

PERFIL CIDCA

Datos básicos

Unidad Ejecutora: Centro de Investigación y Desarrollo en Criotecnología de Alimentos – CIDCA
Directora: Dra. Andrea Gomez Zavaglia
Domicilio: 47 y 116 La Plata
Cód. postal: (C.P.1900)
Localidad La Plata – Provincia de Buenos Aires
Teléfonos (0221) 424-9287 425-4853 489-0741 Fax: int.110
Correo electrónico cidca@quimica.unlp.edu.ar
Página web www.cidca.org.ar

Gran Área del Conocimiento:

* Ciencias Exactas y Naturales KE
* Ciencias Agrarias, de la Ingeniería y de Materiales K A
* Ciencias Biológicas y de la Salud KB

Disciplinas:

* Ciencias de la Tierra, del Agua y de la Atmósfera KE1
* Física KE3
* Ingeniería de Procesos, Productos Industriales y Biotecnología KA5
* Biología KB2
* Biología Molecular KB3

Líneas de Investigación

- Alimentos saludables a base de harina e ingredientes funcionales.
 - Aprovechamiento de residuos de la industria alimentaria y tratamiento de aguas y efluentes.
 - Bacterias lácticas, bifidobacterias, Kefir: aspectos microbiológicos, tecnológicos y probióticos
 - Caracterización y funcionalidad de subproductos de chia y girasol
 - Fisiología y tecnología poscosecha de frutas y hortalizas
 - Innovaciones en el modelado y la optimización en el procesamiento de alimentos.
 - Las plantas como biorreactores para la síntesis de proteínas de interés diagnóstico.
 - Mejoras tecnológicas en los procesos de elaboración de alimentos. Vinculación entre propiedades microestructurales y calidad de alimentos.
 - Películas biodegradables, recubrimientos comestibles y encapsulación de sustancias bioactivas.
 - Propiedades estructurales, fisicoquímicas, biológicas y funcionales de biomoléculas
 - Secado de alimentos y granos
 - Transferencia de calor y materia y calidad final durante el procesamiento y conservación de alimentos
-

Infraestructura Edilicia

	Metros Cuadrados	Titularidad de la Propiedad
Terreno libre de construcción	0,00	UNLP
Terreno total (libre + construido)	1.000,00	
Superficie construída de la U.E..	1.669,00	
Laboratorios de la U.E..	456,00	-
Oficinas de la U.E.	360,00	-
Biblioteca de la U.E.	36,00	-
Otros de la U.E.	817,00	-
Valor aproximado de la propiedad donde funciona la U.E. (\$)		9.500.000

Cantidad Total de Recursos Humanos (según Memoria 2013):

	Investigadores	Personal de Apoyo	Becarios	Pasantes	Administrativos
Personal Permanente del CONICET	59	19	47	0	4
Personal Permanente NO CONICET Dependiente de Universidades	1	0	2	0	0
Personal Permanente NO CONICET Dependiente de Otras Entidades	4	1	3	0	0
TOTAL	64	20	52	0	4

Nivel de Fondos manejados (según Memoria 2013)

Descripción	\$	u\$s
Gastos de Funcionamiento	595.200	-----
Proyectos	1.205.563	-----
Otros Ingresos	172.000	-----
TOTAL	1.972.763	-----

OBJETIVOS GENERALES DEL CENTRO

El Centro constituye un grupo multidisciplinario de investigación científico - tecnológica dedicado al procesamiento y conservación de alimentos. Asimismo en los últimos años se ha estado trabajando en el tema de tratamiento de efluentes líquidos. Sus objetivos generales son: - Realizar investigación y desarrollo sobre el procesamiento y conservación de alimentos, tendiendo hacia una rápida transferencia de las tecnologías

desarrolladas al medio productivo; - Adaptar tecnologías a las condiciones de nuestro país, especialmente en lo referente a equipos, almacenamiento y transporte, sistemas de comercialización etc.; perfeccionar asimismo las tecnologías existentes; - Desarrollar criterios de calidad que permitan mejorar la comercialización de alimentos tanto en el mercado interno como en el de exportación; - Formar recursos humanos en el área de ciencia y tecnología de alimentos que transferidos al medio productivo eleven el nivel técnico de la industria, propendiendo a un más rápido desarrollo en el área. También es objetivo del Centro la formación de investigadores como medio de acelerar la capacitación del personal involucrado en distintos proyectos así como para activar la formación de nuevos grupos en el área.
