**La Facultad de Ciencias de la Alimentación sigue consolidando su política de formación de recursos para la docencia y la investigación**

Entre diciembre y febrero de este año, **12 doctorandos del** **Programa de Doctorado en Ciencia, Tecnología y Gestión Alimentaria** dictado por la Universidad Politécnica de Valencia (UPV), **defendieron con éxito su tesis ampliando el número de doctores que componen el cuerpo docente de la Institución.** Este importante logro, es un paso más que da la Universidad Nacional de Entre Ríos para consolidar su política de formación de recursos permitiendo lograr una masa crítica estratégica para cumplir su compromiso con la comunidad, aportando a su crecimiento, a través de la investigación y la excelencia académica.

En la **Facultad de Ciencias de la Alimentación,** el 35 por ciento del cuerpo docente (permanente, sin tener en cuenta docentes que se desempeñan por un cuatrimestre en carreras a término), ha alcanzado el grado de doctor. En tanto el 3 por ciento, de master y el 17 por ciento, el grado de especialista. La fracción restante cuenta con título de grado. Adicionalmente hay un 18 por ciento de docentes que está cursando doctorado, por lo que se espera que en los próximos 3 años la proporción de doctores sea del 55 por ciento. Estos datos demuestran la alta capacitación que tiene el personal de la Facultad lo que le permite seguir posicionándose como una Institución referente en lo académico, lo científico y en la investigación.

La posibilidad que tuvieron los docentes de la FCAL de obtener un doctorado otorgado por la Universidad Politécnica de Valencia, 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.

Actualmente, la Facultad ofrece a los graduados de la región, el **Doctorado en Ingeniería mención Ciencia y Tecnología de Alimentos**, otra muestra del crecimiento de la UNER. Este doctorado fue creado en el año 2011, y se propone entre otros objetivos: ''Garantizar el desarrollo teórico y de investigación permitiendo profundizar y fortalecer los contenidos básicos de las disciplinas que conforman las Ciencias de la Ingeniería, así como, la actualización y apertura de nuevas líneas teóricas y problemáticas de investigación emergentes''.

La mención Ciencia y Tecnología de Alimentos cuenta con un total de 21 doctorandos que están desarrollando líneas de investigación relacionadas con diferentes problemáticas de la región. En los últimos años se ha trabajado en la difusión del programa y en actividades de investigación y se ha logrado un buen número de inscriptos locales y del norte del país, lo que afianza la carrera y demuestra la importancia de la propuesta académica para la región.

**Nuevos doctores y tesis doctorales presentadas:**

1. **Davies, Cristina.**Estudio de los procesos biotecnológicos de acetificación para la producción de vinagre de naranja y vinagre de arándanos.
2. [**Gerard, Liliana Mabel.** Caracterización De Bacterias Del Ácido Acético Destinadas A La Producción De Vinagres De Frutas.](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)
3. [**Santapaola, Julia Eleonora.** Estudio De La Transferencia De Masa En El Salado En Seco De Queso De Cabra Y Sus Implicaciones Durante La Maduración .](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)
4. [**Bello, Fernando.**Estudio De La Calidad De Naranjas Y Mandarinas Mínimamente Procesadas. Influencia De Variables Del Proceso. .](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)
5. [**Cocco, Mariángeles.**Estudio Del Efecto De Las Distintas Etapas Del Procesamiento Mínimo De Frutos Cítricos Sobre Su Calidad Interna Global.](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)
6. [**Cayetano Arteaga, María Cristina.** Desarrollo De Espumante De Naranja - Estudio De La Formación De Burbujas Aplicando Análisis De Imágenes.](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)
7. [**Stefani Leal, Andreina.**Desarrollo De Vino Espumante De Naranja (Var. Valencia). Estudio De Su Fracción Aromática Libre Y Caracterización Sensorial Con Consumidores..](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)
8. [**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.](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)
9. **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.
10. **Garavello, Francisco: Desarrollo de un sistema integrado de calidad para reducir la concentración de aflatoxinas en maní blanqueado.**
11. **Hilda Rousserie: Desarrollo de metodologías analíticas mediante cromatografía y espectrometría de masas para la evaluación de los residuos de plaguicidas en frutas cítricas y su incidencia sobre los aceites esenciales.**
12. **Horacio Martinez: Desarrollo de metodologías analíticas mediante cromatografía y espectrometría de masas para la evaluación de los residuos de plaguicidas en frutas cítricas y su incidencia sobre los jugos cítricos concentrados.**