

DATOS PERSONALES

NOMBRE Y APELLIDO: LARA VALERIA LESCANO FARIAS



FECHA DE NACIMIENTO: 19/02/1982

DNI N°: 29.220.816

DIRECCION: Ejército Argentino N°86

BARRIO: Parque Aguirre.

PROVINCIA: Santiago del Estero.

CÓDIGO POSTAL: 4300

TELEFONO FIJO: (0385) 421-7755.

TELÉFONO CELULAR: (0385) 154131999

ESTADO CIVIL: Casada.

E-MAIL: lara_sgo@hotmail.com

FORMACIÓN ACADÉMICA



- ✦ **SECUNDARIA**: Perito Mercantil. Colegio Santiago Apóstol, La Banda, Santiago del Estero. 1999.
- ✦ **UNIVERSITARIA**: Título: **Ingeniera en Alimentos**, con presentación de Anteproyecto de Inversión: “*Planta Elaboradora de Productos Cárnicos Curados*”, en la Facultad de Agronomía y Agroindustrias de la Universidad Nacional de Santiago del Estero. Año de inicio 2001. Expediente N° 3717/09.

ACTIVIDADES DESEMPEÑADAS ACTUALMENTE

- ✦ **UNSE- FAyA**: Desempeñando actividad de Docente en el cargo de Auxiliar de Primera Categoría, DSE, Interino a Término, para la asignatura Carnes y Subproductos, Ingeniería en Alimentos. Carga Horaria: 20 hs semanales. Lugar: Av. Belgrano 1912 Sur, Santiago del Estero. Resolución: C.D.F. A.A. N°073/2010 Y Resolución: C.D.F. A.A. N°058/2010.
- ✦ **UNSE- FAyA**: Desempeñando actividad de Docente en el cargo de Auxiliar de Primera Categoría, DSE, Contratado a Término, para la asignatura Operaciones Unitarias I, Ingeniería en Alimentos. Carga Horaria: 20 hs semanales. Lugar: Av. Belgrano 1912 Sur, Santiago del Estero. Resolución: F. A.A. N°315/2012.
- ✦ **UNSE- FAyA**: Integrante de equipo de Docente en el cargo de Auxiliar de Primera Categoría, para la asignatura Higiene y Seguridad Industrial, de la carrera Ingeniería en Alimentos. Carga Horaria: 1 h. semanal. Lugar: Av. Belgrano 1912 Sur, Santiago del Estero. Resolución: F. A.A. N°727/2011.
- ✦ **ACADEMIA GASTRONÓMICA CANELA**. Desempeñando actividad de Docente de la materia “Normas de Higiene I” materia cuatrimestral. Lugar: Salta 230, Santiago del Estero. Carga Horaria: 240hs. Teóricas y prácticas.

- ✦ **ESCUELA PARA LA INNOVACIÓN EDUCATIVA. UNSE.**
Desempeñando actividad de Docente Auxiliar para el espacio curricular “Educación Tecnológica”, de la carrera de Licenciatura en Educación Inicial. Disposiciones correspondientes: EIE N° 093/2010, EIE N° 634/2011, EIE N° 128/2010, EIE N° 160/2010, EIE N° 247/2010, EIE N° 557/2011, EIE N° 009/2012, EIE N° 045/2012.

- ✦ **ESCUELA PARA LA INNOVACIÓN EDUCATIVA. UNSE.**
Desempeñando actividad de Docente Titular para el espacio curricular “Educación Tecnológica”, de la carrera de Licenciatura en Educación General Básica 1° y 2° ciclo y/o Licenciatura en educación primaria, según corresponda. Disposiciones correspondientes: EIE N° 580/2010, EIE N° 029/2011, EIE N° 304/2011, 381/2012.

- ✦ **ESCUELA PARA LA INNOVACIÓN EDUCATIVA. UNSE.**
Desempeñando actividad de Docente Titular para el espacio curricular “Introducción al Conocimiento Científico”, de la carrera de Licenciatura en Educación General Básica 1° y 2° ciclo. Disposiciones correspondientes: EIE N° 343/2010, N° 427/2010

- ✦ **ESCUELA PARA LA INNOVACIÓN EDUCATIVA. UNSE.**
Desempeñando actividad de Docente Titular para el espacio curricular “Taller de contenidos IV: Ciencias Naturales y Taller de de Ciencias Naturales”, de la carrera de Licenciatura en Nivel Inicial. Disposiciones correspondientes: EIE N° 614/2010, EIE N° 472/2010, EIE N° 636/2010, EIE N° 064/2011, EIE N° 091/2011, EIE N° 0253/2011, EIE N° 260/2012.

