



## Memoria UE 2020

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

PERSONAL DE LA UNIDAD EJECUTORA	Total: 29
---------------------------------	-----------

INVESTIGADORES CONICET	Total: 5
HOLLMANN, AXEL	<i>INV INDEPENDIENTE</i>
FRIAS, MARIA DE LOS ANGELES	<i>INV ADJUNTO</i>
LEDESMA, ANA ESTELA	<i>INV ADJUNTO</i>
CUTRÓ, ANDREA CARMEN	<i>INV ASISTENTE</i>
BUSTOS, ANA YANINA	<i>INV ASISTENTE</i>

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

BECARIOS CONICET	Total: 17
BARRAZA, MARTÍN EMANUEL	<i>ESTADIA CORTA EN UE</i>
VARAS, ROMINA DEL VALLE	<i>Int. Doctoral Proyectos UE</i>
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>
ROSA, ANTONIO SEBASTIÁN	<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>
MUÑOZ, MARIA VIRGINIA	<i>BECA INTERNA DOCTORAL</i>
FERREYRA MAILLARD, ANIKE PAULA VIRGINIA	<i>POST.DOCTORAL INT.</i>
KVAPIL, MARIA FLORENCIA	<i>POST.DOCTORAL INT.</i>
LEMONS, MARIA LAURA	<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: 2
ARGAÑARAZ, PABLO ESTEBAN SOSA, ANDREA MABEL	PROFESIONAL ADJUNTO PROFESIONAL ASISTEN.	

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	
FRIAS, MARIA DE LOS ANGELES	Vicedirector	INV ADJUNTO

CONSEJO DIRECTIVO			
Rol	Apellido y Nombre	Fecha desde	Fecha hasta
Representante Personal de Apoyo	ARGAÑARAZ, PABLO ESTEBAN	25/11/2020	25/11/2022
Representante Investigador	BUSTOS, ANA YANINA	25/11/2020	25/11/2024
Representante Investigador	CUTRÓ, ANDREA CARMEN	25/11/2020	25/11/2022
Vicedirector	FRIAS, MARIA DE LOS ANGELES	25/11/2020	25/11/2022
Director	ITURRIAGA, LAURA BEATRIZ	25/11/2020	25/11/2022
Representante Investigador	LEDESMA, ANA ESTELA	25/11/2020	25/11/2024
Representante Becario	MATURANA, PATRICIA DEL VALLE	25/11/2020	25/11/2022
Representante Investigador	QUINZIO, CLAUDIA MARCELA	25/11/2020	25/11/2024

IDENTIFICACION					
<b>Gran área principal</b>					
Gran área: Ciencias Exactas y Naturales					
<b>Dependencia institucional</b>					
Tipo de relación: Convenio de creación					
<table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th>Nombre de institución</th> <th>Tipo organismo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>CIBAAL</td> <td>Organismo gubernamental de ciencia y tecnología</td> </tr> </tbody> </table>		Nombre de institución	Tipo organismo	CIBAAL	Organismo gubernamental de ciencia y tecnología
Nombre de institución	Tipo organismo				
CIBAAL	Organismo gubernamental de ciencia y tecnología				
<b>Entidad propietaria del inmueble</b>					
Entidad: 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
Línea:	Biofísica aplicada y alimentos

**Infraestructura edilicia**Total m<sup>2</sup> construido: **800**Total m<sup>2</sup> 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	MOHTAR MOHTAR, LINA GOUMANA / PÉREZ, HUGO ALEJANDRO / SOSA, ANDREA MABEL / ESPECHE, JUAN CARLOS	4
005001002	Química computacional y modelado	Computational Chemistry and Modelling	LEDESMA, ANA ESTELA / PÉREZ, HUGO ALEJANDRO	2
005001003	Química inorgánica	Inorganic Chemistry	ESPECHE, JUAN CARLOS / FRIAS, MARIA DE LOS ANGELES / PÉREZ, HUGO ALEJANDRO	3
005001004	Química orgánica	Organic Chemistry	PÉREZ, HUGO ALEJANDRO / FRIAS, MARIA DE LOS ANGELES / ESPECHE, JUAN CARLOS / SOSA, ANDREA MABEL / LEDESMA, ANA ESTELA	5
005004001	Procesos de filtración y con membranas	Filtration and Membrane Processes	PÉREZ, HUGO ALEJANDRO / SOSA, ANDREA MABEL / MOHTAR MOHTAR, LINA GOUMANA	3
005004003	Absorción	Adsorption	MOHTAR MOHTAR, LINA GOUMANA / PÉREZ, HUGO ALEJANDRO /	4

			SOSA, ANDREA MABEL / LEDESMA, ANA ESTELA	
005004006	Otros procesos	Other Processes	PÉREZ, HUGO ALEJANDRO / MOHTAR MOHTAR, LINA GOUMANA	2
005005	Micro y nanotecnología	Micro- and Nanotechnology	PÉREZ, HUGO ALEJANDRO / LEDESMA, ANA ESTELA	2
006002001	Bioquímica / biofísica	Biochemistry/Biophysics	ESPECHE, JUAN CARLOS / DISALVO, EDGARDO ANIBAL / CUTRÓ, ANDREA CARMEN / MATURANA, PATRICIA DEL VALLE / FERREYRA MAILLARD, ANIKE PAULA VIRGINIA / FRIAS, MARIA DE LOS ANGELES / BUSTOS, ANA YANINA / CEJAS, JIMENA DEL PILAR	8
006002002	Biología celular y molecular	Cellular and Molecular Biology	BUSTOS, ANA YANINA / CUTRÓ, ANDREA CARMEN / MATURANA, PATRICIA DEL VALLE / SOSA, ANDREA MABEL / HOLLMANN, AXEL / CEJAS, JIMENA DEL PILAR / FERREYRA MAILLARD, ANIKE PAULA VIRGINIA	7
006002003	Ingeniería genética	Genetic Engineering	BUSTOS, ANA YANINA / FERREYRA MAILLARD, ANIKE PAULA VIRGINIA	2
006002005	Microbiología	Microbiology	FERREYRA MAILLARD, ANIKE PAULA VIRGINIA / SOSA, ANDREA MABEL / ESPECHE, JUAN CARLOS / MOHTAR MOHTAR, LINA GOUMANA / BUSTOS, ANA YANINA / HOLLMANN, AXEL	6
006006005	Nanomateriales biológicos	Biological Nanomaterials	HOLLMANN, AXEL / FERREYRA MAILLARD, ANIKE PAULA VIRGINIA / CUTRÓ, ANDREA CARMEN	3
008001002	Aditivos / ingredientes alimentarios / alimentos funcionales	Food Additives/ Ingredients/Functional Food	QUINZIO, CLAUDIA MARCELA / GUTIERREZ, DIEGO RICARDO / BARRAZA, MARTÍN EMANUEL / SOSA, ANDREA MABEL / ITURRIAGA, LAURA BEATRIZ / RODRIGUEZ, SILVIA DEL CARMEN / AYUNTA, CAROLINA ANABEL / MUÑOZ, MARIA VIRGINIA	8
008001003	Empaquetado / manipulación de alimentos	Food Packaging/Handling	RODRIGUEZ, SILVIA DEL CARMEN / KVAPIL, MARIA FLORENCIA / BARRAZA, MARTÍN EMANUEL / GUTIERREZ, DIEGO RICARDO	4

