

Tesis Pregrado_Trabajos de Ascenso

Año	Autor	Título
ADITIVOS Y PRESERVATIVOS		
1973	CHÁVEZ, Elizabeth	Efectos de algunos aditivos sobre la preservación del color en pulpa congelada de guanabana (<i>Annona muricata</i> L.)
1975	HERNÁNDEZ, Noelia	Efectos de algunos aditivos sobre la calidad de melón (<i>Cucumis melo</i> L.) congelado por placas
1975	LIRA, Magaly	Efectos de algunos aditivos sobre la calidad del melón (<i>Cucumis melo</i> L.) congelado por inmersión líquida
1975	VILLAPOL, Elsa	Efecto de algunos aditivos en la actividad de enzimas relacionadas con cambios de sabor, color y textura en melón (<i>Cucumis melo</i> L.) congelados por placas.
1985	FRANQUIZ, Pedro	Determinación de los ácidos benzoico, propionico y sorbico en productos alimenticios, por cromatografía de gases.
1989	LEGORBURU, M ^a de Lourdes	Efectos del erritorbato de sodio y el tripolifosfato de sodio sobre la calidad de la carne de hamburguesas industrializadas.
2006	SOLAR, Ricardo	Desarrollo de un texturizado "funcional" con ingredientes probióticos y prebióticos a partir de <i>Passiflora edulis</i> S. y carragenina tipo kappa.
ACEITES Y GRASA		
1973	GUERRA, Maritza	Aprovechamiento del afrecho de arroz para la obtención de harinas ricas en proteínas, otros nutrientes y extracción de aceites
1973	GIARDINA, Salvatore	Estudios analíticos del aceite de variedades de ajonjolí (<i>Sesamum indicum</i> L.) cultivadas en Venezuela
1975	RIVERO, Francisco	Algunos problemas en la hidrogenación del aceite de algodón a nivel industrial. Su uso en la elaboración de margarinas.
1981	ANEIROS, Mary	Efectos de las propiedades de las margarinas
1984	PÉREZ, Ubaldo	Determinación de aflatoxinas y plaguicidas organoclorados en la producción del aceite de ajonjolí.
1985	OLOZOILA, Victoria	Elaboración de un agente saborizante deshidratado a partir de cabezas de camarón.
1988	OLAIZOLA, Cristina	Recuperación de coliformes en margarina.
ANÁLISIS DE ALIMENTOS		
1999	PAGANO, Francesca	Caracterización física, química, biológica y aplicación de cromatografía en capa fina en la identificación de aminoácidos libres en pulpa, necteres y concentrado de guayaba (<i>Psidium guajaba</i> L.)
2000	VALLS, Jaime (trabajo de ascenso)	Estudio de una metodología por cromatografía líquida (LC) para la evaluación del patrón de degradación de nucleótidos e índices de frescura en sardinas (<i>Sardinella Aurita</i>) refrigeradas.
2006	LÓPEZ, Verónica	Determinación y cuantificación de aflatoxinas en maíz importado (<i>Zea mays</i>) y productos derivados mediante HPLC.
2006	DANISI, Lorena	Determinación de la flora fúngica y niveles de Deoxynivalenol (DON) presentes en trigo (<i>Triticum aestivum</i>) y productos derivados mediante la aplicación de cromatografía en capa fina (TLC).
AVES, VACUNOS, PORCINOS Y DERIVADOS		
1974	ACOSTAS, Mariella	Interacción entre cultivos iniciadores (Starter) y el desarrollo de patógenos en productos de carnes curadas y ahumadas.
1976	MALAVE, Roger	Investigación de clostridio en carne molida para hamburguesa en el área metropolitana de Caracas y distrito sucre
1982	RAMÍREZ, Iraida	Comparación de métodos de detección y cuantificación de proteínas de soja (<i>Glycine max</i>) en productos cárnicos.

1985	BERMUDEZ, William	Desarrollo de una conserva a base de pollo deshuesado mecánicamente.
1987	LUCERO, Ernesto	Evaluación de la calidad microbiológica de la carne de vacuno fresca proveniente de diferentes mataderos industriales, empleado en la elaboración de mortadela tipo especial.
1991	VALERO, Patricia	Efecto de diferentes velocidades de congelamiento sobre la ultraestructura de la carne de bovino en estado de "Cold-Shortening".
1992	TONOS, José	Implementación de un plan de análisis de riesgo de puntos críticos de control (HACCP) en una industria de productos carnicos.
BIOTECNOLOGÍA		
2005	GAVIDIA, Miguel	Microencapsulación de <i>Bifidobacterium lactis Bb-12</i> . Determinación de la viabilidad y crecimiento de <i>Bifidobacterium lactis Bb-12</i> en cápsulas de alginato de sodio.
CARBOHIDRATOS		
1995	MILO, Michele	Determinación de sacarosa y azúcares reductores por 5 métodos sicrométricos y refractométricos combinados.
CONTROL DE CALIDAD Y EVALUACIÓN SENSORIAL		
1976	MARCANOS, Diamaris	Evaluación de la calidad de las galletas tipo soda elaboradas con mezclas de harinas trigo—arroz
1985	COSTANZO, Genoveffa	Evaluación de la calidad de productos preparados a partir de concentrados industriales de naranjas.
1989	MARIN, Raúl	Evaluación de la identidad de productos diluidos preparados a partir de concentrados de naranja.
2000	IGLESIA, Maybelin	Efectos de la temperatura de almacenamiento y del tiempo de retardo en la refrigeración sobre los cambios físicos, químicos y sensoriales de la tilapia (<i>Oreochromis ssp</i>) cultivada.
2004	POLANCO, Milagros (trabajo de ascenso)	Marco legal del control sanitario de alimentos en Venezuela.
FRUTAS Y HORTALIZAS		
1961	RAMOS, Luis	Estudio de las posibilidades de determinar la desnaturalización de mermeladas.
1962	GARRIGA, Isbelia	Estudio polográfico del aconítico en productos de la caña de azúcar
1963	LUNA, Gonzalo	Fabricación de harina de guayaba, estudio químico y tecnológico.
1964	MANZANO, Diana	Construcción y operación de un equipo para determinación de calores específicos de frutas tropicales
1966	LINDORF, Helga	Desarrollo y anatomía de varios frutos cultivado en los trópicos con fines alimenticios.
1966	MARVALDY, Eli	Industrialización de mery.
1967	GARCIA, José	Análisis cualitativo y cuantitativo de ácidos grasos en el aceite y semillas de parchitas maracuya (<i>Passiflora edulis Sims</i>) por cromatografía de gases.
1969	GONZÁLEZ, Hipólito	Respiración y cambios en las principales propiedades físicas y químicas de tomate (<i>Lycopersicon esculentum</i>), yuca (<i>Manihot utilissima</i>) y quimbombo (<i>Hibiscus esculentus</i>) conservados a diferentes temperaturas.
1969	GÚMA, Arturo	Efecto de la irradiación gama sobre la especie <i>Allium cepa L.</i> Cultivada en Venezuela.
1969	HERNANDEZ, Saúl	Enología en frutas tropicales: Bactri cuvaro, Annas comopsas, musa paradisiaca.
1969	RODRÍGUEZ, Angel	Obtención de néctar de parcha granadina (<i>Passiflora quadrangularis L.</i>) y su enlatamiento.
1970	AROCHA, Pedro	Factores que afectan la estabilidad del pure de guayaba (<i>psidium guajaba L.</i>) durante el almacenamiento.
1972	GOMEZ, Luis,	Cambios físicos químicos en aguacates (persia americana L.) durante su almacenamiento y maduración
1974	HERNANDEZ, Solange	Cambios físicos químicos en ocumo chino (colocasia esculenta L.) durante el almacenamiento

1974	MARTINEZ, Amauri	Caracterización de polifenoloxidasas y pectinesterasas y estudio de algunos cambios físico-químicos relacionados con el color y textura en pulpa congelada de guanabana (<i>A. MURICATA</i> L.)
1974	MEZA, Emilia	Efecto del proceso y condiciones de almacenamiento en las características físicas y químicas de la pulpa de nispero (<i>Achras sapota</i> L.) enlatada.
1974	MORA, Liane	Evaluación de jugo de tomate (<i>lycopersicon esculentum</i> mill) enlatado con las variedades VF—99, VF—145 Yvf—145FS
1974	PACHECO, Emperatriz	Evaluación de jugos de tomate (<i>lycopersicon esculentum</i> mill.) enlatados fabricados con las variedades H 1370, H 1350, VF145-B8 seleccionados.
1976	BRICEÑO, Ana	Efectos de algunos texturizantes y condiciones de envasados en la calidad del melón (<i>Cucumis melo</i> L.) congelado por placas.
1976	CABELLO, Miriam	Efectos de algunos aditivos químicos en la preservación de melón procesado, almacenado a temperatura de refrigeración.
1976	CARBONELL, Carlos	Cambios en la composición del endospermo líquido del coco (<i>coco nucifera</i> L) durante la maduración
1976	REY, José	Efectos texturizantes y de las condiciones de empacado en la calidad de melón congelado por corriente de aire.
1977	ARIAS, Norma	Estudios de algunos enzimas relacionados con cambios físicos y químicos en pulpa de lechosa durante el procesamiento
1977	AZOGAR, Jean	Caracterización físico-química de cuatro variedades de mango y su utilización en la fabricación de néctares enlatados
1978	GUTIERREZ, Maria	Efectos de algunos azúcares en la calidad del melón (<i>cucumis melo</i> L.) procesado y congelado con nieve carbónica
1978	POLEO, Lina	Deshidratación osmótica de lechosa
1978	REYES, Gustavo	Formulación de congelante acuoso para la congelación de mango
1979	PÉREZ, Elevina	Caracterización de los pigmentos carotenoides de dos tipos de lechosa (carica papaya L.) y el efecto del proceso térmico sobre los pigmentos
1980	CONTRERAS, Doris	Evaluación de la pulpa congelada de lechosa preparada por diferentes esquemas tecnológicos
1980	GOMEZ, Maria	Evaluación de la estabilidad de la pulpa pasteurizada de la lechosa (<i>Carica papaya</i> L.) durante el almacenamiento a -10°C. II. Despulpado con pelado manual previo.
1980	HERRERA, Irma	Estudio de compuestos (alfa) aminocarboxílicos relacionados con el desarrollo del sabor amargo en la mezcla de lechosa—leche
1980	MEDINA, Myrna	Deshidratación osmótica de lechosa determinación de algunos parámetros del proceso y estudio sobre la estabilidad del producto durante el almacenamiento
1981	GARZARO, Gloria	Estudio comparativo de la deshidratación de la guanabana (<i>psidium guajaba</i> L.) en dos tipos de secadores de bandejas con aire caliente
1981	MORALES, Miriam	Efectos de los factores relacionados con la gelificación en la pulpa del mango.
1981	PORTILLO, Mercedes	Estudio de la deshidratación de lechosa (<i>caprica papayua</i> L) en dos tipos de secadores de bandejas con aire caliente.
1983	ATTIAS, AMEDH	Desarrollo de un método analítico para determinar metales en jugo de naranja.
1983	BRICEÑO, Manuel	Determinación de algunos componentes del jugo de naranja para evaluar la identidad de los productos diluidos.
1984	ARROYO, Graciela	Determinación de los carotenoides del jugo de naranja como posibles índices para evaluar la identidad de los productos diluidos.
1984	BORDAS, Bernardo	Evaluación de naranjas comerciales vendidas en la zona metropolitana (II)
1984	CAMACHO, Ignacio	Elaboración de harina de auyama (<i>Cucurbita máxima</i> L.) Variedad (Cubanita).
1984	CAVADIA, Mario	Evaluación de naranjas comerciales vendidas en la zona metropolitana.
1984	PAOLONE, Ana	Propagación in vitro de la caña de azúcar (<i>Saccharum</i> sp.)
1985	DE ABREU, Antonio	Estudio sobre la elaboración y estabilidad de espinaca deshidratada en polvo.

1985	DI BLASIO, Clementina	Deshidratación de cambur titiaro (<i>musaacuminata</i> , AACV titiaro utilizando dos tipos de desecadores bajo dos tratamientos previos V A) inmersión en ácidos cítricos y sulfito y b inmersión y osmosis de jarabe de arroz.
1985	KAAS, Eduardo	Deshidratación de cambur titiaro (<i>Musa acuminata</i>) (AA cv. titiaro) Utilizando tres tipos de deshidratadores bajo dos tratamientos previos. III: a) Sulfitación y ósmosis en sacarosa sólida; b) Inmersión en jarabe de sacarosa.
1985	LUCIANI, Gioconda	Deshidratación de cambur titiaro (<i>Musa acuminata</i>) (AA cv. titiaro) Utilizando dos tipos de deshidratadores previos. VI. a) Ósmosis en jarabe de arroz; y b) Inmersión en ácido cítrico y osmosis en jarabe de arroz.
1985	MAGLIANO, Giacomo	Deshidratación de cambur titiano (<i>musa acuminata</i>) (AACV: TITIANO) utilizando tres tipos de deshidratadores bajo dos tratamientos previos. IV. A) rosiado en sacarosa seca y B) sulfitación con osmosis de jarabe de sacarosa.
1985	PÉREZ, Armando	Deshidratación de cambur titiano (<i>Musa acuminata</i>) (AA cv. Titiaro) Utilizando tres tipos de deshidratadores bajo dos tratamientos previos. II. a) Sulfitación y b) Ósmosis en sacarosa sólida.
1986	GARCIA, Vilma	Aislamiento, y caracterización física y química de la goma guar proveniente de 4 variedades de <i>gyamopsis tetragonolobus</i> (L. taub) cultivadas en el país.
1986	ISSA, Mary	Factibilidad para la utilización de la patilla (<i>Citrullus vulgaris</i>), variedad "Charleston Grey".
1987	DEFIT, Nelson	Prediseño y construcción de un sistema de condensación de hielo en un equipo de liofilización comprobación del sistema y su aplicación en la liofilización del jugo de naranja
1987	MEDINA, Alberto	Estudio sobre la elaboración y estabilidad de perejil (<i>petroselinum sativum</i>) deshidratado.
1988	EMALDI, Unai	Evaluación de las propiedades reológicas del almidón de tres especies de amaranto (<i>amaranthus hypochondriacus</i> L., <i>amaranthus cruentus</i> y <i>amaranthus cruentus</i>). Y tres de <i>carnivalia</i> en sí formis (DC).
1989	CONDE, Sulay	Elaboración de productos de humedad intermedia de mango (<i>mangifera indica</i> L.) var. bocadop. II. tratamiento previo de osmosis de sacarosa y adición de sulfito y/o sorbato.
1989	PERNIA, Rosa	Elaboración de productos de humedad intermedia de mango (<i>Mangifera indica</i> L.) variedad "Bocado" bajo tratamiento previo de: I. Osmosis en jarabe de sacarosa acidificado con cítrico y ascórbico y adición de sorbato.
1990	CARNELUTTIS, Boris	Elaboración de productos de humedad intermedia de lechosa (<i>carica papaya</i> L.) variedad criolla bajo tratamiento previo de: escaldado a vapor osmosis en jarabe de sacarosa acidificado con cítrico y ascorbico, adición de sorbato.
1990	GARCIA, Ricardo	Elaboración de productos de humedad intermedia de mango (<i>mangifera indica</i> L.) var. Bocado, bajo tratamiento previo de III. Osmosis en jarabe de sacarosa acidificado con cítrico y ascorbico y adición de sulfito y sorbato.
1990	MAGURNO, Yelitza	Elaboración de productos de humedad intermedia de lechosa (<i>Carica papaya</i> L.) variedad "Solo" bajo tratamiento previo de: II. Escaldado a vapor, Ósmosis en jarabe de sacarosa acidificado con cítrico y ascórbico, adición de sorbato.
1990	MARCANO, Marleni	Estudio comparativo de la capacidad fermentativa de levaduras aisladas de mosto de parchita.
1991	CASTALDO, Gabriela	Diseño de un procedimiento tecnológico para la obtención de un vino de fruta de baja graduación alcohólica y bajo contenido calórico a partir de la pulpa de tamarindo (<i>Tamarindus indica</i>) y guanábana (<i>Annona muricata</i> L.)
1992	GONZÁLEZ, Ivonne	Desarrollo de productos de lechosa (<i>Carica papaya</i> L.) tipos "solo" y "criolla" de alta actividad de agua, estabilizados por métodos combinados.
1993	CHURION, Pedro	Evaluación de la estabilidad de masas leudadas de trigo —arroz congelado por dos sistemas diferentes durante el almacenamiento a temperatura de congelación
1993	DIAZ, José	Desarrollo de productos de papaya (<i>Carica papaya</i> L.) de alta humedad con diferentes niveles de sorbato de potasio.

