

SALTA, 27 NOV 2025

Expte. Nº 359/2025-ING-UNSa

VISTO estas actuaciones y el PROTOCOLO ESPECÍFICO DE COLABORACIÓN TEC-NOLÓGICA – CIENTÍFICA, suscripto entre el ENTE FRIGORÍFICO CHICOANA y la UNIVERSIDAD NACIONAL DE SALTA; y

CONSIDERANDO:

QUE el presente Protocolo tiene como objeto concretar las actividades destinadas a la transferencia de conocimientos y tecnología para la transformación industrial de materias primas y subproductos de la empresa.

QUE los objetivos específicos son los siguientes:

- Desarrollar conocimientos, procedimientos y procesos industriales que puedan ser transferidos desde la Universidad hacia la empresa, con el fin de generar valor y fortalecer la cadena de valor del FRIGORÍFICO CHICOANA.
- Enriquecer el talento humano de ambas instituciones mediante la colaboración académica y técnica.
- Promover el fortalecimiento sustentable de la cadena de valor cárnica.
- Contribuir a la mejora del desempeño ambiental de la empresa, beneficiando a la comunidad en términos humanos y económicos.
- Abordar el estudio y la aplicación, tanto a escala de laboratorio como industrial, para la obtención de jabones y grasa animal comestible a partir de subproductos de la actividad principal del FRIGORÍFICO CHICOANA.

QUE la ASESORÍA JURÍDICA de esta Universidad tomó intervención mediante Dictamen Nº 23.380.

QUE la COMISIÓN DE INTERPRETACIÓN Y REGLAMENTO del CONSEJO SUPE-RIOR emitió Despacho № 97/2025-CS-lyR-UNSa, aconsejando la aprobación del mencionado Protocolo.

Por ello y atento a lo aconsejado por la SECRETARÍA DE COOPERACIÓN TÉCNICA y RELACIONES INTERNACIONALES y a lo dispuesto por la Resolución CS Nº 093/08,

EL RECTOR DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE SALTA R E S U E L V E:

ARTÍCULO 1º.- Aprobar el PROTOCOLO ESPECÍFICO DE COLABORACIÓN TECNOLÓGICA – CIENTÍFICA, suscripto entre el ENTE FRIGORÍFICO CHICOANA y la UNIVERSIDAD NACIONAL DE SALTA, cuya copia obra como ANEXO de la presente resolución.

ARTÍCULO 2º.- Publiquese en el Boletín Oficial de la Universidad y notifiquese a los interesados. Cumplido, siga a la SECRETARÍA DE COOPERACIÓN TÉCNICA y RELACIONES INTERNACIONALES a sus efectos y archívese.

U.N.Sa.

Cr. JUAN ALBERTO MARISCAL RIVERA SECRETARIO GENERAL UNIVERSIDAD NACIONAL DE SALTA NO MIGUEL MARTÍN NINA

UNIVERSIDAD NACIONAL DE SALTA

DIA HILSA MARÍA SARMENTO BAPRIERI SECRETARIA DE COOPERACIÓN TÉCNICA Y RELACIONES INTERNACIONALES UNIVERSIDAD NACIONAL DE SALTA





Secretaría de Cooperación Técnica y Relaciones Internacionales

PROTOCOLO ESPECÍFICO DE COOPERACIÓN TECNOLÓGICA – CIENTÍFICA ENTRE EL ENTE FRIGORÍFICO CHICOANA Y LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE SALTA

Entre el ENTE FRIGORÍFICO DE CHICOANA, representado en este acto por su Presidente, CPN Ariel Eduardo RAMOS DNI Nº 29.336.810, con domicilio legal en Ruta Prov. Nº 61, camino a las Moras, medidor 10, de la localidad de Chicoana, en adelante "FRIGORÍFICO CHICOANA" y por la otra parte, la UNIVERSIDAD NACIONAL DE SALTA (UNSa), representada en este acto por la Sra. Vicerrectora Dra. María Rita MARTEARENA, DNI Nº 14.304.394, con domicilio legal en Avda. Bolivia Nº 5150 de la ciudad de Salta, en adelante "LA UNIVERSIDAD", considerando:

- Que las unidades integrantes del FRIGORÍFICO CHICOANA presentan capacidades internas y antecedentes en el desarrollo, adaptación y optimización de tecnologías para la transformación de materias primas y subproductos orientada a incorporar valor agregado a la cadena de valor cárnica, mejorar la calidad y diversificación de productos, condiciones que contribuyen al desarrollo de las economías regionales y nacionales.
- Que, por su parte, la Facultad de Ingeniería de la UNSa, cuenta con dos Laboratorios y Planta Piloto II: a) Laboratorio de la asignatura Química para Ingeniería Industrial, b) Laboratorio de la asignatura Ingeniería de Planta y c) Equipamiento e infraestructura a escala piloto en la Planta Piloto II, dependientes de la carrera de Ingeniería Industrial, destinada a estudios de docencia e investigación. Que cuenta con investigadores de vasta experiencia en la vinculación y transferencia de conocimientos y de tecnología al medio. Siendo estas capacidades las que se complementan, estratégicamente, a las que posee el FRIGORÍFICO CHICOANA en la concreción de estudios y procesamiento industrial de subproductos del establecimiento.
- Que adicionalmente, esta casa de altos estudios cuenta con recursos para medir y analizar, en forma objetiva mediante el uso de equipamiento, la calidad del producto.
- Que existe el Acuerdo Marco firmado por EL FRIGORÍFICO CHICOANA y LA UNIVERSIDAD, contemplando entre sus objetivos promover la investigación y la experimentación.

Por los motivos antes enunciados las partes acuerdan suscribir el presente Protocolo Específico de Cooperación Tecnológica - Científica que quedará sujeto a las siguientes cláusulas:

Por los mo





FINALIDAD DEL PROTOCOLO

PRIMERA: En el marco del presente protocolo LA UNIVERSIDAD y EL FRIGORÍFICO CHICOANA establecen como objetivo general concretar las actividades destinadas a la transferencia de conocimientos y tecnología para la transformación industrial de materias primas y subproductos de la empresa.

Los objetivos específicos son los siguientes:

- Desarrollar conocimientos, procedimientos y procesos industriales que puedan ser transferidos desde la universidad hacia la empresa, con el fin de generar valor y fortalecer la cadena de valor del FRIGORÍFICO CHICOANA.
- Enriquecer el talento humano de ambas instituciones mediante la colaboración académica y técnica
- Promover el fortalecimiento sustentable de la cadena de valor cárnica.
- Contribuir a la mejora del desempeño ambiental de la empresa, beneficiando a la comunidad en términos humanos y económicos.
- Abordar el estudio y la aplicación, tanto a escala de laboratorio como industrial, para la obtención de jabones y grasa animal comestible a partir de subproductos de la actividad principal del FRIGORÍFICO CHICOANA.

Las actividades y cronograma de trabajo se describen en el Anexo I.-

COMITÉ COORDINADOR.

SEGUNDA: Para el logro de los objetivos propuestos, se crea una Comisión de Coordinación integrada por un (1) miembro titular y un (1) miembro suplente por cada una de las partes constituida por los responsables del Frigorífico Chicoana y la UNSa. La comisión se integra por el CR. Ariel Ramos, Sra. Adriana Reales, Dra. Angélica Noemí Arenas y Dr. Héctor Iván Rodríguez, respectivamente. Las partes podrán reemplazar sus representantes cuando así lo consideren conveniente, con obligación de comunicar por escrito en forma inmediata a la otra parte, los reemplazantes designados.

TERCERA: La Comisión de Coordinación tendrá las siguientes atribuciones y funciones:

Preparar el programa anual de actividades; el correspondiente presupuesto anual de gastos y el flujo de materiales y fondos para su ejecución





- b) Modificar el programa anual de actividades y su correspondiente presupuesto en cualquier momento de su desarrollo, cuando a través del seguimiento se compruebe la necesidad de hacerlo para el logro de los objetivos del protocolo.
- c) Proceder al seguimiento de los trabajos afectados del protocolo y establecer el grado de avance del proyecto.
- d) Tratar todas las propuestas y/o recomendaciones que surjan de las partes contractuales, referente al proyecto conjunto y que no estén comprendidas en el detalle de funciones.
- e) Resguardar la confidencialidad de la información cuando la misma tenga este carácter.
- f) Aprobar las publicaciones y/o documentos producidos de distinta índole.
- g) Tratar y resolver en las reuniones ordinarias y extraordinarias los aspectos de interés de cada institución, así como elevar el informe de finalización del protocolo con los principales resultados del protocolo a las autoridades respectivas, la Coordinación de Cooperación Institucional por el FRIGORÍFICO CHICOANA y el Rectorado por LA UNIVERSIDAD.

