**Egresada de la UNER fue becada para realizar una estadía de Investigación en Japón**

**La concordiense María Teresa Castañeda, graduada de la Facultad de Ciencias de la Alimentación de la UNER, aplicó para** una beca de estadía corta en el Exterior del Programa Becar que le permitió ir a Japón y continuar parte del trabajo de Investigación de su plan de Doctorado en Ingeniería que está realizando en la actualidad en la Universidad Nacional de la Plata.

**¿Cómo surge tu posibilidad de ser becada para ir a Japón en el laboratorio de Microbiología Aplicada de la Facultad de Agricultura en la Universidad de Yamaguchi?**

En el marco del Doctorado apliqué a una **beca de Estadía corta en el Exterior del Programa Becar, perteneciente a la Jefatura de Gabinete de Ministros de la Nación.** Dado que el Subdirector de mi Doctorado y tutor todos estos años es el Prof. Osao Adachi, Investigador de la Universidad de Yamaguchi en Japón, solicité realizar tareas de Investigación en su laboratorio. Para ello tuve que realizar una presentación escrita y luego ir a una entrevista en el Centro Científico Tecnológico de Conicet en La Plata. La beca me cubrió pasajes y estadía en la ciudad de Yamaguchi, Japón.

**¿Cuánto tiempo estuviste, cuáles eran tus tareas y qué destacarías de esa experiencia?**

Mi estadía de Investigación en Japón transcurrió desde el 16 de septiembre del 2014 al 16 de diciembre del 2014. Fui recibida muy bien en el Laboratorio del Prof. Adachi donde realicé parte del trabajo de Investigación de mi plan de doctorado, en especial aquellas tareas que requerían de equipamiento y materiales con lo que no se cuenta en mi lugar de trabajo. **Si bien el trabajo experimental en el laboratorio me demandó mucho tiempo, pude dedicar tiempo a relacionarme con mis compañeros de laboratorio, tanto japoneses como estudiantes de otros países, principalmente de Tailandia, Indonesia y Vietnam.**

Si me queda algo por destacar de esta experiencia fue el excelente recibimiento que tuve por parte del equipo de trabajo del laboratorio y que, aun teniendo una cultura muy diferente a la nuestra, pude adaptarme a su estilo de vida sin ninguna dificultad. Desde el punto de vista académico, fue un placer para mí trabajar una vez más con el Prof. Adachi. Si bien tuvimos muchas visitas del Prof. en nuestro laboratorio en la Plata, es la primera vez que alguien de nuestro equipo de trabajo viaja a Japón. Fue muy enriquecedor aprender sobre su forma de trabajo, su punto de vista y la responsabilidad y seriedad con la que abordan todas las problemáticas que se desarrollan a lo largo del trabajo. Volví con un sentimiento de gratitud muy grande hacia todos los que me permitieron acceder a esta beca así como también a todos los que hicieron de la estadía, una experiencia muy positiva.

**Por tu buen desempeño académico fuiste becada mientras estudiabas en la Facultad. ¿En qué consistió la beca y cuál era el proyecto de investigación en el que trabajabas?**

Primeramente, fui beneficiaria en el año **2007 y 2008** de una beca para hijos de empleados de la **Fundación Nuevo Banco de Entre Ríos**. Para aplicar a dicha beca se requería, además de ser hija de un empleado del banco, contar con un buen promedio académico en las carreras prioritarias para el desarrollo, entre ellas las Ingenierías. **En el año 2009, ya en la finalización de la carrera, la Fundación del Banco de Entre Ríos me otorgó una beca a la Excelencia por el promedio académico y por tener las materias al día**. Finalmente en el año 2010 me anoto en una convocatoria para acceder a una Beca de Innovación Tecnológica de la misma Fundación. Dichas becas están destinadas a tareas de Investigación y Desarrollo en áreas aplicadas. **Nuestro proyecto titulado “Alternativa ecoeficiente para el aprovechamiento de cáscara de huevo, efluente sólido derivado de la Industria de Ovoproductos”** fue seleccionado y comenzó su ejecución el mismo año, bajo la dirección y colaboración del **Prof. Ing. Damián Stechina, en la Facultad de Ciencias de la Alimentación de la UNER.**

**¿En qué año te recibiste?**

Culminé mis estudios en la Facultad de Ciencias de la Alimentación de la Universidad Nacional de Entre Ríos en el mes de abril del 2011, recibiendo el título de Ingeniera en Alimentos. En mayo de ese mismo año me mudé a la ciudad de La Plata para comenzar el Doctorado en Ingeniería en la Universidad Nacional de La Plata. Dicho posgrado me fue financiado entonces y hasta la actualidad por una beca de posgrado de Conicet.

**¿Qué estás haciendo actualmente y en qué proyectos de investigación estas trabajando?**

Actualmente estoy cursando mi último año de doctorado bajo la dirección del Dr. Roque Hours y la subdirección del Prof. Adachi, en el **Centro de Investigación y Desarrollo en Fermentaciones Industriales (CINDEFI) en la ciudad de La Plata**. **Mi tema de tesis se basa en la obtención, caracterización y aplicación de un biocatalizador para la reducción del contenido de fenilalanina en hidrolizados proteicos. Nuestro trabajo se dirige a la producción de ingredientes alimenticios o suplementos dietarios bajos en fenilalanina con la finalidad de incorporarlos a la dieta de pacientes con fenilcetonuria (PKU).**

**¿Qué te gustaría hacer una vez que termines el doctorado?, ¿cuáles son tus proyectos a futuro?**

**Siempre me gustó el desarrollo y mejoramiento de productos alimenticios.** Luego de terminar mi doctorado, me gustaría dedicarme a eso, ya sea en el ámbito público o privado. Adicionalmente me gusta mucho la docencia, a la cual me dedico actualmente en la Facultad de Ciencias Exactas de la Universidad Nacional de La Plata. Esta actividad me resulta muy gratificante, ya que puedo ser testigo de la formación y el crecimiento profesional de mis alumnos. Me gusta incentivarlos del mismo modo que lo hicieron muchos docentes durante mi carrera y aportar al menos un granito de arena al desarrollo del profesional en el que se van a convertir.

**Luego de las experiencias que tuviste con otros colegas y equipos de trabajo en otras universidades, ¿cómo evaluarías la formación que te brindó la Facultad de Ciencias de la Alimentación?**

Desde mi experiencia como docente en la Universidad Nacional de La Plata puedo decir que la Facultad de Ciencias de la Alimentación, en comparación con otras universidades, brinda **una formación integral del alumno, tanto por los conocimientos brindados como la capacitación profesional de los alumnos**. Parte de esta ventaja está en el hecho de que se trata de una facultad relativamente chica, lo que le permite al alumno una formación casi personalizada. Adicionalmente cuenta con un equipo de docentes muy capaces y dedicados a la investigación aplicada, lo cual permite enriquecer las herramientas aportadas al alumno. Cabe destacar por último que la Facultad de Ciencias de la Alimentación es una de las pocas facultades de alimentos que cuenta con una planta piloto equipada y en funcionamiento. Particularmente estoy muy conforme y agradecida con la formación recibida por parte de la Facultad. Gracias a ésta y a la colaboración de las entidades que me otorgaron las becas durante y después de mi carrera, pude perfeccionarme y tener la posibilidad de trabajar con el Prof. Adachi y su equipo en Japón.