- ✦ **ESCUELA PARA LA INNOVACIÓN EDUCATIVA. UNSE.**
Desempeñando actividad de Docente Titular para el espacio curricular “Taller de Ciencias Naturales, de la carrera de Licenciatura en Educación General Básica 1° y 2° ciclo, Disposiciones correspondientes EIE N° 472/2010, EIE N° 614/2010.

- ✦ **ESCUELA PARA LA INNOVACIÓN EDUCATIVA. UNSE.**
Desempeñando actividad de Docente Titular para el espacio curricular “Introducción al Conocimiento Científico”, de la carrera de Licenciatura en

Educación Inicial-con **Plataforma MOODLE**, Disposición EIE N° 579/2011.

- ✦ **ESCUELA PARA LA INNOVACIÓN EDUCATIVA. UNSE.** Desempeñando actividad de Docente Titular para el espacio curricular “Introducción al Conocimiento Científico”, de la carrera de Licenciatura en Educación Primaria-con **Plataforma MOODLE**, Disposición EIE N° 356/2012, EIE N° 374/2012, EIE N° 305/2012.

CURSOS Y SEMINARIOS ASISTIDOS

- ✦ **CURSO DE POSGRADO “MODELADO PREDICTIVO APLICADO A ALIMENTOS”** Dictado en el marco del Posgrado Regional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, UNSE. Lugar: Santiago del Estero. Período: 13 al 16 de Diciembre de 2010. Res de Consejo Directivo de Facultad N°139/2010.
- ✦ **CURSO DE DISEÑO INSTRUCCIONAL** de Asignaturas para Educación a Distancia Institución organizadora: Escuela para la Innovación Educativa, UNSE. Lugar: Santiago del Estero. Fecha de inicio: 09 de Junio del año 2010 – 01 de Noviembre. Carga horaria: 120 horas en línea y 36 horas presenciales.
- ✦ **CURSO DE ACTUALIZACIÓN PROFESIONAL: “METODOLOGÍAS QUE CONDUCEN A PROCESOS INNOVADORES”** dictada por Dr. Roberto Carballo de la Universidad Computense de Madrid. En el marco del proyecto GTEC NORTE N° 10. Lugar: Escuela para la Innovación Educativa, Santiago del Estero. Fecha: 18 de Agosto de 2010.
- ✦ **CURSO TALLER DEL PROGRAMA FEDERAL DE FORMACIÓN CONTINUA PARA LA EXPORTACIÓN**, Institución organizadora: Fundación Export-Ar, Lugar: Santiago del Estero, Capital, Fecha: 21 de Noviembre de 2005. Carga horaria 15 horas teóricas.

- ✦ **SEMINARIO TALLER SOBRE PRODUCCIÓN ORGÁNICA.** Institución organizadora: Universidad Nacional de Santiago del Estero y Estación Experimental Agropecuaria Santiago del Estero del INTA. Lugar: Santiago del Estero, Capital. Fecha: 06 de Julio de 2001. Carga horaria 20 hs teóricas.

CURSOS APROBADOS

- ✦ **CURSO: TECNOLOGÍA DE CEREALES.** Institución organizadora: Facultad de Ingeniería. Universidad Nacional de Santiago del Estero. Lugar: Santiago del Estero, Capital. Fecha: 18 al 22 de Junio de 2007. Calificación: 7,60 (siete con sesenta centésimos) Carga horaria: 35 horas teórico-prácticas
- ✦ **CURSO: TECNOLOGÍA DE CITRUS.** Institución organizadora: Universidad Nacional de Entre Ríos, Facultad de Ciencia de la Alimentación. Lugar: Entre Ríos, Concordia. Fecha: 3 al 7 de Septiembre de 2007. Calificación: Aprobado. Carga horaria: 40 horas teóricas- prácticas.
- ✦ **CURSO: TECNOLOGÍA DE PRODUCTOS PESQUEROS.** Institución organizadora: Universidad Nacional de Mar del Plata, Facultad de Ingeniería. Lugar: Buenos Aires, Mar del Plata. Fecha: 3 al 7 de Noviembre de 2008. Calificación: 7 (siete). Carga horaria: 30 horas teóricas- prácticas.
- ✦ **CURSO: “CHACINADOS Y EMBUTIDOS”.** Instituto Americano Dr. Juan B. Alberdi. Instituto Privado Incorporado a la Enseñanza Oficial S.E./ 1183/97. Lugar: Av. Roca (S) N°285. Período: 23 de Marzo al 23 de Mayo de 2009, habiendo cumplido 20hs prácticas. Calificación: Excelente.
- ✦ **CURSO: INGENIERÍA Y PRODUCCIÓN DE CARNES.** Institución organizadora: Universidad Nacional de Quilmes. Lugar: Quilmes, provincia de Buenos Aires. Fecha: 31 de Mayo al 04 de Junio del año 2010. Carga horaria: 40 horas teórico-prácticas.

