



# Curriculum vitae

Apellido: OTROSKY

Nombre: ROBERTO NELSON



### DATOS PERSONALES - IDENTIFICACION

Apellido/s: **OTROSKY**  
Nombre: **ROBERTO NELSON**  
Cantidad hijos: **4**  
Sexo: **MASCULINO**  
Nacionalidad: **argentina**  
Documento tipo: **DNI**  
Número de documento : **13750851**  
País: **Argentina**  
Partido: **Puán**  
Información adicional:  
Estado civil: **Casado/a**  
Condición de nacionalidad: **Nativo**  
País emisor pasaporte:  
C.U.I.T. /C.U.I.L. : **20137508517**  
Provincia: **Buenos Aires**  
Fecha de nacimiento: **22/12/1959**

### DATOS PERSONALES - DIRECCION RESIDENCIAL

Calle: **32 bis**  
País: **Argentina**  
Partido/Departamento: **Maracó**  
Código postal: **6360**  
Teléfono particular: **54-02302-43-0057-**  
Fax:  
Web: **http://**  
Información adicional:  
Nº: **1275** Piso: Ofi./Depto:  
Provincia: **La Pampa**  
Localidad: **General Pico**  
Casilla postal:  
Teléfono celular: **0230215622986**  
E-mail: **rotrosky@vet.unlpam.edu.ar**

### DATOS PERSONALES - LUGAR DE TRABAJO

Institución:  
**UNIV.NAC.DE LA PAMPA / FAC.DE CS.VETERINARIAS**  
Calle: **Calle 116 esq 5**  
País: **Argentina**  
Partido: **Maracó**  
Código postal: **6360**  
Teléfono particular: **54-02302-421-607-**  
Fax:  
Web: **http://**  
Nº: Piso: Depto/Ofi.  
Provincia: **La Pampa**  
Localidad: **General Pico**  
Casilla postal:  
Teléfono celular: **0230215622986**  
E-mail: **rotrosky@vet.unlpam.edu.ar**

### EXPERTICIA EN CYT

Resumen:

**El desempeño relacionado a mi profesión, se esta desarrollando en la especialidad de salud publica, bromatología y tecnología de alimentos, como docente, investigador y extensión relacionado con la Universidad y como jefe de Dpto de Bromatología en la Municipalidad de General Pico, L.P.**

Área actuación: **Ciencias Veterinarias**  
**Ciencias Veterinarias**

Palabras clave español: **BROMATOLOGIA, TECNOLOGIA, ALIMENTOS**

Palabras clave inglés: **BROMATOLOGY, TECHNOLOGY, FOOD**

**FORMACION****■ FORMACION ACADEMICA - Nivel Universitario de Posgrado/Maestría:**Situación del nivel: **Completo**Fecha inicio: **03-2010**Fecha egreso: **10-2013**Denominación de la carrera: **Magister Internacional en Tecnología de Alimentos**Título: **Magister Internacional en Tecnología de los Alimentos**

Número de resolución:

Instituciones otorgantes del título:

**UNIVERSITA DI PARMA**Título del trabajo final : **Evaluación de las características** % de avance del trabajo final:Apellido del director/tutor: **Picallo**Nombre del director/tutor: **Alejandra**

Institución del director/tutor:

**UNIV.DE BUENOS AIRES / FAC.DE AGRONOMIA**Apellido del codirector/cotutor: **Lagger,**Nombre del codirector/cotutor: **Jose**

Institución del codirector/cotutor:

**UNIV.DE BUENOS AIRES / FAC.DE CS.VETERINARIAS**¿Realizó su posgrado con una beca?: **No**

Institucion:

Área de conocimiento: **Ciencias Veterinarias**Sub-área de conocimiento: **Ciencias Veterinarias**Especialidad: **Bromatología y Tecnología de los Alimentos**

Información adicional:

**■ FORMACION ACADEMICA - Nivel Universitario de Posgrado/Especialización:**Situación del nivel: **Completo**Fecha inicio: **03-2010**Fecha egreso: **10-2013**Denominación de la carrera: **Diplomado en Posgrado en Alta Dirección en Tecnología de los Alimentos.**Título: **Diplomado en Tecnología de los Alimentos.**

Número de resolución:

Instituciones otorgantes del título:

**UNIV.DE BUENOS AIRES / FAC.DE AGRONOMIA / DTO.DE BIOLOGIA APLICADA Y ALIMENTOS**Título del trabajo final : **Comparacion microbiologica en** % de avance del trabajo final:Apellido del director/tutor: **Picallo**Nombre del director/tutor: **Alejandra**

Institución del director/tutor:

**UNIV.DE BUENOS AIRES / FAC.DE AGRONOMIA**

Apellido del codirector/cotutor:

Nombre del codirector/cotutor:

Institución del codirector/cotutor:

¿Realizó su posgrado con una beca?: **No**

Institucion:

Área de conocimiento: **Ciencias Veterinarias**Sub-área de conocimiento: **Ciencias Veterinarias**



Especialidad: **Tecnología de los Alimentos**

■ **FORMACION ACADEMICA - Nivel Universitario de Grado:**

Situación del nivel: **Completo**

Fecha inicio: **02-1978**

Fecha egreso: **05-1986**

Denominación de la carrera: **Medicina Veterinaria**

Obtención de título intermedio: **No**

Denominación del título intermedio:

Título: **Medico Veterinario**

Instituciones otorgantes del título:

**UNIV.NAC.DE LA PAMPA / FAC.DE CS.VETERINARIAS**

Título de la tesina:

% de avance de la tesina:

Apellido del director/tutor:

Nombre del director/tutor:

Área de conocimiento: **Ciencias Veterinarias**

Sub-área de conocimiento: **Ciencias Veterinarias**

Especialidad: **Salud Publica. Bromatología y Tecnología de alimentos**

Información

■ **FORMACION COMPLEMENTARIA - Cursos de posgrado y/o capacit. extracurriculares:**

Situación del nivel: **Completo**

Fecha inicio: **24/11/2012**

Fecha finalización: **25/11/2012**

Tipo de curso:

Denominación del curso: **II Congreso Veterinario Patagónico**

Carga horaria: **Hasta 24 horas**

Tipo de certificación final: **Certificado de asistencia**

Institución en que realiza o realizó el curso:

**MINISTERIO DE SALUD / ADM.NAC.DE MEDICAMENTOS, ALIMENTOS Y TECN.MEDICA**

Área de conocimiento: **Ciencias Veterinarias**

Sub-área de conocimiento: **Otras Ciencias Veterinarias**

Especialidad: **Tecnología de los Alimentos**

Información adicional:

**Expositor II Congreso Veterinario Patagónico. Organizado por la federación Veterinaria Argentina u Colegio Médico Veterinario de Río Negro. San Carlos de Bariloche. Río Negro.**

Situación del nivel: **Completo**

Fecha inicio: **10/09/2012**

Fecha finalización: **11/09/2012**

Tipo de curso:

Denominación del curso: **IIIº Jornada Regional Patagónica. ?Afianzando el nuevo paradigma de control de**

Carga horaria: **Hasta 24 horas**

Tipo de certificación final: **Certificado de asistencia**

Institución en que realiza o realizó el curso:

**MINISTERIO DE SALUD / ADM.NAC.DE MEDICAMENTOS, ALIMENTOS Y TECN.MEDICA**

Área de conocimiento: **Ciencias Veterinarias**

Sub-área de conocimiento: **Otras Ciencias Veterinarias**

Especialidad: **Bromatología y Calidad Alimentaria**

Información adicional:

**Miembro organizador IIIº Jornada Regional Patagónica. ?Afianzando el nuevo paradigma de control de alimentos, enfoque peligro riesgo?. Organizado por la Red Nacional de Protección de Alimentos. (RENAPRA), Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT) y la Municipalidad de General Pico. General Pico. La Pampa. Interés Municipal Resoluc. Del Consejo Deliberante**



---

**n° 425/12.-**

Situación del nivel: **Completo**

Fecha inicio: **28/10/2010**

Fecha finalización: **29/10/2010**

Tipo de curso:

Denominación del curso: **Buenas practicas de manufactura en establecimientos elaboradores de alimentos**

Carga horaria: **Hasta 24 horas**

Tipo de certificación final: **Certificado de aprobación**

Institución en que realiza o realizó el curso:

**UNIV.NAC.DE RIO NEGRO / SEDE ALTO VALLE**

Área de conocimiento: **Ciencias Veterinarias**

Sub-área de conocimiento: **Ciencias Veterinarias**

Especialidad: **Calidad Alimentaria**

Información adicional:

**Capacitador en la Jornadas Teórico prácticas sobre ?Buenas practicas de manufactura en establecimientos elaboradores de alimentos?. Organizado por Universidad Nacional de Río Negro. Sede Valle Medio. 40 hs presenciales. Choele Choele. Río Negro. Resol. C.S. n° 816/10.-**

---

Situación del nivel: **Completo**

Fecha inicio: **24/09/2010**

Fecha finalización: **18/11/2010**

Tipo de curso:

Denominación del curso: **Curso de Bienestar Animal**

Carga horaria: **Entre 25 Y 50 horas**

Tipo de certificación final: **Certificado de aprobación**

Institución en que realiza o realizó el curso:

**UNIV.NAC.DE LA PAMPA / FAC.DE CS.VETERINARIAS**

Área de conocimiento: **Ciencias Veterinarias**

Sub-área de conocimiento: **Otras Ciencias Veterinarias**

Especialidad: **Bienestar Animal**

Información adicional:

**Disertante en el ?Curso de Bienestar Animal? organizado por al Área de Bienestar Animal de la Facultad de Ciencias Veterinarias. Universidad Nacional de La Pampa. General Pico. La Pampa. Resol. C.D. n° 200/10. 30 horas.**

---

Situación del nivel: **Completo**

Fecha inicio: **21/04/2010**

Fecha finalización: **23/04/2010**

Tipo de curso:

Denominación del curso: **Curso Intensivo Teórico-Práctico de Microscopia de Alimentos.**

Carga horaria: **Hasta 24 horas**

Tipo de certificación final: **Certificado de aprobación**

Institución en que realiza o realizó el curso:

**PROVINCIA DE RIO NEGRO / SECCRETARIA GRAL.DE LA PROV.DE RIO NEGRO**

Área de conocimiento: **Ciencias Veterinarias**

Sub-área de conocimiento: **Otras Ciencias Veterinarias**

Especialidad: **Laboratorio Alimentetos**

Información adicional:

**Asistencia al Curso Intensivo Teórico-Práctico de Microscopia de Alimentos. Organizado por Red Nacional de Laboratorios de Alimentos. ANMAT. Laboratorio Regional de Salud Ambiental. Subsec. De Salud. Ministerio de Salud de la Provincia de Río Negro. Cinco Saltos. Río Negro.**

---

Situación del nivel: **Completo**

Fecha inicio: **28/09/2008**

Fecha finalización: **29/09/2008**

Tipo de curso:

Denominación del curso: **El Rol de las Municipalidades en el Control Primario de los Alimentos**

Carga horaria: **Hasta 24 horas**

Tipo de certificación final: **Certificado de aprobación**



Institución en que realiza o realizó el curso:

**MINISTERIO DE SALUD / ADM.NAC.DE MEDICAMENTOS, ALIMENTOS Y TECN.MEDICA**

Área de conocimiento: **Ciencias Veterinarias**

Sub-área de conocimiento: **Otras Ciencias Veterinarias**

Especialidad: **Legislación Alimentaria**

Información adicional:

**Disertante y Asistente. Proyecto: "El Rol de las Municipalidades en el Control Primario de los Alimentos". I Jornada de la Red Nacional de Inspectores Bromatológicos. Regiones de Cuyo y Patagonia. Organizado por Organización Panamericana de La Salud. Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica. (ANMAT) y Red Nacional de Inspectores Bromatológicos. Total 9 horas. Villa La Angostura. Neuquén.**

Situación del nivel: **Completo**

Fecha inicio: **06/01/2001**

Fecha finalización: **31/05/2001**

Tipo de curso:

Denominación del curso: **Cursos Teóricos Doctorado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.**

Carga horaria: **360 horas o más**

Tipo de certificación final: **Certificado de aprobación**

Institución en que realiza o realizó el curso:

**UNIVERSIDAD COMPLUTENSE DE MADRID / FAC.DE VETERINARIA**

Área de conocimiento: **Ciencias Veterinarias**

Sub-área de conocimiento: **Otras Ciencias Veterinarias**

Especialidad: **Tecnología de los Alimentos**

Información adicional:

**-30/05/01. Cursos Teóricos Aprobados del Doctorado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Departamento de Bromatología y Nutrición III (Higiene y Tecnología de los Alimentos) Facultad de Veterinaria. Universidad Complutense de Madrid. Madrid. España.**

### CARGOS

■ **DOCENCIA - Nivel superior universitario y/o posgrado:**

Fecha inicio: **11-2011**

Hasta: **07-2012**

Institución:

**UNIV.NAC.DE LA PAMPA / FAC.DE CS.VETERINARIAS**

Cargo: **Docente autorizado**

Tipo de honorarios: **Ad Honorem**

Dedicación: **Simple**

Dedicación horaria semanal: **De 0 hasta 19 horas**

Condición: **Interino**

Nivel educativo:

**Universitario de posgrado/especialización**

Actividades curriculares:

Actividad	Profesor responsable
<b>Bromatología y Tecnología de los Alimentos</b>	

Fecha inicio: **03-2008**

Hasta:

Institución:

**UNIV.NAC.DE LA PAMPA / FAC.DE CS.VETERINARIAS**

Cargo: **Profesor adjunto**

Tipo de honorarios: **Ad Honorem**

Dedicación: **Simple**

Dedicación horaria semanal: **De 0 hasta 19 horas**

Condición: **Interino**

Nivel educativo:

**Universitario de posgrado/especialización**

Actividades curriculares:

Actividad	Profesor responsable
<b>Bromatología y Tecnología de alimentos</b>	<b>Larrie, Eddy.</b>



Fecha inicio: **04-2003** Hasta:

Institución:  
**UNIV.NAC.DE LA PAMPA / FAC.DE CS.VETERINARIAS**

Cargo: **Profesor adjunto** Tipo de honorarios: **Rentado**

Dedicación: **Exclusiva** Dedicación horaria semanal: **De 20 hasta 39 horas**

Condición: **Regular o por concurso**

Nivel educativo:  
**Universitario de grado, Universitario de posgrado/maestría, Universitario de posgrado/especialización**

Actividades curriculares:

Actividad	Profesor responsable
<b>Especialista en Calidad y Seguridad Alimentaria en Alimentos</b>	<b>Profesor Adjunto</b>

■ **DOCENCIA - Nivel superior terciario:**

Fecha inicio: **07-2005** Hasta: **12-2009**

Institución:  
**LA PAMPA**

Cargo: **Docente Titular** Dedicación horaria semanal: **De 0 hasta 19 horas**

Denominación de la carrera/téc.: **Tecnico Superior en Tecnologia de A**

Tipo de formación: **Docente**

Fecha inicio: **11-1998** Hasta: **12-2004**

Institución:  
**UNIV.NAC.DE LA PAMPA / FAC.DE CS.VETERINARIAS**

Cargo: **Coordinador. Docente** Dedicación horaria semanal: **De 0 hasta 19 horas**

Denominación de la carrera/téc.: **Técnico Universitario en Tecnologi**

Tipo de formación: **Docente**

■ **DOCENCIA - Cursos:**

Fecha inicio: **03-2008** Hasta:

Institución:  
**UNIV.NAC.DE LA PAMPA / FAC.DE CS.VETERINARIAS**

Cargo: **Profesor Adjunto** Dedicación horaria semanal: **De 0 hasta 19 horas**

Nombre o temática del curso: **Especialista en Salud** Tipo de curso: **Curso**

Carga horaria total del curso: **10**

Fecha inicio: **08-1996** Hasta:

Institución:  
**UNIV.NAC.DE LA PAMPA / FAC.DE CS.VETERINARIAS**

Cargo: **Coordinador. Profesor Adjunto** Dedicación horaria semanal: **De 0 hasta 19 horas**

Nombre o temática del curso: **Especialista en Tecnología** Tipo de curso: **Curso**

Carga horaria total del curso: **10**

■ **CARGOS EN GESTION INSTITUCIONAL DE CYT:**

Fecha inicio: **29/11/2013** Fin:

Cargo: **Jefe de departamento** Dedicación horaria semanal: **De 0 hasta 19 horas**

Tipo de función desempeñada: **Ejecutiva/Directiva**

Institución:  
**UNIV.NAC.DE LA PAMPA / FAC.DE CS.VETERINARIAS**



---

Fecha inicio: **08/03/2013** Fin: **30/06/2013**  
Cargo: **Integrante Junta Electoral** Dedicación horaria semanal: **De 0 hasta 19 horas**  
Tipo de función desempeñada: **De asesoramiento especializado**  
Institución:  
**UNIV.NAC.DE LA PAMPA / FAC.DE CS.VETERINARIAS**

