

BECAS COFINANCIADAS INTI – UNSJ

PRIMERA CONVOCATORIA 2022

BECA N° 6: ESTUDIANTE AVANZADO DE INGENIERÍA EN ALIMENTOS

1-TEMA DE INVESTIGACIÓN:

Análisis y diagnóstico de maquinaria usada en limpieza húmeda de frutos característicos de san juan. Uso eficiente de recursos y desarrollo de un caso modelo.

2 -PUNTO DE PARTIDA- RESUMEN DE LA TEMÁTICA

La creciente obtención de productos agrícolas en la provincia de San Juan, junto al aumento de agregado de valor de estos, se ha visto afectada por la escasez de agua. Ante esta dificultad los empresarios agroindustriales se han visto afectados y con necesidad de buscar otras alternativas a las operaciones de eliminación de residuos sólidos involucrados en su proceso.

El objetivo primordial de esta operación es transformar las materias primas en alimentos inocuos, productos terminados económicamente rentables y libres de contaminantes físico; a pesar de que sus materias primas son extraídas directamente de la tierra. Pero, es necesario recordar que todos los acondicionamientos que sufre la materia prima deben encuadrarse en estándares posibles y económicamente rentables y amigables con el medio ambiente.

En nuestra provincia las agroindustrias medianas y pequeñas se han adaptado gradualmente a los cambios climáticos que se han presentada en las últimas décadas. Todas estas menciones nos permiten habilitar innovaciones en los procesamientos.

3-OBJETIVO PRINCIPAL DE INVESTIGACIÓN

Diagnosticar y modelizar una alternativa por análisis de la situación actual de las operaciones de eliminación de materiales físicos por uso de húmedos en proceso productivo de pistachos, pasas de uva y aceitunas. Desarrollar un modelo en uno de los productos anteriores.

4-CARRERAS DE GRADO O DE PREGRADO, QUE SE SUGIEREN PARA ESTA BECA:

INGENIERÍA DE ALIMENTOS

5- TUTORES

Por INTI: Lic. Erica Yanina Ocampo- Area Agroindustria y Calidad- INTI SEDE San Juan

Por la UNSJ: Dra. Rosa Rodriguez – Instituto de Ingeniería Química – Facultad de Ingeniería - UNSJ

6-PLAN DE TRABAJO DEL BECARIO/A (ACTIVIDADES, PLAZOS, RESULTADOS PARCIALES, SEGUIMIENTO)

ACTIVIDADES	CRONOGRAMA (en meses)												SEGUIMIENTO	
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12		
Diagnóstico de la situación actual. Factores positivos, identificación de la problemática. Búsqueda de antecedentes y búsqueda bibliográfica.														
Revisión de la matriz legal aplicable.														
Identificación de las necesidades y/o requerimientos de operación de las 3 líneas de proceso														
Elaboración de un estudio de optimización basado en elementos finitos para el conjunto estructural presente en uno de los casos														
Redacción de Informe que incluya conclusiones y recomendaciones.														

7- PERFILES RELACIONADOS AL TEMA DE INVESTIGACIÓN

- Tener aprobado el 60% de las asignaturas de la carrera de Ingeniería en Alimentos
- Tener un promedio mayor a 6,50 (incluyendo aplazos).
- Cursar como alumno regular del ciclo lectivo año 2021.
- Interés por la investigación y el desarrollo de soluciones económicas.
- No contar con otro beneficio económico.