Presentación de PÓSTERES: Martes 19/09/2023

Área Alimentos/Derecho Jurídico Alimentario

N°	Autores	Título
95	CARNEVALE TAVERNA María Eugenia, MARICHAL María Eugenia, BONET Ana María.	MECANISMOS DE GARANTÍA DEL DERECHO HUMANO A LA ALIMENTACIÓN. REFLEXIONES SOBRE EL ACCESO A LA JUSTICIA EN ARGENTINA
107	ALMIRÓN María Selena.	DERECHO HUMANO A LA ALIMENTACIÓN ADECUADA. ANÁLISIS DE LA IMPLEMENTACIÓN DE POLÍTICAS ALIMENTARIAS PARA LA NIÑEZ EN CIUDAD DE PARANÁ.
122	SCELZI Gretel, BECKER Rosalba, VILLA MONTE Ignacio.	GARANTÍA DE INOCUIDAD ALIMENTARIA ASOCIADA A PROCESOS DE FAENA DE PORCINOS.
126	BAILO Gonzalo.	DAÑOS PUNITIVOS POR ALIMENTOS DEFECTUOSOS EN LA JURISPRUDENCIA ARGENTINA: UN ANÁLISIS DESDE EL DERECHO DE DAÑOS.

Área Alimentos/Salud

N°	Autores	Título
2	GUERRERO Guillermina, PISARRA Florencia, DÍAZ Francisco, MORENO Ana, COLOMBO María Elena, YEDVAB Mónica, PELATELLI Lucía, CABELLO Emilio, WALLINGER Marina.	COMPARACIÓN DE GLICÓSIDOS DE STEVIA REBAUDIANA BERTONI (VARIEDAD CRIOLLA) SEGÚN EL MOMENTO DE COSECHA
3	ALTOLAGUIRRE Leandro	CRISIS HÌDRICA, HUERTA Y DIETA POCO SALUDABLE. EL CASO DE LA VILLA TURÌSTICA DE CASA DE PIEDRA, LA PAMPA
4	SPERANZA Alejandra, GUALDIERI Pablo, PANATTÚ Viviana, KRAMER Carina, CAMILLI Emiliano, CHIRILLANO Ana Clara.	CONTENIDO DE SODIO EN BEBIDAS ANALCOHÓLICAS Y RELACION CON SU CONSUMO ANÁLISIS DE BEBIDAS "NARANJA"
6	DELLA ROCCA Patricia, MURUA Esteban.	RECUPERACIÓN DE ANTOCIANINAS DE RESIDUOS DE REPOLLO COLORADO Y ARÁNDANOS
7	VÉLEZ Silvana, ARGUELLO Juan, GRIJALBA Pablo, ZILLI Carla, CAFFARO María, FINA Brenda, CHAMORRO Juan Camilo, CEJAS Ezequiel, PREVOSTO Leandro, BALESTRASSE Karina.	USO DE PLASMA NO TÉRMICO PARA LA MEJORA DE LA CALIDAD FISIOLÓGICA Y SANITARIA EN SEMILLA DE GARBANZO (Cicer arietinum L. cv. Felipe UNC-INTA). UNA PROPUESTA SUSTENTABLE
9	LINGIARDI Nadia, GALANTE Micaela, SPELZINI Darío.	PROPIEDADES REOLÓGICAS DE EMULSIONES GELIFICADAS A BASE DE HIDROLIZADOS DE PROTEÍNA DE QUINUA COMO POTENCIALES SUSTITUTOS DE GRASA ANIMAL
10	GOYENETCHE Camila, LABORDE Mariana, PAGANO Ana.	PASAS DE UVAS REDUCIDAS EN SUS AZÚCARES NATURALES FORTIFICADAS CON COMPUESTOS ANTIOXIDANTES DE LA INDUSTRIA CERVECERA
11	CHAVEZ Mónica, LOPEZ Nicolás, SANCHEZ Virginia, DEL CASTILLO Lourdes.	PANCHO, PANCHERA: UN COAGULANTE FERMENTO NATURAL PARA QUESOS.
