

MARIA SOLEDAD LOPEZ ALZOGARAY CURRICULUM VITAE

Datos personales

Apellido y Nombres: López Alzogaray, María Soledad
Documento de Identidad: D.N.I. N°. 13.775.634
Domicilio Particular: Guillermo Marconi 262 – B° Cabildo – Sgo. del Estero
Teléfono Particular: (0385) 4253712 – 0385 154964650
Domicilio Laboral: Av. Belgrano (S) 1912 - (4200) Santiago del Estero
TE: (0385) 4370120
e-mail: s.lopezalzogaray27@gmail.com

1.- ESTUDIOS UNIVERSITARIOS Y DE POSGRADO

"Ingeniero en Industrias Agrícolas y Alimentarias"- Facultad de Agronomía y Agroindustrias - Universidad Nacional de Santiago del Estero. Argentina. 1987.

"Doctor en Ingeniería mención Alimentos" Facultad de Agronomía y Agroindustrias. Universidad Nacional de Santiago del Estero. 2005.

Categoría II en el Programa Nacional de Incentivos. Año 2011.

2.- ANTECEDENTES LABORALES EN DOCENCIA DE GRADO Y POSGRADO

Profesor Adjunto Interino por Concurso Público de Títulos, Antecedentes, Entrevista y Oposición, dedicación semiexclusiva, de la Cátedra de Microbiología General del Departamento de Industrias Alimentarias, para la carrera de Ingeniería en Alimentos, desde el 18/08/94 al 31/03/95, por Resolución C.D.F.A.A. N°173/95, Facultad de Agronomía y Agroindustrias, Universidad Nacional de Santiago del Estero, 18 de agosto de 1994.

Profesor Adjunto Ordinario por Concurso Público de Títulos, Antecedentes, Entrevista y Oposición, dedicación exclusiva, de la Cátedra de Microbiología General del Departamento de Ciencias de Alimentos, para la carrera de Ingeniería en Alimentos, desde el 01/12/99 al 01/12/06, por Resolución C.D.F.A.A. N°098/99 (17/08/99) y HCS N°169/99 (01/12/99), Facultad de Agronomía y Agroindustrias, Universidad Nacional de Santiago del Estero.

Profesor Asociado por contrato en la Cátedra de Microbiología General, para las carreras de Ingeniería en Alimentos y de Licenciatura en Química, Facultad de Agronomía y Agroindustrias, Universidad Nacional de Santiago del Estero, Resol. FAYa N°330/2012, desde 01/07/2012 al 15/04/14.

Actualmente se desempeña como Profesor Asociado regular en la Cátedra de Microbiología General, para las carreras de Ingeniería en Alimentos y de Licenciatura en Química, Facultad de Agronomía y Agroindustrias, Universidad Nacional de Santiago del Estero, Resolución del Consejo Directivo FAYa N° 012/14 desde 15/04/14.

Docente del Posgrado en Red de Universidades Nacionales Doctorado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

3.- ACTIVIDADES DE PLANIFICACIÓN, COORDINACIÓN Y CONDUCCIÓN EN LA UNSE

*Representante Alterno de la Facultad de Agronomía y Agroindustrias ante el Consejo de Investigaciones Científicas y Técnicas de la Universidad Nacional de Santiago del Estero, por Resolución F.A.A. N°197/95 desde el 18/07/95 a diciembre de 1997.

Directora del Departamento de Ciencias de Alimentos, Facultad de Agronomía y Agroindustrias de la U.N.S.E. por Resoluciones CDFAA N°073/2005 (desde 2/06/05 al 06/04/2006), N°015/2006 (desde 06 de abril de 2006 al 6 de abril de 2008), N°014/2008 (desde 9/04/2008 al 9/04/2010), Resolución CDFAA N°090/2010 (desde el 3/09/2010 al 3/09/2012).

Integrante de la Comisión de Acreditación de la Carrera de Ingeniería en Alimentos, Res. C.D.F.A.A. N° 063/08, 25 de junio de 2008.

Miembro de la Comisión de Autoevaluación de la FAyA-UNSE, Resolución CDFaYA N°050/12.
Miembro del Consejo Asesor de la Escuela de Alimentos, Res. CDFAA N°055/2010 desde 16/06/2010 al 16/06/2014.

