

**EGRESADOS CARRERA DE LICENCIATURA EN BROMATOLOGÍA**  
**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD-UNCA**  
**2014-2020**

<b>N°</b>	<b>Egreso</b>	<b>Apellido y nombre del autor/es</b>	<b>Título del Trabajo Final</b>	<b>Director</b>
1	2014	<b>Covarrubia</b> , Elena Edith	Estudio de la actividad antimicrobiana de la cebolla amarilla ( <i>Allium</i> ) cepa frente a <i>Escherichia coli</i> y <i>Staphilococcus aureus</i> presente en la carne picada	Bioq. Manfroto Juan Bautista
2	2014	<b>Tomassi</b> , Carla Antonella	Identificación de hospedadores intermediarios de <i>Fasciola hepática</i> en la provincia de Catamarca 2012-2014	Lic. Soria Claudia Cecilia
3	2015	<b>Aguirre</b> , Juan José/ <b>Monasterio</b> Ana Beatriz	Parámetros físicos-químicos de nuez confitada y empanadilla de cayote comercializados en San Fernando del Valle de Catamarca. Periodo 2014.	Lic. Nieto Sonia Inés
4	2015	<b>Cabrera</b> , Ana Lucia	Generación de conocimiento sobre la Seguridad Alimentaria a partir de los Sistemas y Medios de Comunicación Públicos. Estudio en los Consumidores de una Comunidad Urbana y una Rural en la Provincia de Catamarca 2015	Lic. María Elena García
5	2015	<b>Godoy</b> , María Luciana/ <b>Tejerina</b> Andrés Ezequiel	Verificación de aplicación de la Ley Nacional de Celiaquía N° 26.588 y su Decreto reglamentario en rotulado de alimentos lácteos, cárnicos y deshidratados comercializados en supermercado y dietéticas en SFVC. Año 2013.	Lic. Ahumada Edgar
6	2016	<b>Fresco</b> , María José	Conocimientos de prácticas sobre contaminación cruzada en la manipulación de alimentos que tiene el personal de los comedores de SFVC. Año 2015	Lic. Soria Claudia Cecilia

7	2016	<b>Vega Pauleto,</b> María Florencia	Aplicación de tecnologías combinadas para prevenir el pardeamiento en berenjenas ( <i>Solanum Melongena</i> ) cortados mínimamente procesados.	Dra. Rodríguez Silvia del Carmen
8	2016	<b>Rosales,</b> Beatriz Dorotea	Determinación del grado de frescura y calidad de mieles de abeja comercializadas en boca de expendio en la ciudad de S.F.V.C. Periodo mayo-julio 2011.	Lic. Ahumada Edgar
9	2017	<b>Murua Carrizo,</b> Graciela Liliana	Evaluación de la inocuidad en conserva de escabeche en sistemas de locales. S.F.V.C. julio – septiembre 2016.	Lic. Porcú de Vera Elida Beatriz
10	2019	<b>Supaga,</b> Romina Natalia	Nivel de nitritos en salazones (jamón crudo) que se comercializan en S.F.V.C. en el período agosto-octubre 2017	Lic. Sonia Inés Nieto
11	2019	<b>Melillo,</b> Mariana Elisa / <b>Vallejo,</b> Guillermo Silvio	Evaluación de la calidad higiénico – sanitaria usando indicadores microbiológicos, durante el proceso de picado de carne, en carnicerías ubicadas en el casco céntrico de la ciudad de SFVC en el período 2017-2018	Lic. Alberto Antonio Díaz
12	2019	<b>Espeche,</b> Emanuel David	Principales componentes fisicoquímicos y contenido de saponinas en semillas de chenopodium quinoa will (quinua) variedad cica (cosecha 2016) de la localidad Cóndor Huasi del Departamento Belén (Catamarca)	Bioq. Leticia del Valle Córdoba/ Mgter. José Leopoldo Lobo Gómez
13	2020	<b>Santillán,</b> María Fernanda	Diseño de un programa de Buenas Prácticas de Manufactura para la optimización del servicio de nutrición y dietoterapia en la Maternidad 25 de Mayo de la Provincia de Catamarca	Lic. Celia María Ahumada
14	2020	<b>Espeche,</b> María Noelia	Ingesta de aceite de oliva virgen extra varietal coratina y su relación con la salud en voluntarios masculinos de Catamarca (Argentina)	Lic. Mgter. María Celia Luna

15	2020	<b>Vallejo, Bernardo</b> José <b>Castillo, Dora</b> Azucena	Obtención de blends para exportación de aceites de oliva vírgenes extra con base de arbequina del Valle Central de Catamarca – cosecha 2019	Ing. Qca. María Sol Molina
----	------	--	---	----------------------------------