12	LAMPERT Damian Alberto, LEOTTA Gerardo Anibal, PORRO Silvia.	APORTES DE LA INVESTIGACIÓN EDUCATIVA, DESDE EL ENFOQUE DE "UNA SALUD", PARA LA PREVENCIÓN DE ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS
13	LAMPERT Damian Alberto.	MAPEO DE LA SITUACIÓN DE ARSÉNICO EN AGUA EN TANDIL
14	MIGONI Ariana, GALANTE Micaela, HIDALGO María Eugenia.	OPTIMIZACIÓN DE LA EXTRACCIÓN DE POLIFENOLES DE LAS HOJAS DE VINAL (Prosopis ruscifolia) MEDIANTE MÉTODOS VERDES: POTENCIAL APLICACIÓN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA
17	PERELLO Adriana, RIBAS Lucas E, GASSER Fátima B, RENNA María Sol, SAVINO Graciela H, HEIN Gustavo J, BARAVALLE María Eugenia.	OBTENCIÓN DE EXTRACTOS ENRIQUECIDOS EN POLIFENOLES A PARTIR DE RUEZNO Y CÁSCARA DE NUEZ PECÁN Y EVALUACIÓN IN VITRO DE LA ACTIVIDAD ANTIMICROBIANA Y CITOTÓXICA.

18	LISANTI Laura Griselda, MIRALLES Susana Noemí, LOCATELLI Daniela Ana, FUSARI Cecilia Mara.	DISEÑO DE UN SISTEMA DE ANÁLISIS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL EN EL SECTOR LACTARIO DE UN HOSPITAL PEDIÁTRICO
19	FERREYRA Ornella, CORTEZ, Juan Diego, CALDERON Leonardo, HIDALGO María Eugenia, ROZYCKI Sergio, RISSO Patricia.	ELABORACIÓN DE YOGURES BATIDOS ENRIQUECIDOS CON COMPLEJOS ANTIOXIDANTES
20	BRIONI María Florencia, PESCE Silvia F., ROQUÉ Pablo A., GAYDOU Romina C., TROBBIANI Brenda R.	DETERMINACIÓN DE GLUTEN EN ALIMENTOS. VERIFICACIÓN DEL MÉTODO DE ELISA Y COMPARACIÓN ENTRE DISTINTOS REACTIVOS DE EXTRACCIÓN.
21	NAVARRO José, LOSANO RICHARD Pedro, LÁZARO Judith, LEÓN Alberto, STEFFOLANI Eugenia.	EVALUACIÓN DE HARINA DE GARBANZO GERMINADO COMO INGREDIENTE PARA EL ENRIQUECIMIENTO DE PAN INTEGRAL DE TRIGO
23	BRIGGILER Ana, GÓMEZ Ainara, BESSONE Gerónimo, BALDOR Sofía, SPELZINI Darío, BOERIS Valeria, LÓPEZ Débora Natalia.	EFECTO DEL pH EN LA ESTABILIDAD COLOIDAL DE UN CONCENTRADO PROTEICO DE LACTOSUERO OBTENIDO POR COACERVACIÓN
24	BOTTA Daniel, PEREYRA Carina, VIO Santiago, GORTARI Cecilia, LUNA Flavia, ASTORECA Andrea.	DIVERSIDAD MICROBIOLÓGICA ASOCIADA A GRANOS DE SORGO COSECHADOS EN MARZO DEL 2023 EN NUESTRO PAÍS
26	BELLOTTI Camila, PICALLO Alejandra.	CARACTERIZACIÓN SENSORIAL Y EVALUACIÓN DE ACEPTABILIDAD Y PREFERENCIA DE MERMELADAS UTILIZANDO LA METODOLOGÍA CATA
28	TORRES Nancy, CHAVEZ Mónica, SANCHEZ Virginia, OROSCO Silvia.	FERMENTOS LÁCTICOS NATIVOS: ANÁLISIS DE SU RELACIÓN CON GRUPOS MICROBIANOS INDICADORES DE INOCUIDAD DURANTE LA ELABORACIÓN DE QUESOS CAPRINOS
30	LARRIVEY María Ayelén, TROSSERO Mariana.	CUANTIFICACIÓN DE ARSÉNICO POR ESPECTROMETRÍA DE ABSORCIÓN ATÓMICA CON HORNO DE GRAFITO EN AGUA DE POZO EN LA PROVINCIA DE ENTRE RÍOS.
