



Curriculum vitae

Apellido: VASEK

Nombre: OLGA MYRIAM



DATOS PERSONALES - IDENTIFICACION

Apellido/s: **VASEK** Apellido/s de casada:
Nombre: **OLGA MYRIAM**
Cantidad hijos:
Sexo: **FEMENINO** Estado civil: **Soltero/a**
Nacionalidad: **argentina** Condición de nacionalidad: **Nativo**
Documento tipo: **DNI** País emisor pasaporte:
Número de documento : **13571643** C.U.I.T. /C.U.I.L. : **27135716435**
País: **Argentina** Provincia: **Chaco**
Partido: **Comandante Fernández** Fecha de nacimiento: **26/10/1957**
Información adicional:

DATOS PERSONALES - DIRECCION RESIDENCIAL

Calle: **Avenida Vélez Sarsfield** N°: **363** Piso: **5** Ofi./Depto:
País: **Argentina** Provincia: **Chaco**
Partido/Departamento: **San Fernando** Localidad: **Resistencia**
Código postal: **3500** Casilla postal:
Teléfono particular: **0054-0362-444-6657-** Teléfono celular:
Fax: E-mail: **omvasekk@yahoo.com.ar**
Web: **http://**
Información adicional:

DATOS PERSONALES - LUGAR DE TRABAJO

Institución:
INSTITUTO DE MODELADO E INNOVACION TECNOLOGICA (IMIT) ; (CONICET - UNNE)
Calle: **Avenida Libertad** N°: **5460** Piso: **2** Depto/Ofi. **Quím**
País: **Argentina** Provincia: **Corrientes**
Partido: **Capital** Localidad: **Corrientes**
Código postal: **3400** Casilla postal:
Teléfono particular: **0054-0379-445-7996-110** Teléfono celular:
Fax: E-mail: **omvasekk@yahoo.com.ar**
Web: **http://www.imit.unne.edu.ar**

EXPERTICIA EN CYT

Resumen:

El grupo BiMIA (CONICET-UNNE) del cual soy responsable, desarrolla 2 líneas de investigación: Propiedades de interés industrial en microorganismos autóctonos, direccionado a bacteriocinas y péptidos con actividad biológica antimicrobiana y remineralizante dental, generados por bacterias lácticas y, Elaboración de quesos artesanales, direccionado a la optimización del proceso de producción de quesos y agente coagulante, uso del fermento autóctono (de mi autoría) y su escalado, que dio origen a un proyecto de transferencia para Innovación en la producción de quesos, Además, se ejecutan Actividades de extensión y servicios a terceros: desarrollo de fermentos para elaboración de quesos tipo blando, asesoramiento y capacitación a productores en Buenas Prácticas de Manufactura, Optimización de condiciones de proceso e higiénico-sanitarias. Análisis microbiológicos y físico-químicos de materias primas y producto final, Determinación de vida de estante. Asesoramiento-capacitación en Higiene Alimentaria. Pericias judiciales y asesoramiento técnico-legal a la industria alimentaria.

Areas de Actuación y Líneas de Investigación:



2.11 - Otras Ingenierías y Tecnologías

2.11.1 - Alimentos y Bebidas

2.9 - Biotecnología Industrial

2.9.2 - Bioprosesamiento Tecnológico, Biocatálisis, Fermentación

Palabras clave español: **BACTERIAS LÁCTICAS, FERMENTOS PARA QUESOS, INOCUIDAD DE ALIMENTOS,**

Palabras clave inglés: **LACTIC BACTERIA, CHEESE STARTERS, FOOD SAFETY, DAIRY FOODS**

FORMACION

■ **FORMACION ACADEMICA - Nivel Universitario de Posgrado/Doctorado:**

Situación del nivel: **Completo**

Fecha inicio: **07-1997**

Fecha egreso: **07-2003**

Denominación de la carrera: **Doctorado de la Universidad Nacional del Nordeste**

Título: **Doctor de la UNNE. Especialidad Química**

Número de resolución: **093/04**

Instituciones otorgantes del título:

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE (UNNE)

Título de la tesis : **Fermento autóctono para la elaboración de Queso Artesanal de Corrientes**

Porcentaje de avance de la tesis:

Apellido del director/tutor: **Fusco**

Nombre del director/tutor: **Ángel J. V.**

Institución del director/tutor:

FACULTAD DE CS.EXACTAS NATURALES Y AGRIMENSURA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE

Apellido del codirector/cotutor: **Savoy de Giori**

Nombre del codirector/cotutor: **Graciela**

Institución del codirector/cotutor:

CENTRO DE REFERENCIA PARA LACTOBACILOS (CERELA) ; CENTRO CIENTIFICO TECNOLÓGICO CONICET - TUCUMAN ; CONSEJO NACIONAL DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS Y TÉCNICAS

¿Realizó su posgrado con una beca?: **No**

Institucion:

Área de conocimiento: **Otras Ingenierías y Tecnologías**

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

Especialidad: **Microbiología**

Información adicional: **Calificación unánime del Tribunal: Categoría Sobresaliente. Expedido por**

■ **FORMACION ACADEMICA - Nivel Universitario de Posgrado/Especialización:**

Situación del nivel: **Incompleto**

Fecha inicio: **05-2010**

Fecha egreso:

Denominación de la carrera: **Especialización en Gerencia y Vinculación Tecnológica**

Título: **Especialista en Gerencia y Vinculación Tecnológica**

Número de resolución: **914/09**

Instituciones otorgantes del título:

FACULTAD DE CS.ECONOMICAS ; UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE

Título del trabajo final : **Transferencia del starter para la** % de avance del trabajo final: **70**

Apellido del director/tutor: **Fusco**

Nombre del director/tutor: **Ángel J. V.**



Institución del director/tutor:

FACULTAD DE CS.EXACTAS NATURALES Y AGRIMENSURA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE

Apellido del codirector/cotutor:

Nombre del codirector/cotutor:

Institución del codirector/cotutor:

¿Realizó su posgrado con una beca?: **No**

Institución:

Área de conocimiento: **Otras Ingenierías y Tecnologías**

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

Especialidad: **Transferencia tecnológica**

Trabajo final:

Transferencia del starter para la producción de Quesos Artesanales de Corrientes

■ **FORMACION ACADEMICA - Nivel Universitario de Grado:**

Situación del nivel: **Completo**

Fecha inicio: **03-1976**

Fecha egreso: **08-1982**

Denominación de la carrera: **Licenciatura en Ciencias Químicas**

Obtención de título intermedio: **No**

Denominación del título intermedio:

Título: **Licenciada en Ciencias Químicas**

Instituciones otorgantes del título:

FACULTAD DE CS.EXACTAS NATURALES Y AGRIMENSURA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE

Título de la tesina:

% de avance de la tesina:

Apellido del director/tutor:

Nombre del director/tutor:

Área de conocimiento: **CIENCIAS NATURALES Y EXACTAS**

Sub-área de conocimiento: **Ciencias Químicas**

Especialidad:

Información

■ **FORMACION COMPLEMENTARIA - Cursos de posgrado y/o capacit. extracurriculares:**

Situación del nivel: **Completo**

Fecha inicio: **25/10/2016**

Fecha finalización: **26/10/2016**

Tipo de curso:

Denominación del curso: **Jornada Teórico/Práctica sobre Cepas ?Lo nuevo que hay que saber?**

Carga horaria: **Hasta 24 horas**

Tipo de certificación final: **Certificado de asistencia**

Institución en que realiza o realizó el curso:

MICROBIOLOGICS

Área de conocimiento: **Biotecnología Industrial**

Sub-área de conocimiento: **Biotecnología Industrial**

Especialidad: **Cepas de referencia**

Información adicional:

Situación del nivel: **Completo**

Fecha inicio: **23/10/2015**

Fecha finalización: **24/10/2015**

Tipo de curso:

Denominación del curso: **Ética & Investigación. Implicancias legales**

Carga horaria: **Hasta 24 horas**

Tipo de certificación final: **Certificado de aprobación**



Institución en que realiza o realizó el curso:

FACULTAD DE CS.EXACTAS NATURALES Y AGRIMENSURA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE

Área de conocimiento: **Filosofía, Ética y Religión**

Sub-área de conocimiento: **Ética (excepto ética relacionada con subáreas específicas)**

Especialidad: **En Investigación**

Información adicional:

Situación del nivel: **Completo**

Fecha inicio: **23/09/2015**

Fecha finalización: **24/09/2015**

Tipo de curso:

Denominación del curso: **Ética en investigación**

Carga horaria: **Hasta 24 horas**

Tipo de certificación final: **Certificado de aprobación**

Institución en que realiza o realizó el curso:

FACULTAD DE CS.EXACTAS NATURALES Y AGRIMENSURA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE

Área de conocimiento: **Filosofía, Ética y Religión**

Sub-área de conocimiento: **Ética (excepto ética relacionada con subáreas específicas)**

Especialidad: **En Investigación**

Información adicional:

Situación del nivel: **Completo**

Fecha inicio: **12/08/2015**

Fecha finalización: **13/08/2015**

Tipo de curso:

Denominación del curso: **Curso Introducción a la Bioética**

Carga horaria: **Hasta 24 horas**

Tipo de certificación final: **Certificado de asistencia**

Institución en que realiza o realizó el curso:

FACULTAD DE CS.EXACTAS NATURALES Y AGRIMENSURA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE

Área de conocimiento: **Otras Humanidades**

Sub-área de conocimiento: **Otras Humanidades**

Especialidad: **Bioética**

Información adicional:

Situación del nivel: **Completo**

Fecha inicio: **11/11/2013**

Fecha finalización: **15/12/2013**

Tipo de curso:

Denominación del curso: **Gestión Empresarial de la Innovación Programa Nanopymes-2º etapa**

Carga horaria: **Entre 51 Y 100 horas**

Tipo de certificación final: **Certificado de aprobación**

Institución en que realiza o realizó el curso:

MINISTERIO DE CIENCIA, TEC. E INNOVACION PRODUCTIVA

Área de conocimiento: **Otras Ingenierías y Tecnologías**

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

Especialidad: **Gestión de la Innovación**

Información adicional:

En el marco del Proyecto Argentina-Unión Europea para la creación de PYMES en micro y nanotecnologías

Situación del nivel: **Completo**

Fecha inicio: **14/06/2013**

Fecha finalización: **28/06/2013**

Tipo de curso: **Curso**

Denominación del curso: **Organización de la Producción**

Carga horaria: **Hasta 24 horas**

Tipo de certificación final: **Certificado de asistencia**



Institución en que realiza o realizó el curso:

INSTITUTO NACIONAL DE TECNOLOGIA INDUSTRIAL (INTI)

Área de conocimiento: **Otras Ingenierías y Tecnologías**

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

Especialidad: **Gestión de procesos**

Información adicional:

Situación del nivel: **Completo**

Fecha inicio: **12/07/2009**

Fecha finalización: **14/08/2009**

Tipo de curso:

Denominación del curso: **Letný kurz slovenského jazyka a kultúry pre krajanov**

Carga horaria: **360 horas o más**

Tipo de certificación final: **Certificado de aprobación**

Institución en que realiza o realizó el curso:

UNIVERZITY KOMENSKÉHO

Área de conocimiento: **Lengua y Literatura**

Sub-área de conocimiento: **Lenguajes Específicos**

Especialidad: **Lengua Eslovaca**

Información adicional:

Beca del Ministerio de Educación y Cultura de la República Eslovaca

Situación del nivel: **Completo**

Fecha inicio: **02/09/2005**

Fecha finalización: **16/09/2005**

Tipo de curso:

Denominación del curso: **Bioinformática aplicada a la genómica y proteómica**

Carga horaria: **Entre 51 Y 100 horas**

Tipo de certificación final: **Certificado de aprobación**

Institución en que realiza o realizó el curso:

FACULTAD DE CS.QUIMICAS ; UNIVERSIDAD CATOLICA DE CORDOBA

Área de conocimiento: **Biotecnología Industrial**

Sub-área de conocimiento: **Otras Biotecnología Industrial**

Especialidad: **Bioinformática**

Información adicional:

Curso CABBIO

Situación del nivel: **Completo**

Fecha inicio: **11/09/2002**

Fecha finalización: **15/09/2002**

Tipo de curso:

Denominación del curso: **Aplicaciones Informáticas en estadística**

Carga horaria: **Entre 25 Y 50 horas**

Tipo de certificación final: **Certificado de aprobación**

Institución en que realiza o realizó el curso:

FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS ; UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE

Área de conocimiento: **Ciencias de la Computación e Información**

Sub-área de conocimiento: **Ciencias de la Computación**

Especialidad: **Informática aplicada a estadística**

Información adicional:

Situación del nivel: **Completo**

Fecha inicio: **05/11/2001**

Fecha finalización: **07/11/2001**

Tipo de curso:

Denominación del curso: **Bacterias lácticas: identidad y monitoreo de algunas de sus aplicaciones**

Carga horaria: **Hasta 24 horas**

Tipo de certificación final: **Certificado de aprobación**



Institución en que realiza o realizó el curso:

UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL SACRO CUORE

Área de conocimiento: **Otras Ingenierías y Tecnologías**

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

Especialidad: **Biotecnología. Bacterias lácticas**

Información adicional:

Situación del nivel: **Completo**

Fecha inicio: **10/09/2001**

Fecha finalización: **20/09/2001**

Tipo de curso:

Denominación del curso: **Métodos de Análisis Multivariantes**

Carga horaria: **Entre 51 Y 100 horas**

Tipo de certificación final: **Certificado de aprobación**

Institución en que realiza o realizó el curso:

FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS ; UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE

Área de conocimiento: **Matemáticas**

Sub-área de conocimiento: **Estadística y Probabilidad**

Especialidad: **Multivariantes**

Información adicional:

Situación del nivel: **Completo**

Fecha inicio: **26/11/2000**

Fecha finalización: **29/11/2000**

Tipo de curso:

Denominación del curso: **Microbial Food Safety Risk Assessment**

Carga horaria: **Hasta 24 horas**

Tipo de certificación final: **Certificado de asistencia**

Institución en que realiza o realizó el curso:

ASOC.ARG.DE MICROBIOLOGIA

Área de conocimiento: **Otras Ingenierías y Tecnologías**

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

Especialidad: **Gestión de Inocuidad en Alimentos**

Información adicional:

Situación del nivel: **Completo**

Fecha inicio: **20/08/2000**

Fecha finalización: **25/08/2000**

Tipo de curso:

Denominación del curso: **La espectrofotometría en fase sólida como una alternativa al análisis de trazas**

Carga horaria: **Entre 25 Y 50 horas**

Tipo de certificación final: **Certificado de aprobación**

Institución en que realiza o realizó el curso:

FACULTAD DE CS.EXACTAS NATURALES Y AGRIMENSURA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE

Área de conocimiento: **Otras Ingenierías y Tecnologías**

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

Especialidad: **Trazas químicas**

Información adicional:

Universidad de Jaén

Situación del nivel: **Completo**

Fecha inicio: **02/04/2000**

Fecha finalización: **10/12/2000**

Tipo de curso:

Denominación del curso: **Docencia Universitaria: Teoría y práctica**

Carga horaria: **Entre 101 Y 200 horas**

Tipo de certificación final: **Certificado de aprobación**



Institución en que realiza o realizó el curso:

FACULTAD DE FILOSOFIA Y LETRAS ; UNIVERSIDAD DE BUENOS AIRES

Área de conocimiento: **Filosofía, Ética y Religión**

Sub-área de conocimiento: **Filosofía, Historia y Filosofía de la Ciencia y la Tecnología**

Especialidad: **Docencia**

Información adicional:

Situación del nivel: **Completo**

Fecha inicio: **15/08/1998**

Fecha finalización: **17/08/1998**

Tipo de curso:

Denominación del curso: **Curso para Manipuladores Bromatológicos**

Carga horaria: **Hasta 24 horas**

Tipo de certificación final: **Certificado de asistencia**

Institución en que realiza o realizó el curso:

UNIVERSIDAD NACIONAL DE LUJAN (UNLU)

Área de conocimiento: **Otras Ingenierías y Tecnologías**

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

Especialidad: **Manipuladores**

Información adicional:

Situación del nivel: **Completo**

Fecha inicio: **03/11/1997**

Fecha finalización: **11/11/1997**

Tipo de curso:

Denominación del curso: **Epistemología. Fundamentos, crítica y metodología de la ciencia**

Carga horaria: **Entre 51 Y 100 horas**

Tipo de certificación final: **Certificado de aprobación**

Institución en que realiza o realizó el curso:

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE (UNNE)

Área de conocimiento: **Ciencias Químicas**

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

Especialidad: **Epistemología**

Información adicional:

Situación del nivel: **Completo**

Fecha inicio: **11/04/1997**

Fecha finalización: **25/04/1997**

Tipo de curso:

Denominación del curso: **Procesos biotecnológicos. Uso de distintos tipos de fermentadores**

Carga horaria: **Entre 51 Y 100 horas**

Tipo de certificación final: **Certificado de aprobación**

Institución en que realiza o realizó el curso:

PLANTA PILOTO DE PROCESOS INDUSTRIALES MICROBIOLÓGICOS (PROIMI) ; CENTRO CIENTÍFICO

Área de conocimiento: **Biotecnología Industrial**

Sub-área de conocimiento: **Biotecnología Industrial**

Especialidad: **Fermentadores**

Información adicional:

Curso CABBIO

Situación del nivel: **Completo**

Fecha inicio: **21/11/1996**

Fecha finalización: **05/12/1996**

Tipo de curso:

Denominación del curso: **Bioestadística**

Carga horaria: **Entre 51 Y 100 horas**

Tipo de certificación final: **Certificado de aprobación**



Institución en que realiza o realizó el curso:

FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS ; UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE

Área de conocimiento: **Ciencias de la Computación e Información**

Sub-área de conocimiento: **Ciencias de la Computación**

Especialidad: **Bioestadística**

Información adicional:

Situación del nivel: **Completo**

Fecha inicio: **01/05/1996**

Fecha finalización: **10/05/1996**

Tipo de curso:

Denominación del curso: **Sistema de aseguramiento de la calidad total mediante Normas ISO 9000**

Carga horaria: **Hasta 24 horas**

Tipo de certificación final: **Certificado de asistencia**

Institución en que realiza o realizó el curso:

FACULTAD REG. RESISTENCIA ; UNIVERSIDAD TECNOLOGICA NACIONAL

Área de conocimiento: **Otras Ingenierías y Tecnologías**

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

Especialidad: **Aseguramiento Calidad**

Información adicional:

Situación del nivel: **Completo**

Fecha inicio: **03/04/1996**

Fecha finalización: **06/04/1996**

Tipo de curso:

Denominación del curso: **Microbiología Predictiva**

Carga horaria: **Hasta 24 horas**

Tipo de certificación final: **Certificado de asistencia**

Institución en que realiza o realizó el curso:

INTERNATIONAL COMMISSION ON MICROBIOLOGICAL SPECIFICATIO

Área de conocimiento: **Otras Ingenierías y Tecnologías**

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

Especialidad: **Microbiología predictiva**

Información adicional:

Dr. Terence A. Roberts (UK)

Situación del nivel: **Completo**

Fecha inicio: **03/01/1996**

Fecha finalización: **03/02/1996**

Tipo de curso:

Denominación del curso: **Operador de Sistemas Utilitarios Windows-Módulo Word**

Carga horaria: **Entre 101 Y 200 horas**

Tipo de certificación final: **Certificado de aprobación**

Institución en que realiza o realizó el curso:

INSTITUTO ARGENTINO DE COMPUTACIÓN

Área de conocimiento: **Ciencias de la Computación e Información**

Sub-área de conocimiento: **Ciencias de la Computación**

Especialidad: **Módulo Word**

Información adicional:

Situación del nivel: **Completo**

Fecha inicio: **04/04/1995**

Fecha finalización: **11/04/1995**

Tipo de curso:

Denominación del curso: **Bacterias lácticas. Propiedades tecnológicas aplicables a alimentos**

Carga horaria: **Entre 25 Y 50 horas**

Tipo de certificación final: **Certificado de aprobación**



Institución en que realiza o realizó el curso:

CENTRO DE INVESTIGACION Y DESARROLLO EN CRIOTECNOLOGIA DE ALIMENTOS (CIDCA) ; (CONICET -

Área de conocimiento: **Otras Ingenierías y Tecnologías**

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

Especialidad: **Bacterias lácticas**

Información adicional:

Dictandes: G. De Antoni, Pablo Péres, Analía Abraham

Situación del nivel: **Completo**

Fecha inicio: **02/10/1994**

Fecha finalización: **21/04/1995**

Tipo de curso:

Denominación del curso: **Introducción a la Etica aplicada**

Carga horaria: **Entre 101 Y 200 horas**

Tipo de certificación final: **Certificado de aprobación**

Institución en que realiza o realizó el curso:

FACULTAD DE HUMANIDADES ; UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE

Área de conocimiento: **Filosofía, Ética y Religión**

Sub-área de conocimiento: **Filosofía, Historia y Filosofía de la Ciencia y la Tecnología**

Especialidad: **Ética aplicada**

Información adicional:

Dr. R. Maliandi y M. Heler (UBA)

Situación del nivel: **Completo**

Fecha inicio: **12/04/1994**

Fecha finalización: **17/04/1994**

Tipo de curso:

Denominación del curso: **Curso Internacional sobre aplicaciones y avances en tecnología aséptica**

Carga horaria: **Entre 25 Y 50 horas**

Tipo de certificación final: **Certificado de asistencia**

Institución en que realiza o realizó el curso:

ASOCIACIÓN ARGENTINA DE TECNÓLOGOS ALIMENTARIOS

Área de conocimiento: **Otras Ingenierías y Tecnologías**

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

Especialidad: **Envasado aséptico**

Información adicional:

Dictado por: S.J.Schwartz y K. R. Swartzel (EEUU)

Situación del nivel: **Completo**

Fecha inicio: **08/09/1993**

Fecha finalización: **12/09/1993**

Tipo de curso:

Denominación del curso: **Métodos rápidos para la determinación de microorganismos**

Carga horaria: **Entre 25 Y 50 horas**

Tipo de certificación final: **Certificado de aprobación**

Institución en que realiza o realizó el curso:

FACULTAD DE CS.EXACTAS ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA PLATA

Área de conocimiento: **Otras Ingenierías y Tecnologías**

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

Especialidad: **Inocuidad Alimentaria**

Información adicional:

G. De Antoni del Centro de Investigación y Desarrollo en Criotecnología de Alimentos

Situación del nivel: **Completo**

Fecha inicio: **25/08/1993**

Fecha finalización: **30/08/1993**

Tipo de curso:

Denominación del curso: **Curso de post-grado en microbiología de carnes frescas y procesadas**

Carga horaria: **Entre 25 Y 50 horas**

Tipo de certificación final: **Certificado de aprobación**



Institución en que realiza o realizó el curso:

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE (UNNE)

Área de conocimiento: **Otras Ingenierías y Tecnologías**

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

Especialidad: **Inocuidad Alimentaria**

Información adicional:

R. Rodriguez y M. Masana del Instituto Nacional de Tecnología Industrial, Buenos Aires. Facultad de Ciencias Veterinarias, UNNE, Corrientes, Argentina.

Situación del nivel: **Completo**

Fecha inicio: **02/03/1993**

Fecha finalización: **29/10/1993**

Tipo de curso:

Denominación del curso: **Epidemiología de las enfermedades transmitidas por alimentos**

Carga horaria: **Entre 201 Y 359 horas**

Tipo de certificación final: **Certificado de aprobación**

Institución en que realiza o realizó el curso:

INSTITUTO NACIONAL DE EPIDEMIOLOGÍA

Área de conocimiento: **Otras Ingenierías y Tecnologías**

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

Especialidad: **Enfermedades Transmitidas por Alimentos**

Información adicional:

Situación del nivel: **Completo**

Fecha inicio: **10/08/1992**

Fecha finalización: **20/08/1992**

Tipo de curso:

Denominación del curso: **Control de calidad en la industria alimentaria. Aspectos del Mercosur**

Carga horaria: **Entre 25 Y 50 horas**

Tipo de certificación final: **Certificado de aprobación**

Institución en que realiza o realizó el curso:

UNIVERSIDAD DE BUENOS AIRES (UBA)

Área de conocimiento: **Otras Ingenierías y Tecnologías**

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

Especialidad: **Industria Alimentaria**

Información adicional:

Dr. P. Sarrailh (UBA)

Situación del nivel: **Completo**

Fecha inicio: **08/11/1991**

Fecha finalización: **22/11/1991**

Tipo de curso:

Denominación del curso: **Selección y conservación de fermentos lácticos de interés industrial**

Carga horaria: **Entre 51 Y 100 horas**

Tipo de certificación final: **Certificado de aprobación**

Institución en que realiza o realizó el curso:

CENTRO DE REFERENCIA PARA LACTOBACILOS (CERELA) ; CENTRO CIENTIFICO TECNOLOGICO CONICET -

Área de conocimiento: **Otras Ingenierías y Tecnologías**

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

Especialidad: **Industria Alimentaria. Lácteos**

Información adicional:

Curso Binacional CABBIO

Situación del nivel: **Completo**

Fecha inicio: **11/08/1991**

Fecha finalización: **15/08/1991**

Tipo de curso:

Denominación del curso: **Curso Internacional de especialización sobre Análisis de Riesgos y Control de**



Carga horaria: **Entre 25 Y 50 horas**

Tipo de certificación final: **Certificado de aprobación**

Institución en que realiza o realizó el curso:

FOOD CONTROL Y THE BUE TRAINERS

Área de conocimiento: **Otras Ingenierías y Tecnologías**

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

Especialidad: **Inocuidad Alimentaria**

Información adicional:

Dr. F. Bryan de la International Commission on Microbiological Specifications for Foods (ICMSF-USA)

Situación del nivel: **Completo**

Fecha inicio: **12/07/1989**

Fecha finalización: **27/07/1989**

Tipo de curso:

Denominación del curso: **Taller de Análisis de Riesgos y Control de Puntos Críticos en la preparación de**

Carga horaria: **Entre 25 Y 50 horas**

Tipo de certificación final: **Certificado de aprobación**

Institución en que realiza o realizó el curso:

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE (UNNE)

Área de conocimiento: **Otras Ingenierías y Tecnologías**

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

Especialidad: **Seguridad Alimentaria**

Información adicional:

Silvia Michanie de OMS. y Centro Panamericano de Zoonosis. Fac. de Ciencias Veterinarias, UNNE, Corrientes.

■ **FORMACION COMPLEMENTARIA - Idiomas:**

Idioma: **Eslovaco**

Nivel de dominio del idioma: **Básico**

Certificado/s obtenido/s: **Aprobación Primer Nivel Iniciación**

Institución emisora del certificado: **Universidad Komenius de**

Año de obtención del certificado: **2008**

Información adicional:

Idioma: **Checo**

Nivel de dominio del idioma: **Básico**

Certificado/s obtenido/s: **Aprobación Nivel I**

Institución emisora del certificado: **Extensión Universitaria**

Año de obtención del certificado: **2007**

Información adicional:

Idioma: **Inglés**

Nivel de dominio del idioma: **Básico**

Certificado/s obtenido/s: **Aprobación prueba de traducción**

Institución emisora del certificado: **FaCENA-UNNE**

Año de obtención del certificado: **2000**

Información adicional:

CARGOS

■ **DOCENCIA - Nivel superior universitario y/o posgrado:**

Fecha inicio: **04-2015**

Hasta:

Institución:

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE / FACULTAD DE CS.EXACTAS NATURALES Y AGRIMENSURA



Cargo: **Profesor adjunto**

Tipo de honorarios: **Rentado**

Dedicación: **Exclusiva**

Dedicación horaria semanal: **40 horas o más**

Condición: **Regular o por concurso**

Nivel educativo:

Universitario de grado

Actividades curriculares:

Actividad	Profesor responsable
Fundamentos de Biotecnología	Vasek, Olga M.
Microbiología de Alimentos, carácter obligatorio, 45h	Vasek, Olga M.
Biotecnología Microbiana	Vasek, Olga M.

Fecha inicio: **04-2015**

Hasta:

Institución:

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE / FACULTAD DE CS.EXACTAS NATURALES Y AGRIMENSURA

Cargo: **Jefe de trabajos prácticos**

Tipo de honorarios: **Rentado**

Dedicación: **Simple**

Dedicación horaria semanal: **De 0 hasta 19 horas**

Condición: **Regular o por concurso**

Nivel educativo:

Universitario de posgrado/especialización, Universitario de grado

Actividades curriculares:

Actividad	Profesor responsable
Bromatología y Nutrición	Sgroppo, SC

Fecha inicio: **10-2014**

Hasta: **05-2016**

Institución:

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE / FACULTAD DE CS.EXACTAS NATURALES Y AGRIMENSURA

Cargo: **Profesor titular**

Tipo de honorarios: **Rentado**

Dedicación:

Dedicación horaria semanal: **De 0 hasta 19 horas**

Condición: **Regular o por concurso**

Nivel educativo:

Universitario de posgrado/especialización

Actividades curriculares:

Actividad	Profesor responsable
Microbiología de los Alimentos	Vasek, Olga M.-Res.636/14-CS-UNNE

Fecha inicio: **07-2014**

Hasta: **12-2014**

Institución:

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE / FACULTAD DE CS.EXACTAS NATURALES Y AGRIMENSURA

Cargo: **Profesor por convenio**

Tipo de honorarios: **Ad Honorem**

Dedicación: **Simple**

Dedicación horaria semanal: **De 0 hasta 19 horas**

Condición: **Interino**

Nivel educativo:

Universitario de grado

Actividades curriculares:

Actividad	Profesor responsable
Microbiología Aplicada y Ambiental	Vasek, Olga M.-Res 0683/14

Fecha inicio: **07-2014**

Hasta: **12-2014**

Institución:

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE / FACULTAD DE CS.EXACTAS NATURALES Y AGRIMENSURA

Cargo: **Profesor por convenio**

Tipo de honorarios: **Ad Honorem**

Dedicación: **Simple**

Dedicación horaria semanal: **De 0 hasta 19 horas**

Condición: **Interino**

Nivel educativo:

Universitario de grado

Actividades curriculares:



Actividad	Profesor responsable
Biotecnología Microbiana	Vasek, Olga M.-Res0684-CD-FaCENA

Fecha inicio: **03-2014**

Hasta: **05-2014**

Institución:

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE / FACULTAD DE CS.EXACTAS NATURALES Y AGRIMENSURA

Cargo: **Profesor por convenio**

Tipo de honorarios: **Ad Honorem**

Dedicación: **Simple**

Dedicación horaria semanal: **De 0 hasta 19 horas**

Condición: **Por contrato**

Nivel educativo:

Universitario de grado

Actividades curriculares:

Actividad	Profesor responsable
Práctica electiva Microbiología de los Alimentos	Vasek, Olga M.

Fecha inicio: **05-2013**

Hasta: **04-2015**

Institución:

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE / FACULTAD DE CS.EXACTAS NATURALES Y AGRIMENSURA

Cargo: **Profesor adjunto**

Tipo de honorarios: **Rentado**

Dedicación: **Simple**

Dedicación horaria semanal: **De 0 hasta 19 horas**

Condición: **Regular o por concurso**

Nivel educativo:

Universitario de grado

Actividades curriculares:

Actividad	Profesor responsable
Fundamentos de Biotecnología	Vasek, Olga M.

Fecha inicio: **03-2013**

Hasta:

Institución:

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE / FACULTAD DE ODONTOLOGIA

Cargo: **Profesor invitado**

Tipo de honorarios: **Ad Honorem**

Dedicación:

Dedicación horaria semanal: **De 0 hasta 19 horas**

Condición: **Regular o por concurso**

Nivel educativo:

Universitario de posgrado/maestría

Actividades curriculares:

Actividad	Profesor responsable
Taller de Tesis I	Vasek, Olga M.-Res 643/12-CS-UNNE

Fecha inicio: **11-2012**

Hasta: **04-2015**

Institución:

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE / FACULTAD DE CS.EXACTAS NATURALES Y AGRIMENSURA

Cargo: **Jefe de trabajos prácticos**

Tipo de honorarios: **Rentado**

Dedicación: **Exclusiva**

Dedicación horaria semanal: **40 horas o más**

Condición: **Regular o por concurso**

Nivel educativo:

Universitario de grado

Actividades curriculares:

Actividad	Profesor responsable
Bromatología y Nutrición	Sgroppo, SC

Fecha inicio: **10-2012**

Hasta: **12-2012**

Institución:

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE / FACULTAD DE CS.EXACTAS NATURALES Y AGRIMENSURA

Cargo: **Profesor por convenio**

Tipo de honorarios: **Ad Honorem**

Dedicación: **Simple**

Dedicación horaria semanal: **De 0 hasta 19 horas**



Condición: **Por contrato**

Nivel educativo:

Universitario de grado

Actividades curriculares:

Actividad	Profesor responsable
Práctica electiva Microbiología de los Alimentos	Vasek, Olga M.

Fecha inicio: **10-2012**

Hasta: **11-2012**

Institución:

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE / FACULTAD DE ODONTOLOGIA

Cargo: **Profesor visitante**

Tipo de honorarios: **Ad Honorem**

Dedicación:

Dedicación horaria semanal: **De 0 hasta 19 horas**

Condición: **Por contrato**

Nivel educativo:

Universitario de posgrado/especialización

Actividades curriculares:

Actividad	Profesor responsable
Curso de Metodología en Investigación: Experiencia exitosa en la UNNE, carácter obligatorio, 4h. 23/10/2012	Vasek, Olga M.

Fecha inicio: **09-2012**

Hasta:

Institución:

UNIVERSIDAD TECNOLOGICA NACIONAL / FACULTAD REG. RESISTENCIA

Cargo: **Profesor visitante**

Tipo de honorarios: **Rentado**

Dedicación:

Dedicación horaria semanal: **De 0 hasta 19 horas**

Condición: **Por contrato**

Nivel educativo:

Universitario de posgrado/maestría

Actividades curriculares:

Actividad	Profesor responsable
Microbiología de Alimentos, carácter obligatorio, 45h	Vasek, Olga M.

Fecha inicio: **07-2012**

Hasta: **08-2012**

Institución:

UNIVERSIDAD AUTONOMA DE BARCELONA / FACULTAD DE VETERINARIA / DEPARTAMENTO DE CIENCIA ANIMAL Y DE LOS ALIMENTOS

Cargo: **Profesor invitado**

Tipo de honorarios: **Ad Honorem**

Dedicación:

Dedicación horaria semanal: **40 horas o más**

Condición: **Por contrato**

Nivel educativo:

Universitario de posgrado/doctorado

Actividades curriculares:

Actividad	Profesor responsable
Seminario "Fermentos autóctonos"	Vasek, Olga M.
Seminario "Resistencia bacteriana y señalización inter-células"	Vasek, Olga M.
Seminario "Aplicaciones industriales de compuestos de origen peptídico generados por bacterias lácticas"	Vasek, Olga M.

Fecha inicio: **03-2012**

Hasta: **05-2012**

Institución:

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE / FACULTAD DE CS.EXACTAS NATURALES Y AGRIMENSURA

Cargo: **Profesor titular**

Tipo de honorarios: **Rentado**

Dedicación:

Dedicación horaria semanal: **De 0 hasta 19 horas**



Condición: **Por contrato**

Nivel educativo:

Universitario de posgrado/especialización

Actividades curriculares:

Actividad	Profesor responsable
Curso de posgrado: Microbiología de alimentos en el marco de la Carrera Especialización en Análisis de Alimentos	Vasek, Olga M.

Fecha inicio: **11-2008**

Hasta: **11-2012**

Institución:

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE / FACULTAD DE CS.EXACTAS NATURALES Y AGRIMENSURA

Cargo: **Jefe de trabajos prácticos**

Tipo de honorarios: **Rentado**

Dedicación: **Exclusiva**

Dedicación horaria semanal: **40 horas o más**

Condición: **Regular o por concurso**

Nivel educativo:

Universitario de grado

Actividades curriculares:

Actividad	Profesor responsable
Bromatología y Nutrición	Sgroppo, SC

Fecha inicio: **10-2008**

Hasta: **05-2010**

Institución:

UNIVERSIDAD TECNOLOGICA NACIONAL / FACULTAD REG. RESISTENCIA

Cargo: **Profesor invitado**

Tipo de honorarios: **Rentado**

Dedicación:

Dedicación horaria semanal: **De 0 hasta 19 horas**

Condición: **Por contrato**

Nivel educativo:

Universitario de posgrado/maestría

Actividades curriculares:

Actividad	Profesor responsable
Curso de Microbiología de alimentos, carácter obligatoria, 80h. Maestría en Tecnología de los Alimentos	Vasek, Olga M.
Nutrición, carácter obligatorio, 25h. Maestría en Tecnología d	Vasek, O. M.
Química y Tecnología de lácteos, carácter optativo, 40h. Maestría en Tecnología de los Alimentos	Vasek, Olga M.

Fecha inicio: **09-2008**

Hasta: **02-2009**

Institución:

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE / FACULTAD DE CS.EXACTAS NATURALES Y AGRIMENSURA

Cargo: **Otro de nivel superior**

Tipo de honorarios: **Ad Honorem**

Dedicación: **Parcial**

Dedicación horaria semanal: **De 0 hasta 19 horas**

Condición: **Por contrato**

Nivel educativo:

Universitario de grado

Actividades curriculares:

Actividad	Profesor responsable
Práctica electiva Microbiología de los Alimentos	Vasek, Olga M.

Fecha inicio: **10-2007**

Hasta: **11-2007**

Institución:

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE / FACULTAD DE CS.EXACTAS NATURALES Y AGRIMENSURA

Cargo: **Otro de nivel superior**

Tipo de honorarios: **Ad Honorem**

Dedicación:

Dedicación horaria semanal: **De 0 hasta 19 horas**



Condición: **Por contrato**

Nivel educativo:

Universitario de posgrado/especialización

Actividades curriculares:

Actividad	Profesor responsable
Curso de Perfeccionamiento Probióticos y Prebióticos, 8h	Vasek, Olga M.

Fecha inicio: **05-2007**

Hasta: **05-2013**

Institución:

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE / FACULTAD DE CS.EXACTAS NATURALES Y AGRIMENSURA

Cargo: **Profesor adjunto**

Tipo de honorarios: **Rentado**

Dedicación: **Simple**

Dedicación horaria semanal: **De 0 hasta 19 horas**

Condición: **Regular o por concurso**

Nivel educativo:

Universitario de grado

Actividades curriculares:

Actividad	Profesor responsable
Fundamentos de Biotecnología	Vasek, Olga M.

Fecha inicio: **08-2005**

Hasta: **11-2008**

Institución:

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE / FACULTAD DE CS.EXACTAS NATURALES Y AGRIMENSURA

Cargo: **Jefe de trabajos prácticos**

Tipo de honorarios: **Rentado**

Dedicación: **Exclusiva**

Dedicación horaria semanal: **40 horas o más**

Condición: **Regular o por concurso**

Nivel educativo:

Universitario de grado

Actividades curriculares:

Actividad	Profesor responsable
Bromatología y Nutrición	Sgroppo, SC

Fecha inicio: **11-2004**

Hasta: **05-2007**

Institución:

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE / FACULTAD DE CS.EXACTAS NATURALES Y AGRIMENSURA

Cargo: **Profesor adjunto**

Tipo de honorarios: **Rentado**

Dedicación: **Simple**

Dedicación horaria semanal: **De 0 hasta 19 horas**

Condición: **Interino**

Nivel educativo:

Universitario de grado

Actividades curriculares:

Actividad	Profesor responsable
Fundamentos de Biotecnología	Vasek, Olga M.

Fecha inicio: **08-2003**

Hasta: **11-2004**

Institución:

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE / FACULTAD DE CS.EXACTAS NATURALES Y AGRIMENSURA

Cargo: **Profesor adjunto**

Tipo de honorarios: **Ad Honorem**

Dedicación: **Simple**

Dedicación horaria semanal: **De 0 hasta 19 horas**

Condición: **Interino**

Nivel educativo:

Universitario de grado

Actividades curriculares:

Actividad	Profesor responsable
Fundamentos de Biotecnología	Avanza, J.R.

Fecha inicio: **05-2001**

Hasta: **08-2005**

Institución:



UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE / FACULTAD DE CS.EXACTAS NATURALES Y AGRIMENSURA

Cargo: **Jefe de trabajos prácticos**

Tipo de honorarios: **Rentado**

Dedicación: **Exclusiva**

Dedicación horaria semanal: **40 horas o más**

Condición: **Regular o por concurso**

Nivel educativo:

Universitario de grado

Actividades curriculares:

Actividad	Profesor responsable
Bromatología	Fusco, Á.J.V.

Fecha inicio: **01-2001**

Hasta: **02-2001**

Institución:

UNIVERSIDAD DE MURCIA

Cargo: **Profesor invitado**

Tipo de honorarios: **Ad Honorem**

Dedicación:

Dedicación horaria semanal: **40 horas o más**

Condición: **Por contrato**

Nivel educativo:

Universitario de posgrado/doctorado

Actividades curriculares:

Actividad	Profesor responsable
Avances en tecnología de la leche y derivados, carácter obligatorio. Doctorado de Veterinaria y Tecnología de los Alimentos Universidad de Murcia, Esp	Dr. Laencina

Fecha inicio: **05-1999**

Hasta: **11-1999**

Institución:

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE / FACULTAD DE CS.EXACTAS NATURALES Y AGRIMENSURA

Cargo: **Jefe de trabajos prácticos**

Tipo de honorarios: **Ad Honorem**

Dedicación:

Dedicación horaria semanal: **De 20 hasta 39 horas**

Condición: **Por contrato**

Nivel educativo:

Universitario de posgrado/especialización

Actividades curriculares:

Actividad	Profesor responsable
Bromatología. Trabajos Prácticos, 60h	Fusco, Á.J.V.

Fecha inicio: **01-1997**

Hasta: **05-2001**

Institución:

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE / FACULTAD DE CS.EXACTAS NATURALES Y AGRIMENSURA

Cargo: **Jefe de trabajos prácticos**

Tipo de honorarios: **Rentado**

Dedicación: **Exclusiva**

Dedicación horaria semanal: **40 horas o más**

Condición: **Regular o por concurso**

Nivel educativo:

Universitario de grado

Actividades curriculares:

Actividad	Profesor responsable
Bromatología	Fusco, Á.J.V.

Fecha inicio: **01-1995**

Hasta: **12-1996**

Institución:

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE / FACULTAD DE CS.EXACTAS NATURALES Y AGRIMENSURA

Cargo: **Jefe de trabajos prácticos**

Tipo de honorarios: **Rentado**

Dedicación: **Semi-exclusiva**

Dedicación horaria semanal: **De 20 hasta 39 horas**

Condición: **Regular o por concurso**

Nivel educativo:



Universitario de grado

Actividades curriculares:

Actividad	Profesor responsable
Bromatología	Fusco, Á.J.V.

Fecha inicio: **07-1993**

Hasta: **12-1994**

Institución:

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE / FACULTAD DE CS.EXACTAS NATURALES Y AGRIMENSURA

Cargo: **Jefe de trabajos prácticos**

Tipo de honorarios: **Rentado**

Dedicación: **Simple**

Dedicación horaria semanal: **De 0 hasta 19 horas**

Condición: **Regular o por concurso**

Nivel educativo:

Universitario de grado

Actividades curriculares:

Actividad	Profesor responsable
Bromatología	Fusco, Á.J.V.

Fecha inicio: **05-1992**

Hasta: **06-1992**

Institución:

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE / FACULTAD DE MEDICINA

Cargo: **Profesor invitado**

Tipo de honorarios: **Ad Honorem**

Dedicación:

Dedicación horaria semanal: **De 0 hasta 19 horas**

Condición: **Por contrato**

Nivel educativo:

Universitario de posgrado/especialización

Actividades curriculares:

Actividad	Profesor responsable
Toxicología y Química Legal, 40h. Primer Curso Superior de Post-Grado de Médicos Legistas	Dr. Viturro

Fecha inicio: **03-1992**

Hasta: **03-1994**

Institución:

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE / FACULTAD DE CS.EXACTAS NATURALES Y AGRIMENSURA

Cargo: **Jefe de trabajos prácticos**

Tipo de honorarios: **Ad Honorem**

Dedicación:

Dedicación horaria semanal: **De 0 hasta 19 horas**

Condición: **Por contrato**

Nivel educativo:

Universitario de posgrado/especialización

Actividades curriculares:

Actividad	Profesor responsable
Bromatología, Trabajos prácticos, 170h	Fusco, Á.J.V.