1995	CARDILLICCHIO, Gerardo	Estabilidad de la pulpa de parchita (<i>Passiflora edulis</i>) por métodos combinados.
1996	GÓMEZ, Vicente (trabajo de ascenso)	Estudio de algunos factores relacionados con la tasa de oscurecimiento enzimático de dos variedades de aguacate (<i>Persea americana</i>).
1998	BUITRAGO, María	Aprovechamiento integral del mango (<i>Mangifera indica L.</i>). I. Utilización de la piel como fuente de pectina.
1998	HERNANDEZ, Victor	Análisis matemático de la porosidad efectiva y la deshidratación osmótica atmosférica y por pulso de vacío de piña (<i>Ananas sativus</i>)
1998	MARQUEZ, Yngrid	Desarrollo de un producto de lechosa (<i>Carica papaya</i>) utilizando jugo de parchita (<i>Passiflora edulis</i>) como solución de impregnación y osmótica.
1998	RAMIREZ, Mauricio	Análisis matemático de la porosidad efectiva y la deshidratación osmótica y por pulso de vacío del melón (<i>Cucumis melo L.</i>)
1999	EMALDI, Unai (trabajo de ascenso)	Evaluación de la calidad de frutas procedentes de plantas de mango (<i>Mangifera indica L.</i>) obtenidas mediante injertos de patrones de las variedades bocado, hilacha, pico de loro, manga y manzana con copas de la variedad smith.
1999	GAETA, María	Aprovechamiento integral del mango (<i>Mangifera indica L.</i>) III. Evaluación de la pectina extraída de la piel de mango de las variedades smith y manzana y de injerto smith/manzana.
1963	RIVAS, Nilo	Estudio comparativo de las propiedades físico-químicas de salsas de tomate criollas e importadas.
1964	RIVAS, Nilo de Jesús	Determinaciones físicas y químicas importantes en el aprovechamiento industrial de 3 variedades de guayabas.
1964	VILLENA, Pablo	Estudio de propiedades industriales de algunas variedades de frutas tropicales poco conocidas.
1969	RODRÍGUEZ, Angel	Obtención de néctar de parcha granadina (<i>Passiflora quadrangularis L.</i>) y su enlatamiento.
1971	RODRÍGUEZ, Jorge	Estudio sobre las posibilidades de conservación de frutas nacionales por secado, especialmente por criodesecación.
1972	GARCÉS, Mary (trabajo de ascenso)	Efecto de la precocción en la retención de pectina y las enzimas pécticas del jugo de tomate enlatado.
1973	ARISPE, Ivelio (trabajo de ascenso)	Infección del coco (<i>Cocos nucifera</i>) por enterobacterias I. Estudio de la producción de pigmento por <i>Serratia marcescens</i> en agua y parte comestible del coco.
1973	CHÁVEZ, Elizabeth	Efectos de algunos aditivos sobre la preservación del color en pulpa congelada de guanábana (<i>Annona muricata L.</i>)
1973	MANDUCA, José	Características del coco (coco nucifera) cosechado en Venezuela y su aprovechamiento tecnológico
1974	CASTRO, Gladys	Evaluación del Mapuey Morado (<i>Dioscorea trifida L.</i>) como materia prima para la obtención mediante hidrólisis enzimática, de derivados amiláceos coloreados
1974	MEZA, Emilia	Efecto del proceso y condiciones de almacenamiento en las características físicas y químicas de la pulpa de nispero (<i>Achras sapota L.</i>) enlatada.
1974	MORA, Liane	Evaluación de jugo de tomate (<i>Lycopersicon esculentum Mill.</i>) enlatado con las variedades VF—99, VF—145 Yvf—145FS
1974	PACHECO, Emperatriz	Evaluación de jugos de tomate (<i>Lycopersicon esculentum mill.</i>) enlatados fabricados con las variedades H 1370, H 1350, VF145-B8 selec.
1974	RIVAS, Rafael	Efecto del ácido ascórbico sobre la preservación de pulpa congelada de guanábana (<i>Annona muricata L.</i>).
1974	SESTO, Jaime	Comportamiento del complejo aromático en papillas de guanábana (<i>Annona muricata L.</i>) acondicionadas, preservadas por congelación a -10°C.
1974	URGELLES, Luis	Evaluación de la calidad microbiológica de productos deshidratados de uso instantáneo con cacao en su composición.
1975	HERNÁNDEZ, Noelia	Efectos de algunos aditivos sobre la calidad de melón (<i>Cucumis melo L.</i>) congelado por placas
1975	LIRA, Magaly	Efectos de algunos aditivos sobre la calidad del melón (<i>Cucumis melo L.</i>) congelado por inmersión líquida
1975	MICHELANGELY, Victor	Producción de amilosa microbiana a partir de almidón de arroz (<i>Oryza sativa</i>) como fuente de carbono.

1975	SITGES, Enrique	Estudio cuantitativo y separación de los componentes de la fracción fibrosa en el endospermo sólido del coco (<i>Cocos nucifera L.</i>).
1975	VILLAPOL, Elsa	Efecto de algunos aditivos en la actividad de enzimas relacionadas con cambios de sabor, color y textura en melón (<i>Cucumis melo L.</i>) congelados por placas.
1976	BRICEÑO, Ana	Efectos de algunos texturizantes y condiciones de envasados en la calidad del melón (<i>Cucumis melo L.</i>) congelado por placas.
1976	CIPOLLETI, Juan (trabajo de ascenso)	Formulación de soluciones acuosas congelantes, para la congelación de vegetales mediante inmersión por contacto directo.
1976	CIPOLLETI, Juan (Trabajo de Ascenso)	Método de congelación de vegetales con soluciones acuosas congelantes, mediante inmersión por contacto directo en contracorriente secuencial.
1976	REY, José	Efectos texturizantes y de las condiciones de empaquetado en la calidad de melón congelado por corriente de aire.
1977	PEDROZA, Rafael	Desarrollo de astringencia del merey en relación a su aprovechamiento tecnológico.
1979	CARREÑO, Rafael (trabajo de ascenso)	Factores relacionados con cambios indeseables que afectan la calidad de pulpa de lechosa durante procesamiento y almacenamiento.
1979	RUEDA, Ricardo	Estabilidad de algunos productos de cambur durante el almacenamiento.
1980	CORDOVA, Efrén	Comportamiento del complejo aromático en papillas clarificadas de guanábana (<i>Annona muricata L.</i>) acondicionadas, preservadas por congelación a -10°C.
1980	DOMINGUEZ, Gladis	Evaluación de la estabilidad de la pulpa pasteurizada de la lechosa (<i>Carica papaya L.</i>) durante el almacenamiento a -10°C. I. Despulpado con pelado manual previo.
1980	TABLANTE, Arnoldo	Estudio del fruto del mango (<i>mangifera indica</i>) como sustrato para el desarrollo de microorganismos.
1980	TOVAR, Carmen	El merey (<i>Anacardium Occidentale L.</i>) como sustrato en el desarrollo de microorganismos. Algunas alteraciones producidas en el pseudofruto.
1981	AMARAL, Jesús	Efectos de la deshidratación sobre la calidad de rodajas de piña (<i>Ananas comosus</i>), Variedad "Española Roja", bajo tratamiento previo de escaldado con vapor y sulfitado al 1%.
1981	ARBEJ, Josefina	Efectos de la deshidratación sobre la calidad de la Piña Española Roja (<i>Ananas comosus</i>) bajo tratamiento previo de escaldado en agua y sulfitado al 0.5%
1981	ROJAS, Gilberto	Estudio comparativo de la deshidratación de Piña (<i>Ananas comosus, L.</i>) variedad "Española Roja", en dos tipos de secadores de bandejas con aire caliente.
1982	NIGRO, Adela	Evaluación de la calidad microbiológica de algunas frutas enlatadas nacionales (coctel de fruta, melocotones en almibar, casco de guayaba, lechoza con melón).
1982	RIVAS, Nilo (trabajo de ascenso)	Contribución al conocimiento de las características físico-químicas, bioquímicas y tecnológicas de algunas frutas cultivadas en Venezuela.
1982	RIVAS, Nilo (trabajo de ascenso)	Contribución al conocimiento de las características físico-químicas, bioquímicas y tecnológicas de algunas frutas cultivadas en Venezuela. II. Características Bioquímicas.
1983	SALGUEIRO, Leopoldo	Optimización del proceso tradicional para la elaboración de cambur (<i>Musa cavendish L.</i>) pasado.
1983	SPÓSITO, Zulay	Diseño de un tratamiento tecnológico para la conservación del endospermo líquido del coco.
1984	D' ANGELO, Rosa	Dinámica de la microflora fermentativa de la guayaba (<i>Psidium guajaba L.</i>) en diferentes grados de madurez.
1984	GONZÁLEZ, Marcos	Evaluación de algunos de los factores que inciden en las características de la fermentación del mosto de tamarindo y tamarindo—guayaba.
1984	RAVELO, José	Evaluación de algunos de los factores que inciden en las características de la fermentación del mosto de parchita y parchita—guayaba.
1985	HERNANDEZ, Maria	Deshidratación de cambur titiaro (<i>musa acuminata</i>) (AACV.) utilizando dos tipos de deshidratadores bajo dos tratamientos previos VIII. A) jugo de limón y b) ácido cítrico y osmosis en jarabe de sacarosa.
1985	MOLINA, Mildred	Dinámica de la microflora fermentativa de la guanábana (<i>Annona muricata L.</i>) en diferentes grados de madurez.

1985	RODRÍGUEZ, Henry	Preservación de la pulpa de cambur (<i>Musa acuminata L.</i>) "Pineo Gigante" I. Congelación.
1985	TORRES, Miguel A.	Estudio de la pulpa congelada del merey (<i>Anacardium occidentale L.</i>) como base de productos elaborados. I. Mermelada y jalea.
1986	CARBALLO, Zoraida	Evaluación de diferentes métodos para el aislamiento de levaduras en frutas tropicales.
1986	CASIQUE, Migdalia	Deshidratación de cambur Titiaro (<i>Musa acuminata</i>) (AA. c.v. Titiaro) uti. 2 tipos de deshidratadores bajo 2 tratamientos previos VIII: A) Inmersión en ácido cítrico y rociado de sacarosa y B) Inm. en jugo de limón y osmosis en jarabe de azúcar.
1986	CASTELLANOS, Yurly	Caracterización de la microflora presente en el melón (<i>Cucumis melo L.</i>) en tres grados diferentes de madurez, en la corteza, pulpa externa y pulpa interna.
1986	MÁRQUEZ, María	Evaluación de algunos de los factores que inciden en las características de la fermentación del mosto de mango de hilacha y bocado.
1986	RIVERO, Helen	Elaboración de productos fermentados del pepino (<i>Cocumis sativus</i>) a partir de su microflora lactofermentativa.
1986	SALAZAR, Henry	Deshidratación osmótica de fruta II piña.
1986	SALINAS, Luz	Elaboración de productos fermentados de repollo (<i>Brassica oleracea</i>) a partir de su microflora lactofermentativa.
1987	FLORES, Luis	Identificación de algunos componentes volátiles del Flavor de la guanábana (<i>Annona muricata L.</i>).
1987	PRATO, Flor	Calidad microbiológica en pulpa de guanabana durante el proceso y almacenamiento a temperatura de congelación.
1987	ROMERO, Ana	Estudio sobre la elaboración y estabilidad de ajo porro (<i>Allium porrum</i>) deshidratado.
1987	TORRES, M ^a del Carmen	Determinación del grado de dilución de productos de naranja preparados a partir de concentrados.
1989	MARÍN, Raúl	Evaluación de la identidad de productos diluidos preparados a partir de concentrados de naranja.
1989	MARTINEZ, Raisa	Estudio comparativo de la capacidad fermentativa de levaduras obtenidas de mosto de guayaba (<i>Psidium guayaba L.</i>)
1989	URBINA, Elizabeth	Elaboración de productos de humedad intermedia de lechosa (<i>Carica papaya L.</i>) tipo "solo" bajo tratamiento previo de: Escaldado a vapor, osmosis en jarabe de sacarosa acidificado con cítrico y ascórbico; sulfitación.
1989	ZAMBRA, Daisa	Elaboración de tajadas de mango (<i>Mangifera indica L.</i>) variedad "Haden" de humedad intermedia con el uso de métodos combinados: I.Osmosis-Secado con aire caliente; II. Infusión-Equilibración.
1991	CASTALDO, Gabriela	Diseño de un procedimiento tecnológico para la obtención de un vino de fruta de baja graduación alcohólica y bajo contenido calórico a partir de la pulpa de tamarindo (<i>Tamarindus indica</i>) y guanábana (<i>Annona muricata L.</i>)
1991	GONZÁLEZ, Aydeé	Aislamiento y caracterización de la microflora de la fresa (<i>Fragaria vesca</i>) y su posible uso como sustrato de fermentación.
1991	LEVIZON, Maria	Aislamiento y caracterización de la microflora de la mora (<i>rubus sp.</i>) y su posible uso como sustrato de fermentación.
1991	PAPARONI, Isabela	Efecto de la radiación gamma y calor sobre el desarrollo de <i>Colletotrichum sp</i> en lechosa (<i>carica papaya L.</i>) variedad solo.
1992	LÓPEZ, Hector	Efectos de la radiación y calor sobre el desarrollo de <i>Fusarium sp.</i> En lechosa (<i>Cariaca papaya L.</i>) variedad "solo".
1993	DE MACEDO, Bernardette	Diseño tecnológico para la elaboración de una bebida carbonada a base de parchita (<i>Passiflora edulis</i>).
1993	ORTIZ, Rocio	Incidencia de aeromonas sp. En Frutas y Hortalizas.
1993	RUÍZ, Wilson	Efecto de la radiación gamma y calor sobre el desarrollo de <i>Colletotrichum sp.</i> En mango (<i>Mangifera indica L.</i>) variedad Haden.
1994	SEGOVIA, Betilde	Evaluación de los cambios fisicoquímicos, microbiológicos y organolépticos del refresco de parchita (<i>Passiflora edulis</i>) durante su vida estante.
1994	TAPIA, M ^a Soledad (trabajo de ascenso)	Control de senescencia, maduración y antracnosis en mango haden por radiación gamma y calor.