33	PORTA María Antonella, LOCATELLI Daniela, GUINLE Viviana, MIRÁBILE Mónica, VENTRERA Nancy.	ALIMENTO DEL FUTURO: NÉCTAR DE DURAZNO CON GEL DE ALOE sp.
35	CODEMO CA, PERALTA MI, REYNOSO E, LUNA MA, PORTELA MA, ALBRECHT C, SABINI MC.	EVALUACIÓN DE LA CITOTOXICIDAD DE BEBIDA A BASE DE PERMEADO DE LACTOSUERO HIDROLIZADO, FUNCIONALIZADA CON NANOPARTÍCULAS DE QUITOSANO CON EXTRACTO ETANÓLICO DE ARACHIS HYPOGAEA L (MANÍ).
36	FORESTIERI Yanina, RISSO Patricia, INGRASSIA Romina, HIDALGO María Eugenia.	GELES ÁCIDOS MIXTOS DE CASEINATO DE SODIO Y GOMA GUAR: EFECTO DE LA ADICIÓN DE SACAROSA SOBRE SUS PROPIEDADES REOLÓGICAS, TEXTURALES Y LIBERACIÓN DE SUERO
38	STOCCO Alicia.	ESTUDIO DE LA INGESTA DIARIA DE EDULCORANTES NO NUTRITIVOS

39	HICK Emilia, PIDHIRNYJ María Inés, ARGARAÑÁ Fernanda, BURNS Patricia.	AISLAMIENTO DE CEPAS DE LACTOBACILOS VAGINALES Y EVALUACIÓN DE LA ACTIVIDAD ANTAGONISTA FRENTE A PATÓGENOS UROGENITALES
44	HICK Emilia, PIDHIRNYJ María Inés, RUHL Emilia, BURNS Patricia.	RESPUESTA DE LACTOBACILOS VAGINALES A FACTORES TECNOLÓGICOS, PARA EL DESARROLLO DE CULTIVOS CON POTENCIAL PROBIÓTICO
46	DE LA FUENTE Camila, LINGIARDI Nadia, BOERIS Valeria, GALANTE Micaela.	COMPUESTOS BIOACTIVOS DE LA YERBA MATE COMO ANTIOXIDANTES NATURALES DE ÁCIDOS GRASOS INSATURADOS
50	BRIZUELA Natalia, ROMANO Carla, HERO Johan, PISA José, MARTINEZ María.	SCREENING Y PRODUCCIÓN DE MANANASAS BACTERIANAS CON INTERES BIOTECNOLOGICO
52	DÍAZ IRISO Sofía A, ÁLVAREZ UGALDE Carolina, QUIROZ Sol, VELEZ Pilar A, THEUMER Martín G, GRIBOFF Julieta, MARY Verónica S.	INFLUENCIA DE LOS SISTEMAS DE CULTIVO TRADICIONAL, AGROECOLÓGICO E HIDROPÓNICO, SOBRE LA CALIDAD MICROBIOLÓGICA EN ERUCA SATIVA (RÚCULA)
53	QUIROZ Sol, RODRIGUEZ María G., VÉLEZ Pilar A., DÍAZ IRISO Sofía, ÁLVAREZ UGALDE Carolina, THEUMER Martín G., MARY Verónica S.	CARBÓN DEL MANÍ: EFECTOS DE EXTRACTOS DE TELIOSPORAS DE THECAPHORA FREZII SOBRE HEPATOCITOS DE RATONES.
