

CURRICULUM VITAE

Ing. Agro. MSc. Dra. Alejandra Oliva Ramírez Matheus

Marzo, 2013

CURRICULUM VITAE

A) DATOS PERSONALES

Nombres: **Alejandra Oliva**

Apellidos: **Ramírez Matheus**

Cédula de Identidad: V- 7215454

Lugar y fecha de nacimiento: Güiría - Edo. Sucre. 18/04/63

Nacionalidad: Venezolana

Estado civil: Soltera

Dirección oficina: Av. Universidad- El Limón. Maracay-Edo. Aragua. Facultad de Agronomía-UCV Instituto de Química.

B) ESTUDIOS REALIZADOS

1. Universidad

- 1.1 Institución: Universidad Central de Venezuela
- 1.2 Año de graduación: 1987
- 1.3 Título: Ingeniero Agrónomo (Mención Agroindustrial).

C) Funciones Académicas

- 1.1 Institución: UCV – Facultad de Agronomía
- 1.2 Fecha: Noviembre 2007
- 1.3 Nombre del Cargo: Profesor Asociado

- 2.1 Institución: UCV – Facultad de Agronomía
- 2.2 Fecha: desde 2000 a 2006
- 2.3 Nombre del cargo: Profesor Agregado

- 3.1 Institución: UCV – Facultad de Agronomía
- 3.2 Fecha: desde 1999 a 2006
- 3.3 Nombre del cargo: Miembro de la Coordinación de Pasantías académicas

- 4.1 Institución: UCV – Facultad de Agronomía
- 4.2 Fecha: desde 2002 a 2003

4.3 Nombre del cargo: Miembro de la Comisión de Ingresos, Capacitación y Evaluación del Personal Docente y de Investigación.

5.1 Institución: UCV – Facultad de Agronomía

5.2 Fecha: desde 2001 a 2001

5.3 Nombre del cargo: Jurado Evaluador del Ciclo de Charlas “Desarrollo de Nuevos productos a base de Frutas y Hortalizas”, de la Cátedra Tecnología de Frutas y Hortalizas

6.1 Institución: UCV – Facultad de Agronomía

6.2 Fecha: desde 2001 a 2001

6.3 Nombre del cargo: Coordinadora en la elaboración del Programa de la Asignatura “Análisis de Alimentos”, en la creación de la Carrera Agroindustrial.

7.1 Institución: UCV – Facultad de Agronomía

7.2 Fecha: desde 1999 a 2003

7.3 Nombre del cargo: Miembro de la Comisión de Reválidas

8.1 Institución: UCV

8.2 Fecha: desde 1998 a 2006

8.3 Nombre del cargo: Miembro de la Junta Directiva APUCV

9.1 Institución: UCV – Facultad de Agronomía

9.2 Fecha: desde 1994 a 1999

9.3 Nombre del cargo: Miembro de la Comisión Central de Trabajos de Grado

10.1 Institución: UCV – Facultad de Agronomía

10.2 Fecha: desde 1993 a 2000

10.3 Nombre del cargo: Profesor Asistente

11.1 Institución: UCV – Facultad de Agronomía

11.2 Fecha: desde 1990 a 1993

11.3 Nombre del cargo: Profesor instructor

12.1 Institución: UCV

12.2 Fecha: desde 1987 a 1990

12.3 Nombre del cargo: Profesor contratado en las asignaturas Química III y Análisis de Productos Agrícolas I

13.1 Institución: UCV

13.2 Fecha: desde 1985 a 1985

13.3 Nombre del cargo: Pasante en Proinvisa S.A., BENAVER

14.1 Institución: UCV – Facultad de Agronomía

14.2 Fecha: desde 1985 a 1987

14.3 Nombre del cargo: Pasante en el Laboratorio de Enzimología

D) Funciones académicas administrativas

1.1 Institución: UCV – Facultad de Agronomía

1.2 Fecha: Mayo 2008

1.3 Nombre del Cargo: Jefa del Departamento de Química y Tecnología

2.1 Institución: UCV – Facultad de Agronomía

2.2 Fecha: desde 1996 hasta la actualidad

2.3 Nombre del cargo: Jefe de la Cátedra Análisis de Productos Agrícolas I

3.1 Institución: UCV – Facultad de Agronomía

3.2 Fecha: 2007

3.3 Nombre del cargo: Jefe de la Cátedra Química III

E) Cargos directivos desempeñados en la U.C.V.

