

Con profundo aprecio y enorme satisfacción, saludo a los distinguidos egresados de esta primera cohorte del Diplomado en Ciencia y Tecnología del Café, la VII cohorte del Diplomado en Ciencia y Tecnología de Chocolate, y de la VI cohorte del Diplomado de Ciencia y Tecnología de Bebidas Alcohólicas Destiladas: Ron. Reciban todos ustedes nuestras más sinceras y cálidas felicitaciones de parte del todo Equipo Directivo de la Facultad de Ciencias.

Nuestra facultad ofrece estos diplomados con el firme y claro propósito 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 actuales y relevantes. De esta manera, buscamos impulsar el crecimiento profesional individual y, con esto, fomentar el desarrollo sustentable del país.

Hoy, 7 de julio de 2025, desde el majestuoso auditorio Dr. Tobías Lasser de la Facultad de Ciencias de la Universidad Central de Venezuela, celebramos, en este acto solemne, la culminación de un ciclo de formación. En presencia de nuestras autoridades, nos enorgullece entregar diplomas a: 27 participantes del Diplomado en Ciencia y Tecnología del Café; a 18 exitosos estudiantes del Diplomado en Ciencia y Tecnología de Chocolate; y a 48 alumnos del Diplomado de Ciencia y Tecnología de Bebidas Alcohólicas Destiladas. En estos grupos se encuentran representados una vasta diversidad de

profesionales, productores, emprendedores y entusiastas, involucrados en una gran variedad de proyectos, provenientes de 13 países: Venezuela, Panamá, Perú, Costa Rica, Colombia, Ecuador, Austria, Guatemala, Francia, México, USA, Honduras y República Dominicana, lo que enriquece enormemente el alcance y penetración de nuestra facultad a través de estos programas.

Al mirarlos, vemos a un grupo multidisciplinario de profesionales, que llegaron a nosotros impulsados por sueños de formación y de emprendimiento, por metas personales y anhelos familiares. Cada uno trajo sus propias expectativas, su historia, su experiencia y sus necesidades. Hoy, celebramos que ese viaje individual ha culminado en un triunfo colectivo, que fortalece no solo sus carreras, sino también a toda nuestra institución universitaria.

En el Diplomado en Ciencia y Tecnología del Café, realizado entre el 29 de agosto de 2024 y el 12 de abril de 2025, los estudiantes exploraron en profundidad la cadena de valor del café, abordando temas fundamentales como su diversidad genética, las técnicas de cultivo y procesamiento químico, fermentación, tostado, análisis de calidad e inocuidad, innovación tecnológica y los efectos del café en la salud. Para la realización de la primera cohorte, el diplomado contó con la colaboración del Sistema Tecnológico Alcaraván, que facilitó sus instalaciones, equipos y laboratorios para sus actividades. Bajo la gran coordinación de la Profa. Carolina Palomino

Camargo, creadora de este proyecto y quien además es la actual Directora del Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos, y con la guía de un destacado equipo de profesores especializados, los participantes adquirieron herramientas teóricas y prácticas para enriquecer su comprensión del universo cafetalero. Muchas gracias profesora.

En el Diplomado en Ciencia y Tecnología de Chocolate, que comenzó el 13 de marzo y finalizó el 19 de junio de 2025, se impartió información actualizada sobre botánica, genética del cacao, la tecnología aplicada al proceso postcosecha y el flujograma del proceso de transformación del cacao en chocolate; enfatizando en su procesamiento artesanal e industrial, estilismo, evaluación sensorial, control y aseguramiento de la calidad e inocuidad de los productos de cacao y sus derivados. Se impartieron enseñanzas sobre el desarrollo e innovación de productos con énfasis en alimentos a base de cacao y chocolate y sobre el impacto del consumo de chocolate en la salud, además de conceptos y trámites para su exportación.

Finalmente, el Diplomado en Ciencia y Tecnología de Bebidas Alcohólicas Destiladas: Ron, que comenzó el 30 de septiembre 2024 y finalizó el 15 de febrero del 2025, fue dedicado a estudiar temas con información básica de historia universal y regional de los rones y destilados, de la aplicación de ciencia y tecnología en el flujograma de proceso de fabricación de estas bebidas, describiendo en cada operación unitaria los

efectos fisicoquímicos y bioquímicos sobre la calidad del producto terminado, su trazabilidad y controles de calidad e inocuidad. Asimismo, se profundizaron los conceptos teóricos y prácticos de evaluación y análisis sensorial, junto con su armonía con otros productos alimenticios.

La formación en estos cursos integró criterios didácticos universitarios, con una combinación de clases teóricas e interactivas. La evaluación fue continua y se realizó en sesiones síncronas y asíncronas con apoyo tecnológico avanzado. Para suplir las prácticas presenciales, se grabaron las sesiones de laboratorio y se distribuyeron digitalmente. La evaluación final consistió en exámenes, asignaciones y la defensa de un proyecto, donde los estudiantes aplicaron lo aprendido para luego proponer soluciones factibles, siempre guiados por un equipo de profesores e investigadores expertos.

Deseo expresar un especial reconocimiento y saludar con afecto al especialista en cacao y café José Alejandro Patiño, director general de Analema, una red integrada de abastecimiento que ayuda a organizaciones a optimizar su cadena de suministro y aprovechar las asimetrías del mercado. Gracias a su espíritu emprendedor, se erigió como un pionero en la producción de estos productos en nuestro país. Nos honra enormemente contar con su presencia y tenerlo hoy como Orador de Orden en este solemne acto. Muchísimas gracias.