55	PARMIGIANI Micaela, LÓPEZ Débora, BOERIS Valeria, LLOPART Emilce.	EVALUACIÓN SENSORIAL HEDÓNICA DE PANES CON HARINA DE GARBANZO FERMENTADA
56	ALVAREZ UGALDE Carolina, DÍAZ IRISO Sofía A, QUIROZ Sol, VELEZ Pilar A, MARY Verónica S, THEUMER Martín G.	ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO DE CERVEZAS ARTESANALES COMERCIALIZADAS EN LA CIUDAD DE CÓRDOBA
61	ORMAECHEA Valeria, VALLECILLO Mónica, SPIZZO Silvana, BOT Beatriz, SEQUIN Christian.	DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO DE ACEITE Y PROTEÌNA EN SEMILLAS DE Moringa oleífera EN LA PROVINCIA DE ENTRE RÍOS.
62	LÓPEZ Débora Natalia, BOERIS Valeria, STEFFOLANI María Eugenia, BONIFACINO Carla, PANIZZOLO Luis Alberto, RODRÍGUEZ Analía.	INDICADORES DEL DESARROLLO DE LA REACCIÓN DE MAILLARD EN PANIFICADOS ELABORADOS CON HARINA DE TRIGO Y DE LENTEJA
63	PORCU Beatriz, PORCU Esthela, BRIZUELA DEL MORAL Martín, SALCEDO Ana, LUNA AGUIRRE Betina, VERA PORCU Florencia, ÁLVAREZ Nelly.	VIGILANCIA Y PROMOCION DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN HIPERMERCADOS DE LA CIUDAD DE CATAMARCA 2021-2022
66	PANOZZO Marina, MONETTA Daiana, RASIA Mercedes.	DETERMINACIÓN DE ÁCIDOS GRASOS DE ACEITES DE DISTINTAS VARIEDADES DE NUEZ PECÁN CULTIVADAS EN ARGENTINA.
68	WIDLA Florencia, RAMALLO Laura, FERNÁNDEZ Paula.	LÁMINAS FORTIFICADAS DE ROSELLA Y MANZANA.
69	BESSONE Gerónimo, GÓMEZ Ainara, BRIGGILER Ana, SPELZINI Darío, BOERIS Valeria, LÓPEZ Débora Natalia.	EFECTO DEL REEMPLAZO DE WPC POR UN COACERVADO DE PROTEÍNAS DEL LACTOSUERO EN EL PERFIL DE TEXTURA DE PANES LIBRES DE GLUTEN
70	FERNÁNDEZ Paula, RAMALLO Laura.	APLICACIÓN DE ENERGÍA DE MICROONDAS AL SECADO DE FRUTAS DE CARAMBOLA

71	BOT Beatriz, PRON Victoria, VINCE Rubén, VALDEZ Belén, MEIER Karina, ARREDONDO Juan.	EL JUEGO COMO HERRAMIENTA PARA INCORPORAR EL HÁBITO DE LAVADO DE MANOS.
74	ZAPATA Luz Marina, URBANI Melina, RODRÍGUEZ Luciana, CABRERA Cecilia, SACKS Natalia, VESSOZI-SOTO Gina, CARLIER Evelin.	DESARROLLO DE MERIENDAS NUTRITIVAS PARA NIÑOS EN EDAD ESCOLAR
75	PAGE Lucas, MALDONADO Julieta, WILLIMAN Celia, RAVIOL Fabricio, PARMA Fernando, MUNITZ Martín, MEDINA María Belén.	ESTUDIO DE LA CINÉTICA DE DEGRADACIÓN DE CLORPIRIFOS EN FRUTAS CÍTRICAS
76	MALDONADO Julieta, PAGE Lucas, WILLIMAN Celia, RAVIOL Fabricio, PARMA Fernando, MEDINA María Belén, MUNITZ Martín.	INFLUENCIA DE LA COCCIÓN POR MICROONDAS DE CARNE VACUNA SOBRE EL CONTENIDO DE PESTICIDAS ORGANOCLORADOS
80	SALGADO Mauricio Andrés, BARONI María Verónica, LOPEZ Abel Gerardo.	FRUTOS DE MORUS SP. COMO INGREDIENTE FUNCIONAL EN CERVEZA. CAMBIOS SEGÚN EL MOMENTO DE ADICIÓN EN EL PROCESO DE PRODUCCIÓN.
