

**ÁREA 1: CIENCIA E INGENIERÍA DE LOS ALIMENTOS**

Nº	Título	Autor
1RA	ANÁLISIS DE VARIABLES DE PROCESO DURANTE LA DESHIDRATACIÓN OSMÓTICA DE FILETE LENGUADO ( <i>PARALICHTHYS SP.</i> ): EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y COLOR.	JIMENEZ, R.; CZERNER, M.; AGUSTINELLI, S.; LORENZO, G.; YEANNES M.I.
2RA	USO DE PLACAS PETRIFILM EN EL MONITOREO DE LA CONTAMINACIÓN DE CARCASAS BOVINAS: ANÁLISIS DE COSTOS.	SILVIA MOYANO, SOFÍA HUERTA, JOSÉ REYNOSO, ALDANA CHESTA, GRACIELA MARÍN
3RA	DESARROLLO DE MUFFINS LIBRES DE GLUTEN Y SACAROSA: USO DE COMBINACIONES DE PROTEÍNAS, FIBRAS SOLUBLES E INSOLUBLES COMO AGENTES TEXTURIZANTES	LAURA T. RODRIGUEZ FURLÁN, ULISES A. GONZALEZ, PAOLA BASILE, NOEMÍ ZARITZKY, MERCEDES CAMPDERRÓS
4RA	CERVEZAS DE AUTOR: "CERVEZA COLOREADA CON SABOR A MENTA"	SOL ACIAR, JOSÉ SALVATELLA, MAURICIO TARABELLI, DRA. ADRIANA GIMÉNEZ
5RA	INACTIVACIÓN DE CULTIVOS DE ESCHERICHIA COLI ENTEROHEMORRAGICA MEDIANTE EL EMPLEO DE EXTRACTOS CONCENTRADOS DE ORUJOS TINTOS Y APLICACIÓN DEL MODELO DE WEIBULL PARA SU PREDICCIÓN.	HÉCTOR LUCERO, JULIA LUISETTI, ROQUE MASCIARELLI, ROBERTO GRAU, SEBASTIÁN COGLIATI, CARLOS BAUMAN.
6RA	MALTEO DE MAÍZ ANDINO LA OBTENCIÓN DE CERVEZA SIN GLUTEN	GUSTAVO LUIS LEONARDO SCALONE, MANUEL LOBO, NORMA SAMMÁN
7RA	COMPARACIÓN DEL CONTENIDO DE NUTRIENTES EN ARROCES BLANCOS SEGÚN EL ORIGEN DEL AGUA UTILIZADA PARA SU CULTIVO.	MEDANICH, M; MARTÍN M.C; CABRERA M; PANATTÚ, V; CAMES, E; LAS HERAS,G; PIGHÍN, A; MARCHESICH, C Y DELANDETA
8RA	PARÁMETROS DE IMPORTANCIA COMERCIAL EN ACEITES DE OLIVA VARIETALES DEL VALLE CENTRAL DE CATAMARCA, ARGENTINA	MARIA SOL MOLINA, DARIO MONTALVAN
9RA	EL MICROSCOPIO ELECTRÓNICO DE BARRIDO, UN PODEROSO ALIADO DE LA CIENCIA Y DE LA TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS.	M. SILVINA LASSA, CAMILO ORRABALIS, J. FEDERICO GONZALEZ, FIDEL A. ROIG
10RA	ANÁLISIS DEL GRADO DE ACEPTABILIDAD DE UNA BEBIDA FERMENTADA A BASE DE MIEL (HIDROMIEL)	MARÍA LUCIANA BALMACEDA, JUAN MARTÍN BLANCO LAXAGUE, STELLA MARIS DEL PILAR ZANIOLO.
11RA	EVOLUCIÓN DEL SECTOR AGROINDUSTRIAL EN LOS ÚLTIMOS 30 AÑOS EN EL DEPARTAMENTO DE SAN RAFAEL, MENDOZA.	MARIA JULIA ABRAHAM RODRIGUEZ, STELLA MARIS ALCANTÚ, ADRIANA BEATRIZ GUAJARDO
12RA	INFLUENCIA DE LA TEMPERATURA SOBRE EL COMPORTAMIENTO DE FLUJO DE ALIMENTOS ESPESADOS CON HIDROCOLOIDES COMERCIALES USADOS POR PACIENTES CON DISFAGIA	CARLA ARANCIBIA, EZEQUIEL MARTÍ-BONMATÍ, MARÍA JESÚS HERNÁNDEZ
13RA	LA IMPORTANCIA DEL PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTANDARIZADO - POE - EN UNIDADES DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN	MARIO FERNANDO MELLO, LAURA ZAGO DE MELLO
14RA	DISEÑO Y MODIFICACIÓN DE UN HORNO DE SECADO CONVENCIONAL PARA REALIZAR SECADOS A BAJA TEMPERATURA.	RODOLFO L. EIRÍN, MARTÍN MOYANO, LUIS RUBIO, CAROLINA HERRERA, HEBER POSA, ALEJANDRO GENTILE
15RA	EVALUACIÓN PRELIMINAR DE LA CALIDAD DE ACEITES DE OLIVA Y SU RITMO DE ACUMULACIÓN EN FRUTOS EN VARIEDADES CULTIVADAS EN TINOGASTA, CATAMARCA ARGENTINA.	MARIA SOL MOLINA, DARIO MONTALVAN; ANGEL C. MATIAS, ARISTOBULO RIZZO
16RA	DETERMINACIÓN DEL PERFIL DE ABSORCIÓN DE SAL EN JAMONES EN LA ETAPA DE CURADO.	RODOLFO L. EIRÍN, RAÚL CHERNIKOFF, MARTIN MOYANO, PAULINA PULVIRENTI, ERNESTO MUÑOZ PUNTES
17RA	EFFECTO DE LA MEZCLA DE SURFACTANTES NATURALES EN LA OBTENCIÓN DE NANOEMULSIONES ESTABLES	NATALIA RIQUELME, CARLA ARANCIBIA
18RA	INTERACCIÓN DE CADENAS DE POLIELECTROLITOS CON NANOCOLOIDES BIOACTIVOS	YANINA E. PALLERES, PAOLA TORRES, A. R. BOCCACCINI, CLAUDIO F. NARAMBUENA.
19RA	LA DETERMINACIÓN DE LOS EFECTOS DE LA DESHIDRATACIÓN CONVECTIVA EN EL CAMBIO DEL TAMAÑO, MODIFICACIÓN DE TEMPERATURAS SUPERFICIALES Y CARACTERÍSTICAS ESTRUCTURALES DE MANZANA.	ROBERTO BATTISTON, AUGUSTO ROGGIERO, ERICA ROGGIERO, SANDRA DIMARCO.
20RA	CUANTIFICACIÓN DE GLUCOSINOLATOS Y SU ELIMINACIÓN EN TRES CEPAS DE HOJAS DE MORINGA; ASÍ COMO SU EVALUACIÓN DE TOXICIDAD SUBCRÓNICA POR VÍA ORAL EN RATONES	BERNARDO LUCAS, ROSA N. GARCÍA, RUTH BUSTAMANTES, DANIEL A. PABLO
21RA	PROPIEDAD ANTIOXIDANTE DE HIDROLIZADOS PROTEICOS DE QUÍNOA ( <i>CHENOPODIUM QUINOA WILLD</i> )	JULIO RUEDA, MANUEL LOBO, NORMA SAMMÁN

22RA	FRUTAS LIOFILIZADAS: ESTUDIO DE UN PROCESO PARA LA OBTENCIÓN DE SNACKS SALUDABLES CON VALOR AGREGADO.	VÍCTOR ADRIÁN REALE, SERGIO ADRIÁN GINER.
23RA	CURVA DE LACTACIÓN EN UN REBAÑO CAPRINO CON MANEJO EXTENSIVO	FLORENCIA FRAU, FLORENCIA SALINAS, NELSON LEGUIZAMÓN, JAVIER TOGO, RODOLFO ARGANARAZ, NORA PECE
24RA	COMPORTAMIENTO MECÁNICO Y ULTRAESTRUCTURAL DE SNACKS DE PERA DESHIDRATADA ( <i>PYRUS COMMUNIS</i> )	SILVIA B. MAIDANA, MABEL B. VULLIOUD, DANIELA M. SALVATORI
25RA	EVALUACIÓN DE PROPIEDADES FUNCIONALES DE PROTEÍNAS DE CHÍA HIDROLIZADAS CON PEPTIDASA FÚNGICA	MARÍA PAULA HUBNER, MARÍA EUGENIA GALAZZI, MARÍA JOSÉ TORRES, ALICIA DEL VALLE GALLO
26RA	APLICACIÓN DE UNA FRUTA PATAGÓNICA COMO INGREDIENTE EN LA FORMULACIÓN DE ALIMENTOS SALUDABLES	SEVERINO IOMMI, SOFIA; MILANESSI IVANNA; PAULINO, CAROLINA; OCHOA MÓNICA.
27RA	EVALUACIÓN DE NIVELES RESIDUALES DE CARBENDAZIM EN NARANJAS VARIEDAD VALENCIA, SUS JUGOS Y ACEITES ESENCIALES OBTENIDOS EN UNA PLANTA INDUSTRIAL DEL DEPARTAMENTO CONCORDIA	HILDA ROUSSERIE, HUGO CIVES, DANIEL PÉREZ, DANIEL ALSINA
28RA	EFFECTO DEL CONSUMO DE ÁCIDOS GRASOS POLIINSATURADOS SOBRE PARÁMETROS FÍSICO-QUÍMICOS DE LA LECHE DE VACAS DE RAZA HOLSTEIN.	YASMÍN CARRIÓN SAD; CLAUDIA DOMÉ, GERARDO A GAGLIOSTRO, LILIANA ANTONACCI, M. ALEJANDRA PEREYRA, LORENA MIGNINO
29RA	EVALUACIÓN DE LA APLICACIÓN DE PGZYME DE <i>ASPERGILLUS SOJAE</i> EN DIFERENTES ETAPAS DEL PROCESO DE ELABORACIÓN DE SIDRA	MARÍA LUISA FRANCHI, PRISCILA LÓPEZ MALDONADO, SEBASTIÁN ZAPATA, FERMÍN PORLEY, SEBASTIÁN CAVALITTO.
30RA	ANÁLISIS DE LA MICOFLORA AUTÓCTONA ASOCIADA A LA PRODUCCIÓN ARTESANAL DE SALAMES DE CERDO EN LAS REGIONES SUR DE MENDOZA Y ALTO VALLE DE RIO NEGRO	PAULA MAGALI LAMAS, SOLEDAD RAMIREZ, PRISCILA LÓPEZ MALDONADO, GRACIELA POSE, MARÍA LUISA FRANCHI.
31RA	APROVECHAMIENTO DEL ALPERUJO DE OLIVA PARA LA OBTENCIÓN DE COMPUESTOS ANTIOXIDANTES EMPLEANDO EXTRACCIÓN POR ULTRASONIDO Y SOLUCIONES ACUOSAS DE CICLODEXTRINA.	GASTÓN E. MARAULO, CRISTINA DOS SANTOS FERREIRA, M. FLORENCIA MAZZOBRE.
32RA	INFLUENCIA DE LA INCORPORACIÓN DE OXÍGENO EN DIFERENTES ETAPAS DE FERMENTACIÓN EN EL COLOR VINOS BLANCOS	CLARA XIMENA CÁCERES, ELISEO ERNESTO ROCCHETTI, ROBERTO EDGAR CÁCERES.
33RA	CARACTERIZACIÓN DE PELÍCULAS COMESTIBLES ELABORADAS A PARTIR DE PROTEÍNA AISLADA DE SUERO DE QUESO (WPI) Y PLASTIFICADAS CON MIEL DE <i>APIS MELLIFERA</i>	ESCOBAR, GABRIEL EDGARDO; BERTOLA, NORA; MICHALUK, ARIEL; OSUNA, MARIANA BEATRIZ
34RA	PULPAS DE TUNA COMO ALTERNATIVA DE PROCESAMIENTO INDUSTRIAL	FLORENCIA KVAPIL, MARTA BANEGAS, ÁNGELA ROBLES, CATALINA TORALES, GABRIELA QÜESTA
35RA	CARACTERIZACIÓN FÍSICO-QUÍMICA DE PULPAS DE TUNA	MARTA BANEGAS, ÁNGELA ROBLES, CATALINA TORALES, FLORENCIA KVAPIL, GABRIELA QÜESTA
36RA	PRODUCCIÓN DE LEVADURAS SECAS ACTIVAS AUTÓCTONAS DE LA REGIÓN VITIVINÍCOLA SAN RAFAEL-MENDOZA	FLAVIO ANDRÉS MUÑOZ; MARÍA CAROLINA MARTÍN; VILMA INÉS MORATA
37RA	EVALUACIÓN DE GENUINIDAD EN PASTAS SECAS CON VEGETALES	CARINA INÉS KRAMER, PABLO GUALDIERI, SILVIA CALLONI, SILVINA RÍOS, ALEJANDRA SPERANZA, PANATTÚ VIVIANA, MANUELA DEL GIOVANNINO, LISANDRO VIÑALES
38RA	INMOVILIZACIÓN DE PECTINASAS PARA LA PRODUCCIÓN DE UN POTENCIAL BIOCATALIZADOR PARA LA INDUSTRIA ENOLÓGICA	MA. CAROLINA MARTÍN, MARIO D. NINAGO, MA. GABRIELA MERÍN, OLIVIA V. LÓPEZ, ANDRÉS E. CIOLINO, MARCELO A. VILLAR, VILMA I. MORATA
39RA	CARACTERIZACIÓN Y ESTUDIO DE LAS PROPIEDADES FUNCIONALES DE LA GOMA BREA. APLICACIÓN EN UN ADEREZO	ANDREA KLUSCH, ULISES A. GONZÁLEZ, MERCEDES CAMPDERRÓS, NOELIA RINALDONI
40RA	MEJORAMIENTO DE UN PAN PARA CELÍACOS UTILIZANDO UN PRODUCTO REGIONAL: GOMA BREA.	PRISCILA CLAPASSÓN, NOELIA MERINO; MARÍA FABIANA PIRÁN ARCE, NOELIA RINALDONI
41RA	BÚSQUEDA DE DIVERSAS POLISACARIDASAS MICROBIANAS DE SUPERFICIE DE UVA DE LA REGIÓN VITIVINÍCOLA DOC SAN RAFAEL (MENDOZA).	SARA J. LONGHI, MARÍA C. MARTÍN, VILMA I. MORATA DE AMBROSINI
42RA	ORUJO DE UVA MALBEC COMO INGREDIENTE DE ALIMENTOS FUNCIONALES	ANDREA ANTONIOLLI, YANINA MARABINI, ARIEL FONTANA, MARCELA LÓPEZ, RUBÉN BOTTINI, PATRICIA PICCOLI
43RA	TERPENOS Y COMPUESTOS ORGÁNICOS VOLÁTILES EN ORUJO DE UVA CV. MALBEC	ANDREA ANTONIOLLI, ARIEL FONTANA, LUCÍA BECERRA, RUBÉN BOTTINI, PATRICIA PICCOLI
44RA	EFFECTO DE LA ADICIÓN DE HARINA DE NUEZ EN LA CALIDAD PANADERA DE BUDINES LIBRES DE GLUTEN	JUAN J. BURBANO, M. JIMENA CORREA

