

TESIS MAESTRÍA		
Año	Autor	Título
ADITIVOS Y PRESERVATIVOS		
2003	RUIZ, Daniel	Evaluación física, química, sensorial y microbiológica de salchichas bajas en grasa con adición de inulina, carragenina y salvado de arroz.
ACEITES Y GRASA		
1992	ALFARO, M ^a de Jesús	Estudio de las características físicas y químicas del aceite crudo de la nuez de Barinas (<i>Caryodendron orinocense, karst</i>).
1994	GIACOPINI, M ^a Isabel	Susceptibilidad de peroxidación de las lipoproteínas HDL+LDL del plasma de ratas mantenidas con dietas enriquecidas con cada uno de los siguientes aceites: girasol, palma, pescado, oleina de palma o manteca.
AVES, VACUNOS, PORCINOS Y DERIVADOS		
1986	FALCON, Yraida	Estudio bioquímico y morfológico de la carne bovina fresca, congelada y descongelada.
1989	JIMENEZ, Loida	Utilización de la carne de pollo mecánicamente deshuesada en la preparación de productos congelados.
2006	MALDONADO, Henry	Efecto de la harina de ají (<i>Capsicum sp.</i>) sobre las características físico-químicas y microbiológicas de salchichas de carne.
CONTROL DE CALIDAD Y EVALUACIÓN SENSORIAL		
1980	POLANCO, Milagros	Medición de las características físico-químicas que definen la calidad de las salchichas vienas (para una empresa del país) de acuerdo a los patrones establecidos por el M.S.A.S y el Ministerio de Fomento (COVENIN)
1989	MACHADO, Maritza	Caracterización de una muestra comercial de hamburguesa lista para comer.
ENVASE Y EMBALAJE		
1993	VERGARA, Carmen	Determinación de la migración global de empaques plásticos utilizados por la industria de alimentos en el país.
FABRICACIÓN Y PROCESOS		
1981	CORONA, Neumidia	Elaboración de un producto deshidratado intermedio a base de pescado, como ingrediente para la preparación de alimentos de alto valor nutritivo.
1981	FERREYROS, Elsa	Elaboración de un producto intermedio a partir de maíz y pescado como ingrediente para la preparación de alimento de alto valor nutritivo.
1981	REY, José	Elaboración de un producto intermedio a partir de yuca y pescado como ingredientes para la preparación de alimentos de alto valor nutritivo.
1984	BRIEF, Ileana	Elaboración de un producto extruído a base de arroz y pescado deshuesado mecánicamente para consumo humano.
1996	GAMBOA, Orlando	Estudio de la incorporación de frutas tropicales al queso ricotta para la obtención de pastas para untar.
1986	PEÑA, Nirma	Elaboración y evaluación de un alimento elaborado a base de arroz y proteínas de origen animal con sabor natural.
2006	ÁLVAREZ, Ana Karina	Estandarización del esquema tecnológico de elaboración de la salsa catara.
2006	TECHEIRA, Nora	Elaboración y caracterización de harinas obtenidas a partir de granos de arroz entero de origen comercial.

FRUTAS Y VEGETALES

1981	BRAVO, Carmen	Caracterización de las sustancias pécticas y enzimas pécticas de la lechosa (<i>Carica papaya L.</i>) y su relación con la gelificación de la pulpa.
1984	MOROS, Josue	Rediseño, construcción y puesta en marcha de una planta experimental de liofilización y su aplicación a la pulpa de guanábana.
1985	PRIETO, Carmen	Evaluación de metodología analítica para determinar el contenido de jugo de naranja en productos derivados.
1985	SCHECHNER, Regina	Evaluación de algunos constituyentes de la espinaca como posibles indicadores para determinar el contenido del vegetal en pastas alimenticias
1986	GOMEZ, Eumelia	Estudio sobre la elaboración y estabilidad de pimentón en polvo (<i>Capsicum annum</i>), variedad california wander cultivado en el país.
1987	GARCÍA, Auris	Diseño y construcción de un equipo simulador de la incidencia de cargas dinámicas como efectos de pérdidas en varios productos perecederos.
1987	LAZAGA, Nancy	Oxidación de vinos blancos producidos a partir de mostos naturales de uvas cultivadas en condiciones tropicales.