84	DEL BO Carolina, CHAGRA Yamila, MACUA Alicia, HERRERO Gabriela, VIERA Elida, GONZALEZ M José, BLASKO Enrique, SOLA Claudia.	S. AUREUS RESISTENTE A ANTIBIÓTICOS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA

Área Ambiente/Industria Alimentaria

N°	Autores	Título
15	STÜBER Yasmín, GODOY Ezequiel, CAMPETELLI German, MARTINET Roxana.	IMPACTO DEL RECUPERADO DE LEVADURAS SOBRE LA CALIDAD DEL EFLUENTE DE LA PRODUCCIÓN DE CERVEZA ARTESANAL
16	ALCOCER Jimena C., AUDISIO M. Carina.	EL ORIGEN DEL LACTOSUERO, INDUSTRIAL O ARTESANAL, COMO FACTOR DETERMINANTE EN SU COMPOSICIÓN
22	POZZO Lucrecia, LUISETTI Julia, BALZARINI M. Florencia, CIAPPINI M. Cristina.	PROPIEDADES DE HIDRATACIÓN DE LA HARINA DE QUINOA (CHENOPODIUM QUINOA WILD. VAR. HULHUAS)
25	VIO Santiago, GALAR María Lina, MARTÍNEZ SBRANCIA Carmen, GORTARI Cecilia, PEREYRA Carina, ASTORECA Andrea, LUNA Flavia.	USO DE BIOINSUMOS BACTERIANOS EN EL CULTIVO DE LECHUGA COMO PRÁCTICA AGRÍCOLA SUSTENTABLE
27	RAMOS E.M., BOF M.J., BORDAGARAY V.C., PACHECO A., MALDONADO L.M., SALOMÓN V.M., LAGADARI M., PÉREZ A.A.	CARACTERIZACIÓN GENERAL DE PROPÓLEOS ARGENTINOS VEHICULIZADOS POR NANOGELES DE PROTEÍNAS DE CLARA DE HUEVO Y ENCAPSULADOS MEDIANTE SECADO POR ASPERSIÓN
29	PARADA Sofía, COLAZO José Luis.	EVALUACIÓN DE LOS PARÁMETROS ABSORCIÓN DE AGUA Y EXPANSIÓN DE GRANO EN ARROZ PULIDO
31	SANTOS D., APARICIO V., DE GERÓNIMO E.	DETERMINACIÓN DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS EN ZANAHORIA POR UHPLC-MS/MS.
32	DAVIES Cristina V., SOLDÁ Carina A., RODRÍGUEZ Florencia A., GERARD Liliana M., DALZOTTO María G., CORRADO María B.	INFLUENCIA DE LA CONCENTRACIÓN DE INÓCULO, FUENTE DE NITRÓGENO Y VITALIDAD DE UNA LEVADURA ENOLÓGICA NATIVA SOBRE LA VINIFICACIÓN DE UVAS TANNAT ENTRERRIANAS
34	GROSSI VANACORE María Fiamma, GARCÍA Daiana, SARTORI Melina.	EVALUACIÓN DE PATOGENICIDAD DE AISLAMIENTOS DEL AGENTE CAUSAL DE TIZÓN FOLIAR DEL MAÍZ EN ENSAYOS DE INVERNADERO
37	STEFANI Andreina, CAYETANO ARTEAGA María Cristina, WICKY Trinidad, GERMANIER María Belén.	CARACTERIZACION SENSORIAL DE PANES ELABORADOS CON HARINA DE “ACACIA NEGRA” APTOS PARA CELIACOS.
