

Con especial aprecio, saludo a los distinguidos integrantes de esta VI cohorte que hoy egresa del Diplomado en Ciencia y Tecnología de Productos Horneados Libres de Gluten. Reciban nuestras más sinceras felicitaciones de parte del Equipo Directivo de la Facultad de Ciencias. Para nosotros, esta experiencia es de gran significado, ya que permite a nuestra Facultad, a través del Instituto de Ciencias y Tecnología de Alimentos, compartir nuestro conocimiento con diversos sectores de la sociedad, trascendiendo las aulas y cumpliendo con su esencial responsabilidad social. Esta acción ejemplifica uno de los pilares fundamentales de nuestra institución: colaborar activamente en la construcción de un futuro más promisorio para toda la nación.

Iniciado el lunes 20 de mayo de 2024, este diplomado de 130 horas académicas culminó el miércoles 18 de enero de 2025. Hoy, jueves 03 de abril, celebramos la entrega de diplomas a 17 exitosos estudiantes provenientes de diversas ciudades venezolanas: Caracas (8), Valencia (2), Barquisimeto (2), Acarigua (1), Valera (1), Maracaibo (1), y dos venezolanas residenciadas en Panamá. Es destacable que 14 mujeres y 3 hombres, motivados por el deseo y la necesidad de aprender sobre productos horneados libres de gluten, completaron exitosamente todos los módulos de este programa.

Un grupo multidisciplinario conformado por profesionales universitarios egresados de diversas universidades nacionales, con títulos de tercer y cuarto nivel en variadas áreas del conocimiento. Entre ellos se encontraba un Médico internista-intensivista y docente clínica, una Odontóloga y una Profesora de dificultad del aprendizaje, junto con Abogados, una Licenciada en Educación, un Contador Público, Ingenieros (Industrial, Mecánico, en Alimentos, Químico) y un Especialista en Gastronomía. Muchos de ellos poseían además formaciones complementarias como Maestro panadero, Chef internacional, Chef en Pastelería/Repostería, Panadería y cocina profesional. Este diverso grupo compartía el interés común de capacitarse en el área de Productos Horneados Libres de Gluten con el objetivo de iniciar o fortalecer sus emprendimientos. Todos con motivaciones personales, anhelos familiares, metas profesionales, sueños de emprendimiento... Cada uno llegó con sus propias expectativas y necesidades. Madres y esposas, inspiradas por la necesidad de entender la enfermedad celíaca, la alergia al trigo o la sensibilidad al gluten que afectaba sus vidas o las de sus seres queridos. Otros, conmovidos por la realidad del Trastorno del Espectro Autista y otras condiciones que les son cercanas.

Este diplomado abordó exhaustivamente la elaboración de productos libres de gluten, desde la

selección detallada de materias primas e ingredientes hasta el establecimiento de estrategias de formulación y la discusión de procesos tecnológicos específicos para cada producto. Además, se revisaron los requerimientos nutricionales para personas con condición celíaca, ofreciendo opciones para mejorar su calidad nutricional. El programa incluyó el estudio de criterios y métodos para la evaluación y caracterización de la calidad de los productos terminados, así como aspectos cruciales de manipulación de alimentos y control de alérgenos. Finalmente, se exploró el diseño y la aplicación de estudios de estabilidad y vida útil en productos horneados sin gluten. Como valor añadido en esta Sexta Cohorte, los estudiantes recibieron asesoría directa de profesores expertos para asegurar el desarrollo exitoso de sus productos libres de gluten, aplicando los conocimientos adquiridos.

Como parte de su compromiso social, la Facultad de Ciencias ofrece este diplomado con el firme objetivo de apoyar la formación continua, la capacitación especializada, el perfeccionamiento profesional y la actualización de conocimientos de los integrantes de la sociedad venezolana en temas extremadamente relevantes. De esta manera, buscamos impulsar el crecimiento profesional individual y, con esto, fomentar el desarrollo sustentable de la nación.

La instrucción en estos cursos se fundamentó en criterios didácticos propios del tercer nivel universitario, combinando clases teóricas con

sesiones interactivas de preguntas y respuestas en cada tema. Reconociendo la importancia fundamental de la práctica, las sesiones de laboratorio fueron grabadas y facilitadas a los estudiantes en formato de video. La evaluación del aprendizaje se realizó a través de exámenes, asignaciones complementarias y la elaboración y defensa de un trabajo final. A lo largo de estas actividades, un equipo de profesores e investigadores expertos en las diversas disciplinas del curso guiaron a los estudiantes en la consolidación profunda y extensa de los conocimientos.

