



Memoria 2019

DATOS BASICOS		
Calle: RN 9 KM	Nº: 1125	
País: Argentina	Provincia: Santiago del Estero	Partido: Capital
Localidad: El Zanjón	Código Postal: 4206	Email: litur@unse.edu.ar
Telefono: 0054-0385-423-8352		

PERSONAL DE LA UNIDAD EJECUTORA	Total: 25
---------------------------------	-----------

INVESTIGADORES CONICET	Total: 4
FRIAS, MARIA DE LOS ANGELES	<i>INV ADJUNTO</i>
HOLLMANN, AXEL	<i>INV ADJUNTO</i>
CUTRÓ, ANDREA CARMEN	<i>INV ASISTENTE</i>
LEDESMA, ANA ESTELA	<i>INV ASISTENTE</i>

CONICET CONTRATADOS	Total: 1
DISALVO, EDGARDO ANIBAL	<i>INV. SUPERIOR AD-HONOREM</i>

BECARIOS CONICET	Total: 15
GUTIERREZ, DIEGO RICARDO	<i>BECA INTERNA POSTDOCTORAL CIT</i>
ACOSTA, MARÍA VIRGINIA	<i>INTERNA DOCTORAL CIT</i>
CEJAS, JIMENA DEL PILAR	<i>INTERNA DOCTORAL CIT</i>
LE MOS, MARIA LAURA	<i>INTERNA DOCTORAL CIT</i>
ROSA, ANTONIO SEBASTIÁN	<i>INTERNA DOCTORAL CIT</i>
SAIN, PABLO MARTIN	<i>INTERNA DOCTORAL CIT</i>
SORIA, NOELIA ANAHÍ DEL JESÚS	<i>INTERNA DOCTORAL CIT</i>
AYUNTA, CAROLINA ANABEL	<i>POSTDOC. TEMAS ESTRATEGICOS</i>
ESPECHE, JUAN CARLOS	<i>BECA INTERNA DOCTORAL</i>
FARIAS, MARIANA JUDITH	<i>BECA INTERNA DOCTORAL</i>
MATURANA, PATRICIA DEL VALLE	<i>BECA INTERNA DOCTORAL</i>
FERREYRA MAILLARD, ANIKE PAULA VIRGINIA	<i>POST.DOCTORAL INT.</i>
KVAPIL, MARIA FLORENCIA	<i>POST.DOCTORAL INT.</i>
MOHTAR MOHTAR, LINA GOUMANA	<i>POST.DOCTORAL INT.</i>
PÉREZ, HUGO ALEJANDRO	<i>POST.DOCTORAL INT.</i>

PERSONAL DE APOYO CONICET	Total: 1
---------------------------	----------

NO CONICET

Total: 4

BUSTOS, ANA YANINA
 ITURRIAGA, LAURA BEATRIZ
 QUINZIO, CLAUDIA MARCELA
 RODRIGUEZ, SILVIA DEL CARMEN

Investigador
Investigador
Investigador
Investigador

DIRECTOR / VICEDIRECTOR

Apellido y Nombre	Rol	Categoría
ITURRIAGA, LAURA BEATRIZ	Director	

CONSEJO DIRECTIVO

Rol	Apellido y Nombre	Fecha desde	Fecha hasta
No hay registros cargados			

IDENTIFICACION**Gran área principal**Gran área: **Ciencias Exactas y Naturales****Dependencia institucional**Tipo de relación: **Convenio de creación**

Nombre de institución	Tipo organismo
CIBAAL	Organismo gubernamental de ciencia y tecnología

Entidad propietaria del inmuebleEntidad: **UNIVERSIDAD NACIONAL DE SANTIAGO DEL ESTERO****Entidades que abonan los servicios comunes**

Electricidad	• UNIVERSIDAD NACIONAL DE SANTIAGO DEL ESTERO (UNSE)
Gas	• UNIVERSIDAD NACIONAL DE SANTIAGO DEL ESTERO (UNSE)
Teléfono	• UNIVERSIDAD NACIONAL DE SANTIAGO DEL ESTERO (UNSE)
Agua	• UNIVERSIDAD NACIONAL DE SANTIAGO DEL ESTERO (UNSE)
Internet	• UNIVERSIDAD NACIONAL DE SANTIAGO DEL ESTERO (UNSE)
Mantenim. Edificio	• UNIVERSIDAD NACIONAL DE SANTIAGO DEL ESTERO (UNSE)
Seguridad	• UNIVERSIDAD NACIONAL DE SANTIAGO DEL ESTERO (UNSE)
Serv-Grales. Oficina	• UNIVERSIDAD NACIONAL DE SANTIAGO DEL ESTERO (UNSE)
Asist. Téc. Capacitac.	• UNIVERSIDAD NACIONAL DE SANTIAGO DEL ESTERO (UNSE)
Otros	

Líneas de investigación

Área de Conocimiento:	Otras Ciencias Naturales y Exactas Otras Ciencias Naturales y Exactas
-----------------------	--

Infraestructura ediliciaTotal m² construido: **800**Total m² terreno: **2500****CLASIFICACION DE CAPACIDADES TECNOLÓGICAS**

Código	Descripción	Description	Ingresado por	Total
003002	Ingeniería de plantas de procesos	Process Plant Engineering	MOHTAR MOHTAR, LINA GOUMANA / FARIAS, MARIANA JUDITH	2
005001001	Química analítica	Analytical Chemistry	PÉREZ, HUGO ALEJANDRO / MOHTAR MOHTAR, LINA GOUMANA / ESPECHE, JUAN CARLOS	3
005001002	Química computacional y modelado	Computational Chemistry and Modelling	PÉREZ, HUGO ALEJANDRO / LEDESMA, ANA ESTELA	2
005001003	Química inorgánica	Inorganic Chemistry	PÉREZ, HUGO ALEJANDRO / ESPECHE, JUAN CARLOS / FRIAS, MARIA DE LOS ANGELES	3
005001004	Química orgánica	Organic Chemistry	LEDESMA, ANA ESTELA / PÉREZ, HUGO ALEJANDRO / FRIAS, MARIA DE LOS ANGELES / ESPECHE, JUAN CARLOS	4
005004001	Procesos de filtración y con membranas	Filtration and Membrane Processes	MOHTAR MOHTAR, LINA GOUMANA / PÉREZ, HUGO ALEJANDRO	2
005004003	Absorción	Adsorption	LEDESMA, ANA ESTELA / PÉREZ, HUGO ALEJANDRO / MOHTAR MOHTAR, LINA GOUMANA	3
005004006	Otros procesos	Other Processes	MOHTAR MOHTAR, LINA GOUMANA / PÉREZ, HUGO ALEJANDRO	2
006002001	Bioquímica / biofísica	Biochemistry/Biophysics	MATURANA, PATRICIA DEL VALLE / ESPECHE, JUAN CARLOS / FRIAS, MARIA DE LOS ANGELES / CEJAS, JIMENA DEL PILAR / DISALVO, EDGARDO ANIBAL / FERREYRA MAILLARD, ANIKE PAULA VIRGINIA / CUTRÓ, ANDREA CARMEN	7
006002002	Biología celular y molecular	Cellular and Molecular Biology	MATURANA, PATRICIA DEL VALLE / HOLLMANN, AXEL / CEJAS, JIMENA DEL PILAR / FERREYRA MAILLARD, ANIKE PAULA VIRGINIA / CUTRÓ, ANDREA CARMEN	5
006002003	Ingeniería genética	Genetic Engineering	FERREYRA MAILLARD, ANIKE PAULA VIRGINIA	1

006002005	Microbiología	Microbiology	FERREYRA MAILLARD, ANIKE PAULA VIRGINIA / ESPECHE, JUAN CARLOS / MOHTAR MOHTAR, LINA GOUMANA / HOLLMANN, AXEL	4
008001002	Aditivos / ingredientes alimentarios / alimentos funcionales	Food Additives/ Ingredients/Functional Food	QUINZIO, CLAUDIA MARCELA / GUTIERREZ, DIEGO RICARDO / ITURRIAGA, LAURA BEATRIZ / RODRIGUEZ, SILVIA DEL CARMEN / AYUNTA, CAROLINA ANABEL	5
008001003	Empaquetado / manipulación de alimentos	Food Packaging/Handling	RODRIGUEZ, SILVIA DEL CARMEN / SAIN, PABLO MARTIN / KVAPIL, MARIA FLORENCIA / GUTIERREZ, DIEGO RICARDO	4
008001004	Procesado de alimentos	Food Processing	ITURRIAGA, LAURA BEATRIZ / RODRIGUEZ, SILVIA DEL CARMEN / GUTIERREZ, DIEGO RICARDO / KVAPIL, MARIA FLORENCIA / QUINZIO, CLAUDIA MARCELA / SAIN, PABLO MARTIN / AYUNTA, CAROLINA ANABEL	7
008001005	Tecnología de alimentos	Food Technology	AYUNTA, CAROLINA ANABEL / ITURRIAGA, LAURA BEATRIZ / RODRIGUEZ, SILVIA DEL CARMEN / GUTIERREZ, DIEGO RICARDO / KVAPIL, MARIA FLORENCIA / QUINZIO, CLAUDIA MARCELA / SAIN, PABLO MARTIN	7
008002001	Métodos de análisis y detección	Detection and Analysis methods	RODRIGUEZ, SILVIA DEL CARMEN / AYUNTA, CAROLINA ANABEL / MOHTAR MOHTAR, LINA GOUMANA / QUINZIO, CLAUDIA MARCELA / GUTIERREZ, DIEGO RICARDO / KVAPIL, MARIA FLORENCIA / ITURRIAGA, LAURA BEATRIZ / SAIN, PABLO MARTIN	8
008002002	Microbiología / toxicología / control de calidad de alimentos	Food Microbiology/ Toxicology/Quality Control	KVAPIL, MARIA FLORENCIA / RODRIGUEZ, SILVIA DEL CARMEN / GUTIERREZ, DIEGO RICARDO / ITURRIAGA, LAURA BEATRIZ	4
008003	Micro y nanotecnologías relacionadas con los agroalimentos	Micro- and Nanotechnology related to agrofood	ITURRIAGA, LAURA BEATRIZ	1

FONDOS	
Presupuestos de Funcionamiento CONICET	Monto \$
Otro	150.000,00
Subtotal	150.000,00
Ingresos para Proyectos	Monto \$
Proyectos de Investigación Vigentes financiados sólo por CONICET	890.000,00
Proyectos de Investigación Vigentes co-financiados por CONICET	100.000,00
Proyectos de Investigación Vigentes co-financiados por otras Entidades Nacionales y Extranjeras, Publicas y Privadas	1.013.000,00
Subtotal	2.003.000,00
Otros Ingresos	Monto \$
Eventos - Conferencias - Congresos	0,00
Cooperación Internacional	0,00
Equipamiento	0,00
Servicios STAN (Neto de Comisiones)	49.920,00
Subsidios de terceros	0,00
Intereses / otros	0,00
Subtotal	49.920,00
Presupuestos de Funcionamiento no CONICET	Monto \$
Otro	0,00
Subtotal	0,00
Monto aprobado por directorio	Monto \$
Monto aprobado por directorio. Resolución N°: RD 374	150.000,00
Subtotal	150.000,00
Refuerzo presupuestario	Monto \$
Refuerzo presupuestario. Resolución N°: RD 1798	45.000,00
Subtotal	45.000,00
Total	2.247.920,00

PRODUCCION CIENTIFICA Y TECNOLOGICA

ARTICULOS	Total: 20
Publicado	Total publicado: 20
<p>IRAMAIN, MAXIMILIANO A.; LEDESMA, ANA E.; BRANDÁN, SILVIA ANTONIA . Structural properties and vibrational analysis of Potassium 5-Br-2-isonicotinoyltrifluoroborate salt. Effect of Br on the isonicotinoyl ring. <i>Journal of molecular structure</i>. : ELSEVIER SCIENCE BV, 2019 - . vol. 1184, p. 146-156. ISSN 0022-2860</p>	
<p>ÁLVAREZ ESCALADA, FANNY C.; LEDESMA, ANA E. . Impact of temperature changes and pH on aqueous solutions of TCAB, a derived propanil contaminant. <i>Spectrochimica acta. part a, molecular and biomolecular spectroscopy..</i> : PERGAMON-ELSEVIER SCIENCE LTD, 2019 - . ISSN 1386-1425</p>	
<p>CUTRO, ANDREA C; DISALVO, E ANIBAL; FRÍAS, MARÍA A . Effects of Phenylalanine on the Liquid-Expanded and Liquid-Condensed States of Phosphatidylcholine Monolayers. <i>Lipid insights</i>. , California: Sage Publishing, 2019 - . vol. 12, ISSN 1178-6353</p>	
<p>GUTIERREZ DIEGO R.; RODRIGUEZ SILVIA DEL C; GUTIERREZ DIEGO R.; RODRIGUEZ SILVIA DEL C . COMBINED EFFECT OF UV-C AND OZONE ON BIOACTIVE COMPOUNDS AND MICROBIOLOGICAL QUALITY OF FRESH-CUT ROCKET LEAVES. <i>American journal of food science and technology</i>. : SciEP, 2019 - . vol. 7, n° 3, p. 71-78. ISSN 2333-4827</p>	
<p>FERREYRA MAILLARD, ANIKE P.V.; GONÇALVES, SÓNIA; SANTOS, NUNO C.; LÓPEZ DE MISHIMA, BEATRIZ A.; DALMASSO*, PABLO R.; HOLLMANN*, AXEL; FERREYRA MAILLARD, ANIKE P.V.; GONÇALVES, SÓNIA; SANTOS, NUNO C.; LÓPEZ DE MISHIMA, BEATRIZ A.; DALMASSO*, PABLO R.; HOLLMANN*, AXEL . Studies on interaction of</p>	

green silver nanoparticles with whole bacteria by surface characterization techniques. *Biochimica et biophysica acta-biomembranes*. : ELSEVIER SCIENCE BV, 2019 - . vol. 1861, n° 6, p. 1086-1092. ISSN 0005-2736

SEGUNDO, CRISTINA; GIMÉNEZ, ALEJANDRA; LOBO, MANUEL; ITURRIAGA, LAURA; SAMMAN, NORMA; SEGUNDO, CRISTINA; GIMÉNEZ, ALEJANDRA; LOBO, MANUEL; ITURRIAGA, LAURA; SAMMAN, NORMA . Formulation and attributes of gluten-free cakes of Andean corn improved with green banana flour. *Food science and technology international*. , London: SAGE PUBLICATIONS LTD, 2019 - . ISSN 1082-0132

GOMES, BÁRBARA; SANNA, GIUSEPINNA; MADEDDU, SILVIA; HOLLMANN, AXEL; SANTOS, NUNO C. . Combining 25-Hydroxycholesterol with an HIV Fusion Inhibitor Peptide: Interaction with Biomembrane Model Systems and Human Blood Cells. *Acs infectious diseases*. : ACS, 2019 - . vol. 12, n° 4, p. 582-591. ISSN 2373-8227

ANANDAN, SATISH; MAHADEVAMURTHY, MURALI; ANSARI, MOHAMMAD AZAM; ALZOHAIRY, MOHAMMAD A.; ALOMARY, MOHAMMAD N.; FARHA SIRAJ, SYEDA; HALUGUDDE NAGARAJA, SARJAN; CHIKKAMADAIH, MAHENDRA; THIMAPPA RAMACHANDRAPPA, LAKSHMEESHA; NAGUVANAHALLI KRISHNAPPA, HEMANTH KUMAR; LEDESMA, ANA E.; NAGARAJ, AMRUTHESH KESTUR; UROOJ, ASNA . Biosynthesized ZnO-NPs from *Morus indica* Attenuates Methylglyoxal-Induced Protein Glycation and RBC Damage: In-Vitro, In-Vivo and Molecular Docking Study. *Biomolecules*. : MDPI, 2019 - . vol. 9, n° 12,

PINTO O. A.; DISALVO E.A. . A new model for lipid monolayer and bilayers based on thermodynamics of irreversible processes. *Plos one*. , San Francisco: PUBLIC LIBRARY SCIENCE, 2019 - . vol. 14, p. 1-25. ISSN 1932-6203

RUIZ MOSTACERO, NATHALIE; CASTELLI, MARÍA VICTORIA; CUTRÓ, ANDREA CARLA; HOLLMANN, AXEL; BATISTA, JOÃO MARCOS; FURLAN, MAYSA; VALLES, JULIETA; FULGUEIRA, CECILIA LUISA; LÓPEZ, SILVIA NOELÍ . Antibacterial activity of prenylated benzopyrans from *Peperomia obtusifolia* (Piperaceae). *Natural product research*. : TAYLOR & FRANCIS LTD, 2019 - . p. 1-5. ISSN 1478-6419

