutas y hortalizas y métodos para su determinación.                           |
| 2004 | JÍMENEZ, Yarleska   | Atributos físicos y químicos que definan la calidad del tomate para su aplicación en la industria.  |
| 2005 | GARCÍA, Auris       | Post-Cosecha del apio criollo ( <i>Arracacia xanthorrhiza</i> Bancroft. Var. Xanthorrhiza).   |
| 2005 | PRADERES, Gladiana  | Calidad postcosecha de algunas hortalizas cultivadas en invernadero.  |
| 2005 | JÍMENEZ, Yarleska   | Características de composición, nutricionales y funcionales de raíces y tubérculos andinos no convencionales.                                 |
| 2006 | MALDONADO, Henry    | Efecto antioxidante del cacao y algunos productos y subproductos.   |
| 2006 | BENTOLILA, Miriam   | Aspectos nutricionales del cacao y sus productos derivados.   |
| 2006 | RODRÍGUEZ, Pablo    | Importancia de la alcalinización del cacao ( <i>Theobroma cacao</i> L.).  |
| 2006 | RODRÍGUEZ, Pablo    | Cambios en los principales componentes del cacao durante la fermentación y el tostado.  |

|      |                   |  |
|------|-------------------|--|
| 2007 | BERRADRE, María   | Componentes funcionales y nutricionales presentes en uvas y principales productos derivados; incluyendo jugo de uva y vinos. |
|      | GONZÁLEZ, Datzuby | Aprovechamiento de algunas frutas del Amazonas por parte de la industria alimentaria.  |

### GRANOS, CEREALES, LEGUMINOSAS Y OLEAGINOSAS

|      |                     |   |
|------|---------------------|---|
| 1979 | CORONEL, Jaime      | Consideraciones sobre cultivo, productos derivados e industrialización de la yuca.  |
| 1979 | ARAGORT, Carmen     | Características estructurales y funcionales de las gliadinas.   |
| 1980 | POLANCO, Milagros   | Proteína de soya: su uso, determinación en productos cárnicos.  |
| 1982 | PÉREZ, Elevina      | Cambios físicos, químicos y bioquímicos en granos durante el almacenamiento.  |
| 1983 | PÉREZ, Elevina      | Factores que influyen en el deterioro de granos almacenados.  |
| 1984 | PEÑA, Nirma         | Productos elaborados a base de cereales enriquecidos con proteínas y otros ingredientes nutricionales.                                    |
| 1985 | MORALES, Miguel     | Inhibidores y factores tóxicos en la <i>Canavalia ensiformis</i> (L.).  |
| 1985 | VALLS, Jaime        | Aprovechamiento integral del frijol alado ( <i>Psophocarpus tetragonolobus</i> (L.) DC).  |
| 1986 | GARCÍA, Auris       | Problemática de pérdidas físicas durante los procesos primarios en granos cerealeros en el país.  |
| 1986 | LEÓN, Frederick     | Plagas de los granos almacenados (con especial referencia a las principales especies nocivas de insectos encontrados en Venezuela).       |
| 1986 | SÁNCHEZ, Constanza  | Utilización del sorgo ( <i>Sorghum bicolor</i> L. Moench) en la alimentación humana.  |
| 1987 | MEDINA, Myrna       | Alteraciones microbiológicas en maíz, arroz y sus productos.  |
| 1987 | SILVA, Ramón        | Factores antinutricionales en el grano de soya.   |
| 1987 | GIL, Antonieta      | Origen, clasificación y composición química del trigo.  |
| 1987 | SÁNCHEZ, Constanza  | Principales técnicas para la evaluación de las propiedades reológicas de las harinas.   |
| 1988 | LEÓN, Frederick     | Control de insectos mediante fumigación de granos almacenados.  |
| 1988 | ROJAS, Silia        | Restos de fumigaciones empleados en Venezuela para granos almacenados. Metodología para su determinación.                                 |
| 1988 | ROJAS, Silia        | Aflatoxinas en maní. Factores que afectan su producción.  |
| 1989 | MARTÍNEZ, Antonio   | Explosiones de polvo en instalaciones que almacenan y procesan granos.  |
| 1989 | CAVA, Rita          | Consideraciones generales sobre la fermentación de la masa para panificación.   |
| 1989 | VILLAPOL, Elsa      | Factores que afectan la viabilidad de las levaduras en las masas congeladas y sus consecuencias en la calidad de los productos horneados. |
| 1989 | DE ABREU, María     | Problemática del cultivo y almacenamiento del maíz en Venezuela.  |
| 1991 | GONZÁLEZ, Zurima    | Efecto del proceso de extrusión sobre las propiedades del almidón de maíz.  |
| 1991 | BORNEO, Rafael      | Toxicología de algunos productos irradiados: trigo y almidón de maíz.   |
| 1991 | GONZÁLEZ, Zurima    | Extrusión de cereales: efecto en algunos ingredientes.  |
| 1992 | RINCÓN, Alicia      | Métodos térmicos de modificación de almidones.  |
| 1992 | SILVA, Nancy        | Importancia de los glucanos en la industria alimentaria.  |
| 1993 | SÍVOLI, Lilliam     | Almidones dañados y su importancia en la tecnología de cereales.  |
| 1993 | RINCÓN, Alicia      | Interacción del almidón con otros constituyentes.   |
| 1993 | SILVA, Nancy        | Importancia del proceso de beneficio sobre la calidad del café tostado.   |
| 1993 | FERMÍN, Gertrudis   | Uso de harinas compuestas en productos de cereales. I. Productos horneados a base de trigo.   |
| 1993 | FERMÍN, Gertrudis   | Uso de harinas compuestas en productos no horneados a base de trigo: pastas alimenticias.   |
| 1993 | SÍVOLI, Lilliam     | Almidón resistente: aspectos funcionales y nutricionales.   |
| 1993 | GAMBOA, Orlando     | Utilización de proteínas vegetales en la tecnología de sucedáneos de queso.   |
| 1994 | LIENDO, Rígel       | Circuito agroalimentario del cacao.   |
| 1994 | MATOS, María Estela | Aspectos generales sobre almidones y aplicaciones recientes de almidones modificados en la industria de alimentos.                        |



