

KA8 - Ingeniería de Alimentos y Biotecnología					
ORDEN	POSTULANTE	TEMA DE INVESTIGACION	DIRECTOR / CODIRECTOR	LUGAR DE TRABAJO	DECISION
1	ACOSTA, CAROLINA	Diseño de un ingrediente funcional en polvo con probióticos y aceite de langostino como adyuvante para el tratamiento de enfermedades intestinales inflamatorias	(D) CARRARA, CARLOS ROBERTO / (CD) HEIN, GUSTAVO JUAN	INSTITUTO DE TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS ; FACULTAD DE INGENIERIA QUIMICA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DEL LITORAL	OTORGADA
2	HERNANDEZ TORRES, DINA LUZ	Valorización de frutas y hortalizas, mediante el desarrollo de nuevos alimentos funcionales.	(D) PIAGENTINI, ANDREA / (CD) ZACARÍAS, MARÍA FLORENCIA	INSTITUTO DE TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS ; FACULTAD DE INGENIERIA QUIMICA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DEL LITORAL	OTORGADA
3	RODRIGUEZ, MARIANELA	Estudiar el efecto de las propiedades del almidón y las proteínas sobre la digestibilidad de alimentos para bebés mediante modelos gastrointestinales in vitro.	(D) BUSTOS SHMIDT, MARIELA CECILIA / (CD) LEON, ALBERTO EDEL	INSTITUTO DE CIENCIA Y TECNOLOGIA DE ALIMENTOS CORDOBA (ICYTAC) ; (CONICET - UNC)	OTORGADA
4	GIMENEZ, PAOLA ALEJANDRA	Microencapsulación de compuestos bioactivos lipofílicos termosensibles: efectos de micro y nano refuerzos, modificación química del material de pared y su aplicación en alimentos.	(D) GONZÁLEZ, AGUSTÍN / (CD) MARTINEZ, MARCELA LILIAN	INSTITUTO DE INVESTIGACION Y DESARROLLO EN INGENIERIA DE PROCESOS Y QUIMICA APLICADA (IPQA) ; (CONICET - UNC)	OTORGADA
5	SELING, GIULIANA SILVINA	Frutos de montes del litoral argentino como potenciales fuentes de agentes preservantes naturales de alimentos y sistema biológicos, con particular énfasis en géneros Neltuma y Schinus	(D) BUERA, MARIA DEL PILAR / (CD) BUSCH, VERÓNICA MARÍA	INSTITUTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS Y PROCESOS QUIMICOS (ITAPROQ) ; (CONICET - UBA)	OTORGADA
6	SANCHEZ, YAMILA GISELA	Fraciones de molienda de quinoa: modificación termo-mecánica de harinas por molienda de alto impacto y su aplicación en formulaciones de panificados y pastas sin gluten.	(D) TOLABA, MARCELA PATRICIA	INSTITUTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS Y PROCESOS QUIMICOS (ITAPROQ) ; (CONICET - UBA)	OTORGADA
7	SILVA, JOHANA NAIR	Alternativas sustentables para el uso del bagazo de cebada malteada. Transformando problemas en recursos.	(D) GUEVARA, MARIA GABRIELA / (CD) MUÑOZ, FERNANDO FELIPE	INSTITUTO DE INVESTIGACIONES BIOLÓGICAS (IIB) ; (CONICET - UNMDP)	OTORGADA
8	BOLOGNINO, IGNACIO	Protectores solares y antioxidantes naturales formulados con micospóridas fúngicas	(D) MOLINE, MARTIN / (CD) LIBKIND FRATI, DIEGO	INSTITUTO ANDINO PATAGONICO DE TECNOLOGIAS BIOLÓGICAS Y GEOAMBIENTALES (IPATEC) ; (CONICET - UNCOMA)	OTORGADA
9	COMBI, AGUSTINA	Envases bioactivos nanocompuestos como estrategia para la obtención de alimentos funcionales.	(D) MAURI, ADRIANA NOEMI / (CD) EISENBERG, PATRICIA	CENTRO DE INVESTIGACION Y DESARROLLO EN CRIOTECNOLOGIA DE ALIMENTOS (CIDCA) ; (CONICET - UNLP)	OTORGADA
10	NAJA, JOHANA ROMINA	INTERACCIONES DE BACTERIAS LÁCTICAS CON PATÓGENOS ORALES. IMPLICANCIAS PARA ENFERMEDADES NEURODEGENERATIVAS	(D) MINAHK, CARLOS JAVIER / (CD) SAAVEDRA, MARIA LUCILA	CENTRO DE REFERENCIA PARA LACTOBACILOS (CERELA) ; (CONICET - FML)	OTORGADA