Fecha inicio: **07-1991**

Hasta: **08-1991**

Institución:

MINISTERIO DE SALUD

Cargo: **Profesor titular**

Tipo de honorarios: **Ad Honorem**

Dedicación:

Dedicación horaria semanal: **De 0 hasta 19 horas**

Condición: **Por contrato**

Nivel educativo:

Universitario de posgrado/especialización

Actividades curriculares:

Actividad	Profesor responsable
Bacteriología de aguas, 10hs	Vasek, Olga M.

Fecha inicio: **04-1990**

Hasta: **05-1990**

Institución:

MINISTERIO DE SALUD



Cargo: **Profesor invitado**

Tipo de honorarios: **Ad Honorem**

Dedicación:

Dedicación horaria semanal: **De 0 hasta 19 horas**

Condición: **Por contrato**

Nivel educativo:

Universitario de posgrado/especialización

Actividades curriculares:

Actividad	Profesor responsable
Alimentos y sus riesgos, 20h. Curso de Administración de Servicios de Salud. Univ. Buenos Aires, Facultad de Med., Escuela de Salud Pública del Chaco	Vasek, Olga M.

Fecha inicio: **06-1985**

Hasta: **06-1993**

Institución:

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE / FACULTAD DE CS.EXACTAS NATURALES Y AGRIMENSURA

Cargo: **Jefe de trabajos prácticos**

Tipo de honorarios: **Rentado**

Dedicación: **Simple**

Dedicación horaria semanal: **De 0 hasta 19 horas**

Condición: **Interino**

Nivel educativo:

Universitario de grado

Actividades curriculares:

Actividad	Profesor responsable
Bromatología	Fusco, Á.J.V.

Fecha inicio: **05-1984**

Hasta: **04-1985**

Institución:

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE / FACULTAD DE CS.EXACTAS NATURALES Y AGRIMENSURA

Cargo: **Ayudante de primera**

Tipo de honorarios: **Ad Honorem**

Dedicación: **Simple**

Dedicación horaria semanal: **De 0 hasta 19 horas**

Condición: **Interino**

Nivel educativo:

Universitario de grado

Actividades curriculares:

Actividad	Profesor responsable
Bromatología	Fusco, Á.J.V.

■ **DOCENCIA - Cursos:**

Fecha inicio: **08-1991**

Hasta: **09-1991**

Institución:

MINISTERIO DE SALUD

Cargo: **Profesor dictante**

Dedicación horaria semanal: **De 0 hasta 19 horas**

Nombre o temática del curso: **Bacteriología de aguas**

Tipo de curso: **Curso**

Carga horaria total del curso: **10**

Fecha inicio: **10-1988**

Hasta: **10-1988**

Institución:

MINISTERIO DE SALUD

Cargo: **Disertante**

Dedicación horaria semanal: **De 0 hasta 19 horas**

Nombre o temática del curso: **Microbiología de aguas**

Tipo de curso: **Curso**

Carga horaria total del curso: **10**

**■ CARGOS EN GESTION INSTITUCIONAL DE CYT:**

Fecha inicio: **01/10/2015** Fin:

Cargo: **Miembro de la Comisión Gestión de Protección de** Dedicación horaria semanal: **De 0 hasta 19 horas**
Tipo de función desempeñada: **De asesoramiento especializado**

Institución:
UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE / FACULTAD DE CS.EXACTAS NATURALES Y AGRIMENSURA

Fecha inicio: **28/06/2015** Fin:

Cargo: **Director suplente Comité de Ética en Investigación** Dedicación horaria semanal: **De 0 hasta 19 horas**
Tipo de función desempeñada: **De coordinación**

Institución:
UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE / FACULTAD DE CS.EXACTAS NATURALES Y AGRIMENSURA

Fecha inicio: **01/03/2015** Fin:

Cargo: **Representante alterno al Titular en el Comité** Dedicación horaria semanal: **De 0 hasta 19 horas**
Tipo de función desempeñada: **De asesoramiento especializado**

Institución:
UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE

Fecha inicio: **01/03/2015** Fin:

Cargo: **Representante de FaCENA-Programa de gestión de** Dedicación horaria semanal: **De 0 hasta 19 horas**
Tipo de función desempeñada: **De asesoramiento especializado**

Institución:
UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE

Fecha inicio: **11/09/2014** Fin:

Cargo: **Representante de FaCENA-UNNE en la Comisión** Dedicación horaria semanal: **De 0 hasta 19 horas**
Tipo de función desempeñada: **De coordinación**

Institución:
UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE / FACULTAD DE CS.EXACTAS NATURALES Y AGRIMENSURA

Fecha inicio: **01/06/2011** Fin:

Cargo: **Responsable de grupo de trabajo** Dedicación horaria semanal: **De 0 hasta 19 horas**
Tipo de función desempeñada: **Ejecutiva/Directiva**

Institución:
CONSEJO NACIONAL DE INVESTIGACIONES CIENTIFICAS Y TECNICAS / CENTRO CIENTIFICO TECNOLOGICO CONICET - NORDESTE / INSTITUTO DE MODELADO E INNOVACION TECNOLOGICA || UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE / FACULTAD DE CS.EXACTAS NATURALES Y AGRIMENSURA / INSTITUTO DE MODELADO E INNOVACION TECNOLOGICA

Fecha inicio: **14/04/2011** Fin: **20/02/2015**

Cargo: **Coordinador Área Tecnología Química** Dedicación horaria semanal: **De 0 hasta 19 horas**
Tipo de función desempeñada: **De coordinación**

Institución:
UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE / FACULTAD DE CS.EXACTAS NATURALES Y AGRIMENSURA

Fecha inicio: **31/12/2010** Fin:

Cargo: **Responsable Colección Biológica** Dedicación horaria semanal: **De 0 hasta 19 horas**
Tipo de función desempeñada: **Ejecutiva/Directiva**

Institución:
MINISTERIO DE CIENCIA, TEC. E INNOVACION PRODUCTIVA



Fecha inicio: **01/03/2010** Fin: **30/12/2012**
Cargo: **Comisión Asesora del CS en temas relacionados a** Dedicación horaria semanal: **De 0 hasta 19 horas**
Tipo de función desempeñada: **De asesoramiento especializado**
Institución:
UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE

Fecha inicio: **01/03/2010** Fin: **30/12/2010**
Cargo: **Miembro Titular Junta Coordinadora para el** Dedicación horaria semanal: **De 0 hasta 19 horas**
Tipo de función desempeñada: **Ejecutiva/Directiva**
Institución:
UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE

Fecha inicio: **15/04/2004** Fin: **15/04/2006**
Cargo: **Consejero Facultad** Dedicación horaria semanal: **De 0 hasta 19 horas**
Tipo de función desempeñada: **Ejecutiva/Directiva**
Institución:
UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE / FACULTAD DE CS.EXACTAS NATURALES Y AGRIMENSURA

Fecha inicio: **01/12/1998** Fin: **01/12/2000**
Cargo: **Comisión pre-adjudicación bienes de consumo** Dedicación horaria semanal: **De 0 hasta 19 horas**
Tipo de función desempeñada: **Ejecutiva/Directiva**
Institución:
UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE / FACULTAD DE CS.EXACTAS NATURALES Y AGRIMENSURA

Fecha inicio: **15/05/1985** Fin: **31/12/1993**
Cargo: **Directora de Bromatología de la Provincia** Dedicación horaria semanal: **40 horas o más**
Tipo de función desempeñada: **Ejecutiva/Directiva**
Institución:
MINISTERIO DE SALUD

Fecha inicio: **01/04/1982** Fin: **15/04/1985**
Cargo: **Responsable de Calidad** Dedicación horaria semanal: **40 horas o más**
Tipo de función desempeñada: **De apoyatura técnica**
Institución:
SEVEN UP. JOSÉ D. CALLIERA S.A.

■ **CATEGORIZACION DEL PROGRAMA DE INCENTIVOS:**

Fecha inicio: **10-2016** Hasta:
Año de categorización: **2016**
Categoría en el Programa de Incentivos: **Categoría I**
Institución:
MINISTERIO DE CIENCIA, TEC. E INNOVACION PRODUCTIVA

■ **OTROS CARGOS:**

Fecha inicio: **31/12/1994** Fin: **31/12/2005**
Cargo: **Perito Químico**
Categoría: **Titular** Dedicación horaria semanal: **De 0 hasta 19 horas**
Institución:
SUPERIOR TRIBUNAL JUSTICIA, CÁMARA FEDERAL APELACIONES



ANTECEDENTES

■ **FINANCIAMIENTO CIENTIFICO Y TECNOLOGICO:**

Tipo de financiamiento: **Otro**

Título o denominación del proyecto:

Inserción del fermento autóctono GAUCHO en la producción quesera tradicional del NEA

Descripción del proyecto:

Pretende insertar el uso del fermento autóctono GAUCHO en la producción quesera artesanal de la región, en principio se trabaja con productores de San Luis del Palmar a fin de evaluar los resultados y captación por parte de los productores. La idea consiste en elaborar quesos con adición del fermento usando quesos sin fermento elaborados en iguales condiciones e igual momento y realizar los respectivos análisis microbiológicos y sensoriales

Campo aplicación:

Función desempeñada:

Moneda: **Pesos**

Monto total: **6800.00**

Fecha desde: **02-2016**

Fecha hasta: **12-2016**

Institución:

Institución	Ejecuta	Evalua	% Financia
UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE (UNNE)	Si	Si	100

Tipo de financiamiento: **Estadías en Centros de I+D**

Título o denominación del proyecto:

Geo-referenciación de queserías artesanales

Descripción del proyecto:

-Dictado de 1 Seminario de posgrado referentes a la Gestión e implementación de Sistemas Agroalimentarios Localizados de la Provincia de Corrientes, referentes a la Producción de Quesos Artesanales.

-Dictado de un Seminario en el Área de grado referente al Fortalecimiento del Desarrollo Rural y la mejora de la competitividad usando los recursos naturales zonales.

-Visita a Sistemas de producción local.

-Entrevistas con los docentes del Área de Geografía involucrados en Desarrollo Rural a fin de buscar conexiones comunes.

-Diseño de los lineamientos para la presentación de un proyecto de Cooperación Internacional involucrando a distintas Universidades, está prevista también la asistencia, en igual fecha, de un Profesor del Instituto Federal do Rio de Janeiro, Campus Pinheiral, Rio de Janeiro, Brasil, con quien ya existe relación temática de trabajo, para su inclusión en el mencionado Proyecto de geo-referenciación de producciones artesanales.

Campo aplicación:

Función desempeñada:

Moneda: **Pesos**

Monto total: **12600.00**

Fecha desde: **02-2014**

Fecha hasta: **02-2014**

Institución:

Institución	Ejecuta	Evalua	% Financia
ASOC.UNIVERSIDAD DEL GRUPO MONTEVIDEO (AUGM)	Si	Si	100

Tipo de financiamiento: **Proyectos de I+D**

Título o denominación del proyecto:

Aplicación de métodos de higiene y saneamiento en alimentos del NEA

Descripción del proyecto:

Las enfermedades de transmisión alimentaria (ETA) constituyen uno de los problemas de salud pública más extendidos en el mundo y provocan daños a la salud y pérdidas económicas. La aplicación de medidas oportunas de prevención requiere de conocimiento de la distribución y ocurrencia de los factores de riesgo, de los agentes patógenos prevalentes y de los principales alimentos involucrados. La región NEA de Argentina es productora de alimentos de origen animal (carne y leche) y de origen vegetal, muchos de los cuales se elaboran en forma artesanal con mínimas condiciones de higiene. Esto podría traer graves consecuencias para la salud de la población a causa de enfermedades transmitidas por los alimentos. Los objetivos de este proyecto son: Analizar la situación sanitaria actual de la elaboración de alimentos de la región. Desarrollar procedimientos de control de contaminantes de origen microbiano.



Proponer estrategias para optimizar las prácticas de elaboración. Disponer de métodos de diagnóstico rápidos, sensibles y altamente específicos (PCR). Formular recomendaciones para los procedimientos a seguir durante la elaboración y manipulación de los alimentos objetos de estudio. Trabajarán en forma coordinada cinco grupos de investigación de cuatro Universidades Nacionales de la región, Esto fortalecerá las relaciones humanas entre los distintos grupos y potenciará las habilidades locales de cada uno. Como la duración del proyecto es solo un año, en este tiempo se pretende hacer un relevamiento de la situación, poniendo especial énfasis en la detección de microorganismos contaminantes con técnicas moleculares y una difusión al medio de la importancia de las prácticas higiénico-sanitarias en la elaboración de alimentos.

Campo aplicación: **Alimentos**

Función desempeñada: **Investigador**

Moneda: **Pesos**

Monto total: **200000.00**

Fecha desde: **09-2013**

Fecha hasta: **09-2015**

Institución:

Institución	Ejecuta	Evalua	% Financia
FONDO PARA LA INVESTIGACION CIENT Y TECNOLÓGICA (FONCYT) ; AGENCIA NACIONAL DE PROMOCION CIENT Y TECNOLÓGICA ; MINISTERIO DE CIENCIA, TEC. E INNOVACION PRODUCTIVA	Si	Si	100

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

Tipo de proyecto:

Código identificación del proyecto: **PICTO 2010-0138**

Nombre y apellido del director: **Oscar Garro**

Nombre y apellido del codirector:

Fecha de inicio de participación en el **09-2013**

Fecha fin: **09-2015**

Palabra clave: **ETA, EMBUTIDOS COCIDOS, VEGETALES, LÁCTEOS**

Área del conocimiento: **Otras Ingenierías y Tecnologías**

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

Especialidad: **Microbiología-Biotecnología**

Tipo de financiamiento: **Otro**

Título o denominación del proyecto:

Capacitación en Gestión Empresarial de la Innovación

Descripción del proyecto:

Capacitación en Gestión Empresarial de la Innovación, en el marco del Proyecto Argentina-Unión Europea para la creación de PYMES en micro y nanotecnologías. Seleccionada por el MinCyT para su realización en la ciudad de Tucumán, con beca total, Mayo y Octubre/3013, y Abril/2014.

Campo aplicación:

Función desempeñada:

Moneda: **Pesos**

Monto total: **6000.00**

Fecha desde: **05-2013**

Fecha hasta: **04-2014**

Institución:

Institución	Ejecuta	Evalua	% Financia
MINISTERIO DE CIENCIA, TEC. E INNOVACION PRODUCTIVA	Si	Si	100

Tipo de financiamiento: **Proyectos de I+D**

Título o denominación del proyecto:

Enfermedad periodontal: microorganismos periodontopatógenos relacionados

Descripción del proyecto:

PI: J009-2012. Enfermedad periodontal: microorganismos periodontopatógenos relacionados. Res. 960/12-CS-UNNE. Secretaría General de Ciencia y Técnica de la UNNE. 2013-2016. Dirección.

Campo aplicación: **Salud humana**

Función desempeñada: **Director**

Moneda: **Pesos**

Monto total: **26000.00**

Fecha desde: **01-2013**

Fecha hasta: **12-2016**

Institución:



Institución	Ejecuta	Evalua	% Financia
UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE (UNNE)	Si	Si	100

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

Tipo de proyecto:

Código identificación del proyecto:

Nombre y apellido del director: **OLGA MYRIAM VASEK**

Nombre y apellido del codirector:

Fecha de inicio de participación en el **01-2013** Fecha fin: **12-2016**

Palabra clave: **CAVIDAD ORAL, MICROORGANISMOS PERIODONTOPATÓGENOS, CARIES, ENFERMEDAD**

Área del conocimiento: **Ciencias de la Salud**

Sub-área del conocimiento: **Enfermedades Infecciosas**

Especialidad: **Microbiología Oral**

Tipo de financiamiento: **Proyectos de I+D**

Título o denominación del proyecto:

Propiedades de interés industrial en microorganismos autóctonos de Corrientes

Descripción del proyecto:

En el marco de Proyectos de Investigación previos, se determinó que BAL salvajes aisladas del nicho ecológico de la provincia de Corrientes poseen actividad antagonica al crecimiento de microorganismos patógenos y que los compuestos con actividad antimicrobiana son de origen peptídico. La propuesta de este Plan de trabajo es profundizar algunos aspectos referentes a la bio-generación de péptidos con actividad biológica in Vitro y en quesos artesanales producidos con el cultivo iniciador autóctono constituido por un grupo de estas BAL. Para lo cual se propone evaluar la etapa de máxima producción de péptidos antimicrobianos de la BAL XX (bajo protección por Ley 25.326), ampliar el espectro de organismos sensibles y determinar si estos péptidos generados in Vitro son compuestos nuevos o ya conocidos y solo se han hallado nuevas cepas productoras. Teniendo en cuenta que microorganismos cariogénicos atentan contra la Salud buco-dental, algunos de ellos filogenéticamente relacionados a las BAL, se aislarán e identificarán microorganismos de cavidades bucales sanas para determinar si ellos u otras BAL salvajes de Corrientes ejercen efecto antagonico a los microorganismos causantes de caries, se caracterizará el antagonismo, producción y acción de los compuestos antagonicos, a los fines futuros de diseñar un preparado destinado bacterioterapia bucal. Por otra parte, considerando que las BAL constituyentes del fermento autóctono para Quesos Artesanales de Corrientes, durante la elaboración-maduración de estos quesos, activan su metabolismo proteolítico, se pretende evaluar si algunas de las fracciones proteicas obtenidos a distintos tiempos de maduración de estos quesos presentan actividad biológica benéfica para el ser humano, en particular actividad antimicrobiana y transportadora de minerales, a los fines futuros de tramitar su denominación como Quesos Funcionales.

Campo aplicación: **Industrial**

Función desempeñada: **Director**

Moneda: **Pesos**

Monto total: **29000.00**

Fecha desde: **01-2012**

Fecha hasta: **12-2016**

Institución:

Institución	Ejecuta	Evalua	% Financia
UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE (UNNE)	Si	No	100

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

Tipo de proyecto:

Código identificación del proyecto: **PI: F011-11**

Nombre y apellido del director: **OLGA MYRIAM VASEK**

Nombre y apellido del codirector:

Fecha de inicio de participación en el **01-2012** Fecha fin: **12-2015**

Palabra clave: **BACTERIAS LÁCTICAS, BACTERIOCINAS, PÉPTIDOS REMINERALIZANTES, PÉPTIDOS**

Área del conocimiento: **Biotecnología Industrial**

Sub-área del conocimiento: **Bioproductos, Biomateriales, Bioplásticos, Biocombustibles, Bioderivados, etc.**

Especialidad: **Biotecnología bacteriana**

Tipo de financiamiento: **Proyectos de I+D**



Titulo o denominación del proyecto:

Semi-síntesis de Terpineol con catálisis heterogénea a partir de aceites esenciales regionales y estudio de sus propiedades antimicrobianas

Descripción del proyecto:

El proyecto consiste en el desarrollo de productos de síntesis de química fina a partir de compuestos obtenidos de aceites esenciales naturales regionales. La obtención de los aceites esenciales de Pomelo se realizará por expresión; los mismos serán caracterizados con distintos análisis (propiedades físicas y químicas, CG, espectroscopía de masas). Una vez obtenidos los componentes requeridos, por ejemplo, Limoneno a partir del aceite de Pomelo, se buscará las mejores condiciones para obtener, en este caso, Terpineol por ciclización estereoselectiva catalizada con catalizadores heterogeneos. Luego serán estudiadas las propiedades antimicrobianas del mismo mediante pruebas de laboratorio.

Campo aplicación: **Industrial**

Función desempeñada: **Co-director**

Moneda: **Pesos**

Monto total: **24000.00**

Fecha desde: **01-2012**

Fecha hasta: **12-2015**

Institución:

Institución	Ejecuta	Evalua	% Financia
FACULTAD REG. RESISTENCIA ; UNIVERSIDAD TECNOLOGICA NACIONAL	Si	No	100

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

Tipo de proyecto:

Código identificación del proyecto: **PI: 25/L054**

Nombre y apellido del director: **Gustavo A. Velasco**

Nombre y apellido del codirector: **VASEK OLGA MYRIAM**

Fecha de inicio de participación en el **01-2012**

Fecha fin: **12-2014**

Palabra clave: **ACEITES ESENCIALES, TERPINEOL, SEMISÍNTESIS, ANTIMICROBIANOS**

Área del conocimiento: **Ingeniería Química**

Sub-área del conocimiento: **Ingeniería de Procesos Químicos**

Especialidad: **Compuestos Naturales con actividad biológica**

Tipo de financiamiento: **Subsidios para asistencia a eventos CyT**

Titulo o denominación del proyecto:

XIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología-CYTAL

Descripción del proyecto:

Gastos de inscripción al XIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de los Alimentos CYTAL

Campo aplicación:

Función desempeñada:

Moneda: **Pesos**

Monto total: **600.00**

Fecha desde: **10-2011**

Fecha hasta: **10-2011**

Institución:

Institución	Ejecuta	Evalua	% Financia
UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE (UNNE)	Si	Si	100

Tipo de financiamiento: **Proyectos de I+D**

Titulo o denominación del proyecto:

Propiedades de interés industrial en bacterias lácticas autóctonas de Corrientes

Descripción del proyecto:

En el marco de diversos Proyectos de Investigación, se estudió la flora láctica presente en el ambiente caseario de Corrientes, su composición, clasificación taxonómica y propiedades de interés tecnológico. Las cepas se seleccionaron según sus propiedades funcionales, se formularon diferentes fermentos y el mejor cultivo iniciador ensayado a escala de producción artesanal, se encuentra en trámite de patentamiento, y constituye el primer cultivo iniciador autóctono para procesos fermentativos en nuestra zona. Sin embargo, para su uso es necesario evaluar otras propiedades que aumentarán sus posibilidades de utilización: su resistencia a factores bióticos o abióticos que influyen en su actividad, algunos de los cuales generan respuestas ?cepa-dependiente?.

La primera propuesta es evaluar condiciones para la sobre-expresión de proteínas de crío-adaptación, determinar su efecto y estabilidad en la conservación de estas cepas en términos de viabilidad y



preservación de su actividad tecnológica, determinando el número de células, su capacidad acidificante y el perfil de proteínas solubles totales.

La segunda propuesta es determinar la cuantía de la resistencia a hidróxido e hipoclorito de sodio, su estabilidad y potencial aumento por adaptación mediante activación de sistemas de defensa, medidos en términos de concentración bacteriostática mínima y bactericida inducidas en los nuevos clones.

La tercera propuesta es evaluar la potencial habilidad para producir sustancias antagónicas a microorganismos patógenos multi-resistentes a antibióticos, caracterizando el antagonismo, y determinando la sensibilidad al calor y enzimas proteolíticas de los compuestos antibacterianos.

Consideramos que existen variables a ser evaluadas que mejoren las características de este grupo particular de bacterias lácticas de interés regional para su empleo a nivel de producción.

Campo aplicación: **Industrial**

Función desempeñada: **Director**

Moneda: **Pesos**

Monto total: **6000.00**

Fecha desde: **01-2010**

Fecha hasta: **12-2011**

Institución:

Institución	Ejecuta	Evalua	% Financia
UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE (UNNE)	Si	No	100

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

Tipo de proyecto:

Código identificación del proyecto: **F001-09**

Nombre y apellido del director:

Nombre y apellido del codirector:

Fecha de inicio de participación en el **01-2010**

Fecha fin: **12-2011**

Palabra clave: **MICROORGANISMOS AUTÓCTONOS, ANTIMICROBIANOS, CRIO-ADAPTACIÓN , RESISTENCIA**

Área del conocimiento: **Otras Ingenierías y Tecnologías**

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

Especialidad: **Biotecnología microbiana**

Tipo de financiamiento: **Proyectos de I+D**

Título o denominación del proyecto:

Elaboración de queso de Corrientes III

Descripción del proyecto:

El objetivo general reside en establecer las características de un proceso tecnológico, en el que se especifiquen los niveles de las variables involucradas en cada etapa del mismo, idóneo para lograr en forma reproducible quesos con las características típicas del queso artesanal correntino, pero al mismo tiempo con la calidad higiénico sanitaria exigidas por las normas vigentes y en las condiciones que permitan tener un producto apto para su comercialización, es decir, de características uniformes dentro de una misma partida y constantes a lo largo del tiempo.

Los objetivos parciales son los de optimizar las condiciones de cada etapa del proceso (preparación de la leche, coagulación, cortado del coágulo, desuerado, etc.) con relación al producto final propuesto.

Campo aplicación: **Industrial**

Función desempeñada: **Director**

Moneda: **Pesos**

Monto total: **16000.00**

Fecha desde: **01-2010**

Fecha hasta: **12-2013**

Institución:

Institución	Ejecuta	Evalua	% Financia
UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE (UNNE)	Si	Si	100

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

Tipo de proyecto:

Código identificación del proyecto: **PI: F019-2009**

Nombre y apellido del director: **OLGA MYRIAM VASEK**

Nombre y apellido del codirector:

Fecha de inicio de participación en el **01-2010**

Fecha fin: **12-2013**

Palabra clave: **QUESOS ARTESANALES, AGENTE COAGULANTE, QUIMOSINA**

Área del conocimiento: **Otras Ingenierías y Tecnologías**

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



Especialidad: **Derivados lácteos**

Tipo de financiamiento: **Subsidios para asistencia a eventos CyT**

Título o denominación del proyecto:

Taller de Trabajo sobre Queserías Rurales de América Latina

Descripción del proyecto:

Gastos de pasaje internacional para asistir al Taller de Trabajo sobre Queserías Rurales de América Latina en calidad de Expositora y Moderadora de Mesa Redonda

Campo aplicación:

Función desempeñada:

Moneda: **Pesos**

Monto total: **4879.00**

Fecha desde: **11-2009**

Fecha hasta: **11-2009**

Institución:

Institución	Ejecuta	Evalua	% Financia
UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE (UNNE)	Si	Si	100

Tipo de financiamiento: **Subsidios para asistencia a eventos CyT**

Título o denominación del proyecto:

III Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos Córdoba 2009

Descripción del proyecto:

Subsidio destinado a solventar los gastos de inscripción al Congreso de referencia en calidad de Expositora y Miembro de Mesa Redonda

Campo aplicación:

Función desempeñada:

Moneda: **Pesos**

Monto total: **550.00**

Fecha desde: **04-2009**

Fecha hasta: **04-2009**

Institución:

Institución	Ejecuta	Evalua	% Financia
UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE (UNNE)	Si	Si	100

Tipo de financiamiento: **Subsidios para asistencia a eventos CyT**

Título o denominación del proyecto:

IV Congreso Internacional de la Red SIAL

Descripción del proyecto:

Subsidio para solventar gastos de pasaje vía terrestre e inscripción al mencionado evento en calidad de Expositora

Campo aplicación:

Función desempeñada:

Moneda: **Pesos**

Monto total: **620.00**

Fecha desde: **10-2008**

Fecha hasta: **10-2008**

Institución:

Institución	Ejecuta	Evalua	% Financia
UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE (UNNE)	Si	Si	100

Tipo de financiamiento: **Proyectos de I+D**

Título o denominación del proyecto:

Lactobacillus plantarum: su potencial como futuro probiótico para alimentos funcionales y su resistencia a las infecciones fágicas en el ambiente industrial

Descripción del proyecto:

Como parte de un proyecto de Investigación y desarrollo. El objetivo general de este proyecto fue estudiar el potencial probiótico de Lactobacillus plantarum y su fago resistencia, para determinar su aptitud para ser empleado industrialmente en el desarrollo de nuevos alimentos funcionales. Para lo cual se propuso: -caracterizar, desde un punto de vista probiótico, cepas de L. plantarum de diferentes orígenes (intestinales, quesos, kefir, vegetales), -estudiar en estas cepas su resistencia a barreras biológicas para determinar su capacidad de arribar vivas al intestino y, eventualmente, colonizarlo, y -determinar la interacción de estas cepas con fagos específicos de la especie y seleccionar cepas resistentes para usos industriales.



Campo aplicación: **Industrial**

Función desempeñada: **Investigador**

Moneda: **Euros**

Monto total: **15000.00**

Fecha desde: **06-2007**

Fecha hasta: **06-2009**

Institución:

Institución	Ejecuta	Evalua	% Financia
CONSIGLIO NAZIONALE DELLE RICERCHE	Si	No	50
CONSEJO NACIONAL DE INVESTIGACIONES CIENTIFICAS Y TECNICAS (CONICET)	Si	No	50

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

Tipo de proyecto:

Código identificación del proyecto:

Nombre y apellido del director: **Jorge A. Reinheimer**

Nombre y apellido del codirector: **Giorgio Giraffa**

Fecha de inicio de participación en el **06-2007**

Fecha fin: **06-2009**

Palabra clave: **BACTERIAS LÁCTICAS, LACTOBACILLUS PLANTARUM, CAPACIDAD PROBIÓTICA,**

Área del conocimiento: **Otras Ingenierías y Tecnologías**

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

Especialidad: **Virus bacterianos**

Tipo de financiamiento: **Proyectos de I+D**

Título o denominación del proyecto:

Elaboración Artesanal de Queso de Corrientes II

Descripción del proyecto:

Se propone la elaboración de un queso que, sin perder las características que le son típicas resulte seguro y que pueda ser tipificado y comercializado, es necesario completar el estudio de diversos aspectos de la tecnología de la elaboración.

Este es el objetivo general del presente plan de trabajo.

La cuestión se plantea sobre las siguientes bases :

a) El producto final que se quiere obtener debe responder a las características organolépticas del queso artesanal de Corrientes.

b) Deben respetarse las materias primas y los procedimientos artesanales evitando agregar aditivos (coadyuvantes de la coagulación, colorantes, y otros productos de uso corriente en la elaboración de quesos industriales) o realizar tratamientos (pasteurización u otros) que no sean los originales. En el caso que deban llevarse a cabo tratamientos térmicos por razones reglamentarias, utilizar cultivos starters autóctonos con lo cual se restituye parte de la flora original.

c) El producto debe ser seguro desde el punto de vista higiénico-sanitario.

d) El producto debe reunir condiciones comerciales, es decir, formas, tamaños, peso, textura, tipo de masa y caracteres organolépticos uniformes entre las diferentes piezas y constantes a lo largo del tiempo.

Aceptando estas bases fundamentales, la incógnita es bajo qué condiciones (temperatura, tiempo, pH, cantidades de cuajo, etc.) se debe conducir cada uno de los pasos de la elaboración para obtener un producto con las características deseadas.

Cabe señalar que un trabajo de estas características no se ha realizado para el queso artesanal correntino.

Por otra parte se han de aplicar en este trabajo toda la formación, la experiencia y los resultados que se han obtenido hasta el momento en nuestro grupo de trabajo sobre bacteria lácticas, starters, fagos, flora contaminante, e interacciones entre microorganismos.

Campo aplicación: **Industrial**

Función desempeñada: **Co-director**

Moneda: **Pesos**

Monto total: **6000.00**

Fecha desde: **01-2007**

Fecha hasta: **12-2009**

Institución:

Institución	Ejecuta	Evalua	% Financia
UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE (UNNE)	Si	No	100

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

Tipo de proyecto:

Código identificación del proyecto: **PI: 17-F148**

Nombre y apellido del director: **Angel J. V. Fusco**



Nombre y apellido del codirector: **VASEK OLGA MYRIAM**
 Fecha de inicio de participación en el **01-2007** Fecha fin: **12-2009**
 Palabra clave: **QUESOS ARTESANALES, TECNOLOGÍA, LECHE CRUDA**
 Área del conocimiento: **Otras Ingenierías y Tecnologías**
 Sub-área del conocimiento: **Alimentos y Bebidas**
 Especialidad: **Biotecnología microbiana**

Tipo de financiamiento: **Subsidios para asistencia a eventos CyT**

Título o denominación del proyecto:

II Simposio Internacional de Bacterias Lácticas

Descripción del proyecto:

Subsidio para cubrir los gastos de pasaje vía terrestre a la ciudad de S.M. de Tucumán e inscripción al mencionado evento en calidad de Expositora

Campo aplicación:

Función desempeñada:

Moneda: **Pesos**

Monto total: **256.00**

Fecha desde: **10-2006**

Fecha hasta: **10-2006**

Institución:

Institución	Ejecuta	Evalua	% Financia
UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE (UNNE)	Si	Si	100

Tipo de financiamiento: **Proyectos de I+D**

Título o denominación del proyecto:

Innovación tecnológica para la elaboración de queso artesanal de Corrientes

Descripción del proyecto:

Este proyecto tiene como objetivo principal generar tecnología de baja complejidad para la elaboración de QAC y transferirla a pequeños productores, poniendo especial énfasis en mantener la característica artesanal con vistas a gestionar su Denominación de Origen Protegida. Para lo cual se propusieron, como objetivos particulares, -Readecuación de las estructuras edilicias existentes (campo perteneciente a la Asociación de productores (ONG formalmente constituida) beneficiaria del presente proyecto, relocalizando y construyendo adecuadamente la instalación de ordeño según las normas del Código Alimentario Argentino. Ejecución de terminaciones necesarias para operar en la sala de elaboración y anexos (pisos, cielo raso, revestimientos, aberturas, instalaciones sanitarias y eléctricas, mesadas). Adquisición del equipamiento necesario para la elaboración y puesta en funcionamiento de una planta de obtención de leche y elaboración de Quesos Artesanales de Corrientes a escala artesanal: tambo, sala de elaboración, sala de maduración y sala de servicios.

?el desarrollo de la metodología de escalamiento del fermento a nivel de producción constante de quesos, y

?la capacitación del personal encargado del ordeño y elaboración, mediante un programa continuo de capacitación.

-puesta en funcionamiento. La transferencia de conocimientos y de tecnología al sector productivo quedará plasmada con la implementación de la planta y su puesta en funcionamiento. La misma será operada por los productores con la supervisión de nuestro Laboratorio. La tecnología de producción que se transferirá con la capacitación tendrá como características su baja complejidad y por lo tanto bajo costo, y su énfasis en respetar las materias primas y procedimientos artesanales, con vistas a gestionar su Denominación de Origen Protegida.

Campo aplicación: **Industrial**

Función desempeñada: **Co-director**

Moneda: **Pesos**

Monto total: **85000.00**

Fecha desde: **08-2006**

Fecha hasta: **09-2016**

Institución:

Institución	Ejecuta	Evalua	% Financia
MINISTERIO DE CIENCIA, TEC. E INNOVACION PRODUCTIVA	Si	Si	50
UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE (UNNE)	Si	Si	50

Tipo de actividad I+D: **Desarrollo experimental o tecnológico**

Tipo de proyecto:



Código identificación del proyecto: **Aprobado por Res. Nº 1888/05-SCTIP, Expte. SCTIP Nº 0839/05. Anexo XVII. Convenio 093/06**
 Nombre y apellido del director: **Angel J. V. Fusco**
 Nombre y apellido del codirector: **VASEK OLGA MYRIAM**
 Fecha de inicio de participación en el **08-2006** Fecha fin: **09-2015**
 Palabra clave: **QUESOS ARTESANALES, PRODUCCIÓN CORRIENTES, TECNOLOGÍA**
 Área del conocimiento: **Otras Ingenierías y Tecnologías**
 Sub-área del conocimiento: **Alimentos y Bebidas**
 Especialidad: **Derivados lácteos**

Tipo de financiamiento: **Estadías en Centros de I+D**

Título o denominación del proyecto:

Aplicaciones moleculares para la identificación de bacterias y virus bacterianos

Descripción del proyecto:

Estudiar los aspectos vinculados a la lisogenia y fagorresistencia de BAL de origen caseario para seleccionar cepas con una mejor aptitud comercial.

Mediante la evaluación de -la difusión de la lisogenia en cepas salvajes de BAL por técnicas clásicas e innovativas (PCR), a desarrollar en este estudio.

-la caracterización de la fagorresistencia en cepas salvajes de BAL, a través de su nivel, estabilidad y mecanismos de resistencia involucrados.

Campo aplicación:

Función desempeñada:

Moneda: **Euros**

Monto total: **4000.00**

Fecha desde: **04-2006**

Fecha hasta: **07-2006**

Institución:

Institución	Ejecuta	Evalua	% Financia
CONSEJO NACIONAL DE INVESTIGACIONES CIENTIFICAS Y TECNICAS (CONICET)	Si	Si	100

Tipo de financiamiento: **Estadías en Centros de I+D**

Título o denominación del proyecto:

Lactobacillus plantarum autóctonos. Diferenciación de cepas

Descripción del proyecto:

Diferenciación molecular de bacterias ácido lácticas salvajes mediante las técnicas BOX-PCR y RAPD-PCR.

Inducción de profagos y búsqueda de cepas sensibles en Lb. plantarum autóctonos

Campo aplicación:

Función desempeñada:

Moneda: **Pesos**

Monto total: **1000.00**

Fecha desde: **02-2006**

Fecha hasta: **03-2006**

Institución:

Institución	Ejecuta	Evalua	% Financia
CONSEJO NACIONAL DE INVESTIGACIONES CIENTIFICAS Y TECNICAS (CONICET)	Si	Si	50
CONSIGLIO NAZIONALE DELLE RICERCHE	Si	Si	50

Tipo de financiamiento: **Subsidios para asistencia a eventos CyT**

Título o denominación del proyecto:

Acto de entrega de premio Dr. ARATA-2005

Descripción del proyecto:

Subsidio para cubrir gastos de pasaje vía terrestre a Buenos Aires para asistir al Acto de entrega del premio Dr. ARATA-2005 de la Asociación Química Argentina al que fui acreedora

Campo aplicación:

Función desempeñada:

Moneda: **Pesos**

Monto total: **190.00**

Fecha desde: **08-2005**

Fecha hasta: **08-2005**

Institución:



Institución	Ejecuta	Evalua	% Financia
FACULTAD DE CS.EXACTAS NATURALES Y AGRIMENSURA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE	Si	Si	100

Tipo de financiamiento: **Proyectos de I+D**

Título o denominación del proyecto:

Bacterias probióticas para productos lácteos funcionales: nuevos aspectos de interés vinculados al mejoramiento de su valor probiótico y resistencia biológica

Descripción del proyecto:

El objetivo general de este proyecto es desarrollar metodologías y nuevo conocimiento científico destinado a incrementar el valor probiótico y la resistencia biológica en bacterias probióticas para su uso en productos lácteos funcionales.

Para lo cual se realizarán las siguientes actividades: -obtener derivados celulares con resistencia incrementada a barreras biológicas (ácido y sales biliares) y caracterizarlos, -caracterizar exopolisacáridos (EPS) de bacterias probióticas y estudiar su vinculación con un posible efecto prebiótico y prebiótico, ?estudiar la expresión de proteínas de stress durante el almacenamiento refrigerado a bajo pH (ambiente del producto lácteo fermentado) o durante el tránsito gastrointestinal.

Campo aplicación: **Industrial**

Función desempeñada: **Investigador**

Moneda: **Euros**

Monto total: **15000.00**

Fecha desde: **06-2005**

Fecha hasta: **06-2007**

Institución:

Institución	Ejecuta	Evalua	% Financia
CONSEJO NACIONAL DE INVESTIGACIONES CIENTIFICAS Y TECNICAS (CONICET)	Si	Si	50
Consejo Superior de Investigaciones Científicas de España	Si	Si	50

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

Tipo de proyecto:

Código identificación del proyecto:

Nombre y apellido del director: **Jorge A. Reinheimer**

Nombre y apellido del codirector: **Clara de Los Reyes Gavilán**

Fecha de inicio de participación en el **06-2005**

Fecha fin: **06-2007**

Palabra clave: **BACTERIAS LÁCTICAS, EXOPOLISACÁRIDOS, PROTEÍNAS DE ESTRÉS**

Área del conocimiento: **Otras Ingenierías y Tecnologías**

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

Especialidad: **Derivados lácteos**

Tipo de financiamiento: **Proyectos de I+D**

Título o denominación del proyecto:

Lisogenia y fagorresistencia en bacterias lácticas, sus implicancias tecnológicas y rol en la selección de cepas para el diseño de fermentos industriales

Descripción del proyecto:

El objetivo general de este proyecto es estudiar aspectos vinculados a la lisogenia y fagorresistencia de BAL de origen caseario para seleccionar cepas con una mejor aptitud comercial.

Para lo cual se propone: -estudiar la difusión de la lisogenia en cepas salvajes de BAL por técnicas clásicas e innovativas (PCR), a desarrollar en este estudio, -caracterizar la fagorresistencia en cepas salvajes de BAL, a través de su nivel, estabilidad y mecanismos de resistencia involucrados, y -obtener y caracterizar, con técnicas clásicas e innovativas, mutantes espontáneos fagorresistentes a partir de cepas sensibles.

Campo aplicación: **Industrial**

Función desempeñada: **Investigador**

Moneda: **Euros**

Monto total: **15000.00**

Fecha desde: **08-2004**

Fecha hasta: **08-2006**

Institución:

Institución	Ejecuta	Evalua	% Financia
CONSEJO NACIONAL DE INVESTIGACIONES CIENTIFICAS Y TECNICAS (CONICET)	Si	Si	50



Institución	Ejecuta	Evalua	% Financia
CNR	Si	Si	50

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

Tipo de proyecto:

Código identificación del proyecto:

Nombre y apellido del director: **Jorge A. Reinheimer**

Nombre y apellido del codirector: **Giorgio Giraffa**

Fecha de inicio de participación en el **08-2004** Fecha fin: **08-2006**

Palabra clave: **BACTERIAS LÁCTICAS, LACTOBACILLUS PLANTARUM, BACTERIÓFAGOS, TECNOLOGÍA**

Área del conocimiento: **Otras Ingenierías y Tecnologías**

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

Especialidad: **Derivados lácteos**

Tipo de financiamiento: **Proyectos de I+D**

Título o denominación del proyecto:

Elaboración Artesanal de Queso de Corrientes I

Descripción del proyecto:

En este proyecto se tratan de establecer las características de un proceso tecnológico, en el que se especifiquen los niveles de las variables involucradas en cada etapa del mismo, idóneo para lograr en forma reproducible quesos con las características típicas del queso artesanal correntino, pero al mismo tiempo con la calidad higiénico sanitaria exigidas por las normas vigentes y en las condiciones que permitan tener un producto apto para su comercialización, es decir, de características uniformes dentro de una misma partida y constantes a lo largo del tiempo.

Los objetivos parciales son los de optimizar las condiciones de cada etapa del proceso (preparación de la leche, coagulación, cortado del coágulo, desuerado, etc.) con relación al producto final propuesto. Planteando como actividades: -evaluar la variación estacional de las proteínas de la leche cruda de tambos de Corrientes, -optimizar el tiempo de maduración de la leche, con y sin el agregado de fermento, antes de la coagulación, teniendo en cuenta las variaciones estacionales de la leche, -optimizar la cantidad y concentración del agente coagulante según el tiempo de vida útil del mismo, con y sin el uso de fermento, ?ensayar la utilización de los fermentos diseñados a escala de laboratorio y producción artesanal, -estudiar la composición de la biota levaduriforme de los QAC.

Campo aplicación: **Industrial**

Función desempeñada: **Investigador**

Moneda: **Pesos**

Monto total: **8400.00**

Fecha desde: **05-2004**

Fecha hasta: **04-2007**

Institución:

Institución	Ejecuta	Evalua	% Financia
UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE (UNNE)	Si	No	100

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

Tipo de proyecto:

Código identificación del proyecto: **PI 81/04**

Nombre y apellido del director: **Ángel J. V. Fusco**

Nombre y apellido del codirector:

Fecha de inicio de participación en el **05-2004** Fecha fin: **04-2007**

Palabra clave: **QUESOS ARTESANALES, BACTERIAS LÁCTICAS, CULTIVO INICIADOR, LEVADURAS**

Área del conocimiento: **Otras Ingenierías y Tecnologías**

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

Especialidad: **Derivados lácteos**

Tipo de financiamiento: **Estadías en Centros de I+D**

Título o denominación del proyecto:

Busqueda de bacteriófagos en sueros de queserías de Corrientes

Descripción del proyecto:

Financiamiento destinado a cubrir gastos de manutención (viáticos) durante siete días para la concurrencia al INLAIN, bajo la dircción del Dr. J. A. Reinheimer, UNL-Facultad de Ingeniería Química



Campo aplicación:

Función desempeñada:

Moneda: **Pesos**

Monto total: **441.00**

Fecha desde: **05-2004**

Fecha hasta: **05-2004**

Institución:

Institución	Ejecuta	Evalua	% Financia
UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE (UNNE)	Si	Si	100

Tipo de financiamiento: **Proyectos de I+D**

Título o denominación del proyecto:

Elaboración Artesanal de Queso de Corrientes

Descripción del proyecto:

En este proyecto se tratará de optimizar las condiciones de cada etapa del proceso (preparación de la leche, coagulación, cortado del coágulo, desuerado, etc.) con relación al producto final propuesto.

