
1.- DATOS PERSONALES

Apellido y Nombre: Héctor Javier SALTO
Nacionalidad: Argentino
Lugar de Nacimiento y Fecha: Sgo. del Estero, 30/05/57
Doc. de Identidad : D.N.I. 12.935.011
Estado Civil: Soltero
Domicilio: Córdoba N°573 - Ciudad.
Teléfono Particular: 0385-4-212556.
Teléfono Laboral: 0385-4-370120.
E-mail: hjsalto@unse.edu.ar
hjsalto@yahoo.com.ar
hjsalto@hotmail.com

2.- FORMACION ACADEMICA

2.1.-TITULO UNIVERSITARIO

Ingeniero en Industrias Agrícolas y Alimentarias.
Otorgado por la Facultad de Agronomía y Agroindustrias de la U.N.S.E. Fecha de egreso: 30/12/87. Registrado en el Libro de Grados N°2, folio 121.

2.2.- ESTUDIOS DE POSGRADO

Alumno de la Carrera de "Magister en Ingeniería: Mención Alimentos", la cual se cursa en la Facultad de Agronomía y Agroindustrias (F.A. y A.), de la Universidad Nacional de Santiago del Estero (U.N.S.E.), y se dicta en Convenio con la Universidad Estadual de Campinas (UNICAMP) de Brasil.

2.3.- CURSOS DE POSGRADO

"TERMODINAMICA CON ENFASIS EN EL ANALISIS DE PROCESOS". Curso organizado por la Facultad de Agronomía y Agroindustrias de la U.N.S.E. y dictado por el Dr. Juan C. Gottifredi, de la Universidad Nacional de Salta. Carga Horaria: 35 Hs. Certificado de Asistencia. Sgo. del Estero, Agosto de 1994.

"COMPUTADORAS EN INGENIERIA DE ALIMENTOS". Curso dictado a través del Convenio F.A. y A. – UNICAMP (Campinas, Brasil) por el Dr. Enrique Ortega Rodriguez. Carga Horaria: 60 hs. Certificado de Asistencia y Aprobación. Sgo. del Estero, Enero de 1995.

"METODOS MATEMATICOS EN INGENIERIA DE ALIMENTOS". Curso dictado a través del Convenio F.A. y A. – UNICAMP (Campinas, Brasil) por el Dr. Satoshi Tobinaga. Carga Horaria: 60 hs. Certificado de Asistencia y Aprobación. Sgo. del Estero, Enero de 1995.

"SELECCIÓN DE PROCESOS Y EQUIPOS". Curso dictado a través del Convenio F.A. y A. – UNICAMP (Campinas, Brasil) por el Dr. Antonio Marsaioli. Carga Horaria: 60 hs. Certificado de Asistencia y Aprobación. Sgo. del Estero, Julio de 1995.

"METODOLOGIA DE LA INVESTIGACION". Curso dictado por el Dr. Juan A. Arguello, de la Universidad Nacional de Córdoba. Desarrollado en sede de la F.A. y A. – U.N.S.E. Carga Horaria: 30 hs. Sgo. del Estero, Octubre de 1995.

"TERMODINAMICA". Curso dictado a través del Convenio F.A. y A. – UNICAMP (Campinas, Brasil) por el Dr. Carlos Gasparetto. Carga Horaria: 60 hs. Constancia de Aprobación. Sgo. del Estero, Marzo de 1997.

"ESTADISTICA BASICA". Curso dictado por el Ing. Camilo Robles, de la Universidad Nacional de Sgo. del Estero. Desarrollado en la F.A. y A. (sede El Zanjón, Sgo. del Estero). Carga Horaria: 84 hs. Certificado de Asistencia y Aprobación. Marzo de 1997.

"FENOMENOS DE TRANSPORTE I". Curso dictado por el Dr. Constantino Suarez, de la Universidad Nacional de Buenos Aires. Desarrollado en sede de la F.A. y A. – U.N.S.E. Carga Horaria: 60 hs. Certificado de Asistencia y Aprobación. Sgo. del Estero, Agosto de 1997.

"FENOMENOS DE TRANSPORTE II". Curso dictado a través del Convenio F.A. y A. – UNICAMP (Campinas, Brasil) por el Dr. Satoshi Tobinaga. Carga Horaria: 60 hs. Constancia de Asistencia. Sgo. del Estero, Octubre de 1997.

"IDIOMA I (INGLES)". Exámen de Suficiencia. Desarrollado en la sede de la F.A. y A. – U.N.S.E. Evaluador: Profesora Ana M. Longhini, de la Universidad Nacional de Río Cuarto. Certificado de Aprobación. Sgo. del Estero, Marzo 1998.

"ANALISIS TERMICO APLICADO A BIOPOLIMEROS Y ALIMENTOS". Curso dictado por los Dres. María C. Añón y German Jovanovich, de la Universidad Nacional de La Plata. Desarrollado en la sede del C.I.D.C.A. (La Plata, Buenos Aires). Carga Horaria: 45 hs. Certificado de Asistencia y Aprobación. Julio de 1998.

"HERRAMIENTAS ESTADISTICAS PARA EL ANALISIS Y CONTROL DE ALIMENTOS". Curso dictado por las Dras. Alicia Chaves y Alicia Califano, de la Universidad Nacional de La Plata. Desarrollado en la sede del C.I.D.C.A. (La Plata, Buenos Aires). Certificado de Asistencia y Aprobación. Carga Horaria: 40 hs. Octubre de 1998.

"COMUNICACIÓN CIENTIFICA ESCRITA". Curso dictado por el Dr. Juan A. Arguello, de la Universidad Nacional de Córdoba. Desarrollado en sede de la F.A. y A. – U.N.S.E. Carga Horaria: 30 hs. Certificado de Asistencia y Aprobación. Sgo. del Estero, Diciembre de 1998.

