

CATÁLOGO DE SERVICIOS

¡Calidad Hacia la Excelencia!

Fundación CIEPE ente adscrito al Ministerio del Poder Popular para Ciencia y Tecnología.

Ministra del Ministerio para Ciencia y Tecnología (Mincyt):
Dra. Gabriela Servilia Jiménez Ramírez

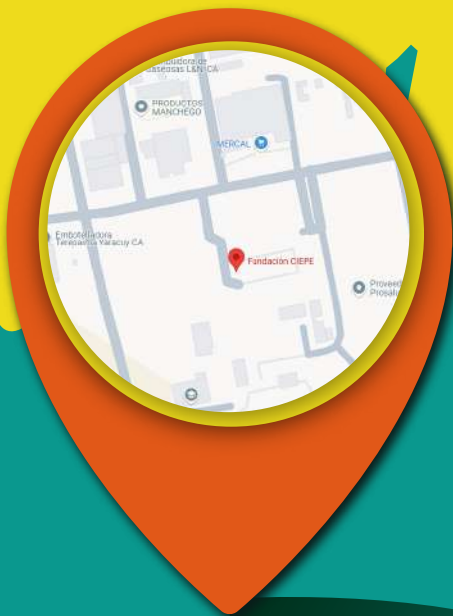
Viceministro de Aplicación del Conocimiento Científico,
del Ministerio para Ciencia y Tecnología (Mincyt):
Dr. Alberto José Quintero

Presidenta de La Fundación CIEPE:
MSc. Yessica Jarol Colmenárez Martínez

FUNDACIÓN CIEPE

UBICACIÓN

- Estado Yaracuy
- Municipio Independencia
- Zona Industrial Agustín Rivero
- Coordenadas: 10°19'5"N 68°44'36"W



Centro de Investigaciones del Estado para la Producción Experimental Agroindustrial (CIEPE)

La Fundación CIEPE, fundada en el año 1973, es un ente adscrito al Ministerio para Ciencia y Tecnología (Mincyt), que junto a la ministra Gabriela Jimenéz, el viceministro Alberto Quintero y la presidenta Yessica Colmenarez buscan impulsar el desarrollo de las tecnologías para garantizar el desarrollo agroindustrial a fin de consolidar la seguridad alimentaria de la nación.

CIEPE fue creado por la Corporación Venezolana de Fomento con asistencia técnica de una consultora israelí, bajo el nombre de Centro de Investigaciones Experimentales para la Exportación, luego fue transformada en fundación por iniciativa del Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Tecnológicas (CONICIT).



Misión

Desarrollar tecnologías y servicios de calidad que permitan innovar o solucionar problemas tecnológicos y de procesos en el sector agroindustrial, a fin de contribuir al fortalecimiento de la soberanía tecnológica, seguridad alimentaria de la nación a través de la mejora continua de procesos y la implementación de estándares de calidad nacional e internacional regulado por el marco jurídico vigente.

Visión

Ser una organización de referencia internacional que desarrolle soluciones tecnológicas para el sector agroindustrial, contribuyendo con el fortalecimiento de la soberanía y seguridad alimentaria, a través de la investigación, la prestación de servicios, formación y capacitación; bajo las premisas de cumplimiento del marco legal regulatorio, los estándares de calidad nacional e internacional, la justicia social, la armonía ambiental y equilibrio comercial.



Acreditado por la Norma ISO/IEC 17025:2017

La Fundación CIEPE se rige por estándares de calidad internacional, bajo requisitos técnicos generales, para la competencia de los laboratorios de ensayo y calibración, garantizando la fiabilidad de nuestros resultados.

Programa de comparación de resultados interlaboratorios

Herramienta que permite garantizar la confiabilidad y validez de los resultados, evaluar la competencia del personal técnico y la empresa que participa del programa, dando cumplimiento a los requisitos generales de la Norma ISO/IEC 17025:2017, para la competencia de ensayo y calibración.

Potencialidades de La Fundación CIEPE:

- Investigación
- Servicios analíticos y metrológicos
- Formación y Capacitación
- Asistencia Técnica
- Acompañamiento
- Programa PCRI



Programa de Comparación de Resultados Interlaboratorios

El Programa PCRI surgió como una respuesta a una necesidad de estandarizar metodologías de análisis, los cuales son exigidos por las normas venezolanas COVENIN y la norma internacional ISO/IEC 17025:2017 como requisitos generales para la competencia de los laboratorios de ensayo y calibración.

Objetivos del Programa

- Proporcionar una medida de precisión y exactitud de los métodos de análisis realizados rutinariamente en diferentes laboratorios.
- Estimar la precisión y exactitud de los resultados obtenidos entre los laboratorios que realizan la misma prueba.
- Identificar metodologías deficientes.
- Detectar las necesidades de capacitación de personal.
- Mejorar la calidad total del desempeño o rendimiento del laboratorio.