1989	GONZÁLEZ, María	Evaluación de la calidad de las variedades de papa "kennebec" y "sebago", producidas en Sanare (Edo. Lara) en relación a su industrialización.
1989	VILLALOBOS, Adaucio	Evaluación de fuentes pigmentantes no tradicionales para colorear las yemas de los huevos de gallina.
1990	ARAUJO, Silvia	Efecto de la temperatura y tiempo de contacto del mosto con la piel de las uvas en la elaboración de vinos tintos en condiciones tropicales.
1990	LÓPEZ, Nelson	Determinación de las condiciones más apropiadas en la deshidratación de cebollas (<i>Allium cepa L.</i>) y aplicación de los parámetros obtenidos en el diseño de un deshidratador industrial.
1991	CARDILLO, Elizabeth	Estudio de la radiación gamma y el calor como métodos para prevenir el desarrollo de fusarium sp. En melón (<i>Cucumis melo L. Variedad honey dew</i>).
1992	AGUILAR, Carlos	Efectos de combinaciones de factores de preservación en medios de laboratorio, sobre el crecimiento de <i>Saccharomyces rouxii</i> aislada de un producto de lechosa de humedad intermedia.
1993	CIARFELLA, Ana	Comportamiento de la yuca procesada bajo condiciones de fermentación anaeróbica.
1994	EMALDI, Unai	Evaluación de la calidad de los frutos procedentes de plantas de mango (<i>Mangifera indica L.</i>) obtenidas mediante injertos de patrones criollos ("Bocado", "Hilacha" y "Manga") con copas de la variedad haden.
1994	VALERIO, Juan Pablo	Elaboración de un producto de alta humedad en base a papa (<i>Ananas comosus</i>) utilizando métodos combinados.
1995	MONTENEGRO, Geomaira	Desarrollo de un producto de mango (<i>Mangifera indica L.</i>) de alta humedad estabilizado por tecnología de métodos combinados.
1995	TABLANTE, Arnoldo	Evaluación microbiológica del proceso de elaboración y de la estabilidad de un producto de humedad intermedia de lechosa (<i>Carica papaya L.</i>)
1996	LIENDO, Rigel	Caracterización de la manteca de cacao de cultivares criollos e híbridos del banco de germoplasma.
2000	GONCALVES, Rosa	Caracterización física-química y microbiológica del mañoco. Evaluación de su potencial antagonístico contra el <i>S. mutans</i> .
2000	MORRIS, Anne	Evaluación nutricional, sensorial y microbiológica de sopas deshidratadas a base de una mezcla de arvejas, cambur, plátano verde y zanahoria, digestibilidad y cambio durante el almacenamiento.
2002	CEDRES, M ^a Teresa	Efectos del escaldado a vapor sobre la impregnación a vacío de un componente fisiológicamente activo en vacío en guayaba (<i>Psidium guajaba L.</i>) y plátano (<i>Musa parasidiaca L.</i>) mediante el mecanismo hidrodinámico.
2002	QUIJADA, Deyanira	Efecto del escaldado sobre la impregnación a vacío de componentes fisiológicamente activos en manzanas y lechosa mediante el mecanismo hidrodinámico.
2004	BERBESÍ, María	Calidad higiénica y patógenos asociados con melones minimamente procesados expendidos en supermercados.

2004	CARRILLO, Miryam	Efecto de la ultrasonificación sobre la calidad de una bebida funcional a base de una mezcla de jugo de naranja (<i>Citrus sinensis</i> L. Osbeck) variedad valencia y parchita (<i>Passiflora edulis sims.</i>) variedad flavicarpa y calcio.
2004	SEMPRÚN, Carla	Desarrollo de productos a partir de cactáceas venezolanas.
2005	GONZÁLEZ, Datzuby	Aprovechamiento del Túpiro (<i>Solanum sessiliflorum Dunal</i>) como materia prima para la elaboración de mermeladas y obtención de Pectina.
GRANOS, CEREALES, LEGUMINOSAS Y OLEAGINOSAS		
1981	AÑEZ, Ines	Congelación por inmersión por contacto directo en solución acuosa AF—22:0 (<i>Arracacia xanthorrhiza</i>), Auyama (<i>Cucurbita maxima</i>), Papa (<i>Solanum tuberosum</i>) y Zanahoria (<i>Daucus carotas</i>)
1981	CORONA, Neumidia	Elaboración de un producto deshidratado intermedio a base de pescado, como ingrediente para la preparación de alimentos de alto valor nutritivo.