45RA	INCORPORACIÓN DE INULINA EN EL DESARROLLO DE UN QUESO UNTABLE.	DIANA PALATNIK, DIEGO CORRALES, MARÍA L. ROLÓN, MARÍA L. CASTELLS, HAYDÉE MONTERO, GERMÁN ARANIBAR, NOEMI ZARTIZKY, MERCEDES E. CAMPDERRÓS
46RA	ANÁLISIS SENSORIAL Y CAPACIDAD ANTIOXIDANTE DE PANES ELABORADOS CON DISTINTAS FUENTES DE PROTEÍNA DE SOJA.	EMILCE LLOPART, ROMINA BERINO, PABLO BUSTI, NÉSTOR DELORENZI, ROXANA VERDINI, GERMÁN BÁEZ
47RA	DETERMINACIÓN DE LAS POBLACIONES DE AGUA POR <sup>1</sup> H-RMN DE LAS HARINAS DE MAÍZ Y QUÍNOA Y SU RELACIÓN CON LAS ISOTERMAS DE SORCIÓN DE AGUA	GUIDO ROLANDELLI, SILVIO D. RODRÍGUEZ, ABEL FARRONI, M. DEL PILAR BUERA
48RA	ESTUDIO DE LA CINÉTICA Y MODELADO DEL SECADO DE QUÍNOA (CHENOPODIUM QUINOA) PREVIAMENTE DESAPONIFICADA	LUCERO HÉCTOR, LUISSETTI JULIA, PORTILLO SABRINA, ROMENO HERNÁN, CABRERA PONS JESICA, COPANI MARINA, BEHR BERNARDO
49RA	PROTECCIÓN CONTRA LA RADIACIÓN UV DE BEBIDAS A BASE DE JUGOS NATURALES EMPLEANDO PELÍCULAS COMPUESTAS CON PARTÍCULAS MINERALES.	MA. GABRIELA PASSARETTI, MARIO D. NINAGO, CAROLINA DI ANIBAL, OLIVIA V. LÓPEZ, MARCELO A. VILLAR.
50RA	EVALUACIÓN DE LA ACTIVIDAD INHIBITORIA DE LEVADURAS EPÍFITAS SOBRE EL CRECIMIENTO <i>IN VITRO</i> DE <i>ALTERNARIA ALTERNATA</i> AISLADAS DE UVA	LUCIANA P. PRENDES, MARÍA G. MERÍN, FLAVIO MUÑOZ, MARÍA L. RAMIREZ, VILMA I. MORATA DE AMBROSINI.
51RA	ESTUDIO DE LA CONSERVACIÓN DE FRUTILLAS ENTERAS EN ATMÓSFERAS ALTAS EN OXÍGENO, IMPACTO SOBRE SU POTENCIAL BIOACTIVO.	FRANCO VAN DE VELDE, PAULA MÉNDEZ-GALARRAGA, MARÍA PIROVANI.
52RA	PROPIEDADES FÍSICOQUÍMICAS Y ESTABILIDAD DE COMPONENTES BIOACTIVOS Y PARÁMETROS DE COLOR DURANTE EL ALMACENAMIENTO DE JUGOS DE BERRIES LIOFILIZADOS.	BUSO CASATI CAROLINA, BAEZA, ROSA, SANCHEZ, VIRGINA.
53RA	VALOR AGREGADO PARA EL LACTOSUERO CAPRINO: BEBIDA LÁCTEA COMO ALTERNATIVA PARA SU APROVECHAMIENTO	NORA PECE, MARIANA ARGANARAZ, FLORENCIA FRAU
54RA	OPTIMIZACIÓN DEL PROCESO DE Prensado de nuez ( <i>JUGLANS REGIA L.</i> ) UTILIZANDO EQUIPO INSTRON PARA OBTENCIÓN DE ACEITE. MODELADO PARA SU APLICACIÓN A ESCALA INDUSTRIAL.	GERARDO CALVO; CAROLINA PEÑA; CELSO CAMUSSO
55RA	EVALUACIÓN DE LAS PROPIEDADES REOLÓGICAS Y TEXTURALES DEL QUESO RICOTA UNTABLE	CARINA INÉS KRAMER, FRANCISCO TIMOTEO MASCI, SILVINA RÍOS, NELSI A GUADALUPE RAMOS
56RA	EVALUACIÓN DEL EFECTO DEL TRATAMIENTO CON ALTA PRESIÓN HIDROSTÁTICA Y DE LA FORMULACIÓN SOBRE LA INACTIVACIÓN DE CEPAS NATIVAS DE STEC O157 EN HAMBURGUESAS DE CARNE BOVINA	AMPARO ECCOÑA SOTA, MARIANA CAP, ANABEL RODRÍGUEZ, ANA MARÍA SANCHO, SERGIO R VAUDAGNA
57RA	ESTABILIDAD A TEMPERATURA AMBIENTE DE UN BATIDO VEGETAL TRATADO CON ALTAS PRESIONES HIDROSTÁTICAS	G.I. DENOYA, M.V. FERNANDEZ, L.C. SANOW, M.V. AGÜERO, R.J. JAGUS, S.R. VAUDAGNA
58RA	CARACTERIZACIÓN DE HARINA DE TOPINAMBUR UTILIZANDO DIFERENTES MÉTODOS DE SECADO	M. VICTORIA OSTERMANN PORCEL, A. NOELIA RINALDONI, MERCEDES E. CAMPDERRÓS
59RA	DESCRIPTORES MORFOMÉTRICOS DE ANEURISMAS INTRACRANEALES SACULARES: CASO DE ESTUDIO BASE DE DATOS ANEURISKWEB	MICAELA LAGOS, EVELIN GIAROLI, EZEQUIEL PETRA, LUIS MOYANO, ARIEL CURIALE, DANIEL MILLÁN
60RA	INFLUENCIA DEL PRETRATAMIENTO ÁCIDO EN LA HIDROLISIS ENZIMÁTICA DE HARINA DE HABA ( <i>VICIA FABA</i> )	ILEANA GREMASQUI, ALEJANDRA GIMÉNEZ, MANUEL LOBO, NORMA SAMMAN.
61RA	PROPIEDADES FUNCIONALES DE PROTEÍNAS DE SOJA PARCIALMENTE HIDROLIZADAS EMPLEANDO LA PEPTIDASA DE <i>ASCLEPIAS FRUTICOSA</i>	TORRES, MARÍA JOSÉ, SEBASTIÁN A. TREJO, LAURA M.I. LÓPEZ
62RA	EVALUACIÓN DEL EFECTO COMBINADO DEL SHOCK TÉRMICO Y NUTRICIÓN DE LOS MOSTOS SOBRE LA VIABILIDAD/VITALIDAD DE <i>SACCHAROMYCES CEREVISIAE</i> Y LA CINÉTICA FERMENTATIVA	ANDREA VARGAS-TRINIDAD, BRAULIO ESTEVE-ZARZOSO, MARÍA CECILIA LERENA, MARÍA CECILIA ROJO, ALBERT MAS; MARIANA COMBINA.
63RA	MEJORA EN RENDIMIENTO DE EXTRACCIÓN MECÁNICA DE ACEITE DE SEMILLA DE FRUTOS REGIONALES DE CAROZO.	DANIÉL ALFREDO CASTRO, SERGIO ADRIÁN SINI, HEBER NOÉ POSSA, ALEJANDRO ERNESTO GENTILE, ERNESTO MUÑOZ PUNTES, FACUNDO SEGUNDO ALFONSO, IVÁN EMANUEL FERRARI GALIZIA.
64RA	EVALUACIÓN DEL USO DE MICROONDAS EN VINIFICACIÓN PARA EL CONTROL DE MICROORGANISMOS PREVIO A LA FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA.	LAURA MERCADO, JULIANA LÓPEZ GRIESTA, MAGALÍ GONZÁLEZ, VALERIA CHIMENO, MARÍA ELENA STURM, MARTIN FANZONE, SANTIAGO SARI, MARIANA COMBINA
65RA	ESTUDIO DE DIFERENTES ALTERNATIVAS DE VINIFICACIÓN Y SU IMPACTO EN LA CALIDAD POLIFENÓLICA DE VINOS BONARDA DE LA ZONA ESTE DE MENDOZA, ARGENTINA	LAURA MERCADO, MARCELA LÓPEZ, LILIANA ALBORNOZ <sup>1</sup> , VALERIA CHIMENO, ALEJANDRO CASTELUCCI, ARIEL MARTÍNEZ SHEILA GUERRERO, LUCIANA GIORGI, ARMANDO NAVARRO
66RA	CARACTERIZACIÓN MICROBIOLÓGICA DE UVAS, MOSTOS Y VINOS BONARDA DE LA ZONA ESTE, MENDOZA.	VALERIA CHIMENO, ARMANDO NAVARRO, MARCELA LÓPEZ, ALEJANDRO CASTELUCCI, ALEJANDRO LUCERO, LAURA MERCADO.

67RA	ANÁLISIS DE COMPONENTES PRINCIPALES: ESTUDIO DEL PERFIL AROMÁTICO DE VINOS DE LA REGIÓN DOC SAN RAFAEL.	NICOLÁS MUZI, MARIANELA DEL C. BIGNERT, ANDREA RIDOLFI, RAQUEL ROMANO, VILMA MORATA, DANIEL MILLÁN
68RA	EVALUACIÓN DE LA DIGESTIBILIDAD <i>IN VITRO</i> DE ACEITE DE LINO ESTABILIZADO EN EMULSIONES DE POLIELECTROLITOS NATURALES	MARCOS S. ORTEGA, DANIEL O. BRACHNA, FRANCO E. VASILE, MARÍA A. JUDIS.
69RA	PROPIEDADES ANTIOXIDANTES E ISOTERMAS DE SORCIÓN DE EXTRACTOS LIOFILIZADOS DE EUGENIA UNIFLORA L.	FABIANA A. ROLHAISER, RICARDO A. FOGAR, ANA M. ROMERO, MARA C. ROMERO, MARÍA A. JUDIS
70RA	EFFECTO DE ATMÓSFERAS ALTAS EN OXÍGENO CON DIÓXIDO DE CARBONO SOBRE LA CALIDAD MICROBIOLÓGICA DE FRUTILLAS MÍNIMAMENTE PROCESADAS	M. PAULA MÉNDEZ GALARRAGA, ANDREA M. PIAGENTINI, M. ELIDA PIROVANI
71RA	EFFECTO DE ATMÓSFERAS ALTAS EN OXÍGENO SOBRE EL POTENCIAL SALUDABLE DE FRUTILLAS FRESCAS CORTADAS	M. PAULA MÉNDEZ GALARRAGA, JOSEFINA NOSEDA, GLADYS GONZÁLEZ GONZÁLEZ, ANDREA M. PIAGENTINI, MARÍA E. PIROVANI
72RA	AGREGADO DE VALOR AL VARIETAL DE UVA MOSCATEL DEL DEPARTAMENTO ALBARDÓN, PROVINCIA DE SAN JUAN: PRODUCCIÓN DE BRANDY.	ROBERTO E. CÁCERES, NIBALDO AZÓCAR, GUILLERMO SEPÚLVEDA, ELISEO ORTIZ ROCCHETTI, VALENTÍN ROSSI.
73RA	OBTENCIÓN DE HIDROGELES PROTEICOS PARA SU USO EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS	ERIK SKOPIUK, CARINA FERNÁNDEZ, RICARDO FOGAR, MARA ROMERO, MARINA DOVAL, MARÍA ALICIA JUDIS
74RA	OLEOGELES COMESTIBLES DE PLASMA BOVINO Y ACEITE DE GIRASOL ALTO OLEICO	MORALES, LUCAS; RIERNERSMAN, CAROLA; MICHALUK, ARIEL; FERNÁNDEZ, CARINA; DOVAL, MIRTHA MARINA
75RA	ESTUDIO COMPARATIVO DE LA ESTABILIDAD A LA CONGELACIÓN/DESCONGELACIÓN DE EMULSIONES ÁCIDAS O/W PREPARADAS CON CONCENTRADOS DE SUERO DE TOFU Y AISLADOS PROTEICOS DEL LACTOSUERO.	JOHAN S. HENAO OSSA, JORGE R. WAGNER, GONZALO G. PALAZOLO.
76RA	ESTABILIDAD OXIDATIVA Y VALOR NUTRICIONAL DE HAMBURGUESAS DE SURUBÍ ENRIQUECIDAS CON ACEITE DE CHÍA MICROENCAPSULADO.	CAROLA RIERNERSMAN; ANA MARÍA ROMERO; MARÍA ALICIA JUDIS
77RA	EVALUACIÓN NUTRICIONAL Y FISICOQUÍMICA DE POSTRES LÁCTEOS COMERCIALES COMO BASE PARA EL DISEÑO DE UN PRODUCTO INNOVADOR	LIS HRYCZYŃSKI, ANDREA FERNÁNDEZ, ARIEL MICHALUK, ANA MARÍA ROMERO, FRANCO VASILE
78RA	RENDIMIENTO Y COMPOSICIÓN DE LOS ACEITES ESENCIALES DE LA PIEL DE NARANJA	GONZALO DI LEO GARCÍA, GRACIELA CORBINO, HUGO CHLUDIL, JULIETA GABILONDO, LUIS ARROYO
79RA	POLIFENOLES TOTALES Y ACTIVIDAD ANTIOXIDANTE EN DIFERENTES VARIEDADES DE ROSAS	JESSICA BAREIRO, MICHEL YANANI, JULIETA GABILONDO, LUIS ARROYO, LAURA MALEC.
80RA	EFFECTO CONTRA <i>BOTRYTIS CINEREA</i> Y <i>ALTERNARIA ALTERNATA</i> DEL QUITOSANO COMO ANTIMICROBIANO EN BOLSAS COMESTIBLES PARA ARÁNDANOS	JULIETA BOF, FRANCO LAURENT, GUSTAVO SUAREZ
81RA	INFLUENCIA DE LA MICBIOTA DE SUPERFICIE DE UVA EN EL PERFIL AROMÁTICO DE VINOS DE LA REGIÓN VITIVINÍCOLA DOC SAN RAFAEL.	BIGNERT, MARIANELA DEL C; MERÍN, MARÍA GABRIELA; MORATA, VILMA I.; ROMANO, RAQUEL.
82RA	INFLUENCIA DEL TIEMPO DE VACÍO Y RELAJACIÓN SOBRE EL POTENCIAL SALUDABLE DE MANZANAS FRESCAS CORTADAS IMPREGNADAS POR VACÍO SUAVE	JUAN DIEGO CORTEZ, MARÍA AUXILIADORA FAICÁN, MARÍA ÉLIDA PIROVANI, ANDREA MARCELA PIAGENTINI
83RA	CROMATOGRAFÍA DE AFINIDAD: DESARROLLO DE UNA COLUMNA DE AFINIDAD PARA EL AISLAMIENTO Y PURIFICACIÓN DE LISOZIMA	PAOLA D. RAMOS, ULISES A. GONZALEZ, M. PILAR FERRARIS
84RA	CALIDAD TECNOLÓGICA DE PANIFICADOS ELABORADOS CON NIVELES ELEVADOS DE ALMIDÓN RESISTENTE	CARLOS GABRIEL ARP, MARÍA JIMENA CORREA, CRISTINA FERRERO.
85RA	REDUCCIÓN DE BACTERIAS LÁCTICAS EN CAÑERÍAS DE SECADO EN SPRAY EN EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE HUEVO Y YEMA EN POLVO.	MARÍA VERÓNICA KYANKO, MARÍA DE LOS ÁNGELES ALAMAT, FERNANDO DAMIÁN CONTRERAS, GASTÓN ARRAIZ.
86RA	ESTUDIO CINÉTICO DE LA DEGRADACIÓN DEL COLOR EN PULPA DE FRAMBUESA DURANTE EL PROCESAMIENTO TÉRMICO	EMILIANO E BADIN, ALEJANDRO R LESPINARD, RODOLFO H MASCHERONI.
87RA	DETERMINACIÓN DEL AMARGOR (IBU) EN CERVEZAS ARTESANALES. PUESTA A PUNTO DE LA TÉCNICA ESPECTOFOTOMÉTRICA.	SANDRA RODRIGUEZ, DANIELA LOCATELLI, ALICIA STOCCO, RAMIRO MAURE, FEDERICO JURADO, ADRIANA GIMENEZ
88RA	IMPACTO SOBRE LA CALIDAD DE <i>CUCURBITA MOSCHATA DUCH</i> (ZAPALLO ANCO) MÍNIMAMENTE PROCESADO ASISTIDO POR MICROONDAS.	SOFÍA SORTINO Y <u>KARINA NESPRIAS.</u>
89RA	APLICACIÓN DE DIFERENTES TRATAMIENTOS TECNOLÓGICOS AMIGABLES CON EL MEDIO AMBIENTE PARA MEJORAR LA CALIDAD POSTCOSECHA DE HORTALIZAS.	ANDREA GUISOLIS, SOFÍA SORTINO, RODRIGO GALIZIO, ANGELES DUBLAN, KARINA NESPRIAS.