Áreas de competencia

División de Agropecuaria



División de Postcosecha



División de Microbiología



División de Físico Química



División de Control de Aguas, Evaluación y Tratamiento de Residuos Agroindustriales



División de Metrología



División de Productos de Origen Animal



División de Cereales y Oleaginosas



División de Frutas y Hortalizas



División de Biotecnología



División de Evaluación Sensorial



División de Inocuidad y Calidad Agroalimentaria



Coordinación Técnicas de Procesos Agroindustriales



DIVISIÓN DE FÍSICO QUÍMICA

Tiene como objetivo ofrecer y transferir conocimientos tecnológicos que promueven la calidad, seguridad y soberanía alimentaria con énfasis en la investigación, servicios analíticos y formación de talento humano, en lo referente a análisis físicos y químicos de materias primas y productos terminados.

Investigación

- Elaboración de proyectos y propuestas de investigación para el desarrollo y caracterización físico química de productos de interés en la industria de alimentos en los rubros lácteos, cárnicos, frutas, hortalizas, cereales, oleaginosas, entre otras.
- Participa en el diseño y estandarización de métodos específicos de laboratorios necesarios para el aseguramiento de la calidad.



Servicios

Servicios Analíticos

- Determinación de análisis físico-químicos, proximales y tabla nutricional en alimentos, materias primas, productos intermedios y productos terminados.
- Método acreditado (ISO/IEC 17025:2017), para el análisis de determinación de humedad en productos de cereales y leguminosas.
- Método acreditado (ISO/IEC 17025:2017), para el análisis de determinación de cenizas en productos de cereales y leguminosas.
- Muestreos Físico-Químicos en productos alimenticios.
- Laboratorio de referencia para el análisis que determina la aptitud sanitaria de los envases, empaques y/o artículos destinados a estar en contacto con alimentos. (Migración Global), avalado desde el 2008 por el Servicio Autónomo de Contraloría Sanitaria.
- Organización y liderazgo del Programa de Comparación de Resultados Interlaboratorios (PCRI), en análisis físico-químicos, lácteos, aceites y grasas.

Formación y Capacitación

- Auxiliar de Laboratorio.
- Migración Global.
- Fortificación de los alimentos a partir de macro y micronutrientes.
- Fundamentos de la química analítica.
- Seguridad en los laboratorios de análisis Físico-Químicos.
- Toma de muestras, almacenamiento y análisis de determinación de materia seca.
- Interpretación y manejo adecuado de las normas COVENIN.

DIVISIÓN DE METROLOGÍA

Gestionar el riesgo de que los equipos y procesos de medición produzcan resultados incorrectos que afecten la calidad de las evaluaciones e investigaciones realizadas en el sector agroproductivo.

Servicios Metrológicos

Masa / Clase I: Método acreditado por la Norma ISO/IEC 17025:2017

- Instrumento de pesaje de funcionamiento no automático (Balanza Clase I).
Rango: (0,001-1 000) g

Masa / Clase II: Método acreditado por la Norma ISO/IEC 17025:2017

- Instrumento de pesaje de funcionamiento no automático (Balanza Clase II).
Rango: (1-6 000) g



Servicios

Servicios Metrológicos

Masa / Clase III: Método acreditado por la Norma ISO/IEC 17025:2017

- Instrumento de pesaje de funcionamiento no automático (Balanza Clase III).
Rango: (2-30 000) g

Magnitud Volumen:

- Instrumento a calibrar: Material Volumétrico
 - Pipeta.
 - Bureta.
 - Micropipeta (>100 μ L).
 - Balones aforados.
 - Rango: Hasta 250 ml.

Formación y Capacitación

- Fundamentos metrológicos.
- Interpretación de Certificados.
- Introducción a los diseños experimentales (Términos Básicos, inferencias estadística y Diseño de Bloques).
- Herramientas ofimáticas para el tratamiento estadístico de los resultados de medición.
- Sistema Internacional de Unidades.
- Buenas Prácticas del Laboratorio de Metrología (BPLM).
- Temperatura y su medición.
- pH y su medición.
- Masa y su medición: calibración de balanzas clase I y clase II.