1981	FERREYROS, Elsa	Elaboración de un producto intermedio a partir de maíz y pescado como ingrediente para la preparación de alimento de alto valor nutritivo.
1981	GAMBOA, Pedro	Congelación por inmersión por contacto directo en solución acuosa AF—22:0 de ocumo chino (<i>Colocasia esculenta</i> L.) Ñame (<i>Dioscorea alata</i>), Batata (<i>Ipomea batata</i>) y Guisantes (<i>Pisum sativum</i>).
1981	REY, José	Elaboración de un producto intermedio a partir de yuca y pescado como ingredientes para la preparación de alimentos de alto valor nutritivo.
1983	MAYER, Gerda	Utilización de <i>Lemna minor</i> L. ("Lenteja de agua") como fuente de alimento.
1984	BRIEF, Ileana	Elaboración de un producto extruído a base de arroz y pescado deshuesado mecánicamente para consumo humano.
1984	PÉREZ, Elevina	Evaluación del comportamiento reológico de las harinas de arroz, maíz y yuca sometidas a diferentes tratamientos.
1985	CORONEL, Jaime	Congelacion por inmersión por contacto directo en solución acuosa AF—22:0 de Ocumo Blanco (<i>Xanthosoma sagittifolium</i>), Yuca (<i>Manihot esculenta</i> , L.), Plátano (<i>Musa paradisiaca normalis</i>), y Vainitas (<i>Phaseolus vulgaris</i>).
1986	ORTEGA, Felipe	Estudio comparativo de los productos deshidratado obtenidos a partir de los tipos de ajo (<i>Allium sativum</i> L.) cultivados en Venezuela.
1986	PEÑA, Nirma	Elaboración y evaluación de un alimento elaborado a base de arroz y proteínas de origen animal con sabor natural.
1988	DE LA ROSA, Rubia Deibis	Evaluación de la incidencia de almidones y dextranos en la fabricación de azúcar en la C.A Central Río Turbio.
1988	CHURIÓN, Pedro	Evaluación de la estabilidad de masas leudadas de trigo-arroz, congeladas por dos sistemas diferentes, durante el almacenamiento a temperaturas de congelación.
1989	PARRA, Fernando	Obtención de alcohol a partir de la torta de extracción desgrasado de maíz.
1990	MORA, Cecilia	Purificación y caracterización de la amilosa producida por el Aspergillus a wamori ATCC22342, al activar sobre un sustrato a base de harina de arroz.
1990	SANCHEZ, Constanza	Efecto de la sustitución de harina de trigo, por harina de sorgo, cruda y precocida, en la calidad de pastas alimenticias.
1990	DE ABREU, María	Efectos de la temperatura sobre la estabilidad del grano de maíz (<i>Zea mays</i> L.) durante el almacenamiento.
1990	MARTINEZ, Antonio	Efectos de contenido de humedad del grano de maíz (<i>Zea mays</i> L.) sobre su estabilidad durante el almacenamiento.
1990	CAMACHO, Dilcia	Efectos del contenido de humedad del grano de sorgo (<i>Sorgum bicolor</i>) sobre su estabilidad durante el almacenamiento.
1990	LEON, Frederick	Efectos de los métodos de pregelatinización en las características físicas, químicas y reológicas de harinas precocidas de amaranto (<i>A. hypochon driacus</i> -103)
1993	BORNEO, Rafael	Caracterización de trigos duros (<i>Triticum aestivum</i>) y trigo durum (<i>Idurum</i> efectos de la variedad sobre la calidad de pastas alimenticias.
1993	GARCIA, OMAR	Estudios bioquímicos y nutricional de los materiales indigestibles presentes en cuatro variedades leguminosas, de alto consumo en Venezuela.

1993	RINCÓN, Alicia	Modificación por extrusión y deshidratación por doble tambor de almidones de granos de amaranto y canavalia.
1993	GONZALES, Zurima	Efectos del penetroamiento con aditivos de la calidad de las harinas precocidas de maíz (<i>Zea mays L.</i>)
1994	SILVA, Nancy	Caracterización física y química del café (<i>Coffea arabica Var. Typica</i>), cultivado en diferentes zonas del país.