Directora de la Escuela de Alimentos Res. FAA N°130/2010 desde el 28/10/2010 al 14/03/2012 y por Res. CDFAA N°11/2012 desde 14/03/2012 al 14/03/2016.

Integrante de la Comisión de Coordinación del Convenio Específico FAyA-UNSE, según Resolución FAyA N°735/2011, 29/12/2011.

4. FORMACIÓN DE RECURSOS HUMANOS

Dirección de becarios de grado

- Dirección de la Becaria CIN María Alejandra Vidal por Resol. P. N°160/12 desde 01/08/12 al 01/08/2013 y desde 01/08/2013 al 01/08/2014.
- Dirección del Becario Alumno Avanzado Gastón Nicolás Alléndez por Disposición CICyT-UNSE N° 66/2013 desde 01/11/2013 al 01/11/2014.
- Dirección del Becario Alumno Avanzado Claudio Raúl Avalos, en el marco del Proyecto de Investigación "*Diseño de Cultivos Iniciadores Autóctonos Destinados a Mejorar la Calidad Higiénica y Sensorial de Embutidos Fermentados*" Período 1/11/2010 al 30/10/2012.
- Dirección del Becario Alumno Avanzado Daniel Eduardo Aranda, en el marco del Proyecto de Investigación "*Quesos Caprinos Artesanales: Contribución de Cultivos Autóctonos Iniciadores y Adjuntos al Flavor*" Resolución HCS N° 252/2010. Período 1/11/2010 al 30/10/2011.
- Dirección del Becario Alumno Avanzado Daniel Eduardo Aranda, en el marco del Proyecto de Investigación "*Aplicación de métodos numéricos en el diseño de cultivos iniciadores autóctonos destinados a quesos caprinos artesanales de pasta blanda*" Período 15/12/2009 al 31/10/2010. Resolución Rectoral N°100/2010.
- Dirección de la Ayudante de Investigación CICyT-UNSE Verónica Ibáñez, en el marco del Proyecto de Investigación "*Quesos Caprinos Artesanales: Contribución de Cultivos Autóctonos Iniciadores y Adjuntos al Flavor*" Período 2010. Disposición CICyT-UNSE N°93/09.

Dirección de tesinas y pasantías

-Tutora de la Práctica Profesional Supervisada realizada por el estudiante Martín Juan Molina, Resol. FAyA N°226/2012, desde 03/12/10 al 03/02/11, en la empresa LACTIBAND SA.

-Directora de la pasantía realizada en la Cátedra de Microbiología General por la Srta. Elena Syvajarvi, estudiante de la Carrera de Biotecnología y Tecnología de Alimentos (Biotechnology and Food Processing) (bio- ja elintarviketekniikka), Facultad de Ingeniería (Tekniikan yksikkö), Escuela Profesional Superior, Seinäjoki, Finlandia (Seinäjoki University of Applied Sciences, Finland) (Seinäjoen Ammattikorkeakoulu, Suomi). Resolución F. A. y A. N° 786/2010.

-Directora de la Srta. Natalia V. Taboada en la tesina para acceder al título de Licenciado en Biotecnología, Facultad de Bioquímica, Química y Farmacia, Universidad Nacional de Tucumán, 2006. Tema: Aportes a la Caracterización del Queso Caprino Artesanal de la Provincia de Santiago del Estero. Resolución HCD N° 145/07.

Dirección de posgrado y becas

-Directora de la Ing Carla Sánchez para acceder al título de Doctor en Ciencia y Tecnología de Alimentos. Posgrado en Red de Universidades Nacionales. Tema: "*Desarrollo Regional de Fermentos Lácticos Autóctonos para la Zona de La Rioja con Énfasis en la Biodiversidad*" Resolución en trámite, año 2013.

-Directora de la Lic. Natalia Taboada para acceder al título de Doctor en Ciencia y Tecnología de Alimentos. Posgrado en Red de Universidades Nacionales. Tema: Diseño de fermentos iniciadores destinados a quesos caprinos de pasta semi dura. Resolución F.A.A. N°441/2008. Trabajo de tesis en etapa de escritura.

-Co Directora de la Beca CONICET tipo I de la Lic. Natalia V. Taboada, en el tema "*Quesos Caprinos Artesanales: Contribución de Cultivos Iniciadores en la Producción de Flavor*" Período 1/04/2009-1/04/2012.