90RA	EMPLEO DE FIBRAS INSOLUBLES DE CÁSCARA DE SOJA EN LA FORMULACIÓN DE EMULSIONES ÁCIDAS.	ANALÍA CECILIA COLLETTI, DARIO MARCELINO CABEZAS, JORGE RICARDO WAGNER, MARÍA CECILIA PORFIRI.
91RA	DESARROLLO DE UNA FORMULA BALANCEADA EN ÁCIDOS GRASOS INSATURADOS A BASE DE AMARANTO	TRINIDAD BENÍTEZ; MÓNICA AUBERT; VICTORIA ODRIOZOLA; STELLA MARIS ZANIOLO; DANIEL ARDISSONE
92RA	APLICACIÓN DE OKARA DE SOJA COMO AGENTE EMULSIFICANTE EN EMULSIONES ÁCIDAS O/W	YEISSON A. MOSCOSO OSPINA, CRISTIAN C. VILLA ZABALA, M. CECILIA PORFIRI, DARIO M. CABEZAS
93RA	OKARA DE SOJA COMO MEJORADOR EN PANIFICADOS LIBRES DE GLUTEN: EFECTO DE LA SONICACIÓN DE SUS DISPERSIONES ANTES DEL PROCESO DE BATIDO	M. JIMENA CORREA, MELINA E. LIONELLO, LUCIANA C. GARÓFALO, YEISSON A. MOSCOSO OSPINA, DARIO M. CABEZAS
94RA	ESTIMACIÓN DE LA ACTIVIDAD ACUOSA EN FUNCIÓN DE LA HUMEDAD EN CIRUELA D'AGEN.	JESICA WORLOCK, D. PAOLA URFALINO.
95RA	AUMENTO DE LA VIDA ÚTIL DE RODAJAS DE KIWI RECUBIERTOS CON AGAR AGAR	JIMENA MAZIERES, MARÍA LAURA VRANIC
96RA	COMPARACIÓN DE METODOLOGÍAS DE EXTRACCIÓN DE ADN PARA ANÁLISIS DE ALIMENTOS POR PCR	SOLEDAD OLIVARES, JUAN C. RONDAN DUEÑAS Y ANDREA BELAUS
97RA	CONTENIDO DE HUMEDAD Y CENIZAS TOTALES DE LA PULPA INTERNA DE <i>CEREUS FORBESII</i> Y <i>STETSONIA CORYNE</i> COLECTADAS DE LA REGIÓN CENTRO-OESTE DE LA PROVINCIA DE FORMOSA.	CAMILO ORRABALIS, ANDREA, SOSA, IRMA CÁCERES, SILVANA, SOSA, NOELIA DIAZ.
98RA	EVALUACIÓN DE LA CONSERVACIÓN DE VINOS CV. MALBEC (MENDOZA, ARGENTINA) MEDIANTE ANÁLISIS SENSORIAL Y PARÁMETROS CIELAB.	LOURDES GIUFFRIDA, ANÍBAL CATANIA, ROMINA CASTELLANOS, MARIELA DÍAZ, MARIELA ASSO, MARTÍN FANZONE, VIVIANA JOFRÉ
99RA	INFLUENCIA DEL MÉTODO DE SECADO SOBRE FIBRAS EXTRAÍDAS DE <i>CEREUS FORBESII</i>	CAMILO ORRABALIS, SILVINA LASSA, FEDERICO GONZALEZ, MARIEL TRINIDAD, RICARDO MARTÍNEZ
100RA	EVALUACIÓN SENSORIAL DE YOGUR ADICIONADO CON FITOSTEROLES ENCAPSULADOS	SILVANA V. NILVA JIMENA O. MAZIERES, ADRIANA M. ROSSO, ANA L. ROSSI
101RA	ALTERNATIVAS PARA INCREMENTAR EL VALOR AGREGADO DEL EXPELLER DE SOJA OBTENIDO POR EXTRUSADO-PRENSADO	BRUNO IRIARTE, JORGELINA RODRÍGUEZ GASTÓN, GUSTAVO KREYMBORG, MÓNICA PARISI, ANA LÍA ROSSI, ADRIANA ROSSO
102RA	EFFECTOS DE LA ACUMULACIÓN DE SELENIO DURANTE EL DESARROLLO DEL AJO ( <i>ALLIUM SATIVUM</i> L.)	MARÍA BELÉN PÉREZ, VÍCTOR MARIO LIPINSKI; MARÍA FLAVIA FILIPPINI, RODOLFO GERMAN WUILLOUD
103RA	ESTUDIO DEL EFECTO DEL PH EN LA EXTRACCIÓN CON ULTRASONIDO DE ISOFLAVONAS DE SOJA.	BENELLI FE, PENCI MC, REARTES NR, TURCO MD, NASSETTA MM, FERRAYOLI CG
104RA	VALOR AGREGADO EN FRUTOS REGIONALES: NÉCTAR MEMBRILLO - UVA	LUCÍA A. VIGNONI, MÓNICA MIRÁBILE, ADRIANA GIMENEZ, NANCY VENTRERA, VIVIANA GUINLE, OLGA TAPIA
105RA	UTILIZACIÓN DE UN ACIDULANTE NATURAL EN CONSERVAS: JUGO DE UVA VERDE	LUCÍA A. VIGNONI, MÓNICA BARDINI, ADRIANA GIMENEZ, NANCY VENTRERA,
106RA	DIVERSIDAD DE LEVADURAS CON ACTIVIDAD KILLER EN QUESOS ARTESANALES DE CABRA	ALEJANDRA LOPEZ, FABIANA MARAZ, GUSTAVO ANCASI, EMILIANO FUMAGALLI
107RA	CALIDAD MICROBIOLÓGICA DE QUESOS ARTESANALES DE CABRA DE LA QUEBRADA DE HUMAHUACA – JUJUY	GUSTAVO ANCASI, EMILIANO FUMAGALLI, RUBÉN OLISZEWSKI.
108RA	USO DE GEL DE ALOE SP COMO RECUBRIMIENTO EN ZANAHORIAS MÍNIMAMENTE PROCESADAS	VIVIANA GUINLE; NANCY VENTRERA; OLGA TAPIA; LUCÍA VIGNONI; MÓNICA MIRÁBILE; ADRIANA GIMENEZ; ALICIA STOCCO; SANDRA RODRIGUEZ; ROXANA GONZALEZ; ALEXIS BARTOLOCCINI; JULIETA RENNA
109RA	APLICACIÓN DE GEL DE ALOE SP COMO RECUBRIMIENTO NATURAL EN CIRUELAS DESHIDRATADAS.	LARA, L.; GUINLE, V.C.; VENTRERA, N.B.; CÁNOVAS, L.
110RA	DESARROLLO Y CARACTERIZACIÓN DE MATRICES A BASE DE QUERATINA OBTENIDA DE RESIDUOS DE LA INDUSTRIA AVÍCOLA	JULIANA MARCELA ORJUELA-PALACIO, FERNANDO LIVIO, MARÍA CECILIA LANARI, NOEMÍ E. ZARITZKY
111RA	MODO DE ACCIÓN DE SAKACINA G, EN MEDIO LÍQUIDO, PARA LA DETERMINACIÓN DE <i>LISTERIA INNOCUA</i> COMO SUSTITUTO DE <i>LISTERIA MONOCYTOGENES</i>	FRANCO RIVAS, GABRIELA KOLARIK, MARÍA ELISA CAYRÉ, CARMEN CAMPOS, MARCELA CASTRO.
112RA	GENERACIÓN Y SELECCIÓN DE HÍBRIDOS DE <i>SACCHAROMYCES SPP</i> CON CARACTERÍSTICAS MEJORADAS PARA LA VINIFICACIÓN.	MARÍA LAURA SÁNCHEZ, IVÁN FRANCISCO CIKLIC, LAURA MERCADO.

113RA	INFLUENCIA DE DIFERENTES ESTRUCTURAS DE SECADO SOLAR SOBRE EL COLOR DE DAMASCOS DESECADOS.	JESICA WORLOCK, D. PAOLA URFALINO.
114RA	UN SOFTWARE SIMPLE PARA REALIZAR MEDICIONES DE COLOR DE ALIMENTOS A PARTIR DE IMÁGENES.	LUIS I. SEGURA, VIVIANA O. SALVADORI, SANDRO M. GOÑI.
115RA	ELABORACIÓN DE YOGURT A BASE DE SOJA COMO PRODUCTO ALTERNATIVO AL YOGURT LÁCTEO	NOELIA TITO, HÉCTOR FILOCAMO, SANTIAGO R. CORIA, MÓNICA OCHOA, ELIZABETH H. OHACO, MARÍA I. LUJÁN
116RA	EFEECTO DEL CONGELADO PREVIO A LA DESHIDRATACIÓN SOBRE LOS COMPUESTOS BIOACTIVOS DE <i>PLEUROTUS OSTREATUS</i>	MARÍA CARRIÓN, LILIANA VALIENTE, MARÍA LUJÁN, ELIZABETH OHACO.
117RA	FRITURA EN PLÁTANOS FORTIFICADOS.	JACKELINE MENDOZA SARMIENTO, MAXIMILIANO ARGUMEDO MOIX, PATRICIA ANDREA DELLA ROCCA, LUIS ALBERTO ROCHE.
118RA	EVALUACIÓN DE EXTRACTOS DE HOJAS DE MAQUI ( <i>ARISTOTELIA CHILENSIS</i> ) DURANTE LA TERMO-OXIDACIÓN DE ACEITE DE PALTA.	MARCOS FLORES, KAREN BALBOA, CONSTANZA GONZALEZ, MANUEL DIAZ
119RA	PERFIL LIPÍDICO DE SEMILLAS DE ZAPALLO ( <i>CUCURBITA SP</i> )	EMILIA RAIMONDO; FEDERICO ALMONACID; IRIS PERALTA ; GLADYS DIP; ANALÍA VALDÉS; ANALÍA SANTI; ALEJANDRO GASCÓN
120RA	ANÁLISIS DE LA CALIDAD DE LA CASCARA DEL HUEVO POR DESPLAZAMIENTO DE AGUA EN DEPARTAMENTOS DEL GRAN MENDOZA.	STOCCO, ALICIA; SPADONI, ELENA; VAN DEN BOSCH, SILVIA; RODRÍGUEZ, GRACIELA; SAVIETTO, MARIANA; TACCHINI, FABIO; JURICICH, JUAN
121RA	ESTABILIDAD DE FLANES FORMULADOS CON GALACTOMANANOS DE " <i>GLEDITSIA TRIACANTHOS</i> " Y K-CARRAGENINA	FRANCISCO T. MASCI; AGOSTINA PINTOS; MÓNICA I.; BITENC; NELSI A. G. RAMOS
122RA	CARACTERIZACIÓN QUÍMICA DE SEMILLAS DE LIMÓN Y MANDARINA Y SU ACEITE	GELSO COSTA, NOELY OTERO, AMALIA CARELLI, MARÍA ELENA CARRÍN.
123RA	BACTERIAS LÁCTICAS POTENCIALMENTE PROBIÓTICAS AISLADAS DE VEGETALES IV GAMA	SILVIA ORTIZ, ALICIA GALLO, SILVIA RAFFELLINI
124RA	DETERMINACIÓN DE PRODUCTOS DE DEGRADACIÓN GENERADOS POR EL SECADO CONVECTIVO DE CHAMPIÑONES ( <i>AGARICUS BISPORUS</i> )	GUIDO ROLANDELLI, ABEL FARRONI, ROBERTO J. AGUERRE, ANA LÍA ROSSI
125RA	CARACTERIZACIÓN DE LAS PROPIEDADES TÉRMICAS Y FUNCIONALES DEL ALMIDÓN DE QUINUA PROVENIENTE DEL NOROESTE ARGENTINO.	MARÍA P. LÓPEZ FERNÁNDEZ, LEONARDO C. FAVRE, SILVIO D. RODRÍGUEZ, VERÓNICA M. BUSCH, MARÍA D. CORREA, M. DEL PILAR BUERA
126RA	OPTIMIZACIÓN DE LA EXTRACCIÓN ASISTIDA POR ULTRASONIDO DE BIOACTIVOS DE TOMILLO POR METODOLOGÍA DE SUPERFICIE DE RESPUESTA.	LEONARDO C. FAVRE, CRISTINA DOS SANTOS, M. PAULA LÓPEZ FERNÁNDEZ, M. DEL PILAR BUERA
127RA	OBTENCIÓN Y CARACTERIZACIÓN DE INGREDIENTES RICOS EN FIBRA A PARTIR DE SUBPRODUCTOS DE LA INDUSTRIA DE JUGOS DE FRUTA	ANDRÉS FELIPE ROCHA PARRA, MONTSERRAT PRIETO PABLO DANIEL RIBOTTA <sup>3</sup> , CRISTINA FERRERO, MANUEL GÓMEZ
128RA	NANOCOMPLEJOS HIDROSOLUBLES VITAMINA D <sub>3</sub> - BETA-LACTOGLOBULINA: CARACTERIZACIÓN DE LOS PROCESOS DE CAPTACIÓN DE VITAMINA	ROMINA BERINO, GERMÁN BÁEZ, GRISELDA BALLERINI, EMILCE LLOPART, PABLO BUSTI, NÉSTOR DELORENZI, ANDREA MORO
129RA	MODELADO MATEMÁTICO DEL SECADO CON AIRE Y MICROONDAS DE CAFÉ PERGAMINO	REYES CHAPARRO J., DURÁN BARÓN R., ARBALLO J.R., CAMPAÑONE L.A., MASCHERONI R.H.
130RA	CALIDAD SENSORIAL DE CEREZAS CV. SANTINA	NANCY VENTRERA; MÓNICA MIRÁBILE; MATILDE CÉSARI; SANDRA RODRÍGUEZ; MARÍA EUGENIA RODRÍGUEZ,
131RA	CALIDAD SENSORIAL DE NUECES CV. CHANDLER	VENTRERA, NANCY; MIRÁBILE, MÓNICA; CÉSARI, MATILDE ; RODRÍGUEZ, SANDRA; LORENZETTI, CECILIA; PODESTÁ, LIDIA
132RA	ANÁLISIS SENSORIAL DE PELÍCULAS DE ALGINATO CON CALDO DE POLLO.	EMILCE E. LLOPART, GERMÁN D. BÁEZ, PABLO A. BUSTI, ROXANA A. VERDINI, NÉSTOR J. DELORENZI
133RA	CARACTERIZACIÓN DE POLIFENOLES DE CÁSCARAS DE MANZANAS ESTRESADAS.	EMILCE E. LLOPART, PABLO A. BUSTI, ROXANA A. VERDINI, NÉSTOR J. DELORENZI
134RA	PRODUCCIÓN DE BIOSURFACTANTE POR LA CEPA DE <i>RHODOCOCCLUS CORYNOBACTEROIDES</i> AISLADA DEL ALPERUJO	PAOLA SANMARTÍN NEGRETE, MARÍA LIDIA HERRERA, VIRGINIA BORRONI.

135RA	EFFECTO DE ALTAS PRESIONES HIDROSTÁTICAS SOBRE <i>ZYGOSACCHAROMYCES ROUXII</i> EN JUGOS DE UVA CONCENTRADOS	MARÍA CECILIA ROJO; MIRNA CRISTIANI; NATALIA SZERMAN; MARÍA CECILIA LERENA; MAGALÍ GONZALEZ; LAURA MERCADO; MARIANA COMBINA
136RA	EVALUACIÓN DE UN MÉTODO ALTERNATIVO PARA LA CONSERVACIÓN DE BACTERIAS.	SILVINA FARRANDO, NORA MARTINENGO, CAROLINA BAGATOLLI
137RA	AISLAMIENTO DE <i>SALMONELLA</i> SP. EN FRUTAS MÍNIMAMENTE PROCESADAS.	SILVINA FARRANDO, MARÍA LAURA SÁNCHEZ, MARCELA PIZARRO.
138RA	EVALUACIÓN DEL EFECTO COMBINADO DEL ACEITE ESENCIAL DE ORÉGANO Y EXTRACTO DE AJO EN LA EXTENSIÓN DE LA VIDA ÚTIL DE HAMBURGUESAS DE CARNE VACUNA REFRIGERADA.	CLAUDIA AMADIO, SILVINA FARRANDO, PAULA CASTILLO
139RA	DETERMINACIÓN DE LA VIDA ÚTIL DE UN NUEVO PRODUCTO: SNACK MIX DE VEGETALES REDUCIDO EN SODIO	ESTEFANÍA APPELLA, SILVINA RÍOS.
140RA	COMPORTAMIENTO TÉRMICO Y REOLÓGICO DE ALMIDÓN DE MAÍZ MODIFICADO POR MOLIENDA DE ALTO IMPACTO.	JUAN C. MENDOZA, LUCIANA C. GONZÁLEZ, ROSA I. BAEZA, MARCELA P. TOLABA.
141RA	USO COMBINADO DE SUSTITUTOS DE GLUTEN Y HARINA GELATINIZADA EN LA ELABORACIÓN DE PAN DE ARROZ	JENNIFER CAJAS LOCKE, MARÍA A. LOUBES, MARCELA P. TOLABA.
142RA	EXTRACCIÓN DE COMPUESTOS POLIFENÓLICOS A PARTIR DE BIO-OIL DE BAGAZO DE CAÑA MEDIANTE RETENCIÓN EN FASE LÍQUIDA ASISTIDA POR POLÍMEROS	SEBASTIÁN VIVEROS, NATALIA AFANASJEVA, MANUEL PALENCIA.
143RA	EFFECTO DISCRIMINANTE DE LA COMPOSICIÓN VOLÁTIL EN MIELES MONOFLORES CÍTRICAS	ANA BONINI, ANA GODOY, LAURA FARIÑA, GLORIA DANERS, GABRIELA TAMAÑO, EDUARDO DELLACASSA.
144RA	IMPLEMENTACIÓN DE LA METODOLOGÍA PDCA PARA REVERTIR LA PÉRDIDA DE RENDIMIENTO EN LA PRODUCCIÓN DE PATA MUSLO	MARÍA JULIETA CUAGLIA, ARIEL FERNANDEZ, MARÍA BELÉN GATICA, CARLOS CAROSSIO
145RA	DESARROLLO DE HARINAS DE AMARANTO ( <i>AMARANTHUS CRUENTUS</i> ). DISTINTOS PROCESOS. CARACTERIZACIÓN FÍSICO-QUÍMICA.	RENATA BOMBEN, LUCIANO OLMEDO, SONIA ALBANO, STELLA ZANIOLO
146RA	EFFECTO DE TRATAMIENTOS DE DECONTAMINACIÓN MICROBIANA SOBRE CONTENIDO DE POLIFENOLES Y CAPACIDAD ANTIOXIDANTE DE ESPECIAS	NATALIA FERRICIONI, AGUSTINA ZANGRANDO, SUSANA SANTANA, CARMEN A. CAMPOS
147RA	EFFECTO DE IRRADIACIÓN ULTRAVIOLETA CON VAPOR Y HUMIDIFICACIÓN EN LA DECONTAMINACIÓN DE ESPECIAS	NATALIA FERRICIONI, RICARDO MATEUCCI, AGUSTINA ZANGRANDO, SUSANA SANTANA, CARMEN A CAMPOS
148RA	CENTENO INTEGRAL MALTEADO: PROPIEDADES DE SU HARINA.	MA. LAURA GÓMEZ CASTRO, CLAUDIA C. LARREGAIN, SABRINA ZABALA, GUIDO BOGGIANO, ROBERTO J.AGUERRE, <u>ETHEL N. COSCARELLO</u>
149RA	PROPIEDADES FÍSICOQUÍMICAS DE MEZCLAS DE GRASA DE CUPUASSU Y MANTECA DE CACAO PARA DIFERENTES APLICACIONES INDUSTRIALES	MARÍA RAMOS, MARÍA HERRERA
150RA	COMPOSICIÓN QUÍMICA Y COMPORTAMIENTO TÉRMICO DE LA GRASA DE CUPUASSU Y SUS FRACCIONES	ANA CAROLINA RODRÍGUEZ NEGRETTE, MARÍA LIDIA HERRERA
151RA	INTERACCIÓN ENTRE B-LACTOGLOBULINA Y UNA CADENA DE POLIELECTROLITO DÉBIL: UN ESTUDIO COMPUTACIONAL.	PAOLA B. TORRES, JOSÉ ANTONIO RAMIREZ-PASTOR, EVELINA QUIROGA, VALERIA BOERIS <sup>3</sup> , CLAUDIO F. NARAMBUENA
152RA	ELABORACIÓN Y CARACTERIZACIÓN DE PANES LIBRES DE GLUTEN A BASE DE HARINA DE TRIGO SARRACENO Y CHÍA	ESTEFANÍA B. CORONEL, ESTEFANÍA N. GUIOTTO, MARIANELA I. CAPITANI, MABEL C. TOMÁS, SUSANA M. NOLASCO
153RA	EXTRACCIÓN CON ETANOL ASISTIDA CON ULTRASONIDO DE ACEITE DE CANOLA.	RAMIRO SÁNCHEZ, MARÍA FERNÁNDEZ, SUSANA NOLASCO.
154RA	SIMULACIÓN DE UN CICLO FRIGORÍFICO PARA ENFRIAR CARNE CON TORRE DE ENFRIAMIENTO.	JUAN MONTESANO, MARIANA UGARTE, DIEGO GARCIA.
155RA	ANÁLISIS DE LAS CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO DEL CENTENO.	MA. LAURA GÓMEZ CASTRO, CLAUDIA C. LARREGAIN, SABRINA ZABALA, AGUSTINA PELUSO, ETHEL N. COSCARELLO, <u>ROBERTO J.AGUERRE</u> .
156RA	CARACTERIZACIÓN FÍSICO-QUÍMICA DE MAYONESAS ELABORADAS CON ACEITE DE OLIVA VIRGEN VARIEDAD ARAUCO Y FRANTOIO.	AGUSTÍN RODRIGUEZ, ESTEFANÍA INGRASSIA, CLAUDIA AMADIO, VERÓNICA ARANITI.
157RA	SIMULACIÓN DE PASTEURIZACIÓN DE LECHE EN UN INTERCAMBIADOR DE PLACAS, EN ESTADO ESTACIONARIO Y EN MODO DINÁMICO.	JUAN MONTESANO, MARIANA UGARTE, DIEGO GARCÍA