Servicios

Servicios y Análisis

- Método Acreditado ISO/IEC 17025:2017, Alimentos. Método para Recuento de Colonias de Bacterias Aerobias en Placas de Petri.
- Método Acreditado ISO/IEC 17025:2017, Alimentos. Método para Recuento de Mohos y Levaduras.
- Servicios Analíticos Microbiológicos aplicados a materias primas, productos intermedios y productos terminados procedentes de proyectos de investigación y/o del sector agroproductivo nacional.
- Muestreos Microbiológicos de productos alimenticios.
- Diagnóstico Higiénico Sanitario Ambiental en plantas procesadoras de alimentos.
- Organización y liderazgo del Programa de Comparación de Resultados Interlaboratorios (PCRl), en análisis Microbiológicos.

Formación y Capacitación

- Armonización de criterios para el análisis microbiológico de alimentos y aguas.
- Análisis microbiológicos de alimentos según el rubro alimenticio (Lácteos, Cárnicos, Frutas, Hortalizas, Cereales, Oleaginosas, entre otros).
- Programa integral de formación para muestreadores de alimentos y aguas.
- Programa integral de formación para auxiliares de laboratorios.
- Selección y muestreo de alimentos.
- Muestreo microbiológico ambiental.
- Curso de Manipulación Higiénica de los Alimentos.
- Curso Teórico - Práctico de Microbiología General.

DIVISIÓN DE **AGROPECUARIA**

Desarrollo de investigaciones científicas tecnológicas en el área agrícola y pecuaria.



Servicios

Asistencia Técnica y Acompañamiento

- Manejo Agronómico de cultivos tropicales (Frutales, cacao, musáceas y café).
- Manejo agronómico de cultivos nativos (Maíz, tubérculos, leguminosas, entre otros).
- Establecimiento de pastisales.
- Manejo general del rebaño.
- Buenas Prácticas de Ordeño (BPO).
- Construcciones e Instalaciones de sistemas de producción animal.
- Manejo alimenticio en animales de interés zootécnico.
- Sanidad Animal preventiva y correctiva.
- Cría de peces en ambientes controlados.

Formación y Capacitación

Área Vegetal:

- Manejo Agronómico en Semilla.
- Manejo Agronómico en Leguminosa.
- Manejo Agronómico en Tubérculos.
- Manejo Agronómico en Cereales.
- Manejo Agronómico en Cacao.
- Manejo Agronómico en Frutales.
- Medidas de Bioseguridad para la aplicación de agrotóxicos.
- Conservación de material vegetal con fines reproductivos.

Área Animal:

- Manejo general del rebaño.
- Buenas Prácticas de Ordeño (BPO).
- Construcciones e Instalaciones para animales.
- Sanidad Animal.
- Identificación y registros de rebaño.
- Elaboración de alimentos balanceados para la cría de peces bajo ambiente controlado.

DIVISIÓN DE **INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA**

Generar y transferir conocimientos científicos tecnológicos referentes al sistema o plan de gestión y aseguramiento de inocuidad y calidad alimentaria, que permita solventar necesidades del sector agroproductivo del país mediante la producción y fabricación de alimentos inocuos manteniendo los estándares de calidad.

Desarrollo de investigaciones científicas tecnológicas en el área de la inocuidad y calidad agroalimentaria.



Servicios

Asistencia Técnica y Acompañamiento

- Asistir y acompañar a la industria de los alimentos en la implementación de las Buenas Prácticas de Fabricación (BPF) y en los Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP).

Formación y Capacitación

- Buenas Prácticas de Fabricación (BPF) Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)
- Inocuidad y Calidad de los alimentos en los Procesos de Transformación.
- Limpieza y Desinfección basado en (POES)
- Trazabilidad, Etiquetado y Rotulado con Fines de Exportación
- Envases, Empaque y Embalaje
- Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP).

DIVISIÓN DE **CONTROL DE AGUAS, EVALUACIÓN Y TRATAMIENTO DE RESIDUOS AGROINDUSTRIALES**

Se encarga de generar soluciones dirigidas a resolver problemas ambientales relacionados con agua potable y saneamiento, tratamiento de aguas, manejo integral de residuos, aprovechamiento de residuos agroindustriales y datos analíticos referentes a calidad de aguas y evaluación de residuos agroindustriales.

Línea de Investigación en Servicio en Suelos y Evaluación de Residuos Agroindustriales

- Optimización de la producción agrícola de rubros prioritarios en la región (Cereales, Frutales, Café-Cacao) para fines Agroindustriales a partir del manejo de la fertilidad del suelo.
- Evaluación de metodologías analíticas para caracterizar suelos, fertilizantes, enmiendas orgánicas y residuos de la agroindustria.
- Estandarización de métodos y valores críticos para evaluar la calidad del suelo, abonos y enmiendas orgánicas.
- Diagnóstico, caracterización y aprovechamiento de residuos agroindustriales (caña de azúcar, café, cacao, maíz, cáscara de huevo, entre otros) como base para la formulación de biofertilizantes.