-Co Directora de la Beca CONICET tipo II de la Lic. Natalia V. Taboada, en el tema "Quesos Caprinos Artesanales: Contribución de Cultivos Iniciadores en la Producción de Flavor". Período: 1/04/2012 al 1/04/2014.

-Directora de la Tesis de Maestría de la Farm. Bioq. María Soledad Julián para acceder al título de Master en Tecnología de Alimentos. Facultad de Ciencias Químicas. Universidad Católica de Córdoba. Tema: "Caracterización Bioquímica y Tecnológica de Cepas de *Enterococcus* de Origen Caprino de la Provincia de Santiago del Estero" Aprobado en agosto 2009.

-Co Directora de la Ing. Teresa Nediani para acceder al título de Doctor en Ciencia y Tecnología de Alimentos. Tema: Estudio de la calidad higiénica y sensorial de embutidos fermentados argentinos mediante el uso de cultivos iniciadores seleccionados. Resolución F.A.A. N°441/2008. Tesis en curso.

5.- PUBLICACIONES EN REVISTAS CIENTÍFICAS NACIONALES E INTERNACIONALES

Título: Characterization and technological properties of lactic acid bacteria isolated from traditional Argentinean goat's milk products

Autores: Taboada, N.; Medina, R.; Núñez, M.; López Alzogaray, S. ID LFBT-2013-0091.R1
Revista: Food Biotechnology (2014) volumen 28, Issue 2, pp. 123-141.

Título: Esterase activity in vitro of indigenous LAB strains isolated from different niches of Santiago del Estero, Argentina

Autores: Taboada, N; Medina, R.; Molina, M; Aranda, D; L. Alzogaray, S.
Revista: Biocell, 2011. Volumen 36, página 86, ISSN 0327-9545

Título: Contribution of indigenous lactobacillus to starters used in dairy technology

Autores: Taboada, N; Bru, E; Molina, M; Aranda, D; López Alzogaray, S.
Revista: Biocell, 2011. Volumen 36, página 90, ISSN 0327-9545

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

Autores: Lopez Alzogaray, S.; Bru, E.; Nediani, T.; Neme, H.; Taboada, N. y Núñez, M.
Revista: Tecnología Láctea Latinoamericana, 2007 44:52-55. ISSN 0328-4166

Título: "Aportes a la caracterización del Queso Caprino Artesanal de Sgo del Estero"

Autores: López Alzogaray S.; Taboada, N.; Neme, H.; Nuñez de Kairúz, M. (2007)
Revista: Tecnología Láctea Latinoamericana N°47, pág. 46-49, ISSN 0328-4166 Publitec SA.

Título: "Aportes a la Caracterización del Queso Caprino Artesanal de la provincia de Sgo del Estero"
Publicado en Actas XI Congreso de Ciencia y Tecnología de Alimentos ISBN: 978-987-22165-2-8
Autores: López Alzogaray S.; Taboada, N.; Neme, H.; Nuñez de Kairúz, M. (2007).

6.-CAPITULOS DE LIBROS

Título: Identificación y caracterización de cepas autóctonas de *Lactobacillus* de origen cárnico

Autores: Nediani Miriam T., Luis García, Soledad López Alzogaray, Silvina Fadda
Publicado en: Hacia la Construcción del Desarrollo Agropecuario y Agroindustrial, de la FAYa al NOA. ISBN 978-987-1726-16-5. Facultad de Agronomía y Agroindustrias, UNSE. 2013. pp 253-268.
Editores: Albanesi, Paz, Sobrero, Helman y Rodríguez. Ediciones MAGNA.

Título: "Clasificación numérica y ecofisiología de cepas de *Lactobacillus* aisladas de distintos nichos ecológicos de la provincia de Santiago del Estero" (2008) UNSE

Publicado en: Investigaciones de Facultades de Ingeniería del NOA.

Autores: Soledad L. Alzogaray, Elena Bru, Natalia Taboada, Daniel Aranda & M. Núñez
ISBN: (Obra Completa) 978-987-1341-39-9. Editorial Científica Universitaria UNSE

Título: "Elaboración de quesos caprinos artesanales empleando fermentos iniciadores diseñados con bacterias lácticas autóctonas" pp. 1-6.

