



Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica

Fondo para la Investigación Científica y Tecnológica (FONCyT)

RESULTADOS DE LA BUSQUEDA

Tipo de Beca: Superior

Área: Tecnología de Alimentos

Investigador Responsable: AMALIA ANTONIA CARELLI ALBARRACÍN

Título del Proyecto: Desarrollo de oleogeles utilizando subproductos obtenidos de desechos de la industria aceitera y su aplicación en margarinas

Código del Proyecto: PICT-2016-0520

Institución Beneficiaria: CONICET

Tema: Elaboración de emulsiones alimenticias a partir de oleogeles con ceras de girasol. Efecto de la incorporación de ingredientes minoritarios.

Descripción Tema Beca: Breve descripción de los temas a investigar: - Desarrollo de emulsiones alimenticias a partir de oleogeles conteniendo ceras de girasol - Efecto de la incorporación de compuestos minoritarios. Con labor experimental y tratamiento estadístico de los datos obtenidos que incluirá entre otros análisis de propiedades físicas, estructura, estabilidad física y oxidativa.

Requisitos del Becario: Haber obtenido el título de Doctor en Ciencia y Tecnología de Alimentos/ Química/Ingeniería Química/Materiales o áreas afines preferentemente con experiencia en desarrollo de tareas de laboratorio, determinación de propiedades físicas (DSC, microscopía, reología, etc) y estadística.

Lugar de Ejecución de la Beca: Camino Carrindanga km 7 - BAHIA BLANCA

Características de la Beca: **Inicio:** 01/06/2018 **Duración:** 2 años
Estipendio Mensual: \$23118

Cierre del Concurso: 12/05/2018

Contacto: **Email:** ebaumler@plapiqui.edu.ar **Teléfono:** 02914861700
(Enviar C.V. y teléfono para contactar) **Dirección Postal:** Camino Carrindanga km 7 **Localidad:** BAHIA BLANCA