- Caracterización y Evaluación de aguas subterráneas y superficiales con fines de riego y su impacto en suelos agrícolas.
- Desarrollo de planes de gestión ambiental para el sector agroindustrial a partir del manejo de residuos orgánicos.

Línea de Investigación en Aguas

- Desarrollo de adsorbentes de bajo costo a partir de residuos agroindustriales (cáscaras, huesos, tallos) para la remoción de metales pesados, material refractario, orgánico y emergentes de aguas residuales.
- Desarrollo de adsorbentes de bajo costo a partir de residuos agroindustriales (cáscaras, huesos, tallos) para la remoción de metales pesados, material refractario, orgánico y emergentes de aguas de procesos.
- Evaluación del uso potencial de residuos de biomasa para la producción de carbón activado como material altamente eficaz en la eliminación de contaminantes orgánicos en aguas.
- Optimización de procesos utilizando extractos naturales de residuos como semillas para el tratamiento primario de aguas.

Servicios de Análisis de Aguas

- Evaluación físico-química de aguas, por métodos descritos en APHA, AWWA y WEF, del Standard methods for the examination of water and waste water.
- La selección de nuestros parámetros está basada en lo exigido por las diferentes normas y decretos para la evaluación, la clasificación y el control de la calidad de aguas de consumo humano, producción, suministro y residuales.
- Análisis de Calidad de Agua con Fines de Riego.
- Organización y liderazgo del Programa de Comparación de Resultados Interlaboratorios (PCRI), en Aguas de Producción y Aguas Residuales.

Servicios de Análisis de Suelos

- Rutina Completa para la Fertilidad de Suelo.
- Rutina Básica para la Fertilidad de Suelo.
- Análisis Especiales: Determinación de Microelementos en el Suelo (Cu, Fe, Mn y Zn).

Formación y Capacitación

- Formación de técnicos muestreadores en aguas naturales, potables, industriales y residuales.
- Preparación de soluciones bajo lineamiento del standard methods for examination water and wastewater.
- Técnicas analíticas utilizadas para el control de calidad de aguas y vertidos agroindustriales.
- Calidad de aguas y control de vertidos agroindustriales.
- Gestión de residuos.
- Manejo de desechos orgánicos con fines agrícolas.
- Prevención de riesgos en laboratorios industriales y de investigación.
- Evaluación de la calidad de agua subterránea con fines de riego en la agricultura.
- Manejo de datos mediante la utilización de datos estadísticos.
- Interpretación de análisis de suelos y aguas con fines agrícolas.
- Manejo y corrección de suelos ácidos, salinos y salino-sódicos a partir de enmiendas agrícolas.



DIVISIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS

División de investigación y desarrollo en el área de frutas, hortalizas, raíces, tubérculos y gramíneas, con una clara visión de sus funciones y responsabilidades, además está comprometida con la generación de conocimientos científicos tecnológicos, mediante el desarrollo de proyectos de investigación, y con la transferencia de tecnologías a través del acompañamiento y capacitación

Investigación y Acompañamiento

Desarrollo de investigaciones relacionados con la transformación de materias primas (frutas, hortalizas, raíces, tubérculos y gramíneas), que contemplen generación o adaptación de tecnologías, desarrollo de nuevos productos y de procesos.

Acompañamiento técnico en el desarrollo tecnológico de productos derivados de frutas, hortalizas, raíces, tubérculos y gramínea.

Definición de estándares de calidad de materias primas y productos terminados, que utiliza y produce la agroindustria nacional.



Servicios

Servicios y Análisis

- Actividad de agua.
- Dimensiones y peso promedio.
- Rendimiento.
- Determinación de consistencia en salsa de tomate y productos similares.
- Determinación de Vacío.
- Determinación de Espacio libre.
- Determinación del Volumen ocupado por el producto.

Formación y Capacitación

- Procesamiento a pequeña escala de frutas (bocadillo, pulpa, mermelada, frutas en almíbar, entre otros).
- Procesamiento a pequeña escala de productos a partir del tomate (jugo de tomate, tomates enteros envasados, salsa de tomate estilo italiano, entre otros).
- Procesamiento a pequeña escala de hortalizas.
- Elaboración de productos a partir de la guayaba
- Deshidratación de frutas.
- Procesamiento de encurtidos.
- Procesamiento de café.

DIVISIÓN DE BIOTECNOLOGÍA

Es una unidad de investigación orientada al desarrollo de tecnologías fundamentadas en el uso de sistemas biológicos, organismos vivos o sus derivados para la transformación de materiales y la producción de compuestos de interés, con la finalidad de aportar soluciones a las necesidades de los diferentes actores del sistema agroproductivo.