Publicado en: Investigaciones de Facultades de Ingeniería del NOA. Editorial Talleres Gráficos de UNJu. ISBN 950 721 247-7 Edición 15/07/2008. San Salvador de Jujuy, 2008

Autores: S. Lopez Alzogaray.; H. Neme; T. Nediani; M. Núñez

7. PRESENTACIONES EN CONGRESOS, REUNIONES Y SIMPOSIOS

Trabajos de los últimos 5 años:

Título: Comportamiento físico químico y microbiológico de salamines elaborados con carne de capones caprinos de Santiago del Estero.

Evento: VI Jornada de la Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios

Autores: T. Nediani, Martínez, S., L. García y S. López Alzogaray.

Lugar y fecha: Salta, Argentina. 19 de abril de 2013

Título: Propiedades tecnológicas de cepas autóctonas de *Pediococcus* de origen caprino

Evento: Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Autores: TABOADA, Natalia; MEDINA, Roxana; VIDAL, Alejandra; NEME, Héctor y

LOPEZ ALZOGARAY, Soledad

Lugar y fecha: Rosario, Santa Fe, Argentina, 2013.

Título: Caracterización de cocos Gram positivos y coagulasa negativos aislados de salamines elaborados con carne caprina

Evento: VI Jornada de la Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios

Autores: NEDIANI, Teresa; GARCIA, Luis; VIDAL, Alejandra, LOPEZ ALZOGARAY, Soledad y FADDA, Silvina

Lugar y fecha: Salta, Argentina. 19 de abril de 2013

Título: Capacidad acidificante de cepas autóctonas de bacterias lácticas de origen caprino:

Valoración en la matriz quesera. ISBN 978-987-575-106-4

Evento: Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas

Autores: Taboada, N.; Aranda, D.; Molina, M.; López Alzogaray, S.

Lugar y fecha: San Rafael, Mendoza, Argentina. 28 al 30 de marzo de 2012.

Título: Actividad proteolítica de cepas de cocos Gram positivos y coagulasa negativos aislados de salamines elaborados con carne caprina de Santiago del Estero. ISBN 978-987-575-106-4

Evento: Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas

Autores: Nediani, T.; García, L.; Abraham, M; Avalos, C.; López Alzogaray, S.; Fadda, S.

Lugar y fecha: San Rafael, Mendoza, Argentina. 28 al 30 de marzo de 2012

Evento: Jornadas Biología del NOA 2011.

Título: Identificación fenotípica y tecnológica de Bacterias Acido Lácticas aisladas de salamines fermentados elaborados con carne caprina de Santiago del Estero

Autores: M. T. Nediani, L. García, Abraham, M.; Avalos, C.; S. López Alzogaray y S. Fadda

Lugar: Tucumán, Argentina

Evento: Jornadas Biología del NOA 2011.

Título: Actividad estearasa in vitro de cepas autóctonas de BAL aisladas de distintos nichos de la provincia de Santiago del Estero

Autores: Taboada, N¹; Medina, R.²; Molina, M¹; Aranda, D¹; L. Alzogaray, S¹.

Lugar: Tucumán, Argentina

Evento: Jornadas Biología del NOA 2011.

Título: Cepas autóctonas de *Lactobacillus* en la formulación de cultivos iniciadores empleados en tecnología quesera

Autores: Taboada, N; Bru, E; Molina, M; Aranda, D; L. Alzogaray, S.

Lugar: Tucumán, Argentina

Título: Esterolytic activities of indigenous lactic acid bacteria isolated from goat dairy products

Autores: Natalia Taboada, María C. Abeijón Mukdsi, Soledad López Alzogaray, Roxana B. Medina

Evento: Congreso SAMIGE 2011

Lugar: Tucumán, Argentina

Título: Cultivos Iniciadores Autóctonos: Valoración del Perfil Bioquímico en la Matriz Quesera Caprina. 2010. San Salvador de Jujuy, Jujuy, Argentina.