1994	FERMIN, Gertrudis	Efectos del método de perlado en la elaboración de harinas blancas de amaranto (<i>A. Cruentus "K-112"</i> y <i>A. Cruentus "1011"</i>) y en la calidad del trigo de amaranto
1995	VILLALONGA, Aldemaro	Aislamiento, purificación parcial y caracterización cinética de la peroxidasa de la raíz de yuca (<i>Manihot esculenta crantz</i>).
1995	REYES, Ana	Alimentos extruídos de las mezclas de maíz, amaranto y arroz su enriquecimiento con vitaminas y minerales acción de la extrucción sobre el valor nutritivo de los productos.
1995	SIVOLI, Lilliam	Modificación química de almidones de maíz y papa. I. Cross-Linking y metilación.
1996	MATOS, María	Modificación por métodos químicos de fosfatación acetilación y doble derivación de almidón de yuca.
1997	ZACARÍAS, Blanca	Elaboración de panes precocidos con sustitución parcial de harina de <i>Canavalia ensiformis</i> .
1997	MORENO, Hayarelis	Modificación de almidones por método físico y químico. I. Deshidratación por doble tambor de almidones de sorgo y plátano II. Oxidación acetilación de almidón de plátano.
1998	ALVAREZ, Clímaco	Caracterización física, química y físico-química de granos tostados de cacao (<i>Theobroma cacao L.</i>) cosechados entre zonas del Estado Aragua: Chuao, Cuyagua y Cumboto.
1997	LARES, Mary	Extracción y caracterización de almidones de sorgo blanco y marrón (<i>Sorgum vulgare</i>) caracterización y modificación física de almidones de zulu (<i>Maranta sp.</i>) y sagu (<i>Canna edulis</i>).
1998	MALDONADO, Ronald	Efectos de procesos calóricos sobre las propiedades físicas, químicas y reológicas de la harina de platano verde, efectos sobre la digestividad del almidón y evaluación sensorial de la incorporación a galletas de harinas de trigo.
2000	PALMA, José	Evaluación química y nutricional de las tortas de girasol (<i>Helianthus annus L.</i>) y palma africana (<i>Elaeis quineensis</i>) como fuente proteica en la alimentación de aves.
2000	PEÑALVER, Carolina	Caracterización enzimático-nutricional del almidón presente en productos de cereales y leguminosas comercializado en Venezuela.
2001	RAMIREZ, Yndhira	Enriquecimiento de casabe con concentrado proteínico de suero.
2002	LEONARD, Ruth	Naturaleza o identidad y calidad de harina panificable y cambios que influyen en la calidad de inocuidad del pan en Venezuela.
2002	GONZÁLES, Nelson	Efectos del control químico y la humedad sobre la composición físico-química y la calidad micotoxológica de granos de maíz (<i>Zea mays L.</i>) amarillo almacenado.
2003	RUIZ, Daniel	Evaluación física, química, sensorial y microbiológica de salchichas bajas en grasa con adición de inulina, carragenina y salvado de arroz.
2004	PEREIRA, David	Caracterización de almidones provenientes de diferentes variedades de arroz.
2005	CLEMENTE, Gricela	Modificación de almidón de arroz (<i>Oriza sativa</i>) por pirodextrinización, entrecruzamiento e irradiación con microondas.
2005	PAREDES, Judith	Modificación del almidón de arroz por los métodos de acetilación y deshidratación por doble tambor y su aplicación en un yogurt firme con fruta.
2005	SABINO, Mónica	Evaluación química, reológica y sensorial de pastas cortas a base de harinas compuestas de trigo (<i>Triticum durum</i>) y ñame (<i>Dioscorea sp.</i>)

2005	TABORDA, Jesús	Evaluación del uso de almidón de arroz nativo (<i>Oryza sativa</i>) de variedad comercial como mimético de grasa en un producto tipo "Helado Cremoso".
2006	TECHEIRA, Nora	Elaboración y caracterización de harinas obtenidas a partir de granos de arroz entero de origen comercial.
LÁCTEOS Y DERIVADOS		
1982	BRICEÑO, Ana	Estudio de la supervivencia de <i>Escherichia coli</i> tipo I en queso blanco pasteurizado elaborado bajo diferentes condiciones de procesamiento.
1982	MARTINEZ, Raúl	Estudio de la dinámica de crecimiento de <i>Staphylococcus aureus</i> y de algunos factores que pueden afectarla durante el procesamiento del queso blanco pasteurizado.
