

CURRICULUM VITAE

A- DATOS PERSONALES

NOMBRES Y APELLIDOS: Elba Sangronis

TELEFONOS: (0212) 9430030 (Habitación)

(02) 906-3975/3971 (oficina)

E-mail: esangron@usb.ve; esangron@hotmail.com;

esangron@yahoo.com

B- ESTUDIOS REALIZADOS

UNIVERSITARIA: Universidad Central de Venezuela.

TITULO: Farmacéutico (1973)

POSTGRADO: *Universidad Simón Bolívar

□ **TITULO:** Magíster en Ciencia de los Alimentos (1982)

*Washington State University

□ **TITULO:** Doctor of Philosophy (1999)

C- CARGOS DESEMPEÑADOS

1. ***Secretaria de la Comisión Electoral.*** Universidad Simón Bolívar. 2003-2007.

2. ***Jefe de Sección Alimentos*** - Laboratorio B. Universidad Simón Bolívar.
2003-2005

3. ***Jefe del Departamento de Procesos Biológicos y Bioquímicos.*** Universidad Simón Bolívar. 1999- 2003.

4. ***Jefe del Laboratorio B.*** Universidad Simón Bolívar. 1990-1994.

5. ***Jefe de Sección de Alimentos y Nutrición.*** Laboratorio B. Universidad Simón Bolívar. 1986-1990.

6. *Jefe del Dpto. de Investigaciones Aplicadas.* Instituto Nacional de Nutrición. 1983-1985.
7. *Ayudante de Investigación.* Universidad Simón Bolívar. 1978-1982.
8. *Jefe del Departamento de Control de Calidad.* Pastelería “La Vienesa” 1975-1978.
9. *Analista de Alimentos.* Pastelería “La Vienesa” 1974-1975.

D- BECAS Y PREMIOS

Becas:

1. Beca para cursar Estudios de Postrado Fundayacucho 1995-1999.
2. Institute of Food Technologists. Travel Award 1998.
3. Beca de la Universidad Central de Venezuela. 1969-1973.
4. Beca del Ministerio de Educación. 1963- 1968.

Premios:

1. LABOR DOCENTE EN LOS LABORATORIOS. 2005
2. PPI I Nivel II Año 2005. Programa de Promoción del Investigador
3. CONABA II (2000-2002). Reconocimiento al Mérito Profesoral
4. PPI Nivel I Año 2000. Programa de Promoción del Investigador

E- FORMACION DE RECURSOS HUMANOS

1- Tesis dirigidas en Pregrado

- *Relación entre el grado de daño del maíz de uso industrial y la incidencia de aflatoxina en los mismos.* Realizado por Nilda Chacón para optar al Título de Biólogo en la USB. (1987).
- *Formulación de galletas dulces a base de salvado de arroz.* Realizado por Mónica Sancio B. para optar al Título de Biólogo en la USB. (1988).
- *Estudio de la concentración de ácido ascórbico y propionato de sodio en la estabilidad de los panques elaborados con claras de huevo pasteurizadas.* Realizado por María I. Hernao para optar al Título de Biólogo en la USB. (1988).

- ***Influencias de las variaciones del proceso sobre la calidad del pan moldeado.*** Realizado por María Isabel Álvarez para optar al Título de Biólogo en la USB. (1988).
- ***Obtención de una mezcla seca para preparar torta dorada, estimación de su vida útil en dos tipos de empaque y evaluación de su producto horneado.*** Realizado por María A. Rebolledo para optar al Título de Biólogo en la USB. (1989).
- ***Determinación de sólidos totales en pulpa de parchita y guanábana por absorción de microondas.*** Realizado por Carmen D. Del Castillo para optar al Título de Biólogo en la USB. (1989).
- ***Cinética de inactivación enzimática de las lipasas del salvado de arroz.*** Realizado por Carmen Esqueda para optar al Título de Biólogo en la USB. (1989).
- ***Desarrollo de una sopa de vegetales mixtos.*** Realizado por Amalia González para optar al Título de Biólogo en la USB. (1989).
- ***Influencia de los fosfolípidos en el enturbiamiento del aceite crudo invernado de girasol.*** Realizado por Diana L. Villalaz para optar al Título de Biólogo en la USB. (1990).
- ***Evaluación de las fracciones oleica y esteárica del aceite de palma obtenidas a través de los procesos húmedo y seco.*** Realizado por Antonio Guerrero para optar al Título de Biólogo en la USB. (1990).
- ***Determinación de antioxidantes en el aceite crudo de ajonjolí y en las etapas de refinación.*** Realizado por María A. Rengifo para optar al Título de Biólogo en la USB. (1993).
- ***Estudio de los factores influyentes en el proceso de descanso y enfriamiento de mosto en la planta de la CA Cervecería Nacional – Brama.*** Realizado por Alfonso Rosario para optar al Título de Ingeniero Químico en la USB (2000).
- ***Determinación de lactosa por cromatografía líquida de alta resolución (HPLC) y por cromatografía (GC). Validación de métodos.*** Realizado por María de Lourdes Mata Bilbao para optar al Título de Biólogo en la USB (2002).