ANTECEDENTES DE INVESTIGACIÓN

PARTICIPACIÓN EN PROYECTOS

- ✦ Proyecto: “Aplicación de la tecnología de lecho de chorro al secado de Okara”, Código Proyecto: 23A/073. Periodo 01/07/2005 al 31/12/2005. Proyecto financiado por CICYT-UNSE, con \$16000. Participación en carácter de integrante alumno.
- ✦ Proyecto: “Alternativas tecnológicas de secado de alimentos: Secador rotatorio con lecho de inerte, secador flash y secador de lecho fijo con convección de aire”, Código Proyecto: 23A/097 Periodo 01/01/2006 al 31/12/2008. Proyecto financiado por CICYT-UNSE.con \$23000. Participación en carácter de integrante alumno.
- ✦ Proyecto: “Tecnologías de secado de alimentos: evaluación de secaderos por aspersión”, Código Proyecto: 23/A118 Período 01/01/2009 al 31/12/2012. Proyecto financiado por CICYT-UNSE con \$28000. Participa como miembro del Equipo de Trabajo que actualmente desarrolla la actividad denominada: “Automatización de un equipo de filtración para alimentos fluidos” Proyecto financiado por CICYT-UNSE con \$28000.
- ✦ Proyecto: “Fermentación de salames con bacterias lácticas probióticas: desarrollo de una cámara de maduración a escala piloto”, Período 01/02/2010.Participación en carácter de integrante egresado. Horas semanales de dedicación: 10 hs.
- ✦ Proyecto: “Mejoras en las condiciones de postcosecha y alternativas de industrialización del melón”. MINCYT, Proyectos Federales de Innovación Productiva – Eslabonamientos Productivos (PFIP – ESPRO).Inicio:2010 y continúa a la fecha.

AYUDANTIAS

- ✦ Ayudantía Docente de Segunda Categoría. en la asignatura Operaciones Unitarias 1. Período: 01 de Marzo de 2008 hasta 31 de Marzo de 2008, s/ Resolución CD FAA N° 008/2008.
- ✦ Ayudantía Docente de Segunda Categoría. en las asignaturas Operaciones Unitarias 1 y Operaciones Unitarias 3, por concurso. Período: 31 /03/2008 al 31 /03/2009, s/ Resolución CDFAA N° 012/2008.

PUBLICACIONES REALIZADAS

- ✦ **“Caracterización De la Mora Deshidratada (Morus Nigra) como Alimento Funcional. Determinación de sus Propiedades Antioxidantes”.** III Congreso Iberoamericano de Ambiente y Calidad de Vida. 4º Congreso de Ambiente y Calidad de Vida. ISBN 950-746-147-7. Pág. 60. Catamarca 2006.
- ✦ **“Efecto de Tratamientos sobre la Actividad Antioxidante en Alimentos de Mora Negra. Mermeladas y Mora Deshidratada”.** III Congreso Iberoamericano de Ambiente y Calidad de Vida. 4º Congreso de Ambiente y Calidad de Vida. ISBN 950-746-147-7. Pág. 131 y 132. Catamarca 2006.
- ✦ **“Elaboración de Sandía Deshidratada. Evaluación de la Calidad Organoléptica”.** III Congreso Iberoamericano de Ambiente y Calidad de Vida. 4º Congreso de Ambiente y Calidad de Vida. ISBN 950-746-147-7. Pág. 139. Catamarca 2006.
- ✦ **“Determinación de los Parámetros Granulométricos del Okara húmedo mediante microscopia óptica y análisis de imágenes”.** III Jornadas de Ciencia y Tecnología de las Facultades de Ingeniería del NOA ISBN 978-987-23950-0-1. Pág. VII-16 hasta VII-20. Tucumán, Noviembre del 2007.
- ✦ **“Inversión y Rentabilidad para la Fabricación de Embutidos Curados”.** V Congreso Iberoamericano de Ambiente y Calidad de Vida. 6º Congreso de Ambiente y Calidad de Vida. ISBN 978-950-746-187-3. Pág. 288. Catamarca 2010.
- ✦ **“Embutidos Cocidos una Inversión Rentable en Santiago del Estero”.** V Congreso Iberoamericano de Ambiente y Calidad de Vida. 6º Congreso de Ambiente y Calidad de Vida. ISBN 978-950-746-187-3. Pág. 188. Catamarca 2010.

