**Segundo doctor en Ingeniería con Mención en Ciencia y Tecnología de Alimentos de la UNER**

**Reynaldo Silva Paz** oriundo de Lima, Perú, obtuvo su **título de doctorado** con la más alta calificación, en la **Facultad de Ciencias de la Alimentación de la Universidad Nacional de Entre Ríos,** convirtiéndose en el segundo doctorando en alcanzar el grado de doctor **del programa de “Doctorado en Ingeniería con Mención en Ciencia y Tecnología de Alimentos” de la UNER**

Silva Paz defendió su tesis denominada**: "Osmodehidrocongelación de papa (Solanum tuberosum) impregnada con calcio y vitamina C envasada en atmósfera modifica",** el día 28 de septiembre pasado, donde abordó el estudio del proceso de osmodehidrocongelación de cubos de papa fortificados, impregnados con vitamina C y calcio. A través de esta investigación **se busca ofrecer un producto novedoso de fácil y rápida preparación fortificado con vitamina y calcio y de alta aceptación para los argentinos como es la papa.**

Oriundo de Lima, Silva Paz llegó a la Argentina en el 2012 y desde entonces reside en CABA, Buenos Aires. Sus estudios de grado los realizó en la Universidad Peruana Unión, donde obtuvo el título de Ingeniero de Alimentos. “Decidí cursar los estudios de doctorado el año 2011 (estando en Perú), para lo cual me contacté por internet con mi directora de tesis (Dra. Patricia Della Rocca) y luego de armar un plan de trabajo, buscamos donde inscribirnos para el doctorado. Nos enteramos que en la Universidad de Entre Ríos -Concordia, tenían el programa de **Doctorado en Ingeniería mención Ciencia y Tecnología de Alimentos**, que es el área que me interesa para mi formación académico-profesional, además de la plana docente y el plan de estudios que presenta esta carrera, explicó Reynaldo.

Actualmente, Silva Paz está realizando un trabajo de investigación en el INTA-Castelar en el área de procesamiento de alimentos, y acaba de culminar la especialización en Bromatología y Tecnología en la Industrialización de Alimentos en la Universidad de Buenos Aires. También, está participando en algunos proyectos de la Universidad Tecnológica Nacional - Facultad Regional de Buenos Aires donde se desarrolló su trabajo de tesis.

“Mis planes a futuro son poder afianzar un grupo de investigación en Perú y trabajar proyectos a nivel internacional Perú-Argentina”, destacó. También Reynaldo aprovechó para agradecer y dedicar su investigación. “Quiero agradecer en especial a la Dra. Patricia Della Rocca por su apoyo incondicional y enorme paciencia para guiar este trabajo de tesis y al Dr. Osvaldo Tisocco por guiarme y ayudarme a culminar esta meta. Este tesis doctoral está dedicado a mis gemelos Misael e Ismael”, finalizó.

**Sobre la investigación**

La osmodehidrocongelación consiste en un proceso combinado en el que se produce una deshidratación parcial del producto al sumergirlo en una solución concentrada de solutos y posterior congelación. Por consiguiente, se reduce la formación de cristales de hielo y se produce un menor daño a la estructura. Además la carga térmica a extraer es menor respecto del proceso de congelación sin pretratamiento osmótico logrando un importante ahorro de energía y un producto de menor volumen. Asimismo, la deshidratación por pulsos de vacío permitió impregnar con calcio y vitamina C el producto a concentraciones suficientes que permiten considerarlo como un alimento fortificado. El envasado con atmósfera modificada en bolsas de material trilaminado, polietileno-aluminio-polietileno permitió conservar las características nutricionales (vitamina C y calcio), los parámetros de calidad relacionados con la textura y el color, así como también, su estabilidad al deterioro microbiano en el lapso de tiempo considerado.