1.1 Institución: UCV- Facultad de Agronomía

1.2 Fecha: Septiembre 2008-noviembre 2011

Nombre del Cargo: Directora del Instituto de Química y Tecnología

F) Cursos de Postgrado

1.1 Institución: UCV. Postgrado interfacultades en Ciencia y Tecnología de Alimentos.

1.2 Año de graduación: 2008

1.3 Título: **Doctor en Ciencia y Tecnología de Alimentos.**

2.1 Institución: UCV. Postgrado interfacultades en Ciencia y Tecnología de Alimentos.

2.2 Año de graduación: 2000

2.3 Título: **Magíster Scientarum en Ciencia y Tecnología de Alimentos.**

G) Tesis de Grado dirigidas

1.1 Título de la Tesis: Elaboración y caracterización física, química y sensorial de productos tipo buñuelos y panquecas a base de semilla de frutopan (*Artocarpus altilis*) (Parkison) Fosberg.

1.2 Nombre Estudiante: Carlina, Martínez C

1.3 Título Obtenido: Ingeniero Agrónomo

1.4 Institución: UCV – Facultad de Agronomía

1.5 Fecha: Noviembre 2009.

2.1 Título de la Tesis: Elaboración de una pasta alimenticia con incorporación de harina de frutopan (*Artocarpus altilis*) (Parkison) Fosberg.

2.2 Nombre Estudiante: Luis E., Hidalgo H

2.3 Título Obtenido: Ingeniero Agrónomo
2.4 Institución: UCV – Facultad de Agronomía
2.5 Fecha: Octubre 2009.

3.1 Título de la Tesis: Influencia de la calidad del grano de cacao sobre el licor y un producto elaborado en una empresa procesadora de chocolate.

3.2 Nombre Estudiante: Yenny del C., Villa L.
3.3 Título Obtenido: Ingeniero Agrónomo
3.4 Institución: UCV – Facultad de Agronomía
3.5 Fecha: Julio 2009.

3.1 Título de la Tesis: Elaboración y caracterización del pan artesanal elaborado a partir de harina de trigo (*Triticum aestivum*) y de harina de frutopan (*Artocarpus altilis*) (Parkison) Fosberg

4.2 Nombre Estudiante: Nadia C., Anzola F.
4.3 Título Obtenido: Ingeniero Agrónomo
4.4 Institución: UCV – Facultad de Agronomía
4.5 Fecha: Julio 2009.

5.1 Título de la Tesis: Propiedades funcionales y factores antinutricionales de la harina de semilla de frutopán (*Artocarpus altilis*) (Parkison) Fosberg provenientes de dos localidades del estado Aragua”

5.2 Nombre Estudiante: Caraballo, Y; Irigoyen S.
5.3 Título Obtenido: Ingeniero Agrónomo
5.4 Institución: UCV – Facultad de Agronomía
5.5 Fecha: Septiembre 2008.

6.1 Título de la Tesis: Diseño y prefactibilidad económica de una planta industrial para la producción de colados de frutas

6.2 Nombre Estudiante: Patricia A., García M
6.3 Título Obtenido: Ingeniero Agrónomo
6.4 Institución: UCV – Facultad de Agronomía
6.5 Fecha: Octubre 2008.

7.1 Título de la Tesis: Determinación de la vida útil de galletas dulces de coco elaboradas por una empresa panificadora en Maracay, Edo. Aragua.

7.2 Nombre Estudiante: Héctor Polanco
7.3 Título Obtenido: Ingeniero Agrónomo
7.4 Institución: UCV – Facultad de Agronomía
7.5 Fecha: Julio 2008

8.1 Título de la Tesis: Elaboración de un yogurt con probióticos (*Bifidobacterium spp* y *Lactobacillus acidophilus*) e incorporación de inulina

8.2 Nombre Estudiante: Javier, Ruiz

8.3 Título Obtenido: Ingeniero Agrónomo
8.4 Institución: UCV – Facultad de Agronomía
8.5 Fecha: Enero 2008.

9.1 Título de la Tesis: Evaluación nutricional de queso bajo en calorías a base de inulina, piña (*Ananas comusus* sp) y huevos de codorniz.
9.2 Nombre Estudiante: Zahir, Guillén
9.3 Título Obtenido: Ingeniero Agrónomo
9.4 Institución: UCV – Facultad de Agronomía
9.5 Fecha: Diciembre 2007.