43	MONETTA Daiana, OCAMPO Celina, IBARRA Lucía, PANOZZO Marina, PETELIN Raul, BENITEZ Lucas, CASTAGNINI Juan Manuel, RASIA Mercedes.	INFLUENCIA DE LA HOMOGENEIZACIÓN A ALTAS PRESIONES Y EL CONTENIDO DE SÓLIDOS EN LAS PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS DE UNA BEBIDA VEGETAL A BASE DE NUEZ PECÁN.
49	RIKAL L.I.; FERNANDEZ M.B., DE FIGUEIREDO A.K.	EXTRACCIÓN ISOPROPANÓLICA DE ACEITE DE GIRASOL AEAO ASISTIDA CON ULTRASONIDO: EFECTO DE LA AMPLITUD DE ONDA.

51	CORREA DEZA María Alejandra, LOBO Constanza Belén, MOLINA Rocío Daniela Inés, FERRERO Marcela Alejandra, JUÁREZ TOMÁS María Silvina.	SUBPRODUCTOS INDUSTRIALES EN LA PRODUCCIÓN DE BIOMASA, BIOEMULSIONANTE, POLIFOSFATO INORGÁNICO Y BIOFILM DE BACTERIAS AMBIENTALES CON APLICACIÓN EN BIORREMEDIACIÓN
54	MATTIO Mónica, MARCHISIO Martin, ZACARIAS Mercedes, PIDHIRNYJ María Inés, D'ASCANIO Eliana, D'ASCANIO Gustavo, BURNS Patricia.	CARACTERIZACIÓN TECNOLÓGICA Y FUNCIONAL DE LEVADURAS CON POTENCIAL BENÉFICO AISLADAS A PARTIR DE SUSTRATOS VEGETALES
57	GERARD Liliana, EMMENEGGER Yamila, NIETO CENTURION Catalina, CORRADO María Belén, DALZOTTO María Gabriela, ESTECHE Sofía, DAVIES Cristina.	LEVADURAS ASOCIADAS A LA FERMENTACIÓN ESPONTÁNEA DE UVAS DE LA VARIEDAD TANNAT
58	ROMANO Carla, BRIZUELA Lourdes, HERO Johan, PISA José, MARTINEZ María.	UTILIZACIÓN DE PREBIÓTICOS OBTENIDOS DE SUBPRODUCTOS DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA: UN ENFOQUE PROTEÓMICO
60	PINTO Rodrigo N., QUIROZ Sol, CHIATTI Mario H., MARY Verónica S., THEUMER Martín G.	ALTERACIÓN DE ACEITUNAS VERDES DE MESA: AISLAMIENTO E IDENTIFICACIÓN DE BACTERIAS DEL ÁCIDO LÁCTICO TERMORESISTENTES POTENCIALMENTE DEGRADADORAS DE SORBATO.
64	BALDOR Sofía, JACA Sofía M., TORRES Paola B., NARAMBUENA Claudio F., BOERIS Valeria.	ANÁLISIS DE LA INFLUENCIA DE UN DERIVADO DE LACTOSUERO EN LAS PROPIEDADES TECNOFUNCIONALES DE MEZCLAS PARA HELADOS DE LECHE.
65	SOLDÁ Carina, DAVIES Cristina, RODRÍGUEZ Florencia, DALZOTTO María, CORRADO María, VILLALBA Mónica, GERARD Liliana.	COMPARACIÓN DEL COMPORTAMIENTO DE LEVADURAS ENOLÓGICAS COMERCIALES Y AUTÓCTONAS EN SISTEMAS LIBRES E INMOVILIZADOS
72	CÉSPEDES Flora, YFRÁN María Elvira, MÓNACO Ingrid, SCHROEDER María A., LLAMAS José O.	CALIDAD FÍSICO-QUÍMICA DEL AGUA DE PERFORACIÓN DE PRODUCTORES RURALES EN MARGARITA BELÉN, PROVINCIA DEL CHACO.
