

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

Nº	Título	Autor
1RA	EVALUACIÓN DE PROPIEDADES MECANICAS Y FISICOQUIMICAS EN PELICULAS COMESTIBLES A BASE DE HIDROCOLOIDES.	MORENO, J. M.; BOHORQUEZ, Y.; VALENZUELA R. C. P.
2RA	OPTIMIZACIÓN DE PARÁMETROS PARA LA ACTIVACIÓN DE UNA PELÍCULA BIODEGRADABLE (PHB/PCL) CON NISINA	MOLINA V.; CORREA J.P.; EISENBERG P.; BLANCO MASSANI M.
3RA	VERIFICACIÓN DE LA SUPOSICIÓN DE PROBETA INFINITA EN LA DETERMINACIÓN DE DIFUSIVIDAD TÉRMICA EN VEGETALES	LAMI, J. C.; VAZQUEZ CASTILLA, E.; CÁCERES, R. E.
4RA	METODOLOGÍA IN VITRO PARA DETERMINAR LA TOLERANCIA A LA DIGESTIÓN GÁSTRICA DE CEPAS DE <i>Lactobacillus plantarum</i> ADICIONADAS A PULPA DE FRAMBUESA	KLEINJAN, V; CORIA, S. R.; OCHOA, M. R.; LUJÁN, M. I.
5RA	INFORMACIÓN NUTRICIONAL DE ALIMENTOS COMO HERRAMIENTA PARA VERIFICACIÓN DE SU GENUINIDAD	GONZALEZ, V. N.; JORDAN, P. E.; BALANZA, M. E.; SANTIBAÑEZ, M. E.; NIETO, L. R.; CERVANTES, M. R.
6RA	EFFECTO DEL DESGOMADO SOBRE EL CONTENIDO DE CERAS DEL ACEITE DE GIRASOL	LAMAS, D. L.; CECI, L. N.; CONSTENLA, D
7RA	CONGELACIÓN DE ALIMENTOS Y SU COMPORTAMIENTO EN EL ALMACENAJE	BATTISTÓN, R.; ROGGIERO, A.; ROGGIERO, E.; HERRERA, C.; PULVIRENTI, P.
8RA	EVALUACIÓN TOXICOLÓGICA EN RATONES ALIMENTADOS CON UN CONCENTRADO PROTEICO DE LA ALMENDRA DE HIGERILLA DESTOXIFICADA ( <i>RICINUS COMMUNIS</i> )	LUCAS B.; ROMERO, P.; RAMÍREZ, J.; CASTILLO, M.
9RA	ENCAPSULACIÓN EN MATRICES CONTINUAS DE CINAMALDEHÍDO EXTRAÍDO POR ULTRASONIDO DE LA CANELA. EFECTO DEL ESTADO FÍSICO DE LA MATRIZ	ORTIZ-HUERTAS J. A.; BUERA, M. P.; ELIZALDE, B. E.
10RA	EVALUACIÓN DE UN SENSOR DE BIOMASA BASADO EN PROCESAMIENTO DE IMÁGENES DIGITALES PARA CULTIVO DE <i>CHLORELLA</i>	DIAZ, C.; FONOLLÁ, A.; BARÓN, J; CODINA, M. F.
11RA	COMPOSICIÓN DE AMINOÁCIDOS, GRADO DE HIDRÓLISIS Y TAMAÑO DE PÉPTIDOS DEL ENSILADO BIOLÓGICO DE <i>Merluccius hubbsi</i>	FERNÁNDEZ HERRERO, A.; VITTONI, M.; SALOMONE, A.; MANCA, E.
12RA	SECADO CONVECTIVO DE GÍRGOLAS ( <i>Pleurotus ostreatus</i> )	ROLANDELLI, G.; AGUERRE, R.; OJEDA, C.; PANTUSO, F.
13RA	DESARROLLO DE COLOR EN CHAMPIÑONES FRESCOS Y DESHIDRATADOS	VRANIC, M.; ROLANDELLI, G.; AGUERRE, R. J.; ROSSI, A.
14RA	CARACTERÍSTICAS BIOQUÍMICAS, Y FISICOQUÍMICAS DE LAS PROTEÍNAS MUSCULARES DE ALETAS Y TENTÁCULOS DE CALAMAR ( <i>Illex argentinus</i> )	SUAREZ, D. M.; CRUPKIN, M.; PAREDI, M. E.
15RA	MODIFICACIONES DE LAS PROPIEDADES BIOQUÍMICAS Y FISICOQUÍMICAS DE CORVINA RUBIA ALMACENADA EN HIELO	PAREDI, M. E.; CRUPKIN, M.
16RA	ESTUDIO A ESCALA PILOTO DE LA FORMULACIÓN Y LA TEXTURA DE UN YOGUR BEBIBLE CON AGREGADO DE CEPA PROBIÓTICA.	SIMONETTI, M. R.; RASIA, M. C.; GONZALEZ A.; GONZALEZ, R.; AGOSTINI, M.; HEGGLIN, E.; PEREZ, D.
17RA	ANÁLISIS DEL CONSUMO DE ALIMENTOS VEGETALES EN ESCOLARES COMO ESTRATEGIA INDUSTRIAL	GIMÉNEZ, A. J.; CARRERA, G.
18RA	CARACTERIZACIÓN DE BEBIDA, OBTENIDA A TRAVÉS DE INFUSIÓN DE RICA RICA ( <i>ACANTHOLIPPIA DESERTICOLLA</i> ) DEL NORTE DE CHILE	FREDES, C.; POHL, G; LARRAZABAL, M.; MERCADO, A.; MORALES, G.
19RA	UTILIZACIÓN DE MODELOS NUMÉRICOS PARA LA OPTIMIZACIÓN DEL TRATAMIENTO TÉRMICO EN VEGETALES ACOPLANDO LA CINÉTICA DE INACTIVACION DE PEROXIDASA	PEREZ, J. F.; SANTOS, M. V.; CALIFANO, A.; ZARITZKY, N.
20RA	IDENTIFICACIÓN PARÁMETROS DIFUSIONALES EN ALIMENTOS	ROGGIERO, A.; BATTISTÓN, R.; ROGGIERO, E.; HERRERA, C.; PULVIRENTI, P.

21RA	PROGRAMA CON UN SOFTWARE MATEMÁTICO DE UN PROCESO DE FREEZADO DE UN ALIMENTO EN LECHO FLUIDIZADO Y CON ESTUDIO ECONÓMICO	MONTESANO, J.; UGARTE, M.; GARCÍA, D.
22RA	PIMENTÓN O PÁPRIKA: CORRELACIÓN DE COLOR ASTA Y GENUINIDAD	NIETO, L. R.; CERVANTES, M. R.; BALANZA, M. E.; GONZALEZ, V. N.; JORDAN, P. E.; SANTIBAÑEZ, M. E.
23RA	CARACTERIZACIÓN NUTRICIONAL DE LOS PRODUCTOS COMERCIALES DE GATUZO ( <i>Mustelus schmitti</i> ) EN FUNCION DEL SEXO Y DEL AREA DE CAPTURA	MASSA, A. E.; VITTONI, M. C.; FERNÁNDEZ COMPÁS, A. S.; MANCA, E.
24RA	IMPLICANCIA DEL DESARROLLO DE <i>ASPERGILLUS OCHRACEUS</i> EN LA MICROBIOTA SUPERFICIAL DE EMBUTIDOS SECOS FERMENTADOS	GÜERRISSI, S.; CANEL, R. S.; WAGNER, J. R.; LUDEMANN, V.
25RA	USO DE L-FENILALANINA AMONIO LIASA DE <i>Rhodospiridium torulooides</i> INMOVILIZADA POR ENTRAMPAMIENTO EN MEMBRANAS CELULÓSICAS.	CASTAÑEDA, M. T.; ADACHI, O.; HOURS, R. A.
26RA	CARACTERIZACIÓN Y EMPLEO DE UN BIOCATALIZADOR INMOVILIZADO PARA LA REDUCCIÓN DEL CONTENIDO DE L-FENILALANINA EN CASAMINOÁCIDOS	CASTAÑEDA, M. T.; ADACHI, O.; HOURS, R. A.
27RA	CARACTERIZACIÓN DE CÉLULAS CATALÍTICAS DE <i>Rhodospiridium torulooides</i> CONTENIENDO L-FENILALANINA AMONIO LIASA	CASTAÑEDA, M. T.; ADACHI, O.; HOURS, R. A.
28RA	PROYECTO DE PRODUCCIÓN SUSTENTABLE DE TILAPIA ( <i>Oreochromis niloticus</i> ) PARA EL LABORATORIO DE ACUICULTURA. UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA NACIONAL. UNIDAD ACADÉMICA MAR DEL PLATA	LEUCI, V.; FERNÁNDEZ COMPÁS, A. S.
29RA	ALIMENTO FUNCIONAL: DURAZNOS EN TAJADAS EN CONSERVA CON GEL DE ALOE sp.	GUINLE, V.; TAPIA, O.; PIPITONE, C.; MIRÁBILE, M.; VIGNONI, L.
30RA	INFLUENCIA DE LOS CAMBIOS ESTRUCTURALES EN COMPLEJOS DE BETA-LACTOGLOBULINA GLICOSILADA A DISTINTOS pH ALCALINOS, SOBRE PROPIEDADES FUNCIONALES DE SUS EMULSIONES	BALLERINI, G.; BONETTO, F.; MORO, A.; BÁEZ, G.; DELORENZI, N.; BUSTI, P.
31RA	INFLUENCIA DEL TIPO DE GLICOSILACIÓN DE LA BETA -LACTOGLOBULINA SOBRE LAS PROPIEDADES EMULSIFICANTES EN MEDIO ÁCIDO	BALLERINI, G.; CANNA, L.; ORTEGA, M.; GIORDANENGO, V.
32RA	INTERACCIÓN ENTRE PROTEÍNAS DEL LACTOSUERO Y VITAMINAS LIPOSOLUBLES	MARTÍNEZ, R.; BUSTI, P.; DELORENZI; BALLERINI, G.
33RA	ANÁLISIS DEL PERFIL DE TEXTURA (TPA) EN PASAS DE ARANDANOS ( <i>V. corimbosum</i> , L.) OBTENIDAS POR MÉTODOS COMBINADOS	MALLERET, A.; LESA, C.; GIUDICI, V.; BETORET VALS, N.
34RA	EMPRESA DE BASE TECNOLÓGICA	BARONIO, A.; VIANCO, A.; SOSA, M.; ROSSI, P.; GAYOL, M.; PRAMPARO, M.
35RA	CONCENTRACIÓN DE ÁCIDOS GRASOS OMEGA-3 DEL ACEITE DE CHÍA POR DESTILACION MOLECULAR	SOSA, M.; MAGALLANES, L.; ROSSI, P.; VIANCO, A.; BARONIO, A.; PRAMPARO, M.; GAYOL, M.
36RA	INFLUENCIA DE LA TEMPERATURA DE EVAPORACIÓN EN LA SEPARACIÓN DE INSAPONIFICABLES EN GRASA LÁCTEA ANHIDRA POR DESTILACIÓN MOLECULAR	BERTI, J.; PRIMO, D.; ROSSI, P.; ROBLEDO, S.; GAYOL, M.; PRAMPARO, M.
37RA	CARACTERIZACIÓN DE POLVOS DE ENCAPSULADOS DE PROPÓLEO POR SECADO POR ASPERSIÓN Y OPTIMIZACIÓN DE LA EXTRACCIÓN POR SUPERFICIE RESPUESTA	BUSCH, V.; SANTAGAPITA, P.; BUERA, P.
38RA	COMPOSICIÓN DE ADEREZOS A BASE DE VEGETALES	GASCÓN, A.; DIP, G.; RAIMONDO, E.; DUPERTUIS, L.; FURLANI, M. R.; FLORES, D.; DÍAZ, J.; SANTI, A.; CERCHIAI, E.
39RA	CONSERVACIÓN DE PAN DE SEMILLA USANDO DISTINTOS MATERIALES DE ENVASES	RAIMONDO, E.; DUPERTUIS, L.; DIP, G.; GASCÓN, A.; FURLANI, M. R.; ESPEJO, C.
40RA	MODIFICACIÓN DEL PERFIL LIPÍDICO SEGÚN ACEITE UTILIZADO	DIP, G.; ACOSTA, N.; RAIMONDO, E.; GASCÓN, A.; DUPERTUIS, L.; FURLANI, M. R.; FLORES, D.; FARAH, S.; SANTI, A.; CERCHIAI, E.
41RA	EVALUACIÓN DEL EFECTO DE DISTINTOS PRE-TRATAMIENTOS EN EL COLOR Y RENDIMIENTO DE MANZANAS ( <i>Malus domestica</i> ) DESHIDRATADAS	URFALINO, D. P.; WORLOCK, J.
42RA	CALIDAD SENSORIAL DE QUESOS SEMIDUROS ELABORADOS CON LECHE DE BÚFALA Y OVEJA	COSTA, S.; CABALLERO, S.; PAVÓN, Y.; MEINARDI, C.; SABBAG, N.

43RA	DETERMINACION DE ESPECIES DE <i>ALTERNARIA</i> ASOCIADAS A LA PRODUCCION DE UVA EN EL ALTO VALLE DEL RIO NEGRO	BENAVIDES, M.; FICA, R.; MOYA, M.; TEMPERINI, C.; FERNÁNDEZ PINTO, V.; POSE, G.
44RA	EFFECTO DE LA COCCIÓN SOBRE EL CONTENIDO DE LINDANO Y HEPTACLORO EPOXIDO B EN MUSCULO DE PESCADO	MUNITZ, M.; RAVIOL, F.; MEDINA, B.; WILLIMAN, C.; PIANA, N.; LESIEUX, L.; BARREIRO, C.; MONTTI, M. I.
45RA	EVALUACIÓN SENSORIAL DE UN PRODUCTO NATURAL: JUGO DE UVA VERDE COMO ALTERNATIVA DE ACIDULANTE ALIMENTARIO	VENTRERA, N.; MIRÁBILE, M.; VIGNONI, L.; POSSOBÓN, P.; RODRIGUEZ, S.; GIMENEZ, A.; TAPIA, O.; GUINLE, V.
46RA	DESARROLLO DE BARRAS DE ALTO CONTENIDO PROTEICO	PASSERINI, M. B.; GALLO, A.
47RA	EVALUACIÓN SENSORIAL DE MATERIALES DE TOMATE PARA MERCADO EN FRESCO	VENTRERA, N.; VIGNONI, L.; TAPIA, O.; GALLARDO, G.
48RA	PAPA OSMODEHIDROCONGELADA FORTIFICADA CON CALCIO	SILVA PAZ, R. J.; ROCHE, L. A.; DELLA ROCCA, P.A.; MASCHERONI, R. H.
49RA	EFFECTO DEL TIPO DE SECADO EN LA CALIDAD MICROBIOLÓGICA DE HARINA DE LOMBRIZ	ZUTARA, M. S.; GIUNTA, S. A.; SÁNCHEZ CATORCENO, S.; TABOADA, V.; SULLCA, E.
50RA	APLICACIÓN DE LA METODOLOGÍA DE SUPERFICIE DE RESPUESTA EN LA ELABORACIÓN DE UN NÉCTAR A BASE DE AGUAYMANTO ( <i>Physalis peruviana</i> L.) Y SU CARACTERIZACIÓN SENSORIAL.	BAZALAR PEREDA, M. S.; CABANA, R. del C.; VITURRO, C. I.
51RA	EXTRACTOS HERBALES NATIVOS PROMISORIOS: BIOACTIVIDADES FRENTE EXTRACTOS DE "TÉ VERDE"	QUISPE, C. L.; BHULER, D.; GONZALEZ, M. A.; CABANA, R. del C.; VITURRO, C. I.
52RA	CUANTIFICACIÓN DE ÁCIDO SIÁLICO EN LECHEs NO TRADICIONALES OVEJA, BÚFALA Y CABRA	ROMERO, S.; PALMA, S. y MEINARDI, C.
53RA	EFFECTO DE LA HUMEDAD SOBRE LA INACTIVACIÓN DE LIPASAS EN LAMINADO DE SOJA POR APLICACIÓN DE MICROONDAS	SANCHEZ CERVIÑO, M. C.; MUFARI, J. R.; MONTOYA, P. A.; GRASSO, F. V.
54RA	ESTUDIO DE PROPÓLEOS DE TRANCAS PARA SU APLICACIÓN TECNOLÓGICA ALIMENTARIA	LOPEZ AIRAGHI, F.; TOLAY, M.; ACOSTA, C.; SALGUERO, A.; BOGGETTI, H.; NUÑO, F.; VICENTE, P.; YAMAGUCHI, L. F.; TERESCHUK, L.; GONZÁLEZ, M.
55RA	DIFERENCIAS DE PODER ESPUMANTE DE PROTEINAS CON DISTINTO ORIGEN VEGETAL	SEGUNDO, C. N.; CALLIOPE, S. R.; LOBO, M. O.; SAMMAN, N. C.
56RA	DIVERSIFICACIÓN VITÍCOLA: UN ACIDULANTE NATURAL	VIGNONI, L.; TAPIA, O.; POSSOBÓN, P.; VENTRERA, N.; GUINLE, V.; GIMENEZ, A.; MIRÁBILE, M.
57RA	ESPECIACIÓN DE ARSÉNICO INORGÁNICO EN AJO COMBINANDO LÍQUIDOS IÓNICOS Y NANOTUBOS DE CARBONO CON DETECCIÓN POR ESPECTROMETRÍA DE ABSORCIÓN ATÓMICA ELECTROTÉRMICA	CASTRO GRIJALBA, A.; PEREZ, M. B.; WUILLOUD, R. G.
58RA	EFFECTO DE DIFERENTES PROCESOS DE COCCION SOBRE LAS PROTEINAS PRESENTES EN AJOS COMUNES Y BIOFORTIFICADOS CON SELENIO	PEREZ, M. B.; ÁVILA MANIERO, M.; WUILLOUD, R. G.
59RA	EVALUACIÓN DE LA ACTIVIDAD HIDROLÍTICA/TRANSGALACTOSIDASA DE ENZIMAS $\beta$ -GALACTOSIDASAS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS LÁCTEOS FUNCIONALES	BARRALE, L.; REBECHI, S.; VÉNICA, C.; PEROTTI, C.; BERGAMINI, C.
60RA	ADECUACIÓN DEL USO DE HARINA DE CHÍA EN PANIFICADOS SIN GLUTEN, EN MÁQUINA PANIFICADORA DOMÉSTICA	PASSERINI, M. B.; ABBRUZZESE, C.; GALLO, A.
61RA	MODELADO DEL SECADO DE PURÉ DE TOPINAMBUR	NIEVAS, M.; GRZONA, L. M.; CARRIZO FLORES, R.; GRZONA, C.; COMELLI, N.; PONZI, M.
62RA	TOSTADO CON MICROONDAS DE COPOS DE MAÍZ	GONZÁLEZ, L. C.; TOLABA, M. P.
63RA	EFFECTO DE SUSTITUTOS DE GLUTEN EN ATRIBUTOS DE FIDEOS DE ARROZ MEDIANTE DISEÑO DE MEZCLA	LOUBES, M. A.; FLORES S. K.; TOLABA, M. P.
64RA	MOLIENDA HÚMEDA DE AMARANTO ASISTIDA MEDIANTE MOLINO PLANETARIO DE BOLAS	ROA ACOSTA, D.; TOLABA, M. P.