- *Desarrollo de una bebida a base de coco fortificada con ácido fólico y ácido ascórbico*. Realizado por Barros, Jorge; Córdoba, Isabel y De Abreu, Ma. Laura para optar al título de Farmacéutico USM. (2002).
- *Efectos de la germinación en la actividad de inhibidores de tripsina y lectinas en dos variedades de Vigna Sinensis*. Realizado por Marianella Ramos para optar al Título de Biólogo en la USB. (2003).
- *Harina de batata, ñame y manaca: una posible forma de industrialización de rubros del Amazonas*. Realizado por Patricia Teixeira y Mariana Otero para optar al Título de Ingeniero Químico en la USB (2004). Mención de Honor.
- *Evaluación microbiológica, fisico-química y sensorial del yogurt líquido durante su vida útil*. Realizada por Maria A. Camero para optar al título de Biólogo en la USB (2005)

2-Tesis dirigidas de Postgrado

- *Evaluación fisicoquímica y microbiológica de algunas especies naturales empleadas en la industria de alimentos*. Realizada por María de Lourdes Rebolledo para optar al Título de Especialista en Control de Calidad de la Industria Alimentaria en la USB. (1989).
- *Desarrollo de una bebida achocolatada para niños y jóvenes con diabetes tipo I*. Realizado por América González para optar al Título de Especialista en Control de Calidad de la Industria Alimentaria en la USB. (1992).
- *Desarrollo de una galleta dulce rica en fibra dietética de germen de maíz y/o fibra de soya*. Realizado por María A. Rebolledo para optar al Título de Magíster en Ciencia de los Alimentos USB. (1994). **Mención de Honor.**
- *Evaluación de algunas propiedades funcionales y nutricionales en Phaseolus vulgaris y Cajanus cajan germinados*. Realizado por Carlos Julio Machado para optar al Título de Magíster en Ciencia de los Alimentos USB. (2002).
- *Calidad proteica y microbiológica de semillas germinadas y germinadas cocidas de Phaseolus vulgaris*. Realizado por Marta Rodríguez para optar al Título de Magíster en Ciencia de los Alimentos USB. (2003). **Mención de Honor.**

- ***Cuantificación de los 5'-ribonucleótidos y su efecto sinérgico con el glutamato monosódico en una sopa de pollo.*** Realizado por Carla Gutiérrez para optar al Título de Especialista en Control de Calidad de la Industria Alimentaria en la USB. (2005).
- ***Determinación de aflatoxinas en semillas y nueces empleando la técnica de cromatografía de capa fina (CCF).*** Realizado por Maribel Guédez para optar al Título de Especialista en Control de Calidad de la Industria Alimentaria en la USB. (2005).
- ***Determinación de Isoflavonas variando la extracción y la hidrólisis previa a su cuantificación por HPLC.*** Realizado por Patricia Oropeza para optar al Título de Especialista en Control de Calidad de la Industria Alimentaria en la USB. (2005).
- ***"Desarrollo de una bebida tipo alcopop".*** Realizado por Ibellisse Rivas para optar al Título de Especialista en Control de Calidad en la Industria Alimentaria en la USB. (2006).
- ***"Caracterización de harina de manaca (Euterpe oleracea Mart) obtenida por deshidratación solar".*** Realizado por Neida Sanbria para optar al título de Magíster en Ciencia de Alimentos en la USB. (2006).
- ***"Uso potencial de la cascara de cacao (Theobroma cacao L.)"*** Realizado por Humberto Barazarte para optar al Título de Magíster en Ciencia de los Alimentos en la USB. (2006).