1995	SOTO, José Gregorio	Estabilización de pulpa de parchita (<i>Passiflora edulis</i>) por tecnología de métodos combinados, con uso de inhibidores del oscurecimiento.
1997	GARRIDO, Carmen	Desarrollo del sabor amargo en la mezcla pulpa de lechosa - leche.
1998	FERNÁNDEZ, Elizebety	Aprovechamiento integral del mango. (<i>Mangifera indica</i> L.) II. Utilización de la semilla como fuente de almidón.
1999	RAMÍREZ, Zaida	Elaboración de mermeladas de guayaba (<i>Psidium guajaba</i> L.) bajas en calorías.
1999	REYES, Annedis	Aprovechamiento integral del mango (<i>Mangifera indica</i> L.) IV. Caracterización de la pectina extraída de la piel de mango de las variedades hilacha, springfels y ford.
1999	TOVAR, Emilenis	Aprovechamiento integral del mango (<i>Mangifera indica</i> L.) V. Caracterización del almidón extraído de la semilla de mango de las variedades hilacha, springfels y ford.
2000	GÓMEZ, Vicente (trabajo de ascenso)	Caracterización de frutos de aguacate cultivados experimentalmente en Venezuela e inhibición de su polifenol oxidasa <i>in vitro</i> e <i>in vivo</i> .
2002	RODRÍGUEZ, Tania	Aprovechamiento integral del mango (<i>Mangifera indica</i> L.) VI. Evaluación del mango variedad hilacha fisiológicamente maduro como fuente de pectina.
2002	SÁNCHEZ, Doneyla	Incorporación por impregnación a vacío de <i>Bifidobacterium sp</i> en melón (<i>Cucumis melo</i> L.)
2003	RAMÍREZ, Jorge	Desarrollo de un alimento funcional a base de melón (<i>Cucumis melo</i> , L.) III.- Impregnación (Calcio, zinc y <i>Bifidobacterium sp</i>) y recubrimiento con película comestible de alginato.
2004	RODRÍGUEZ, Francisco	Desarrollo de películas comestibles para cilindros de melón (<i>Cucumis melo</i> , L.) cultivado en Venezuela y con mínimo proceso.
2005	ÁLVAREZ, Nelson	Evaluación de la calidad microbiológica de pulpa de fruta (Guanábana), y mezcla de jugo a base de fruta y hortalizas (Zanahoria, Remolacha, Naranja), con procesamiento mínimo expandidas en supermercado del área Metropolitana.
2005	MORENO, Doraluz	Recubrimiento de fresas (<i>Fragaria sp.</i>) con coberturas comestibles a base de almidón modificado de papa blanca (<i>Solanum tuberosum</i>).
2005	SERRA, María	Aprovechamiento integral del copoasú (<i>Theobroma grandiflorum</i>) III. Utilización de las semillas para la elaboración de cupulate en polvo.
2005	YANEZ, Cinthia	Aprovechamiento integral del copoasú (<i>Theobroma grandiflorum</i>). I. Utilización de la pulpa para la elaboración de mermeladas.
2006	HERNÁNDEZ, Oswaldo	Películas y coberturas comestibles a base de diferentes almidones: digestibilidad <i>in vitro</i> de películas y caracterización física de coberturas sobre fresas (<i>Fragaria ananassa</i>)
2006	MELIÁN, David	Desarrollo de una película comestible funcional a base de gelano incorporando componentes fisiológicamente activos.
2006	PEREIRA, Emilia	Aprovechamiento integral de la patilla (<i>Citrullus lanatus</i> (Thunb.)) II. Desarrollo a partir de la pulpa de formulaciones de néctares estabilizados por ultrasonido.
2006	PINTO, Sheila	Aprovechamiento integral del copoasú (<i>Theobroma grandiflorum</i>) I. Desarrollo a partir de la pulpa de copoasú un alimento de tipo néctar estabilizado por ultrasonido.
2006	RENGEL, Alejandra	Evaluación de la microbiota y niveles de ocratóxina A y aflatoxina en granos de cacao.
2006	ROMÁN, Claudett	Aprovechamiento integral de la patilla (<i>Citrullus lanatus</i> (Thunb.)) I. Caracterización de la pectina extraída de la cáscara.
2006	SOLAR, Ricardo	Desarrollo de un texturizado "funcional" con ingredientes probióticos y prebióticos a partir de <i>Passiflora edulis</i> S. y carragenina tipo kappa.
2007	PARRA, Zafiro	Caracterización del almidón de la semilla de aguacate (<i>Persea americana</i> Mill.)
	LANZ, Alberto	Estudio químico analítico de la semilla de mamón (<i>Melicoca bijuga</i>).
GRANOS, CEREALES, LEGUMNOSAS Y OLEAGINOSAS		
1961	RODRIGUEZ, Esperanza	Contribución al estudio de almidones de Mangifera indica, Cucurbita maxima, Arracacia xanthorrhiza, Ipomea batata, Dioscorea alata, Xanthosoma sagittifolium, Sechium edule, Musa paradisiaca Normalis y Calathea alluia

1967	GARCIA, Jose	Estudios de las principales propiedades físicas y químicas del apio (arracacia xanthorrhiza) ñame (discorea alata) y ocumo (xanthosoma sagittifolium) y sus cambios en función del tratamiento térmico previo
1967	HERRERA, Ofelia	Propiedades de diferentes variedades de caraotas (<i>Phaseolus vulgaris</i> L.) en relación a su enlatamiento.
1970	RIVERO, Graciano	Investigación de Salmonelas en harinas de pescado producidas en Venezuela.
1972	FIGUEIRA, Efrem	Estudio de los efectos del tratamiento térmico sobre las proteínas del endospermo de maíz durante la fabricación de arepas y harinas precocidas
1972	PADUA M, Humberto	Variaciones de las comparaciones del apio (arracacia xanthorrhiza B.) en relación a su maduración
1972	FLORES, Maria	Predigestión enzimáticas y otros tratamientos para facilitar y acelerar la cocción de tres variedades de caraotas (<i>Phaseolus vulgaris</i>)
1972	TOLEDO, Gisela	Efecto del procesamiento y de las temperaturas de almacenamiento en las características físicas y químicas del puré de apio (<i>Arracacia xanthorrhiza</i> B.) enlatado.
1973	GUERRA, Maritza	Aprovechamiento del afrecho de arroz para la obtención de harinas ricas en proteínas, otros nutrientes y extracción de aceites
1974	ESPINOZA, Rosario	Estudio de las propiedades físicas, químicas y tecnológicas del almidón de ocumo chino (<i>Colocasia esculenta</i> L.) y su comparación con los de otros almidones
1974	RODRIGUEZ, Nelly	Evaluación de la harina de arroz como sustituto parcial en la elaboración de pan.
1974	SANOJA, Zaira	Influencia del afrecho en la calidad de la harina de arroz y del pan (Trigo-Arroz). Elaborado con dicha harina.
1974	GRAU, Neddy	Identificación de pigmentos antocianos de <i>Discorea trifida</i> L. (Mapuey Morado)
1974	GAMBOA, PEDRO	Cambios físico-químicos en ocumo chino (<i>Colocasia esculenta</i> L.) durante el desarrollo.
1975	ROJAS, María Leonor	Estudio comparativo de la calidad de cuatro variedades de arroz (<i>Oriza sativa</i> L.) cultivadas en Venezuela. Cambios durante la parbolización.
1975	MARCANO Omar	Características físicas y químicas del almidón de apio (arracacias xanthorrhiza)
1975	MOSQUEDA, Mercedes (trabajo de ascenso)	Cambio en las características físicas y químicas de ocho variedades de arroz durante el procesamiento y almacenamiento y su efecto en la calidad y utilización industrial
1975	MOSQUEDA, Mercedes (trabajo de ascenso)	Efecto de la parbolización y de algunos aditivos químicos en la calidad del pan trigo-arroz
1976	MARCANOS, Diamaris	Evaluación de la calidad de las galletas tipo soda elaboradas con mezclas de harinas trigo-arroz
1980	MONSALVE, Adelmo	Evaluación de las características físicas químicas de los aislados de proteínas a partir de las tortas de ajonjolí (<i>Sesamum indicum</i>) y algodón (<i>Gossypium hirsutum</i> L.)
1980	NAVARRO, Ghenny	Evaluación de la calidad de harina de maíz de variedades híbridas nacionales en relación a su método de molienda
1980	MOSQUEDA, Mercedes (trabajo de ascenso)	Elaboración de pastas de alta calidad con harinas compuestas (trigo-arroz).
1981	PÉREZ, Beatriz	Efectos del método de cocción y del tipo de harinas usadas en la estabilidad y vida de almacenamiento de la arepa criolla.
1981	LISTA, Oleyda	Evaluación tecnológica de semillas de girasol (<i>Helianthus annuus</i>) de alto rendimiento agronómico en Venezuela
1981	DE JONGH, Pablo	Evaluación de las características químicas del follaje de cuatro variedades de yuca (<i>Manihot esculenta</i>) y su uso para la alimentación animal
1981	GUAIPO, Belkis	Evaluación de la calidad y de las características que determinan la aceptabilidad de pastas que se consumen en el departamento libertador.
1981	RIVERO, Gilberto	Estudio de las lectinas e inhibidores tripticos presentes en variedades de papa (<i>Solanum tuberosum</i>) cultivadas en Venezuela.

1981	MICHELENA, Victor	Producción de alfa-Amilasa microbiana a partir de almidón de arroz (<i>Oriza Sativa</i>) como fuente de carbono.
1982	CASTRO, Rene	Evaluación de almidón obtenido de la harina de yuca en la preparación de jarabes glucósido.
1982	GUERRA, Lidis	Elaboración de pastas frescas a partir de mezclas donde se sustituye parte de la harina de trigo por codeshidratados de cereal y pescado
1982	RAMÍREZ, Iraida	Comparación de métodos de detección y cuantificación de proteínas de soya (<i>Glycina max</i>) en productos cárnicos.
1983	BECERRA, Gladys	Elaboración y evaluación de pastas alimenticias trigo-maiz
1983	BELTRAN, Marta	Efectos de los factores antinutricionales de dietas de soya (glicine max) en ratas y ratones.
1983	AGUILERA, Fidel	Elaboración de un alimento en polvo para preparar bebidas instantánea a base de arroz (<i>Oriza sativa L.</i>) enriquecida con proteína de origen animal.
1983	MONTES DE OCA, Guadalupe	Efectos de algunos surfactantes y mejoradores en la calidad del pan—trigo—arroz
1983	RUÍZ, Vicente	Utilización de los almidones nacionales derivados del maíz (<i>Zea mays L.</i>) y yuca (<i>Manihot esculenta crantz</i>) como espesantes para productos a partir del tomate (<i>Lycopersicum esculentum Mill.</i>)
1983	CAMPOS, Roxana	Desarrollo de mezclas preparadas para la elaboración de hallacas y hallaquitas.
1984	ALTUVE, Rebeca	Evaluación de la calidad de caraotas negras (<i>Phaseolus vulgaris</i>) precocidas, sometidas a diferentes tratamientos.
1984	GUTIERREZ, Maricela	Evaluación de harinas de arroz instantaneizado por diferentes métodos.
1984	PÉREZ, Elevina (trabajo de ascenso)	Evaluación del comportamiento reológico de harinas de arroz, maíz y yucas sometidas a diferentes tratamientos.
1984	EMAN, Gladys	Elaboración de productos horneados (tipo panque) con sustitución parcial de la harina de trigo.
1984	SANFIEL, M ^a del Pilar	Elaboración de un alimento extruído tipo "snack" a base de arroz y pescado.
1984	RODRÍGUEZ, M ^a Aída	Elaboración de un producto extruído tipo "snack" a partir de maíz y pescado.
1984	OJEDA, Humberto	Elaboración de un producto extruído a base de maíz y pescado.
1984	MARIN, Gladis	Evaluación de la calidad microbiológica de algunos productos de pastas: largas, cortas y raviolis, producidas en Venezuela.
1984	LUNA, Gonzalo (trabajo de ascenso) A	Aprovechamiento de recursos marinos sub-utilizados como alimento para consumo humano. I. Tecnología, calidad y estabilidad de mezclas deshidratada a base de arroz y pescado.
1985	PÉREZ, Yadira	Evaluación de la calidad (microbiológica, física y química) de pastas alimenticias suplementadas (frescas)
1985	TAPIAS, Beatriz	Evaluación de la calidad (microbiológica, física y química) de pastas alimenticias suplementadas "extruídas".
1985	TORÍN, Hilda	Estudio del afrecho de arroz como fuente proteica.
1985	CASTRO, Luz	Determinación del valor nutricional en harinas y pastas suplementadas con pescado.
1985	PAZOS, Rafael	Estabilidad microbiológica de una harina de maíz instantánea para la elaboración de masa para hallacas.
1986	ARVELIZ, Pedro	Estabilidad del sorgo (<i>sorghum vulgare</i>) almacenamiento a granel en silos horizontales.
1986	BENAIM, Jacqueline	Estudio de la calidad de productos horneados trigo —arroz elaborados con masas congeladas leudadas y azimas (hojaldre)
1986	COLOMBO, David	Evaluación de fuentes pigmentantes de yemas de huevos de gallinas. I. Auyama (<i>cucubita maxima. Duch.</i>)
1986	MAYOR, Jorge	Elaboración de productos extruídos a base de maíz-pescado y arroz-pescado.
1987	ARAGORT, Carmen	Estudio de las características colorantes del onoto (<i>bixa orellana l.</i>). Nacional y su aprovechamiento en la industria de alimentos
1987	HILZINGER, Alejandro	Determinación de la fibra dietética y de los índices del análisis próximo de granos procesados de leguminosas (<i>Phaseolus vulgaris</i> y <i>Cicer aritimum</i>).