Para lo cual se plantea:

-estudiar la Influencia de la composición de la leche durante la elaboración de Queso Artesanal de Corrientes, evaluando la variación estacional de los componentes de la leche: grasa, proteínas, calcio, fósforo y ácido láctico.

-optimizar las condiciones de preparación de cuajares secos y agente coagulante, cinética de disminución de microorganismos contaminantes según el tipo de salado.

-optimizar la cantidad de agente coagulante según el tiempo de vida útil del mismo, con y sin el uso de fermento y las condiciones de coagulación.

-diseñar un probable fermento para la elaboración de estos quesos a partir de cepas autóctonas

Campo aplicación: **Industrial**

Función desempeñada: **Investigador**

Moneda: **Pesos**

Monto total: **7750.00**

Fecha desde: **05-2001**

Fecha hasta: **04-2004**

Institución:

Institución	Ejecuta	Evalua	% Financia
UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE (UNNE)	Si	No	100

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

Tipo de proyecto:

Código identificación del proyecto: **PI 642**

Nombre y apellido del director: **Ángel J. V. Fusco**

Nombre y apellido del codirector:

Fecha de inicio de participación en el **05-2001**

Fecha fin: **04-2004**

Palabra clave: **BACTERIAS LÁCTICAS, CULTIVO INICIADOR, QUESOS ARTESANALES**

Área del conocimiento: **Otras Ingenierías y Tecnologías**

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

Especialidad: **Derivados lácteos**

Tipo de financiamiento: **Proyectos de I+D**

Título o denominación del proyecto:

Quesos Artesanales de Corrientes. Tecnología para su elaboración

Descripción del proyecto:

El objetivo final reside en establecer un proceso tecnológico, en el que se especifiquen los niveles de las variables involucradas en cada etapa del mismo, idóneo para logra en forma reproducible quesos con las características típicas del queso artesanal correntino, con la calidad higiénico-sanitaria exigida por las normas vigentes y en las condiciones que permitan tener un producto con características uniformes y constantes en el tiempo.

Proponiéndose para este proyecto: -diagramar un patrón del proceso de elaboración, -puesta a punto de técnicas analíticas para la evaluación y control de las dos primeras etapas del proceso, es decir, caracterización de la materia prima empleada: leche y agente coagulante.

Campo aplicación: **Alimentos**

Función desempeñada: **Investigador**

Moneda: **Pesos**

Monto total: **7500.00**



Fecha desde: **05-1998**

Fecha hasta: **04-2001**

Institución:

Institución	Ejecuta	Evalua	% Financia
UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE (UNNE)	Si	No	100

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

Tipo de proyecto:

Código identificación del proyecto: **PI 422**

Nombre y apellido del director: **Ángel J. V. Fusco**

Nombre y apellido del codirector:

Fecha de inicio de participación en el **05-1998**

Fecha fin: **04-2001**

Palabra clave: **QUESOS ARTESANALES, LECHE CRUDA, FERMENTO**

Área del conocimiento: **Otras Ingenierías y Tecnologías**

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

Especialidad: **Derivados lácteos**

Tipo de financiamiento: **Proyectos de I+D**

Título o denominación del proyecto:

Quesos Artesanales de Corrientes Estudio de su Flora Láctica Autóctona

Descripción del proyecto:

Estudio de la flora láctica autóctona de los quesos artesanales producidos en la Provincia de Corrientes, tanto en lo que concierne a aislar e identificar los microorganismos que la componen, a estudiar su evolución durante el proceso de elaboración, como también a evaluar sus propiedades funcionales. Con vistas a estandarizar la producción de fermentos para elaborar un producto que sin perder las características organolépticas que lo hacen peculiar, pueda alcanzar una calidad uniforme entre los productores y constante en el tiempo, factores esenciales para obtener un producto comercial tipificado.

Adicionalmente se pretende contar con un grupo humano capacitado en lo vinculado a la tecnología y control de calidad de leche y productos lácteos con vistas a la prestación de servicios a terceros en este campo. Para lo que se propone: compra de flujo laminar y estufas de cultivo. Selección de métodos analíticos para aislamiento, identificación y estudio de las propiedades funcionales de bacterias lácticas, puesta a punto de la metodología, aislamiento, recuento y purificación de las cepas aisladas a partir de muestras de quesos, identificación, evolución durante la elaboración y maduración, y estudio de sus propiedades tecnológicas.

Campo aplicación: **Alimentos**

Función desempeñada: **Investigador**

Moneda: **Pesos**

Monto total: **7500.00**

Fecha desde: **05-1994**

Fecha hasta: **04-1998**

Institución:

Institución	Ejecuta	Evalua	% Financia
UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE (UNNE)	Si	No	100

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

Tipo de proyecto:

Código identificación del proyecto: **PI 244**

Nombre y apellido del director: **Ángel J. V. Fusco**

Nombre y apellido del codirector:

Fecha de inicio de participación en el **05-1994**

Fecha fin: **04-1998**

Palabra clave: **QUESOS ARTESANALES, LECHE CRUDA, MICROBIOTA**

Área del conocimiento: **Otras Ingenierías y Tecnologías**

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

Especialidad: **Derivados lácteos**

Tipo de financiamiento: **Proyectos de I+D**

Título o denominación del proyecto:

Caracterización Microbiológica de Quesos Artesanales de Corrientes

Descripción del proyecto:



Estudio de los quesos producidos en la Provincia de Corrientes, aplicando métodos artesanales, desde el punto de vista microbiológico. En términos mas concretos se propone caracterizar la flora natural de estos productos, detectar la posible presencia de microorganismos patógenos para el hombre, con el propósito de aportar mejoras en su elaboración tanto desde el punto de vista tecnológico como sanitario.

En las ferias y mercados de la ciudad de Corrientes y profusamente en el interior de la Provincia se comercializan quesos conocidos como caseros o criollos, de los cuales no se tiene conocimiento desde el punto de vista microbiológico y sobre los que no se ejercen controles bromatológicos.

Estos hechos nos preocupan y nos mueven a proponer su estudio entendiendo que esta actividad productiva es interesante y debe apoyarse pero preservando las condiciones para obtener un producto apto desde el punto de vista higiénico-sanitario y tal vez introduciendo mejoras tecnológicas.

Para llevar a cabo este estudio es necesario contar con la infraestructura física adecuada, el equipamiento, drogas y materiales necesarios. Asimismo se requiere de personal entrenado en estas actividades. La primera etapa a encarar será adecuar en nuestro laboratorio, un sector destinado a sala de siembra de microorganismos y adquirir los elementos necesarios (refrigerador, medios de cultivo, material de vidrio). Luego, la metodología a emplear en este estudio, eminentemente experimental, debiéndose desarrollar cultivos de los microorganismos presentes en nuestros quesos artesanales para proceder a su posterior aislamiento y reconocimiento.

Campo aplicación: **Alimentos**

Función desempeñada: **Investigador**

Moneda: **Pesos**

Monto total: **2000.00**

Fecha desde: **05-1992**

Fecha hasta: **04-1994**

Institución:

Institución	Ejecuta	Evalua	% Financia
UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE (UNNE)	Si	No	100

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

Tipo de proyecto:

Código identificación del proyecto: **76-02-3**

Nombre y apellido del director: **Ángel J. V. Fusco**

Nombre y apellido del codirector:

Fecha de inicio de participación en el **05-1992**

Fecha fin: **04-1994**

Palabra clave: **QUESOS ARTESANALES, MICROORGANISMOS CONTAMINANTES, BACTERIAS LÁCTICAS**

Área del conocimiento: **Biotecnología Industrial**

Sub-área del conocimiento: **Biotecnología Industrial**

Especialidad:

■ **FORMACION DE TESIS:**

Año desde: **2012**

Año hasta: **2013**

Nombre/s: **Lucía F.**

Apellido/s: **Falcione**

Institución otorgante del título:

FACULTAD DE CS. DE LA ALIMENTACION ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE ENTRE RIOS

Tipo de trabajo dirigido: **Tesina o trabajo final de Grado**

Calificación obtenida: **Distinguido**

Función desempeñada: **Director o tutor**

Año desde: **2012**

Año hasta: **2013**

Nombre/s: **José A.**

Apellido/s: **Valenzuela López**

Institución otorgante del título:

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE (UNNE)

Tipo de trabajo dirigido: **Tesina o trabajo final de Grado**

Calificación obtenida: **10 (diez)**

Función desempeñada: **Director o tutor**



Año desde: **2011** Año hasta: **2015**
Nombre/s: **Claudia B.** Apellido/s: **Escobar**
Institución otorgante del título:
FACULTAD REG. RESISTENCIA ; UNIVERSIDAD TECNOLOGICA NACIONAL
Tipo de trabajo dirigido: **Trabajo final, proyecto, obra o tesis de Maestría** Calificación obtenida: **8 (ocho)**
Función desempeñada: **Director o tutor**

Año desde: **2010** Año hasta: **2016**
Nombre/s: **Silvia M.** Apellido/s: **Ortega**
Institución otorgante del título:
UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE (UNNE)
Tipo de trabajo dirigido: **Tesis de Doctorado** Calificación obtenida: **Sobresalient**
Función desempeñada: **Director o tutor**

Año desde: **2004** Año hasta: **2011**
Nombre/s: **Marina C.** Apellido/s: **Cardozo**
Institución otorgante del título:
UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE (UNNE)
Tipo de trabajo dirigido: **Tesis de Doctorado** Calificación obtenida: **10**
Función desempeñada: **Co-director o co-tutor**

■ **FORMACION DE BECARIOS:**

Año desde: **2014** Año hasta: **2016**
Nombre/s: **Antonella V.** Apellido/s: **Acevedo Gómez**
Institución de trabajo del becario:
INSTITUTO DE MODELADO E INNOVACION TECNOLOGICA (IMIT) ; (CONICET - UNNE)
Institución financiadora de la beca:
CONSEJO NACIONAL DE INVESTIGACIONES CIENTIFICAS Y TECNICAS (CONICET)
Tipo de tareas: **Tareas de investigación y desarrollo**
Tipo de beca: **Postgrado/Doctorado**
Función desempeñada: **Co-director o co-tutor**

Año desde: **2014** Año hasta: **2014**
Nombre/s: **Karina E.** Apellido/s: **Koch**
Institución de trabajo del becario:
INSTITUTO DE MODELADO E INNOVACION TECNOLOGICA (IMIT) ; (CONICET - UNNE)
Institución financiadora de la beca:
CONSEJO NACIONAL DE INVESTIGACIONES CIENTIFICAS Y TECNICAS (CONICET)
Tipo de tareas: **Tareas de investigación y desarrollo**
Tipo de beca: **Postgrado/Doctorado**
Función desempeñada: **Co-director o co-tutor**



Año desde: **2013** Año hasta: **2014**
Nombre/s: **Lucía Florencia** Apellido/s: **Falcione**
Institución de trabajo del becario:
UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE (UNNE)
Institución financiadora de la beca:
UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE (UNNE)
Tipo de tareas: **Tareas de investigación y desarrollo**
Tipo de beca: **Iniciación a la Investigación**
Función desempeñada: **Director o tutor**

Año desde: **2012** Año hasta: **2013**
Nombre/s: **Guillermo Fabián** Apellido/s: **Schvorer**
Institución de trabajo del becario:
FACULTAD DE CS.EXACTAS NATURALES Y AGRIMENSURA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE
Institución financiadora de la beca:
UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE (UNNE)
Tipo de tareas: **Formación académica incluyendo la realización de tareas de investigación y desarrollo**
Tipo de beca: **Formación de grado**
Función desempeñada: **Director o tutor**

Año desde: **2012** Año hasta: **2012**
Nombre/s: **Claudia B.** Apellido/s: **Escobar**
Institución de trabajo del becario:
FACULTAD DE CS.EXACTAS NATURALES Y AGRIMENSURA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE
Institución financiadora de la beca:
FACULTAD REG. RESISTENCIA ; UNIVERSIDAD TECNOLOGICA NACIONAL
Tipo de tareas: **Tareas de investigación y desarrollo**
Tipo de beca: **Postgrado/Maestría**
Función desempeñada: **Director o tutor**

Año desde: **2012** Año hasta: **2014**
Nombre/s: **Karina E.** Apellido/s: **Koch**
Institución de trabajo del becario:
FACULTAD DE ODONTOLOGIA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE
Institución financiadora de la beca:
UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE (UNNE)
Tipo de tareas: **Tareas de investigación y desarrollo**
Tipo de beca: **Perfeccionamiento en la Investigación**
Función desempeñada: **Director o tutor**

Año desde: **2012** Año hasta: **2014**
Nombre/s: **Cynthia S** Apellido/s: **Syn**
Institución de trabajo del becario:
UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE (UNNE)
Institución financiadora de la beca:
UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE (UNNE)
Tipo de tareas: **Tareas de investigación y desarrollo**
Tipo de beca: **Iniciación a la Investigación**
Función desempeñada: **Director o tutor**



Año desde: **2011** Año hasta: **2011**
Nombre/s: **Gabriela** Apellido/s: **Castro Castillo**
Institución de trabajo del becario:
DEPARTAMENTO DE QUIMICA ; FACULTAD DE CS.EXACTAS NATURALES Y AGRIMENSURA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE
Institución financiadora de la beca:
CONACYT-MÉXICO
Tipo de tareas: **Tareas de investigación y desarrollo**
Tipo de beca: **Postgrado/Doctorado**
Función desempeñada: **Director o tutor**

Año desde: **2011** Año hasta: **2011**
Nombre/s: **Claudia B.** Apellido/s: **Escobar**
Institución de trabajo del becario:
INSTITUTO DE MODELADO E INNOVACION TECNOLOGICA (IMIT) ; (CONICET - UNNE)
Institución financiadora de la beca:
FACULTAD REG. RESISTENCIA ; UNIVERSIDAD TECNOLOGICA NACIONAL
Tipo de tareas: **Tareas de investigación y desarrollo**
Tipo de beca: **Práctica profesional**
Función desempeñada: **Director o tutor**

Año desde: **2010** Año hasta: **2011**
Nombre/s: **Cynthia S.** Apellido/s: **Sin**
Institución de trabajo del becario:
FACULTAD DE ODONTOLOGIA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE
Institución financiadora de la beca:
UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE (UNNE)
Tipo de tareas: **Formación académica incluyendo la realización de tareas de investigación y desarrollo**
Tipo de beca: **Formación de grado**
Función desempeñada: **Director o tutor**

Año desde: **2009** Año hasta: **2010**
Nombre/s: **Andrea G.** Apellido/s: **Gómez**
Institución de trabajo del becario:
FACULTAD DE CS.EXACTAS NATURALES Y AGRIMENSURA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE
Institución financiadora de la beca:
UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE (UNNE)
Tipo de tareas: **Formación académica incluyendo la realización de tareas de investigación y desarrollo**
Tipo de beca: **Formación de grado**
Función desempeñada: **Director o tutor**

Año desde: **2009** Año hasta: **2009**
Nombre/s: **Ana Camila** Apellido/s: **Falcione**
Institución de trabajo del becario:
FACULTAD DE CS.EXACTAS NATURALES Y AGRIMENSURA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE
Institución financiadora de la beca:
DEPARTAMENTO DE BIOLOGIA ; FACULTAD DE CS.EXACTAS NATURALES Y AGRIMENSURA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE
Tipo de tareas: **Tareas de investigación y desarrollo**
Tipo de beca: **Práctica profesional**
Función desempeñada: **Director o tutor**



Año desde: **2009** Año hasta: **2010**

Nombre/s: **Cynthia S.** Apellido/s: **Sin**

Institución de trabajo del becario:

FACULTAD DE ODONTOLOGIA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE

Institución financiadora de la beca:

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE (UNNE)

Tipo de tareas: **Formación académica incluyendo la realización de tareas de investigación y desarrollo**

Tipo de beca: **Formación de grado**

Función desempeñada: **Director o tutor**

Año desde: **2008** Año hasta: **2009**

Nombre/s: **Roxana N.** Apellido/s: **Villafañe**

Institución de trabajo del becario:

FACULTAD DE CS.EXACTAS NATURALES Y AGRIMENSURA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE

Institución financiadora de la beca:

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE (UNNE)

Tipo de tareas: **Formación académica incluyendo la realización de tareas de investigación y desarrollo**

Tipo de beca: **Formación de grado**

Función desempeñada: **Director o tutor**

Año desde: **2007** Año hasta: **2008**

Nombre/s: **Carolina B.** Apellido/s: **Yulán**

Institución de trabajo del becario:

FACULTAD DE CS.EXACTAS NATURALES Y AGRIMENSURA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE

Institución financiadora de la beca:

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE (UNNE)

Tipo de tareas: **Formación académica incluyendo la realización de tareas de investigación y desarrollo**

Tipo de beca: **Formación de grado**

Función desempeñada: **Director o tutor**

Año desde: **2005** Año hasta: **2006**

Nombre/s: **Gioia Lucía** Apellido/s: **Marino**

Institución de trabajo del becario:

FACULTAD DE CS.EXACTAS NATURALES Y AGRIMENSURA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE

Institución financiadora de la beca:

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE (UNNE)

Tipo de tareas: **Formación académica incluyendo la realización de tareas de investigación y desarrollo**

Tipo de beca: **Formación de grado**

Función desempeñada: **Director o tutor**

Año desde: **2005** Año hasta: **2006**

Nombre/s: **Raúl Maximiliano** Apellido/s: **Acevedo**

Institución de trabajo del becario:

FACULTAD DE CS.EXACTAS NATURALES Y AGRIMENSURA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE

Institución financiadora de la beca:

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE (UNNE)

Tipo de tareas: **Formación académica incluyendo la realización de tareas de investigación y desarrollo**

Tipo de beca: **Formación de grado**

Función desempeñada: **Co-director o co-tutor**



■ **FORMACION DE INVESTIGADORES:**

Año desde: **2013** Año hasta: **2016**
Nombre/s: **Javier** Apellido/s: **Monzón**
Institución de trabajo:
FACULTAD DE ODONTOLOGIA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE
Carrera: **Otra** Categoría: **Otra**
Otro cargo/función: **Sistema de Incentivos MINCyT** Función desempeñada: **Director o tutor**

Año desde: **2013** Año hasta:
Nombre/s: **María Rosenda** Apellido/s: **Britos**
Institución de trabajo:
FACULTAD DE ODONTOLOGIA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE
Carrera: **Otra** Categoría: **Otra**
Otro cargo/función: **Sistema de Incentivos MINCyT** Función desempeñada: **Director o tutor**

Año desde: **2012** Año hasta:
Nombre/s: **Silvia Mercedes** Apellido/s: **Ortega**
Institución de trabajo:
INSTITUTO DE MODELADO E INNOVACION TECNOLOGICA (IMIT) ; (CONICET - UNNE)
Carrera: **Otra** Categoría: **Otra**
Otro cargo/función: **Programa de Incentivos-MINCyT** Función desempeñada: **Director o tutor**

Año desde: **2012** Año hasta: **2016**
Nombre/s: **Laura** Apellido/s: **Píccoli**
Institución de trabajo:
INSTITUTO DE MODELADO E INNOVACION TECNOLOGICA (IMIT) ; (CONICET - UNNE)
Carrera: **Otra** Categoría: **Otra**
Otro cargo/función: **Programa de Incentivos-MINCyT** Función desempeñada: **Director o tutor**

Año desde: **2011** Año hasta: **2012**
Nombre/s: **Marina C.** Apellido/s: **Cardozo**
Institución de trabajo:
INSTITUTO DE MODELADO E INNOVACION TECNOLOGICA (IMIT) ; (CONICET - UNNE)
Carrera: **Otra** Categoría: **Otra**
Otro cargo/función: **Sistema de Incentivos MinCyT-Cat** Función desempeñada: **Director o tutor**

Año desde: **2007** Año hasta: **2010**
Nombre/s: **Marina C.** Apellido/s: **Cardozo**
Institución de trabajo:
FACULTAD DE CS.EXACTAS NATURALES Y AGRIMENSURA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE
Carrera: **Otra** Categoría: **Otra**
Otro cargo/función: **Categorización MINCyT** Función desempeñada: **Co-director o co-tutor**

■ **PASANTES DE I+D:**



Año desde: **2016** Año hasta: **2017**
Nombre/s: **Agustina** Apellido/s: **Camoletto**
Institución de trabajo:
FACULTAD DE CS.EXACTAS NATURALES Y AGRIMENSURA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE
Tipo de tareas: **Formación académica incluyendo la realización de tareas de investigación y desarrollo**
Ámbito institucional:
Tema del plan de trabajo: **Aplicación de técnicas electroforéticas a la separación de proteínas**
Nivel educativo del pasante: **Universitario de grado**
Función desempeñada: **Director o tutor**

Año desde: **2016** Año hasta: **2017**
Nombre/s: **Laura** Apellido/s: **Olivieri**
Institución de trabajo:
FACULTAD DE CS.EXACTAS NATURALES Y AGRIMENSURA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE
Tipo de tareas: **Formación académica incluyendo la realización de tareas de investigación y desarrollo**
Ámbito institucional:
Tema del plan de trabajo: **Aplicación de técnicas electroforéticas a la separación de hidrolizados**
Nivel educativo del pasante: **Universitario de grado**
Función desempeñada: **Director o tutor**

Año desde: **2015** Año hasta: **2015**
Nombre/s: **Marta Inés (DNI 29.721.625) Res. 2798/15-** Apellido/s: **Herrmann**
Institución de trabajo:
FACULTAD DE CS.EXACTAS NATURALES Y AGRIMENSURA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE
Tipo de tareas: **Capacitación pre-profesional y/o profesional**
Ámbito institucional: **Universidad o instituto universitario estatal**
Tema del plan de trabajo: **Staphylococcus aureus de origen lácteo: aislamiento, identificación y perfil de**
Nivel educativo del pasante: **Universitario de grado**
Función desempeñada: **Director o tutor**

Año desde: **2015** Año hasta: **2015**
Nombre/s: **Antonella Valeria** Apellido/s: **Acevedo Gómez**
Institución de trabajo:
FACULTAD DE CS.EXACTAS NATURALES Y AGRIMENSURA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE
Tipo de tareas: **Formación académica incluyendo la realización de tareas de investigación y desarrollo**
Ámbito institucional:
Tema del plan de trabajo: **Evaluación de enzimas naturales. Res 0307/15-VD-FaCENA**
Nivel educativo del pasante: **Universitario de posgrado/doctorado**
Función desempeñada: **Director o tutor**



Año desde: **2015** Año hasta: **2016**
Nombre/s: **Lucía Florencia** Apellido/s: **Falcione**
Institución de trabajo:
FACULTAD DE CS.EXACTAS NATURALES Y AGRIMENSURA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE
Tipo de tareas: **Formación académica incluyendo la realización de tareas de investigación y desarrollo**
Ámbito institucional:
Tema del plan de trabajo: **Péptidos con actividad biológica. Res 0282/15-VD-FaCENA**
Nivel educativo del pasante: **Universitario de posgrado/doctorado**
Función desempeñada: **Director o tutor**

Año desde: **2014** Año hasta: **2014**
Nombre/s: **José Alejandro** Apellido/s: **Valenzuela López**
Institución de trabajo:
FACULTAD DE CS.EXACTAS NATURALES Y AGRIMENSURA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE
Tipo de tareas: **Formación académica incluyendo la realización de tareas de investigación y desarrollo**
Ámbito institucional:
Tema del plan de trabajo: **Sensibilidad de microorganismos de origen alimentario a productos de**
Nivel educativo del pasante: **Universitario de posgrado/doctorado**
Función desempeñada: **Director o tutor**

Año desde: **2014** Año hasta: **2014**
Nombre/s: **Alfredo J.** Apellido/s: **Musigh**
Institución de trabajo:
FACULTAD DE CS.EXACTAS NATURALES Y AGRIMENSURA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE
Tipo de tareas: **Capacitación pre-profesional y/o profesional**
Ámbito institucional: **Universidad o instituto universitario estatal**
Tema del plan de trabajo: **Capacitación técnica en el laboratorio de Microbiología. Res. 1160/14-D-**
Nivel educativo del pasante: **Universitario de grado**
Función desempeñada: **Director o tutor**

Año desde: **2014** Año hasta: **2015**
Nombre/s: **Mario Maximiliano** Apellido/s: **Maidana**
Institución de trabajo:
FACULTAD DE CS.EXACTAS NATURALES Y AGRIMENSURA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE
Tipo de tareas: **Tareas de investigación y desarrollo**
Ámbito institucional:
Tema del plan de trabajo: **Conservación de bacterias lácticas autóctonas**
Nivel educativo del pasante: **Universitario de grado**
Función desempeñada: **Director o tutor**



Año desde: **2014** Año hasta: **2014**
Nombre/s: **Ana Karen** Apellido/s: **Jiménez Sánchez**
Institución de trabajo:
BENEMERITA UNIVERSIDAD AUTONOMA DE PUEBLA
Tipo de tareas: **Formación académica incluyendo la realización de tareas de investigación y desarrollo**
Ámbito institucional:
Tema del plan de trabajo: **Inocuidad de Quesos Artesanales**
Nivel educativo del pasante: **Universitario de grado**
Función desempeñada: **Director o tutor**

Año desde: **2014** Año hasta: **2014**
Nombre/s: **Gabriela C.** Apellido/s: **Gómez Acosta**
Institución de trabajo:
FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS ; UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE
Tipo de tareas: **Capacitación pre-profesional y/o profesional**
Ámbito institucional: **Universidad o instituto universitario estatal**
Tema del plan de trabajo: **Cinética de crecimiento de bacterias alterantes de alimentos**
Nivel educativo del pasante: **Universitario de grado**
Función desempeñada: **Director o tutor**

Año desde: **2013** Año hasta: **2014**
Nombre/s: **Marta Inés** Apellido/s: **Herrmann**
Institución de trabajo:
FACULTAD DE CS.EXACTAS NATURALES Y AGRIMENSURA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE
Tipo de tareas: **Tareas de investigación y desarrollo**
Ámbito institucional:
Tema del plan de trabajo: **). Propiedades antagónicas de bacterias lácticas autóctonas a**
Nivel educativo del pasante: **Universitario de grado**
Función desempeñada: **Director o tutor**

Año desde: **2013** Año hasta: **2013**
Nombre/s: **Karina Evelyn** Apellido/s: **Koch**
Institución de trabajo:
FACULTAD DE CS.EXACTAS NATURALES Y AGRIMENSURA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE
Tipo de tareas: **Formación académica**
Ámbito institucional:
Tema del plan de trabajo: **Preparación y Desarrollo de trabajos prácticos en la asignatura Fundamentos**
Nivel educativo del pasante: **Universitario de posgrado/doctorado**
Función desempeñada: **Director o tutor**



Año desde: **2013** Año hasta: **2014**
Nombre/s: **Andrea R.** Apellido/s: **Da Cruz**
Institución de trabajo:
FACULTAD DE CS.EXACTAS NATURALES Y AGRIMENSURA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE
Tipo de tareas: **Capacitación pre-profesional y/o profesional**
Ámbito institucional: **Universidad o instituto universitario estatal**
Tema del plan de trabajo: **Microorganismos litótrofos**
Nivel educativo del pasante: **Universitario de posgrado/especialización**
Función desempeñada: **Director o tutor**

Año desde: **2013** Año hasta: **2014**
Nombre/s: **Antonella Valeria** Apellido/s: **Acevedo Gómez**
Institución de trabajo:
FACULTAD DE CS.EXACTAS NATURALES Y AGRIMENSURA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE
Tipo de tareas: **Tareas de investigación y desarrollo**
Ámbito institucional:
Tema del plan de trabajo: **Agente coagulante artesanal**
Nivel educativo del pasante: **Universitario de posgrado/doctorado**
Función desempeñada: **Director o tutor**

Año desde: **2012** Año hasta: **2013**
Nombre/s: **Guillermo F.** Apellido/s: **Schvorer**
Institución de trabajo:
FACULTAD DE CS.EXACTAS NATURALES Y AGRIMENSURA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE
Tipo de tareas: **Formación académica incluyendo la realización de tareas de investigación y desarrollo**
Ámbito institucional:
Tema del plan de trabajo: **Comparación de metodologías para evaluar actividad enzimática**
Nivel educativo del pasante: **Universitario de grado**
Función desempeñada: **Director o tutor**

Año desde: **2011** Año hasta: **2012**
Nombre/s: **Guillermo Fabián** Apellido/s: **Schvorer**
Institución de trabajo:
FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS ; UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE
Tipo de tareas: **Formación académica incluyendo la realización de tareas de investigación y desarrollo**
Ámbito institucional:
Tema del plan de trabajo: **Agente coagulante artesanal**
Nivel educativo del pasante: **Universitario de grado**
Función desempeñada: **Director o tutor**



Año desde: **2011** Año hasta: **2012**
Nombre/s: **Lucía Florencia** Apellido/s: **Falcione**
Institución de trabajo:
FACULTAD DE BROMATOLOGIA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE ENTRE RIOS
Tipo de tareas: **Formación académica incluyendo la realización de tareas de investigación y desarrollo**
Ámbito institucional:
Tema del plan de trabajo: **Péptidos bioactivos**
Nivel educativo del pasante: **Universitario de grado**
Función desempeñada: **Director o tutor**

Año desde: **2010** Año hasta: **2011**
Nombre/s: **Lucía Florencia** Apellido/s: **Falcione**
Institución de trabajo:
FACULTAD DE BROMATOLOGIA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE ENTRE RIOS
Tipo de tareas: **Formación académica**
Ámbito institucional:
Tema del plan de trabajo: **Práctica profesional supervisada en CyT de los alimentos**
Nivel educativo del pasante: **Universitario de grado**
Función desempeñada: **Director o tutor**

Año desde: **2010** Año hasta: **2011**
Nombre/s: **Lucía Florencia** Apellido/s: **Falcione**
Institución de trabajo:
FACULTAD DE CS.EXACTAS NATURALES Y AGRIMENSURA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE
Tipo de tareas: **Capacitación pre-profesional y/o profesional**
Ámbito institucional: **Universidad o instituto universitario estatal**
Tema del plan de trabajo: **Beneficios y riesgos nutricionales de compuestos proteicos en quesos**
Nivel educativo del pasante: **Universitario de grado**
Función desempeñada: **Director o tutor**

Año desde: **2009** Año hasta: **2010**
Nombre/s: **Ana Camila** Apellido/s: **Falcione**
Institución de trabajo:
FACULTAD DE CS.EXACTAS NATURALES Y AGRIMENSURA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE
Tipo de tareas: **Tareas de investigación y desarrollo**
Ámbito institucional:
Tema del plan de trabajo: **Técnicas aépticas para cultivo de tejidos**
Nivel educativo del pasante: **Universitario de posgrado/doctorado**
Función desempeñada: **Director o tutor**



Año desde: **2009**

Año hasta: **2010**

Nombre/s: **Laura E.**

Apellido/s: **Rebholz**

Institución de trabajo:

FACULTAD DE CS.EXACTAS NATURALES Y AGRIMENSURA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE

Tipo de tareas: **Formación académica incluyendo la realización de tareas de investigación y desarrollo**

Ámbito institucional:

Tema del plan de trabajo: **Antagonismo de bacterias lácticas a patógenos resistentes a antibióticos**

Nivel educativo del pasante: **Universitario de grado**

Función desempeñada: **Director o tutor**

Año desde: **2008**

Año hasta: **2009**

Nombre/s: **Fernando A.**

Apellido/s: **Martínez**

Institución de trabajo:

FACULTAD DE CS.EXACTAS NATURALES Y AGRIMENSURA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE

Tipo de tareas: **Formación académica incluyendo la realización de tareas de investigación y desarrollo**

Ámbito institucional:

Tema del plan de trabajo: **Conservación por congelación de cepas de Leuconostoc mesenteroides y**

Nivel educativo del pasante: **Universitario de grado**

Función desempeñada: **Director o tutor**

Año desde: **2008**

Año hasta: **2009**

Nombre/s: **Carolina B.**

Apellido/s: **Yulán**

Institución de trabajo:

FACULTAD DE CS.EXACTAS NATURALES Y AGRIMENSURA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE

Tipo de tareas: **Formación académica incluyendo la realización de tareas de investigación y desarrollo**

Ámbito institucional:

Tema del plan de trabajo: **Puesta a punto de electroforesis de proteínas bacterianas**

Nivel educativo del pasante: **Universitario de grado**

Función desempeñada: **Director o tutor**

Año desde: **2008**

Año hasta: **2009**

Nombre/s: **Roxana Noelia**

Apellido/s: **Villafañe**

Institución de trabajo:

FACULTAD DE CS.EXACTAS NATURALES Y AGRIMENSURA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE

Tipo de tareas: **Formación académica incluyendo la realización de tareas de investigación y desarrollo**

Ámbito institucional:

Tema del plan de trabajo: **Propiedades tecnológicas en bacterias lácticas autóctonas de Corrientes crio-**

Nivel educativo del pasante: **Universitario de grado**

Función desempeñada: **Director o tutor**



Año desde: **2007**

Año hasta: **2008**

Nombre/s: **José Alejandro**

Apellido/s: **Valenzuela López**

Institución de trabajo:

FACULTAD DE CS.EXACTAS NATURALES Y AGRIMENSURA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE

Tipo de tareas: **Formación académica incluyendo la realización de tareas de investigación y desarrollo**

Ámbito institucional:

Tema del plan de trabajo: **Propiedades de interés tecnológico mediadas por plásmidos en bacterias**

Nivel educativo del pasante: **Universitario de grado**

Función desempeñada: **Director o tutor**

Año desde: **2006**

Año hasta: **2009**

Nombre/s: **Ramón A.**

Apellido/s: **Martínez**

Institución de trabajo:

FACULTAD DE CS.EXACTAS NATURALES Y AGRIMENSURA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE

Tipo de tareas: **Formación académica incluyendo la realización de tareas de investigación y desarrollo**

Ámbito institucional:

Tema del plan de trabajo: **Propiedades antagónicas de bacterias lácticas autóctonas**

Nivel educativo del pasante: **Universitario de grado**

Función desempeñada: **Director o tutor**

Año desde: **2005**

Año hasta: **2006**

Nombre/s: **Jorge Sebastián**

Apellido/s: **Reimer**

Institución de trabajo:

FACULTAD DE CS.EXACTAS NATURALES Y AGRIMENSURA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE

Tipo de tareas: **Formación académica incluyendo la realización de tareas de investigación y desarrollo**

Ámbito institucional:

Tema del plan de trabajo: **Determinación de proteína en leche cruda**

Nivel educativo del pasante: **Universitario de grado**

Función desempeñada: **Director o tutor**

Año desde: **2002**

Año hasta: **2003**

Nombre/s: **Marina Cecilia**

Apellido/s: **Cardozo**

Institución de trabajo:

FACULTAD DE CS.EXACTAS NATURALES Y AGRIMENSURA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE

Tipo de tareas: **Formación académica incluyendo la realización de tareas de investigación y desarrollo**

Ámbito institucional:

Tema del plan de trabajo: **Físico-química de leches**

Nivel educativo del pasante: **Universitario de grado**

Función desempeñada: **Director o tutor**



Año desde: **2001** Año hasta: **2003**
Nombre/s: **Paola C.** Apellido/s: **Muchuti**
Institución de trabajo:
FACULTAD DE CS.EXACTAS NATURALES Y AGRIMENSURA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE
Tipo de tareas: **Capacitación pre-profesional y/o profesional**
Ámbito institucional: **Universidad o instituto universitario estatal**
Tema del plan de trabajo: **Enseñanza práctica en Microbiología e Higiene**
Nivel educativo del pasante: **Universitario de posgrado/especialización**
Función desempeñada: **Director o tutor**

Año desde: **2001** Año hasta: **2004**
Nombre/s: **María Verónica** Apellido/s: **Lancelle**
Institución de trabajo:
FACULTAD DE CS.EXACTAS NATURALES Y AGRIMENSURA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE
Tipo de tareas: **Formación académica incluyendo la realización de tareas de investigación y desarrollo**
Ámbito institucional:
Tema del plan de trabajo: **Microbiología de leche y agente coagulante**
Nivel educativo del pasante: **Universitario de grado**
Función desempeñada: **Director o tutor**

Año desde: **2001** Año hasta: **2004**
Nombre/s: **María Gabriela** Apellido/s: **Erro**
Institución de trabajo:
FACULTAD DE CS.EXACTAS NATURALES Y AGRIMENSURA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE
Tipo de tareas: **Formación académica incluyendo la realización de tareas de investigación y desarrollo**
Ámbito institucional:
Tema del plan de trabajo: **Secado de cuajares**
Nivel educativo del pasante: **Universitario de grado**
Función desempeñada: **Director o tutor**

■ **PERSONAL DE APOYO A LA I+D:**

Año desde: **2014** Año hasta:
Nombre/s: **José Alejandro** Apellido/s: **Valenzuela López**
Institución de trabajo:
INSTITUTO DE MODELADO E INNOVACION TECNOLOGICA (IMIT) ; (CONICET - UNNE)
Carrera: **Carrera del personal de apoyo (CONICET)** Categoría **Profesional asistente**
Otro cargo/función:
Función desempeñada: **Director o tutor**

■ **ACTIVIDADES DE DIVULGACION:**

Título: **Los quesos artesanales de Corrientes fueron declarados Patrimonio Provincial**

Fecha inicio: **12-2016** Hasta: **01-2017**

Función desempeñada: **Conferencista/expositor/entrevistado individual**

Descripción:

Entrevistas en referencia al origen de esta solicitud de Patrimonio Histórico, Social y Cultural de la Producción Quesera Tradicional en Corrientes. Ventajas para los productores

Medios divulgación:



Tipo de medio	Nombre de medio	Lugar de realización	Part.
Radio	Radio Mitre, Corrientes	Corrientes	No
Internet	http://diarioellitoralcorrientes	Corrientes	No
Internet	http://www.radiodos.com.ar/notix/noticia/83215 http://www.momarandu.com/amanoticias.php?a=8&b=0 & c = 1 5 5 3 7 0 https://www.facebook.com/RedQuesos https://fmcapital953.com.ar http://fmestacionsaladas.com	Corrientes	No
Internet	http://camponea.com/2016/12/losquesosartesanales	Corrientes	No
Internet	http://4puntos.info/index.php/nacional/item/3973 http://www.tngoya.com/movil/vernota.asp?id_noticia=57436	Corrientes	No
Internet	http://www.nortecorrientes.com/article/111273/impulsoaldesarrollocal http://www.mitrecorrientes.com/radix/noticia/14341_el-queso-artesanal	Corrientes	No

Tipos de destinatario:

Público en general

Fuentes de financiamiento:

Sin financiamiento específico

Título: **?La química en colores? y ?Los colores y las formas del mundo microscópico?**

Fecha inicio: **06-2016**

Hasta: **06-2016**

Función desempeñada: **Conferencista/expositor/entrevistado individual**

Descripción:

Actividades del grupo Biotecnología Microbiana para la Innovación Alimentaria (BiMIA) en el marco de la XIV Semana Nacional de la Ciencia, la Tecnología y el Arte Científico. Ministerio de Ciencia y Tecnología de la Nación-IMIT (CONICET-UNNE). Stand y actividades demostrativas: ?La química en colores? y ?Los colores y las formas del mundo microscópico? 15-19/06/2016.

Medios divulgación:

Tipo de medio	Nombre de medio	Lugar de realización	Part.
Exposición	Oral	FaCENA-UNNE	No

Tipos de destinatario:

Público en general, Comunidad educativa

Fuentes de financiamiento:

Sin financiamiento específico

Título: **Los quesos artesanales de Corrientes, un patrimonio a ser valorizado mediante la ciencia**



Fecha inicio: **05-2016** Hasta: **06-2016**

Función desempeñada: **Conferencista/expositor/entrevistado individual**

Descripción:

Entrevistas referentes a la revalorización del saber-hacer de esta producción tradicional, los logros obtenidos por nuestro Grupo de Investigación y los productores y los desarrollos actuales

Medios divulgación:

Tipo de medio	Nombre de medio	Lugar de realización	Part.
Televisión	Programa televisivo Buendía/Chaco TV	Resistencia, Chaco	Si
Televisión	Noticiero Cablevisión	Corrientes	Si
Internet	http://www.chaque.nearural.com/ampliar.php?id=33420 http://www.ellitoral.com.ar/414309/Los-quesos-artesanales-de-Corrientes-un-patrimonio-a-ser-valorizado-mediante-la-ciencia- , http://www.cadenaradios.com.ar/nuevo/vernota.asp?id_noticia=118791	Chaco y Corrientes	Si
Radio	Radio UNNE	Corrientes	Si

Tipos de destinatario:

Público en general, Sector productivo

Fuentes de financiamiento:

Sin financiamiento específico

Título: **Jornada Práctica de Elaboración de quesos artesanales**

Fecha inicio: **05-2015** Hasta: **05-2015**

Función desempeñada: **Organizador o coordinador**

Descripción:

Jornada práctica de elaboración de quesos conservando la metodología tradicional. Destacando los cuidados higiénico-sanitarios de cada etapa. Preparación de agente coagulante artesanal.

Medios divulgación:

Tipo de medio	Nombre de medio	Lugar de realización	Part.
Encuentros	Oral	Granja Santa María-San Luis del Palmar	No
Radio	Radio UNNE	Corrientes	No
Internet	FaCENA-UNNE	Corrientes	No
Prensa escrita	Diario El Litoral	Corrientes	No
Prensa escrita	Diario Época	Corrientes	No
Internet	Cadenaradios	Corrientes	No

Tipos de destinatario:

Organizaciones sociales, Sector productivo

Fuentes de financiamiento:

Sin financiamiento específico

Título: **Taller de quesos a pequeña escala**

Fecha inicio: **07-2014** Hasta: **07-2014**

Función desempeñada: **Organizador o coordinador**

Descripción:

Desarrollo de una Jornada de capacitación-reflexión sobre distintos aspectos de la producción de quesos a



pequeña escala. Disertantes y colaboradores: B. Aymar y M. Bonafede (INTI-Lácteos-Rafaela). Destinatarios. Pequeños productores queseros de la provincia de Corrientes. Colaboración en la organización y logística: Grupo BiMIA-IMIT (CONICET-UNNE)

Medios divulgación:

Tipo de medio	Nombre de medio	Lugar de realización	Part.
Internet	www.ellitoral.com.ar/es/articulo/321107/Desde-la-Unne-buscan-reactivar-la-produccion-de-los-quesos-artesanales-correntinos	Corrientes	No
Internet	www.caa.nearural.com/am		No
Internet	www.fmimpacto107.com.ar		No

Tipos de destinatario:

Sector productivo

Fuentes de financiamiento:

Fondos de la propia institución donde se desarrolló o desarrolla la actividad

Título: **Los metabolitos de las bacterias lácticas**

Fecha inicio: **06-2014**

Hasta: **07-2014**

Función desempeñada: **Integrante de equipo**

Descripción:

En el marco de la Semana de la Ciencia-Ministerio de Ciencia y Tecnología de la Nación-IMIT (CONICET-UNNE). Stand demostrativo con posters, actividades experimentales y explicaciones durante los días 9, 10 y 11/06/2014.

Medios divulgación:

Tipo de medio	Nombre de medio	Lugar de realización	Part.
Exposición	Oral-posters	IMIT-FaCENA-UNNE, Corrientes	No

Tipos de destinatario:

Comunidad educativa

Fuentes de financiamiento:

Fondos externos

Título: **Actividades del grupo Biotecnología Microbiana para la Innovación Alimentaria**

Fecha inicio: **06-2014**

Hasta: **07-2014**

Función desempeñada: **Organizador o coordinador**

Descripción:

Diseño y elaboración de folleto impreso para su distribución entre los asistentes a las Jornadas de la Semana de la Ciencia, organizada por el Ministerio de Ciencia y Tecnología de la Nación (MinCyT).

Medios divulgación:

Tipo de medio	Nombre de medio	Lugar de realización	Part.
Prensa escrita	Semana de la Ciencia-IMIT-2014	IMIT-FaCENA-UNNE, Corrientes	No

Tipos de destinatario:

Comunidad educativa

Fuentes de financiamiento:

Fondos externos



Título: **Las bacterias trabajando**

Fecha inicio: **09-2013**

Hasta: **10-2013**

Función desempeñada: **Organizador o coordinador**

Descripción:

En el marco de la Semana de la Ciencia-Ministerio de Ciencia y Tecnología de la Nación-IMIT (CONICET-UNNE).