"DISEÑOS EXPERIMENTALES Y ANALISIS REGRESIONAL EN CIENCIAS DE LOS ALIMENTOS". Curso dictado por las Dras. Alicia Chaves y Alicia Califano, de la Universidad Nacional de La Plata. Desarrollado en la sede del C.I.D.C.A. (La Plata, Buenos Aires). Certificado de Asistencia y Aprobación. Carga Horaria: 40 hs. Certificado de Asistencia y Aprobación. Octubre de 1999.

"DESARROLLO INTEGRAL DE INDUSTRIAS DE CEREALES, LEGUMINOSAS Y OLEAGINOSAS". Curso dictado por la Dra. Carmen Benedito Mengod, de la Universidad Politécnica de Valencia (España). Organizado por el Laboratorio de Tecnología Alimentaria, del Dpto. de Química, Fac. de Ciencias Exactas y Tecnología, Universidad Nacional de Tucumán. Certificado de Asistencia y Aprobación. Carga Horaria: 60 hs. Tucumán, Agosto de 2001.

"APLICACIÓN DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA Y ANALISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRITICOS DE CONTROL EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA". Curso dictado por la Dra. María I. Yeannes, de la Universidad Nacional de Mar del Plata. Desarrollado en sede de la F.A. y A. – U.N.S.E. Carga Horaria: 30 hs. Certificado de Asistencia y Aprobación. Sgo. del Estero, Septiembre de 2001.

"NUTRICION". Curso dictado por la Dra. María L. P. M. de Portela, de la Universidad Nacional de Buenos Aires. Desarrollado en sede de la F.A. y A. – U.N.S.E. Carga Horaria: 60 hs. Certificado de Asistencia y Aprobación. Sgo. del Estero, Junio de 2002.

"NUEVAS TECNOLOGIAS DE CONSERVACION DE ALIMENTOS". Curso dictado por la Dras. Stella M. Alzamora y Sandra Guerrero, de la Universidad Nacional de Buenos Aires. Desarrollado en sede de la F.A. y A. – U.N.S.E. Carga Horaria: 30 hs. Certificado de Asistencia y Aprobación. Sgo. del Estero, Diciembre de 2002.

"INFORMATICA I". Exámen de Suficiencia. Desarrollado en la sede de la F.A. y A. – U.N.S.E. Evaluadores: Ing. MSc. Elena Duran e Ing. MSc. Ledda Larcher, de la Universidad Nacional de Sgo. del Estero. Certificado de Aprobación. Sgo. del Estero, Diciembre de 2003.

"FISICOQUIMICA DE ALIMENTOS". Curso dictado por las Dras. Laura Iturriaga y Beatriz L. de Mishima, de la Universidad Nacional de Sgo. del Estero. Desarrollado en sede de la F.A. y A. – U.N.S.E. Carga Horaria: 60 hs. Certificado de Asistencia y Aprobación. Sgo. del Estero, Junio 2006.

"ANALISIS DE ALIMENTOS". Curso dictado por las Dras. Silvia Rodriguez, Mónica Nazareno y el Dr. Héctor Bogetti, de la Universidad Nacional de Sgo. del Estero. Desarrollado en sede de la F.A. y A. – U.N.S.E. Carga Horaria: 60 hs. Certificado de Asistencia y Aprobación. Sgo. del Estero, Agosto de 2006.

2.4.- CURSOS DE ACTUALIZACION Y CAPACITACION

"CROMATOLOGRAFIA EN CAPA DELGADA". Curso de carácter teórico – práctico, organizado por la Cátedra de Bromatología, del Dpto. de Industrias Alimentarias de la F.A. y A. – U.N.S.E. Carga horaria: 30 hs. Certificado de Asistencia. Sgo. del Estero, Septiembre de 1986.

"TECNOLOGIA DE CONSERVAS VEGETALES". Curso dictado por Investigadores del I.T.A., y organizado por la Cátedra de Tecnología Alimentaria, del Dpto. de Industrias Alimentarias de la F.A. y A. – U.N.S.E. Certificado de Asistencia. Sgo. del Estero, Septiembre de 1986.

"FARINACEOS". Curso dictado por el Departamento de Acción Docente de Publitec. S.A. Editora. Constancia de Asistencia. Buenos Aires, Octubre de 1990.

"SECADO Y AIREACION DE GRANOS". Curso de carácter teórico – práctico, organizado por el CENTREINAR (Centro Nacional de Entrenamiento en Almacenado) de la Universidad Federal de Vicosa, Minas Gerais, Brasil. Carga horaria: 41 hs. Certificado de Asistencia y Aprobación. Vicosa, Minas Gerais, Brasil, Octubre de 1991.

“CONVERSACION EN IDIOMA INGLES (NIVEL I)”. Curso dictado por el Dpto. de Lenguas y Comunicación, de la Facultad de Humanidades de la U.N.S.E. Certificado de Asistencia y Aprobación. Sgo. del Estero, Diciembre de 1989.

“CONVERSACION EN IDIOMA INGLES (NIVEL II)”. Curso dictado por el Dpto. de Lenguas y Comunicación, de la Facultad de Humanidades de la U.N.S.E. Certificado de Asistencia y Aprobación. Sgo. del Estero, Diciembre de 1990.

“CONVERSACION EN IDIOMA INGLES (NIVEL III)”. Curso dictado por el Dpto. de Lenguas y Comunicación, de la Facultad de Humanidades de la U.N.S.E. Certificado de Asistencia y Aprobación. Sgo. del Estero, Diciembre de 1991.