65RA	EXTRACCION Y USO DEL JARABE DE TOPINAMBUR ( <i>Helianthus tuberosus L.</i> ) COMO PREBIOTICO EN LECHE FERMENTADAS	MONTENEGRO, M.; CARRIZO FLORES, R.; GRZONA, L.; COMELLI, N.; PONZI, M.
66RA	CARACTERIZACIÓN MORFOLÓGICA Y NUTRICIONAL DE GENOTIPOS DE PAPAS ANDINAS CULTIVADAS EN JUJUY	CALLIOPE, S. ; LOBO, M.; SAMMAN, N.
67RA	CALIDAD MICROBIOLÓGICA DE SANDWICHES DE MIGA EN SAN RAFAEL - MENDOZA	MARTIN, F.; ALCANTÚ, S.; EVANGELISTA, S.; GUAJARDO, A.; DE LA SIERRA, Y.; SANDOVAL, B.
68RA	ANÁLISIS DE LA ACTIVIDAD ANTIBACTERIANA DE LAPACHOL Y DIFERENTES COMPLEJOS LAPACHOL-METALES DE TRANSICIÓN.	AUDISIO, M. C.; FARFÁN, R. A.; MARTEARENA, M. R.; ESPÍNDOLA, A.
69RA	EVALUACIÓN DE DISTINTOS AZÚCARES PARA LA PRODUCCIÓN DE METABOLITOS DE <i>Enterococcus faecium</i> SM21, CON ACTIVIDAD ANTI- <i>Listeria</i>	SORIA, M. C.; AUDISIO, M. C.
70RA	ARCILLAS ANTIMICROBIANAS PARA POTENCIALES APLICACIONES EN ENVASES DE ALIMENTOS	ALCÁNTAR, S. D.; CORREA, J. P.; MOLINA, V.; EISENBERG, P.; TORRES, R. M.; BLANCO, M.
71RA	CARACTERIZACIÓN DE UN CONCENTRADO PROTEICO OBTENIDO A PARTIR DE HARINA DE <i>Pachyrhizus ahipa</i> : POTENCIALES APLICACIONES EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	DINI, C.; QUIROGA, A. V.; VIÑA, S. Z.; GARCÍA, M. A.
72RA	EFFECTO DE UN POTENCIAL CULTIVO PROTECTOR SOBRE EL DESARROLLO DE ALTERANTES DE PRODUCTOS CÁRNICOS COCIDOS	IBÁÑEZ, R.; CASTRO, M.; CAYRÉ, M.
73RA	PERFIL SENSORIAL DE SALAMINES REGIONALES ELABORADOS CON CULTIVOS STARTERS AUTÓCTONOS	KOLESNIK, M.; PALAVECINO PRPICH, N.; CASTRO, M.; GARRO, O.
74RA	ESTUDIO Y EVALUACIÓN DEL NIVEL DE CONOCIMIENTO Y APLICACIÓN DE BPM EN CASAS DE COMIDA PARA UNIVERSITARIOS DE LA RIOJA	CALVO, G. A.; MORENO, S. M.; MALDONADO, V. M.; CEREZO, G. M.; AGÜERO, E. N.; MOLINA TORRES, M. A.; CUELLO, H. M.; NIETO M. J.; URQUIZA, G. V.; MURIANO GOMEZ, M. del V.; TOLEDO, I. E.; ONTIVERO S. L.
75RA	ESTUDIO COMPARATIVO DE LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DE FORMULACIONES DE OLEORRESINA DE PIMENTÓN SECADAS POR SPRAY O POR LIOFILIZACIÓN	FAVRE, L. C.; PORRAS-SAAVEDRA, J.; MAZZOBRE, M. F.; ALAMILLA, L.; BUERA, M. P.
76RA	PROPIEDADES DE JARABES CONCENTRADOS DE VINAZAS LIGERAS CON REDUCIDO CONTENIDO DE LIPIDOS	GUERRERO, M. P.; TOSELLI, L. A.; BONATERRA, F. R.; BRAGAGNINI, V. M.
77RA	ANALISIS DE LA DEMANDA DE ENFRIAMIENTO DE UN SISTEMA INDUSTRIAL DE FERMENTACION	TOSELLI, L. A. ; BELTRAN, R. A., TOSELLI, P. A., STROPPIANO, M. F.
78RA	ACCIONES TENDIENTES A MEJORAR LA CALIDAD ORGANOLEPTICA DE QUESOS SEMIDUROS ELABORADOS A PARTIR DE LECHE DE BÚFALA.	REBECHI, S.; MAINA, M.; PALMA, S.; MEINARDI, C.
79RA	SOLID LIPID MICROPARTICLES MADE OF COCOA BUTTER AND VITAMIN E LECITHIN: CHARACTERIZATION, RHEOLOGICAL BEHAVIOUR AND APPLICATION TO YOGOURT	MARTÍNEZ, L.; MONTANARI, J.; PERROTTA, R.; ALONSO, S.
80RA	ESTABILIZACIÓN DE GALATO DE EPIGALOCATEQUINA EXTRAÍDO DE TE VERDE POR ENCAPSULACIÓN EN BETA-CICLODEXTRINA	ISTENIC, K.; DOS SANTOS FERREIRA, C.; MAZZOBRE, M. F.; POKLAR ULRIH, N.; MIHAELA, S.; BUERA, M. P.
81RA	CINÉTICA DE FERMENTACIÓN DE CERVEZA PILSEN TIPO ALE: COMPARACIÓN DE CEPAS DE SACCHAROMYCES Y BRETTANOMYCES	GIMÉNEZ, A.; CIKLIC, I.; OYARCE, S.; CORONADO, I.; TAPIA, O.; ENRIQUEZ, V.
82RA	ESTUDIO DE SECADO DE LA SEMILLA DE <i>AMARANTHUS CRUENTUS</i>	BOCHETTO, A.; BALMACEDA, M.; FERNÁNDEZ, O.; ZANILOLO, S.; BOMBEN, R.; BATLLE, T.; MALKA, M.
83RA	BOCADITOS SALADOS, NUTRICIONALMENTE EQUILIBRADOS Y ORGANOLEPTICAMENTE ATRACTIVOS	BATLLE, T.; ZANILOLO, S.; BALMACEDA, M.; BOMBEN, R.; FERNANDEZ, O.; BOCHETTO, A.; MALKA, M.
84RA	EXTRACCIÓN DE ÁCIDO CLOROGÉNICO A PARTIR DE YERBA MATE ( <i>Illex paraguariensis</i> )	BUTIUK, A. P.; MARTOS, M. A.; HOURS, R. A.
85RA	MODELADO DE LA EXTRACCIÓN ACUOSA DE ÁCIDO CLOROGÉNICO A PARTIR DE YERBA MATE ( <i>Illex paraguariensis</i> )	BUTIUK, A. P.; MARTOS, M. A.; HOURS, R. A.
86RA	EFFECTO DE LA PROTEÓLISIS SOBRE LA TEXTURA DE QUESOS DE CABRA MADURADOS	BURGOS, L.; PECE, N.; MALDONADO, S.

87RA	EVALUACIÓN DE LA DIVERSIDAD BACTERIAS LÁCTICAS Y LEVADURAS EN QUESOS FRESCOS DE CABRA DE LA QUEBRADA DE HUMAHUACA	ANCASI, E. G.; MALDONADO, S.; OLISZEWSKI, R.
88RA	MODIFICACIÓN DE CARACTERISTICAS SENSORIALES EN GALLETITAS CON DIFERENTES PORCENTAJES DE MIEL	MONTENEGRO, S.; ROMERO, C.; OSUNA, M.; NUÑEZ, L.; KIVATINITZ, S.
89RA	EVALUACIÓN DEL PERFIL OCRATOXIGÉNICO DE ESPECIES DE <i>ASPERGILLUS</i> SECCIÓN <i>NIGRI</i> EN UVAS PARA VINIFICACIÓN DEL ALTO VALLE DE RÍO NEGRO Y NEUQUÉN, PATAGONIA ARGENTINA	MOYA, M.; TOSCANA, M.; PARDO, A.; POSE, G.
90RA	EFFECTO DE LA COMPOSICIÓN DE LA MATRIZ LÁCTEA EN LA ELABORACIÓN DE YOGUR	VÉNICA, C. I.; SUAREZ, V.; BERGAMINI, C. V.; PEROTTI, M. C.
91RA	EVALUACIÓN DE PARÁMETROS DE CALIDAD DURANTE ALMACENAMIENTO CONGELADO DE QUESO BLANCO FUNCIONAL ELABORADO CON LECHE DE OVEJA	DELLO STAFFOLO, M.; TOMAS, M. C.; LUPANO, C.E.
92RA	OPTIMIZACIÓN DE LA FORMULACIÓN DE UN POLVO PARA LA PREPARACIÓN DE UN POSTRE HELADO DIETÉTICO	DUMAS, F.; ANDRICH, O.; CUFFIA, F.
93RA	COMPARACION ENTRE HARINAS DE DOS ESPECIES DE ALGARROBO ( <i>Prosopis sp.</i> ) DEL NORTE ARGENTINO	SCIAMMARO, L. P.; FERRERO, C.; PUPPO, M. C.
94RA	CINÉTICA DE DEGRADACIÓN TÉRMICA DE LOS COMPUESTOS FENÓLICOS EN SEMILLAS DE <i>Bixa orellana</i> L.	SEPÚLVEDA, C.; CIRO, G.; ZAPATA, J.
95RA	ANÁLISIS DE LA ENVOLTURA CELULAR DE <i>Lactobacillus johnsonii</i> CRL1647 POR MICROSCOPIA DE FUERZA ATÓMICA	NOVICOV FANCIOTTI, M.; VEIGA, L.; YBARRA, G.; AUDISIO, M. C.
96RA	USO DE QUITOSANO PARA LA INMOVILIZACIÓN DE PROTEASAS	DIMA, J. B; SEQUEIROS, C.; ZARITZKY, N.
97RA	DETERMINACION DE LAS CONDICIONES OPERATIVAS DEL PROCESO DE PAPAS PRE-FRITAS CONGELADAS	CHAUVET, S.; ALE, C. B.; SÁNCHEZ, M. L.; ABBAS, R.; BELLÓ, B. E.
98RA	CARACTERIZACIÓN DE ALMIDONES NATIVOS Y MODIFICADOS	CROSTA, T.; MARCHINI, M.; FARIAS, M. E.
99RA	SECADO CONVECTIVO DE ANANÁ CON APLICACIÓN DE PULSOS DE ENERGÍA DE MICROONDAS	FERNÁNDEZ, P.; MASCHERONI, R.; RAMALLO, L.
100RA	EL USO DE LA INTELIGENCIA COMPUTACIONAL PARA LA EVALUACIÓN DE LA DINÁMICA EXPORTADORA DE LOS PRODUCTOS PESQUEROS ARGENTINOS	D'ONOFRIO, M. V.; GONZÁLEZ, M. A.
101RA	CALIDAD FISICOQUÍMICA DE LECHE DE CABRA DE TAMBOS DE SANTIAGO DEL ESTERO. ESTUDIO DE LA PRESENCIA DE AFM1.	CORONEL, M. B.; PECE, N.; FRAU, F.; CANO, G.; PACIN, A. M.
102RA	COMPOSICIÓN FENÓLICA DE ORUJO DE UVA ( <i>Vitis vinifera</i> L.) DEL CULTIVAR MALBEC	ANTONIOLLI, A.; FONTANA A. R.; PICCOLI, P.; BOTTINI R.
103RA	DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO DE CALCIO Y MAGNESIO EN FOLIARES POR COMPLEXOMETRÍA EDTA	SÁNCHEZ, S.; BALANZA, M. E.; SANTIBAÑEZ, M. E.; NIETO, L. R.; GONZALEZ, V. N.; JORDAN, P. E.; CERVANTES, M. R.
104RA	MODELADO DEL LAVADO-DESINFECCION POR ASPERSION CON ACIDO PERACETICO EN FRUTILLAS MINIMAMENTE PROCESADAS	MENDEZ GALARRAGA, M.; SALSI, S.; MOGUILEVSKY, M.; FENOGLIO, C.; VAN DE VELDE, F.; PIAGENTINI, A.; PIROVANI, M.
105RA	OPTIMIZACIÓN DE LA OPERACIÓN DE DESINFECCIÓN POR NEBULIZACIÓN CON ÁCIDO PERACÉTICO EN FRUTILLAS FRESCAS	VACCARI, M. C.; VAN DE VELDE, F.; PIAGENTINI, A.; PIROVANI, M. E.
106RA	CARACTERIZACIÓN DEL PERFIL DE COMPUESTOS FENÓLICOS DE DISTINTAS VARIEDADES DE MORAS ( <i>Rubus Fruticosus</i> )	VAN DE VELDE. F.; DRAGO, S. R.; GRACE, M.; LILA, M. A.; PIROVANI, M. E.
107RA	INFLUENCIA DEL AGREGADO DE INULINA Y ACEITES HIDROGENADOS SOBRE LAS PROPIEDADES TÉRMICAS DE CHOCOLATE BLANCO LIBRE DE SACAROSA	RODRIGUEZ FURLÁN, L. T.; ZARITZKY, N.; CAMPDERRÓS, M. E.
108RA	EVALUACIÓN DEL SECADO DE TRIGO MEDIANTE SÓLIDOS ADSORBENTES"	PANTUSO, F.; AGUERRE, R.; ROLANDELLI, G.; OJEDA, C.; BOYADJIAN A.