Investigación

Elaboración y desarrollo de investigaciones científicas tecnológicas en el área de biotecnología, para impulsar la innovación en el sector agroindustrial, aprovechando los procesos biológicos y el metabolismo microbiano, en la generación de productos más saludables, seguros y sostenibles en la nación.



Servicios

Servicios y Análisis

- Análisis Cuantitativos de Microorganismos:
 - Determinación de células viables a través de método directo de Unidades formadoras de Colonias (UFC) de bacterias y levaduras en sustratos líquidos y sólidos.
 - Cuantificación de la población microbiana a través de métodos de densidad óptica, peso seco y contaje celular en cámara de Neubauer.
- Análisis Bioquímicos y Enzimáticos en Sustratos Fermentados:
 - Determinación de Azúcares Reductores en sustratos fermentados a través del método colorimétrico de ácido 3,5-dinitrosalicílico (DNS).
 - Medición de la actividad específica de enzimas de interés biotecnológico, según el sustrato a hidrolizar.
- Análisis de Productos Fermentados:
 - Determinación de Grados Alcohólicos en bebidas fermentadas.

Acompañamiento y Asistencia Técnica

- Asesoría para la optimización de bioprocesos.
- Desarrollo de protocolos de análisis.
- Apoyo en el diseño de nuevas formulaciones alimentarias.
- Alianzas estratégicas para el desarrollo de proyectos de innovación y transferencia tecnológica.
- Programas de formación personalizados y adaptados a las necesidades específicas de su empresa, institución o comunidad.

Formación y Capacitación

- Principios de la Biotecnología y su Aplicación en la Industria Agroalimentaria.
- Bioseguridad en el Laboratorio.
- Contaje de Microorganismos: Métodos Tradicionales y Modernos.
- Aislamiento e Identificación de Cepas Microbianas.
- Tecnología de la Fermentación Aplicada.
- Desarrollo de Bebidas Fermentadas.

DIVISIÓN DE CEREALES Y OLEAGINOSAS

Es una división de investigación enfocada en desarrollar nuevos productos de innovación utilizando materias primas nacionales en la rama de cereales, leguminosas, musáceas, raíces y tubérculos bajo un estricto funcionamiento en cuanto a la evaluación funcional y física de las materias primas autóctonas más producidas en el país, de manera tal que aporten resultados que permitan ofrecer nuevas alternativas alimentarias al pueblo venezolano.

Desarrollo de investigaciones científicas tecnológicas en rubros de cereales y oleaginosas.



Servicios

Servicios y Análisis

- Tipificación de grano de arroz, maíz y leguminosas.
- Índice de absorción, solubilidad en agua y poder de hinchamiento en Harinas.
- Determinación del contenido de amilosa/amilopectina.
- Viscoamilografía.
- Determinación del color en aceite Vegetales.
- Determinación de la expansión de la masa.
- Gluten húmedo y seco.
- Granulometría.
- Peso volumétrico.
- Rendimiento de endospermo.
- Temperatura de gelatinización en Arroz.
- Farinografía.
- Determinación del grado de molienda en Café.
- Levantamiento de masa (Baking test).
- Tiempo de cocción.
- Determinación de tamaño de granos por distribución de mallas.
- Determinación de tamaño de granos a través del peso de 100 granos.
- Determinación de tamaño de granos por medición directa con vernier
- Determinación de la dureza del grano de maíz , a través del índice de flotación en solución de azúcar comercial.
- Determinación del contenido de Amilosa /Amilopectinas.
- Determinación Cualitativa de Aflatoxina.

Formación y Capacitación Acompañamiento

- Fundamentos teóricos para el desarrollo de bebidas funcionales a bases de harinas, cereales, musáceas y tubérculos.
- Elaboración de productos (panes y galletas) a base de harina de cereales musáceas, tubérculos y raíces.
- Obtención de productos de panificación y galletería con sustitución parcial o total de otras materias primas por harina de trigo.
- Control de calidad en Laboratorios y plantas de Harina precocida de Maíz.
- Control de calidad en Procesamiento de Arroz.

DIVISIÓN DE POSTCOSECHA

División de investigación y desarrollo en el área de post cosecha, para una eficiente proyección en los procesos de frutas, hortalizas y granos, garantizando una gestión de calidad con acompañamiento, formación y transferencia tecnológica.