OBLIGACIONES DEL FRIGORÍFICO CHICOANA

CUARTA: El FRIGORÍFICO CHICOANA, conducirá los trabajos necesarios para el logro de los objetivos indicados en la cláusula primera. El FRIGORÍFICO CHICOANA designará como responsable y corresponsable del presente protocolo al Sr. Cr. Ariel Ramos y la Sra. Adriana Natali Reales, con funciones de coordinación y responsabilidad de la ejecución técnica y administrativa de las actividades correspondientes al FRIGORÍFICO CHICOANA.

QUINTA: EL FRIGORÍFICO CHICOANA se compromete a aportar los recursos físicos y económicos necesarios para el logro de los objetivos indicados en la cláusula primera, y detallados en el Anexo II.

SEXTA: EL FRIGORÍFICO CHICOANA se compromete a aportar el personal profesional detallado en el Anexo III, especificando su responsabilidad y tiempo afectado por cada uno de ellos. El FRIGORÍFICO CHICOANA, a través del Comité Coordinador, se obliga a comunicar por escrito, a LA UNIVERSIDAD sobre los cambios eventuales que pudieran producirse, con la obligación de que los mismos no afecten el objetivo del presente protocolo ni el programa de actividades estipulado.

OBLIGACIONES DE LA UNIVERSIDAD

SÉPTIMA: LA UNIVERSIDAD a través de la Facultad de Ingeniería conducirán los trabajos necesarios para el logro de los objetivos indicados en la clausula primera. LA UNIVERSIDAD designará como responsable del presente protocolo a la Dra. Ing. Angélica Noemí ARENAS y como

usul a series of the series of





corresponsable al Dr. lng. Héctor Iván Rodríguez, con funciones de coordinación y responsabilidad de la ejecución técnica y administrativa de las actividades correspondientes a LA UNIVERSIDAD.

OCTAVA: LA UNIVERSIDAD se compromete a aportar los recursos físicos y económicos necesarios para el logro de los objetivos indicados en la cláusula primera, detallados en el Anexo II.

NOVENA: LA UNIVERSIDAD se compromete a aportar el personal profesional enunciado en el Anexo III, especificando la responsabilidad y tiempo afectado por cada uno de ellos para el cumplimiento de las actividades. LA UNIVERSIDAD, a través del Comité Coordinador, se obliga a comunicar por escrito, a El FRIGORÍFICO CHICOANA sobre los cambios eventuales que pudieran producirse con la obligación que los mismos no afecten el objetivo del presente protocolo ni el programa de actividades estipulado.

CONFIDENCIALIDAD

DÉCIMA: Cada una de las partes se compromete a no difundir las informaciones generales, científicas y técnicas pertenecientes a la otra parte, a las que haya podido tener acceso, siempre que esas informaciones no sean de dominio público, o las partes acuerden expresamente lo contrario. Los datos e informes obtenidos durante la realización de los proyectos o acciones conjuntas, así como los resultados finales tendrán carácter confidencial y su utilización total o parcial para su publicación, conferencia u otras modalidades de difusión requerirá del acuerdo de ambas partes.

PUBLICACIÓN. NORMAS.

DÉCIMO PRIMERA: Los resultados parciales o definitivos que se obtengan en virtud del presente protocolo podrán ser publicados de común acuerdo, dejándose constancia en las publicaciones sobre la participación de cada una de las partes. En cualquier caso, toda publicación o documento relacionado con este instrumento y producido en forma unilateral, hará referencia al presente protocolo firmado. Las partes deberán manifestar claramente la colaboración prestada por la otra sin que ello signifique responsabilidad alguna para ésta respecto al contenido de la publicación o documento.