“CONVERSACION EN IDIOMA INGLES (NIVEL IV)”. Curso dictado por el Dpto. de Lenguas y Comunicación, de la Facultad de Humanidades de la U.N.S.E. Certificado de Asistencia y Aprobación. Sgo. del Estero, Diciembre de 1992.

“GRAMATICA INGLESA (Parte I)”. Curso dictado por el Dpto. de Lenguas y Comunicación, de la Facultad de Humanidades de la U.N.S.E. Certificado de Asistencia y Aprobación. Sgo. del Estero, Diciembre de 1992.

“MARKETING”. Curso organizado por la Cátedra de Formulación de Proyectos, del Dpto. de Industrias Alimentarias de la F.A. y A. – U.N.S.E. Dictado por la Lic. Mónica G. Coria. Certificado de Asistencia. Sgo. del Estero, Septiembre de 1993.

“INTRODUCCION AL SISTEMA OPERATIVO MS-DOS”. Curso de carácter teórico – práctico, organizado por la Facultad de Agronomía y Agroindustrias de la U.N.S.E. Dictado por la Programadora Universitaria Ledda Larcher. Carga Horaria: 20 hs. Certificado de Asistencia y Aprobación. Sgo. del Estero, Octubre de 1993.

“INTRODUCCION AL WORKS”. Curso de carácter teórico – práctico, organizado por la Facultad de Agronomía y Agroindustrias de la U.N.S.E. Dictado por el Profesor Adjunto Ing. Andrés Lema. Carga Horaria: 10 hs. Certificado de Asistencia y Aprobación. Sgo. del Estero, Noviembre de 1993.

“INTRODUCCION AL MS – WINDOWS”. Curso de carácter teórico – práctico, organizado por la Facultad de Agronomía y Agroindustrias de la U.N.S.E. Dictado por la Programadora Universitaria Ledda Larcher. Carga Horaria: 20 hs. Certificado de Asistencia y Aprobación. Sgo. del Estero, Noviembre de 1993.

“INTRODUCCION AL LOTUS AMI PRO”. Curso de carácter teórico – práctico, organizado por la Facultad de Agronomía y Agroindustrias de la U.N.S.E. Dictado por la Programadora Universitaria Ledda Larcher. Carga Horaria: 20 hs. Certificado de Asistencia y Aprobación. Sgo. del Estero, Diciembre de 1993.

“TECNOLOGIA DE CEREALES”. Curso organizado por A.A.T.A. (Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios) y P.R.O.T.A.L. (Programa de Tecnología de Alimentos). Certificado de Asistencia. Buenos Aires, Abril de 1994.

“CRISTALIZACION DE CERAS EN ACEITES VEGETALES”. Curso organizado por A.S.A.G.A (Asociación Argentina de Grasas y Aceites) y el C.I.D.C.A. (Centro de Investigación y Desarrollo en Criotecología de Alimentos). Certificado de Asistencia. La Plata (Buenos Aires), Junio de 1994.

“CRISTALIZACION DE TRIGLICERIDOS EN ACEITES VEGETALES HIDROGENADOS”. Curso organizado por A.S.A.G.A (Asociación Argentina de Grasas y Aceites) y el C.I.D.C.A. (Centro de Investigación y Desarrollo en Criotecnología de Alimentos). Certificado de Asistencia. La Plata (Buenos Aires), Junio de 1994.

“METODO Y COMUNICACION CIENTIFICA ESCRITA”. Curso de carácter teórico – práctico, organizado por la Facultad de Agronomía y Agroindustrias de la U.N.S.E. Dictado por la Ing. MSc. Claudia Degano y la Ing. MSc. Ester Casenave. Carga Horaria: 40 hs. Certificado de Asistencia y Aprobación. Sgo. del Estero, Diciembre de 1995.

“PANIFICACION SB y ESPECIALIDADES”. Curso de carácter teórico – práctico, auspiciado por C.A.L.S.A. (Compañía Argentina de Levaduras, S.A.I.C.) y organizado por TABOPAN S.R.L. Certificado de Asistencia. Sgo. del Estero, en Noviembre de 1998.

3.- DOCENCIA

3.1.- Profesor Adjunto:

* Profesor Adjunto, Interino a Término, Dedicación Exclusiva. Cargo obtenido por Concurso de Títulos, Antecedentes, Entrevista y Oposición, en la Asignatura CEREALES, con afectación a las Asignaturas OPERACIONES UNITARIAS III y OLEAGINOSAS, del Departamento de Ingeniería Básica y Procesos de la Facultad de Agronomía y Agroindustrias de la U.N.S.E. Período: 21/08/03 y continúa a la fecha. (Res. F.A. y A. N°093/03).

3.2.- Jefe de Trabajos Prácticos:

* Jefe de Trabajos Prácticos, Interino, Dedicación Semiexclusiva. Cargo obtenido por Concurso de Títulos, Antecedentes, Entrevista y Oposición, en la Asignatura INDUSTRIAS II, del Departamento de Industrias Alimentarias de la Facultad de Agronomía y Agroindustrias de la U.N.S.E. Período: 19/05/92 al 31/03/93. (Res. F.A. y A. N°087/92).

* Jefe de Trabajos Prácticos, Interino, Dedicación Exclusiva. Cargo obtenido por aumento de dedicación, en la Asignatura INDUSTRIAS II, del Departamento de Industrias Alimentarias de la Facultad de Agronomía y Agroindustrias de la U.N.S.E. Período: 04/11/92 al 31/03/93. (Res. F.A. y A. N°199/92).

* Jefe de Trabajos Prácticos, Interino, Dedicación Exclusiva, en la Asignatura INDUSTRIAS II, del Departamento de Industrias Alimentarias de la Facultad de Agronomía y Agroindustrias de la U.N.S.E. Período: 01/04/93 al 31/03/94. (Res. F.A. y A. N°011/93).