1982	GUTIERREZ, M ^a Elena	Estudio del comportamiento de <i>Salmonella enteridis</i> en el queso blanco pasteurizado bajo diferentes condiciones de procesamiento y almacenamiento.
1988	CAMACHO, Jesús	Presencia de hongos aflatoxinogénicos en alimentos para vacas lecheras y determinación de los niveles de aflatoxinas M ₁ en leche.
1988	SAER, Magaly	Determinación de las características físico-químicas de la leche de cabra del Estado Lara.
1990	MEDINA, Myrna	Problema en el aislamiento e identificación de yersinia enterocolitica y especie relacionada en leche pasteurizada.
1992	BLANCO, Carmen	Aspectos microbiológicos relacionados con el proceso de elaboración de leche en polvo y la calidad de los productos en el mercado.
1992	ORTIZ, Ellirda	Incidencia de <i>listeria monocytogenes</i> en productos lácteos de alto consumo en San Carlos Estado Cojedes.
1993	AGUILERA, Norma	Elaboración de ensilado biológico de pescado a partir del yogurt: <i>Lactobacillus</i> y <i>streptococcus thermophilus</i> .
1993	MARTINEZ, Tania	Uso del suero de la mantequilla dulce en la elaboración de yogurt.
1994	BRACHO, Hector	Determinación cuantitativa de la actividad de la lactoperoxidasa en leche bovina.
1994	FRAGENAS, Nayesda	Estudio tecnológico, físico-químico, microbiológico y organoléptico para elaborar queso llanero de buena calidad.
1998	DE PABLOS, Josmaris	Estudio de estabilidad de una pasta con queso fundido por metodología de reto microbiano.
2000	RAMÍREZ, Alejandra	Producción y caracterización de galactosidasa de <i>kluveromices lactis</i> propagada en suero de leche desprotenizado.
2004	MÁRQUEZ, José	Microflora patógena del queso blanco venezolano tipo telita elaborado en cuatro estados de Venezuela
2004	TROMP, Jeanette	Presencia de microorganismos psicrotrofos en leche cruda proveniente de tanques de refrigeración.
LICORES Y BEBIDAS		
1987	LAZAGA, Nancy	Oxidación de vinos blancos producidos a partir de mostos naturales de uvas cultivadas en condiciones tropicales.
1990	AGUIRREZABALA, M ^a Pilar	Caracterización de los vinos blancos producidos con uva de las variedades "Chenin blanc" y "Villanueva" de la zona del Tocuyo (Edo. Lara).
1990	ARAUJO, Silvia	Efecto de la temperatura y tiempo de contacto del mosto con la piel de las uvas en la elaboración de vinos tintos en condiciones tropicales.
1992	GARRIDO, Elba	Evaluación de las condiciones de operación de una planta productora de alcohol etílico.
1998	MARTINEZ, Raisa	Evaluación de la estabilidad de una bebida refrescante dietética por procesamiento no térmico.
2004	CARRILLO, Miryam	Efecto de la ultrasonificación sobre la calidad de una bebida funcional a base de una mezcla de jugo de naranja (<i>Citrus sinensis</i> L. Osbeck) variedad Valencia y parchita (<i>Passiflora edulis sims.</i>) variedad flavicarpa y calcio.

2004	PERRET, Suyin	Caracterización físico-química y susceptibilidad a la hidrólisis enzimática de adjuntos cerveceros producidos en Venezuela.
MICROBIOLOGÍA		
1981	MARTINEZ, Amaury	Problemas microbiológicos en la elaboración de salchichas.
1982	ARAGORT, Carmen	Obtención de proteína unicelular en el licor de desechos de la industria del papel.
1982	BRICEÑO, Ana	Estudio de la supervivencia de <i>Escherichia coli</i> tipo I en queso blanco pasteurizado elaborado bajo diferentes condiciones de procesamiento.
1982	GUTIERREZ, M ^a Elena	Estudio del comportamiento de <i>Salmonella enteridis</i> en el queso blanco pasteurizado bajo diferentes condiciones de procesamiento y almacenamiento.
1982	LEDEZMA, José	Aislamiento y caracterización de una levadura termoresistente y su comportamiento como productos de biomasa en malasa y jugo de caña.
