¿Por qué elegir nuestra formación?



- **Certificación técnica:** Respaldada por la rigurosidad de una institución con más de 50 años de experiencia.
- **Aprendizaje aplicado:** Nuestros instructores integran la investigación, la asistencia técnica y la docencia, asegurando un conocimiento práctico.
- **Fortalecimiento del talento:** Diseñamos programas que no solo enseñan "el qué", sino el "cómo optimizar" procesos reales en su empresa o laboratorio.







¡Escanea!
Conoce Más sobre la Fundación CIEPE



Contáctanos para más información

gestion.servicios.ciepe2018.1@gmail.com
gstecnologico2@gmail.com

0412-1327057

0254-2310030

"Fundación CIEPE: Gestionando el saber técnico para la excelencia agroindustrial"



CIENCIA Y TECNOLOGÍA

"Formando a la generación que garantiza la seguridad alimentaria de Venezuela"

FUNDACIÓN CIEPE
CALIDAD HACIA LA EXCELENCIA

CATÁLOGO DE
Formación y Capacitación
Fortaleciendo el Talento Humano

CVp-FJ-01 Anexo B / Rev. 01 / Fecha de Aprobación: 25-09-2026

FUNDACIÓN CIEPE

CALIDAD HACIA LA EXCELENCIA

¡Escanea!
Conoce Más sobre la Fundación CIEPE

Sensorial:
"Evaluación sensorial"



Perfil: Ingenieros, tecnólogos de alimentos, técnicos agroindustriales y licenciados en alimentos.

Formaciones destacadas:

- ‰ Selección y entrenamiento de catadores 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.

CVp-FJ-01 Anexo B / Rev. 01 / Fecha de Aprobación: 25-09-2026

Formaciones especificas:
"Impulsando el conocimiento en la agroindustria"

Perfil: Ingenieros, tecnólogos de alimentos, emprendedores y técnicos de campo.

Formaciones destacadas:

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



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

En la Fundación CIEPE, nuestro mayor activo es el conocimiento. A través de la Dirección de Gestión Sociotecnológica, ofrecemos programas de formación diseñados para potenciar las competencias técnicas, metodológicas y operativas del talento humano, garantizando la calidad y la excelencia bajo estándares nacionales e internacionales.





Personaliza tu aprendizaje: ¿Tienes una necesidad específica en tu equipo? Diseñamos programas de formación a medida para su empresa o institución

CVp-FJ-01 Anexo B / Rev. 01 / Fecha de Aprobación: 25-09-2026

Inocuidad y Calidad:
"Formando Guardianes de la Salud Alimentaria"

Perfil: Ideal para personal de plantas, jefes de control de calidad y manipuladores de alimentos.

Formaciones destacadas:

- HACCP.
- Buenas Prácticas de Fabricación (BPF) y Manufactura (BPM).
- Manipulación higiénica de alimentos
- Trazabilidad, etiquetado y rotulado con fines de exportación.
- Inocuidad y calidad de los alimentos en los procesos de transformación.
- Interpretación de normas COVENIN.
- Armonización de criterios para el análisis microbiológico de alimentos y aguas.
- Análisis microbiológicos de alimentos según el rubro (lácteos, cárnicos, frutas, hortalizas, cereales, oleaginosas, entre otros).
- Muestreadores de alimentos.
- Programa integral de formación para auxiliares de laboratorios.
- Selección y muestreo de alimentos.
- Muestreo microbiológico ambiental.
- Microbiología general.
- Fortificación de los alimentos a partir de macro y micronutrientes.
- Fundamentos de la química analítica.
- Limpieza y desinfección basado en POES.
- Envases, empaques y embalajes.



Formaciones especificas:
"Control de Aguas"

Perfil: Ingenieros, tecnólogos y técnicos de campo.

Formaciones destacadas:

- Formación de técnicos muestreadores en aguas (naturales, potables, industriales y residuales).
- Preparación de soluciones bajo lineamientos de *Standard Methods*.
- Técnicas analíticas para control de calidad de aguas y vertidos.
- Calidad de aguas y control de vertidos.
- Gestión de residuos y manejo de desechos orgánicos.
- Prevención de riesgos en laboratorios.
- Evaluación de calidad de agua subterránea para riego e interpretación de análisis de suelos y aguas.
- Manejo y corrección de suelos ácidos, salinos y salino-sódicos.

CVp-FJ-01 Anexo B / Rev. 01 / Fecha de Aprobación: 25-09-2026

Gestión Agropecuaria:
"Sostenibilidad y Campo"

Perfil: Productores, técnicos de campo y especialistas en sanidad animal.

Formaciones destacadas:

- Manejo agronómico en semilla, leguminosa, tubérculos, cereales, cacao y frutales.
- 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 peces bajo ambiente controlado.
- Manejo postcosecha de acuicultura y pesca.



Metrología y Análisis:
"El Rigor de la Medición"

Perfil: Analistas de laboratorio, técnicos de instrumentación y auditores.

Formaciones destacadas:

- Fundamentos metrológicos.
- Interpretación de certificados.
- Buenas Prácticas de Laboratorio de Metrología (BPLM).
- Temperatura y su medición.
- pH y su medición.
- Masa y su medición (calibración de balanzas clase I y clase II).
- Estadística aplicada a las mediciones.
- Metrología y herramienta de calidad.
- Gestión metrológica y verificación de equipos de laboratorios científicos.

CVp-FJ-01 Anexo B / Rev. 01 / Fecha de Aprobación: 25-09-2026

Tecnologías Agroindustriales:
"Innovación y Procesos"

Perfil: Ingenieros, tecnólogos de alimentos, emprendedores y técnicos de campo.

Formaciones destacadas:

- Deshidratación de los alimentos.
- Fermentación industrial.
- Operación de sistemas de bombeo en plantas agroindustriales.
- Fundamentos básicos en el manejo y operación de calderas.
- 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 Prácticas 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.



Tecnologías Agroindustriales:
"Innovación y Procesos"

- 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.
- 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.
- 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.

CVp-FJ-01 Anexo B / Rev. 01 / Fecha de Aprobación: 25-09-2026