10.1 Título de la Tesis: Estudio de la adaptabilidad de tres híbridos de maíz dulce (*Zea mays* L.) al procesamiento industrial como granos enteros y mazorcas refrigerados
10.2 Nombre Estudiante: Paola Benitez
10.3 Título Obtenido: Ingeniero Agrónomo
10.4 Institución: UCV – Facultad de Agronomía
10.5 Fecha: julio 2001.

11.1 Título de la Tesis: Adaptabilidad de tres híbridos de maíz dulce (*Zea mays* L.) al procesamiento industrial de mazorcas y granos enteros congelados en una compañía procesadora de vegetales
11.2 Nombre Estudiante: Norelkys Martínez
11.3 Título Obtenido: Ingeniero Agrónomo
11.4 Institución: UCV – Facultad de Agronomía
11.5 Fecha: julio 2001.

12.1 Título de la Tesis: Evaluación física y química de siete pastas de tomate (*Lycopersicom esculatum* L.) para la obtención de salsa tipo Ketchup
12.2 Nombre Estudiante: Krys Echarrys
12.3 Título Obtenido: Ingeniero Agrónomo
12.4 Institución: UCV – Facultad de Agronomía
12.5 Fecha: Octubre 2000.

13.1 Título de la Tesis: Evaluación del comportamiento de diferentes tipos de carbones activados, en el mejoramiento de la calidad del agua municipal en una planta cervecera
13.2 Nombre Estudiante: Zula Zambrano
13.3 Título Obtenido: Ingeniero Agrónomo
13.4 Institución: UCV – Facultad de Agronomía
13.5 Fecha: Mayo 1997.

14.1 Título de la Tesis: Estudio de la estabilidad de la piña (*Ananás comosus*) variedad española roja, almacenada bajo congelación en

trozos y su adaptabilidad en la elaboración de cóctel de frutas enlatado

14.2 Nombre Estudiante: Maigualida Chirino

14.3 Título Obtenido: Ingeniero Agrónomo

14.4 Institución: UCV – Facultad de Agronomía

14.5 Fecha: Mayo 1997.

15.1 Título de la Tesis: Evaluación fisicoquímica y microbiológica de tres (3) mermeladas comerciales de guayaba (*Psidium guajava* L.)

15.2 Nombre Estudiante: Ricardo López

15.3 Título Obtenido: Ingeniero Agrónomo

15.4 Institución: UCV – Facultad de Agronomía

15.5 Fecha: Octubre 1996.

16.1 Título de la Tesis: Efecto de la congelación criogénica sobre el comportamiento de los frutos de fresa (*Fragaria sp*) durante el almacenamiento bajo congelación

16.2 Nombre Estudiante: Maria E. Castillo

16.3 Título Obtenido: Ingeniero Agrónomo

16.4 Institución: UCV – Facultad de Agronomía

16.5 Fecha: junio 1996.

17.1 Título de la Tesis: Evaluación de tres (3) tipos de resinas de intercambio iónico para medir su efectividad en la reducción de sílice del agua de alimentación de calderas

17.2 Nombre Estudiante: Yalbert Duque

17.3 Título Obtenido: Ingeniero Agrónomo

17.4 Institución: UCV – Facultad de Agronomía

17.5 Fecha: junio 1995.

18.1 Título de la Tesis: Estudio sobre la estabilidad en frutos de fresa (*Fragaria vesca*) durante el almacenamiento bajo congelación

18.2 Nombre Estudiante: Deokie González

18.3 Título Obtenido: Ingeniero Agrónomo

18.4 Institución: UCV – Facultad de Agronomía

18.5 Fecha: Mayo 1995.

H) PUBLICACIONES

1. Libros y monografías

2. Revistas

- Ramírez, A; Ortiz,L; Irigoyen, S; Caraballo, Y ; Graziani de Fariñas,L. 2012. Factores antinutricionales y propiedades funcionales de la harina de semilla de frutopán (*Artocarpus camansi* Blanco). Rev. Fac. Agron. (UCV) 38(1): 25-31.

-Ramírez, A; Ortiz,L; Hidalgo L; Graziani de Fariñas,L. 2012. Caracterización de pastas alimenticias elaboradas artesanalmente con harina compuesta de trigo y frutopán (*Artocarpus camansi* Blanco). Rev. Fac. Agron. (UCV) 38(1): 18-24.

-Ramírez, A; Pacheco, E. 2011. Composición química y compuestos bioactivos presentes en pulpas de piña, guayaba y guanábana. Interciencia 36 (1): 71-75.