Autores: S. López Alzogaray, H. Neme, V. Ibáñez, Martha S. Núñez y G. Oliver

Publicado en: VI Jornadas de Ciencia y Tecnología de las Facultades de Ingeniería del NOA
ISSN: 3367-5072. Editores: M.S. SUTARA-S.L.MARTINEZ

Evento: V Congreso Iberoamericano de Ambiente y Calidad de Vida 2010

Lugar: Catamarca, Argentina

Título: Actividad Proteolítica y Lipolítica de Bacterias Lácticas Aisladas de Salamines Elaborados Artesanalmente con Carne de Capones Caprinos de Santiago del Estero

Autores: Nediani, M.; García, L.; Martínez, S.; Abraham, M.; López Alzogaray & Fadda, S.

Evento: V Congreso Iberoamericano de Ambiente y Calidad de Vida 2010

Lugar: Catamarca, Argentina

Título: Bacterias lácticas autóctonas en la formulación de fermentos iniciadores y adjuntos empleados en tecnología quesera

Autores: N. Taboada, M. Molina, S. López Alzogaray, H.Neme, R. Medina

Evento: XII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CYTAL- AATA)

Autores: López, S.; Bru, E.; Taboada, N.; Neme, H.; Núñez, M.

Lugar: Concordia, Entre Ríos, Argentina.

Nombre de la presentación (póster): Caracterización de bacterias lácticas autóctonas

Fecha: 7 al 9 de octubre de 2009.

Evento: III Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Autores: López, A., MS.; Julián, MS., Neme, H.; y Núñez, M.

Lugar: Córdoba, Argentina.

Nombre de la presentación (póster): Caracterización bioquímica y tecnológica de cepas de *Enterococcus* de origen caprino de la provincia de Santiago del estero

Fecha: 15 al 17 de abril de 2009.

Evento: III Simposio Internacional de Bacterias Lácticas

Autores: Taboada, N.; Molina, M.; Medina, R.B. y López A., S.

Lugar: Tucumán, Argentina.

Nombre de la presentación (poster): *Lactobacillus plantarum* in development of artisanal goat's milk cheese flavour from Santiago del Estero, Argentine

Fecha: 15 al 17 de septiembre de 2009.

8. DIRECCIÓN DE PROYECTOS

Directora del Proyecto de Investigación "Heterogeneidad de cepas autóctonas de *Lactobacillus* aislados a partir de alimentos de origen caprino, cárnicos y lácteos, fermentados espontáneamente". Subsidiado por el Consejo de Investigaciones Científicas y Técnicas de la Universidad Nacional de Santiago del Estero para el período 2014-2017.

Directora del Proyecto de Investigación "Quesos Caprinos Artesanales: Contribución de Cultivos Autóctonos Iniciadores y Adjuntos al Flavor" Código 23/A145. Subsidiado por el Consejo de Investigaciones Científicas y Técnicas de la Universidad Nacional de Santiago del Estero para el período 2010-2013.

Directora del Proyecto de Investigación "Diseño de Cultivos Iniciadores Autóctonos Destinados a Mejorar la Calidad Higiénica y Sensorial de Embutidos Fermentados" subsidiado por el Consejo de Investigaciones Científicas y Técnicas de la Universidad Nacional de Santiago del Estero para el período 2010-2013.

Coordinadora 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 MINCyT, período 2006 a la fecha.

Directora del Proyecto de Investigación “Aplicación de Métodos Numéricos en el Diseño de Cultivos Iniciadores Autóctonos destinados a Quesos Caprinos Artesanales de Pasta Blanda”, Código 23/A112, subsidiado por el Consejo de Investigaciones Científicas y Técnicas de la Universidad Nacional de Santiago del Estero para el período 2008-2009.

9. INTEGRANTE DE PROYECTOS

Integrante del grupo colaborador de PICT-2011-0804: GENERACIÓN DE COMPUESTOS DEL FLAVOR Y LÍPIDOS BIACTIVOS POR ESTERASAS E ISOMERASAS EN PRODUCTOS LACTEOS, dirigido por la Dra. Silvia N. González. Período: 01-10-2012 a 01-10 2015.

10. JURADO DE TESIS DE POSGRADO Y COMISIONES DE SUPERVISION

Integrante de la Comisión de Supervisión de la Tesis para optar al título de Doctor (Doctorado Regional en Ciencia y Tecnología de Alimentos) del Lic. Sergio Huarachi, en el tema “Bacterias lácticas y esporuladas como agentes de biocontrol en Apicultura”, bajo la dirección de la Dra. Carina Audisio y Codirección de la Dra. Leonor Carrillo. UNSa. 2011.