1987	GUTIERREZ, Rafael	Evaluación de fuentes pigmentantes de yemas de huevos II. <i>Leucaena (leucaena leucocephala (lam) de witt)</i> .
1987	Monsalve, Celeste	Incidencia de las aflatoxinas en el maíz de uso industrial venezolano y efecto del proceso de extrucción en los niveles de aflatoxinas.
1987	GONZALES, María Auxiliadora	Elaboración de harinas co-deshidratada a partir de papa pescada y su utilización en la fábrica de pastas alimenticias.
1988	MURO, Cesar	Evaluación de la calidad y de las características que determinan la estabilidad de las pastas que consumen en el municipio Vargas.
1988	QUERALT, Veronica	Elaboración y caracterización de concentrados proteicos a partir de tortas de germen de maíz (<i>Zea mays L.</i>).
1988	RODRÍGUEZ, Pedro	Evaluación de las características morfométricas del almidón de tres especies de amaranto granífero (<i>Amaranthus cruentus L.</i> , <i>Amaranthus hypochondriacus L.</i> y <i>Amaranthus cruentus X cruentus L.</i>) y tres cultivares de <i>Canavalia ensiformis L.</i>
1988	ORTEGA, Edict	Efecto de método de molienda en las características físicas, químicas y reológicas de las harinas crudas de dos cultivares de amaranto.
1988	RODRÍGUEZ, María	Elaboración de productos extruídos de maíz y arroz suplementados con pescado y con diferentes sabores.
1989	GONZÁLEZ, Zurima	Efectos de algunos tratamientos en la calidad de harinas pregelatinizadas de maíz
1989	EQUIVEL, Mallela	Elaboración de harinas precocidas de maíz para preparar chichas instantáneas.
1989	BORNEO, Rafael	Características del trigo duro y de sus productos de transformación.
1989	MONTILLA, Graciela	Optimización de un método para determinar huevos en productos o pastas alimenticias. I. Características física químicas de huevos producidos en granjas del país.
1989	VALOR, Luisa	Efecto de la sustitución con harina de maíz cruda y precocida en la elaboración y calidad de galletas rotativas y laminadas (tipo soda).
1989	PÉREZ, Elevina (trabajo de ascenso)	Evaluación de las características físicas químicas y reológicas del almidón nativo y perodextrinizado de dos especie de amaranto granífero.
1989	KODAIRA, Makie (trabajo de ascenso)	Efectos de las variables de extrucción sobre las características físicas, químicas y nutricionales de los extruídos maíz—pescado y arroz—pescado.
1989	ROCA, Rosaura	Evaluación de la calidad de la arepa en relación al tipo de harina, uso de surfactantes, método de cocción y empaque.
1989	HERNANDEZ, Aurora	Evaluación de la calidad microbiológica y determinación de los puntos críticos de control en el proceso de elaboración y almacenamiento de pastas largas a temperatura ambiente.
1990	RESTREPO, Diana	Obtención de jarabe glucosado a partir de material extraíble y de la torta de extracción de una planta procesadora de maíz.
1990	GARCIA, Elizabeth	Efectos de las radiaciones ionizantes sobre algunas propiedades físicas, químicas y reológicas del almidón de <i>canavalia ensiformis</i> y <i>manihot sp.</i>
1990	MONASCAL, Jorge	Efecto de las radiaciones ionizantes (rayos gamma) sobre las propiedades físicas químicas y funcionales de almidón extraído de <i>amaranthus cruentus</i> .
1992	SIERRA, Marisol	Evaluación tecnológica y organoléptica de café en grano (<i>granobar</i>) y molido (expreso) para cafetines y bares.
1993	GIMÉNEZ, José	Análisis físico, químico de tres unidades de papa en la Región Andina.
1993	GALINDEZ, Roxana	Modificación de almidones por los métodos de extrusión y microondas ¹ <i>canavalias ensiformis</i> y <i>lens esculenta</i> .
1993	AGUILAR, Emilia	Evaluación del material foliar de la harina de (<i>amaranthus sp.</i>) como fuente pigmentante de yemas de huevo.
1993	CAFIERO, Josefina	Efectos de la dilución de la semolina por salvado de arroz en la elaboración y calidad de pastas alimenticias.
1994	MORENO, Iraimas	Variaciones en las características físicas y químicas de ñame (<i>dioscorea sp.</i>) y ocumo griollo (<i>xanthosoma sagittifodium</i>) con respecto a la variedad y zona de cultivo.
1994	PÉREZ, Elevina (trabajo de ascenso)	Caracterización de las propiedades funcionales de almidón nativo y modificado .I. Método físico de extrusión deshidratación con doble tambor e irradiación gamma y microondas.

1997	HERRERA, Edgar	Digestividad invitro de almidones nativos y modificados de apio (<i>Arracacia xanthorrhiza</i>), lenteja (<i>Lens culinaris</i>), maíz (<i>Zea mays</i>) y sorgo (<i>Sorghum bicolor</i>)
1997	CASTRO, Fraine	Elaboración de harina de ocumo criollo (<i>Xanthosoma sagittifolium</i>). I. Formulación de sopa deshidratada.
1997	GONZÁLEZ, Zurima (trabajo de ascenso)	Evaluación de almidones de arroz y trigo modificado por métodos químicos. I. Acetilación y oxidación.
1997	LORETO, Rossana	Utilización de una técnica de screening para la determinación de micotoxina en arroz (<i>Oriza sativa</i>) maíz (<i>Zea mays</i>) y sorgo (<i>Sorghum bicolor</i> L. moench).
1998	YÁNEZ, Hendrik	Cambios en los lípidos de la raíz de yuca (<i>Manihot esculenta</i> Crantz) irradiada con rayos gamma.
1999	SEMPRÚN, Carla	Evaluación de harinas y almidones de Batata (<i>Ipomoea batatas</i> L. Lam) modificados por irradiación microondas.
1999	GONZALES, Datzubi	Evaluación de harinas y almidones de ñame (<i>Dioscorea alata</i>) modificado por irradiación microondas.
2000	SILVA, Sonia	Digestibilidad in vitro de almidones de plátano y amaranto: efecto de la pregelatinización, extrusión y la radiación por microondas.
2000	ESCOBAR, Eribel	Aislamiento, cuantificación e identificación de los principales mohos presentes en el grano de maíz (<i>Zea mays</i>) provenientes de los estados Portuguesa, Yaracuy y Bolívar y determinación de los niveles de aflatoxinas y fumonicinas (secunda cosecha).
2003	GALLO, M ^a Alejandra	Caracterización física y química del jugo de naranja (<i>Cotrus sinensis</i> L. Osbeck) variedad "Valencia". Identificación de aminoácidos libres por cromatografía en capa fina.
2003	REQUENA, Francys	Efecto del grado de acetilación sobre las propiedades fisicoquímicas y reológicas del almidón de arroz (<i>Oriza sativa</i>).
2003	CELAYA, Anglissey	Tipificación y caracterización fisicoquímica y funcional de cuatro variedades de arroz (<i>Oryza sativa</i> L.) cultivadas en Calabozo, estado Guárico.
2005	ANCHUNDIA, Miguel	Obtención de almidón acetilado de batata (<i>Ipomoea batatas</i>). Caracterización y uso en la formulación de un producto alimenticio tipo pudín.
2005	MORENO, Doraluz	Recubrimiento de fresas (<i>Fragaria</i> sp.) con coberturas comestibles a base de almidón modificado de papa blanca (<i>Solanum tuberosum</i>).
2006	LÓPEZ, Patrizia	Obtención del almidón fosfatado de batata (<i>Ipomoea batatas</i> L. Lam). Caracterización y uso en la formulación de un producto alimenticio.
2006	SÁNCHEZ, Jenniffer	Efecto del grado de procesamiento sobre la calidad culinaria de tres variedades de arroz (<i>Oriza sativa</i> L.) cultivadas en el estado Portuguesa.
2006	PALMA, M ^a Elena	Utilización de almidón de batata (<i>Ipomoea batatas</i> L. Lam) modificado por fosfatación y pregelatinización en la formulación de un producto tipo pudín.
2006	HERNÁNDEZ, Oswaldo	Películas y coberturas comestibles a base de diferentes almidones: digestibilidad <i>in vitro</i> de películas y caracterización física de coberturas sobre fresas (<i>Fragaria ananassa</i>)
2006	BOLÍVAR, Zaida	Determinación y cuantificación de fumonisina en maíz (<i>Zea mays</i>) y harina de maíz mediante fluorometría.
2006	LÓPEZ, Verónica	Determinación y cuantificación de aflatoxinas en maíz importado (<i>Zea mays</i>) y productos derivados mediante HPLC.
2006	DANISI, Lorena	Determinación de la flora fúngica y niveles de Deoxynivalenol (DON) presentes en trigo (<i>Triticum aestivum</i>) y productos derivados mediante la aplicación de cromatografía en capa fina (TLC).
2007	ANDRADE, Davimar	Utilización de almidón de yuca (<i>Manihot esculenta</i> Crantz) en la elaboración de una mezcla de pudín saborizado (chocolate).
2007	PÉREZ, Liz	Elaboración de pastas alimenticias mediante la sustitución de sémola de trigo (<i>Triticum durum</i>) por harina de yuca (<i>Manihot esculenta</i> Crantz) (10, 15, 20%) y la adición de zumo de remolacha (<i>Beta vulgaris</i> . L.)
2007	PARRA, Zafiro	Caracterización del almidón de la semilla de aguacate (<i>Persea americana</i> Mill.)

LÁCTEOS Y DERIVADOS

1979	MARTINEZ, Raúl	Incidencia e importancia de coliformes y estreptococos fecales como organismo indicadores de condiciones sanitarias durante el procesamiento del queso blanco pasteurizado
1979	GUAITA, Omaira	Incidencia e importancia de organismo indicadores (coliformes y estreptococos fecales) en queso blanco
1980	DURAN, Carmen	Consideraciones previas para la elaboración de una tabla de calidad en función de las características físicas y químicas, del queso blanco
1980	GONZALES Berta	Hongos y levaduras, su incidencia, significación y relación con microorganismo psicótrofos y mesófilos en queso blanco
1980	ARISPES, Ivelio (trabajo de ascenso)	Estudio de la incidencia recuperación, propiedades bioquímicas, enzimáticas y enterotoxigenicas de <i>S. aureus</i> y su relación con organismo indicadores en queso blanco. Su interacción con el sustrato
1982	ESPINOZA, Ismenia	Investigación de salmonella y otras enterobacterias en muestras comerciales de queso blanco blando
1982	OYON, Rafael (trabajo de ascenso)	Descripción elaboración y característica microbiológica, químicas y organolépticas del queso blanco "pasteurizado".
1982	FLORES, Iraida	Investigación de salmonella y otras enterobacterias en muestras comerciales de queso blanco y puro
1982	IZAQUIRRE, Marlene	Incidencia y patogenicidad de yersinia enterocolitica en productos marinos frescos.
1982	VILLAMEDIANA, Francisco	Estudio físico-químico del queso blanco suave elaborado a partir de leche pasteurizada, con y sin la incorporación de microorganismos iniciadores y almacenado a 5°C y 12°C, por quince días.
1982	PEDROSA, Nora	Ocurrencia de microorganismo indicadores en queso blanco elaborado a partir de la leche pasteurizada con o sin la incorporación de microorganismo indicadores por siete días.
1982	LIENDO, Rigel	Detección y cuantificación de bacterias indicadores de condiciones sanitarias en el proceso de elaboración del queso.
1982	ROJO, Rosalía	Desarrollo de la flora ácido láctica durante la maduración de queso de año.
1984	MONTSERRATE, Wenceslao	Uso de los lactobacillaceae para el mejoramiento en la calidad del queso blanco venezolano
1985	VILLANUEVA, Fátima	Efecto de diferentes tipos de empaques y temperaturas de almacenamiento sobre la supervivencia de <i>Olostridium perfringens</i> en queso blanco blando.
1986	VIDAL, Ramón	Influencia de la procedencia y manejo en la incidencia de la microflora láctica en leche cruda.
1987	CARDILLO, María	Efecto de los cultivos lácticos iniciadores, sorbato y ácido láctico sobre la dinámica de crecimiento de <i>Escherichia coli</i> tipo I durante la elaboración y el almacenamiento del "Queso blanco pasteurizado".
1987	MARQUEZ, Marisol	Efectos de cultivos lácticos iniciadores sorbato y ácido láctico sobre la dinámica de crecimiento de staphylococcus aureus durante el procesamiento del queso blanco pasteurizado.
1987	BOLIVAR, Noemi	Utilización de cultivos lácticos iniciadores y sorbato en la elaboración del queso blanco pasteurizado y su efecto en la dinámica de crecimiento de bacterias, mohos y levaduras.
1987	RAMOS, Nidian	Supervivencia de clostridium perfringens en queso duro pasteurizado, mantenido en diferentes tipos de empaques y a dos temperatura de almacenamiento.
1988	ARISPES, Ivelio (trabajo de ascenso)	Composición y calidad sanitaria del queso blanco venezolano. Modificación de su tecnología para mejorar su calidad sanitaria.
1988	ALONSO, Daniel	Evaluación y selección de cultivos lácticos para su potencial uso en la elaboración de "queso blanco pasteurizado".
1988	MARTINEZ, Raúl (trabajo de ascenso)	Preservación de la calidad y estabilidad microbiológica del queso blanco pasteurizado por combinación de factores: cultivos-lácticos iniciadores, sorbato de potasio y acidificación directa.
1989	GIL, Luis	Incidencia metodología de recuperación y significado en queso de bacillaceae clostridium perfringens y bacillus cereus.

1990	RIBERA, Henry	Comportamiento de <i>Staphylococcus aureus</i> frente a un cultivo iniciador mixto en altas concentraciones (<i>Lactobacillus acidophilus</i> y <i>Streptococcus lactis</i>) en queso blanco pasteurizado.
1990	FERNÁNDEZ, Cecilia	Incidencia de aflatoxinas M1 en leche cruda y leche en polvo.
1990	HERNANDEZ, Rosa	Comportamiento de <i>eschericha coli</i> tipo I frente a un cultivo iniciador mixto en altas concentraciones (<i>lactibacillas acidophilus</i> y <i>streptococcus lactis</i>) en queso blanco pasteurizado.
1991	ROCHE, Daniel	Estabilidad microbiológica del suero de queso cheddar concentrado, y conservado por métodos combinados.
1991	ALARCÓN, Lida	Comparación de metodología para la recuperación y enumeración de bacterias ácido láctico en el yogurt.
1993	BRITO, Selene	Determinación de <i>E.coli</i> enterotoxigenica en queso blanco pasteurizado venezolano mediante el método de hibridación de ADN.
LICORES Y BEBIDAS		
1972	ZAMBITO, Leonardo	Evaluación de la eficiencia de algunos desinfectantes comerciales utilizados en el control sanitario de plantas cerveceras en Venezuela.
1981	GARCIAS, Bernardo	Posible utilización de sub-productos cerveceros en alimentación humana.
1989	CONTRERAS, Carmen.	Determinación de la estabilidad de la espuma en la cerveza mediante un nuevo analizador automático.
1991	MOLINA, Alejandro	Evaluación de los cambios físico-químicos y organolépticos de un vino de durazno (<i>Prunus persica L.</i>) durante su maduración.
1992	MILLAN, José	Evaluación de los cambios físico-químicos y organolépticos de un vino de parchita (<i>passiflora F.</i>) durante su maduración.
1992	HENRIQUEZ, Rociel	Evaluación de los cambios físico, químicos y organolépticos del vino de guayaba (<i>psidium guajaba L.</i>) durante su maduración.
1992	GONZÁLEZ, Ivan	Evaluación de los cambios físicos quimico, microbiologicos y organoleticos durante la maduración del vino de tamarindo (<i>Tamarindus indica</i>).
1992	MENESES, Luisa	Evaluación de los cambios físico-químicos y organolépticos del vino de mango (<i>Mangifera indica</i>) durante su maduración.
1992	LUIS, Maria Amalia	Evaluación de los cambios físico-químicos y organolépticos del vino de guanabana (<i>Annona muricata</i>) durante su maduración.
1992	DE MACEDO, José	Establecimiento de puntos críticos en la incidencia de <i>leuconostoc sp.</i> En bebidas carbonadas tipo cola negra.
1993	DE MACEDO, Bernardette	Diseño tecnológico para la elaboración de una bebida carbonada a base de parchita (<i>Passiflora edulis</i>).
1994	SEGOVIA, Betilde	Evaluación de los cambios fisicoquímicos, microbiológicos y organolépticos del refresco de parchita (<i>Passiflora edulis</i>) durante su vida estante.
1995	MONDAZZI, Vittorio	Factibilidad tecnológica para la elaboración de un vino de frutas a partir de ciruela de huesito (<i>spondias pupurea L.</i>)
MICROBIOLOGÍA		
1944	AZOCAR, José	Aprovechamiento del exoesqueleto de cangrejo (<i>gallinectes sapidus</i>) como fuente de astaxantina en la alimentación de peces.
1963	MARCHENADE, Edgar	Determinacion de la resistencia termica de espora de bacillus subtiles en cocciones a base de almidon
1964	ARISPES, Ivelio	Determinacion de la resistencia de CL esporogenes y B estearo termofilios sobre homogenizados de sardinas comercial de sardinas enlatadas .
1967	LEDEZMA, Jose	Obtencion microbiologica de D-arabitol por endomycopsis chodati.
1969	AVILA, Irma	Incidencia de levadura en salchichas (tipo hot dog) refrigerada
1969	CASTRO, Julio	Producción de proteínas por proceso fermentativo a partir de distintas fracciones del petróleo.
1969	GORRIN, Isidro	Obtención de concentrados de riboflavina para suplemento de forraje
1970	PORTILLO, Simon	Contribucion al estudio de la flora bacteriana de heces de cerdo en relacion a la contaminacion de alimentos.
1970	SÁNCHEZ, Dalmiro	Desarrollo de mutantes de Ustilago Maydis para la producción microbiológica de L-Lisina.

