

CURRICULUM

VITÆ

ANDRES ARNALDO LEMA

Año 2009

1.- IDENTIFICACION

Nombres y Apellido : ANDRES ARNALDO LEMA
Nacionalidad : Argentino
Lugar de Nacim. : La Banda - Sgo. del Estero
Fecha de Nacim. : 02 de febrero de 1.956
Doc.Nac.Ident.N° : 12.017.277
Estado Civil : Casado
Dirección Partic. : Irigoyen (s) 356 - (4300) La Banda - Sgo. del Estero -
Dirección Laboral : Planta Piloto de Procesamiento de Alimentos - Facultad de Agronomía y Agroindustrias - U.N.S.E. Avda. Gral. Savio y La Forja - 4300 - Parque Industrial - La Banda - Sgo. del Estero -
Tel./Fax Laboral - mail : 0385-4370120 - aalema@unse.edu.ar

2.- ESTUDIOS UNIVERSITARIOS Y DE POST-GRADO

2.a -Grado

Título : Ingeniero Químico
Otorgado por : Universidad Nacional de Tucuman - F.C.Ex.y T.
Fecha de Egreso : 27 de septiembre de 1.983

2.b -Post-Grado en curso

Inscrito en Doctorado en Ingeniería - Mención Ingeniería Alimentaria (UNSE). Cursado la totalidad de los créditos para el Doctorado, Tesis para Magister "ESTUDIO DE LAS PROPIEDADES SORCIONALES DEL POLEN MONOFLORAL DE QUEBRACHO COLORADO" actualmente en ampliación para optar al título de Doctor.

3.- TRABAJO ACTUAL

- ? Profesor Adjunto DE, desde 1991 a 1996 en carácter de Interino y desde 1996 a la fecha como Ordinario, en el cargo de Coordinador de Planta Piloto de Procesamiento de Alimentos - Facultad de Agronomía y Agroindustrias – UNSE.
- ? Tiene a su cargo las asignaturas: Sistemas de Representación Gráfica y Tecnología de los Servicios Auxiliares y colaboró en el pasado período lectivo (2008) con el dictado de la asignatura Termodinámica y Operaciones Unitarias III.

4.- ANTECEDENTES LABORALES EN DOCENCIA, INVESTIGACION Y CONDUCCION

4.a.- Docencia

- ? Profesor en las asignaturas Matemáticas (1977-1984), Tecnología de Alimentos (1984) y Química (1986-1987) en Escuelas Técnicas dependientes del CONET.
- ? Ayte Doc. 2º en Química General e Inorgánica en el Instituto de Química - FCEyT - UNT - S.M.Tucumán (1980-1982)
- ? Ayte Doc. 1º - DSE en Formulación de Proyectos en el Departamento de Industrias Alimentarias de la FAyA - UNSE - Sgo. del Estero (1986-1987)
- ? Profesor Adjunto a cargo de las asignaturas Computación WORKS (1993-1994), Tecnología del Calor (1994 -1997), Termodinámica (1995), Tecnología de los Servicios Auxiliares (1997 a la fecha) y Sistema de Representación Gráfica (1998 a la fecha). Todas ellas en el Departamento de Ingeniería Básica y Procesos de la Escuela de Ingeniería en Alimentos de la FAyA - UNSE - Sgo. del Estero.
- ? Profesor Adjunto colaborando en el dictado de la asignatura Operaciones Unitarias III durante el período lectivo 2006 en el Departamento de Ingeniería Básica y Procesos de la Escuela de Ingeniería en Alimentos de la FAyA - UNSE - Sgo. del Estero.

4.b.- Investigación

- ? Investigador en la disciplina Tecnología Alimentaria - Ing. de Procesos Alimentarios; integrando el proyecto "Uso Alimentario Humano del Okara" a cargo del estudio de comportamiento del proceso de secado del Okara; realizado en Planta Piloto de Procesamiento de Alimentos bajo la dirección del Ing. José R. Kobylański desde 1994 hasta 1998, aprobado por el C.I.C. y T. - U.N.S.E. - 1.994
- ? Categorizado IV por la Comisión Regional de Categorización año 1999

4.c.- Planificación, Coordinación y Conducción en la Universidad

- ? Coordinador de Planta Piloto de Procesamiento de Alimentos del Departamento de Industrias Alimentarias - FAyA - UNSE - Sgo. del Estero con cargo de Profesor Adjunto DE desde 1991 hasta 1996 (Interino) y desde 1996 continúa (Ordinario).
- ? Director de Departamento Alterno Electo del Departamento de Industrias Alimentarias - FAyA - UNSE - Sgo. del Estero desde 1996 hasta 1997.
- ? Coordinador de Área del Proyecto FOMECA N° 189 de la FAyA - UNSE - Sgo. del Estero desde 1996 hasta 2000.
- ? Director de Departamento Electo del Departamento de Industrias Alimentarias - FAyA - UNSE - Sgo. del Estero desde 1997 hasta 2006
- ? Consejero Directivo Profesor Electo de la FAyA - UNSE - Sgo. del Estero desde 1998 hasta 2001.
- ? Miembro Investigador del Instituto de Ciencias y Tecnología de Alimentos (ICyTA) desde 1999 y continúa.
- ? Miembro del Consejo Social Local del Programa REDES de la Municipalidad de Santiago del Estero desde 2000 hasta 2004
- ? Consejero Superior Profesor Electo de la Universidad Nacional de Sgo. del Estero desde 2002 hasta 2006.

5.- COMUNICACIONES A CONGRESOS.