|      |                    |   |
|------|--------------------|---|
| 1994 | PALMA, José        | Caracterización del ácido fítico y la enzima (E.C.3.1.3.8) en cereales y oleaginosas.   |
| 1995 | MORENO, Hayarelis  | Estudios de las propiedades del almidón de sorgo y su aplicación en la industria de alimentos.  |
| 1995 | ZACARÍAS, Blanca   | Importancia de los ingredientes en panificación.  |
| 1995 | LIENDO, Rígel      | La manteca de cacao: características químicas, físicas, propiedades y grasas reemplazantes.   |
| 1996 | ÁLVAREZ, Clímaco   | Evolución del cultivo de cacao ( <i>Theobroma cacao L.</i> ) en Venezuela. Zonas: Aragua, Sucre y Sur del Lago de Maracaibo.  |
| 1996 | LARES, Mary        | Aspectos biotecnológicos del almidón en la industria de alimentos.  |
| 1997 | PEÑALVER, Carolina | Intolerancia al gluten: química y toxicidad celíaca.  |
| 1997 | PEÑALVER, Carolina | Estudio de la estructura cristalina, digestibilidad e hidrólisis enzimática de almidones.   |
| 1997 | LARES, Mary        | Almidones como edulcorantes.  |
| 1997 | ÁLVAREZ, Clímaco   | Características físico-químicas de granos de cacao ( <i>Theobroma cacao L.</i> ). Normalización.  |
| 1997 | PALMA, José        | Caracterización química y nutricional de las tortas de girasol ( <i>Helianthus annuus L.</i> ) y palma africana ( <i>Elaeis guineensis</i> ) como fuentes proteicas en la alimentación de aves. |
| 1998 | RUÍZ, Verónica     | Aspectos generales sobre almidones de semillas y algunas pulpas de frutas inmaduras.  |
| 1998 | MORRIS, Anne       | Influencia del procesamiento térmico y del almacenamiento sobre la fibra dietética y del almidón resistente en vegetales.   |
| 1999 | RODRÍGUEZ, Nilyan  | Significado y determinación de proteína de soya por métodos electroforéticos.   |
| 2000 | LUZÓN, Odalis      | Ocratoxinas: mecanismo de acción, importancia agrícola y ocurrencia en alimentos.   |
| 2000 | GONZÁLEZ, Nelson   | Factores que favorecen el desarrollo de fusarium spp en granos de maíz almacenados.   |
| 2000 | LUZÓN, Odalis      | Incidencia y significado de fusarium moniliforme y fumonisinas en maíz.   |
| 2001 | PERRET, Suyin      | Utilización de adjuntos en la industria cervecera.  |
| 2001 | AZÓCAR, José       | Efecto de la proteína de soya en la calidad de los productos cárnicos reestructurados.  |
| 2002 | CASTILLO, Angélica | Obtención y utilización de maltodextrinas en alimentos.   |
| 2002 | NÚÑEZ, Martín      | Propiedades reológicas y la expansión en la extrusión de materiales amiláceos.  |
| 2003 | ÁLVAREZ, Clímaco   | Importancia de la fermentación y secado en el sabor y aroma de las almendras de cacao ( <i>Theobroma cacao L.</i> ).  |
| 2003 | LARES, Mary        | Aspectos tecnológicos, químicos y nutricionales de la manteca de cacao.   |
| 2003 | CLEMENTE, Gricela  | Aspectos relacionados con el almidón de arroz ( <i>Oriza sativa L.</i> ) y su uso en la industria.  |
| 2003 | TABORDA, Jesús     | Aspectos generales del arroz y estudio de las técnicas de separación del almidón de arroz y sus subproductos.   |
| 2003 | TECHEIRA, Nora     | Productos extruídos a partir de arroz y de otros cereales.  |
| 2004 | TABORDA, Jesús     | Uso de almidones como miméticos de grasas en los alimentos.   |
| 2004 | RAMÍREZ, Alejandra | Propiedades funcionales de la fibra dietética en la tecnología de alimentos.  |
| 2004 | TECHEIRA, Nora     | Efecto del uso de harinas compuestas y otros ingredientes en la elaboración de pastas alimenticias.   |
| 2004 | PAREDES, Judith    | Algunas experiencias sobre modificación química y física del almidón realizadas en Venezuela.   |
| 2004 | CLEMENTE, Gricela  | Sorbitol, características, propiedades y uso en la industria de alimentos.  |
| 2005 | ORTIZ, Maribel     | El pan: sus orígenes y evolución hasta las harinas compuestas.  |
| 2005 | SABINO, Mónica     | Tecnología en la fabricación de pastas de trigo y harinas compuestas.   |
| 2005 | SABINO, Mónica     | Tecnología en la fabricación de tortillas de maíz.  |
| 2005 | PAREDES, Judith    | Uso de los almidones nativos y modificados en el desarrollo de nuevos productos.  |
| 2006 | SEPÚLVEDA, Luiney  | Los cereales como fuente de antioxidantes.  |
| 2006 | SEPÚLVEDA, Luiney  | Metodologías para evaluar la calidad culinaria del arroz.   |