1970	PALOP, M ^a Ysabel	Influencia de algunos factores en la obtención de proteínas de levaduras a partir del gas oil.
1970	RIVERO, Graciano	Investigación de Salmonelas en harinas de pescado producidas en Venezuela.
1971	MORON,Alba	Empleo de la meleza de caña de azúcar para la producción microbiana de L—lisina
1971	MARCANO, Nelida	Diseño de fermentador para la producción de proteína de gas oil
1971	SOLORZANO, Eleazar	Principales características del diseño de un fermentador industrial para producir ácido cítrico.
1971	CEDEÑO, Cleotilde	Empleos de cultivos sucesivos para la producción microbiana de proteína—lisina
1972	MENDOZA, Arnaldo	Contaminación de animales de consumo por salmonella contenidas en las harinas de carne producidas en Venezuela.
1972	BRACAMONTE, Alida	Contribución a la evaluación de la condición de "portador asintomático de salmonellas", en una industria procesadora de carnes de aves
1972	MORALES, Luis	Desparafinación de gas oil usado como sustrato en la producción de proteína.
1972	RIVERO, Marlene	Caracterización de la polifenoloxidasas en arracacia xanthorrhiza B.
1973	COVA, Luis	Estudio de la producción de vitaminas B12 por PSEUDOMONAS DENITRIFICANS
1973	ALONZO, Joseph	Producción de l—lisina por fermentación continua
1973	ARISPE, Ivelio (trabajo de ascenso)	Infección del coco (<i>cocos nucifera</i>) por enterobacterias I. Estudio de la producción de pigmento por <i>Serratia marcescens</i> en agua y parte comestible del coco.
1974	MARZUCA, Samir	Optimización del diseño y operación de reactores biológicos anaeróbicos en la base o características ambientales.
1974	ORELLANA, Bibiano	Evaluación microbiológica y química de salchichas enlatadas.
1974	MENA, Alejandro	Producción de levaduras que utilizan como sustituto metanol.
1974	PIMENTEL, Bernardo	Supervivencia de salmonella en tabletas polivitamínicas.
1974	URGELLES, Luis	Evaluación de la calidad microbiológica de productos deshidratados de uso instantáneo con cacao en su composición.
1974	ACOSTAS, Mariella	Interacción entre cultivos iniciadores (Starter) y el desarrollo de patógenos en productos de carnes curadas y ahumadas.
1975	MOLINA, Yomaira.	Producción de la levadura a partir de vinaza.
1975	SZWARC BORT, Lola	Aislamiento y selección de levaduras termotolerantes que utilizan parafinas.
1975	HERMOSO, Dianora	Obtención de un mutante de <i>Brevibacterium flavum</i> para la producción microbiana de L. Lisina
1975	NUÑEZ, Francisco	Separación de aminoácido por cromatografía en columna.
1976	CASTRO, Roger	Producción de lisina por fermentación
1976	MALAVE, Roger	Investigación de clostridio en carne molida para hamburguesa en el área metropolitana de Caracas y distrito sucre
1976	CENTENO, Alfredo	Flora microbiana de las harinas de pescado
1977	TAPIA, María S.	Comparación de métodos para la enumeración de esporas bacterianas termófilas.
1977	PÉREZ, Efraín	Estudio del rendimiento de 3 cepas de <i>A. niger</i> en la producción de ácido cítrico.
1977	GUERRA, Ildes	Aislamiento y caracterización de microorganismo termófilo que utiliza metanol como única fuente de carbono
1978	MARCANO, Jose	Estudio comparativo del comportamiento de una levadura termófila para la producción de proteína unicelular en dos tipos de sustrato
1978	RODRÍGUEZ, Trina	Folatos en alimentos de Venezuela: su absorción en humanos.
1979	MARTINEZ, Raúl	Incidencia e importancia de coliformes y estreptococos fecales como organismos indicadores de condiciones sanitarias durante el procesamiento del queso blanco pasteurizado
1979	GUAITA, Omaira	Incidencia e importancia de organismos indicadores (coliformes y estreptococos fecales) en queso blanco
1980	LOPEZ, Milagros	Evaluación microbiológica de salchichas tipo frankfurt elaboradas por una fábrica de embutidos venezolanos

1980	ROMERO, Diana	Evaluación microbiológica de especias: Ajo (<i>Allium sativum</i>), Canela (<i>Cinnamoum sp.</i>), Mejorana (<i>Majorana hortensis</i>), Nuez Moscada (<i>Myristica fragans</i>), Onoto (<i>Bixa orellana</i>), y Tomillo (<i>Thymus serpyllum</i>).
1980	CASTRO, Andreína	Estudio sobre la calidad microbiológica de las siguientes especias: Comino (<i>Cumin Cyminum</i>), Pimienta guayabita (<i>Pimienta officinalis</i>), Jengibre (<i>Zingiber officinalis</i>) Perejil (<i>petroselinum sativum</i>), Clavo (<i>eugeniacariophillus</i>) y Laurel (<i>Laurus nobilis</i>)
1980	ABREU, Maria	Evaluacion microbiologica de especias cebolla(<i>alliunicepa</i>) oregano(<i>coelusambonicus</i>),pimientablanca(<i>capsicumfrutesces</i>),pimienta negra(<i>capsicumfrutescens</i>) pimenton picante(<i>capsicum annum</i>)pimenton dulce(<i>capsicum annun</i>)
1980	DIAZ, Rosa	Estudio de la calidad microbiologica de las salchichas tipo perro caliente en diferentes niveles de expendio y elaborados por dos fabricas en venezuela
1980	GARCIA, Yolanda	Salchichas tipo bologna. Evaluacion microbiologica a dos niveles de expendio
1980	SANCHEZ, Leopoldo	Significación y dinámica de algunos microorganismos que desarrollan durante los tratamientos iniciales del caco en grano.
1980	TABLANTE, Arnoldo	Estudio del fruto del mango (<i>mangiferaindica</i>) como sustrato para el desarrollo de microorganismos.
1980	MONTENEGRO, Geomaira	Evaluacion de la calidad microbiologica de diferentes productos enlatados de alta acidez, en venezuela.
1980	TOVAR, Carmen	El merey (<i>Anacardium Occidentale L.</i>) como sustrato en el desarrollo de microorganismos. Algunas alteraciones producidas en el pseudofruto.
1980	GONZALES Berta	Hongos y levaduras, su incidencia, significacion y relacion con microorganismo psicotrofos y mesofilicos en queso blanco
1980	ARISPES, Ivelio(trabajo de ascenso)	Estudio de la incidencia recuperacion ,propiedades bioquimicas, enzimaticas y enteroxinogenicas deS aureus y surelacion con organismo indicadores en queso blanco . Su interacion con el sustrato
1981	DIAZ, Alba	Evaluacion microbiologica del salchichon tipo milano, napolitano y danes a nivel del expendio
1981	RAMIREZ, Gisela	Efectos de los nitritos y sorbatos sobre el desarrollo de coliformes y s. Faecalis durante el periodo de maduracion de salchichon tipo milano.
1981	TOMÉ, Elisabetta	Efecto de los nitritos y sorbatos sobre la flora láctica durante la maduración de salchichones.
1981	CARDOZO, Niabel	Efectos de los nitrilos y sorbatos sobre clastridum perfringens de salchichones
1981	DE LEON, Gisela	Incidencia de microorganismos psicofilos en salchichon tipo milano durante el periodo de maduracion
1981	MOLINA, Dorisabel	Efecto de nitrato y sorbato sobre el desarrollo de hongos y levaduras durante el proceso de maduracion de salchichon tipo milano.
1981	ABREU, Gustavo	Estudio de la incidencia de Staphibcoccus aureus en salchichón tipo milano durante el proceso de maduración.
1981	ALMEIDA,Cesar	Caracterización y transformación de la vinaza proveniente de una destileria nacional.
1981	PADILLA, Tomas	Caracterizacionde los solidos de las mezclas (C.M.S) y su posible transformacion en un producto de alimento para animales.
1981	ESPINOZA, Yusmairy	Caracterización de los micoorganismos acuáticos en los estereos de mantecal, Edo. Apure.
1981	MARTINEZ, Amaury (trabajo de ascenso)	Problemas microbiológicos en la elaboración de salchichas.
1981	DIAZ, Gladys	Evaluación de la incidencia de aflatoxinas en diferentes tipos de maní comercial, productos de maní y semilla comestible.
1981	MICHELENA, Victor	Producción de alfa-Amilasa microbiana a partir de almidón de arroz (<i>Oriza Sativa</i>) como fuente de carbono.
1982	HERNANDEZ, Freddy	Incidencia de coliformes y salmonellas en chorizos crudos y procesados
1982	HERNANDEZ, Luis	Detección y cuantificación de aflatoxinas en alimentos concentrados para animales

1982	GARRIDO, Betty	Incidencia de staphylococcus aureus y clostridium perfringens en chorizos crudos y procesados
1982	PERAZA, Francisco	Flora anaerobica de las carnes empleadas en la elaboracion de salchichas tipo perro caliente
1982	NAVARRO, Lourdes	Efecto de la gluco delta lactona y/o pediococcus cereviciae sobre el desarrollo de staphylococcus aureus en salchichas tipo danes
1982	PALACIOS, Elieser	Evaluación de la calidad microbiológica de productos enlatados de acidez baja en Venezuela.
1982	NIGRO, Adela	Evaluación de la calidad microbiológica de algunas frutas enlatadas nacionales (coctel de fruta, melocotones en almibar, casco de guayaba, lechoza con melón).
1982	ESPINOZA, Ismenia	Investicacion de salmonella y otras enterobacteriaces en muestras comerciales de queso blanco blando
1982	OYON, Rafael (trabajo de ascenso)	Descripción elaboración y característica microbiológica, químicas y organolépticas del queso blanco "pasteurizado".
1982	FLORES, Iraida	Investigacion de salmonella y otras enterobacterias en muestras comrciales de queso blanco y puro
1982	IZAQUIRRE, Marlene	Incidencia y patogenocidad de yersinia enterocolitica en productos marinos frescos.
1982	VILLAMEDIANA, Francisco	Estudio físico-químico del queso blanco suave elaborado a partir de leche pasteurizada, con y sin la incorporación de microorganismos iniciadores y almacenado a 5°C y 12°C, por quince días.
1982	PEDROSA, Nora	Ocurrencia de microorganismo indicadores en queso blanco elaborado a partir de la leche pasteurizada con o sin la la incorporación de microorganismo indicadores por siete días.
1982	LIENDO, Rigel	Detección y cuantificación de bacterias indicadores de condiciones sanitarias en el proceso de elaboración del queso.
1982	ROJO, Rosalía	Desarrollo de la flora ácido láctica durante la maduración de queso de año.
1983	ROJAS, Lidia	Inhibición de microorganismos indicadores por efecto de la glucodelta-lactona y/o pediococcus cerevisiae durante el periodo de maduración y almacenamiento del salchichón tipo danés.
1983	LOPEZ, Irma	Confiabilidad del medio de baird—parker para la enumeración de staphylococcus aureus en algunos productos lácteos
1983	RODRÍGUEZ, María	Efecto de la gluco delta lactona y/o pediococcus cereviciae sobre el desarrollo de staphylococcus aureus en salchichas tipo danes.
1984	GONCALVES, Yene	Producción de biomasa de chaetomium celluliticum a partir de vinaza como única fuente del carbonato.
1984	SAENZ, Débora	Cultivo semisólido de Chaetomium Cellulolyticum sobre bagacillo de caña como única fuente de carbono.
1984	PÉREZ, Ubaldo	Determinación de aflatoxinas y plaguicidas organoclarados en la producción del aceite de ajonjolí.
1984	RAVELO, José	Evaluación de algunos de los factores que inciden en las características de la fermentación del mosto de parchita y parchita—guayaba.
1984	GONZÁLEZ, Marcos	Evaluación de algunos de los factores que inciden en las características de la fermentación del mosto de tamarindo y tamarindo— guayaba.
1984	D' ANGELO, Rosa	Dinámica de la microflora fermentativa de la guayaba (Psidium guajaba L.) en diferentes grados de madurez.
1984	MARIN, Gladis	Evaluación de la calidad microbiológica de algunos productos de pastas: largas, cortas y raviolis, producidas en Venezuela.
1984	MONTERRATE, Wenceslao	Uso de los lactobacillaceae para el mejoramiento en la calidad del queso blanco venezolano
1985	LA ROSA, Yelitza	Estabilidad microbiana de productos horneados (tipo ponque) durante el almacenamiento.
1985	ACOSTAS, Maria	Producción de proteínas unicelulares en cultivos sumergidos de SACCHARO MYCES SP. Apartir de desechos de piña.
1985	FERNANDEZ, Reina	Resistencia al ataque microbiano de materiales organicos utilizados como revestimiento externos en la industria petrolera.
1985	MOLINA, Mildred	Dinámica de la microflora fermentativa de la guanabana (Annona muricata L.) en diferentes grado de madurez.