F- SOCIEDADES CIENTÍFICAS Y PROFESIONALES

1. Sociedad Latinoamericana de Nutrición
2. Institute of Food Technologists

G- ASISTENCIA A CONGRESOS

- 1- Convención Anual ASOVAC 1979. Guerra, M. y Sangronis, E. **Formulación y uso de mezclas proteicas**. Barquisimeto, Venezuela.
- 2- Convención Anual ASOVAC 1982. Guerra, M., Sangronis, E., González, D. y Jaffé W. **Desarrollo e implementación de una bebida instantánea**. Lactovisoy. Caracas, Venezuela.
- 3- Convención Anual ASOVAC 1982. Sangronis, E. y Guerra, M. **Formulación desarrollo y evaluación de una bebida instantánea de alto valor nutritivo**. Caracas, Venezuela.
- 4- I Jornadas Científicas sobre Alimentación, Nutrición y Desarrollo Nacional 1983. Guerra, M. y Sangronis, E. **Desarrollo de productos alimenticios enriquecidos con proteínas vegetales**. Caracas, Venezuela.
- 5- III Jornadas Científicas sobre Alimentación y Nutrición 1983. **Estudio de la Calidad Nutricional de los alimentos a base de cereales, de fabricación nacional, para alimentación infantil**. Chávez, F., Sangronis, E., Gonzáles, E., Landaeta, L., Calderón, M., Villavicencio, D., Guaipo, B., Laprea, M., y Cumare, Y.
- 6- II Congreso de Ciencias Farmacéuticas 1983. Sangronis, E. y Guerra, M. **Formulación de una bebida empleando un hidrolizado de arroz**. Caracas, Venezuela.
- 7- IV Jornadas Científicas sobre Alimentación y Nutrición 1984. Sangronis, E., Labrador, O., González, E. y Chávez, J. **Evaluación de la calidad proteica de los cereales infantiles**. Caracas, Venezuela.
- 8- IV Jornadas Científicas sobre Alimentación y Nutrición 1984. Camacho, A., Espinoza, C., González, E., y Sangronis, E. **Determinación de Fibra dietaria y sus componentes**. Caracas, Venezuela.
- 9- Convención Anual ASOVAC 1984. Chávez, J.F., Sangronis, E., y Landaeta, L. **Estudio de la calidad nutricional de los alimentos a base de cereales de fabricación nacional para alimentación infantil**. Cumaná, Venezuela.
- 10- Convención Anual ASOVAC 1984. Camacho, A., González, E. Sangronis, E. y Chávez, J.F. **Determinación de fibra dietética**. Cumaná, Venezuela.

- 11-Convención Anual ASOVAC 1985. Sangronis, E., Labrador, O. y Brito, O. ***Determinación del contenido de colesterol en algunos alimentos mediante el método colorimétrico.*** Mérida, Venezuela.
- 12-Convención Anual ASOVAC 1985. Sangronis, E., Labrador, O. y González E. ***Evaluación de la calidad proteica de las formulas alimenticias para niños lactantes*** Mérida, Venezuela.
- 13-I Congreso Nacional de Nutrición 1985. Sangronis, E., Labrador, O., González, E., Cohén, F., y Calderón, M. ***Evaluación de la calidad proteica de las fórmulas alimenticias para niños lactantes.*** Caracas, Venezuela.
- 14-III Congreso de Ciencias Farmacéuticas 1985. Sangronis, E., Espinoza, C. y Guerra, M. ***Uso del afrecho de arroz como fuente de fibra.*** Caracas, Venezuela.
- 15-Convención Anual ASOVAC 1987. Chacón, N. y Sangronis, E. ***Relación entre el grado de daño del maíz de uso industrial y la incidencia de la aflatoxina en los mismos.*** Maracaibo, Venezuela.
- 16-Convención Anual ASOVAC 1987. González, M., Correia, J., y Sangronis, E. ***Síntesis de monoglicéridos a partir de los ácidos grasos del maíz.*** Maracaibo, Venezuela.
- 17-II Congreso Cubano de Nutrición e Higiene de los Alimentos. 1989. Sangronis, E. y Sancio, M. ***Formulación de galletas a base de salvado de arroz.*** La Habana., Cuba.
- 18-Convención Anual ASOVAC 1989. Esqueda, S., Sangronis, E. y Roa, V. ***Cinética de inactivación térmica de las lipasas del salvado de arroz.*** Caracas, Venezuela.
- 19-Convención Anual ASOVAC 1989. González. A., Sangronis, E. y Roa, V. ***Desarrollo de una sopa de vegetales mixtos.*** Caracas, Venezuela.
- 20-Convención Anual ASOVAC 1989. Del Castillo C.D. y Sangronis, E. ***Determinación del contenido de sólidos totales de pulpa de parchita y guanábana por absorción de microondas.*** Caracas, Venezuela.
- 21-Simposio sobre la Problemática Cardiovascular en Venezuela 1990. Sangronis, E. y Brito, O. ***Composición grasa de los alimentos de mayor consumo en el país.*** Universidad Santa María. Caracas, Venezuela. (Conferencista en una Plenaria).

