

CIDCA

Centro de Investigación y
Desarrollo en Criotecnología

Centro de Investigación y Desarrollo en Criotecnología de Alimentos

CIDCA



UNLP

- Facultad de Ciencias Exactas. UNLP
- Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET La Plata)
- Comisión de Investigaciones Científicas de la Pcia de Buenos Aires



cidca.química.unlp.edu.ar



- ❖ El CIDCA es una Unidad de investigación en el área de **Ciencia, Tecnología e Ingeniería de Alimentos** que realiza **tareas de investigación científica y tecnológica, trabajos de desarrollo, formación de recursos humanos**. Brinda servicios al sector productivo y a Instituciones que los requieran. Realiza **tareas de divulgación y extensión a la comunidad**.
- ❖ **Investigación básica, aplicada, transferencia de tecnología , innovación y mejoras en la producción**



❖ El Centro de Investigación y Desarrollo en Criotecnología de Alimentos (CIDCA) fue creado por Convenio de 10/2/1973 entre la UNLP el CONICET y la CIC .

❖ Pasó luego a depender académica y administrativamente del Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET La Plata) y de la Universidad Nacional de La Plata (Facultad de Ciencias Exactas).

❖ Desde diciembre 2015 depende nuevamente de CONICET , CIC y UNLP

❖ El Centro está constituido por un grupo multidisciplinario de investigación científico- tecnológica.

❖ Lo integran diferentes profesionales:

Bioquímicos, Químicos, Ingenieros Químicos, Ingenieros Agrónomos, Licenciados en Alimentos, Biólogos etc.



41 Becarios Doctorales
12 Becarios Post-Doctorales

**27 Miembros
Personal de Apoyo**

53 Becarios

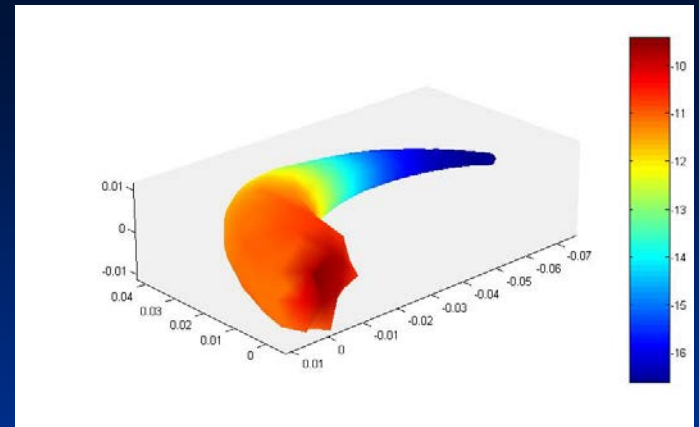
24 Pasantes

CIDCA

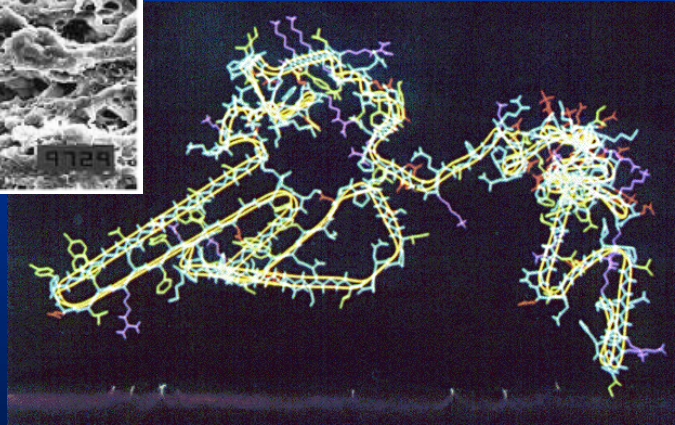
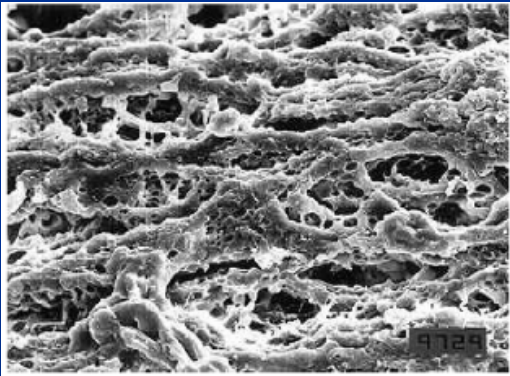
61 Investigadores