158RA	DESEMPEÑO TECNOLÓGICO DURANTE LA FERMENTACIÓN LÁCTEA DE DERIVADOS FAGORRESISTENTES DE <i>LEUCONOSTOC MESENTEROIDES</i> Y <i>LEUCONOSTOC PSEUDOMESENTEROIDES</i> .	SILVINA A. PUJATO, ANDREA QUIBERONI, DANIELA M. GUGLIELMOTTI.
159RA	SELECCIÓN DE CEPAS DE <i>LEUCONOSTOC</i> PARA USO INDUSTRIAL: STRESS Y PERFIL DE VOLÁTILES EN LECHE.	DANIELA GUGLIELMOTTI, IRMA WOLF, ANDREA QUIBERONI, VIVIANA SUÁREZ
160RA	INFLUENCIA DEL PH Y LA CONCENTRACIÓN SOBRE LAS PROPIEDADES TEXTUROMÉTRICAS DE GELES DE WPI	GRISELDA BALLERINI; MARTA ORTEGA; VIRGINIA GIORDANENGO, ANALÍA OSORES.
161RA	PERFILADO DE COMPUESTOS FENÓLICOS DE ESCOBAJO Y RESTOS DE PODA DE DIFERENTES VARIEDADES DE VID	SUSANA FERREYRA, RUBÉN BOTTINI, ARIEL FONTANA
162RA	ESTUDIO DE LA BIODEGRADACIÓN DE FERTILIZANTES A BASE DE SUBPRODUCTOS DE LA INDUSTRIA DE LA YERBA MATE: CARACTERIZACIÓN TÉRMICA Y MICROBIOLÓGICA	LLIVE LENIN, BRUNO ESTELA, MOLINA-GARCÍA ANTONIO D, SCHNEIDER-TEIXEIRA ALINE, DELADINO LORENA
163RA	DETERMINACIÓN DE ANTIOXIDANTES EN CIRUELA D'AGEN DESHIDRATADA EN FLUJO DE AIRE EN CONTRACORRIENTE Y EN CORRIENTE PARALELA	DELIA PAOLA URFALINO; JESICA WORLOCK; ALICIA ORDOÑEZ
164RA	TINCIÓN Y DESHIDRATACIÓN DE CEREZAS VARIEDAD RAINIER.	DELIA PAOLA URFALINO, JESICA WORLOCK.
165RA	PARÁMETROS DE DESEMPEÑO DE UN MÉTODO ANALÍTICO RÁPIDO COMERCIAL PARA DETERMINACIÓN DE SULFATOS EN AGUA	MARÍA ESTHER BALANZA, MARÍA EUGENIA SANTIBÁÑEZ, MARISA CERVANTES, ANTONIO SEBASTIÁN SÁNCHEZ, SOLEDAD BARBERÁ
166RA	RENDIMIENTO DE LOS MEDIOS DE CULTIVO EN LA DETERMINACIÓN DE LA PRESENCIA DE SALMONELLA SPP. EN UNA MUESTRA CÁRNICA	MARÍA EUGENIA SANTIBÁÑEZ <sup>1</sup> , PATRICIA JORDÁN <sup>1</sup> , MARÍA ESTHER BALANZA
167RA	ANÁLISIS FÍSICOS Y QUÍMICOS COMPLEMENTARIOS PARA DETECCIÓN DE ADULTERACIONES EN PIMENTÓN. ENSAYOS PRELIMINARES	MARÍA ESTHER BALANZA <sup>1</sup> , MARÍA EUGENIA SANTIBÁÑEZ <sup>1</sup> , LILIANA NIETO <sup>1</sup> , VERÓNICA GONZÁLEZ <sup>1</sup>



**ÁREA 2: INGENIERÍA QUÍMICA, PETROQUÍMICA Y MINERALURGIA**

Nº	Título	Autor
1RQ	CARACTERIZACIÓN DE POLIURETANOS OBTENIDOS A PARTIR DE POLIOLES "VERDES"	MELINA M. BAGNI, MARÍA M. REBOREDO, DOLLY L. GRANADOS
2RQ	CARACTERIZACIÓN DE MATERIALES MEDIANTE ULTRASONIDOS	JUAN J. ZAMPINI, MARCIO F. VACCA
3RQ	NANOPARTÍCULAS FUNCIONALIZADAS CON POLÍMEROS PARA MEJORAR EL DESPLAZAMIENTO DEL PETRÓLEO	ANA B. FOSSATI, MIRIAM MARTINS ALHO, SILVIA E. JACOBO.
4RQ	ELIMINACIÓN DE CRUDOS EMULSIONADOS EN AGUA POR PARTÍCULAS FERROMAGNÉTICAS Y ARCILLAS	LAURA FERNÁNDEZ, STEFANÍA CUEVAS, PAOLA ESTEVES
5RQ	ANODIZADO DE TITANIO PARA DISPOSITIVOS MÉDICOS TITANIUM ANODIZING FOR MEDICAL DEVICES	EMANUEL FRACARO; SILVIA CLAVIJO; ALEJANDRO CAVAGNOLA; FRANCISCO MEMBRIVES
6RQ	MODELADO Y SIMULACIÓN DEL PROCESO DE SECADO POR ATOMIZACIÓN	IVANA M. COTABARREN, DIEGO E. BERTIN, JULIANA PIÑA
7RQ	INFLUENCIA DE LAS CONDICIONES DE PROCESAMIENTO Y DEL AGREGADO DE CARGAS SOBRE LAS PROPIEDADES FINALES DE PELÍCULAS DE COPOLÍMEROS ORIENTADAS MACROSCÓPICAMENTE	M. GABRIELA PASSARETTI, F. DAVID SANTILLAN, DANIEL A. VEGA, MARCELO A. VILLAR.
8RQ	APLICACIÓN DE TÉCNICAS MINERALÓGICAS A UN PROBLEMA DE CARÁCTER AMBIENTAL MINERO	MARIEL NEGRELLI, ELEONORA ESPIN, GRACIELA CASTRO
9RQ	APROXIMANTES DE MÁXIMA ENTROPÍA CENTRADOS DE SEGUNDO ORDEN APLICADOS A VIBRACIÓN ESTRUCTURAL	ANDREA RIDOLFI, ADRIÁN ROSOLEN, DANIEL MILLÁN.
10RQ	PREPARACIÓN Y CARACTERIZACIÓN DE POLÍMERO CONDUCTOR	CÉSAR ESPINOZA, NICOLE MOSCHCOVICH, MATIASKLAPARDA, ALEXANDER MARITATO, CLAUDIO LABANDEIRA, JUAN TARGIZE, FABRICIO MOSCA, IGNACIO MANFREDINI, JUAN RUKAVINA, CRISTINA DI STEFANO, JUAN CARLOS APHESTEGUY
11RQ	COPOLÍMEROS BIOCOMPATIBLES PDMS-B-PCL	F. LEONARDO REDONDO, MARIO D. NINAGO, MARCELO A. VILLAR, ANDRÉS E. CIOLINO.
12RQ	BENEFICIO METALÚRGICO DE UN MINERAL DE URANIO	ELEONORA ESPIN HERRERA
13RQ	DESARROLLO DE TEJIDOS ABSORBENTES A PARTIR DE LA INCLUSIÓN DE ZEOLITAS EN TEJIDOS DE POLIPROPILENO	JULIÁN MEDICO, LUCIANA CASTILLO, LETICIA LESCANO, SILVINA MARFIL, PEDRO MAIZA, SILVIA BARBOSA
14RQ	PURIFICACIÓN DE BIODIESEL USANDO MEMBRANAS CERÁMICAS DE MICROFILTRACIÓN.	JUAN JOSÉ TORRES, MACARENA CUELLO, ARIEL OCHOA, JOSÉ MARCHESE, CECILIA PAGLIERO
15RQ	COMPORTAMIENTO ELECTROCAPILAR DE LA INTERFASE ENTRE LÍQUIDOS IÓNICOS INMISCIBLES	NORA A. E. MOYANO <sup>1</sup> , JOAQUÍN KLUG <sup>2</sup> , DANIEL MILLÁN <sup>1</sup> Y MARIO G. DEL PÓPOLO <sup>2</sup> .
16RQ	CARACTERIZACIÓN DE POLI(ÁCIDO LÁCTICO) COMERCIAL, Y SU POTENCIAL EN EL DESARROLLO DE MATERIALES POROSOS OBTENIDOS POR IMPRESIÓN 3D.	M. CAROLINA GIAROLI, F. LEONARDO REDONDO, ANDRÉS E. CIOLINO, MARCELO A. VILLAR, NINAGO MARIO DANIEL
17RQ	ANÁLISIS COMPARATIVO DE LA PERFORMANCE MECÁNICA DE AGROPLÁSTICOS	ELIANA S. LUCANERA, YANELA N. ALONSO, LUCIANA A. CASTILLO, SILVIA E. BARBOSA.
18RQ	ROCAS PORFÍDICAS DE CORDILLERA FRONTAL, COMO AGREGADO PARA OBRAS VIALES.	MARÍA MATAR, ESTER CANO, NATALIA HIDALGO, MARINA ROMERO, GERMAN VARGAS.
19RQ	OBTENCIÓN DE UN EXCIPIENTE CO-PROCESADO PARA COMPRESIÓN DIRECTA POR GRANULACIÓN EN LECHO FLUIDO	MARTA VILLA, JULIÁN LAPLACE, JULIANA PIÑA, VERÓNICA BUCALÁ.
20RQ	DESARROLLO DE MEMBRANAS DE ULTRAFILTRACIÓN PARA EL TRATAMIENTO DE EFLUENTE ACUOSO PROVENIENTE DE LA INDUSTRIA DE BIODIESEL	LETICIA FIRMAN, FRANCISCO GROSSO, JOSÉ MARCHESSE, NELIO OCHOA, CECILIA PAGLIERO.

21RQ	ESTUDIO DE LAS CONDICIONES OPERATIVAS EN LA MOLIENDA DE MAÍZ PARA ALIMENTO BALANCEADO	MARÍA PAZ FERNANDEZ, AGUSTINA DI BATTISTA, IVANA COTABARREN, JULIANA PIÑA
22RQ	DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN DE UN PROTOTIPO DE SENSOR PARA LA MEDICIÓN EN LÍNEA DE BIOMASA MICROBIANA.	MARTÍN JAMILIS, LUCAS GIOIA, MARÍA TERESITA CASTAÑEDA, HERNÁN DE BATTISTA.
23RQ	DETERMINACIÓN DE LA DISTRIBUCIÓN ESPACIAL DE LA HUMEDAD Y ALTURA DE TORTAS DE FILTRACIÓN MEDIANTE MEDICIONES SEGÚN UN DISEÑO NOHLC.	FACUNDO ARNAUDO, ANA MARÍA CELEDA, JORGE DE CELIS, AGUSTÍN F. CORREA
24RQ	MODELADO DE MOLINOS DE MARTILLO EN OPERACIÓN CONTINUA	MARÍA PAZ FERNANDEZ, IVANA COTABARREN, JULIANA PIÑA
25RQ	SISTEMA DE ADMINISTRACIÓN DE MEDICAMENTOS: BIO(MUCO)ADHESIÓN DE LÍQUIDOS IÓNICOS PRÓTICOS.	SAFIRA BARROS, REBECCA ANDRADE, MIGUEL IGLESIAS.
26RQ	EXTRACCIÓN DE ACEITE ESENCIAL DE PALO SANTO ( <i>BULNESIA SARMIENTOI LORENZ EX GRISEB</i> ) DE LA REGIÓN SEMIÁRIDA DE LA PROVINCIA DE FORMOSA	MARÍA BELÉN ENRÍQUEZ, CAMILO JAVIER ORRABALIS.
27RQ	MATERIALES COMPUESTOS A BASE DE RESINAS EPOXI Y RESIDUOS AGROINDUSTRIALES	NAVAS, CINTIA; GRANADOS, DOLLY; REBOREDO, MARÍA M.
28RQ	EFFECTO DE LAS PROPIEDADES DEL TRAZADOR EN LA ESTIMACIÓN DE LA SATURACIÓN RESIDUAL DE PETRÓLEO	P.N. ESTEVES, C.A. SOMARUGA, B.S. FERNÁNDEZ BAND Y G.H. CRAPISTE
29RQ	USO DE DISEÑO DE EXPERIMENTOS COMO HERRAMIENTA PARA EVALUAR LA IMPRESIÓN 3D POR ESTEREOLITOGRAFÍA (SLA)	CAMILA PALLA, IVANA COTABARREN, JOHN A. HART
30RQ	CARACTERIZACIÓN DE POLIURETANOS OBTENIDOS A PARTIR DE POLIOLES "VERDES"	MELINA M. BAGNI, MARÍA M. REBOREDO, DOLLY L. GRANADOS
31RQ	CONDENSACIÓN DE CONTRAIONES SOBRE CADENAS DE POLIELECTROLITOS ADSORBIDAS SOBRE SUPERFICIES CARGADAS.	NATALÍ B. RUARTE, CLAUDIO F. NARAMBUENA.
32RQ	SÍNTESIS Y ANCLAJE DE UN PRECURSOR DE SENSORES QUÍMICOS DERIVADO DE PRODUCTOS NATURALES SOBRE SBA-15	VANINA A. GUNTERO, CRISTIÁN A. FERRETI, PEDRO M.E. MANCINI, MARÍA N. KNEETEMAN
33RQ	SIMULACIÓN DEL EFECTO DEL AISLAMIENTO DE HORNOS ELÉCTRICOS EN LA PÉRDIDA DE ENERGÍA.	SANDRO M. GOÑI, VIVIANA O. SALVADORI.