- 22- VII Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos 1990. Sangronis, E. y Guerra, M. ***Formulación de una bebida instantánea empleando un hidrolizado enzimático de harina de arroz.*** San José, Costa Rica.
- 23- Convención Anual ASOVAC 1990. Villalaz, D. y Sangronis, E. ***Influencia de los fosfolípidos en el enturbiamiento del aceite crudo invernado de girasol.*** Cumaná, Venezuela.
- 24- Convención Anual ASOVAC 1990. Guerrero, A. y Sangronis, E. ***Evaluación de las fracciones oleica y esteárica del aceite de palma obtenido a través del método húmedo.*** Cumaná, Venezuela.
- 25- II Congreso de Nutrición 1991. González, A., Guerra, M. y Sangronis, E. ***Formulación y evaluación de una bebida achocolatada para niños y jóvenes con Diabetes Tipo I.*** Maracaibo, Venezuela.
- 26- IX Congreso Latinoamericano de Nutrición 1991. González, A., Guerra M. y Sangronis, E. ***Desarrollo de una bebida achocolatada para niños y jóvenes con Diabetes Tipo I.*** San Juan, Puerto Rico.
- 27- IX Congreso Latinoamericano de Nutrición 1991. Sangronis, E. Rebolledo, M.A. Caffiero, J. y Mosqueda, M. ***Evaluación sensorial y nutricional de pastas de salvado de arroz.*** San Juan, Puerto Rico.
- 28- IX Congreso Latinoamericano de Nutrición 1991. Sangronis, E. Rebolledo, M.A., Caffiero, J. y Mosqueda, M. ***Evaluación físico-química y funcional de pastas de salvado de arroz.*** San Juan, Puerto Rico.
- 29- II Congreso Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos 1993. Sangronis, E. y Rebolledo, M.A. ***Fibra dietética soluble e insoluble en cereales y productos a base de cereales.*** Ciudad de México, México.
- 30- II Congreso Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos 1993. Esqueda, C., Roa, V., y Sangronis, E. ***Cinética de Inactivación térmica de las lipasas del salvado de arroz.*** Ciudad de México, México.
- 31- Convención Anual ASOVAC 1993. ***Estudio de la vida útil de una mezcla en polvo para preparar torta dorada en dos tipos de empaque y la evaluación de su producto horneado.*** Mérida, Venezuela.

- 32- Convención Anual ASOVAC 1993. ***Determinación de antioxidantes en el aceite crudo de ajonjolí y en las etapas de refinación.*** Rengifo, M. A., Draminski, W. y Sangronis, E. Mérida, Venezuela.
- 33- X Congreso Latinoamericano de Nutrición. 1994. ***Efecto de la sustitución del trigo por salvado de arroz en la elaboración de pastas largas.*** Sangronis, E., Cafiero, J., y Rebolledo, M.
- 34- X Congreso Latinoamericano de Nutrición. 1994. ***Evaluación físico-química y funcional de galletas dulces con alto contenido de fibra dietética.*** Rebolledo, M., y Sangronis, E.
- 35- X Congreso Latinoamericano de Nutrición. 1994. ***Evaluación Sensorial y Nutricional de galletas dulces con alto contenido de fibra dietética.***
- 36- Institute of Food Technologist Meeting 1996. ***Inhibition of Polyphenoloxidase in apple slices during hydrostatic pressure treatments.*** Ibarz, A., Sangronis, G., Barbosa-Cánovas and Swanson, B. New Orleans, USA.
- 37- Institute of Food Technologists Meeting 1996. ***Browning of apple slices processed by high hydrostatic pressure.*** Ibarz, A., Sangronis, G., Barbosa-Cánovas y Swanson, B. NY, USA.
- 38- Institute of Food Technologists Meeting 1996. ***Viscoelastic properties of gels formed under high hydrostatic pressure.*** Ibarz, A., Sangronis, E., Ma, L., Barbosa-Cánovas, G., and Swanson, B. New Orleans, USA.
- 39- Institute of Food Technologists Meeting. 1997. ***Poligalacturonasa inactivation by high hydrostatic pressure.*** Ibarz, A, Sangronis, E., González, C., Barbosa-Cánovas, G. y Swanson, B. FL, USA.
- 40- Institute of Food Technologists Meeting. 1997. ***Microstructural changes of black beans (*Phaseolus vulgaris L.*) treated with high pressure.*** Sangronis, E., Swanson, B.G. y Barbosa-Cánovas, G. FL, USA.
- 41- Richland Section American Chemical Society 50th Anniversary and 53rd Northwest Regional Meeting. NORM '98. ***Protein digestibility of black beans treated with high pressure.*** Sangronis, E., Swanson, B. WA, USA.
- 42- XVI Congresso Brasileiro de Ciencia e Tecnologia de Alimentos. 1998. Alimento, Populacao e Desenvolvimento. ***Obtención de Maltodextrinas y jarabes glucosados***