**141 integrantes de planta (sin
considerar pasantes)**

2 Inv. Superiores
8 Inv. Principales
15 Inv. Independientes
11 Inv. Adjuntos
25 Inv. Asistentes



AREAS TEMÁTICAS Y LINEAS DE INVESTIGACIÓN

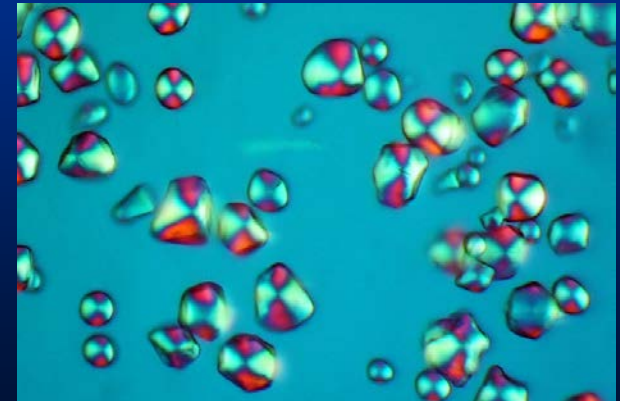


AREAS TEMÁTICAS SOBRE LAS CUALES SE INVESTIGA EN EL CIDCA

❖ INVESTIGACIÓN BÁSICA

✓ Propiedades micro-estructurales, fisicoquímicas, bioquímicas y funcionales de biomoléculas alimentarias (proteínas, carbohidratos y lípidos) .

✓ Biología molecular



Centro de Investigación y Desarrollo en Criotecnología de Alimentos

CIDCA



UNLP

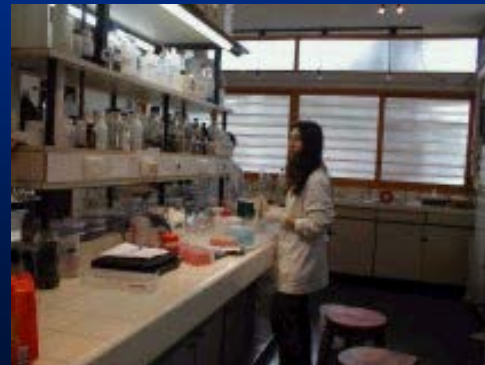
- Facultad de Ciencias Exactas. UNLP
- Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET La Plata)
- Comisión de Investigaciones Científicas de la Pcia de Buenos Aires



cidca.química.unlp.edu.ar



- ❖ El CIDCA es una Unidad de investigación en el área de **Ciencia, Tecnología e Ingeniería de Alimentos** que realiza **tareas de investigación científica y tecnológica, trabajos de desarrollo, formación de recursos humanos**. Brinda servicios al sector productivo y a Instituciones que los requieran. Realiza **tareas de divulgación y extensión a la comunidad**.
- ❖ **Investigación básica, aplicada, transferencia de tecnología , innovación y mejoras en la producción**



❖ El Centro de Investigación y Desarrollo en Criotecnología de Alimentos (CIDCA) fue creado por Convenio de 10/2/1973 entre la UNLP el CONICET y la CIC .

❖ Pasó luego a depender académica y administrativamente del Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET La Plata) y de la Universidad Nacional de La Plata (Facultad de Ciencias Exactas).

❖ Desde diciembre 2015 depende nuevamente de CONICET , CIC y UNLP

❖ El Centro está constituido por un grupo multidisciplinario de investigación científico- tecnológica.

❖ Lo integran diferentes profesionales:

Bioquímicos, Químicos, Ingenieros Químicos, Ingenieros Agrónomos, Licenciados en Alimentos, Biólogos etc.



41 Becarios Doctorales
12 Becarios Post-Doctorales

**27 Miembros
Personal de Apoyo**

53 Becarios

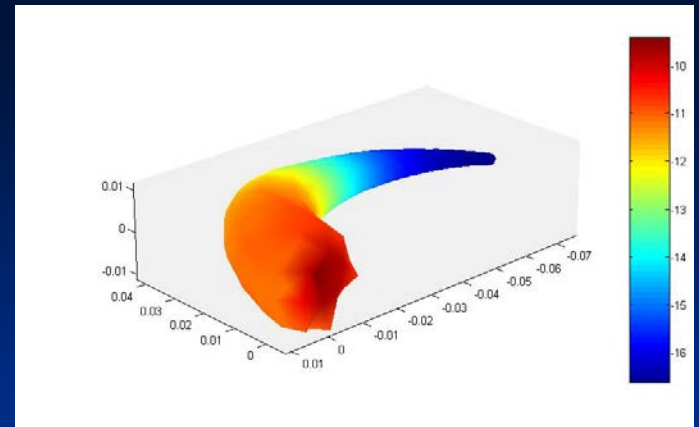
24 Pasantes

CIDCA

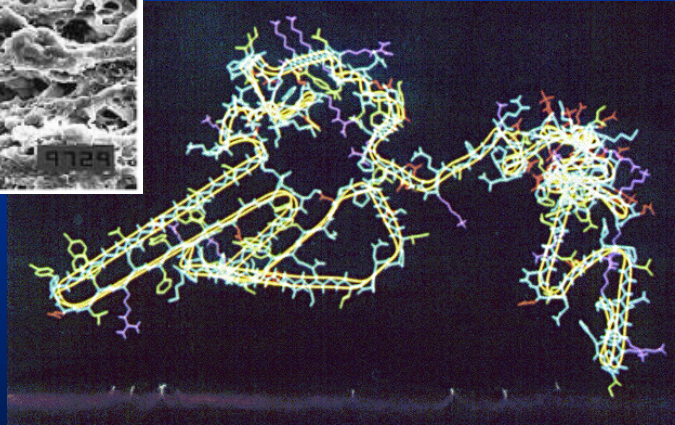
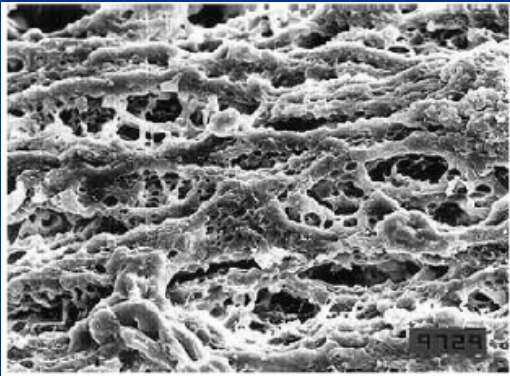
61 Investigadores