CUTRO, ANDREA C.; CASTELLI, M. VICTORIA; LÓPEZ, SILVIA N.; ROSALES, MANUEL A.; HOLLMANN, AXEL; RODRIGUEZ, SERGIO A. . Chemical composition of *Schinus areira* essential oil and antimicrobial action against *Staphylococcus aureus*. *Natural product research*. : TAYLOR & FRANCIS LTD, 2019 - . p. 1-6. ISSN 1478-6419

PEREZ, HUGO ALEJANDRO; DISALVO ANÍBAL, E.; FRIAS, M DE LOS ANGELES . Effect of cholesterol on the surface polarity and hydration of lipid interphases as measured by Laurdan fluorescence: New insights. *Colloids and surfaces b-biointerfaces*. , Amsterdam: ELSEVIER SCIENCE BV, 2019 - . vol. 178, p. 346-351. ISSN 0927-7765

MOHTAR, LINA G.; ARANDA, PEDRO; MESSINA, GERMÁN A.; NAZARENO, MÓNICA A.; PEREIRA, SIRLEY V.; RABA, JULIO; BERTOLINO, FRANCO A. . Amperometric biosensor based on laccase immobilized onto a nanostructured screen-printed electrode for determination of polyphenols in propolis. *Microchemical journal*. : ELSEVIER SCIENCE BV, 2019 - . vol. 144, p. 13-18. ISSN 0026-265X

AYUNTA, CAROLINA A.; QUINZIO, CLAUDIA M.; PUPPO, MARÍA C.; ITURRIAGA, LAURA B. . Physicochemical properties of caprine and commercial bovine whey protein concentrate. *Journal of food measurement and characterization*. , New York City: Springer, 2019 - . ISSN 2193-4126

MARTINEZ, MELINA; GONÇALVES, SÓNIA; FELÍCIO, MÁRIO R.; MATURANA, PATRICIA; HOLLMANN, AXEL; MAFFÍA, PAULO C. . Synergistic and antibiofilm activity of the antimicrobial peptide P5 against carbapenem-resistant *Pseudomonas aeruginosa*. *Biochimica et biophysica acta-biomembranes*. , Amsterdam: ELSEVIER SCIENCE BV, 2019 - . vol. 1861, n° 7, p. 1329-1337. ISSN 0005-2736

GENNARO, ALESSIA; ROSA, ANTONIO S.; CORNELIS, PETER; PFEIFFER, HELGE; DISALVO, EDGARDO A.; WAGNER, PATRICK; WÜBBENHORST, MICHAEL . A compact device for simultaneous dielectric spectroscopy and microgravimetric analysis under controlled humidity. *Review of scientific instruments*. : AMER INST PHYSICS, 2019 - . vol. 90, n° 12, ISSN 0034-6748

ROSA, ANTONIO S.; CEJAS, JIMENA P.; DISALVO, EDGARDO A.; FRÍAS, MARÍA A.; ROSA, ANTONIO S.; CEJAS, JIMENA P.; DISALVO, EDGARDO A.; FRÍAS, MARÍA A. . Correlation between the hydration of acyl chains and phosphate groups in lipid bilayers: Effect of phase state, head group, chain length, double bonds and carbonyl groups. *Biochimica et biophysica acta-biomembranes*. , Amsterdam: ELSEVIER SCIENCE BV, 2019 - . vol. 1861, n° 6, p. 1197-1203. ISSN 0005-2736

LAVASSE, LUCÍA M.; HOLLMANN, AXEL*; NAZARENO, MÓNICA A.; DISALVO, EDGARDO A. . Zeta potential changes of *Saccharomyces cerevisiae* during fermentative and respiratory cycles. *Colloids and surfaces b-biointerfaces*. : ELSEVIER SCIENCE BV, 2019 - . vol. 174, p. 63-69. ISSN 0927-7765

DALLAGNOL, AM; BUSTOS, AY; MARTOS, G; FONT DE VALDEZ, G; GEREZ, CL; DALLAGNOL, AM; BUSTOS, AY; MARTOS, G; FONT DE VALDEZ, G; GEREZ, CL . Antifungal and antimycotoxigenic effect of *Lactobacillus plantarum* CRL 778 at different water activity values. *Revista argentina de microbiología*. , Buenos Aires: ASOCIACION ARGENTINA MICROBIOLOGIA, 2019 - . p. 164-169. ISSN 0325-7541

BRIZUELA, NATALIA; TYMCZYSZYN, ELIZABETH E.; SEMORILE, LILIANA C.; LA HENS, DANAY VALDES; DELFEDERICO, LUCRECIA; HOLLMANN, AXEL; BRAVO-FERRADA, BARBARA . *Lactobacillus plantarum* as a malolactic starter culture in winemaking: A new (old) player?. *Electronic journal of biotechnology*. : UNIV CATOLICA DE VALPARAISO, 2019 - . vol. 38, p. 10-18. ISSN 0717-3458

PARTES DE LIBRO Total: 3

Publicado Total publicado: 3

GUTIERREZ D; LEMOS L; FARIAS M; RODRIGUEZ S; STELLA MARIS ALZAMORA; ASOCIACIÓN ARGENTINA DE TECNÓLOGOS ALIMENTARIOS - AATA . . CONSERVACIÓN DE RÚCULA FRESCA CORTADA. EFECTO DE UV-C Y OZONO SOBRE LA CAPACIDAD Y SISTEMA ANTIOXIDANTE.. . , Ciudad Autónoma de Buenos Aires: Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios - AATA, 2019. p. 445-454. ISBN 978-987-47615-0-7

, DISALVO. E ANIBAL; FRIAS, M DE LOS ANGELES; ANGEL CATALA . . The Role of Water in the Responsive Properties in Lipid Interphase of Biomimetic Systems. . : Intech Open, 2019. p. 1-22. ISBN 978-1-78984-495-5

GUAUQUE TORRES, P; BUSTOS, AY; ASHOK KUMAR . . LACCASES FOR SOIL BIOREMEDIATION. . : Springer, 2019. p. 165-210. ISBN 978-981-13-9117-0

LIBROS Total: 1

Publicado Total publicado: 1

RODRIGUEZ SILVIA DEL C; GUTIERREZ DIEGO R.; FRANCISCO PECE AZAR; LEMOS L; FARIAS MARIANA . *Libro de Resúmenes del II Congreso Argentino de Biología y Tecnología Poscosecha*. , Santiago del Estero: EDUNSE, 2019. p. 164. ISBN 978-987-1676-88-0

TRABAJOS EN EVENTOS C-T PUBLICADOS Total: 42

QUINZIO CLAUDIA; DELGADO MARÍA DEL ROSARIO; ITURRIAGA, LAURA . Artículo Completo. PROPIEDADES FÍSICOQUÍMICAS Y REOLÓGICAS DE ALMIDONES EXTRAÍDOS DE MAICES ANCESTRALES DEL NOROESTE ARGENTINO.. Congreso. XVII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de los alimentos. : Buenos Aires. 2019 - . Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios.

LESCANO FARIAS, LARA VALERIA; QUINZIO CLAUDIA MARCELA; AYUNTA CAROLINA ANABEL; ITURRIAGA LAURA BEATRIZ; CORONEL, EVE LIZ . Artículo Completo. CARACTERIZACIÓN DE PLASMA BOVINO SECADO POR FLUIDIZACIÓN. Congreso. XVII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. : Ciudad Autónoma de Buenos Aires. 2019 - . AATA.

AYUNTA C.A.; PUPPO M.C.; ITURRIAGA L. . Artículo Completo. Evaluación de las propiedades emulsionantes de un concentrado de proteínas de suero a fracciones volumétricas intermedias. Congreso. XVII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. CYTAL. : Buenos Aires. 2019 - . AATA.

KVAPIL, FLORENCIA; RODRIGUEZ, SILVIA; QÜESTA, ANA GABRIELA; GENEROSO, SILVINA . Resumen. Vida útil de anco mínimamente procesado. Congreso. Congreso Argentino de Biología y Tecnología Poscosecha. . 2019 - .

FARIAS M.; GUTIÉRREZ D.; LEMOS L.; VAUDAGNA S.; RODRÍGUEZ S. . Resumen. Efecto del ácido ascórbico en la elaboración de puré de berenjenas. Congreso. II Congreso Argentino de Biología y Tecnología Poscosecha. : Santiago del Estero. 2019 - . CIBAAL- CONICET.

QUINZIO CLAUDIA; DELGADO MARÍA DEL ROSARIO; BUSTOS ANA YANINA; ITURRIAGA LAURA . Resumen. EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS TEXTURALES Y FUNCIONALES DE GALLETAS LIBRES DE GLUTEN ELABORADAS CON HARINA DE MAÍZ Y ENRIQUECIDAS CON ALMIDÓN DE MAÍZ MORADO.. Congreso. XVII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. : Buenos Aires. 2019 - . Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios.

SAÍN P.; DISALVO ANIBAL; RODRIGUEZ, S. DEL C. . Resumen. Conservación poscosecha de rúcula. Monitoreo de parámetros fisicoquímicos superficiales de membrana plasmática. Congreso. II Congreso Argentino de Biología y Tecnología Poscosecha. : SANTIAGO DEL ESTERO. 2019 - . FAYA-UNSE.

GUTIERREZ, DIEGO RICARDO; LEMOS, MARIA LAURA; RODRIGUEZ, SILVIA DEL CARMEN . Resumen. EFECTO COMBINADO DE UV-C Y OZONO PARA MANTENER LA CALIDAD POSCOSECHA DE RÚCULA (ERUCA SATIVA) CORTADA MÍNIMAMENTE PROCESADA. Congreso. II Congreso Argentino de biología y tecnología poscosecha. : Santiago del Estero. 2019 - . Facultad de Agronomía y Agroindustrias - UNSE.

BUSTOS, ANA YANINA; FRÍAS, MARÍA DE LOS ÁNGELES; ARGANARAZ, PABLO; ITURRIAGA, LAURA BEATRIZ; TARANTO, MARÍA PÍA; LEDESMA, ANA ESTELA . Resumen. ESTUDIO DE CAMBIOS ESTRUCTURALES Y FUNCIONALES DE UNA PROTEÍNA EXPUESTA A ÁCIDOS BILIARES. Congreso. XV Congreso Argentino de Microbiología - CAM 2019.. . 2019 - .

DIEGO R. GUTIERREZ; LEMOS MARIA L.; RODRIGUEZ SILVIA; DIEGO R. GUTIERREZ; LEMOS MARIA L.; RODRIGUEZ SILVIA . Resumen. Efecto de UV-C y ozono sobre la capacidad y sistema antioxidante de rúcula (Eruca sativa) cortada. Congreso. II Congreso Argentino de Biología y Tecnología Poscosecha. : SANTIAGO DEL ESTERO. 2019 - . FAYA-UNSE.

DIEGO RICARDO GUTIERREZ; MARIA LAURA LEMOS; MARIANA JUDITH FARIAS; SILVIA DEL CARMEN RODRIGUEZ . Resumen. CONSERVACIÓN DE RÚCULA FRESCA CORTADA. EFECTO DE UV-C Y OZONO SOBRE LA CAPACIDAD Y SISTEMA ANTIOXIDANTE. Congreso. XXI Congreso Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos. XVII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. : Buenos Aires. 2019 - . Asociación Latinoamericana y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos - Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios.

AYUNTA CAROLINA ANABEL; PUPPO MARÍA CECILIA; ITURRIAGA LAURA BEATRIZ . Resumen. EVALUACION DE LAS PROPIEDADES EMULSIONANTES DE UN CONCENTRADO DE PROTEINAS DE SUERO A FRACCIONES VOLUMÉTRICAS INTERMEDIAS. Congreso. XVII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. : Ciudad Autónoma de Buenos Aires. 2019 - . AATA.

ROSA, ANTONIO S.; CEJAS, JIMENA P.; SORIA, ANAHI; MOHTAR LINA; FRIAS, M DE LOS ANGELES; , DISALVO. E ANIBAL; PEREZ, HUGO ALEJANDRO . Resumen. posters reunion anual. Congreso. XLVIII reunion anual sociedad argentina de biofisica. : san luis. 2019 - . sociedad argentina de biofisica.

MATURANA, PATRICIA; ESPECHE, JUAN CARLOS; MARTINEZ MELINA; MAFFIA PAULO; HOLLMANN AXEL . Resumen. Effects of de novo designed peptides on bacterial envelope of Escherichia coli and Staphylococcus aureus. Congreso. XLVIII Reunión Anual de la Sociedad Argentina de Biofisica. : San Luis. 2019 - . Sociedad Argentina de Biofisica.

ESPECHE, JUAN CARLOS; MATURANA, PATRICIA; MARTINEZ MELINA; MAFFIA PAULO; HOLLMANN AXEL . Resumen. Bacteria's inner and outer membrane permeabilization by de novo antimicrobial peptide P1 through spectroscopic methods. Congreso. XLVIII Reunión Anual de la Sociedad Argentina de Biofisica. : San Luis. 2019 - . Sociedad Argentina de Biofisica.

GUTIERREZ DIEGO R.; LEMOS L; FARIAS MARIANA; RODRIGUEZ SILVIA DEL C . Resumen. CONSERVACIÓN DE RÚCULA FRESCA CORTADA. EFECTO DE UV-C Y OZONO SOBRE LA CAPACIDAD Y SISTEMA ANTIOXIDANTE. Congreso. XVII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos CyTAL® 2019. : Buenos Aires. 2019 - . Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios (AATA).

FERREYRA MAILLARD, ANIKE PV; GONÇALVES, SÓNIA; SANTOS, NUNO; LÓPEZ DE MISHIMA, BEATRIZ A.; DALMASSO, PABLO R; HOLLMANN AXEL . Resumen. Interaction of green silver nanoparticles, determined by surface characterization techniques, with Staphylococcus aureus and Escherichia coli. Congreso. XLVIII Reunión Anual de la Sociedad Argentina de Biofisica. : San Luis. 2019 - . Sociedad Argentina de Biofisica.

LESCANO FARIAS, LARA VALERIA; QUINZIO CLAUDIA MARCELA; AYUNTA CAROLINA ANABEL; ITURRIAGA LAURA BEATRIZ; CORONEL, EVE LIZ . Resumen. CARACTERIZACIÓN DE PLASMA BOVINO SECADO POR FLUIDIZACIÓN. Congreso. XVII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. : Ciudad Autónoma de Buenos Aires. 2019 - . AATA.

DIEGO GUTIERREZ; LEMOS MARIA L.; MARIANA FARIAS; SAÍN P.; NUÑEZ WALTER; RODRIGUEZ SILVIA; DIEGO GUTIERREZ; LEMOS MARIA L.; MARIANA FARIAS; SAÍN P.; NUÑEZ WALTER; RODRIGUEZ SILVIA . Resumen. Conservación refrigerada de zanahorias en atmosfera modificada pasiva.. Congreso. II Congreso Argentino de Biología y Tecnología Poscosecha. : SANTIAGO DEL ESTERO. 2019 - . FAYA-UNSE.

TULLI FIORELLA; LEMOS LAURA; PAZ ZANINI VERÓNICA ; LOPEZ DE MISHIMA BEATRIZ; RODRIGUEZ SILVIA ; BORSARELLI CLAUDIO . Resumen. Detección de polifenoles en vegetales mínimamente procesados sometidos a estrés utilizando un biosensor electroquímico.. Congreso. II Congreso Argentino de Biología y Tecnología poscosecha. : Santiago del Estero. 2019 - . UNSE.Secretaría ciencia y Técnica Pcia Sgo del Estero.

KVAPIL, FLORENCIA; RODRIGUEZ, SILVIA; QÜESTA, ANA GABRIELA; GENEROSO, SILVINA . Resumen. Anco mínimamente procesado deshidratado osmóticamente. Selección de película de envasado.. Congreso. Congreso Argentino de Biología y Tecnología Poscosecha. . 2019 - .

BUSTOS, AY; TARANTO, MP; LEDESMA, AE . Resumen. Caracterización de la especificidad del sustrato de la enzima hidrolasa de sales biliares de la cepa probiótica Lactobacillus reuteri CRL 1098 mediante análisis de acoplamiento molecular. Congreso. XIV Congreso de la Sociedad Argentina de Microbiología General (SAMIGE). . 2019 - .