008001004	Procesado de alimentos	Food Processing	MUÑOZ, MARIA VIRGINIA / QUINZIO, CLAUDIA MARCELA / GUTIERREZ, DIEGO RICARDO / BARRAZA, MARTÍN EMANUEL / KVAPIL, MARIA FLORENCIA / ITURRIAGA, LAURA BEATRIZ / RODRIGUEZ, SILVIA DEL CARMEN / AYUNTA, CAROLINA ANABEL	8
008001005	Tecnología de alimentos	Food Technology	QUINZIO, CLAUDIA MARCELA / GUTIERREZ, DIEGO RICARDO / BARRAZA, MARTÍN EMANUEL / KVAPIL, MARIA FLORENCIA / ITURRIAGA, LAURA BEATRIZ / RODRIGUEZ, SILVIA DEL CARMEN / AYUNTA, CAROLINA ANABEL / MUÑOZ, MARIA VIRGINIA	8
008002001	Métodos de análisis y detección	Detection and Analysis methods	BARRAZA, MARTÍN EMANUEL / SOSA, ANDREA MABEL / ITURRIAGA, LAURA BEATRIZ / AYUNTA, CAROLINA ANABEL / RODRIGUEZ, SILVIA DEL CARMEN / MOHTAR MOHTAR, LINA GOUMANA / MUÑOZ, MARIA VIRGINIA / GUTIERREZ, DIEGO RICARDO / QUINZIO, CLAUDIA MARCELA / KVAPIL, MARIA FLORENCIA	10
008002002	Microbiología / toxicología / control de calidad de alimentos	Food Microbiology/ Toxicology/Quality Control	MUÑOZ, MARIA VIRGINIA / RODRIGUEZ, SILVIA DEL CARMEN / GUTIERREZ, DIEGO RICARDO / SOSA, ANDREA MABEL / ITURRIAGA, LAURA BEATRIZ / HOLLMANN, AXEL / BARRAZA, MARTÍN EMANUEL / KVAPIL, MARIA FLORENCIA	8
008002003	Métodos de producción seguros	Safe production methods	KVAPIL, MARIA FLORENCIA / ITURRIAGA, LAURA BEATRIZ / BARRAZA, MARTÍN EMANUEL / GUTIERREZ, DIEGO RICARDO / MUÑOZ, MARIA VIRGINIA / RODRIGUEZ, SILVIA DEL CARMEN	6

<b>FONDOS</b>	
<b>Presupuestos de Funcionamiento CONICET</b>	<b>Monto \$</b>
Otro	195.000,00
<b>Subtotal</b>	<b>195.000,00</b>
<b>Ingresos para Proyectos</b>	<b>Monto \$</b>
Proyectos de Investigación Vigentes financiados sólo por CONICET	1.030.000,00
Proyectos de Investigación Vigentes co-financiados por CONICET	0,00
Proyectos de Investigación Vigentes co-financiados por otras Entidades Nacionales y Extranjeras, Publicas y Privadas	0,00
<b>Subtotal</b>	<b>1.030.000,00</b>
<b>Otros Ingresos</b>	<b>Monto \$</b>
Eventos - Conferencias - Congresos	0,00
Cooperación Internacional	0,00
Equipamiento	0,00
Servicios STAN (Neto de Comisiones)	0,00
Subsidios de terceros	0,00
Intereses / otros	0,00
<b>Subtotal</b>	<b>0,00</b>
<b>Presupuestos de Funcionamiento no CONICET</b>	<b>Monto \$</b>
Otro	0,00
<b>Subtotal</b>	<b>0,00</b>
<b>Monto aprobado por directorio</b>	<b>Monto \$</b>
Monto aprobado por directorio. Resolución N°: RD 361	195.000,00
<b>Subtotal</b>	<b>195.000,00</b>
<b>Refuerzo presupuestario</b>	<b>Monto \$</b>
Refuerzo presupuestario. Resolución N°	0,00
<b>Subtotal</b>	<b>0,00</b>
<b>Total</b>	<b>1.225.000,00</b>

## PRODUCCION CIENTIFICA Y TECNOLOGICA

<b>ARTICULOS</b>	<b>Total: 21</b>
<b>Publicado</b>	<b>Total publicado: 21</b>
<p>SILVEIRA, ANA CECILIA; VILARÓ, FRANCISCO; FLORENCIA KVAPIL, MARÍA; RODRÍGUEZ, SILVIA DEL CARMEN; ZACCARI, FERNANDA . Physical-chemical characterization and potential for frying of genetic potato (<i>Solanum tuberosum</i>) materials. <i>Revista chapingo serie horticultura</i>. , Chapingo: Universidad Autónoma Chapingo, 2020 - . vol. 26, n° 2, p. 143-157. ISSN 1027-152X</p>	
<p>MOHTAR, L.G.; LEDESMA, A.E.; DISALVO, E.A.; FRIAS, M.A.; MOHTAR, L.G.; LEDESMA, A.E.; DISALVO, E.A.; FRIAS, M.A. . Influence of carbonyl groups on the interaction of PLA2 with lipid interphases. <i>Colloids and interface science communications</i>. : Elsevier B.V., 2020 - . vol. 39,</p>	
<p>ANA E. LEDESMA; CESAR ATILIO NAZARENO; SILVIA A. BRANDÁN . A combined theoretical and experimental study on the structure, vibrational, and electronic properties of antiparkinsonian drug safinamide. <i>Sn applied science</i>. : Springer Nature, 2020 - . vol. 2, n° 1895, ISSN 2523-3971</p>	
<p>ROSA, A.S.; DISALVO, E.A.; FRIAS, M.A. . Water Behavior at the Phase Transition of Phospholipid Matrixes Assessed by FTIR Spectroscopy. <i>Journal of physical chemistry b - (print)</i>. : AMER CHEMICAL SOC, 2020 - . vol. 124, n° 29, p. 6236-6244. ISSN 1520-6106</p>	
<p>PÉREZ, H.A.; CEJAS, J.P.; ROSA, A.S.; GIMÉNEZ, R.E.; DISALVO, E.A.; FRIÁS, M.A.; PÉREZ, H.A.; CEJAS, J.P.; ROSA, A.S.; GIMÉNEZ, R.E.; DISALVO, E.A.; FRIÁS, M.A. . Modulation of Interfacial Hydration by Carbonyl Groups in Lipid Membranes. <i>Langmuir</i>. : AMER CHEMICAL SOC, 2020 - . vol. 36, n° 10, p. 2644-2653. ISSN 0743-7463</p>	