PRESENTACIONES A REUNIONES CIENTIFICAS

- ✦ Taller de Intercambio Científico- Tecnológico: “Actualización en Trichinellosis” Carga horaria teórica-práctica de 9 horas, Período 06/09/2006. Santiago del Estero, Capital.

- ✦ III Congreso Iberoamericano de Ambiente y Calidad de Vida, 4° Congreso de Ambiente y Calidad de Vida en calidad de Expositor. San Fernando del Valle de Catamarca. Período 25/09/2006 al 29/09/2006.

Título: ***“Elaboración de Sandía Deshidratada (Citrullus Lanatus). Evaluación de la Calidad Organoléptica”***. Modalidad Oral.

Autores: Coronel, Eve Liz; Martínez, Sandra Luz; Nazareno, Mónica; Lescano, Lara; Rojas Tracci María; Argibay, Angelina

Título: ***“Efecto de tratamientos térmicos sobre la Actividad Antioxidante en Alimentos de Mora Negra. Mermeladas y Mora Deshidratada”***. Modalidad Oral.

Autores: Coronel, Eve Liz; Nazareno, Monica; Lescano, Lara; Rojas Tracci María; Garcia, M.; Loto, C.

Título: ***“Caracterización de la Mora Deshidratada (Morus Nigra) como Alimento Funcional. Determinación de sus Propiedades Antioxidantes”***. Modalidad Oral.

Autores: Coronel, Eve Liz; Martínez, Sandra Luz; Nazareno, Monica; Lescano, Lara; Rojas Tracci Maria; Argibay, Angelina

PASANTÍAS

- ✦ Entrenamiento en técnicas de laboratorio para determinación de calidad de agua y efluentes en el Laboratorio de Aguas, en el Ministerio de Salud y Desarrollo Social, durante los meses de Junio, Julio y Agosto del año 2005 (100 horas de entrenamiento). Evaluación: Muy satisfactoria.
- ✦ Pasantía realizada en Industrias Frigoríficas Mercosur S.A., Charata, Chaco. Período 02/01/2008 al 02/02/2008 por resolución N° 592/2007.
- ✦ Pasantía financiada por la Dirección General de Ciencia Y Tecnología en la provincia de Santiago del Estero, y realizada en Planta Piloto de Procesamiento de Alimentos de la UNSE para apoyar actividades investigación. Período 01 /08/2006o al 31/10/2006. Resolución Ministerial N°509.
- ✦ Pasantía en la Dirección de Ciencia y Tecnología en la provincia de Santiago del Estero, para organización de la Feria de Ciencias y Tecnologías. Período 01/06/2009 al 31/08/2009.

INFORMES TECNICOS APROBADOS

- ✦ Informe de estructura organizacional y técnica de Frigorífico Mercosur S.A. Carga horaria 200 horas teóricas- prácticas. Informe Aprobado. Resolución F.A.A. N° 591/2009. Adjunto plan de trabajo.
- ✦ Anteproyecto de Inversión: “Planta Elaboradora de Productos Cárnicos Curados”. Año: 2009. Productos cárnicos bajo en sodio destinados al Mercado Interno y Mercosur. Informe Aprobado.

COLABORACIÓN EN CURSOS:

- ✦ Participación, en calidad de alumno tutor, en el Curso de Capacitación “Buenas Prácticas de Manufactura de Alimentos”, realizado por solicitud de la Dirección General de Industria y Comercio del Ministerio de la Producción, Recursos Naturales y Tierras del Gobierno de la provincia de Santiago del Estero y aprobado por Res. CDFAA N° 265/2008
- ✦ Participación, en calidad de alumno tutor, en el 2ª Módulo del Curso de Capacitación “Buenas Prácticas de Manufactura de Alimentos”, realizado por solicitud de la Dirección General de Industria y Comercio del Ministerio de la Producción, Recursos Naturales y Tierras del Gobierno de la provincia de Santiago del Estero, para Empresas del Rubro Alimentario. Termas de Río Hondo. Septiembre 2008 y aprobado por Res. CDFAA N° 077/2008.
- ✦ Participación, en calidad de alumno tutor, en el Curso Taller “Elaboración de Chacinados Frescos, Cocidos y Curados” en representación de la Dirección General de Industria y Comercio del Ministerio de la Producción, Recursos Naturales y Tierras del Gobierno de la provincia de Santiago del Estero, a través de la Unidad Ejecutora ICyTA, Planta Piloto UNSE .Junio del 2009 y aprobado por Res. CDFAA N° 046/2009.

