



```
$(window).load(function() { $('#post_slider').flexslider({ animation : 'fade', controlNav : true, directionNav : true, animationLoop : true, slideshow : true }); });
```

María Cecilia Puppo, Gustavo Romanelli y Juan José Guiamet han recibido la promoción a Investigador Superior de CONICET

- INVESTIGACION

El Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET), es el organismo de promoción más importante de Ciencia y Tecnología en nuestro país. Actualmente se desempeñan en el organismo más de 11800 investigadores que trabajan a lo largo de todo el país en centros de Investigación de doble dependencia

con las Universidades.

Tres investigadores y docentes de nuestra Facultad han recibido la promoción a Investigador Superior, se trata de **María Cecilia Puppo, Gustavo Romanelli y Juan José Guiamet**. Cabe destacar que la promoción de categoría es un reconocimiento a la trayectoria tanto en investigación como en formación de recursos humanos.

María Cecilia Puppo es Profesora Titular de Química General e Inorgánica en nuestra Facultad, y trabaja en investigación en Tecnología de Alimentos en el Centro de Investigación y Desarrollo en Criotecnología de Alimentos (CIDCA) de la Facultad de Ciencias Exactas de la UNLP, del cual además es Vicedirectora.

Su tema de investigación posee una importancia clave para la sociedad ya que se le da un valor agregado a varios insumos alimentarios que actualmente están subutilizados o que no se utilizan. Una de las últimas líneas en las que han comenzado a trabajar es sobre el aprovechamiento de residuos de la actividad agrícola o subproductos de la industria alimentaria que no suelen ser utilizados, para volver a introducirlos en la cadena alimentaria. Esos estudios se encuentran dentro del marco de la economía circular.

Por ello, “la contribución de mi temática a la sociedad es poder dar información sobre cuáles son los ingredientes novedosos con los que se puede contar para la elaboración de alimentos saludables, en los últimos años me he dedicado a la elaboración y determinación de calidad de masas y panes funcionales, pero también hemos incursionado en el desarrollo de bebidas y productos gelificados tipo yogur a base de proteínas vegetales. Debido al auge en la adopción de dietas veganas o vegetarianas por parte de la población y a intolerancias a ciertos componentes de la leche, es que estos alimentos permiten realizar un aporte al desarrollo de nuevos alimentos basados en plantas. Es por ello que las líneas de investigación que llevamos adelante con el equipo de trabajo, realizan una valiosa contribución a la formación y caracterización de la calidad nutricional y sensorial de alimentos funcionales, que son aquellos alimentos que contribuyen a prevenir enfermedades crónicas no transmisibles” comenta Puppo.

Gustavo Pablo Romanelli, es Profesor Titular del Curso de Química Orgánica, y del curso optativo de Química de los Biocombustibles de nuestra Facultad. Además es Investigador Principal del CONICET y su área de investigación es la Química Orgánica de bajo impacto ambiental empleando catálisis heterogénea, actualmente desarrolla procesos de síntesis de compuestos orgánicos bioactivos empleando bloques de construcción presentes en biomasa, y forma parte del Grupo de Investigación en Síntesis Orgánica Ecoeficiente, que se encuentra trabajando sobre el proyecto llamado Química verde el cual se aplica en post de la prevención de la contaminación. Implica la utilización de una serie de principios encaminados a reducir o eliminar el uso y generación de sustancias peligrosas en el diseño, manufactura y aplicación de los productos químicos, en lugar de recurrir a posteriori al tradicional tratamiento de efluentes; es por ello que la Química Verde aborda el concepto de prevención en lugar de la remediación.

“Nuestro grupo de investigación trabaja utilizando los postulados de la Química Verde en el diseño de métodos de síntesis que generen productos que tengan una toxicidad escasa o nula, tanto para las personas como para el ambiente. Se trata, puntualmente de modificar la metodología para lograr un producto que mantenga su eficacia, aunque reduciendo la toxicidad tanto de las sustancias utilizadas en la metodología como del producto”, explicó Romanelli. La importancia de esta línea de investigación recae en una forma de hacer Química basada en la sostenibilidad, tendiente a desarrollar métodos y procesos que eviten la generación de residuos en lugar de hacer un tratamiento posterior de los mismos.

Juan José Guiamet, es Ingeniero Agrónomo (egresado de la Universidad Nacional de Rosario) y Philosophy Doctor (Botánica) por la Universidad de Michigan (EEUU). Actualmente se desempeña como Profesor Titular (ordinario) de Fisiología Vegetal en las Facultades de Ciencias Agrarias y Forestales, y de Ciencias Naturales y Museo (UNLP), y como investigador del CONICET.

“Desde hace mucho tiempo investigo procesos fisiológicos que representan determinantes importantes de la producción de distintos cultivos. Actualmente trabajo sobre el mecanismo y control de la senescencia foliar, por un lado, y de la determinación del número de frutos en especies de cultivo. A mediano plazo, intentamos conocer qué mecanismos podrían manipularse para aumentar el número de frutos y granos y mantener la actividad fotosintética



del canopeo activa durante más tiempo.

Sin dudas, comprender estos procesos es un pre-requisito para aumentar el rendimiento de muchos cultivos de grano pero, aunque no lográramos esto, la información obtenida continuará expandiendo nuestra comprensión sobre cómo funcionan las especies que cultivamos, y qué procesos pueden modificarse productivamente” comentó Guiamet en relación a su trabajo de investigación.

URL de

origen: <https://www.agro.unlp.edu.ar/novedad/maria-cecilia-puppo-gustavo-romanelli-y-juan-jose-guiamet-han-recibido-la-promocion>