

FACULTAD DE AGRONOMIA Y AGROINDUSTRIAS

PROGRAMAS

Programa: Estudios Biofisicos y estructurales de compuestos naturales de interes biotecnologico

Coordinador de Programa: Laura Beatriz Iturriaga

Código	Titulo Proyecto	Director	Codirector
23/A228	Estudio de las propiedades de almidones extraidos de fuentes ancestrales del Noroeste argentino. Análisis del potencial de reemplazo de almidón de maiz en alimentos.	Iturriaga, Laura Beatriz	-----

PROYECTOS

Código	Titulo Proyecto	Director	Codirector
23/A221	Respuestas fisiológicas y anatómicas de especies leñosas a la aplicación de herbicidas	Meloni, Diego Ariel	Catán, Estela Alejandra
23/A223	Evaluación de la leguminosa nativa <i>Coursetia hassleri</i> como nueva alternativa forrajera para el NOA	Toselli, Maria Eugenia	-----
23/A224	Aplicación de condiciones supercríticas en procesos de extracción de productos naturales. Estudio de la transesterificación en fluidos supercríticos y en líquidos expandidos para la obtención de biodiesel. Comparación con los métodos convencionales de extracción y reacción	Boggetti, Hector Jose	Perez, Elvecia Elizabeth
23/A225	Ambiente & Educación	Lopez Pasquali, Clara Elena	-----
23/A229	Adición de valor agregado a la carne caprina de Santiago del Estero: Elaboración de embutidos, tipo salami, a base de carne caprina mediante el uso cultivos iniciadores de <i>Penicillium</i> . Construcción de un prototipo de maduración utilizando energía sola	Paz, Maria Mercedes	Nediani Miriam Teresa
23/A230	Biocombustibles (Biodiesel y Biogas): Producción y reciclaje de residuos de los procesos en Biofertilizantes y Biofiltros	Sánchez de Pinto, María Inés	-----
23/A231	Obtención de componentes principales de apitoxinas de alta calidad para su uso como efectores terapéuticos y farmacológicos	Maidana, Jose Francisco	-----
23/A232	Desarrollo de Sistema Heat Pipe de placa plana, para colectar energía solar. Aplicaciones en secaderos solares	Cattaneo, Carlos Alberto	Larcher, Ledda Inés

23/A235	Desarrollo de quesos untables de cabra con diferente contenido graso, elaborados con fermentos comerciales y autóctonos con la incorporación de gomas.	Frau, Florencia	Pece, Nora
23/A236	Enseñanza de las ciencias para el desarrollo de competencias	Galiano, Jose Eduardo	-----
23/A238	Aplicaciones biotecnológicas de bacterias lacticas de origen vegetal en la obtención de alimentos fermentados funcionales.	Lopez Alzogaray, Soledad	-----
23/A239	Agricultura familiar, estrategias socio-productivas y mercados emergentes. Un estudio comparado de experiencias de desarrollo rural en Santiago del Estero.	Raúl Gustavo Paz.	-----
23/A240	Aprovechamiento y valorización del suero lácteo caprino.	Pece, Nora	Frau, Florencia
23/A242	Baterías de litio. Estudio de los procesos de intercalación de litio.	Pinto, Oscar Alejandro	-----
23/A244	Obtención de compuestos orgánicos de bajo peso molecular provenientes de fuentes naturales con potenciales aplicaciones biotecnológicas	Rodriguez, Sergio	Hollmann, Axel

Inicio	Finalizacion
1/1/2017	31/12/2020

Inicio	Finalizacion
1/1/2017	31/12/2020
1/1/2017	31/12/2020
1/1/2017	31/12/2020
1/1/2017	31/12/2020
1/1/2017	31/12/2020
1/1/2017	31/12/2020
1/1/2017	31/12/2020
1/1/2017	31/12/2020
1/1/2018	31/12/2021