-Nuñez, J; Ortiz de Bertorelli, L; Graziani de Fariñas, L; Ramírez, A; Trujillo, A. 2011. Caracterización del fruto y semilla de frutopan (*Artocarpus camansi* Blanco). Bioagro 23: 51-56.

- Ortiz, L; Ramírez, M.; Graziani de Fariñas, L.; Ramírez, A.; Trujillo, A. 2010. Características físicas y químicas de la grasa de la semilla de frutopán. Agronomía Tropical 60 (4): 333-339.

-Rivera, R; Ramírez, A. 2009. Elaboración de yogurt con probióticos (*Bifidobacterium* spp y *Lactobacillus acidophilus*) e inulina. Rev. Fac. Agron (LUZ). 26(2):223-242

-Ramírez, A; Pacheco, E. 2009. Propiedades funcionales de harinas de piña, guayaba y guanábana altas en fibra dietética. INTERCIENCIA 34(4):293-298

- Ramírez, A; Pacheco, E. Elaboración de galleta dulce tipo wafer con fibra y sin azúcar. 2008. Revista de la Facultad de Agronomía – UCV 34(3): 263-276

- Ramírez, A; Bertorelli de, L.; Martínez, N. y De Venanzi, F. 2007. Adaptabilidad de híbridos de maíz dulce al almacenamiento como granos enteros congelados. INTERCIENCIA 32(8):529- 534.

- Ramírez, A; Martínez, N; Bertorelli de, L; De Venanzi, F. 2004. Adaptabilidad de híbridos de maíz dulce a la congelación en mazorcas. Archivos Latinoamericanos de Nutrición 54(4):438-443

- Ramírez, A y Rivas, N. 2003. Producción y caracterización parcial de β -galactosidasa de *Kluyveromyces lactis* propagada en suero de leche desproteínizado. Archivos Latinoamericanos de Nutrición 53(2):194-201

- K.J. Echarrys y A.O. Ramírez M. 2002. Evaluación física y química de siete pastas de tomate para la obtención de salsa tipo ketchup. *Agronomía Tropical*. 52(3): 363-374.
- López, R; Ramírez, A y Graziani, L. 2000. Evaluación fisicoquímica y microbiológica de tres mermeladas comerciales de guayaba (*Psidium guajava* L.). *Archivos Latinoamericanos de Nutrición*. 50 (3): 291-295.
- Ramírez, A y Bertorelli de, L. 2000. Estudio de algunas características de la proteína de *Canavalia*. *Archivos Latinoamericanos de Nutrición*. 50 (1): 69-73.
- Bertorelli de, L y Ramírez, A. 2000. Estudio electroforético de las albúminas y globulinas de cuatro genotipos de *Canavalia ensiformis*. *Archivos Latinoamericanos de nutrición*. *Archivos Latinoamericanos de Nutrición*. 50 (1): 74-80.
- Zambrano, Z y Ramírez, A. 1999. Evaluación del comportamiento de diferentes tipos de carbones activados, para el mejoramiento de la calidad del agua municipal en una planta cervecera. *Acta Científica Venezolana*. Vol. 50. Suplemento N° 2.pp.356.
- Chirino, M y Ramírez A. 1999. Adaptabilidad de la piña cv Española Roja al procesamiento industrial. *Revista de la Facultad de Agronomía*. 25 (2): 95-103.
- Ramírez, A y Bertorelli de, L. 1997. Características químicas y nutricionales del grano de cinco (5) genotipos de *Canavalia ensiformis*. *Archivos Latinoamericanos de Nutrición*. 47 (3): 234-236.

I) Asistencia a Congresos

1.1. Autor: A. Ramírez, L. Ortiz de Bertorelli, S. Irigoyen, Y. Caraballo, L. Graziani de Fariñas

1.2 Título trabajo: Factores antinutricionales y propiedades funcionales de la harina de la semilla de frutopan

1.3 Nombre congreso: LXI Convención Anual de la ASOVAC

1.4 Fecha: Del 13 al 18 de noviembre del 2011.

1.5. Ciudad y País: Maracay, Venezuela

2.1. Autor: Ramírez, Alejandra y Pacheco, Emperatriz

2.2 Título trabajo: Desarrollo de una galleta dulce tipo wafers (pirulin) con fibra y sin azúcar rellena con chocolate sin azúcar en una planta procesadora de productos en chocolates.