En este punto, me complace saludar de manera especial y afectuosa a la Ingeniera Mayra Poleo, ex presidente de la Fundación Celíaca de Venezuela, cuya invaluable colaboración y apoyo ha sido fundamental para el desarrollo de estos cursos de diplomados. Una excelente alianza estratégica, establecida desde el inicio de este Diplomado en noviembre de 2018, ha sido clave para su éxito. Agradecemos y reconocemos profundamente su apoyo en la promoción y divulgación del Diplomado en Ciencia y Tecnología de Productos Horneados Libres de Gluten ICTA-UCV entre los emprendedores y la comunidad celíaca.

También deseo expresar un especial reconocimiento y saludar con afecto a la Histotecnóloga Anaeva Aleo, actual Presidente de la Fundación Celíaca de Venezuela y orgullosa egresada de la Primera Cohorte del Diplomado en Ciencia y Tecnología de

Productos Horneados Libres de Gluten. Su espíritu emprendedor la convirtió en pionera en la producción de estos productos en nuestro país, fundando la reconocida Libélulas Bakery, una empresa de alcance nacional. Es un honor tenerla hoy como Oradora de Orden en este solemne acto. Muchísimas gracias.

Deseo agradecer especialmente a la Dra. Zoraida Núñez, destacada docente médico internista e intensivista de la Universidad de Carabobo, por sus hermosas palabras en representación de esta cohorte. La felicito sinceramente por su profundo compromiso, iniciativa, deseo de aprender y excelente desempeño a lo largo de todo el Diplomado, cualidades que se reflejaron en sus notables calificaciones.

Agradezco profundamente al valioso equipo de profesores – Dr. Saturnino Fernández, MSc. Raúl Martínez, MSc. Ana María Reyes, MSc. Zurima González, MSc. Amarillys Aldana y al Dr. Romel Guzmán – por enriquecer este diplomado con su conocimiento y experiencia, y por su colaboración y apoyo incondicional en su organización y desarrollo. Las distintas participaciones, junto con su dedicación fueron cruciales para el éxito de este programa de educación continua.

Un reconocimiento especial merece la Dra. Carolina Palomino, directora del Instituto de Ciencias y Tecnología de Alimentos, y la creadora de este

proyecto, la Dra. María Estela Matos, coordinadora del diplomado, por su visión estratégica, su liderazgo inspirador, su dedicación en la elaboración del mismo y en la exitosa ejecución de cada una de las actividades. Profesoras, ofrezco aquí mi sincero agradecimiento por su invaluable labor.

Además, reconozco y celebro el compromiso de la Coordinación de Extensión de nuestra Facultad por conformar un eficaz equipo de trabajo y de gestión académica, que opera en perfecta sintonía con las estrategias de nuestro plan de gestión. Mi especial felicitación a la Dra. Yosly Hernández, Coordinadora de Extensión, por su respuesta oportuna, su alta calidad y su invaluable apoyo en la organización de todo lo que condujo a este significativo evento.

Queridos integrantes de esta cohorte que hoy culmina sus estudios, es motivo de profundo orgullo para nosotros verlos alcanzar el éxito en este curso. ¡Muchas felicidades! Su dedicación y esfuerzo son un reflejo de su potencial, les deseamos un crecimiento continuo en su desempeño profesional y personal.

Nuestra institución universitaria reconoce la vital importancia de la participación en la preparación de los integrantes de la sociedad venezolana, con el firme propósito de contribuir a superar los retos inherentes al desarrollo industrial en los diversos aspectos de la tecnología de alimentos en Venezuela. Entendemos perfectamente el esfuerzo y la dedicación que han invertido, y les deseamos un

futuro lleno de logros y crecimiento en todo lo que se propongan. Para nosotros, esta conexión con ustedes es vital. Nos enriquece como institución, nos permite aprender de sus experiencias y nos impulsa a seguir planificando y construyendo en conjunto una mejor nación.

Estimados egresados, los exhorto firmemente a desplegar con audacia todo el potencial de los valiosos conocimientos que han adquirido. Lleven eso con ustedes como herramientas poderosas para construir soluciones innovadoras que alivien las vidas de las personas con condición celíaca, ofreciéndoles alternativas nutritivas y además deliciosas. Pero su impacto no se detiene allí; extiendan ese saber en provecho de toda nuestra sociedad, contribuyendo a una alimentación más inclusiva y consciente.

Que cada uno de sus emprendimientos y acciones se convierta en un aporte significativo y se eleve como un estandarte de progreso en favor de nuestra nación, impulsando con la fuerza de la ciencia y la calidez de su sensibilidad humana el desarrollo y el bienestar que tanto anhelamos para nuestro país.

Vayan y hagan historia, dejando una huella imborrable y el nombre, muy en alto, de nuestra institución universitaria.

Muchas gracias

Dr. Ernesto Fuenmayor Di Prisco