|                            |                    |  |
|----------------------------|--------------------|--|
| 2007                       | NAMÍAS, Kileyda    | El uso de los componentes de los cereales de mayor consumo en Venezuela, como potenciales alimentos funcionales.   |
| <b>LÁCTEOS Y DERIVADOS</b> |                    |  |
| 1979                       | CORONA, Neumidia   | Procesos de coagulación en quesos. Discusión de este proceso en el queso blanco.   |
| 1979                       | ORELLANA, Bibiano  | Control de calidad en leche en polvo. Evaluación sensorial, proposiciones y recomendaciones.   |
| 1979                       | BRICEÑO, Ana       | Rancidez hidrolítica y otras reacciones de hidrólisis que afectan la calidad de la leche.  |
| 1985                       | CONTRERAS, José    | Procesamiento UHT-VHT y envasado aséptico de leche y jugos en envases semirígidos "Tetra Brik".  |
| 1985                       | IZAGUIRRE, Marlene | Plasmidios y su significado en las bacterias ácido-lácticas.   |
| 1985                       | CONTRERAS, José    | Procesamiento UHT-VHT y envasado aséptico de leche y jugos en envases semirígidos "Tetra Brik".  |
| 1986                       | SAER, Magaly       | Rancidez hidrolítica en leches fluidas.  |
| 1987                       | SAER, Magaly       | Leche de cabra: factibilidad de fomentar e industrializar su producción en el Estado Lara.   |
| 1987                       | CARUCI, Gladys     | Métodos de procesamiento de suero para uso en la industria de alimentos.   |
| 1987                       | ÁLVAREZ, Fanny     | Métodos para la obtención de proteínas del suero de queserías y su posible utilización en la industria de alimentos.   |
| 1988                       | BLANCO, Carmen     | Manufactura, propiedades y usos de la caseína.   |
| 1988                       | MARTÍNEZ, Tania    | Valor nutritivo nutritivo y terapéutico de los productos lácteos fermentados: yogurt y leche acidófila.  |
| 1988                       | MARTÍNEZ, Tania    | Uso de las enzimas de la leche como índice de tratamiento térmico y de calidad de la leche y productos lácteos.  |
| 1989                       | REYES, Genara      | La ultrafiltración como método para la fabricación de quesos. Perspectivas actuales.   |
| 1989                       | AGUILAR, Carlos    | Producción de aminas biógenas en quesos madurados y su implicación en la salud del consumidor.   |
| 1989                       | ÁLVAREZ, Fanny     | Hidrólisis de la lactosa en suero lácteo por la utilización de galactosidasa (E.C.3.2.1.23).   |
| 1991                       | BLANCO, Carmen     | <i>Bacillus spp.</i> Psicrotóxicos en leche cruda y pasteurizada.  |
| 1991                       | CIARFELLA, Ana     | Fermentación ácido láctica.  |
| 1992                       | AGUILERA, Norma    | Participación de las bacterias ácido-lácticas ( <i>Lactobacillus bulgaricus</i> y <i>Streptococcus thermophilus</i> ) y su crecimiento asociado en la elaboración del yogurt.  |
| 1992                       | BRACHO, Héctor     | Evaluación de la composición de la leche cruda producida en tre Municipios del Estado Falcón en base a la normativa legal vigente.   |
| 1992                       | BRACHO, Héctor     | Actividad del sistema lactoperoxidasa en leche bovina.   |
| 1992                       | FRÁGENAS, Nayesda  | Relaciones entre algunos parámetros extrínsecos e intrínsecos como variables determinantes del crecimiento de la microflora que afecta la calidad del queso blanco venezolano. |
| 1992                       | FRÁGENAS, Nayesda  | Elaboración del queso, implicaciones y requerimientos tecnológicos involucrados.   |
| 1993                       | GAMBOA, Orlando    | Utilización de proteínas vegetales en la tecnología de sucedáneos de queso.  |
| 1995                       | ARVELAIZ, Pedro    | Producción de leche pasteurizada. Factores que influyen en la calidad sanitaria y vida de almacenamiento.  |
| 1995                       | GAMBOA, Orlando    | El lactosuero: alternativa nutricional en la tecnología de alimentos.  |
| 1995                       | GAMBOA, Orlando    | El lactosuero: alternativa nutricional en la tecnología de alimentos.  |
| 1996                       | RAMÍREZ, Alejandra | Utilización de la lactosa.   |
| 1997                       | ESTRADA, Milagro   | Nisina: mecanismos de acción, regulación y utilización en alimentos.   |
| 1998                       | MORRIS, Anne       | La furosina como índice de tratamiento térmico en leche pasteurizada, UHT y en leche en polvo.   |
| 2001                       | BLANCO, Mayra      | Factores de higiene a controlar en la producción de leche a nivel de finca.  |
| 2001                       | BLANCO, Mayra      | Conservación de la leche mediante la aplicación del sistema lactoperoxidasa.   |