2.3 Nombre congreso: IX Congreso Latinoamericano de Microbiología e Higiene de los Alimentos.

2.4 Fecha: Del 16 al 18 de mayo de 2007.

2.5. Ciudad y País: Margarita-Venezuela

3.1 Autor: Ramírez, Alejandra y Pacheco, Emperatriz

3.2 Título trabajo: Propiedades funcionales de las harinas de guanábana, guayaba y piña

3.3 Nombre congreso: 54 Convención Anual de la ASOVAC – 5^{to} Congreso de Investigación de la Universidad de Carabobo

3.4 Fecha: Del 14 al 21 de noviembre de 2004

3.5 Ciudad y País: Valencia- Venezuela

4.1 Autor: Ramírez, Alejandra y Martínez, Norelkys

4.2 Título trabajo: Adaptabilidad de híbridos de maíz dulce (*Zea mays* L.) a la congelación en mazorcas y granos enteros

4.3 Nombre congreso: III Congreso Venezolano de Ciencia y Tecnología de Alimentos. II Congreso Panamericano de Calidad Sanitaria de los Alimentos

4.4 Fecha: Del 29 de junio al 03 de julio del 2002.

4.5 Ciudad y País: Caracas- Venezuela

5.1 Autor: Ramírez, Alejandra y Zambrano, Zula

5.2 Título trabajo: Evaluación del comportamiento de diferentes tipos de carbones activados, para el mejoramiento de la calidad del agua municipal en una planta cervecera

5.3 Nombre congreso: 49 Convención Anual de la ASOVAC

5.4 Fecha: 14 al 19 de noviembre de 1999

5.5 Ciudad y País: Maracay- Venezuela

6.1 Autor: Ramírez, Alejandra y Chirino, Maigualida

6.2 Título trabajo: Estudio de la estabilidad de la piña variedad roja, almacenada bajo congelación en trozos y su adaptabilidad en la elaboración de cóctel de frutas enlatado

6.3 Nombre congreso: VIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos - Y Simposio Internacional de Tecnología Alimentaria

6.4 Fecha: Del 13 al 16 de mayo de 1999

6.5 Ciudad y País: Rafaela, Santa Fe -Argentina

7.1 Autor: Ramírez, Alejandra y López, Ricardo; Ramírez, A, y Chirino, M; Ramírez, Z y Zambrano, Zula.

7.2 Título trabajo:

7.2.1 Evaluación fisicoquímica y microbiológica de tres (03) mermeladas comerciales de guayaba (*Psidium guajava* L.)

7.2.2 Estudio de la estabilidad de trozos de piña (*Ananas comosus*) variedad Española Roja, almacenada bajo congelación y su adaptabilidad en la elaboración de coctel de frutas enlatado

7.2.3 Evaluación de diferentes tipos de carbón activado, para el mejoramiento de la calidad del agua municipal en una planta cervecera

7.3 Nombre congreso: II Congreso Venezolano de Ciencia y Tecnología Dr.Asher Ludin

7.4 Fecha: Del 24 al 28 de abril de 1999.

7.5 Ciudad y País: Caracas- Venezuela

8.1 Autor: Ramírez, Alejandra y González Deoki

8.2 Título trabajo: Estudio sobre la estabilidad en frutos de fresas durante el almacenamiento bajo congelación

8.3 Nombre congreso: I Congreso Venezolano de Ciencia y Tecnología “Dr. Nikita Czyhrinciw”

8.4 Fecha: Del 23 al 27 de marzo de 1996

8.5 Ciudad y País: Caracas- Venezuela

9.1 Autor: Ramírez, A y Bertorelli, L.

9.2 Título trabajo:

9.2.1 Estudio de las proteínas de cinco genotipos de *Canavalia ensiformis*

9.2.2 Globulinas de cuatro genotipos de *Canavalia ensiformis*

9.3 Nombre congreso: II Congreso Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos.

9.4 Fecha: Del 14 al 17 de marzo de 1993

9.5 Ciudad y País: México, D.F.- Mexico

10.1 Autor: Ramírez, Alejandra

10.2 Título trabajo:

10.2.1 Determinación de las características del almidón de plátano cv. Hartón

10.2.2 Determinación de las características de las amilasas de plátano cv. Hartón

10.3 Nombre congreso: 37 Convención Anual de la ASOVAC

10.4 Fecha: 20-25 de noviembre de 1988

10.5 Ciudad y País: Maracay- Venezuela

J) Becas, Premios y Distinciones

- Otorgamiento de la Orden “JOSÉ MARÍA VARGAS”, en su Tercera Clase (Medalla). 2009
- Miembro del Programa de Promoción del Investigador (PPI) en la Categoría de Nivel I. 2007.
- Profesor Universitario Meritorio Nivel III. Comisión Nacional del Beneficio Académico (CONABA).2003.
- Profesor Universitario Meritorio Nivel III. Comisión Nacional del Beneficio Académico (CONABA).2000.
- Reconocimiento Social. Centro Educativo “Simón Rodríguez del APUCV”. 2000
- Acreditación del Programa de Estímulo al Investigador (PEI). 1999 – 2000.
- Profesor Colaborador en la realización de las Visitas a Empresas Agroindustriales, durante el “V Encuentro Nacional de Estudiantes de Ciencias y Procesos de Alimentos.” 1999.
- Acreditación del Programa de Estimulo al Investigador (PEI). 1997-1998