RUIZ MOSTACERO, NATHALIE; CASTELLI, M. VICTORIA; CUTRÓ, ANDREA; HOLLMANN, AXEL; LÓPEZ, SILVIA NOELÍ . Resumen. Study of the effect of antibacterial prenylated benzopyrans isolated from Peperomia obtusifolia (Piperaceae) on the Gram-positive bacterial surface. Congreso. XLVIII Reunión Anual de la Sociedad Argentina de Biofísica. : San Luis. 2019 - . Sociedad Argentina de Biofísica.

LEMONS L. ; DIEGO GUTIERREZ; DISALVO A; RODRÍGUEZ S . Resumen. Extensión de la vida útil sensorial de berenjenas frescas cortadas tratadas con UV-C y ácido ascórbico. Congreso. II Congreso Argentino de Biología y Tecnología Poscosecha. : Santiago del Estero. 2019 - . Facultad de Agronomía y Agroindustria de la Universidad Nacional de Santiago del Estero.

BUSTOS, AY; ARGANARAZ, P; FRÍAS, M; TARANTO, MP; LEDESMA, AE . Resumen. ESTUDIO DE CAMBIOS ESTRUCTURALES Y FUNCIONALES DE UNA PROTEÍNA EXPUESTA A SALES BILIARES. Congreso. XIV Congreso Sociedad Argentina de Microbiología General (SAMIGE). . 2019 - .

ACOSTA, MARIA VIRGINIA; BOGGETTI, HECTOR JOSÉ; ITURRIAGA, LAURA BEATRIZ . Resumen. Propiedades Reológicas y calidad química de emulgeles de chí y maíz. Congreso. XXI CONGRESO LATINOAMERICANO Y DEL CARIBE DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS. XVII CONGRESO ARGENTINO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS CyTAL. : Ciudad Autónoma de Buenos Aires. 2019 - .

FARIAS MARIANA; GUTIERREZ DIEGO R.; LEMOS L; RODRIGUEZ SILVIA DEL C . Resumen. EFECTO DEL ÁCIDO ASCÓRBICO Y LA TEMPERATURA EN LA PREPARACIÓN DE BERENJENAS TRITURADAS (SOLANUM MELONGENA L.). Congreso. XVII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos CyTAL® 2019. : Buenos Aires. 2019 - . Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios (AATA).

FARIAS M.; GUTIÉRREZ D.; VAUDAGNA S.; CONCELLÓN A.; RODRÍGUEZ S.; FARIAS M.; GUTIÉRREZ D.; VAUDAGNA S.; CONCELLÓN A.; RODRÍGUEZ S. . Resumen. Procesamiento de puré de berenjena (Solanum melongena L.). Influencia de la temperatura en la velocidad de pardeamiento.. Congreso. II Congreso Argentino de Biología y Tecnología Poscosecha. : Santiago del Estero. 2019 - . CIBAAL- CONICET.

LEMONS L.; GUTIÉRREZ D.; FARIAS M.; DISALVO A.; RODRÍGUEZ S.; LEMOS L.; GUTIÉRREZ D.; FARIAS M.; DISALVO A.; RODRÍGUEZ S. . Resumen. Aplicación de diferentes dosis de radiación UV-C para preservar la calidad de berenjenas IV gama.. Congreso. II Congreso Argentino de Biología y Tecnología Poscosecha. : Santiago del Estero. 2019 - . CIBAAL- CONICET.

LEMONS MARIA L.; DISALVO ANIBAL; RODRIGUEZ SILVIA; LEMOS MARIA L.; DISALVO ANIBAL; RODRIGUEZ SILVIA . Resumen. EFECTO DE LA RADIACIÓN UV-C SOBRE EL CONTENIDO DE COMPUESTOS FENÓLICOS, ÁCIDO ASCÓRBICO Y FENILALANINA AMONIO LIASA DE BERENJENAS FRESCAS CORTADAS. Congreso. II Congreso Argentino de Biología y Tecnología Poscosecha. : SANTIAGO DEL ESTERO. 2019 - . FAyA-UNSE.

FIORELLA TULLI; DIEGO, GUTIÉRREZ; VERONICA I. PAZ ZANINI; BEATRIZ LÓPEZ DE MISHIMA; SILVIA DEL CARMEN, RODRÍGUEZ; CLAUDIO D. BORSARELLI; FIORELLA TULLI; DIEGO, GUTIÉRREZ; VERONICA I. PAZ ZANINI; BEATRIZ LÓPEZ DE MISHIMA; SILVIA DEL CARMEN, RODRÍGUEZ; CLAUDIO D. BORSARELLI . Resumen. Desarrollo y aplicación de un sensor amperométrico para la detección de ácido ascórbico en vegetales mínimamente procesados. Congreso. II Congreso Argentino de Biología y Tecnología Poscosecha. : Santiago del Estero. 2019 - . Comité Organizador del Segundo Congreso Argentino de Biología y Tecnología Poscosecha.

SAIN, PABLO M.; RODRÍGUEZ, SILVIA; DISALVO, EDGARDO A. . Resumen. Monitoreo de parámetros fisicoquímicos superficiales de membrana plasmática asociados a la conservación de Eruca Sativa Mill. Congreso. VII Congreso Internacional Ciencia y Tecnología de Alimentos. : Cordoba. 2019 - .

FANNY C. ÁLVAREZ ESCALADA; A E. LEDESMA; ELIDA ROMANO; BRANDÁN, S.A. . Resumen. Structural and Vibrational Investigation on Alkaloid N-methylcytisine using FTIR spectroscopy and DFT calculations. Congreso. XLVIII Reunión Anual de la Sociedad Argentina de Biofísica. . 2019 - .

ROSA AS; CEJAS JDP; DISALVO E.A.; FRÍAS M.A. . Otro. Correlation between the hydration of acyl chains and phosphate groups in lipid bilayers: Effect of phase state, head group, chain length, double bonds and carbonyl groups. Congreso. XLVIII Reunión Anual de la Sociedad Argentina de Biofísica. : San Luis. 2019 - . Sociedad Argentina de Biofísica.

CEJAS, J. P.; DISALVO E.A.; FRIAS, M. A . Otro. Interaction of the chlorogenic acid (CGA) with model lipid membranes and its influence in antiradicalary activity. Congreso. XLVIII Reunión Anual de la Sociedad Argentina de Biofísica. : San Luis. 2019 - .

BUSTOS, AY; TORRES QUINTEROS, L; CRUZ ORTIZ, G; GEREZ, L; ITURRIAGA, L . Resumen. Effect of native and chuño starches from andean potato addition on rheological properties of pot-set yoghurt. Simposio. 8th International Symposium on Food Rheology and Structure. : Zurich. 2019 - .

A.S. ROSA; E. A. DISALVO; M. A. FRÍAS . Otro. Response of water behavior at the interphase of phospholipid matrixes assessed by FTIR. Workshop. Structure and Dynamics of Glassy, Supercooled and Nanoconfined Fluids. : Buenos Aires. 2019 - .

CAROL, J; GOMEZ, N; ARGÑARAZ, P; LEDESMA, AE; BUSTOS, AY . Resumen. Efecto de ácidos biliares sobre la estructura y función de la enzima amilasa. Jornada. XIV Jornadas de Ciencia y Tecnología de Facultades de Ingeniería del NOA. : San Miguel de Tucumán. 2019 - . CODINOA (Consejo de Decanos de Ingeniería del NOA).

CAROL, J; LEDESMA, AE; LEDESMA, AE; BUSTOS, AY . Resumen. Estudios de interacción de ácidos biliares con la enzima alfa amilasa como proteína modelo. Jornada. XIV Jornadas de Ciencia y Tecnología de Facultades de Ingeniería del NOA. : San Miguel de Tucumán. 2019 - .

FARIAS MARIANA; GUTIERREZ DIEGO R.; LEMOS L; RODRIGUEZ SILVIA DEL C . Resumen. Influencia de la temperatura en la velocidad de pardeamiento de berenjenas trituradas. Optimización del tratamiento con ácido ascórbico.. Jornada. XIV Jornadas de Ciencia y Tecnología de Facultades de Ingeniería del NOA - CODINOA 2019. : San Miguel de Tucuman. 2019 - .

LEMONS, MARÍA L.; FARIAS, MARIANA J.; GUTIERREZ, DIEGO; DISALVO ANIBAL; RODRÍGUEZ, SILVIA DEL C.; LEMOS, MARÍA L.; FARIAS, MARIANA J.; GUTIERREZ, DIEGO; DISALVO ANIBAL; RODRÍGUEZ, SILVIA DEL C. . Resumen. Efecto de diferentes dosis de radiación UV-C y envasado en atmósfera modificada en la conservación de berenjenas (Solanum melongena L) mínimamente procesadas. Jornada. XIV Jornadas de Ciencia y Tecnología de Facultades de Ingeniería del NOA CODINOA 2019. : San Miguel de Tucumán. 2019 - . Facultad de Ciencias Exactas y Tecnología- Universidad Nacional de Tucumán.

HURTADO-FERRATÉ, SARA; LEDESMA, ANA ESTELA; LEIVA, MARTA; HURTADO-FERRATÉ, SARA; LEDESMA, ANA ESTELA; LEIVA, MARTA . Resumen. Demanda Bioquímica de Oxígeno: criterios para su implementación en un laboratorio de calidad de aguas. Jornada. XIV Jornadas de Ciencia y Tecnología de Facultades de Ingeniería del NOA. : San Miguel de Tucumán. 2019 - . Facultad de Ciencias Exactas y Tecnología UNT.

TESIS DE POSGRADO DOCTORADO / POSDOCTORADO

Total: 2

2019. *Deshidratación osmótica y envasado en atmósferas modificadas de anco (Cucurbita moschata) mínimamente procesado. Doctor en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. . Ingresado por: .*

2019. *ESTUDIO DEL EFECTO ANTIBACTERIANO DE BIO(NANO)MATERIALES CONTRA MICROORGANISMOS PATÓGENOS PRODUCTORES DE MASTITIS BOVINA. Doctor en Ciencias Biológicas. . Ingresado por: .*

DEMÁS PRODUCCIONES C-T

Total: 2

ANDREA C. CUTRÓ; CASTELLI, M. VICTORIA; LOPEZ, SILVIA NOELI; ROSALES, MANUEL A.; HOLLMANN, AXEL; RODRIGUEZ, SERGIO A. . 2019. *BIOPHYSICAL AND ANTIBACTERIAL STUDIES OF ESSENTIAL OIL FROM LEAVES OF SCHINUS AREIRA. . . Ingresado por: .*

BUSTOS, AY; TORRES QUINTEROS, L; CRUZ ORTIZ, G; FERRERO C; GEREZ, CL; ITURRIAGA, L . 2019. *USO DE DE ALMIDÓN DE PAPA ANDINA NATIVA Y DESHIDRATADA (CHUÑO) COMO ESTABILIZANTES EN LA ELABORACIÓN DE YOGUR FIRME REDUCIDO EN GRASA.* . . Ingresado por: .

SERVICIOS	Total: 4
<p>ITURRIAGA, LAURA; QUINZIO CLAUDIA; BUSTOS YANINA . . Servicio permanente. <i>DETERMINACIÓN DE LAS PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS Y FUNCIONALES DE PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.</i> Ensayos rutinarios y/o experimentales. Determinar características de productos y/o componentes de productos. Responsable del equipo y/o área. 01/09/2019-01/12/2019. Servicios a Terceros. Pesos 19358.64. Alimentos.</p>	
<p>QUINZIO CLAUDIA; BUSTOS ANA YANINA; ITURRIAGA LAURA . . Servicio eventual. <i>Determinación de la composición centesimal de una muestra.</i> Asesoramientos, consultorías y asistencias técnicas. Confidencial. Profesional integrante del equipo y/o área. 01/10/2019-01/11/2019. Servicios Tecnológicos de Alto Nivel (STAN). 0.0. Alimentos.</p>	
<p>QUINZIO CLAUDIA; BUSTOS ANA YANINA; ITURRIAGA LAURA . . Servicio eventual. <i>DETERMINACIÓN DE LAS PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS Y FUNCIONALES DE PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.</i> Asesoramientos, consultorías y asistencias técnicas. Confidencial. Profesional integrante del equipo y/o área. 01/10/2019-01/11/2019. Servicios Tecnológicos de Alto Nivel (STAN). 0.0. Alimentos.</p>	
<p>QUINZIO CLAUDIA; BUSTOS ANA YANINA; ITURRIAGA, LAURA . . Servicio eventual. <i>DETERMINACIÓN DE LA TEXTURA Y LAS PROPIEDADES REOLOGICAS DE ALIMENTOS.</i> Asesoramientos, consultorías y asistencias técnicas. Confidencial. Profesional integrante del equipo y/o área. 01/10/2019-01/11/2019. Servicios Tecnológicos de Alto Nivel (STAN). 0.0. Higiene, alimentacion y nutricion-Otros.</p>	

TRABAJOS EN EVENTOS C-T NO PUBLICADOS	Total: 4
<p>AGUSTIN GONZALES PAZ; GIMÉNEZ, RODRIGO E; FRÍAS, M. DE LOS ÁNGELES; DISALVO, EDGARDO ANIBAL; HUGO A. PÉREZ . Analysis of Laurdan fluorescence spectra in vesicles formed by esters and ethers lipid. Congreso. XLVIII Reunión Anual de la Sociedad Argentina de Biofísica.. : San Luis. 2019 - .</p>	
<p>RUIZ MOSTACERO, NATHALIE; CASTELLI, M. VICTORIA; ANDREA C. CUTRÓ; HOLLMANN, AXEL; LÓPEZ, SILVIA N. . Study of the effect of antibacterial prenylated benzopyrans isolated from Peperomia obtusifolia (Piperaceae) on the Gram-positive bacterial surface. Congreso. XLVII Reunión anual de la Sociedad Argentina de Biofísica. : San Luis. 2019 - . Sociedad Argentina de Biofísica.</p>	
<p>J.P. CEJAS; DISALVO, E.A.; M.A. FRÍAS . Interaction of the chlorogenic acid (CGA) with model lipid membranes and its influence in antiradicalary activity.. Congreso. XLVIII Reunión Anual de la Sociedad Argentina de Biofísica. . 2019 - .</p>	
<p>HUGO A. PÉREZ; AGUSTIN GONZALES PAZ; DISALVO, EDGARDO ANIBAL; FRÍAS, M. DE LOS ÁNGELES . Tryptophan-Laurdan interaction in ester and ether PC membrane interfaces. Congreso. XLVIII Reunión Anual de la Sociedad Argentina de Biofísica.. : San Luis. 2019 - . Sociedad Argentina de Biofísica.</p>	

FORMACION DE RECURSOS HUMANOS	Total: 58
DIRECCION DE BECARIOS	Total: 26
DIRECCION DE BECAS POSTDOCTORALES - FINALIZADAS	Total: 1
<p>Perez, Hugo Alejandro - CENTRO DE INVESTIGACION EN BIOFISICA APLICADA Y ALIMENTOS (CIBAAL) ; (CONICET - UNSE) (2017 / 2019) , Tareas de investigación y desarrollo . Financia: AGENCIA NACIONAL DE PROMOCION CIENT Y TECNOLOGICA (ANPCYT) ; MINISTERIO DE CIENCIA, TEC. E INNOVACION PRODUCTIVA . Director o tutor FRIAS, MARIA DE LOS ANGELES</p>	
DIRECCION DE BECAS POSTDOCTORALES - EN PROGRESO	Total: 5
<p>Ayunta, Carolina Anabel - CENTRO DE INVESTIGACION EN BIOFISICA APLICADA Y ALIMENTOS (CIBAAL) ; (CONICET - UNSE) (2018 / 2020) , Tareas de investigación y desarrollo . Financia: CONSEJO NACIONAL DE INVESTIGACIONES CIENTIFICAS Y TECNICAS (CONICET) . Director o tutor ITURRIAGA, LAURA BEATRIZ</p>	

Diego, Gutierrez - CENTRO DE INVESTIGACION EN BIOFISICA APLICADA Y ALIMENTOS (CIBAAL) ; (CONICET - UNSE) (2017 / 2020) , Tareas de investigación y desarrollo . Financia: CONSEJO NACIONAL DE INVESTIGACIONES CIENTIFICAS Y TECNICAS (CONICET) . Director o tutor RODRIGUEZ, SILVIA DEL CARMEN