- FRIAS, M.A.; DISALVO, E.A. . Breakdown of classical paradigms in relation to membrane structure and functions. *Biochimica et biophysica acta-biomembranes*. : ELSEVIER SCIENCE BV, 2020 - . ISSN 0005-2736
- IRAMAIN, MAXIMILIANO A.; LEDESMA, ANA E.; IMBARACK, ELIZABETH; BONGIORNO, PATRICIO LEYTON; BRANDÁN, SILVIA ANTONIA . Spectroscopic studies on the potassium 1-fluorobenzoyltrifluoroborate salt by using the FT-IR, Raman and UV&dash;Visible spectra and DFT calculations. *Journal of molecular structure*. , Amsterdam: ELSEVIER SCIENCE BV, 2020 - . vol. 1204, ISSN 0022-2860
- BUCCI, ANTONELLA; NELSON LEGUIZAMON CARATE; LEDESMA A E . Implementación de un método colorimétrico para cuantificación de hierro en alimentos de hojas verdes. *Investigaciones en facultades de ingeniería del noa*. : CODINO, 2020 - . ISSN 1853-6662
- SESÍN, ABRAHAM A.; GOMEZ, JORGE; CAROL, JUAN J.; BUSTOS, ANA Y.; LEDESMA, ANA E. . Empleo de acoplamiento molecular para análisis comparativo de enzimas &#946;-galactosidasa de bacterias lácticas. *Investigaciones en facultades de ingeniería del noa*. : CODINO, 2020 - . ISSN 1853-6662
- MOHTAR, LINA G.; MESSINA, GERMÁN A.; BERTOLINO, FRANCO A.; PEREIRA, SIRLEY V.; RABA, JULIO; NAZARENO, MÓNICA A.; MOHTAR, LINA G.; MESSINA, GERMÁN A.; BERTOLINO, FRANCO A.; PEREIRA, SIRLEY V.; RABA, JULIO; NAZARENO, MÓNICA A. . Comparative study of different methodologies for the determination the antioxidant activity of Venezuelan propolis. *Microchemical journal*. , Amsterdam: ELSEVIER SCIENCE BV, 2020 - . vol. 158, ISSN 0026-265X
- MATURANA, PATRICIA; MARTINEZ, MELINA; FACCONI, DIEGO ; SEMORILE, LILIANA; MAFFIA, P; HOLLMANN, AXEL . New insights in novel Escherichia coli colistin resistant strains isolated from Argentina. *European biophysics journal with biophysics letters*. , Berlin: SPRINGER, 2020 - . vol. 49, p. 307-313. ISSN 0175-7571
- ESPECHE, JUAN CARLOS; MARTÍNEZ, MELINA; MATURANA, PATRICIA; CUTRÓ, ANDREA; SEMORILE, LILIANA; MAFFIA, PAULO C.; HOLLMANN, AXEL . Unravelling the mechanism of action of &ldquo;de novo&rdquo; designed peptide P1 with model membranes and gram-positive and gram-negative bacteria. *Archives of biochemistry and biophysics*. : ELSEVIER SCIENCE INC, 2020 - . vol. 693, ISSN 0003-9861
- IGLESIAS, N GABRIEL; BRIZUELA, NATALIA S; TYMCZYSZYN, EMMA ELIZABETH; HOLLMANN, AXEL; VALDÉS LA HENS, DANAY; SEMORILE, LILIANA; BRAVO-FERRADA, BÁRBARA M. . Complete Genome Sequencing of Lactobacillus plantarum UNQLp 11 Isolated from a Patagonian Pinot Noir Wine. *South african journal of enology and viticulture*. , Stellenbosch: South African Journal of Enology and Viticulture, 2020 - . vol. 41, n° 2, p. 197-209.
- LEMONS, MARIA LAURA; TULLI, FIORELLA; RODRIGUEZ, SILVIA DEL CARMEN; LOPEZ DE MISHIMA, BEATRIZ; PAZ ZANINI, VERÓNICA . Electrochemical and Spectrophotometric Methods for Polyphenol and Ascorbic Acid Determination in Fruit and Vegetable Extracts. *Food technology and biotechnology*. , Zagreb: FACULTY FOOD TECHNOLOGY BIOTECHNOLOGY, 2020 - . vol. 58, n° 2, p. 183-191. ISSN 1330-9862
- MATURANA, PATRICIA; GONÇALVES, SÓNIA; MARTINEZ, MELINA; ESPECHE, JUAN C.; SANTOS, NUNO C.; SEMORILE, LILIANA; MAFFIA, PAULO C.; HOLLMANN, AXEL . Interactions of &ldquo;de novo&rdquo; designed peptides with bacterial membranes: Implications in the antimicrobial activity. *Biochimica et biophysica acta-biomembranes*. : ELSEVIER SCIENCE BV, 2020 - . vol. 1862, n° 11, ISSN 0005-2736
- TORALES, ANA C.; GUTIÉRREZ, DIEGO R.; RODRÍGUEZ, SILVIA DEL C. . Influence of passive and active modified atmosphere packaging on yellowing and chlorophyll degrading enzymes activity in fresh-cut rocket leaves. *Food packaging and shelf life*. , Amsterdam: Elsevier BV, 2020 - . vol. 26, n° 1005, p. 1-8. ISSN 2214-2894
- M.F.KVAPIL; L.L. CHAILLOU; A.G. QUESTA; R.H. MASCHERONI . Osmotic dehydration of pumpkin (cucurbita moschata) in sucrose and sucrose-salt solutions. effect of solution composition and sample size. *Latin american applied research*. , Bahia Blanca: PLAPIQUI(UNS-CONICET), 2020 - . vol. 50, p. 241-246. ISSN 0327-0793
- ENRIONE JAVIER; ITURRIAGA, LAURA; DIAZ CALDERON PAULO . Rheological and Structural Study of Salmon Gelatin with Controlled Molecular Weight. *Polymers*. : MDPI, 2020 - . vol. 12, ISSN 2073-4360
- ITURRIAGA, LAURA; RIBOTTA, PABLO DANIEL; BARRERA, GABRIELA NOEL . Combined systems of starch and Gleditsia triacanthos galactomannans: Thermal and gelling properties. *Food hydrocolloids*. , Amsterdam: ELSEVIER SCI LTD, 2020 - . vol. 112, ISSN 0268-005X
- GUTIERREZ, DIEGO RICARDO; LEMOS, MARIA LAURA; FARIAS, MARIANA; RODRIGUEZ, SILVIA DEL CARMEN . Estimación de la vida útil de rúcula tratada con UV-C y ozono a través del ajuste a modelos matemáticos de parámetros

críticos. *Investigaciones en facultades de ingeniería del noa.* , San Salador de Jujuy: CODINOA, 2020 - . vol. 6, p. 375-384. ISSN 1853-6662

BRACAMONTE, MARÍA E.; ÁLVAREZ, AGUSTÍN MOYA; SOSA, ANDREA M.; HOYOS, CARLOS L.; LAUTHIER, JUAN J.; CAJAL, SILVANA P.; JUAREZ, MARISA; UNCOS, RENATO E.; SÁNCHEZ-VALDÉZ, FERNANDO J.; ACUÑA, LEONARDO; DIOSQUE, PATRICIO; BASOMBRÍO, MIGUEL A.; NASSER, JULIO R.; HASHIGUCHI, YOSHIHISA; KORENAGA, MASATAKA; BARROSO, PAOLA A.; MARCO, JORGE D. . High performance of an enzyme linked immunosorbent assay for American tegumentary leishmaniasis diagnosis with *Leishmania (Viannia) braziliensis* amastigotes membrane crude antigens. *Plos one.* , San Francisco: PUBLIC LIBRARY SCIENCE, 2020 - . vol. 15, n° 5, p. 1-12. ISSN 1932-6203

#### **PARTES DE LIBRO**

Total: 2

##### **Publicado**

Total publicado: 2

GUTIERREZ DIEGO; LEMOS L; FARIAS M; RODRÍGUEZ S; COMPILADOR S. M. ALZAMORA . . Efecto de UV-C y zona sobre la capacidad y sistema antioxidante.. , Buenos Aires: Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios, 2020. p. 445-454. ISBN 978 987 47615-0-7

DIEGO R. GUTIERREZ; LEMOS MARIA L.; MARIANA FARIAS; RODRIGUEZ SILVIA . . Conservación de rúcula fresca cortada. Efecto de UV-C y zona sobre la capacidad y sistema antioxidante.. , Buenos Aires: AATA, 2020. p. 445-454. ISBN 978 987 47615-0-7

#### **TRABAJOS EN EVENTOS C-T PUBLICADOS**

Total: 7

ESPECHE, JC; MATURANA P; MARTINEZ, M; MAFFIA, P; HOLLMANN A . Resumen. Mechanism of action of ?de novo? designed peptides. Lessons from permeability studies. Congreso. Primeras Jornadas Virtuales SAB 2020. : Virtual. 2020 - . Sociedad Argentina de Biofísica.

FERREYRA MAILLARD, ANIKE PV; DALMASSO, PABLO R; HOLLMANN A . Resumen. Antibacterial action of green silver nanoparticles with *Staphylococcus aureus* and *Escherichia coli*: membrane interaction.. Congreso. Primeras Jornadas Virtuales SAB 2020. . 2020 - . Sociedad Argentina de Biofísica.

CUTRO, ANDREA; HOLLMANN, AXEL; RODRIGUEZ, SERGIO A. . Resumen. Characterization of free and encapsulated essential oils from Aguaribay. Congreso. Primeras Jornadas Virtuales SAB 2020. . 2020 - . Sociedad Argentina de Biofísica.

MATURANA P; MARTINEZ, M; FACONE, D; SEMORILE, L; MAFFIA, P; HOLLMANN A . Resumen. New insights in *Escherichia coli* colistin resistant strains isolated from Argentina. Congreso. Primeras Jornadas Virtuales SAB 2020. : Virtual. 2020 - . Sociedad Argentina de Biofísica.

BUSTOS, AY; TARANTO, MP; LEDESMA, AE . Resumen. Discovering potential inhibitors for bile salt hydrolase from *Lactobacillus reuteri* CRL 1098 using in vitro assays and molecular docking analysis. Jornada. Primeras Jornadas Virtuales SAB 2020. : CABA. 2020 - . SOCIEDAD ARGENTINA DE BIOFISICA.

GUTIERREZ, D. R; LEMOS, M. L.; FARIAS, M. J; PECE AZAR, F. J; RODRIGUEZ, S DEL C . Artículo Completo. ACTIVIDADES DE VINCULACIÓN Y TRANSFERENCIA DEL GRUPO CONSERVACIÓN DE VEGETALES DEL ICYTA-FAYA-UNSE CON LA UNIÓN AGRÍCOLA DE AVELLANEDA, COOPERATIVA LIMITADA-SANTA FÉ. Encuentro. Punto de encuentro PUBLICACIÓN DIGITAL DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE SANTIAGO DEL ESTERO SOBRE TEMAS DE EXTENSIÓN, VINCULACIÓN Y TRANSFERENCIA. : Santiago del Estero. 2020 - . Universidad Nacional de Santiago del Estero.