Integrante Titular del Jurado que evaluó el trabajo de postgrado para acceder al título de Doctor en Alimentos orientación Ciencia, en el marco del Doctorado Regional en Ciencia y Tecnología de Alimentos, presentado por la Lic. Carolina Iburguren en el tema: Bacteriocinas sintetizadas por bacterias lácticas como potenciales bioprotectores de alimentos. Facultad de Ingeniería. Universidad Nacional de Salta. Resolución Consejo Directivo de la Facultad de Ingeniería N° 312/2010. 2010.

Integrante Titular del Jurado que evaluó el trabajo de postgrado para acceder al título de Magister en Salud Ambiental, presentado por el Ing. Zootecnista Rubén Oliszewski en el tema: QUESILLO: QUESO REGIONAL DEL NOROESTE ARGENTINO Y SU INFLUENCIA EN LA SALUD DE LOS CONSUMIDORES DE TUCUMAN. Facultad de Medicina. Universidad Nacional de Tucumán. Resolución HCS N° 0567 009.

11. PARTICIPACION COMO DOCENTE EN CURSOS DE POSGRADO

* Docente Responsable en el Curso de Postgrado (60 hs) Microbiología e Higiene de los Alimentos, Facultad de Agronomía y Agroindustrias, Universidad Nacional de Santiago del Estero. 26 de septiembre al 1° octubre de 2011. Resolución FAyA N° 414/2011. 2011.

* Docente Responsable en el Curso de Postgrado (60 hs) Microbiología de los Alimentos, Facultad de Agronomía y Agroindustrias, Universidad Nacional de Santiago del Estero. 23 al 28 de noviembre de 2009. Resolución FAyA N° 607/2009. 2009.

* Docente en el Curso de Postgrado DESARROLLO INTEGRAL DE INDUSTRIAS LACTEAS, Facultad de Bioquímica, Química y Farmacia, Universidad Nacional de Tucumán. 13 al 21 de noviembre de 2008.

12. EVALUADOR DE TRABAJOS CIENTIFICOS

VII Jornadas de Ciencia y Tecnología de Facultades de Ingeniería del NOA. 2011.

V Jornadas de Ciencia y Tecnología de Facultades de Ingeniería del NOA. 2009.

IV Jornadas de Ciencia y Tecnología de Facultades de Ingeniería del NOA. 4 y 5 diciembre de 2008.

EVALUADOR DE PUBLICACIONES CIENTÍFICAS: Food Biotechnology.

EVALUADOR DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN: UNT, Facultad de Bioquímica, Química y Farmacia, 2014.

13. INTEGRANTE TRIBUNAL DE CONCURSO DOCENTE

JURADO TITULAR del Concurso Público de Títulos, Antecedentes, Entrevista y Oposición, para la cobertura de un cargo de Profesor Adjunto dedicación exclusiva, de carácter ordinario, para la Asignatura Lácteos y subproductos, del Departamento de Ingeniería Básica y de Procesos, de la

Facultad de Agronomía y Agroindustrias, Universidad Nacional de Santiago del Estero, según Resolución C.D.F.A.A. N°174/2013, 25 de abril de 2013.

14. INTEGRANTE TRIBUNAL DE BECARIOS DE POSGRADO

Jurado titular del Programa de Formación de Doctores en Areas Tecnológicas Prioritarias, Facultad de Agronomía y Agroindustrias, Universidad Nacional de Santiago del Estero, 09/12/08.

15. ACTIVIDADES DE EXTENSION Y TRANSFERENCIA

En la Cátedra de Microbiología General se realizan análisis microbiológicos de alimentos a diversas empresas y particulares del medio, de acuerdo a la normativa vigente Res HCS 064/97. Resol. FAyA N°209/13, N°791/2010.

Responsable del dictado del curso de “Buenas Prácticas para la Obtención de Leche Caprina y Elaboración de Quesos Caprinos Artesanales”, destinado a productores. El curso fue organizado por el Departamento de Rumiantes Menores, dependiente de la Dirección General de Agricultura y Ganadería de la Provincia de Santiago del Estero, durante los días 20, 27 y 30 de mayo de 2008, en la localidad de San Benito, departamento Capital, Santiago del Estero. Resolución F.A. y A. N°126/08.

Dra. SOLEDAD LOPEZ ALZOGARAY