

EGRESADOS CARRERA DE LICENCIATURA EN BROMATOLOGÍA

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD-UNCA

2014-2021

N°	Egreso	Apellido y nombre del autor/es	Título del Trabajo Final	Director
1	2014	Covarrubia , Elena Edith	Estudio de la actividad antimicrobiana de la cebolla amarilla (<i>Allium</i>) cepa frente a <i>Escherichia coli</i> y <i>Staphylococcus aureus</i> presente en la carne picada	Bioq. Manfroto Juan Bautista
2	2014	Tomassi , Carla Antonella	Identificación de hospedadores intermediarios de <i>Fasciola hepática</i> en la provincia de Catamarca 2012-2014	Lic. Soria Claudia Cecilia
3	2015	Aguirre , Juan José/ Monasterio 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	Cabrera , Ana Lucía	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	Godoy , María Luciana/ Tejerina 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	Fresco , 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	Vega Pauleto, 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	Rosales, 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	Murua Carrizo, 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	Supaga, 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	Melillo, Mariana Elisa / Vallejo, 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	Espeche, 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	Santillán, 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	Espeche, 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	Vallejo, Bernardo José Castillo, Dora 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
16	2020	Fontanellaz, Ivana Noelia	Vigilancia y Promoción de Buenas Prácticas de Higiene para la Prevención del Síndrome Urémico Hemolítico (SUH) en Jardines Maternales Privados ubicados en la ciudad de San Fernando del Valle de Catamarca,	Lic. Porcu Esthela Graciela.