FANNY ALVAREZ ESCALADA; ANA E. LEDESMA . Resumen. Propiedades vibracionales y electrónicas del alcaloide N-metilcitisina: un estudio experimental y teórico.. Encuentro. Caracterizar 2020. . 2020 - .

#### **TESIS DE POSGRADO DOCTORADO / POSDOCTORADO**

Total: 1

2020. *Efecto de la aplicación de barreras múltiples en la fisiología y conservación de berenjenas (Solanum melongena L.) IV gama. Doctor en alimentos con orientación en ciencia.* . Ingresado por: LEMOS, MARIA LAURA.

<b>TRABAJOS EN EVENTOS C-T NO PUBLICADOS</b>	<b>Total: 3</b>
<p>ANDREA C. CUTRÓ; HOLLMANN, AXEL; RODRIGUEZ, SERGIO A. . CARACTERIZACIÓN Y ENCAPSULAMIENTO DE ACEITES ESENCIALES OBTENIDOS A PARTIR DE EJEMPLARES DE SCHINUS AREIRA DE SANTIAGO DEL ESTERO. Congreso. 3 Congreso Internacional del Gran Chaco Americano. : Santiago del Estero. 2020 - . INTA, UNSE, Secretaria de Ciencia y Tecnología Santiago del Estero.</p>	
<p>ANDREA C. CUTRÓ; HOLLMANN, AXEL; RODRIGUEZ, SERGIO A. . ACTIVIDAD ANTIBACTERIANA IN VITRO DE SCHINUS AREIRA. Jornada. XIV Jornadas de Ciencia y Tecnología Universidad Nacional de Rosario. : Rosario. 2020 - . UNR.</p>	
<p>ANDREA C. CUTRÓ; HOLLMANN, AXEL; RODRIGUEZ, SERGIO A. . Characterization of free and encapsulated essential oils from Aguaribay. Jornada. Primeras Jornadas Virtuales de la Sociedad Argentina de Biofísica. . 2020 - . Sociedad Argentina de Biofísica.</p>	

<b>FORMACION DE RECURSOS HUMANOS</b>	<b>Total: 57</b>
<b>DIRECCION DE BECARIOS</b>	<b>Total: 23</b>
<b>DIRECCION DE BECAS POSTDOCTORALES - FINALIZADAS</b>	<b>Total: 1</b>
<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</p>	
<b>DIRECCION DE BECAS POSTDOCTORALES - EN PROGRESO</b>	<b>Total: 5</b>
<p>Ayunta, Carolina Anabel - CENTRO DE INVESTIGACION EN BIOFISICA APLICADA Y ALIMENTOS (CIBAAL) ; (CONICET - UNSE) ( 2018 / 2022 ) , Tareas de investigación y desarrollo . Financia: CONSEJO NACIONAL DE INVESTIGACIONES CIENTIFICAS Y TECNICAS (CONICET) . Director o tutor ITURRIAGA, LAURA BEATRIZ</p>	
<p>Ferreyra 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</p>	
<p>Kvapil, Florencia - CENTRO DE INVESTIGACION EN BIOFISICA APLICADA Y ALIMENTOS (CIBAAL) ; (CONICET - UNSE) ( 2019 / 2022 ) , Tareas de investigación y desarrollo . Financia: CONSEJO NACIONAL DE INVESTIGACIONES CIENTIFICAS Y TECNICAS (CONICET) . Director o tutor ITURRIAGA, LAURA BEATRIZ</p>	
<p>Lemos, María Laura - CENTRO DE INVESTIGACION EN BIOFISICA APLICADA Y ALIMENTOS (CIBAAL) ; (CONICET - UNSE) ( 2020 / 2023 ) , Tareas de investigación y desarrollo . Financia: CONSEJO NACIONAL DE INVESTIGACIONES CIENTIFICAS Y TECNICAS (CONICET) . Director o tutor RODRIGUEZ, SILVIA DEL CARMEN</p>	
<p>Mohtar, Lina G. - CENTRO DE INVESTIGACION EN BIOFISICA APLICADA Y ALIMENTOS (CIBAAL) ; (CONICET - UNSE) ( 2019 / 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</p>	
<b>DIRECCION DE BECAS DE POSTGRADO/DOCTORADO - FINALIZADAS</b>	<b>Total: 2</b>
<p>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</p>	
<p>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</p>	
<b>DIRECCION DE BECAS DE POSTGRADO/DOCTORADO - EN PROGRESO</b>	<b>Total: 9</b>
<p>Acosta, Virginia - CENTRO DE INVESTIGACIONES Y TRANSFERENCIA DE SANTIAGO DEL ESTERO (CITSE) ; (CONICET - UNSE) ( 2016 / 2022 ) , 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</p>	

Alvarez Escalada, Fanny Cecilia - FACULTAD DE CIENCIAS 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 Carlos - CENTRO DE INVESTIGACION EN BIOFISICA APLICADA Y ALIMENTOS (CIBAAL) ; (CONICET - UNSE) ( 2019 / 2024 ) , 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

Maturana, Patricia Del Valle - CENTRO DE INVESTIGACIONES Y TRANSFERENCIA DE SANTIAGO DEL ESTERO (CITSE) ; (CONICET - UNSE) ( 2018 / 2023 ) , Tareas de investigación y desarrollo . Financia: CONSEJO NACIONAL DE INVESTIGACIONES CIENTIFICAS Y TECNICAS (CONICET) . Director o tutor HOLLMANN, AXEL

Rosa, Sebastian A. - CENTRO DE INVESTIGACION EN BIOFISICA APLICADA Y ALIMENTOS (CIBAAL) ; (CONICET - UNSE) ( 2016 / 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

Soria, Anahi - CENTRO DE INVESTIGACION EN BIOFISICA APLICADA Y ALIMENTOS (CIBAAL) ; (CONICET - UNSE) ( 2016 / 2022 ) , 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

Varas, Romina - CENTRO DE INVESTIGACION EN BIOFISICA APLICADA Y ALIMENTOS (CIBAAL) ; (CONICET - UNSE) ( 2020 / 2025 ) , Tareas de investigación y desarrollo . Financia: CONSEJO NACIONAL DE INVESTIGACIONES CIENTIFICAS Y TECNICAS (CONICET) . Director o tutor HOLLMANN, AXEL

**DIRECCION DE BECAS DE FORMACION DE GRADO - FINALIZADAS** Total: 2

Gómez, Nicolás - CENTRO DE INVESTIGACION EN BIOFISICA APLICADA Y ALIMENTOS (CIBAAL) ; (CONICET - UNSE) ( 2020 / 2020 ) , Tareas de investigación y desarrollo . Financia: CONSEJO INTERUNIVERSITARIO NACIONAL (CIN) ; MINISTERIO DE EDUCACION, CULTURA, CIENCIA Y TECNOLOGIA . Director o tutor BUSTOS, ANA YANINA

Hurtado, Sara - FACULTAD DE CIENCIAS EXACTAS Y TECNOLOGIAS ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE SANTIAGO DEL ESTERO ( 2019 / 2020 ) , Tareas de investigación y desarrollo . Financia: CONSEJO INTERUNIVERSITARIO NACIONAL (CIN) ; MINISTERIO DE EDUCACION, CULTURA, CIENCIA Y TECNOLOGIA . Director o tutor LEDESMA, ANA ESTELA

**DIRECCION DE BECAS DE FORMACION DE GRADO - EN PROGRESO** Total: 1

Carol Paz, Juan Jose - CENTRO DE INVESTIGACION EN BIOFISICA APLICADA Y ALIMENTOS (CIBAAL) ; (CONICET - UNSE) ( 2020 / 2021 ) , Tareas de investigación y desarrollo . Financia: CONSEJO INTERUNIVERSITARIO NACIONAL (CIN) ; MINISTERIO DE EDUCACION, CULTURA, CIENCIA Y TECNOLOGIA . Director o tutor LEDESMA, ANA ESTELA

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

Coronel, Sofía Gabriela - INSTITUTO DE CS.Y TECNOLOGIAS ALIMENTARIAS (ICYTA) ; FACULTAD DE AGRONOMIA Y AGROINDUSTRIAS ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE SANTIAGO DEL ESTERO ( 2020 / 2021 ) , Tareas de investigación y desarrollo . Financia: UNIVERSIDAD NACIONAL DE SANTIAGO DEL ESTERO (UNSE) . Director o tutor RODRIGUEZ, SILVIA DEL CARMEN