Ferreya Maillard, Anike - CENTRO DE INVESTIGACION EN BIOFISICA APLICADA Y ALIMENTOS (CIBAAL) ; (CONICET - UNSE) (2019 / 2021) , Tareas de investigación y desarrollo . Financia: CONSEJO NACIONAL DE INVESTIGACIONES CIENTIFICAS Y TECNICAS (CONICET) . Director o tutor HOLLMANN, AXEL

Kvapil, Florencia - CENTRO DE INVESTIGACION EN BIOFISICA APLICADA Y ALIMENTOS (CIBAAL) ; (CONICET - UNSE) (2019 / 2021) , Tareas de investigación y desarrollo . Financia: CONSEJO NACIONAL DE INVESTIGACIONES CIENTIFICAS Y TECNICAS (CONICET) . Director o tutor ITURRIAGA, LAURA BEATRIZ

Mohtar, Lina G. - CENTRO DE INVESTIGACION EN BIOFISICA APLICADA Y ALIMENTOS (CIBAAL) ; (CONICET - UNSE) (2019 / 2021) , Formación académica incluyendo la realización de tareas de investigación y desarrollo . Financia: CONSEJO NACIONAL DE INVESTIGACIONES CIENTIFICAS Y TECNICAS (CONICET) . Director o tutor FRIAS, MARIA DE LOS ANGELES

DIRECCION DE BECAS DE POSTGRADO/DOCTORADO - FINALIZADAS

Total: 1

Sain, Pablo - CENTRO DE INVESTIGACIONES Y TRANSFERENCIA DE SANTIAGO DEL ESTERO (CITSE) ; (CONICET - UNSE) (2014 / 2019) , Formación académica . Financia: CONSEJO NACIONAL DE INVESTIGACIONES CIENTIFICAS Y TECNICAS (CONICET) . Director o tutor DISALVO, EDGARDO ANIBAL

DIRECCION DE BECAS DE POSTGRADO/DOCTORADO - EN PROGRESO

Total: 14

Acosta, Virginia - CENTRO DE INVESTIGACIONES Y TRANSFERENCIA DE SANTIAGO DEL ESTERO (CITSE) ; (CONICET - UNSE) (2016 / 2021) , Formación académica incluyendo la realización de tareas de investigación y desarrollo . Financia: CENTRO DE INVESTIGACIONES Y TRANSFERENCIA DE SANTIAGO DEL ESTERO (CITSE) ; (CONICET - UNSE) . Director o tutor ITURRIAGA, LAURA BEATRIZ

Alvarez Escalada, Fanny Cecilia - FACULTAD DE CS.EXACTAS Y TECNOLOGIAS ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE SANTIAGO DEL ESTERO (2018 / 2021) , Formación académica incluyendo la realización de tareas de investigación y desarrollo . Financia: CONSEJO INTERUNIVERSITARIO NACIONAL (CIN) ; MINISTERIO DE EDUCACION, CULTURA, CIENCIA Y TECNOLOGIA . Director o tutor LEDESMA, ANA ESTELA

Cejas, Jimema del Pilar - CENTRO DE INVESTIGACION EN BIOFISICA APLICADA Y ALIMENTOS (CIBAAL) ; (CONICET - UNSE) (2017 / 2022) , Formación académica incluyendo la realización de tareas de investigación y desarrollo . Financia: CONSEJO NACIONAL DE INVESTIGACIONES CIENTIFICAS Y TECNICAS (CONICET) . Director o tutor FRIAS, MARIA DE LOS ANGELES

Espeche, Juan - CENTRO DE INVESTIGACION EN BIOFISICA APLICADA Y ALIMENTOS (CIBAAL) ; (CONICET - UNSE) (2019 / 2024) , Formación académica . Financia: CONSEJO NACIONAL DE INVESTIGACIONES CIENTIFICAS Y TECNICAS (CONICET) . Co-director o co-tutor RODRIGUEZ, SILVIA DEL CARMEN

Espeche, Juan Carlos - CENTRO DE INVESTIGACION EN BIOFISICA APLICADA Y ALIMENTOS (CIBAAL) ; (CONICET - UNSE) (2019 / 2023) , Tareas de investigación y desarrollo . Financia: CONSEJO NACIONAL DE INVESTIGACIONES CIENTIFICAS Y TECNICAS (CONICET) . Director o tutor HOLLMANN, AXEL

Farias, Mariana - CENTRO DE INVESTIGACION EN BIOFISICA APLICADA Y ALIMENTOS (CIBAAL) ; (CONICET - UNSE) (2018 / 2022) , Formación académica incluyendo la realización de tareas de investigación y desarrollo . Financia: CONSEJO NACIONAL DE INVESTIGACIONES CIENTIFICAS Y TECNICAS (CONICET) . Director o tutor RODRIGUEZ, SILVIA DEL CARMEN

Lemos, Laura - CENTRO DE INVESTIGACION EN BIOFISICA APLICADA Y ALIMENTOS (CIBAAL) ; (CONICET - UNSE) (2015 / 2020) , Formación académica . Financia: CONSEJO NACIONAL DE INVESTIGACIONES CIENTIFICAS Y TECNICAS (CONICET) . Co-director o co-tutor DISALVO, EDGARDO ANIBAL

Lemos, Maria Laura - CENTRO DE INVESTIGACIONES Y TRANSFERENCIA DE SANTIAGO DEL ESTERO (CITSE) ; (CONICET - UNSE) (2015 / 2020) , Formación académica incluyendo la realización de tareas de investigación y desarrollo . Financia: CONSEJO NACIONAL DE INVESTIGACIONES CIENTIFICAS Y TECNICAS (CONICET) . Director o tutor RODRIGUEZ, SILVIA DEL CARMEN

Maturana, Patricia Del Valle - CENTRO DE INVESTIGACIONES Y TRANSFERENCIA DE SANTIAGO DEL ESTERO (CITSE) ; (CONICET - UNSE) (2018 / 2022) , Tareas de investigación y desarrollo . Financia: CONSEJO NACIONAL DE INVESTIGACIONES CIENTIFICAS Y TECNICAS (CONICET) . Director o tutor HOLLMANN, AXEL

Perez, Hugo - CENTRO DE INVESTIGACION EN BIOFISICA APLICADA Y ALIMENTOS (CIBAAL) ; (CONICET - UNSE) (2019 / 2020) , Tareas de investigación y desarrollo . Financia: CONSEJO NACIONAL DE INVESTIGACIONES CIENTIFICAS Y TECNICAS (CONICET) . Director o tutor DISALVO, EDGARDO ANIBAL

Rosa, Sebastian - CENTRO DE INVESTIGACION EN BIOFISICA APLICADA Y ALIMENTOS (CIBAAL) ; (CONICET - UNSE) (2016 / 2021) , Tareas de investigación y desarrollo . Financia: CONSEJO NACIONAL DE INVESTIGACIONES CIENTIFICAS Y TECNICAS (CONICET) . Co-director o co-tutor DISALVO, EDGARDO ANIBAL

Rosa, Sebastian A. - CENTRO DE INVESTIGACION EN BIOFISICA APLICADA Y ALIMENTOS (CIBAAL) ; (CONICET - UNSE) (2016 / 2020) , Formación académica incluyendo la realización de tareas de investigación y desarrollo . Financia: CONSEJO NACIONAL DE INVESTIGACIONES CIENTIFICAS Y TECNICAS (CONICET) . Director o tutor FRIAS, MARIA DE LOS ANGELES

Soria, Anahi - CENTRO DE INVESTIGACION EN BIOFISICA APLICADA Y ALIMENTOS (CIBAAL) ; (CONICET - UNSE) (2016 / 2020) , Formación académica incluyendo la realización de tareas de investigación y desarrollo . Financia: CONSEJO NACIONAL DE INVESTIGACIONES CIENTIFICAS Y TECNICAS (CONICET) . Co-director o co-tutor FRIAS, MARIA DE LOS ANGELES

Soria, Anahi - CENTRO DE INVESTIGACIONES Y TRANSFERENCIA DE SANTIAGO DEL ESTERO (CITSE) ; (CONICET - UNSE) (2016 / 2021) , Tareas de investigación y desarrollo . Financia: CONSEJO NACIONAL DE INVESTIGACIONES CIENTIFICAS Y TECNICAS (CONICET) . Director o tutor DISALVO, EDGARDO ANIBAL

DIRECCION DE BECAS DE FORMACION DE GRADO - FINALIZADAS **Total: 1**

Castaño Ledesma, Maria Sofia - UNIVERSIDAD NACIONAL DE SANTIAGO DEL ESTERO (UNSE) (2018 / 2019) , Tareas de investigación y desarrollo . Financia: UNIVERSIDAD NACIONAL DE SANTIAGO DEL ESTERO (UNSE) . Director o tutor LEDESMA, ANA ESTELA

DIRECCION DE BECAS DE INICIACION A LA INVESTIGACION - FINALIZADAS **Total: 2**

Delgado, María del Rosario - CENTRO DE INVESTIGACION EN BIOFISICA APLICADA Y ALIMENTOS (CIBAAL) ; (CONICET - UNSE) (2018 / 2019) , Tareas de investigación y desarrollo . Financia: CONSEJO INTERUNIVERSITARIO NACIONAL (CIN) ; MINISTERIO DE EDUCACION, CULTURA, CIENCIA Y TECNOLOGIA . Director o tutor QUINZIO, CLAUDIA MARCELA

Espeche, Juan Carlos - CENTRO DE INVESTIGACIONES Y TRANSFERENCIA DE SANTIAGO DEL ESTERO (CITSE) ; (CONICET - UNSE) (2018 / 2019) , Tareas de investigación y desarrollo . Financia: CONSEJO INTERUNIVERSITARIO NACIONAL . Director o tutor HOLLMANN, AXEL

DIRECCION DE BECAS DE INICIACION A LA INVESTIGACION - EN PROGRESO **Total: 1**

Collante, Andrea - CENTRO DE INVESTIGACION EN BIOFISICA APLICADA Y ALIMENTOS (CIBAAL) ; (CONICET - UNSE) (2019 / 2020) , Tareas de investigación y desarrollo . Financia: UNIVERSIDAD NACIONAL DE SANTIAGO DEL ESTERO (UNSE) . Co-director o co-tutor QUINZIO, CLAUDIA MARCELA

DIRECCION DE BECAS DE OTRO TIPO DE INVESTIGACION - FINALIZADAS **Total: 1**

Espeche, Juan Carlos - CENTRO DE INVESTIGACIONES Y TRANSFERENCIA DE SANTIAGO DEL ESTERO (CITSE) ; (CONICET - UNSE) (2018 / 2019) , Formación académica incluyendo la realización de tareas de investigación y desarrollo . Financia: UNIVERSIDAD NACIONAL DE SANTIAGO DEL ESTERO (UNSE) . Co-director o co-tutor CUTRÓ, ANDREA CARMEN

DIRECCION DE TESIS **Total: 20**

DIRECCION DE TESIS DE GRADO - FINALIZADAS **Total: 3**

Carol, Francisco - UNIVERSIDAD NACIONAL DE SANTIAGO DEL ESTERO (UNSE) (2017 / 2019) Calificación : 10 . Co-director o co-tutor HOLLMANN, AXEL

Espeche, Juan Carlos - FACULTAD DE AGRONOMIA Y AGROINDUSTRIAS ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE SANTIAGO DEL ESTERO (2018 / 2019) Calificación : 10 . Co-director o co-tutor CUTRÓ, ANDREA CARMEN

Espeche, Juan Carlos - FACULTAD DE AGRONOMIA Y AGROINDUSTRIAS ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE SANTIAGO DEL ESTERO (2018 / 2019) Calificación : 10 . Director o tutor HOLLMANN, AXEL

DIRECCION DE TESIS DE GRADO - EN PROGRESO Total: 1

Rosales, Manuel - FACULTAD DE AGRONOMIA Y AGROINDUSTRIAS ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE SANTIAGO DEL ESTERO (2018 / 2020) Calificación : 10 . Co-director o co-tutor CUTRÓ, ANDREA CARMEN

DIRECCION DE TESIS DE DOCTORADO - FINALIZADAS Total: 2

Kvapil, Florencia - FACULTAD DE AGRONOMIA Y AGROINDUSTRIAS ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE SANTIAGO DEL ESTERO (2010 / 2019) Calificación : - . Co-director o co-tutor RODRIGUEZ, SILVIA DEL CARMEN

Saín, Pablo - UNIVERSIDAD NACIONAL DE SANTIAGO DEL ESTERO (UNSE) (2014 / 2019) Calificación : - . Co-director o co-tutor RODRIGUEZ, SILVIA DEL CARMEN

DIRECCION DE TESIS DE DOCTORADO - EN PROGRESO Total: 13

Acosta, Virginia - UNIVERSIDAD NACIONAL DE SANTIAGO DEL ESTERO (UNSE) (2016 / 2021) Calificación : - . Director o tutor ITURRIAGA, LAURA BEATRIZ

Alvarez Escalada, Fanny Cecilia - UNIVERSIDAD NACIONAL DE TUCUMAN (UNT) (2018 / 2021) Calificación : - . Director o tutor LEDESMA, ANA ESTELA

Cejas, Jimema del Pilar - UNIVERSIDAD DE BUENOS AIRES (UBA) (2017 / 2022) Calificación : - . Director o tutor FRIAS, MARIA DE LOS ANGELES

Cejas, Jimena - UNIVERSIDAD DE BUENOS AIRES (UBA) (2016 / 2021) Calificación : - . Co-director o co-tutor DISALVO, EDGARDO ANIBAL

Espeche, Juan Carlos - UNIVERSIDAD NACIONAL DE SANTIAGO DEL ESTERO (UNSE) (2019 / 2023) Calificación : - . Director o tutor HOLLMANN, AXEL

Espeche, Juan Carlos - UNIVERSIDAD NACIONAL DE SANTIAGO DEL ESTERO (UNSE) (2019 / 2024) Calificación : - . Co-director o co-tutor RODRIGUEZ, SILVIA DEL CARMEN

Farias, Mariana - UNIVERSIDAD NACIONAL DE SANTIAGO DEL ESTERO (UNSE) (2018 / 2023) Calificación : - . Director o tutor RODRIGUEZ, SILVIA DEL CARMEN

Lemos, Maria Laura - UNIVERSIDAD NACIONAL DE SANTIAGO DEL ESTERO (UNSE) (2015 / 2020) Calificación : - . Director o tutor RODRIGUEZ, SILVIA DEL CARMEN

Maturana, Patricia del Valle - FACULTAD DE CIENCIAS QUIMICAS ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE CORDOBA (2019 / 2022) Calificación : - . Director o tutor HOLLMANN, AXEL

Rosa, Sebastian - UNIVERSIDAD NACIONAL DE SANTIAGO DEL ESTERO (UNSE) (2015 / 2021) Calificación : - . Director o tutor DISALVO, EDGARDO ANIBAL

Rosa, Sebastian A. - UNIVERSIDAD DE BUENOS AIRES (UBA) (2016 / 2021) Calificación : - . Director o tutor FRIAS, MARIA DE LOS ANGELES

Sain, Pablo - UNIVERSIDAD NACIONAL DE SANTIAGO DEL ESTERO (UNSE) (2014 / 2020) Calificación : sobresaliente 10 . Director o tutor DISALVO, EDGARDO ANIBAL

Soria, Anahia - UNIVERSIDAD NACIONAL DE QUILMES (UNQ) (2015 / 2021) Calificación : - . Director o tutor DISALVO, EDGARDO ANIBAL

DIRECCION DE TESIS DE ESPECIALIZACION - FINALIZADA Total: 1

Lemos, Laura - FACULTAD DE CS.EXACTAS Y TECNOLOGIAS ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE SANTIAGO DEL ESTERO (2017 / 2019) Calificación : - . Director o tutor LEDESMA, ANA ESTELA

