**II Jornada de difusión de actividades de doctorandos**

El miércoles 26 de noviembre de 16 a 20 se realizará en el Salón de Conferencias de la Facultad de Ciencias de la Alimentación **la II Jornada de difusión de actividades de doctorandos** que tiene por objetivo dar a conocer las investigaciones realizadas en el marco de distintos programas doctorales.

 En esta edición, **presentarán sus avances 14 doctorandos de la Facultad** y se podrá escuchar la exposición de las siguientes presentaciones:

16:00 **Apertura a cargo del Decano de la Facultad de Ciencias de la Alimentación (UNER), Dr. Gustavo Teira**

16:15 JENKO, Carolina. Manejo de la dieta y la lactancia en vacas de refugo para la producción de carne de calidad

16:30 LAGADARI, Mariana. Caracterización de polimorfismos de genes candidatos para mejora de calidad de la carne porcina

16:45 WILLIMAN, Celia. Determinación de Plaguicidas en la Cuenca de Salto Grande. Incidencia de los Procesos de Potabilización sobre los Niveles Residuales.

17:00 GERARD, Liliana. Caracterización de bacterias del ácido acético destinadas a la producción de vinagres de frutas

17:15 DAVIES, Cristina. Estudio delos procesos biotecnológicos de acetificación para la producción de vinagre de naranja y vinagre de arándanos

17:30 STEFANI LEAL, Andreina. Estudio y desarrollo de espumante de naranja.

Caracterización de su fracción aromática por técnicas cromatografías

 17:45 BOGDANOFF, Nicolás. Optimización de los procesos de obtención y concentración de pectina de naranja

**18:00 COFFEE BREAK**

18:15 PEREZ,Daniel. Estudio de las relaciones estructura propiedad– proceso en

Quesos de pasta dura de la provincia de Entre Ríos (Argentina).

18:30 RASIA, Mercedes. Modelos matemáticos para la simulación de procesos de obtención de sistemas de transporte de componentes activos en alimentos.

18:45 BOF, María Julieta. Estrategias para preservar la calidad de arándanos

Utilizando envases biodegradables.

19:00 BORDAGARAY, Valeria. Films comestibles a base de quitosano con actividad inhibitoria sobre microorganismos patógenos.

19:15 SUAREZ, Gustavo. Recubrimiento bioactivo como alternativa a los antifúngicos convencionales.

19:30 STECHINA, Nicolás. Deshidratación de alimentos por uso combinado de microondas y vacío.

19:45 MALLERET,Darío. Modelización y optimización de variables durante el proceso de pasificación de arándanos (Vaccinium corymbosum).