CAPACITACIONES:

- ✦ Jornadas de Capacitación SIEMPRO: Relevamiento ordenado por el Consejo Nacional de Coordinación de Políticas Sociales de la Presidencia de la Nación. Lugar: Universidad Nacional de Sgo. del Estero. Período: 19 al 24

de Abril de 2010. Ejecutado a través del Sistema de Información, Monitoreo y Evaluación de Programas Sociales.

ACTIVIDADES DE DIVULGACIÓN

- ✦ Muestra pedagógica STAND- TP en planta piloto de procesamiento de alimentos en la III semana de la Ciencia y Tecnología. Santiago del estero. Año 2005. Tema: Elaboración de Alimentos Deshidratados. Dirigidos a escuelas secundarias de toda la provincia de Santiago del Estero
- ✦ Muestra pedagógica STAND- TP en Lawn Tennis Club en la IV semana de la Ciencia y Tecnología. Santiago del estero. Año 2006. Tema: Elaboración de Alimentos Deshidratados. Dirigidos a escuelas secundarias de toda la provincia de Santiago del Estero
- ✦ Muestra pedagógica STAND- TP en planta piloto de procesamiento de alimentos en la V semana de la Ciencia y tecnología. Santiago del estero. Año 2007. Tema: Elaboración de Alimentos Deshidratados. Dirigidos a escuelas secundarias de toda la provincia de Santiago del Estero.
- ✦ Muestra pedagógica STAND- TP en planta piloto de procesamiento de alimentos en la VI semana de la Ciencia y tecnología. Santiago del estero. Año 2008. Tema: Elaboración de Alimentos Deshidratados. Dirigidos a escuelas secundarias de toda la provincia de Santiago del Estero.
- ✦ Relevamiento: Consejo Nacional de Coordinación de Políticas Sociales de la Presidencia de la Nación, ejecutado a través del Sistema de Información, Monitoreo y Evaluación de Programas Sociales (SIEMPRO).Lugar: Forres, Los Nuñez, Herrera, Sumampa, Sachayoj. Período: 26 de Abril al 07 de Mayo del 2010.
- ✦ Relevamiento: Consejo Nacional de Coordinación de Políticas Sociales de la Presidencia de la Nación, ejecutado a través del Sistema de Información, Monitoreo y Evaluación de Programas Sociales (SIEMPRO).Lugares: Provincia de Tucumán: Villa Chicligasta, Medinas y La Trinidad; Provincia de Catamarca: Londres, El Desmonte y La Puerta. Período: 26 de Abril al 18 de Mayo del 2010.

CONOCIMIENTO DE IDIOMAS

- ✦ Idioma: Inglés Técnico, comprende bien, lectura: buena. Período Marzo 2006 a Diciembre 2006. Institución: Universidad Nacional de Santiago del Estero. Posee título: No. Con Certificado de aprobación.

CONOCIMIENTO EN COMPUTACION

- ✦ Operador Office, con certificado de aprobación. Institución: Instituto Argentino de Computación (IAC). Período 01/12/2000 al 30/12/2000. Carga horaria 36 hs. Con certificado de aprobación.
- ✦ Curso de Introducción a la Informática y MS Windows, MS Word y Ms Excel, con certificado de aprobación. Carga horaria: 60 horas teórico-práctica. Período Noviembre/ Diciembre 2001, Febrero/Marzo 2002, Febrero/Marzo 2002, respectivamente. Institución: Universidad Nacional de Santiago del Estero.
- ✦ Conocimientos de Software: manejo de Windows XP, Vista, Word 2007, Excel 2007, Access, buscadores de Internet: google, search, Mozilla Firefox. Software específicos: **IMAGE-PRO-PLUS VS 4.5.0.29**, Acrobat 8.0 para análisis de imágenes. **Plataforma Virtual Moodle.**