ÁREA 3: TECNOLOGÍAS AMBIENTALES

Nº	Título	Autor
1RAm	OPTIMIZACIÓN DEL USO DEL RECURSO HÍDRICO EN ZONAS ÁRIDAS MEDIANTE REDES DE RIEGO A LA DEMANDA	MARÍA LUISINA BIONDI, FELIPE VICENTE GENOVESE.
2RAm	IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA PILOTO DE MOVILIDAD ALTERNATIVO Y EDUCATIVO PARA LA CIUDAD DE PASTO "BICIS X PASTO"	EDGAR PARRA
3RAm	RELEVAMIENTO DE PROCEDIMIENTOS DE CIERRES DE MINAS EN LA ARGENTINA	AGUSTINA L. RENNA, LAURA E. NAJAR, JORGE S. DE ONDARRA, PABLO NAVARRA, ÁNGEL R. GALLUCCI
4RAm	PLAN ESTRATÉGICO DE CIERRE DE MINAS. ANÁLISIS DE LA NORMATIVA EN ARGENTINA.	JORGE S. DE ONDARRA, LAURA E. NAJAR, PABLO NAVARRA, ÁNGEL R. GALLUCCI, AGUSTINA L. RENNA.
5RAm	ESTRATEGIAS PARA EL FORTALECIMIENTO DE LA GESTIÓN AMBIENTAL.	LAURA NAJAR; JORGE DE ONDARRA.; LAURA LUCERO; FABIO LORENZO.; JORGE NOGUEROL.; MARIO NINAGO; GUADALUPE CUITIÑO; LAURA POZO; SILVINA BARUFALDI.
6RAm	ELECTROCATALIZADORES NANOESTRUCTURADOS PT (CU) PARA LA ELECTROOXIDACIÓN DE ALCOHOLES EN CELDAS DE COMBUSTIBLE DE BAJA TEMPERATURA.	RODRIGO MARTÍN CASTAGNA, JUAN MANUEL SIEBEN, ANDREA E. ALVAREZ, MARTA M.E. DUARTE.
7RAm	¿CÓMO SE CAPTURA EL CO <sub>2</sub> CON CONTACTORES DE MEMBRANA?: ESTADO DEL ARTE.	HUGO VALDÉS
8RAm	MODELADO DE SISTEMA DE DISTRIBUCIÓN ELÉCTRICA DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA PARA LA DETERMINACIÓN DE UNA ESTRUCTURA TARIFARIA ÚNICA.	ELIANA CHIACCHIERA, AYELEN LIFSCHITZ, PEDRO DUCANTO, MARINO PUGLIESE, MERCEDES CARNERO, JOSÉ HERNÁNDEZ
9RAm	COMPLEJACIÓN DE BORO CON ÁCIDO CÍTRICO: EFECTO DE LA CONCENTRACIÓN DE BORO Y DE LAS RELACIONES MOLARES	JAVIER RIGAU, NICOLÁS CASIN, PABLO PACHECO, HUGO SAITÚA.
10RAm	ESTUDIO COMPARATIVO DE PROCESOS ELECTROQUÍMICOS PARA LA DEGRADACIÓN DEL AZUL DE METILENO.	ELIZABETH G. DE SETA, JORGE M. MEICHTRY, CARLOS H. LOMBARDI, ANALÍA V. RUSSO, PABLO C. SÁNCHEZ, BETTINA L. MARCHISIO, GUIDO N. DI FRAIA, ARIEL M. GOLUBICKAS, MAÍJA B. CUBILLA, LUIS E. LAN, ANA L. FUCILE
11RAm	REMOCIÓN DE ARSÉNICO Y FLÚOR EN AGUA POR COAGULACIÓN Y ELECTROCOAGULACIÓN.	LUIS E. LAN, CÉSAR J. ESPINOZA, LUIS CARDOZO, FACUNDO STANICIO, IVANA S. GOMEZ BOGADO, AYELEN N., GARCÍA FEDERICO, JORGE M. MEICHTRY, ELIZABETH G. DE SETA, ESTEBAN J. DOMINGO
12RAm	OBTENCIÓN DE ÁCIDO LÁCTICO A PARTIR DE LA FERMENTACIÓN DE ESCOBAJO DE UVA CON <i>R. ORYZAE</i> .	M. CARLA GROFF, MARIANA ALBARRACÍN, M. CECILIA BUSTOS, DIEGO KASSUHA, SANDRA E. NORIEGA.
13RAm	SIMULACIÓN DEL PROCESO DE OBTENCIÓN Y PURIFICACIÓN DE BIOGÁS, A PARTIR DE ALPERUJO PRETRATADO CON PERÓXIDO DE HIDRÓGENO	ROCÍO M. GIL, M. CARLA GROFF, SANDRA E. NORIEGA, MARTHA D. VALLEJO
14RAm	PRODUCCIÓN DE FERTILIZANTES ORGÁNICOS POR GRANULACIÓN EN LECHO FLUIDIZADO DE LOS RESIDUOS LÍQUIDOS DE LA DIGESTIÓN ANAERÓBICA: EVALUACIÓN DE DIFERENTES NÚCLEOS DE CRECIMIENTO	ANA LUCÍA MARTÍNEZ, JULIANA PIÑA, IVANA COTABARREN
15RAm	MODELADO COMPUTACIONAL DE UN REACTOR SOLAR TIPO CPC PARA LA ELIMINACIÓN FOTOCATALÍTICA DE CONTAMINANTES DEL AIRE.	CLAUDIO PASSALÍA, RODOLFO J. BRANDI
16RAm	TRATAMIENTO DE RESIDUOS OLEÍCOLAS EMPLEANDO LA TÉCNICA DE HIDROCARBONIZACIÓN	NADIA LUNA, LUIS BARRIONUEVO, MARÍA POZZI, DANIEL PÉREZ, ANA FILIPPIN
17RAm	OBTENCIÓN DE CARBONES ADSORBENTES EMPLEANDO RESIDUOS DEL OLIVO.	LUIS BARRIONUEVO, NADIA LUNA, MARÍA POZZI, ANA FILIPPIN.
18RAm	BIOLIXIVIACIÓN DE CALCOSINA-COVELINA POR CULTIVOS MIXTOS DE MICROORGANISMOS HIERRO Y AZUFRE OXIDANTES	MARÍA ANDREA MUÑOZ, PEDRO E. SARQUÍS, EDGARDO R. DONATI
19RAm	EL CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVA AMBIENTAL EN EMPRESAS VITIVINÍCOLAS DE SAN JUAN	LAURA BEATRIZ JAIME, NANCY EDITH RODRÍGUEZ
20RAm	ANÁLISIS DEL CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVA AMBIENTAL EN EMPRESAS OLIVÍCOLAS LOCALIZADAS EN SAN JUAN	LAURA BEATRIZ JAIME, NANCY EDITH RODRÍGUEZ
21RAm	ESTUDIO COMPARATIVO DE BIODIESEL B20 Y B100, PRODUCIDO CON ACEITE DE OLIVA LAMPANTE. PRUEBAS EN MOTORES.	GERARDO CALVO; SERGIO M. MORENO; VIVIANA MALDONADO; GISELA CERESO; MARÍA JOSÉ NIETO; GABRIELA URQUIZA; ANAHÍ CARRIZO.

22RAm	PREPARACIÓN PROTEOLÍTICA DE <i>CARICA PAPAYA</i> COMO INSUMO ECO-COMPATIBLE PARA LA INDUSTRIA DEL CUERO	MARÍA EUGENIA ERRASTI, JULIO MERCERAT, NÉSTOR OSCAR CAFFINI, LAURA MARÍA ISABEL LÓPEZ.
23RAm	EVALUACIÓN DE LA CALIDAD FÍSICO QUÍMICA Y MICROBIOLÓGICA DEL AGUA DEL DIQUE LOS SAUCES, LA RIOJA, ARGENTINA	SERGIO M. MORENO; VIVIANA N. MALDONADO, GERARDO A. CALVO; GISELA M. CEREZO; GABRIELA V. URQUIZA; HERRERA NIETO AGUSTINA M., ANAHÍ CARRIZO, MARA G. ACEVEDO, LUCAS CACERES, MARÍA F. CASAS
24RAm	INTERFERENCIA DEL PERÓXIDO DE HIDRÓGENO EN LA MEDICIÓN DE DQO DE UN EFLUENTE REAL DE LA INDUSTRIA GRÁFICA	LUCIANA MENTASTI, GASTÓN P. BARRETO, PAMELA B. RAMOS, GLADYS N. EYLER
25RAm	CAPACIDAD DE ABSORCIÓN DE AGUA DE CENIZA CRUDA, CENIZA LAVADA (HCL) Y DE ARENA RÍO PARANÁ.	IVANA RAMOS, ROBERTO VILLALBA, ARGENTINO LEDEZMA, CAMILO ORRABALIS
26RAm	TRATAMIENTO QUÍMICO DE RECORTES DE PERFORACIONES PETROLERAS	MAXIMILIANO CHACÓN, ALAN GIOCOLI, SILVINA VIDELA
27RAm	CLASIFICACIÓN E IDENTIFICACIÓN DE MUESTRAS DE SUELOS CONTAMINADOS CON PETRÓLEO	MAXIMILIANO CHACON, YÉSICA OJEDA, SILVINA VIDELA, ANA MARÍA FURLANI
28RAm	DISEÑO DE UN INSUMO VITIVINÍCOLA CON DISMINUCIÓN DEL IMPACTO AMBIENTAL.	ADRIANA SIMES, ADRIANA CABALLERO
29RAm	ANÁLISIS PRELIMINAR DE LOS PERFILES DIARIOS DE LOS NIVELES SONOROS URBANOS EN AVENIDAS DEL SISTEMA VIAL PRIMARIO DE LA CIUDAD DE POSADAS, MISIONES	CECILIA M. PUCHALSKI, RODRIGO S. MORINISI, HERNÁN D. TRAUD, CARLOS A. BASALDÚA, CARLOS S. JEJER
30RAm	LA INDUSTRIA DEL VINO EN SAN RAFAEL. ESTRATEGIAS DE SOSTENIBILIDAD	STELLA MARIS ALCANTÚ, ADRIANA BEATRIZ GUAJARDO, SANDRA PATRICIA CASTRO, CARLOS BRIEVA.
31RAm	MODELADO DE LA CINÉTICA DE ADSORCIÓN DE CR(VI) EMPLEANDO CARBÓN ACTIVADO COMO ADSORBENTE	AGUSTINA BERARDI, JUAN APHESTEGUY, JORGE DE CELIS
32RAm	ANÁLISIS NUMÉRICO DEL FLUJO TURBULENTO PRODUCIDO POR CONVECCIÓN NATURAL DENTRO DE UN TECHO VENTILADO EN CONDICIONES DE VERANO	AGUSTÍN BRONDINO, MARCELO E. BERLI, JOSÉ DI PAOLO
33RAm	APLICACIÓN DE HIDROGELES DE QUITOSANO PARA LA ADSORCIÓN DEL COLORANTE AZOICO REACTIVE RED 195 EN EFLUENTES DE LA INDUSTRIA TEXTIL	JOHN F. PÉREZ-CALDERÓN, VICTORIA SANTOS, NOEMÍ ZARITZKY
34RAm	AISLAMIENTO Y CARACTERIZACIÓN DE HONGOS POTENCIALMENTE TOXICOGÉNICOS ASOCIADOS A GRANOS DE SORGO EN ARGENTINA	LUCIA EMATEGUY, LAURA MARÍA GIORDA, LUCIO LOMBARDO, ANDREA ASTORECA
35RAm	AGLOMERADO DE CASCARILLAS DE ARROZ	LAUTARO COSSIO, VERÓNICA CARDOZO, CAMILO ORRABALIS, RICARDO MARTÍNEZ GARCÍA
36RAm	EFEECTO DEL SUSTRATO CARBONOSO EN LA NUCLEACIÓN DE NANOPARTÍCULAS DE SN PARA ÁNODOS EN BATERÍAS DE ION-LITIO: EXPERIMENTOS Y MODELADO COMPUTACIONAL	SACHA SMREKAR, MARTIN E. ZOŁOFF MICHOFF, JORGE E. THOMAS, CECILIA A. CALDERÓN, LUCAS M. FARIGLIANO, ARNALDO VISINTIN, EZEQUIEL P. M. LEIVA, DANIEL E. BARRACO
37RAm	PREPARACIÓN DE MATERIALES ADSORBENTES A PARTIR DE CARBÓN ACTIVADO DOPADO CON NANOPARTÍCULAS DE MAGNETITA PARA REMOCIÓN DE CONTAMINANTES.	CHRISTIAN MEROI, MICAELA VAZQUEZ, JUAN APHESTEGUY, JORGE DE CELIS.
38RAm	CARACTERIZACIÓN HIDROLÓGICA Y TRÓFICA DEL RÍO SAUCE GRANDE (REGIÓN PAMPEANA, ARGENTINA)	SANDRA FERNÁNDEZ, ANA MARTÍNEZ, JAVIER ALVAREZ, MARTÍN ESPÓSITO, LAURA BRANDIZI.
39RAm	OBTENCIÓN DE "FAME" POR VÍA ENZIMÁTICA UTILIZANDO ACEITE DE FRITURA Y ETANOL	JUAN MONTESANO, ADELA HUTIN, MARCELO TURCHETTI, ANA LÍA FONTAL, MARÍA CRISTINA ZARRABEITÍA
40RAm	PROCESO SECUENCIAL COAGULACIÓN QUÍMICA-OXIDACIÓN ANÓDICA PARA EL TRATAMIENTO DE AGUAS RESIDUALES TEXTILES	EDISON GILPAVAS, SANTIAGO CORREA SANCHEZ, PAULA ARBELÁEZ, IZABELA DOBROSZ-GÓMEZ, MIGUEL ÁNGEL GÓMEZ-GARCÍA.
41RAm	TRATAMIENTO DE AGUAS RESIDUALES DE LA INDUSTRIA TEXTIL MEDIANTE PROCESO ACOPLADO ELECTROCOAGULACIÓN-ELECTROOXIDACIÓN	EDISON GILPAVAS, SANTIAGO CORREA SANCHEZ, PAULA ARBELÁEZ, IZABELA DOBROSZ-GÓMEZ, MIGUEL ÁNGEL GÓMEZ-GARCÍA.
42RAm	EVALUACIÓN DE MUESTRAS DE SUELO Y AGUA EN ZONAS VULNERABLES DE LA COSTA DEL RÍO DIAMANTE.	DI SANTO, R., MARTÍNEZ, S, LUCERO, L., LORENZO, F., GUILLÉN, A, CARBAJAL, I., LOVAGLIO, A., OLAZAR, S., LÓPEZ, G.

**ÁREA 4: EDUCACIÓN EN CIENCIAS E INGENIERÍA**

Nº	Título	Autor
1RE	BIOCRITICALMETALS PROJECT: PROMOViendo APRENDIZAJE BASADO EN PROBLEMAS Y FORMACIÓN POR PROYECTOS EN CARRERAS DE INGENIERÍA	VERONICA A. SAAVEDRA, EDUARDO A. ROMANO, P. JAVIER GIL, ALDANA D. ESCUDERO.
2RE	BIOCRITICALMETALS PROJECT: PROMOViendo TRABAJO MULTIDISCIPLINAR, INTERNACIONALIZACIÓN EN CASA Y PRÁCTICAS SUSTENTABLES EN LA CARRERA DE INGENIERÍA EN MINAS	VERONICA A. SAAVEDRA, EDUARDO A. ROMANO, ALDANA D. ESCUDERO.
3RE	DIAGNÓSTICO E IMPACTO DE LAS TI/SI EN PYMES DE LA REGIÓN CENTRO	BLANCA CARRIZO, JORGE ABET, CARLOS COLAZO, GABRIELA HUIDE
4RE	EVALUACIÓN DE LOS ASPECTOS PEDAGÓGICO-DIDÁCTICOS DE MATEMÁTICA I, A LA LUZ DE COMPETENCIAS PROPUESTAS POR LA UNCUYO. ETAPA INICIAL	ESTELA SIMONOVICH, ANDREA RIDOLFI, VERÓNICA VIDELA, ERICA ROGGIERO, EUGENIA MÁRQUEZ, FRANCISCA JULIÁN
5RE	LA EVALUACIÓN FORMATIVA COMO REGULADOR DEL PROCESO ENSEÑANZA-APRENDIZAJE.	MARÍA DE LAS MERCEDES CANAVESIO.
6RE	RESULTADOS DEL USO DE LA METODOLOGÍA DESIGN THINKING PARA LA ENSEÑANZA DE LA INNOVACIÓN EN ESTUDIANTES DE INGENIERÍA EN PREVENCIÓN DE RIESGOS.	JORGE MALUENDA ALBORNOZ, BORIS URIBE AMÉSTICA.
7RE	TECNOLOGÍAS EMERGENTES: PROPUESTAS DIDÁCTICAS.	ALICIA MAYORAL, AUGUSTO ROGGIERO.
8RE	ARGUMENTACIONES EN EXPERIENCIA DE ENSEÑANZA DE POSGRADO MEDIADA A TRAVÉS DE LA UNCU VIRTUAL	BIBIANA MANUEL, DANIELA MAUCERI, CARLA ESCOBEDO, LIDIA CATALÁN, CECILIA MUSALE, VALERIA ALCALÁ
9RE	ATENCIÓN DE LA DEMORA EN EL EGRESO - FCAI (UNCUYO)	LAURA VERÓNICA BENITEZ; MARÍA CECILIA GUILLÉN; SOLANGE AILÍN OLAZAR OVIEDO, MARÍA AGUSTINA RENNA
10RE	ALFABETIZACIÓN CIENTÍFICA EN CIENCIAS VETERINARIAS Y TECNOLOGÍA EN ALIMENTOS SOBRE SEGURIDAD E HIGIENE ALIMENTARIA PARAMASCOTAS.	MATÍAS RUSSO, TOMÁS CARRASCAL, DAMIAN LAMPERT.
11RE	TRABAJO DE FUERZAS NO CONSERVATIVAS Y CONSERVACIÓN DE LA ENERGÍA MECÁNICA	RAÚL E. CHERNIKOFF, GABRIEL N. CHERNIKOFF
12RE	EXPERIENCIA DIDÁCTICA EN EL AULA DE QUÍMICA: UN ANÁLISIS DESDE LA TEORÍA DE MODELOS MENTALES	SILVIA CLAVIJO; GRACIELA SERRANO; DANIELA MAUCERI, ALICIA SÁNCHEZ
13RE	CALIDAD DE AGUA: LA PRÁCTICA EXTENSIVA DE EDUCACIÓN EXPERIENCIAL COMO ESTRATEGIA DIDÁCTICA	CHARITO VIGNATTI, MABEL KOVALCHUK, FEDERICO YABALE, MARIO CHACÓN, BEATRIZ IBARRA
14RE	PROBLEMAS INTEGRADORES PARA EL APRENDIZAJE COMPLEJO DE LA GEOMETRÍA ANALÍTICA EN CARRERAS CIENTÍFICO-TECNOLOGICAS	SILVIA RAICHMAN, GABRIEL MOLINA, FLORENCIA CODINA, LILIANA COLLADO
15RE	LA METODOLOGÍA DE INSTRUCCIÓN ENTRE PARES: SU IMPLEMENTACIÓN EN UN CURSO DE FÍSICA DEL CICLO INICIAL UNIVERSITARIO	LUIS ALBERTO MARINO, NICOLÁS BUDINI, SILVIA GIORGI, CRISTINA CÁMARA, RICARDO CARRERI
16RE	TALLER DE FÍSICA BASADO EN COMPETENCIAS, PARA INCENTIVAR LA MOTIVACIÓN Y MEJORAR EL RENDIMIENTO ACADÉMICO	MÓNICA SLIPAK; RUBÉN VIDAL; ALEJANDRO SANTA MARÍA; DANIEL NACIF; ALEJANDRA TODARO
17RE	REPRESENTACIONES EPISTEMOLÓGICAS Y LAS PRÁCTICAS EDUCATIVAS DE LOS PROFESIONALES UNIVERSITARIOS DE LA CARRERA DE INGENIERÍA EN EL CONTEXTO ACADÉMICO ARGENTINO Y FRANCÉS	AUGUSTO ROGGIERO, ERICA ROGGIERO, ALICIA MAYORAL.
18RE	PLANIFICACIÓN DE UNA SECUENCIA DIDÁCTICA COMO QUEHACER DOCENTE PARA FAVORECER EL APRENDIZAJE EN ESTUDIANTES PRÓXIMOS A GRADUARSE.	ANALÍA EUSTAQUIO, MA. EUGENIA BLOTTA, PILAR FERNÁNDEZ ALFAYA
19RE	LA EDUCACIÓN EXPERIENCIAL EN DIFERENTES CONTEXTOS EDUCATIVOS*.	CAROLINA GOTTERO, SILVINA REBECHI, SUSANA PALMA
20RE	EL COLOR DE LOS ALIMENTOS: EXPERIMENTACIÓN EN TALLERES DE DIVULGACIÓN CIENTÍFICA	CAROLINA GOTTERO, ANA OCAMPO, SILVINA REBECHI, SUSANA PALMA
21RE	REVISIÓN DE ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS VINCULADAS AL USO DE TIC EN LA ENSEÑANZA DE ÓPTICA.	DANIELA MAUCERI, GRACIELA SERRANO, SILVIA CLAVIJO
22RE	EVALUACIÓN PRE-CLASE EN TRABAJOS PRÁCTICOS DE LABORATORIO DE QUÍMICA INORGÁNICA COMO ESTRATEGIA ENSEÑANZA – APRENDIZAJE PARA ALUMNOS DE PRIMER AÑO DE LA FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS.	MARCELA LÓPEZ, LAURA MERCADO, ARMANDO NAVARRO, SEBASTIÁN LLAVER LUCA, AGUSTINA PIERONI, ANDREA ANTONIOLLI