Servicios y Análisis

- Determinación de dureza, firmeza, elasticidad y otros atributos de la textura en alimentos.
- Determinación de color de productos agrícolas por reflectancia.
- Determinación de la tasa de respiración de frutas y hortalizas.
- Determinación de peso hectolítrico de granos (este análisis se hace junto con la División de Cereales y Oleaginosas).
- Tipificación de granos (este análisis se hace junto con la División de Cereales y Oleaginosas).
- Determinación de densidad de frutas y hortalizas.
- Determinación de parámetros fisicoquímicos indicadores de madurez y de calidad (sólidos solubles, humedad, sólidos totales, pH, acidez y otros dependiendo del rubro agrícola).
- Determinación del contenido de azúcares en productos agrícolas.
- Evaluación de envases y de materiales para envases de alimentos.



Asistencia Técnica

- Determinación de estados de madurez fisiológica de cosecha y de consumo.
- Definición de condiciones de almacenamiento, transporte y distribución.
- Definición y evaluación de técnicas de manejo post cosecha.
- Selección de equipos para tratamientos postcosecha y envases.
- Definición de estándares de calidad de materias primas que utiliza la industria agroalimentaria nacional.

Acompañamiento

- Estudios de ingeniería básica para apoyar al sector alimentario en la instalación de centros de acopio y acondicionamiento de frutas y hortalizas e instalaciones para el almacenamiento de granos.
- Determinación de índices de cosecha.
- Determinación de pérdidas postcosecha.
- Definición de condiciones de almacenamiento, transporte y distribución.
- Definición y Validación de técnicas de manejo post cosecha.

Formación y Capacitación

- Determinación de azúcares por el método de Lane y Eynon.
- Postcosecha de frutas, hortalizas, caña de azúcar y granos.
- Frutas y hortalizas de IV gama.
- Aseguramiento de la calidad postcosecha de frutas, hortalizas, caña de azúcar y granos.
- Cosecha y postcosecha de caña de azúcar.
- Cosecha y Postcosecha de aguacate.
- Cosecha y Postcosecha de papa.
- Cosecha y Postcosecha de lechosa.
- Cosecha y Postcosecha de cambur.
- Cosecha y Postcosecha de cítricos.
- Cosecha y Postcosecha de maíz.
- Cosecha y Postcosecha de arroz.
- Cosecha y postcosecha de cacao.
- Buenas Practicas de Manejo Postcosecha (BPMP) postcosecha de frutas, hortalizas, caña de azúcar y granos.
- Comportamiento respiratorio durante la postcosecha de productos agrícolas.
- Envases y envasados de alimentos.

DIVISIÓN DE PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL

Trabaja como columna tecnológica para impulsar el progreso de la industria cárnica, láctea y acuícola nacional, profundizando en los procesos y adelantos científicos y tecnológicos en el área de los productos de origen animal, regulación y control de la calidad.

Investigación

Aprovechamiento de materia prima de origen animal para la alimentación humana.

Desarrollo de productos de interés en la industria de alimentos en especial rubros cárnicos, lácteos y derivados.

Formulación y desarrollo de alimento destinado al consumo humano.

Diseño conceptual y estandarización de tecnologías para pequeñas unidades de producción involucradas en el procesamiento de lácteos y carnes.

Obtención de Leche Pulverizada de Búfala.

Elaboración de Productos Cárnicos Innovadores.

Efecto de la Congelación en la Leche de Diferentes Especies.

Elaboración de Jamón de Carne Ovina.



Servicios

Servicios y Análisis

- Servicio de medición o análisis de calidad de leche cruda, pasteurizada y UHT mediante la metodología Lactoscan.
- Análisis específicos como acidez titulable, reacción de estabilidad proteica, densidad, pH y reducción del azul de metileno.

Asesoría y Acompañamiento

- Proporcionar orientación en la formulación, desarrollo y mejora de productos lácteos y cárnicos, enfocándose en la calidad y seguridad alimentaria.
- Asesorar en el diseño y estandarización de tecnologías apropiadas para pequeñas y medianas unidades de producción, promoviendo la eficiencia y la sostenibilidad.
- Analizar e interpretar los resultados obtenidos para determinar las diferencias composicionales entre las distintas especies de leche, identificando oportunidades de aprovechamiento.
- Asesorar en la aplicación de los hallazgos para optimizar el aprovechamiento de la leche en la elaboración de productos lácteos de alta calidad.
- Analizar las oportunidades de aprovechamiento de subproductos o residuos de la industria láctea y cárnica, identificando nuevas alternativas de valorización.
- Asesorar en el cumplimiento de los requisitos normativos y de calidad para la comercialización de estos productos (derivados de lácteos y cárnicos)
- Orientar en la formulación de productos que cumplan con los requerimientos nutricionales, de calidad y seguridad alimentaria.

