Convocatoria ingreso CIC - Fortalecimiento en I+D+i 2020

Completar este formulario por cada ingreso requerido en la Carrera del Investigador Científico y Tecnológico.

Datos de la Institución

Denominación completa:	UNIVERSIDAD NACIONAL DE ENTRE RIOS	**Sigla**	UNER
Domicilio	Eva Perón 24	**Localidad**	Concepción del Uruguay
Código postal	3260	**Provincia**	Entre Ríos
Teléfono	03442-15472687	**Mail**	scienciaytecnica@uner.edu.ar

Tipo de Institución solicitante

Universidad Pública

Justificación para su incorporación: Explicar la estrategia institucional para fortalecer o instalar capacidades de I+D y el resultado esperado de esta incorporación. Si el requerimiento no se enmarca en los Convenios CIT o UE, explicar las razones de la apertura de la nueva línea.

El Instituto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos de Entre Ríos, de doble dependencia CONICET-UNER (ICTAER-Res. Dir. 2020-903-APN), recientemente creado y en proceso de concurso de Director, iniciativa de las Facultades de Ciencias de la Alimentación y Bromatología de la UNER, surge como resultado del convenio entre CONICET y UNER que dio origen al CITER y está en consonancia con el programa de creación de Centros de Investigaciones y Transferencia, con el fin de propiciar una distribución equilibrada de capacidades de investigación en el país.

Se considera prioritaria la incorporación la línea de trabajo “Desarrollo de alimentos funcionales a base de subproductos derivados de cereales y oleaginosas para poblaciones vulnerables”. Esto posibilitará el fortalecimiento de temáticas de investigación de vacancia en el ICTAER como es el desarrollo de investigación en el agregado de valor a cereales y oleaginosas de interés para la provincia de Entre Ríos, ya que no hay RRHH formados en ésta área.

Se espera:

Fortalecer capacidades técnicas y humanas del ICTAER.

Favorecer el desarrollo de líneas prioritarias para Entre Ríos, especialmente las relacionadas a Agroindustria (cerealeras y oleaginosas).

Generar y profundizar en el conocimiento de tecnología de cereales y oleaginosas y en técnicas de obtención de subproductos agregando valor a materias primas.

Agregar valor a los subproductos, mediante el uso de estos en emulsiones para la incorporación de las mismas a alimentos funcionales, que puedan ser incluidos en la dieta de poblaciones en condiciones de vulnerabilidad.

Escalar los resultados obtenidos en planta piloto de la facultad.

Formar recursos humanos de grado y postgrado, lo que tendrá un aporte relevante para la Facultad de Ciencias de la Alimentación, dado que es un área de vacancia.

Fomentar la divulgación científica.

Promover el dictado de cursos para las carreras de grado y posgrado de la UNER en la temática de investigación propuesta.

Línea de Investigación o Temática de Interés

Indique si se trata de una línea existente en la Institución:	No

Título de la Línea de Investigación: Debe coincidir con lo cargado en el formulario electrónico. Ej.: "Desarrollo del movimiento obrero en el siglo XX".

Desarrollo de alimentos funcionales a base de subproductos derivados de cereales y oleaginosas para poblaciones vulnerables.

Breve descripción de la Línea de Investigación:
Las Universidades e Instituciones con las cuales el CONICET comparte acuerdos que dieron origen a Unidades Ejecutoras o CITs deberán contemplar en sus propuestas, al menos parcialmente, las líneas temáticas propuestas.

La propuesta está orientada al desarrollo de emulsión de alto valor nutritivo a partir de cereales y oleaginosas de Entre Ríos, destinada a poblaciones en condiciones de vulnerabilidad. Se prevé utilizar como materias primas arroz y lino, extraer lípidos, proteínas, minerales y vitaminas utilizando diferentes tecnologías y comparar la calidad de los componentes bioactivos obtenidos, como así también el rendimiento de extracción. Con la matriz obtenida se prepararán emulsiones, las que podrán incorporarse a diferentes alimentos para mejorar su calidad nutricional y funcional. Esto tendrá un impacto económico, social y académico.

