
1 DATOS PERSONALES

APELLIDO: Frau
NOMBRES: Silvia Florencia
FECHA DE NACIMIENTO: 04/07/1979 SEXO: Femenino
DOMICILIO: CALLE: Avda. Belgrano (Norte)
N°:1042
LOCALIDAD: Capital
CP: 4200
PROVINCIA: Santiago del Estero
TELÉFONO: (0385) 4218686 - (0385)154029467
E-MAIL: ffrau@unse.edu.ar

2 FORMACIÓN ACADÉMICA

TÍTULO DE GRADO: Ingeniera en Alimentos. Carrera acreditada por CONEAU
Expedido por: Facultad de Agronomía y Agroindustrias. Universidad
Nacional de Santiago del Estero. Libro N°2, folio N°39
Año: 2003

3 BECAS

Becaria CONICET. Beca tipo I desde abril 2006

4 DOCENCIA

4.1 AYUDANTE DE PRIMERA CATEGORÍA ORDINARIO

Ayudante de Primera Categoría Ordinario de la asignatura Biotecnología.
Cargo accedido por concurso de antecedentes, título, entrevista y
oposición. Facultad de Agronomía y Agroindustrias según Res. CDFAA
N°109/05.

4.2 AYUDANTE DE 2° CATEGORIA

Auxiliar de segunda categoría de la asignatura "Microbiología General".
Cargo accedido por concurso. Facultad de Agronomía y Agroindustrias según
Res. CDFAA N° 158/00, 019/01, 144/02, 159/03

4.3 ACTIVIDAD DOCENTE EN CURSOS DE INGRESO UNIVERSITARIOS

Docente en la asignatura Matemática para el curso de ingreso
universitario de la Facultad de Ciencias Forestales. Cargo accedido por
concurso público de Títulos y Antecedentes según Res. FCF N° 005/04,
525/04.

5 MATERIAL DIDACTICO

TITULO: "Cartilla para el ingreso universitario a las carreras de Ingeniería Forestal, Ingeniería en Industrias Forestales, Licenciatura en Ecología. Materia: Matemática".

AUTOR: Frau, Florencia.

Años 2004 y 2005

6 INVESTIGACION CIENTIFICA

6.1 Integrante del Proyecto de Investigación "Aportes a la Productividad Caprina de Santiago del Estero". 2000 - 2003. Código N° 23/A022.

6.2 Integrante del proyecto "Fermentos lácticos seleccionados para obtener queso de cabra con denominación de origen" 2002 - 2004. Código N° 23/A058

6.3 Integrante del proyecto "Parámetros que garantizan la competitividad de quesos caprinos en los mercados nacionales e internacionales". Proyecto cofinanciado por el Gobierno de la Provincia de Santiago del Estero.

6.4 Integrante del Proyecto de Investigación "Rendimiento quesero y calidad de leche de cahra de la cuenca de Santiago del Estero" 2006-2008. Código N° 23/A116

7 PRODUCCION EN INVESTIGACION CIENTIFICA

7.1 Título: FERMENTOS LACTICOS SELECCIONADOS PARA ELABORAR QUESOS DE CABRA CON DENOMINACION DE ORIGEN.

AUTORES: LOPEZ ALZOGARAY, S; NEME, H; NEDIANI, T.; FRAU, F. NUÑEZ DE KAIRUZ, M; OLIVER, G.

Publicado en Revista del Congreso Iberoamericano de Ambiente y Calidad de Vida. 2002

7.2 NOMBRE: EXPO-SANTIAGO 2001

TITULO: "Biotecnología para la industria quesera caprina regional"

AUTORES: Lopez Alzogaray, S; Nediani, T; Neme, H; Frau, F; C. De Coronel; Nuñez de Kairuz, M; Oliver, G.

LUGAR Y FECHA: Santiago del Estero, julio de 2001

7.3 NOMBRE: VI TALLER INTERNACIONAL SOBRE CALIDAD SANITARIA, EVALUACION Y CONSERVACION DE ALIMENTOS

TITULO: "Evaluación de las propiedades tecnológicas de bacterias lácticas de origen caprino"

AUTORES: Lopez Alzogaray, S; Nediani, T; Neme, H; Frau, F; C. De Coronel; Nuñez de Kairuz, M; Oliver, G.