- de arroz y su uso como fuente de energía y edulcorante en fórmulas infantiles.* Guerra, M., Sangronis, E. y Del Moral, D. Rio de Janeiro, Brasil.
- 43- Institute of Food Technologists Meeting 1998. ***Cooking times and water absorption of black beans treated with high pressure.*** GA, USA.
- 44- Institute of Food Technologists Meeting 1999. ***Microstructure of black beans protein bodies treated with hydrostatic pressure.*** IL, USA.
- 45- L Convención Anual ASOVAC 2000. ***Cuerpos Proteicos de Caraotas Negras (Phaseolus vulgaris) tratadas con Alta Presión Hidrostática.*** Caracas, Venezuela. Sangronis, E.; Barbosa-Cánovas, G; Swanson, B.
- 46- III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos. 2001. ***Efecto de la Alta presión Hidrostática en el tiempo de cocción e imbibición de agua de las caraotas negras.*** Valencia, España. Sangronis, E.; Ibáñez, A; Swanson, B; Barbosa-Cánovas, G.
- 47- LI Convención Anual de ASOVAC. 2001. ***Efecto de la germinación en la funcionalidad del Phaseolus vulgaris y del Cajanus cajan.*** Táchira, Venezuela. Sangronis, E; Machado, C.
- 48- LI Convención Anual de ASOVAC. 2001. ***Evaluación de la pérdida de lisina disponible en una harina elaborada a partir de un germinado de caraota negra.*** San Cristóbal, Venezuela. Rodríguez, M; Cava, R; Sangronis, E, Torres A; Millán, F.
- 49- V Congreso de la Sociedad Española de Nutrición Comunitaria. 2002. ***La germinación: Un proceso que modifica la funcionalidad de Phaseolus vulgaris y del Cajanus cajan.*** Madrid, España. Sangronis, E; Cava, R.
- 50- III Congreso Venezolano de Ciencia y Tecnología de Alimentos. II Congreso Panamericano de Calidad Sanitaria de los Alimentos. 2002. ***Calidad microbiológica del queso blanco tipo Telita.*** Caracas, Venezuela. Sangronis, E; Cava, R.
- 51- III Congreso Venezolano de Ciencia y Tecnología de Alimentos. II Congreso Panamericano de Calidad Sanitaria de los Alimentos. 2002. ***Componentes funcionales de las leguminosas.*** Caracas, Venezuela. Sangronis, E. Conferencia Magistral.
- 52- III Congreso Venezolano de Ciencia y Tecnología de Alimentos. II Congreso Panamericano de Calidad Sanitaria de los Alimentos. 2002. ***Funcionalidad Proteica de 3 Leguminosas Germinadas.*** Caracas, Venezuela. Sangronis, E; Cava, R.

- 53- VII Congreso Latinoamericano de Microbiología e Higiene de Alimentos. “**Inocuidad de Alimentos en un Mundo Globalizado**” Santiago, Chile. Cava, R; Rodríguez, M; Sangronis, E.
- 54- XIII Congreso Latinoamericano de Nutrición. 2003. *Evaluación de la viabilidad de probióticos en una bebida láctea extendida con leguminosas*. Acapulco, México. Granito, M; Briceño, A.G; Sangronis, E; Guerra, M.
- 55- VI Congreso de la Sociedad Española de Nutrición Comunitaria y IV Congreso Iberoamericano de Nutrición y Salud Pública. 2004. *Desarrollo de dos alimentos a base de tubérculos y manaca destinados a comunidades indígenas del Amazonas*. Ibiza, España. Otero, M.; Teixeira, P; Sangronis, E; Guerra, M; Hidalgo, G.
- 56- LIV Convención Anual de ASOVAC. 2004. De Vega, M. y Sangronis, E. *Contenido de minerales del Phaseolus vulgaris germinado*. Valencia, Venezuela.
- 57- LIV Convención Anual de ASOVAC . 2004. De Vega, M., Ramos M. y Sangronis, E. *Optimización de los parámetros de germinación del frijol (Vigna sinensis) mediante un diseño experimental*. Valencia, Venezuela.
- 58- LIV Convención Anual de ASOVAC. 2004. Sangronis, E, Cava, R., Lucci, E. y Woyzechoswky, L. *Inhibición del Staphylococcus aureus en queso fresco “telita”*. Valencia, Venezuela.
- 59- LIV Convención Anual de ASOVAC. 2004. Sanabria, N., Otero, M., Teixeira, P. y Sangronis, E. *La manaca: un posible alimento funcional*. Valencia, Venezuela.
- 60- LIV Convención Anual de ASOVAC. 2004. Otero, M., Teixeira, P. y Sangronis, E. *Industrialización de la harina de manaca y de tubérculos en el Amazonas*. Valencia, Venezuela.
- 61- LIV Convención Anual de ASOVAC . 2004. Otero, M., Teixeira, P. y Sangronis, E. *Harina de manaca y de tubérculos como sustitutos de harina de trigo*. Valencia, Venezuela.
- 62- LIV Convención Anual de ASOVAC. 2004. Sangronis, E. *Aplicación de diferentes tecnología y desarrollo de productos para la fabricación a nivel comunitario en el Amazonas Venezolano, en Mesa redonda: Estrategias alimentarias y desarrollo de tecnologías alternativas para el amazonas venezolano*.