PROPIEDAD DE LOS BIENES

DÉCIMO SEGUNDA: Los bienes muebles e inmuebles de LA UNIVERSIDAD y del FRIGORIFICO CHICOANA afectados a la ejecución del presente protocolo que se destinen al desarrollo de los planes de trabajo, o los que pudieran agregarse y/o utilizarse en el futuro,

While I







continuarán en el patrimonio de la parte a la que pertenecen, o con cuyos fondos hubiesen sido adquiridos, salvo determinación en contrario manifestada formalmente.

DÉCIMO TERCERA: Los elementos inventariados entregados por una de las partes a la otra en calidad de préstamo deberán ser restituidos a la parte que los haya facilitado una vez cumplida la finalidad para la que fueron entregados, en buen estado de conservación, sin perjuicio del desgaste ocasionado por el uso normal y la acción del tiempo. La parte receptora será considerada a todos los efectos como depositaria legal de los elementos recibidos.

AUTONOMÍA DE LAS PARTES Y RESPONSABILIDADES

DÉCIMO CUARTA: El FRIGORÍFICO CHICOANA y LA UNIVERSIDAD dejan formalmente establecido que cada una afrontará los riesgos de accidentes y/o enfermedades de su propio personal mientras desempeñen sus actividades y se hará cargo del mantenimiento de los bienes puestos a su disposición para el cumplimiento de los objetivos del presente protocolo. También asumirán la responsabilidad por todo acto u omisión que cause gravamen de cada una de las partes respecto a su propio personal.

DÉCIMO QUINTA: La falta de cumplimiento de sus obligaciones por parte del personal de LA UNIVERSIDAD o del FRIGORÍFICO CHICOANA afectado a la ejecución del presente protocolo determinará la elevación de los respectivos antecedentes, previo informe del Comité Coordinador, a la parte de quien dependa a los efectos de que adopten las medidas que correspondan según los estatutos que los rijan.

DÉCIMO SEXTA: En toda circunstancia o hecho que tenga relación con este instrumento las partes mantendrán la individualidad y autonomía de sus respectivas estructuras técnicas y administrativas y asumirán particularmente en consecuencia, las responsabilidades consiguientes.

POSIBILIDAD DE ACUERDOS CON IGUAL FINALIDAD

DÉCIMO SÉPTIMA: Se deja expresa constancia que la suscripción del presente Protocolo no significa un obstáculo para que LA UNIVERSIDAD o EL FRIGORÍFICO CHICOANA en forma conjunta o individual puedan celebrar otros acuerdos con idéntica finalidad con otras Entidades o Instituciones del país o del extranjero. En ese supuesto las partes deberán notificar anticipadamente a la otra, dándole la intervención necesaria a fin de coordinar posibles tareas comunes.





Secretaría de Cooperación Técnica y Relaciones Internacionales

RECAUDOS PARA EL NORMAL DESARROLLO

DÉCIMO OCTAVA: LA UNIVERSIDAD o EL FRIGORÍFICO CHICOANA en forma conjunta o separada tomarán los recaudos necesarios para evitar interferencias de cualquier índole que alteren el normal desarrollo de las actividades que surjan de los compromisos adquiridos por el presente protocolo y las que les corresponden específicamente.

BUENA FE Y CORDIALIDAD

DÉCIMO NOVENA: LA UNIVERSIDAD y EL FRIGORÍFICO CHICOANA observarán en sus relaciones el mayor espíritu de colaboración y las mismas se basarán en los principios de buena fe y cordialidad en atención a los altos fines perseguidos en común con la celebración del presente protocolo.

CONTROVERSIAS Y JURISDICCIÓN

VIGÉSIMO: Las partes se comprometen a resolver en forma directa y amistosa entre ellos y por las instancias jerárquicas que correspondan, los desacuerdos y discrepancias que pudieran originarse en el planteamiento y ejecución de las actividades. En caso de no llegar a un acuerdo, las partes se someterán a los Tribunales Federales de la Ciudad de Salta.

NOTIFICACIONES

VIGÉSIMO PRIMERA: Para todos los aspectos legales, las partes constituyen los domicilios que se mencionan "ab initio".

DURACIÓN

VIGÉSIMO SEGUNDO: El presente protocolo tendrá una duración de dos años (2) años y podrá ser prorrogado por un término igual, de manera automática y mediante el acuerdo entre las partes.