* Jefe de Trabajos Prácticos, Interino, Dedicación Exclusiva, en la Asignatura INDUSTRIAS II, del Departamento de Industrias Alimentarias de la Facultad de Agronomía y Agroindustrias de la U.N.S.E. Período: 01/04/94 al 31/03/95. (Res. F.A. y A. N°039/94).

-
- * Jefe de Trabajos Prácticos, Ordinario, Dedicación Exclusiva. Cargo obtenido por Concurso de Títulos, Antecedentes, Entrevista y Oposición, en la Asignatura INDUSTRIAS II, del Departamento de Industrias Alimentarias de la Facultad de Agronomía y Agroindustrias de la U.N.S.E. Período: 14/07/94 al 14/07/98. (Res. F.A. y A. N° 227/94).
 - * Jefe de Trabajos Prácticos, Interino, Dedicación Exclusiva, en la Asignatura INDUSTRIAS II, del Departamento de Industrias Alimentarias de la Facultad de Agronomía y Agroindustrias de la U.N.S.E., desde el 14/07/98 y hasta la finalización del año académico 1998. (Res. F.A. y A. N°227/98).
 - * Jefe de Trabajos Prácticos, Interino, Dedicación Exclusiva, en la Asignatura OPERACIONES UNITARIAS III, del Departamento de Industrias Alimentarias de la Facultad de Agronomía y Agroindustrias de la U.N.S.E., desde el 14/07/98 y hasta la finalización del año académico 1998. (Res. F.A. y A. N°227/98).
 - * Jefe de Trabajos Prácticos, Interino, Dedicación Exclusiva, en la Asignatura CEREALES, del Departamento de Industrias Alimentarias de la Facultad de Agronomía y Agroindustrias de la U.N.S.E., desde el 14/07/98 y hasta la finalización del año académico 1998. (Res. F.A. y A. N°227/98).
 - * Jefe de Trabajos Prácticos, Interino, Dedicación Exclusiva, en la Asignatura OLEAGINOSAS, del Departamento de Industrias Alimentarias de la Facultad de Agronomía y Agroindustrias de la U.N.S.E., desde el 14/07/98 y hasta la finalización del año académico 1998. (Res. F.A. y A. N°227/98).
 - * Jefe de Trabajos Prácticos, Interino, Dedicación Exclusiva, en la Asignatura OPERACIONES UNITARIAS III, del Departamento de Industrias Alimentarias de la Facultad de Agronomía y Agroindustrias de la U.N.S.E., desde Enero 1999 y hasta el 31/03/03.
 - * Jefe de Trabajos Prácticos, Interino, Dedicación Exclusiva, en la Asignatura CEREALES, del Departamento de Industrias Alimentarias de la Facultad de Agronomía y Agroindustrias de la U.N.S.E., desde Enero 1999 y hasta el 31/03/03.
 - * Jefe de Trabajos Prácticos, Interino, Dedicación Exclusiva, en la Asignatura OLEAGINOSAS, del Departamento de Industrias Alimentarias de la Facultad de Agronomía y Agroindustrias de la U.N.S.E., desde Enero 1999 y hasta el 31/03/03.
 - * Jefe de Trabajos Prácticos, Interino, Dedicación Exclusiva, en la Asignatura OPERACIONES UNITARIAS III, del Departamento de Industrias Alimentarias de la Facultad de Agronomía y Agroindustrias de la U.N.S.E., desde el 01/04/03 y hasta el 20/08/03.(Res. F.A. y A. N°022/03).
 - * Jefe de Trabajos Prácticos, Interino, Dedicación Exclusiva, en la Asignatura CEREALES, del Departamento de Industrias Alimentarias de la Facultad de Agronomía y Agroindustrias de la U.N.S.E., desde el 01/04/03 y hasta el 20/08/03. (Res. F.A. y A. N°022/03).
 - * Jefe de Trabajos Prácticos, Interino, Dedicación Exclusiva, en la Asignatura OLEAGINOSAS, del Departamento de Industrias Alimentarias de la Facultad de Agronomía y Agroindustrias de la U.N.S.E., desde el 01/04/03 y hasta el 20/08/03. (Res. F.A. y A. N°022/03).

3.3.- Ayudante de Primera Categoría:

- * Ayudante de Primera Categoría, Interino, Dedicación Semiexclusiva. Cargo obtenido por Concurso de Títulos, Antecedentes, Entrevista y Oposición en la Asignatura INDUSTRIAS II, del Departamento de Industrias Alimentarias de la Facultad de Agronomía y Agroindustrias de la U.N.S.E. Período: 24/05/88 al 31/03/89. (Res. F.A y A. N°084/88).
- * Ayudante de Primera Categoría, Interino, Dedicación Semiexclusiva, en la Asignatura INDUSTRIAS II, del Departamento de Industrias Alimentarias de la Facultad de Agronomía y Agroindustrias de la U.N.S.E. Período: 01/04/89 al 31/03/90. (Res. F.A y A. N°062/89).
- * Ayudante de Primera Categoría, Interino, Dedicación Semiexclusiva, en la Asignatura INDUSTRIAS II, del Departamento de Industrias Alimentarias de la Facultad de Agronomía y Agroindustrias de la U.N.S.E. Período: 01/04/90 al 06/06/90. (Res. F.A y A. N°032/90).
- * Ayudante de Primera Categoría, Ordinario, Dedicación Semiexclusiva. Cargo obtenido por Concurso de Títulos, Antecedentes, Entrevista y Oposición, en la Asignatura INDUSTRIAS II, del Departamento de Industrias Alimentarias de la Facultad de Agronomía y Agroindustrias de la U.N.S.E. Período: 07/06/90 al 19/05/92. (Res. F.A. y A. N°124/90).