- 63- Congreso Venezolano de Nutricionistas y Dietistas. 2004. De Vega, M.; Sangronis, E. ***Determinación de ácido fítico en garbanzos (*Cicer arietinum*) crudos, cocidos y germinados.***
- 64- V Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos CIBIA V. 2005. Sanabria, N., Sangronis, E. ***Efecto del Escaldado en las propiedades antioxidantes del acaí (*Euterpe oleracea mart*).*** Puerto Vallarta, México.
- 65- V Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos CIBIA V. 2005. Woyzechowsky, L., Sangronis, E. ***Efecto del procesamiento en las propiedades antioxidantes del grano de cacao (*Theobroma cacao*).*** Puerto Vallarta, Mexico.
- 66- *Primer encuentro de transferencia tecnológica alimentaria a las comunidades.* Guerra, M.; Granito, M.; Torres, A; Sangronis E. 2005. ***Utilización de Leguminosas.*** Caracas, Venezuela.
- 67- Innovations in Traditional Foods INTRAFood 2005. Sanabria, N., Sangronis, E. ***Antioxidant compounds in Acaí (*Euterpe Oleracea Mart*).*** Valencia, España.
- 68- LIV Convención Anual de ASOVAC. 2005. Gutiérrez, C.; Sangronis, E. ***Efecto sinérgico y cuantificación de los 5 ribonucleótidos en una sopa de pollo.*** Caracas, Venezuela.
- 69- LIV Convención Anual de ASOVAC. 2005. Guédez, M; Sangronis, E. ***Determinación de aflatoxinas en semillas y nueces.*** Caracas, Venezuela.
- 70- LIV Convención Anual de ASOVAC. 2005. Oropeza, P.; Sangronis, E. ***Efecto de la extracción y de la hidrólisis previa en la determinación de isoflavonoides de la soya por HPLC.*** Caracas, Venezuela.
- 71- LIV Convención Anual de ASOVAC. 2005. Ostojich, Z.; Sangronis E. ***Caracterización de Linaza (*Linum usitatissimum L.*) cultivada en el Edo. Mérida.*** Caracas, Venezuela.
- 72- LIV Convención Anual de ASOVAC. 2005. Torres, A.; Granito, M.; Sangronis, E.; Guerra, M. ***Propiedades químicas y nutricionales de la harina del grano descascarado de *Cajanus cajan*.*** Caracas, Venezuela.
- 73- Encuentro 2005 Red de Biotecnología Agrolimentaria de Venezuela. Sangronis, E., Torres, A. Sanabria, N. ***Fitatos Y α -Galactósidos En Semillas Germinadas De *Phaseolus Vulgaris* Y de *Vigna Sinensis*.*** Maracay, Aragua.

- 74-IV Congreso Internacional de Evaluación Sensorial III Simposio Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Sensiber. 2006. Sanabria Neida; Sangronis, E. **"Efecto de la deshidratación solar sobre las propiedades antioxidantes de la manaca (*Euterpe oleracea Mart*)"**. Modalidad: Cartel. Villa Hermosa, México.
- 75-IV Congreso Internacional de Evaluación Sensorial III Simposio Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Sensiber. 2006. Romero Georjay; Sangronis, E; Corado Manuel; Alvarado Carlos. 2006. **"Evaluación Sensorial de 3 quesos a base de leche de búfala saborizados con ahumado picante"**. Villa Hermosa, México.
- 76-IV Congreso Internacional de Evaluación Sensorial. III Simposio Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Sensiber. 2006. Sangronis, E; Yolmar Valero. **"Perfil descriptivo de 2 marcas comerciales de jugo de nranaja UHT, larga duración"**. Villa Hermosa, México.
- 77-Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. 2006. Zoitza Ostojich; Sangronis, E. **"Efecto del tostado de la linza (*Linum ustatissimum L.*) sobre la calidad de la grasa y el contenido de polifenoles"**. Cordoba, Argentina.