LUGAR Y FECHA: Varadero, Cuba. 3 al 6 de octubre de 2001

7.4 NOMBRE: CONGRESO IBEROAMERICANO DE AMBIENTE Y CALIDAD DE VIDA

TITULO: "Fermentos lácticos seleccionados para elaborar quesos de cabra con denominación de origen"

AUTORES: Lopez Alzogaray, S; Neme, H; Nediani, T; Frau, F; Nuñez de Kairuz, M; Oliver, G.

LUGAR Y FECHA: San fernando del valle de Catamarca, 15 de noviembre de 2002

7.5 NOMBRE: II Congreso Iberoamericano De Ambiente y Calidad de Vida.
3° Congreso de Ambiente y Calidad de Vida.

TITULO: "Fermentos Caprinos: Su Contribución al Aroma del Queso Artesanal"

AUTORES: Lopez Alzogaray, S; Nediani, T; Neme, H; Frau, F; C. De Coronel; Nuñez de Kairuz, M; Oliver, G.

LUGAR Y FECHA: San Fernando del Valle de Catamarca, Octubre de 2004 - Argentina

7.6 NOMBRE: I Jornadas de Biología

TITULO: "Beneficios nutricionales y terapéuticos de las bacterias lácticas. Bacterias lácticas productoras de mucílagos".

AUTOR: Frau, F

LUGAR Y FECHA: Santiago del Estero, Septiembre de 2004

7.7 NOMBRE: Simposio Internacional de Biotecnología..

II Simposio Argentino-Italiano de Bacterias Lácticas

Título: "Clasificación Numérica de Cepas de Bacterias Lácticas de Origen Caprino".

AUTORES: Lopez Alzogaray, S; Bru, E; Nediani, T; Neme, H; Frau, F; Nuñez de Kairuz, M; Oliver, G.

LUGAR Y FECHA: San Miguel de Tucumán, Noviembre de 2004

7.8 NOMBRE: 1° Simposio "Evaluación Higienica y de la calidad en la Industria Agroalimentaria y hotelera".

TITULO: Composición de leche de cabra de diferentes biotipos en Santiago del Estero-Argentina.

AUTOR: Pece, N; Frau, F; Paz, R; Alvarez, A

LUGAR Y FECHA: Cuba.11 y 12 de octubre/05-

7.9 NOMBRE: IV Jornadas de ciencia y tecnologia

Título: "Clasificación Numérica de Cepas de Bacterias Lácticas de Origen Caprino".

AUTORES: Lopez Alzogaray, S; Bru, E; Nediani, T; Neme, H; Frau, F; Nuñez de Kairuz, M; Oliver, G.

LUGAR Y FECHA: Santiago del Estero, Octubre de 2005.

7.10 NOMBRE: 1° Simposio "Evaluación Higienica y de la calidad en la Industria Agroalimentaria y hotelera"

Título: Composición de leche de cabra de diferentes biotipos en Santiago del Estero-Argentina.

AUTORES: Pece, Nora; Frau Florencia; Álvarez Andrés y Paz Raúl

7.11 NOMBRE: III Congreso Iberoamericano de Ambiente y Calidad de Vida 4° Congreso de Ambiente y Calidad de Vida.

Título: Variación de la Composición de leche de cabra en Santiago del Estero

AUTORES: Florencia Frau; Nora Pece; Martha Nuñez y Raúl Paz

7.12 NOMBRE: XI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos CYTAL

Título: EFECTO DE LA EPOCA DEL AÑO EN LA COMPOSICIÓN DE LECHE DE CABRA DE RAZA SAANEN
AUTORES: Autores: Frau, F.1; Pece, N1.; Alvarez, A.1; Font, G.2 y Paz, R.3

7.13 NOMBRE: XI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos CYTAL

Título: VARIACIONES EN LA COMPOSICION DE LECHE DE CABRA DE RAZA SAANEN DURANTE UN PERIODO DE LACTACION

AUTORES: Frau, F.; Pece, N.; Alvarez, A.; Font, G. y Paz, R.