1985	PAZOS, Rafael	Estabilidad microbiológica de una harina de maíz instantánea para la elaboración de masa para hallacas.
1985	VILLANUEVA, Fátima	Efecto de diferentes tipos de empaques y temperaturas de almacenamiento sobre la supervivencia de <i>Olostridium perfringens</i> en queso blanco blando.
1986	PÍNO, Paola	Evaluación de puntos críticos como base para el establecimiento de un programa de control microbiológico durante el procesamiento de un producto de coco y chocolate.
1986	DE SENA, Gianna	Estudio de algunos factores que afectan el crecimiento y producción de un surfactante por parte de pseudomonas auriginosas o cultivos por carga y en continuo.
1986	PAÉZ, Luisa	Producción de biosurfactante a partir de cultivos por carga de pseudomonas auriginosa.
1986	LLADÓ, Antonia	Identificación y evaluación de las levaduras de cachiri.
1986	MARTINEZ, Amaury (trabajo de ascenso).	Comparación de diferentes medios para enumerar hongos y levaduras en granos de semillas e incidencia de aflatoxinas en maíz.
1986	RIVERO, Helen	Elaboración de productos fermentados del pepino (<i>Cocumis sativus</i>) a partir de su microflora lactofermentativa.
1986	SALINAS, Luz	Elaboración de productos fermentados de repollo (<i>Brassica oleracea</i>) a partir de su microflora lactofermentativa.
1986	CASTELLANOS, Yurley	Caracterización de la microflora presente en el melón (<i>Cucumis melo L.</i>) en tres grados diferentes de madurez, en la corteza, pulpa externa y pulpa interna.
1986	CARBALLO, Zoraida	Evaluación de diferentes métodos para el aislamiento de levaduras en frutas tropicales.
1986	VIDAL, Ramón	Influencia de la procedencia y manejo en la incidencia de la microflora láctica en leche cruda.
1986	RODRÍGUEZ, Silvia	Incidencia de <i>Vibrio parahaemolyticus</i> en algunos moluscos bivalvos (Ostras, mejillones, pepitonas).
1987	GONZÁLEZ, Ana	Evaluación bacteriológica durante el procesamiento de una fórmula alimenticia infantil.
1987	BRITO, María	Determinación preliminar de carlinogénesis en alimentos provenientes de la región andina venezolana.
1987	DELGADO, German	Efectos de cultivos iniciadores sobre el desarrollo de algunos microorganismos patógenos en salchichón tipo danés.
1987	DE LA CRUZ, Elizabeth	Evaluación de diferentes métodos para detectar <i>Escherichia coli</i> en alimentos y su comparación con el número más probable.
1987	VIVAS, Lidia	Evaluación comparativa de dos cultivos iniciadores en el desarrollo de <i>S. Aureus</i> en salchichón tipo milano pequeño.
1987	MORENO, María	Evaluación de la calidad microbiológica de la carne de las canales de diferentes proveedores empleada en la elaboración de salchichón.
1987	BELMOTTE, Maribel	Incidencia de mohos en maíz blanco (zea maíz) y producción de aflatoxina por <i>Aspergillus flavus parasiticus</i> en un ambiente competitivo.
1987	RODRÍGUEZ, Carlos	Determinación de los parámetros cinéticos en la digestión anaerobia de lodos residuales de origen doméstico, bajo condiciones ambientales de temperatura.
1987	Monsalve, Celeste	Incidencia de las aflatoxinas en el maíz de uso industrial venezolano y efecto del proceso de extracción en los niveles de aflatoxinas.
1987	LUCERO, Ernesto	Evaluación de la calidad microbiológica de la carne de vacuno fresca proveniente de diferentes mataderos industriales, empleada en la elaboración de mortadela tipo especial.
1987	CARDILLO, María	Efecto de los cultivos lácticos iniciadores, sorbato y ácido láctico sobre la dinámica de crecimiento de <i>Escherichia coli</i> tipo I durante la elaboración y el almacenamiento del "Queso blanco pasteurizado".
1987	MARQUEZ, Marisol	Efectos de cultivos lácticos iniciadores sorbato y ácido láctico sobre la dinámica de crecimiento de <i>Staphylococcus aureus</i> durante el procesamiento del queso blanco pasteurizado.
1987	BOLIVAR, Noemi	Utilización de cultivos lácticos iniciadores y sorbato en la elaboración del queso blanco pasteurizado y su efecto en la dinámica de crecimiento de bacterias, mohos y levaduras.

1987	RAMOS, Nidian	Supervivencia de clostridium perfringens en queso duro pasteurizado, mantenido en diferentes tipos de empaques y a dos temperatura de almacenamiento.
1987	VALDERRAMA, Kelly	Producción de un ensilado de pescado por vía microbiana.
1988	OLAIZOLA, Cristina	Recuperación de coliformes en margarina.
1988	ALONSO, Daniel	Evaluación y selección de cultivos lácticos para su potencial uso en la elaboración de "queso blanco pasteurizado".
1988	MARTINEZ, Raúl (trabajo de ascenso)	Preservación de la calidad y estabilidad microbiológica del queso blanco pasteurizado por combinación de factores: cultivos-lácticos iniciadores, sorbato de potasio y acidificación directa.
1988	GUEVARA, Yadira	Elaboración de ensilados de pescado por vía microbiológica y su evaluación en pollos de engorde.
1989	MEZA, Mario	Cultivo de thermomyces verrugosas ATCC22222 sobre bagacillos de caña pretratada.
1989	RAMIREZ, Yorelys	Cultivo de chaetomium globosum ATCC6205 sobre bagacillo de caña pretratado, estudio a nivel de fermentación.
1989	LOBO, Nestor	Determinación del crecimiento microbiano en las diferentes fases de la elaboración del azúcar de caña y su significado en la calidad de la misma.
1989	MANZANARES, Argenis	Estudio del efecto de la relación tiempo temperatura de almacenamiento sobre la supervivencia de tres microorganismo (<i>E.coli staphylococcus</i> y <i>lactobacillus aureus</i> y <i>lactobacillus acidophilus</i>) en helados de vainilla.
1989	MARTIN, Maria	Evaluación de la calidad microbiológica de productos farmacéuticos no estériles y establecimiento de algunos puntos críticos de control durante su procesamiento.
1989	WIETSTRUCK, Marauxi	Evaluación de un método rápido para enumerar <i>Escherichia coli</i> en especias por la técnica del número más probable.
1989	MOLINA, Ana Astrid	Microbiología de hamburguesa industrializada.
1989	GONZÁLEZ, Naestor	Producción de glucoamilosas empleando aspergillus niger ATCC13497.
1989	MARQUEZ, José	Evaluación de una metodología para la enumeración de levaduras xerofilicas en presencia de hongos xerofilicas.
1989	HERNANDEZ, Aurora	Evaluación de la calidad microbiológica y determinación de los puntos críticos de control en el proceso de elaboración y almacenamiento de pastas largas a temperatura ambiente.
1989	GIL, Luis	Incidencia metodología de recuperación y significado en queso de bacillaceae clostridium perfringens y bacillus cereus.
1990	COVARRUBIAS, Leny	detección de aflatoxinas y de flora fungica en semillas de girasol (<i>Heliantus annuus</i>) cultivadas en Venezuela.
1990	ARENA, Anna	Incidencia de <i>listeria sp.</i> En aves, carnes y derivados.
1990	TORO, Yolanda	Estudio microbiológico de la flora predominante en carcasas de pollo refrigeradas.
1990	RODRÍGUEZ, Leyda	Relación entre algunos parámetros físico-químicos y la incidencia de <i>Staphylococcus aureus</i> y microorganismos indicadores en queso blanco.
1990	MIRÓ, Astrid	Enumeración de la flora fungica y determinación de los niveles de aflatoxinas en amaranto grangifero (<i>amaranthus cruentus</i> K—112 <i>amaranthus cruentus</i> 1011y <i>amaranthus hypochondriacus</i> 103).
1990	GONZÁLEZ, Marco	Tratamiento biológico de un efluente fenolico empleando microorganismo inmovilizados.
1990	QUINTERO, Nilsa	Estudio comparativo entre el método tradicional "NHP" y dos métodos fluorogenicos para la detención de <i>escherichia coli</i> en alimentos.
1990	CURINI, Gabriele	Comparación de un método rápido con métodos tradicionales para la detención de coliformes en productos lácteos.
1990	VILLEGAS, Jenize	Efecto combinado de temperatura y actividad de agua obtenida con diferentes solutos, en el crecimiento de <i>Listeria monocytogenes</i> .
1990	RIBERA, Henry	Comportamiento de <i>Staphylococcus aureus</i> frente a un cultivo iniciador mixto en altas concentraciones (<i>Lactobacillus acidophylus</i> y <i>Streptococcus lactis</i>) en queso blanco pasteurizado.
1990	FERNÁNDEZ, Cecilia	Incidencia de aflatoxinas M1 en leche cruda y leche en polvo.

1990	HERNANDEZ, Rosa	Comportamiento de <i>escherichia coli</i> tipo I frente a un cultivo iniciador mixto en altas concentraciones (<i>lactibacillus acidophilus</i> y <i>streptococcus lactis</i>) en queso blanco pasteurizado.
1991	RAYBAUDI, Rosa	Efectos de algunos aditivos utilizado en la industria carnicá sobre el desarrollo de <i>lysteria monocytogenes</i> y <i>aeromonas hydrophila</i> .
1991	DI CARO, Rosa	Incidencia de <i>aspergillus flavus</i> parasíticos y su relación con la producción de aflatoxina en semillas de girasol (<i>helianthus annuus</i>).
1991	MEDINA, María Stella	Incidencia e identificación de la microflora fúngica y determinación de los niveles de aflatoxinas en ajonjolí (<i>sesamun indicum</i>).
1991	GUTIERREZ, Olga	Evaluación del desarrollo de bacterias homofermentadoras y heterofermentadoras durante la elaboración del salchichón tipo milano.
1991	MARCOS, Marco	Comportamiento de <i>lysteria monocytogenes</i> del biotipo 4b. En yogurt almacenado a temperatura de refrigeración.
1991	ABAD, Janeth	Evaluación de una metodología para aislamiento y enumeración de organismo halofílicos.
1991	BUASI, Roxana	Incidencia de aflatoxinas, flora fúngica y su efecto deteriorativo en semillas de algodón (<i>goosypium hirsutum</i>).
1991	RODRÍGUEZ, María	Evaluación microbiológica de sistemas de lechos biopercolados utilizados como tratamiento de aguas residuales municipales.
1991	ROCHE, Daniel	Estabilidad microbiológica del suero de queso cheddar concentrado, y conservado por métodos combinados.
1991	ALARCÓN, Lida	Comparación de metodología para la recuperación y enumeración de bacterias ácido láctico en el yogurt.
1991	CORONADO, Mirla	Incidencia de vibrios sp. En productos marinos.
1992	MENESES, Luisa	Evaluación de los cambios físico-químicos y organolépticos del vino de mango (<i>Mangifera indica</i>) durante su maduración.
1992	LUIS, María Amalia	Evaluación de los cambios físico-químicos y organolépticos del vino de guanabana (<i>Annona muricata</i>) durante su maduración.
1992	DE MACEDO, José	Establecimiento de puntos críticos en la incidencia de <i>leuconostoc</i> sp. En bebidas carbonadas tipo cola negra.
1992	SARAIVA, María	Estudio de diferentes métodos de conservación sobre la sobrevivencia de metacercarias de <i>Phagicola longa</i> (RANSOM, 1920) PRICE, 1932 en los tejidos de la lisa criolla (<i>Mugil curema</i>) VAL, 1836.
1993	GONZALEZ, Gladys	Utilización de la miel de abejas como sustrato de fermentación.
1993	VELÁSQUEZ, Luzmila	Determinación del contenido de algunos metales en concentrados industriales de naranja por técnicas de espectrofotometría de absorción atómica.
1993	KIENZLER, Gegny	Caracterización y optimización del diseño y operación de un fermentador industrial del tipo de inmersión para alta productividad de ácido acético.
1993	RODRÍGUEZ, Hilda	Efecto de la congelación sobre la supervivencia y actividad de <i>Lactobacillus acidophilus</i> y el uso de agentes crioprotectores para su preservación y mantenimiento.
1993	MARTINEZ, Juan	Efecto de congelación sobre la supervivencia y actividad <i>strestococcus lactis</i> y el uso de agentes crio protectores para su mantenimiento.
1993	LARES, Mary	Evaluación de algunos índices físico-químico y pruebas que conduzcan a la caracterización y detección de adulteraciones de los vinagres.
1993	BRITO, Selene	Determinación de <i>E.coli</i> enterotoxigenica en queso blanco pasteurizado venezolano mediante el método de hibridación de ADN.
1993	GAPO, Rosa	Dinámica microbianas de cachama (<i>colosoma macropomus</i>) durante su almacenamiento bajo condiciones de refrigeración.
1994	CHISARI, Marianina	Aplicación de un sistema de análisis de riesgo (HACCP) para mejorar la calidad de tres menues servidos en el almuerzo del comedor universitario de la UCV.
1994	RUSCINO, Goffredo	Evaluación del potencial de <i>Nasutitermes guayanae</i> (Isoptera, Termitidae), como fuente de alimento para aves de corral.
1994	ARAUJO, Eliel	Producción y determinación de aflatoxina en un ambiente competitivo.
1994	BRIÓN, Dianerich	Incidencia de <i>lysteria monocytogenes</i> y <i>aeromona hydrophila</i> en productos vegetales mínimamente procesadas.
1994	GONNELLA, Yalina	Aprovechamiento del exoesqueleto del callinectes sapidus como fuente de astaxantina en la alimentación de macro branchium amazonicum.