Autores / Título del Trabajo / Evento / Lugar y Fecha

- ? Lema, A. - García, L. - Kobylański, J. / Secado de "OKARA". Curva Característica / X Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos / Centro Costa Salguero - Buenos Aires - 18 al 20/09/97
- ? Kobylański, J. - Villareal, M. - García, L. - Lema, A. - Salto, H. - Paz, M. - Nediani, M. / Integración Vertical y Desarrollo Sustentable en la Industria Alimentaria. El caso del OKARA.
- ? Lema, A. - Aguerre, R. - Suarez, C. / Drying Kinetics of Soybean Draff (OKARA) / 11 th International Drying Symposium. I D S'98 / Thessaloniki, Grecia - 19 al 22/08/98
- ? Lema, A. - Aguerre, R. - Suarez, C. / Características Sorcionales del Polen Recolectado por Abejas / X Congreso Cytal – AATA. / Mar del Plata 18 al 20/05/05

6.- ACTIVIDAD DE INNOVACION PEDAGOGICA, DESARROLLO CURRICULAR O EXTENSION

Instituciones / Actividad / Función / Lugar y Fecha

- ? FAAS-INTA EEA - CIASE - UNSE / Primeras Jornadas Provinciales de Desarrollo Tecnológico para la Inserción del Área de Riego del Río Dulce en el Cambio Productivo. / Participante / Expo Fernandez, 10 y 11/07/1992.
- ? PPPA – FAyA – UNSE / Conmemoración del Día Mundial de la Alimentación, con participación de alumnos secundarios para promocionar la Carrera / Organización y Desarrollo de Jornadas de Trabajo / PPPA, 18/10/1992; 18/10/1996
- ? Comisión Curricular de la Carrera de Ingeniería en Industrias Agrícolas y Alimentarias - FAyA - UNSE / Elaboración del Plan de Estudios 1995 para la carrera de Ingeniería en Alimentos / Integrante / Departamento de Ind. Alim, de 1993 a 1995.
- ? FAyA - UNSE / II Reunión de Carreras del Sector Agroalimentario de Universidades Nacionales / Participante / Santiago del Estero, 02 al 03/09/1993.
- ? PPPA – FAyA – UNSE / Experiencia Piloto "Elaboración de Arrope de Tuna" solicitada por la Dirección General de Agricultura y Ganadería del Gobierno de la Provincia. / Asesoramiento / PPPA, abril de 1994.

- ? PPPA – FAyA – UNSE / Jornada de Capacitación y Adiestramiento en Industrialización Frutihortícola destinada a profesores, ayudantes y alumnos de establecimientos Microemprendimientos Productivos dependientes del Consejo General de Educación del Gobierno de la Provincia / PPPA, 18/11/1994.
- ? PPPA – FAyA – UNSE / Elaboración del “Proyecto Educativo Productivo en Tecnología de Alimentos” presentado a Rectorado y mediante el cual se obtuvo un subsidio para equipar PPPA / PPPA, 1994
- ? Comisión Curricular de la Carrera de Ingeniería en Alimentos – FAyA – UNSE / Elaboración del Plan de Estudios 1998 para la carrera de Ingeniería de Alimentos / Integrante / Dpto de Ind. Alim. desde 1995 al 2000.
- ? FAyA – UNSE / Seminario Taller “Control de Calidad en el Marco del FOMECE” / Participante / FAyA, 03/10/1996.
- ? Asignatura Tecnología del Calor - FAyA – UNSE / Seminario Técnico sobre Equipamiento para Transferencia de Calor, destinado a docentes y alumnos de la FAyA y al Sector Industrial. Disertante Ing. Salvador Magaró de la Firma Solari-Sorlyl S.A. / Organización / PPPA, 01/12/1995.
- ? Asignatura Tecnología del Calor - FAyA – UNSE / Diseño de un Proceso para Tratamiento Térmico de la Miel / Asesoramiento a la Firma COOPSOL / Establecimiento Industrial COOPSOL, diciembre de 1995.
- ? PPPA – FAyA – UNSE / Seminario de Leche y Derivados Lácteos, destinado a docentes, alumnos de la FAyA y al sector Industrial. Disertantes Dr Oscar Sudera y Dr Oscar Lopez. / Organización / PPPA, 20 al 23/08/1996.
- ? PPPA – FAyA – UNSE / Cursos “Panificación. Elaboración de Subproductos” e “Industrialización de Frutas y Hortalizas” subsidiado por el Programa de Oportunidades Educativas, Plan Social Educativo, Ministerio de Cultura y Educación de la Nación. / Coordinación y dictado / PPPA, 1997
- ?

7.- OTROS ANTECEDENTES

Cursos / Duración / Lugar

- ? Cálculo e Métodos Computacionais de Procesos de Secagem / 30 hs / Universidad Estadual de Campinas – Brasil.
- ? El Método Científico como Práctica de la Enseñanza / 30 hs / FAyA - UNSE
- ? Promoción de Ideas y Proyectos para el Sector Productivo Agroindustrial del NOA / 15 hs / Gob. Sgo. del Estero–UNSE-INTA

Cursos de Post-Grado Aprobados / Duración

- ? Proteína en Tecnología de Alimentos / 35 hs
- ? Fundamentos de la Integración de Procesos - Pinch Análisis / 30 hs
- ? Termodinámica con énfasis en el análisis de Procesos / 35 hs
- ? Métodos Matemáticos en Ingeniería de Alimentos / 60 hs
- ? Termodinámica / 60 hs
- ? Fenómeno de Transporte I / 60 hs
- ? Metodología de la Investigación / 40 hs
- ? Reología de Alimentos / 60 hs
- ? Fenómeno de Transporte II / 60 hs
- ? Selección de Procesos y Equipos / 60 hs
- ? Comunicación Científica y Técnica / 60 hs
- ? Estadística Básica / 84 hs
- ? Idioma I (Inglés) / Suficiencia