Actividad práctica en laboratorio programada para el lunes 16/09/2013,

12,30 - 18,30 h.

Medios divulgación:

Tipo de medio	Nombre de medio	Lugar de realización	Part.
Encuentros	Internet-Folleto impreso	BIMIA	No

Tipos de destinatario:

Comunidad educativa

Fuentes de financiamiento:

Fondos externos

Título: **Un mundo de bacterias en los Quesos**

Fecha inicio: **09-2013**

Hasta: **10-2013**

Función desempeñada: **Conferencista/expositor/entrevistado**

Descripción: **individual**

En el marco de la Semana de la Ciencia-Ministerio de Ciencia y Tecnología de la Nación-IMIT (CONCET-UNNE). Charla programada para el lunes 16/09/2013, 11h.

Medios divulgación:

Tipo de medio	Nombre de medio	Lugar de realización	Part.
Conferencia /debate público	Oral	FaCENA-UNNE, Corrientes	No

Tipos de destinatario:

Comunidad educativa

Fuentes de financiamiento:

Fondos externos

Título: **Entrevista Televisiva**

Fecha inicio: **01-2012**

Hasta: **01-2012**

Función desempeñada: **Conferencista/expositor/entrevistado**

Descripción: **individual**

Quesos Artesanales de Corrientes. Actualidad y futuro. Sembrando El Canal del Campo. 26/02/2012, hora 20.

Medios divulgación:

Tipo de medio	Nombre de medio	Lugar de realización	Part.
Televisión	El canal del campo	FaCENA-UNNE	No

Tipos de destinatario:

Sector productivo

Fuentes de financiamiento:

Fondos externos

Título: **Entrevista personal**

Fecha inicio: **01-2012**Hasta: **01-2012**Función desempeñada: **Conferencista/expositor/entrevistado individual**

Descripción:

Explicaciones referentes a la importancia y perspectiva de que los Quesos Artesanales de Corrientes sean declarados "Patrimonio Sociocultural de la Provincia de Corrientes". Emprender en la Región. Febrero, 6(63):23.

Medios divulgación:

Tipo de medio	Nombre de medio	Lugar de realización	Part.
Prensa escrita	Emprender en la Región	UVT-UNNE	No

Tipos de destinatario:

Sector productivo

Fuentes de financiamiento:

Fondos externosTitulo: **Entrevista**Fecha inicio: **01-2012**Hasta: **01-2012**Función desempeñada: **Integrante de equipo**

Descripción:

Queserías rurales en América Latina. AgroMilenio. Revista AgroMilenio Diario 21:7 (12/03/2012). Méjico

Medios divulgación:

Tipo de medio	Nombre de medio	Lugar de realización	Part.
Internet	AgroMilenio Diario	Méjico	No

Tipos de destinatario:

Sector productivo

Fuentes de financiamiento:

Sin financiamiento específicoTitulo: **Entrevista personal**Fecha inicio: **01-2012**Hasta: **01-2012**Función desempeñada: **Conferencista/expositor/entrevistado individual**

Descripción:

"Aporte de investigadores de la UNNE a libro mexicano sobre quesería rural"**Entrevista personal sobre el origen de las relaciones interinstitucionales y temáticas que culminaron en la publicación de este libro.**

Medios divulgación:

Tipo de medio	Nombre de medio	Lugar de realización	Part.
Internet	El Universitario Digital	Corrientes	No
Prensa escrita	Diario Norte	Resistencia, Chaco	No

Tipos de destinatario:

Público en general

Fuentes de financiamiento:

Sin financiamiento específico



Título: **Entrevista radial**

Fecha inicio: **01-2011**

Hasta: **01-2011**

Función desempeñada: **Integrante de equipo**

Descripción:

Quesos Artesanales en el marco de Cooperación Internacional.

Entrevista radial. Radio UNNE, Programa UVT. 10/05/11, hora 8.

El día 06/06/2011. http://www.corrienteshoy.com/vernota.asp?id_noticia=81413

Medios divulgación:

Tipo de medio	Nombre de medio	Lugar de realización	Part.
Radio	Radio UNNE	Radio UNNE, Corrientes	No

Tipos de destinatario:

Sector productivo

Fuentes de financiamiento:

Fondos de la propia institución donde se desarrolló o desarrolla la actividad

Título: **Entrevista personal**

Fecha inicio: **01-2010**

Hasta: **01-2010**

Función desempeñada: **Conferencista/expositor/entrevistado individual**

Descripción:

Descubren resistencia a productos químicos en cepas de fermentos que podrían mejorar la producción de quesos.

Posteriormente aparecen referencias a esta entrevista:

-27/06/2010. <http://revistacyt.unne.edu.ar/tecnologia91.html>

-28/06/2010. <http://albeitar.portalveterinaria.com/noticia/8991/ACTUALIDAD-INTERNACIONAL/>

-01/07/2010. <http://www.negocionea.com.ar/index.php?seccion=leer&id=2882>

-01/07/2010. <http://www.momarandu.com/amanoticias.php?a=7&b=0&c=105511>

-01/07/2010. <http://www.planetacorrientes.com.ar/enlace.php?idn=13815>

-02/07/2010. <http://www.perulactea.com/2010/07/02/argentina-descubrimiento>

-19/07/2010. http://www.portalechero.com/ver_items_descrip.asp?wVarItem=4657

Medios divulgación:

Tipo de medio	Nombre de medio	Lugar de realización	Part.
Internet	http://revistacyt.unne.edu	FaCENA-UNNE	No

Tipos de destinatario:

Sector productivo

Fuentes de financiamiento:

Fondos de la propia institución donde se desarrolló o desarrolla la actividad

Título: **Promoviendo la Salud con Higiene alimentaria**

Fecha inicio: **01-2010**

Hasta: **01-2010**

Función desempeñada: **Organizador o coordinador**

Descripción:

Cuadernillo didáctico Promoviendo la salud con Higiene Alimentaria, 24 pag. En el marco del Proyecto de Voluntariado.

Medios divulgación:

Tipo de medio	Nombre de medio	Lugar de realización	Part.
Otro	Cuadernillos didácticos		No



Tipo de medio	Nombre de medio	Lugar de realización	Part.
CD	Entrega personal del material a los responsables de las cuatro Comounidades educativas objeto del proyecto de Voluntariado		No

Tipos de destinatario:

Comunidad educativa, Organizaciones sociales, Público en general

Fuentes de financiamiento:

Fondos externos

Titulo: **Promoviendo la salud con Higiene Alimentaria**

Fecha inicio: **01-2010**

Hasta: **01-2010**

Función desempeñada: **Organizador o coordinador**

Descripción:

2010-2008. Exposición en formato power-point, 60 (sesenta) slides animados como aporte para el repique educativo en loas establecimientos.

Promoviendo la salud con Higiene Alimentaria, destinada a docentes de nivel primario y secundario, en el marco del Proyecto de Voluntariado.

Medios divulgación:

Tipo de medio	Nombre de medio	Lugar de realización	Part.
CD	Entrega personal del material a los responsables de las cuatro Comounidades educativas objeto del proyecto de Voluntariado		No

Tipos de destinatario:

Comunidad educativa

Fuentes de financiamiento:

Fondos externos

Titulo: **Bromatología y Nutrición**

Fecha inicio: **01-2007**

Hasta: **01-2007**

Función desempeñada: **Conferencista/expositor/entrevistado individual**

Descripción:

Bromatología y Nutrición. Conocimiento General de Áreas Optativas para estudiantes de FaCENA, UNNE, Carreras de Bioquímica y Lic. en Ciencias Químicas. 15/09/07, 9-11hs.

Medios divulgación:

Tipo de medio	Nombre de medio	Lugar de realización	Part.
Conferencia /debate público	Exposición oral	Campus Corrientes, UNNE	No

Tipos de destinatario:

Comunidad educativa

Fuentes de financiamiento:

Fondos de la propia institución donde se desarrolló o desarrolla la actividad

Titulo: **Quesos Artesanales de corrientes**

Fecha inicio: **01-2006**

Hasta: **01-2006**



Función desempeñada: **Conferencista/expositor/entrevistado individual**

Descripción:

Queso Artesanal de Corrientes. Entrevista en referencia a los nuevos resultados obtenidos en referencia a estos quesos y al agente coagulante. Radio Sudamericana. 15/12/06, hora 10.

Medios divulgación:

Tipo de medio	Nombre de medio	Lugar de realización	Part.
Radio	Radio Sudamericana	Corrientes	No

Tipos de destinatario:

Público en general

Fuentes de financiamiento:

Fondos de la propia institución donde se desarrolló o desarrolla la actividad

Título: **Métodos moleculares para la identificación de virus y bacterias**

Fecha inicio: **01-2006**

Hasta: **01-2006**

Función desempeñada: **Conferencista/expositor/entrevistado individual**

Descripción:

Mejora de bacterias lácticas. Métodos moleculares para la identificación de virus y bacterias. Experiencia en el exterior.

Programa televisivo Las puertas Abiertas-UNNE. 2/12/06

Medios divulgación:

Tipo de medio	Nombre de medio	Lugar de realización	Part.
Televisión	Canal 9	Resistencia, Chaco	Si
Prensa escrita	Diario El Litoral	Corrientes	Si
Internet	semanaprofesional	Nordeste Argentino	Si

Tipos de destinatario:

Público en general

Fuentes de financiamiento:

Fondos de la propia institución donde se desarrolló o desarrolla la actividad

Título: **Quesos Artesanales**

Fecha inicio: **01-2006**

Hasta: **01-2006**

Función desempeñada: **Integrante de equipo**

Descripción:

Programa de Fortalecimiento de la vinculación y Transferencia Tecnológica en la Universidad.

Revista UVT-Rectorado UNNE, Año 2005/2006, N°2. Capítulo 3, pag62-64

Medios divulgación:

Tipo de medio	Nombre de medio	Lugar de realización	Part.
Prensa escrita	Revista de la Unidad de Vinculación Tecnológica	UVT-Rectorado, UNNE	No

Tipos de destinatario:

Comunidad científica

Fuentes de financiamiento:

Fondos de la propia institución donde se desarrolló o desarrolla la actividad

Título: **Jornada práctica de elaboración de quesos Artesanales de Corrientes**

Fecha inicio: **01-2005**

Hasta: **01-2005**



Función desempeñada: **Co-organizador o co-coordinador**

Descripción:

Esta Jornada de elaboración de Queso Artesanal de Corrientes, se inició a las 8hs aproximadamente. Con el avance del día se fueron elaborando quesos artesanales con exposiciones por parte de los expositores y preguntas y discusiones de los productores asistentes (aproximadamente 30 personas). La jornada se desarrolló en las instalaciones del productor Porfirio Hermosilla (Laguna Brava), después de compartir un almuerzo se continuaron las discusiones en referencia a la posible estandarización de la metodología de elaboración, finalizando aproximadamente a las 17 hs. La mayor parte de la jornada fue televisado para el Programa Las Puertas Abiertas, de la UNNE. 12/2005.

Medios divulgación:

Tipo de medio	Nombre de medio	Lugar de realización	Part.
Televisión	Canal 9	Resistencia, Chaco	No

Tipos de destinatario:

Organizaciones sociales, Público en general

Fuentes de financiamiento:

Fondos de la propia institución donde se desarrolló o desarrolla la actividad

Título: **Buenas prácticas higiénicas en la elaboración de queso Artesanal de Corrientes**

Fecha inicio: **01-2005**

Hasta: **01-2005**

Función desempeñada: **Co-organizador o co-coordinador**

Descripción:

Buenas Prácticas Higiénicas en la elaboración de Queso Artesanal de Corrientes. Elaboración de Material didáctico impreso entregado a productores de quesos. En el marco del proyecto de Extensión Universidad en el Medio.

Medios divulgación:

Tipo de medio	Nombre de medio	Lugar de realización	Part.
Otro	Entrega personal de Material didáctico escrito	FaCENA-UNNE	No

Tipos de destinatario:

Sector productivo

Fuentes de financiamiento:

Fondos de la propia institución donde se desarrolló o desarrolla la actividad

Título: **Higiene alimentaria**

Fecha inicio: **01-2005**

Hasta: **01-2005**

Función desempeñada: **Organizador o coordinador**

Descripción:

Material didáctico impreso, en el marco del curso Higiene Alimentaria. Secretaría General de Extensión-UNNE. 2005. Olga M. Vasek

Medios divulgación:

Tipo de medio	Nombre de medio	Lugar de realización	Part.
Otro	Material didáctico impreso	Extensión Univesrsitaria UNNE	No

Tipos de destinatario:

Público en general

Fuentes de financiamiento:

Fondos de la propia institución donde se desarrolló o desarrolla la actividad



Título: **Elaboración artesanal no es lo mismo que producción a pequeña escala**

Fecha inicio: **01-2005**

Hasta: **01-2005**

Función desempeñada: **Co-organizador o co-coordinador**

Descripción:

Quesos de Corrientes. Elaboración artesanal no es lo mismo que producción a pequeña escala. Revista virtual el universitario. Disponible en <http://eluniversitario.unne.edu.ar/2005/91>, pág.encialaldía. 2005.

Medios divulgación:

Tipo de medio	Nombre de medio	Lugar de realización	Part.
Internet	Revista virtual en universitario	Prensa-UNNE, corrientes	Si

Tipos de destinatario:

Comunidad científica, Sector productivo

Fuentes de financiamiento:

Fondos de la propia institución donde se desarrolló o desarrolla la actividad

Título: **Quesos sanos, tesis premiada**

Fecha inicio: **01-2005**

Hasta: **01-2005**

Función desempeñada:

Descripción:

Entrevistas personales en referencia al trabajo de Tesis conducente a la formulación del fermento autóctono para la elaboración de quesos artesanales de Corrientes.

Detalles del premio Dr. Arata de la Asociación Química Argentina.

Diarios: El Litoral de Corrientes (11/08/2005), portada,y pag. 8-9

Época (Corrientes) Sección NegocioNea, 22/08/2005

Norte (Resistencia)28/08/2005, Sección Locales, pag 15

Medios divulgación:

Tipo de medio	Nombre de medio	Lugar de realización	Part.
Prensa escrita	El Litoral	Corrientes	Si

Tipos de destinatario:

Fuentes de financiamiento:

Título: **1º y 2º Curso de Higiene Alimentaria**

Fecha inicio: **01-2005**

Hasta: **01-2005**

Función desempeñada: **Organizador o coordinador**

Descripción:

Director y profesor dictante. 1º y 2º Curso de Higiene Alimentaria (Res. 1310/05-R-UNNE). Organizado por la Secretaría Gral. de Extensión-UNNE destinado a responsables de comedores escolares y centros comunitarios. Teórico-práctico, 12 hs.c/u.

Medios divulgación:

Tipo de medio	Nombre de medio	Lugar de realización	Part.
Prensa escrita	Material didáctico impreso	Centro Cultural del Nordeste. Resistencia, Chaco	No

Tipos de destinatario:

Público en general

Fuentes de financiamiento:

Fondos de la propia institución donde se desarrolló o desarrolla la actividad



Título: **Cartilla Nº 2. Higiene Alimentaria**

Fecha inicio: **01-2004**

Hasta: **01-2004**

Función desempeñada: **Organizador o coordinador**

Descripción:

Material impreso para entregar a: transeúntes de la calle pública (Centro de Resistencia, Chaco) y asistentes a reuniones sabatinas que se desarrollaron en barrios periféricos de la ciudad de Resistencia y poblaciones del interior de la Provincia del chaco. Programa de Educación Nutricional e Higiene Alimentaria, dependiente de la Secretaría General de Extensión Universitaria, UNNE. Olga M. Vasek.

Medios divulgación:

Tipo de medio	Nombre de medio	Lugar de realización	Part.
Otro	Cartilla de divulgación	Prensa Extensión Universitaria, UNNE	No

Tipos de destinatario:

Público en general

Fuentes de financiamiento:

Fondos externos

Título: **Buenas prácticas higiénico-sanitarias en la elaboración de Quesos Artesanales**

Fecha inicio: **01-2004**

Hasta: **01-2004**

Función desempeñada:

Descripción:

Co-director del Proyecto de Extensión ?Buenas Prácticas higiénico-sanitarias en la elaboración de Quesos Artesanales. Res. Nº 486/04-CS-UNNE. 2004-2005.

Medios divulgación:

Tipo de medio	Nombre de medio	Lugar de realización	Part.
Prensa escrita	Folleto de divulgación, 7 páginas	Corrientes	No

Tipos de destinatario:

Fuentes de financiamiento:

Título: **Calidad microbiológica de leche cruda usada en queserías de la Provincia de Corrientes**

Fecha inicio: **01-2003**

Hasta: **01-2003**

Función desempeñada: **Conferencista/expositor/entrevistado individual**

Descripción:

Revista virtual el universitario. Disponible en <http://eluniversitario.unne.edu.ar/2003/09>, pág. ciencialaldia.

Medios divulgación:

Tipo de medio	Nombre de medio	Lugar de realización	Part.
Internet	El Universitario	Prensa, UNNE	Si

Tipos de destinatario:

Comunidad científica, Sector productivo

Fuentes de financiamiento:

Fondos de la propia institución donde se desarrolló o desarrolla la actividad

Título: **Control microbiológico de leche cruda**

Fecha inicio: **01-2001**

Hasta: **01-2001**

Función desempeñada: **Conferencista/expositor/entrevistado individual**



Descripción:

Organizada y coordinada entre la Universidad de Murcia y la Asociación Española de Criadores de Cabra Murciano-Granadina. Sede de ACRIMUR. Jumilla, España.

Medios divulgación:

Tipo de medio	Nombre de medio	Lugar de realización	Part.
Conferencia /debate público	Exposición oral	Sede Acrimur, Jumilla, España	No
Radio	Radio Jumilla		No

Tipos de destinatario:

Sector productivo

Fuentes de financiamiento:

Fondos de la propia institución donde se desarrolló o desarrolla la actividad

Título: **Buenas Prácticas Higiénicas en la elaboración de Quesos Artesanales**

Fecha inicio: **01-1999**

Hasta: **01-1999**

Función desempeñada: **Integrante de equipo**

Descripción:

Folleto de divulgación (9 páginas), destinado a los asistentes a las charlas-taller correspondientes al proyecto extensión del mismo nombre.

Medios divulgación:

Tipo de medio	Nombre de medio	Lugar de realización	Part.
Prensa escrita	Folleto divulgación	Corrientes, UNNE	No

Tipos de destinatario:

Sector productivo

Fuentes de financiamiento:

Fondos de la propia institución donde se desarrolló o desarrolla la actividad

Título: **Elaboración de quesos artesanales**

Fecha inicio: **01-1999**

Hasta: **01-1999**

Función desempeñada: **Co-organizador o co-coordinador**

Descripción:

Exposición oral. Municipalidad de San Cosme, Corrientes. 19/06/1999.

Medios divulgación:

Tipo de medio	Nombre de medio	Lugar de realización	Part.
Exposición	exposición oral	San Cosme, corrientes	No

Tipos de destinatario:

Sector productivo

Fuentes de financiamiento:

Fondos de la propia institución donde se desarrolló o desarrolla la actividad

Título: **Elaboración de Quesos Artesanales**

Fecha inicio: **01-1998**

Hasta: **01-1998**

Función desempeñada: **Co-organizador o co-coordinador**

Descripción:

En el marco de Reuniones Científicas de la UNNE en la Feria Nacional del Algodón: FERICHACO'98. Pcia.R.Sáenz Peña, Chaco

Medios divulgación:



Tipo de medio	Nombre de medio	Lugar de realización	Part.
Exposición	Exposición oral	Pcia. R. S. Peña, Chaco	No

Tipos de destinatario:

Público en general

Fuentes de financiamiento:

Sin financiamiento específico

Titulo: **Buenas prácticas higiénicas en la elaboración de quesos artesanales**

Fecha inicio: **01-1998**

Hasta: **01-1998**

Función desempeñada: **Co-organizador o co-coordinador**

Descripción:

Integrante del Proyecto de extensión "Buenas Prácticas Higiénico-sanitarias en la elaboración de Quesos Artesanales" Aprobado por Res. 89/97 C.S.-U.N.N.E. En colaboración con INCUPO y la Asociación de Pequeños Productores de Corrientes. 1998-1999

Medios divulgación:

Tipo de medio	Nombre de medio	Lugar de realización	Part.
Prensa escrita	Manual para productores, 19 pág		No

Tipos de destinatario:

Sector productivo

Fuentes de financiamiento:

Fondos de la propia institución donde se desarrolló o desarrolla la actividad

Titulo: **Curso para manipuladores de alimentos**

Fecha inicio: **01-1994**

Hasta: **01-1994**

Función desempeñada:

Descripción:

Director y profesor dictante. Curso para Manipuladores de Alimentos. Empresa Privada: Adolfin S.A. Resistencia, Chaco. (Teórico-práctico, 20 hs.). 1994.

Medios divulgación:

Tipo de medio	Nombre de medio	Lugar de realización	Part.
Conferencia /debate público	Exposiciones y debates orales	Adolfin SA	No

Tipos de destinatario:

Fuentes de financiamiento:

Titulo: **Curso de Nutrición y administración escolar**

Fecha inicio: **01-1992**

Hasta: **01-1992**

Función desempeñada: **Organizador o coordinador**

Descripción:

Profesor dictante. Nutrición y Administración Escolar. Consejo General de Educación de la Provincia del Chaco. Res.2125/92. Resistencia, Chaco. 42hs. didácticas, 1992

Medios divulgación:

Tipo de medio	Nombre de medio	Lugar de realización	Part.
Exposición	Exposiciones y debates orales	Resistencia, Chaco	No



Tipos de destinatario:

Comunidad educativa

Fuentes de financiamiento:

Fondos de la propia institución donde se desarrolló o desarrolla la actividad

Título: **Curso Nutrición y cocina escolar**

Fecha inicio: **01-1991**

Hasta: **01-1991**

Función desempeñada: **Conferencista/expositor/entrevistado individual**

Descripción:

Profesor dictante. Nutrición y Cocina Escolar. Dirección de perfeccionamiento docente. Consejo General de Educación de la Provincia del Chaco. Resistencia, Chaco. 105 hs. didácticas

Medios divulgación:

Tipo de medio	Nombre de medio	Lugar de realización	Part.
Exposición	Exposiciones y debates orales	Resistencia, Chaco	No

Tipos de destinatario:

Comunidad educativa

Fuentes de financiamiento:

Fondos de la propia institución donde se desarrolló o desarrolla la actividad

Título: **Análisis microbiológico de aguas de bebida**

Fecha inicio: **01-1988**

Hasta: **01-1988**

Función desempeñada: **Conferencista/expositor/entrevistado individual**

Descripción:

Profesor dictante. Análisis microbiológico de aguas de bebida. Ministerio de Salud Pública y Acción Social de la Provincia del Chaco. Resistencia, Chaco. 10 hs., 1988.

Medios divulgación:

Tipo de medio	Nombre de medio	Lugar de realización	Part.
Exposición	oral	Dcción Bromatología, Resistencia, Chaco	No

Tipos de destinatario:

Comunidad científica

Fuentes de financiamiento:

Fondos de la propia institución donde se desarrolló o desarrolla la actividad

Título: **Curso de Capacitación en Alimentación y Técnicos en Preparación de Alimentos.**

Fecha inicio: **01-1988**

Hasta: **01-1988**

Función desempeñada: **Organizador o coordinador**

Descripción:

Dictante en el curso de Auxiliares de Enfermería del Hospital Dr. Julio C. Perrando. Coordinación de Capacitación. Ministerio de Salud Pública y Acción Social de la Provincia del Chaco. Resistencia, Chaco. 10hs.,

Medios divulgación:

Tipo de medio	Nombre de medio	Lugar de realización	Part.
Exposición	Exposición oral	Hospital J.C. Perrando, Resistencia, Chaco	No

Tipos de destinatario:

Otros



Fuentes de financiamiento:

Fondos de la propia institución donde se desarrolló o desarrolla la actividad

Título: **Curso de Capacitación en alimentación y preparación de alimentos**

Fecha inicio: **01-1987**

Hasta: **01-1987**

Función desempeñada: **Co-organizador o co-coordinador**

Descripción:

Profesor dictante. Capacitación en Alimentación y Técnicos en Preparación de Alimentos. Coordinación de Capacitación. Ministerio de Salud Pública y Acción Social de la Provincia del Chaco. Resistencia, Chaco. 10hs., 1987.

Medios divulgación:

Tipo de medio	Nombre de medio	Lugar de realización	Part.
Exposición	Exposiciones orales	Resistencia, Chaco	No

Tipos de destinatario:

Otros

Fuentes de financiamiento:

Fondos de la propia institución donde se desarrolló o desarrolla la actividad

■ **EXTENSION RURAL O INDUSTRIAL:**

Denominación del proyecto o actividad: **Inserción del fermento autóctono GAUCHO en la producción quesera**

Fecha inicio: **03-2016**

Hasta: **12-2016**

Tipo de extensión:

Rural

Ambito extensión:

Rural

Función desempeñada: **Director o coordinador**

Descripción del proyecto o actividad:

Teniendo en cuenta la demanda objetivo general, se proyecta abordar la temática mediante: la Preparación de planilla-encuestas sobre Análisis sensorial para que los productores realicen la misma sobre quesos preparados con y sin la adición del fermento, determinando características de sabor y de textura, evaluando también el efecto del fermento sobre la vida útil del producto. El fermento se formulará a partir de sus cepas constitutivas, se fraccionará en frascos en volumen tal (300 ml) que todo el contenido se agregue al volumen tradicional de leche empleado (12 litros) para la elaboración de un queso tipo, y se conservará en refrigeración para su entrega a los productores. Se realizarán Jornadas de trabajo con producción de quesos con y sin adición del fermento, capacitando a los productores para incluir el fermento en la producción y para la degustación que deberán realizar a posteriori, volcando los resultados en la planilla-encuesta diseñada a tal fin. Los quesos se madurarán in situ y los productores realizarán la degustación a los 10 y 20 días. Posteriormente se analizarán los resultados de las planillas para evaluar el efecto que significó en los productores la inclusión del fermento autóctono.

Institución del trabajo:

FACULTAD DE CS.EXACTAS NATURALES Y AGRIMENSURA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE

Tipos de acciones comprendidas:

Tipo de acciones comprendidas	Lugar de realización	Part.
Transferencia de tecnología para incrementar la productividad	Corrientes	Si

Tipos de destinatario:

Sector productivo, Grupo de productores/emprendedores

Fuentes de financiamiento:

Fondos de la propia institución donde se desarrolló o desarrolla la actividad



Denominación del proyecto o actividad: **Desarrollo Sustentable e impacto social en el sistema de producción de**

Fecha inicio: **01-2011**

Hasta: **01-2011**

Tipo de extensión:

Rural

Ambito extensión:

Rural

Función desempeñada: **Co-director o co-coordinador**

Descripción del proyecto o actividad:

Desarrollo Sustentable e impacto social en el sistema de producción de Quesos Artesanales en Corrientes". Programa Universidad en el Medio-UNNE. Res. 4067/10-CS-UNNE.

El objetivo general del Proyecto es promover el desarrollo sustentable mediante la asistencia a productores de quesos artesanales, patrimonio histórico-cultural de Corrientes.

Los objetivos específicos incluyen:

- **Actualizar la base de datos de productores de quesos artesanales.**
- **Promover la vinculación Universidad-productores-ONGs.**
- **Actualizar el diagnóstico de situación de calidad de materias primas, procesos y producto final.**

Los objetivos planteados en este trabajo requieren el relevamiento de datos y de muestras mediante el contacto directo con productores.

Para que los resultados sean positivos nuestra experiencia nos indica que deben respetarse algunas estrategias:

- 1. Planificar las entrevistas y reuniones en lugares no de la academia sino en terreno de productores o de las organizaciones que trabajan con ellos como INCUPO.**
- 2. Organizar estas actividades conjuntamente con miembros de esas organizaciones.**
- 3. Insistir sobre la confidencialidad de la información que brinden y aclarar reiteradamente que la misma no persigue fines impositivos o fiscales.**
- 4. Hacerles una devolución de las recomendaciones para que se sientan correspondidos en el esfuerzo**

Institución del trabajo:

FACULTAD DE CS.EXACTAS NATURALES Y AGRIMENSURA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE

Tipos de acciones comprendidas:

Tipo de acciones comprendidas	Lugar de realización	Part.
Capacitación productiva	Yacareí-Itatí, Corrientes	No
Asistencia técnica o tecnológica	Yacareí-Itatí, Corrientes	Si

Tipos de destinatario:

Grupo de productores/emprendedores

Fuentes de financiamiento:

Fondos de la propia institución donde se desarrolló o desarrolla la actividad

Denominación del proyecto o actividad: **Los Científicos van a las Escuelas**

Fecha inicio: **01-2010**

Hasta: **01-2010**

Tipo de extensión:

Rural

Ambito extensión:

Rural, Periurbano

Función desempeñada: **Director o coordinador**

Descripción del proyecto o actividad:

Integrante del Programa Nacional "Los Científicos van a las Escuelas", dependiente del Ministerio de Educación, Ciencia y Tecnología de la Nación. Tutor Responsable de la escuela EGB Nº 47, Lapachito, Chaco.

Institución del trabajo:

FACULTAD DE CS.EXACTAS NATURALES Y AGRIMENSURA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE

Tipos de acciones comprendidas:



Tipo de acciones comprendidas	Lugar de realización	Part.
Capacitación en dinámicas grupales y organizacionales	Lapachito; Chaco	Si

Tipos de destinatario:

Comunidad educativa

Fuentes de financiamiento:

Fondos externos

Denominación del proyecto o actividad: **Promoviendo la Salud con Higiene alimentaria**

Fecha inicio: **01-2009**

Hasta: **01-2009**

Tipo de extensión:

Rural

Ambito extensión:

Rural, Urbano

Función desempeñada: **Director o coordinador**

Descripción del proyecto o actividad:

Director Proyecto de Voluntariado Universitario 2008-2009 "Promoviendo la Salud con Higiene alimentaria". Secretaría de Políticas Universitarias

Institución del trabajo:

FACULTAD DE CS.EXACTAS NATURALES Y AGRIMENSURA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE

Tipos de acciones comprendidas:

Tipo de acciones comprendidas	Lugar de realización	Part.
Capacitación en dinámicas grupales y organizacionales	San Luis del Palmar y Ramada Paso (Corrientes), Tres Isletas y La Verde (Chaco)	Si

Tipos de destinatario:

Agentes de salud, Comunidad educativa, Grupo de productores/emprendedores, Promotores voluntarios, Público en general

Fuentes de financiamiento:

Fondos externos

Denominación del proyecto o actividad: **1º y 2º Curso de Higiene Alimentaria**

Fecha inicio: **01-2005**

Hasta: **01-2005**

Tipo de extensión:

Rural

Ambito extensión:

Urbano

Función desempeñada: **Director o coordinador**

Descripción del proyecto o actividad:

Directora y profesora dictante. 1º y 2º Curso de Higiene Alimentaria (Res. 1310/05-R-UNNE). Organizado por la Secretaría Gral. de Extensión-UNNE destinado a responsables de comedores escolares, centros comunitarios y servicios de comida institucionales.

Curso Teórico-práctico, 12 hs.c/u.

Institución del trabajo:

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE (UNNE)

Tipos de acciones comprendidas:

Tipo de acciones comprendidas	Lugar de realización	Part.
Asesoramiento para la gestión y/u organización	Centro Cultural del Nordeste. Resistencia, Chaco	No

Tipos de destinatario:



Agentes de salud, Comunidad educativa, Organizaciones sociales, Promotores voluntarios, Público en general

Fuentes de financiamiento:

Fondos de la propia institución donde se desarrolló o desarrolla la actividad

Denominación del proyecto o actividad: **Buenas Prácticas higiénico-sanitarias en la elaboración de Quesos**

Fecha inicio: **01-2004**

Hasta: **01-2004**

Tipo de extensión:

Rural

Ambito extensión:

Rural

Función desempeñada: **Co-director o co-coordinador**

Descripción del proyecto o actividad:

Proyecto de Extensión Buenas Prácticas higiénico-sanitarias en la elaboración de Quesos Artesanales. Res. N° 486/04-CS-UNNE. 2005-2004.

Instruir a grupos de productores de quesos artesanales, sobre la aplicación de las "buenas prácticas higiénico-sanitarias" que deben observarse durante la elaboración, con el fin de mejorar la calidad de los productos en el aspecto mencionado.

Consideramos que una adecuada fundamentación de las medidas higiénicas implementar y el conocimiento de los riesgos potenciales que implica su ausencia, contribuirá a la toma de conciencia por parte de los productores de la necesidad y ventajas de ofrecer un producto seguro para la salud humana.

Asimismo se les explicará y se les mostrará cómo aplicarlas.

Institución del trabajo:

FACULTAD DE CS.EXACTAS NATURALES Y AGRIMENSURA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE

Tipos de acciones comprendidas:

Tipo de acciones comprendidas	Lugar de realización	Part.
Capacitación productiva	Ramada Paso-S. Luis del Palmar, Corrientes	Si
Asistencia técnica o tecnológica	Ramada Paso-S. Luis del Palmar, Corrientes	Si

Tipos de destinatario:

Grupo de productores/emprendedores

Fuentes de financiamiento:

Fondos de la propia institución donde se desarrolló o desarrolla la actividad

Denominación del proyecto o actividad: **Educación Nutricional e Higiene Alimentaria**

Fecha inicio: **01-2003**

Hasta: **01-2003**

Tipo de extensión:

Rural

Ambito extensión:

Rural, Periurbano

Función desempeñada: **Otra (especificar)**

Descripción del proyecto o actividad:

Coordinadora del Área Higiene Alimentaria en el marco del Proyecto "Educación Nutricional e Higiene Alimentaria" (aprobado y subvencionado por la Secretaría de Políticas Universitarias, Mrio. de Educación, Ciencia y Tecnología de la Nación. Res. SPU 97/03). Fecha inicio: 21/10/2003. Duración: 24 meses.

Institución del trabajo:

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE (UNNE)

Tipos de acciones comprendidas:

Tipo de acciones comprendidas	Lugar de realización	Part.
Capacitación en dinámicas grupales y organizacionales	Resistencia, Chaco. Villa Berthet, Chaco. J.J.Castelli, Chaco. Corrientes Capital	No



Tipos de destinatario:

Grupos sociales vulnerables

Fuentes de financiamiento:

Fondos externos

Denominación del proyecto o actividad: **Elaboración de quesos de buena calidad**

Fecha inicio: **01-2002**

Hasta: **01-2002**

Tipo de extensión:

Rural

Ambito extensión:

Urbano

Función desempeñada: **Integrante de equipo extensionista**

Descripción del proyecto o actividad:

Profesor dictante. Jornada de capacitación sobre Elaboración de quesos de buena calidad. Programa "Educar UNNE a todos". Municipios de Gral. San Martín, Chaco, y Mercedes, Corrientes.

Institución del trabajo:

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE (UNNE)

Tipos de acciones comprendidas:

Tipo de acciones comprendidas	Lugar de realización	Part.
Capacitación en dinámicas grupales y organizacionales	Gral. San Martín, Chaco, Mercedes, Corrientes	Si

Tipos de destinatario:

Grupo de productores/emprendedores

Fuentes de financiamiento:

Fondos de la propia institución donde se desarrolló o desarrolla la actividad

Denominación del proyecto o actividad: **Producción de quesos de buena calidad**

Fecha inicio: **01-2001**

Hasta: **01-2001**

Tipo de extensión:

Rural

Ambito extensión:

Rural, Urbano

Función desempeñada: **Integrante de equipo extensionista**

Descripción del proyecto o actividad:

Profesor dictante. Jornada de capacitación sobre Producción de quesos de buena calidad. Programa "Educar UNNE a todos". Municipios de ciudad de Corrientes, Bella Vista, Corrientes, y ciudad de Resistencia.

Institución del trabajo:

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE (UNNE)

Tipos de acciones comprendidas:

Tipo de acciones comprendidas	Lugar de realización	Part.
Asistencia técnica o tecnológica	Corrientes, B. Vista, Corrientes. Resistencia, Chaco	Si

Tipos de destinatario:

Grupo de productores/emprendedores

Fuentes de financiamiento:

Fondos de la propia institución donde se desarrolló o desarrolla la actividad

Denominación del proyecto o actividad: **Producción de quesos de buena calidad**

Fecha inicio: **01-2000**

Hasta: **01-2000**



Tipo de extensión:

Rural

Ambito extensión:

Rural

Función desempeñada: **Integrante de equipo extensionista**

Descripción del proyecto o actividad:

Profesor dictante. Curso de "Producción de quesos de buena calidad". Programa "Seminario UNNE - Municipios 2000". Municipios de Quitilipi, Chaco, Loreto, Corrientes, y Gobernador Virasoro, Corrientes.

Institución del trabajo:

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE (UNNE)

Tipos de acciones comprendidas:

Tipo de acciones comprendidas	Lugar de realización	Part.
Capacitación productiva	Corrientes Capital, Virasoso, Corrientes, Quitilipi, Chaco	Si

Tipos de destinatario:

Grupo de productores/emprendedores

Fuentes de financiamiento:

Fondos de la propia institución donde se desarrolló o desarrolla la actividad

Denominación del proyecto o actividad:

Buenas Prácticas higiénico-sanitarias en la elaboración de Quesos

Fecha inicio: **01-2000**

Hasta: **01-2000**

Tipo de extensión:

Rural

Ambito extensión:

Rural

Función desempeñada: **Integrante de equipo extensionista**

Descripción del proyecto o actividad:

Integrante Proyecto de extensión "Buenas Prácticas Higiénico-sanitarias en la elaboración de Quesos Artesanales". Res. Nº 311/99 – CS-UNNE. 2000-1999.

Institución del trabajo:

FACULTAD DE CS.EXACTAS NATURALES Y AGRIMENSURA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE

Tipos de acciones comprendidas:

Tipo de acciones comprendidas	Lugar de realización	Part.
Capacitación productiva	Yacareí-Itatí, Corrientes	Si

Tipos de destinatario:

Grupo de productores/emprendedores

Fuentes de financiamiento:

Fondos de la propia institución donde se desarrolló o desarrolla la actividad

Denominación del proyecto o actividad:

Calidad Higiénico-sanitaria en la elaboración de Quesos Artesanales de

Fecha inicio: **01-1999**

Hasta: **01-1999**

Tipo de extensión:

Rural

Ambito extensión:

Rural

Función desempeñada: **Extensionista individual**

Descripción del proyecto o actividad:

Profesor dictante. Charlas taller sobre "Calidad Higiénico-sanitaria en la elaboración de Quesos Artesanales de Corrientes, destinado a los integrantes de la Asociación de Frutihorticultores, Granjeros de Producción no



tradicional y Afines. 1999.

Institución del trabajo:

FACULTAD DE CS.EXACTAS NATURALES Y AGRIMENSURA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE

Tipos de acciones comprendidas:

Tipo de acciones comprendidas	Lugar de realización	Part.
Capacitación productiva	Laguna Paiva, Corrientes	Si

Tipos de destinatario:

Grupo de productores/emprendedores

Fuentes de financiamiento:

Fondos de la propia institución donde se desarrolló o desarrolla la actividad

Denominación del proyecto o actividad: **Buenas Prácticas Higiénico-sanitarias en la elaboración de Quesos**

Fecha inicio: **01-1998**

Hasta: **01-1998**

Tipo de extensión:

Rural

Ambito extensión:

Rural

Función desempeñada: **Integrante de equipo extensionista**

Descripción del proyecto o actividad:

Integrante Proyecto de extensión "Buenas Prácticas Higiénico-sanitarias en la elaboración de Quesos Artesanales" Aprobado por Res. 89/97 CS-UNNE. En colaboración con INCUPO y la Asociación de Pequeños Productores de Corrientes. 1999-1998

Institución del trabajo:

FACULTAD DE CS.EXACTAS NATURALES Y AGRIMENSURA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE

Tipos de acciones comprendidas:

Tipo de acciones comprendidas	Lugar de realización	Part.
Capacitación productiva	San Luis del Palmar, Corrientes	Si

Tipos de destinatario:

Grupo de productores/emprendedores

Fuentes de financiamiento:

Fondos de la propia institución donde se desarrolló o desarrolla la actividad

■ ACTIVIDADES DE EVALUACION - Evaluación de personal CyT y jurado de tesis y/o premios:

Tipo de personal evaluado: **Jurado de premios**

Año inicio: **2017**

Año fin: **2017**

Institución convocante:

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE

Rol evaluador:

Pais: **Argentina**

Ciudad: **Resistencia, Chaco**

Observaciones:

Jurado Evaluador de exposiciones orales con opción a premio. Comunicaciones Científicas y Técnicas de la UNNE.

Tipo de personal evaluado: **Evaluación de becarios**

Año inicio: **2017**

Año fin: **2017**

Institución convocante:

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE



Rol evaluador:

Pais: **Argentina**

Ciudad: **Corrientes**

Observaciones:

Comisión asesora/organizadora de las Comunicaciones Científicas y Tecnológicas de la UNNE, Área Ciencias Exactas.

Tipo de personal evaluado: **Evaluación de becarios**

Año inicio: **2016**

Año fin: **2016**

Institución convocante:

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE / FACULTAD DE CS.EXACTAS NATURALES Y AGRIMENSURA

Rol evaluador:

Pais: **Argentina**

Ciudad: **Corrientes**

Observaciones:

2016. Comisión Asesora llamado a Inscripción de Títulos y Antecedentes para incorporar adscriptos por concurso, a los efectos de cubrir 3 (tres) cargos de Ayudante Alumno. Miembro suplente. Res. 1132/16-D-FaCENA.

Tipo de personal evaluado: **Evaluación de becarios**

Año inicio: **2016**

Año fin: **2016**

Institución convocante:

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE / FACULTAD DE CS.EXACTAS NATURALES Y AGRIMENSURA

Rol evaluador:

Pais: **Argentina**

Ciudad: **Corrientes**

Observaciones:

2016. Comisión Asesora llamado a Inscripción de Títulos y Antecedentes para incorporar adscriptos por concurso, a los efectos de cubrir 1 (uno) cargo de Jefe de Trabajos Prácticos. Asignaturas Operaciones Unitarias y Fenómenos de Transporte. Res. 3517/15-D-FaCENA.

Tipo de personal evaluado: **Jurado de tesinas, trabajos finales y/o tesis**

Año inicio: **2015**

Año fin:

Institución convocante:

UNIVERSIDAD NACIONAL DE MISIONES / FACULTAD DE CS.EXACTAS QUIMICAS Y NATURALES

Rol evaluador:

Pais: **Argentina**

Ciudad: **Posadas**

Observaciones:

Evaluador de Plan de Tesis de Doctorado en Ciencias Aplicadas como parte de la Comisión de Supervisión de Ana María Arismendy Pabón

Tipo de personal evaluado: **Jurado de tesinas, trabajos finales y/o tesis**

Año inicio: **2015**

Año fin: **2015**

Institución convocante:

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CHACO AUSTRAL

Rol evaluador:

Pais: **Argentina**

Ciudad: **Pcia. R. Sáenz Peña, Chaco**

Observaciones:

Evaluador de Plan de Tesis de Doctorado en Ciencia y Tecnología de Alimentos. CONEAU Cat. A Carrera en Red de Universidades Nacionales: UNSa, UNT, UNJu, UNSE, UNCAus e Institutos del CONICET: CERELA, INIQUI, INSIBIO, PROIMI del Ing. R. J. Ibáñez

Tipo de personal evaluado: **Jurado de concursos docentes**

Año inicio: **2014**

Año fin: **2014**

Institución convocante:

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE / FACULTAD DE CS.EXACTAS NATURALES Y AGRIMENSURA

Rol evaluador:

Pais: **Argentina**

Ciudad: **Corrientes**

Observaciones:



Área Química Analítica, Asignatura Química Analítica. Concurso de Títulos y Antecedentes para cubrir 1 (uno) cargo de Jefe de Trabajos Prácticos, DS. Res. 0497/14-CD-FaCENA-UNNE. Jurado suplente

Tipo de personal evaluado: **Jurado de concursos docentes**

Año inicio: **2014**

Año fin: **2014**

Institución convocante:

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE / FACULTAD DE CS.EXACTAS NATURALES Y AGRIMENSURA

Rol evaluador:

Pais: **Argentina**

Ciudad: **Corrientes**

Observaciones:

Área Química, Asignatura Microbiología Aplicada y Ambiental. Concurso de Títulos y Antecedentes para cubrir 1 (uno) cargo de Jefe de Trabajos Prácticos, DS. Res. 0679/14-CD-FaCENA. Jurado Titular.