---

Fecha inicio: **14/12/2012** Fin: **30/11/2013**  
Cargo: **Subdirector** Dedicación horaria semanal: **De 0 hasta 19 horas**  
Tipo de función desempeñada: **Ejecutiva/Directiva**  
Institución:  
**UNIV.NAC.DE LA PAMPA / FAC.DE CS.VETERINARIAS**

---

Fecha inicio: **23/04/2012** Fin: **30/06/2016**  
Cargo: **Consejero** Dedicación horaria semanal: **De 0 hasta 19 horas**  
Tipo de función desempeñada: **Ejecutiva/Directiva**  
Institución:  
**UNIV.NAC.DE LA PAMPA / FAC.DE CS.VETERINARIAS**

---

Fecha inicio: **17/02/2012** Fin: **30/06/2012**  
Cargo: **Junta electoral** Dedicación horaria semanal: **De 0 hasta 19 horas**  
Tipo de función desempeñada: **De asesoramiento especializado**  
Institución:  
**UNIV.NAC.DE LA PAMPA / FAC.DE CS.VETERINARIAS**

---

Fecha inicio: **25/02/2011** Fin: **30/06/2011**  
Cargo: **Integrante Junta Electoral.** Dedicación horaria semanal: **De 0 hasta 19 horas**  
Tipo de función desempeñada: **De asesoramiento especializado**  
Institución:  
**UNIV.NAC.DE LA PAMPA / FAC.DE CS.VETERINARIAS**

---

Fecha inicio: **17/12/2010** Fin: **25/11/2012**  
Cargo: **Jefe de departamento** Dedicación horaria semanal: **De 0 hasta 19 horas**  
Tipo de función desempeñada: **Ejecutiva/Directiva**  
Institución:  
**UNIV.NAC.DE LA PAMPA / FAC.DE CS.VETERINARIAS**

---

Fecha inicio: **05/06/2010** Fin: **30/06/2012**  
Cargo: **Consejero** Dedicación horaria semanal: **De 0 hasta 19 horas**  
Tipo de función desempeñada: **Ejecutiva/Directiva**  
Institución:  
**UNIV.NAC.DE LA PAMPA / FAC.DE CS.VETERINARIAS**

---

Fecha inicio: **18/12/2009** Fin: **19/11/2010**  
Cargo: **Director** Dedicación horaria semanal: **De 0 hasta 19 horas**  
Tipo de función desempeñada: **Ejecutiva/Directiva**  
Institución:  
**UNIV.NAC.DE LA PAMPA / FAC.DE CS.VETERINARIAS**

■ **CATEGORIZACION DEL PROGRAMA DE INCENTIVOS:**

Fecha inicio: **08-2010** Hasta:  
Año de categorización: **2010**  
Categoría en el Programa de Incentivos: **Categoría III**





Institución:

**UNIV.NAC.DE LA PAMPA / FAC.DE CS.VETERINARIAS**

Fecha inicio: **12-2004**

Hasta: **07-2010**

Año de categorización: **2004**

Categoría en el Programa de Incentivos: **Categoría IV**

Institución:

**UNIV.NAC.DE LA PAMPA / FAC.DE CS.VETERINARIAS**

Fecha inicio: **07-1994**

Hasta: **12-2004**

Año de categorización: **1994**

Categoría en el Programa de Incentivos: **Categoría V**

Institución:

**UNIV.NAC.DE LA PAMPA / FAC.DE CS.VETERINARIAS**

■ **CARGOS DE I+D EN OTRO TIPO DE INSTITUCIONES:**

Fecha inicio: **2007-01-01**

Fin: **2011-12-31**

Institución:

**MUNICIPALIDAD DE GENERAL PICO**

Cargo para Realizar I+D: **Director. Investigador**

Dedicación horaria semanal: **De 0 hasta 19 horas**

■ **OTROS CARGOS:**

Fecha inicio: **03/05/1991**

Fin:

Cargo: **Jefe Departamento Bromatología**

Categoría: **Jefe Departamento**

Dedicación horaria semanal: **De 20 hasta 39 horas**

Institución:

**MUNICIPALIDAD DE GENERAL PICO**

**ANTECEDENTES**

■ **FINANCIAMIENTO CIENTIFICO Y TECNOLOGICO:**

Tipo de financiamiento: **Proyectos de I+D**

Título o denominación del proyecto:

**Evaluación de la vida útil de aceites vegetales sometidos a fritura de papas**

Descripción del proyecto:

**La fritura de alimentos en baño de aceite, favorecida en parte por el aumento de consumo de comidas preparadas o precocinadas, se ha convertido en los últimos años en una de las técnicas culinarias más extendidas del mundo. Los aceites de fritura no están exentos de riesgos. Hoy la preocupación se centra en problemas relacionados con el sobrecalentamiento lo que conlleva a la oxidación de los componentes del aceite. (Yagüe Aylón MA. 2003) El objetivo de éste trabajo es poder determinar la vida útil de los aceites vegetales sometidos a procesos de fritura de papas en un establecimiento de General Pico. Se tomarán muestras del aceite luego de cada proceso de fritura hasta evaluar que el producto terminado no reúna las características organolépticas deseadas y que el aceite altere sus propiedades fisicoquímicas. (Beloborodow, W 1996). Para dicho muestreo se tomarán como variables constantes la temperatura de cocción a la cual se someterá el aceite, la cantidad de producto a freír y el tiempo de fritura.**

**Se evaluarán los índices de calidad de acidez, índice de p-anisidina, índice de yodo, dienos conjugados, pH y índice de peróxidos; los cuales permitirán evaluar la frescura y durabilidad del aceite vegetal.**

Campo aplicación: **Hig.,Aliment.y Nutr.-Educacion sanitaria**

Función desempeñada: **Director**

Moneda: **Pesos**

Monto total: **6500.00**

Fecha desde: **06-2014**

Fecha hasta: **06-2015**



Institución:

Institución	Ejecuta	Evalua	% Financia
<b>UNIV.NAC.DE LA PAMPA / FAC.DE CS.VETERINARIAS</b>	<b>Si</b>	<b>No</b>	<b>100</b>

Tipo de actividad I+D: **Investigación aplicada**

Tipo de proyecto: **Investigación aplicada**

Código identificación del proyecto:

Nombre y apellido del director: **ROBERTO NELSON OTROSKY**

Nombre y apellido del codirector: **Mariana Forte**

Fecha de inicio de participación en el **06-2014**

Fecha fin: **06-2015**

Palabra clave: **calidad, aceites, frituras, comercios**

Área del conocimiento: **Ciencias Veterinarias**

Sub-área del conocimiento: **Ciencias Veterinarias**

Especialidad: **Tecnología de alimentos**

Tipo de financiamiento: **Proyectos de I+D**

Título o denominación del proyecto:

**Evaluación del bienestar animal mediante la semiología ambiental, poblacional e individual. Su incidencia en la producción tambera en el Departamento de Chapaleufú, Provincia de La Pampa, Argentina**

Descripción del proyecto:

**La producción lechera en la región pampeana requiere obtener una materia prima de alta calidad y valor nutritivo. Por lo tanto requiere de animales sanos y tambos con buena capacidad de ordeño y tecnología. Además de buenos programas sanitarios y de alimentación. Ausencia de enfermedades infectocontagiosas y nutricionales. La formación de los operarios, la calidad higiénico sanitaria de las instalaciones y el cuidado del bienestar animal, son parámetros que nos llevan a una mejor producción láctea. Hasta el momento, se han realizado tomas de muestra de sangre en tambos, confección de encuestas, exploración semiológica de los animales, detección de animales enfermos, consideración de las condiciones climáticas y evaluación de la calidad y cantidad de alimento. Para la obtención de los resultados (de los exámenes clínicos de los animales, la elaboración de las encuestas y toma de muestras para laboratorio), se realizan con las siguientes consideraciones:**

