

CURRICULUM VITAE HECTOR GUSTAVO NEME

1 DATOS PERSONALES

- **Apellido y nombres:** NEME HÉCTOR GUSTAVO
- **Fecha de nacimiento:** 13 DE OCTUBRE DE 1960.
- **Lugar de nacimiento:** SANTIAGO DEL ESTERO
- **Estado civil:** CASADO
- **Documento:** DNI N° 14.272.466
- **Domicilio particular:** TOMAS EDISON 369
- **Localidad:** CAPITAL
- **Provincia:** SANTIAGO DEL ESTERO
- **Teléfono:** 431-0678
- **Domicilio laboral:** Av. Gral. Savio y La Forja - PARQUE INDUSTRIAL - La Banda.
- **Teléfono:** 437-0120

2 FORMACION ACADEMICA

2.1 TITULO DE GRADO

INGENIERO EN INDUSTRIAS AGRICOLAS Y ALIMENTARIAS, expedido por la Universidad Nacional de Santiago del Estero (UNSE) . Marzo de 1987.

2.2 CURSOS DE POSTGRADO REALIZADOS

1 Curso Superior de Especialización sobre EVALUACION Y FINANCIACION DE INVERSIONES AGRARIAS, realizado en Córdoba, España. De 130 hs. de duración desde el 11/02/91 al 22/03/91.

2. * Curso de IDENTIFICACION, FORMULACION Y EVALUACION DE PROYECTOS DE INVERSION. Facultad de Ingeniería y Ciencias Hídricas Universidad Nacional del Litoral - Santa Fe.. de 30 horas de duración. Septiembre de 1991.

3- Curso sobre ULTIMAS NOVEDADES TECNOLOGICAS EN LA INDUSTRIA LACTEA., UNA PUESTA AL DIA . Organizado por PUBLITEC S.A. EDITORA , y dictado por el Profesor PAUL SAVELLO , Buenos Aires entre el 27 y el 30 de Octubre de 1993.

4- Curso de FORMULACION Y EVALUACION DE PROYECTOS DE INVERSION organizado por al UNIVERSIDAD CATOLICA DE SANTIAGO DEL ESTERO . Desde el 2 de Mayo al 27 de Junio de 1994 , Con un total de 24 horas teórico-prácticas

.5- Participante en el curso "INTOXICACIONES E INFECCIONES ALIMENTARIAS POR MICROORGANISMOS MICROBIOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS " dictado por el Dr José Luis Pereira, de sesenta horas de duración, organizado por la Facultad de Agronomía y Agroindustrias de la Universidad Nacional de Santiago del Estero, entre el 28 de junio al 8 de julio de 1999.

3 DOCENCIA

3.1 JEFE DE TRABAJOS PRACTICOS

* **Jefe de Trabajos Prácticos: dedicación exclusiva con carácter interino** obtenido por Concurso Público de Títulos, Antecedentes, Entrevista y Oposición, en la Cátedra de Formulación de Proyectos , F.A.A. de la U.N.S.E. ,desde el 01/09/89

* **Jefe de Trabajos Prácticos:** dedicación semiexclusiva con carácter ordinario obtenido por Concurso Público de Títulos, Antecedentes, Entrevista y Oposición, en la Cátedra de Formulación de Proyectos , F.A.A. de la U.N.S.E. ,desde el 01/09/89 continúa a la fecha

* **Jefe de Trabajos Prácticos:** dedicación semiexclusiva con carácter ordinario con afectacion de funciones a la cátedra de Economía y Gestion Empresarial de la carrera de Ingeniería en Alimentos, F.A.A. de la U.N.S.E. ,desde el 01/03/99 continúa a la fecha

* **Jefe de Trabajos Prácticos:** dedicación semiexclusiva con carácter ordinario con afectacion de funciones a las cátedra de Lácteos y subproductos de la carrera de Ingeniería en Alimentos, F.A.A. de la U.N.S.E. ,desde el 01/03/99 continúa a la fecha.

3. 2 AYUDANTE DE PRIMERA CATEGORIA

* **Auxiliar Docente de 1º Categoría:** obtenido por concurso Concurso Público de Títulos, Antecedentes, Entrevista y Oposición en la Cátedra Industrias II (Industrialización de cereales y Oleaginosas), F.A.A. de la U.N.S.E. Años 1988/1989.

