Defensa de tesis doctorales en la Facultad de Ciencias de la Alimentación

El 14, 15 y 16 de diciembre se realizará en la Facultad de Ciencias de la Alimentación (UNER) la defensa de tesis de 9 doctorandos del Programa de Doctorado en Ciencia, Tecnología y Gestión Alimentaria dictado por la Universidad Politécnica de Valencia (UPV) que se enmarca en un acuerdo de cooperación internacional firmado por la Universidad Nacional de Entre Ríos y la UPV.

Este programa se puso en marcha en 1999, como una estrategia para aportar al desarrollo científico tecnológico y con el objetivo de producir un salto cuali y cuantitativo en lo que hace a la formación de recursos humanos altamente calificados en nuestra región.

Se presentará la defensa de las siguientes tesis doctorales:

**DAVIES, CRISTINA.**
Estudio de los procesos biotecnológicos de acetificación para la producción de vinagre de naranja y vinagre de arándanos.
*Dir.: MARÍA MERCEDES FERREYRA; María Inmaculada Alvarez Cano*

[**GERARD, LILIANA MABEL.**
Caracterización De Bacterias Del Ácido Acético Destinadas A La Producción De Vinagres De Frutas.
*Dir.: MARÍA MERCEDES FERREYRA; María Inmaculada Alvarez Cano*
Presentación:13/11/15](https://www.upv.es/pls/oalu/sic_ted.mostrar_tesis?p_num_reg=4157&P_REG_ACT=&P_DESDE_FRM=EXPUBLI&P_VER_RESULTADOS=N&P_VER_TESIS=S)

[**SANTAPAOLA, JULIA ELEONORA.**
Estudio De La Transferencia De Masa En El Salado En Seco De Queso De Cabra Y Sus Implicaciones Durante La Maduración .
*Dir.: Ana María Andrés Grau; Marta Silvina Maldonado*
Presentación:13/11/15](https://www.upv.es/pls/oalu/sic_ted.mostrar_tesis?p_num_reg=4671&P_REG_ACT=&P_DESDE_FRM=EXPUBLI&P_VER_RESULTADOS=N&P_VER_TESIS=S)

[**BELLO, FERNANDO.**
Estudio De La Calidad De Naranjas Y Mandarinas Mínimamente Procesadas. Influencia De Variables Del Proceso. .
*Dir.: Mª Dolores Ortolá Ortolá; DANIEL EDUARDO VAZQUEZ*
Presentación:16/11/15](https://www.upv.es/pls/oalu/sic_ted.mostrar_tesis?p_num_reg=4223&P_REG_ACT=&P_DESDE_FRM=EXPUBLI&P_VER_RESULTADOS=N&P_VER_TESIS=S)

[**COCCO, MARIÁNGELES.**
Estudio Del Efecto De Las Distintas Etapas Del Procesamiento Mínimo De Frutos Cítricos Sobre Su Calidad Interna Global.
*Dir.: Ana María Albors Sorolla; DANIEL EDUARDO VAZQUEZ*
Presentación:16/11/15](https://www.upv.es/pls/oalu/sic_ted.mostrar_tesis?p_num_reg=4222&P_REG_ACT=&P_DESDE_FRM=EXPUBLI&P_VER_RESULTADOS=N&P_VER_TESIS=S)

[**CAYETANO ARTEAGA, MARÍA CRISTINA.**
Desarrollo De Espumante De Naranja - Estudio De La Formación De Burbujas Aplicando Análisis De Imágenes.
*Dir.: MARÍA DEL CARMEN SCHVAB; María Luisa Gras Romero; EDUARDO BOIDO*
Presentación:19/11/15](https://www.upv.es/pls/oalu/sic_ted.mostrar_tesis?p_num_reg=8705&P_REG_ACT=51&P_DESDE_FRM=EXPUBLI&P_VER_RESULTADOS=N&P_VER_TESIS=S)

[**STEFANI LEAL, ANDREINA.**
Desarrollo De Vino Espumante De Naranja (Var. Valencia). Estudio De Su Fracción Aromática Libre Y Caracterización Sensorial Con Consumidores..
*Dir.: EDUARDO DALLACASSA; María Luisa Gras Romero; MARÍA DEL CARMEN SCHVAB*
Presentación:20/11/15](https://www.upv.es/pls/oalu/sic_ted.mostrar_tesis?p_num_reg=4319&P_REG_ACT=51&P_DESDE_FRM=EXPUBLI&P_VER_RESULTADOS=N&P_VER_TESIS=S)

[**GALLINGER, CLAUDIA ISABEL.**
Estabilidad Oxidativa Y Calidad Sensorial De Carne De Pollo Enriquecida Con Acidos Grasos N-3 Proveniente De Fuentes De Origen Vegetal Y Animal, Protegida Con Vitamina E Y Selenio Orgánico..
*Dir.: Mª Jesús Pagán Moreno; Adriana Maria Descalzo*
Presentación:20/11/15](https://www.upv.es/pls/oalu/sic_ted.mostrar_tesis?p_num_reg=8529&P_REG_ACT=51&P_DESDE_FRM=EXPUBLI&P_VER_RESULTADOS=N&P_VER_TESIS=S)

**GALLO, GABRIELA**

**Estudio de las propiedades fisicoquímicas y biológicas de películas bioactivas a base de quitosano y su efecto sobre la extensión de la vida útil de vegetales mínimamente procesados.**

**Dir.: Maite Chafer Nacher; Mariana Montenegro**

Este nuevo paso permite a la Universidad Nacional de Entre Ríos consolidar su política de formación de recursos para lograr una masa crítica estratégica que permita cumplir con su compromiso con la comunidad aportando a su crecimiento, a través de la investigación y la excelencia académica.