23RE	EJEMPLO DE APLICACIÓN DE LA DINÁMICA DE SISTEMA (DS) NANOCENTRALES ELÉCTRICAS DE GENERACIÓN HÍBRIDA; UN DESARROLLO CON TECNOLOGÍAS APLICADAS AL RECICLADO DE MATERIAL	DANIEL H NACIF, J. DANIEL REMUÑÁN, J. PABLO CORREA, JORGE CHACA
24RE	PROPUESTA DE DISEÑO BÁSICO DE UN GENERADOR SOLAR PARA LA UNIDAD DE NIÑOS QUEMADOS DEL HOSPITAL DE NIÑOS BENJAMÍN BLOOM	CELIA PARADA.
25RE	ALIANZAS ESTRATÉGICAS ENTRE LA ACADEMIA Y EL SECTOR INDUSTRIAL PARA ESTABLECER UNA ECONOMÍA DE CONOCIMIENTO.	ROSA BUXEDA, LORENZO SALICETI-PIAZZA.
26RE	LA AUTOEVALUACIÓN EN PLATAFORMA MOODLE EXPERIENCIAS EN MATEMÁTICA FCAL	SILVINA SAN MIGUEL; PATRICIA GÓMEZ; SILVINA CHEZZI; MARÍA FABIANA AGOUT; MARÍA DEL ROSARIO SAN MIGUEL; MARIO ÁLVAREZ
27RE	MEJORA EN EL PROCESO DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE UNIVERSITARIO: CAPACITACIÓN A MANIPULADORES DE ALIMENTOS	MARÍA LAURA SÁNCHEZ, SILVINA FARRANDO, CORA DEDIOL
28RE	PROTOTIPOS PARA LA VISUALIZACIÓN Y EXPLORACIÓN DE LUGARES GEOMÉTRICOS EN EL ESPACIO TRIDIMENSIONAL	GABRIEL MOLINA, SILVIA RAICHMAN, LILIANA COLLADO, PABLO OCHOA
29RE	DESARROLLO Y EVALUACIÓN DE COMPETENCIAS TRANSVERSALES	MÓNICA ZIMMERMANN; CLAUDIA AMADIO; SUSANA MIRALLES; MARIANO FUNES.
30RE	DISEÑO DE UNA VIDEOCONFERENCIA COMO INSTRUMENTO EDUCATIVO EN LA ENSEÑANZA DE LA INGENIERÍA	SANDRA N. FERNÁNDEZ, SILVANA E. GUTIÉRREZ, AMALIA R. SAGULA, M. CECILIA INCHAUSTE.
31RE	ALFABETIZACIÓN INFORMACIONAL; FARO EN LA SOCIEDAD DE LA INFORMACIÓN	MYRIAM ELIZABETH ELEICEGUI; AUGUSTO ROGGIERO
32RE	TRAYECTORIAS ACADÉMICAS ESTUDIANTILES – TRACES FCAI	AUGUSTO ROGGIERO; JULIETA SANTA MARÍA; MARÍA EUGENIA MARQUEZ; SOLANGE OLAZAR OVIEDO; LIDIA VAZQUEZ; GABRIEL SESSA
33RE	APLICACIÓN DEL MÓDULO “SER ESTUDIANTE DE LA UNCUYO”	AUGUSTO ROGGIERO; PAULINA PULVIRENTE; JULIETA SANTA MARÍA; FERNANDO RIVERO
34RE	LA IMPORTANCIA DEL INTRAEMPRENDEDORISMO EN LA INDUSTRIA 4.0	MARIO FERNANDO MELLO, LUCIANO DE LOS SANTOS NUNES, DAIAN AUGUSTO PILAN NUNES.
35RE	DESARROLLANDO COMPETENCIAS: JUSTIFICAR, ARGUMENTAR, COMUNICAR EN EL AULA Y EL LABORATORIO DE QUÍMICA	CRISTINA S. RODRÍGUEZ, VERÓNICA M. RELLING, JULIANA HUERGO, MARÍA E. DISETTI, MABEL I. SANTORO
36RE	COMPARACIÓN DE LA ACTIVIDAD ANTIOXIDANTE DE LOS PRODUCTOS DE LA REACCIÓN DE MAILLARD EN PAPAS SOMETIDAS A DISTINTOS PROCESOS DE COCCIÓN.	ANDRÉS JIMÉNEZ DEL PINO, CESAR MICHELI, VIVIANA WRIGHT
37RE	LA ENSEÑANZA DE LA NATURALEZA DE LA CIENCIA Y LA TECNOLOGÍA A FUTUROS PROFESORES UNIVERSITARIOS MEDIANTE POKÉMON.	DAMIÁN LAMPERT, SILVIA PORRO
38RE	ENSEÑANZA EN CONTEXTO. APLICACIÓN DE QUÍMICA ORGÁNICA EN LA ELABORACIÓN DE UN INICIADOR DE FUEGO	VANINA A. GUNTERO, PAULA COLOMERO, MELISA RACCA, CRISTIÁN A. FERRETI, PEDRO M.E. MANCINI, MARÍA N. KNEETEMAN
39RE	LA UTILIZACIÓN DE LAS FUENTES DE ACCESO AL CONOCIMIENTO PARA LA GESTIÓN DEL PROGRAMA DE CONTROL ESTADÍSTICO DE PROCESO (CEP) EN LAS INDUSTRIAS DE AUTOPARTES BRASILEÑAS.	FABIANO RODRIGUES SORIANO, PEDRO CARLOS OPRIME, FABIANE LETÍCIA LIZARELLI

**EXPOSICIÓN ORAL DE TRABAJOS COMPLETOS**

**ÁREA 4: EDUCACIÓN EN CIENCIAS E INGENIERÍA**

**Día: Miércoles 11 de abril de 2018- Horario: 16:30 hs-Ubicación: AULA 16**

N°	TÍTULO	AUTORES
02TCE	LA METODOLOGÍA DE RALLY DE INNOVACIÓN APLICADA AL DESARROLLO DE PROYECTOS DE DISEÑO EN ENSEÑANZA DE LA INGENIERÍA	ESTER MARÍA EUGENIA RIMINI; JOSÉ ALBERTO CUELLO; OSCAR DANIEL MORÁN; SERGIO RIBOTTA
04TCE	EL VIDEO EDUCATIVO COMO SOPORTE DE LA ENSEÑANZA DE LA MATEMÁTICA	PEDRO ORAZZI
07TCE	MODELO DE ENSEÑANZA POR COMPETENCIAS EN FÍSICA: "RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS"	MÓNICA SLIPAK; ALEJANDRA TODARO; RUBÉN VIDAL; ALEJANDRO SANTA MARÍA
11TCE	APLICACIONES TECNOLÓGICAS INSPIRADAS EN EL DISPOSITIVO DE VENTURI: UN PRETEXTO PARA VISITAR LA ECUACIÓN DE BERNOULLI	EUGENIO DEVECE; FABIÁN VIDELA; PATRICIA TORROBA; LUISINA AQUILANO
17TCE	LA DINÁMICA DE SISTEMA ADAPTADA AL APRENDIZAJE DE LOS MODELOS MATEMÁTICOS PARA LA ENSEÑANZA DE LAS CIENCIAS	DANIEL HÉCTOR NACIF
24TCE	IMPLEMENTACIÓN DE NUEVOS INSTRUMENTO TECNOLÓGICOS (APPS) EN EL PROCESO DE ENSEÑANZA DEL CÁLCULO ESTRUCTURAL	AMILCAR PEDRO ORAZZI

**AREA 2: CIENCIA E INGENIERÍA QUÍMICA**

**Miércoles 11 de abril de 2018- Horario: 16:30 hs-Ubicación: AULA 15**

N°	TÍTULO	AUTORES
05TCQ	MODELO PREDICTIVO DE POTENCIAL DE DERIVA EN APLICACIONES AGRÍCOLAS DE PULVERIZACIÓN TERRESTRE	CARLOS RENAUDO; DIEGO BERTIN; VERÓNICA BUCALÁ
09TCQ	ESTUDIO PRELIMINAR PARA EL CONTROL ESTADÍSTICO DE PROCESOS, EN LA FABRICACIÓN DE SELLOS HIDRÁULICOS	JOSÉ DEMALDÉ; DAVID PALUMBO; SILVIA SIMÓN; MERCEDES CARNERO
11TCQ	SIMULACIÓN DE UNA PLANTA DE RECUPERACIÓN DE CO2 COMO SUBPRODUCTO DE FERMENTACIÓN DE BIOETANOL	LUIS TOSELLI; ROMINA BELTRÁN; MILENA MONESTEROLO
16TCQ	DETERMINACIÓN DEL ÁREA DE LA SUPERFICIE DE CUEROS VACUNOS CURTIDOS POR PROCESAMIENTO DIGITAL DE IMÁGENES	MARIO SERGIO CLEVA; CARLOS ALEJANDRO PÉREZ; DIEGO ORLANDO LISKA; CLAUDIO RODRIGUES DA FONSECA.
17TCQ	MODELIZADO METABÓLICO DE LA PRODUCCIÓN BIOTECNOLÓGICA DE LÍPIDOS EN CULTIVO CONTINUO	MARÍA TERESITA CASTAÑEDA; SEBASTIÁN NUÑEZ; FABRICIO GARELLI; CLAUDIO VOGET; HERNÁN DE BATTISTA
21TCQ	LIXIVIACIÓN DE ORO DE MINERALES REFRACTARIOS CON REACTIVOS ALTERNATIVOS AL CIANURO	ROBERTO MEISSL; VÍCTOR QUINZANO; MARÍA CAROPRESE

**ÁREA 3: TECNOLOGÍAS AMBIENTALES**

**Día: Miércoles 11 de abril de 2018- Horario: 18:30 hs-Ubicación: AULA 16**

Nº	TÍTULO	AUTORES
02TCAm	PRODUCCIÓN DE CHLORELLA VULGARIS UTILIZANDO UN EFLUENTE CERVECERO COMO SUSTRATO	JULIETA LOIS-MILEVICICH; PAOLA ÁLVAREZ; RICARDO MATEUCCI; NAHUEL CASÁ; MARINA DE ESCALADA PLA; VÍCTOR BUSTO; MARÍA DEL CARMEN GUTIERREZ
03TCAm	EFLUENTE DE UNA INDUSTRIA GRÁFICA: DISEÑO, SIMULACIÓN Y ENSAYO INDUSTRIAL DE UN SISTEMA DE SEDIMENTACIÓN POR COAGULACIÓN/FLOCULACIÓN	MAXIMILIANO IVÁN DELLETESSE; PAULA VITALE; GASTÓN PABLO BARRETO; GLADYS NORA EYLER
11TCAm	ACOPLE DE UN PROCESO DE COAGULACIÓN/FLOCULACIÓN A UN TRATAMIENTO UV/H2O2 SOBRE UN EFLUENTE REAL DE LA INDUSTRIA GRÁFICA	PAULA VITALE; MAXIMILIANO IVÁN DELLETESSE; PAMELA BELÉN RAMOS; MARÍA BELÉN FERNÁNDEZ; NORA EYLER
12TCAm	DEGRADACIÓN DE UN EFLUENTE TEXTIL REAL MEDIANTE LA APLICACIÓN DE FE <sup>o</sup> /H2O2: DISEÑO DE UN SISTEMA DE TRATAMIENTO A ESCALA INDUSTRIAL	PAMELA RAMOS; LUCIANA MENTASTI; GASTÓN BARRETO; GLADYS EYLER
14TCAm	DETERMINACIÓN DE LAS CONDICIONES OPERATIVAS ÓPTIMAS PARA LA REMOCIÓN SIMULTÁNEA DE NITRÓGENO Y CARBONO ORGÁNICO UTILIZANDO REACTORES CON BIOMASA GRANULADA	BUCCI PAULA; BERTOLA NORA; CARAVELLI ALEJANDRO; ZARITZKY NOEMÍ
19TCAm	CONCENTRACIONES ÓPTIMAS DE QUITOSANO PARA LA COAGULACIÓN/FLOCULACIÓN DE EFLUENTES EMULSIONADOS DE PETRÓLEO	JOHN PEREZ-CALDERON; MARÍA VICTORIA SANTOS; NOEMÍ ZARYTZKY
21TCAm	REACTORES ANAEROBIOS DE LECHO GRANULAR EXPANDIDO APLICADOS A LA REMOCIÓN BIOLÓGICA DE MICROCONTAMINANTES ORGÁNICOS: DESAFIOS Y PERSPECTIVAS	YUDY ANDREA LONDOÑO; LAURA VICTORIA CASTRILLÓN; NANCY PINO; GUSTAVO PEÑUELA

**ÁREA 1: CIENCIA E INGENIERÍA DE LOS ALIMENTOS**

**Día: Miércoles 11 de abril de 2018 Horario: 18:30 hs Ubicación: AULA 15**

Nº	TÍTULO	AUTORES
01TCA	INFLUENCIA DEL PH Y LA TEMPERATURA SOBRE EL CRECIMIENTO DE STAPHYLOCOCCUS VITULINUS ACU-10	GABRIELA KOLARIK; NOELIA PALAVECINO PRPICH; ELISA CAYRÉ; MARCELA CASTRO
07TCA	INFLUENCIA DE CULTIVOS INICIADORES AUTÓCTONOS SOBRE EL ATRIBUTO COLOR EN VINOS PATAGÓNICOS	R. DEL CARMEN MATURANO; YOLANDA CURILÉN; SEBASTIÁN BRAVO; VIVIANA CARREÑO; ADRIANA SIMES; ADRIANA CABALLERO; SILVANA DEL MÓNACO
12TCA	EXPELLER DE SOJA COMO SOPORTE DE L. CASEI Y EFECTO DE LA PRESENCIA DEL PROBIÓTICO SOBRE LA COMPOSICIÓN DE LA PARED CELULAR DEL TEJIDO VEGETAL	ADRIANA CASTELLANOS FUENTES; CAROLINA GENEVOIS; SILVIA FLORES; MARINA DE ESCALADA PLA
14TCA	ESTUDIO DE LA CONTAMINACIÓN MICROBIOLÓGICA DE ALIMENTOS MANUFACTURADOS EN CASAS DE COMIDAS DE LA CIUDAD DE LA RIOJA	SERGIO MORENO; VIVIANA MALDONADO; GERARDO CALVO; GISELA CEREZO; MARIA MOLINA



		TORRES
21TCA	PEPTIDASAS DE ASPERGILLUS NIGER NRRL 3: OPTIMIZACIÓN DE SU PRODUCCIÓN POR FERMENTACIÓN EN ESTADO SÓLIDO, PURIFICACIÓN Y CARACTERIZACIÓN	JULIA LOMBARDI; DÉBORA NATALIA LÓPEZ; NATALIA MONTELLANO DURAN; GERMÁN RUGGIERI; JULIA PIARUCHI; MARÍA EUGENIA DIB; PATRICIA HILDA RISSO; VALERIA BOERIS; DARÍO SPELZINI
22TCA	APLICACIÓN DE HIDROLIZADOS DE RESIDUOS DE MERLUZA (MERLUCCIIUS HUBBSI) EN EL CULTIVO DE SACCHAROMYCES CEREVISIAE	ANDREA SALOMONE; MARINA DEL CARMEN VITTONI; AGUEDA MASSA
23TCA	CARACTERIZACIÓN DE BAGAZO DE MANZANA COMO SUSTRATO PARA LA PRODUCCIÓN DE BIOMASA DE LEVADURAS VÍNICAS AUTÓCTONAS	SEBASTIÁN BRAVO; MANUEL MORALES; SILVANA DEL MÓNACO; ADRIANA CABALLERO
33TCA	ENVASES BIODEGRADABLES A BASE DE GELATINA PARA LA CONSERVACIÓN DE ARÁNDANOS	ANÍBAL SLAVUTSKY; JOSÉ BRAVO; ESTELA PATRICIA LOPEZ; LUZ MARÍA SEPPI; JOSÉ GUARI; MARÍA ALEJANDRA BERTUZZI.