4 PRODUCCION EN DOCENCIA

4.1 MATERIAL DIDACTICO

1 - Guías Teórico-Prácticas, de Formulación de proyectos

Facultad de Agronomía y Agroindustrias, Universidad Nacional de Santiago del Estero,

2 - Guías Teórico-Prácticas, de Economía y Gestión empresarial

Facultad de Agronomía y Agroindustrias, Universidad Nacional de Santiago del Estero

3 - Guías Teórico-Prácticas, de Lácteos y subproductos.

Facultad de Agronomía y Agroindustrias, Universidad Nacional de Santiago del Estero

- 1) Diseño de un área de elaboración de recepción y pasteurización de una planta Láctea.
- 2) Diseño de un área de elaboración de quesos blandos, semiduros y duros.

5 INVESTIGACION CIENTIFICA

5.1 INTEGRANTE DE EQUIPOS DE TRABAJO

1 - Integrante del equipo de trabajo del Proyecto de investigación: " Estudio de la Calidad Bromatológica de la Leche de Cabra y su Aptitud para Industrialización ", en el período 1992/1995; realizando análisis bacteriológicos de la leche de cabra; financiado por el Consejo de Investigaciones Científicas y Técnicas de la Universidad Nacional de Santiago del Estero. Universidad Nacional de Santiago del Estero, Facultad de Agronomía y Agroindustrias. Tareas realizadas: análisis bacteriológicos de la leche de cabra

2 -Integrante del equipo de trabajo del Proyecto de investigación: "DIAGNOSTICO DE SITUACIÓN DE LA INDUSTRIA DEL TOMATE EN LA PROVINCIA DE SANTIAGO DEL ESTERO.",en el período 1993-1995; financiado por el Consejo de Investigaciones Científicas y Técnicas de la Universidad Nacional de Santiago del Estero. Facultad de Agronomía y Agroindustrias.

3 -Integrante del equipo de trabajo del Proyecto de investigación: "ALTERNATIVAS DE UTILIZACIÓN DE ALGUNAS MATERIAS PRIMAS FRUTIHORTÍCOLAS REGIONALES.",en el período 1998-2000; financiado por el Consejo de Investigaciones Científicas y Técnicas de la Universidad Nacional de Santiago del Estero. Universidad Nacional de Santiago del Estero, Facultad de Agronomía y Agroindustrias.

4. Integrante del equipo de trabajo del Area Microbiología "Caracterización de la flora láctica de los caprinos criollos de Santiago del Estero y formulación de un fermento caprino autóctono" del Proyecto de Investigación " Aportes a la Productividad de la Ganadería Caprina de Santiago del Estero ", subsidiado por el Consejo de Investigaciones Científicas y Técnicas de la Universidad Nacional de Santiago del Estero para el período marzo 1998- marzo 2002.

5. Integrante del equipo de trabajo del Proyecto de Investigación "Evaluación de Fermentos Lácticos Caprinos Regionales Para Obtener Quesos con Denominación de Origen" , Código 23/A058, subsidiado por el Consejo de Investigaciones Científicas y Técnicas de la Universidad Nacional de Santiago del Estero para el período 2002-2004.

6. Integrante del equipo de trabajo del Proyecto de Investigación "Aplicación de Cepas Autóctonas de Origen Caprino a la Elaboración de Quesos Artesanales", subsidiado por la Dirección de Ciencia y Tecnología de la Provincia de Santiago del Estero, período 2005-2007.

7. Integrante del equipo de trabajo del Proyecto de Investigación "Evaluación de Cepas Autóctonas de Enterococcus de Origen Caprino" , Código 23/A082, subsidiado por el Consejo de Investigaciones Científicas y Técnicas de la Universidad Nacional de Santiago del Estero para el período 2005-2007.

8. Integrante del equipo de trabajo del Proyecto Federal de Innovación Productiva "Tecnologías Destinadas a la Obtención de Quesos de Cabra con Denominación de Origen", Expediente N°83/2006 convocatoria Proyectos Federales de Innovación Productiva 2005, financiado por la SECTIP, período 2006-2008.

