



Palabras del Dr. Ernesto Fuenmayor Di Prisco, Decano de la Facultad de Ciencias de la Universidad Central de Venezuela, con motivo del acto de entrega de diplomas de la V Cohorte del Diplomado en Productos Horneados Libres de Gluten.

Distinguidos integrantes de esta V cohorte que egresa del Diplomado en Ciencia y Tecnología de Productos Horneados Libres de Gluten:

Reciban todos ustedes mi aprecio y también reciban nuestras felicitaciones de parte de todo el Equipo Directivo de la Facultad de Ciencias. Esta experiencia significa para nosotros una actividad de especial interés, ya que le permite a nuestra Facultad, a través del Instituto de Ciencias y Tecnología de Alimentos, impartir sus conocimientos a otros sectores de la sociedad, mostrando alguna de las maneras en que nuestra universidad colabora en la edificación de un mejor país.

Este diplomado inició el lunes 13 de marzo de 2023, cumpliendo la programación establecida que consta de 130 horas académicas, hasta el día miércoles 19 de julio de 2023. Cerramos este diplomado el día de hoy, jueves 07 de noviembre realizando este acto (a distancia) de entrega de diplomas a los 22 estudiantes que se inscribieron y cursaron todos sus módulos de forma exitosa. Es importante mencionar que se les entrega el diploma a 21 mujeres que se convertirán en egresadas del diplomado y a 1 hombre motivados todos por el deseo y la necesidad de aprender y adquirir conocimientos relacionados con productos horneados libres de gluten.

El grupo estuvo conformado por Profesionales universitarios egresados de distintas universidades nacionales e internacionales, con títulos de tercer y



cuarto nivel en diversas áreas de conocimiento: Educación, Medicina, Nutrición, Química, Derecho, Economía, Administración, Farmacia, Agronomía, Gerencia, Comercio Internacional, Informática y Computación. Pero a cada uno de ellos los une un mismo compromiso, la disposición y el deseo, la expectativa y la necesidad, de aprender todo lo necesario para enfrentar la condición celíaca, las alergias alimentarias o el TEA (Trastorno del Espectro Autista). Todos con un mismo objetivo, pero con situaciones muy diferentes, personales, familiares, profesionales, como emprendedores, como madres o esposas porque ellas mismas, sus hijos u otro familiar presentan dicha condición.

En este diplomado se mostraron detalles, aspectos y fundamentos relacionados con la selección de la materia prima y los ingredientes que se utilizan para la elaboración de productos libres de Gluten, se establecieron estrategias de formulación y se discutieron los procesos tecnológicos de elaboración para cada producto en particular. Además, se revisaron los requerimientos nutricionales de los productos destinados a las personas con la condición celíaca y se dieron opciones para mejorar su calidad nutricional.

Se estudiaron criterios y métodos de evaluación y caracterización de la calidad de los productos terminados y los aspectos relacionados con la manipulación de alimentos. Se dio a conocer el programa de control de alérgenos y aspectos relacionados con el diseño y aplicación de estudios de estabilidad y vida útil de productos horneados libres de gluten. Adicionalmente, se incluye en esta Quinta Cohorte la asesoría directa, por parte de los profesores expertos, para que los estudiantes logran con éxito el desarrollo de los productos sin gluten, aplicando los conocimientos adquiridos.



Toda la información impartida en estos cursos se manejó con los criterios didácticos convencionales del tercer nivel universitario, en los cuales se incluyeron clases de teoría y sesiones de preguntas y respuestas en cada uno de los temas estudiados. Se grabaron las prácticas de laboratorio, a fin de hacerlas llegar a los estudiantes en formato de videos, considerando la fundamental importancia de esta actividad en la formación de los participantes. Adicionalmente, se realizaron exámenes, asignaciones complementarias y el desarrollo y defensa de un trabajo final. Durante todas estas actividades los estudiantes consolidaron profunda y extensamente los conocimientos impartidos por un grupo de profesores, investigadores expertos en las diferentes disciplinas contempladas en el curso.

Gracias a la modalidad a distancia, muchos de los participantes que viven fuera de Caracas, valoraron la oportunidad de poder realizar el Diplomado. El principal reto fue superar las limitaciones relacionadas con la conexión vía internet y fallas del servicio de electricidad, principalmente para los que viven y sufren esto en el interior del país.

En este punto me complace saludar de manera especial y afectiva, por todo su apoyo y su gran colaboración en el desarrollo de todos estos cursos, a la Ingeniera Mayra Poleo, Ex presidente de la Fundación Celíaca de Venezuela, con quien tenemos una excelente alianza estratégica, desde el inicio de este Diplomado, en noviembre de 2018. Agradecemos y reconocemos su invaluable apoyo en la promoción y divulgación del Diplomado en Ciencia y Tecnología de Productos Horneados Libres de Gluten ICTA-UCV, entre los emprendedores y demás miembros de la comunidad celíaca. También deseo expresar mi agrado y saludar de forma especial a la Licenciada Anaeva Aleo, actual presidente de la Fundación Celíaca de Venezuela y Egresada de la Primera Cohorte del Diplomado en Ciencia y Tecnología de Productos Horneados Libres de Gluten.



Deseo agradecer a la MSc. en Tecnología de Alimentos (egresada de la Universidad Federal de Santa María-Brasil e Ingeniero Agrónomo de la UCV María de Jesús Alcano González por sus hermosas palabras en representación de la cohorte y la felicito por su profundo compromiso y desempeño con su formación en el Diplomado. Debo agradecer especialmente a la Ingeniero Ludmila Vivas por sus emotivas y sentidas palabras y por haber aceptado nuestra invitación a ser Oradora de Orden de este acto. Participó y es un ejemplo como Egresada de la Primera Cohorte, además de ser empresaria en el área de fabricación y comercialización de materias primas libres de gluten; es para nosotros un gran honor. Muchísimas gracias.

Agradezco a la Coordinación de Extensión de nuestra Facultad, por haber logrado reunir un gran equipo de trabajo y de gestión académica, alineado con las estrategias especificadas en nuestro plan estratégico. Felicito especialmente a la Doctora Yosly Hernández, Coordinadora de extensión de nuestra Facultad, por responder con calidad, oportunidad y por todo el apoyo en la organización de este hermoso acto.

Agradezco al personal docente de este diplomado. profesores Saturnino Fernández, Raúl Martínez, profesoras Ana María Reyes; Zurima González y Amarillys Aldana, por todo lo consecuente que han sido y por su alta calidad académica. Además, deseo felicitar y agradecer de manera especial al Dr. Romel Guzmán por su colaboración y apoyo incondicional en la organización y desarrollo de este diplomado, además de desempeñarse como profesor del mismo. A la Dra. Carolina Palomino Directora del Instituto de Ciencias y Tecnología de Alimentos y a la Profesora Dra. María Estela Matos por los logros obtenidos, por el planteamiento, creación y puesta en marcha de todas las actividades como Coordinadora del diplomado. Saludos y muy agradecido Profesora. Profesores.



Estimados integrantes de la presente cohorte, para nosotros es muy importante verlos exitosos en los cursos, muchas felicidades... Sigán ustedes creciendo en su desempeño y nosotros creciendo como una Institución que se nutre de relacionarse con todos ustedes.

Utilicen todo el potencial de los conocimientos adquiridos, para aportar soluciones a personas con la condición celíaca y en provecho de toda nuestra Sociedad y en favor de nuestro país.

Mucho Éxito en sus futuros proyectos.

Buenas tardes.
Señoras y señores.
Muchas gracias.

Caracas, 7 de diciembre de 2023