

CONVOCATORIA DE BECAS INTI 2023

Proyectos para estudiantes de maestrías o especializaciones

| Nº | Área | Nombre del proyecto | Breve descripción | Localización | Perfil |
|----|-------------------------------------|---|---|---------------------------------------|---|
| 1 | Alimentos | Desarrollo e implementación de un sistema de medición y seguimiento de pérdidas y desperdicios de alimentos (PDA) en la cadena agroalimentaria. | Relevamiento y caracterización de la situación de PDA en organizaciones/empresas, analizando procesos operativos y productivos, materiales, infraestructura, equipamiento, características de los usuarios, sistemas de gestión de calidad e inocuidad de los alimentos. Identificación de la generación de PDA, sus volúmenes, causas y conductores. Desarrollo de un sistema de cuantificación, caracterización y análisis de datos de PDA con sus posibles medidas de acción según organización/empresa. Implementación de mejoras tecnológicas con el fin de reducir PDA y fortalecer la gestión sostenible de la organización/empresa. Diseño y desarrollo de protocolos. | Córdoba capital - Villa Carlos Paz | Graduado en carreras afines a alimentos. Estudiantes de maestría o especialización en carreras de Ciencia, Tecnología, Ingeniería y Calidad de alimentos. |
| 2 | Alimentos | Puesta a punto y validación de nuevas técnicas en el laboratorio de Microbiología de alimentos. | Práctica cotidiana de bioseguridad y buenas prácticas de laboratorio. Desarrollo de principales técnicas para el análisis microbiológico de alimentos. Recuento y presencia de microorganismos indicadores de calidad higiénico – sanitaria. Manejo de microorganismos causantes de enfermedades de transmisión alimentaria (ETA). Desarrollo de técnicas analíticas para la evaluación de la calidad microbiológica de nuevas matrices. | Concepción del Uruguay - Entre Ríos | Maestría o especialización en carreras de Microbiología de Alimentos o afines. |
| 3 | Desarrollo tecnológico e innovación | Instrumentación microelectrónica para aplicaciones wearables. | Diseñar y fabricar un dispositivo de instrumentación electrónica integrada con tecnologías de electrónica impresa para aplicaciones wearables y una App para tablet y/o celular para la comunicación con el usuario, adquiriendo formación en protocolos de comunicación inalámbrica y tecnologías de electrónica impresa. | PTM | Graduado en Ing. Electrónica o afines. Estudiante de maestría o especialización en Sistemas embebidos y/o IoT. |
| 4 | Metrología | Desarrollo de Mediciones de Referencia en alimentos, que posibiliten la producción de nuevos materiales de referencia, y la vinculación con líneas de trabajo de I+D. | Los análisis de alimentos se efectúan en entornos cada vez más regulados, con legislaciones nacionales e internacionales que normalizan el contenido de distintos componentes, y hace indispensable contar con mediciones confiables. Los objetivos son, ampliar la capacidad analítica del Dpto. LRA; Implementar mediciones ante las nuevas necesidades analíticas en distintas áreas, siendo algunas de éstas, mediciones primarias para asignación de valor en nuevos MR. Soporte analítico para otras líneas de trabajo (sodio para línea “Menos sal más vida” “ Calidad de suero”). Producción de nuevos materiales de referencia para diseminar trazabilidad tecnológica. | Rafaela - Santa Fe | Maestrías o especializaciones afines a ciencia y tecnología de los alimentos; mediciones de referencia químicas y/o en alimentos. |

| Nº | Área | Nombre del proyecto | Breve descripción | Localización | Perfil |
|----|-----------------------|--|---|--------------|--|
| 5 | Metrología | Eficiencia energética de procesos industriales | <p>El becario realizará una capacitación en lo referente al mejoramiento de la eficiencia energética de diferentes procesos industriales donde se utilicen energía eléctrica para su funcionamiento. La capacitación estará aplicada tanto a los equipos generadores de energía, sistemas de generación termoeléctrica de ciclo combinado y convencional, como ser calderas, turbinas de gas y de vapor.</p> <p>Se capacitará, además, En la optimización energética de equipos consumidores de energía eléctrica para la realización de diferentes procesos industriales, como ser utilización de ciclos frigoríficos, transporte de aire comprimido, transporte de diversos fluidos líquidos, transporte de energía eléctrica, etc.</p> <p>Por otra parte, el becario realizará una capacitación en nuestra planta piloto diseñada especialmente para este tema, donde comprobará sobre los equipos existentes diversas formas de mejorar la eficiencia de estos.</p> | PTM | Ing. Eléctrica |
| 6 | Servicios sectoriales | Desarrollo de nanofibras cerámicas | Desarrollo de nanofibras cerámicas electrohiladas para su aplicación en sensores con potenciales usos para indumentaria de alto rendimiento. | PTM | Lic. o Ing. química, Física o Materiales |