6 PRODUCCION EN INVESTIGACION CIENTIFICA

6. 1 PRESENTACIONES EN REUNIONES CIENTIFICAS

TITULO: " Microflora láctica presente en leche, suero-fermento y quesos de cabra de la provincia de

Santiago del Estero "

AUTORES: Lopez Alzogaray,S; Sayago,R.; Nediani, T.; Neme, H.; García, M.; Nuñez, M.; Oliver, G.

REUNION: 1° Simposio Internacional de Tecnología Alimentaria

LUGAR Y FECHA: 13 al 15 de mayo de 1999, Rafaela, Santa Fe, República Argentina.

TITULO: "Acción de cultivos lácticos productores de bacteriocinas durante la premaduración de leche caprina refrigerada "

AUTORES: : Lopez Alzogaray,S; Sayago,R.; Nediani, T.; Neme, H.; García, M.; Nuñez, M.; Oliver, G.

REUNION: XIII Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos

LUGAR Y FECHA: junio de 2000, Santiago de Chile

TITULO: "Biotecnología para la industria quesera caprina regional"

AUTORES: Lopez Alzogaray,S.; Nediani, T.; Neme, H.; Frau, F.; Chorén, E.;Núñez, M.; Oliver, G.

REUNION: EXPO-SANTIAGO 2001

LUGAR Y FECHA: Santiago del Estero, julio del 2001

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

AUTORES: Lopez Alzogaray,S.; Nediani, T.; Neme, H.; Frau, F.; Chorén, E.;Núñez, M.; Oliver, G.

REUNION: VI Taller Internacional Sobre Calidad Sanitaria, Evaluación y Conservación de Alimentos

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

TITULO: "Fermentos Lácticos Seleccionados para Obtener Quesos de Cabra con Denominación de Origen"

AUTORES: Lopez Alzogaray,S.; Nediani, T.; Neme, H.; Frau, F.; Chorén, E.;Núñez, M.; Oliver, G.

REUNION: Congreso Iberoamericano de Ambiente y Calidad de Vida.

LUGAR Y FECHA: San Fernando del Valle de Catamarca, 15/11/02

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

AUTORES: Lopez Alzogaray,S.; Neme, H.; Nediani, T.; Frau, F.; Choren, E.; Casóliba, R.; Núñez, M.;Oliver, G.

REUNION: II Congreso Iberoamericano de Ambiente y Calidad de Vida. 3° Congreso de Ambiente y Calidad de Vida

LUGAR Y FECHA: San Fernando del Valle de Catamarca, 1/10/04

TITULO: " Clasificación Numérica de Cepas de Bacterias Lácticas de Origen Caprino"

AUTORES: Lopez Alzogaray,s.; Bru, E.; Neme, H.; Nediani, T.; Núñez, M.; Oliver, G.

REUNION: Simposio Internacional de Biotecnología. II Simposio Argentino Italiano de Bacterias Lácticas.

LUGAR Y FECHA: San Miguel de Tucumán, 3 al 5 de noviembre de 2004.

TITULO: "Clasificación Numérica de Cepas de Bacterias Lácticas de Origen Caprino"

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

REUNION: 4° Jornadas de Ciencia y Tecnología de la UNSE

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

TITULO: "Evaluación de Cocos Lácticos Autóctonos de Origen Caprino Como Constituyentes de Cultivos Iniciadores"

AUTORES: Lopez Alzogaray,S.; Bru, E.; Nediani, T.; Neme, H.; Ibáñez, V.; Núñez de Kairúz, M.

REUNION: II Simposio Internacional de Bacterias Lácticas

LUGAR Y FECHA:San Miguel de Tucumán, octubre de 2006

TITULO: Cultivos Iniciadores Especificos y el Aroma de los Quesos Artesanales

AUTORES: Lopez Alzogaray,S.; Neme, H.; Nediani, T.; Molina, M.; Núñez, M. y Oliver, G.