1995	ALVIAREZ, Flor	Investigación de flora xerófila presentes en productos de actividad de agua reducida, con agar DG 18 base y DG18 modificado.
1995	HERRERA, Josefina	Incidencia y caracterización de bacillus cereus y clotridium perfringens en productos de consumo del mercado venezolano
1995	LOPEZ, Lorna	micoflora y niveles de aflatoxinas presentes en el arroz
1995	BOLIVAR, Rosario	Cuantificación e identificación de bacterias del genero aeromonas en muestra de agua potable de la Urbanización Carabobo del Municipio Libertador del Estado Mérida.
1995	RUÍZ, Verónica	Dinámica microbiana en híbridos de <i>Oreochromis sp</i> (Tilapia rosada) durante su almacenamiento bajo diferentes condiciones de refrigeración.
1995	GUEVARA, Leymaya	Uso de la radiación gamma para el control de <i>Vibrio cholerae</i> en almejas guacuco (<i>tivela mactroides</i>).
1996	MARIN, Carmen	Coexistencia de aflatoxinas y fumonicinas en maíz (<i>Zea mays L.</i>)
1996	RODRÍGUEZ, Carmen	Incidencia de <i>Aeromonas sp.</i> En productos vegetales con mínimo procesamiento.
1996	FERNANDEZ, Maria	Dinámica microbiana en palometas (<i>milossoma sp.</i>) entera y eviscerada durante su almacenamiento en refrigeración con hielo (0.C).
1996	OJEDA, Anay	Efecto del tiempo retardado en la refrigeración y de la temperatura de almacenamiento sobre la estabilidad microbiológica de híbridos de <i>Oreochromis sp.</i> (Tilapia rosada).
1997	ESPARRAGOSA, Rafael	Evaluación de la eficiencia de algunos microbicidas comerciales usado en la industria azucarera.
1997	MARTIN, María Gabriela	Evolución de varias metodologías para recuperación de <i>Escherichia coli 0157:h7</i> a partir de alimentos
1997	GUEVARA, Liliana	Ensaladas con mínimo procesamiento como sustrato para el crecimiento y sobrevivencia de <i>listeria monocitogenes</i>
1997	BELISARIO, Lambertys	Evaluación de la metodología para el aislamiento de salmonella a partir de carne de hamburguesa
1997	MEJIA, Luisa	Incidencia y sobrevivencia de <i>listeria monocitogenes</i> en ensaladas de frutas con mínimo procesamiento
1997	MORENOS, Marellys	Determinación y cuantificación de vomitoxinas (DON) en granos
1997	LEON, Mary	Incidencia de <i>escherichia coli 0157:h7</i> entero hemorrágico en productos vegetales
1997	MORENO, Marellys	Determinación y cuantificación de vomitoxina (DON) en granos.
1997	LORETO, Rossana	Utilización de una técnica de screening para la determinación de micotoxina en arroz (<i>Oriza sativa</i>) maíz (<i>Zea mays</i>) y sorgo (<i>Sorghum bicolor L moench</i>).
1997	ALVAREZ, Irama	Efectos de la temperatura de almacenamiento y del tiempo en la refrigeración sobre la dinámica microbiana de cachama (<i>colossoma maciopotun</i>).
1998	REVETTE, Milagros	Incidencia y sobrevivencia de aeromonas hidrophila en ensaladas de frutas con mínimo procesamiento.
1998	BERBESI, María	Evolución de métodos para la enumeración e identificación de levaduras en frutas tropicales y frutas de baja actividad de agua.
1998	RODRÍGUEZ, M ^a Isabel	Estudio de la penetración de microorganismos en frutas mediante el mecanismo hidrodinámico (HDM)
1998	ZERPA, Ana	Caracterización bromatológica de <i>Eichornia crassipes</i> (Bora) que crece en el sistema lagunar Unare-Píritu.
1999	VELÁSQUEZ, Ivonne	Aislamiento, cuantificación e identificación de los principales mohos presentes en el maíz (<i>Zea mays</i>) del Estado Portuguesa y del Estado Bolívar y su relación con los niveles de aflatoxinas y fumonisinas.
1999	MARCONI, Alessandro	Incidencia y comportamiento de <i>Lysteria monocitogenes</i> en escarolas lisas (<i>Cichorium endivial</i>).
1999	MENDEZ, Jonny	Ensaladas con mínimo procesamiento como sustrato para el crecimiento y sobrevivencia de aeromonas hydrophila.
1999	GOMEZ, Nathaly	Incidencia de aspergillus flavus parasiticus fusarium spp. y niveles de aflatoxinas y fumonisinas en arroz paddy (<i>Oriza satra L.</i>) cultivados en el Estado Delta Amacuro y en el Estado Portuguesa.

1999	MONSALVER, Wilmer	Optimización de la producción de <i>Torulopsis utilis</i> (Hennenberg) para la elaboración de una formulación atrayente de la mosca de mango <i>Anastrepha obliqua</i> (Macquart) (Diptera: Tephritidae).
1999	RAYBAUDI, Rosa (trabajo de ascenso)	Evaluación de diferentes métodos y medios micológicos para la recuperación de mohos totales y mohos micotoxinogénicos a partir de maíz y determinación de aflatoxinas y fumonisinas.
2000	DE SOUSA, Ana	Cuantificación, aislamiento e identificación de los principales en trigo, y su relación con los niveles de vomitoxinas.
2000	ZEVA, Zoraida	Evaluación de un método rápido para la detrmnación de coliformes en leche pasteurizada y su comparación con el método de número más probable (NMP) y petrifilm.
2000	ESCOBAR, Eribel	Aislamiento, cuantificación e identificación de los principales mohos presentes en el grano de maíz (<i>Zea mays</i>) provenientes de los estados Portuguesa, Yaracuy y Bolívar y determinación de los niveles de aflatoxinas y fumonicinas (secunda cosecha).
2001	HERNANDEZ, Abelardo	Determinación y predicción de la vida útil de ensaladas con procesamiento mínimo.
2002	NOVA, Satiana	Análisis del estudio y comportamiento de las buenas practicas de fabricación en el comedor de la Universidad Central de Venezuela.
2002	GUEVARA, Leymaya (trabajo de ascenso)	Determinación de la incidencia de <i>escherichia coli</i> O157:H7, <i>Listeria monocytogenes</i> y <i>Aeromonas hydrophila</i> en productos vegetales crudos y ensaladas con mínimo procesamiento y sus respectivas sobrevivencias en productos con mínimo procesamiento.
2002	RAYBAUDI, Rosa (trabajo de ascenso)	Comparación de métodos tradicionales (NMP y siembra en placas de VRBA) con métodos químicos rápidos basados en fermentación de carbohidratos y sustratos fluorogénicos y cromogénicos para la determinación de coliformes en leche pasteurizada.
2003	CARABALLO Myrta	Comparación de diferentes métodos para la determinación de coliformes en chicha de elaboración artesanal.
2003	MOSQUEDA, Jonathan	Evaluación de la calidad e inocuidad microbiológica de dos pulpas de fruta sin pasteurizar: Guayaba (<i>Psidium guajava</i> L.) y lechosa (<i>Carica papaya</i> L.) expandidas a nivel de supermercado.
2003	PONCE, Manuel	Caracterización microbiológica y fisicoquímica de frutas con procesamiento mínimo. Expendidas en en supermercados del área Metropolitana de Caracas.
2003	OJEDA, Neutzel	Determinación de la calidad microbiológica del jugo de naranja (<i>Citrus sinensis</i> L. Osb.) expandido en puestos de ventas ambulantes del área Metropolitana de Caracas.
2003	BENITEZ, lbeth	Relación entre las concentraciones de algunos metales (Hierro, cobre, zinc) y el crecimiento de <i>Aspergillus flavus/parasiticus</i> y <i>fusarium maniliforme</i> y la producción de aflatoxinas y fumonisinas en maíz.
2003	CARMA, Iris	Condiciones higiénico-sanitarias de diferentes tipos de expendios de jugos de naranjas no pasteurizadas y condiciones microbiológicas y estabilidad de sus productos.
2003	ALTUVE, Teresa	Determinación y cuantificación de deoxinivalenol (DON) en cervezas nacionales e importadas por métodos de fluorometría y cromatografía líquida de alta resolución (HPLC).
2003	PALOMINO, Carolina	Sobrevivencia de <i>Listeria monocytogenes</i> en jugo de naranja (<i>Citrus sinensis</i>) expandido en un puesto de venta ambulante del área Metropolitana.
2004	BRICEÑO, Juan Diego	Caracterización de la micoflora en alimentos para cerdos e incidencia de Zearalenona.
2004	MARRÓN, Judith	Incidencia de aflatoxinas en maní (<i>Arachis hypopagaea</i> L.) y productos de maní.
2004	CASANOVA, Raiza	Determinación de la micobiota en el café verde venezolano e incidencia de la Ocratoxina A.
2004	LÓPEZ, Ingrid	Evaluación del efecto inhibitorio de las especias: Clavo (<i>Syzygium aromaticum</i>), Laurel (<i>Laurus nobilis</i>), Orégano (<i>origanum vulgare</i>) y Pimienta Negra (<i>Capeicum annum</i>) en el crecimiento de A. Flavus y la producción de aflatoxinas.

2004	ABREU, Dayana	Efecto del procesamiento sobre la microbiota y niveles de ocratoxina A en café.
2004	DE SOUSA, Enny	Evaluación del control biológico <i>in vitro</i> de <i>Aspergillus ochraceus</i> y la Ocratoxina.
2004	FELCE, Danny	Inocuidad y estabilidad microbiológica en lechugas (<i>Lactuca sativa</i>) cultivadas bajo condiciones controladas: Método Hidropónico.
2005	MONTILLA, Carmen	Estudio de la estabilidad microbiológica, fisicoquímica y sensorial de especies de pescado de aguas Continentales bajo proceso mínimo.
2005	LUBES, Cesaria	Efecto del tiempo de retardo en la refrigeración sobre los cambios microbiológicos, físicos, químicos y sensoriales en el bagre yaque (<i>Leiarius marmoratus</i>).
2006	ROSENTUL, Diana	Estudio comparativo de diferentes métodos rápidos con el método tradicional para la detección de <i>Salmonella</i> en alimentos.
2006	BOLÍVAR, Zaida	Determinación y cuantificación de fumonisina en maíz (<i>Zea mays</i>) y harina de maíz mediante fluorometría.
2006	LÓPEZ, Verónica	Determinación y cuantificación de aflatoxinas en maíz importado (<i>Zea mays</i>) y productos derivados mediante HPLC.
2006	DANISI, Lorena	Determinación de la flora fúngica y niveles de Deoxynivalenol (DON) presentes en trigo (<i>Triticum aestivum</i>) y productos derivados mediante la aplicación de cromatografía en capa fina (TLC).
2007	MENDOZA, Adry	Efecto del procesamiento del trigo sobre los niveles de vomitoxina en la elaboración de pastas alimenticias.
2007	LIENDO, Kisbel	Uso de <i>Trichoderma harzianum</i> para el control biológico de <i>Aspergillus flavus</i> en plantaciones de maíz.
2007	APONTE, Adriana	Caracterización de los compuestos antifúngicos producidos por <i>Trichoderma harzianum</i> .
PESCADOS Y DERIVADOS		
199	BARRERO, MARINELA (trabajo de ascenso)	Evaluación de lípidos (fosfolípidos, triglicéridos y ácidos grasos libres) en la pulpa de sardinas lavada con agua y solución de bicarbonato y cloruros de sodio al 0.5% y su estabilidad durante el almacenamiento en congelación a -40° C.
1944	AZOCAR, José	Aprovechamiento del exoesqueleto de cangrejo (<i>Gallinectes sapidus</i>) como fuente de astaxantina en la alimentación de peces.
1963	CASTAÑEDA, Moira	Efectos de los métodos de elaboración sobre los índices de calidad de las sardinas enlatadas.
1966	ROCCA, Enzo	Estudio sobre la explotación industrial de las algas agarofitas de las costas del norte del estado falcon península de paraguana
1968	LUNA, Gonzalo (trabajo de ascenso)	Fabricación de nuevos productos a base de camarón
1970	BELLO, Rafael	Estudio sobre la calidad y mejoramiento del pescado en Venezuela (con especial referencia al cazon)
1970	LUNA, Gonzalo (trabajo de ascenso)	Análisis químico y microbiológico en la descomposición de camarones. Control de la calidad para muestra del mercado.
1970	RIVERO, Graciano	Investigación de Salmonelas en harinas de pescado producidas en Venezuela.
1971	LAGONELL, Reinaldo	Índices químicos y microbiológicos de la descomposición de <i>Scomberomorus maculatus</i> (carite).
1973	GARCÍA, Luis	Estudio comparativo de la degradación de nucleótidos en filetes de carite (<i>Scomberomorus maculatus</i> M.) y curvina (<i>Cynoscion virescens</i> C. Y V.) congelados con nitrógeno líquido.
1973	CERTAD, María	Degradación nucleotica y calidad en los músculos refrigerados de lutjanos griseos (pargo) y <i>Scomberomorus maculatus</i> (Carite)
1973	MARTINEZ, Jose	Estudio de tecnología sobre el aprovechamiento de cabaña (sarda sarda).
1973	RODRÍGUEZ, Luisa	Evaluación de la calidad de bloques congelados de carne deshuesada de pescado durante su almacenamiento.
1973	MARCANO, Amado	Evaluación sensorial y objetiva de la calidad del carite (<i>Scomberomorus maculatus</i>) congelado, empacado con o sin vacío

1974	LUGO, Domingo	Estudio comparativo de tres temperaturas de congelacion en la conservacion del pescado entero sp. <i>Scomberomorus maculatus</i> (carite)
1974	FLORES, Pilar	Alteracion en proteinas del tejido muscular del pescado almacenado a -10°C y -27°C
1974	BELLO, Rafael (trabajo de ascenso)	Congelacion de pargo (lutjanos buccanella) y carite (<i>scomberomus maculatus</i>) por inmercion en nitrogeno liquido y por placas de doble contacto
1975	BRITO, Ismenia	Estudio sobre la congelacion de ostras (<i>crassostrease</i>) de la zona deguariquen, EDO. Sucre
1976	BETTAH, Eduardo	Enlatamiento de carne de cangrejo (<i>cardisoma guanhum</i>) esterilizado
1976	CENTENO, Alfredo	Flora microbiologica de las harinas de pescado
1977	BELLO, Rafael (trabajo de ascenso)	Desarrollode un productos seco a partir de especies de bajo valor comercial
1977	LUNA, Gonzalo (trabajo de ascenso)	Estudio sobre la degradación del pargo (lutjanos bucanella) cuando es procesado por congelación como método de preservado extrínseco
1980	OVALLES, Maria	Efecto de la refrigeracion y congelacion sobre el retardado de la descomposicion de la curbinata de río.
1980	CASTELLANOS, Ana	Estudio del comportamiento de la curvinata de rio (<i>Plagioscion squamosissimus</i>) en refrigeración con hielo y almacenamiento a -10°C después de congelar.
1980	GONZALES, Elisa	Estudios de los cambios que se producen durante la refrigeracion y congelacion del compro del río orinoco (<i>prochilados mariae</i>)
1980	LAURO, Antonieta	Estudio de conservacion por congelacion del mejillon perna perna desintegrado
1980	HERNANDEZ, Arlette	Cambios que ocurren en el mejillon perna perna durante su congelacion y su posterior almacenamiento
1980	TORREALBA, Jeannette	Estudio analítico de una especie de agua dulce, el bagre rayao (<i>Pseudoplatystoma fasciatum</i>) durante su almacenamiento en hielo y a -10°C .
1980	BELLO, Rafael (trabajo de ascenso)	Efectos de la congelacion y las condiciones de post mortem en la estructura del musculo esqueletico del pescado
1981	LISCANO, Juan	Obtencion de un concentrado proteico a partir de desperdicio de cangrejo (<i>cardisoma guanhum</i>)
1981	KODAIRA, Makie (trabajo de ascenso)	Estudio dela alteracion de la carne de curvinata (<i>macrodrom ancyclodon</i>) congelada
1981	TEJEDA, Freddy	Estudio sobre el enlatamiento de la carne de cangrejo (<i>cardisoma guanhum</i>) en aceite.
1981	ZAMPA, Andrea	Estudio del procesamiento del cangrejo (<i>Cardisoma Guanhum</i>) enlatado.
1982	BORROME, Pedro	Estudio de los cambios físicos, químicos y microbiológicos de la carne de pescado de especies sub-utilizadas congelada
1982	QUEZADA, Oswaldo	Factibilidad de empleo de diferentes agentes adhesivos para el desarrollo de productos a base de carne deshuesada de pescado.
1982	GONZÁLEZ, Daria	Producción y evaluación de un producto intermedio deshidratado a partir de may (zea mays) y mejillón (perna perna) para su futura utilización en productos de alta calidad nutricional
1982	MANZANO, Manuel	Alternativas para la elaboración de un producto deshidratado de alto valor proteico a partir de mejillones (<i>Perna perna</i>) y ñame (<i>Dioscorea alata</i>)
1982	AGUILAR, Norma	Estudio sobre el salado de pescado en la zona del río orinoco.
1982	SIERRA, Gloria	Utilización de la carne deshuesada de pescado en la elaboración de productos secos para consumo humano.
1982	PACHECO, Pedro	Elaboracion y evaluacion de un producto congelado a partir de carne deshuesado de pescado proveniente de especie subutilizada
1982	GIAMO, Gerald	Evaluación de la eficiencia del proceso de lavado de la carne deshuesada de pescado.
1982	GONZÁLEZ, Sonia	Evaluación microbiológica, de la eficiencia del procesamiento en la elaboración de productos secos a partir de especies sub—utilizadas de pescado