|      |                      |  |
|------|----------------------|--|
| 2003 | MÁRQUEZ, José        | Incidencia de <i>Staphylococcus aureus</i> y toxinas estafilocócicas en queso blanco blando.   |
| 2003 | MÁRQUEZ, José        | Incidencia de <i>Listeria monocytogenes</i> en queso blanco fresco suave.  |
| 2004 | ORTIZ, Maribel       | Efecto de la nisina en la inhibición de <i>Clostridium</i> spp. En quesos fundidos.  |
| 2005 | ALLARA, María Grazia | Factores que influyen en la presencia de plaguicidas organoclorados en leche humana.   |
| 2005 | REINA, Norys         | Características de quesos de pasta filata en Venezuela.  |
| 2005 | ALLARA, María Grazia | Implicaciones éticas de investigaciones para determinar residuos de plaguicidas organoclorados en muestras de leche provenientes de mujeres lactantes: su repercusión sobre el consentimiento informado. |
| 2006 | REINA, Norys         | Cultivos iniciadores en quesos de pasta filata.  |
| 2006 | ALLARA, María Grazia | Métodos de evaluación dietética en los estudios de residuos de plaguicidas organoclorados en leche humana.   |

### LICORES Y BEBIDAS

|      |                          |  |
|------|--------------------------|--|
| 1985 | CHURIÓN, Pedro           | Aplicaciones de la ingeniería genética a la industria cervecera.   |
| 1986 | CHURIÓN, Pedro           | Flavor en cerveza y sus alteraciones durante su elaboración y almacenamiento.  |
| 1986 | LÁZAGA, Nancy            | Susceptibilidad de los vinos blancos al pardeamiento oxidativo.  |
| 1986 | DEIBIS DE LA ROSA, Rubia | Efectos de los polisacáridos en la filtrabilidad de los licores en la industria azucarera.   |
| 1987 | GARRIDO, Elba            | Obtención de alcohol a partir de residuos lignocelulósicos.  |
| 1988 | ARAUJO, Sylvia           | "Flavor" en vinos.   |
| 1989 | CAMACHO, Dilia           | Efecto de los adjuntos en la elaboración de cerveza y en el producto final.  |
| 1989 | GARRIDO, Elba            | Factores que influyen en las características de los diversos productos alcohólicos obtenidos por <i>Saccharomyces cerevisiae</i> . |
| 1992 | SILVA, Nancy             | Importancia de los glucanos en la industria alimentaria.   |
| 1996 | MARTÍNEZ, Raisa          | Uso de aditivos antimicrobiales en la industria de bebidas refrescantes.   |
| 1997 | MARTÍNEZ, Raisa          | Aditivos colorantes en la producción de bebidas refrescantes.  |
| 2001 | PERRET, Suyin            | Utilización de adjuntos en la industria cervecera.   |

### MICROBIOLOGÍA

|      |                    |   |
|------|--------------------|---|
| 1979 | LEDEZMA, José      | Inmovilización de enzimas.  |
| 1979 | GAMBOA, Pedro      | Detoxificación de aflatoxinas.  |
| 1979 | MARTÍNEZ, Amaury   | Efecto de la suplementación de alimentos con proteínas vegetales sobre el desarrollo microbiano.  |
| 1979 | NOVOA, María       | Implicaciones microbiológicas de los productos marinos molidos.   |
| 1980 | ORDUZ, Miguel      | Utilización de los métodos microbiológicos para la determinación del valor biológico de los alimentos. Comparación con otros métodos. Ventajas y desventajas. |
| 1980 | ARAGORT, Carmen    | Las levaduras como alimentos para humanos.  |
| 1980 | NOVOA, María       | ¿Son los métodos microbiológicos útiles para predecir la frescura y calidad de alimentos marinos?.  |
| 1980 | BRICEÑO, Ana       | Recientes avances en la tecnología de "Starter".  |
| 1982 | RAMÍREZ, Gisela    | Factores que afectan la termoresistencia de las esporas bacterianas.  |
| 1982 | MARTÍNEZ, Raúl     | <i>Campylobacter jejuni</i> . Incidencias e importancia en alimentos.   |
| 1982 | PRIETO, Carmen     | Situación actual de la producción de jugo de naranja en Venezuela.  |
| 1983 | MARTÍNEZ, Raúl     | Métodos rápidos de enumeración y detección de coliformes y sus toxinas en alimentos.  |
| 1983 | BASTARDO, Betsi    | Toxicidad de metales pesados en alimentos.  |
| 1983 | RAMÍREZ, Gisela    | Participación de los microorganismos en la alteración del pescado refrigerado.  |
| 1983 | PRIETO, Carmen     | Métodos para detectar la adulteración de jugos de frutas.   |
| 1984 | CERVILLA, María    | Producción microbiana de enzimas celulolíticas.   |
| 1985 | IZAGUIRRE, Marlene | Plasmidios y su significado en las bacterias ácido-lácticas.  |
| 1985 | HOLMQUIST, Ingrid  | Aplicación del método ELISA (Ensayo inmunosorbente-enzima conjugada) en la investigación de microorganismos en alimentos.                                     |