3.4.- Ayudante de Segunda Categoría:

- * Ayudante Docente Estudiantil de 2ª Categoría, en la Asignatura QUIMICA GENERAL, del Departamento de Química de la Facultad de Agronomía y Agroindustrias de la U.N.S.E. Cargo obtenido por concurso. Período: 01/03/84 al 31/12/85. (Res. F.A. y A. N°256/84).
- * Ayudante Docente Estudiantil de 2ª Categoría, en la Asignatura QUIMICA GENERAL, del Departamento de Química de la Facultad de Agronomía y Agroindustrias de la U.N.S.E. Cargo obtenido por concurso. Período: 15/04/85 al 31/03/86. (Res. F.A. y A. N°71/85).
- * Ayudante Docente Estudiantil de 2ª Categoría, en la Asignatura OPERACIONES UNITARIAS, del Departamento de Industrias Alimentarias de la Facultad de Agronomía y Agroindustrias de la U.N.S.E. Cargo obtenido por concurso. Período: 28/04/86 al 31/03/87. (Res. F.A. y A. N°040/86).
- * Ayudante Docente Estudiantil de 2ª Categoría, en la Asignatura OPERACIONES UNITARIAS, del Departamento de Industrias Alimentarias de la Facultad de Agronomía y Agroindustrias de la U.N.S.E. Cargo obtenido por concurso. Período: 06/05/87 al 31/03/88. (Res. F.A. y A. N°101/87).

4.- PRODUCCION EN DOCENCIA

4.1.- Material Didáctico.

* “Apuntes de Cátedra” correspondientes a la Cátedra de INDUSTRIAS II, del Departamento de Industrias Alimentarias de la Facultad de Agronomía y Agroindustrias de la U.N.S.E. Constan de: a) Objetivos, b) Alcance, c) Fundamentos teóricos, d) Bibliografía empleada en su confección. Se detallan en el siguiente listado:

1. Tema: “Cereales – Tipificación – Peso Hectolítrico – Humedad – Toma de Muestras y Ensobrado”. N° de páginas: 19.
2. Tema: “Almacenamiento de Granos – Depósitos de Almacenado: distintos tipos – Movimiento de los granos – Control y Seguridad del granel – Humedad – Mermas – Conservación de los granos: Aireación – Secado – Refrigeración”. N° de páginas: 39.

* “Instructivos para relevamiento de datos en plantas de acopio e industriales” correspondientes a la Cátedra de INDUSTRIAS II, del Departamento de Industrias Alimentarias de la Facultad de Agronomía y Agroindustrias de la U.N.S.E. Se detallan en el siguiente listado:

1. Planta de Acopio de Granos “Coop. La Banda” (Sgo. del Estero). N° de páginas:2.
2. Molino Harinero “Sgo. del Estero”. La Banda (Sgo. del Estero). N° de páginas: 3.
3. Panadería “Super Santiago”. Sgo. del Estero. N° de páginas: 2

* “Guías de Trabajos Prácticos para INDUSTRIAS II, del Departamento de Industrias Alimentarias de la Facultad de Agronomía y Agroindustrias de la U.N.S.E. Todas ellas constan de: a) Objetivos, b) Alcance, c) Fundamentos teóricos, d) Parte Experimental, e) Bibliografía empleada en su confección. Se detallan en el siguiente listado:

1. Tema: “Humedad: Formas de existencia en los granos y relación con su almacenado. Formas de expresión de la humedad. Métodos de determinación”. N° de páginas: 10.
2. Tema: “Determinación de proteínas por el Método de Destilación Directa (M.D.D.)”. N° de páginas: 6.
3. Tema: “Actividad diastásica en Harinas de Trigo – Técnica de Eliseix”. N° de páginas: 6.
4. Tema: “Panificación de Ensayo – Elaboración de Pan Francés”. N° de páginas: 19.
5. Tema: “Procesamiento de Soja: Obtención de Leche de Soja – Elaboración de Tofu”. N° de páginas: 6.

6. Tema: “a) Extracción y Determinación de Materia Grasa ; b) Determinación de Ácidos Grasos Libres ; c) Determinación de Jabones en Aceite Refinado”. N° de páginas: 15.
7. Tema: “Refinación Química de Aceites”. N° de páginas: 11.
8. Tema: “Blanqueo de Aceites”. N° de páginas: 11.
9. Tema: “Desodorización de Aceites Vegetales”. N° de páginas: 7.

* “Apunte de Cátedra” correspondiente a la Cátedra de INDUSTRIAS II, del Departamento de Industrias Alimentarias de la Facultad de Agronomía y Agroindustrias de la U.N.S.E. Se consigna a continuación:

1. Título: “Extracción de Aceites Vegetales: Métodos no tradicionales”. N° de páginas: 13.
Autores: Lusas, E.W. & Watkins, L.R. & Rhee, K.C.
Fuente: Revista “A&G”, N° 14, pags. 87 – 98. Marzo 1994.
Revista “A&G”, N° 15, pags. 73 – 86. Junio 1994.

* Cuadernillo de “Guías de Trabajos Prácticos para OPERACIONES UNITARIAS III”, del Departamento de Industrias Alimentarias de la Facultad de Agronomía y Agroindustrias de la U.N.S.E. Consta de 75 Guías de Trabajos Prácticos, discriminadas en Problemas de Aplicación y Práctica Experimental, desarrollados durante el período 1998 – 2004. N° de páginas: 123.

4.2.- Material Didáctico de Divulgación.

* Guías de “Clases Teóricas” destinadas al Curso “Panificación – Elaboración de productos – Instalaciones”, de carácter teórico – práctico, destinado a alumnos y profesores del 3^{er} Ciclo E.G.B. del Colegio Secundario San Ramón (La Banda – Sgo. del Estero).