DIRECCION DE TESIS DE ESPECIALIZACION - EN PROGRESO	Total: 0
DIRECCION DE INVESTIGADORES	Total: 4
DIRECCION INVESTIGADORES CARRERA DE INVESTIGADOR CONICET	Total: 1
Andrea, Cutro - CENTRO DE INVESTIGACIONES Y TRANSFERENCIA DE SANTIAGO DEL ESTERO (CITSE) ; (CONICET - UNSE) (2017 / -) Categoría/Cargo: Investigador asistente - . Director o tutor HOLLMANN, AXEL	
DIRECCION DE INVESTIGADORES DE OTRAS CARRERAS DE INVESTIGACION	Total: 3
Bustos, Ana YAnina - CENTRO DE INVESTIGACION EN BIOFISICA APLICADA Y ALIMENTOS (CIBAAL) ; (CONICET - UNSE) (2018 / -) Categoría/Cargo: Otra - Profesor FAYA-UNSE. Director o tutor ITURRIAGA, LAURA BEATRIZ	
Cutro, Andrea Carmen - CENTRO DE INVESTIGACION EN BIOFISICA APLICADA Y ALIMENTOS (CIBAAL) ; (CONICET - UNSE) (2013 / 2021) Categoría/Cargo: Otra - Investigador Asociado. Co-director o co-tutor FRIAS, MARIA DE LOS ANGELES	
Quinzio, Claudia - CENTRO DE INVESTIGACIONES Y TRANSFERENCIA DE SANTIAGO DEL ESTERO (CITSE) ; (CONICET - UNSE) (2014 / -) Categoría/Cargo: Otra - Investigador en proyectos. Director o tutor ITURRIAGA, LAURA BEATRIZ	
DIRECCION DE PASANTE	Total: 7
DIRECCION DE PASANTE DE GRADO	Total: 6
Brandan Cardozo, María Adriana del Valle (2019 / -) - CENTRO DE INVESTIGACION EN BIOFISICA APLICADA Y ALIMENTOS (CIBAAL) ; (CONICET - UNSE) - Interacción de fenilalanina (Phe) con membranas lipídicas en diferentes estados de hidratación? . Director o tutor FRIAS, MARIA DE LOS ANGELES	
Carol Paz, Juan José (2019 / 2019) - CENTRO DE INVESTIGACION EN BIOFISICA APLICADA Y ALIMENTOS (CIBAAL) ; (CONICET - UNSE) - ESTUDIO DE ENZIMAS MICROBIANAS DE INTERÉS TECNOLÓGICO Y/O PROBIÓTICO APLICANDO CÁLCULOS DE DOCKING MOLECULAR . Co-director o co-tutor BUSTOS, ANA YANINA	
Carol Paz, Juan Jose (2019 / 2019) - CENTRO DE INVESTIGACION EN BIOFISICA APLICADA Y ALIMENTOS (CIBAAL) ; (CONICET - UNSE) - Estudio de enzimas microbianas de interes tecnológico y/o probióticos aplicando cálculos de docking molecular . Director o tutor LEDESMA, ANA ESTELA	
Gómez, Nicolás (2019 / -) - CENTRO DE INVESTIGACION EN BIOFISICA APLICADA Y ALIMENTOS (CIBAAL) ; (CONICET - UNSE) - AISLAMIENTO Y CARACTERIZACIÓN DE CEPAS LÁCTICAS DE INTERÉS TECNOLÓGICO Y PROBIOTICO . Director o tutor BUSTOS, ANA YANINA	
Rosales, Manuel (2018 / 2020) Universidad o instituto universitario estatal - CENTRO DE INVESTIGACION EN BIOFISICA APLICADA Y ALIMENTOS (CIBAAL) ; (CONICET - UNSE) - Obtención de compuestos orgánicos de bajo peso molecular provenientes de fuentes naturales con potenciales aplicaciones biotecnológicas . Co-director o co-tutor CUTRÓ, ANDREA CARMEN	
Sesín, Abraham (2019 / -) - CENTRO DE INVESTIGACION EN BIOFISICA APLICADA Y ALIMENTOS (CIBAAL) ; (CONICET - UNSE) - EMPLEO DE BACTERIAS LÁCTICAS PARA EL DISEÑO DE ALIMENTOS FUNCIONALES . Director o tutor BUSTOS, ANA YANINA	
DIRECCION DE PASANTE DE DOCTORADO	Total: 1
Iramain, Maximiliano (2019 / 2019) - CÁTEDRA DE QUÍMICA GENERAL ; INSTITUTO DE QUIMICA INORGANICA ; FACULTAD DE BIOQUIMICA, QUIMICA Y FARMACIA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE TUCUMAN - determinación de estructuras moleculares por FTIR . Director o tutor LEDESMA, ANA ESTELA	
DIRECCION DE PERSONAL DE APOYO	Total: 1
DIRECCION DE PERSONAL APOYO	Total: 1
Argañaraz, Pablo Esteban (2017 / 2021) Profesional adjunto - CENTRO DE INVESTIGACION EN BIOFISICA APLICADA Y ALIMENTOS (CIBAAL) ; (CONICET - UNSE). Director o tutor ITURRIAGA, LAURA BEATRIZ	

BUSTOS, ANA YANINA , Conferencista/expositor/entrevistado individual , 1° EXPO TECNOLOGÍAS DE LA SALUD. CONFERENCIA: MICROBIOTA INTESTINAL, PROBIÓTICOS Y SALUD". 01/03/201901/03/2019 , Tipo Destinatario: Público en general. Fuente de Financiamiento: Sin financiamiento específico

SAIN, PABLO MARTIN , Conferencista/expositor/entrevistado individual , 2° Encuentro de Emprendedores Universitarios ¿Como Innovar en Santiago del Estero?. Comunicar de la actividad de vinculacion y transferencia realizada en el marco del Proyecto Producción de inóculos de interés alimentario y producción de hongos de interés alimentario a partir de desechos agroindustriales de la provincia de Santiago del Estero.. 01/05/201901/05/2019 , Tipo Destinatario: Público en general, Comunidad científica, Organizaciones sociales, Comunidad educativa, Sector productivo. Fuente de Financiamiento: Fondos de la propia institución donde se desarrolló o desarrolla la actividad

GUTIERREZ, DIEGO RICARDO , Conferencista/expositor/entrevistado individual , Artículo de divulgación en revista especializada. Artículo científico, publicado en revista periódica de divulgación especializada, de formato electrónico dirigida a lectores, científicos y productores hispano-americanos.. 01/09/2013 , Tipo Destinatario: Público en general, Comunidad científica, Organizaciones sociales, Sector productivo. Fuente de Financiamiento: Fondos de la propia institución donde se desarrolló o desarrolla la actividad

GUTIERREZ, DIEGO RICARDO , Conferencista/expositor/entrevistado individual , Artículo de divulgación en revista especializada.. Artículo científico, publicado en revista periódica de divulgación especializada, de formato electrónico dirigida a lectores, científicos y productores hispano-americanos.. 01/09/201901/10/2019 , Tipo Destinatario: Público en general, Comunidad científica, Organizaciones sociales, Sector productivo. Fuente de Financiamiento: Fondos de la propia institución donde se desarrolló o desarrolla la actividad

GUTIERREZ, DIEGO RICARDO , Conferencista/expositor/entrevistado individual , Artículo de divulgación en revista especializada.. Artículo científico, publicado en revista periódica de divulgación especializada, de formato electrónico dirigida a lectores, científicos y productores hispano-americanos.. 01/12/2014 , Tipo Destinatario: Público en general, Comunidad científica, Organizaciones sociales, Sector productivo. Fuente de Financiamiento: Fondos de la propia institución donde se desarrolló o desarrolla la actividad

GUTIERREZ, DIEGO RICARDO , Conferencista/expositor/entrevistado individual , II CONGRESO ARGENTINO DE BIOLOGÍA Y TECNOLOGÍA POSCOSECHA. Presentacion del trabajo Efecto del ácido ascórbico en la elaboración de puré de berenjenas en el II CONGRESO ARGENTINO DE BIOLOGÍA Y TECNOLOGÍA POSCOSECHA, realizado los días 11, 12 y 13 de Septiembre de 2019 en la ciudad de en Santiago del Estero, Argentina. 01/09/201901/09/2019 , Tipo Destinatario: Comunidad científica, Comunidad educativa, Sector productivo. Fuente de Financiamiento: Sin financiamiento específico

GUTIERREZ, DIEGO RICARDO , Conferencista/expositor/entrevistado individual , II CONGRESO ARGENTINO DE BIOLOGÍA Y TECNOLOGÍA POSCOSECHA. Presentacion del trabajo Efecto combinado de UV-C y ozono para mantener la calidad poscosecha de rúcula (Eruca sativa) cortada mínimamente procesada en el II CONGRESO ARGENTINO DE BIOLOGÍA Y TECNOLOGÍA POSCOSECHA, realizado los días 11, 12 y 13 de Septiembre de 2019 en la ciudad de en Santiago del Estero, Argentina. 01/09/201901/09/2019 , Tipo Destinatario: Comunidad científica, Comunidad educativa, Sector productivo. Fuente de Financiamiento: Sin financiamiento específico

GUTIERREZ, DIEGO RICARDO , Conferencista/expositor/entrevistado individual , II CONGRESO ARGENTINO DE BIOLOGÍA Y TECNOLOGÍA POSCOSECHA. Presentacion del trabajo Conservación refrigerada de zanahorias en atmosfera modificada pasiva en el II CONGRESO ARGENTINO DE BIOLOGÍA Y TECNOLOGÍA POSCOSECHA, realizado los días 11, 12 y 13 de Septiembre de 2019 en la ciudad de en Santiago del Estero, Argentina.. 01/09/201901/09/2019 , Tipo Destinatario: Comunidad científica, Comunidad educativa, Sector productivo. Fuente de Financiamiento: Sin financiamiento específico

GUTIERREZ, DIEGO RICARDO , Conferencista/expositor/entrevistado individual , II CONGRESO ARGENTINO DE BIOLOGÍA Y TECNOLOGÍA POSCOSECHA. Presentación del trabajo Procesamiento de puré de berenjena (Solanum melongena L.). Influencia de la temperatura en la velocidad de pardeamiento en el II CONGRESO ARGENTINO DE BIOLOGÍA Y TECNOLOGÍA POSCOSECHA, realizado los días 11, 12 y 13 de Septiembre de 2019 en la ciudad de en Santiago del Estero, Argentina. 01/09/201901/09/2019 , Tipo Destinatario: Comunidad científica, Comunidad educativa, Sector productivo. Fuente de Financiamiento: Sin financiamiento específico

GUTIERREZ, DIEGO RICARDO , Conferencista/expositor/entrevistado individual , II CONGRESO ARGENTINO DE BIOLOGÍA Y TECNOLOGÍA POSCOSECHA. Presentacion del trabajo Efecto de UV-C y ozono sobre la capacidad y sistema antioxidante de rúcula (Eruca sativa) cortada en modalidad POSTER en el II CONGRESO ARGENTINO DE BIOLOGÍA Y TECNOLOGÍA POSCOSECHA, realizado los días 11, 12 y 13 de Septiembre de 2019 en la ciudad de en Santiago

del Estero, Argentina. 01/09/201901/09/2019 , Tipo Destinatario: Comunidad científica, Comunidad educativa, Sector productivo. Fuente de Financiamiento: Sin financiamiento específico

GUTIERREZ, DIEGO RICARDO , Conferencista/expositor/entrevistado individual , II CONGRESO ARGENTINO DE BIOLOGÍA Y TECNOLOGÍA POSCOSECHA. Presentación del trabajo Aplicación de diferentes dosis de radiación UV-C para preservar la calidad de berenjenas IV gama en modalidad POSTER en el II CONGRESO ARGENTINO DE BIOLOGÍA Y TECNOLOGÍA POSCOSECHA, realizado los días 11, 12 y 13 de Septiembre de 2019 en la ciudad de en Santiago del Estero, Argentina. 01/09/201901/09/2019 , Tipo Destinatario: Comunidad científica, Comunidad educativa, Sector productivo. Fuente de Financiamiento: Sin financiamiento específico

GUTIERREZ, DIEGO RICARDO , Conferencista/expositor/entrevistado individual , II CONGRESO ARGENTINO DE BIOLOGÍA Y TECNOLOGÍA POSCOSECHA. Presentación del trabajo Extensión de la vida útil sensorial de berenjenas frescas cortadas tratadas con UV-C y ácido ascórbico en el II CONGRESO ARGENTINO DE BIOLOGÍA Y TECNOLOGÍA POSCOSECHA, realizado los días 11, 12 y 13 de Septiembre de 2019 en la ciudad de en Santiago del Estero, Argentina. 01/09/201901/09/2019 , Tipo Destinatario: Comunidad científica, Comunidad educativa, Sector productivo. Fuente de Financiamiento: Sin financiamiento específico

FRIAS, MARIA DE LOS ANGELES , Conferencista/expositor/entrevistado individual , II Congreso Argentino de Biología y Tecnología Poscosecha.. Conferencia dictada sobre NIR. Aplicaciones. Análisis de F y H?, dentro del marco del II Congreso Argentino de Biología y Tecnología Poscosecha. Ciudad de Santiago del Estero. 01/09/201901/09/2019 , Tipo Destinatario: Comunidad científica, Comunidad educativa, Sector productivo. Fuente de Financiamiento: Fondos de la propia institución donde se desarrolló o desarrolla la actividad

CUTRÓ, ANDREA CARMEN , Integrante de equipo , Jornadas de Investigación, Consejo de Investigación de Ciencia y Tecnología UNSE. Exposición de trabajo formato poster de avances en proyecto de investigación institucional UNSE. 01/05/201901/05/2019 , Tipo Destinatario: Público en general, Comunidad científica, Comunidad educativa. Fuente de Financiamiento: Fondos de la propia institución donde se desarrolló o desarrolla la actividad

GUTIERREZ, DIEGO RICARDO , Co-organizador o co-coordinador , Organización del II Congreso Argentino de Biología y Tecnología Poscosecha. El II Congreso Argentino de Biología y Tecnología de Postcosecha tiene como objetivos particulares: -Difundir los adelantos y nuevos conocimientos científicos y tecnológicos producidos a nivel nacional e internacional en el área de la biología y conservación poscosecha de frutas y hortalizas. - Presentar los avances de mayor impacto científico en el área de la fisiología de la maduración, senescencia y tecnología de la postcosecha de productos frutihortícolas y florales producidos en el país.- Generar un ámbito de discusión e intercambio del conocimiento desarrollado, tanto a nivel básico como aplicado, por investigadores nacionales e internacionales de diferentes disciplinas relacionadas a la biología y tecnología de la postcosecha.. 01/09/201901/10/2019 , Tipo Destinatario: Comunidad científica, Comunidad educativa, Sector productivo. Fuente de Financiamiento: Fondos de la propia institución donde se desarrolló o desarrolla la actividad, Destinatarios, Fondos externos, Otra (especificar), CONICET; FONCYT

FARIAS, MARIANA JUDITH , Conferencista/expositor/entrevistado individual , Taller de Ambientación UNSE. Taller de Ambientación para los alumnos ingresantes de la carrera de Ingeniería en Alimentos de la Facultad de Agronomía y Agro-industrias de la Universidad Nacional de Santiago del Estero.. 01/04/201901/04/2019 , Tipo Destinatario: Comunidad educativa. Fuente de Financiamiento: Sin financiamiento específico

CUTRÓ, ANDREA CARMEN;CORIA, MARIA SUMAMPA , , Taller Explorando el mundo microbiano. Actividad organizada en el marco de la Semana Nacional de Ciencia y Tecnología entre CIBAAL e INBIONATEC. 01/09/201901/09/2019 , Tipo Destinatario: Público en general, Comunidad educativa. Fuente de Financiamiento: Otra (especificar), Secretaria de Ciencia y Tecnología

HOLLMANN, AXEL;ESPECHE TURBAY, MARIA BEATRIZ , , USO INDISCRIMINADO DE ANTIBIÓTICOS: IMPACTO Y CONSECUENCIAS. Miembro del equipo organizador de las Jornadas que tuvieron como finalidad concienciar sobre el abuso en el uso de antibióticos. 01/11/201901/11/2019 , Tipo Destinatario: Público en general, Comunidad científica, Comunidad educativa, Sector productivo. Fuente de Financiamiento: Fondos de la propia institución donde se desarrolló o desarrolla la actividad

FARIAS, MARIANA JUDITH , Organizador o coordinador , Vista al interior el Centro de Investigación en Biofísica Aplicada y Alimentos. La actividad consistió en la vista al interior el Centro de Investigación en Biofísica Aplicada y Alimentos (CIBAAL), en el marco de las actividades por la Semana Nacional de la Ciencia y la Tecnología.. 01/09/201901/09/2019 , Tipo Destinatario: Público en general. Fuente de Financiamiento: Sin financiamiento específico

OTRO TIPO DE ACTIVIDAD DE EXTENSION

Total: 3

ARGAÑARAZ, PABLO ESTEBAN , Organizador o coordinador , Facebook. Informar a través de esta red social todo lo inherente a la UE, de mayor relevancia. 01/09/2019 , Tipo Destinatario: . Fuente de Financiamiento:

ARGAÑARAZ, PABLO ESTEBAN , Organizador o coordinador , Instagram. Informar a través de esta red social, lo mas destacado de la UE para la comunidad científica y público en general. 01/09/2019 , Tipo Destinatario: . Fuente de Financiamiento:

HOLLMANN, AXEL , Organizador o coordinador , Taller Explorando el Mundo Microbiano. Actividad de Extencion en el Marco de la XVII Edición de la Semana Nacional de la Ciencia y la Tecnología, Ministerio de Educación, Cultura, Ciencia y Tecnología.. 01/10/2019-10/2019 , Tipo Destinatario: . Fuente de Financiamiento:

FINANCIAMIENTO

Total: 24

PROYECTOS DE I+D

Total: 15

Tipo de actividad de I+D: **Investigación aplicada**

Tipo de proyecto: **PUE**

Código de identificación: **229 201801 00051 CO**

Título: **ALTERNATIVAS INNOVADORAS DE PROCESAMIENTO PARA INCREMENTAR EL VALOR AGREGADO DE HORTALIZAS DE IMPORTANCIA ECONÓMICA DE SANTIAGO DEL ESTERO**

Descripción: **Se propone diseñar y desarrollar productos alimentarios vegetales funcionalizados de IV gama y deshidratados con mayor estabilidad y valor agregado a partir de productos vegetales de Santiago del Estero y su zona de influencia comocucurbitáceas (zapallo), solanáceas (berenjena) y una apiácea (zanahoria). El plan de acción por cuatro años consisten obtener partículas vehiculizantes de los nutrientes que generalmente se pierden en el proceso de preparación y de administrar ?in situ? la protección para inhibir la proliferación de flora microbiana usualmente presente en los vegetales. La estrategia mencionada se basa en el manejo de los sistemas vegetales enteros y su caracterización reológica y fisicoquímica, un conocimiento profundo de los procesos de hidratación/deshidratación y aspectos estructurales de sistemas celulares y membranas, experiencia en la síntesis y caracterización de complejización debiominales, en la vehiculización de compuestos hidrofílicos e hidrofóbicos, manejo de las propiedades de péptidos anti fúngicos y antibacterianos adecuados para matrices alimentarias, sistemas de modelización de procesos. .Contales objetivos, el proyecto propone un plan de acción a mediano y largo plazo que aproveche, profundice y canalice las experiencias adquiridas en las diferentes áreas de trabajo de Biofísica, Biotecnología, Físicoquímica en alimentos, química bioinorgánica, cálculos computacionales a los efectos de instalar al CIBAAL como un polo de desarrollo multidisciplinario centrado en el estudio de sistemas complejos y sus implicancias innovadoras en la transferencia al sector alimentario.**

Campo aplicación: **Produccion vegetal-Hortalizas**

Función desempeñada:

Moneda: **Pesos**

Monto: **5.000.000,00**

Fecha desde: **06/2019**

hasta: **06/2024**

Institución/es: **CONSEJO NACIONAL DE INVESTIGACIONES CIENTIFICAS Y TECNICAS (CONICET)**

Ejecuta: si / Evalúa: si Financia: **100 %**

Nombre del director: **ITURRIAGA, LAURA BEATRIZ**

Nombre del codirector:

Fecha de inicio de participación en el proyecto: fin:

Palabras clave: **peptidos antimicrobianos; liposomas ; polisacáridos**

Area del conocimiento: **Horticultura, Viticultura**

Sub-área del conocimiento: **Horticultura, Viticultura**

Especialidad: **HORTALIZAS**

Tipo de actividad de I+D: **Investigación básica**

Tipo de proyecto: **PIP**

Código de identificación: **604**

Título: **CARACTERIZACION MOLECULAR DE SUPERFICIES DE MEMBRANAS LIPIDICAS BASADO EN EL COMPORTAMIENTO DEL AGUA EN INTERFASES**

Descripción: **Las isotermas presión superficial-área de monocapas lipídicas son modelos experimentales útiles para interpretar las propiedades fisicoquímicas de membranas lipídicas. Estas curvas son generalmente analizadas tomando como modelo análogo la condensación de un gas bidimensional sobre una superficie aire-agua. En este enfoque, la compresión de los lípidos desde el estado gaseoso hasta el estado condensado se produce por una fuerza externa en contra de la resistencia de los lípidos con su capa de hidratación. Por otro lado, otro modelo experimental son las bicapas autoensambladas cuando se dispersan lípidos en agua por encima de una concentración crítica. En este caso, los lípidos se estabilizan como un sistema autoorganizado debido a las interacciones hidrofóbicas entre cadenas acílicas, impulsadas por un aumento de entropía y por la hidratación de las cabezas polares entálpicamente favorable. La**

propuesta de este estudio es investigar las propiedades termodinámicas de monocapas autoensambladas (SALMs del inglés, ¿self assembly lipid monolayers?) con las obtenidas por compresión desde el estado gaseoso superficial (LGP, lipid gas phase). De esta manera, se pretende obtener información sobre los entornos restringidos de agua en recintos confinados por grupos químicos hidrofílicos e hidrofóbicos y por cambios en la topología de la membrana. El tema resulta de particular interés para la ingeniería de bio-materiales enfocada al estudio de la comprensión de los procesos y transformaciones que ocurren en interfases de sistemas biomiméticos como son las vesículas lipídicas y liposomas, ya que estos dominios acuosos pueden ser específicos para la inserción de motivos de aminoácidos y/o centros catalíticos.

Campo aplicación: **Prom.Gral.del Conoc.-Otras ciencias** Función desempeñada: **Director**

Moneda: **Pesos**

Monto: **90.000,00**

Fecha desde: **04/2015**

hasta: **12/2019**

Institución/es: **CONSEJO NACIONAL DE INVESTIGACIONES CIENTIFICAS Y TECNICAS (CONICET)**

Ejecuta: si / Evalúa: no Financia: **100 %**

Nombre del director: **DISALVO, EDGARDO ANIBAL**

Nombre del codirector: **FRIAS, MARIA DE LOS ANGELES**

Fecha de inicio de participación en el proyecto: **04/2015** fin: **12/2019**

Palabras clave: **AGUA; MEMBRANAS; INTERFASES; LIPIDOS**

Area del conocimiento: **Biofísica**

Sub-área del conocimiento: **Biofísica**

Especialidad: **Fisicoquímica de Membranas**

Tipo de actividad de I+D: **Investigación aplicada**

Tipo de proyecto:

Código de identificación: **PIO-UNSE 2014**

Título: **DESARROLLO DE ALIMENTOS NUEVOS FORMULADOS CON MATERIAS PRIMAS SUBUTILIZADAS DE LA REGION NOA. CARACTERIZACION ESTRUCTURAL, REOLOGICA, TEXTURAL Y NUTRICIONAL**

Descripción: **En el presente proyecto se pretende continuar con los estudios de estructura, propiedades fisicoquímicas, reológicas y nutricionales de matrices alimentarias formuladas con materias primas subutilizadas de la región NOA. En particular se empleará para la formulación, almidón de tubérculos andinos, proteínas de leche de cabra, mucilago de tuna, pectinas de tomate, harina de amaranto, y harina de chía. Se profundizará en las propiedades viscosantes, gelantes y estabilizantes de los biopolímeros y en el caso de las harinas, se estudiarán las propiedades de panificación mediante el uso de la tecnología de masa ácida. El proyecto tiene además un fuerte impacto en la formación de recursos humanos ya que incluye parte de las líneas de investigación llevadas a cabo por tres becarios de doctorado y dos posdoctorales. El desarrollo de estas líneas de trabajo permitirá el fortalecimiento del grupo de Fisicoquímica de Alimentos y facilitará los trabajos de colaboración con centros de investigación desarrollados tales como el CIDCA, la UNC y el CERELA.**

Campo aplicación: **Alimentos**

Función desempeñada: **Director**

Moneda: **Pesos**

Monto: **745.000,00**

Fecha desde: **01/2015**

hasta: **10/2019**

Institución/es: **CONSEJO NACIONAL DE INVESTIGACIONES CIENTIFICAS Y TECNICAS (CONICET)**

Ejecuta: si / Evalúa: si Financia: **40 %**

UNIVERSIDAD NACIONAL DE SANTIAGO DEL ESTERO (UNSE)

Ejecuta: si / Evalúa: no Financia: **60 %**

Nombre del director: **LAURA BEATRIZ ITURRIAGA**

Nombre del codirector:

Fecha de inicio de participación en el proyecto: **01/2015** fin: **12/2016**

Palabras clave: **alimentos; reología; hidrocoloides; nutrición**

Area del conocimiento: **Alimentos y Bebidas**

Sub-área del conocimiento: **Alimentos y Bebidas**

Especialidad: **Fisicoquímica de alimentos**

Tipo de actividad de I+D: **Investigación aplicada**

Tipo de proyecto: **Proyecto de investigación**

Código de identificación:

Título: **Desarrollo de diagnósticos moleculares en relación con la preservación postcosecha de hortalizas**

Descripción: **Estudios de los mecanismos de pérdida de agua en los tratamientos propios de la preservación postcosecha y su posible mitigación mediante el desarrollo de protocolos diagnósticos. Esto implica la correlación entre estudios a nivel de vegetales enteros, que se manifiestan macroscópicamente en la calidad del alimento (color, textura, etc), con los cambios a nivel de protoplastos aislados en diferentes condiciones controladas de dichos vegetales. Se pondrá especial énfasis en el efecto sobre las membranas de compuestos propios de la fisiología vegetal que aparecen en condiciones de estrés hídrico (sorbitol, prolina, hormonas vegetales, etc). El manejo de la relación causa-efecto a nivel celular permitirá optimizar las tecnologías que se aplique para retardar o disminuir los daños y efectuar diagnósticos precoces de envejecimiento a nivel molecular. Desarrollar un criterio de selección de la mejor combinación de los tratamientos**

viables que permitan conservar la mejor calidad y al mismo tiempo prolongar la vida útil de vegetales enteros o frescos cortados, almacenados a bajas temperaturas.

Campo aplicación: **Producción vegetal-Hortalizas**

Función desempeñada: **Becario de I+D**

Moneda: **Pesos**

Monto: **800.000,00**

Fecha desde: **09/2017**

hasta: **09/2020**

Institución/es: **CENTRO DE INVESTIGACIONES Y TRANSFERENCIA DE SANTIAGO DEL ESTERO (CITSE) ; (CONICET - UNSE) FONDO PARA LA INVESTIGACION CIENT Y TECNOLOGICA (FONCYT) ; AGENCIA NACIONAL DE PROMOCION CIENT Y TECNOLOGICA ; MINISTERIO DE CIENCIA, TEC. E INNOVACION PRODUCTIVA**

Ejecuta: si / Evalúa: no Financia:

Ejecuta: no / Evalúa: si Financia: **100 %**

Nombre del director: **DISALVO, EDGARDO ANIBAL**

Nombre del codirector: **RODRIGUEZ, SILVIA DEL CARMEN**

Fecha de inicio de participación en el proyecto: fin:

Palabras clave: **VEGETALES; PRESERVACION; PROTOPLASTOS; DISNOSTICO**

Area del conocimiento: **Otras Ciencias Naturales y Exactas**

Sub-área del conocimiento: **Otras Ciencias Naturales y Exactas**

Especialidad: **Biofísica y postcosecha**

Tipo de actividad de I+D: **Investigación básica**

Tipo de proyecto: **Promoción**

Código de identificación: **23/A 243**

Título: **Desarrollo y caracterización de películas formuladas en base a almidones extraídos de fuentes ancestrales del noroeste argentino.**

Descripción: **En el presente proyecto, se diseñarán y caracterizarán películas biodegradables obtenidas a partir de almidones extraídos de fuentes de la región NOA. Particularmente se trabajará con almidones de granos de maíz de variedades andinas y de tubérculos andinos. Se caracterizarán estos almidones en cuanto a sus propiedades viscosantes y gelantes. También se estudiará la incorporación de agentes activos que impartan propiedades antimicrobianas para el desarrollo de material de envase activos para alimentos. Se realizará la caracterización fisicoquímica, mecánica y microbiológica de las películas. Se pretende ganar conocimiento nuevo en la utilización de estos almidones en la formulación de películas con propiedades interesantes para su uso en alimentos. El grupo de trabajo está integrado por investigadores de la UNSE.**

Campo aplicación: **Alimentos**

Función desempeñada: **Director**

Moneda: **Pesos**

Monto: **12.500,00**

Fecha desde: **01/2018**

hasta: **12/2019**

Institución/es: **UNIVERSIDAD NACIONAL DE SANTIAGO DEL ESTERO (UNSE)**

Ejecuta: si / Evalúa: si Financia: **100 %**

Nombre del director: **QUINZIO, CLAUDIA MARCELA**

Nombre del codirector:

Fecha de inicio de participación en el proyecto: **01/2018** fin: **12/2019**

Palabras clave: **ALMIDÓN; MAIZ; PELICULAS**

Area del conocimiento: **Físico-Química, Ciencia de los Polímeros, Electroquímica**

Sub-área del conocimiento: **Físico-Química, Ciencia de los Polímeros, Electroquímica**

Especialidad: **Polímeros**

Tipo de actividad de I+D: **Investigación básica**

Tipo de proyecto: **tipo B**

Código de identificación: **23/C158**

Título: **Determinación de elementos esenciales (oligoelementos) como parámetro de control de calidad de alimentos**

Descripción: **La deficiencia nutricional de ciertos minerales afecta a la población a escala mundial con graves efectos sobre la salud dependiendo fundamentalmente del grado de incidencia y de la magnitud de la deficiencia. Debido a ello existe un interés creciente por el contenido mineral y nutrición en alimentos. Los experimentos en cultivos celulares y en organismos intactos revelan la importancia de los oligoelementos en muchos procesos y funciones metabólicos a lo largo del ciclo de vida. Varios estudios en humanos y animales mostraron que la ingesta óptima de elementos como sodio, potasio, magnesio, calcio, manganeso, cobre, zinc y yodo podría reducir los factores de riesgo individuales, incluidos los relacionados con la enfermedad cardiovascular. Por lo tanto teniendo en cuenta la necesidad de determinación de oligoelementos, este proyecto propone implementar técnicas que mediante espectroscopias UV-visible, vibracional, de superficie y/o microbiológicas permitan determinar oligonutrientes presentes en alimentos para usar dichos parámetros como un control de calidad de los mismos**

Campo aplicación: **Química**

Función desempeñada: **Estudiante**

Moneda: **Pesos**

Monto: **76.000,00**

Fecha desde: **01/2019**

hasta: **12/2020**

Institución/es: **UNIVERSIDAD NACIONAL DE SANTIAGO DEL ESTERO (UNSE)** Ejecuta: si / Evalúa: si Financia: **100 %**

Nombre del director: **LEDESMA, ANA ESTELA**

Nombre del codirector:

Fecha de inicio de participación en el proyecto: **01/2019** fin: **12/2020**

Palabras clave: **OLIGOELEMENTOS ; ESPECTROSCOPIA ; ALIMENTOS ; CONTROL DE CALIDAD**

Area del conocimiento: **Otras Ciencias Naturales y Exactas**

Sub-área del conocimiento: **Otras Ciencias Naturales y Exactas**

Especialidad: **Espectroscopia**

Tipo de actividad de I+D: **Investigación básica**

Tipo de proyecto: **PICT**

Código de identificación: **2015-1111**

Título: **Estructura y propiedades de dominios de agua en membranas lipídicas**

Descripción: **Los procesos de adsorción, inserción y penetración de péptidos o proteínas implica la interacción de algunos aminoácidos constituyentes con grupos de membrana a expensas de desalojar agua de alguna región de la interfase o inducir una reorganización de ella. La posibilidad que el agua forme una estructura particular en esos entornos según la composición y la topología de la superficie de membrana, cuya energía libre permita la inserción de péptidos y aminoácidos no ha sido totalmente explorada y es el principal punto de estudio de este plan. La cuestión inherente que surge de este proyecto es si las transiciones de fase termotrópica y liotrópicas de los lípidos se reflejan también en las bandas de agua y la actividad de agua en dominios lipídicos homogéneos y heterogéneos. De esta manera, se podría establecer cómo los arreglos de lípidos en distintos estados determinan las propiedades termodinámicas del agua que disparan los fenómenos de interacción con efectores biológicos (péptidos, proteínas, ADN). Un punto clave para comprender las propiedades de hidratación es la estructuración del agua en las adyacencias de la membrana lipídica que explique su capacidad dieléctrica y mecánica en comparación con el seno de la solución. La pregunta es cómo estas propiedades pueden ser moduladas por los componentes lipídicos y cuán relevantes son para los procesos biológicos. Los modelos actuales en general subestiman las propiedades que el agua le confiere a la interfaz lipídica debido a los arreglos topológicos de agua inducidos por los propios lípidos y su estado de fase. Por esta razón, este proyecto focaliza el estudio de dominios restringidos de agua en términos de estructura y funcionalidad.**