|      |                            |   |
|------|----------------------------|---|
| 1985 | IZAGUIRRE, Marlene         | Plasmidios y su significado en la patogenicidad de microorganismos importantes en alimentos.  |
| 1985 | HOLMQUIST, Ingrid          | Adherencia de microorganismos a superficies de contacto en equipos industriales y su estudio mediante el empleo de la microscopía electrónica de barrido. |
| 1986 | CAMACHO, Jesús             | Aflatoxinas en alimentos de origen animal. Importancia sanitaria.   |
| 1986 | VILLALONGA, Aldemaro       | Técnicas analíticas aplicadas a micotoxinas en alimentos.   |
| 1987 | CAMACHO, Jesús             | Reducción del contenido de aflatoxinas por métodos físicos, químicos y biológicos en alimentos.   |
| 1987 | MARTÍN, Fermín             | Producción y características de invertasa ( $\beta$ - D - Fructofuranosido Fructohidrolasa, EC.3.2.1.26) de células de levadura.                          |
| 1987 | PARRA, Fernando            | Producción de vinagre mediante sistemas inmovilizados.  |
| 1987 | DE ACOSTA, María del Pilar | Análisis energético en procesos de esterilización.  |
| 1987 | MEDINA, Myrna              | Alteraciones microbiológicas en maíz, arroz y sus productos.  |
| 1987 | CABELLO, Ana               | Metodologías empleadas para la determinación de toxina paralítica (PSP) en moluscos y sus aplicaciones en Venezuela.                                      |
| 1987 | GARRIDO, Elba              | Obtención de alcohol a partir de residuos lignocelulósicos.   |
| 1988 | PARRA, Fernando            | Producción de amilasas.   |
| 1988 | ROJAS, Silia               | Aflatoxinas en maní. Factores que afectan su producción.  |
| 1988 | TABLANTE, Arnoldo          | Aspectos fitosanitarios en frutas para exportación. I. Plagas.  |
| 1988 | DÍAZ, Rosa Virginia        | Aspectos fitosanitarios en frutas para exportación. II. Medidas de control, control químico y técnicas de erradicación de moscas de la fruta en el campo. |
| 1988 | MARTÍNEZ, Tania            | Valor nutritivo nutritivo y terapéutico de los productos lácteos fermentados: yogurt y leche acidófila.   |
| 1988 | MARTÍNEZ, Tania            | Uso de las enzimas de la leche como índice de tratamiento térmico y de calidad de la leche y productos lácteos.   |
| 1988 | MEDINA, Myrna              | Calidad sanitaria de productos derivados de cultivos hidropónicos vs. cultivos tradicionales.   |
| 1989 | DÍAZ, Rosa Virginia        | Incidencia de <i>Aeromonas hydrophila</i> en alimentos y su significado para la salud pública.  |
| 1989 | TABLANTE, Arnoldo          | Control de <i>Aeromonas hydrophila</i> en alimentos.  |
| 1989 | GUTIÉRREZ, Maricela        | Producción de histamina en pescado. Condiciones microbiológicas y bioquímicas. Métodos de cuantificación.   |
| 1989 | VILLAPOL, Elsa             | Factores que afectan la viabilidad de las levaduras en las masas congeladas y sus consecuencias en la calidad de los productos horneados.                 |
| 1989 | ROJAS, Gilberto            | Estabilidad microbiológica de productos de humedad intermedia.  |
| 1989 | GARRIDO, Elba              | Factores que influyen en las características de los diversos productos alcohólicos obtenidos por <i>Saccharomyces cerevisiae</i> .                        |
| 1989 | AGUILAR, Carlos            | Producción de aminos biógenos en quesos madurados y su implicación en la salud del consumidor.  |
| 1989 | MONTENEGRO, Geomaira       | Consideraciones de empaque para alimentos preservados por reducción de la actividad de agua (Aw).   |
| 1989 | CORONA, Ricardo            | Métodos combinados de preservación de frutas.   |
| 1990 | MORA, Ana                  | Purificación y caracterización de $\alpha$ -amilasas de origen microbiano.  |
| 1990 | REYES, Genara              | Producción y evaluación del ensilado microbiano de pescado.   |
| 1990 | FUENMAYOR, María           | Efectos de las trazas metálicas sobre la biosíntesis de micotoxinas.  |
| 1990 | CARDILLO, Elizabeth        | Osmoregulación bacteriana.  |
| 1990 | CAVA, Rita                 | Características fisiológicas de las levaduras osmotolerantes y su importancia como agentes deteriorativos de los alimentos.                               |
| 1990 | MELÉNDEZ, Bernavé          | Micotoxinas y sus efectos en aves.  |
| 1990 | CORONA, Ricardo            | Mohos y levaduras asociados con frutas y productos de frutas de humedad intermedia.   |
| 1991 | TOMÉ, Elisabetta           | Papaína: estructura y propiedades.  |
| 1991 | BLANCO, Carmen             | <i>Bacillus spp.</i> Psicrotrofos en leche cruda y pasteurizada.  |
| 1991 | CIARFELLA, Ana             | Fermentación ácido láctica.   |
| 1991 | CIARFELLA, Ana             | Fermentación ácido láctica.   |
| 1991 | BORNEO, Rafael             | Toxicología de algunos productos irradiados: trigo y almidón de maíz.   |
| 1992 | RAYBAUDI, Rosa             | Control de <i>L. monocytogenes</i> en la industria de alimentos.  |