109RA	PROPIEDADES FERMENTATIVAS Y CAPACIDAD BIOCONTROLADORA DE LEVADURAS <i>KILLER</i> EN MICROVINIFICACIONES	FERNÁNDEZ DE ULLIVARRI, M.; MENDOZA, L. M.; MERÍN, M. G.; CARRIÓN, R.; MORATA, V.; RAYA, R.
110RA	INCIDENCIA DE LA COMPOSICIÓN MICROBIOLÓGICA DE QUESOS ELABORADOS CON LECHE MEZCLA OVEJA-BÚFALA EN EL FLAVOR DEL PRODUCTO FINAL	SUÁREZ, V.; BINETTI, A.; COSTA, S.; BRIGGILER MARCÓ, M.; MEINARDI, C.
111RA	CONSUMO DE SUSTRATOS Y FORMACIÓN DE PRODUCTOS DE CULTIVOS SIMULTÁNEOS DE LEVADURAS VÍNICAS Y <i>Oenococcus oeni</i> EN CONDICIONES DE VINIFICACIÓN	ALE, C. E.; CARRIÓN, R. O.; MORATA, V. I.; PASTERIS, S. E.
112RA	EFFECTO DE LA PRESENCIA DE HIERRO EN LA VIABILIDAD DE <i>L. CASEI</i> EN UN ALIMENTO FUNCIONAL A BASE DE CALABAZA	GENEVOIS, C.; DE ESCALADA PLA M.; FLORES, S.
113RA	RESIDUOS DE CALABAZA ( <i>CUCURBITA MOSCHATA DUCHESNE EX POIRET</i> ) COMO SOPORTE DE <i>LACTOBACILLUS CASEI</i>	GENEVOIS, C.; FLORES, S.; DE ESCALADA PLA M.
114RA	ESTUDIO DE LA CONTAMINACIÓN FÚNGICA EN POLEN APÍCOLA PARA CONSUMO HUMANO.	PANCRAZIO, G. I.; ROCHE, M. F.; VALLEJOS, O. A.; BALDI CORONEL, B. M.
115RA	RELACIÓN ENTRE LA COMPOSICIÓN POLIFENÓLICA DE LOS VINOS ESPUMOSOS Y LA FORMACIÓN DE LA ESPUMA	MARTÍNEZ-LAPUENTE, L.; BAÑUELOS, S.; GONZÁLEZ, M.; GUADALUPE, Z.; AYESTARÁN, B.; BUENO-HERRERA, M.; GONZÁLEZ-HUERTA, C.; LÓPEZ DE LA CUESTA, P.; PÉREZ-MAGARIÑO, S.
116RA	CEREZAS LISTAS PARA CONSUMO - APLICACIÓN DE RAYOS UV	GIMÉNEZ, A.; VIGNONI, L.; TESTA, A.; VENTRERA, N.; GUINLE, V.; TAPIA, O.; MIRÁBILE, M.
117RA	OPTIMIZACIÓN DE CARACTERÍSTICAS TEXTURALES DE UN QUESO UNTABLE PROBIÓTICO CON COLESTEROL REDUCIDO.	LAZZARONI, S.; PAVÓN, Y.; CABALLERO, S.; ZANNIER, M.; TERCERO, E.; VINDEROLA, G.; ROZYCKI S. D.
118RA	CORRELACIÓN ENTRE PARÁMETROS REOLÓGICOS, TEXTURALES, MICROESTRUCTURALES Y SENSORIALES DE YOGURES PROBIÓTICOS CON COLESTEROL REDUCIDO	PAVÓN, Y.; LAZZARONI, S.; SABBAG, N.; COSTA, S.; ROZYCKI, V.; VINDEROLA, G.; ROZYCKI, S.
119RA	PERFIL DE TEXTURA (TPA) EN MEDALLONES DE SURUBI SOMETIDOS A DIFERENTES SISTEMAS DE COCCION	YVANOVIH, E.; DOVAL, M.; ROMERO A.; JUDIS, M.
120RA	UTILIZACION DE MICROTALCO NATURAL EN LA EXTRACCION DE ACEITE DE OLIVA	CORNEJO, V.; GINES, I. L.; OLIVERA, R.; BUSTOS, O.
121RA	CONTROL DE CALIDAD MICROBIOLÓGICA DE VINOS: FILTRACIÓN TRADICIONAL VS MONITORES DESCARTABLES	MERCADO, L.; FALCONI, P.; CHIMENO, V.; DIAZ QUIROZ, C.; COMBINA, M.
122RA	PRESENCIA DE LEVADURAS OSMÓFILAS EN PLANTAS ELABORADORAS DE JUGO DE UVA CONCENTRADO	TORRES PALAZZOLO, C.; STURM, M.E.; ROJO, M.C.; MERCADO, L.; COMBINA, M.
123RA	VALIDACIÓN DE UN MODELO PROBABILÍSTICO PARA PREDECIR EL CRECIMIENTO DE <i>Dekkera bruxellensis</i> EN VINOS	STURM, M.E.; PEREZ, M.D.; ARROYO-LÓPEZ, F.N.; GARRIDO-FERNÁNDEZ, A.; CIKLIC, I.; SARI, S.E.; MERCADO, L.; COMBINA, M.
124RA	FLUIDOS VISCOSOS MOVIDOS CON BOMBA CENTRÍFUGA: PROCEDIMIENTO PARA EL TRAZADO DEL OJO DE SUCCIÓN	MUÑOZ, E.; POSSA, H.; SINI, S.; EIRIN, R.; RUBIO, L.
125RA	RECUBRIMIENTO COMESTIBLE ACTIVO SOBRE HAMBURGUESAS DE PESCADO COCIDAS Y REFRIGERADAS.	MICHALUK, A.; ROMERO, A.; DOVAL, M.; JUDIS, M.; YVANOVIH, E.; BERTOLA, N.
126RA	MEDALLONES DE SURUBÍ APTO PARA CELIACOS	CLAVERO, V.; ROMERO, M.; RIERNERSMAN, C.; YVANOVIH, E.; ROMERO, A.; DOVAL, M.; JUDIS, M.
127RA	CRITERIO ESTADÍSTICO DE VALIDACIÓN DE UNA RED NEURONAL PARA ESTIMAR EL CRECIMIENTO DE UNA CEPA DE ARQUEA TERMOACIDÓFILA	MAYANS, L.; OCAMPO, S.; GIAVENO, A.; LAVALLE, L.; CURIA, L.; LAVALLE, A.
128RA	ESTUDIO DE DIFERENTES FORMAS DE INCORPORACIÓN DE INULINA A UNA MATRIZ QUESERA	PALATNIK, D.; RINALDONI, N.; CAMPDERRÓS, M.; ZARITZKY, N
129RA	GALLETAS DULCES LIBRES DE GLUTEN CON AGREGADO DE OKARA	OSTERMANN PORCEL, M. V.; QUIROGA PANELO, N.; RINALDONI, A.N.; CAMPDERRÓS, M. E.
130RA	EXTRACCIÓN DE AGAR DE <i>GELIDIUM CRINALE</i> DE LA COSTA NOR-PATAGONICA DE ARGENTINA	CROCE, M. E.; PARODI, E. R.; VILLAR, M. A.

131RA	OBTENCIÓN Y CARACTERIZACIÓN DE ACEITE ESENCIAL DE RICA-RICA (ACANTHOLIPPIA DESERTÍCOLA) MEDIANTE HIDRODESTILACIÓN POR ARRASTRE DE VAPOR	POHL, G. A.; FREDES. C. P.; LARRAZABAL, M. J.; MERCADO, A. V.
132RA	APLICACIÓN DE ALTAS PRESIONES HIDROSTÁTICAS Y ADICIÓN DE FIBRAS DE ORIGEN VEGETAL PARA LA REDUCCIÓN DE SODIO EN SALCHICHAS TIPO VIENA	SZERMAN, N.; ALMADA, C. A.; PANDOLFI, V.; SANOW, L. C.; SANCHO, A. M.; VAUDAGNA, S. R.
133RA	EVALUACIÓN DEL POTENCIAL POLIFENÓLICO DE UVAS BONARDA DE LA ZONA ESTE CON APLICACIÓN DE HERRAMIENTAS DE AGRICULTURA DE PRECISIÓN	NAVARRO, A.; LÓPEZ, M.; ALBORNOZ, L.; RODRÍGUEZ PLAZA, L.; POETTA, S.; BAGETA, R.; TOMAS, M.; SILVESTRE, D.; MERCADO, L.
134RA	FORMULACION DE FACTURAS DE PANADERIA ADICIONADAS CON HARINA DE ALGARROBA	MALDONADO, V.N.; MORENO,S.M.; CALVO, G.A.; CEREZO, G.M.; FERNANDEZ, C.N.del V.
135RA	CAMBIOS FISICOQUIMICOS EN MUSCULOS BOVINOS SOMETIDOS AL PROCESO DE LIOFILIZACION.	MESSINA, V.; SANCHO, A.; PIENIAZEK, F.; GRIGIONI, G.; PAZOS, A.; PASCHETTA, F.; CHAMORRO, V.; WALSOE DE RECA, N.
136RA	CAPACIDAD ENZIMÁTICA DE TRES POLIGALACTURONASAS PARA LA SOLUBILIZACIÓN DE PECTINA A PARTIR DE ORUJO DE MANZANAS Y PERAS DEL ALTO VALLE DE RÍO NEGRO	FRANCHI, L.; MARZIALETTI, B.; POSE, G.; CAVALITTO, S.
137RA	ANÁLISIS DE LA MACERACIÓN ENZIMÁTICA DE ZAPALLO EMPLEANDO PROTOPECTINASA-SE DE <i>GEOTRICHUM KLEBAHNII</i> Y PGZYME DE <i>APERGILLUS SOJAE</i>	FRANCHI, L.; CESANO, M.; POSE, G.; CAVALITTO, S.
138RA	MODELADO DEL TRANSPORTE MULTIFÁSICO EN MEDIOS POROSOS PARA SIMULAR EL PROCESO DE SECADO CON MICROONDAS DE ALIMENTOS OSMODESHIDRATADOS: INFLUENCIA DE LA INCORPORACIÓN DE SÓLIDOS SOLUBLES EN LOS PERFILES DE TEMPERATURA, CONTENIDO DE AGUA Y PRESIÓN INTERNA	ARBALLO, J. R.; CAMPAÑONE, L. A.; MASCHERONI, R. H.
139RA	ANÁLISIS DE LA DIVERSIDAD GENÉTICA DE POBLACIONES DE P. NALGIOVENSE EN EMBUTIDOS SECOS FERMENTADOS ARTESANALES DE ARGENTINA USANDO MARCADORES SRAP-PCR	VILA, G.; POSE, G.; SEGURA, J.
140RA	CALIDAD DE CUBOS DE PAPAS MÍNIMAMENTE PROCESADOS	CEROLI, P.; CAMPAÑONE, L.;AGNELLI, M.
141RA	RECUBRIMIENTOS COMESTIBLES PARA RETARDAR EL DETERIORO DE PRODUCTOS HORTÍCOLAS MÍNIMAMENTE PROCESADOS	VASCO, M. F.; TORRES, M. F.; CAMPAÑONE, L.; AGNELLI, M. E.
142RA	EVALUACIÓN DEL POTENCIAL POLIFENÓLICO DE UVAS BONARDA DE LA ZONA ESTE CON APLICACIÓN DE HERRAMIENTAS DE AGRICULTURA DE PRECISIÓN	NAVARRO, A.; LÓPEZ, M.; ALBORNOZ, L.; RODRÍGUEZ PLAZA, L.; POETTA, S.; BAGETA, R.; TOMAS, M.; SILVESTRE, D.; MERCADO, L.
143RA	ALMACENAMIENTO DE ANCO DESHIDRATADO OSMOTICAMENTE. EFECTO SOBRE EL COLOR, TEXTURA Y COMPOSICION DE LA ATMOSFERA	KVAPIL, M. F.; RODRIGUEZ, S. C.; QÜESTA, A. G.; MASCHERONI, R. H.
144RA	TEST DE PUNTAJE COMPUESTO PARA LA ELECCIÓN DEL TRATAMIENTO DE DESHIDRATACIÓN OSMÓTICA ADECUADO EN MUESTRAS DE ANCO	KVAPIL, M. F.; GENEROSO, S. M.; QÜESTA, A. G.; MASCHERONI, R. H.
145RA	EFECTO DE SALES EN LA CONSERVACIÓN DE CUBOS DE ANCO DESHIDRATADOS OSMÓTICAMENTE	KVAPIL, M. F.; RODRIGUEZ, S. C.; QÜESTA, A. G.; MASCHERONI, R. H.
146RA	EFECTO DE LA OXIGENACIÓN EN LA EVOLUCIÓN DE PARÁMETROS CARACTERÍSTICOS DURANTE LA FERMENTACIÓN DE VINOS BLANCOS	CÁCERES, C. X.; ORTIZ, E. E.; CÁCERES, R. E.
147RA	OPTIMIZACION DEL PROCESO DE LIOFILIZACIÓN DE ALBÚMINA SÉRICA BOVINA	LOPEZ, R.; GONZALEZ, U.; FERRARIS, M.; MENENDEZ, C.
148RA	CARACTERIZACIÓN FUNCIONAL DEL MACROLIGANDO CÉLULA-CIBACRON BLUE PARA LA SEPARACIÓN DE PROTEÍNAS	FERRARIS, M.; GONZALEZ, U.; RODRÍGUEZ, J.