Formación y Capacitación

- Procesamiento de productos lácteos (yogurt firme y batido, leche evaporada, leche condensada, Arequipe).
- Procesamiento de productos lácteos queso blanco pasteurizado y ricota.
- Procesamiento de productos de quesos madurados.
- Procesamiento de Queso blanco de pasta hilada.
- Elaboración de productos cárnicos (Chorizos ahumados (con ajo y picantes), bologna, jamón, pechuga ahumada).
- Elaboración de productos cárnicos (embutidos como chorizos ahumados, mortadela, jamón tender, jamón cocido, peperoni, salchichón tipo cotto, salami).
- Calidad de Leche.
- Manejo Postcosecha de productos de acuicultura y pesca.

DIVISIÓN DE EVALUACIÓN SENSORIAL

Contribuir con la seguridad y soberanía alimentaria de la nación, mediante la aplicación de la evaluación sensorial de alimentos como una disciplina científica, en el campo de la investigación, desarrollo de productos, control del proceso de fabricación, aseguramiento de calidad y evaluación de preferencia de consumidores.

Brindar soluciones al análisis sensorial de los alimentos en el sector agroindustrial del país, realizando servicios confiables y de calidad.

Participar en proyectos de investigación, en la búsqueda constante de la innovación con profundo apego a los criterios científicos y técnicos.



Servicios

Acompañamiento, Asesoría Técnica, Formación y Capacitación

- Selección y entrenamiento de panel para la ejecución de pruebas sensoriales.
- Diseño y ejecución de pruebas sensoriales afectivas, para determinar la aceptabilidad, agrado o preferencia de los consumidores.
- Planificación y aplicación de pruebas discriminativas y descriptivas, con un panel evaluador.
- Acompañamiento en pruebas sensoriales, con diversos parámetros.

DIVISIÓN DE COORDINACIÓN TÉCNICA DE PROCESOS AGROINDUSTRIALES

Coordina las actividades inherentes a la Planta Piloto, mediante el acompañamiento en la instalación y puesta en funcionamiento de líneas de producción a nivel de escala piloto.

Aprovechamiento de la materia prima de origen animal y vegetal para la alimentación humana y animal.

Desarrollo de productos de interés en la industria de alimentos en rubros cárnicos, lácteos, cereales, oleaginosas, frutas, hortalizas entre otros.

Formulación y desarrollo de alimento destinado al consumo humano y animal.

Elaboración de un vino a partir de tamarindo chino (*Averrhoa carambola*) en la Coordinación Técnica de Procesos Agroindustriales.

Evaluación del proceso de clarificación de vino de Mora (*Morus glaucus*) empleando gelatina sin sabor.

Aprovechamiento del maíz amarillo *Zea mays* para el desarrollo de peletizado con adición de melaza y proteína para alimentación animal (peces)

Evaluación del proceso de secado por atomización para la obtención de lactosuero instantáneo.



Servicios

- Asistencia Técnica.
- Tostado y molienda de granos: café, cacao, maíz, ajonjolí, maní, frijol, lenteja, arroz, etc.
- Producción a escala piloto de Pulpas congeladas.
- Producción a escala piloto de conservas, papelón, concentrados y salsas.
- Producción a escala piloto de frutas deshidratadas.
- Producción a escala piloto de granos deshidratados.
- Producción a escala piloto de harinas.
- Producción a escala piloto de bebidas instantáneas.
- Producción a escala piloto de Jamones y embutidos.
- Producción a escala piloto de lácteos y sus derivados.
- Producción de bebidas probióticas instantáneas por atomización.
- Producción de harinas alternativas.
- Elaboración de panes y galletas.
- Producción de alimentos balanceados para animales.
- Elaboración de bebidas fermentadas (Vinos).

Formación y Capacitación

- Tecnología de la deshidratación de los alimentos.
- Tecnología de la fermentación alcohólica (elaboración de vinos).
- Operación de sistemas de bombeo en plantas agroindustriales.
- Fundamentos básicos en el manejo y operación de calderas.
- Taller de Buenas Practicas de Fabricación (BPF).

Investigaciones 2024



Desarrollo de harina a partir del topocho verde (*Musa paradisiaca ABB*) para ser utilizada en la elaboración de productos alimenticios destinado a consumidores vulnerables.

Evaluación del crecimiento de la levadura *Yarrowia lipolytica* aislada de un queso madurado.

Obtención de pectina a partir de mesocarpio de la parchita (*Passiflora edulis Sims*).

Estudio de investigación acerca de la caracterización de la flor de la ayama (*Cucurbita sp.*).

Diseño de una bebida instantánea probiótica pulverizada a base de cereales y lactosuero.

Evaluación del potencial del hongo *Paecilomyces variotti* como biocontrolador en insectos plaga de cultivos.

Evaluación del hongo *Paecilomyces variotti* como agente promotor de germinación de semillas.