Número de Guías: 5. – Número de páginas: 16.

Año: 1997.

* Guías de “Clases Prácticas” destinadas al Curso “Panificación – Elaboración de productos – Instalaciones”, de carácter teórico – práctico, destinado a alumnos y profesores del 3^{er} Ciclo E.G.B. del Colegio Secundario San Ramón (La Banda – Sgo. del Estero).

Número de Guías: 6. – Número de páginas: 13.

Año: 1997.

* Guías de “Clases Teóricas” destinadas al Curso de capacitación “Elaboración de Alimentos con Harinas sin Gluten”, destinado a integrantes de A.C.E.B.A.N. (Agrupación de Celíacos Bandeños), en el marco del Programa FOPAR, de la Secretaría de Desarrollo de la Presidencia de la Nación.

Número de Guías: 4. – Número de páginas: 10.

Año: 1998.

* Guías de “Clases Prácticas” destinadas al Curso de capacitación “Elaboración de Alimentos con Harinas sin Gluten”, destinado a integrantes de A.C.E.B.A.N. (Agrupación de Celíacos Bandeños), en el marco del Programa FOPAR, de la Secretaría de Desarrollo de la Presidencia de la Nación.

Número de Guías: 3. – Número de páginas: 6.

Año: 1998.

* Cuadernillos de Trabajo destinados al “Taller de Capacitación en Elaboración de Leche de Soja y Productos Panificados con Soja y Okara”.
Número de páginas: 27.
Autores: Ings: Villarreal, M. – Cenice, A. – Salto, H. – Banegas, M.
Año: 2002

5.- INVESTIGACION CIENTIFICA O ARTISTICA O DESARROLLO TECNOLOGICO

5.1.- Integrante con más de 4 años en Proyecto de Investigación.

* Título del Proyecto: “Uso Alimentario Humano del Okara”.
Período: 1994 – 1999.
Disciplina: Ciencia y Tecnología de Alimentos.
Lugar de Trabajo: Planta Piloto de Procesamiento de Alimentos. F.A. y A.
Aprobado y financiado por C.I.C. y T. – U.N.S.E.

5.2.- Integrante de Proyecto de Investigación.

- * Título del Proyecto: “Propiedades Funcionales del Okara y su Uso en Productos Panificados”
Período: 2000 – 2002.
Disciplina: Ciencia y Tecnología de Alimentos.
Lugar de Trabajo: Planta Piloto de Procesamiento de Alimentos. F.A. y A.
Aprobado y financiado por C.I.C. y T. – U.N.S.E.
- * Título del Proyecto: “Diseño y desarrollo de alimentos de alta calidad nutritiva destinados a niños de poblaciones de escasos recursos”
Período: 2004 – 2006.
Disciplina: Ciencia y Tecnología de Alimentos.
Lugar de Trabajo: Planta Piloto de Procesamiento de Alimentos. F.A. y A.
Aprobado y financiado por C.I.C. y T. – U.N.S.E.
- * Título del Proyecto: “Conservación de vegetales mínimamente procesados mediante tratamientos combinados”
Período: 2006 – 2008.
Disciplina: Ciencia y Tecnología de Alimentos.
Lugar de Trabajo: Planta Piloto de Procesamiento de Alimentos. F.A. y A.
Aprobado y financiado por C.I.C. y T. – U.N.S.E.

6.- PRODUCCION EN INVESTIGACION CIENTIFICA O ARTISTICA

6.1.- Trabajos publicados.

Autores: **Salto, H.** – Villarreal, M. E.
Título: “Las galletas: Un producto con historia y cuyo consumo continúa en crecimiento”.
Revista: Ciencia y Tecnología – U.N.S.E. (Serie Divulgación). N° 7, pags. 63 – 69,
ISSN: 0328 – 5928. Septiembre 2002.

6.2.- Presentaciones en reuniones científicas.

Autores: Kobylański, J. – Villarreal, M. – García, L. – Lema, A. – **Salto, H.** – Paz, M. – Nediani, M.

Título: "Integración vertical y desarrollo sustentable en la Industria Alimentaria. El caso del okara".

6° Congreso "El NOA y su Medio Ambiente".

San Miguel de Tucumán, 27 al 29 de Agosto de 1997.

Autores: **Salto, H.** – Wagner, J. R.

Título: "Estudios del comportamiento térmico de masas y del color y la textura de galletas elaboradas con mezclas de harina de trigo y okara".

XI Seminario Latinoamericano y del Caribe y XIII Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos.

Santiago, Chile, 9 al 12 de Mayo de 2000.

Autores: **Salto, H.** – Wagner, J. R.

Título: "Efectos del okara y sal sobre el comportamiento térmico de masa y gluten".

XVII Congreso Brasileño de Ciencia y Tecnología de Alimentos.

Fortaleza, Ceará – Brasil, 8 al 10 de Agosto de 2000.

Autores: **Salto, H.** – Villarreal, M. E.

Título: "Pan tipo casero con okara: Desarrollo de una formulación y un procedimiento de elaboración sencillo".

1° Congreso de Ambiente y Calidad de Vida.

San Fernando del Valle de Catamarca, 26 al 28 de Octubre de 2000.

Autores: Villarreal, M. – García, L. – **Salto, H.** – Banegas, M. – Cenice, A.

Título: "Propiedades funcionales del okara y su uso en productos panificados".

II Jornadas de Ciencia y Técnica de la U.N.S.E.

Sgo. del Estero, 26 al 28 de Septiembre de 2001.

Autores: **Salto, H.** – Wagner, J.R.

Título: "Efectos del okara y tiempo de reposo sobre parámetros texturales de masas de galletas semidulces".