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

Nº	Título	Autor
1RQ	ESTRUCTURA Y ESTABILIDAD TÉRMICA DEL POLI(3-HIDROXIBUTIRATO), PHB	LÓPEZ, O.; CASTILLO, L.; GARCÍA, M. A.; BARBOSA, S. E.; VILLAR, M. A.
2RQ	ESTUDIO COMPARATIVO DE ALTERNATIVAS DE SÍNTESIS DE CARBONES ACTIVADOS MAGNÉTICOS	RUIZ, S. V.; GRANADOS, D. L.; VENTURINI, R. B.; AGUILAR, E. W.; SILVA, H. S.
3RQ	PROPUESTA DE UN NUEVO PRECIPITANTE PARA LA SEPARACIÓN DE CALCIO, MAGNESIO Y LITIO DE UNA SALMUERA DE LITIO	DOMÍNGUEZ, O. J.; BONINI, M.; VILLAGRAN, P.D. ; SERRANO, E. M.
4RQ	ESTUDIO DE LAS PROPIEDADES TEXTURALES DE MUESTRAS DE CARBÓN ACTIVADO PREPARADO A DISTINTAS TEMPERATURAS DE CARBONIZACIÓN Y DE SU PERFORMANCE EN PROCESOS DE ADSORCIÓN	BERALDI, A. M.; AIELLO, G. A.; ARLIA, M. A.; BONELLI, P. R.; CUKIERMAN, A. L.; de CELIS J. P.; APHESTEGUY, J. C.
5RQ	SÍNTESIS DE UNA RESINA DE INTECAMBIO IÓNICO Y EVALUACION DE SU EFICIENCIA COMO METODO DE PRE-CONCENTRACION Y ESPECIACION DE CROMO	ROSSI, E.; ERREA, M. I.; NICOLA, E.; ANTONELLI, A.; BORGNINO, S.; KABAS, F.; STRIPEIKIS, J.
6RQ	INFLUENCIA DE LA MATERIA PRIMA SOBRE EL PROCESO DE OBTENCIÓN DE ÁCIDO BÓRICO	FLORES, H. R.; MATTENELLA, L. E.; KWOK, L.; RIVEROS, A. N.
7RQ	SÍNTESIS Y CARACTERIZACIÓN DE COPOLÍMEROS EN BLOQUE P(HEMA-g-CL-b-CL)	NINAGO, M. D.; DE FREITAS, A. G. O.; MURARO, P. I. R.; GIACOMELLI, C.; VILLAR, M. A.; CIOLINO, A. E.
8RQ	DIAGNÓSTICO DE FALLA EN UNIONES SOLDADAS MEDIANTE LA APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE ENSAYO NORMALIZADAS	FURLANI A.; MARTINEZ F.; DEL PÓPOLO M.; FRETES M.; SANTAMARINA, S.
9RQ	EFECTO DEL SOLVENTE EN DIFERENTES RELACIONES AGUA / LIMONENO PARA LA OBTENCION DE TERPINEOL	CACERES, L.; AMUCHASTEGUI, V.; ZAMBÓN, S.; VELASCO, G.
10RQ	ESTUDIO DEL ESTADO ACTUAL DEL SECTOR METALMECÁNICO EN SAN RAFAEL, MENDOZA, ARGENTINA	QUILES, A.; CERIONI, J.; QUILES P.; MOYANO J.; GARINO, G.; ESCOBEDO S.; LABANCA, M.
11RQ	DETERMINACION DE LA CINETICA E ISOTERMAS DE ADSORCION DE $\alpha$ -ENDOSULFAN Y ENDRIN CON CARBÓN ACTIVADO	WILLIMAN, C.; MUNITZ, M.; VISCIGLIO, S.; GONZÁLEZ ALEJANDRO, E.; RUBINICH, L.; MONTTI, M. I.; NAVARRO, A.; RONCO, A.
12RQ	CARACTERIZACIÓN PRELIMINAR DE UN MINERAL DE URANIO PARA SU POSTERIOR TRATAMIENTO METALÚRGICO	ESPIN, E.; DIAZ, A.; LARA, R.; COLQUE, I.; OROZCO, I.
13RQ	DESHIDRATACIÓN DE METIL TERT-BUTIL ÉTER (MTBE) CON LÍQUIDO IÓNICO PRÓTICO DE CADENA CORTA	IGLESIAS, M.; GONZÁLEZ-OLMOS, R.; ANDRADE, R.S.
14RQ	OBTENCION DE LITIO METALICO A PARTIR DE SUS SALES; DISEÑO DE UN MÉTODO ELECTROQUÍMICO	CASTRO, I.; TORRES, M.; ECHENIQUE, A.; SIMONE, H.; ZACUR, J. L.
15RQ	ELEMENTOS DE UN MODELO TERMODINÁMICO PARA EL ACOMPLEJAMIENTO DEL CATION LITIO CONTENIDO EN SALMUERAS NATURALES	ADARO, M. C.; ZACUR, J. L.
16RQ	ALGORITMOS DE ESTIMACIÓN DE DISTRIBUCIONES EN PARALELO APLICADOS AL DISEÑO DE INSTRUMENTACIÓN EN PLANTAS QUÍMICAS	CARNERO, M.; HERNÁNDEZ, J.; SÁNCHEZ, M.
17RQ	ESTUDIO DE FORMULACIÓN DE EMULSIONES VINIL-ACRÍLICAS PARA RECUBRIMIENTOS SUPERFICIALES	MARTÍNEZ, A. S.; VIDELA, V. E.; CARBAJAL RAMOS, I.
18RQ	ESTUDIO DE REACCIONES DE LIMONENO SOBRE ZEOLITA BETA	DIAZ REYES, M. A.
19RQ	VALIDACIÓN DE UN PROCEDIMIENTO PARA LA DETERMINACIÓN DE TRAZAS DE ALUMINIO, MANGANESO, MOLIBDENO Y ZINC EN SUEROS PARENTERALES MEDIANTE ICP- OES	FARIAS, S. S.; MENÉNDEZ, A. M.; PONTIGGIA, R.; SERVANT, R.E.; CORTEZ, I.; PITA MARTÍN DE PORTELA, M.L.
20RQ	ESTUDIO DE LA DISOLUCION DE PEROXIDO DE CALCIO PARA SER USADO COMO REACTIVO DE REACCION	RUSSO, A. V.; VELASCO ANDRADE, C.; JACOBO, S. E.
21RQ	MODIFICACIONES A UN CATALIZADOR HETEROGÉNEO EN SISTEMA FENTON A PH NEUTRO PARA LA REMOCIÓN DE BENCENO	RUSSO, A. V.; VELASCO ANDRADE, C.; JACOBO, S. E.



22RQ	SEPARACIÓN DE LA MEZCLA ETANOL/AGUA POR PERVAPORACIÓN EMPLEANDO MEMBRANAS DE POLI(3-HIDROXIBUTIRATO)	BRIONES NIEVA, C. A.; VILLEGAS, M.; CASTRO VIDAURRE, E. F; GOTTIFREDI, J.C.
23RQ	ESTUDIO DE SORCIÓN DE MEZCLAS CICLOHEXANO/TOLUENO Y METANOL/TOLUENO EN MEMBRANAS DE POLI(3-HIDROXIBUTIRATO)	CAPRINI TRINCA, M. M.; VILLEGAS, M.; CASTRO VIDAURRE, E. F; GOTTIFREDI, J. C.
24RQ	CARACTERIZACIÓN DE PELÍCULAS PROTECTORAS DE POLIÉTERÉTERCETONA (PEEK) PARA APLICACIONES INDUSTRIALES	CLAVIJO, S.; MEMBRIVES, F.; SANTILLÁN, M.J; SERRANO, G.
25RQ	RECUBRIMIENTOS BIOACTIVOS NANOESTRUCTURADOS REALIZADOS POR DEPOSICIÓN ELECTROFORÉTICA SOBRE ACERO INOXIDABLE PARA SU USO EN INGENIERÍA DE TEJIDOS	CLAVIJO, S.; SANTILLÁN, M. J.; MEMBRIVES, F.; QUIROGA, G.
26RQ	TENSIONES GENERADAS POR GOLPE DE ARIETE	PROVENZANO, P.; FERNÁNDEZ, L.; AVIDO, M.
27RQ	EFFECTO DEL TIPO DE SOLVENTE EN LA OBTENCIÓN DE ISOPULEGOL A PARTIR DE CITRONELAL UTILIZANDO ZIRCONIA SULFATADA COMO CATALIZADOR	ZAMBÓN, S. N.; CHAMORRO, E. R.; MORALES, W. G.; CASUSCELLI, S. C.
28RQ	INFLUENCIA DE LA ALTERACIÓN SOBRE LAS PROPIEDADES MECÁNICAS DE PÓRFIDOS AURÍFEROS. EVALUACIÓN MEDIANTE MÉTODOS NO DESTRUCTIVOS. (ULTRASONIDOS Y ANÁLISIS GEOQUÍMICOS)	CASTRO, M. I.; HIDALGO, N.; MATTAR, M. A.; CANO, E.; WETTEN, A.; MEISEL A.
29RQ	MODELIZACIÓN DE LA ESTABILIDAD DEL COLOR EN MORTEROS EXPUESTOS A DIFERENTES AMBIENTES	GAISCH, A.; LOPÉZ, A.
30RQ	OBTENCIÓN DE FAME POR VÍA ENZIMÁTICA UTILIZANDO ACEITE DEL COCO DE LA PALMERA ACROCOMIA ACULEATA y etanol	MONTESANO, J.; HUTIN, A.; TURCHETTI, M.; KNUDSEN, M.; FONTAL A, L.; ZARRABEITÍA, M. C
31RQ	DESORCIÓN DE ACEITES ESENCIALES EN PELÍCULAS SOPLADAS DE NANOCOMPUESTOS DE POLIPROPILENO/TALCO	GENOVESE, C.; CASTILLO, L.; BARBOSA, S.
32RQ	ANÁLISIS DE CALIDAD DE TEÑIDO EN FIBRA DE ALGODÓN USANDO LÍQUIDOS IÓNICOS PRÓTICOS	IGLESIAS, M.; ANDRADE, R.S.; MAZZER, H.; CARDOZO-FILHO, L.; CROSCATO, G.; RIBEIRO, F. R. G.
33RQ	DESARROLLO DE FILMS DELGADOS A PARTIR DE COPOLÍMEROS BLOQUE CON MORFOLOGÍA CONTROLADA	PASSARETTI, M. G.; VEGA, D. A.; VILLAR, M. A.
34RQ	DESCRIPTORES MOLECULARES Y CONTRIBUCION DE GRUPOS PARA ESTIMAR LA TEMPERATURA DE FUSIÓN DE LÍQUIDOS IÓNICOS	VALDERRAMA, J. O.; ARCE, P. F.; ROJAS, R. E.
35RQ	EVALUACION EXPERIMENTAL DE PARAMETROS DE TRANSFERENCIA DE CALOR EN FLUIDOS DE INTERES REGIONAL	CARULLO, C.; CASTRO, D.; GENTILE, A.; MARTINEZ, S.A.
36RQ	DIFUSION DE OXÍGENO EN TUBERIAS POLIMERICAS EN INSTALACIONES DE CALEFACCION	CARULLO, C.; CASTRO, D.; GENTILE, A.; NOGUEROL, M.; MOYANO, I.
37RQ	SÍNTESIS Y CARACTERIZACIÓN DE POLI(DIMETILSILOXANO) (PDMS) EMPLEANDO POLIMERIZACIÓN POR APERTURA DE ANILLO (ROP) Y BASES INORGÁNICAS	REDONDO, F. L.; MÜLLER, C.; HANAZUMI, V.; VILLAR, M. A.; CIOLINO, A.E.
38RQ	MODELADO Y SIMULACION DE LA DESTILACIÓN MOLECULAR APLICADA A MEZCLAS MULTICOMPONENTES	MIRÓ, S.; PRAMPARO, M.; PREIDIKMAN, S.
39RQ	ESTUDIO EXPERIMENTAL Y NUMÉRICO DE LA EFICIENCIA DE SEPARACIÓN DE UN CICLÓN	PICO, L. O.; PETIT, H. A.; IRASSAR, E. F.; BARBOSA, M.R.
40RQ	LA EXPLOTACIÓN ACTUAL DE LITIO EN ARGENTINA. ESTUDIOS PRELIMINARES DE INTELIGENCIA ESTRATÉGICA PARA LA PRODUCCIÓN DE BATERÍAS DE LITIO NACIONALES	ARREDONDO, M.; CÁMARA, C.; ODINO, V.; LUQUE, V.; GRABOIS, M.
41RQ	COMPORATAMIENTO DE MATRICES SÓLIDAS NATURALES EN EL TRATAMIENTO DE SOLUCIÓN DE PILAS ALCALINAS	DI SANTO, R.; LUCERO, L.; DUARTE, M.; CARBAJAL RAMOS, I.; NINAGO, M.; NAVARRETE, D.; ZAPATA, N.; DEBERNARDI, M.
42RQ	DETERMINACIÓN DEL COEFICIENTE CONVECTIVO DE TRANSFERENCIA DE CALOR EN AUTOCLAVE PILOTO APLICANDO COMO MEDIO DE CALENTAMIENTO CASCADA DE AGUA	FARÍA, C.; SEGURA, J.

**ÁREA 3: TECNOLOGÍAS AMBIENTALES**

Nº	Título	Autor
1RAm	DETECCIÓN DE NECESIDADES FORMATIVAS E INFORMATIVAS EN LA GESTIÓN DE RESIDUOS. PROYECTO DEL ÁREA QUÍMICA DE LA FACULTAD DE CIENCIAS EXACTAS, INGENIERÍA Y AGRIMENSURA	SANTORO, M. I.; RODRIGUEZ, C. S.; DURÁN, A.; HUERGO, J.; IMHOFF, L.
2RAm	DEGRADACION DE MATERIA ORGANICA PRESENTE EN AGUAS POR REACCIONES DEL TIPO FENTON A TRAVES DE MEMBRANAS DE OXIDO DE HIERRO	DE ANGELIS, L. E.; FIDALGO M. M.
3RAm	INFLUENCIA DE LOS SOLVENTES EN LA IDENTIFICACION DE LOS HIDROCARBUROS AROMATICOS POLICICLICOS DEL AIRE DE CUCUTA.	QUIJANO VARGAS, M. J.; QUIJANO PARRA, A.; SOLANO ORTEGA, F.
4RAm	MODELADO MATEMÁTICO DE LA CINÉTICA DE SECADO DE RESIDUOS AGROINDUSTRIALES	NAVAS, C.; RUARTE, G.; GRANADOS, D.; REBOREDO, M.
5RAm	USO DE RESIDUOS OLEOSOS PARA LA OBTENCIÓN DE POLÍMEROS	BAGNI, M.; GRANADOS, D.; REBOREDO, M.
6RAm	FERTILIZANTES ORGÁNICOS SÓLIDOS A PARTIR DE PRODUCTOS DE LA DIGESTIÓN ANAERÓBICA: CARACTERIZACIÓN DEL LIGANTE LÍQUIDO	CASTRO, N.; CABRERA, F.; PIÑA, J.; COTABARREN, I.
7RAm	CINETICA DE DEGRADACION DE AGUA RESIDUAL DE LA INDUSTRIA GRAFICA MEDIANTE FOTOXIDACIÓN	VITALE, P.; RAMOS, P.; EYLER, G.; CAÑIZO, A.
8RAm	ELIMINACION DE BARROS/TINTAS DE ALTA CARGA ORGÁNICA EN UN EFLUENTE DE LA INDUSTRIA GRAFICA: ESTUDIO DE CASO.	DELLETESSE, M.; VITALE, P.; RAMOS, P.; EYLER, G.; CAÑIZO, A.
9RAm	CALIDAD DEL AIRE DE VILLA DEL ROSARIO-NORTE DE SANTANDER COLOMBIA Y LA INFLUENCIA DE LA COMBUSTIÓN VEHICULAR.	QUIJANO PARRA, A.; QUIJANO VARGAS, L. A.; QUIJANO VARGAS, M. J.
10RAm	EL DESINTERES DE LA COMUNIDAD Y LA INCORRECTA GESTION MUNICIPAL CONTRIBUYENDO EN LA FORMACION DE BASURALES	JAIME, L. B.; IBIZA, V.
11RAm	OPTIMIZACIÓN DEL PROCESO DE REMOCIÓN DE DIELDRIN Y TRANSCLORDANO EN AGUA	WILLIMAN, C.; MUNITZ, M.; SUBOVICH, G.; AMAYA, V.; GALARRAGA, P.; MONTTI, M. I.; NAVARRO, A.; RONCO, A.
12RAm	CINÉTICA Y ESTEQUIOMETRÍA DE LA DEGRADACIÓN AEROBIA DE BISFENOL A Y SUS PRINCIPALES PRODUCTOS POR BARROS ACTIVADOS	FERRO OROZCO A. M.; CONTRERAS, E. M.; ZARITZKY, N. E.
13RAm	CARACTERIZACIÓN MEDIANTE ÍNDICES DE LA CALIDAD DE AGUA DEL DESAGÜE FORNATTI, GENERAL ALVEAR MENDOZA.	NOGUEROL, J.; ARIAS, A.; MEDINA, D.; BELLO, G.; GONZALES, O. G.
14RAm	HERRAMIENTA PARA LA EVALUACIÓN DEL COMPORTAMIENTO AMBIENTAL DEL PROCESO DE VINIFICACIÓN	CASTRO, M.; ECHEGARAY, M.; MUÑOZ, G.; SAFFE, M.; RODRIGUEZ, R.
15RAm	AMORTIZACIÓN DEL COSTO DE TUBOS ENTERRADOS PARA ACONDICIONAMIENTO DE AMBIENTES EN VIVIENDAS	IANNELLI, L.; GIL, S.
16RAm	MODELADO DEL CONSUMO ENERGÉTICO EN TERMOTANQUES SOLARES HÍBRIDOS Y CONVENCIONALES BAJO EXIGENCIAS NORMALES DE USO	BIANCHI, A.; LANSON, A.
17RAm	FITORREMEDIACIÓN DE SUELOS DE JUJUY CONTAMINADOS CON PLOMO EMPLEANDO TRES ESPECIES VEGETALES	SALUZZO, L.; VITURRO, C. I.; ALONSO, M. S.; OTAIZA, M. M.
18RAm	UTILIZACION DE REACTORES BIOLÓGICOS DE CONTACTO PARA ESTUDIOS DE REMOCION DE CONTAMINANTES EMERGENTES EN AGUAS RESIDUALES DOMESTICAS	DELGADO, N. Y.; NAVARRO, A.F.; RONCO, A. E.
19RAm	USO DEL TERMOSTATO, UN MODO SIMPLE DE AHORRAR ENERGÍA EN CALEFACCIÓN Y REFRIGERACIÓN	GIL, S.
20RAm	VARIACIÓN DE LA EFICIENCIA EXERGÉTICA DEL PROCESO DE GASIFICACIÓN DE RESIDUOS VITIVINÍCOLAS CON LOS PARÁMETROS DE OPERACIÓN	ECHEGARAY, M.; CASTRO, M.; NAVAS, M.; SAFFE, A.; RODRIGUEZ, R.
21RAm	MODELADO MATEMÁTICO DEL ABATIMIENTO DE FLÚOR EN AGUAS DE CONSUMO MEDIANTE HUESO SINTÉTICO	ORTIZ, E. E.ª; CÁCERES, R. E.; ROSSI, V. R.; CÁCERES, C. X.
22RAm	APLICACIÓN DE GEOTECNOLOGIAS PARA LA DELIMITACION Y ANALISIS DE FUENTES DE ARENA EN EL VALLE DEL BERMEJO.	SORIA, M.V.; ARROQUI, A.; VARELA, S. I.; PUERTAS, M. C.; ROMERO, M.

