



## DEFENSA DE TESIS

JUEVES 29 de OCTUBRE de 2015

N°	Apellido	Nombre	Director	Tema	Horario
1	Chaves Flecha	María José	Esteban Riera	Investigación de la presencia/ausencia de <i>Lysteria spp</i> y <i>Listeria monocytogenes</i> en queso paraguay de Elaboración artesanal comercializado en el mercado N°4 de la ciudad de asunción	10:00
2	Buhk López	Brigitte	Vanessa Montserrat Martínez Cuevas	Implementación de la norma ISO 9001:2008 en una cocina gastronómica	10:30
3	Ojeda	Adriana	M. V. Martín Caruso	Descripción de la calidad microbiológica de las aguas del Partido del Pilar, Prov. de Buenos Aires, en el período 2009 - 2014	11:00
4	Sabeckis	Lucila	Sergio Teves	Elaboración artesanal de Vodka y subproductos.	11:30
5	Cepeda	Emiliano	Ruben Dario Navarro	Planta industrializadora de subproductos de origen animal (Rendering). Desarrollo de manuales de aseguramiento de calidad	12:00
<b>INTERVALO</b>					
6	Faravelli	Florencia	Marcelo Mario Roberto	Calidad del agua: estado de situación normativo y comparativo Argentina – Unión Europea. Armonización de la normativa y creación de un Programa de calidad del agua	14:00
7	Cats Tallone	Sabrina	María del Carmen Sanahuja	Desarrollo de un aderezo <i>premium</i> para ensaladas	14:30
8	Asensio	Pablo F.	Roberto Massini	Elaboración de dressing tipo Mayonesa no alergénica y No-GMO´s lista para consumo y premezcla en polvo	15:00



## DEFENSA DE TESIS

VIERNES 30 de OCTUBRE de 2015

N°	Apellido	Nombre	Director	Tema	Horario
9	Avellaneda	Ignacio	Ana Laura Darduín	Estudio del sector productivo olivícola en tras las sierras (Córdoba-Argentina) e identificación de sus posibilidades de mejora competitiva	10:00
10	Byczko	Germán Darío	Gladis Balmaceda	Desarrollo de un Sistema de Inocuidad Alimentaria para Pequeñas y Medianas Industrias Yerbateras	10:30
11	Ferreyra	Virginia	Gerardo Florentino Santía	Estudio de caso de Revisión de Manual de BPM implementado en frigorífico porcino Ciclo 2	11:00
12	Rosso	Alejandro	Javier Pellegrini	Elaboración de quesos con ojos mediante el manejo complejo de la fermentación homofermentativa y heterofermentativa en hormas de pequeño tamaño	11:30
13	Torrado Silva	Elena	Luis Dyner	Contenido de minerales y potencial bioaccesibilidad en harinas simples y compuestas para la elaboración de productos para celíacos	12:00
<b>INTERVALO</b>					
14	Andreani	Andrés	Emiliano Kakisu	Business Plan para el lanzamiento de una nueva marca de agua saborizada baja en calorías	14:00
15	Kehoe	Mariné	Ricardo Pollak	Estudio comparativo entre los contenidos de grasas trans de determinadas categorías de alimentos industrializados antes y después de la fecha de aplicación de los nuevos límites para grasas trans en los alimentos	14:30