1982	MARTINEZ, Raúl	Estudio de la dinámica de crecimiento de <i>Staphylococcus aureus</i> y de algunos factores que pueden afectarla durante el procesamiento del queso blanco pasteurizado.
1985	CERVILLA, María	Cultivo de <i>Chaetomium globosum</i> ATCC 6205 sobre bagacillo de caña pretratado.
1985	RAMIREZ, Gisela	Participación de los microorganismos en la alteración lamparosa (<i>Vomer setapinnis</i>) almacenada a temperatura de refrigeración.
1986	HOLMQUIST, Ingrid	Evaluación de la interacción de yersinia enterocolítica 0:3 y 0:8 vs microorganismo iniciadores (staters) y otros microorganismos importantes en alimentos.
1987	VALLS, Jaime	Estudio de la lixiviación de pectina del albedo de naranja y su caracterización.
1988	CAMACHO, Jesús	Presencia de hongos aflatoxinogénicos en alimentos para vacas lecheras y determinación de los niveles de aflatoxinas M ₁ en leche.
1988	IZAGUIRRE, Marlene	Incidencia y patogenicidad de <i>Yersinia enterocolitica</i> en productos marinos frescos.
1990	COLMENARES, Olga	Producción de enzimas amilolíticas a partir de <i>Aspergillus awamori</i> ATCC 22342, en fermentadores de 14 litros.
1990	DÍAZ, Rosa	Enumeración y caracterización de aeromonas sp. En productos de origen animal y vegetal.
1990	MEDINA, Myrna	Problema en el aislamiento e identificación de yersinia enterocolítica y especie relacionada en leche pasteurizada.
1990	REYES, Genara	Optimización de los parámetros involucrados en el proceso de obtención de ensilado microbiano de pescado.
1991	CARDILLO, Elizabeth	Estudio de la radiación gamma y el calor como métodos para prevenir el desarrollo de fusarium sp. En melón (<i>Cucumis melo L. Variedad honey dew</i>).
1991	CORONA, Ricardo	Evaluación microbiológica del proceso de elaboración y estabilidad de higos (<i>Ficus carica L.</i>) conservados por métodos combinados.
1991	FUENMAYOR, M ^a Antonieta	Efectos de las trazas metálicas sobre la producción de aflatoxinas.
1991	MELENDEZ, Bernavé	Niveles de aflatoxinas en sorgo (<i>Sorghum bicolor (L.) moench</i>) y su relación con el contenido de taninos.
1991	ROJAS, Silia	Incidencia de hongos y aflatoxinas en maní (<i>Arachis hypogaea L.</i>) y productos de maní.
1992	AGUILAR, Carlos	Efectos de combinaciones de factores de preservación en medios de laboratorio, sobre el crecimiento de <i>Saccharomyces rouxii</i> aislada de un producto de lechosa de humedad intermedia.
1992	BLANCO, Carmen	Aspectos microbiológicos relacionados con el proceso de elaboración de leche en polvo y la calidad de los productos en el mercado.

1992	CAVA Rita	Estudio comparativo para evaluar la incidencia de levadura osmotolerantes en jugos concentrados de naranja.
1992	GUEVARA, Yadira	Estudio sobre la factibilidad de inclusión de ensilado de pescado elaborado por vía microbiológica, en dietas para aves.
1992	ORTIZ, Ellirda	Incidencia de <i>listeria monocytogenes</i> en productos lácteos de alto consumo en San Carlos Estado Cojedes.
1993	AGUILERA, Norma	Elaboración de ensilado biológico de pescado a partir del yogurt: <i>Lactobacillus y streptococcus thermophilus</i> .
1993	MEDINA, M ^a Stella	Determinación de aflatoxinas y fumonisinas en maíz y evaluación de la amoniación como método de descontaminación.
1994	FRAGENAS, Nayesda	Estudio tecnológico, físico-químico, microbiológico y organoléptico para elaborar queso llanero de buena calidad.
1994	RAYBAUDI, Rosa	El celery (<i>Apium graveolens L</i>) y el repollo (<i>Brassica oleracea L</i>) como sustrato para el desarrollo de <i>Listeria monocytogenes</i> y <i>Aeromonas hydrophyla</i> .