VI Taller Internacional sobre Calidad Sanitaria, Evaluación y Conservación de Alimentos.

Varadero, Cuba, 3 al 6 de Octubre de 2001.

Autores: **Salto, H.** – Wagner, J. R.

Título: "Efectos del okara sobre el parámetros de calidad de galletas semidulces".

X Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos.

Mar del Plata, Argentina, 18 al 20 de Mayo de 2005.

Autores: **Salto, H.** – Macias, S. – Rodriguez, Silvia del C. – Wagner, J.

Título: "Calidad de Galletas Semidulces Elaboradas con Harina de Trigo y Okara".

IV Jornadas de Ciencia y Tecnología de la U.N.S.E.

Sgo. del Estero, 27 al 28 de Octubre de 2005.

Autores: Macias, S. – Generoso, S. – **Salto, H.** – Qüesta, A. – Rodriguez, S.

Título: "Estrategias para mejorar el estado nutricional de un grupo poblacional de bajos recursos de la República Argentina".

I World Congress of Public Health Nutrition & VII Congreso de la Sociedad Española de Nutrición Comunitaria.

Barcelona, España, 30 de Septiembre de 2006.

Autores: **Salto, H.** – Macias, S. – Rodriguez, Silvia del C. – Wagner, J.
Título: “Calidad de Galletas Semidulces Elaboradas con Harina de Trigo y Okara”.
6° Congreso de Ambiente y Calidad de Vida.
San Fernando del Valle de Catamarca, 6 al 8 de Octubre de 2006.

Autores: Macias, S. – Rodriguez, Silvia del C. – **Salto, H.** – Generoso, S.
Título: “Galletas con Okara. Una alternativa para mejorar deficiencias nutricionales”.
Congreso Internacional de Alimentos en el Siglo XXI.
Mendoza, 28 al 30 de Mayo de 2008.

7.- PRODUCCION EN TRANSFERENCIA

7.1.- Divulgación Científica o Pedagógica.

Cursos y seminarios dictados.

* Curso “Panificación – Elaboración de productos – Instalaciones”, de carácter teórico – práctico, destinado a alumnos y profesores del 3er Ciclo E.G.B. del Colegio Secundario San Ramón (La Banda – Sgo. del Estero), con una duración de 70 hs. y Evaluación Final. Diciembre de 1997. (Res. F.A y A. N°108/97).

* Seminario sobre el tema: “Aplicación de okara al pan tipo cacho”, destinado a integrantes del Proyecto de Investigación “Uso Alimentario Humano del Okara”, aprobado y financiado por el C.I.C y T. – U.N.S.E. Junio de 1998.

* Curso de capacitación “Elaboración de Alimentos con Harinas sin Gluten”, destinado a integrantes de A.C.E.B.A.N. (Agrupación de Celíacos Bandeños), en el marco del Programa FOPAR, de la Secretaría de Desarrollo de la Presidencia de la Nación. Agosto de 1998 (Res. F.A y A. N°118/97).

Conferencias dictadas.

* Participante, en calidad de Disertante, del Curso – Taller “Ideas y Acciones para generar Microemprendimientos”, en el tema: Productos de Panificación, organizado por la F.A. y A. – U.N.S.E. Abril de 1992.

* Colaborador, en calidad de Asistente de Trabajos Prácticos, del Curso – Taller “Productos derivados de la Algarroba”, dentro del marco del Proyecto “Frutales para el Arido” de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) y la F.A. y A. – U.N.S.E. Junio de 1999.

* Participante, en calidad de Docente, del “Taller de Capacitación en Elaboración de Leche de Soja y Productos Panificados con Soja y Okara”, realizado en la F.A. y A. – U.N.S.E. Agosto de 2002.

* Participante, en calidad de Docente, del “Taller de Capacitación en Elaboración de Leche de Soja y Productos Panificados con Soja y Okara”, realizado en la F.A. y A. – U.N.S.E. Septiembre de 2002.

* Participante, en calidad de Disertante, del I y II Curso AUSAL de “Tecnología de Cereales”, realizados en la F.A. y A. – U.N.S.E., en Junio 2007 y Junio 2008, respectivamente.

* Participante, en calidad de Docente, del Proyecto Comunitario “La capacitación como estrategia dinamizadora de cambios individuales y grupales”. Convenio U.N.S.E – Municipalidad de Pozo Hondo (Sgo. del Estero). Diciembre 2007 – Noviembre 2008.

8.- GESTION

8.1.- Consejero de Facultad.

* Miembro del Consejo Directivo de la Facultad de Agronomía y Agroindustrias, de la Universidad Nacional de Santiago del Estero, en representación del claustro de Egresados, en el período 1988 - 1989. (Res. F.A. y A. N°058/88 y N°203/89).

8.2.- Miembro de Comisiones Asesoras.

* Membro Integrante del Consejo Asesor del I.C. y T.A. (Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos) de la Facultad de Agronomía y Agroindustrias, de la Universidad Nacional de Santiago del Estero, desde el 11/06/01 y continúa a la fecha (Res. F.A. y A. N°043/01).

* Miembro Integrante del Consejo Ad hoc del Departamento de Ingeniería Básica y de Procesos de la Facultad de Agronomía y Agroindustrias, de la Universidad Nacional de Santiago del Estero, desde el 07/09/06 y continúa a la fecha (Res. F.A. y A. N°072/06).

8.3.- Otras responsabilidades de gestión.

* Coordinador del Curso teórico “Estructura y Función de Proteínas en Alimentos”, organizado por la Facultad de Agronomía y Agroindustrias de la U.N.S.E. y dictado por la Dra. María Cristina Añón, directora del C.I.D.C.A. (Centro de Investigación y Desarrollo en Criotecnología de Alimentos). Marzo de 1992.