|      |                           |  |
|------|---------------------------|--|
| 1992 | BRACHO, Héctor            | Actividad del sistema lactoperoxidasa en leche bovina.   |
| 1992 | MEDINA, María Stella      | Producción de micotoxinas por <i>Fusarium sp.</i>  |
| 1992 | FRÁGENAS, Nayesda         | Relaciones entre algunos parámetros extrínsecos e intrínsecos como variables determinantes del crecimiento de la microflora que afecta la calidad del queso blanco venezolano. |
| 1992 | AGUILERA, Norma           | Participación de las bacterias ácido-lácticas ( <i>Lactobacillus bulgaricus</i> y <i>Streptococcus thermophyllus</i> ) y su crecimiento asociado en la elaboración del yogurt. |
| 1992 | PÉREZ, Víctor             | Incidencia de <i>Listeria monocytogenes</i> en vegetales frescos.  |
| 1992 | PÉREZ, Víctor             | Factores intrínsecos y extrínsecos que afectan el desarrollo de <i>L. monocytogenes</i> en vegetales.  |
| 1992 | MONTENEGRO, Geomaira      | Estabilidad de productos de frutas de alta humedad elaborados por métodos combinados.  |
| 1993 | RAYBAUDI, Rosa            | Patogenicidad y virulencia de <i>Listeria monocytogenes</i> .  |
| 1993 | MEDINA, María Stella      | Fumonisina, una nueva toxina producida por el género fusarium.   |
| 1994 | ALTUVE, Leonardo          | Importancia y significado de la micotoxinas en la alimentación y salud animal.   |
| 1995 | ARVELAIZ, Pedro           | Producción de leche pasteurizada. Factores que influyen en la calidad sanitaria y vida de almacenamiento.  |
| 1995 | ALTUVE, Leonardo          | La amoniacación como método de descontaminación de aflatoxinas en alimentos para animales.   |
| 1996 | RAMÍREZ, Alejandra        | Producción de lactasas de origen microbiano.   |
| 1996 | MILLÁN, Félix             | Aflatoxina B1 como agente etiopatogénico del carcinoma hepatocelular y factores reguladores de la carcinogénicos.  |
| 1996 | MARTÍNEZ, Raisa           | Uso de aditivos antibióticos en la industria de bebidas refrescantes.  |
| 1997 | MENDOZA, Clever           | Principales interacciones microbianas presentes en los alimentos.  |
| 1997 | MENDOZA, Clever           | <i>Plesiomonas shigelloides</i> . Importancia como agente causal de enfermedades transmitidas por los alimentos.   |
| 1997 | LÓPEZ, Lorna              | Comparación entre métodos rápidos y tradicionales para la detección de <i>Salmonella</i> .   |
| 1997 | LÓPEZ, Lorna              | Control biológico y factores nutricionales que afectan la producción de aflatoxinas.   |
| 1997 | GONZÁLEZ, María Dellanira | Desarrollo microbiano en mayonesa y salsas para aderezos.  |
| 1997 | ESTRADA, Margarita        | E. Coli 0157:H7 y su control en la industria de alimentos aplicado a la elaboración de hamburguesas.   |
| 1997 | ESTRADA, Milagro          | Nisina: mecanismos de acción, regulación y utilización en alimentos.   |
| 1998 | GONZÁLEZ, María Dellanira | Identificación de bacterias mediante su perfil de ácidos grasos.   |
| 1998 | BERTSCH, Annalisse        | Recuperación y purificación de aminoácidos obtenidos por fermentación bacteriana.  |
| 1998 | GUEVARA, Loiza            | Significado de <i>Escherichia coli</i> 0157:H7 en alimentos y metodologías para su aislamiento.  |
| 1998 | MUÑOZ, Juan               | Impacto de las enfermedades transmitidas por los alimentos y su vigilancia epidemiológica en Venezuela.  |
| 1998 | SOTO, José Gregorio       | Efectos del proceso de ahumado en la flora microbiana del pescado.   |
| 1998 | DEPABLOS, Josmary         | Evaluación de la estabilidad microbiológica en productos de fruta obtenidos por métodos combinados.  |
| 1999 | RAMÍREZ, Yndhira          | Características y aplicaciones de la fermentación en estado sólido.  |
| 1999 | GUEVARA, Leymaya          | Evaluación de diferentes metodologías para la recuperación de <i>Listeria monocytogenes</i> .  |
| 1999 | GUEVARA, Leymaya          | Ácido resistencia de <i>Escherichia coli</i> 0157:H7 y <i>Listeria monocytogenes</i> .   |
| 1999 | BELISARIO, Lambertys      | Zearalenona: aspectos metodológicos y toxicológicos.   |
| 1999 | BELISARIO, Lambertys      | Métodos de descontaminación de zearalenona y deoxinivalenol.   |
| 1999 | GUEVARA, Loiza            | Peligro potencial del uso de atmósfera modificada en productos vegetales.  |
| 1999 | SOTO, José Gregorio       | Saneamiento de canales en mataderos en la búsqueda por lograr una mejor calidad microbiológica de la materia prima para la industria procesadora de la carne y el consumidor.  |
| 2000 | CARRARA, Elizabeth        | Métodos inmunológicos para la determinación de micotoxinas.  |
| 2000 | LÓPEZ, Marlene            | Efecto anti neoplásico de las bacteria ácido lácticas.   |