RESCISIÓN

VIGÉSIMO TERCERA: Cualquiera de las partes podrá rescindir el presente protocolo cuando la otra no cumpla con las obligaciones establecidas en el mismo. Previamente deberá intimarse el cumplimiento efectivo de las mismas, en un término de treinta (30) días corridos, bajo apercibimiento de proceder a la rescisión de este protocolo.

VIGÉSIMO CUARTA: Cualquiera de las partes podrá rescindir unilateralmente el presente protocolo comunicando por escrito a la otra parte con una anticipación de noventa (90) días a la fecha del vencimiento. La rescisión no dará derecho alguno a las partes a formular reclamos de



RESOLUCIÓN R-Nº 1515-2025 N° 359/2025-ING-UNSa

Universidad Nacional de Salta

Secretaría de Cooperación Técnica y Relaciones Internacionales

indemnizaciones de cualquier naturaleza. En caso de una rescisión de esta índole, los trabajos en ejecución deberán continuar hasta su finalización.

En prueba de conformidad, se firman dos (2) ejemplares de un mismo tenor y a un solo efecto en la ciudad de Salta, a los seis días del mes de noviembre del año dos mil veinticinco.

CPN Ariel Eduardo, RAMOS Presidente Ente Frigorífico Chicoana Dra. María Rita MARTEARENA Vicerrectora





ANEXO I -PROTOCOLO DE COOPERACIÓN TECNOLÓGICA-CIENTÍFICA ENTRE EL ENTE FRIGORÍFICO CHICOANA Y LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE SALTA

Actividades por Módulos y Cronograma del Protocolo.

Módulo I: Transferencia científica. Estudios de laboratorio. Calidad de materia prima y calidad de producto. Coordinadora: Mónica Barberá.

Módulo II: Transferencia de conocimiento y tecnología. Procesos de transformación industrial. Estudios técnicos y económicos. Diseño experimental y procesamiento estadístico de datos. Estudios de mercado. Calidad de materia prima y calidad de producto Coordinador: Héctor Iván Rodríguez.

Módulo III: Transferencia de conocimiento y tecnología. Procesos de transformación industrial. Estudios técnicos y económicos. Procesamiento industrial de subproductos de la empresa. Estudio ambiental. Calidad de materia prima y calidad de producto. Coordinadora: Angélica Arenas.

Tabla: Cronograma de Actividades

Actividades/Meses	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1- Coordinación de actividades. Inicio de actividades.	x	x										
2- Diseño experimental		x										
3- Ensayos de laboratorio		x	x									
4- Ensayos experimentales				x	x	x	x					
5- Instalación y puesta a punto de la escala experimental						x	x	x				
6- Estudio de la calidad de materia prima y del producto. Estudio del mercado.		x	x	x	x	x	x					

May Do





7- Definición del proceso industrial óptimo. Ingeniería del proyecto.				x	x	x				
8- Estudio de la factibilidad, de impacto ambiental y de higiene y seguridad.				x	x	x	x			
9- Evaluación de los resultados obtenidos. Conclusiones parciales y finales al terminar el año	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
10- Trabajo de oficina, talleres y meses de discusión de resultados. Difusiones. Publicaciones		x			X			x	x	





ANEXO II - PROTOCOLO DE COOPERACIÓN TECNOLÓGICO - CIENTÍFICO ENTRE EL ENTE FRIGORIFICO CHICOANA Y LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE SALTA

PRESUPUESTO ANUAL ESTIMADO

1) APORTES POR PARTE DEL "FRIGORÍFICO CHICOANA"

Los aportes del FRIGORÍFICO CHICOANA se pueden describir como:

- a) Para el desarrollo del Proyecto I FRIGORÍFICO CHICOANA Universidad: Fabricación Industrial de Jabón utilizando un Subproducto de la Empresa. Creación de Valor y Potenciamiento de la Cadena de Valor Cárnica.
 - Provisión de materia prima e insumos de laboratorio para los ensayos a escala laboratorio para la obtención de jabón y para los ensayos experimentales para el escalamiento -la escala de estos últimos serán definidas de común acuerdo, en base a los criterios de ambas instituciones-; diseño experimental; fondos operativos para los ensayos de optimización en las escalas de laboratorio y experimentales para el escalamiento; pruebas para definir la calidad de materia prima y productos; conocimientos técnicos sobre la calidad de la materia prima para industrialización de jabones; y, proceso industrial para la obtención de jabón en la escala industrial.
- b) Para el desarrollo del Proyecto II FRIGORÍFICO CHICOANA Universidad: Fabricación Industrial de Grasa Animal Comestible utilizando un Subproducto de la Empresa. Creación de Valor y Potenciamiento de la Cadena de Valor Cárnica.
 - Provisión de materia prima e insumos de laboratorio para los ensayos a escala laboratorio para la obtención de grasa comestible y para los ensayos experimentales en el escalamiento -la escala de estos últimos serán definidas de común acuerdo en base a los criterios de ambas instituciones; diseño experimental; fondos operativos para los ensayos de optimización en las escalas de laboratorio y experimentales para el escalamiento; pruebas para definir la calidad de materia prima y productos; conocimientos técnicos sobre la calidad de la materia prima para industrialización de grasa comestible; y, proceso industrial para la obtención de grasa comestible a escala industrial.

10

2) APORTES POR PARTE DE "LA UNIVERSIDAD"

Los aportes de la U.N.Sa se compone de los siguientes ítems:

Mary Jahr





Secretaría de Cooperación Técnica y Relaciones Internacionales

- a) Recursos materiales: Laboratorios de las asignaturas Química para Ingeniería Industrial e Ingeniería de Planta, trabajo de oficina de la asignatura Estadística Experimental y Gestión Ambiental, la Planta Piloto II y su equipamiento en la escala piloto.
- b) Talento humano: Participan personal especializado (docentes investigadores) de las asignaturas Química para Ingeniería Industrial, Probabilidad y Estadística y Estadística Experimental, Gestión Ambiental e Ingeniería de Planta de la carrera de Ingeniería Industrial; estudiantes de la carrera de Ingeniería Industrial con el aporte de sus proyectos finales de carrera; técnicos de Laboratorio y de Planta Piloto II, quienes son colaboradores de las asignaturas Química para Ingeniería Industrial e Ingeniería de Planta.
- c) Los recursos inmateriales que se transfieren son: formación y capacitación, transferencia tecnológica por parte de docentes investigadores de la carrera de Ingeniería Industrial (Ver Anexo III), transferencia de conocimientos: estudiantes, técnicos de laboratorio y de Planta Piloto II (Ver Anexo III). Los docentes, estudiantes y técnicos pertenecen a la Carrera de Ingeniería Industrial Facultad de Ingeniería, UNSa.
- d) Infraestructura institucional académica: oficinas, recursos digitales (PC) y recursos de bibliotecas físicas y digitales.

Aportes financieros

APORTES DEL "FRIGORÍFICO CHICOANA" (total en 1 año).

Conce	pto en materiales y servicios	Valores en pesos (\$)
1.	Materia prima	200.000
2.	Ensayos y puesta en marcha de experiencias.	300.000
3.	Transporte de personal UNSA – FRIGORIFICO CHICOANA.	400.000
Total		900.000

II) APORTES DE "LA UNIVERSIDAD"

La Universidad aporta con recursos materiales consistentes en recursos de laboratorio y equipos a escala piloto, recursos energéticos para el uso de los equipos mencionados previamente, recursos de infraestructura académica, talento humano de estudiantes, técnicos, docentes investigadores y administrativos, sueldos de los docentes, técnicos y administrativos.

penal





Secretaría de Cooperación Técnica y Relaciones Internacionales

ANEXO III - PROTOCOLO DE COOPERACIÓN TECNOLÓGICO - CIENTÍFICO ENTRE EL ENTE FRIGORÍFICO CHICOANA Y LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE SALTA

Tabla: Colaboradores por el ENTE FRIGORÍFICO CHICOANA

Nombre y Apellido	Función	Especialidad	Comunicación		entaje de oo/Año
Ariel Ramos	Responsable por el FRIGORÍFICO CHICOANA. Presidente.	Contador	arielramos@frigorif ico chicoana.com.ar	35	35
Adriana Reales	Coordinadora y responsable de la ejecución técnica y administrativa	Administrativa	legales@frigorifico chi coana.com.ar	35	35