**ÁREA 1: CIENCIA E INGENIERÍA DE LOS ALIMENTOS**

**Día: Jueves 12 de abril de 2018 Horario: 8:30 hs Ubicación: AULA 16**

N°	TÍTULO	AUTORES
02TCA	DESARROLLO DE BEBIDAS ANALCOHÓLICAS CON PIGMENTOS NATURALES ANTOCIANOS ENCAPSULADOS	MARÍA PAULA SANCHO; CECILIA CSERNOCH; ALICIA GALLO
06TCA	EFFECTO DEL 1-METILCICLOPROPENO EN EL PROCESO DE ESTRÉS OXIDATIVO Y EL DESARROLLO DE ESCALDADURA SUPERFICIAL EN PERAS	MABEL VULLILOUD; ANA PAULA CANDAN
08TCA	REVALORIZACIÓN DEL YACÓN COMO FUENTE DE FRUTO-OLIGOSACÁRIDOS (FOS) PARA LA FORMULACIÓN DE MERMELADAS DE ALTO VALOR NUTRICIONAL REDUCIDAS EN CALORÍAS	FÁTIMA DE LA PAZ PÉREZ; MARIANA BELÉN LABORDE; MARÍA BELÉN BAX; ANA MARÍA PAGANO
17TCA	INDICADOR DE PH A BASE DE COMPLEJOS DE POLIELÉTRÓLITOS Y EXTRACTO DE ANTOCIANINAS	ANÍBAL SLAVUTSKY; NATALIA CORBALAN; GAMBONI JIMENA; MARÍA BERTUZZI
20TCA	REHIDRATACIÓN DE SISTEMAS ENCAPSULADOS DE PIGMENTOS ANTOCIANOS POR GELACIÓN IÓNICA, SU ANÁLISIS SOBRE DIFERENTES TÉCNICAS DE SECADO Y COMPOSICIÓN DE PARED	CECILIA CSERNOCH; MARÍA FLORENCIA MAZZOBRE; ALICIA GALLO
25TCA	ANTIOXIDANTES NATURALES: ENCAPSULACIÓN Y ESTABILIDAD TÉRMICA DE LOS EXTRACTOS ETANÓLICOS DE VACCINIUM MYRTILLUS (ARÁNDANO) Y SCHINUS MOLLE L. (AGUARIBAY)	AYELEN SOSA; NICOLÁS GIORDANO MAFFIOLY; JORGE MONTANARI; MARÍA LUCÍA POLLIO; EMILSE PADIN; SILVIA DEL V. ALONSO
32TCA	EFFECTO DE LAS CONDICIONES DE PROCESAMIENTO EN LA CONCENTRACIÓN DE BIOACTIVOS Y LA ACTIVIDAD ANTIOXIDANTE DE ARAZÁ (EUGENIA STIPITATA) OSMO-DESHIDRATADA	CAMILO ANDRÉS REYES; JULIANA GAMBOA-SANTOS; JONH JAIRO MENDEZ; MARIA CECILIA LANARI
34TCA	ELABORACIÓN DE SNACKS DE FRUTILLA POR DESHIDRATACIÓN	LUZ SEPPI; ANIBAL SLAVUTSKY; ALEJANDRA BERTUZZI.

**ÁREA 2: CIENCIA E INGENIERÍA QUÍMICA**

**Día: Jueves 12 de abril de 2018 Horario: 8:30 hs Ubicación: AULA 15**

N°	TÍTULO	AUTORES
01TCQ	DESCRIPTORES MORFOMÉTRICOS DE ANEURISMAS INTRACRANEALES SACULARES: ANÁLISIS POR COMPONENTES PRINCIPALES	EVELIN GIAROLI; LUIS MOYANO; EZEQUIEL PETRA; MICAELA LAGOS; ARIEL CURIALE; DANIEL MILLÁN
02TCQ	SEGMENTACIÓN DE LA RED CEREBROVASCULAR MEDIANTE UN ENFOQUE DE INFERENCIA BAYESIANA APLICADA AL DIAGNÓSTICO DE ANEURISMAS	RODRIGO CÁRDENAS SZIGETY; GERMÁN MATO; ARIEL HERNÁN CURIALE
13TCQ	DETECCIÓN Y EXTRACCIÓN DEL LUMEN ARTERIAL APLICADO AL TRATAMIENTO DE ANEURISMAS CEREBRALES 3D: UN ESTUDIO COMPARATIVO	NICOLÁS MARTÍN; LUIS MOYANO; ROBERTO ISOARDI; GERMAN MATO DANIEL MILLÁN; ARIEL CURIALE
19TCQ	APROXIMACIÓN DE CLUSTER APLICADA A LA ADSORCIÓN FUERA DE LA ADITIVIDAD	FABRICIO SANCHEZ VARRETTI; ANTONIO RAMIREZ PASTOR; FERNANDO BULNES
20TCQ	OPTIMIZACIÓN ENERGÉTICA APLICADA AL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE BIODIESEL A PARTIR DE ACEITES VEGETALES USADOS	MARÍA FERNANDA LABORDE; MEDARDO SERNA-GONZÁLEZ; JOSÉ MARÍA PONCE-ORTEGA; ANA MARÍA PAGANO; MARÍA CRISTINA GELY

**ÁREA 4: EDUCACIÓN EN CIENCIAS E INGENIERÍA**

**Día: Jueves 12 de abril de 2018 Horario: 8:30 hs Ubicación: AULA 26**

N°	TÍTULO	AUTORES
01TCE	LA EXTENSIÓN UNIVERSITARIA COMO OPORTUNIDAD PARA EL DESARROLLO DE COMPETENCIAS GENÉRICAS EN INGENIERÍA	FEDERICO QUISPE; GLORIA PLAZA
03TCE	TRAYECTOS CURRICULARES DE CAPACITACIÓN. UNA EXPERIENCIA DE ARTICULACIÓN ENTRE LA FACULTAD DE INGENIERÍA DE LA UNR, LA EDUCACIÓN MEDIA PROVINCIAL Y UNA EMPRESA SIDERÚRGICA DE LA REGIÓN	VIRGINIA SCOTTA; MARCELA BOGGIO; XIMENA VALENTE HERVIER
05TCE	LABORATORIO REAL Y LABORATORIO VIRTUAL: VALORACIÓN DE LOS ESTUDIANTES	GRACIELA SERRANO; FRANCISCA JULIÁN; LIDIA CATALÁN; DANIELA MAUCERI
08TCE	¿QUÉ OPINAN LOS ESTUDIANTES SOBRE LOS LABORATORIOS REMOTOS? UN ESTUDIO DE CASO EN ESTUDIANTES DE EDUCACIÓN A DISTANCIA	CARLOS ARGUEDAS-MATARRITA; SONIA BEATRIZ CONCARI
10TCE	APLICACIÓN DE MÉTODOS DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE FLEXIBLE EN CURSOS DE INGENIERÍA	SUSANA LARRONDO; NORBERTO LERENDEGUI
12TCE	LA ARGUMENTACIÓN DE LOS PROCESOS DE ENSEÑANZA EN CIENCIAS EXPERIMENTALES. UNA PROPUESTA DE INNOVACIÓN DIDÁCTICA	VERÓNICA CECILIA MUSALE; LIDIA CECILIA CATALÁN

**ÁREA 1: CIENCIA E INGENIERÍA DE LOS ALIMENTOS**

**Día: Jueves 12 de abril de 2018 Horario: 10:30 hs Ubicación: AULA 16**

N°	TÍTULO	AUTORES
03TCA	BEBIDAS ANALCOHÓLICAS A BASE DE JUGO DE NARANJA: CARACTERIZACIÓN FÍSICO-QUÍMICA Y NUTRICIONAL, RECOMENDACIÓN PARA CONSUMIDORES EN ARGENTINA	ANDREA VILLARREAL; MARIANELA GALEANO; CONSUELO ABBRUZZESE; LILIANA HEINRICH; ALICIA DEL VALLE GALLO
04TCA	OBTENCIÓN Y CARACTERIZACIÓN DE ENSILADO QUÍMICO DE RESIDUOS DE MERO (ACANTHISTIUS PATACHONICUS)	ADRIANA FERNÁNDEZ HERRERO; MARINA VITTONI; ANDREA SALOMONE; DANIEL MACCHIAVELLO Y ANDREA FERNÁNDEZ COMPÁS
10TCA	OBTENCIÓN DE FIBRA ALIMENTARIA A PARTIR DE CASCARILLA DE SOJA	YESICA JAIMES; GRACIELA PERGASSERE; M. EUGENIA RODRIGUEZ; PATRICIA MONTOYA; FLORENCIA GRASSO
11TCA	EVALUACIÓN DE LA COMPOSICIÓN MINERAL EN VARIETADES DE ACEITUNAS VERDES NATURALES Y ELABORADAS EN EL VALLE CENTRAL. CATAMARCA	MARÍA TERESA POZZI; ANA JULIA FILIPPÍN; EDUARDO JORGE MARCHEVSKY
13TCA	AGREGAR VALOR A LA CARNE ALTERNATIVA DE CONEJO MEDIANTE LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS	MARCELO PONTI; JORGE JARABO; CYNTHIA KOSSMAN; ALICIA GALLO
29TCA	AGRICULTURA EN SAN RAFAEL: EVOLUCIÓN HISTÓRICA DE LA OCUPACIÓN DEL SUELO PARA ESTE USO	MARÍA BELÉN RODRÍGUEZ; ADRIANA GUAJARDO; STELLA MARIS ALCANTÚ
47TCA	EFFECTO DE LA FERMENTACIÓN SOBRE EL POTENCIAL DE PANIFICACIÓN DE ALMIDONES DE MANDIOCA Y AHIPA	ANDREA DÍAZ; CECILIA DINI; SONIA VIÑA; MARÍA ALEJANDRA GARCÍA

**ÁREA 3: TECNOLOGÍAS AMBIENTALES**

**Día: Jueves 12 de abril de 2018 Horario: 10:30 hs Ubicación: AULA 15**

N°	TÍTULO	AUTORES
07TCAm	PRODUCCIÓN DE BIOGÁS A PARTIR DE ESTIÉRCOL BOVINO Y SUERO ÁCIDO DE QUESERÍA	MARIANA DEL PÓPOLO GRZONA; KAI MÜNNICH; CLAUDIA BEATRIZ GRZONA
10TCAm	REMOCIÓN DE CROMO HEXAVALENTE EMPLEANDO CARBÓN ACTIVADO COMO ADSORBENTE	JORGE PELLEGRINI; JORGE DE CELIS; JUAN APHESTEGUY
17TCAm	DESARROLLO DE SISTEMAS MULTICAPA POR IMPREGNACIÓN DE PAPEL CON SOLUCIONES NANOCOMPUESTAS DE QUITOSANO	DIEGO ALEJANDRO MARÍN SILVA; ADRIANA PINOTTI; SANDRA RIVERO
18TCAm	BIOADHESIVOS A BASE DE ALMIDÓN MODIFICADO APLICADOS A SUBPRODUCTOS DE LA INDUSTRIA DE LA MADERA	YULIANA MONROY; SANDRA RIVERO; ALEJANDRA GARCÍA
22TCAm	OBTENCIÓN DE BIO-ACEITE VÍA CONVERSIÓN TÉRMICA DE BAGAZO DE CAÑA DE AZÚCAR: EVALUACIÓN DEL CONTENIDO FENÓLICO TOTAL Y CAPACIDAD ANTIOXIDANTE	NATALIA AFANASJEVA; LUIS CARLOS CASTILLO; JOSÉ HIPÓLITO ISAZA

23TCAm	ANÁLISIS PRELIMINAR DE VALORES DE ESTADO TRÓFICO EN ZONAS DE AGUAS PROFUNDAS DEL EMBALSE EL NIHUIL	MARÍA E. BALANZA, ANTONIO S. SÁNCHEZ, MÓNICA B. BARRERA, MARÍA E. SANTIBÁÑEZ, ALICIA L. ORDÓÑEZ, ALICIA M. SÁNCHEZ
--------	--	--

## ÁREA 2: CIENCIA E INGENIERÍA QUÍMICA

**Día: Jueves 12 de abril de 2018 Horario: 18:30 hs Ubicación: AULA 16**

N°	TÍTULO	AUTORES
03TCQ	PROPIEDADES FINALES DE MATERIALES COMPUESTOS A BASE DE POLIETILENO DE ALTA DENSIDAD CON ARCILLA ILLÍTICA Y METACAOLÍN	OLIVIA LÓPEZ; GABRIELA PASSARETTI; CECILIA PAULO; ANDRÉS CIOLINO; MARIO NINAGO; MARCELO VILLAR
06TCQ	ESTUDIOS REOLÓGICOS DE UN POLÍMERO ASOCIATIVO PARA SU APLICACIÓN EN LA RECUPERACIÓN MEJORADA DE PETRÓLEO	LAURA FERNÁNDEZ; MAXIMILIANO AIELLO; NICOLÁS SEIBEL; SERGIO ABRIGO; ESTEBAN GONZÁLEZ
07TCQ	FUNCIONALIZACIÓN DE PARTÍCULAS FERROMAGNÉTICAS PARA SU APLICACIÓN EN LA INDUSTRIA DEL PETRÓLEO	LAURA FERNÁNDEZ; STEFANÍA CUEVAS
12TCQ	APLICACIÓN EXPERIMENTAL DE TECNOLOGÍA DE MOLIENDA SECA CON COCCIÓN FRÍA PARA LA OBTENCIÓN DE BIOETANOL DE MAÍZ	LUIS TOSELLI; ROMINA BELTRAN; AUGUSTO GALLARDO; DIEGO BOSCO
14TCQ	MEZCLA ÓPTIMA DE FUENTES DE MINERAL EN UNA OPERACIÓN MINERA UTILIZANDO TÉCNICAS MULTIOBJETIVO Y UN ALGORITMO GENÉTICO MODIFICADO	MARINA ROMERO; DANIEL O CHUK; GUSTAVO RODRIGUEZ; LUIS GUTIERREZ; JUAN GIL
15TCQ	SIMULACIÓN DEL PROCESO DE COMBUSTIÓN DEL GAS NATURAL. INFLUENCIA DE LA ALTITUD	GLORIA VILLAFLOR; GRACIELA MORALES; JORGE FLORES; JORGE VELASCO
18TCQ	FILTRACIÓN DE SULFUROS METÁLICOS: INFLUENCIA DE LAS VARIABLES EXPERIMENTALES EN LA CALIDAD DE LOS EFLUENTES DE LA PLANTA DE FILTRADO	FACUNDO ARNAUDO; ANA MARÍA CELEDA; JORGE DE CELIS

## ÁREA 4: EDUCACIÓN EN CIENCIAS E INGENIERÍA

**Día: Jueves 12 de abril de 2018 Horario: 18:30 hs Ubicación: AULA 15**

N°	TÍTULO	AUTORES
13TCE	LA CULTURA EMPRENDEDORA PARA DESARROLLAR EL INTRAEMPRENDEDORISMO	MARIO FERNANDO MELLO; LUCIANO DE LOS SANTOS NUNES; DAIAN AUGUSTO PILAN NUNES
14TCE	NUEVOS PARADIGMAS EN LA FORMACIÓN DE INGENIEROS: INVENCION, INNOVACION Y SUSTENTABILIDAD	DARÍO RODOLFO ECHAZARRETA; NORMA YOLANDA HAUEMAND; JORGE EDUARDO GIANERA
15TCE	EVALUANDO CAPACIDADES ESPECÍFICAS Y GENÉRICAS QUE APORTAN A LAS COMPETENCIAS DEL INGENIERO NO QUÍMICO EN EL CURSO DE QUÍMICA	CRISTINA RODRÍGUEZ; MABEL SANTORO; VERÓNICA RELLING; JULIANA HUERGO; MARÍA DISETTI
18TCE	ENFOQUE INTERDISCIPLINARIO: INTEGRACIÓN DE COMPETENCIAS EN CARRERAS DE INGENIERÍA A TRAVÉS	GLORIA ALZUGARAY; MATÍAS ORUÉ; MARTÍN BÄR;

