



**UNSE**  
Universidad Nacional  
de Santiago del Estero

## CIT SANTIAGO DEL ESTERO

Centro de Investigaciones y Transferencia de Santiago del Estero (CITSE)

El CIT de Santiago del Estero se creó como unidad de responsabilidad compartida o de doble dependencia entre el CONICET y la Universidad Nacional de Santiago del Estero.

El trabajo del Centro se centra en las siguientes temáticas de investigación y transferencia:

- a) Producción Agropecuaria y Alimentos
- b) Recursos Forestales

Incluyendo en ambos casos estudios vinculados con Ciencias Básicas y Desarrollo Social asociado a las mismas.

Directora del CITSE: Dra. Ana María Anton

Eje Temático	Línea de Investigación	Perfil del candidato
Sanidad Animal	Enfermedades infecciosas de importancia en salud humana y/o veterinaria	Medicina Veterinaria, Bioquímica o Biotecnología con experiencia en inmunología y/o microbiología
Sanidad Animal	Desarrollo de nuevos métodos de diagnóstico y/o tratamiento de enfermedades que afecten la salud humana y/o de animales utilizados en la producción pecuaria	Medicina Veterinaria, Bioquímica o Biotecnología con experiencia en inmunología y/o microbiología
Nutrición Animal	Metabolismo salino en bovinos	Medicina Veterinaria, Bioquímica o Biotecnología
Nutrición Animal	Nutrición, gestación y desarrollo de rumiantes	Medicina Veterinaria, Bioquímica o Biotecnología
Biología y Biotecnología de la Reproducción bovina	Efectos del estrés térmico sobre la dinámica ovárica, la viabilidad ovocitaria <i>in vivo</i> e <i>in vitro</i> , la programación y reprogramación embrionaria y fetal en el Chaco semiárido de Santiago del Estero	Medicina Veterinaria con experiencia en tecnologías reproductivas del ganado bovino; Biotecnólogos y Biólogos con experiencia en biología molecular
Alimentos	Conservación y procesamiento de frutas y hortalizas. Post cosecha de vegetales	Doctor con experiencia en el área de conservación postcosecha o preservación de alimentos vegetales



CIT SANTIAGO DEL ESTERO

Alimentos	Desarrollo de nuevos alimentos. Relación estructura-función y propiedades de textura en alimentos	Ingeniería en Alimentos, Ingeniería Química, Licenciatura en Ciencia y Tecnología de Alimentos
Alimentos-Biotecnología	Sistemas nano/micro-estructurados funcionales generados por fotosensibilización	Nanotecnólogo, Químico, Físico, Biotecnólogo
Producción Animal y Sociología Económica	Desarrollo económico-social de la producción caprina para carne	Ciencias Sociales, Economía
Nanotecnología Aplicada	Aplicación de (bio)nanomateriales: Caracterización, desarrollos analíticos y biológicos	Química, Bioquímica, Farmacia y Biotecnología
Biofísica de partículas de interés biotecnológico	Liposomas para vehiculización de drogas de interés veterinario	Química, Bioquímica, Biotecnología con conocimiento de biofísico-química
Biofísica de partículas de interés biotecnológico	Interacción de polifenoles naturales con membranas biológicas	Química, Bioquímica, Biotecnología con conocimiento de biofísico-química
Biofísica de partículas de interés biotecnológico	Espectrometría y microscopía infrarroja/ATR y NIR aplicada a sistemas biológicos de interés biotecnológico y agropecuario	Química, Bioquímica, Biotecnología con conocimiento de biofísico-química
Control etológico de plagas de cultivos regionales	Análisis, identificación y síntesis de análogos de semioquímicos	Química, Bioquímica, Biotecnología con conocimiento de biofísico-química
Cálculo, Informática y Modelización	Desarrollo de modelos computacionales y de programación informática para el seguimiento de procesos. Cálculo de estructuras moleculares y dinámica molecular. Inteligencia artificial, sistemas de simulación para la generación de modelos de respuestas de sistemas complejos. Modelado matemático de sistemas dispersos sometidos a esfuerzos electromecánicos y dinámicos.	Doctores en disciplinas afines o con experiencia en el área.