Tipo de personal evaluado: **Jurado de concursos docentes**

Año inicio: **2014**

Año fin: **2014**

Institución convocante:

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE / FACULTAD DE CS.EXACTAS NATURALES Y AGRIMENSURA

Rol evaluador:

Pais: **Argentina**

Ciudad: **Corrientes**

Observaciones:

Área Química Analítica, Asignatura Química Analítica. Concurso de Títulos y Antecedentes para cubrir 1 (uno) cargo de Auxiliar Docente de Primera, DS. Res. 0869/14-CD-FaCENA-UNNE. Jurado suplente.

Tipo de personal evaluado: **Jurado de concursos docentes**

Año inicio: **2014**

Año fin: **2014**

Institución convocante:

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE / FACULTAD DE CS.EXACTAS NATURALES Y AGRIMENSURA

Rol evaluador:

Pais: **Argentina**

Ciudad: **Corrientes**

Observaciones:

Integrante Comisión Asesora que entiende en la incorporación de Auxiliares en Docencia en calidad de adscriptos por concurso para la asignatura Biotecnología Microbiana. Res. 2771/14-D-FaCENA.

Tipo de personal evaluado: **Jurado de concursos docentes**

Año inicio: **2014**

Año fin: **2014**

Institución convocante:

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE / FACULTAD DE CS.EXACTAS NATURALES Y AGRIMENSURA

Rol evaluador:

Pais: **Argentina**

Ciudad: **Corrientes**

Observaciones:

Integrante Comisión Asesora que entiende en la incorporación de Alumnos Auxiliares en Docencia en calidad de adscriptos por concurso para la asignatura Microbiología Aplicada y Ambiental. Res. 2772/14-D-FaCENA.

Tipo de personal evaluado: **Jurado de concursos docentes**

Año inicio: **2014**

Año fin: **2014**

Institución convocante:

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE / FACULTAD DE CS.EXACTAS NATURALES Y AGRIMENSURA

Rol evaluador:

Pais: **Argentina**

Ciudad: **Corrientes**

Observaciones:

Área Química, Asignatura Microbiología Aplicada y Ambiental. Concurso de Títulos y Antecedentes para cubrir 1 (uno) cargo de Jefe de Trabajos Prácticos, DS. Res. 0679/14-CD-FaCENA.

Tipo de personal evaluado: **Evaluación de becarios**

Año inicio: **2014**

Año fin: **2014**

Institución convocante:



UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE / FACULTAD DE CS.EXACTAS NATURALES Y AGRIMENSURA

Rol evaluador:

Pais: **Argentina**

Ciudad: **Corrientes**

Observaciones:

2014. Integrante Comisión Asesora que entiende en la incorporación de adscriptos por concurso para la asignatura Biotecnología Microbiana Res. 2771/14-D-FaCENA.

Tipo de personal evaluado: **Jurado de tesinas, trabajos finales y/o tesis**

Año inicio: **2014**

Año fin: **2014**

Institución convocante:

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE / FACULTAD DE CS.EXACTAS NATURALES Y AGRIMENSURA

Rol evaluador:

Pais: **Argentina**

Ciudad: **Corrientes**

Observaciones:

2014. Comisión Examinadora de la Carrera de Bioquímica para reválida del título de Bacterióloga de Colombia. LC Escobar Beltrán-Pasaporte CC45564908. Res. 2460/14

Tipo de personal evaluado: **Jurado de tesinas, trabajos finales y/o tesis**

Año inicio: **2014**

Año fin: **2015**

Institución convocante:

UNIVERSIDAD TECNOLOGICA NACIONAL / FACULTAD REG. RESISTENCIA

Rol evaluador:

Pais: **Argentina**

Ciudad: **Resistencia, Chaco**

Observaciones:

Jurado de Tesis de Maestría en Ingeniería en Calidad. Liliana M. Cáceres. Implementación de herramientas de calidad para el estudio del efecto solvente en la obtención de terpineol por hidratación catalítica del limoneno. Res. 980/2014-CS-UTN

Tipo de personal evaluado: **Jurado de tesinas, trabajos finales y/o tesis**

Año inicio: **2013**

Año fin: **2014**

Institución convocante:

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE / FACULTAD DE CS.EXACTAS NATURALES Y AGRIMENSURA

Rol evaluador:

Pais: **Argentina**

Ciudad: **Corrientes**

Observaciones:

Evaluador de Trabajo Final de la carrera de Especialización en Análisis de Alimentos. Control de calidad para quesos de pasta semidura tomados de comercios en la zona del NEA. Bioquímica Ma. de los Ángeles Acuña

Tipo de personal evaluado: **Jurado de concursos docentes**

Año inicio: **2013**

Año fin: **2013**

Institución convocante:

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE / FACULTAD DE CS.EXACTAS NATURALES Y AGRIMENSURA

Rol evaluador:

Pais: **Argentina**

Ciudad: **Corrientes**

Observaciones:

Área Bromatología, Asignatura Bromatología y Nutrición. Concurso Público de Títulos, Antecedentes y Oposición para cubrir 1 cargo de Auxiliar Docente de Primera, Dedicación Semi-exclusiva. Res 074/13-CD-FaCENA-UNNE. Jurado Suplente

Tipo de personal evaluado: **Jurado de concursos docentes**

Año inicio: **2013**

Año fin: **2013**

Institución convocante:

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE / FACULTAD DE CS.EXACTAS NATURALES Y AGRIMENSURA

Rol evaluador:

Pais: **Argentina**

Ciudad: **Corrientes**

Observaciones:



Área Tecnología Química, Asignatura Fundamentos de Biotecnología. Concurso Público de Títulos, Antecedentes y Oposición para cubrir 1 (uno) cargo de Jefe de Trabajos Prácticos, DS. Res. Nº 490/13-CD-FaCENA-UNNE. Jurado titular

Tipo de personal evaluado: **Jurado de concursos docentes**

Año inicio: **2013**

Año fin: **2013**

Institución convocante:

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE / FACULTAD DE CS.EXACTAS NATURALES Y AGRIMENSURA

Rol evaluador:

Pais: **Argentina**

Ciudad: **Corrientes**

Observaciones:

Comisión Asesora llamado a Inscripción de Títulos y Antecedentes para incorporar adscriptos por concurso, a los efectos de cubrir 1 (uno) cargo de Auxiliar docente de Primera. Res. 1010/13-D-FaCENA.

Tipo de personal evaluado: **Jurado de concursos docentes**

Año inicio: **2013**

Año fin: **2013**

Institución convocante:

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE / FACULTAD DE CS.EXACTAS NATURALES Y AGRIMENSURA

Rol evaluador:

Pais: **Argentina**

Ciudad: **Corrientes**

Observaciones:

Comisión Asesora llamado a Inscripción de Títulos y Antecedentes para incorporar adscriptos por concurso en el Área de Tecnología Química, Asignatura Fundamentos de Biotecnología, a los efectos de cubrir un (1) cargo de Auxiliar docente de Primera. Res. 1012/13-D-FaCENA-UNNE

Tipo de personal evaluado: **Jurado de concursos docentes**

Año inicio: **2013**

Año fin: **2013**

Institución convocante:

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE / FACULTAD DE CS.EXACTAS NATURALES Y AGRIMENSURA

Rol evaluador:

Pais: **Argentina**

Ciudad: **Corrientes**

Observaciones:

Comisión Asesora llamado a Inscripción de Títulos y Antecedentes para incorporar adscriptos por concurso en el Área de Tecnología Química, Asignatura Fundamentos de Biotecnología, a los efectos de cubrir un (1) cargo de Ayudante alumno. Res. 1013/13-D-FaCENA-UNNE

Tipo de personal evaluado: **Evaluación de investigadores**

Año inicio: **2013**

Año fin:

Institución convocante:

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE / FACULTAD DE ODONTOLOGIA

Rol evaluador:

Pais: **Argentina**

Ciudad: **Corrientes**

Observaciones:

Comité Académico de la Carrera de Posgrado Especialización en Odontopediatría. Facultad de Odontología-UNNE. Nº 80/13 SP.

Tipo de personal evaluado: **Jurado de tesinas, trabajos finales y/o tesis**

Año inicio: **2013**

Año fin: **2014**

Institución convocante:

UNIVERSIDAD TECNOLOGICA NACIONAL / FACULTAD REG.RESISTENCIA

Rol evaluador:

Pais: **Argentina**

Ciudad: **Resistencia, Chaco**

Observaciones:

Jurado de Tesis de Maestría en Ingeniería en Calidad. Rocío García. Obtención de aceite esencial de citronela (Cymbopogon winterianus) extraído por arrastre con vapor a escala piloto: estudio de la influencia de variables en el rendimiento y la calidad del aceite. Res.503/2014-CS-UTN



Tipo de personal evaluado: **Jurado de tesinas, trabajos finales y/o tesis**

Año inicio: **2013**

Año fin: **2014**

Institución convocante:

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CHACO AUSTRAL

Rol evaluador:

Pais: **Argentina**

Ciudad: **Pcia. R. Sáenz Peña, Chaco**

Observaciones:

Jurado Tesis de Doctorado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Cristian Herman-Universidad Nacional del Chaco Austral. Aislamiento, Selección y Evaluación de Bacterias Ácido Lácticas para la Biopreservación de Productos Cárnicos. Res 170/13. R-UNCAus.

Tipo de personal evaluado: **Jurado de tesinas, trabajos finales y/o tesis**

Año inicio: **2012**

Año fin: **2012**

Institución convocante:

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE / FACULTAD DE CS.EXACTAS NATURALES Y AGRIMENSURA

Rol evaluador:

Pais: **Argentina**

Ciudad: **Corrientes**

Observaciones:

2012. Miembro Tribunal Examinador Trabajo Final de Carrera Lic. En Ciencias Químicas. Roxana N. Villafañe. Res. N° 2533/12.

Tipo de personal evaluado: **Jurado de concursos docentes**

Año inicio: **2012**

Año fin: **2012**

Institución convocante:

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE / FACULTAD DE CS.EXACTAS NATURALES Y AGRIMENSURA

Rol evaluador:

Pais: **Argentina**

Ciudad: **Corrientes**

Observaciones:

Área Tecnología Química. Asignatura Operaciones Unitarias. Concurso Público de Títulos, Antecedentes y Oposición para cubrir un cargo de Profesor Adjunto, Dedicación Simple. Res. N° 715/12-CD-FACENA-UNNE.

Tipo de personal evaluado: **Jurado de concursos docentes**

Año inicio: **2012**

Año fin: **2012**

Institución convocante:

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE / FACULTAD DE CS.EXACTAS NATURALES Y AGRIMENSURA

Rol evaluador:

Pais:

Ciudad:

Observaciones:

Área Química Analítica, Asignatura Química Analítica para Bioquímica. Concurso Público de Títulos, Antecedentes y Oposición para cubrir 1 cargo de JTP, Dedicación Simple. Res. N° 600/12-CD-FaCENA-UNNE. Jurado Titular

Tipo de personal evaluado: **Jurado de concursos docentes**

Año inicio: **2012**

Año fin: **2012**

Institución convocante:

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE / FACULTAD DE CS.EXACTAS NATURALES Y AGRIMENSURA

Rol evaluador:

Pais:

Ciudad:

Observaciones:

Área Química Analítica, Asignatura Química analítica I. Concurso Público de Títulos, Antecedentes y Oposición para cubrir 1 cargo de Auxiliar Docente de 1a, Dedicación Simple. Res. N° 361/12-CD-FaCENA-UNNE. Jurado Suplente

Tipo de personal evaluado: **Jurado de concursos docentes**

Año inicio: **2012**

Año fin: **2012**

Institución convocante:



UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE / FACULTAD DE CS.EXACTAS NATURALES Y AGRIMENSURA

Rol evaluador:

Pais:

Ciudad:

Observaciones:

Área Tecnología Química. Asignatura Fundamentos de Biotecnología. Jurado Titular de Concurso Público de Títulos, Antecedentes y Oposición, para cubrir un cargo de JTP, Dedicación Simple, Res. 202/12-CD-FaCENA-UNNE.

Tipo de personal evaluado: **Jurado de concursos docentes**

Año inicio: **2012**

Año fin: **2012**

Institución convocante:

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE / FACULTAD DE CS.EXACTAS NATURALES Y AGRIMENSURA

Rol evaluador:

Pais:

Ciudad:

Observaciones:

Área Bromatología. Asignatura Bromatología y Nutrición. Convocatoria a Evaluación Carrera Docente. K. R. Ávalos Llano, Aux. Docente de primera, dedicación simple, Res.898/11-CD-FaCENA-UNNE.

Tipo de personal evaluado: **Jurado de concursos docentes**

Año inicio: **2012**

Año fin: **2012**

Institución convocante:

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE / FACULTAD DE CS.EXACTAS NATURALES Y AGRIMENSURA

Rol evaluador:

Pais:

Ciudad:

Observaciones:

Área Bromatología. Asignatura Bromatología y Nutrición. Convocatoria a Evaluación en Carrera Docente. B.A. Acevedo, Aux. Docente de primera, dedicación semi-exclusiva, Res.898/11-CD-FaCENA-UNNE.

Tipo de personal evaluado: **Evaluación de becarios**

Año inicio: **2012**

Año fin: **2013**

Institución convocante:

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE / FACULTAD DE ODONTOLOGIA

Rol evaluador:

Pais: **Argentina**

Ciudad: **Corrientes**

Observaciones:

Evaluador externo VII y VIII Jornadas de Ciencia y Tecnología, IV y V Jornadas de Becarios y Tesistas. Facultad de Odontología-UNNE

Tipo de personal evaluado: **Evaluación de personal de apoyo a la I+D**

Año inicio: **2012**

Año fin: **2012**

Institución convocante:

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE / FACULTAD DE CS.EXACTAS NATURALES Y AGRIMENSURA / INSTITUTO DE MODELADO E INNOVACION TECNOLOGICA || CONSEJO NACIONAL DE INVESTIGACIONES CIENTIFICAS Y TECNICAS / CENTRO CIENTIFICO TECNOLOGICO CONICET - NORDESTE / INSTITUTO DE MODELADO E INNOVACION TECNOLOGICA

Rol evaluador:

Pais: **Argentina**

Ciudad: **Corrientes**

Observaciones:

Personal de apoyo evaluado:

-Dr. Hugo G. R. Lancelle

-Lic. Leopoldo J. Ríos

01/10, 11hs

Tipo de personal evaluado: **Jurado de tesinas, trabajos finales y/o tesis**

Año inicio: **2011**

Año fin: **2011**

Institución convocante:

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE / FACULTAD DE CS.EXACTAS NATURALES Y AGRIMENSURA /



DEPARTAMENTO DE BIOLOGIA

Rol evaluador:

Pais: **Argentina**

Ciudad: **Corrientes**

Observaciones:

Evaluador Plan de Tesis Doctorado en Biología-FaCENA-UNNE: Rol de los alimentos y las fuentes de agua como reservorios de especies termotolerantes de Campylobacter en las provincias de Chaco y Corrientes de Ma. Lucrecia Gariboglio Vázquez

Tipo de personal evaluado: **Evaluación de investigadores**

Año inicio: **2011**

Año fin:

Institución convocante:

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE / FACULTAD DE ODONTOLOGIA

Rol evaluador:

Pais: **Argentina**

Ciudad: **Corrientes**

Observaciones:

Miembro Titular Comité Académico de la carrera de posgrado Especialización en Metodología de la Investigación. Facultad de Odontología-UNNE

Tipo de personal evaluado: **Evaluación de personal de apoyo a la I+D**

Año inicio: **2011**

Año fin: **2011**

Institución convocante:

CONSEJO NACIONAL DE INVESTIGACIONES CIENTIFICAS Y TECNICAS / CENTRO CIENTIFICO TECNOLOGICO CONICET - NORDESTE / INSTITUTO DE MODELADO E INNOVACION TECNOLOGICA || UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE / FACULTAD DE CS.EXACTAS NATURALES Y AGRIMENSURA / INSTITUTO DE MODELADO E INNOVACION TECNOLOGICA

Rol evaluador:

Pais: **Argentina**

Ciudad: **Corrientes**

Observaciones:

Evaluado: Dr. Hugo Lancelle. 12/10/2011

Tipo de personal evaluado: **Evaluación de becarios**

Año inicio: **2010**

Año fin: **2011**

Institución convocante:

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE

Rol evaluador:

Pais: **Argentina**

Ciudad: **Corrientes**

Observaciones:

Comisión Asesora del CS-UNNE en temas relacionados a Ciencia y Tecnología. Área Ciencias Aplicadas, subárea Tecnología de alimentos.

Tipo de personal evaluado: **Evaluación de investigadores**

Año inicio: **2009**

Año fin: **2014**

Institución convocante:

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE / FACULTAD DE CS.EXACTAS NATURALES Y AGRIMENSURA

Rol evaluador:

Pais: **Argentina**

Ciudad: **Corrientes**

Observaciones:

Miembro Titular Comité Académico de la carrera de posgrado Especialización en Análisis de Alimentos y sigue. Facultad de Ciencias Exactas y Naturales y Agrimensura-UNNE.

Tipo de personal evaluado: **Evaluación de becarios**

Año inicio: **2009**

Año fin: **2009**

Institución convocante:

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE / FACULTAD DE CS.EXACTAS NATURALES Y AGRIMENSURA

Rol evaluador:

Pais: **Argentina**

Ciudad: **Corrientes**



Observaciones:

Comisión Asesora llamado a Inscripción de Títulos y Antecedentes para incorporar adscriptos por concurso Área Tecnología, Asignatura Fundamentos de Biotecnología para actividades en Investigación. Res .Nº 0190/09-D-FaCENA.

Tipo de personal evaluado: **Jurado de concursos docentes**

Año inicio: **2009**

Año fin: **2009**

Institución convocante:

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE / FACULTAD DE CS.EXACTAS NATURALES Y AGRIMENSURA

Rol evaluador:

Pais: **Argentina**

Ciudad: **Corrientes**

Observaciones:

Área Microbiología. Asignatura Virología Clínica. Convocatoria a Evaluación A.R. Fabre. JTP, dedicación simple, Res. 665/08-CD-FaCENA-UNNE.

Tipo de personal evaluado: **Jurado de concursos docentes**

Año inicio: **2009**

Año fin: **2009**

Institución convocante:

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE / FACULTAD DE CS.EXACTAS NATURALES Y AGRIMENSURA

Rol evaluador:

Pais: **Argentina**

Ciudad: **Corrientes**

Observaciones:

2009. Área Microbiología. Asignatura Microbiología General. Convocatoria a Evaluación M.V. Bojanich. JTP, dedicación exclusiva, Res. 665/08-CD-FaCENA-UNNE.

Tipo de personal evaluado: **Jurado de concursos docentes**

Año inicio: **2009**

Año fin: **2009**

Institución convocante:

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE / FACULTAD DE CS.EXACTAS NATURALES Y AGRIMENSURA

Rol evaluador:

Pais: **Argentina**

Ciudad: **Corrientes**

Observaciones:

Comisión Asesora llamado a Inscripción de Títulos y Antecedentes para incorporar adscriptos por concurso, a los efectos de cubrir un (1) cargo de Auxiliar Docente de Primera. Área Tecnología Química, Asignatura Fundamentos de Biotecnología para actividades en Investigación. Res .Nº 0190/09-D-FaCENA.

Tipo de personal evaluado: **Jurado de concursos docentes**

Año inicio: **2009**

Año fin: **2009**

Institución convocante:

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE / FACULTAD DE CS.EXACTAS NATURALES Y AGRIMENSURA

Rol evaluador:

Pais: **Argentina**

Ciudad: **Corrientes**

Observaciones:

Comisión Asesora llamado a Inscripción de Títulos y Antecedentes para incorporar adscriptos por concurso, a los efectos de cubrir tres (3) cargos de Ayudante alumno, Área Tecnología Química, Asignatura Fundamentos de Biotecnología para actividades en Investigación. Res .Nº 0190/09-D-FaCENA.

Tipo de personal evaluado: **Evaluación de becarios**

Año inicio: **2008**

Año fin: **2008**

Institución convocante:

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE / FACULTAD DE CS.EXACTAS NATURALES Y AGRIMENSURA

Rol evaluador:

Pais: **Argentina**

Ciudad: **Corrientes**

Observaciones:

2008. Miembro titular de la Comisión Comisión Asesora que interviene en el llamado a Inscripción de Títulos y Antecedentes para incorporar adscriptos por concurso, a los efectos de cubrir un (1) cargo de Ayudante



alumno, Área Tecnología, Asignatura Fundamentos de Biotecnología para actividades en Investigación y Docencia. Res N° 0233/08-D-FaCENA.

Tipo de personal evaluado: **Jurado de concursos docentes**

Año inicio: **2008**

Año fin: **2008**

Institución convocante:

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE / FACULTAD DE CS.EXACTAS NATURALES Y AGRIMENSURA

Rol evaluador:

Pais: **Argentina**

Ciudad: **Corrientes**

Observaciones:

Miembro titular de la Comisión Asesora que interviene en el llamado a Inscripción de Títulos y Antecedentes para incorporar adscriptos por concurso, a los efectos de cubrir un (1) cargo de Ayudante alumno, Área Tecnología, Asignatura Fundamentos de Biotecnología para actividades en Investigación y Docencia. Res .N° 0233/08-D-FaCENA.

Tipo de personal evaluado: **Jurado de concursos docentes**

Año inicio: **2008**

Año fin: **2008**

Institución convocante:

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE / FACULTAD DE CS.EXACTAS NATURALES Y AGRIMENSURA

Rol evaluador:

Pais: **Argentina**

Ciudad: **Corrientes**

Observaciones:

2008. Miembro titular de la Comisión Asesora que interviene en el llamado a Inscripción de Títulos y Antecedentes para incorporar como adscripto por SOLICITUD DIRECTA, al Bqco. Emilio L. Angelina, DNI 93.692.071, a los efectos de cubrir un (1) cargo de JTP en la asignatura Química Inorgánica

Tipo de personal evaluado: **Jurado de concursos docentes**

Año inicio: **2008**

Año fin: **2008**

Institución convocante:

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE / FACULTAD DE CS.EXACTAS NATURALES Y AGRIMENSURA

Rol evaluador:

Pais:

Ciudad:

Observaciones:

2008. Área Química Orgánica. Asignatura Química Orgánica II. Convocatoria a Evaluación de G.A. Ricciardi. JTP, dedicación simple, Res. 872/08-CD-FaCENA-UNNE.

Tipo de personal evaluado: **Jurado de concursos docentes**

Año inicio: **2008**

Año fin: **2008**

Institución convocante:

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE / FACULTAD DE CS.EXACTAS NATURALES Y AGRIMENSURA

Rol evaluador:

Pais:

Ciudad:

Observaciones:

2008. Miembro titular de la Comisión Asesora que interviene en el llamado a Inscripción de Títulos y Antecedentes para incorporar como adscripto por SOLICITUD DIRECTA, al Lic. Darío J. R. Duarte, DNI 24.740.619, a los efectos de cubrir un (1) cargo de JTP en la asignatura Química Inorgánica

Tipo de personal evaluado: **Jurado de concursos docentes**

Año inicio: **2008**

Año fin: **2008**

Institución convocante:

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE / FACULTAD DE CS.EXACTAS NATURALES Y AGRIMENSURA

Rol evaluador:

Pais: **Argentina**

Ciudad: **Corrientes**

Observaciones:

2008. Miembro titular de la Comisión Asesora que interviene en el llamado a Inscripción de Títulos y Antecedentes para incorporar como adscripta por SOLICITUD DIRECTA, a la Bqca. M.M. Vallejos, DNI 26.847.190, a los efectos de cubrir un (1) cargo de JTP en la asignatura Química Inorgánica



Tipo de personal evaluado: **Jurado de concursos docentes**

Año inicio: **2008**

Año fin: **2008**

Institución convocante:

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE / FACULTAD DE CS.EXACTAS NATURALES Y AGRIMENSURA

Rol evaluador:

Pais: **Argentina**

Ciudad: **Corrientes**

Observaciones:

Área Química Analítica. Asignatura Química Analítica. Convocatoria a Evaluación J.J. Ruíz Díaz. Auxiliar Docente de 1ra., dedicación simple, Res. 872/08-CD-FACENA-UNNE.

Tipo de personal evaluado: **Jurado de concursos docentes**

Año inicio: **2008**

Año fin: **2008**

Institución convocante:

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE / FACULTAD DE CS.EXACTAS NATURALES Y AGRIMENSURA

Rol evaluador:

Pais: **Argentina**

Ciudad: **Corrientes**

Observaciones:

Miembro titular de la Comisión Asesora que interviene en el llamado a Inscripción de Títulos y Antecedentes para incorporar adscriptos por concurso, a los efectos de cubrir un (1) cargo Docente de Ayudante alumno, Área Tecnología Química, Asignatura Fundamentos de Biotecnología para actividades en Docencia. Res .Nº 0233/08-D-FACENA.

Tipo de personal evaluado: **Evaluación de becarios**

Año inicio: **2007**

Año fin: **2007**

Institución convocante:

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE / FACULTAD DE CS.EXACTAS NATURALES Y AGRIMENSURA

Rol evaluador:

Pais: **Argentina**

Ciudad: **Corrientes**

Observaciones:

Comisión Asesora de evaluación de solicitudes de Adscripción en investigación para la asignatura Toxicología y Química Legal. Expte 09-03148-2007

Tipo de personal evaluado: **Evaluación de becarios**

Año inicio: **2007**

Año fin: **2007**

Institución convocante:

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE / FACULTAD DE CS.EXACTAS NATURALES Y AGRIMENSURA

Rol evaluador:

Pais: **Argentina**

Ciudad: **Corrientes**

Observaciones:

Comisión Asesora que interviene en el llamado a Inscripción de Títulos y Antecedentes para incorporar adscriptos por concurso, a los efectos de cubrir un (1) cargo de Ayudante alumno Área Tecnología, Asignatura Fundamentos de Biotecnología para actividades en investigación Res Nº 0156/07-D-FaCENA del 12/04/07.

Tipo de personal evaluado: **Evaluación de becarios**

Año inicio: **2007**

Año fin: **2007**

Institución convocante:

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE / FACULTAD DE CS.EXACTAS NATURALES Y AGRIMENSURA

Rol evaluador:

Pais: **Argentina**

Ciudad: **Corrientes**

Observaciones:

Comisión Asesora de evaluación de solicitudes de Adscripción en investigación para la asignatura Toxicología y Química Legal. Expte 09-03148-2007

Tipo de personal evaluado: **Jurado de tesinas, trabajos finales y/o tesis**

Año inicio: **2007**

Año fin: **2007**



Institución convocante:

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE / FACULTAD DE CS.EXACTAS NATURALES Y AGRIMENSURA

Rol evaluador:

Pais: **Argentina**

Ciudad: **Corrientes**

Observaciones:

**Miembro Tribunal Examinador Trabajo Final de Carrera Lic. En Ciencias Químicas.
Diana C. Fechner, Res. Nº 1200/07.**

Tipo de personal evaluado: **Jurado de concursos docentes**

Año inicio: **2007**

Año fin: **2007**

Institución convocante:

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE / FACULTAD DE CS.EXACTAS NATURALES Y AGRIMENSURA

Rol evaluador:

Pais: **Argentina**

Ciudad: **Corrientes**

Observaciones:

2007. Área Bromatología. Asignatura Bromatología y Nutrición. Concurso Público de Títulos, Antecedentes y Oposición para cubrir 2 cargos de Auxiliares Docentes de 1ra., dedicación simple, Res. 310/07-CD-FaCENA-UNNE.

Tipo de personal evaluado: **Jurado de concursos docentes**

Año inicio: **2007**

Año fin: **2007**

Institución convocante:

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE / FACULTAD DE CS.EXACTAS NATURALES Y AGRIMENSURA

Rol evaluador:

Pais: **Argentina**

Ciudad: **Corrientes**

Observaciones:

2007. Área Bromatología. Asignatura Bromatología y Nutrición. Concurso Público de Títulos, Antecedentes y Oposición para cubrir 1 cargo de Auxiliar Docente de 1ra., dedicación simple, Res. 707/07-CD-FaCENA-UNNE.

Tipo de personal evaluado: **Jurado de concursos docentes**

Año inicio: **2007**

Año fin: **2007**

Institución convocante:

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE / FACULTAD DE CS.EXACTAS NATURALES Y AGRIMENSURA

Rol evaluador:

Pais: **Argentina**

Ciudad: **Corrientes**

Observaciones:

Comisión Asesora que interviene en el llamado a Inscripción de Títulos y Antecedentes para incorporar adscriptos por concurso, a los efectos de cubrir dos (2) cargos de Ayudante alumno y dos (2) cargos de JTP, Área Tecnología, Asignatura Fundamentos de Biotecnología para actividades en Investigación. Res. Nº2829/07-D-FaCENA. 3/12/07.

Tipo de personal evaluado: **Evaluación de becarios**

Año inicio: **2006**

Año fin: **2006**

Institución convocante:

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE / FACULTAD DE CS.EXACTAS NATURALES Y AGRIMENSURA

Rol evaluador:

Pais: **Argentina**

Ciudad: **Corrientes**

Observaciones:

Comisión Asesora que interviene en el llamado a Inscripción de Títulos y Antecedentes para incorporar adscriptos por concurso, a los efectos de cubrir dos (3) cargos de Ayudante alumno Area Bromatología, Asignatura Bromatología y Nutrición para actividades en Investigación. Res. Nº 3109/06-D-FaCENA.

Tipo de personal evaluado: **Evaluación de becarios**

Año inicio: **2005**

Año fin: **2005**

Institución convocante:



UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE / FACULTAD DE CS.EXACTAS NATURALES Y AGRIMENSURA

Rol evaluador:

Pais: **Argentina**

Ciudad: **Corrientes**

Observaciones:

Comisión Asesora llamado a Inscripción de Títulos y Antecedentes para incorporar adscriptos por concurso Área Tecnología, Asignatura Fundamentos de Biotecnología para actividades en Investigación. Res . N° 1152/05-D-FaCENA.

Tipo de personal evaluado: **Evaluación de becarios**

Año inicio: **2004**

Año fin: **2004**

Institución convocante:

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE / FACULTAD DE CS.EXACTAS NATURALES Y AGRIMENSURA

Rol evaluador:

Pais: **Argentina**

Ciudad: **Corrientes**

Observaciones:

Comisiones ad-hoc (10) para evaluación solicitudes de adscripción en investigación y docencia del Departamento de Bioquímica. FaCENA-UNNE.

Tipo de personal evaluado: **Evaluación de becarios**

Año inicio: **2004**

Año fin: **2004**

Institución convocante:

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE / FACULTAD DE CS.EXACTAS NATURALES Y AGRIMENSURA

Rol evaluador:

Pais: **Argentina**

Ciudad: **Corrientes**

Observaciones:

Comisión Asesora que interviene en el llamado a Inscripción de Títulos y Antecedentes para incorporar adscriptos por concurso, Res 191/04CD-FaCENA. 15/04/2004

Tipo de personal evaluado: **Jurado de concursos docentes**

Año inicio: **2004**

Año fin: **2004**

Institución convocante:

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE / FACULTAD DE CS.EXACTAS NATURALES Y AGRIMENSURA

Rol evaluador:

Pais: **Argentina**

Ciudad: **Corrientes**

Observaciones:

2004. Área Química Orgánica, Asignatura: Química Orgánica II. Concurso Público de Títulos, Antecedentes y Oposición para cubrir 1 cargo de JTP, dedicación simple, Res. 914/04-CD FaCENA-UNNE

Tipo de personal evaluado: **Evaluación de becarios**

Año inicio: **2003**

Año fin: **2003**

Institución convocante:

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE / FACULTAD DE CS.EXACTAS NATURALES Y AGRIMENSURA

Rol evaluador:

Pais: **Argentina**

Ciudad: **Corrientes**

Observaciones:

Comisiones ad-hoc (14) para evaluación de solicitudes de adscripción en investigación y docencia del Departamento de Bioquímica. FaCENA-UNNE.

Tipo de personal evaluado: **Jurado de concursos docentes**

Año inicio: **2003**

Año fin: **2003**

Institución convocante:

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE / FACULTAD DE CS.EXACTAS NATURALES Y AGRIMENSURA

Rol evaluador:

Pais: **Argentina**

Ciudad: **Corrientes**

Observaciones:



2003. Área Toxicología y Química Legal, Asignatura: Toxicología y Química Legal. Concurso Público de Títulos, Antecedentes y Oposición para cubrir 1 cargo de Auxiliar Docente de 1ra., DS y 1 cargo de JTP, DExc, Res.568/03-CD-FaCENA-UNNE.

Tipo de personal evaluado: **Evaluación de becarios**

Año inicio: **2003**

Año fin: **2003**

Institución convocante:

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE / FACULTAD DE CS.EXACTAS NATURALES Y AGRIMENSURA

Rol evaluador:

Pais: **Argentina**

Ciudad: **Corrientes**

Observaciones:

2003. Comisión Asesora que interviene en el llamado a Inscripción para incorporar Adscriptos por Concurso de Antecedentes en el Área Bromatología para la asignatura Bromatología (Titular) y Ciencias Biológicas para las asignaturas Química biológica I, Química Biológica II y Fisiología Humana (Suplente). FACENA-UNNE. Res. 132/03 CD-FaCENA.

Tipo de personal evaluado: **Evaluación de becarios**

Año inicio: **2003**

Año fin: **2003**

Institución convocante:

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE / FACULTAD DE CS.EXACTAS NATURALES Y AGRIMENSURA

Rol evaluador:

Pais: **Argentina**

Ciudad: **Corrientes**

Observaciones:

Evaluación de los trabajos prácticos correspondientes al Curso Extracurricular "Elaboración de Trabajos Científicos" destinado a estudiantes de la carrera de Bioquímica. Res.298/02?CD-FaCENA-UNNE.

Tipo de personal evaluado: **Jurado de premios**

Año inicio: **2002**

Año fin: **2002**

Institución convocante:

MINISTERIO DE EDUCACIÓN DE LA PROVINCIA DE CORRIENTES

Rol evaluador:

Pais: **Argentina**

Ciudad: **Corrientes**

Observaciones:

Feria de Ciencias y Tecnología. Instancia Provincial. Jurado invitado a las Jornadas de Feria de Ciencias y Tecnología en el Instituto de Formación Técnica UOCRA. Corrientes.

Tipo de personal evaluado: **Jurado de concursos docentes**

Año inicio: **2000**

Año fin: **2000**

Institución convocante:

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE / FACULTAD DE CS.EXACTAS NATURALES Y AGRIMENSURA

Rol evaluador:

Pais: **Argentina**

Ciudad: **Corrientes**

Observaciones:

2000. Asignatura: Química Biológica I. Concurso Público de Títulos, antecedentes y oposición para cubrir 1 cargo de Auxiliar Docente de primera. Res. Nº 118/00 CD-FaCENA-UNNE.

Tipo de personal evaluado: **Jurado de concursos docentes**

Año inicio: **2000**

Año fin: **2000**

Institución convocante:

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE / FACULTAD DE CS.EXACTAS NATURALES Y AGRIMENSURA

Rol evaluador:

Pais: **Argentina**

Ciudad: **Corrientes**

Observaciones:

2000. Asignatura: Toxicología y Química Legal. Concurso Público de títulos, antecedentes y Oposición para cubrir 1 cargo de Auxiliar Docente de Primera. Res. Nº 161/00 CD-FaCENA-UNNE.

Tipo de personal evaluado: **Jurado de concursos docentes**



Año inicio: **1998** Año fin: **1998**
Institución convocante:
UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE / FACULTAD DE CS.EXACTAS NATURALES Y AGRIMENSURA
Rol evaluador:
Pais: **Argentina** Ciudad: **Corrientes**
Observaciones:
Área Toxicología y Química Legal, Asignatura: Toxicología y Química Legal. Concurso Público de Títulos, Antecedentes y Oposición Res. 246/98

■ **ACTIVIDADES DE EVALUACION - Evaluación de programas/proyectos de I+D y/o extensión:**

Año inicio: **2014** Año fin: **2014**
Tipos de programas/proyecto evaluados:
Proyectos de investigación aplicada
Institución convocante:
UNIVERSIDAD NACIONAL DE MISIONES / FACULTAD DE CS.EXACTAS QUIMICAS Y NATURALES
Rol evaluador:
Pais: **Argentina** Ciudad: **Posadas**
Observaciones:
Evaluador externo del grado de avance y/o final (WINSIP 2013) de proyectos de investigación Proyecto de Investigación: CODIGO 16Q443 (UNAM)

Año inicio: **2012** Año fin: **2013**
Tipos de programas/proyecto evaluados:
Programas de Ciencia, tecnología e innovación
Institución convocante:
INSTITUTO INTERAMERICANO DE COOPERACIÓN PARA LA AGRICUL
Rol evaluador:
Pais: Ciudad:
Observaciones:
Red de análisis y discusión: Temas agropecuarios en la cumbre del G20. México 2012. Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura, Méjico. Internacional.

Año inicio: **2012** Año fin: **2012**
Tipos de programas/proyecto evaluados:
Otro tipo de programa/proyecto de extensión
Institución convocante:
MINISTERIO DE CIENCIA, TEC. E INNOVACION PRODUCTIVA
Rol evaluador:
Pais: **Argentina** Ciudad:
Observaciones:
Encuesta "Delphi" sobre el futuro de la agroindustria alimentaria y las tecnologías de procesamiento de alimentos en Argentina al año 2030. Ministerio de Ciencia, Tecnología e Innovación Productiva de la Nación a través del Consorcio INTA-UNL-Asociación CCivil Grupo REDES-Fundación Banco Credicoop.

■ **ACTIVIDADES DE EVALUACION - Evaluación de trabajos en revistas CyT:**

Título de la revista: **British Microbiology Research Journal**
ISSN: **2231-0886** Pais: **China** Ciudad: **Taichung**
Web: **www.sciencedomain.org**
Año inicio: **2015** Año fin:
Función desempeñada: **Referato, árbitro o revisor externo**
Observaciones:
3 manuscripts

Título de la revista: **Journal of Advances in Biology and Biotechnology**



ISSN: **2394-1081** Pais: **España** Ciudad: **Málaga**
Web: **www.sciencedomain.org**
Año inicio: **2015** Año fin:
Función desempeñada: **Referato, árbitro o revisor externo**
Observaciones:
1 manuscrito

Título de la revista: **HERALD JOURNAL OF AGRICULTURE AND FOOD SCIENCE RESEARCH**
ISSN: **2350-2193** Pais: **India** Ciudad: **Noida**
Web:
Año inicio: **2015** Año fin:
Función desempeñada: **Referato, árbitro o revisor externo**
Observaciones:
1 manuscrito

Título de la revista: **Journal of Food Safety**
ISSN: **1745-4565** Pais: **Estados Unidos de América** Ciudad: **New Brunswick**
Web: **www.wiley.com/foodsafety**
Año inicio: **2015** Año fin:
Función desempeñada: **Referato, árbitro o revisor externo**
Observaciones:
3 manuscripts

Título de la revista: **Annual Research & Review in Biology**
ISSN: **2231-4776** Pais: **India** Ciudad: **Tarakeswar**
Web: **www.sciencedomain.org**
Año inicio: **2014** Año fin:
Función desempeñada: **Referato, árbitro o revisor externo**
Observaciones:
2

Título de la revista: **British Biotechnology Journal**
ISSN: **2231-2927** Pais: **Tailandia** Ciudad: **Bangkok**
Web: **www.sciencedomain.org**
Año inicio: **2014** Año fin:
Función desempeñada: **Referato, árbitro o revisor externo**
Observaciones:
2 manuscripts

Título de la revista: **Journal of Scientific Research and Reports**
ISSN: **2320-0227** Pais: **Italia** Ciudad:
Web: **www.sciencedomain.org**
Año inicio: **2014** Año fin:
Función desempeñada: **Referato, árbitro o revisor externo**
Observaciones:
1

Título de la revista: **Journal of International Research in Medical and Pharmaceutical Sciences**
ISSN: **2231-2188** Pais: **India** Ciudad: **Nagpur**
Web: **www.ikpress.org/journal/41**
Año inicio: **2014** Año fin:
Función desempeñada: **Referato, árbitro o revisor externo**
Observaciones:



3 manuscripts

Título de la revista: **Información Tecnológica**

ISSN: **0718-0764**

Pais: **Chile**

Ciudad: **Santiago de Chile**

Web: **www.citrerevistas.cl**

Año inicio: **2013**

Año fin:

Función desempeñada: **Referato, árbitro o revisor externo**

Observaciones:

2

Título de la revista: **AFRICAN JOURNAL OF MICROBIOLOGY RESEARCH**

ISSN:

Pais: **República de Sudáfrica**

Ciudad: **Pietermaritzburg**

Web: **www.academicjournals.org/AJMR**

Año inicio: **2013**

Año fin:

Función desempeñada: **Referato, árbitro o revisor externo**

Observaciones:

22 manuscritos

Título de la revista: **International Scholar Journals**

ISSN:

Pais: **Nigeria**

Ciudad:

Web: **www.internationalscholarsjournals.org**

Año inicio: **2013**

Año fin: **2014**

Función desempeñada: **Referato, árbitro o revisor externo**

Observaciones:

1 manuscrito

Título de la revista: **SCIENTIFIC RESEARCH AND ESSAYS**

ISSN:

Pais: **Malasia**

Ciudad: **Selangor**

Web: **www.academicjournals.org/SRE**

Año inicio: **2013**

Año fin:

Función desempeñada: **Referato, árbitro o revisor externo**

Observaciones:

1

Título de la revista: **African Journal of Food Sciences**

ISSN: **1996-0794**

Pais: **India**

Ciudad: **Haryana**

Web: **www.academicjournals.org/journal/AJFS**

Año inicio: **2013**

Año fin:

Función desempeñada: **Referato, árbitro o revisor externo**

Observaciones:

2

Título de la revista: **Libro: De la leche al queso: valorización del**

ISSN:

Pais: **México**

Ciudad: **México**

Web:

Año inicio: **2010**

Año fin: **2010**

Función desempeñada: **Referato, árbitro o revisor externo**

Observaciones:

Dictamen artículo El queso crema en la costa de Chiapas: los retos de una construcción colectiva de la calidad para su inclusión en el libro mencionado

ISBN: 978-607-401-508-7

Título de la revista: **Libro De la leche al queso: valorización del**

ISSN:

Pais: **México**

Ciudad: **México**

Web:



Año inicio: **2010**

Año fin: **2010**

Función desempeñada: **Referato, árbitro o revisor externo**

Observaciones:

Dictamen artículo As fabriquetas de queijo e a configuraçao do território queijeiro no Sertao Sergipano do Sao Fransisco, Brasil: enraizamento cultura e inovação.

para su inclusión en el libro mencionado

ISBN: 978-607-401-508-7

■ **ACTIVIDADES DE EVALUACION - Evaluación institucional:**

Tipo de evaluación institucional: **Evaluación y/o acreditación de carreras de grado y postgrado**

Año inicio: **2015**

Año fin:

Institución convocante:

SECRETARIA DE EDUCACION / CONSEJO NACIONAL DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN UNIVERSIT

Rol evaluador:

Pais:

Ciudad:

Observaciones:

2015. Nómima de expertos para la acreditación de carreras de grado en Farmacia y Bioquímica, aprobada por Acta 402, 14/07-CONEAU

Ámbito del plan o política evaluado:

Otro ámbito:

Institución evaluada:

Tipo de evaluación institucional:

Año inicio: **2011**

Año fin: **2013**

Institución convocante:

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE

Rol evaluador:

Pais: **Argentina**

Ciudad: **Corrientes**

Observaciones:

Comisión de Autoevaluación de la Carrera de Licenciatura en Ciencias Químicas

Ámbito del plan o política evaluado:

Otro ámbito:

Institución evaluada:

Tipo de evaluación institucional:

Año inicio: **2003**

Año fin: **2010**

Institución convocante:

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE

Rol evaluador:

Pais: **Argentina**

Ciudad: **Corrientes**

Observaciones:

Comisión Apoyo a Gestión de Acreditación carrera de Bioquímica-FaCENA-UNNE. Res. 402/01 CD-FACENA.