23RAm	DEGRADACIÓN DE LODOS RESIDUALES PROVENIENTES DE UNA INDUSTRIA CARNICA POR MEDIO DE LA LOMBRICOMPOSTA	GIUNTA, S. A.; ESCALANTE J. R.; SULLCA, E. F.; ZUTARA, M. S.
24RAm	MÉTODO DE VALORACIÓN PARA DETERMINAR EL IMPACTO ECONÓMICO RESULTANTE DE LA INCORRECTA DISPOSICIÓN DE LOS RESIDUOS SÓLIDOS	JAIME, L. B.; IBIZA, V.
25RAm	EVALUACIÓN QUÍMICA Y EN OPERACIÓN DE LA CALIDAD DE BIODIESEL PRODUCIDO A PARTIR DE ACEITE DE OLIVA NO COMESTIBLE	MORENO, S. M.; CALVO, G. A.; MALDONADO, V. M.; CEREZO, G. M; FERNANDEZ, C. N. DEL V.; CAMUSSO, C. C.
26RAm	RELEVAMIENTO PRELIMINAR DE NIVELES SONOROS URBANOS EN EL MICROCENTRO DE POSADAS, MISIONES.	TRAID, H.; MORINISI, R.; PUCHALSKI, C.; BASALDÚA, C.; JEJER, C.
27RAm	REUTILIZACION DEL AGUA DE ENFRIAMIENTO DEL AUTOCLAVE EN LA ELABORACION DE CONSERVAS	ARRAIZ, G.; ALAGIA, J.; MERLE, B.; KYANKO, M. V.; ALAMAT, M. A.
28RAm	UTILIZACION DE DISPENSER DOSIFICADOR DE ANALOGO DE FEROMONA SEXUAL DE <i>Grafolita molesta</i> EN TECNICA DE CONFUSION SEXUAL	BALADA, L.; ALCARAZ, E.; CASTRO, S.; BLANCO, A.; BALADA, G. N.
29RAm	FANGOS DE COPAHUE MADURADOS IN SITU	MONASTERIO, A. M.; SETTI, M.; GOMEZ, M. B.; SORIA, C. O.; ROCA JALIL, M. E.; BASCHINI, M. T.
30RAm	DETERMINACION DE LA TOXICIDAD DE UN EFLUENTE INDUSTRIAL SOBRE LA GERMINACIÓN DE SEMILLAS DE <i>Lactuca sativa</i> (lechuga)	GIUNTA, S. A.; ESCALANTE, J. R.; CRUZ, M. F. y SIMONE H. R.
31RAm	OBTENCIÓN DE INÓCULOS MICROALGALES EN FOTOBIOREACTORES PARA PROCESOS DE ESCALADO EN LA PRODUCCIÓN DE ACEITES PARA BIODIESEL	BARNECH BIELSA, G.; BONGIOVANNI, N.; MARTÍN; DAMIANI; CONSTENLA, D.; POPOVICH, C.; LEONARDI, P.
32RAm	BIODEGRADACIÓN DE BOLSAS DE POLIETILENO CON PRETRATAMIENTO ABIÓTICO	ALONSO, M. S.; VITURRO, C. I.; MADREGAL, S. O.; GARZÓN, L. M.
33RAm	GESTIÓN DEL RIESGO EN LA GASIFICACIÓN TÉRMICA DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA INDUSTRIA VITIVINÍCOLA	ZALAZAR, D.; MUÑOZ, G.; ECHEGARAY, M.; RODRIGUEZ, R.
34RAm	CAPACIDAD GENERADORA DE BIOGÁS DE RESIDUOS DE LA INDUSTRIA OLEÍCOLA MENDOCINA	ACOSTA, N.; REYNOSO, M.; DI CESAR; VANIN, N.; HERRERA, DEDIOL, C.; MEDINA, R.
35RAm	CODIGESTÓN DE GUANO DE GALLINA CON PAPA Y TOPINAMBUR	PECCHIA, A.; FERREYRA, A.; CARRASCO, E.; MENDOZA, F.; MEDINA, R.
36RAm	CAPACIDAD GENERADORA DE BIOGÁS DE RESIDUOS DE LA INDUSTRIA DEL TOMATE	FERREYRA, A.; MENDOZA, F.; CARRASCO, E.; MEDINA, R.
37RAm	CARACTERIZACIÓN INMEDIATA DE MATERIA PRIMA PARA LA ELABORACIÓN DE CARBÓN ACTIVADO EMPLEANDO RESIDUOS OLIVÍCOLAS Y OLEÍCOLAS.	FILIPPÍN, A. J.; POZZI, M. T.; CARLUCCIO, N. D.; TREJO, J. R.
38RAm	PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS DEL AGUA DE MAR PARA PROCESOS MINEROS MEDIANTE APROXIMANTES DE PADÉ Y REDES NEURONALES	VALDERRAMA, J. O.; CAMPUSANO R. A.; TORO, A. S.
39RAm	PROCESAMIENTO DE LOS RESIDUOS ORGANICOS EN LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE LANUS	CERVERA NOVO, L. A.
40RAm	BALDOSAS CERAMICAS A PARTIR DE RESIDUOS DE LA INDUSTRIA MINERA Y VIDRIO	LEFTER, M.; GONZALEZ, L.; ALMAZAN, M. L.; SASTRE, M. I.
41RAm	TECNOLOGÍA DE SENSORAMIENTO REMOTO PARA LA EVALUACIÓN DEL FUNCIONAMIENTO DE CALEFONES SOLARES	PLANO, M. A.; SAEZ DE ARREGUI, G.; LERRO, F.; CONCARI, S. B.
42RAm	CONCENTRACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE GÉNEROS FÚNGICOS EN AMBIENTES AGRÍCOLAS DE SISTEMAS PRODUCTIVOS TRADICIONALES Y ORGÁNICOS DEL ALTO VALLE DEL RÍO NEGRO	TEMPERINI, C.; COLODNER, A.; FARÍA, C.; PARDO, A.; POSE, G.
43RAm	PURIFICACIÓN DEL 8-DODECENILACETATO A PARTIR DE LA MEZCLA OBTENIDA EN SU SÍNTESIS	FERREYRA, A.; BALADA ALCARAZ, G.N.; CASTRO, P.; BALADA, L.
44RAm	SELECCIÓN DE CEPAS DE HONGOS DE PUDRICIÓN BLANCA CON HABILIDAD DECOLORANTE	RODRÍGUEZ, M. E.; PERGASSERE, G. B.; CAMUSSO, C.
45RAm	MONITOREO DE LA DIVERSIDAD FÚNGICA EN AMBIENTES AGRÍCOLAS DEL ALTO VALLE DEL RÍO NEGRO	TEMPERINI, C.; COLODNER, A.; PARDO, A.; POSE, G.
46RAm	PROPUESTAS DE RECUPERACIÓN PARA ZONAS ANTROPICAMENTE MODIFICADAS	NAJAR, L.; DE ONDARRA, J.; ZENOBI, G.; PRÓSPERI, S.; FERRARO, L.; MARTINEZ, R.; BONINO, A.; MIGUELO, T.; NOGUEROL, J.

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

Nº	Título	Autor
1RE	ACTIVIDADES LÚDICAS EN EL AULA VIRTUAL: SU INCORPORACIÓN PARA LA ENSEÑANZA DE LA MICROBIOLOGÍA EN EL ÁMBITO UNIVERSITARIO	ESCUDERO, L. B.; PEREZ, M. B.
2RE	INCONVENIENTES EN LA CONSTRUCCIÓN Y USO DE DIAGRAMAS DE CUERPO LIBRE EN CURSOS DE FÍSICA BÁSICA CON APLICACIÓN A LA FLOTACIÓN DE LOS CUERPOS	CHERNIKOFF, R. E.; MUÑOZ PUNTES, E.
3RE	EL FORO VIRTUAL COMO HERRAMIENTA FORTALECEDORA EN EL PROCESO DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE DE LA QUÍMICA EN CARRERAS DE INGENIERÍA NO QUÍMICAS	JUAREZ, S. M.; SANTORO, M. I.; RODRIGUEZ, C. S.
4RE	LOS MODELOS EN LA INGENIERÍA Y LAS NUEVAS TECNOLOGÍAS	SECCO, E. M.; BERTOLÉ, E. M.; DÍAZ, D. O.; GIULIANO, M. G.; ACEVEDO, J.
5RE	LA IMPORTANCIA DE LA INCORPORACIÓN DE LA ASIGNATURA "SUSTENTABILIDAD" EN LA CURRÍCULA DEL INGENIERO AGRÓNOMO EN ARGENTINA	GALLY, T. A.; MINAVERRY, C. M.
6RE	TRANSFERENCIA DE CONOCIMIENTO DESDE LA UNIVERSIDAD PARA CONTRIBUIR AL DESARROLLO DE COMUNIDADES SALUDABLES EN RELACIÓN CON EL CONSUMO DE ALIMENTOS	CIVES, H. R.; ROUSSERIE, H. F.; VELAZQUE, M. S.; MARTINEZ, H. J.
7RE	LA ARTICULACIÓN DE LAS PRÁCTICAS DE LABORATORIO ENTRE QUÍMICA GENERAL Y TERMODINÁMICA EN LA CARRERA DE INGENIERÍA EN ALIMENTOS COMO ESTRATEGIA PARA FAVORECER APRENDIZAJES SIGNIFICATIVOS	MARTÍNEZ, H. J.; ROUSSERIE, H. F.; VELAZQUE, M. S.; CIVES, H. R.; GONZÁLEZ ALEJANDRO, M. E.; CAYETANO ARTEAGA, M. C.; RODA, G. M.
8RE	DETERMINACIÓN DE CARGAS CRÍTICAS DE PANDEO DE PLACAS A PARTIR DE LA UTILIZACIÓN DEL MÉTODO DE DIFERENCIAS FINITAS: IMPLEMENTACIÓN PEDAGÓGICA ORIENTADA A LA ENSEÑANZA DE MÉTODOS NUMÉRICOS	RAICHMAN, S. R.; TOTTER, E.; MIRASSO, A. E.
9RE	EDUCACIÓN EN INGENIERÍA PARA EL DESARROLLO SOSTENIBLE. NUEVO MODELO DE ENSEÑANZA - APRENDIZAJE DESDE EL CAMPUS VIRTUAL DE LA FCEIA	SCOTTA, V.; JUAREZ, S. M.; MARCHISIO, S.; FERRARA, S.; VALENTE HERVIER, X.
10RE	¿POR QUÉ FLOTAN O SE HUNDEN LOS CUERPOS? PENSAMIENTOS DE ALUMNOS UNIVERSITARIOS	LUCERO, L. L.; CHERNIKOFF, R. E.; RENNA, L. A.
11RE	ESPACIOS DE INTERACTIVIDAD PARA EL APRENDIZAJE COMPLEJO DE CONCEPTOS DE MATEMÁTICA AVANZADA	RAICHMAN, S. R.; TOTTER, E.; MIRASSO, A. E.
12RE	LAS AUTOBIOGRAFÍAS ESCOLARES COMO ESTRATEGIA DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE DE LAS CIENCIAS: UNA INNOVACIÓN DIDÁCTICA	MUSALE, C.; PROSPERI, S.
13RE	LA ARGUMENTACIÓN EN LA PRÁCTICA PROFESIONAL DOCENTE DE LOS ALUMNOS DEL PROFESORADO EN QUÍMICA	MUSALE, C.; PROSPERI, S.
14RE	PROGRAMA INNOVADOR PARA LA ENSEÑANZA DE LA ESTADÍSTICA EN CURSOS DE GRADO	SACERDOTI, A.; GUTIERREZ, E.
15RE	ARTICULACIÓN VERTICAL ENTRE ASIGNATURAS DE LA CARRERA DE INGENIERIA QUIMICA.	VIVAS, L. A.; MICHEL, R. L.; ALBARRACÍN, C. M.
16RE	EPISTEMOLOGÍA DE LA QUÍMICA Y SUS POSIBLES VINCULACIONES CON EL APRENDIZAJE DE LA QUÍMICA	MÁRQUEZ, M. E.; BIELLI, R.; MUSALE, C.
17RE	CARRERAS CORTAS: CASO DE ANALISIS - TECNICATURA SUPERIOR EN PROGRAMACION	CARRIZO, B. R.
18RE	TESIS EMPRENDEDORA: EI USO DE LAS PATENTES COMO FUENTE DE INFORMACIÓN TECNOLÓGICA EN LOS PROYECTOS FINALES O TESIS PARA LA GENERACION DE EMPRENDIMEINTOS LOCALES INNOVADORES	HERRERO, M. I.; ROMERO, G. R.
19RE	APLICACIÓN DEL ESTUDIO DE MÉTODO Y TIEMPOS COMO HERRAMIENTA COMPLEMENTARIA PARA LA ENSEÑANZA DE LAS CADENAS DE SUMINISTRO	CASTILLO, S.; QUISPE, F.; CABANILLAS, C.; VILLANUEVA, B.; MEJIAS, S. M.
20RE	ALGORITMOS DE OPTIMIZACIÓN DE REDES MULTISERVICIO UTILIZANDO METAHEURÍSTICAS	CRUZ, I. P.; CARNERO, M.; HERNÁNDEZ, J.
21RE	USO DE HERRAMIENTAS DE TECNOLOGÍA DE LA INFORMACIÓN Y LA COMUNICACIÓN (TICs) EN LA DOCENCIA: CAZA DEL TESORO- ADITIVOS ALIMENTARIOS	GONZÁLEZ, R.; CAMARGO, A.
22RE	AMINAS BIÓGENAS COMO TEMA INTEGRADOR EN INGENIERÍA EN ALIMENTOS	PALAVECINO PRPICH, N.; CAYRÉ, M. E.; CASTRO, M.
23RE	ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA TENDIENTES A EVITAR LA DISOCIACIÓN ENTRE MATEMÁTICA Y LAS TECNOLÓGICAS	CISTAC, G.; BONGIANINO, R. H.