H- PUBLICACIONES (Capítulos de Libros y Revistas)

- 1- Guerra, M. y Sangronis, E. 1980. **Desarrollo de productos alimenticios enriquecidos con proteínas vegetales**. En SIMPOSIA. U.S.B. Decanato de Investigaciones. Equinoccio. pp. 113-137.
- 2- Guerra, M, Jaffé, W. y Sangronis, E. 1984. **Obtención de fracciones proteicas a partir de tortas comerciales de ajonjolí**. Arch. Latinoamer. Nutr. 24 (3): 447-487.
- 3- Brito, O., Sangronis, E. y Labrador, O. 1987. **Determinación del contenido de colesterol en algunos alimentos de amplio consumo en Venezuela**. Acta Científica 38 (2): 262-265.
- 4- Guerra, M., Sangronis, E. y Jaffe, W. 1989. **Desarrollo y evaluación de la bebida instantánea Lactovisoy**. Anales Venezolan. Nutr. 2:3-7
- 5- Sangronis, E. y Sancio, M. 1990. **Development and characterization of bran cookies**. Acta Científica 41 (3): 199-202.

- 6- Sangronis, E. y Rebolledo, M.A. 1993. *Fibra dietética soluble e insoluble y total en cereales, productos derivados de su procesamiento y en productos comerciales a base de cereales*. Arch. Latinoamer. Nutr. 43 (3): 258-263.
- 7- *Inventario de Alimentos de Humedad Intermedia Tradicionales de Iberoamérica 1990*. Publicación del Programa Iberoamericano de Ciencia y Tecnología para el Desarrollo. CYTED.
- 8- Sangronis, E., Pothakamury, U., Ramos, A.M., Ibarz, A., Barbosa-Cánovas, G.V. and Swanson, B.G. 1997. *La alta presión hidrostática: una alternativa en el procesamiento no térmico de alimentos*. Alimentaria 283: 33-43.
- 9- Sangronis, E., Cafiero, J., y Mosqueda, M. 1997. *Calidad de cocción de pastas largas suplementadas con salvado de arroz*. Arch. Latinoamer. Nutr. 47 (2):146-151.
- 10- Sangronis, E., Rebolledo, M. 1997. *Calidad de pastas suplementadas con salvado de arroz*. Arch. Latinoamer. Nutr. 47 (2):152-156.
- 11- Ibarz, A., Sangronis, E., Barbosa-Cánovas, G. B. and Swanson, B. 1999. *Textura de geles de huevo obtenidos por alta presión*. Food Sci. Technol. Int. 5 (3): 191-201.
- 12- Rebolledo, M., Sangronis, E. y Barbosa-Cánovas, G. 1999. *Evaluación de galletas dulces enriquecidas con germen de maíz y fibra de soya*. Arch. Latinoamer. Nutr. 49 (3): 253-259.
- 13- Sangronis, E; Ibarz, A.; Barbosa-Cánovas, G; Swanson, B. 2000. *Browning of apple slices treated with high hydrostatic pressure*. pp. 73 - 87. *Innovations in food processing*. Editores: Barbosa-Cánovas G. and Gould P. Technomic Publishing CO., INC. Washington, Estados Unidos de América. ISBN: 1-56676-782-2.
- 14- Ibarz, A.; Sangronis, E; Barbosa-Cánovas, G; Gustavo, E; Swanson, B; Barry, G. 2000. *Evolution of polyphenoloxidase (PPO) activity in apple slices treated with high hydrostatic pressure*. pp. 89 - 101. *Innovations in food processing*. Editores: Barbosa-Cánovas and Gould. Technomic Publishing CO., INC. Washington, Estados Unidos de América. ISBN: 1-56676-782-2.
- 15- Sangronis, E; Ibarz, A.; Gonzáles, C; Barbosa-Cánovas, G; Swanson, B. 2000. *High hydrostatic pressure inactivation of selected pectolytic enzymes*. pp. 43-55. *Innovations in food processing*. Editores: Barbosa-Cánovas and Gould. Technomic