Ámbito del plan o política evaluado:

Otro ámbito:

Institución evaluada:

■ **BECAS:**

Fecha inicio: **07-2012**

Fin: **08-2012**

Típo de beca: **Otro tipo de beca**

Denominación de la beca:

Participación en los Estudios de Doctorado de Ciencia de los Alimentos

Típo de tareas: **Formación académica**



Institución de trabajo del becario:

DEPARTAMENTO DE CIENCIA ANIMAL Y DE LOS ALIMENTOS ; FACULTAD DE VETERINARIA ; UNIVERSIDAD AUTONOMA DE BARCELONA

Institución financiadora de la Beca:

MINISTERIO DE EDUCACIÓN, CULTURA Y DEPORTE DEL REINO DE

Nombre del Director: **Manuel**

Apellido del Director: **Castillo Zambudio**

Nombre del CoDirector:

Apellido del CoDirector:

¿Financia/financió un Post-grado con esta Beca?: **No**

Descripción:

**Impartición de Seminarios en el marco de la Carrera de Doctorado en Ciencia de los Alimentos
Entrevistas con los directores de grupos de trabajo en Investigación para evaluar las posibilidades de tareas en colaboración**

Fecha inicio: **05-2012**

Fin: **06-2012**

Tipo de beca:

Denominación de la beca:

Visita Profesional en el marco de la Carrera de Especialización en Gerencia y Vinculación Tecnológica

Tipo de tareas: **Capacitación pre-profesional y/o profesional**

Institución de trabajo del becario:

CONSEJO REGULADOR QUESO CABRALES, PRINCIPADO ASTURIAS

Institución financiadora de la Beca:

MINISTERIO DE CIENCIA, TEC. E INNOVACION PRODUCTIVA

Nombre del Director: **Isabel**

Apellido del Director: **Marcos Cuervo-Arango**

Nombre del CoDirector:

Apellido del CoDirector:

¿Financia/financió un Post-grado con esta Beca?: **No**

Descripción:

El objetivo de esta pasantía es el aprendizaje de las normativas, organización, formulación de planes de negocios y estrategias de marketing de un Consejo Regulador de quesos en actividad. En particular, dado que en Argentina no existe actualmente un Consejo Regulador de Quesos, sería altamente positivo para toda nuestra Comunidad tomar conocimiento de diversos aspectos al respecto para lo cual se propone el siguiente plan de actividades.

Desde el interior del Consejo Regulador y con el objetivo de asimilar su funcionamiento:

1. Conocer las estrategias de:

- a. Selección de los potenciales productores que serán ?asociados?.
- b. Acompañamiento técnico-científico de ayuda a los productores para su crecimiento hasta alcanzar los estándares de calidad necesarios para el ingreso al Consejo Regulador.
- c. Apoyo para que los productores ya asociados, conserven su categoría.

2. Efectuar un relevamiento de:

- a. Los controles a plantas de elaboración y producto que se realizan (como/quien/frecuencia).
- b. Metodologías sistemáticas de preparación, mantenimiento y actualización de los registros respectivos.

3. Participar, en carácter de oyente, de reuniones del Consejo Regulador.

En la relación con los productores y con el objetivo de conocer las motivaciones e incentivos que los llevaron/llevar a trabajar en pos de su ingreso y mantenimiento dentro del Consejo Regulador:

- a. Participar de inspecciones/contralor a los productores ya asociados al Consejo.
- b. Participar de visitas a Plantas de producción en proceso de preparación para la certificación.

De acuerdo con la Planificación del Consejo, para el año 2012, estas visitas se realizarán de Marzo a Junio y, posteriormente, de Octubre a Diciembre.

Siendo el objetivo general de esta pasantía aprovechar estos conocimientos para aplicarlos al desarrollo del Trabajo Final y consecuentemente a la gestión para la transferencia de esta patente en particular.

Fecha inicio: **07-2009**

Fin: **08-2009**

Tipo de beca:



Denominación de la beca:

Beca para descendientes que viven en el extranjero

Típo de tareas: **Capacitación pre-profesional y/o profesional**

Institución de trabajo del becario:

COMENIUS UNIVERSITY, CENTRE FOR CONTINUING EDUCATION

Institución financiadora de la Beca:

GOVERNMENT OF THE SLOVAK REPUBLIC

Nombre del Director: **Libor**

Apellido del Director: **Lubelec**

Nombre del CoDirector:

Apellido del CoDirector:

¿Financia/financió un Post-grado con esta Beca?: **No**

Descripción:

Centrum ďal?ieho vzdelávanía

Letný kurz slovenského jazyka a kultúry pre krajanov.

Aprendizaje de la lengua en términos técnico-profesionales para futuras tareas colaborativas entre centros de investigación y desarrollo tecnológico. Academia de ciencias de Eslovaquia-UNNE

Fecha inicio: **01-2002**

Fin: **03-2002**

Típo de beca: **Otro tipo de beca de Investigación**

Denominación de la beca:

Intercambio de profesores-investigadores

Típo de tareas: **Tareas de investigación y desarrollo**

Institución de trabajo del becario:

UNIVERSIDAD DE MURCIA (UM)

Institución financiadora de la Beca:

PROGRAMA DE COOPERACIÓN INTERNACIONAL ALE

Nombre del Director: **María Belén**

Apellido del Director: **López Morales**

Nombre del CoDirector:

Apellido del CoDirector:

¿Financia/financió un Post-grado con esta Beca?: **No**

Descripción:

Beca no ejecutada por cuestiones particulares

Fecha inicio: **01-2001**

Fin: **02-2001**

Típo de beca:

Denominación de la beca:

Intercambio de profesores-investigadores

Típo de tareas: **Tareas de investigación y desarrollo**

Institución de trabajo del becario:

UNIVERSIDAD DE MURCIA (UM)

Institución financiadora de la Beca:

PROGRAMA DE COOPERACIÓN INTERNACIONAL ALE

Nombre del Director: **María Belén**

Apellido del Director: **López Morales**

Nombre del CoDirector:

Apellido del CoDirector:

¿Financia/financió un Post-grado con esta Beca?: **No**

Descripción:

PLAZA DE PROFESOR POR CONCERTACIÓN. Desarrollada en la Universidad de Murcia. España.



Fecha inicio: **10-1997** Fin: **11-1997**

Tipo de beca: **Iniciación a la Investigación**

Denominación de la beca:

Apoyo para estancias en investigación

Tipo de tareas: **Tareas de investigación y desarrollo**

Institución de trabajo del becario:

CENTRO DE REFERENCIA PARA LACTOBACILOS (CERELA) ; CENTRO CIENTIFICO TECNOLOGICO CONICET - TUCUMAN ; CONSEJO NACIONAL DE INVESTIGACIONES CIENTIFICAS Y TECNICAS

Institución financiadora de la Beca:

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE (UNNE)

Nombre del Director: **Raúl**

Apellido del Director: **Raya**

Nombre del CoDirector: **Elvira**

Apellido del CoDirector: **Hebert**

¿Financia/financió un Post-grado con esta Beca?: **No**

Descripción:

Identificación de bacterias lácticas mediante biología molecular.

Lisogenia, plásmidos, y fagos de bacterias lácticas.

Centro de Referencia para Lactobacilos. Tucumán. Argentina.

Fecha inicio: **03-1994** Fin: **04-1994**

Tipo de beca:

Denominación de la beca:

Apoyo para estancias en investigación

Tipo de tareas: **Tareas de investigación y desarrollo**

Institución de trabajo del becario:

CENTRO DE REFERENCIA PARA LACTOBACILOS (CERELA) ; CENTRO CIENTIFICO TECNOLOGICO CONICET - TUCUMAN ; CONSEJO NACIONAL DE INVESTIGACIONES CIENTIFICAS Y TECNICAS

Institución financiadora de la Beca:

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE (UNNE)

Nombre del Director: **Graciela**

Apellido del Director: **Savoy de Giori**

Nombre del CoDirector: **Graciela**

Apellido del CoDirector: **Font de Valdéz**

¿Financia/financió un Post-grado con esta Beca?: **No**

Descripción:

Aislamiento, identificación y conservación de bacterias lácticas

Fecha inicio: **08-1983** Fin: **10-1983**

Tipo de beca: **Práctica profesional**

Denominación de la beca:

Entrenamiento especial

Tipo de tareas: **Capacitación pre-profesional y/o profesional**

Institución de trabajo del becario:

ADM.NACIONAL DE MEDICAMENTOS, ALIMENTOS Y TECN.MEDICA (ANMAT) ; MINISTERIO DE SALUD

Institución financiadora de la Beca:

J.D.CALLIERA S.A.

Nombre del Director: **Alfredo**

Apellido del Director: **Moro**

Nombre del CoDirector: **Horacio**

Apellido del CoDirector: **Frade**

¿Financia/financió un Post-grado con esta Beca?: **No**

Descripción:



Aislamiento de microorganismos contaminantes en aguas de bebida, jugos cítricos y sus concentrados

Fecha inicio: **04-1982** Fin: **12-1982**

Tipo de beca:

Denominación de la beca:

Concurrencia pre-profesional y profesional

Tipo de tareas: **Capacitación pre-profesional y/o profesional**

Institución de trabajo del becario:

RECURSOS HÍDRICOS DE LA PROVINCIA DEL CHACO

Institución financiadora de la Beca:

RECURSOS HÍDRICOS DE LA PROVINCIA DEL CHACO

Nombre del Director: **Gustavo A.**

Apellido del Director: **Vera**

Nombre del CoDirector:

Apellido del CoDirector:

¿Financia/financió un Post-grado con esta Beca?: **No**

Descripción:

Entrenamiento en análisis físico-químico de aguas

Fecha inicio: **03-1982** Fin: **04-1982**

Tipo de beca:

Denominación de la beca:

Entrenamiento especial

Tipo de tareas: **Capacitación pre-profesional y/o profesional**

Institución de trabajo del becario:

J.D.CALLIERA S.A.

Institución financiadora de la Beca:

J.D.CALLIERA S.A.

Nombre del Director: **José D.**

Apellido del Director: **Calliera**

Nombre del CoDirector:

Apellido del CoDirector:

¿Financia/financió un Post-grado con esta Beca?: **No**

Descripción:

Capacitación en análisis físico-químico y microbiológico de bebidas sin alcohol

■ **OTRAS ACTIVIDADES DE C-T - Estancias y pasantías:**

Fecha inicio: **02-2014** Fecha fin: **02-2014**

Tipo de tareas: **Tareas de investigación y desarrollo**

Tema del plan de **Geo-referenciación de producciones artesanales (15 días)**

Actividades realizadas y/o logros alcanzados:

Docencia (dictado de cursos de grado y/o posgrado, apoyo en tutorías, etcétera), Contactos con otros grupos de investigación, Desarrollo de capacidades experimentales (trabajos en laboratorios)

Instituciones ejecutoras/financiadoras:

Institución	Ejecuta	% Financia
ASOC.UNIVERSIDAD DEL GRUPO MONTEVIDEO (AUGM)	Si	100

Nombre del **Lussandra** Apellido: **Martins Gianassi**

Institución:

Institución
UNIVERSIDADE FEDERAL DO MINAS GERAIS



02-2014

02-2014

Tareas de investigación y desarrollo

Geo-referenciación de producciones artesanales (15 días)

Docencia (dictado de cursos de grado y/o posgrado, apoyo en tutorías, etcétera), Contactos con otros grupos de investigación, Desarrollo de capacidades experimentales (trabajos en laboratorios)

Lussandra

Martins Gianassi

Areas de conocimiento:

Otras Ingenierías y Tecnologías - Alimentos y Bebidas

Fecha inicio: **07-2012**

Fecha fin: **08-2012**

Tipo de tareas: **Otro**

Tema del plan de

Actividades realizadas y/o logros alcanzados:

Docencia (dictado de cursos de grado y/o posgrado, apoyo en tutorías, etcétera), Contactos con otros grupos de investigación, Participación en actividades de capacitación (cursos, talleres, entrenamiento en metodologías específicas)

Instituciones ejecutoras/financiadoras:

Institución	Ejecuta	% Financia
DEPARTAMENTO DE CIENCIA ANIMAL Y DE LOS ALIMENTOS ; FACULTAD DE VETERINARIA ; UNIVERSIDAD AUTONOMA DE BARCELONA	Si	50
MINISTERIO DE CIENCIA E INNOVACION (MICINN)	No	50

Nombre del **Manuel**

Apellido: **Castillo Zambudio**

Institución:

Institución
DEPARTAMENTO DE CIENCIA ANIMAL Y DE LOS ALIMENTOS ; FACULTAD DE VETERINARIA ; UNIVERSIDAD AUTONOMA DE BARCELONA

Areas de conocimiento:

Otras Ingenierías y Tecnologías - Alimentos y Bebidas

Fecha inicio: **05-2012**

Fecha fin: **05-2012**

Tipo de tareas: **Capacitación pre-profesional y/o profesional**

Tema del plan de **Diseño y funcionamiento de un Consejo Regulador de quesos**

Actividades realizadas y/o logros alcanzados:

Adquisición de habilidades para conducir trabajos de investigación, Desarrollo de capacidades y/o destrezas para realizar proyectos de investigación, Otra

Instituciones ejecutoras/financiadoras:

Institución	Ejecuta	% Financia
MINISTERIO DE CIENCIA, TEC. E INNOVACION PRODUCTIVA	Si	100

Nombre del **Isabel**

Apellido: **Marcos Cuervo-Arango**

Institución:

Institución
CONSEJO REGULADOR DE QUESO CABRALES

Areas de conocimiento:

Otras Ingenierías y Tecnologías - Alimentos y Bebidas



Fecha inicio: **04-2006**

Fecha fin: **07-2006**

Tipo de tareas: **Tareas de investigación y desarrollo**

Tema del plan de **Aplicaciones moleculares para la identificación de bacterias y virus bacterianos**

Actividades realizadas y/o logros alcanzados:

Contactos con otros grupos de investigación, Contribución o participación en actividades de investigación

Instituciones ejecutoras/financiadoras:

Institución	Ejecuta	% Financia
CONSEJO NACIONAL DE INVESTIGACIONES CIENTIFICAS Y TECNICAS (CONICET)	Si	50
MINISTERO PER LE POLITICHE AGRICOLE E FORESTAL ITALIA	Si	50

Nombre del **Giorgio**

Apellido: **Giraffa**

Institución:

Institución
ISTITUTO SPERIMENTALE LATTIERO CASEARIO DI LODI

Areas de conocimiento:

Otras Ingenierías y Tecnologías - Alimentos y Bebidas

Fecha inicio: **03-2006**

Fecha fin: **03-2006**

Tipo de tareas: **Tareas de investigación y desarrollo**

Tema del plan de **Inducción de profagos y búsqueda de cepas sensibles en Lb. plantarum**

Actividades realizadas y/o logros alcanzados:

Contribución o participación en actividades de investigación

Instituciones ejecutoras/financiadoras:

Institución	Ejecuta	% Financia
CONSEJO NACIONAL DE INVESTIGACIONES CIENTIFICAS Y TECNICAS (CONICET)	Si	50
FACULTAD DE CS.EXACTAS NATURALES Y AGRIMENSURA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE	Si	50

Nombre del **Jorge**

Apellido: **Reinheimer**

Institución:

Institución
INSTITUTO DE LACTOLOGIA INDUSTRIAL (INLAIN) ; (CONICET - UNL)

Areas de conocimiento:

Otras Ingenierías y Tecnologías - Alimentos y Bebidas

Fecha inicio: **02-2006**

Fecha fin: **02-2006**

Tipo de tareas: **Tareas de investigación y desarrollo**

Tema del plan de **Diferenciación molecular de bacterias ácido lácticas salvajes mediante las**

Actividades realizadas y/o logros alcanzados:

Contribución o participación en actividades de investigación

Instituciones ejecutoras/financiadoras:

Institución	Ejecuta	% Financia
CENTRO DE INVESTIGACION Y DESARROLLO EN CRIOTECNOLOGIA DE ALIMENTOS (CIDCA) ; (CONICET - PROVINCIA DE BUENOS AIRES - UNLP)	Si	50
FACULTAD DE CS.EXACTAS NATURALES Y AGRIMENSURA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE	Si	50

Nombre del **Graciela**

Apellido: **De Antoni**



02-2006

02-2006

Tareas de investigación y desarrollo

Diferenciación molecular de bacterias ácido lácticas salvajes mediante las

Contribución o participación en actividades de investigación

Graciela

De Antoni

Institución:

Institución
CONSEJO NACIONAL DE INVESTIGACIONES CIENTIFICAS Y TECNICAS (CONICET)

Areas de conocimiento:

Otras Ingenierías y Tecnologías - Alimentos y Bebidas

■ **OTRAS ACTIVIDADES DE C-T - Ejercicio de la profesión en el ámbito no académico:**

Fecha inicio: 01-2008

Fecha fin: 12-2012

Area de ejercicio de la profesión: Ciencias sociales y humanas

Función/cargo: Otro (especificar)

Otra: Integrante Comité Ejecutor

Descripción de las principales actividades:

Ministerio de Educación, Ciencia y Tecnología de la Provincia del Chaco (Ley 5905-CDip-Prov. Chaco). Miembro Titular "Ad-Honorem" Comisión Ejecutora del Programa Interlingüístico y Pluricultural.

Ámbito de desempeño: Trabajador independiente

Institución:

MINISTERIO DE EDUCACIÓN/SECRETARÍA INTERLENGUAS

País: Argentina

Provincia: Chaco

Fecha inicio: 01-2007

Fecha fin: 12-2008

Area de ejercicio de la profesión: Medicina y profesiones afines

Función/cargo: Otro (especificar)

Otra: Integrante Comité

Tipo de tareas realizadas:

Otra

Otra **Asesoramiento en lo referente a cuidados paliativos**

Descripción de las principales actividades:

Consejo Provincial de Bioética de la Provincia del Chaco (Ley 4781/00), Miembro Titular ?Ad-Honorem? Comisión Cuidados Paliativos (Ley 4780/00 de la Provincia del Chaco) dependiente del Ministerio de Salud Pública de la Provincia del Chaco

Ámbito de desempeño: Institucional

Institución:

MINISTERIO DE SALUD

■ **OTRAS ACTIVIDADES DE C-T - Otra actividad CyT:**



Fecha inicio: 09-2003

Fecha fin: 10-2003

Tipo de actividad: Dictado de un tema en Curso curricular

Función desempeñada: Dictante

Descripción de la actividad:

Curso curricular Tecnología de Productos Lácteos, organizado por el Dpto. de Tecnología de la Universidad Nacional de Luján, destinado a alumnos de las Carreras de Alimentos de las Universidades miembros de la Asociación Universitaria del Sector Alimentario. Dictado del tema "Desarrollo de un fermento con cepas autóctonas"

Institución:

UNIVERSIDAD NACIONAL DE LUJAN (UNLU)

PRODUCCION CIENTIFICA

■ ARTICULOS:

FALCIONE, L. F., J.A. VALENZUELA LÓPEZ, C. S. SIN, M. M. MAIDANA, O. M. VASEK. Intercambio de experiencias productivas sobre quesos artesanales en San Luis Del Palmar, Corrientes. *Extensionismo, Innovación y Transferencia Tecnológica*. Corrientes: Facultad de Ciencias Exactas de la UNNE. 2016 vol.2015 n°. p157 - 161. .

SIN CYNTHIA S, VASEK OLGA M, ORTEGA SILVIA M. Metabolitos de bacterias lácticas antagónicas al crecimiento de microorganismos cariogénicos. *REVISTA DE LA ASOCIACION ODONTOLOGICA ARGENTINA*..Buenos Aires: ASOCIACIÓN ODONTOLÓGICA ARGENTINA. 2015 vol.103 n°1. p4 - 8. issn 0004-4881.

VASEK, O. M.; CÁCERES LM, CHAMORRO ER, VELASCO GA. Antibacterial activity of Citrus paradisi essential oil. *Journal of Natural Products*.: ON-LINE, Annual Science Journal. 2015 vol.8 n°. p16 - 26. issn 0974-5211.

KOCH, K. E., O.M. VASEK. Capacidad remineralizante de péptidos bioactivos derivados de las proteínas lácteas. *FOUNT*.San Miguel de Tucumán: Facultad de Odontología de la Universidad Nacional de Tucumán. 2014 vol.32 n°. p21 - 23. issn 0325-125X.

VASEK, O. M., S. MAZZA, G. S. DE GIORI. Physicochemical and Microbiological evaluation of Corrientes Artisanal Cheese during ripening. *CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS*.: SOC BRASILEIRA CIENCIA TECNOLOGIA ALIMENTOS. 2013 vol.33 n°. p151 - 160. issn 0101-2061.

VASEK, O. M., L. F. FALCIONE. Quesos Artesanales de Corrientes. Riesgo de Enfermedades Transmitidas por alimentos: encefalopatía esponjiforme bovina . Review. *FACENA*.Corrientes: FACULTAD DE CIENCIAS EXACTAS Y NATURALES Y AGRIMENSURA, UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE. 2013 vol.27 n°. p13 - 23. issn 0325-4216.

ORTEGA, S., O. M. VASEK, C. SIN. Aggregatibacter (Actinobacillus) actinomycetemcomitans y. *Revista Facultad de Odontología-UNNE*.Corrientes: Facultad de Odontología de la UNNE. 2011 vol.IV n°. p29 - 36. issn 1668-7280.

G. DE ANTONI, M. ZAGO, O. VASEK, G. GIRAFFA, D. CARMINATI, M. A. BRIGGILER MARCO, J. REINHEIMER, V. SUÁREZ. Lactobacillus plantarum bacteriophages isolated from Kefir grains: phenotypic and molecular characterization. *Journal of Dairy Research*.Cambridge: CAMBRIDGE UNIV PRESS. 2010 vol.77 n°. p7 - 12. issn 0022-0299.

VASEK, O.M., JEAN GUY LEBLANC, A. FUSCO AND G. S. DE GIORI. Chemical composition and microbial evaluation of Argentinean Corrientes Cheese. *INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY*.Londres: WILEY-BLACKWELL PUBLISHING, INC. 2008 vol.61 n°. p222 - 228. issn 1364-727X.

VASEK, OLGA M.. Fermento autóctono para la elaboración de queso artesanal de Corrientes. *Industria y Química*.Buenos Aires: ASOCIACIÓN QUÍMICA ARGENTINA. 2005 vol. n°351. p22 - 24. issn 0368-0819.

VASEK, O.M., R. CABRERA, G. J. CORONEL, G. S. DE GIORI Y A. J. V. FUSCO. Análisis de riesgos en la elaboración de queso artesanal de Corrientes (Argentina). *FACENA*.Corrientes, Argentina: FACULTAD DE CIENCIAS EXACTAS Y NATURALES Y AGRIMENSURA, UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE. 2004 vol.20 n°. p13 - 22. issn 0325-4216.

VASEK, O. M., A. J. V. FUSCO Y G. S. DE GIORI. Formulación y evaluación de fermentos para la elaboración de un Queso Artesanal de Corrientes (Argentina). *REVISTA INFORMACION TECNOLOGICA DEL CHILE*.La Serena: Centro de Información Tecnológica. 2000 vol.11 n°6. p65 - 71. issn 0716-8756.

PEREIRA, MA. C., O. M. VASEK, A. J. V. FUSCO. Quesos Artesanales de Corrientes (Argentina). Microflora contaminante. *FACENA*.Corrientes: FACULTAD DE CIENCIAS EXACTAS Y NATURALES Y AGRIMENSURA,



UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE. 1995 vol.11 n°. p85 - 91. issn 0325-4216.

■ **PARTES DE LIBRO:**

VASEK, OLGA M.; BOUCHER F, BRUN V. *Capítulo II: Los Procesos de Innovación. Conclusiones. De la leche al queso: queserías rurales en América Lati.* México, D.F.: IICA-CIRAD-Porrúa. 2011. p225 - 233. isbn 978-607-401-502-7

VASEK, O.M., M. C. CARDOZO, A. J. V. FUSCO; BOUCHER F, BRUN V. *El caso de los Quesos Artesanales de Corrientes, Argentina.* De la leche al queso: queserías rurales en América Latina. México-D.F.: IICA-CIRAD-Porrúa. 2011. p199 - 223. isbn 978-607-401-502-7

■ **LIBROS:**

VASEK, OLGA M.. *Modificaciones indeseables en los Alimentos.* Corrientes: EUDENE. 2012. pag.150. isbn 978-950-656-124-6

■ **TRABAJOS EN EVENTOS CIENTIFICO-TECNOLOGICOS PUBLICADOS:**

FALCIONE, L. F.; VALENZUELA LÓPEZ, J. A.; HERRMANN, M. I.; VASEK, OLGA M.. Péptidos bioactivos antimicrobianos en el Queso Artesanal de Corrientes. Argentina. Corrientes. 2016. Revista. Resumen. Jornada. Comunicaciones Científicas y Tecnológicas de la UNNE. Secretaría General de Ciencia y Técnica de la UNNE

HERRMANN, M. I.; VALENZUELA LÓPEZ, J. A.; FALCIONE, L. F.; VASEK, O. M.. Staphylococcus aureus de origen lácteo y compuestos antibacterianos producidos por bacterias lácticas autóctonas. Argentina. Corrientes. 2016. Libro. Resumen. Jornada. Comunicaciones Científicas y Tecnológicas de la UNNE. Secretaría General de Ciencia y Técnica de la UNNE

FALCIONE, L. F.; DRAGO, S. R.; VALENZUELA LÓPEZ, J. A.; VASEK, O. M.. Péptidos bioactivos con actividad antioxidante y antihipertensiva en Quesos Artesanales de Corrientes. Argentina. Córdoba. 2016. Libro. Resumen. Congreso. VI Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Agencia Córdoba Ciencia

CAMOLETTO A, L OLIVIERI, JA VALENZUELA LÓPEZ, OM VASEK. Comportamiento de Lactococcus lactis subsp. lactis 35c VCOR constituyente de un fermento quesero en diferentes sustratos. Argentina. Córdoba. 2016. Libro. Resumen. Congreso. VI Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Agencia Córdoba Ciencia

VALENZUELA LÓPEZ, J. A.; FALCIONE, L. F.; MAIDANA, M. M.; VASEK, OLGA. Comparación Tecnológica de agente coagulante artesanal y comercial en la maduración de quesos. Brasil. Campinas-SP. 2015. Libro. Artículo Breve. Simposio. Simpósio Lácteos e Saúde. Instituto de Tecnología de los Alimentos

SIN CYNTHYA S, VASEK OLGA M, ORTEGA SILVIA M. Metabolitos de bacterias lácticas antagonicos al crecimiento de microorganismos cariogénicos. Argentina. Corrientes. 2015. Revista. Resumen. Jornada. Comunicaciones Científicas y Tecnológicas de la UNNE. Secretaría General de Ciencia y Técnica de la UNNE

ACEVEDO GÓMEZ, ANTONELLA V.; VASEK, O. M.; HYNES, ERICA R.. Actividad tecnológica de cuajares secos-salados conservados. Argentina. Buenos Aires, Argentina. 2015. Libro. Resumen. Congreso. XV Congreso de Ciencia y Tecnología de los Alimentos 2015. Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios

FALCIONE, L. F., G. C. MARTÍNEZ, O. M. VASEK. Contenido en calcio del Queso Artesanal de Corrientes. Argentina. Corrientes. 2014. Revista. Resumen. Jornada. Comunicaciones Científicas y Tecnológicas de la UNNE. Secretaría General de Ciencia y Técnica de la UNNE

KOCH, K. E., O.M. VASEK. Recuperación de péptidos potencialmente remineralizantes generados por bacterias lácticas autóctonas de Corrientes. Argentina. Corrientes. 2014. Revista. Resumen. Jornada. Comunicaciones Científicas y Tecnológicas de la UNNE. Secretaría General de Ciencia y Técnica de la UNNE

SIN CYNTHYA S, VASEK OLGA M, ORTEGA SILVIA M. INTERACCIÓN "IN VITRO" DE BACTERIAS CARIOGÉNICAS Y BACTERIAS DE ORIGEN ALIMENTARIO. Argentina. Corrientes. 2014. Revista. Resumen. Jornada. Comunicaciones Científicas y Tecnológicas de la UNNE. Secretaría General de Ciencia y Técnica de la UNNE

SIN CYNTHYA S, VASEK OLGA M, ORTEGA SILVIA M. Metabolitos de bacterias lácticas antagonicos al crecimiento de microorganismos cariogénicos. Argentina. Santa Fe. 2014. Revista. Resumen. Congreso. XLVII Reunión Anual de la Sociedad Argentina de Investigación Odontológica (SAIO). Sociedad Argentina de Investigación Odontológica



LÓPEZ J.A., GÓMEZ ACOSTA G., MUSIGH A.J., VASEK O.M. . Producción en lote y conservación de un fermento láctico para pequeña escala de manufactura. Argentina. Córdoba. 2014. Libro. Resumen. Congreso. V Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos 2014. Secretaría de Ciencia y Tecnología-Gobierno de la Provincia de Córdoba

FALCIONE L.F., DRAGO S.R., VASEK O.M. . Actividad antibacteriana en fracciones peptídicas de Quesos de Corrientes. Argentina. Córdoba. 2014. Libro. Resumen. Congreso. V Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos 2014. Secretaría de Ciencia y Tecnología-Gobierno de la Provincia de Córdoba

HERMANN M.I., VALENZUELA LÓPEZ J.A., VASEK O.M.. Actividad protectora de cepas de un fermento autóctono para la elaboración de queso de Corrientes. Argentina. Córdoba. 2014. Libro. Resumen. Congreso. V Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos 2014. Secretaría de Ciencia y Tecnología-Gobierno de la Provincia de Córdoba

VASEK, O. M., L. F. FALCIONE. Strategy co-creatin value for cheese production in Ramada Paso-Itatí, Corrientes, Argentina, exploiting the local food resource. Brasil. Florianópolis. 2013. Libro. Artículo Completo. Congreso. VI Congreso Internacional de Sistemas Agroalimentarios Localizados. CIRAD-Francia

KOCH, K. E., O.M. VASEK. Matriz no convencional de potenciales péptidos remineralizantes. Argentina. Corrientes. 2013. Revista. Resumen. Jornada. Comunicaciones Científicas y Tecnológicas de la UNNE-2013. Secretaría General de Ciencia y Técnica de la UNNE

FALCIONE, L. F., G. C. MARTÍNEZ, O. M. VASEK. Queso artesanal de Corrientes como potencial fuente de calcio para la población correntina. Argentina. Buenos Aires. 2013. Revista. Resumen. Congreso. XIX Congreso Argentino de Nutrición. Asociación Argentina de Nutrición

SIN CYNTHYA S, VASEK OLGA M, ; ORTEGA, SILVIA M.. Primer screening de interacciones "in vitro" de Streptococcus spp. y Lactobacillus spp. orales frente a Lactococcus lactis subsp. lactis de origen alimentario. Argentina. Corrientes. 2013. Libro. Resumen. Jornada. Comunicaciones Científicas y Tecnológicas de la UNNE-2013. Secretaría General de Ciencia y Técnica de la UNNE

SIN CYNTHYA S, VASEK OLGA M, ORTEGA SILVIA M. INTERACCION "IN VITRO" DE STREPTOCOCCUS SPP. Y LACTOBACILLUS SPP. ORALES FRENTE A LACTOCOCCUS Y LEUCONOSTOC DE ORIGEN ALIMENTARIO. Argentina. Buenos Aires. 2013. Revista. Resumen. Congreso. XLVI Reunión Anual de la Sociedad Argentina de Investigación Odontológica. Sociedad Argentina de Investigación Odontológica

ESCOBAR, C. B., SEQUEIRA, A. F. , CHAMORRO, E. , VASEK, O. M.. Estudio de aceites esenciales provenientes de especies vegetales del Gran Resistencia. Argentina. Buenos Aires. 2012. Revista. Artículo Breve. Congreso. XXIX Congreso Argentino de Química. Asociación Química Argentina

SIN CYNTHYA S, VASEK OLGA M, ORTEGA SILVIA M. ACTINOBACILLUS ACTINOMYCETEMCOMITANS EN PERIODONTITIS DEL ADULTO. Argentina. Corrientes. 2012. Revista. Resumen. Jornada. Comunicaciones Científicas y Tecnológicas de la UNNE 2012. Secretaría General de Ciencia y Técnica de la UNNE

VASEK, OLGA M. - CARDOZO, MARINA C. - FUSCO ÁNGEL J. V.. Queso Artesanal de Corrientes como ingrediente de preparaciones culinarias refrigeradas. Argentina. Corrientes. 2012. Revista. Resumen. Jornada. Comunicaciones Científicas y Tecnológicas de la UNNE 2012. Secretaría General de Ciencia y Técnica de la UNNE

CARDOZO, M. C., O. M. VASEK, A. J. FUSCO, M. S. CARRASCO. Estimulación de propiedades tecnológicas deseables en cultivos conjuntos de bacterias lácticas y levaduras aisladas del Queso Artesanal de Corrientes. Argentina. Buenos Aires. 2012. Libro. Resumen. Congreso. XI Congreso Latinoamericano de Microbiología e Higiene de Alimentos. IV Congreso Argentino de Microbiología de Alimentos. Asociación Argentina de Microbiología

SCHVORER, G. F., VASEK, O. M., FUSCO, A. J. V. . Variables Microbianas como Control de funcionamiento en un Secadero de Cuajares Salados. Argentina. Buenos Aires. 2012. Libro. Resumen. Congreso. XI Congreso Latinoamericano de Microbiología e Higiene de Alimentos. IV Congreso Argentino de Microbiología de Alimentos. Asociación Argentina de Microbiología

VASEK, OLGA M. - CARDOZO, MARINA C. - FUSCO, ÁNGEL J. V.. El caso de los Quesos Artesanales de Corrientes, Argentina. Argentina. Corrientes. 2012. Revista. Resumen. Jornada. Comunicaciones Científicas y Tecnológicas de la UNNE 2012. Secretaría General de Ciencia y Técnica de la UNNE

VASEK, O. M., GÓMEZ, A. G. CASTRO CASTILLO, G., CARDOZO, M. C. . Péptidos bioactivos de Lactococcus lactis subsp. lactis autóctonos de Corrientes. Argentina. Buenos Aires. 2011. Libro. Resumen. Congreso. XIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios

VASEK, O. M.; GÓMEZ, A. G.; CARDOZO, M. C.. Vida útil para masa de chipá refrigerada. Argentina. Buenos Aires. 2011. Libro. Resumen. Congreso. XIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios



- GOMEZ, A. G.; CARDOZO, M. C.; VASEK, O. M.. Viabilidad de cepas del género *Lactococcus* frente a la congelación. Argentina. Buenos Aires. 2011. Libro. Resumen. Congreso. XIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios
- ESCOBAR, C. B., SEQUEIRA, A. F., CHAMORRO, E., VASEK, O. M.. Actividad antibacteriana de aceites esenciales provenientes de especies vegetales salvajes de la provincia del Chaco. Argentina. Resistencia, Chaco. 2011. Libro. Resumen. Jornada. XIV Jornadas Argentinas de Microbiología. Asociación Argentina de Microbiología, Filial Resistencia
- CARDOZO, M.C.; VASEK, O.M.; FUSCO, A.J.V.; CARRASCO, M.S.. Interacciones de levaduras aisladas de Quesos Artesanales de Corrientes con bacterias lácticas constituyentes del fermento lácteo "Gaucho". Argentina. Resistencia, Chaco. 2011. Libro. Resumen. Jornada. XIV Jornadas Argentinas de Microbiología. Asociación Argentina de Microbiología, Filial Resistencia
- VASEK, O. M.; CASTRO CASTILLO G.. Péptidos bioactivos de lactobacilos autóctonos de Corrientes. Argentina. Resistencia, Chaco. 2011. Libro. Resumen. Jornada. XIV Jornadas Argentinas de Microbiología. Asociación Argentina de Microbiología, Filial Resistencia
- VASEK, O., ORTEGA S. M., SIN C. S.. *Actinobacillus actinomycetemcomitans* en periodontitis del adulto. Argentina. Corrientes. 2011. Revista. Resumen. Jornada. Comunicaciones Científicas y Tecnológicas de la UNNE 2011. Secretaría General de Ciencia y Técnica de la UNNE
- GÓMEZ, A. G., CARDOZO, M. C., VASEK, O. M.. Crio-adaptación de *Lactococcus lactis* subsp. *lactis* Autóctonas de Corrientes. Argentina. Resistencia, Chaco. 2011. Revista. Resumen. Jornada. Comunicaciones Científicas y Tecnológicas de la UNNE 2011. Secretaría General de Ciencia y Técnica de la UNNE
- GÓMEZ, A. G., VASEK, O. M., CARDOZO, M. C.. Adaptación de cepas de *Lactococcus lactis* subsp. *lactis* a un medio hostil. Congelación. Argentina. Corrientes. 2010. Revista. Resumen. Jornada. Comunicaciones Científicas y Tecnológicas de la UNNE 2010. Secretaría General de Ciencia y Técnica de la UNNE
- REBHOLZ, LAURA, E., VASEK, OLGA M.. Inhibición de *Staphylococcus aureus* coagulasa (+) meticilina resistente por bacterias lácticas constituyentes del fermento GAUCHO. Argentina. Corrientes. 2010. Revista. Resumen. Jornada. Comunicaciones Científicas y Tecnológicas de la UNNE 2010. Secretaría General de Ciencia y Técnica de la UNNE
- YULÁN, CAROLINA B., CARDOZO, MARINA, C., VASEK, OLGA M.. Proteínas de crio-adaptación en Bacterias Lácticas Autóctonas de Corrientes Constituyentes del Fermento "Gaucho". Argentina. Corrientes. 2010. Revista. Resumen. Jornada. Comunicaciones Científicas y Tecnológicas de la UNNE 2010. Secretaría General de Ciencia y Técnica de la UNNE
- CARDOZO, M. C., VASEK, O. M., FUSCO, Á. J. V., CARRASCO, M. S.. Análisis sensorial de quesos artesanales de Corrientes con levaduras autóctonas como adjunto. Argentina. Corrientes. 2009. Libro. Resumen. Congreso. XI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de los Alimentos y 3er Simposio Internacional de Nuevas Tecnologías. Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios
- CARDOZO, M. C., VASEK, O. M., FUSCO, Á. J. V., CARRASCO, M. S.. Propiedades de interés tecnológico en *Candida blankii* aisladas de Queso Artesanal de Corrientes. Argentina. Córdoba. 2009. Libro. Resumen. Congreso. III Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos Córdoba 2009. Agencia Córdoba Ciencia
- VASEK, O. M., VALENZUELA LÓPEZ, J. A., CARDOZO, M. C.. Respuesta in vitro de constituyentes de un fermento para quesería a desinfectantes y detergentes. Argentina. Córdoba. 2009. Libro. Resumen. Congreso. III Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos Córdoba 2009. Agencia Córdoba Ciencia
- SUÁREZ, V., BRIGGILER MARCO, MA., REINHEIMER, J., DE ANTONI, G., VASEK, O.M., GIRAFFA, G., ZAGO, M., CARMINATI, D.. Aislamiento y caracterización preliminar de los primeros bacteriófagos de *Lactobacillus plantarum* aislados de kefir. Argentina. Córdoba. 2009. Libro. Resumen. Congreso. III Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos Córdoba 2009. Agencia Córdoba Ciencia
- MARTÍNEZ, FERNANDO A., YULÁN, CAROLINA B., VILLAFañE, ROXANA N., CARDOZO, MARINA C., VASEK, OLGA M.. Efecto de la temperatura en el crecimiento de *Lactococcus lactis* subsp. *lactis* bv. *diacetylactis* 166cVCOR. Argentina. Corrientes. 2009. Revista. Resumen. Jornada. Comunicaciones Científicas y Tecnológicas de la UNNE 2009. Secretaría General de Ciencia y Técnica de la UNNE
- YULÁN, CAROLINA B., VILLAFañE, ROXANA N., MARTÍNEZ, FERNANDO A., CARDOZO, MARINA C.; VASEK, OLGA M.. Temperatura crítica de crecimiento de *Lactococcus lactis* subsp. *lactis* constituyentes del fermento "Gaucho". Argentina. Resistencia, Chaco. 2009. Revista. Resumen. Jornada. Comunicaciones Científicas y Tecnológicas de la UNNE 2009. Secretaría General de Ciencia y Técnica de la UNNE
- VILLAFañE, ROXANA N., VASEK, OLGA M.. Respuesta de *Lactococcus lactis* subsp. *lactis* 35cVCOR a la congelación. Argentina. Resistencia, Chaco. 2009. Revista. Resumen. Jornada. Comunicaciones Científicas y

**Tecnológicas de la UNNE 2009. Secretaría General de Ciencia y Técnica de la UNNE**

OLGA M. VASEK, M. C. CARDOZO, A. J. V. FUSCO. Producción artesanal de quesos. Sistema de transformación agroalimentario en la Región Correntina (Argentina). Argentina. Mar del Plata. 2008. Libro. Artículo Completo. Congreso. IV Congreso Internacional de la Red de Sistemas Agroalimentarios Localizados. Red de Sistemas Agroalimentarios Localizados

VASEK, OLGA M., VALENZUELA LÓPEZ, JOSÉ A., CARDOZO, MARINA C.. Resistencia in vitro de bacterias lácticas componentes del fermento autóctono de Corrientes a desinfectantes y detergentes usados en la industria láctea. Argentina. Corrientes. 2008. Revista. Resumen. Jornada. Comunicaciones Científicas y Tecnológicas de la UNNE 2008. Secretaría General de Ciencia y Técnica de la UNNE

VASEK, O. M., MARTÍNEZ, R. A., CARDOZO, M. C.. Antagonismo de bacterias lácticas de Corrientes y patógenos aislados de lechuga fresca. Efecto de *Lactobacillus plantarum* 59b y 93b VCOR. Argentina. Corrientes. 2008. Revista. Resumen. Jornada. Comunicaciones Científicas y Tecnológicas de la UNNE 2008. Secretaría General de Ciencia y Técnica de la UNNE

CARDOZO, MARINA C., VASEK, OLGA M., FUSCO, ÁNGEL J.V., CARRASCO, MARTA S.. Diversidad fenotípica de *Candida blankii* y *Myxozima monticola* aisladas de Queso Artesanal de Corrientes. Argentina. Corrientes. 2008. Revista. Resumen. Jornada. Comunicaciones Científicas y Tecnológicas de la UNNE 2008. Secretaría General de Ciencia y Técnica de la UNNE

JORGE S. REIMER, O. M. VASEK. Componentes nitrogenados en leche destinada a la elaboración de Queso Artesanal de Corrientes. Argentina. Corrientes. 2006. Revista. Artículo Completo. Jornada. Comunicaciones Científicas y Tecnológicas de la UNNE. Secretaría General de Ciencia y Técnica de la UNNE

MARINO, G. L., O. M. VASEK. Respuesta de bacterias lácticas autóctonas de Corrientes a residuos de detergentes y desinfectantes. Argentina. Corrientes. 2006. Revista. Artículo Completo. Jornada. Comunicaciones científicas y tecnológicas de la UNNE. Secretaría General de Ciencia y Técnica de la UNNE

ACEVEDO, R. M., O. M. VASEK, A. J. V. FUSCO. Optimación de un secadero de cuajares para la producción de agente coagulante correntino. Argentina. Corrientes. 2006. Revista. Artículo Completo. Jornada. Comunicaciones científicas y Tecnológicas de la UNNE. Secretaría General de Ciencia y Técnica-UNNE

CARDOZO, M. C., O. M. VASEK, A.J. V. FUSCO, M. S. CARRASCO. Resistencia al estrés osmótico de levaduras aisladas de Queso Artesanal de Corrientes. Argentina. Corrientes. 2006. Revista. Artículo Completo. Jornada. Comunicaciones Científicas y tecnológicas de la UNNE. Secretaría General de Ciencia y Técnica de la UNNE

CARDOZO, M. C., VASEK, O. M.; FUSCO, Á. J. V.; CARRASCO, M.S.. Caracterización de levaduras en Queso Artesanal de Corrientes. Argentina. Libro de Resúmenes. 2006. Libro. Resumen. Simposio. II Simposio Internacional de bacterias lácticas. I Encuentro Red BAL. CERELA-CONICET

JORGE S. REIMER, O. M. VASEK. Variación estacional de componentes nitrogenados en leche de uso quesero en Corrientes. Argentina. Libro de resúmenes. 2006. Revista. Resumen. Jornada. IV Jornadas de Estudiantes de Bioquímica. FACENA-UNNE. Sociedad Científica de Estudiantes de Bioquímica