24RE	PROPUESTA DIDÁCTICA PARA LA ENSEÑANZA DE LA FÍSICA ELÉCTRICA EN CARRERAS DE INGENIERÍA	CARRERI, R.; MARINO, L.; ALZUGARAY, G.
25RE	IMPACTO DEL USO DEL AULA VIRTUAL EN LA ASIGNATURA ELECTROTECNIA APLICADA	LARA, L. R.; SAROME, Y.
26RE	PROTOTIPO PARA RACIONALIZAR EL USO DE AGUA EN LABORATORIOS DE DOCENCIA	GONZÁLEZ, S. S.; BUFFA, F.
27RE	DIAGNOSTICO EN EL USO Y APLICACIÓN DE LAS TECNOLOGIAS DE LA INFORMACION Y LA COMUNICACION EN LOS NIVELES PRE UNIVERSITARIO Y UNIVERSITARIO	SINGH, J.; ARDUINO, A. A.
28RE	SIMULACIÓN Y PROYECTO DE EXPERIENCIA EN EL LABORATORIO DE FÍSICA I	GUTIERREZ, E. M., MENIKHEIM, M. C.; LADAGA, J. L.; SANCHO, E.G.
29RE	EXPERIENCIA DE MEJORA EN EL RENDIMIENTO ACADEMICO EN LA CATEDRA DE ANALISIS MATEMATICO II	ALMAZAN, J.; COPA, B.; DIP, S.
30RE	FABRICACIÓN PRÁCTICA DE QUESOS UNA EXPERIENCIA DE ARTICULACIÓN ENTRE LA INGENIERÍA DE ALIMENTOS Y LA ESCUELA AGROTECNICA.	CONSTENLA, D.; PEZZUTTI, G.
31RE	TRATAMIENTO DEL MOVIMIENTO DE ROTOTRASLACIÓN DE UN CUERPO RÍGIDO HACIENDO USO INTEGRADO DE TIC'S Y ELEMENTOS TRADICIONALES	PEREYRA, E.; DEVECE, E.; TORROBA, P.; GALLEGU, J.; VIDELA, F.
32RE	PROGRAMA DE ORIENTACIÓN PEDAGÓGICA PARA INGENIEROS COMO DOCENTES UNIVERSITARIOS	CANAVESIO, M.
33RE	LA TABLA PERIÓDICA COMO REPRESENTACIÓN PARA SU COMPRESIÓN Y ENSEÑANZA	TUDELA, G.; VERGNE, C.
34RE	PROBLEMAS DE FÍSICA VINCULADOS A LA PRÁCTICA PROFESIONAL DE LA INGENIERÍA EN SISTEMAS, CIVIL Y QUÍMICA	RAMINI, G.; BRESSAN NARVAEZ, N.; PÉREZ SOTTILE, R.; CONCARI, S. B.
35RE	LAS TIC INCORPORADAS A LA ENSEÑANZA DE LA FÍSICA EN CARRERAS DE INGENIERÍA: UNA PROPUESTA INNOVADORA PARA EL CURSADO ALTERNATIVO EN UN CUATRIMESTRE PASIVO	SCHAPSCHUK, P.; MANSILLA, C.; CÁMARA, C.; GIORGI, S.
36RE	MINERALES ARCILLOSOS COMO SOPORTES PARA LA DESCONTAMINACIÓN DE AGUA: ADSORCIÓN DE COLORANTES	BARBAGELATA, R.; ZÁRATE, M.; BASCHINI, M.
37RE	EVALUACIÓN DEL IMPACTO EN LA IMPLEMENTACIÓN DE UN REPOSITORIO DE OBJETOS DE APRENDIZAJE EN LA UTN - FRRE	CERNADAS, M.; ESCOBAR, F.; SALINAS, D.
38RE	IMPLEMENTACION DE UNA PRACTICA DE LABORATORIO: LIXIVIACION DE BICARBONATO DE POTASIO MEDIANTE EXTRACCION BATCH EN LAZO ABIERTO	MIRÓ, S. M.; HINTERMEYER, B. H.; PRAMPARO, M. C.
39RE	INTEGRACION DE CONOCIMIENTO EN SISTEMAS DE REPRESENTACION GRAFICA. APLICACIÓN AL PROCESO PRODUCTIVO DE UNA PLANTA LACTEA	LARCHER, G.; PECE, N.
40RE	WIKI COMO RECURSO PARA LA ENSEÑANZA DE LA EXPRESIÓN GRÁFICA EN LA INGENIERÍA	GUTIÉRREZ, S. E.; SAGULA, A. R.; GÓMEZ, R.
41RE	ACREDITACIÓN DE CARRERAS DE POSGRADO EN LA FACULTAD DE CIENCIAS EXACTAS, INGENIERIA Y AGRIMENSURA DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE ROSARIO: EXPERIENCIAS LUEGO DE MAS DE UNA DECADA	CHAMORRO, M. A.; SOLOMITA BANFI, F. R.; SCOTTA, V.; MARCHISIO, S. T.
42RE	METODOLOGIA PARA GENERAR INDICADORES DE SUSTENTABILIDAD DE SISTEMAS PRODUCTIVOS	VIANCO, A. M.; SEILER, R. A.
43RE	INTEGRACIÓN DE ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE: EXPERIENCIAS, PROBLEMAS Y SIMULACIONES DE FÍSICA	GIACOSA, N. S.; LUCERO, I.; GIORGI, S. M.; CÁMARA, C.; CATALÁN, L. C.; CONCARI, S. B.
44RE	LAS TIC Y LOS NUEVOS ESCENARIOS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE	PRÓSPERI, S.B.; MANUEL, A. B.; MOLINA, M. G.; BENITEZ, L.; ELEICEGUI, M.; MUSALE, V. C.; SIMONOVICH, E.; MARTINEZ, C.; CABAÑAS, V.
45RE	ANÁLISIS DE LA COHERENCIA ENTRE LOS SISTEMAS SIMBÓLICO Y LINGÜÍSTICO PRESENTES EN LOS LIBROS DE TEXTO PARA LA ENSEÑANZA UNIVERSITARIA DE MOVIMIENTOS OSCILATORIOS Y ONDAS MECÁNICAS	GIORGI, S.; CARRERI, R.; BONAZZOLA, M.; MARINO, L.; CÁMARA, C.
46RE	EL SISTEMA PERIÓDICO: PROBLEMAS HISTÓRICOS, EPISTEMOLÓGICOS Y PEDAGÓGICOS	VERGNE, C.; MARTÍN, J.; ARRECEYGOR, S.; MARQUEZ, M.; MAYORAL, A.; PIASTRELLINI, C.; SANDOVAL, B.; TUDELA, G.
47RE	DIFICULTADES EN LA COMPRESIÓN DE LA FLOTACIÓN DE LOS CUERPOS EN ALUMNOS DE INGENIERÍA.	CHERNIKOFF, R. E.; RENNA, A. L.; LUCERO, L. L.; MUÑOZ PUNTES, E.
48RE	IDEAS DE ESTUDIANTES DE INGENIERÍA SOBRE FLOTACIÓN DE CUERPOS.	CHERNIKOFF, R. E.; MUÑOZ PUNTES, E.; LUCERO, L. L.; RENNA, A. L.

## EXPOSICIÓN ORAL DE TRABAJOS COMPLETOS

### ÁREA 4: EDUCACIÓN EN CIENCIAS E INGENIERÍA

Día: Miércoles 15 de abril de 2015- Horario: 16:30 hs-Ubicación: AULA 16

N°	Título	Autores
02TCE	LAS TECNOLOGÍAS EMERGENTES COMO HERRAMIENTAS MEDIADORAS DEL APRENDIZAJE SIGNIFICATIVO EN QUÍMICA	CLAVIJO, S.; SERRANO, G.; RUIZ ALCANTÚ, N. A.; MAUCERI, D. A.; MAYORAL, A. A.
06TCE	ESTILOS DE APRENDIZAJES, RENDIMIENTO ACADÉMICO E INTERACCIONES EN EL CAMPUS VIRTUAL	PAPA, M. J.; MARCHISIO, S. T.
15TCE	ENFOQUE ALTERNATIVO DE UNA SIMULACIÓN EDUCATIVA EN UN AMBIENTE VIRTUAL 3D COLABORATIVO	LIZARRALDE, F. A.; HUAPAYA, C. R.
21TCE	¿LABORATORIOS VIRTUALES PUEDEN SER OBJETOS DE APRENDIZAJE?	MARIN, M. B.; BARRIOS, T.; CERNADAS, M. A.
26TCE	IMPLEMENTACIÓN DE UN CANAL EDUCATIVO EN YOUTUBE PARA APOYAR EL CURSO FÍSICA I PARA LA ENSEÑANZA DE LAS CIENCIAS EN LA UNED DE COSTA RICA	ARGUEDAS MATARRITA; C. A.
27TCE	EL EMPLEO DE TIC COMO RECURSO DE ENSEÑANZA DEL MAGNETISMO	SERRANO, G.; CLAVIJO, S.; CATALÁN, L.; MAUCERI, D.

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

Día: Miércoles 15 de abril de 2015- Horario: 18:30 hs- Ubicación: AULA 15

N°	Título	Autores
01TCA	INFLUENCIA DE LA COMPOSICIÓN, EL PROCESO Y EL TIEMPO DE MADURACIÓN EN LA TEXTURA DE QUESOS REGIONALES DE ENTRE RÍOS (ARGENTINA)	PÉREZ, D. R.; SIMONETTI, M. DEL R.; BOU, N. F.; TAHER, H. A.
06TCA	ESTUDIO COMPARATIVO DE LAS ISOTERMAS DE ADSORCIÓN Y DESORCIÓN DE AGUA PARA LECHE EN POLVO REDUCIDA EN LACTOSA	YACANTO, P.; GIL, J.; MURATONA, S.; ABACA, C.; SUSTERSIC, M.
09TCA	EVALUACIÓN DE LA DIVERSIDAD BACTERIAS LÁCTICAS Y LEVADURAS EN QUESOS FRESCOS DE CABRA DE LA QUEBRADA DE HUMAHUACA.	ANCASI, E. G.; MALDONADO, S.; OLISZEWSKI, R.
10TCA	EFEECTO DE LA PROTEÓLISIS SOBRE LA TEXTURA DE QUESOS DE CABRA MADURADOS.	BURGOS, L.; PECE, N.; MALDONADO, S.
12TCA	CARACTERIZACIÓN DEL PERFIL DE COMPUESTOS DE AROMA EN QUESOS DUROS ELABORADOS CON CEPAS DE <i>Lb. helveticus</i>	CUFFIA, F.; PEROTTI, C.; HYNES, E.; WOLF, I.; BERGAMINI, C.
36TCA	MICROPARTÍCULAS CORE-SHELL DE PROTEÍNAS DEL LACTOSUERO Y CARBOXIMETIL CELULOSA DESTINADAS AL REEMPLAZO DE GRASA	ALFANO, E.; MARTÍNEZ M. J.; PÉREZ O.; FARIAS, M. E.; PILOSOFA. M. R.
41TCA	IDENTIFICACION DE MICROORGANISMOS PATOGENOS EN EL PROCESO DEL QUESO DE PORO	HERNANDEZ, D. N., DURÁN, M.; BARRAGÁN, L.

### ÁREA 4: EDUCACIÓN EN CIENCIAS E INGENIERÍA

Día: Miércoles 15 de abril de 2015- Horario: 18:30 hs-Ubicación: AULA 16

N°	Título	Autores
03TCE	PROGRAMA INNOVADOR PARA LA ENSEÑANZA DE LA ESTADÍSTICA EN CURSOS DE GRADO.	SACERDOTI, A.; GUTIERREZ, E.
12TCE	MODELO DE PERTURBACIÓN PARA EL DIAGNOSTICO COGNITIVO DEL ESTUDIANTE DE INGENIERIA BASADO EN LOGICA DIFUSA	HUAPAYA, C.; GUCCIONE L.; LIZARRALDE F.; GONZALEZ, M.
13TCE	ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA TENDIENTES A EVITAR LA DISOCIACIÓN ENTRE MATEMÁTICA Y LAS TECNOLÓGICAS	CISTAC, G. I.; BONGIANINO, R. H.
18TCE	EXPERIENCIA DE MEJORA EN EL RENDIMIENTO ACADEMICO EN LA CATEDRA DE ANALISIS MATEMATICO II	ALMAZAN, J. F.; COPA, B. E.; DIP, S. B.
19TCE	EQUIPAMIENTO DIDÁCTICO PARA APLICACIONES TECNOLÓGICAS EN CARRERAS DE INGENIERÍA	PIROG, N.; OMAR, L.; ORUÉ, M.; ALZUGARAY, G.

### ÁREA 3: TECNOLOGÍAS AMBIENTALES

**Día: Jueves 16 de abril de 2015 Horario: 8:30 hs Ubicación: AULA 15**

N°	Título	Autores
15TCAm	PRODUCCIÓN DE POLIHIDROXIALCANOATOS POR LODOS ACTIVADOS A PARTIR DE SUERO DE QUESO	ALZATE MARIN, J. C.; CARAVELLI, A. H.; ZARITZKY, N. E.
20TCAm	GASIFICACIÓN DE RESIDUOS VITIVINÍCOLAS PARA LA OBTENCIÓN DE ENERGÍA	SAFFE, M.; ECHEGARAY, M.; PALACIOS, C.; RODRIGUEZ, R.
28TCAm	VARIACIÓN DE LA EFICIENCIA EXERGÉTICA DEL PROCESO DE GASIFICACIÓN DE RESIDUOS VITIVINÍCOLAS CON LOS PARÁMETROS DE OPERACIÓN	ECHEGARAY, M.; CASTRO, M.; NAVAS, M.; SAFFE, A.; RODRIGUEZ, R.
29TCAm	BIOETANOL DE SEGUNDA GENERACIÓN A PARTIR DE RESIDUOS DE LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS	CAPDEVILA, V. E.; KAFAROV, V.; GELY, M. C.; PAGANO, A. M.
30TCAm	DELIGNIFICACIÓN POR HONGOS DE PUDRICIÓN BLANCA DE ASERRÍN PARCIALMENTE TRATADO CON PROCESO ORGANOSOLV	PERGASSERE, G. B.; RODRIGUEZ, M. E.; CAMUSSO, C.
31TCAm	SELECCIÓN DE CEPAS DE HONGOS DE PUDRICIÓN BLANCA CON HABILIDAD DECOLORANTE	RODRÍGUEZ, M. E.; PERGASSERE, G. B.; CAMUSSO, C.
37TCAm	ANTIOXIDANTES NATURALES EN SUBPRODUCTOS Y RESIDUOS DE INDUSTRIAS REGIONALES MENDOCINAS	SANTIBÁÑEZ, M. E.; BALANZA, M. E.; ORDÓÑEZ, A. L.; COLETTA, A. M.; ÁVILA, C. A.

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

**Día: Jueves 16 de abril de 2015 Horario: 8:30 hs Ubicación: AULA 16**

N°	Título	Autores
02TCA	DESHIDRATACIÓN OSMÓTICA CON PELÍCULAS COMESTIBLES: APLICACIÓN EN PERAS.	SOTERAS, E. M.; RODRIGUEZ, A.; GARCIA M. A.; CAMPAÑONE, L.
03TCA	EFEECTO DE LA DESHIDRATACION SOBRE LA COMPOSICIÓN QUÍMICA Y EL COLOR SUPERFICIAL DE PLEUROTUS OSTREATUS	CARRIÓN M. E.; VALIENTE, L. E.; OHACO E. H.; DE MICHELIS, A.
08TCA	EXTRACCIÓN DE PROTEÍNAS DE <i>Pachyrhizus ahipa</i> ACOPLADA AL PROCESO DE EXTRACCIÓN DE ALMIDÓN Y ESTUDIO DE SUS PROPIEDADES EMULSIFICANTES	DÍAZ, A.; DINI, C.; VIÑA, S. Z.; GARCÍA, M. A.
19TCA	SECADO CONVECTIVO DE ANANÁ CON APLICACIÓN DE PULSOS DE ENERGÍA DE MICROONDAS	FERNÁNDEZ, P.; MASCHERONI, R.; RAMALLO, L.
21TCA	ACTIVIDAD ACUOSA E ISOTERMAS DE ABSORCIÓN DE HARINAS DE DOS ESPECIES DE ALGARROBO	SCIAMMARO, L. P.; FERRERO, C.; PUPPO, M. C.
24TCA	RECUBRIMIENTO ACTIVO A BASE DE QUITOSANO PARA PROLONGAR LA VIDA POSCOSECHA DE KUMQUATS ( <i>Fortunella Spp</i> )	LARE, M. V.; BORDAGARAY, V. C.; BOF, M. J.; SUAREZ, G.; ZAMBON, Y. M.; RODRIGUEZ MATTIASSI, A.; LOCASO, D. E.
27TCA	EXTRACCIÓN DE ACEITES ESENCIALES DE LEPTOCARPHA RIVULARIS: COMPARACIÓN DE EXTRACTOS OBTENIDOS POR HIDRODESTILACIÓN Y EXTRACCIÓN SUPERCRÍTICA CON CO2	UQUICHE, E.; GARCÉS, F.
37TCA	EVALUACIÓN EXPERIMENTAL DEL SECADO DE GRANOS INDIVIDUALES DE CHÍA	PANZIRAGHI, N. A.; SOLOGUBIK C. A.; GELY, C.; PAGANO, A. M.
40TCA	MODELADO NUMÉRICO PARA LA TRANSFERENCIA DE MASA DURANTE LA DESHIDRATACIÓN OSMÓTICA DUAL PARA OBTENCIÓN DE UVA PASA BAJA EN CALORÍAS	LABORDE, M.B.; BARRETO G.P.; PAGANO A.M.