Participantes por UNSA

Tabla: Investigadores, técnicos, graduada y estudiantes por U.N.Sa

Nombre y Apellido	Función	Especialidad		Porcei	ntaje de
Docentes Investigad ores	Investigador Ingeniería Industrial Facultad de Ingeniería U.N.Sa	Estudios de Laboratorio, de Tecnología Aplicada en Procesamiento Industrial y Estudio de Mercado.	e-mail	% /	mpo Año 2º año)
Angélica Noemí Arenas	Investigador- Docente. Coordinadora	Transferencia tecnológica y vinculación. Tecnologías para la transformación de subproductos. Calidad orientada a los mercados y a la diferenciación. Puesta en marcha de experiencias a escala industrial y a escala piloto. Factibilidad técnico- económica y análisis de impacto ambiental.	angelica@ing.unsa.edu. ar	35	35
Héctor Iván Rodríguez	Investigador- Docente. Co- coordinador	Transferencia tecnológica y vinculación. Mercado de productos. Estadística experimental orientada a los mercados y a la diferenciación.	ivan@ing.unsa.edu.ar	35	35

usul John





Mónica Barberá	Investigador- Docente. Coordinadora	Transferencia de conocimiento e investigación científica. Estudios calidad de materia prima y productos. Ensayos de laboratorio.	monicabarbera88@gma il.com	35	35
Marta Florencia López	Investigador- Docente	Evaluación de parámetros de calidad en productos derivados de grasa y jabón. Optimización de condiciones de reacción en escala laboratorio e industrial.	mlopez@ing.unsa.edu.a r	35	35
Martin Thames Cantolla	Investigador- Docente	Análisis de procesos, diseño y escalado industrial. Evaluación de factibilidad técnico-económica y análisis de impacto ambiental. Coordinación técnica en plantas piloto.	mtc@ing.unsa.edu.ar	35	35
José Ignacio Tuero	Investigador- Docente	Integración de herramientas digitales. Evaluación y optimización de flujos de información para la toma de decisiones.	jituero@gmail.com	35	35

Tabla: Investigadores, técnicos, graduada y estudiantes por U.N.Sa. Continuación.

Nombre y Apellido	Función	Especialidad			
Técnicos de Laboratorio y Planta Piloto II	Auxiliares de investigació n. Ingeniería Industrial Facultad de Ingeniería U.N.Sa.	Colaboradores técnicos para el desarrollo de las actividades en prácticas específicas.	e-mail	de i	centaje ciempo /Año 2º año)
Adolfo Maximiliano Cruz	Auxiliares de investigación	Técnico en Electrónica	mcruzpp2@gmail.com	10	10
Luis Oscar Lamas	Auxiliares de investigación	Técnico Electrónico	luiggy_lamas@hoymail.com	10	10
Graduada de Facultad de Ciencias Exactas	Auxiliar de investigació n	Colaboradora técnica para actividades de investigación de Laboratorio y Planta Piloto.	e-mail	de 1	centaje tiempo / Año ° y 2°





Secretaría de Cooperación Técnica y Relaciones Internacionales

Lucas Simón	Auxiliar de	Actividades de investigación	lucasimonpazcoronel@gmail.c	25	25
Paz Coronel	investigación	tecnológica y estudio del	om		
		Proceso de Fabricación de			
		jabones en base a subproducto			
		del FRIGORÍFICO			
		CHICOANA			
Matías	Auxiliar de	Actividades de investigación	mc252049@gmail.com	25	25
Ezequiel	investigación	tecnológica y estudio del	(1000-0-000)		
Cardozo		Proyecto de Fabricación de			
		jabones en base a subproducto			
		del FRIGORÍFICO			
		CHICOANA			
Agustina	Auxiliar de	Actividades de investigación	aidaagustinacaro@gmail.com	25	25
Caro	investigación	tecnológica y estudio del	-		
		Proyecto de Elaboración de			
		Grasa Vacuna Comestible en			
		base a subproducto del			
		FRIGORÍFICO CHICOANA			
Emily Ruiz	Auxiliar de	Actividades de investigación	Emilyrruiz26@gmail.com	25	25
	investigación	tecnológica y estudio del			
		Proyecto de Elaboración de			
		Grasa Vacuna Comestible en			
-		base a subproducto del	K		
		FRIGORÍFICO CHICOANA.			

Wheel