Gómez, Nicolás - CENTRO DE INVESTIGACION EN BIOFISICA APLICADA Y ALIMENTOS (CIBAAL) ; (CONICET - UNSE) ( 2020 / 2021 ) , Tareas de investigación y desarrollo . Financia: CONSEJO INTERUNIVERSITARIO NACIONAL (CIN) ; MINISTERIO DE EDUCACION, CULTURA, CIENCIA Y TECNOLOGIA . Director o tutor BUSTOS, ANA YANINA

**DIRECCION DE TESIS** Total: 23

**DIRECCION DE TESIS DE GRADO - FINALIZADAS** 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 GRADO - EN PROGRESO** Total: 7

Brandan Cardozo, Adriana - FACULTAD DE AGRONOMIA Y AGROINDUSTRIAS ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE SANTIAGO DEL ESTERO ( 2020 / 2021 ) Calificación : 10 (diez) . Co-director o co-tutor LEDESMA, ANA ESTELA

Brandan Cardozo, María Adriana del Valle - FACULTAD DE AGRONOMIA Y AGROINDUSTRIAS ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE SANTIAGO DEL ESTERO ( 2019 / 2021 ) Calificación : - . Director o tutor FRIAS, MARIA DE LOS ANGELES

Bucci, Antonella - UNIVERSIDAD NACIONAL DE SANTIAGO DEL ESTERO (UNSE) ( 2020 / 2021 ) Calificación : 10 . Director o tutor BUSTOS, ANA YANINA

Carol Paz, Juan José - UNIVERSIDAD NACIONAL DE SANTIAGO DEL ESTERO (UNSE) ( 2020 / 2021 ) Calificación : - . Director o tutor BUSTOS, ANA YANINA

Gómez, Nicolás - UNIVERSIDAD NACIONAL DE SANTIAGO DEL ESTERO (UNSE) ( 2020 / 2021 ) Calificación : - . Co-director o co-tutor BUSTOS, ANA YANINA

González Paz, Agustín Nicolás - FACULTAD DE AGRONOMIA Y AGROINDUSTRIAS ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE SANTIAGO DEL ESTERO ( 2020 / 2021 ) Calificación : - . Director o tutor FRIAS, MARIA DE LOS ANGELES

Sesín, Abraham - UNIVERSIDAD NACIONAL DE SANTIAGO DEL ESTERO (UNSE) ( 2020 / 2021 ) Calificación : - . Director o tutor BUSTOS, ANA YANINA

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

Lemos, Laura - UNIVERSIDAD NACIONAL DE SANTIAGO DEL ESTERO (UNSE) ( 2020 / 2020 ) Calificación : sobresaliente 10 . Co-director o co-tutor DISALVO, EDGARDO ANIBAL

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

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

**DIRECCION DE TESIS DE DOCTORADO - EN PROGRESO** Total: 12

Acosta, Virginia - UNIVERSIDAD NACIONAL DE SANTIAGO DEL ESTERO (UNSE) ( 2016 / 2022 ) Calificación : - . Director o tutor ITURRIAGA, LAURA BEATRIZ

Alvarez Escalada, Fanny Cecilia - UNIVERSIDAD NACIONAL DE TUCUMAN (UNT) ( 2018 / 2022 ) 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

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

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

Gimenez, Cecilia - UNIVERSIDAD NACIONAL DE SANTIAGO DEL ESTERO (UNSE) ( 2018 / 2023 ) 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

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

Palleres, Andres - UNIVERSIDAD NACIONAL DE SANTIAGO DEL ESTERO (UNSE) ( 2014 / 2022 ) Calificación : - . Co-director o co-tutor RODRIGUEZ, SILVIA DEL CARMEN

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 / 2022 ) Calificación : - . Director o tutor FRIAS, MARIA DE LOS ANGELES

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

**DIRECCION DE INVESTIGADORES** Total: 5

**DIRECCION INVESTIGADORES CARRERA DE INVESTIGADOR CONICET** Total: 2

Andrea, Cutro - CENTRO DE INVESTIGACIONES Y TRANSFERENCIA DE SANTIAGO DEL ESTERO (CITSE) ; (CONICET - UNSE) ( 2017 / - ) Categoría/Cargo: Investigador asistente - . Director o tutor HOLLMANN, AXEL

Barrera, Gabriela - UNIVERSIDAD NACIONAL DE CORDOBA (UNC) ( 2016 / 2020 ) Categoría/Cargo: Investigador asistente - . Co-director o co-tutor ITURRIAGA, LAURA BEATRIZ

**DIRECCION DE INVESTIGADORES DE OTRAS CARRERAS DE INVESTIGACION** Total: 3

Cutro, Andrea Carmen - CENTRO DE INVESTIGACION EN BIOFISICA APLICADA Y ALIMENTOS (CIBAAL) ; (CONICET - UNSE) ( 2013 / - ) Categoría/Cargo: Otra - Investigador Asociado. Co-director o co-tutor FRIAS, MARIA DE LOS ANGELES

Gutierrez, Diego Ricardo - INSTITUTO DE CS.Y TECNOLOGIAS ALIMENTARIAS (ICYTA) ; FACULTAD DE AGRONOMIA Y AGROINDUSTRIAS ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE SANTIAGO DEL ESTERO ( 2020 / - ) Categoría/Cargo: Otra - INVESTIGADOR. Director o tutor RODRIGUEZ, SILVIA DEL CARMEN

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: 4

**DIRECCION DE PASANTE DE GRADO** Total: 4

Brandan Cardozo, María Adriana del Valle ( 2019 / 2021 ) - 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

Gómez, Nicolás ( 2019 / 2021 ) - 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 / 2020 ) - 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

<b>DIRECCION DE PERSONAL DE APOYO</b>	<b>Total: 2</b>
<b>DIRECCION DE PERSONAL APOYO</b>	<b>Total: 2</b>
<p>Argañaraz, Pablo Esteban ( 2017 / 2021 ) Profesional adjunto - CENTRO DE INVESTIGACION EN BIOFISICA APLICADA Y ALIMENTOS (CIBAAL) ; (CONICET - UNSE). Director o tutor ITURRIAGA, LAURA BEATRIZ</p> <p>Sosa, Andrea ( 2020 / - ) Profesional asistente - CENTRO DE INVESTIGACION EN BIOFISICA APLICADA Y ALIMENTOS (CIBAAL) ; (CONICET - UNSE). Director o tutor ITURRIAGA, LAURA BEATRIZ</p>	

<b>ACTIVIDADES DE DIVULGACION CYT</b>	<b>Total: 4</b>
<p>CUTRÓ, ANDREA CARMEN , Integrante de equipo , 24 de marzo día de la memoria por la verdad y la justicia. Presentación en stand informativo sobre banco nacional de datos genéticos, trabajo de abuelas plaza de Mayo y la genetista Mary Claire King. Índice de abuelidad. Exposición explicativa y divulgación por medio de folletería al público general. Colectiva Amautas Huarmis. 01/06/202001/06/2020 , Tipo Destinatario: Público en general, Organizaciones sociales. Fuente de Financiamiento: Sin financiamiento específico</p> <p>HOLLMANN, AXEL , Co-organizador o co-coordinador , Bacterias, antibióticos, resistencia y algo mas.... En el marco de la XVIII Semana Nacional de la Ciencia y la Tecnología, se confeccionaron dos videos disponibles on-line, en donde en lenguaje sencillo se explica que son las bacterias, por qué algunas bacterias nos enferman y cómo las podemos combatir mediante el uso de antibióticos, resaltando la importancia del uso responsable de los mismos. . 01/12/202001/12/2020 , Tipo Destinatario: Público en general. Fuente de Financiamiento: Sin financiamiento específico</p> <p>LEDESMA, ANA ESTELA , Integrante de equipo , Construcción de lampara biocida. construcción de una lampara UV para sanitizar espacios de la FCEyT. Pruebas microbiológicas. 01/11/202001/04/2021 , Tipo Destinatario: Público en general, Comunidad educativa. Fuente de Financiamiento: Fondos de la propia institución donde se desarrolló o desarrolla la actividad</p> <p>CUTRÓ, ANDREA CARMEN , Integrante de equipo , Semana Nacional de la Ciencia y la Tecnología-Bacterias, antibióticos, resistencias y algo más. Comunicación mediante material audiovisual de 5 min de duración dirigido a público general y en formación con el objetivo de divulgar conocimientos básicos sobre de microbiología, uso de antibióticos, resistencia a antibióticos y nuevas estrategias en desarrollo.. 01/12/202001/12/2020 , Tipo Destinatario: Público en general, Organizaciones sociales, Comunidad educativa. Fuente de Financiamiento: Sin financiamiento específico</p>	