Palabras claves: **membranas lipídicas-agua-dominios-estructura-interfases-**

Campo aplicación: **Prom.Gral.del Conoc.-Cs.Exactas y Naturales** Función desempeñada: **Director**

Moneda: **Pesos**

Monto: **650.000,00**

Fecha desde: **04/2017**

hasta: **03/2020**

Institución/es: **AGENCIA NACIONAL DE PROMOCION CIENT Y TECNOLOGICA (ANPCYT) ; MINISTERIO DE CIENCIA, TEC. E INNOVACION PRODUCTIVA**

Ejecuta: si / Evalúa: si Financia: **100 %**

Nombre del director: **EDGARDO ANIBAL DISALVO**

Nombre del codirector:

Fecha de inicio de participación en el proyecto: **04/2017** fin: **03/2020**

Palabras clave: **membranas lipídicas; hidratación; interfases**

Area del conocimiento: **Físico-Química, Ciencia de los Polímeros, Electroquímica**

Sub-área del conocimiento: **Físico-Química, Ciencia de los Polímeros, Electroquímica**

Especialidad: **biofísica de membranas**

Tipo de actividad de I+D: **Investigación aplicada**

Tipo de proyecto:

Código de identificación:

Título: **Estudio de las propiedades de almidones extraídos de fuentes ancestrales del Noroeste argentino. Análisis del potencial de reemplazo de almidón de maíz en alimentos.**

Descripción: **El presente proyecto se propone estudiar la estructura, las propiedades fisicoquímicas, reológicas y nutricionales de almidón extraído de fuentes de la región NOA. Particularmente se trabaja con granos de maíz de diferentes variedades andinas, se continuará con el estudio de almidones de tubérculos andinos y de amaranto, enfocando al estudio de las propiedades viscosantes, gelantes, estabilizantes y como sustancias presentes en la elaboración de productos de panadería tales como panes de masa ácida y galletitas libres de gluten**

Campo aplicación: **Alimentos**

Función desempeñada: **Director**

Moneda: **Pesos**

Monto: **180.000,00**

Fecha desde: **06/2018**

hasta: **06/2021**

Institución/es: **UNIVERSIDAD NACIONAL DE SANTIAGO DEL ESTERO (UNSE)**

Ejecuta: si / Evalúa: si Financia: **100 %**

Nombre del director: **ITURRIAGA, LAURA BEATRIZ**

Nombre del codirector:

Fecha de inicio de participación en el proyecto: **06/2019** fin: **06/2019**

Palabras clave: **almidones; gelatinización; papas; maíz**

Area del conocimiento: **Alimentos y Bebidas**
Sub-área del conocimiento: **Alimentos y Bebidas**
Especialidad: **Fisicoquímica de Alimentos**

Tipo de actividad de I+D: **Investigación básica**
Tipo de proyecto: **Proyectos de Investigación PI-UNSE 2017**
Código de identificación:

Título: **ESTUDIO DE LAS PROPIEDADES DE PARTICULAS LIPIDICAS EN PRESENCIA DE PEPTIDOS Y POLISACARIDOS**

Descripción: **La gran variedad de lípidos presentes en las membranas biológicas adquiere relevancia y significado funcional, dado que la exposición diferencial de grupos lipídicos al medio acuoso puede inducir distintos microdominios? de agua en donde pueden insertarse péptidos, enzimas, sacáridos y polisacáridos que pueden afectar su estructura y estabilidad. Los procesos de inserción estarían determinados por cambios de energía libre superficial por el trabajo de remoción o reacomodo de las moléculas de agua de dichos microdominios. La presencia de agua en membrana se ha justificado por la formación de bolsillos, defectos o paquetes con diferentes poblaciones de agua que podrían existir en entornos restringidos de la membrana según la composición lipídica, su topología y el estado de estrés. Por ello es importante por un lado caracterizar dichos arreglos y por otro estudiar la afinidad de aminoácidos y polisacáridos de diferente polaridad en función de la estructura y dinámica de los arreglos de agua en las interfases de membranas. Mediante una combinación de metodologías de espectroscopia infrarroja (FTIR) Reflectancia Total Atenuada (ATR) y de propiedades superficiales (presión superficial, potencial dipolar, polaridad) se determinará la relación agua/lípido; la actividad del agua, la orientación de los dipolos de agua y la polaridad de la interfaz. La distribución del agua en los principales centros de hidratación: grupos fosfatos, carbonilos, colina y etanolaminas, los cambios que en ella se produzcan por curvatura inducida por el estrés térmico, salino y osmótico y sus consecuencias en la adsorción de aminoácidos y polisacáridos de diferente polaridad y grado de hidrofobicidad se analizarán en sistemas modelo de PC, PE y lípidos insaturados de células vegetales expuestas a diferentes actividades de agua. La afinidad de aminoácidos apolares y polares (glicina, glicina-betaina, prolina, L-fenilalanina y tirosina) se correlacionará con los estudios estructurales antes mencionados. Estos aminoácidos son beneficiosos en plantas en diversas condiciones de estrés; acumulándose bajo estrés salino en tejidos de hojas y raíces y protegen la membrana contra el potencial osmótico generado por la sal. En lo que respecta a los polisacáridos se determinará el grado de estabilidad que los mismos introducen a las partículas lipídicas en lo que se refiere a agregación, fusión, estabilidad térmica, permeabilidad del agua y adhesividad. En todos los casos, se analizará por medio de ATR y Microscopia de ángulo de Brewster (BAM) la topología de las membranas. Por este método, se analizarán mapas de superficie de interacción a escala nanométrica, en particular la dinámica de la membrana y las estructuras con una resolución espacial a escala molecular alrededor de los grupos de matrices lipídicas en distintos grados de hidratación y su modificación en presencia de aminoácidos y polisacáridos**

Campo aplicación: **Prom. Gral. del Conoc.-Cs. Exactas y Naturales** Función desempeñada: **Co-director**

Moneda: **Pesos** Monto: **200.000,00** Fecha desde: **04/2017** hasta: **12/2020**
Institución/es: **UNIVERSIDAD NACIONAL DE SANTIAGO DEL ESTERO (UNSE)** Ejecuta: si / Evalúa: si Financia: **100 %**

Nombre del director: **DISALVO, EDGARDO ANIBAL**

Nombre del codirector: **FRIAS, MARIA DE LOS ANGELES**

Fecha de inicio de participación en el proyecto: **04/2017** fin: **12/2020**

Palabras clave: **PROPIEDADES; PERMEABILIDAD; ATR; HIDRACION**

Area del conocimiento: **Otras Ciencias Químicas**

Sub-área del conocimiento: **Otras Ciencias Químicas**

Especialidad: **biofisicoquímica**

Tipo de actividad de I+D: **Investigación aplicada**

Tipo de proyecto: **PICT**

Código de identificación: **PICT 2017- 2349**

Título: **Innovaciones nano y biotecnológicas en la era postantibióticos. Nanomateriales y péptidos antimicrobianos**

Descripción: **el presente plan de trabajo pretende ahondar en una primera fase en el rol de la membrana bacteriana en los mecanismos de acción de los AMPs y las AgNPs por separado, poniendo especial atención en las modificaciones que ambos son capaces de inducir en las propiedades de la membrana como, presión superficial, carga neta, potencial dipolar, y nanoarquitectura, para posteriormente abordar la posibilidad de formulaciones sinérgicas con ambos tipos de antimicrobianos.**

Campo aplicación: **Tecnología sanitaria y curativa-Otros** Función desempeñada: **Director**

Moneda: **Pesos** Monto: **464.500,00** Fecha desde: **12/2018** hasta: **12/2021**
Institución/es: **FONDO PARA LA INVESTIGACION CIENT Y TECNOLOGICA (FONCYT) ; AGENCIA NACIONAL DE PROMOCION CIENT** Ejecuta: si / Evalúa: si Financia: **100 %**

Y TECNOLÓGICA ; MINISTERIO DE CIENCIA, TEC. E
INNOVACION PRODUCTIVA

Nombre del director: **HOLLMANN, AXEL**

Nombre del codirector:

Fecha de inicio de participación en el proyecto: **12/2018** fin: **12/2021**

Palabras clave: **AMPs; Nanopartículas; Membranas Lipídicas**

Area del conocimiento: **Biología Celular, Microbiología**

Sub-área del conocimiento: **Biología Celular, Microbiología**

Especialidad: **Antimicrobianos**

Tipo de actividad de I+D: **Investigación básica**

Tipo de proyecto: **PIP 2014**

Código de identificación: **11220130100383CO**

Título: **Interacciones de péptidos de interés terapéutico con membranas lipídicas**

Descripción: **La bicapa lipídica es la matriz estructural de las membranas biológicas y constituye un sistema fisicoquímico muy peculiar. En el caso de los patógenos, la membrana es el blanco de acción de la mayoría de los péptidos antimicrobianos (AMP). La interacción inicial de los péptidos antimicrobianos con las bacterias es generalmente por la atracción electrostática entre el péptido y las membranas negativas ricas en ácidos teicoicos y lipopolisacáridos, una vez localizados en la membrana, pueden sufrir modificaciones en su conformación y producir daños en la membrana o a nivel interno, permitiendo la translocación de estos a través de la bicapa externa. Sin embargo cabe destacar que en función de obtener una correcta caracterización de los mecanismos de acción de estos péptidos sigue siendo un punto poco caracterizado la comprensión de los procesos intermedios que dan lugar a la inserción de los péptidos en la membrana. En este contexto el presente proyecto propone poner el foco particularmente en los procesos que dan lugar a la inserción de los AMPs en la membrana llevando a la muerte bacteriana. Para ello se utilizarán coordinadamente métodos termodinámicos estáticos y dinámicos, poniendo especial atención a las propiedades termodinámicas de superficie, cinéticas de inserción de los péptidos, isotermas de adsorción, etc. Estos métodos permitirán obtener información dinámica a medida que los péptidos interactúan con la membrana permitiendo nos observar las perturbaciones transientes que estos general durante el proceso. Esta información será complementada con la caracterización de las propiedades estructurales a nivel macroscópico y mesoscópicas utilizando diferentes tipos de microscopías (Fluorescencia, Angulo de Brewster y Fuerza atómica). Sera de particular importancia la microscopia de fuerza atómica sobre membranas lipídicas soportadas que nos permitirá obtener información estructural de la membrana antes y después de la interacción con los péptidos así como correlacionar esa información con los datos obtenidos luego con las membranas bacterianas. Con toda esta información el presente plan pretende aportar conocimiento científico respecto del las interacciones entre péptidos antimicrobianos y membranas lipídicas en el contexto del diseño de nuevos péptidos con actividad potenciada. Puntalmente se espera poder definir los proceso clave en la aproximación y conformación activa de los péptidos en la membrana tomando como criterios de efectividad nuevos parámetros que definan el proceso de interface que ocurre en la membrana a medida que los péptidos se adhieren a esta.**

Campo aplicación: **Química**

Función desempeñada: **Director**

Moneda: **Pesos**

Monto: **148.000,00**

Fecha desde: **05/2015**

hasta: **11/2020**

Institución/es: **CONSEJO NACIONAL DE INVESTIGACIONES CIENTIFICAS Y
TECNICAS (CONICET)**

Ejecuta: si / Evalúa: si Financia: **100 %**

Nombre del director: **AXEL HOLLMANN**

Nombre del codirector:

Fecha de inicio de participación en el proyecto: **05/2015** fin: **11/2020**

Palabras clave: **AMPs; Membrana Lipídica; Fluorescencia; Presions Superficial**

Area del conocimiento: **Biofísica**

Sub-área del conocimiento: **Biofísica**

Especialidad: **Interacciones peptidos-membrana**

Tipo de actividad de I+D: **Investigación aplicada**

Tipo de proyecto: **PI-UNSE**

Código de identificación: **23/A244**

Título: **Obtención de compuestos orgánicos de bajo peso molecular provenientes de fuentes naturales con potenciales aplicaciones biotecnológicas**

Descripción: **El objetivo general del presente plan de trabajo es identificar y caracterizar compuestos orgánicos de bajo peso molecular provenientes de fuentes naturales de la Región del Noroeste Argentino (NOA) para su posterior aplicación en sistemas biológicos**

Campo aplicación: **Química**

Función desempeñada:

Moneda: **Pesos**

Monto: **90.000,00**

Fecha desde: **05/2018**

hasta: **05/2022**

Institución/es: **UNIVERSIDAD NACIONAL DE SANTIAGO DEL ESTERO (UNSE)** Ejecuta: si / Evalúa: si Financia: **100 %**

Nombre del director: **Rodriguez, Sergio**

Nombre del codirector: **HOLLMANN, AXEL**

Fecha de inicio de participación en el proyecto: fin:

Palabras clave: **Semioquímicos; Membrana lipídica, ; aceites esenciales**

Area del conocimiento: **Química Orgánica**

Sub-área del conocimiento: **Química Orgánica**

Especialidad: **Química Bioorgánica**

Tipo de actividad de I+D: **Investigación aplicada**

Tipo de proyecto:

Código de identificación:

Título: **Obtención y caracterización de nuevos compuestos con actividad antimicrobiana**

Descripción: **En este contexto, el presente plan de trabajo pretende en una primera fase la obtención de compuestos con capacidad microbicida, para luego estudiar las modificaciones que inducen de la membrana bacteriana, incluyendo su carga neta, potencial dipolar, y nano arquitectura de modo de establecer sus mecanismos de acción. Posteriormente se abordará la posibilidad de formulaciones sinérgicas con entre los diferentes tipos de antimicrobianos.**

Campo aplicación: **Tecnología sanitaria y curativa- Varios** Función desempeñada:

Moneda: **Pesos** Monto: **200.000,00** Fecha desde: **05/2019** hasta: **05/2022**

Institución/es: **UNIVERSIDAD NACIONAL DE SANTIAGO DEL ESTERO (UNSE)** Ejecuta: si / Evalúa: si Financia: **100 %**

Nombre del director: **HOLLMANN, AXEL**

Nombre del codirector: **RODRÍGUEZ, SERGIO ANTONIO**

Fecha de inicio de participación en el proyecto: fin:

Palabras clave: **péptidos; Nanopartículas; aceites esenciales; membranas; antimicrobianos**

Area del conocimiento: **Biología Celular, Microbiología**

Sub-área del conocimiento: **Biología Celular, Microbiología**

Especialidad: **Antimicrobianos**

Tipo de actividad de I+D: **Investigación aplicada**

Tipo de proyecto: **Proyecto de investigación**

Código de identificación: **23/A**

Título: **Tecnologías de barreras aplicadas a vegetales IV gama. Efecto sobre la conservación, fisiología y compuestos bioactivos.**

Descripción: **En diferentes países del mundo se presta cada vez más atención al consumo de frutas y hortalizas, para tratar de alcanzar la ingesta diaria recomendada por la FAO y la OMS de 400 g/día/persona, mientras que en Argentina el consumo promedio es de sólo el 50% de lo recomendado. Por otra parte en los últimos años es cada vez más amplia la demanda de vegetales frescos cortados listos para consumir, debido a que estos productos ayudan a hacer la vida más fácil al consumidor, permitiendo preparar comidas saludables, agradables, con ahorro de tiempo significativo y menor cantidad de residuos. Estos vegetales denominados vegetales IV Gama o mínimamente procesados, así como los productos frescos enteros, poseen componentes importantes y esenciales, potencialmente beneficiosos para la salud humana. El objetivo de este proyecto es evaluar la aplicación de tecnologías de barreras sobre la conservación, calidad, fisiología y compuestos bioactivos de vegetales mínimamente procesados de interés regional tales como rúcula (Eruca sativa), repollo (Brassica oleracea), zapallo anco (Cucurbita moschata) y berenjenas (Solanum melongena). Para ello, se estudiará (según el producto) la aplicación combinada de tratamientos de desinfección con cloro y ozono, ultrasonido, tratamientos antipardeantes, diferentes dosis de radiación ultravioleta (UV-C), atmósferas modificadas activas y pasivas, asociados con el almacenamiento a bajas temperaturas. Se evaluará la influencia de los tratamientos en la evolución compuestos bioactivos, calidad fisicoquímica, sensorial, microbiológica y vida útil de los vegetales estudiados. De esta forma se podrá comprender mejor la forma en que las barreras múltiples que se apliquen, influyen en la fisiología de los vegetales estudiados, estudiando especialmente las rutas enzimáticas relacionadas con los procesos senescencia, reacciones de pardeamiento, degradación de clorofilas y estrés oxidativo. En la provincia de Santiago del Estero se desarrollan distintas zonas hortofrutícolas, y su producción se comercializa a granel sin mayor valor agregado, caracterizándose sus productos por tener una muy corta vida útil. Por lo tanto los resultados generados por el proyecto permitirán el desarrollo de nuevas alternativas viables y económicas de procesamiento y comercialización de productos frescos cortados, en especial de verduras de hoja y de otros vegetales que se producen en la región, diversificando la comercialización de productos frutihortícolas, aumentando su valor agregado y haciéndolos más atractivos para el consumidor.**