REUNION: II Simposio Internacional de Bacterias Lácticas

LUGAR Y FECHA: San Miguel de Tucumán, octubre de 2006

TITULO: Formulación de Cultivos Iniciadores Destinados a Elaborar Quesos Caprinos Artesanales

AUTORES: Lopez Alzogaray, S.; Neme, H.; Nediani, T.; Visgarra, G.; Nuñez, M.
REUNION: V Jornada AATA Filial NOA
LUGAR Y FECHA: Salta, noviembre de 2006

TITULO: Aportes a la Caracterización del Queso Caprino Artesanal de la Provincia de Sgo del Estero.
AUTORES: Lopez Alzogaray S.; Taboada, N.; Neme, H.; Nuñez de Kairuz, M.
REUNION: XI Congreso CYTAL
LUGAR Y FECHA: Buenos Aires, septiembre 2007

II JORNADAS DE PRODUCCIÓN VEGETAL DEL NOA organizado por la UNT en San Miguel del Tucumán - 19 y 20 de Abril del 2001.
Presentación de trabajo en forma de paper y poster sobre "ANÁLISIS DE SITUACIÓN DE LA PRODUCCIÓN DE AJO (ALLIUM SATIVUM) EN LA PROVINCIA DE SANTIAGO DEL ESTERO"
Autores: Antonio E. Goitia, Mónica G. Coria y Héctor G. Neme. Presentado por Antonio E. Goitia.

II JORNADAS DE PRODUCCIÓN VEGETAL DEL NOA organizado por la UNT en San Miguel de Tucumán - 19 y 20 de Abril del 2001.
Presentación realizada bajo el formato de paper y poster sobre "ANÁLISIS DE PRODUCCIÓN, DEMANDA Y COMERCIALIZACIÓN DE AJO EN EL MERCOSUR"
Autores: Antonio E. Goitia, Mónica G. Coria y Héctor G. Neme. Presentado por Mónica G. Coria.

II JORNADAS DE PRODUCCIÓN VEGETAL DEL NOA" organizado por la UNT en San Miguel de Tucumán - 19 y 20 de abril del 2001.
Presentación relizad bajo formato de Poster sobre "DIAGNOSTICO DEL SECTOR APICOLA DE LA PROVINCIA DE SANTIAGO DEL ESTERO".
Autor: Mónica Gabriela Coria. Presentado por Mónica G. Coria

III SIMPOSIO LATINO AMERICANO DE CIENCIA DE ALIMENTOS, realizado en el Centro de Convenciones de la Unicamp - Campinas - BRASIL durante los días 16 al 19 de Noviembre de 1999.
Presentación en forma de poster del trabajo "ANÁLISIS DE PRODUCCIÓN, DEMANDA Y COMERCIALIZACIÓN DE AJO EN EL MERCOSUR"
Autores: Goitia A. E., Coria M. G. y Neme H. G.

2. PUBLICACIONES CON REFERATO

TITULO: "Microflora láctica presente en leche, suero-fermento y quesos de cabra de la provincia de Santiago del Estero"

AUTORES: Lopez Alzogaray, S.; Sayago, R.; Nediani, T.; Neme, H.; García, M.; Nuñez, M.; Oliver, G.
Actas del VIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos, 1999, Rafaela, Santa Fe, Argentina.

TITULO: "Elaboración de Quesos Caprinos Artesanales Empleando Fermentos Iniciares Empleando Fermentos Iniciares Diseñados con Bacterias Lácticas Autóctonas"

AUTORES: Lopez Alzogaray, S.; Neme, H.; Nediani, T.; Nuñez, M.
PUBLICADO en Actas de las I Jornadas de Ciencia y Tecnología de las Facultades de Ingeniería del NOA, San Salvador de Jujuy, 2005

TITULO: "Clasificación de cocos lácticos de origen caprino según sus perfiles enzimáticos utilizando análisis discriminante"

AUTORES: Lopez Alzogaray, S.; Bru, E.; Nediani, T.; Neme, H.¹; Taboada, N. y Nuñez, M.
PUBLICADO en Tecnología Láctea Latinoamericana (2007) 44:52-55.

TITULO: Aportes a la Caracterización del Queso Caprino Artesanal de la Provincia de Sgo del Estero.
AUTORES: Lopez Alzogaray S.; Taboada, N.; Neme, H.; Nuñez de Kairuz, M.
Actas XI Congreso CYTAL, 2007

POSIBILIDADES DE COMERCIALIZACIÓN DEL AJO (ALLIUM SATIVUM) DE LA PROVINCIA DE SANTIAGO DEL ESTERO EN EL MERCADO NACIONAL E INTERNACIONAL.
Autores: Antonio E. Goitia, Mónica Gabriela Coria y Héctor G. Neme.