7.14 NOMBRE: XI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos CYTAL

Título: Proceso de elaboración y calidad de leche: su incidencia sobre la rentabilidad de las PyMEs queseras caprinas.

AUTORES: R. Rodríguez Sperat, F. Frau, J. Togo, N. Pece y R. Paz

7.15 NOMBRE: Investigación administrativa. 98:17-27. ISSN: 1870-6614

Título: Proceso de elaboración y calidad de leche: su incidencia sobre la rentabilidad de las PyMEs queseras caprinas.

AUTORES: R. Rodríguez Sperat, F. Frau, J. Togo, N. Pece y R. Paz

7.17 NOMBRE: XI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. CYTAL Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios

Título: ESTUDIO PRELIMINAR COMPARATIVO DE LA CALIDAD MICROBIOLÓGICA DE LECHE DE CABRA OBTENIDA EN TAMBOS CON ORDEÑE MANUAL Y MECANIZADO.

AUTORES: FRAU, S.; PECE, N.; FONT, G.; PAZ, R.

7.18 NOMBRE: IV Congreso Internacional de Marketing y Tecnología de Quesos.

Título: Calidad microbiológica de leche de cabra utilizada en la elaboración de quesos.

AUTORES: Frau, S.; Pece, N.; Nuñez, M.; Font, G. (2008)

7.19 NOMBRE: IV Congreso Internacional de Marketing y Tecnología de Quesos.

Título: CARACTERIZACION REOLOGICA DE QUESOS UNTABLES COMERCIALES DE CABRA

AUTORES: Frau, S.; Pece, N.; Nuñez, M.; Font, G. (2008)

7.20 NOMBRE: IV Congreso Iberoamericano de Ambiente y Calidad de Vida 5° Congreso de Ambiente y Calidad de Vida.

Título: PARAMETROS REOLOGICOS DE QUESOS UNTABLES COMERCIALES DE CABRA

AUTORES: Frau, S., Pece, N. y Font, G.

7.21 NOMBRE: Revista tecnología Láctea N° 48. 2007. ISSN N°0328-4166. Pág. 56 a 59.

Título: CALIDAD COMPOSICIONAL DE LECHE DE CABRAS DE RAZA ANGLO NUBIAN EN SANTIAGO DEL ESTERO

AUTORES: Frau, S., Pece, N.; Font, G y Paz, r.

8 ASISTENCIA A JORNADAS CIENTIFICAS

8.1 Asistente en II Simposio de Nutrición, Salud y Calidad Alimentaria. Junio de 2004 Córdoba

8.2 Asistente en II Simposio Argentino-Italiano de bacterias lácticas. Simposio Internacional de Biotecnología. Organizado por CERELA y PROIMI. Noviembre de 2004 San Miguel de Tucumán

8.3 Asistente en las IV Jornadas de Ciencia y Tecnología. Organizadas por CICyT - UNSE. Octubre de 2005. Santiago del Estero

8.4 Asistente en Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Organizadas por el Gobierno de Córdoba y Agencia Córdoba Ciencia. Noviembre 2006

8.5 Asistente en III Congreso Iberoamericano de Ambiente y Calidad de Vida 4° Congreso de Ambiente y Calidad de Vida. Catamarca 2006.

8.6 Expositora en el III Congreso Iberoamericano de Ambiente y Calidad de Vida 4° Congreso de Ambiente y Calidad de Vida. Catamarca 2006.

8.7 Asistente en XI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. CYTAL Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios

9 PASANTIAS

Pasante en Planta de elaboración de Productos Lácteos "Lactiband". A cargo de las tareas de control de calidad de materia prima, producto en proceso y producto final.

Pasantía de un mes en el marco del Proyecto CAPES en la Universidad Estadual de Campinas (UNICAMP), Brasil. res FAyA 055/2008.