73	LATORRE María Emilia, VELAZQUEZ Diego.	EFECTO DE LA HIDRÓLISIS ÁCIDA SOBRE LAS PROPIEDADES TÉRMICAS DE LA GELATINA
77	PIZARRO-OTEÍZA Sebastián, SALAZAR Fernando, LABBÉ Mariela, CAVIERES Oscar.	EFECTO DE LA TECNOLOGIA UV-LED SOBRE LA ESTABILIDAD ENZIMÁTICA Y MICROBIOLÓGICA, VIDA ÚTIL Y PARÁMETROS DE CALIDAD DEL JUGO DE TOMATE (SOLANUM LYCOPERSICUM)
79	CABRERA Cecilia, SACKS Natalia A., VEZZOSI-ZOTO Gina F., CARLIER Evelin, URBANI Melina A., RODRIGUEZ Luciana M., DIAZ Beatriz M., ZAPATA Luz M.	PRODUCTIVIDAD DE BIOMASA DE LA MICROALGA Scenedesmus obliquus EN DISTINTAS CONDICIONES DE CULTIVO
81	SACKS Natalia A., VEZZOSI Gina F., CABRERA Cecilia, CARLIER Evelin, URBANI Melina A., RODRIGUEZ Luciana M., ZAPATA Luz M.	REVALORIZACIÓN DE SUERO DE RICOTA COMO MEDIO DE CULTIVO PARA MICROALGAS CON POTENCIAL PARA ENRIQUECER FORMULACIONES ALIMENTICIAS

82	PAEZ VILLALBA María Lelia, MORALES Andrés Hernán, OLISZEWSKI Rubén, MONSERRAT Susana, MADRID Rossana Elena, ROMERO Cintia Mariana.	INCORPORACIÓN DE ACEITE ESENCIAL DE ROMERO EN QUESOS SEMIDUROS EMPLEANDO UN SISTEMA DE ENCAPSULACIÓN BASADO EN EL EXUDADO DE PROSOPIS NIGRA.
86	BECKER Rosalba, DÍAZ Victoria, DORADO Cecilia, GOGLINO Manuel, MINAGLIA Mariano, OSTOICH Maximiliano, REINER Walter, RODRÍGUEZ Gisela, RUHL Gustavo, ZORRILLA Ladislao.	DISEÑO Y PRUEBA PILOTO DE MÁQUINAS DE CÓDIGO ABIERTO PARA EL AGREGADO DE VALOR DEL RECICLADO DE PLÁSTICO.
89	RODRIGUEZ Luciana M., URBANI Melina A., SACKS Natalia A., VEZZOSI ZOTO Gina F., CABRERA Cecilia, CARLIER Evelin, ZAPATA Luz M.	EVALUACIÓN DE LA EXTRACCIÓN ALCALINA DE PROTEÍNAS DE ORIGEN VEGETAL ASISTIDA POR MICROONDAS
90	DALZOTTO María Gabriela, DAVIES Cristina Verónica, CORRADO María Belén, SOLDA Carina Alejandra, MASETTO Martin Alejandro, GERARD Liliana Mabel.	BACTERIAS LÁCTICAS AUTÓCTONAS AISLADAS DE MOSTOS Y VINOS DE LA VARIEDAD TANNAT
96	MOLINA Rocío Daniela Inés, LOBO Constanza Belén, MORENO MOCHI Paula, VARGAS Juan Martín, JURE María Ángela, JUÁREZ TOMÁS María Silvina.	CARACTERÍSTICAS DE SEGURIDAD DE Pseudomonas monteilii P26, UN MICROORGANISMO AMBIENTAL CON POTENCIAL USO EN SITIOS CONTAMINADOS