|      |                  |   |
|------|------------------|---|
| 2000 | GONZÁLEZ, Nelson | Factores que favorecen el desarrollo de fusarium spp en granos de maíz almacenados.   |
| 2000 | GONZÁLEZ, Nelson | Ácido propiónico y sus sales. Uso y aplicaciones en la industria de alimentos.  |
| 2000 | LUZÓN, Odalis    | Ocratoxinas: mecanismo de acción, importancia agrícola y ocurrencia en alimentos.   |
| 2000 | GONZÁLEZ, Nelson | Factores que favorecen el desarrollo de fusarium spp en granos de maíz almacenados.   |
| 2000 | LUZÓN, Odalis    | Incidencia y significado de fusarium moniliforme y fumonisinas en maíz.   |
| 2000 | RIVERA, Fernando | Desarrollo de un plan HACCP en la producción de ganado bovino par carne.  |
| 2001 | MARTÍNEZ, Raúl   | Microorganismos probióticos en el mundo de hoy.   |
| 2001 | RIVERA, Fernando | Aplicabilidad de la técnica del PCR en la identificación de microorganismos en alimentos.   |
| 2002 | MEDINA, Zoraida  | Técnicas de amonificación para la inactivación de aflatoxinas.  |
| 2002 | MEDINA, Zoraida  | Métodos biológicos para la degradación de micotoxinas.  |
| 2002 | BERBESÍ, María   | Inactivación de microorganismos por tecnologías alternativas de procesamiento: pulsos de luz ultravioleta, pulsos de rayos x ultrasonido y altas presiones. |
| 2003 | MEJÍA, Luisa     | Manual de laboratorio sobre técnicas para la cuantificación de hongos y determinación de micotoxinas, empleando columna de inmunoafinidad.                  |
| 2003 | MEJÍA, Luisa     | Toxinas de Aspergillus y Fusarium y sus implicaciones en alimentos.   |
| 2003 | BERBESÍ, María   | Microflora patógena en frutas con mínimo procesamiento y su control por saneamiento y desinfección.   |
| 2003 | MÁRQUEZ, José    | Incidencia de Staphylococcus aureus y toxinas estafilocócicas en queso blanco blando.   |
| 2003 | MÁRQUEZ, José    | Incidencia de Listeria monocytogenes en queso blanco fresco suave.  |
| 2004 | MEJÍA, Luisa     | Hongos del género Trichoderma sobre el control de hongos fitopatógenos y micotoxigénicos.   |
| 2004 | ACEVEDO, Laura   | Efecto de las bacterias ácido lácticas sobre el crecimiento bacteriano en ensaladas listas para consumir.   |
| 2004 | TECHEIRA, Nora   | Efecto del uso de harinas compuestas y otros ingredientes en la elaboración de pastas alimenticias.   |
| 2006 | HOMSI, Wendy     | Efectos patológicos en aves por el consumo de alimentos tricotecenos.   |
| 2006 | GÓMEZ, Patricia  | Métodos rápidos para la detección de mohos micotoxigénicos en cereales.   |
| 2006 | GÓMEZ, Patricia  | Efectos de las fumonisinas en la salud humana y animal.   |
| 2007 | HOMSI, Wendy     | Ocurrencia de fumonisinas en maíz por fusarium moniliforme.   |
| 2007 | LEVY, Daniel     | Uso de la luz ultravioleta en alimentos.  |

