

Acreditación

Aula B CEDIA-FAyA

08:30 – 09:00 hs.



Acto Inaugural

Aula B CEDIA-FAyA

09:00 – 09:30 hs.

Presentación y palabras a cargo de Lourdes Torres Quinteros (UNE-CEFAyA) y autoridades de FAyA y UNSE.



Primera Mesa de exposición

Aula B CEDIA-FayA

09:30 – 10:30 hs.

Ing. Agronómica y Biotecnología



- Conversión de bosques secundarios a sistemas silvopastoriles: impacto en las Glomalinas del suelo.
Gallegos, L.; Silberman, J; Anriquez, A. y Albanesi, A.
- La humedad relativa condiciona la ocurrencia de la Roya en cultivo de menta en Santiago del Estero.
Ledesma Harón, M. L.; Vittar, L.; Beltrán, R.E.
- Modelo operativo para la gestión de los residuos sólidos urbanos con inclusión social de los recuperadores informales para la Universidad Nacional de Santiago del Estero, sede central.
Pintos M. S.; Espeche M. E; Marelli S.E; Acuña F.L; Hurtado S.M; Romano L.G; Escalada L; Benítez F. D V; Izzo M; Vásquez J; Burgos M; Díaz F; Salvatierra A; Romano M; Uñates J; García A; Baccanera J; Robles A; Araujo A.
- La proteína de estrés térmico 27 (HSP 27) como biomarcador de la terneza de la carne bovina.
Castaño Ledesma, M. S.; Coria, M. S.; Palma, G. A.

Coffee break – Exposición de Fotografía

Aula ACEDIA-FAyA

10:30 – 11:00 hs.



Sesión de Presentaciones Orales

Aula B CEDIA-FAyA

11:00 – 12:00 hs.

Disertante: Castaño Ledesma Sofía (Licenciatura en Biotecnología-UNSE)

Temática: Movilidad Académica Santiago del Estero-Colombia

Disertante: López Lucia (Licenciatura en Biotecnología-UNSE)

Temática: Movilidad Académica Santiago del Estero-España

Disertante: Belén Ruiz (Facultad de Ciencias Médicas-UNSE)

Temática: Estudio de los procesos de diferenciación de *Trichomonas vaginalis* para el desarrollo de métodos diagnósticos y vacunas

Segunda Mesa de exposición

Aula B CEDIA-FayA

12:00 – 13:00 hs.

Ciencias Química y Ciencias de la Educación



- Detección de bioactividad y constituyentes bioactivos de mieles de la provincia de Santiago del Estero.
Giannoni, M. M.; Cilla, G. y Maidana, J. F.
- Síntesis de nanopartículas de plata estabilizadas con exopolisacáridos por cepas probióticas aisladas de frutos.
Jugo Giuggiolini, A. D. M.; Castellanos J. M.; Dorado, R. D.; Espeche Turbay, M. B.; Rodríguez M. C.; Borsarelli C. D. y Rey, V.
- Implementación de filtros de lana de acero para la remoción de sulfuro de hidrógeno en biogás.
Palavecino, A. C.; Herrera, A. C.; Saavedra, R. M.; Sánchez de Pinto, M. I.; Farfán Torres, E. M.
- La ciencia en acción. El laboratorio móvil para transformar el aula.
Pérez, J.; Villarreal, F. y Medina, A.

Receso de Almuerzo – Exposición de Posters – Concurso de Fotografía

Aula 1 - UNSE

13:00 – 14:00 hs.



- Diseño de un sistema de separación en origen y recolección diferenciada de botellas plásticas en la sede central de la UNSE.
 Acuña, F. L.; Espeche, M. E; Hurtado, S. M; Pintos, M. S; Marelli, S. E; Romano, L. G; Izzo, M.; Escalada, L; Vásquez, J; Burgos, M; Díaz, F; Salvatierra, A; Romano, M; Uñates, J; García, A; Baccanera, J; Robles, A; Araujo, A.
- Aplicación de distintas técnicas para la identificación de la microbiota superficial de salamines artesanales a base de carne caprina.
 Gómez, M. V.; Tévez Ciappino, M. N.; Bravo, R. A.; Paz, M. M., Nediani, M. T.
- Caracterización electroquímica de interfaces modificadas con polímero bioinspirado y nanopartículas de oro.
 Gulotta, F. A.; López de Mishima B. A.; Paz Zanini, V. I.; Ferreyra N. F.
- Evaluación de la calidad proteica y digestibilidad in vitro de aislados proteicos de Chañar *Geoffroea decorticans* (Gillies ex Hook. & Arn.) Burkart.
 López L.; Grau G., Valenti L. y Dorado L.
- Sistemas estratégicos de nutrición y su relación con los niveles de *Nosema* spp. en colonias de *Apis mellifera* L.
 Pavoni, V. F. y Cilla, G.
- Caracterización de las corrientes de residuos sólidos urbanos recuperados por el mercado de reciclaje en la ciudad de Santiago del Estero.
 Pintos M. S; Bravo J. O; Sarmiento M. A.