Campo aplicación: **Alimentos** Función desempeñada:

Moneda: **Pesos** Monto: **144.000,00** Fecha desde: **01/2016** hasta: **12/2019**

Institución/es: **UNIVERSIDAD NACIONAL DE SANTIAGO DEL ESTERO (UNSE)** Ejecuta: si / Evalúa: no Financia: **100 %**
 Nombre del director: **SILVIA DEL CARMEN RODRIGUEZ**
 Nombre del codirector:
 Fecha de inicio de participación en el proyecto: fin:
 Palabras clave: **BARRERAS MUTIPLES; VEGETALES; PROCESAMIENTO MINIMO; COMPUESTOS BIACTIVOS**
 Área del conocimiento: **Alimentos y Bebidas**
 Sub-área del conocimiento: **Alimentos y Bebidas**
 Especialidad: **Conservación y tecnología poscosecha**

Tipo de actividad de I+D: **Investigación aplicada**
 Tipo de proyecto:
 Código de identificación: **IC_704**
 Título: **Uso de hidrocoloides no convencionales en la elaboración de yogur firme bajo en grasas**
 Descripción: **El yogur es el alimento lácteo fermentado de mayor consumo a nivel internacional debido a sus propiedades organolépticas, valor nutricional y efectos benéficos para la salud. En los últimos años, los yogures bajos en grasa constituyen un segmento en crecimiento en la industria láctea. Sin embargo, la reducción de materia grasa modifica las características reológicas del producto disminuyendo la aceptabilidad por parte del consumidor. La principal estrategia empleada para superar estas limitaciones es el agregado de hidrocoloides químicos como estabilizantes. No obstante, se han reportado defectos texturales y atributos sensoriales indeseables asociados con el uso de estos aditivos. Recientes estudios realizados por nuestro grupo de trabajo demostraron que pectinas extraídas de residuos de la industria del tomate presentan propiedades espesantes y gelificantes similares e incluso superiores a las de pectinas comerciales. Por lo expuesto, el objetivo general del presente proyecto es evaluar la eficacia de pectinas no convencionales como estabilizantes en la elaboración de yogur firme y bajo en grasas. Para ello se propone la caracterización fisicoquímica, reológica y textural, evaluación de estabilidad microbiológica y percepción sensorial de los yogures elaborados con el agregado de diferentes concentraciones de pectinas de tomate.**
 Campo aplicación: **Alimentos, bebidas y tabaco- Productos lacte** Función desempeñada: **Co-director**
 Moneda: **Pesos** Monto: **25.000,00** Fecha desde: **05/2018** hasta: **05/2019**
 Institución/es: **CENTRO DE INVESTIGACION EN BIOFISICA APLICADA Y ALIMENTOS (CIBAAL) ; (CONICET - UNSE) UNIVERSIDAD SAN PABLO TUCUMAN UNIVERSIDAD SAN PABLO TUCUMAN** Ejecuta: si / Evalúa: no Financia:
 Ejecuta: si / Evalúa: no Financia:
 Ejecuta: no / Evalúa: si Financia: **100 %**
 Nombre del director: **PÉREZ ZAMORA, FEDERICO DANIEL**
 Nombre del codirector: **BUSTOS, ANA YANINA**
 Fecha de inicio de participación en el proyecto: **05/2018** fin: **05/2019**
 Palabras clave: **HIDROCOLOIDES NO CONVENCIONALES; YOGUR BAJO EN GRASAS; PECTINAS DE TOMATE**
 Área del conocimiento: **Alimentos y Bebidas**
 Sub-área del conocimiento: **Alimentos y Bebidas**
 Especialidad: **TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS**

PROYECTO DE EXTENSION, VINCULACION Y TRANSFERENCIA **Total: 3**

Tipo de actividad: **Vinculación**
 Tipo de proyecto: **Vinculación Tecnológica**
 Código de identificación: **VT42-UNSE12177**
 Título: **Aplicación de tecnologías nuevas y combinadas en el procesamiento y conservación de hortalizas de interés en Santiago del Estero para aumentar su valor agregado y mejorar su calidad integral: vegetales de IV y V Gama**
 Descripción: **El objetivo gral. de esta propuesta es estudiar la aplicación de tecnologías nuevas y combinadas (radiación UV-C, cocción-pasteurización bajo vacío, asociados con atmósferas modificadas activas y almacenamiento refrigerado) en hortalizas de interés para Santiago del Estero a fin de aumentar su valor agregado y mejorar su calidad integral.**
 Campo aplicación: **Producción vegetal-Hortalizas** Función desempeñada: **Investigador**
 Moneda: **Pesos** Monto: **149.000,00** Fecha desde: **08/2019** hasta: **08/2020**
 Institución/es: **INSTITUTO DE CS.Y TECNOLOGIAS ALIMENTARIAS (ICYTA) ; FACULTAD DE AGRONOMIA Y AGROINDUSTRIAS ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE SANTIAGO DEL ESTERO SPU ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES AGROPECUARIOS ZONA V** Ejecuta: si / Evalúa: no Financia:
 Ejecuta: no / Evalúa: no Financia: **100 %**
 Ejecuta: no / Evalúa: no Financia:
 Nombre del director: **RODRIGUEZ, SILVIA DEL CARMEN**
 Nombre del codirector:
 Fecha de inicio de participación en el proyecto: **08/2019** fin: **08/2020**
 Palabras clave: **Tecnologías nuevas; Valor agregado; Calidad integral; Vegetales IV Gama**

Area del conocimiento: **Alimentos y Bebidas**
Sub-área del conocimiento: **Alimentos y Bebidas**
Especialidad: **Conservación postcosecha de frutas y hortalizas**

Tipo de actividad: **Extensión**

Tipo de proyecto: **Proyecto de extensión universitaria**

Código de identificación: **EU43-UNSE13528-Cadenas productivas**

Título: **Fortalecimiento de Cadenas Productivas del Sector Hortícola de la provincia de Santiago del Estero**

Descripción: **Este proyecto plantea trabajar con la asociación de productores agropecuarios de la zona V, que nuclea a la comunidad de El Simbolar y zonas aledañas. El objetivo es fortalecer las cadenas productivas del sector hortícola a través de la capacitación de la comunidad, y de la optimización y mejora de los procesos productivos para aumentar su valor agregado. Se plantea: a- optimizar procesos de elaboración de hortalizas frescas de interés para los productores del sector (berenjenas, zanahorias, cebolla y rúcula), a fin de prolongar la conservación e incrementar el valor agregado. b- Capacitar a productores y a la comunidad en herramientas de calidad y en aplicación de procesos productivos concretos.**

Campo aplicación: **Producción vegetal-Hortalizas**

Función desempeñada: **Investigador**

Moneda: **Pesos**

Monto: **250.000,00**

Fecha desde: **07/2019**

hasta: **07/2020**

Institución/es: **SPU**

Ejecuta: no / Evalúa: si Financia: **100 %**

Ejecuta: si / Evalúa: no Financia:

**INSTITUTO DE CS.Y TECNOLOGIAS ALIMENTARIAS
(ICYTA) ; FACULTAD DE AGRONOMIA Y AGROINDUSTRIAS ;
UNIVERSIDAD NACIONAL DE SANTIAGO DEL ESTERO
APA 5- SANTIAGO DEL ESTERO**

Ejecuta: no / Evalúa: no Financia:

Nombre del director: **RODRIGUEZ, SILVIA DEL CARMEN**

Nombre del codirector:

Fecha de inicio de participación en el proyecto: **07/2019** fin: **07/2020**

Palabras clave: **Fortalecimiento; Capacitación; cadenas productivas; Procesos productivos**

Area del conocimiento: **Alimentos y Bebidas**

Sub-área del conocimiento: **Alimentos y Bebidas**

Especialidad: **conservación poscosecha de frutas y hortalizas**

Tipo de actividad: **Vinculación**

Tipo de proyecto:

Código de identificación: **44-141-241**

Título: **Laboratorio de calidad de alimentos para el soporte técnico al sector agroindustrial de Santiago del Estero**

Descripción: **Se pretende en el laboratorio de calidad de alimentos realizar el soporte técnico al sector agroindustrial de Santiago del Estero con el objetivo de brindar asesoramiento respecto a calidad e inocuidad de productos alimentarios.**

Campo aplicación: **Producción vegetal-Hortalizas**

Función desempeñada: **Becario de I+D**

Moneda: **Pesos**

Monto: **100.000,00**

Fecha desde: **12/2015**

hasta: **07/2020**

Institución/es: **FACULTAD DE AGRONOMIA Y AGROINDUSTRIAS ;
UNIVERSIDAD NACIONAL DE SANTIAGO DEL ESTERO**

Ejecuta: si / Evalúa: no Financia: **100 %**

Nombre del director: **RODRIGUEZ, SILVIA DEL CARMEN**

Nombre del codirector:

Fecha de inicio de participación en el proyecto: **07/2016** fin: **07/2019**

Palabras clave: **Calidad ; inocuidad**

Area del conocimiento: **Otras Ciencias Agrícolas**

Sub-área del conocimiento: **Otras Ciencias Agrícolas**

Especialidad: **Calidad de alimentos**

PROYECTOS DE COMUNICACION PUBLICA DE CYT

Total: 0

No hay registros cargados

SUBSIDIOS PARA EVENTOS CYT

Total: 2

Tipo de subsidio: **Subsidios para organización de eventos CyT**

Título: **II Congreso Argentino de Biología y Tecnología Poscosecha**

Descripción: **Organización de II Congreso Argentino de Biología y Tecnología poscosecha, en el Nodo Tecnológico de Santiago del Estero. Del 11 al 13 de Septiembre de 2019.**

Moneda: **Pesos**

Monto: **34.000,00**

Fecha desde: **08/2019**

hasta: **11/2019**

Institución/es: **GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE SANTIAGO DEL ESTERO
(SANTIAGO DEL ESTERO)**

Ejecuta: no / Evalúa: si Financia: **100 %**

INSTITUTO DE CS.Y TECNOLOGIAS ALIMENTARIAS (ICYTA) ; FACULTAD DE AGRONOMIA Y AGROINDUSTRIAS ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE SANTIAGO DEL ESTERO		Ejecuta: si / Evalúa: no Financia:	
Tipo de subsidio: Subsidios para organización de eventos CyT Título: II Congreso Argentino de Biología y Tecnología Poscosecha Descripción: Subsidio para la organización del II Congreso Argentino de Biología y Tecnología Poscosecha, en el Nodo Tecnológico. Santiago del Estero. del 11 al 13 de Septiembre de 2019. Moneda: Pesos Monto: 50.000,00 Fecha desde: 08/2019 hasta: 10/2019 Institución/es: MINISTERIO DE PRODUCCION, RECURSOS NATURALES, FORESTACION Y TIERRA ; PROVINCIA DE SANTIAGO DEL ESTERO Ejecuta: no / Evalúa: si Financia: 100 % INSTITUTO DE CS.Y TECNOLOGIAS ALIMENTARIAS (ICYTA) ; FACULTAD DE AGRONOMIA Y AGROINDUSTRIAS ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE SANTIAGO DEL ESTERO Ejecuta: si / Evalúa: no Financia:			
SUBSIDIOS PARA INFRAESTRUCTURA Y EQUIPAMIENTO			Total: 4
Tipo de subsidio: Subsidios para infraestructura y equipamiento CyT Título: compra de licencia de software Descripción: adquisicion de software gaussian16 para tareas de investigacion. Moneda: Dolares Monto: 2.525,00 Fecha desde: 07/2019 hasta: 11/2019 Institución/es: FACULTAD DE CS.EXACTAS Y TECNOLOGIAS ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE SANTIAGO DEL ESTERO Ejecuta: si / Evalúa: no Financia: 100 %			
Tipo de subsidio: Subsidios para infraestructura y equipamiento CyT Título: P - UE 2018 "ALTERNATIVAS INNOVADORAS DE PROCESAMIENTO PARA INCREMENTAR EL VALOR AGREGADO DE HORTALIZAS DE IMPORTANCIA ECONÓMICA DE SANTIAGO DEL ESTERO" Descripción: Se propone diseñar y desarrollar productos alimentarios vegetales funcionalizados de IV gama y deshidratados con mayor estabilidad y valor agregado a partir de productos vegetales de Santiago del Estero y su zona de influencia como cucurbitáceas (zapallo), solanáceas (berenjena) y una apiácea (zanahoria). El plan de acción por cuatro años consisten obtener partículas vehiculizantes de los nutrientes que generalmente se pierden en el proceso de preparación y de administrar in situ la protección para inhibir la proliferación de flora microbiana usualmente presente en los vegetales. La estrategia mencionada se basa en el manejo de los sistemas vegetales enteros y su caracterización reológica y fisicoquímica, un conocimiento profundo de los procesos de hidratación/deshidratación y aspectos estructurales de sistemas celulares y membranas, experiencia en la síntesis y caracterización de complejización de biomoléculas, en la vehiculización de compuestos hidrofílicos e hidrofóbicos, manejo de las propiedades de péptidos anti fúngicos y antibacterianos adecuados para matrices alimentarias, sistemas de modelización de procesos. .Con tales objetivos, el proyecto propone un plan de acción a mediano y largo plazo que aproveche, profundice y canalice las experiencias adquiridas en las diferentes áreas de trabajo de Biofísica, Biotecnología, Fisicoquímica en alimentos, química bioinorgánica, cálculos computacionales a los efectos de instalar al CIBAAL como un polo de desarrollo multidisciplinario centrado en el estudio de sistemas complejos y sus implicancias innovadoras en la transferencia al sector alimentario. Moneda: Pesos Monto: 5.000.000,00 Fecha desde: 03/2019 hasta: 03/2024 Institución/es: CENTRO DE INVESTIGACION EN BIOFISICA APLICADA Y ALIMENTOS (CIBAAL) ; (CONICET - UNSE) Ejecuta: si / Evalúa: no Financia: CONSEJO NACIONAL DE INVESTIGACIONES CIENTIFICAS Y TECNICAS (CONICET) Ejecuta: no / Evalúa: si Financia: 100 %			
Tipo de subsidio: Subsidios para infraestructura y equipamiento CyT Título: proyecto de compra de FOTOMETRO DE IONES y AGITADOR ROTATORIO Descripción: Entre los objetivos propuestos en el proyecto se encuentran la caracterización fisicoquímica de aguas de lixiviación y de aguas de distinta procedencia. Para ello se realizará la cuantificación de iones presentes en esas muestras mediante técnicas fotométricas. Los iones a cuantificar son Na, K, Li, Ba y Ca que son determinantes para caracterizar aguas y suelos de distintas procedencias así como muestras de alimentos. Moneda: Pesos Monto: 49.000,00 Fecha desde: 05/2018 hasta: 01/2019 Institución/es: FACULTAD DE CS.EXACTAS Y TECNOLOGIAS ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE SANTIAGO DEL ESTERO Ejecuta: si / Evalúa: no Financia: 100 %			
Tipo de subsidio: Subsidios para infraestructura y equipamiento CyT Título: proyecto de equipamiento Descripción: proyecto de compra de agitador rotatorio Moneda: Pesos Monto: 49.004,99 Fecha desde: 05/2019 hasta: 10/2019 Institución/es: FACULTAD DE CS.EXACTAS Y TECNOLOGIAS ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE SANTIAGO DEL ESTERO Ejecuta: si / Evalúa: no Financia: 100 %			



El Consejo Directivo deja constancia que ha verificado el contenido de la memoria Institucional Memoria 2019, y la avala mediante la firma del representante designado por sus miembros.

DECLARACION JURADA

Declaro que los datos a transmitir son correctos y completos, y que he confeccionado el archivo digital en carácter de Declaración Jurada, sin omitir ni falsear dato alguno que deba contener, siendo fiel expresión de la verdad.