

## PERFIL CIDCA

---

### Datos básicos

Unidad Ejecutora: Centro de Investigación y Desarrollo en Criotecnología de Alimentos – CIDCA  
Directora: Dra. ANDREA GÓMEZ-ZAVAGLIA  
Domicilio: 47 y 116 La Plata  
Cód. postal: (C.P.1900)  
Localidad: La Plata – Provincia de Buenos Aires  
Teléfonos: (0221) 424-9287 425-4853 489-0741 Fax: int.110  
Correo electrónico: [cidca@quimica.unlp.edu.ar](mailto:cidca@quimica.unlp.edu.ar)  
Página web: [www.cidca.org.ar](http://www.cidca.org.ar)

### Gran Área del Conocimiento:

\* Ciencias Exactas y Naturales KE  
\* Ciencias Agrarias, de la Ingeniería y de Materiales K A  
\* Ciencias Biológicas y de la Salud KB

### Disciplinas:

\* Ciencias de la Tierra, del Agua y de la Atmósfera KE1  
\* Física KE3  
\* Ingeniería de Procesos, Productos Industriales y Biotecnología KA5  
\* Biología KB2  
\* Biología Molecular KB3

### Líneas de Investigación

- Alimentos saludables a base de harina e ingredientes funcionales.
  - Aprovechamiento de residuos de la industria alimentaria y tratamiento de aguas y efluentes.
  - Bacterias lácticas, bifidobacterias, Kefir: aspectos microbiológicos, tecnológicos y probióticos
  - Caracterización y funcionalidad de subproductos de chia y girasol
  - Fisiología y tecnología poscosecha de frutas y hortalizas
  - Innovaciones en el modelado y la optimización en el procesamiento de alimentos.
  - Las plantas como biorreactores para la síntesis de proteínas de interés diagnóstico.
  - Mejoras tecnológicas en los procesos de elaboración de alimentos. Vinculación entre propiedades microestructurales y calidad de alimentos.
  - Películas biodegradables, recubrimientos comestibles y encapsulación de sustancias bioactivas.
  - Propiedades estructurales, fisicoquímicas, biológicas y funcionales de biomoléculas
  - Secado de alimentos y granos
  - Transferencia de calor y materia y calidad final durante el procesamiento y conservación de alimentos
-

## Infraestructura Edilicia

Total m <sup>2</sup> construido:	1669
Total m <sup>2</sup> terreno:	1331

## Total de Recursos Humanos

	Investigadores	Personal de Apoyo	Becarios	Pasantes	Administrativos
Personal Permanente del CONICET/contratado	57+3	18	59	0	3
Personal Permanente NO CONICET Dependiente de Universidades	2	5	4	0	0
Personal Permanente NO CONICET Dependiente de Otras Entidades	0	0	0	0	0
<b>TOTAL</b>	<b>62</b>	<b>23</b>	<b>63</b>	<b>0</b>	<b>3</b>

## OBJETIVOS GENERALES DEL CENTRO

El Centro constituye un grupo multidisciplinario de investigación científico - tecnológica dedicado al procesamiento y conservación de alimentos. Asimismo en los últimos años se ha estado trabajando en el tema de tratamiento de efluentes líquidos. Sus objetivos generales son: - Realizar investigación y desarrollo sobre el procesamiento y conservación de alimentos, tendiendo hacia una rápida transferencia de las tecnologías desarrolladas al medio productivo; - Adaptar tecnologías a las condiciones de nuestro país, especialmente en lo referente a equipos, almacenamiento y transporte, sistemas de comercialización etc.; perfeccionar asimismo las tecnologías existentes; - Desarrollar criterios de calidad que permitan mejorar la comercialización de alimentos tanto en el mercado interno como en el de exportación; - Formar recursos humanos en el área de ciencia y tecnología de alimentos que transferidos al medio productivo eleven el nivel técnico de la industria, propendiendo a un más rápido desarrollo en el área. También es objetivo del Centro la formación de investigadores como medio de acelerar la capacitación del personal involucrado en distintos proyectos así como para activar la formación de nuevos grupos en el área.

---