1995	TABLANTE, Arnoldo	Evaluación microbiológica del proceso de elaboración y de la estabilidad de un producto de humedad intermedia de lechosa (<i>Carica papaya L.</i>)
1996	ALTUVE, Leonardo	Caracterización de la microflora en alimento concentrado para pollos incinerados de aflatoxinas y fumisininas.
1997	MILLAN, Félix	Evaluación de la eficacia y permanencia del proceso de amoniación como técnica alternativa para reducir las concentraciones de aflatoxinas B1 en arroz integral (<i>Oriza sativa</i>).
1997	PÉREZ, Victor	Efecto de la temperatura y cloruro de sodio (NaCl) en la sobrevivencia de <i>Listeria monocytogenes</i> en berro y jugo de berro (<i>Nastatium officinale R.</i>).
1998	GONZÁLES, M ^a Deyanira	Preservación de la estabilidad microbiológica de salsas para aderezo con alto contenido de humedad por métodos combinados.
1998	MENDOZA, Clever	Incidencia de <i>Plesiomonas shigelloides</i> en tetrahíbridos de <i>Oreochromis spp.</i> (Tilapia rosada)
1999	GUEVARA, Leymaya	Evaluación de diferentes metodologías para la recuperación de <i>Listeria monocytogenes</i> "in vitro" y a partir de alimentos.
1999	LÓPEZ, Lorna	Comportamiento de <i>Listeria monocytogenes</i> en filetes de bagre (<i>Pseudoplatystoma sp</i>) ahumado durante el almacenamiento en refrigeración.
2000	SOTO, José Gregorio	Sobrevivencia de <i>Escherichia coli 0157:H7</i> en filetes de bagre (<i>Pseudoplatystoma spp.</i>) ahumado en frío y en caliente, durante el almacenamiento y refrigeración.
2000	BELISARIO, Lambertys	Detección de Zearalenona en Trigo (<i>Triticum sp.</i>) y productos derivados de trigo por método inmunoquímico y cromatografía en capa fina y su relación con la flora fúngica y actividad de agua.
2000	GUEVARA, Loiza	Sobrevivencia y crecimiento de <i>Escherichia coli 0157:H7</i> en ensaladas con procesamiento mínimo empacadas en atmósfera modificada.
2001	BERTSCH, Annalisse	Obtención de un hidrolizado protéico enriquecido con proteína unicelular productos de la fermentación bacteriana de plumas de aves de corral.
2002	LUZÓN, Odalis	Micobiota y micotoxinas contaminantes asociadas a granos de maíz (<i>Zea mayz L.</i>) amarillo en Venezuela.
2004	BERBESÍ, María	Calidad higiénica y patógenos asociados con melones minimamente procesados expendidos en supermercados.
2004	BLANCO, Mayra	Caracterización de algunos patógenos psicrótrofos de importancia (<i>Staphylococcus aureus</i> y <i>Bacillus cereus</i>) en la evaluación microbiológica de la leche cruda refrigerada.
2004	MÁRQUEZ, José	Microflora patógena del queso blanco venezolano tipo telita elaborado en cuatro estados de Venezuela
2004	TROMP, Jeanette	Presencia de microorganismos psicrótrofos en leche cruda proveniente de tanques de refrigeración.

2005	ACEVEDO, Laura	Efecto de las bacterias ácido lácticas sobre el crecimiento bacteriano en ensaladas listas para consumir.
2005	MEJIA, Luisa	Estudio de la factibilidad de uso de <i>Trichoderma harzianum</i> para el control de <i>Aspergillus flavus</i> en granos de maíz almacenados.
2006	ESTRADA, Margarita	Influencia de la composición fisicoquímica del queso blanco en la incidencia, desarrollo y producción de toxinas del <i>Staphylococcus aureus</i> .
2006	LEÓN, Adriana	Aislamiento e identificación de la flora fúngica en salchichón durante el proceso de maduración y su potencial micotoxigénico.
2007	SEPÚLVEDA, Luiney	Incidencia de aflatoxinas y fumonisinas en alimentos concentrados para aves.

PESCADOS Y DERIVADOS

1981	CORONA, Neumidia	Elaboración de un producto deshidratado intermedio a base de pescado, como ingrediente para la preparación de alimentos de alto valor nutritivo.
1981	FERREYROS, Elsa	Elaboración de un producto intermedio a partir de maíz y pescado como ingrediente para la preparación de alimento de alto valor nutritivo.