10 OTROS

10.1 Miembro de la Comisión Organizadora de la "Semana de la Alimentación". Facultad de Agronomía y Agroindustrias, Universidad Nacional de Santiago del Estero según Res.CDFAA N° 475/03

10.2 Docente de la Cátedra "Procesos Productivos". Cargo ganado por concurso de títulos y antecedentes. Escuela Técnica N° 3 Santiago Maradona. Septiembre -Noviembre de 2003

10.3 Docente de la cátedra "Química Industrial", colaborando en el dictado de trabajos prácticos. Facultad de Agronomía y Agroindustrias Universidad Nacional de Santiago del Estero. 2003 - 2004

10.4 Merituada en el Concurso Público de Títulos, Antecedentes y Oposición para el cargo de Auxiliar Docente de Primera Categoría según Res. CDFAA N° 066/04.

10.5 Merituada en el Concurso Público de Títulos, Antecedentes y Oposición para el cargo de Auxiliar Docente de Primera Categoría según Res. CDFAA N° 011/04.

10.6 Merituada para desempeñarse en el cargo de Ayudante de 1° Categoría de la cátedra de Estadística. por Concurso Público de Títulos y Antecedentes Universidad Nacional de Santiago del Estero - Escuela de Innovación Educativa. Según Disposición E.I.E - UNSE

10.7 Merituada para desempeñarse en el cargo de Ayudante de 1° Categoría de la cátedra de Economía por Concurso Público de Títulos y Antecedentes Universidad Nacional de Santiago del Estero - Escuela de Innovación Educativa. Según Disposición E.I.E - UNSE

10.8 Docente suplente de la cátedra "Física". Cargo ganado por concurso de títulos y antecedentes. Colegio "Big Ben". Junio - Agosto de 2004.

10.9 Docente de la cátedra "Química". Cargo ganado por concurso de títulos y antecedentes. Colegio Belén. Desde marzo de 2004 - Marzo 2006.

10.10 Docente de las cátedras de "Química I, Química II y Procesos Productivos". Colegio "Hermanas Franciscanas" Mayo - Diciembre de 2005

11 SERVICIOS ESPECIALES Y ASISTENCIA TECNICA

11.1 Contratada por el Gobierno de la Provincia para realizar tareas de control sobre productos lácteos caprinos a productores de la provincia de Santiago del Estero.

11.2 Diagramación y dictado del curso "Conservación de hortalizas por métodos artesanales y a pequeña escala". Facultad de Agronomía y Agroindustrias. Universidad Nacional de Santiago del Estero. Septiembre - Octubre - Noviembre de 2003.

11.3 Integrante de la Mesa Caprina Provincial

12 CURSOS DE POSGRADO

12.1 "Físicoquímica de Alimentos". 60 hs. FAyA-UNSE. Teórico Práctico con Evaluación Final.

12.2 "Análisis de Alimentos" 60 hs. FAyA-UNSE. Teórico Práctico con Evaluación Final.

12.3 "Desarrollo Integral de Industrias Lácteas. Módulo I". 30 hs. FAyA-UNSE. Teórico Práctico con Evaluación Final.

12.4 "Desarrollo de Tecnologías con Impacto en Salud, Industrias y Medio Ambiente. Microorganismos con impacto en Industrias". 60 hs. CERELA-CONICET. Teórico Práctico con Evaluación Final.

12.5 "Análisis Multivariado". 40 hs. FCF-UNSE. Teórico Práctico con Evaluación Final.

12.6 "Daño oxidativo, radicales libres y sustancias antioxidantes de origen natural". 40 hs. FAyA-UNSE. Teórico Práctico con Evaluación Final.

12.7 "Epidemiología de la Nutrición". 60 hs. UIB. Teórico Práctico con Evaluación Final.

12.8 Diseño de Alimentos Funcionales. 60 hs. UIB. Teórico Práctico con Evaluación Final.

12.9 Reología de Materiales. FAyA-UNSE. Curso Práctico

13 CONOCIMIENTOS DE IDIOMA

13.1 Idioma inglés. Título otorgado por ASICANA (Sgo. del Estero)

13.2 Idioma portugués. Sin título