- Publishing CO., INC. Washington, Estados Unidos de América. ISBN: 1-56676-782-2.
- 16- Sangronis, E; Ibarz, A.; Barbosa-Cánovas, G; Swanson, B. 2000. ***Modeling water absorption and cooking times of black beans (*Phaseolus vulgaris*) treated with high hydrostatic pressure.*** pp. 31 - 41. *Innovations in food processing*. Editores: Barbosa-Cánovas and Gould. Technomic Publishing CO., INC. Washington, Estados Unidos de América. ISBN: 1-56676-782-2.
- 17- Sangronis, E; Ibarz, A.; Gustavo,V; Swanson, B. 2000. ***Viscoelastic properties of egg gels formed with high hydrostatic pressure.*** pp. 57 - 72. *Innovations in food processing*. Editores: Barbosa-Cánovas and Gould. Technomic Publishing CO., INC. Washington, Estados Unidos de América. ISBN: 1-56676-782-2.
- 18- Sangronis, E; Ibarz, A.; Gustavo,V; Swanson, B. 2002. ***Efecto de la alta presión hidrostática en la imbibición de agua y los tiempos de cocción del *Phaseolus vulgaris*.*** Arch. Latinoamer. Nutr. Vol. 52, pp. 50 - 54.
- 19- Sangronis, E; Granito, M; Dávila, M. 2003. ***Leguminosas germinadas o fermentadas: alimentos o ingredientes de alimentos funcionales.*** Arch. Latinoamer. Nutr. Vol. 53 (4), pp. 348 - 354.
- 20- Sangronis, E; Machado, C; Cava, R. 2004. ***Propiedades funcionales de las harinas de leguminosas (*Phaseolus vulgaris* y *Cajanus Cajan*) germinadas.*** Interciencia. Vol. 29 (2) pp. 80 - 85.
- 21- Cava, R., Sangronis, E., Marin-Iniesta, F. 2006. ***Comparison of methods for recovering *Vibrio cholerae* 01 from ice.*** J. Food Protection. 69 (1): 217-220.
- 22- Sangronis, E.; Rodríguez, M.; Cava, R; Torres, A. 2006. ***Protein quality of germinated *Phaseolus vulgaris*.*** European Food Research & Technology. 1:144-148.
- 23- Sangronis, E., Teixeira, P., Otero, M., Hidalgo, G. 2006. ***Acaí (*Euterpe Oleracea* Mart.), Batata (*Ipomea batatas*), y Ñame (*Dioscorea spp.*): posibles sustitutos de la harina de trigo.*** Arch. Latinoamer. Nutr. 56: 73-82.
- 24- Gutiérrez, Carla; Sangronis, E. 2006. ***"Efecto sinérgico y cuantificación de los 5'-ribonucleótidos en una sopa de pollo"***. Arch. Latinoamer. Nutr. 56: 26 - 32.

- 25- Sangronis, E; Torres, A; Sanabria Neida. 2006."Fitatos y galactosidos en semilla germinadas de *Phaseolus vulgaris* y *Vigna sinensis* ". Agronomía Tropical. Vol. 56: 27 - 29.
- 26- Sangronis, E.; Machado, C. 2007. **Influence of germination on nutrients and antinutrients factors present in *Phaseolus vulgaris* and *Cajanus cajan***. LWT – Food Science and Technology 40:116-120.

H- OTRAS ACTIVIDADES

Arbitro de:

- ❑ Archivos Latinoamericanos de Nutrición (Comité Editorial)
- ❑ Anales Venezolanos de Nutrición
- ❑ Interciencia
- ❑ Food Processing and Preservation
- ❑ Agronomía Tropical
- ❑ Saber, Revista Universidad de Oriente
- ❑ Acta Científica Venezolana
- ❑ Revista Facultad de Farmacia, Universidad Central de Venezuela

Jurado de Premios

- ❑ Premio al Mejor Trabajo Científico del Centro de Estudios para la Agroecología Tropical (CEDAT). Primera Edición, Año 2000. Patrocinado por la Universidad Nacional experimental Simón Rodríguez.
- ❑ Premio Kellogg's a la Excelencia en Alimentación y Nutrición. Edición 2000. Patrocinado por Alimentos Kellogg's, S.A.
- ❑ Premio Kellogg's a la Excelencia en Alimentación y Nutrición. Edición 2001. Patrocinado por Alimentos Kellogg, S.A.
- ❑ Premio Kellogg's a la Excelencia en Alimentación y Nutrición. Edición 2002. Patrocinado por Alimentos Kelloggs, S.A.