1982	GAMBOA, Maria	Utilización del mejillón (perna perna) y del apio (arracacia xanthorrhiza B.) en la elaboración de un producto deshidratado para el consumo humano
1982	BAIXERAS, Santiago	Hidrolizado proteico a partir de la pepitona (<i>Arca zebra</i>)
1982	MUÑOZ, Luis	Factibilidad de desarrollo de bloques de pescado molido y precocido y congelado a partir de especies subutilizada
1982	CASTROS, Olivia	Elaboración y evaluación de productos deshidratados a partir de pescado (<i>Macradon ancyclodon</i>) y ñame (<i>dioscorea alata</i>).
1983	RODRÍGUEZ, M ^a Isabel	Efecto del proceso de deshuesado mecánico sobre la estabilidad de las grasas del bagre (<i>Arius sp</i>) almacenado a -10°C.
1983	GIL, Wilma	Cambios en los lípidos de músculos de pescado graso caballa (<i>scomber colias g melón</i>) durante el procesamiento y almacenamiento a—10c
1983	BORGES, Magalis	Efectos del procesamiento en los lípidos de pescado magro, cunaro (<i>pristipomoide sp.</i>)
1983	COLMENARES, Daisy	Elaboración y evaluación de un producto deshidratado a partir de arroz (oriza sativa l.) y mejillones (perna perna) como ingrediente para la preparación de alimentos de alto valor nutritivo
1984	PENSO, Vilma	Estimación del tiempo de almacenamiento a temperatura de refrigeración de algunas especies de pescado subutilizado.
1984	MADRIZ, Marcelino	Efecto del almacenamiento bajo refrigeración en algunas especies de pescado integrantes de la forma de acompañamiento del camarón.
1984	GONZÁLEZ, Norvis	Evaluación microbiológica físico químicas y sensoriales del pescado fresco almacenado a diferentes temperaturas de refrigeración.
1984	MENDOZA, Celeni	Evaluación de la calidad de ciertas especies de pescado sub—utilizadas almacenada a diferentes temperaturas.
1984	LUNA, Gonzalo (trabajo de ascenso) B	Aprovechamiento de recursos sub-utilizados como alimento para consumo humano. II. Estudio sobre la estabilidad de algunos recursos marinos sub-utilizados congelados.
1984	LUNA, Gonzalo (trabajo de ascenso) C	Aprovechamiento de recursos marino sub-utilizados como alimento para el consumo humano. III. Productos elaborados específicos.
1984	LUNA, Gonzalo (trabajo de ascenso) D	Aprovechamiento de recursos marinos sub-utilizados como alimentos para el consumo humano. IV. Productos elaborados específicos.
1984	SANFIEL, M ^a del Pilar	Elaboración de un alimento extruído tipo "snack" a base de arroz y pescado.
1984	RODRÍGUEZ, M ^a Aída	Elaboración de un producto extruído tipo "snack" a partir de maíz y pescado.
1984	OJEDA, Humberto	Elaboración de un producto extruído a base de maíz y pescado.
1984	LUNA, Gonzalo (trabajo de ascenso) A	Aprovechamiento de recursos marinos sub-utilizados como alimento para consumo humano. I. Tecnología, calidad y estabilidad de mezclas deshidratada a base de arroz y pescado.
1985	SENA, Carmen	Elaboración de una pasta para untar a partir de especies de pescado pertenecientes a la fauna de acompañamiento del camarón.
1985	ACOSTA, Jhonny	Elaboración y evaluación de un producto empanizado y congelado a partir de carne deshuesada de pescado provenientes de especies sub-utilizadas.
1985	CASTRO, Luz	Determinación del valor nutricional en harinas y pastas suplementadas con pescado.
1985	BRICEÑO, Maurelys	Elaboración de pescado seco-salado mediante la utilización de un secador solar.
1986	PREMOLI, Ana	Estabilidad de la cachama (<i>Colossoma macropomus</i>) almacenada en refrigeración.
1986	BORGES, Gina	Estudio sobre la estabilidad de la carne deshuesada de pescado sub utilizados almacenado en congelación.
1986	PADRON, Gisela	Elaboración y evaluación de productos precocidos a partir de carne deshuesada de pescado.
1986	MAYOR, Jorge	Elaboración de productos extruídos a base de maíz-pescado y arroz-pescado.
1986	HERNANDEZ, Miriam	Elaboración de un polvo saborizante a base de los desperdicio de curvinata de mar (<i>macrodon ancyclodon</i>).

1986	RODRÍGUEZ, Silvia	Incidencia de <i>Vibrio parahaemolyticus</i> en algunos moluscos bivalvos (Ostras, mejillones, pepitonas).
1987	RAMOS, Lilian	Estabilidad de la cachama (<i>colossoma macropomus</i>) procesada y almacenada en refrigeración.
1987	RODRÍGUEZ, Teresa	Elaboración y evaluación de la calidad del ensilado de pescado obtenido por vía química a partir de la fauna de acompañamiento del camarón.
1987	BELLO, Rafael (trabajo de ascenso)	Aprovechamiento de la fauna de acompañamiento del camarón en la elaboración de productos alimenticios.
1987	GONZALES, Maria Auxiliadora	Elaboración de harinas co-deshidratada a partir de papa pescado y su utilización en la fábrica de pastas alimenticias.
1987	VALDERRAMA, Kelly	Producción de un ensilado de pescado por vía microbiana.
1988	MORALES, Morella	Extracción de agar de algas rojas.
1988	ROSALES, Belkis	Elaboración de albóndigas de pescado a partir de carne deshuesada de pescado proveniente de especies subutilizadas.
1988	PIÑATE, Alfonso	Estudio tecnológico para la instalación de una planta para la producción de ensilado de pescado y su capacidad mínima que permita la rentabilidad de la misma.
1988	OTTATI, Monica	Elaboración de ensilados de pescado obtenido por vía microbiana y su evaluación como alimento en ganado porcino.
1988	VIETE, Cecilia	Estudio de la posibilidad de elaboración y utilización de ensilado de pescado para la alimentación de rumiantes.
1988	MORALES, Martha	Elaboración de conserva a base de tiburón.
1988	RODRÍGUEZ, María	Elaboración de productos extruidos de maíz y arroz suplementados con pescado y con diferentes sabores.
1988	GUEVARA, Yadira	Elaboración de ensilados de pescado por vía microbiológica y su evaluación en pollos de engorde.
1989	UGAS, Fabian	Elaboración de un producto congelado (bloques de pescado) a base de filetes de curvinata (<i>Macrodon ancyclodon</i>) utilizando aislado de soya como material enlazante.
1989	KODAIRA, Makie (trabajo de ascenso)	Efectos de las variables de extrucción sobre las características físicas, químicas y nutricionales de los extruidos maíz—pescado y arroz—pescado.
1990	LEON, Nuvia	Extracción y evaluación de carogénia de la especie <i>hypnea musciformis rhodophyta</i> .
1991	BRITO, Lysbeth	Obtención de ensilado biológico a partir de porciones no comestibles de pescado.
1991	FERNANDEZ, Yuruby	Desarrollo de ensilados biológicos de pescado y su evaluación en pollos de engorde.
1991	VARÓN, Dora	Elaboración de porciones de filetes empanados congelados, utilizando como enlazante el desperdicio del pescado fileteado.
1991	CARNEIRO, Carolina	Estudios del efecto de crioprotectores en la estabilidad de la pulpa de sardina congelada.
1991	BASTIDAS, Geraldine	Evaluación de la eficiencia del proceso de lavado de la pulpa de sardina.
1991	CORONADO, Mirla	Incidencia de vibrios sp. En productos marinos.
1992	ROJAS, Milagros	Estudio de la estabilidad de los camarones cultivados (<i>Penaeus vanamei</i>) durante su almacenamiento en hielo.
1992	SARAIVA, María	Estudio de diferentes métodos de conservación sobre la sobrevivencia de metacercarias de <i>Phagicola longa</i> (RANSOM, 1920) PRICE, 1932 en los tejidos de la lisa criolla (<i>Mugil curema</i>) VAL, 1836.
1993	BASTIDAS, Maritza	Efecto del lavado de la pulpa de sardina con soluciones de cloruros y bicarbonato de sodio.
1993	ZURITA, Emibel	Evaluación de la pulpa de sardina congelada con aceites mejoradores de la textura.
1993	GAPO, Rosa	Dinámica microbiana de cachama (<i>colossoma macropomus</i>) durante su almacenamiento bajo condiciones de refrigeración.
1994	GONNELLA, Yalina	Aprovechamiento del exoesqueleto del <i>callinectes sapidus</i> como fuente de astaxantina en la alimentación de <i>macro branchium amazonicum</i> .
1995	LIMA, Carmen	Desarrollo de un producto tipo hamburguesa a partir de la pulpa de sardina.

1995	RUIZ, Verónica	Dinámica microbiana en híbridos de <i>Oreochromis sp</i> (Tilapia rosada) durante su almacenamiento bajo diferentes condiciones de refrigeración.
1995	GUEVARA, Leymaya	Uso de la radiación gamma para el control de <i>Vibrio cholerae</i> en almejas guacuco (<i>tivela mactroides</i>).
1996	DE JHONGH, Virginia	Estudio de la estabilidad física, química sensorial y microbiológica de la palometa (MILOSSOMA SP.) entera y visera durante el almacenamiento en hielo.
1996	DAVILA, Marbelis	Desarrollo del rigor en híbridos de <i>Oreochromis sp</i> (tilapia rosada) almacenado a tres diferentes temperaturas.
1996	VALLS, Jaime (trabajo de ascenso)	Estudio de metodologías por cromatografía líquida de alta eficiencia para la determinación de aminas biógenas en productos pesqueros.
1996	FERNANDEZ, Maria	Dinámica microbiana en palometas (<i>milossoma sp.</i>) entera y eviscerada durante su almacenamiento en refrigeración con hielo (0.C).
1996	OJEDA, Anay	Efecto del tiempo retardado en la refrigeración y de la temperatura de almacenamiento sobre la estabilidad microbiológica de híbridos de <i>Oreochromis sp.</i> (Tilapia rosada).
1997	ALVAREZ, Irama	Efectos de la temperatura de almacenamiento y del tiempo en la refrigeración sobre la dinámica microbiana de cachama (<i>colossoma maciopotun</i>).
1998	GARCIA, Aura	Elaboración de un producto desmenuzado a base de tiburón, en empaque flexible, almacenado en refrigeración
1998	YÁNEZ, Angel	Efecto de la temperatura de almacenamiento y del tiempo de retardo en la refrigeración, sobre los cambios físicos, químicos, microbiológicos y sensoriales de híbridos de cachama (<i>Colossoma spp.</i>) cultivada.
1998	JIMENEZ, Leonardo	Comparación de las características físicas químicas de la pulpa de sardina (<i>Sardinella aurita</i>) lavada con bicarbonato de sodio (ANCHO) al 0.5% con la pulpa de perlita (<i>Leophidium sp.</i>).
1998	PÉREZ, Manuel	Efecto de la temperatura de almacenamiento sobre los cambios post mortem desarrollado en el músculo dorsal de híbridos de cachamas cultivados.
1998	EL KHORI, Sandra	Evaluación física química y sensorial del híbrido de tilapia (<i>Oreochromis spp.</i>) durante su almacenamiento de refrigeración.
1998	PÉREZ, Grissel	Estudio de estabilidad durante el almacenamiento en congelación de porciones de filete de pescado incorporando aislado proteico de soya.
1998	TOMÉ, Elisabetta (trabajo de ascenso)	Efecto de las condiciones de procesamiento y de la materia prima en la aceptabilidad de filetes de bagre ahumados artesanalmente, y su estabilidad durante el almacenamiento.
1999	MARTINEZ, Sandra	Extracción y caracterización de la carragenina obtenida de <i>kappaphycus</i> (Doty) Doty.
1999	DELGADO, Alejandra	Evaluación física, química, microbiológica y sensorial de la sardina (<i>Sardinella aurita</i>) durante su almacenamiento en hielo.
1999	HERNANDEZ, Rosario	Preservación de la sardina (<i>Sardinella aurita</i>) mediante el proceso de ahumado y adición de preservativos químicos.
2000	IGLESIA, Maybelin	Efectos de la temperatura de almacenamiento y del tiempo de retardado en la refrigeración sobre los cambios físicos, químicos y sensoriales de la tilapia (<i>Oreochromis ssp</i>) cultivada.
2001	PAREDES, Ana	Evaluación física, química, microbiológica y sensorial de filetes de sardinias (<i>Sardinella aurita</i>) empacados al vacío y almacenados en congelación.
2001	CASTILLO, Ynés	Evaluación del efecto de lavado con una solución de NaHCO ₃ AL 0,5% sobre las proteínas de la pulpa de sardina (<i>Sardinella aurita</i>) congelada a -40°C.
2001	KODAIRA, Makie (trabajo de ascenso)	Estudios sobre los cambios <i>post-mortem</i> y estabilidad en almacenamiento refrigerado de algunas especies de pescado de aguas continentales, cultivadas y sivestres.
2004	BAPTISTA, José Manuel	Desarrollo tecnológico del lebranche (<i>Mugil sp.</i>) ahumado en caliente.
2005	XIQUES, Anirys	Evaluación física, química y sensorial de filetes de lebranche <i>Mugil liza</i> almacenados en congelación.

2005	VARGAS, Paula	Elaboración de galletas de pescado ("Keropok") a partir de pulpa de cachama blanca (<i>Piaractus brachypomus</i>) y almidón de yuca (<i>Manihot esculenta Crantz</i>) con adición de camarón (<i>Macrobrachium amazonicum</i>) como agente saborizante.
2005	MONTILLA, Carmen	Estudio de la estabilidad microbiológica, fisicoquímica y sensorial de especies de pescado de aguas Continentales bajo proceso mínimo.
2005	LUBES, Cesaria	Efecto del tiempo de retardo en la refrigeración sobre los cambios microbiológicos, físicos, químicos y sensoriales en el bagre yaque (<i>Leiarius marmoratus</i>).
2006	REYES, M ^a Celeste	Estudio de la estabilidad de la pulpa de coporo (<i>Prochilodus mariae</i>) durante su almacenamiento en congelación a -20°C.