<b>PRODUCCION Y/O DIVULGACION ARTISTICA O CULTURAL</b>	<b>Total: 1</b>
<p>CUTRÓ, ANDREA CARMEN , Integrante de equipo , Semana Nacional de la Ciencia y la Tecnología-Bacterias, antibióticos, resistencias y algo más. Comunicación mediante material audiovisual de 5 min de duración dirigido a público general y en formación con el objetivo de divulgar conocimientos básicos sobre de microbiología, uso de antibióticos, resistencia a antibióticos y nuevas estrategias en desarrollo.. 01/12/202001/12/2020 , Tipo Destinatario: . Fuente de Financiamiento:</p>	

<b>OTRO TIPO DE ACTIVIDAD DE EXTENSION</b>	<b>Total: 5</b>
<p>ARGAÑARAZ, PABLO ESTEBAN , Integrante de equipo , Comision evaluadora. Miembro del comite de evaluacion y seleccion de nuevo personal de apoyo para la UE CIBAAL, como representante de la carrera de personal de apoyo.. 01/08/2019 , Tipo Destinatario: . Fuente de Financiamiento:</p> <p>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:</p> <p>ARGAÑARAZ, PABLO ESTEBAN , Organizador o coordinador , Facebook. Mantener actualizado la divulgacion de la UE. 01/01/2020 , Tipo Destinatario: . Fuente de Financiamiento:</p> <p>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:</p>	

ARGAÑARAZ, PABLO ESTEBAN , Otra , Profesional de apoyo. Organizacion y control de equipamiento de alta complejidad, control de stock de drogas e inventarios generales. 01/02/2016 , Tipo Destinatario: . Fuente de Financiamiento:

<b>FINANCIAMIENTO</b>	<b>Total: 19</b>
<b>PROYECTOS DE I+D</b>	<b>Total: 13</b>
<p>Tipo de actividad de I+D: <b>Investigación aplicada</b></p> <p>Tipo de proyecto:</p> <p>Código de identificación: <b>22920180100051CO</b></p> <p>Título: <b>ALTERNATIVAS INNOVADORAS DE PROCESAMIENTO PARA INCREMENTAR EL VALOR AGREGADO DE HORTALIZAS DE IMPORTANCIA ECONÓMICA DE SANTIAGO DEL ESTERO</b></p> <p>Descripción: <b>El proyecto de UE del CIBAAL, se propone diseñar y desarrollar productos alimentarios vegetales funcionalizados, mínimamente procesados y también deshidratados, con mayor estabilidad y valor agregado a partir de productos vegetales de Santiago del Estero y su zona de influencia, tales como cucurbitáceas (zapallo), solanáceas (berenjena) y una apiáceas (zanahoria). El plan de acción por cinco años consiste en 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 biominerales, 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 de 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.</b></p> <p>Campo aplicación: <b>Alimentos</b> Función desempeñada: <b>Director</b></p> <p>Moneda: <b>Pesos</b> Monto: <b>5.000.000,00</b> Fecha desde: <b>09/2019</b> hasta: <b>09/2024</b></p> <p>Institución/es: <b>CONSEJO NACIONAL DE INVESTIGACIONES CIENTIFICAS Y TECNICAS (CONICET)</b> Ejecuta: si / Evalúa: no Financia: <b>100 %</b></p> <p>Nombre del director: <b>ITURRIAGA, LAURA BEATRIZ</b></p> <p>Nombre del codirector:</p> <p>Fecha de inicio de participación en el proyecto: <b>09/2019</b> fin: <b>09/2024</b></p> <p>Palabras clave: <b>hortalizas; biopeptidos; hidrocoloides; liposomas</b></p> <p>Area del conocimiento: <b>Alimentos y Bebidas</b></p> <p>Sub-área del conocimiento: <b>Alimentos y Bebidas</b></p> <p>Especialidad: <b>Tecnología de Alimentos</b></p>	
<p>Tipo de actividad de I+D: <b>Investigación básica</b></p> <p>Tipo de proyecto: <b>A</b></p> <p>Código de identificación: <b>23/C147</b></p> <p>Título: <b>Análisis de propiedades estructurales y reactividades de núcleos bencénicos por interacción con sistemas biológicos</b></p> <p>Descripción: <b>Los objetivos generales de este proyecto son caracterizar las propiedades estructurales, electrónicas y vibracionales de moléculas conteniendo anillos bencénicos y que estén asociadas a sistemas biológicos ya sea de macromoléculas, lípidos u otros sistemas biomiméticos, poniendo énfasis en los mecanismos de interacción entre ambas especies. Se estudiarán compuestos comerciales de reactividades heterogéneas desde el punto de vista estructural y espectroscópico. Para alcanzar este propósito, se utilizarán cálculos teóricos en fases gas y en solución acuosa y distintas técnicas experimentales espectroscópicas tales como las espectroscopias de infrarrojo a Transformadas de Fourier (FTIR), Raman, Resonancia magnética nuclear ( <sup>1</sup>H- y <sup>13</sup>C- RMN) y ultravioleta-visible (UV-Vis) en todas las medios posibles. La información del comportamiento fisicoquímico obtenido posibilitará avances con potenciales aplicaciones para el desarrollo de nuevos materiales en el campo de la biología y/o tecnología Otro de los objetivos del proyecto es mediante técnicas espectroscópicas y microscópicas evaluar la interacción de moléculas conteniendo los núcleos bencénicos en medios acuosos en presencia de distintos metabolitos con los que pueda acomplejarse. Esta información posibilitará la evaluación de contaminantes bencénicos en matrices acuosas, tales como aguas residuales o de suelo. Así mismo se espera fortalecer los vínculos interdisciplinarios y a la vez adquirir nuevos conocimientos que faciliten el intercambio y el descubrimiento de nuevas metodologías con interesantes aplicaciones tecnológicas y/o industriales. Se espera lograr un fuerte impacto con este proyecto debido a que la</b></p>	

**estrecha colaboración entre las distintas disciplinas y la interacción con profesionales de otras áreas de las ciencias nos permitirá alcanzar mayores y mejores beneficios para este proyecto.**

Campo aplicación: **Química**

Función desempeñada: **Investigador**

Moneda: **Pesos**

Monto: **180.000,00**

Fecha desde: **01/2018**

hasta: **12/2021**

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: **06/2018** fin: **12/2021**

Palabras clave: **ESTRUCTURA MOLECULAR; CÁLCULOS DFT; ESPECTROSCOPIA VIBRACIONAL; SISTEMAS ACUOSOS**

Area del conocimiento: **Otras Ciencias Químicas**

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

Especialidad: **INTERACCIONES MOLECULARES**

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

Tipo de proyecto: **Proyecto de investigación**

Código de identificación:

Título: **DESARROLLO DE DIAGNOSTICOS MOLECULARES EN RELACIÓN CON LA PRESERVACIÓN POSCOSECHA DE HORTALIZAS**

Descripción: **Estudio de los mecanismos de pérdida de agua en los tratamientos propios de la preservación postcosecha y su posible mitigación mediante el desarrollo de protocolos diagnosticos. Esto implica la correlacion 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 apliquen para retardar o disminuir los daños y efectuar diagnosticos 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: **Produccion vegetal-Hortalizas**

Función desempeñada: **Investigador**

Moneda: **Pesos**

Monto: **800.000,00**

Fecha desde: **09/2017**

hasta: **12/2021**

Institución/es: **CENTRO DE INVESTIGACIONES Y TRANSFERENCIA DE**

Ejecuta: si / Evalúa: no Financia:

**SANTIAGO DEL ESTERO (CITSE) ; (CONICET - UNSE)**

**FONDO PARA LA INVESTIGACION CIENT Y TECNOLOGICA**

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

**(FONCYT) ; AGENCIA NACIONAL DE PROMOCION CIENT**

**Y TECNOLOGICA ; MINISTERIO DE CIENCIA, TEC. E**

**INNOVACION PRODUCTIVA**

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

Nombre del codirector: **Rodriguez , Silvia del**

Fecha de inicio de participación en el proyecto: **09/2017** fin: **09/2020**

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 Poscosecha**

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

Tipo de proyecto:

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: **Director**

Moneda: **Pesos**

Monto: **76.000,00**

Fecha desde: **01/2019**

hasta: **09/2021**

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: **Química Analítica**

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: **Investigacion**

Código de identificación: **23/A265**

Título: **ESTUDIO DE LAS PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS Y REOLÓGICAS DE MATRICES ALIMENTARIAS FORMULADAS Y PROCESADAS. EFECTO DE LA MICROESTRUCTURA SOBRE LAS PROPIEDADES DE TEXTURA**

Descripción: **El proyecto incluye diferentes áreas temáticas, con una línea en común que es el estudio de las propiedades fisicoquímicas y reológicas y su aporte a la determinación de los diferentes elementos de estructura. En este sentido, se plantea la estructuración de aceites saludables incorporando una fase dispersa acuosa como agente de formación de un producto semisólido, untable y con propiedades de textura y comestibles optimizadas. También se emplearán proteínas de suero de leche de cabra, que es un subproducto de la industria quesera local para obtener emulsiones comestibles estables. Dentro de los productos vegetales se busca desarrollar matrices sólidas, aplicando tecnologías de secado tradicionales y nuevas, o una combinación de ellas para obtener productos aireados, livianos, no colapsados ni encogidos. Se aplicarán técnicas tales como deshidratación osmótica, secado en estufa por convección forzada y de**

**microondas. Se aplicará tecnología de impregnación a vacío para optimizar el perfil nutricional y controlar la textura del producto final.**

Campo aplicación: **Alimentos**

Función desempeñada: **Director**

Moneda: **Pesos**

Monto: **360.000,00**

Fecha desde: **01/2020**

hasta: **12/2023**

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: **07/2020** fin: **07/2020**

Palabras clave: **emulgeles; emulsiones; secado; impregnación a vacío**

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: **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**

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

**(FONCYT) ; AGENCIA NACIONAL DE PROMOCION CIENT**

**Y TECNOLOGICA ; 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; Nanoparticulas; Membranas Lipidicas**

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: **UNSE. Cod. 23/A251**

Título: **Innovaciones tecnológicas aplicadas al procesamiento mínimo de productos hortícolas de interés para la región NOA.**

Descripción: **Las hortalizas son productos de gran importancia para la economía de nuestro país. Estos vegetales son comercializados principalmente a granel y en la misma región donde se producen, sin mayor valor agregado y en la mayoría de los casos, su venta en otros puntos del país se ve limitada por la corta vida útil. La producción y comercialización de zanahorias y cucurbitáceas entran en el mercado nacional como primicia y son alimentos de alto valor social y económico para la región NOA, posteriormente su valor comercial disminuye significativamente, dejando de ser rentable la actividad para comercializarlos como productos enteros. En este proyecto se plantea estudiar la aplicación de innovaciones tecnológicas combinadas (ultrasonido, radiación UV-C, cocción pasteurización bajo vacío, asociados con atmósferas modificadas y almacenamiento refrigerado) al procesamiento mínimo de productos hortícolas de interés para la región NOA, tales como berenjenas, zapallo anco y zanahorias. De esta forma y en el contexto mencionado, el procesamiento de los productos frutihortícolas permitirá adicionar valor agregado generando nuevas vías de comercialización. Para ello, se estudiará la aplicación combinada de tratamientos tales como ultrasonido, tratamientos antipardeantes, diferentes dosis de radiación ultravioleta (UV-C), atmósferas modificadas activas y pasivas, asociados con el almacenamiento a bajas temperaturas para los vegetales frescos cortados. También se estudiará la aplicación combinada de ultrasonido y cocción bajo vacío asociado con el almacenamiento a bajas temperaturas de los productos triturados mencionados anteriormente. Se evaluará la influencia de los tratamientos en la evolución compuestos bioactivos, calidad fisicoquímica, sensorial, microbiológica de los vegetales estudiados. Asimismo, se modelarán las principales reacciones de deterioro que ocurren en los distintos productos y que limitan la vida útil de las hortalizas. 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 también las rutas enzimáticas relacionadas con los procesos senescencia, reacciones de pardeamiento y estrés oxidativo. Los resultados generados por el proyecto permitirán el**

**desarrollo de nuevas alternativas viables y económicas de procesamiento y comercialización de productos frescos cortados, de los vegetales estudiados y 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, bebidas y tabaco-Otros** Función desempeñada: **Director**

Moneda: **Pesos** Monto: **260.000,00** Fecha desde: **01/2020** hasta: **12/2023**

Institución/es: **UNIVERSIDAD NACIONAL DE SANTIAGO DEL ESTERO (UNSE) INSTITUTO DE CS.Y TECNOLOGIAS ALIMENTARIAS (ICYTA) ; FACULTAD DE AGRONOMIA Y AGROINDUSTRIAS ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE SANTIAGO DEL ESTERO** Ejecuta: no / Evalúa: si Financia: **100 %**  
Ejecuta: si / Evalúa: no Financia:

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

Nombre del codirector:

Fecha de inicio de participación en el proyecto: **07/2020** fin: **12/2023**

Palabras clave: **VEGETALES; PROCESAMIENTO MINIMO; CALIDAD; VIDA UTIL**

Area del conocimiento: **Alimentos y Bebidas**

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

Especialidad: **Conservación y tecnología poscosecha de vegetales**

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 microscópico y mesoscópico utilizando diferentes tipos de microscopías (Fluorescencia, Angulo de Brewster y Fuerza atómica). Será de particular importancia la microscopia de fuerza atómica sobre membranas lipídicas soportadas que nos permitirá obtener información estructura 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 péptidos-membrana**

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

Tipo de proyecto: **Programa de investigación**

Código de identificación:

Título: **Procesamiento de alimentos de interés en el NOA para aumentar el valor agregado.**

Descripción: **El objetivo de este programa es estudiar el procesamiento de alimentos para aumentar el valor agregado, evaluando la calidad integral y funcional de diferentes productos alimenticios de interés en el NOA. Para ello se prevé evaluar la aplicación de distintas tecnologías en forma innovadora en diversos alimentos vegetales procedentes de la región. A través de los proyectos que integran este programa, se evaluará la influencia de las distintas tecnologías aplicadas en las distintas matrices alimentarias evaluándose el potencial saludable, calidad fisicoquímica y microbiológica. Se determinará la calidad sensorial así como la vida útil sensorial de los productos sometidos a los diferentes procesos y se desarrollarán modelos matemáticos que describan los procesos y/o evolución de parámetros fisiológicos significativos a fin de predecir el comportamiento durante el almacenamiento. La divulgación de los resultados obtenidos permitirá difundir nuevas alternativas de comercialización de alimentos producidos en el NOA y así dar mayor valor agregado a los productos frutihortícolas que se estudien y de esta forma tener la oportunidad de incrementar los ingresos por parte de los productores. De esta manera se podrán ofrecer al mercado nuevas alternativas de productos mínimamente procesados, reuniendo estándares de calidad microbiológica y sensorial, sin pérdida de su valor nutricional.**

Campo aplicación: **Alimentos**

Función desempeñada: **Director**

Moneda: **Pesos**

Monto: **400.000,00**

Fecha desde: **01/2020**

hasta: **12/2023**

Institución/es: **UNIVERSIDAD NACIONAL DE SANTIAGO DEL ESTERO (UNSE)  
INSTITUTO DE CS.Y TECNOLOGIAS ALIMENTARIAS  
(ICYTA) ; FACULTAD DE AGRONOMIA Y AGROINDUSTRIAS ;  
UNIVERSIDAD NACIONAL DE SANTIAGO DEL ESTERO**

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

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

Nombre del codirector:

Fecha de inicio de participación en el proyecto: **01/2020** fin: **12/2023**

Palabras clave: **CALIDAD; Hortalizas; Conservación; EVALUACION SENSORIAL**

Area del conocimiento: **Alimentos y Bebidas**

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

Especialidad: **Ciencia y Tecnología de Alimentos**

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

Tipo de proyecto:

Código de identificación:

Título: **Proyectos de Investigación PI-UNSE 2017? Obtención de componentes principales de apitoxinas de alta calidad para su uso como efectores terapéuticos y farmacológicos?**