De la misma forma, deseo agradecer muy especialmente al estudiante egresado del diplomado de bebidas alcohólicas destiladas, José Luis Pineda, profesor de la Universidad Politécnica Territorial de Lara: Andrés Eloy Blanco y Coordinador de la Escuela de Artes y Ciencias Gastronómica de Lara, por sus hermosas palabras en representación de las tres cohortes presentes. Lo felicito sinceramente por su profundo compromiso, iniciativa y excelente desempeño a lo largo de todo el diplomado. Cualidades que reflejan su notable dedicación al aprendizaje y su formación de alta calidad.

Quiero expresar mi profundo agradecimiento a todo el personal docente y de apoyo técnico de nuestros diplomados, por la extraordinaria labor realizada. Al profesor Raúl Martínez (ICTA), al M.Sc. Pedro Perales, Coordinador Industrial del diplomado de ron, presidente de la Asociación Latinoamericana de Ronmelier, la Empresa Spirit and Wine del Caribe y Embajador de la DOC del Ron de Venezuela. A la Dra. Lilliam Sívoli, docente de la cátedra de Bioquímica de la Facultad de Ciencias Veterinarias y Coordinadora de Postgrado de la misma facultad. Al Profesor Unai Emaldi (ICTA), el Dr. Clímaco Álvarez del Instituto Nacional de Investigaciones Agrícolas, al Dr. Rafael Gutiérrez, la Dra. Mary Láres, la M.Sc. María Alejandra Cárdenas de KAKAO KARINA y el M.Sc. Enrique Matute, presidente de CAFIDEA. Un reconocimiento especial a la Dra. María de los Ángeles Álvarez del Centro de Química Analítica y a

todos los invitados que, con su participación, y dedicación enriquecieron ampliamente estos programas. Deseo expresar mi profundo agradecimiento a la Profesora Elevina Pérez por su excepcional labor como docente y Coordinadora General de los diplomados de Chocolate y Ron, sus logros han sido fundamentales para el éxito y prosecución de estos cursos de educación continua. Muchísimas gracias profesora.

Reconozco y celebro el profundo compromiso de la Coordinación de Extensión. La perfecta sintonía de su eficaz equipo ha sido clave para llevar a cabo nuestras estrategias. Por ello, mi especial felicitación a la Dra. Yosly Hernández, cuyo apoyo invaluable y respuesta oportuna fueron fundamentales para la organización y seguimiento de todo lo que condujo a este memorable evento. Muchas gracias profesora.

Estas experiencias tuvieron un gran significado para nosotros, constituyen actividades de especial interés, que le permitió a nuestra Facultad, a través del Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos, impartir sus conocimientos de una forma novedosa y nos permitió mostrar con hechos como nuestra universidad participa en actividades de extensión con el fin de colaborar en la edificación de una mejor nación. La conexión lograda entre los cursantes, las empresas representadas por algunos de ellos, y nuestra Facultad, ha brindado una excelente oportunidad para mostrar la eficacia de la investigación que generamos en nuestros laboratorios y centros, y la forma en que nuestra

universidad colabora para edificar una sociedad desarrollada.

Queridos integrantes de las cohortes que hoy culminan sus estudios, es motivo de profundo orgullo para nosotros verlos alcanzar el éxito en estos cursos. ¡Muchas felicidades! Sigán ustedes creciendo en su desempeño y nosotros creciendo como una institución que participa en la creación de una sociedad que se debe mantener en alta perspectiva hacia el futuro.

El café, el cacao y el ron, más que simples productos, son el resultado de un proceso donde la ciencia y la naturaleza se entrelazan con el arte y la creatividad humana. Cada uno de estos elementos, desde la tierra que los nutre hasta su transformación final, es una expresión artística en sí misma.

Tanto el café, el cacao, el arte y la ciencia se cultivan por placer. El arte por el arte, y añadiría, la ciencia por la ciencia; ambos encuentran en sí mismos su propia justificación. Aunque sus consecuencias prácticas son innegables, éstas no son la motivación principal. La verdadera causa que los impulsa es el placer de su práctica.

“El arte y la ciencia constituyen dos aproximaciones fundamentales al enigma del universo. Mientras la ciencia, mediante sus propias metáforas, persigue la resolución de sus misterios, el arte, a través de las suyas, se dedica a revelarlos y a explorar su profundidad.

Mientras el universo despliega un torbellino de quarks, electrones, supernovas y galaxias en vertiginosa expansión, allá, fuera de nosotros, en

nuestro interior se celebra una exaltada fiesta de imaginaciones y pasiones.”

Científicos y artistas, juntos o por separado, han librado desde el principio de los tiempos una, feroz y noble, batalla en busca de una verdad que pareciera escaparse, pero que nunca podremos dejar de perseguir. Una búsqueda inherente a nuestra naturaleza que jamás podremos abandonar.

“Arte y ciencia comparten más puentes que abismos, no es aventurado afirmar que en cada momento de nuestra historia la ciencia haya dicho lo más verdadero acerca de la realidad, y el arte lo más hermoso. Entre ambos, científicos y artistas nos van regalando un mundo mejor”.<sup>1</sup>

Apreciados cursantes de estos diplomados, les hemos entregamos las herramientas y la confianza para que salgan y hagan historia, construyan un recorrido que trascienda, porque su camino será un reflejo de lo que les hemos dado, vayan dejando marcada huella y el nombre, muy en alto, de nuestra institución universitaria.

Muchas gracias.

---

<sup>1</sup> Párrafo extraído del blog de Astronomía al Aire.