VILA, VILMA G., DHO, M. S, VASEK, O.. Relación de la placa bacteriana, el estado de salud gingival y el ph salival con la higiene bucodental. Argentina. Corrientes. 2005. Revista. Artículo Completo. Jornada. Comunicaciones Científicas y Tecnológicas de la UNNE 2005. Secretaría General de Ciencia y Técnica de la UNNE

VASEK, OLGA M., MACIEL, N. E., V. B. SUAREZ, J. A. REINHEIMER. Resistencia fágica de lactococos autóctonos de Corrientes. Argentina. Corrientes. 2005. Revista. Artículo Completo. Jornada. Comunicaciones Científicas y Tecnológicas de la UNNE. Secretaría General de Ciencia y Técnica de la UNNE

REIMER, JORGE S., O. M. VASEK. Contenido proteico en leche usada para la elaboración de Queso Artesanales de Corrientes. Parte I.. Argentina. Corrientes. 2005. Revista. Artículo Completo. Jornada. Comunicaciones Científicas y Tecnológicas de la UNNE. Secretaría General de Ciencia y Técnica de la UNNE

CARDOZO, MARINA C., O. M. VASEK, A. J. V. FUSCO, S. M. CARRASCO. Variación de la evolución de levaduras autóctonas en Queso Artesanal de Corrientes en función de las estaciones. Argentina. Corrientes. 2005. Revista. Artículo Completo. Jornada. Comunicaciones Científicas y Tecnológicas de la UNNE. Secretaría General de Ciencia y Técnica de la UNNE

VASEK, OLGA M.; S. MAZZA, G. S. DE GIORI, Y A. J. V. FUSCO. Diversidad fenotípica en lactococos autóctonos de Corrientes. Argentina. Libro de resúmenes. 2005. Libro. Resumen. Congreso. X Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios

CARDOZO, M. C., VASEK, O. M.; FUSCO, Á. J. V.; CARRASCO, M.S.. Levaduras autóctonas en queso artesanal de Corrientes. Variaciones estacionales.. Argentina. Libro de resúmenes. 2005. Libro. Resumen. Congreso. X Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios



CARDOZO, M. C., O. M. VASEK, A.J.V. FUSCO, Y M. CARRASCO.. Evolución de levaduras autóctonas durante la elaboración y maduración de Quesos Artesanales de Corrientes. Argentina. Corrientes. 2004. Revista. Artículo Completo. Jornada. Comunicaciones científicas y Tecnológicas de la UNNE. Secretaría General de Ciencia y Técnica de la UNNE

VASEK, O. M., A. J. V. FUSCO, G. S. DE GIORI. Efecto de un fermento de cepas autóctonas en las características físico-químicas y sensoriales del Queso Artesanal de Corrientes. Argentina. Córdoba, Argentina. 2004. Libro. Resumen. Congreso. Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Agencia Córdoba Ciencia

MACIEL, N. E., O. M. VASEK, V. B. SUAREZ Y J. A. REINHEIMER.. Mecanismos de fagoresistencia en cepas autóctonas de *Streptococcus thermophilus* y *Lactococcus lactis*. Argentina. Libro de resúmenes. 2004. Libro. Resumen. Congreso. XVII Congreso Latinoamericano y X Congreso Argentino de Microbiología. Asociación Argentina de Microbiología

LANCELLE, MA. V., O. M. VASEK Y A. J. V. FUSCO. Composición microbiológica del agente coagulante artesanal de Corrientes.. Argentina. Corrientes. 2003. Revista. Artículo Completo. Jornada. Comunicaciones Científicas y Tecnológicas de la UNNE. Secretaría General de Ciencia y Técnica de la UNNE

CARDOZO, M.C., O. M. VASEK, A. J. V. FUSCO. Composición físico-química de leche usada para la elaboración de Quesos Artesanales de Corrientes. Argentina. Corrientes. 2003. Revista. Artículo Completo. Jornada. Comunicaciones científicas y Tecnológicas de la UNNE. Secretaría General de Ciencia y Técnica de la UNNE

VASEK, O.M., S.M. MAZZA Y A.J.V. FUSCO. Biodiversidad en lactobacilos autóctonos de Corrientes. Argentina. Corrientes. 2003. Revista. Artículo Completo. Jornada. Comunicaciones científicas y Tecnológicas de la UNNE. Secretaría General de Ciencia y Técnica

LANCELLE, MA. V., R. J. MARIÑO, O. M. VASEK, Y A. J. V. FUSCO.. Estandarización y vida útil de agente coagulante artesanal de Corrientes. Argentina. Libro de resúmenes. 2003. Libro. Resumen. Congreso. II Congreso Argentino de Microbiología de Alimentos.. Asociación Argentina de Microbiología

VASEK, O. M., A. J. V. FUSCO, Y G. SAVOY DE GIORI. Comportamiento de un fermento láctico autóctono en la elaboración de queso artesanal de Corrientes. Argentina. Libro de resúmenes. 2003. Libro. Resumen. Congreso. II Congreso Argentino de Microbiología de Alimentos. Asociación Argentina de Microbiología

LANCELLE, MA. V., O. M. VASEK. Calidad microbiológica de leche cruda usada en queserías de la Provincia de Corrientes. Argentina. Corrientes. 2002. Revista. Artículo Completo. Jornada. Comunicaciones Científicas y Tecnológicas de la UNNE. Secretaría General de Ciencia y Técnica de la UNNE

ERRO, MA. G., O. M. VASEK Y A. J. V. FUSCO. Preparación de cuajo artesanal en queserías de la Provincia de Corrientes. Argentina. Corrientes. 2002. Revista. Artículo Completo. Jornada. Comunicaciones Científicas y Tecnológicas de la UNNE. Secretaría General de Ciencia y Técnica de la UNNE

PALACIO, C. A., O. M. VASEK Y A. J. V. FUSCO. Efecto de la temperatura en el tiempo de maduración de la cuajada durante la elaboración de Queso Artesanal de Corrientes. Argentina. Corrientes. 2002. Revista. Artículo Completo. Jornada. Comunicaciones Científicas y Tecnológicas de la UNNE. Secretaría General de Ciencia y Técnica de la UNNE

MARIÑO, J. R, O. M. VASEK Y A. J. V. FUSCO. Agentes coagulantes en la elaboración de queso artesanal de Corrientes. Su concentración óptima y utilidad en el tiempo. Argentina. Corrientes. 2002. Revista. Artículo Completo. Jornada. Comunicaciones Científicas y Tecnológicas de la UNNE. Secretaría General de Ciencia y Técnica de la UNNE

ERRO, MA. G., O. M. VASEK, Y A. J. V. FUSCO. Perfil microbiológico durante el salado y secado de cuajares bovinos.. Argentina. Buenos Aires. 2002. Libro. Resumen. Congreso. IX Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios

ERRO, MA. G., O. M. VASEK Y A. J. V. FUSCO. Secado de cuajares salados para la producción de agente coagulante correntino. Argentina. Corrientes. 2001. Revista. Artículo Completo. Jornada. Comunicaciones Científicas y Tecnológicas de la UNNE. Secretaría General de Ciencia y Técnica de la UNNE

MARIÑO, J. R., O. M. VASEK Y A.J.V.FUSCO. Efectos de la concentración de calcio libre y el pH del agente coagulante en la coagulación enzimática de la leche. Argentina. Corrientes. 2001. Revista. Artículo Completo. Jornada. Comunicaciones científicas y Tecnológicas de la UNNE. Campus Corrientes, UNNE

VASEK, O. M., E. M. HÉBERT, G. S. DE GIORI, R. RAYA, Y A. J. V. FUSCO. Secuencia parcial del gen 16S rRNA de cepas constituyentes de un fermento para la elaboración de Queso Artesanal de Corrientes. Argentina. Corrientes. 2001. Revista. Artículo Completo. Jornada. Comunicaciones Científicas y Tecnológicas de la UNNE. Campus Corrientes, UNNE

VASEK, O. M., E. M. HEBERT,G.S. DE GIORI, R. RAYA Y A.J.V.FUSCO. Evaluación del estado lisogénico de cepas de *Lactococcus* constituyentes de un fermento mixto para la elaboración de Queso Artesanal de



- Corrientes. Argentina. Corrientes. 2001. Revista. Artículo Completo. Jornada. Comunicaciones científicas y Tecnológicas de la UNNE. Secretaría General de Ciencia y Técnica de la UNNE
- VASEK, O. M., E. M. HÉBERT, G. S. DE GIORI, R. RAYA, Y A. J. V. FUSCO. Huella dactilar proteica de cepas constituyentes de un fermento para la elaboración de Queso Artesanal de Corrientes. Argentina. Corrientes. 2001. Revista. Artículo Completo. Jornada. Comunicaciones científicas y Tecnológicas de la UNNE. Secretaría General de Ciencia y Técnica de la UNNE
- VASEK, O. M., S. M. MAZZA Y A. J. V. FUSCO. Selección de Bacterias Lácticas Correntinas por sus propiedades tecnológicas, aplicando clusterings sucesivos. Argentina. Corrientes. 2001. Revista. Artículo Completo. Jornada. Comunicaciones Científicas y Tecnológicas de la UNNE. Secretaría General de ciencia y Técnica de la UNNE
- VASEK, O. M., S. M. MAZZA, Y A. J. V. FUSCO.. Clusterings sucesivos en la selección de Bacterias Lácticas Correntinas. Argentina. Mar del Plata. 2001. Revista. Resumen. Jornada. VI Reunión Científica del Grupo Argentino de Biometría, subsidiaria de International Biometric Society. Grupo Argentino de Biometría
- VASEK, O. M., A. J. V. FUSCO, G. S. DE GIORI. Queso Artesanal de Corrientes. Caracterización bioquímica y físico-química. Argentina. Corrientes. 2000. Revista. Artículo Completo. Jornada. Comunicaciones Científicas y Tecnológicas de la UNNE. Secretaría General de Ciencia y Técnica de la UNNE
- VASEK, O. M., A. J. V. FUSCO, Y G. S. DE GIORI. Componentes físico-químicos del Queso Artesanal de Corrientes. Argentina. Libro de Resúmenes, Corrientes. 2000. Libro. Resumen. Congreso. XXIII Congreso Argentino de Química. Asociación Química Argentina-UNNE
- VASEK, O. M., S. M. MAZZA, A. J. V. FUSCO, Y G. S. DE GIORI. Taxonomía Numérica de bacterias lácticas aisladas de quesos artesanales de Corrientes. Argentina. Libro de resúmenes. 2000. Libro. Resumen. Congreso. VI Congreso Latinoamericano de Microbiología de Alimentos. ICMSF-Asociación Argentina de Microbiología
- VASEK, O. M., A. J. V. FUSCO, G. S. DE GIORI. Elaboración de Queso Artesanal Correntino con cepas salvajes seleccionadas. Argentina. Corrientes. 1999. Libro. Artículo Completo. Jornada. Comunicaciones Científicas y Tecnológicas de la UNNE. Secretaría General de Ciencia y Técnica de la UNNE
- VASEK, O. M., S. M. MAZZA, A. J. V. FUSCO. Taxonomía de bacterias acidolácticas correntinas. Argentina. Corrientes. 1999. Libro. Artículo Breve. Jornada. Comunicaciones Científicas y Tecnológicas 1999. Secretaría de Ciencia y Técnica-UNNE
- CORONEL, G. J., A. J. V. FUSCO, O. M. VASEK, MA. B. LÓPEZ MORALES. Quesos Artesanales de Corrientes: Caracterización del agente coagulante. Argentina. Corrientes. 1999. Libro. Artículo Breve. Jornada. Comunicaciones Científicas y Tecnológicas 1999. Secretaría de Ciencia y Técnica-UNNE
- VASEK, O. M., A. J. V. FUSCO, Y G. S. DE GIORI. Formulación de un fermento para la elaboración de Queso Artesanal Correntino. Argentina. Libro de resúmenes. 1999. Libro. Resumen. Congreso. VIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios
- CORONEL, G. J., O. M. VASEK, A. J. V. FUSCO. Caracterización del cuajo casero natural empleado en la elaboración de Queso Artesanal Correntino. Argentina. Libro de resúmenes. 1999. Libro. Resumen. Congreso. VIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios
- VASEK, O. M., A. J. V. FUSCO, G. S. DE GIORI. Evaluación de parámetros tecnológicos en bacterias lácticas autóctonas. Argentina. Corrientes. 1998. Libro. Artículo Completo. Jornada. Comunicaciones Científicas y Tecnológicas 1998. Secretaría de Ciencia y Técnica-UNNE
- VASEK, O. M., A. J. V. FUSCO, G. S. DE GIORI. Cambios en el perfil microbiano durante la manufactura y maduración de Queso Artesanal Correntino. Argentina. Corrientes. 1998. Libro. Artículo Completo. Jornada. Comunicaciones Científicas y Tecnológicas 1998. Secretaría de Ciencia y Técnica-UNNE
- GAUNA PEREIRA, MA. DEL C., O. M. VASEK, A. J. V. FUSCO. La Universidad en el Medio. Buenas prácticas higiénico-sanitarias en la elaboración de quesos artesanales. Argentina. Corrientes. 1998. Libro. Artículo Breve. Jornada. Comunicaciones Científicas y Tecnológicas 1998. Secretaría de Ciencia y Técnica-UNNE
- VASEK, O. M., A. J. V. FUSCO, G. S. DE GIORI, R. RAYA. Quesos Artesanales Correntinos: lisogenia de cepas autóctonas. Argentina. Corrientes. 1997. Libro. Artículo Breve. Jornada. Reunión de Comunicaciones Científicas y Tecnológicas. Secretaría de Ciencia y Técnica-UNNE
- VASEK, O. M., G. S. DE GIORI, Y A. J. V. FUSCO.. Actividad proteolítica de bacterias lácticas aisladas de quesos artesanales correntinos. Argentina. Libro de resúmenes. 1997. Libro. Resumen. Congreso. X Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de los Alimentos y VII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios
- VASEK, O. M., A. J. V. FUSCO, G. S. DE GIORI. Flora láctica autóctona en la elaboración de Quesos Artesanales de Corrientes. Perú. Libro de resúmenes. 1996. Libro. Resumen. Congreso. IV Congreso



Latinoamericano de Microbiología e Higiene de los Alimentos. Commission on Microbiological Specifications for Foods. Sub-comisión Latinoamericana

VASEK, O. M., MA. DEL C. GAUNA, G. S. DE GIORI, Y A. J. V. FUSCO. Actividad proteolítica de cepas de BAL aisladas a partir de la elaboración de Quesos Correntinos. Argentina. Libro de resúmenes. 1996. Libro. Resumen. Jornada. X Sesión de Comunicaciones Científicas y Técnicas. Facultad de Ciencias Exactas de la UNNE

GAUNA PEREIRA, MA. DEL C., O. M. VASEK, G. S. DE SAVOY DE GIORI, Y A. J. V. FUSCO. Quesos Artesanales de Corrientes. Estudio de la microflora láctica y contaminante. Argentina. Libro de resúmenes. 1996. Libro. Resumen. Jornada. X Sesión de Comunicaciones científicas y Técnicas. FaCENA-UNNE

VASEK, O. M., MA. DEL C. GAUNA PEREIRA, Y A. J. V. FUSCO. Quesos Artesanales de Corrientes: estudio de la flora láctica autóctona de leche. Argentina. Libro de resúmenes. 1995. Libro. Resumen. Jornada. IX Sesión de Comunicaciones Científicas y Técnicas. FaCENA-UNNE

VASEK, O. M., MA. DEL C. GAUNA PEREIRA, Y A. J. V. FUSCO. Quesos Artesanales de Corrientes: flora láctica autóctona de la cuajada fresca. Argentina. Libro de resúmenes. 1995. Libro. Resumen. Jornada. IX Sesión de Comunicaciones Científicas y Técnicas. FaCENA-UNNE

GAUNA PEREIRA, MA. DEL C., O. M. VASEK, Y A. J. V. FUSCO. Quesos Artesanales de Corrientes. Estudio de su flora láctica autóctona.. Argentina. Libro de resúmenes. 1995. Libro. Resumen. Jornada. IX Sesión de Comunicaciones Científicas y Técnicas. FaCENA-UNNE

VEGLIA, H. M., O. M. VASEK, A. J. V. FUSCO. Caracterización Microbiológica de Quesos Artesanales de la Provincia de Corrientes. Argentina. Buenos Aires. 1994. Libro. Artículo Breve. Congreso. VI Congreso de Ciencia y Tecnología de Alimentos y 1º Encuentro de Técnicos de Alimentos del Cono Sur. AATA

■ TRABAJOS EN EVENTOS CIENTIFICO-TECNOLOGICOS NO PUBLICADOS:

SIN CYNTHYA S, VASEK OLGA M, ORTEGA SILVIA M. Interacción in vitro de bacterias cariogénicas y bacterias de origen alimentario. Argentina. Corrientes. 2015. Jornada. VI Jornada Nacional de Becarios y Tesistas. I Jornada Internacional de Becarios y Tesistas. IX Jornada de Ciencia y Tecnología. Facultad de Odontología de la UNNE

KOCH, K. E., O. M. VASEK, S. M. ORTEGA. Péptidos con actividad remineralizante generados por bacterias lácticas autóctonas. Argentina. Corrientes. 2013. Jornada. VII Jornadas de Ciencia y Tecnología. V Jornadas Nacionales de Becarios y Tesistas. Facultad de Odontología-UNNE

KOCH, K. E., O. M. VASEK, S. M. ORTEGA. Péptidos con actividad remineralizante generados por bacterias lácticas autóctonas. Argentina. Corrientes. 2012. Jornada. VI Jornadas de Ciencia y Tecnología, IV Jornadas de Becarios y Tesistas.. Facultad de Odontología de la UNNE

SIN CYNTHYA S, VASEK OLGA M, ORTEGA SILVIA M. Interacción "in vitro" de Streptococcus spp. orales frente a Lactobacillus spp. y Lactococcus spp. de origen bucal y alimentario. Argentina. Corrientes. 2012. Jornada. VI Jornadas de Ciencia y Tecnología, IV Jornadas de Becarios y Tesistas.. Facultad de Odontología de la UNNE

SIN CYNTHYA S, VASEK OLGA M, ORTEGA SILVIA M. Actinobacillus actinomycetemcomitans en periodontitis del adulto. Argentina. Corrientes. 2010. Jornada. 5º Jornadas de Ciencia y Tecnología, 2º Jornadas Nacionales de Becarios y Tesistas. Facultad de Odontología de la UNNE

GAUNA, MA. DEL C., O. M. VASEK, Y A. J. V. FUSCO. Caracterización microbiológica de Quesos Artesanales de la Provincia de Corrientes. Argentina. Corrientes. 1994. Jornada. Comunicaciones de Becarios. Secretaría General de Ciencia y Técnica de la UNNE. Secretaría General de Ciencia y Técnica de la UNNE

■ TESIS:

Universitario de posgrado/doctorado. *Fermento autóctono para la elaboración de Queso Artesanal de Corrientes*. Doctor de la Universidad del Nordeste, Especialidad Química. UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE (UNNE). 2003. Español

■ DEMAS TIPOS DE PRODUCCION C-T:

FALCIONE, L. F.; VASEK, OLGA M.. *Guía de trabajos prácticos de laboratorio-Biotecnología Microbiana*. Material Didáctico Sistematizado. Español. Argentina. Corrientes. 2016

VASEK OM, VALENZUELA LÓPEZ, JA, FALCIONE LF. *Curso Microbiología de los Alimentos de la Carrera de Especialización en Análisis de Alimentos, UNNE. Publicación interna. Guía de Trabajos prácticos de laboratorio*. Material Didáctico Sistematizado. Español. Argentina. Corrientes. 2016

VASEK OM. *Microbiología de Alimentos*. Material Didáctico Sistematizado. Español. Argentina. Corrientes. 2016



- VASEK, O. M.. *Alteraciones de los alimentos*. Material Didáctico Sistematizado. Español. Argentina. Corrientes. 2015
- VASEK, O. M.. *Microbiología de aguas de consumo*. Material Didáctico Sistematizado. Español. Argentina. Corrientes. 2015
- SGROPPO SC, OM VASEK, K AVALOS LLANO, A ARIAS GORMAN. *Trabajos prácticos de laboratorio. Bromatología*. Material Didáctico Sistematizado. Español. Argentina. Corrientes. 2015
- VALENZUELA LÓPEZ, J. A.; VASEK, O. M.. *Guía de trabajos prácticos de laboratorio-Microbiología Aplicada y Ambiental*. Material Didáctico Sistematizado. Español. Argentina. Corrientes. 2015
- VASEK, O. M.. *Cultivo en lote y continuo*. Material Didáctico Sistematizado. Español. Argentina. Corrientes. 2013
- VASEK, O. M.. *Crecimiento poblacional*. Material Didáctico Sistematizado. Español. Argentina. Corrientes. 2013
- VASEK, O. M.. *Bio-películas de importancia industrial*. Material Didáctico Sistematizado. Español. Argentina. Corrientes. 2013
- VASEK, O. M.. *Enzimas de importancia biotecnológica*. Material Didáctico Sistematizado. Español. Argentina. Corrientes. 2013
- VASEK, O. M.. *Producción biotecnológica de ácidos orgánicos y aminoácidos*. Material Didáctico Sistematizado. Español. Argentina. Corrientes. 2013
- VASEK, O. M.. *Producción biotecnológica de vitaminas y antibióticos*. Material Didáctico Sistematizado. Español. Argentina. Corrientes. 2013
- VASEK, O. M.. *Aislamiento de microorganismos a partir de fuentes naturales*. Material Didáctico Sistematizado. Español. Argentina. Corrientes. 2012
- VASEK, O. M.; CASTRO, M. P.. *Curso de posgrado Microbiología de Alimentos-FaCENA*. Material Didáctico Sistematizado. Español. Argentina. Corrientes. 2012
- CARDOZO, M. C.; VASEK, O. M.; CASTRO, M. P.. *Curso de posgrado Microbiología de Alimentos-FaCENA-Guía de laboratorio*. Material Didáctico Sistematizado. Español. Argentina. Corrientes. 2012
- VASEK, O. M.. *Fermentación alcohólica y otras*. Material Didáctico Sistematizado. Español. Argentina. Corrientes. 2012
- VASEK, O. M.. *Metabolismo y regulación microbianos*. Material Didáctico Sistematizado. Español. Argentina. Corrientes. 2011
- VASEK, O. M.. *Metabolitos microbianos*. Material Didáctico Sistematizado. Español. Argentina. Corrientes. 2011
- VASEK, O. M.. *Fermentación láctica*. Material Didáctico Sistematizado. Español. Argentina. Corrientes. 2011
- VASEK, O. M.. *Genética bacteriana*. Material Didáctico Sistematizado. Español. Argentina. Corrientes. 2010
- VASEK, O. M.. *Introducción a los bioprocesos*. Material Didáctico Sistematizado. Español. Argentina. Corrientes. 2010
- VASEK, O. M.. *Curso de posgrado Química y Tecnología de productos lácteos*. Material Didáctico Sistematizado. Español. Argentina. Chaco. 2010
- VASEK, O. M.. *Microorganismos de importancia biotecnológica*. Material Didáctico Sistematizado. Español. Argentina. Corrientes. 2009
- VASEK, O. M.. *Nutrición microbiana*. Material Didáctico Sistematizado. Español. Argentina. Corrientes. 2009
- VASEK, O. M.. *Curso de posgrado en Nutrición-UTN-FRRe*. Material Didáctico Sistematizado. Español. Argentina. Chaco. 2009
- VASEK, O. M.. *Alimentos de origen animal ricos en proteínas*. Material Didáctico Sistematizado. Español. Argentina. Corrientes. 2008



VASEK, O. M.. *Curso de posgrado Microbiología de Alimentos-UTN-FRRe*. Material Didáctico Sistematizado. Español. Argentina. Resistencia, Chaco. 2008

VASEK, O. M.. *Alteraciones de los alimentos*. Material Didáctico Sistematizado. Español. Argentina. Corrientes. 1998

FUSCO A.J.V.; SGROPPO, S. C.; VASEK, O. M.. *Curso de posgrado Bromatología-FaCENA-UNNE*. Material Didáctico Sistematizado. Español. Argentina. Corrientes. 1992

VASEK, O. M.. *Control microbiológico de alimentos-FaCENA-UNNE*. Material Didáctico Sistematizado. Español. Argentina. Corrientes. 1985

PRODUCCION TECNOLOGICA

■ SERVICIOS CIENTIFICO - TECNOLOGICOS:

VASEK OM, VALENZUELA LÓPEZ, JA, FALCIONE LF. Servicio eventual. *Inocuidad de cremas bases*. 2016-04-01 - 2016-11-01. Asesoramientos, consultorías y asistencias técnicas. Certificar bienes, servicios y/o procesos. Responsable del equipo y/o área. Pesos 0.00. Alimentos, bebidas y tabaco-Productos lacte.

VASEK, OM, MM MAIDANA, JA VALENZUELA LÓPEZ, MI HERRMANN. Servicio permanente. *Diagnóstico de inocuidad*. 2015-05-01 - 2016-05-01. Ensayos rutinarios y/o experimentales. Determinar características de productos y/o componentes de productos. Responsable del equipo y/o área. Pesos 0.00. Produccion animal-Leche.

VASEK OM, VALENZUELA LÓPEZ, JA, FALCIONE LF. Servicio eventual. *Pericia Judicial*. 2015-03-01 - 2017-08-01. Asesoramientos, consultorías y asistencias técnicas. Asesorar para la toma de decisiones tecnológicas. Responsable del equipo y/o área. Pesos 0.00. Alimentos.

VASEK, O. M.. Servicio eventual. *Servicios a terceros*. 2014-05-01 - 2014-09-01. Asesoramientos, consultorías y asistencias técnicas. Determinar características de productos y/o componentes de productos. Asesor, investigador o consultor individual. Pesos 0.00. Alimentos, bebidas y tabaco-Otros.

VASEK, OLGA M.. Servicio eventual. *Asesoramiento en higiene alimentaria*. 2013-12-01 - 2014-03-01. Asesoramientos, consultorías y asistencias técnicas. Asesorar para la resolución de problemas productivos o de gestión. Asesor, investigador o consultor individual. Pesos 1.00. Higiene, alimentacion y nutricion-Otros.

VASEK, OLGA M.. Servicio eventual. *Análisis y asesoramiento de agua y miel*. 2013-09-01 - 2013-11-01. Ensayos rutinarios y/o experimentales. Determinar características de productos y/o componentes de productos. Asesor, investigador o consultor individual. Pesos 1.00. Alimentos, bebidas y tabaco-Productos agrar.

VASEK, O. M.. Servicio eventual. *Ensayos de calidad*. 2012-06-01 - 2013-06-01. Ensayos rutinarios y/o experimentales. Determinar características de productos y/o componentes de productos. Asesor, investigador o consultor individual. Pesos 0.00. Alimentos, bebidas y tabaco-Otras bebidas.

VASEK, O.M.. Servicio eventual. *Ensayos de calidad*. 2012-04-01 - 2014-09-01. Ensayos rutinarios y/o experimentales. Determinar características de productos y/o componentes de productos. Asesor, investigador o consultor individual. Pesos 0.00. Alimentos, bebidas y tabaco-Otras bebidas.

VASEK, OLGA M.. Servicio eventual. *Composición frozen yogur*. 2011-12-01 - 2012-03-01. Ensayos rutinarios y/o experimentales. Abrir mercados. Asesor, investigador o consultor individual. Pesos 0.00. Alimentos, bebidas y tabaco-Productos lacte.

VASEK, O. M., L.F. FALCIONE, G.S. SCHVORER . Servicio eventual. *Estudio comparativo leche-quesos en Provincias del NEA*. 2010-04-01 - 2011-12-01. Asesoramientos, consultorías y asistencias técnicas. Introducir mejoras técnicas en procesos o productos. Responsable del equipo y/o área. Pesos 0.00. Alimentos, bebidas y tabaco-Productos lacte.

VASEK, O. M., L. B. REBHOLZ. Servicio eventual. *Ensayos de calidad y vida útil*. 2009-10-01 - 2010-03-01. Asesoramientos, consultorías y asistencias técnicas. Introducir mejoras técnicas en procesos o productos. Responsable del equipo y/o área. Pesos 0.00. Alimentos.

VASEK, OLGA M.. Servicio eventual. *Composición Alimento balanceado*. 2008-12-01 - 2009-03-01. Ensayos rutinarios y/o experimentales. Determinar características de productos y/o componentes de productos. Asesor, investigador o consultor individual. Pesos 0.00. Produccion animal-Leche.

VASEK, OLGA M.. Servicio eventual. *Suplementos dietarios*. 2008-12-01 - 2014-07-01. Ensayos rutinarios y/o experimentales. Determinar características de productos y/o componentes de productos. Asesor, investigador o consultor individual. Pesos 0.00. Alimentos.

VASEK, OLGA M.. Servicio eventual. *Ensayos de calidad*. 2008-07-01 - 2008-08-01. Ensayos rutinarios y/o experimentales. Determinar características de productos y/o componentes de productos. Asesor, investigador o consultor individual. Pesos 0.00. Alimentos, bebidas y tabaco-Productos agrar.

VASEK, OLGA M.. Servicio eventual. *Asesoramiento y capacitación de personal*. 2006-03-01 - 2006-04-01. Asesoramientos, consultorías y asistencias técnicas. Asesorar para la toma de decisiones tecnológicas.



Responsable del equipo y/o área. Pesos 0.00. Alimentos, bebidas y tabaco-Productos agrar.

VASEK, OLGA M.. Servicio eventual. *Asesoramiento casa de comidas rápidas*. 2001-07-01 - 2001-11-01. Asesoramientos, consultorías y asistencias técnicas. Determinar características de productos y/o componentes de productos. Asesor, investigador o consultor individual. Pesos 0.00. Alimentos.

VASEK, OLGA M., FUSCO, ANGEL J.V.. Servicio permanente. *Acuerdo de Trabajo con renovación automática*. 2000-11-01 - 2013-11-01. Asesoramientos, consultorías y asistencias técnicas. Determinar características de productos y/o componentes de productos. Asesor, investigador o consultor individual. Pesos 0.00. Alimentos, bebidas y tabaco-Productos lacte.

VASEK, O. M.. Servicio eventual. *Curso para Manipuladores de Alimentos percederos*. 1997-06-01 - 1997-07-01. Capacitación. Introducir mejoras técnicas en procesos o productos. Asesor, investigador o consultor individual. Pesos 0.00. Alimentos.

VASEK, OLGA M.. Servicio permanente. *Asesoría técnica*. 1997-02-01 - 1999-11-01. Ensayos rutinarios y/o experimentales. Determinar características de productos y/o componentes de productos. Asesor, investigador o consultor individual. Pesos 0.00. Alimentos.

VASEK, O.M.: Servicio eventual. *Curso para Manipuladores de Alimentos*. 1994-12-01 - 1995-01-01. Capacitación. Introducir mejoras técnicas en procesos o productos. Asesor, investigador o consultor individual. Pesos 0.00. Alimentos.

VASEK, O.M.. Servicio eventual. *Curso para Distribuidores de Alimentos conservados bajo refrigeración*. 1994-08-01 - 1994-09-01. Capacitación. Efectuar el mantenimiento de sistemas, procesos y/o productos. Asesor, investigador o consultor individual. Pesos 0.00. Alimentos.

VASEK, OLGA M.. Servicio permanente. *Auditoría de calidad*. 1984-09-01 - 1985-03-01. Asesoramientos, consultorías y asistencias técnicas. Determinar características de productos y/o componentes de productos. Asesor, investigador o consultor individual. Pesos 0.00. Alimentos, bebidas y tabaco-Otras bebidas.

VASEK, OLGA M.. Servicio permanente. *Asesora técnica*. 1982-05-01 - 1983-03-01. Diagnósticos. Determinar características de productos y/o componentes de productos. Asesor, investigador o consultor individual. Pesos 0.00. Alimentos, bebidas y tabaco-Otras bebidas.

■ CON TITULO DE PROPIEDAD INTELECTUAL:

SIN CYNTHYA S, VASEK OLGA M, ORTEGA SILVIA M. *Metabolitos de bacterias salvajes con actividad anti-cariogénica*. 02/04/2015. Derecho de autor de producciones tecnológicas. Bien de consumo intermedio o su/s componente/s. Biológica. Salud humana

VASEK OM. *Colección biológica*. 13/10/2014. Derecho de autor de producciones tecnológicas. Bien de consumo final o su/s componente/s. Biológica. Alimentos

O. M. VASEK, A.J.V. FUSCO, Y G. SAVOY DE GIORI. *CULTIVO INICIADOR DISEÑADO Y DESARROLLADO SOBRE LA BASE DE CEPAS AUTÓCTONAS DE CORRIENTES*. 01/07/2004. Patente de invención. Bien de consumo final o su/s componente/s. Biológica. Alimentos, bebidas y tabaco-Productos lacte

VASEK, OLGA M.. *Colección biológica Institucional bacterias lácticas*. 01/06/2004. Derecho de autor de producciones tecnológicas. . Biológica. Industrial

VASEK, O. M., E. M. HÉBERT, R. RAYA, A. J. V. FUSCO, DE GIORI, G.S.. *Lactococcus lactis 16S ribosomal RNA gene, partial sequence strain Q2c*. 10/01/2001. Derecho de autor de producciones tecnológicas. . Biológica. Alimentos

HÉBERT, E. M., O. M. VASEK, A. FUSCO, DE GIORI, G. S.. *Leuconostoc mesenteroides 16S ribosomal RNA gene, partial sequence*. 10/01/2001. Derecho de autor de producciones tecnológicas. . Biológica. Alimentos

HÉBERT, E. M., O. M. VASEK, A. FUSCO, AND DE GIORI, G. S.. *Lactobacillus plantarum 16S ribosomal RNA gene, partial sequence*. 10/01/2001. Derecho de autor de producciones tecnológicas. . Biológica. Alimentos

■ SIN TITULO DE PROPIEDAD INTELECTUAL:

ERRO, MA. G., O. M. VASEK Y A. J. V. FUSCO. *Secadero para cuajares*. 2012-07-02. Bien de consumo final o su/s componente/s. Mecánica. Alimentos, bebidas y tabaco-Productos lacte

■ INFORME TECNICO:

VASEK, O. M.. Ensayos de calidad. . 2012-03-15. p.-. Bien de consumo final o su/s componente/s. Biológica. Alimentos, bebidas y tabaco-Productos lacte. 0.00 Pesos

VASEK, OLGA M.. Informe composición físico-química. AL SRL, Corrientes. 2005-10-05. p.-. Bien de consumo final o su/s componente/s. Química. Alimentos, bebidas y tabaco-Productos agrar. 0.00 Pesos



VASEK, OLGA M.. Informe composición microbiológica. Labquiam, FaCENA-UNNE. 2005-10-03. p.-. Bien de consumo final o su/s componente/s. Biológica. Alimentos, bebidas y tabaco-Otras bebidas. 0.00 Pesos

VASEK, OLGA M.. Informe bacteriología de aguas. Planta Cargill, Puerto Vilelas, Chaco. 2005-03-05. p.-. Bien de consumo final o su/s componente/s. Biológica. Alimentos. 0.00 Pesos

VASEK, OLGA M.. Informe Microbiología de aguas. Mercedes, Corrientes. 2004-10-01. p.-. Bien de consumo final o su/s componente/s. Biológica. Alimentos, bebidas y tabaco-Otras bebidas. 0.00 Pesos

VASEK, OLGA M.. Informe análisis. Gobierno de la Provincia de Formosa, Unidad Administradora de Programas. 2004-08-02. p.-. Bien de consumo intermedio o su/s componente/s. Biológica. Recursos hídricos. 0.00 Pesos

VASEK, OLGA M.. Informe pericial. Duilio Zucarelli. 2004-02-10. p.-. Bien de consumo final o su/s componente/s. Química, biológica y legal. Alimentos, bebidas y tabaco-Productos agrar. 0.00 Pesos

VASEK, OLGA M.. Informe análisis físico-químico. Particular: Raúl Berger. Corrientes. 2002-05-03. p.-. Bien de consumo final o su/s componente/s. Química. Alimentos, bebidas y tabaco-Carnes y deriva. 0.00 Pesos

VASEK, OLGA M.. Composición concentrados cítricos. Banco de la Provincia de Corrientes. 2001-09-01. p.-. Bien de consumo final o su/s componente/s. Físico-química/microbiológica. Alimentos, bebidas y tabaco-Otras bebidas. 0.00 Pesos

VASEK, OLGA M.. Presentación diseño. Asociación de Frutihorticultores, Granjeros de Producción no tradicional y Afines. 2001-03-02. p.-. Modelo de organización y/o gestión. Organización Higiénico-sanitaria. Alimentos, bebidas y tabaco-Productos lacte. 0.00 Pesos

VASEK, OLGA M.. Informe calidad microbiológica. Instituto Nacional de Ictiología. 2001-03-02. p.-. Bien de consumo intermedio o su/s componente/s. Biológica. Producción animal-Pesca. 0.00 Pesos

VASEK, OLGA M.. Informe Análisis microbiológico. Aguas de Corrientes. 2000-03-01. p.-. Bien de consumo final o su/s componente/s. Biológica. Alimentos, bebidas y tabaco-Carnes y deriva. 0.00 Pesos

VASEK, OLGA M.. Informe técnico. Asociación de Frutihorticultores, Granjeros de Producción no tradicional y Afines. 1999-06-10. p.-. Bien de consumo final o su/s componente/s. Biológica. Alimentos, bebidas y tabaco-Productos lacte. 0.00 Pesos

VASEK, OLGA M.. Informe pericial. Superior Tribunal de Justicia de la Provincia del Chaco. 1998-10-19. p.-. Bien de consumo final o su/s componente/s. Química. Alimentos, bebidas y tabaco-Otras bebidas. 0.00 Pesos

VASEK, OLGA. Diagnóstico de situación y acciones correctivas. Adolfin SRL. 1996-02-04. p.-. Modelo de organización y/o gestión. Higiénico-sanitaria. Alimentos. 0.00 Pesos

VASEK, OLGA M.. Manual de Buenas Prácticas de Manipulación y Distribución de Alimentos perecederos. Adolfin SRL. 1994-12-26. p.-. Proceso de producción. Higiene y seguridad en la manipulación y distribución de alimentos perecederos. Alimentos. 0.00 Pesos

FUSCO, A.J.V., O.M. VASEK. Informe técnico. Instituto Agrotécnico Víctor Navajas Centeno. 1994-02-15. p.-. Proceso de producción. Tecnológica. Alimentos, bebidas y tabaco-Productos lacte. 0.00 Pesos

VASEK, OLGA M.. Informe técnico. Seven-Up Resistencia, José D. Calliera SA. 1984-02-01. p.-. Modelo de organización y/o gestión. Organizacional. Alimentos, bebidas y tabaco-Otras bebidas. 0.00 Pesos

VASEK, OLGA M.. Informe técnico. Seven-Up, José D. Calliera SA. 1983-07-01. p.-. Modelo de organización y/o gestión. Organizacional. Alimentos, bebidas y tabaco-Otras bebidas. 0.00 Pesos

VASEK, OLGA M.. Elaboración Manual para personal profesional en el área calidad. Seven-Up. José D. Calliera SA. 1983-04-01. p.-. Modelo de organización y/o gestión. Aseguramiento de calidad. Alimentos, bebidas y tabaco-Otras bebidas. 0.00 Pesos

OTROS ANTECEDENTES

■ PARTICIPACION EN REDES TEMÁTICAS O INSTITUCIONALES:

Denominación de la asociación: Red SIAL América

Alcance geográfico: Internacional

Objetivo de la red:

Intercambio y difusión de experiencias académicas o científico-tecnológicas, Desarrollo de sistemas de



información científica y/o tecnológica, Dictado de cursos de capacitación, realización de seminarios y foros, Desarrollo de pasantías de intercambio de investigadores, docentes o profesionales

Año inicio: **2013** Año finalización:

Descripción de la actividad:

Información adicional:

Miembro fundador

Denominación de la asociación: **Red Latinoamericana SIAL de quesos artesanales**

Alcance geográfico: **Internacional**

Objetivo de la red:

Intercambio y difusión de experiencias académicas o científico-tecnológicas, Desarrollo de sistemas de información científica y/o tecnológica, Dictado de cursos de capacitación, realización de seminarios y foros

Año inicio: **2007** Año finalización:

Descripción de la actividad:

desde 05/2013 hasta 05/2015, miembro del Comité de Coordinación

■ **COORDINACIÓN DE PROYECTOS:**

Denominación del proyecto y/o programa: **Enfermedad periodontal: microorganismos periodontopatógenos**

Alcance geográfico: **Nacional**

Tipo de actividades:

Generación de proyectos conjuntos de investigación

Año inicio: **2013** Año finalización:

Institución:

Institución	% Financia
UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE (UNNE)	50
FACULTAD DE CS.EXACTAS NATURALES Y AGRIMENSURA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE	25
FACULTAD DE ODONTOLOGIA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE	25

Áreas de conocimiento:

Biología de la Salud
Otras Biotecnologías de la Salud

Información adicional:

PI: J009-2012.
Res. 960/12-CS-UNNE

Denominación del proyecto y/o programa: **Aplicación de métodos de higiene y saneamiento en alimentos del**

Alcance geográfico: **Nacional**

Tipo de actividades:

Generación de proyectos conjuntos de investigación, Elaboración y transferencia de tecnología

Año inicio: **2013** Año finalización: **2015**

Institución:

Institución	% Financia
AGENCIA NACIONAL DE PROMOCION CIENT Y TECNOLOGICA (ANPCYT) ; MINISTERIO DE CIENCIA, TEC. E INNOVACION PRODUCTIVA	60
UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE (UNNE)	20
UNIVERSIDAD TECNOLOGICA NACIONAL (UTN)	10
UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CHACO AUSTRAL	10



Generación de proyectos conjuntos de investigación, Elaboración y transferencia de tecnología

Áreas de conocimiento:

Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas

Información adicional:

PICT-O 2010-0138. Investigador Responsable: O. A. Garro. Universidad Nacional del Chaco Austral. Financiado por la Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica-Consejo Interuniversitario de la Nación (en desarrollo).

Denominación del proyecto y/o programa: **Propiedades de interés industrial en microorganismos autóctonos de**

Alcance geográfico: **Nacional**

Tipo de actividades:

Coordinación de líneas de investigación

Año inicio: **2012**

Año finalización:

Institución:

Institución	% Financia
UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE (UNNE)	50
FACULTAD DE CS.EXACTAS NATURALES Y AGRIMENSURA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE	50

Áreas de conocimiento:

Biotechnología Industrial
Bioprosesamiento Tecnológico, Biocatálisis, Fermentación

Información adicional:

PI: F011-11. Res. 976/11-CS-UNNE. Secretaría General de Ciencia y Técnica de la UNNE. 2012-2015. Dirección.

Denominación del proyecto y/o programa: **Semi-síntesis de Terpeneol con catálisis heterogénea a partir de**

Alcance geográfico: **Nacional**

Tipo de actividades:

Generación de proyectos conjuntos de investigación

Año inicio: **2012**

Año finalización:

Institución:

Institución	% Financia
FACULTAD REG. RESISTENCIA ; UNIVERSIDAD TECNOLOGICA NACIONAL	80
FACULTAD DE CS.EXACTAS NATURALES Y AGRIMENSURA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE	20

Áreas de conocimiento:

Biotechnología Industrial
Bioprosesamiento Tecnológico, Biocatálisis, Fermentación

Información adicional:

PI: 25/L054. Proyecto conjunto Universidad Tecnológica Nacional. Facultad Regional Resistencia-FaCENA-UNNE.