Descripción: **La importancia de los productos naturales como fuente para el desarrollo de nuevos fármacos está avalada por datos estadísticos, existiendo una fuerte tendencia a nivel mundial en lograr una mayor calidad de vida, por lo que se ha incrementado su consumo, sobre todo, en los grandes mercados internacionales. Los productos apícolas particularmente el veneno de abeja, se encuentra entre los que poseen importantes propiedades farmacológicas y que actualmente su uso se diversifica. La apitoxina tiene un alto valor en el mercado internacional, el cual es muy selectivo en cuanto a la calidad o grado de pureza de sus componentes. En dicho contexto, este proyecto pretende estudiar y caracterizar los efectos de los componentes de apitoxinas y diseñar sistemas para su potencial uso farmacológico y terapéutico. Para ello, se trabajara con muestras de apitoxinas de diferente procedencia para aislar los componentes de interés farmacológico. Estos últimos serán utilizados para determinar su efectividad en forma aislada o en presencia de otros componentes tanto en sistemas biomiméticos como biológicos. Contemplando la caracterización de los péptidos y enzimas que gobiernan las diferentes acciones líticas, alergénicas e inmunopresoras, se podrán establecer parámetros cuantificables comunes que aportarán información para el diseño de nuevos sistemas encapsulados potenciando su acción y uso en diversas formulaciones. Palabras clave: Apitoxinas, sinergismo, membranas biológicas, sistemas biomiméticos.**

Campo aplicación: **Química**

Función desempeñada: **Investigador**

Moneda: **Pesos**

Monto: **144.000,00**

Fecha desde: **11/2017**

hasta: **11/2021**

Institución/es: **FACULTAD DE AGRONOMIA Y AGROINDUSTRIAS ;  
UNIVERSIDAD NACIONAL DE SANTIAGO DEL ESTERO  
CENTRO DE INVESTIGACIONES Y TRANSFERENCIA DE  
SANTIAGO DEL ESTERO (CITSE) ; (CONICET - UNSE)**

Ejecuta: si / Evalúa: no Financia:

Ejecuta: si / Evalúa: no Financia:

Nombre del director: **José Maidana**

Nombre del codirector:

Fecha de inicio de participación en el proyecto: **11/2017** fin: **11/2021**

Palabras clave: **apitoxinas; sistemas biomiméticos; sinergismos; membranas biológicas**

Area del conocimiento: **Biofísica**

Sub-área del conocimiento: **Biofísica**

Especialidad: **biofísica**

**PROYECTO DE EXTENSION, VINCULACION Y TRANSFERENCIA**

**Total: 4**

Tipo de actividad: **Transferencia**

Tipo de proyecto: **Vinculación Tecnológica**

Código de identificación: **FAYA. 07-2020**

Título: **Aplicación de distintas tecnologías para el procesamiento y aumento del valor agregado de productos hortofrutícolas de interés para la Unión Agrícola de Avellaneda**

Descripción: **El objetivo del proyecto es capacitar y transferir conocimientos a través del asesoramiento y servicio técnico para agregar valor a productos hortofrutícolas cosechados en la zona de influencia de la Unión Agrícola de Avellaneda (UAA), Cooperativa Limitada. Objetivos Específicos propuestos son: 1-Capacitar a productores de la Cooperativa UAA sobre la conservación poscosecha de productos hortofrutícolas de importancia para la región NEA. 2-Capacitar a productores de la Cooperativa UAA en el procesamiento de productos frutihortícolas mínimamente procesadas. 3-Asesorar a los productores de la UAA en: -Métodos de conservación por frío de frutas y hortalizas. -Diseño, desarrollo e implementación de procesos de conservación de frutas y hortalizas enteras y mínimamente procesadas. - Desarrollo de tecnologías combinadas para la producción diferenciadas, conservación y aumento de la vida útil de zanahorias, zapallo anco, berenjenas y rúcula (entre otras) mínimamente procesadas. 4- Transferir y acompañar el desarrollo de los procesos productivos de los productos mencionados o de otros que se seleccionen con el objetivo de aumentar su valor agregado.**

Campo aplicación: **Alimentos, bebidas y tabaco-  
Productos agrar**

Función desempeñada: **Director**

Moneda: **Pesos**

Monto: **325.000,00**

Fecha desde: **07/2020**

hasta: **12/2022**

Institución/es: **UNION AGRÍCOLA DE AVELLANEDA. COOPERATIVA  
LIMITADA**

Ejecuta: no / Evalúa: no 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:

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

Nombre del codirector:

Fecha de inicio de participación en el proyecto: **07/2020** fin: **12/2022**

Palabras clave: **Hortalizas; Procesamiento mínimo; Valor agregado; Industrialización de producción primaria**

Area del conocimiento: **Alimentos y Bebidas**

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

Especialidad: **Conservación y tecnología poscosecha**

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**

Ejecuta: si / Evalúa: no Financia:

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

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: **Extensión**

Tipo de proyecto: **Voluntariado**

Código de identificación:

Título: **INNOVACIÓN TECNOLÓGICA PARA MEJORAR LA ELABORACION DE ARROPES DE PRODUCTORES LOCALES**

Descripción: **La elaboración de arrope es netamente artesanal, demandando varios días de trabajo manual. La falta de equipamiento de pequeña escala en el mercado y los escasos medios económicos de los productores rurales, son los principales motivos por los cuales la elaboración del arrope sea tan laboriosa, y por ende su productividad sea baja. Como consecuencia de esta problemática se reduce la posibilidad de sostener un stock de producto para la venta disminuyendo la posibilidad de aumentar el ingreso familiar con un producto de valor agregado. En este sentido las emprendedoras que integran este proyecto coincidieron en que disponen de escasa tecnología para la elaboración de sus productos. El proceso de incorporación tecnológica es muy complejo y requiere considerar no sólo factores ecológico-productivos, sino también componentes económicos y socio-culturales. Una manera de adecuar tecnología es generarla conjuntamente con los productores. Aun cuando estas tecnologías pueden mostrar algunas particularidades, principalmente si se considera el amplio rango de metodologías que pueden ser usadas durante el proceso de generación. En este sentido, se propone relevar datos, analizar parámetros físicos y termodinámicos de las diferentes etapas del proceso de producción de arropes, definir y cuantificar las condiciones operativas óptimas para las operaciones de cocimiento, despulpado o prensado y concentrado. Diseñar y/o acondicionar la tecnología a emplear para mejorar las diferentes operaciones que conforman el proceso de elaboración de arropes.**

Campo aplicación: **Alimentos**

Función desempeñada: **Extensionista**

Moneda: **Pesos**

Monto: **40.000,00**

Fecha desde: **03/2020**

hasta: **11/2020**

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

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

Nombre del director: **JUAREZ, SANDRA MAGALÍ**

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

Fecha de inicio de participación en el proyecto: **03/2020** fin: **11/2020**

Palabras clave: **INNOVACION; ARROPES; TECNOLOGIA**

Area del conocimiento: **Alimentos y Bebidas**  
Sub-área del conocimiento: **Alimentos y Bebidas**  
Especialidad: **Ingeniería en Alimentos**

**PROYECTOS DE COMUNICACION PUBLICA DE CYT**

**Total: 0**

No hay registros cargados

**SUBSIDIOS PARA EVENTOS CYT**

**Total: 1**

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 realizado en Santiago del Estero.**

Moneda: **Pesos**

Monto: **23.000,00**

Fecha desde: **09/2019**

hasta: **10/2020**

Institución/es: **MINISTERIO DE CIENCIA TECNOLOGIA E INNOVACION**

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

**FACULTAD DE AGRONOMIA Y AGROINDUSTRIAS ;**

Ejecuta: si / Evalúa: no Financia:

**UNIVERSIDAD NACIONAL DE SANTIAGO DEL ESTERO**

**SUBSIDIOS PARA INFRAESTRUCTURA Y EQUIPAMIENTO**

**Total: 1**

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 consiste en obtener partículas vehiculizantes de los nutrientes que generalmente se pierden en el proceso de preparación y 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 antifúngicos 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**

Ejecuta: si / Evalúa: no Financia:

**ALIMENTOS (CIBAAL) ; (CONICET - UNSE)**

**CONSEJO NACIONAL DE INVESTIGACIONES CIENTIFICAS Y**

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

**TECNICAS (CONICET)**



El Consejo Directivo deja constancia que ha verificado el contenido de la memoria Institucional Memoria UE 2020, 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.