



Convocatoria ingreso CIC - Fortalecimiento en I+D+i

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

Denominación completa de la Institución: UNIVERSIDAD NACIONAL DE RÍO NEGRO	SIGLA: UNRN
Domicilio: Belgrano 526	Localidad: Viedma
Código Postal: 8500	Provincia: Río Negro
Teléfono: (02920) 442-021	Correo electrónico: investigacion@unrn.edu.ar
Universidad de Gestión Pública X	Organismo Nacional de Ciencia y Tecnología

Seleccionar con una X la que corresponda.

JUSTIFICACION PARA ESTA INCORPORACION. 1. Explicar la estrategia institucional para fortalecer o instalar capacidades de investigación y desarrollo. 2. Explicar el resultado esperado de esta incorporación. 3. Si el requerimiento no se enmarca en los convenios CIT o aquellos que dieron origen a Unidades Ejecutoras explicar las razones de la apertura de la línea o temática. (Utilice el espacio que necesite para completar este punto). Se espera incorporar investigadores en la categoría ASISTENTE, a fin de fortalecer las líneas de investigación existentes en la Planta Piloto de Alimentos Sociales, CIT Río Negro. La línea propuesta se enmarca en el programa de creación del Centro de Investigaciones y Transferencia de Río Negro para la localización de Villa Regina. El/la investigador/a a incorporar permitirá fortalecer la investigación científica y tecnológica, la formación de recursos humanos y la transferencia al medio socio-productivo en una temática relevante para el desarrollo local. El desarrollo de conocimiento en el marco de esta línea contribuirá no sólo a disponer de una mayor oferta de alimentos promotores de la salud sino también a lograr una mayor competitividad del sector agroindustrial regional.

LINEA DE INVESTIGACION O TEMATICA DE INTERES. Aclaración: Las Universidades e Instituciones con las cuales el CONICET comparte acuerdos que dieron origen a Unidades Ejecutoras (UE) y Centros de Investigaciones y Transferencia (CIT), deberán contemplar en sus propuestas, al menos parcialmente, las líneas temáticas previstas)

Desarrollo de alimentos funcionales para uso humano y animal. Diseño de alimentos nutracéuticos.

Desarrollo y escalado en procesos aplicados a la industria alimentaria. Conservación de alimentos.

INDIQUE SI SE TRATA DE UNA LINEA EXISTENTE	SI (Identificar)	NO
--	------------------	----

PERFIL DEL INVESTIGADOR/A que pretende incorporar en esta línea, indicando para cada uno de ellos la formación esperada, categoría esperada en caso de ser seleccionado así como la gran área del conocimiento y la disciplina primaria en que se encuadraría, así como otras competencias que estime necesario destacar:

El/la Investigador/a a incorporar debe poseer conocimientos sobre los distintos aspectos involucrados en el desarrollo de productos, que contemplan desde la materia prima y su calidad, su transformación y/o elaboración hasta el producto final, sus características físico-químicas y sus atributos de calidad, incluyendo su inocuidad.

Deberá por lo tanto tener una buena formación en ciencias biológicas, microbiología, y preservación de alimentos. Al respecto, se tendrán en cuenta los cursos de grado y posgrado realizados y si la tuviere, su formación posdoctoral. Se evaluará la participación previa en proyectos de investigación, y en actividades de extensión y/o de transferencia al medio.

Se requiere que el/la investigadora a incorporar se involucre en las actividades de extensión que se están desarrollando en la sede Villa Regina de la universidad y en actividades docentes de la carreras de Ingeniería de Alimentos y/o Ingeniería en Biotecnología. Además, el proyecto de investigación a ejecutar deberá contribuir a la solución de problemáticas regionales y al fortalecimiento de la industria local.

El/la Investigador/a deberá radicarse en la ciudad de Villa Regina o su zona de influencia.

UNIDAD DE INVESTIGACIÓN en la que se incorporaría: (ej.: Departamento/Laboratorio/Unidad Ejecutora,etc.) CIT RIO NEGRO - NODO VILLA REGINA (PLANTA PILOTO DE ALIMENTOS SOCIALES)

FORMACIÓN (Tendrán que contar con una formación doctoral): formación doctoral, preferentemente posdoctoral.	Otras competencias deseables: buena formación en ciencias biológicas, microbiología, y preservación de alimentos
---	--

CATEGORÍA	Inv. Asistente		
GRAN ÁREA DEL CONOCIMIENTO	KA - Ciencias Agrarias, de las Ingenierías y Materiales		
DISCIPLINA	KA5 - Ingeniería de Procesos		Disciplina desagregada 2158 Ingeniería Tecnología de los Alimentos

87


Convocatoria ingreso CIC - Fortalecimiento en I+D+i
Recursos destinados por la Institución para los investigadores que se incorporen con esta modalidad:

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

La UNRN promueve anualmente convocatorias a proyectos de investigación y de transferencia de tecnología, a través de los cuales se canalizan las diferentes propuestas de investigación. Asimismo, para quienes se incorporan como docentes-investigadores se habilita una línea de ventanilla permanente que les permite disponer de esa herramienta al poco tiempo de incorporados.