**141 integrantes de planta (sin
considerar pasantes)**

2 Inv. Superiores
8 Inv. Principales
15 Inv. Independientes
11 Inv. Adjuntos
25 Inv. Asistentes



AREAS TEMÁTICAS Y LINEAS DE INVESTIGACIÓN

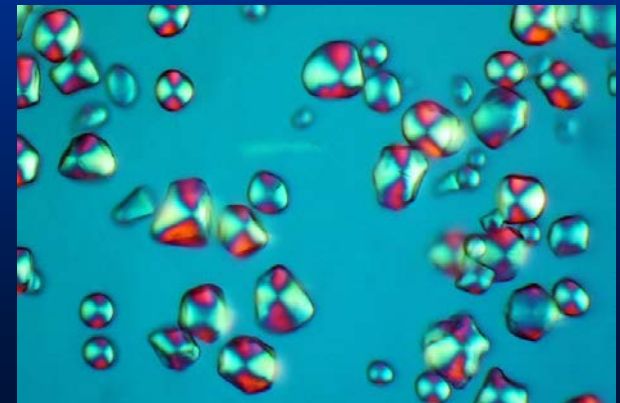


AREAS TEMÁTICAS SOBRE LAS CUALES SE INVESTIGA EN EL CIDCA

❖ INVESTIGACIÓN BÁSICA

✓ Propiedades micro-estructurales, fisicoquímicas, bioquímicas y funcionales de biomoléculas alimentarias (proteínas, carbohidratos y lípidos) .

✓ Biología molecular



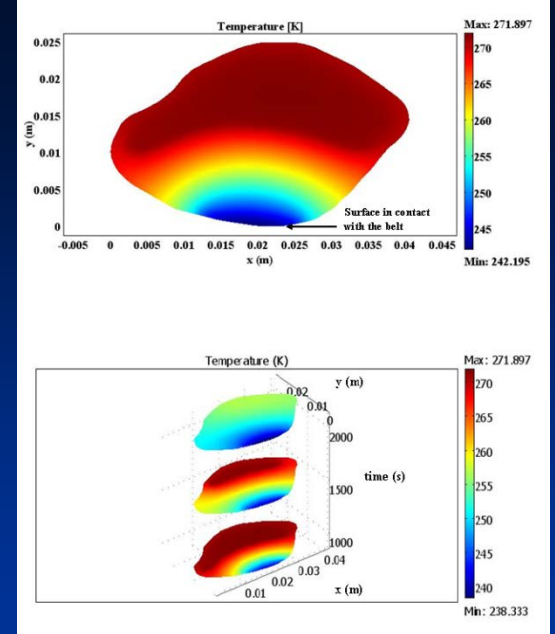
❖ INVESTIGACIÓN APLICADA Y TECNOLÓGICA

- ✓ Bacterias ácido lácticas y probióticas (kefir)
- ✓ Productos cárneos
- ✓ Productos lácteos
- ✓ Frutihortícolas
- ✓ Cereales y oleaginosas
- ✓ Productos panificados
- ✓ Alimentos especiales(bajo contenido graso, sin gluten con fibras)
- ✓ Calidad de alimentos
- ✓ Películas biodegradables y comestibles



❖ INGENIERÍA DE ALIMENTOS

- ✓ Propiedades físicas de alimentos.
- ✓ Reología, Viscoelasticidad
- ✓ Modelado matemático y Simulación computacional de procesos de transferencia de energía y materia: refrigeración, secado, congelación, tratamientos térmicos, microondas etc.
- ✓ Tratamiento de efluentes líquidos. Diseño de reactores biológicos de lodos activados.
- ✓ Valorización de residuos de la industria alimentaria



En síntesis:

- **Biomoléculas alimentarias**
- **Alimentos frescos de origen vegetal**
- **Alimentos saludables y especiales**
- **Usos alimentarios de microorganismos benéficos.**
- **Biopolímeros aplicados a la obtención de envases, recubrimientos, películas y encapsulados.**
- **Nuevas herramientas para la detección de componentes alimentarios (Espectroscopía infrarroja y Raman , DGGE)**
- **Ingeniería de Alimentos: propiedades, procesos y productos**
- **Aprovechamiento de residuos y tratamientos de aguas y efluentes**