## ÁREA 2: CIENCIA E INGENIERÍA QUÍMICA

Día: Jueves 16 de abril de 2015 Horario: 8:30 hs Ubicación: AULA 24

N°	Título	Autores
01TCQ	ESTUDIO DE SEDIMENTACIÓN Y DETOXIFICACIÓN DE PULPAS RESIDUALES DE LA LIXIVIACIÓN DE MENAS AURÍFERAS	QUINZANO, V. A.; MEISSL, R. J.; BARRERA, E. M.
05TCQ	ALTERNATIVAS DE RECUPERACIÓN DE ORO DESDE SOLUCIONES DE TIOSULFATO DE AMONIO	CAROPRESE, M. E.; MEISSL, R. J.; LARA, R. F.; QUINZANO, V. A.
08TCQ	CINÉTICAS DE RECUBRIMIENTO Y AGLOMERACIÓN EN UN GRANULADOR DE LECHO FLUIDIZADO	BERTIN, D.; VILLA, M.; COTABARREN, I.; PIÑA, J.; BUCALÁ, V.
09TCQ	ESTUDIO EXPERIMENTAL Y NUMÉRICO DE LA EFICIENCIA DE SEPARACIÓN DE UN CICLÓN	PICO, L. O.; PETIT, H. A.; IRASSAR, E. F.; BARBOSA, M. R.
16TCQ	ANÁLISIS ESTADÍSTICO DE LAS VARIABLES PARA LA OPTIMIZACIÓN DE SEPARADORES CICLÓNICOS	COCCONI, M. B.; RODRÍGUEZ, E. M.; BARBOSA, M. R.
18TCQ	PREDICCIÓN DEL RÉGIMEN DE CRECIMIENTO DE PARTÍCULAS EN UN GRANULADOR DE LECHO FLUIDO	VILLA, M.; COTABARREN, I.; BERTIN, D.; PIÑA, J.; BUCALÁ, V.
24TCQ	OBTENCIÓN Y CARACTERIZACIÓN DE UNA ARCILLA PILARIZADA CON ALUMINIO A PARTIR DE UNA MATRIZ NATURAL.	DI SANTO, R.; LUCERO, L.; DUARTE, M.; CARBAJAL RAMOS, I.; NINAGO, M.; NAVARRETE, D.; ZAPATA, N.; DEBERNARDI, M.
30TCQ	SÍNTESIS DE ÓXIDOS LITIADOS MEDIANTE SOL GEL NO HYDROLÍTICO	BRUSILOVSKY, D.L.

## ÁREA 3: TECNOLOGÍAS AMBIENTALES

Día: Jueves 16 de abril de 2015 Horario: 10:30 hs Ubicación: AULA 16

N°	Título	Autores
07TCAm	ESTUDIO DE LA GESTION INTEGRADA DE RESIDUOS DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS (RAEEs) EN EL MARCO SUSTENTABLE. SALT	PLAZA, G. C.; ROJAS, J. V.; GUANTAY, V.V.
19TCAm	GESTIÓN DEL RIESGO EN LA GASIFICACIÓN TÉRMICA DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA INDUSTRIA VITIVINÍCOLA	ZALAZAR, D.; MUÑOZ, G.; ECHEGARAY, M.; RODRIGUEZ, R.
21TCAm	ESTUDIO DE MERCADO REFERIDO A IMPLEMENTACIÓN DE UNA PLANTA DE TRATAMIENTO DE RESIDUOS PELIGROSOS	ABET, J. E.; CARRIZO, B. R.
33TCAm	PROPUESTA PARA LA UTILIZACIÓN DE LOS SEDIMENTOS DEL RIO MENDOZA PARA LA CONSTRUCCIÓN NATURAL DE VIVIENDAS CON TECNOLOGIA DE QUINCHA	CUITIÑO, G.; ESTEVES, A.; NAJAR, L.
34TCAm	PRIMER RELEVAMIENTO DE NIVELES SONOROS URBANOS EN EL MICROCENTRO DE POSADAS, MISIONES.	TRAIID, H.; MORINISI, R.; PUCHALSKI, C.; BASALDÚA, C.; JEJER, C.

## ÁREA 4: EDUCACIÓN EN CIENCIAS E INGENIERÍA

Día: Jueves 15 de abril de 2015 Horario: 16:30 hs Ubicación: AULA 16

N°	Título	Autores
01TCE	ENSEÑANZA DE ELECTRODINÁMICA EN CARRERAS DE INGENIERÍA: CONTRIBUCIÓN DEL MODELAJE-EXPERIMENTACIÓN Y SU APORTE A LA FORMACIÓN PROFESIONAL UTILIZANDO TIC	ECHAZARRETA, D. R.; HAUDEMAM, N. Y.
05TCE	DILEMAS ÉTICOS EN EL AULA DE INGENIERÍA: UN CASO CONCRETO	BARRERO, C.; SANTILLI, H.; MARTÍN, A. M.; ROBLE, M. B.
09TCE	EL LABORATORIO DE MATEMÁTICA PARA ALUMNOS DE PRIMER AÑO DE INGENIERÍA EN ALIMENTOS	SAN MIGUEL, S. E.; GÓMEZ, P. C.; AGOUT, M. F.; ALVAREZ, M.; CHEZZI, S.; SAN MIGUEL, M. R.
10TCE	LOS PROYECTOS FINALES DE CARRERA DE INGENIERÍA EN SISTEMAS DE INFORMACIÓN UTN-FRSF, SU RELACIÓN CON LA CURRÍCULA Y EL PERFIL DEL INGENIERO	RODRIGUEZ, M. E.; ALVAREZ, M.; LLORENS, R.; GARCÍA, M.
14TCE	LA PROBLEMÁTICA DE LA DESERCIÓN EN LOS PRIMEROS AÑOS DE LA CARRERA DE INGENIERÍA	LARROSA, M.; GIULIANO, M.; AGÜERO, M.; MARTINEZ, A.
22TCE	PROBLEMAS DE FÍSICA VINCULADOS A LA PRÁCTICA PROFESIONAL DE LA INGENIERÍA EN SISTEMAS, CIVIL Y QUÍMICA	RAMINI, G.; BRESSAN NARVAEZ, N.; PÉREZ SOTTILE, R.; CONCARI, S. B.



### ÁREA 3: TECNOLOGÍAS AMBIENTALES

**Día: Jueves 16 de abril de 2015 Horario: 18:30 hs Ubicación: AULA 15**

N°	Título	Autores
01TCAm	EVALUACIÓN DE UN SISTEMA SECUENCIADO POR LOTES (SBR) EN LA REMOCIÓN DE PPCPs: IBUPROFENO Y METILPARABENO	LONDOÑO, Y. A.; PEÑUELA, G.
16TCAm	MODELADO DEL EFECTO DEL TIEMPO DE RESIDENCIA CELULAR SOBRE EL DESEMPEÑO DE UN REACTOR BATCH SECUENCIAL DURANTE EL TRATAMIENTO DE AGUAS RESIDUALES INDUSTRIALES	LOBO, C. C.; BERTOLA, N. C.; CONTRERAS, E. M.
17TCAm	EVALUACIÓN DE LAS CINÉTICAS DE DEGRADACIÓN DE UN EFLUENTE TEXTIL REAL	RAMOS, P.; VITALE, P.; EYLER, G.; CAÑIZO, A.
25TCAm	CARACTERIZACIÓN DE MATERIALES LIGNOCELULÓSICO COMO PARTÍCULAS AGLOMERADAS, OBTENIDO DE LA INDUSTRIA OLIVÍCOLA	BRITO, R.; RODRÍGUEZ, E.; DÍAZ A.; LOTO, L. A.; NAVARRO FUENTES, C. E.
26TCAm	CINÉTICA Y ESTEQUIOMETRIA DE LA DEGRADACIÓN AEROBIA DE BISFENOL A Y SUS PRINCIPALES PRODUCTOS POR BARROS ACTIVADOS	FERRO OROZCO, A. M.; CONTRERAS, E. M.; ZARITZKY, N. E.
27TCAm	DECONTAMINACIÓN DE EFLUENTES PROVENIENTES DEL PROCESAMIENTO DEL ACEITE DE OLIVA MEDIANTE EL TRATAMIENTO CON HONGOS DE PUDRICIÓN BLANCA	LOTO, L.; CAMUSSO, C.; MILANESIO, F.
35TCAm	EVALUACIÓN DE PARÁMETROS QUÍMICOS INDICADORES DE BIODEGRADABILIDAD EN UN COMPOST DE MEZCLAS DE ALPEORUJO DE ACEITUNA	FILIPPÍN, A. J.; POZZI, M. T.; LUNA, N. S.; SECO, A. A.

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

**Día: Jueves 16 de abril de 2015 Horario: 18:30 hs Ubicación: AULA 16**

N°	Título	Autores
04TCA	GELES DE CASEINATO DE SODIO Y ACEITE DE GIRASOL COMO ALTERNATIVA A LAS GRASAS TRANS	MONTES DE OCA ÁVALOS, J. M.; CANDAL, R. J.; HERRERA, M. L.
05TCA	ESTUDIOS PRELIMINARES DE SAPONINAS EN FRUTOS DE MISTOL	BARRIONUEVO, M. J.; DEL FRARI, G.; ROLDAN G. B.; HERRERA L. B.
11TCA	CONTENIDO DE COMPUESTOS FENOLICOS EN MIELES DE ACUERDO A SU ORIGEN FLORAL	CIAPPINI, M.
20TCA	EXTRACCIÓN DE ÁCIDO CLOROGÉNICO A PARTIR DE YERBA MATE ( <i>Illex paraguariensis</i> )	BUTIUK, A. P.; MARTOS, M. A.; HOURS, R. A.
25TCA	EVALUACION DE LOS COMPUESTOS BIOACTIVOS Y EL COLOR DE ALIMENTOS FUNCIONALES A BASE DE ARANDANO Y ROSA MOSQUETA DESHIDRATADA	PAULINO, C.; DE MICHELIS, A.; OCHOA, M.
29TCA	ALIMENTOS FUNCIONALES REGIONALES: EFECTO DE PRINCIPIOS BIOACTIVOS DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN SOBRE LA ACTIVACIÓN DE MASTOCITOS	CARENA, M. P.; MARIANI, M. L.; ORDÓÑEZ, A.; PENISSI, A. B.
33TCA	MICROPARTÍCULAS LIPÍDICAS SÓLIDAS (slm) COMPUESTAS POR LECITINA DE SOJA, MANTECA DE CACAO Y VITAMINA E: CARACTERIZACIÓN, COMPORTAMIENTO REOLÓGICO Y SU APLICACIÓN COMO ADITIVO PARA YOGURT	MARTÍNEZ, L.; MONTANARI, J.; IGARTÚA, D.; PERROTTA, R.; ALONSO, S. DEL V.
39TCA	RETENCIÓN DE VITAMINA C DURANTE EL ALMACENAMIENTO DE GELES PÉCTICOS LAMINADOS DE ROSA MOSQUETA ( <i>Rosa rubiginosa</i> L)	QUINTERO RUIZ, N. A.; GINER, S. A.

## ÁREA 2: CIENCIA E INGENIERÍA QUÍMICA

Día: Jueves 16 de abril de 2015 Horario: 18:30 hs Ubicación: AULA 24

N°	Título	Autores
02TCQ	VORTEX FLOWS - PERSPECTIVE DIRECTION OF HEAT AND MASS TRANSFER PROCESSES INTENSIFICATION	SKLABINSKYI, V. I.; ARTYUKHOV, A. E.; ROSSI, P.
03TCQ	PRODUCTION OF AMMONIUM NITRATE IN THE VORTEX GRANULATORS: RECYCLING OF PRODUCTION WASTE	ARTYUKHOV, A. E.; LEVCHENKO, D. A.; ROSSI, P.
04TCQ	QUALITY IMPROVEMENT OF GRANULAR NITROGEN FERTILIZER IN THE PRILLING PLANTS	SKLABINSKYI, V. I.; ARTYUKHOV, A. E.; KONONENKO, M. P.; ROSSI, P.
06TCQ	MEZCLAS BINARIAS ADSORBIDAS: APROXIMACIONES TEÓRICAS Y SIMULACIÓN	SANCHEZ VARRETTI, F. O.; GARCÍA, G. D.
11TCQ	CEIBO: UN SISTEMA INFORMÁTICO PARA EL DISEÑO INHERENTEMENTE SEGURO DE PROCESOS	PONZONE, D.; VISCUSO, S.; BISCOTTI, P.; RODRIGUEZ, N.; GODOY, S.; SCENNA, N.
23TCQ	MODIFICACIONES A UN CATALIZADOR HETEROGÉNEO EN SISTEMA FENTON A PH NEUTRO PARA LA REMOCIÓN DE BENCENO.	RUSSO, A. V.; VELASCO ANDRADE, C.; JACOBO S. E.
25TCQ	OPTIMIZACIÓN DE REDES MULTISERVICIO UTILIZANDO META HEURÍSTICAS	CRUZ, I.; CARNERO, M.; HERNANDEZ, J.

## ÁREA 1: CIENCIA E INGENIERÍA DE LOS ALIMENTOS

Día: Viernes 17 de abril de 2015 Horario: 9:30 hs Ubicación: AULA 15

N°	Título	Autores
07TCA	PROGRAMA CON UN SOFTWARE MATEMÁTICO DE UN PROCESO DE FRIZADO DE UN ALIMENTO EN LECHO FLUIDIZADO Y CON ESTUDIO ECONÓMICO.	MONTESANO, J.; UGARTE, M.; GARCÍA, D.
18TCA	DESARROLLO DE QUESOS FRESCOS FUNCIONALES Y SALUDABLES A PARTIR DE LECHE BOVINA	LAZZARONI, S.; PAVÓN, Y.; GALANTE, M.; BOERIS, V.; RISSO, P.; MEINARDI, C.; ROZYCKI, S.
28TCA	CALIDAD HIGIENICO-SANITARIA DE POLLOS PROVENIENTES DE DIFERENTES COMERCIOS DE LA CIUDAD DE LA RIOJA, ARGENTINA	MALDONADO, V. N.; MORENO, S. M.; CALVO G. A.; TURBAY, A. J.
34TCA	EVALUACIÓN DE TRATAMIENTOS PARA INHIBIR EL DESARROLLO DE PARDEAMIENTO Y CONSERVAR LA CALIDAD SENSORIAL DE BERENJENAS IV GAMA.	GUTIERREZ, D. R.; FARIAS, M.; RODRÍGUEZ, S. DEL C.
35TCA	ALTERNATIVAS DE ELABORACIÓN DE SALAMINES CON DIFERENTES MATERIAS PRIMAS DE LA REGIÓN NOA DE ARGENTINA.	BERMEJO, D.; CALVO, G.; RODRÍGUEZ, S.
38TCA	ALTERNATIVAS DE CONSERVACIÓN PARA PIÑONES DE ARAUCARIA ARAUCANA Y EVALUACIÓN DE LOS INDICADORES DE CALIDAD	PIRONE, B.; DIEZ, S.; SCHAMME, L.; TITO, N.; INOSTROZA, Y.; DE MICHELIS, A.

## ÁREA 3: TECNOLOGÍAS AMBIENTALES

Día: Viernes 17 de abril de 2015 Horario: 9:30 hs Ubicación: AULA 16

N°	Título	Autores
06TCAm	ANÁLISIS COMPARATIVO DE DOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE CARBÓN VEGETAL DE APLICACIÓN EN LA PROVINCIA DE CHACO.	PONCE, S. D.; SANCHEZ, P.; HRYCZYNSKI, E.; LÓPEZ, W. G.
14TCAm	APLICACIÓN DE GEOTECNOLOGIAS PARA LA DELIMITACION Y ANALISIS DE FUENTES DE ARENA EN EL VALLE DEL BERMEJO.	SORIA, M. V; ARROQUI, A.; VARELA, S. I.; PUERTAS, M. C.; ROMERO, M.
24TCAm	TECNOLOGÍA DE SENSORAMIENTO REMOTO PARA LA EVALUACIÓN DEL FUNCIONAMIENTO DE CALEFONES SOLARES	PLANO, M. A.; SAEZ DE ARREGUI, G.; CONCARI, S. B.; LERRO F.
32TCAm	ESTUDIO DE LAS PROPIEDADES TEXTURALES DE MUESTRAS DE CARBÓN ACTIVADO PREPARADO A DISTINTAS TEMPERATURAS DE CARBONIZACIÓN Y DE SU PERFORMANCE EN PROCESOS DE ADSORCIÓN	BERALDI, A. M.; AIELLO, G. A.; ARLIA, M. A.; BONELLI, P. R.; CUKIERMAN, A. L.; APHESTEGUY, J.; de CELIS J. P.
36TCAm	MODELADO DEL CONSUMO ENERGÉTICO EN TERMOTANQUES SOLARES HIBRIDOS Y CONVENCIONALES BAJO EXIGENCIAS NORMALES DE USO	BIANCHI, A.; LANSON, A.