¿Ya solicitó esta línea de investigación en la Convocatoria del año 2019?	**No**

Perfil del Investigador: Indicar la formación esperada, así como otras competencias necesarias.

Perfil profesional del investigador:
Título de grado y trayectoria en disciplinas afines a Tecnología de Alimentos.
Título de Doctor en Ciencia y Tecnología de Alimentos o afines.
Experiencia en el desarrollo de productos, agregado de valor de materias primas (cereales y oleaginosas) y extracción de subproductos de derivados de granos.
Publicaciones en revistas, congresos nacionales e internacionales, participación en proyectos de investigación en las temáticas propuestas.
Cursos de formación en la temática, en estadística aplicada y diseño de experimentos.
Antecedentes en docencia universitaria.
Estadía en el exterior.
Conocimiento de idiomas.
Haber tenido o contar con beca posdoctoral.

Categoría	Inv. Asistente
Gran Área del Conocimiento	KA - Ciencias agrarias, de las ingenierías y materiales desarrollo tecnológico y social

Unidad de Investigación (en la que se incorporaría)

* Tipo de Lugar de Trabajo		UNIVERSIDAD/FACULTAD
* Unidad Ejecutora CONICET (Solo válido si se elige "Unidad Ejecutora CONICET" en * Tipo de Lugar de Trabajo)		
* Descripción del Nivel de LT 1		UNIVERSIDAD NACIONAL DE ENTRE RÍOS
* Descripción del Nivel de LT 2		FACULTAD DE CIENCIAS DE LA ALIMENTACIÓN
* Descripción del Nivel de LT 3		Laboratorio de Análisis de Metales en Alimentos y Otros Sustratos (LAMAS).
* Dirección postal	* Dirección:	Monseñor Tavella N° 1450
	* Código Postal:	3200
	* Mail:	investigacion@fcal.uner.edu.ar
	* Loc. / Pcia:	Concordia. Entre Ríos
	* Teléfono	0345-4231440

Recursos destinados por la Institución para los investigadores que se incorporen con esta modalidad:

Económicos: Subsidios o financiamientos destinados a cubrir los gastos específicos que demanden las actividades propuestas (bienes de consumo, difusión de resultados, pasajes, viáticos, entre otros).

La UNER dispone de subsidios para la investigación: PID-UNER (Ord. CS Nº 403/2013) de $ 80.000 por año; PID-Novel-UNER (Ord. CS Nº 405/2014) $ 22.000 y Proyectos de Desarrollo Tecnológico y Social (PDTS-UNER) para abordar problemas o necesidades que demande el sector productivo y social y que aporten soluciones a la provincia de Entre Ríos (Ord. CS Nº 409/2014). Todas destinadas a investigadores de la Universidad y de CONICET. Cuenta con Becas de Formación para becarios de grado para incorporarse a los equipos de investigación. Asimismo promueve proyectos cofinanciados con organismo como ANPCy, SPU, COFECyT y la provincia de Entre Ríos. También dispone de fondo para el financiamiento de: publicaciones internacionales con referato, asignación para reparación y/o mantenimiento de equipos de mediana y alta complejidad (Disp. SCyT Nº 001/11) y ayuda económica para la participación a Eventos científicos internacionales en el exterior (Disp. SCyT Nº 003/14).

Humanos: No se prevé un número mínimo o máximo de integrantes ni hay restricciones respecto del tamaño de los grupos. Esto dependerá de los objetivos y actividades propuestas.