1981	REY, José	Elaboración de un producto intermedio a partir de yuca y pescado como ingredientes para la preparación de alimentos de alto valor nutritivo.
1982	NOVOA, María	Comportamiento y estabilidad microbiana durante la elaboración y almacenamiento de pescado (<i>Macrodon ancyclodon</i>) deshidratado.
1984	ARBEJ, Josefina	Efecto del procesamiento y almacenamiento sobre la calidad de un hidrolizado de pepitona (<i>Arca zebra</i>).
1984	BRIEF, Ileana	Elaboración de un producto extruído a base de arroz y pescado deshuesado mecánicamente para consumo humano.
1984	CORDOVA, Efrén	Elaboración de ensilado de pescado a partir de la fauna de acompañamiento del camarón.
1986	GIL, Wilma	Caracterización y aprovechamiento de la cachama (<i>Colossoma macropomus</i>).
1986	PEÑA, Nirma	Elaboración y evaluación de un alimento elaborado a base de arroz y proteínas de origen animal con sabor natural.
1988	IZAGUIRRE, Marlene	Incidencia y patogenicidad de <i>Yersinia enterocolitica</i> en productos marinos frescos.
1990	GUTIERREZ, Maricela	Evaluación de la calidad de productos de pulpa de cachama (<i>Colossoma macropomum</i>) durante su almacenamiento en congelación.
1990	ORTIZ, Holger	Estudio comparativo de la estabilidad de los ácidos grasos de la cachama (<i>Colossoma macropomum</i>) durante el almacenamiento a -10 y -20°C.
1990	REYES, Genara	Optimización de los parámetros involucrados en el proceso de obtención de ensilado microbiano de pescado.
1990	VILLAPOL, Elsa	Utilización de la pulpa de cachama (<i>Colossoma macropomum</i>), obtenida mecánicamente, en la elaboración de un producto tipo hamburguesa.
1991	CABELLO, Ana Mercedes	Obtención y acondicionamiento de pulpa de sardinas de la Región Nororiental.
1991	CHIQUIN, Ana	Aprovechamiento de la mezcla de la pulpa de sardina (<i>Sardinella aurita</i>) y cachama (<i>Colossoma macropomum</i>) en el desarrollo de productos congelados.
1991	MIERES, Carlos	Formulación de un producto congelado a base de una mezcla de pulpa de cachama (<i>Colossoma macropomun</i>) y curvinata (<i>Macrodon ancyclodon</i>).
1992	GUEVARA, Yadira	Estudio sobre la factibilidad de inclusión de ensilado de pescado elaborado por vía microbiológica, en dietas para aves.
1993	BARRERO, Marinela	Evaluación de la calidad de la curcuma cultivada en el Estado Portuguesa.
1993	HENRIQUEZ, Lucia	Aprovechamiento de la cachama (<i>Colossoma, sp</i>) cultivada en la elaboración de productos emulsificados.
1993	TOMÉ, Elisabetta	Control de la actividad proteolítica en ensilado de pescado.
1996	ARVELÁIZ, Pedro	Evaluación de la estabilidad lipídica y protéica de la tilapia (<i>Oreochromis híbrido</i>) durante su almacenamiento congelado.

1998	MENDOZA, Clever	Incidencia de plesimonas shigelloides en tetrahibridos de <i>oreochromis spp.</i> (<i>Tilapia rosada</i>)
2001	GONZÁLES, Deokie	Evaluación física, química y organoléptica de la sardina (<i>Sardinella aurita</i>) tipo round durante su almacenamiento congelado.
2001	MUÑOZ, Juan	Estabilidad en refrigeración y resistencia al abuso térmico del coporo (<i>Prochilodus mariae</i>)
2002	TINEDO, Verónica	Evaluación de la respuesta tecnológica de la pulpa de pescado San Pedro (<i>Caquetaia kraussii</i>) sometidas a diferentes formulaciones, orientadas a la elaboración de salchichas tipo emulsión cocida.
2005	AZÓCAR, José Antonio	Estudio de la composición proximal y el valor calórico del Bivalvo <i>Tivela mactroides</i> (Guacuco) de tres regiones costeras de Venezuela.
2006	RODRÍGUEZ, Nilyan	Estudio de la estabilidad durante el almacenamiento congelados de porciones de pescado, incorporando proteína de soya.