La Unidad Ejecutora posee, además, proyectos en vigencia y la capacidad de presentarse a convocatorias de financiamiento externo de diferentes organismos nacionales e internacionales.

b. Humanos: Investigadores, becarios, profesionales y técnicos de apoyo con lugar de trabajo en la institución y que contribuirán al desarrollo de la o las líneas de investigación propuestas.

El grupo de investigación del CIT Río Negro en la sede de Villa Regina está constituido por un investigador adjunto y un investigador asistente del CONICET, dos investigadores de la UNRN, 2 becarios doctorales, y una becaria posdoctoral y dos técnicas de un proyecto D-TEC.

El grupo de investigación de la Planta de Alimentos Sociales que trabaja en el desarrollo de alimentos y optimización de procesos está constituido por un investigador asistente del CONICET, dos investigadores de la UNRN, 2 becarios doctorales, y una becaria posdoctoral y dos técnicas de un proyecto D-TEC.

Entre otras líneas de investigación que se desarrollan en la sede, pueden mencionarse:

- Ciencia y Tecnología de bebidas fermentadas: sidra. Investigador responsable: Dr. Carlos Uthurry.

- Micotoxicología agro-alimentaria y ambiental y bioprocesos. Investigador responsable: Dra. Graciela Pose.

- Desarrollo de plataformas diagnósticas para la detección temprana de biomoléculas y contaminantes en la industria agroalimentaria. Inv. responsable: Dr Martín Tosi.

- Alternativas de utilización de residuos agroindustriales (producción de hongos comestibles, residuos biodegradado para alimentación animal, y enmienda orgánica).

Investigador responsable: Ing. Facundo Iturmendi (en colaboración con investigadores de la sede Choele Choel).

c. Equipamiento e infraestructura edilicia disponible: La Planta Piloto de Alimentos Sociales, donde se desarrollará el proyecto, ocupa un edificio nuevo construido ad hoc y está constituida por un laboratorio de preparación y análisis de muestras y una Planta Piloto propiamente dicha, con los servicios auxiliares necesarios, cámara frigorífica y depósitos. En la Planta Piloto se está instalando una línea multipropósito de producción de jugos y de bebidas fermentadas, ya adquirida, y una línea de envasado de alimentos deshidratados.

El Laboratorio de Propiedades Nutricionales, Microbiológicas, Fisicoquímicas y Moleculares de la Planta Piloto de Alimentos Sociales (PPAS) es un laboratorio multipropósito de servicios, desarrollo e investigación que tiene como objetivos:- Prestar servicios técnico-analíticos especializados a las líneas de producción dentro de la PPAS; - Brindar asistencia a los proyectos de Investigación y Desarrollo en las áreas de tecnología alimentaria; -Prestar servicios de asesoramiento y validación analítica en el ámbito privado, principalmente PyMEs; -Asistir a Emprendedores en pruebas de concepto experimental y/o escalado productivo; - Capacitar a los alumnos avanzados de la Universidad en el uso de equipamiento especializado y el desarrollo de prácticas profesionales supervisadas inherentes a las carrera; y - Brindar capacitaciones de posgrado a docentes y egresados. El mismo está muy bien equipado a nivel instrumental y de equipos menores de laboratorio, pudiendo mencionarse, entre otros:

Reómetro oscilatorio, ICP Espectrómetro de Emisión Óptica, Crioscopos, Evaporador rotativo, Bomba calorimétrica, Espectrómetro Miniaturizado NIR con tecnología AOTF-NIR- Espectrofotómetro UV-Vis-NIR, Lector de microplacas, Lavadora de microplacas. Autoclave eléctrica, Equipo medición de actividad acuosa, Medidor multiparamétrico de mesada, balanzas, estufas y mufa varias, Equipos para determinación de macronutrientes, Destilador Kjeldahl, Extractor de grasas, Sistema de cromatografía líquida de intercambio iónico y catiónico, Sistema de cromatografía líquida de alta perfomance con detectores UV-VIS Y fluorescencia, Sistema de cromatografía líquida de ultra-alta perfomance. con detectores PDA y Fluorescencia e Inyector automático, Sistema de cromatografía de gases con detectores TDC, μ TDC, FID, NPD, ECD, FPD, PID e Inyector manual.

d. Eventuales cargos docentes y dedicación prevista para el investigador que se incorpore: Se prevé que el investigador que ingrese sea designado con un cargo docente dedicación simple en las carreras Ingeniería en Alimentos y Biotecnología. La asignatura y categoría docente se asignará en función a los antecedentes del postulante e ingresarán en el régimen de concursos previsto para la Sede Andina en los plazos pertinentes.

e. Facilidades de vivienda para quienes se relocalicen: NO

f. Otras facilidades no mencionadas en los puntos anteriores: NO

Firma y aclaración de la máxima autoridad

Lugar y fecha:

MG. ANSELMO TORRES
Vicerrector Sede Atlántica
A/C Rectorado
Universidad Nacional de Río Negro