* Tutor, en representación de la F.A. y A. – U.N.S.E., del Sr. Guillermo Fattor, estudiante de la carrera de Ing. en Alimentos, para su Práctica en Fábrica en la firma MOLINERA DEL ESTERO S.A. (Res. F.A. y A. N°389/02).

* Miembro Titular de la Comisión de Autoevaluación Institucional de la Facultad de Agronomía y Agroindustrias, de la Universidad Nacional de Santiago del Estero, desde el 21/11/02 y continúa a la fecha (Res. F.A. y A. N°122/02).

* Coordinador del I y II Curso AUSAL de “Tecnología de Cereales”, organizados por la Facultad de Agronomía y Agroindustrias de la U.N.S.E. (Res. F.A. y A. N°054/07 y N°015/2008, respectivamente).

* Participante, en calidad de Moderador, de las “IV Jornadas de Ciencia y Tecnología de las Facultades de Ingeniería del NOA”, realizadas en la U.N.S.E., del 04 al 05 de Diciembre 2008.

9.- OTROS ANTECEDENTES

9.1.- Pasantía técnica de adiestramiento.

* Practicante no rentado en la firma PLISA S.A., en el período comprendido entre el 26/01/86 y el 26/03/86.

9.2.- Asesoría y Representación Técnica.

* Asesor y representante técnico de la firma "VILLA DEL PALMAR", en el período comprendido entre el 09/01/89 y el 09/03/89.

9.3.- Pasantías de formación profesional.

* Pasantía en diferentes dependencias de la firma "MOLINOS RIO DE LA PLATA S.A." (fábricas de productos alimenticios, laboratorios de investigación y desarrollo, biblioteca especializada). Abril de 1989.

* Pasantía sobre "SIMULACION DE PROCESOS", bajo la dirección del Dr. Rodolfo Mascheroni, durante el período comprendido entre el 26/10/98 y el 06/11/98, en la sede del C.I.D.C.A. (Centro de Investigación y Desarrollo en Criotecnología de Alimentos), sito en La Plata (Buenos Aires).

9.4.- Tesis de Postgrado.

* En ejecución a la fecha, conforme Plan de Tesis denominado "OKARA INDUSTRIAL DESHIDRATADO EN GALLETAS SEMIDULCES", presentado el 01/03/00 y aprobado por Resolución F.A. y A. N°421/00, bajo la dirección del Dr. JORGE R. WAGNER para optar por el título de "Magister en Ingeniería: Mención Alimentos".

9.5.- Asistencia a Congresos, Jornadas y Seminarios.

* Participante, en calidad de Asistente, del III CONGRESO DE CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS. Santa Fé, Noviembre de 1983.

* Participante, en calidad de Miembro Titular, del I ENCUENTRO NACIONAL SOBRE EDUCACION ALIMENTARIA. Mar del Plata (Buenos Aires), Mayo de 1986.

* Participante, en calidad de Asistente, de las PRIMERAS JORNADAS DE BIOTECNOLOGIA, a cargo del PROIMI (Tucumán), organizadas por la Facultad de Agronomía y Agroindustrias de la U.N.S.E. Sgo. del Estero, Octubre de 1998.

* Participante, en calidad de Asistente, del SIMPOSIO INTERNACIONAL DE INDUSTRIALIZACION DE LA LECHE, organizado por F.I.Q. (U.N.L.), INTEC (CONICET – U.N.L.), I.T.A. (U.N.L.) y CITIL (INTI). Santa Fé, Agosto de 1990.

* Participante, en calidad de Asistente, de las JORNADAS INTENSIVAS DE ACTUALIZACION TECNICA EN GRASAS Y ACEITES, organizadas por A.S.A.G.A. (Asociación Argentina de Grasas y Aceites) y PUBLITEC, S.A. Buenos Aires, Noviembre de 1991.

* Participante, en calidad de Asistente, del SEGUNDO ENCUENTRO DE ESTUDIO Y REFLEXION CREATIVA, organizado por la Facultad de Agronomía y Agroindustrias de la U.N.S.E. Sgo. del Estero, Mayo de 1994.

* Participante, en calidad de Asistente, de las JORNADAS DE CAPACITACION TECNICA SOBRE PANIFICACION INTEGRAL, organizadas por ANDRES LAGOMARSINO E HIJOS S.A. Sgo. del Estero, Septiembre de 1995.

* Participante, en calidad de Asistente, del X CONGRESO ARGENTINO DE CIENCIA Y TECNOLOGIA DE ALIMENTOS. Mar del Plata (Buenos Aires), Mayo de 2005.

* Participante, en calidad de Asistente, de las IV JORNADAS DE CIENCIA Y TECNOLOGIA, organizadas por el SECYT – U.N.S.E. Sgo. del Estero, 27 y 28 de Octubre de 2005

* Participante, en calidad de Asistente, de las I JORNADAS DE CONSOLIDACION DEL PROGRAMA REGIONAL DE POSGRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGIA DE ALIMENTOS. Termas de Rio Hondo (Sgo. del Estero), Octubre de 2007.

10.- CARGO DOCENTE ACTUAL

10.1.- Dedicación en el cargo actual: **Exclusiva.**

10.2.- Cantidad de años en el cargo actual: **5.**

10.3.- Obtención del cargo actual: **Concurso.**

10.4.- Unidad Académica (Cargo Actual): **Facultad de Agronomía y Agroindustrias.**

10.5.- Cátedra (Cargo actual): **Cereales.**

11.- CARRERA DEL INVESTIGADOR

11.1.- ¿Fue categorizado en el Programa de Incentivos?: **Si.**

11.2.- Categoría Actual: **4 (Evaluado en 1999).**

Santiago del Estero, Marzo de 2009.

Ing. Héctor Javier Salto