- Miembro Comité Organizador del I Taller Nacional de Biotecnología Agrícola. Facultad de Agronomía –UCV.1996.
- Profesor homenajeado. Integrantes XLVIII Promoción de Ingenieros Agrónomos. Facultad de Agronomía – UCV. 1996.

K) Sociedad Científica y Profesionales:

.- Miembro de la ASOVAC (Asociación venezolana para el avance de la Ciencia) Capitulo Aragua. Desde julio 2006 hasta el presente

3. Otros Cursos

1.1 Institución: UCV

1.2 Año: 2008

1.3 Nombre: Ley Orgánica de Ciencia, Tecnología e Innovación (LOCTI)

2.1 Institución: UCV

2.2 Año: 2004

2.3 Nombre: Color y Apariencia (HUNTERLAB)

3.1 Institución: USP (Brasil)

3.2 Año: 2003

3.3 Nombre: Minerais em Dietas Iberoamericanas Avaliação do Estado Nutricional.

4.1 Institución: UCV

4.2 Año: 2002

4.3 Nombre: Manejo del Recurso Humano en La Empresa

5.1 Institución: UCV

5.2 Año: 1996

5.3 Nombre: Windows 95 Operación

6.1 Institución: UCV

6.2 Año: 1996

6.3 Nombre: Curso de suficiencia del Idioma Inglés

7.1 Institución: UCV

7.2 Año: 1996

7.3 Nombre: Windows 95 Operación

8.1 Institución: UCV

8.2 Año: 1995

8.3 Nombre: Cinética y control de procesos fermentativos

9.1 Institución: UCV

9.2 Año: 1993

9.3 Nombre: Producción y uso de medios instruccionales

10.1 Institución: UCV

10.2 Año: 1993

10.3 Nombre: Sistema operativo D.O.S.

11.1 Institución: UCV.

11.2 Año: 1991

11.3 Nombre: Toxicología de alimentos y evaluación de riesgos

12.1 Institución: UCV

12.2 Año: 1991

12.3 Nombre: Curso de Ampliación de Conocimientos en Química y Bioquímica de Alimentos II

13.1 Institución: UCV-UDO

13.2 Año: 1991.

13.3 Nombre: Curso-taller sobre avances de biotecnología de organismos marinos de importancia comercial.

14.1 Institución: INCE. Maracay.

14.2 Año: 1988-1989

14.3 Nombre: Ingles básico, intermedio y avanzado.

L) PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN:

.- “Evaluación físico-química y funcional de harinas, almidones nativos y modificados de musáceas (plátano, cambur, topocho). Estudio de su incorporación en alimentos”. Proyecto C.D.C.H N° PG 01-7628-2009/1. Profa(s). Alejandra Ramírez, Rosaura Isturiz, Shelly Alemán y Lucia G. de Fariñas.

.- “Caracterización física y química del frutopan de la zona norte costera del Edo. Aragua y evaluación del uso industrial de la semilla”. Proyecto C.D.C.H N° PG 01-00-6906-2007. Profa(s). Ligia O. de Bertorelli, Lucia G. de Fariñas y Alejandra Ramírez

.- “Obtención y caracterización de harinas de frutas tropicales. Utilización en productos para Regimenes especiales de alimentación”. Proyecto C.D.C.H. N° PG 01-00-5644-2004. Profa(s). Alejandra Ramírez, Emperatriz Pacheco y Naysda Frágenas

.- “Producción y caracterización parcial de β -galactosidasa del *Kluyveromyces lactis* propagada en suero desproteinizado”. Proyecto C.D.C.H. N° 01.37.4108.98. Profa. Alejandra Ramírez.

.- “Estudio de las proteínas de cinco genotipos de *Canavalia ensiformis*”. Proyecto C.D.C.H. N° 01. 37.2873.95. Profa. Alejandra Ramírez