El Laboratorio LAMAS, tiene investigadores formados de la UNER y becarios CONICET que se incorporan al ICTAER de reciente creación. Asistirán al investigador asistente: Dra. Luz Marina Zapata (docente), Dra. Evelin Carlier (docente), MSc-Ing. Mariana Jiménez-Veuthey (docente y Tesista doctoral CONICET), Biol. Cecilia Cabrera (docente y Tesista doctoral), Prof. Carlos Quinteros (docente y Tesista doctoral), Gina Fiorella Vezzosi Zoto (Beca CIN), Natalia Sacks (Beca CIN), Romina Mousquet (Beca de Formación), Ana Clara Sosa (Beca de Formación). Asimimo, el laboratorio posee vínculos y antecedentes en trabajos realizados con Instituciones públicas y privadas del sector productivo: INTA, Arroz Dos Hermanos, Molinos Río de La Plata, Molino La Loma, ADECOAGRO, Marcos Schmukler, Molino Caupolicán, Organic Latin Aamerica, Entre Ríos Crushing, Buyanor SA, Amerika 2000 (Kroll).

Equipamiento y estructura edilicia disponible:

La Facultad de Ciencias de la Alimentación cuenta con equipamiento de última tecnología para el desarrollo de la temática. Entre ellos se cuenta con: Homogeneizador Ultraturrax T18 (IKA), Sonicador Vibra Cell VCX750 (Sonics), Homogeinizador de altas presiones Panda Plus 2000 (GEA), Mini Secador Spray (Büchi), Determinador tamaño de partícula Mastersizer 2000 (Malvern Intruments), Reómetro Discovery HR-1 (TA Instruments), Calorímetro diferencial de barrido DSC Q20 (TA Instruments), Medidor de estabilidad emulsiones Turbiscan Classic (Formulaction), Determinador de Rancidez Lipídica Rancimat (Metrohm), Liofilizador (Heto-Drywiner), Espectrofotometro de absorción atómica (Shimadzu), Analizador elemental de Carbono, Nitrogeno, Hidrogeno y Azufre (LECO), Espectrómetro de emisión atómica por plasma inducido por microondas 4200 MP-AES, Agilent HPLC 6430 Triple Quadrupolo (IC-MS/MS) (Agilent Technologie), Cromatógrafo iónico ICS 5000+ (Dionex), Espectrofotómetro UV-visible DR6000 (Hach), Espectrofotómetro FT-NIR (Brücker MPA), Texturómetro XT (TA Instruments), Estufa de esterilización y secado DALVO (MCI 6), Gabinete de flujo laminar vertical BBS-V800 (Biobase bioindustry), Medidor de espesor de recubrimientos Soltec DT15G CEM, Copas de permeabilidad Elcometer 5100, Peachímetro BOECO BT-500, Colorímetro MINOLTA (300). Planta piloto con equipos para escalar producción de las formulaciones.

Eventuales cargos docentes y dedicación prevista para el investigador que se incorpore:

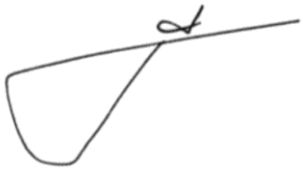
Se prevé gestionar ante las autoridades competentes un cargo docente de grado con dedicación simple (según la categoría de la CIC con la que se incorpore el beneficiario/a del presente programa).

Facilidades de vivienda para quienes se relocalicen:

Se están realizando gestiones ante la provincia de Entre Ríos y agentes financieros a fin de analizar posibilidades de acceso a vivienda familiar para los investigadores/as beneficiarios que requieran.

Otras facilidades no mencionadas en los puntos anteriores

El investigador tendrá a disposición los convenios que posee la UNER con instituciones y/o organismos de CyT, que le sean de utilidad para el desarrollo de su trabajo.

Datos de Persona de Contacto para consultas sobre el perfil	
Apellido y Nombre:	Liliana M. Gerard -
Mail:	investigacion@fcal.uner.edu.ar
Calle:	Monseñor Tavella 1450 – 3200 – Concordia (Entre Ríos)
Teléfono:	345 154050709
Horario de atención	Ej.: Lunes a Viernes de 8hs a 12hs y de 14 a 20 hs

Firma y aclaración de la máxima autoridad:	RECTOR: Cr. ANDRÉS ERNESTO SABELLA
Lugar y fecha:	Concepción del Uruguay, 22 de MAYO de 2020