Receso de Almuerzo – Exposición de Posters – Concurso de Fotografía (Continuación)

Aula 1 - UNSE

13:00 – 14:00 hs.



- Análisis del perfil de textura en carnes de diferentes especies.
Ramos Elwart, Y.; López, L. A.; Beltrán Vega, P.; Ruiz, S.; Fernández Salom, M. J. y Taboada, N.
- Compostaje de residuos frutihortícolas: agregado de glicerina de la producción de biodiesel.
Saavedra, R.M.; Herrera, A.C.; Palavecino, A.C.; Baigorí, M.D. y Sánchez de Pinto, M. I.
- Modelos 3D animados para aplicaciones móviles con realidad aumentada. Sánchez, C. A.
- Mentes creativas y manos dispuestas. Construcción de un microscopio casero como herramienta pedagógica-didáctica.
Suarez, F.; Coria, L.; Leguizamón, M.; Medina, A.
- Estudio de propiedades fisiológicas y tecnológicas de *Penicillium* aislados de la superficie de salamines artesanales a base de carne caprina.
Tevez Ciappino, M. N.; Bravo, R.; Gomez, M. Paz, M. M.; Nediani, M. T..
- De escala piloto a escala industrial: elaboración de harinas de *Prosopis alba* Griseb.
Molina, M.; Rojas, L.; Torres, N.; Lescano, N.; Costa Macías, K.; Villarreal, M.
- Mundo papel: producción artesanal de papel, una visión hacia el futuro.
Vera, M.; Beltrán, L.; Carranza, M.E. y Ludueña, M. E.
- Desequilibrio nutricional en colonias de *Apis mellifera* L. en presencia de *Melissococcus plutonius* (White) agente causal de Loque europea.
Santucho, A. D. y Cilla, G.

Sesión de Presentaciones Orales

Aula B CEDIA-FAyA

14:00 – 14:30 hs.

Disertante: Grimaldi Pablo Andrés (CEDIA-FAyA)

Temática: Asteraceae: engañosas, sugestivas y atractivas. Un breve recorrido por su biología.



Tercera Mesa de exposición

Aula B CEDIA-FAyA

14:30 – 15:30 hs.

Ing. en Alimentos y Tecnicatura en Apicultura



- Calidad fisicoquímica de mieles de *Apis mellifera* L. de la provincia de Santiago del Estero según método de obtención.
Nogales, V. B. y Cilla, G.
- Efecto de la temperatura en la velocidad de pardeamiento de berenjenas trituradas. Optimización del tratamiento utilizando ácido ascórbico como antioxidante.
Fariás, M. J. y Rodríguez, S. del C.

Tercera Mesa de exposición (Continuación)

Aula B CEDIA-FAyA

14:30 – 15:30 hs.

Ing. en Alimentos y Tecnicatura en Apicultura



- Protocolo de elaboración de una bebida nutritiva a base de lactosuero caprino.
Blazquez, M.; Maers, M.; Torales, C.; Frau, F. y Pece N.
- Evaluación de parámetros de calidad de carne de diferentes especies.
Ramos Elwart, Y.; López, L. A.; Beltrán Vega, P.; Ruiz, S.; Fernández Salom, M. J. y Taboada, N.

Coffee break – Exposición de Fotografía

Aula A CEDIA-FAyA

15:30 – 16:00 hs.



Cuarta Mesa de exposición

Aula B CEDIA-FAyA

16:00 – 16:30 hs.

Ing. en Alimentos y Ciencias Exactas



- Desarrollo de aplicaciones móviles multiplataforma. aplicación “mi día en la UNSE”.
Díaz, R. D.
- Empleo de hidrocoloides no convencionales para mejorar los atributos tecnológicos del yogur firme bajo en grasa.
Torres Quinteros, L.; Gerez C. L.; Cruz G.; Iturriaga L. B.; Bustos A. Y.

Cierre de la 8^{va} Jornada de Estudiantes y Jóvenes Investigadores

Aula B CEDIA- FAyA

16:30– 17:00 hs.

Entrega de premios:

Concurso de Fotografías

Mejor Poster

Mejor Exposición oral

Palabras a cargo de la Comisión Organizadora.