	DE APLICACIONES TECNOLÓGICAS	AGUSTÍN MARTÍNEZ
19TCE	ANÁLISIS DE LAS COMPETENCIAS DE LOS ALUMNOS DE INGENIERÍA MECATRÓNICA DEL INSTITUTO TECNOLÓGICO DE HERMOSILLO DESDE UN ENFOQUE DE LA INDUSTRIA LOCAL	ELIEL MONTIJO; FLOR RAMÍREZ; AURELIANO CERÓN
20TCE	FORMACIÓN A DISTANCIA PARA INGENIEROS EN COMUNICACIÓN DE LA CIENCIA	XIMENA VALENTE HERVIER; VIRGINIA SCOTTA; MARCELA BOGGIO SOSA

### ÁREA 1: CIENCIA E INGENIERÍA DE LOS ALIMENTOS

**Día: Viernes 13 de abril de 2018 Horario: 9:30 hs Ubicación: AULA 16**

N°	TÍTULO	AUTORES
05TCA	CARACTERIZACIÓN BROMATOLÓGICA COMPLEMENTADA Y DETERMINACIÓN DE FACTORES TÓXICOS PRESENTES EN DOS VARIEDADES DE VERDOLAGA (PORTULACA OLERACEA L.) CRUDA Y COCIDA	BERNARDO LUCAS; JURASSI LUNA; ROBERT BYE; EDELMIRA LINARES; CIRO MÁRQUEZ
26TCA	INCORPORACIÓN DE UN CONCENTRADO DE PROTEÍNAS Y MATERIA GRASA DEL LACTOSUERO EN ALIMENTOS	CARLA RAMUNNO; JIMENA RATTI; PAOLA TORRES; CLAUDIO FABIÁN NARAMBUENA; DARÍO SPELZINI; VALERIA BOERIS
37TCA	EFFECTO DE DIFERENTES ACEITES VEGETALES SOBRE LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y DE COLOR EN GALLETITAS DULCES LIBRES DE GLUTEN ENRIQUECIDAS CON PASAS DE ARÁNDANOS	ANTONIO MALLERET; MIRTA VELAZQUE; HORACIO MARTÍNEZ; VANESA GIUDICI
39TCA	CARACTERÍSTICAS FISCOQUÍMICAS DE CARNE VACUNA TRATADA CON SOLUCIONES SALINAS Y SOMETIDAS A TRATAMIENTO DE ALTAS PRESIONES	BELÉN GIMÉNEZ; HERNÁN RODRÍGUEZ; NATALIA GRAIVER; NOEMÍ ZARITZKY
42TCA	CARACTERIZACIÓN FISCOQUÍMICA DEL EXTRACTO DE TOPINAMBUR (HELIANTHUS TUBEROSUS L)	MARÍA MARGARITA MONTENEGRO; LILIANA MYRIAM GRZONA; ROBERTO CARRIZO FLORES; MARTA PONZI; NORA COMELLI.
49TCA	CARACTERIZACIÓN DE HARINAS OBTENIDAS A PARTIR DE DOS VARIEDADES DE TUBÉRCULOS DE TOPINAMBUR (HELIANTHUS TUBEROSUS L.)	NORA COMELLI; RENATA BOMBEN; ANDREA DÍAZ; CECILIA DINI; SONIA VIÑA; MARIA A. GARCÍA; MARTA PONZI
50TCA	CARACTERIZACIÓN DE HIDROGELES DE ALGINATO DE SODIO Y PECTINA DE BAJO GRADO DE METOXILACIÓN DURANTE PRE-TRATAMIENTOS DE DESHIDRATACIÓN OSMÓTICA	SOTERAS, M.; GAMBOA-SANTOS, J.; CAMPAÑONE, L
53TCA	COMPOSICIÓN QUÍMICA Y COMPORTAMIENTO TÉRMICO DE LA GRASA DE CUPUASSU Y SUS FRACCIONES	ANA CAROLINA RODRIGUEZ NEGRETTE; MARIA LIDIA HERRERA

### ÁREA 3: TECNOLOGÍAS AMBIENTALES

**Día: Viernes 13 de abril de 2018 Horario: 9:30 hs Ubicación: AULA 15**

N°	TÍTULO	AUTORES
01TCAm	METODOLOGÍA PARA EVALUAR EL IMPACTO DE LA CORROSIÓN EN DIVERSOS MATERIALES EN LA REGIÓN DE ANTOFAGASTA, CHILE	INGRID GARCÉS MILLAS; LUIS ROJAS AMBROSIO RESTOVIC; JAIME CORTES

04TCAm	GESTIÓN AMBIENTAL DEL CAÑÓN DEL ATUEL, SAN RAFAEL, MENDOZA, ARGENTINA	STELLA MARIS DE LOURDES ALCANTÚ
08TCAm	INDICADORES GLOBALES Y ORGANIZACIONALES PARA EL FORTALECIMIENTO INDUSTRIAL	GLORIA DEL CARMEN PLAZA; FEDERICO FABIAN QUISPE
09TCAm	DISEÑO DE LAS LÍNEAS DE BASE DE CONSUMO ENERGÉTICO DE LA FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS (UNCO)	CLAUDIO FIORETTI; JUAN MANUEL SALABERRY; ADRIANA SIMES; JOSÉ LUIS MACCARONE
13TCAm	MATRICES DE QUITOSANO FUNCIONALIZADAS CON NANOPARTÍCULAS DE COBRE	DIEGO ALEJANDRO MARÍN SILVA; NELSON ROMANO; ADRIANA PINOTTI
16TCAm	LA EVALUACIÓN DE IMPACTO AMBIENTAL EN PROYECTOS DE URBANIZACIÓN DE TIERRAS ÁRIDAS CON SISTEMA DE RIEGO. CASO SAN RAFAEL, MENDOZA	ADRIANA GUAJARDO
15TCAm	CINÉTICA DE REMOCIÓN DE ARSÉNICO EN AGUAS DE CONSUMO UTILIZANDO PARTÍCULAS DE QUITOSANO CON IONES FÉRRICO PASAR AL VIERNES	C. LOBO; E. COLMAN LERNER; N. BERTOLA; N. ZARITZKY
20TCAm	SISTEMA DE INFORMACIÓN AGROMETEOROLÓGICA PARA LA TOMA DE DECISIONES	RICARDO MARTIN FERNÁNDEZ; JEREMÍAS RAMB; BRUNO CAMPETELLI.

### ÁREA 1: CIENCIA E INGENIERÍA DE LOS ALIMENTOS

**Día: Viernes 13 de abril de 2018 Horario: 9:30hs Ubicación: AULA 26**

Nº	TÍTULO	AUTORES
09TCA	MODELADO NUMÉRICO COMPUTACIONAL DE LA PASTEURIZACIÓN APLICADA A UNA MERMELADA DE UVA BAJAS CALORÍAS CON AZÚCARES SUSTITUIDOS POR STEVIA	MARIANA BELÉN LABORDE; GASTÓN BARRETO; ANA MARÍA PAGANO
15TCA	EFEECTO SOBRE LAS PROPIEDADES REOLÓGICAS DE MASAS OBTENIDAS A PARTIR DE RESIDUO DE PISTACHO DE LA INDUSTRIA ACEITERA	MARÍA VICTORIA SALINAS; LUCIANO MARTIN GUARDIANELLI; MARÍA CECILIA PUPPO
16TCA	EFEECTO DEL REEMPLAZO PARCIAL DE CLORURO DE SODIO POR CLORURO DE POTASIO SOBRE CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES DE FIAMBRES COCIDOS DE CERDO PARA EMPAREDADOS	VIRGINIA GONZÁLEZ ESTÉVEZ; ALDANA CHESTA; MARIANA MONTENEGRO
19TCA	MODELACIÓN Y COMPARACIÓN DE PROPIEDADES MATERIALES DURANTE LA EXTRACCIÓN DE ACEITE DE COLZA	DANIEL CASTRO; SERGIO SINI; HEBER POSSA; ALEJANDRO GENTILE; ERNESTO MUÑOZ PUNTES; FACUNDO ALFONSO; IVÁN FERRARI
24TCA	DESARROLLO DE SISTEMAS BICAPA ENSAMBLANDO ALCOHOL POLIVINÍLICO Y NANOCOMPUESTOS DE QUITOSANO	JAVIER LAMARRA; SANDRA RIVERO; ADRIANA PINOTTI
27TCA	DESHIDRATACIÓN OSMÓTICA COMBINADA ASISTIDA POR ULTRASONIDO PARA LA OBTENCIÓN DE UN SNACK NATURAL DE MANZANA Y MIEL	MARÍA BELÉN BAX; MARIANA BELÉN LABORDE; ANA MARÍA PAGANO
36TCA	MODELADO MATEMÁTICO SIMULTÁNEO DEL CONTENIDO DE HUMEDAD, TEMPERATURA Y CALIDAD EN FUNCIÓN DEL TIEMPO PARA LAMINADOS DE ROSA MOSQUETA DESHIDRATADOS AL VACÍO	SILVANA DEMARCHI; MARTÍN TORREZ IRIGOYEN; CLAUDIO REYES; SERGIO GINER
48TCA	CINÉTICA DE HIDRÓLISIS EMPLEANDO POLVO DE RICINO COMO BIOCATALIZADOR	FLORENCIA SALABERRÍA; CAMILA PALLA; MARÍA ELENA CARRÍN

**ÁREA 4: EDUCACIÓN EN CIENCIAS E INGENIERÍA**

**Día: Viernes 13 de abril de 2018 Horario: 11:15 hs Ubicación: AULA 16**

N°	TÍTULO	AUTORES
06TCE	DESHIDRATACIÓN DE POROTOS DE SOJA EN LECHO FLUIDIZADO: TRABAJO PRÁCTICO DESTINADO A ALUMNOS DE INGENIERÍA EN ALIMENTOS	CHARITO VIGNATTI; CECILIA FENOGLIO; ROBERTO CERUTI; ANDREA PIAGENTINI; ENRIQUE SILVA; MARÍA ELIDA PIROVANI
09TCE	EL USO DE LABORATORIOS VIRTUALES EN ÓPTICA FÍSICA: UN ESTUDIO DE CASO	GRACIELA SERRANO; CECILIA MUSALE; LIDIA CATALÁN
16TCE	DESCUBRIENDO LA FÍSICA EN LOS ALIMENTOS	MARÍA GABRIELA TAMAÑO; MARÍA CRISTINA CAYETANO ARTEAGA; JULIETA BOF; MARIO PISONERO; RODOLFO MAFFIOLY
21TCE	ANÁLISIS DEL NÚMERO DE AGRUPAMIENTOS EN FUNCIÓN DEL TAMAÑO DEL SISTEMA EN LA MRP	JULIAN AGUSTIN TAZARE; TANIA DAIANA TOBARES; CLAUDIO FABIÁN NARAMBUENA; FABRICIO ORLANDO SANCHEZ VARRETTI
22TCE	ESTUDIO DE LAS CAUSAS DE UNA FALLA EN UN HORNO DE ARCO ELÉCTRICO POR SOBRECARGA. CÁLCULO DEL VOLUMEN PARA OBTENER SU CAPACIDAD MÁXIMA	HUMBERTO RICCOMI; LUCÍA SACCO; MARTÍN CONSIGLI

**ÁREA 1: CIENCIA E INGENIERÍA DE LOS ALIMENTOS**

**Día: Viernes 13 de abril de 2018 Horario: 11:15hs Ubicación: AULA 15**

N°	TÍTULO	AUTORES
18TCA	FORMULACIÓN Y CARACTERIZACIÓN DE PELÍCULAS COMPUESTAS DE ALMIDÓN Y PECTINA	JIMENA GAMBONI; ANÍBAL SLAVUTSKY; MARÍA BERTUZZI
28TCA	SECADO DEL HONGO PORTOBELLO: INFLUENCIA DE LA TEMPERATURA Y VELOCIDAD DEL AIRE EN LA CINÉTICA DE SECADO	ELDA SARLINGA; MANUEL MENDIGUREN; ANDREA COIMBRA; DANIELA FLORES; ROBERTO AGUERRE; FRANCISCO PANTUSO.
30TCA	CINÉTICA DE EXTRACCIÓN DE SAPONINAS EN SEMILLAS DE QUINOA REMOJADAS (CHENOPODIUM QUINOA WILLD).	MARTÍN TORREZ IRIGOYEN; SERGIO A. GINER
31TCA	MEJORA EN RENDIMIENTO DE EXTRACCIÓN MECÁNICA DE ACEITE DE SEMILLA DE PEPITA DE DAMASCO	DANIEL ALFREDO CASTRO; SERGIO ADRIÁN SINI; HEBER NOÉ POSSA; ALEJANDRO ERNESTO GENTILE; ERNESTO MUÑOZ PUNTES; FACUNDO SEGUNDO ALFONSO; IVÁN EMANUEL FERRARI GALIZIA.

35TCA	EFEECTO DE LA INCORPORACIÓN DE HARINA DE SOJA Y ALMIDÓN PRE-GELATINIZADO DE MANDIOCA SOBRE LA CALIDAD DE PAN LIBRE DE GLUTEN A BASE DE HARINAS DE ARROZ	GENEVOIS; BORDIN; LEVIN; CASTELLANOS FUENTES; DE ESCALADA PLA
46TCA	EVALUACIÓN Y CARACTERIZACIÓN DE FILMS Y RECUBRIMIENTOS DE ALMIDÓN DE MANDIOCA	FLORENCIA VASCO; LAURA CAMPAÑONE; MIRIAM AGNELLI.
51TCA	EMULSIONES ÁCIDAS ACEITE EN AGUA PREPARADAS CON CONCENTRADOS PROTEICOS DE SUERO DE TOFU. ESTUDIO DE LA ESTABILIDAD FRENTE AL TRABAJO MECÁNICO	JOHAN SEBASTIAN HENAO OSSA; JORGE WAGNER; GONZALO PALAZOLO
04TCQ	CLASIFICACIÓN DE DATOS DE FACTORES DE RIESGO CLÍNICO MEDIANTE MÉTODOS DE APRENDIZAJE AUTOMÁTICO.	LUIS MOYANO; DANIEL MILLÁN; ARIEL CURIALE; NORA MOYANO; JUAN MANUEL GOMEZ PORTILLO

**ÁREA 1: CIENCIA E INGENIERÍA DE LOS ALIMENTOS**

**Día: Viernes 13 de abril de 2018 Horario: 11:15 hs Ubicación: AULA 26**

N°	TÍTULO	AUTORES
38TCA	ANÁLISIS DE PARÁMETROS TEXTURALES EN GALLETITAS DULCES LIBRES DE GLUTEN ELABORADAS CON DIFERENTES ACEITES VEGETALES Y ENRIQUECIDAS CON PASAS DE ARÁNDANOS	ANTONIO MALLERET; MIRTA VELAZQUE; VANESA GIUDICI; HORACIO MARTINEZ
40TCA	OBTENCIÓN Y CARACTERIZACIÓN DE FIBRAS INSOLUBLES DE CÁSCARA DE SOJA. APLICACIÓN EN EL DESARROLLO DE EMULSIONES ALIMENTARIAS	ANALÍA CECILIA COLLETTI; DARIO MARCELINO CABEZAS; JORGE RICARDO WAGNER; MARÍA CECILIA PORFIRI
41TCA	EFEECTO DE LA SUSTITUCIÓN DE HARINA DE ARROZ NATIVA POR HARINA MODIFICADA SOBRE LA CALIDAD DE PASTA SIN GLUTEN	CECILIA ETCHEMENDIGARAY; LUCIANA GONZÁLEZ; MARIA ANA LOUBES
43TCA	ANÁLISIS DEL COMPORTAMIENTO DE SEMILLAS DE CITRUS LIMON L. BURM VC. EUREKA FRENTE A PROCESOS DE DESHIDRATACIÓN CONTROLADA	JULIANA MARCELA ORJUJELA-PALACIO; NATALIA GRAIVER; M. VICTORIA SANTOS; NOEMÍ ZARITZKY
44TCA	SALADO HÚMEDO DE MERLUZA: EVALUACIÓN DE ASPECTOS FISICOQUÍMICOS Y DE COLOR, DETERMINACIÓN DE PARÁMETROS CINÉTICOS Y COEFICIENTES DE TRANSFERENCIA DE MASA	MARIÓN MARCHETTI; ANALÍA BELÉN GARCÍA LOREDO; MARÍA ISABEL YEANNES
45TCA	EFEECTO DE LA HARINA DE LOMBRIZ (EISENIA FOETIDA) LIOFILIZADA EN LA NUTRICIÓN DE PECES	MARIANA FERNANDA DEL VALLE CRUZ; ENZO FRANCISCO VELASQUEZ GUZMAN; SANDRA ADRIANA GIUNTA; MARÍA SILVINA ZUTARA
52TCA	CONTROL ESTADÍSTICO DE PROCESO APLICADO EN LA INDUSTRIA AVÍCOLA	MIRIAM FERRARI; SILVIA SIMÓN; MARÍA JULIETA CUAGLIA; MERCEDES CARNERO