Publicación en I.S.B.N. 0328-5928 número 6 de junio de 2002, pagina 35 a 38 de la Revista de Ciencia y Técnica - Serie Divulgación Trabajos Científicos de la Universidad Nacional de Santiago del Estero.

DIAGNOSTICO DEL SECTOR APICOLA DE LA PROVINCIA DE SANTIAGO DEL ESTERO.

Autor: Mónica Gabriela Coria

Publicación en I.S.B.N. 950-554-241-0. Paginas 413 a 421, de Avances en la Producción Vegetal del NOA. (1998-2001)

ANÁLISIS DE SITUACIÓN DE LA PRODUCCIÓN DE AJO (ALLIUM SATIVUM) EN LA PROVINCIA DE SANTIAGO DEL ESTERO.

Autores: Antonio E. Goitia, Mónica G. Coria y Héctor G. Neme.

Publicación en I.S.B.N. 950-554-241-0. Paginas 398 a 406 de Avances en la Producción Vegetal del NOA (1998 - 2001).

ANÁLISIS DE PRODUCCIÓN, DEMANDA Y COMERCIALIZACIÓN DE AJO EN EL MERCOSUR.

Autores: Antonio E. Goitia, Mónica G. Coria y Héctor G. Neme

Publicación en I.S.B.N. 950-554-241-0. Paginas 407 a 412, de Avances en la Producción Vegetal del NOA (1998 - 2001).

7 PRODUCCION EN TRANSFERENCIA

7.1 DIVULGACION CIENTIFICA O PEDAGOGICA.

- Integrante del equipo docente que dictó el curso destinado a productores y profesionales del área de los alimentos “ **Manejo de fermentos lácticos para la elaboración de queso de cabra** ”, según Resolución C.D.F.A.A. N° 133/99, dictado en la Facultad de Agronomía y Agroindustrias, Planta Piloto de Procesamiento de Alimentos, los días 12, 19, 26 de noviembre y 3 de diciembre de 1999.

7. 8 SERVICIOS ESPECIALES Y ASISTENCIA TECNICA

En virtud del convenio existente entre la Facultad de Agronomía y Agroindustrias de la U.N.S.E. y la cabaña caprina Amaltea, según Resolución C.D.F.A.A. N°050/92, se realizaron las siguientes actividades para la firma Amaltea: dirección, asesoramiento técnico, controles de sanidad, análisis bacteriológicos al agua empleada en el proceso y a la materia prima. Dichas actividades se realizaron desde octubre de 1991 a octubre de 1993.

8. MIEMBRO DE COMISIONES ASESORAS

Miembro Integrante de la Comisión Curricular de la Carrera de Ingeniería en Alimentos de la Facultad de Agronomía y Agroindustrias de la Universidad Nacional de Sgo del Estero, por Resolución C.D.F.A.A.N°097/95, desde el 28 de junio de 1995 al 1/04/98.

9. OTRAS RESPONSABILIDADES DE GESTION

Representante al Consejo Directivo de La Facultad de Agronomía y Agroindustrias por el Claustro de Egresados año 1988 - 1990

10 OTROS ANTECEDENTES

10. ASISTENCIA A CURSOS, SIMPOSIOS, CONGRESOS Y EXPOSICIONES

*Curso " TRANSFERENCIA DE CALOR EN REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN DE ALIMENTOS. PREDICCIÓN DE TIEMPOS DE PROCESO Y CÁLCULO DE EQUIPOS ", desde el 2 al 11 de diciembre de 1992, organizado por la Facultad de Agronomía y Agroindustrias de la Universidad Nacional de Santiago del Estero, dictado por el Dr Rodolfo Mascheroni.

*Curso de Post-grado " SEGURIDAD EN ALIMENTOS " organizado por la Facultad de Agronomía y Agroindustrias de la Universidad Nacional de Santiago del Estero, dictado por el Dr John Gilbert, de 30 (treinta) horas de duración, del 23 al 27 de marzo de 1998

*Participación en las Reuniones del FORO CAPRINO realizadas durante el año 1998, INTA, SGO DEL ESTERO