

VII Jornadas de Ingeniería de Alimentos y III Jornadas de Doctorandos.

JUEVES 29

Hora	Tema	Disertante
15.00	Palabras de bienvenida a cargo del Decano Facultad de Cs. de la Alimentación.	Dr. Gustavo Teira
15.15	Laboratorio de Investigación en Poscosecha de Frutas. Tecnologías de biomateriales para alimentos.	Ing. Valeria Bordagaray Dr. Adrián Perez
15.30	Microencapsulación de compuestos bioactivos.	Dr. Juan Manuel Castagnini
15.45	Diseño de jugo de arándanos con propiedades antioxidantes y probióticas.	Dra. Luz Marina Zapata
16.00	Obtención de vinagre tipo balsámico y crema balsámica a partir de vino de arándanos.	Dra. Cristina Davies
16.15	Genética y Biología Molecular aplicada a los Alimentos.	Dra. Mariana Lagadari
16.30	Reseña de actividades del Laboratorio de Desarrollo de Productos Aptos para Celíacos 2009-2017.	Dr. Horacio Martínez Lic. Darío Malleret
16.45	Tasa respiratoria de arándanos en condiciones aeróbicas. Influencia varietal y modelización	Dr. Roberto Varela
17.00	Actividades de investigación, servicios y transferencia en carnes y productos cárnicos.	Dra. Romina Fabre
17.15 17.45	INTERVALO	
17.45	Líneas de investigación Universidade Tecnológica Federal do Paraná. UTFPr Londrina. Brasil.	Prof. Dra. Margarida Yamaguchi
18.00	Líneas de investigación Universidade Tecnológica Federal do Paraná. UTFPr Medianeira. Brasil.	Prof. Dra. Eliane Colla.
18.15	Líneas de investigación Universidade Estadual de Campinas. UNICAMP. Campinas. Brasil.	Prof. Dr. Carlos Anjos.

18.30	Líneas de investigación Universidad Nacional de VILLA MARÍA. CORDOBA.	Ing. agr. Germán Cassetta Dra. Gabriela Gallo
18.45	Líneas de investigación Universidade Estadual do Oeste do Paraná. UNIOESTE. Parana. Brasil.	Prof. Dra. Luciana Fariña
19.00	Líneas de investigación Universidad de la República. UDELAR. Montevideo. Uruguay.	Dr. Juan Franco Dr. Oscar Feed
19.15	Líneas de investigación del Departamento del Agua del Centro Universitario Regional Litoral Norte sede Salto de la Universidad de la República.	Mgs. Julián Ramos Dr. Pablo Gamazo
19.30	Determinación de marcadores de origen botánico para mieles de citrus (citrus spp) de la región fronteriza: Concordia (República Argentina) – Salto (República Oriental del Uruguay).	Dra. Gabriela Tamaño
19.45	Laboratorio de investigación de residuos en alimentos (LIRA).	Dr. Martín Munitz

VIERNES 30		
Hora	Tema	Disertante
9.00	Palabras de bienvenida a cargo del Director del Doctorado en Ingeniería.	Dr. Diego Campana
9.15	Reconocimiento de la inocuidad de las frutas cítricas mediante la determinación de residuos de plaguicidas aplicados bajo buenas prácticas agrícolas en la región del noreste argentino.	Cecilia Kulczycki
9.30	Análisis de polimorfismos en genes relacionados a características organolépticas y su efecto en la calidad de carne de cerdo.	Rita Viviana Rodriguez
9.45	Modelos matemáticos para la simulación de procesos de obtención de sistemas de transporte de componentes activos en alimentos.	Mercedes Carolina Rasia

10.00	Evaluación de métodos de conservación de nuez Pecán [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch] y maximizado del proceso de obtención de aceite.	Marina Panozzo
10.15	Impacto de las condiciones de transporte, precio a la faena, sobre la calidad de carne fresca y congelada de Pacú (<i>Piaractus mesoptamicus</i>).	Ricardo Velazco
10.30	Cocción por impregnación al vacío con vit. E y polifenoles: su aplicación a un plato preparación culinaria bajo en sodio con características funcionales.	Rosa Abalos
10.45	Caracterización de variedades de arroz para su utilización en el desarrollo de una sopa instantánea libre de gluten.	Claudia Liberman
11.00 11.30	INTERVALO	
11.30	Elaboración de productos nutricionales para pacientes con epilepsias refractarias.	Lucas Benitez
11.45	Aplicación de distintas técnicas de biopreservación sobre productos frutihortícolas inoculados con diferentes patógenos: determinación de su eficiencia mediante métodos convencionales y moleculares.	Florencia Bambace
12.00	Ficorremediación de efluentes de la industria avícola mediante el empleo de microalga <i>Scenedesmus obliquus</i> aislada del embalse de Salto Grande.	Mariana Jimenez Veuthey
12.15	Aislamiento, caracterización y aplicación de la microalga <i>Scenedesmus</i> sp. como bioinsumo agrícola.	Cecilia Cabrera

12.30 15.00	INTERVALO	
15.00	Films comestibles a base de quitosano con actividad inhibitoria sobre microorganismos patógenos.	Valeria Bordagaray
15.15	Efecto de la dieta y la aplicación de tecnología sous vide sobre la calidad de carne de vaca de refugio.	Valeria Urbani
15.30	Manejo de la dieta y la lactancia en vacas de refugio para la producción de carne de calidad.	Carolina Jenko
15.45	Implementación de mejoras en la cadena productiva del arroz, con el objeto de posibilitar la exportación.	María Belén Medina
16.00	Desarrollo de un sistema de clasificación en línea de reses bovinas.	Guillermo Markiewicz
16.15	Optimización del perfil nutricional de alimentos vegetales fortificados con hierro y vitamina C por impregnación a vacío.	María Sabrina Lencina
16.30 17.00	INTERVALO	
17.00	Estrategias para preservar la calidad de arándanos utilizando envases biodegradables.	María Julieta Bof

17.15	Obtención de jugo de arándanos y aperitivos a base de frutas con propiedades funcionales.	Carlos Fabio Quinteros
17.30	Tecnología innovadora de recubrimiento aplicada a la post cosecha del arroz.	Evangelina Gonzalez Alejandro
17.45	Recubrimiento bioactivo como alternativa a los antifúngicos convencionales.	Gustavo Suarez
18.00	Desarrollo de reestructurados de pollo con hortalizas y productos de huevo aplicando método de cocción no convencionales.	María Victoria Aviles