### PESCADOS Y DERIVADOS

|      |                   |  |
|------|-------------------|--|
| 1978 | ORDUZ, Miguel     | Estado actual de la industria pesquera en Venezuela.   |
| 1979 | POLANCO, Milagros | Contaminación de productos marinos por mercurio.   |
| 1979 | FERREYROS, Elsa   | Variaciones en la producción de harina de pescado a nivel mundial y sus consecuencias.             |
| 1979 | NOVOA, María      | Implicaciones microbiológicas de los productos marinos molidos.                                    |
| 1979 | GAMBOA, Pedro     | Evaluación de la captura de peces de origen continental.   |
| 1980 | NOVOA, María      | ¿Son los métodos microbiológicos útiles para predecir la frescura y calidad de alimentos marinos?. |
| 1982 | CÓRDOVA, Efrén    | Silage de pescado.   |
| 1983 | RAMÍREZ, Gisela   | Participación de los microorganismos en la alteración del pescado refrigerado.                     |
| 1983 | CÓRDOVA, Efrén    | El secado como método de conservación del pescado.   |
| 1983 | BASTARDO, Betsi   | Control de calidad de productos enlatados a base de pescado.                                       |
| 1983 | BRIEF, Ileana     | Métodos sensoriales y objetivos para la evaluación de textura en productos cárnicos y pescado.     |
| 1984 | ARBEJ, Josefina   | Efecto de la deshidratación sobre algunas propiedades funcionales. II. Carnes y pescados           |
| 1985 | GIL, Wilma        | Estado actual de la cachama ( <i>Colossoma macropomus</i> ) en Venezuela.                          |

|      |                     |  |
|------|---------------------|--|
| 1985 | GIL, Wilma          | Efecto de agentes crio-protectores sobre las proteínas del pescado.  |
| 1986 | ORTIZ, Ellirda      | Características generales y utilización de especies de pescado de aguas continentales (estudio comparativo con especies marinas).              |
| 1986 | RIVAS, Neida        | La reacción de plasteína y su aplicación en alimentos.   |
| 1987 | CABELLO, Ana        | Metodologías empleadas para la determinación de toxinja paralítica (PSP) en moluscos y sus aplicaciones en Venezuela.                          |
| 1988 | ORTIZ, Ellirda      | Tecnología del pescado salado aplicada en los Llanos Centro-Occidentales venezolanos.  |
| 1988 | CABELLO, Ana        | Pesquería y comercialización de la sardina en el Oriente de Venezuela.   |
| 1988 | GUTIÉRREZ, Maricela | Pigmentos hemo en pescado: características físico-químicas, distribución y concentración, efecto de la congelación y método de cuantificación. |
| 1989 | ORTIZ, Holger       | Importancia nutricional y composición de los ácidos grasos poli-insaturados de origen marino.  |
| 1989 | CHIQÚIN, Ana        | Estado actual del cultivo de la cachama ( <i>Colossoma macropomum</i> ) en Venezuela.  |
| 1989 | MIERES, Carlos      | Comercialización de la cachama ( <i>Colossoma macropomum</i> ).  |
| 1989 | GUTIÉRREZ, Maricela | Producción de histamina en pescado. Condiciones microbiológicas y bioquímicas. Métodos de cuantificación.                                      |
| 1990 | REYES, Genara       | Producción y evaluación del ensilado microbiano de pescado.  |
| 1991 | BORNEO, Rafael      | Efecto de diversos polisacáridos en la textura y estabilidad de productos elaborados a base de pulpa de pescado.                               |
| 1991 | HENRÍQUEZ, Lucía    | Características texturales de los productos reconstituídos a base de pescado.  |
| 1992 | AGUILERA, Norma     | Cambios producidos por el proceso de ensilado sobre las proteínas y lípidos del pescado.   |
| 1992 | HENRÍQUES, Lucía    | Situación actual de la pesca continental y de la acuicultura en Venezuela.   |
| 1992 | TOMÉ, Elisabetta    | Uso potencial de enzimas vegetales en la obtención de ensilado microbiano de pescado.  |
| 1995 | ARVELAIZ, Pedro     | Composición de los ácidos grasos del pescado y su estabilidad durante el almacenamiento congelado.   |
| 1998 | GONZÁLEZ, Deokie    | Composición química y bioquímica del atún. Cambios en su procesamiento.  |
| 1998 | TINEDO, Verónica    | Consideraciones y problemas en la elaboración de un embutido a base de pasta de pescado.   |
| 1998 | SOTO, José Gregorio | Efectos del proceso de ahumado en la flora microbiana del pescado.   |
| 1999 | GONZÁLEZ, Deokie    | Aplicaciones de la cromatografía líquida de alta eficiencia (HPLC) en productos pesqueros.   |
| 1999 | MUÑOZ, Juan         | Atmósfera modificada como método de preservación de pescado fresco.  |
| 2002 | ARVELAIZ, Pedro     | Pigmentos carotenoides en productos pesqueros.   |
| 2002 | AZÓCAR, José        | Métodos utilizados en la evaluación de la desnaturalización de las proteínas miofibrilares de los productos pesqueros en congelación.          |
| 2003 | CARRILLO, Lenis     | Uso de hidrocoloides en productos pesqueros.   |
| 2004 | CABELLO, Ana        | Procesamiento tecnológico de la pepitona ( <i>Arca zebra</i> ) y su impacto económico en la Región Oriental.                                   |
| 2005 | PRADERES, Gladiana  | Trazabilidad en camarones.   |
| 2005 | REYES, Genara       | Evaluación de la textura en cefalópodos.   |
| 2005 | ARVELAIZ, Pedro     | Efecto del ciclo reproductivo y sobre las propiedades químicas y bioquímicas del músculo de pescado.   |
| 2006 | REYES, Genara       | Cambios postmortem en los cefalópodos.   |