## ÁREA 2: CIENCIA E INGENIERÍA QUÍMICA

**Día: Viernes 17 de abril de 2015 Horario: 11:15 hs Ubicación: AULA 15**

N°	Título	Autores
10TCQ	MODELACION Y COMPARACION DE PROPIEDADES MATERIALES DURANTE LA EXTRACCION DE ACEITE DE COLZA	CASTRO, D. A.; ORDÓÑEZ, A. L.; BALANZA, M. E.
12TCQ	REFINADO INDUSTRIAL DE GLICERINA CRUDA OBTENIDA EN LA PRODUCCIÓN DE BIODIESEL	TRONCOSO, F.; GELY, C.; PAGANO, A. M.
13TCQ	SIMULACION DEL PROCESO DE OBTENCION DE BIODIESEL A PARTIR DE ACEITE DE JATROPHA	ORIFICI, L. I.; BANDONI, A.; GELY, M. C.; PAGANO, A. M.
14TCQ	OPTIMIZACION ENERGETICA DE LA ESTERIFICACION DE ACEITES VEGETALES USADOS (AVUs)	LABORDE, M. F.; SERNA GONZÁLEZ, M.; PAGANO, A. M.; GELY, M. C.
19TCQ	COMPORTAMIENTO REOLÓGICO DE NANOFLUIDOS PARA LA RECUPERACIÓN MEJORADA DE PETRÓLEO	FERNÁNDEZ, L.; CLARAMONTE, L.
20TCQ	SINTESIS DE UN ADSORBENTE DE SURFACTANTES ANIÓNICOS EN ESCENARIOS DE RECUPERACIÓN MEJORADA DE PETRÓLEO	FERNÁNDEZ, L.; GAMBOA, N.
28TCQ	ANÁLISIS COMPARATIVO DE DOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE CARBON VEGETAL DE APLICACIÓN EN LA PROVINCIA DE CHACO	PONCE, S. D.; SÁNCHEZ, P.; HRYCZYŃSKI, E.; LÓPEZ, W. G.

## ÁREA 4: EDUCACIÓN EN CIENCIAS E INGENIERÍA

**Día: Viernes 17 de abril de 2015 Horario: 11:15 hs Ubicación: AULA 16**

N°	Título	Autores
04TCE	LA MODELIZACION Y RESOLUCION DE UN PROBLEMA REAL DE UNA INDUSTRIA SIDEROMETALURGICA APLICANDO ANÁLISIS MATEMÁTICO II	RICCOMI, H. ; SCHIVO, M. E; SACCO, L.; PACINI, C.
16TCE	PERFIL COGNITIVO DINAMICO DEL ESTUDIANTE DE INGENIERIA BASADO EN ESTILOS DE APRENDIZAJE Y ESTEREOTIPOS	HUAPAYA, C. R.; GUCCIONE, L. D.; LIZARRALDE F. A. J.
17TCE	MODELO DE PLANTA PILOTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS BASADO EN UN ESPACIO DE ENCUENTRO	LIMA, J. L.; GIMENEZ, G.
25TCE	TRABAJO COLABORATIVO Y MULTIDISCIPLINAR PARA LA INCORPORACION DE COMPETENCIAS GENERALES Y COMPLEMENTARIAS EN LA FORMACION DEL INGENIERO EN MINAS	SAAVEDRA, V. A. I.; MAS, M. A.
28TCE	FORMACION EN INGENIERIAS: TRABAJO COLABORATIVO Y MULTIDISCIPLINAR BASADO EN PROYECTOS PARA PROMEVER EL CAMBIO DE CULTURA ORGANIZACIONAL	SAAVEDRA, V. A. I.

## ÁREA 3: TECNOLOGÍAS AMBIENTALES

**Día: Viernes 17 de abril de 2015 Horario: 11:15 hs Ubicación: AULA 24**

N°	Título	Autores
04TCAm	TRATAMIENTO DE EFLUENTES DE UN INGENIO Y OBTENCIÓN DE UN PRODUCTO DE INTERÉS TECNOLÓGICO	BRITOS, M. L.; ALFARO, J. M.; BAIGORI, M.; MARTEARENA, M. R.
08TCAm	OBTENCIÓN DE FAME POR VIA ENZIMÁTICA UTILIZANDO ACEITE DEL COCO DE LA PALMERA ACROCOMIA ACULEATA y ETANOL	MONTESANO, J.; HUTIN, A.; TURCHETTI, M.; KNUDSEN, M.; FONTAL A, L.; ZARRABEITÍA, M. C.
09TCAm	REMOCION DE CROMO HEXAVALENTE UTILIZANDO QUITOSANO RETICULADO, OBTENIDO A PARTIR DE RESIDUOS DE CRUSTÁCEOS	DIMA, J. B.; SEQUEIROS, C.; ZARITZKY, N. E.
10TCAm	ESTUDIOS DE ADSORCION DE NONILFENOL POLIETOXILADO EN CARBÓN ACTIVO Y LIGNITO EN AGUAS PREVIAMENTE TRATADAS CON TRATAMIENTO BIOLÓGICO	ARTURI, T. S.; ZARITZKY, N. E.; CONTRERAS, E. M.
11TCAm	CAPACIDAD DE ADSORCIÓN DE NONILFENOL ETOXILADO EN CARBÓN ACTIVO Y LIGNITO EN AGUAS RESIDUALES	ARTURI, T. S.; ZARITZKY, N. E.; CONTRERAS, E. M.
12TCAm	DESARROLLO DE MEMBRANAS DE QUITOSANO RETICULADAS A PARTIR DE PENAEUS SETIFERUS CON ÁCIDO CÍTRICO PARA LA ELIMINACIÓN DE IONES DE CADMIO (Cd <sup>2+</sup> ) Y PLOMO (Pb <sup>2+</sup> ) EN SOLUCIONES ACUOSAS	FIGUERO, O. J. R.; CASTRO H. J. C.; DE LOS SANTOS R. F.; HERNÁNDEZ J. J. C.; TEMICH E. J.; BAUTISTA F. A. N.; GARRIDO, H. P. A.; MATA, G. M.
18TCAm	ESTUDIO DE LA MICROESTRUCTURA DE MEZCLAS DE ALMIDÓN DE MAÍZ TERMOPLÁSTICO Y POLI(ε-CAPROLACTONA)	LOPEZ, O.; LENCINA, S.; NINAGO, M.; GARCÍA, M.; CIOLINO, A.; VILLAR, M.

## ÁREA 1: CIENCIA E INGENIERÍA DE LOS ALIMENTOS

Día: Viernes 17 de abril de 2015 Horario: 15:30 hs Ubicación: AULA 15

N°	Título	Autores
13TCA	APLICACIÓN DE UNA PREPARACIÓN PECTINOLÍTICA DE ASPERGILLUS SOJAE EN LA ELABORACIÓN DE VINO BLANCO	FRATEBIANCHI DE LA PARRA, D.; CAVALITTO, S.; RUIZ-LARREA, F.
14TCA	EFEECTO DE LA APLICACIÓN DE MATRICES POLIMÉRICAS EN LA OBTENCIÓN DE CULTIVOS INICIADORES MEDIANTE SPRAY DRYING	SLAVUTSKY, A. M.; CHAVEZ, M.; BERTUZZI, A. M.
15TCA	EMPLEO DE SPRAY DRYING A ESCALA PILOTO PARA LA OBTENCIÓN DE CULTIVOS INICIADORES	SLAVUTSKY, A. M.; CHAVEZ, M.; FÁVARO TRINDADE, C. S.; BERTUZZI, A. M.
16TCA	EVALUACION DE LA CAPACIDAD ANTIOXIDANTE EN: EXTRACTOS CONCENTRADOS DE ORUJOS TINTOS Y HARINA DE ORUJOS EMPLEADA EN LA ELABORACION DE GALLETITAS CONSERVADAS A DIFERENTES ATMOSFERAS CONTROLADAS	MASCIARELLI, R.; LUCERO, H. D.; SILVESTER, S. A.; BONFIGLI, M.
17TCA	PURIFICACIÓN Y CARACTERIZACIÓN DE UNA BACTERIOCINA PRODUCIDA POR <i>Lactobacillus curvatus</i> ACU-1	ÁLVAREZ, O.; MINAHK, C.; SAAVEDRA, L.; CAYRÉ, M.; CASTRO, M.
22TCA	EFEECTO DE LA PRESENCIA DE HIERRO EN LA VIABILIDAD DE <i>L. CASEI</i> EN UN ALIMENTO FUNCIONAL A BASE DE CALABAZA	GENEVOIS, C.; DE ESCALADA PLA, M.; FLORES, S.
23TCA	RESIDUOS DE CALABAZA ( <i>CUCURBITA MOSCHATA DUCHESNE EX POIRET</i> ) COMO SOPORTE DE <i>LACTOBACILLUS CASEI</i>	GENEVOIS, C.; FLORES, S.; DE ESCALADA PLA, M.
31TCA	MICROBIOTA Y CEPAS DE <i>ALTERNARIA ALTERNATA</i> TOXICOGÉNICAS EN UVAS MALBEC DE LA DOC SAN RAFAEL, ARGENTINA	PRENDES, L.; MERÍN, M.; ANDREONI, M.; RAMÍREZ, M.; MORATA DE AMBROSINI, V.
32TCA	INFLUENCIA DE <i>AUREOBASIDIUM PULLULANS</i> PECTINOLÍTICO EN VINIFICACIONES EN TINTO CONDUCCIDAS A BAJA TEMPERATURA	MERÍN, M. G.; MARTÍN, M. C.; CARRIÓN, R.; MORATA, V. I.

## ÁREA 2: CIENCIA E INGENIERÍA QUÍMICA

Día: Viernes 17 de abril de 2015 Horario: 15:30 hs Ubicación: AULA 16

N°	Título	Autores
07TCQ	CALCULO DE COEFICIENTES OSMOTICOS DE ELECTROLITOS FUERTES UTILIZANDO UN MODELO HIBRIDO	MOLINA, R.; GARCES, I.
15TCQ	ESTUDIO DEL PROCESO DE SECADO DE PELICULAS DE CARBOXIMETILCELULOSA	GAMBONI, J. E.; SLAVUTSKY, A. M.; BERTUZZI, M. A.
17TCQ	EFEECTO DEL TIRON EN LA DEPOSICION ELECTROFORETICA DE BIOGLASS SOBRE ACERO INOXIDABLE	QUIROGA, G. A.; CLAVIJO, S. C.; SANTILLAN, M. J.
21TCQ	MODELADO DEL POLIMORFISMO DE SÓLIDOS EN AMPLIOS RANGOS DE PRESIÓN	GUAPACHA, J. A.; RODRIGUEZ-REARTES, S. B.; ZABALOY, M. S.
22TCQ	PREPARACIÓN DE CATALIZADORES ESTRUCTURADOS PARA LA PRODUCCIÓN DE ETILENO A TRAVÉS DE LA DESHIDROGENACIÓN OXIDATIVA (DHO) DE ETANO	SANTANDER, J. A.; LÓPEZ, E.; BOLDRINI, D. E.; PEDERNERA, M. N.; TONETTO, G. M.
26TCQ	CÓMPUTO RIGUROSO DEL EQUILIBRIO ENTRE FASES DE MEZCLAS TERNARIAS	PISONI, G. O.; CISMONTI, M.; CARDOZO-FILHO, L.; ZABALOY, M. S.
27TCQ	ANÁLISIS DIRECTO DE COMPLEJOS EQUILIBRIOS LÍQUIDO-VAPOR	RAMELLO, J. I.; MILANESIO, J. M.; PISONI, G. O.; CISMONTI, M.; ZABALOY, M. S.
29TCQ	DESCRIPTORES MOLECULARES Y CONTRIBUCION DE GRUPOS PARA ESTIMAR LA TEMPERATURA DE FUSIÓN DE LÍQUIDOS IÓNICOS	VALDERRAMA, J.O.; ARCE, P.F. ; ROJAS, R.E.

### ÁREA 3: TECNOLOGÍAS AMBIENTALES

**Día: Viernes 17 de abril de 2015 Horario: 15:30 hs Ubicación: AULA 24**

N°	Título	Autores
02TCAm	MONITOREO DE LA CALIDAD DEL AGUA EN LA CUENCA DEL RÍO BLANCO Y EMBALSE POTRERILLOS, MENDOZA	DROVANDI, A.; ZULUAGA, J.; BERMEJILLO, A.; FILIPPINI, M.; CÓN SOLI, D.; VALDES, A.; DEDIOL, C.; MORSUCCI, A.
03TCAm	CALIDAD DEL AGUA EN ZONAS BAJO RIEGO. EL CASO DEL CINTURÓN VERDE DE MENDOZA	ZULUAGA, J.; REARTE, E.; DROVANDI, A.; BERMEJILLO, A.; FILIPPINI, M.; CÓN SOLI, D.; VALDES, A.; MORSUCCI, A.; PEREYRA, M.
05TCAm	DIAGNÓSTICO DE RESIDUOS DE ORIGEN FORESTAL PARA SU APROVECHAMIENTO. SALTA, ARGENTINA	TERAN, M.; PLAZA, G.; TAGLIOLI, S.
13TCAm	AGRESIVIDAD Y APTITUD PARA RIEGO DE EFLUENTES DE INDUSTRIAS FRUTIHORTÍCOLAS Y VITIVINÍCOLAS.	BALANZA, M. E.; ORDOÑEZ, A. L.; SÁNCHEZ, A. M.; SANTIBÁÑEZ, M. E.
22TCAm	TRATAMIENTO DE AGUAS RESIDUALES USANDO HIERRO CERO VALENTE EN UN REACTOR DE LECHO FLUIDIZADO	GILPAVAS, E.; MEDINA, J. D.; ARBELÁEZ, P.; GÓMEZ-GARCÍA, M.; DOBROSZ-GÓMEZ, I.
23TCAm	MODELO DE SUPERFICIE DE RESPUESTA PARA LA OPTIMIZACIÓN DE LA DEGRADACIÓN DE TRATRAZINA MEDIANTE PROCESOS ELECTROQUÍMICOS	GILPAVAS, E.; MEDINA, J. D.; ARBELÁEZ, P.; GÓMEZ-GARCÍA, M.; DOBROSZ-GÓMEZ, I.

### ÁREA 4: EDUCACIÓN EN CIENCIAS E INGENIERÍA

**Día: Viernes 17 de abril de 2015 Horario: 15:30 hs Ubicación: AULA 25**

N°	Título	Autores
07TCE	CIRCUITOS DE CORRIENTE ALTERNA EN LIBROS DE TEXTO UNIVERSITARIOS	GIACOSA, N. S.; MAIDANA, J. A.; SUCH, A.
08TCE	DEBILIDADES EN LIBROS UNIVERSITARIOS DE QUÍMICA	RODRÍGUEZ, C. S.; SANTORO, M. I.; JUÁREZ, S. M.
11TCE	EL LABORATORIO DE FÍSICA FUERA DEL AULA UNIVERSITARIA	LUCERO, I.; RODRIGUEZ AGUIRRE, J. M.
20TCE	PROPUESTA DIDÁCTICA PARA LA ENSEÑANZA DE LA FÍSICA ELÉCTRICA EN CARRERAS DE INGENIERIA	CARRERI, R.; MARINO, L.; ALZUGARAY, G.
23TCE	MINERALES ARCILLOSOS COMO SOPORTES PARA LA DESCONTAMINACIÓN DE AGUA: ADSORCIÓN DE COLORANTES	BARBAGELATA, R.; ZÁRATE, M.; BASCHINI, M.
24TCE	HERRAMIENTAS METACOGNITIVAS EN LA ELABORACIÓN DE INFORMES DE LABORATORIOS MEDIADOS POR TIC: UNA EXPERIENCIA EN ELECTROMAGNETISMO	SERRANO, G.; CLAVIJO, S.; ALCANTÚ, N.; MAUCERI, D.