Investigaciones en ejecución 2025



Desarrollo de alimentos de alto valor nutricional a base de tilapia (*Oreochromis niloticus*) (embutido tipo bolaña y filet ahumado, endiabrado de tilapia y nuggets).

Verificación de parámetros de control de beneficio de una muestra de cacao (*Theobroma cacao*) producido en el Estado Yaracuy



Sembrando Futuro: Producción sustentable de Caraota (*Phaseolus vulgaris*) a través de la Articulación de Saberes Ancestrales y Tecnologías en la Comunidad de Jobito del Municipio San Felipe en el estado Yaracuy.

Uso del método Napping para la caracterización sensorial de la pulpa de aguacate.

Evaluación de la capacidad de regeneración de semillas de soya para su germinación y multiplicación previamente tratadas con *Paecylomyces variotti* y *Bacillus subtilis* a nivel de laboratorio.



Aprovechamiento de residuos sólidos generados a partir de la producción de alimentos del comedor de la Fundación CIEPE para la obtención de harinas útiles para la elaboración de alimentos balanceados.

Activación del equipo deshidratador doble tambor con sistema alternativo de generación de vapor.

Evaluación del propóleo de abejas (*Apis mellifera*) como aditivo bioconservante en alimentos.

Desarrollo de gomitas a base de zumo de hortalizas y pulpas de frutas, fortificadas con vitamina C.



Evaluación del potencial productivo y nutricional del maíz criollo Cariaco bajo un sistema de cultivo agroecológico.



SUMARIO DE PUBLICACIONES CIENTÍFICAS-DIVULGATIVAS 2024

| INSTITUCIÓN | AUTOR | TÍTULO | LUGAR DE EDICIÓN, EDITORIAL Y N° DE PÁGINAS |
|-----------------|--|---|--|
| Fundación CIEPE | <ul style="list-style-type: none">• Dioselauren Hernández• Efrain García• Belkis Tovar• Darlene Peralta | Evaluación tecnológica de bacterias ácido lácticas aisladas de leche cruda de vaca como cultivos iniciadores | Universidad Centroccidental "Lisandro Alvarado." Revista Agroindustria, Sociedad y Ambiente (ASA) |
| Fundación CIEPE | <ul style="list-style-type: none">• Daniel José Ortiz López | Evaluación de los parámetros cinéticos de la producción de ácido láctico a partir de lactosuero empleando lactobacillus casei | Universidad Centroccidental "Lisandro Alvarado." Revista Agroindustria, Sociedad y Ambiente - (ASA)/ 14 páginas. |
| Fundación CIEPE | <ul style="list-style-type: none">• M.Sc Lubisnay Giménez | La comunicación como estrategia para el fortalecimiento de la gestión administrativa en los Entes Públicos | Revista UNESR Gerencia 2000/ 10 páginas |
| Fundación CIEPE | <ul style="list-style-type: none">• M.Sc Toro Iván• Dra Oropeza Dennar | Importancia de la Normalización de Frutas y Hortalizas. Artículo científico original, Número 7, Volumen 7 | Universidad Nacional Experimental del Yaracuy (UNEY) San Felipe, Venezuela Revista "In Situ"/10 páginas. |
| Fundación CIEPE | <ul style="list-style-type: none">• M.Sc Toro Iván | Acondicionamiento y manejo postcosecha para el amaranto (Amaranthus spp) de hortaliza | Universidad Nacional Experimental del Yaracuy (UNEY) San Felipe, Venezuela Revista "In Situ"/8va Edición. |

SUMARIO DE PUBLICACIONES CIENTÍFICAS-DIVULGATIVAS 2025

| INSTITUCIÓN | AUTOR | TÍTULO | LUGAR DE EDICIÓN, EDITORIAL Y Nº DE PÁGINAS |
|-----------------|---|--|--|
| Fundación CIEPE | <ul style="list-style-type: none">• Jorge Borges• Belkis Tovar• Darihenny Salcedo | Potencial probiótico de la levadura <i>Saccharomyces cerevisiae</i> para los rumiantes | Bioagrobiencias Vol. 18 (1): 55-62 |



CONTÁCTANOS


 gestion.servicios.ciepe2018@gmail.com
gstecnologico@gmail.com


 0412.132.7057

SIGUENOS EN NUESTRAS REDES SOCIALES

 @FundacionCiepe
@fundacionciepepromocionyventas

 Fundación CIEPE

 Fundación CIEPE

 Ciepe_VE

 www.ciepe.gob.ve

 Zona Industrial Agustín Rivero, Edif. CIEPE.
Independencia, Estado Yaracuy, Venezuela.

Rif. G 20008103-1