■ **PREMIOS:**

Denominación del premio o distinción **Distinción Especial**
Categoría: **Reconocimiento por el trascendente aporte a la comunidad por su trabajo en Ciencias**
Tipo premio o **Individual (titular del CV)**
Alcance geográfico: **Nacional** Año: **2005**
Institución otorgante:
ROTARY CLUB RÍO PARANÁ CORRIENTES
Gran área del conocimiento: **Otras Ingenierías y Tecnologías**
Area del conocimiento: **Alimentos y Bebidas**

Denominación del premio o distinción **Premio Dr. Pedro Arata 2005 de la Asociación Química Argentina**
Categoría: **Área Química Industrial**
Tipo premio o **Individual (titular del CV)**
Alcance geográfico: **Nacional** Año: **2005**
Institución otorgante:
ASOCIACIÓN QUÍMICA ARGENTINA
Gran área del conocimiento: **Ciencias Químicas**
Area del conocimiento: **Otras Ciencias Químicas**

Denominación del premio o distinción **IV Jornadas Estudiantes de Bioquímica**
Categoría: **1º premio. Área Ciencias Exactas**
Tipo premio o **Colectivo (grupo de I+D, empresa innovadora, Grupo de productores/emprendedores, etcétera)**
Alcance geográfico: **Nacional** Año: **2006**
Institución otorgante:
FACULTAD DE CS.EXACTAS NATURALES Y AGRIMENSURA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE
Gran área del conocimiento: **Otras Ingenierías y Tecnologías**
Area del conocimiento: **Alimentos y Bebidas**
Informaciones adicionales:
Variación estacional de componentes nitrogenados en leche de uso quesero en Corrientes

Denominación del premio o distinción **II Jornadas Científicas de Estudiantes de Bioquímica**
Categoría: **Mención Especial en el Área Ciencias de la Salud**
Tipo premio o **Colectivo (grupo de I+D, empresa innovadora, Grupo de productores/emprendedores, etcétera)**
Alcance geográfico: **Nacional** Año: **1999**
Institución otorgante:
FACULTAD DE CS.EXACTAS NATURALES Y AGRIMENSURA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE
Gran área del conocimiento: **Otras Ingenierías y Tecnologías**
Area del conocimiento: **Alimentos y Bebidas**
Informaciones adicionales:
Presentación Quesos Artesanales de Corrientes: Caracterización del agente coagulante. Coronel GJ, OM Vasek, MaB López Morales, AJV Fusco.

Denominación del premio o distinción **Premio Mundial en Calidad de Producto**
Categoría:
Tipo premio o **Colectivo (grupo de I+D, empresa innovadora, Grupo de productores/emprendedores, etcétera)**
Alcance geográfico: **Internacional** Año: **1984**
Institución otorgante:
SEVEN UP INTERNATIONAL



Gran área del conocimiento: **Otras Ingenierías y Tecnologías**

Area del conocimiento: **Alimentos y Bebidas**

Informaciones adicionales:

Equipo de trabajo de Planta Seven Up Resistencia, Chaco. José D. Calliera S.A.

Denominación del premio o distinción

VI Jornada Nacional de Becarios y Tesistas. I Jornada Internacional de

Categoría:

Becarios y Tesistas

Distinción al trabajo de investigación

Tipo premio o

Colectivo (grupo de I+D, empresa innovadora, Grupo de productores/emprendedores, etcétera)

Alcance geográfico:

Internacional

Año: **2014**

Institución otorgante:

FACULTAD DE ODONTOLOGIA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE

Gran área del conocimiento: **Biotecnología Industrial**

Area del conocimiento: **Bioproductos, Biomateriales, Bioplásticos, Biocombustibles, Bioderivados, etc.**

Informaciones adicionales:

Autores: Sin CS, OM Vasek, SM Ortega

Denominación del premio o distinción

Distinción especial

Categoría: **Trabajo presentado Comunicaciones Científicas y Tecnológicas-UNNE**

Tipo premio o

Colectivo (grupo de I+D, empresa innovadora, Grupo de productores/emprendedores, etcétera)

Alcance geográfico:

Nacional

Año: **2016**

Institución otorgante:

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE (UNNE)

Gran área del conocimiento: **Otras Ingenierías y Tecnologías**

Area del conocimiento: **Alimentos y Bebidas**

■ PARTICIPACION U ORGANIZACION DE EVENTOS CIENTIFICO-TECNOLOGICOS:

Nombre del evento: **Comunicaciones Científicas y Tecnológicas de la UNNE**

Tipo de evento: **Jornada**

Alcance geográfico: **Nacional**

País: **Argentina**

Ciudad: **Corrientes**

Año: **2016**

Modo de participación:

Miembro del comité organizador, Miembro del comité científico-tecnológico

Institución organizadora:

Institución
UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE (UNNE)

Nombre del evento: **Reunión de representantes institucionales de laboratorios de alimentos, suelos y**

Tipo de evento: **Encuentro**

Alcance geográfico: **Nacional**

País: **Argentina**

Ciudad: **Corrientes**

Año: **2016**

Modo de participación:

Asistente

Institución organizadora:

Institución
INSTITUTO NACIONAL DE TECNOLOGÍA INDUSTRIAL-CORRIENTES

Nombre del evento: **2º Simposio de Bioeconomía Argentina, Región NEA**

Tipo de evento: **Simposio**

Alcance geográfico: **Nacional**



País: **Argentina** Ciudad: **Resistencia, Chaco** Año: **2016**

Modo de participación:

Asistente, Otro (especificar)

Otro modo Participación: **Stand degustación de quesos artesanales con fermento autóctono**

Institución organizadora:

Institución
MINISTERIO DE CIENCIA, TEC. E INNOVACION PRODUCTIVA

Nombre del evento: **VII Jornadas Técnicas Provinciales en Apicultura**

Tipo de evento: **Jornada**

Alcance geográfico: **Nacional**

País: **Argentina** Ciudad: **Bella Vista, Corrientes** Año: **2016**

Modo de participación:

Asistente

Institución organizadora:

Institución
CONSEJO PROVINCIAL DE APICULTURA DE CORRIENTES

Nombre del evento: **Escuela-Agro**

Tipo de evento: **Encuentro**

Alcance geográfico: **Nacional**

País: **Argentina** Ciudad: **Corrientes** Año: **2016**

Modo de participación:

Asistente

Institución organizadora:

Institución
MINISTERIO DE EDUCACION Y CULTURA ; PROVINCIA DE CORRIENTES

Nombre del evento: **Gestión y Protección de los derechos de Propiedad Intelectual en la UNNE**

Tipo de evento: **Taller**

Alcance geográfico: **Nacional**

País: **Argentina** Ciudad: **Corrientes** Año: **2015**

Modo de participación:

Asistente

Institución organizadora:

Institución
UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE (UNNE)

Nombre del evento: **1ª Jornada ene I Centro Biotecnológico Agroforestal del Chaco, Reunión CONABIA y 5º**

Tipo de evento: **Jornada**

Alcance geográfico: **Internacional**

País: **Argentina** Ciudad: **Resistencia, Chaco** Año: **2015**

Modo de participación:

Asistente

Institución organizadora:

Institución
MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTO

Nombre del evento: **Bioeconomía 2015-NEA**

Tipo de evento: **Simposio**

Alcance geográfico: **Nacional**

País: **Argentina** Ciudad: **Posadas, Misiones** Año: **2015**



Modo de participación:

Panelista

Institución organizadora:

Institución
MINISTERIO DE CIENCIA, TEC. E INNOVACION PRODUCTIVA

Nombre del evento: **Comunicaciones Científicas y Tecnológicas de la UNNE**

Tipo de evento: **Jornada**

Alcance geográfico: **Nacional**

País: **Argentina**

Ciudad: **Resistencia**

Año: **2015**

Modo de participación:

Miembro del comité organizador, Miembro del comité científico-tecnológico

Institución organizadora:

Institución
UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE (UNNE)

Información adicional:

2015. Comisión asesora/organizadora de las Comunicaciones Científicas y Tecnológicas de la UNNE, Área Ciencias Exactas

Nombre del evento: **Los Quesos Artesanales de Corrientes como Sistema Agroalimentario Localizado**

Tipo de evento: **Seminario**

Alcance geográfico: **Internacional**

País: **Brasil**

Ciudad: **Belo Horizonte**

Año: **2014**

Modo de participación:

Conferencista

Institución organizadora:

Institución
UNIVERSIDADE FEDERAL DO MINAS GERAIS

Información adicional:

Organizado por el Instituto de Geo-Ciencias de la UFMG. 19/02/2014.

Nombre del evento: **Co-creación de valor para el desarrollo rural**

Tipo de evento: **Seminario**

Alcance geográfico: **Internacional**

País: **Brasil**

Ciudad: **Belo Horizonte**

Año: **2014**

Modo de participación:

Conferencista

Institución organizadora:

Institución
UNIVERSIDADE FEDERAL DO MINAS GERAIS

Información adicional:

Instituto de Geo-Ciencias-UFMG, 24/02.

Nombre del evento: **Elaboración de quesos a pequeña escala**

Tipo de evento: **Taller**

Alcance geográfico: **Nacional**

País: **Argentina**

Ciudad: **Corrientes**

Año: **2014**

Modo de participación:

Asistente, Organizador general

Institución organizadora:

Institución



Institución
FACULTAD DE CS.EXACTAS NATURALES Y AGRIMENSURA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE

Nombre del evento: **Jornada de Comunicación para futuros becarios e investigadores CONICET**

Tipo de evento: **Jornada**

Alcance geográfico: **Nacional**

País: **Argentina**

Ciudad: **Corrientes**

Año: **2014**

Modo de participación:

Panelista

Institución organizadora:

Institución
CENTRO CIENTIFICO TECNOLOGICO CONICET - NORDESTE (CCT - CONICET - NORDESTE) ; CONSEJO NACIONAL DE INVESTIGACIONES CIENTIFICAS Y TECNICAS
UNIVERSIDAD DE LA CUENCA DEL PLATA

Información adicional:

Experiencias en investigación al servicio de la producción e innovación alimentaria. 27/10.

Nombre del evento: **XVII Jornadas Científicas de Estudiantes de Bioquímica-FaCENA**

Tipo de evento: **Jornada**

Alcance geográfico: **Nacional**

País: **Argentina**

Ciudad: **Corrientes**

Año: **2014**

Modo de participación:

Conferencista

Institución organizadora:

Institución
FACULTAD DE CS.EXACTAS NATURALES Y AGRIMENSURA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE

Información adicional:

Biopéptidos com actividad benéfica para La salud. 04/10.

Nombre del evento: **Ciclo de Seminarios**

Tipo de evento: **Seminario**

Alcance geográfico: **Nacional**

País: **Argentina**

Ciudad: **Corrientes**

Año: **2014**

Modo de participación:

Conferencista

Institución organizadora:

Institución
INSTITUTO DE MODELADO E INNOVACION TECNOLOGICA (IMIT) ; (CONICET - UNNE)

Información adicional:

Potenciales aplicaciones tecnológicas de microorganismos autóctonos. Parte II 16/10.

Nombre del evento: **3° Simposio Argentino de Procesos Biotecnológicos**

Tipo de evento: **Simposio**

Alcance geográfico: **Nacional**

País: **Argentina**

Ciudad: **Santa Fé**

Año: **2014**

Modo de participación:

Asistente

Institución organizadora:

Institución
UNIVERSIDAD NACIONAL DEL LITORAL (UNL)

Información adicional:



9-10/12.

Nombre del evento: **IV Congreso Internacional Sistemas Agroalimentarios Localizados**

Tipo de evento: **Congreso**

Alcance geográfico: **Internacional**

País: **Brasil**

Ciudad: **Florianópolis**

Año: **2013**

Modo de participación:

Otro (especificar), Asistente, Coordinador/moderador (comisión/ Mesa/panel)

Otro modo Participación: **Presentación oral de trabajo en extenso**

Institución organizadora:

Institución
LA RECHERCHE AGRONOMIQUE POUR LE DÉVELOPPEMENT

Información adicional:

Coordinación de la Sesión: Evolución de la demanda para commodities, consecuencias e interacciones con las sociedades rurales y los territorios.

Nombre del evento: **Vigilancia Tecnológica e Inteligencia competitiva**

Tipo de evento: **Taller**

Alcance geográfico: **Nacional**

País: **Argentina**

Ciudad: **Resistencia, Chaco**

Año: **2013**

Modo de participación:

Asistente

Institución organizadora:

Institución
FACULTAD REG. RESISTENCIA ; UNIVERSIDAD TECNOLOGICA NACIONAL

Información adicional:

Fundación INTECNOR-UTN-AI Invest IV MERCOSUR-Chile-Venezuela. Lic. Adriana Sánchez Rico (MinCyT), Ing. Adolfo Dudelsack (INPI). 22/10

Nombre del evento: **Ciclos de Seminarios IMIT (CONICET-UNNE)**

Tipo de evento: **Seminario**

Alcance geográfico: **Nacional**

País: **Argentina**

Ciudad: **Corrientes**

Año: **2013**

Modo de participación:

Conferencista

Institución organizadora:

Institución
INSTITUTO DE MODELADO E INNOVACION TECNOLOGICA (IMIT) ; (CONICET - UNNE)

Información adicional:

2013. IMIT-FaCENA, Corrientes. Seminario ?Potenciales aplicaciones tecnológicas de microorganismos autóctonos?. 16/10/2013.

Nombre del evento: **Jornada Estudiantil de Biotecnología Aplicada de FaCENA**

Tipo de evento: **Jornada**

Alcance geográfico: **Nacional**

País: **Argentina**

Ciudad: **Corrientes**

Año: **2013**

Modo de participación:

Coordinador/moderador (comisión/ Mesa/panel), Conferencista, Organizador general

Institución organizadora:

Institución
FACULTAD DE CS.EXACTAS NATURALES Y AGRIMENSURA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE

Información adicional:



2013. Coordinadora general y Organizadora de la Jornada Estudiantil de Biotecnología Aplicada de FaCENA, autorizada por Res. 2937/13-D-Ad-Referendum-FaCENA. 09/Nov.

Nombre del evento: **Reunión de Comunicaciones Científicas y Tecnológicas de la UNNE 2012**

Tipo de evento: **Jornada**

Alcance geográfico: **Nacional**

País: **Argentina**

Ciudad: **Corrientes**

Año: **2012**

Modo de participación:

Coordinador/moderador (comisión/mesa/panel), Miembro del comité organizador, Miembro del comité científico-tecnológico

Institución organizadora:

Institución
UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE (UNNE)

Información adicional:

Área Ciencias Exactas

Nombre del evento: **Jornadas de Ingeniería Química-Universidad Tecnológica Nacional-Facultad Regional**

Tipo de evento: **Jornada**

Alcance geográfico: **Nacional**

País: **Argentina**

Ciudad: **Resistencia, Chaco**

Año: **2012**

Modo de participación:

Conferencista

Institución organizadora:

Institución
FACULTAD REG.RESISTENCIA ; UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA NACIONAL

Información adicional:

Aplicaciones industriales de microorganismos: del pasado al presente

Nombre del evento: **Potenciales aplicaciones tecnológicas de microorganismos autóctonos. Parte I**

Tipo de evento: **Seminario**

Alcance geográfico: **Nacional**

País: **Argentina**

Ciudad: **Corrientes**

Año: **2012**

Modo de participación:

Conferencista

Institución organizadora:

Institución
INSTITUTO DE MODELADO E INNOVACION TECNOLÓGICA (IMIT) ; (CONICET - UNNE)

Información adicional:

08/08.

Nombre del evento: **Avances del grupo Biotecnología Microbiana-IMIT**

Tipo de evento: **Seminario**

Alcance geográfico: **Internacional**

País: **España**

Ciudad: **Villaviciosa**

Año: **2012**

Modo de participación:

Conferencista

Institución organizadora:

Institución
INSTITUTO SUP.DE PRODUCTOS LACTEOS DE ASTURIAS ; CONSEJO SUPERIOR DE INVESTIGACIONES CIENTIFICAS

Información adicional:

Instituto de Productos Lácteos de Asturias, España. 19/06.

Nombre del evento: **XIX Reunión Anual de Redes de Laboratorios y Jornada Regional de Vigilancia**



Tipo de evento: **Taller**

Alcance geográfico: **Nacional**

País: **Argentina**

Ciudad: **Resistencia, Chaco**

Año: **2012**

Modo de participación:

Asistente

Institución organizadora:

Institución
MINISTERIO DE SALUD

Información adicional:

Taller ETAs. 04/09.

Nombre del evento: **Aspectos probióticos y tecnológicos del kefir**

Tipo de evento: **Seminario**

Alcance geográfico: **Nacional**

País: **Argentina**

Ciudad: **Resistencia, Chaco**

Año: **2012**

Modo de participación:

Asistente

Institución organizadora:

Institución
INSTITUTO DE MEDICINA REGIONAL ; UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE

Información adicional:

Dra. G. L. De Antoni. 29/05.

Nombre del evento: **Experiencias de Vinculación: Universidad - Medio Social y Productivo**

Tipo de evento: **Jornada**

Alcance geográfico: **Nacional**

País: **Argentina**

Ciudad: **Resistencia, Chaco**

Año: **2012**

Modo de participación:

Asistente

Institución organizadora:

Institución
UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE (UNNE)

Información adicional:

Subsecretaría de Relaciones Interinstitucionales y Agencia de Innovación y Desarrollo de la UNNE. 17/05.

Nombre del evento: **La innovación en Argentina: la experiencia de los consorcios público-privados y el**

Tipo de evento: **Seminario**

Alcance geográfico: **Internacional**

País: **Argentina**

Ciudad: **Buenos Aires**

Año: **2012**

Modo de participación:

Asistente

Institución organizadora:

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

Información adicional:

7-8/05. Beca Banco Mundial.

Nombre del evento: **Reflexión de la función I+D+i**

Tipo de evento: **Jornada**

Alcance geográfico: **Nacional**

País: **Argentina**

Ciudad: **Corrientes**

Año: **2012**



Modo de participación:

Asistente

Institución organizadora:

Institución
UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE (UNNE)

Información adicional:

Secretaría General de Ciencia y Técnica-UNNE. 18/09

Nombre del evento: **Ronda de Negocios e Intercambio China-Argentina**

Tipo de evento: **Ronda de negocios**

Alcance geográfico: **Internacional**

País: **Argentina**

Ciudad: **Corrientes**

Año: **2012**

Modo de participación:

Asistente

Institución organizadora:

Institución
PROVINCIA DE CORRIENTES / AGENCIA DE DESARROLLO ECONOMICO-PROVINCIA DE CORRIENTES

Información adicional:

Primera Misión Inversa Comercial y Cultural China-Argentina. 05/11.

Nombre del evento: **2º Reunión Foro Universidad-Empresa**

Tipo de evento: **Otro**

Alcance geográfico: **Nacional**

País: **Argentina**

Ciudad: **Puerto Tirol. Provincia del Chaco**

Año: **2012**

Modo de participación:

Asistente

Institución organizadora:

Institución
UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE (UNNE)

Información adicional:

Designada por el CD-CCT-Nordeste (CONICET) en calidad de representante del IMIT. 29/11.

Nombre del evento: **XIV Jornadas Argentinas de Microbiología**

Tipo de evento: **Jornada**

Alcance geográfico: **Nacional**

País: **Argentina**

Ciudad: **Resistencia, Chaco**

Año: **2011**

Modo de participación:

Miembro del comité científico-tecnológico, Asistente, Panelista

Institución organizadora:

Institución
ASOCIACIÓN ARGENTINA DE MICROBIOLOGÍA

Información adicional:

Integrante Mesa Redonda. Exposición: Propiedades de interés industrial en microorganismos autóctonos.

Nombre del evento: **Reunión de Comunicaciones Científicas y Tecnológicas de la UNNE 2011**

Tipo de evento: **Jornada**

Alcance geográfico: **Nacional**

País: **Argentina**

Ciudad: **Resistencia, Chaco**

Año: **2011**

Modo de participación:

Coordinador/moderador (comisión/mesa/panel), Miembro del comité organizador, Miembro del comité científico-tecnológico



Institución organizadora:

Institución
UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE (UNNE)

Nombre del evento: **IX Jornadas de Estudiantes de FaCENA-UNNE**

Tipo de evento: **Jornada**

Alcance geográfico: **Nacional**

País: **Argentina**

Ciudad: **Corrientes**

Año: **2011**

Modo de participación:

Conferencista

Institución organizadora:

Institución
FACULTAD DE CS.EXACTAS NATURALES Y AGRIMENSURA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE

Información adicional:

Propiedades funcionales de microorganismos autóctonos. 21/11.

Nombre del evento: **XIII Encuentro Asociación de Incubadoras, Parques y Polos Tecnológicos de la República**

Tipo de evento: **Otro**

Alcance geográfico: **Internacional**

País: **Argentina**

Ciudad: **Posadas, Misiones**

Año: **2011**

Modo de participación:

Asistente

Institución organizadora:

Institución
MINISTERIO DE EDUCACIÓN

Nombre del evento: **1º Encuentro de Gerentes y Vinculadores Tecnológicos**

Tipo de evento: **Encuentro**

Alcance geográfico: **Nacional**

País: **Argentina**

Ciudad: **Corrientes**

Año: **2011**

Modo de participación:

Asistente

Institución organizadora:

Institución
UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE (UNNE)

Información adicional:

27/09.

Nombre del evento: **UVT-Grupo Quesos UNNE-INTA-Emprendedores**

Tipo de evento: **Ronda de negocios**

Alcance geográfico: **Nacional**

País: **Argentina**

Ciudad: **Corrientes**

Año: **2011**

Modo de participación:

Otro (especificar)

Otro modo Participación: **Miembro activo**

Institución organizadora:

Institución
UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE (UNNE)

Información adicional:

Emprendedores - Lic. Nicolás Rígoli (Coordinador Ejecutivo de Fundación ArgenINTA Delegacion Entre Ríos) - Integrante del equipo BiMIA (UNNE), a fin de fortalecer la vinculación UNNE-INTA e intercambiar los trabajos que se vienen realizando en Quesos artesanales de la región. 28/12, 9hs



Nombre del evento: **Reunión de Comunicaciones Científicas y Tecnológicas de la UNNE 2010**

Tipo de evento: **Jornada**

Alcance geográfico: **Nacional**

País: **Argentina**

Ciudad: **Corrientes**

Año: **2010**

Modo de participación:

Coordinador/moderador (comisión/ Mesa/panel), Miembro del comité organizador, Miembro del comité científico-tecnológico

Institución organizadora:

Institución
UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE (UNNE)

Nombre del evento: **IX Jornadas Internacionales de Enfermedades Transmisibles y V Jornadas Internacionales**

Tipo de evento: **Jornada**

Alcance geográfico: **Internacional**

País: **Argentina**

Ciudad: **Resistencia, Chaco**

Año: **2010**

Modo de participación:

Asistente, Panelista

Institución organizadora:

Institución
FACULTAD DE MEDICINA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE

Información adicional:

Enfermedades Transmitidas por Alimentos. Situación actual y alternativas de control. 14/10.

Nombre del evento: **Foro de Biotecnología del Chaco**

Tipo de evento: **Otro**

Alcance geográfico: **Nacional**

País: **Argentina**

Ciudad: **Resistencia, Chaco**

Año: **2010**

Modo de participación:

Otro (especificar)

Otro modo Participación: **Miembro activo**

Institución organizadora:

Institución
MINISTERIO DE EDUCACION / MINISTERIO DE EDUCACIÓN DE LA PROVINCIA DEL CHACO

Información adicional:

02/09.

Nombre del evento: **I Jornada Iberoamericana ARIUSA sobre Universidad y Sostenibilidad**

Tipo de evento: **Jornada**

Alcance geográfico: **Internacional**

País: **Argentina**

Ciudad: **Corrientes**

Año: **2010**

Modo de participación:

Asistente

Institución organizadora:

Institución
UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE (UNNE)

Información adicional:

18/03.

Nombre del evento: **Reunión de Comunicaciones Científicas y Tecnológicas de la UNNE 2009**

Tipo de evento: **Jornada**

Alcance geográfico: **Nacional**

País: **Argentina**

Ciudad: **Resistencia, Chaco**

Año: **2009**



Modo de participación:

Coordinador/moderador (comisión/ Mesa/panel), Miembro del comité organizador, Miembro del comité científico-tecnológico

Institución organizadora:

Institución
UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE (UNNE)

Nombre del evento: **Taller de Trabajo De la leche al queso**

Tipo de evento: **Taller**

Alcance geográfico: **Internacional**

País: **México**

Ciudad: **Toluca**

Año: **2009**

Modo de participación:

Panelista, Coordinador/moderador (comisión/ Mesa/panel)

Institución organizadora:

Institución
INSTITUTO INTERAMERICANO DE COOPERACIÓN PARA LA AGRICUL

Información adicional:

Valorización del saber-hacer tradicional para reactivar territorios rurales de América Latina. El caso de los Quesos Artesanales de Corrientes. 17-19/11.

Nombre del evento: **Reunión de Comunicaciones Científicas y Tecnológicas de la UNNE 2008**

Tipo de evento: **Jornada**

Alcance geográfico: **Nacional**

País: **Argentina**

Ciudad: **Resistencia, Chaco**

Año: **2008**

Modo de participación:

Coordinador/moderador (comisión/ Mesa/panel), Miembro del comité organizador, Miembro del comité científico-tecnológico

Institución organizadora:

Institución
UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE (UNNE)

Nombre del evento: **VI Jornadas de Estudiantes de FaCENA-UNNE**

Tipo de evento: **Jornada**

Alcance geográfico: **Nacional**

País: **Argentina**

Ciudad: **Corrientes**

Año: **2008**

Modo de participación:

Conferencista

Institución organizadora:

Institución
FACULTAD DE CS.EXACTAS NATURALES Y AGRIMENSURA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE

Información adicional:

Bacteriófagos en la producción de alimentos fermentados. 25/09.

Nombre del evento: **Sabores lácteos y Productos Probióticos**

Tipo de evento: **Seminario**

Alcance geográfico: **Nacional**

País: **Argentina**

Ciudad: **Bella Vista, Corrientes**

Año: **2007**

Modo de participación:

Asistente

Institución organizadora:

Institución
MAIN PROCESS



Información adicional:

Chr. Hansen Argentina SAIC. 05/11.

Nombre del evento: **IV Jornadas Científicas de Estudiantes de Bioquímica. FaCENA-UNNE**

Tipo de evento: **Jornada**

Alcance geográfico: **Nacional**

País: **Argentina**

Ciudad: **Corrientes**

Año: **2006**

Modo de participación:

Panelista

Institución organizadora:

Institución
FACULTAD DE CS.EXACTAS NATURALES Y AGRIMENSURA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE

Nombre del evento: **Virus bacterianos**

Tipo de evento: **Seminario**

Alcance geográfico: **Nacional**

País: **Argentina**

Ciudad: **Corrientes**

Año: **2006**

Modo de participación:

Conferencista

Institución organizadora:

Institución
FACULTAD DE CS.EXACTAS NATURALES Y AGRIMENSURA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE

Información adicional:

15/12.

Nombre del evento: **Métodos moleculares para la identificación de bacterias y virus bacterianos**

Tipo de evento: **Seminario**

Alcance geográfico: **Nacional**

País: **Italia**

Ciudad: **Lodi**

Año: **2006**

Modo de participación:

Conferencista

Institución organizadora:

Institución
CONSIGLIO NAZIONALE DELLE RICERCHE

Información adicional:

13/07.

Nombre del evento: **Selezione e applicazione di batteri lattici probiotici**

Tipo de evento: **Seminario**

Alcance geográfico: **Internacional**

País: **Italia**

Ciudad: **Lodi**

Año: **2006**

Modo de participación:

Asistente

Institución organizadora:

Institución
CONSIGLIO NAZIONALE DELLE RICERCHE

Información adicional:

Dr. J. Reinheimer. Istituto Sperimentale Lattiero-Caseario. 23/05.

Nombre del evento: **Diseño de fermentos autóctonos para quesos de pasta blanda**

Tipo de evento: **Seminario**

Alcance geográfico: **Internacional**



País: **Argentina** Ciudad: **Santa Fe** Año: **2005**

Modo de participación:

Panelista

Institución organizadora:

Institución
FACULTAD DE INGENIERIA QUIMICA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DEL LITORAL

Información adicional:

Marco del proyecto Conjunto de CONICET-CNR Italia. 30/11.

Nombre del evento: **Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los alimentos**

Tipo de evento: **Congreso**

Alcance geográfico: **Internacional**

País: **Argentina** Ciudad: **Córdoba** Año: **2004**

Modo de participación:

Panelista, Asistente, Presentador de póster

Institución organizadora:

Institución
SUBSECRETARIA DE CIENCIA Y TECNOLOGIA ; PROVINCIA DE CORDOBA

Nombre del evento: **Enfermedad Celíaca. Mecanismos de patogenia y análisis de alimentos**

Tipo de evento: **Seminario**

Alcance geográfico: **Nacional**

País: **Argentina** Ciudad: **Corrientes** Año: **2004**

Modo de participación:

Asistente

Institución organizadora:

Institución
UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA PLATA (UNLP)
FACULTAD DE MEDICINA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE

Información adicional:

Asociación Celíaca de Corrientes-UNLP.

Nombre del evento: **Actualización en Microbiología de Alimentos**

Tipo de evento: **Jornada**

Alcance geográfico: **Nacional**

País: **Argentina** Ciudad: **Santa Fe** Año: **2004**

Modo de participación:

Asistente

Institución organizadora:

Institución
FACULTAD DE INGENIERIA QUIMICA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DEL LITORAL

Nombre del evento: **Prioridades en la Agenda Regional de la Política Social**

Tipo de evento: **Jornada**

Alcance geográfico: **Nacional**

País: **Argentina** Ciudad: **Resistencia, Chaco** Año: **2003**

Modo de participación:

Asistente

Institución organizadora:

Institución
UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE (UNNE)



Institución
MINISTERIO DE CIENCIA, TEC. E INNOVACION PRODUCTIVA

Información adicional:

Nombre del evento: **1º Jornada de Posgrado de la Universidad Nacional del Nordeste**

Tipo de evento: **Jornada**

Alcance geográfico: **Nacional**

País: **Argentina**

Ciudad: **Resistencia, Chaco**

Año: **2003**

Modo de participación:

Asistente

Institución organizadora:

Institución
UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE (UNNE)

Nombre del evento: **Sensibilización en Calidad de los Alimentos**

Tipo de evento: **Seminario**

Alcance geográfico: **Nacional**

País: **Argentina**

Ciudad: **Corrientes**

Año: **2002**

Modo de participación:

Asistente

Institución organizadora:

Institución
ADM.NACIONAL DE MEDICAMENTOS, ALIMENTOS Y TECN.MEDICA (ANMAT) ; MINISTERIO DE SALUD
PROVINCIA DE CORRIENTES / MINISTERIO DE PRODUCCIÓN, TRABAJO Y TURISMO DE CORRIENT

Nombre del evento: **Seminario itinerante de la OMPI sobre la importancia de las patentes como fuentes de**

Tipo de evento: **Seminario**

Alcance geográfico: **Nacional**

País: **Argentina**

Ciudad: **Corrientes**

Año: **2001**

Modo de participación:

Asistente

Institución organizadora:

Institución
UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE (UNNE)
OMPI

Nombre del evento: **Congreso Argentino de Química 2000**

Tipo de evento: **Congreso**

Alcance geográfico: **Nacional**

País: **Argentina**

Ciudad: **Corrientes**

Año: **2000**

Modo de participación:

Miembro del comité organizador, Coordinador/moderador (comisión/ mesa/panel)

Institución organizadora:

Institución
FACULTAD DE CS.EXACTAS NATURALES Y AGRIMENSURA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE

Nombre del evento: **II Jornadas de Estudiantes de Bioquímica, Facena-UNNE**

Tipo de evento: **Jornada**

Alcance geográfico: **Nacional**

País: **Argentina**

Ciudad: **Corrientes**

Año: **1999**

Modo de participación:

Conferencista



Institución organizadora:

Institución
FACULTAD DE CS.EXACTAS NATURALES Y AGRIMENSURA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE

Información adicional:

Enfermedades Transmitidas por Alimentos.

Nombre del evento: **Información vocacional: Día de las Ciencias Exactas y Naturales y Agrimensura.**

Tipo de evento: **Jornada**

Alcance geográfico: **Nacional**

País: **Argentina**

Ciudad: **Corrientes**

Año: **1998**

Modo de participación:

Miembro del comité organizador

Institución organizadora:

Institución
FACULTAD DE CS.EXACTAS NATURALES Y AGRIMENSURA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE

Nombre del evento: **I Jornada Científica de Estudiantes de Bioquímica de la UNNE**

Tipo de evento: **Jornada**

Alcance geográfico: **Nacional**

País: **Argentina**

Ciudad: **Corrientes**

Año: **1998**

Modo de participación:

Conferencista

Institución organizadora:

Institución
FACULTAD DE CS.EXACTAS NATURALES Y AGRIMENSURA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE

Información adicional:

Alimentos de Elaboración Artesanal.

Nombre del evento: **Alimentos, Legislación y Análisis Sensorial**

Tipo de evento: **Seminario**

Alcance geográfico: **Nacional**

País: **Argentina**

Ciudad: **Corrientes**

Año: **1998**

Modo de participación:

Miembro del comité organizador

Institución organizadora:

Institución
FACULTAD DE CS.EXACTAS NATURALES Y AGRIMENSURA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE

Nombre del evento: **Soluciones Instrumentales para el Análisis de Contaminantes**

Tipo de evento: **Seminario**

Alcance geográfico: **Nacional**

País: **Argentina**

Ciudad: **Corrientes**

Año: **1998**

Modo de participación:

Asistente

Institución organizadora:

Institución
FACULTAD DE CS.EXACTAS NATURALES Y AGRIMENSURA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE

Información adicional:

Labquiam Hewlett Packard

Nombre del evento: **Química Analítica**

Tipo de evento: **Seminario**



Alcance geográfico: **Nacional**

País: **Argentina**

Ciudad: **Corrientes**

Año: **1998**

Modo de participación:

Asistente

Institución organizadora:

Institución
FACULTAD DE CS.EXACTAS NATURALES Y AGRIMENSURA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE

Nombre del evento: **Leche y derivados lácteos**

Tipo de evento: **Otro**

Alcance geográfico: **Internacional**

País: **Austria**

Ciudad: **Viena**

Año: **1996**

Modo de participación:

Otro (especificar)

Otro modo Participación: **Representación**

Institución organizadora:

Institución
FACULTAD DE CS.EXACTAS NATURALES Y AGRIMENSURA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE

Información adicional:

Conferencia. Directivos del "Departament of Dairy Research and Bakteriologie-Universitat fur Bodenkultur" de Austria. Elaboración de quesos artesanales.

Nombre del evento: **Leche y derivados lácteos**

Tipo de evento: **Otro**

Alcance geográfico: **Internacional**

País: **República Checa**

Ciudad: **Praga**

Año: **1996**

Modo de participación:

Otro (especificar)

Otro modo Participación: **Representante**

Institución organizadora:

Institución
FACULTAD DE CS.EXACTAS NATURALES Y AGRIMENSURA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE

Información adicional:

Directivos de "Vyzkumny Ustav Mlekarensky" de la República Checa Elaboración de quesos artesanales.

Nombre del evento: **VI Jornada Técnico Lactocasearia**

Tipo de evento: **Jornada**

Alcance geográfico: **Nacional**

País: **Argentina**

Ciudad: **Santa Fe**

Año: **1996**

Modo de participación:

Asistente

Institución organizadora:

Institución
FACULTAD DE INGENIERIA QUIMICA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DEL LITORAL

Nombre del evento: **IV Congreso Latinoamericano de Microbiología e Higiene de los Alimentos**

Tipo de evento: **Congreso**

Alcance geográfico: **Internacional**

País: **Perú**

Ciudad: **Lima**

Año: **1996**

Modo de participación:

Presentador de póster, Relator (comisión/mesa/panel)



Institución organizadora:

Institución
INTERNATIONAL COMMISSION MICROBIOLOGICAL STANDARD METHOD

Nombre del evento: **Seguridad en el Laboratorio**

Tipo de evento: **Seminario**

Alcance geográfico: **Nacional**

País: **Argentina**

Ciudad: **Corrientes**

Año: **1995**

Modo de participación:

Asistente

Institución organizadora:

Institución
CERVECERÍA DEL RIO PARANÁ S.A.

Nombre del evento: **Redes de Laboratorios**

Tipo de evento: **Otro**

Alcance geográfico: **Nacional**

País: **Argentina**

Ciudad: **Resistencia, Chaco**

Año: **1993**

Modo de participación:

Panelista

Institución organizadora:

Institución
ADM.NACIONAL DE MEDICAMENTOS, ALIMENTOS Y TECN.MEDICA (ANMAT) ; MINISTERIO DE SALUD

Información adicional:

Reunión Regional de Redes de Laboratorios del Nordeste Argentino. Situación del Laboratorio de Bromatología. Resistencia, Chaco.

Nombre del evento: **Capacitación sobre Gestión Ambiental**

Tipo de evento: **Seminario**

Alcance geográfico: **Nacional**

País: **Argentina**

Ciudad: **Resistencia, Chaco**

Año: **1993**

Modo de participación:

Conferencista

Institución organizadora:

Institución
MINISTERIO DE SALUD

Información adicional:

20h.

Nombre del evento: **II Jornadas Veterinarias de Bromatología. Colegio de Médicos Veterinarios del Chaco**

Tipo de evento: **Jornada**

Alcance geográfico: **Nacional**

País: **Argentina**

Ciudad: **Resistencia, Chaco**

Año: **1992**

Modo de participación:

Asistente

Institución organizadora:

Institución
COLEGIO DE MÉDICOS VETERINARIOS DEL CHACO

Nombre del evento: **Compromiso de Complementación Sanitaria NEA Argentino-República del Paraguay**

Tipo de evento: **Encuentro**

Alcance geográfico: **Internacional**

País: **Argentina**

Ciudad: **Resistencia, Chaco**

Año: **1991**



Modo de participación:

Conferencista

Institución organizadora:

Institución
ADM.NACIONAL DE MEDICAMENTOS, ALIMENTOS Y TECN.MEDICA (ANMAT) ; MINISTERIO DE SALUD

Nombre del evento: **Condiciones y Medio Ambiente de Trabajo Rural y Plaguicidas**

Tipo de evento: **Jornada**

Alcance geográfico: **Nacional**

País: **Argentina**

Ciudad: **Pcia. R. Sáenz Peña, Chaco**

Año: **1991**

Modo de participación:

Asistente

Institución organizadora:

Institución
MINISTERIO DE LA PRODUCCIÓN DE LA PROVINCIA DEL CHACO

Información adicional:

Nombre del evento: **III Simposio Argentino y VI Latinoamericano de Farmacobotánica**

Tipo de evento: **Simposio**

Alcance geográfico: **Internacional**

País: **Argentina**

Ciudad: **Corrientes**

Año: **1990**

Modo de participación:

Otro (especificar)

Otro modo Participación: **Colaborador del comité organizador**

Institución organizadora:

Institución
FACULTAD DE CS.EXACTAS NATURALES Y AGRIMENSURA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE

Nombre del evento: **54ª Reunión Plenaria de la Comisión del Código Alimentario Argentino**

Tipo de evento: **Otro**

Alcance geográfico: **Nacional**

País: **Argentina**

Ciudad: **Buenos Aires**

Año: **1987**

Modo de participación:

Conferencista

Institución organizadora:

Institución
ADM.NACIONAL DE MEDICAMENTOS, ALIMENTOS Y TECN.MEDICA (ANMAT) ; MINISTERIO DE SALUD

Información adicional:

Situación de productos a base de jugos cítricos en la Provincia del Chaco

Nombre del evento: **XVIII Congreso Argentino de Química. Asociación Química Argentina**

Tipo de evento: **Congreso**

Alcance geográfico: **Nacional**

País: **Argentina**

Ciudad: **Corrientes**

Año: **1987**

Modo de participación:

Otro (especificar)

Otro modo Participación: **Colaborador del comité organizador**

Institución organizadora:

Institución
FACULTAD DE CS.EXACTAS NATURALES Y AGRIMENSURA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE



Nombre del evento: **I Congreso Latinoamericano de Microbiología de Alimentos y I Simposio Argentino sobre**

Tipo de evento: **Congreso**

Alcance geográfico: **Internacional**

País: **Argentina**

Ciudad: **Buenos Aires**

Año: **1987**

Modo de participación:

Asistente

Institución organizadora:

Institución
ASOC.ARG.DE MICROBIOLOGIA

Nombre del evento: **Reunión Científica sobre Garantía de Calidad Microbiológica en la Industria de Alimentos**

Tipo de evento: **Seminario**

Alcance geográfico: **Nacional**

País: **Argentina**

Ciudad: **Buenos Aires**

Año: **1987**

Modo de participación:

Asistente

Institución organizadora:

Institución
ASOC.ARG.DE MICROBIOLOGIA

Nombre del evento: **Las bacterias lácticas y la leche fermentada: el caso del yoghurt**

Tipo de evento: **Conferencia**

Alcance geográfico: **Internacional**

País: **Argentina**

Ciudad: **Buenos Aires**

Año: **1987**

Modo de participación:

Asistente

Institución organizadora:

Institución
ASOC.ARG.DE MICROBIOLOGIA

Información adicional:

Centro de Investigación y Desarrollo SODIMA-YOPLAIT (Francia).

Nombre del evento: **III Jornadas Regionales de Organismos Bromatológicos Oficiales**

Tipo de evento: **Jornada**

Alcance geográfico: **Nacional**

País: **Argentina**

Ciudad: **Colón, Entre Ríos**

Año: **1986**

Modo de participación:

Conferencista

Institución organizadora:

Institución
ADM.NACIONAL DE MEDICAMENTOS, ALIMENTOS Y TECN.MEDICA (ANMAT) ; MINISTERIO DE SALUD

Información adicional:

Representación de la Provincia del Chaco Comisión NEA. Situación de distintos productos alimenticios en la Provincia del Chaco.

Nombre del evento: **Primer Congreso Argentino sobre Control de Calidad en Alimentos**

Tipo de evento: **Congreso**

Alcance geográfico: **Nacional**

País: **Argentina**

Ciudad: **Mar del Plata**

Año: **1986**

Modo de participación:

Asistente



Institución organizadora:

Institución
FUNDACIÓN C.E.C.C.

Nombre del evento: **I Reunión Plenaria del PRONAPAL: Programa Nacional para la Protección de Alimentos**

Tipo de evento: **Otro**

Alcance geográfico: **Nacional**

País: **Argentina**

Ciudad: **Buenos Aires**

Año: **1985**

Modo de participación:

Conferencista

Institución organizadora:

Institución
ADM.NACIONAL DE MEDICAMENTOS, ALIMENTOS Y TECN.MEDICA (ANMAT) ; MINISTERIO DE SALUD

Nombre del evento: **II Jornadas Regionales de Organismos Oficiales Bromatológicos**

Tipo de evento: **Jornada**

Alcance geográfico: **Nacional**

País: **Argentina**

Ciudad: **Villa Carlos Paz. Córdoba**

Año: **1985**

Modo de participación:

Conferencista

Institución organizadora:

Institución
ADM.NACIONAL DE MEDICAMENTOS, ALIMENTOS Y TECN.MEDICA (ANMAT) ; MINISTERIO DE SALUD

Información adicional:

Representación de la Provincia del Chaco. Comisión NEA. Situación de distintos productos alimenticios en la Provincia del Chaco.

Nombre del evento: **II Jornadas sobre Control de Calidad en el Laboratorio Bromatológico**

Tipo de evento: **Jornada**

Alcance geográfico: **Nacional**

País: **Argentina**

Ciudad: **Buenos Aires**

Año: **1984**

Modo de participación:

Asistente

Institución organizadora:

Institución
FUNDACIÓN C.E.C.C.

Nombre del evento: **XII Jornadas sobre Investigación en Ciencias de la Ingeniería Química**

Tipo de evento: **Jornada**

Alcance geográfico: **Nacional**

País: **Argentina**

Ciudad: **S. Miguel de Tucumán**

Año: **1983**

Modo de participación:

Asistente

Institución organizadora:

Institución
ASOC. QUIMICA ARGENTINA

Nombre del evento: **I Jornada sobre Higiene y Seguridad en el Trabajo**

Tipo de evento: **Jornada**

Alcance geográfico: **Nacional**

País: **Argentina**

Ciudad: **Resistencia, Chaco**

Año: **1983**

Modo de participación:

Asistente



Institución organizadora:

Institución
MINISTERIO DE SALUD

Nombre del evento: **III Congreso Latinoamericano y del Caribe sobre Contaminación del Medio Ambiente**

Tipo de evento: **Congreso**

Alcance geográfico: **Internacional**

País: **Argentina**

Ciudad: **Buenos Aires**

Año: **1983**

Modo de participación:

Asistente

Institución organizadora:

Institución
ASOC.ARG.DE MICROBIOLOGIA

Nombre del evento: **XVI Congreso Argentino de Química**

Tipo de evento: **Congreso**

Alcance geográfico: **Nacional**

País: **Argentina**

Ciudad: **Córdoba**

Año: **1982**

Modo de participación:

Asistente

Institución organizadora:

Institución
ASOC. QUIMICA ARGENTINA