- a) Las determinaciones de frecuencia respiratoria, frecuencia cardíaca y temperatura corporal se obtienen después del ordeño, al salir de la sala de ordeño, donde acceden a una manga para su control. El registro de las constantes fisiológicas para poder obtener dichos parámetros durante el ordeño se imposibilita dado que se altera la rutina de extracción, siendo esta complicación un elemento que modifica el estado de bienestar animal necesario para una correcta obtención de leche de los animales a evaluar, por lo tanto se considera no apropiado dicho momento para la toma de los signos vitales.**
- b) Lo realizado en el primer semestre del año en curso, determina que los datos de cortisol por encima de los valores normales, corresponden a animales con afecciones podales recientes (Valor normal de cortisol: hasta 19,259 ng/ml). Los valores de signos vitales obtenidos mediante maniobras semiológicas en estos animales arrojan para temperatura corporal valores que oscilan entre 39,9°C y 40,3°C (VN: 38,0°C?39,5°C), la frecuencia respiratoria registraron variaciones entre 33 y 40 movimientos respiratorios por minuto (VN: 15?30) y para la frecuencia cardíaca los valores se ubicaron entre 70 y 85 movimientos cardíacos por minuto (VN: 60?70).**
- c) El 90% de las afecciones locomotoras en rodeos lecheros se dan en el pie, principalmente en miembros posteriores. Como principal causa encontramos la pododermatitis infecciosa bovina (séptica), como así también aparecen otras afecciones en el pie bovino muy dolorosas como son las laminitis (metabólica) consecuencia de cuadros de acidosis láctica y por último otro componente de afecciones podales lo representa el desgaste de la pezuña (mecánica o traumática), en conjunto pueden originar un 25% de los refugos de vacas en ordeño. En el departamento de Chapaleufú las principales causas de afecciones podales corresponden a pododermatitis infecciosa bovina en primer lugar y luego a laminitis.**
- d) En los tambos actuales es muy poco frecuente la presentación de mastitis clínicas, correspondiendo la mayor frecuencia a mastitis subclínicas que cursan con los parámetros de signos vitales normales.**

Campo aplicación: **Produccion animal-Bovina**

Función desempeñada: **Director**

Moneda: **Pesos**

Monto total: **30000.00**

Fecha desde: **01-2014**

Fecha hasta: **12-2017**

Institución:

Institución	Ejecuta	Evalua	% Financia
<b>UNIV.NAC.DE LA PAMPA / FAC.DE CS.VETERINARIAS</b>	<b>Si</b>	<b>No</b>	<b>100</b>

Tipo de actividad I+D: **Investigación aplicada**

Tipo de proyecto: **Investigacion aplicada**



Código identificación del proyecto:

Nombre y apellido del director: **ROBERTO NELSON OTROSKY**

Nombre y apellido del codirector: **Jorge Heritier**

Fecha de inicio de participación en el **01-2014** Fecha fin: **12-2017**

Palabra clave: **Bovino, tambo, signos clinicos, bienestar animal**

Área del conocimiento: **Ciencias Veterinarias**

Sub-área del conocimiento: **Otras Ciencias Veterinarias**

Especialidad: **Tecnología de alimnetos**

Tipo de financiamiento: **Proyectos de I+D**

Título o denominación del proyecto:

**Evaluación de la calidad de trigos y harinas pampeanas de la cosecha 2012-2013?.**

Descripción del proyecto:

**Introducción y objetivos**

**El 2012 se caracterizó por exceso de lluvias al inicio del cultivo, falta progresiva de agua en el suelo y grandes tormentas y altos valores humedad durante la época de cosecha. Estos factores afectaron la calidad y el rendimiento de trigo.**

**El objetivo de este trabajo es determinar la calidad de trigo y harinas correspondientes a la cosecha de trigo 2012-2013 con trigos de la Provincia de La Pampa y algunos de la Provincia de Buenos Aires.**

**Métodos**

**Se analizaron 141muestras de trigos y 178 de harinas 000 del Molino Casa Alarcia de la cosecha 2012 ? 2013. Estas provenían de las regiones noreste de la provincia de La Pampa y en menor cantidad de la provincia de Buenos Aires.**

**Sobre las muestras se realizó una tipificación físico-química de los parámetros: humedad, gluten, peso hectolítrico, Falling number, P/L (relación tenacidad/extensibilidad) y W (Fuerza panadera); para el caso de los trigos; mientras que para las harinas se determinaron todos los parámetros antes mencionados y cenizas en lugar de peso hectolítrico. Las metodologías seguidas fueron las indicadas en las Normas IRAM (Instituto Argentino de Normalización y Certificación).**

**Resultados**

**Los trigos de la campaña 2012-2013 provinieron de: Atreucó, Conhelo, Catrillo, Capital, Guatrache, Adolfo Alsina, Puan y 9 de Julio. Los valores de humedad, FN, PH y gluten permanecieron constantes a lo largo del año dentro de los rangos normales; mientras que los análisis alveográficos presentaron variaciones. En las harinas ocurrió lo mismo, dando harinas algo tenaces y con elevada fuerza panadera.**

**Conclusiones**

**La cosecha de trigo 2012-2013 dio buenos valores de humedad, FN, PH y gluten manteniéndose constantes a lo largo del año dentro de los rangos normales y los parámetros alveográficos presentaron mayor variabilidad, tanto en las muestras de trigo como en las harinas.**

Campo aplicación: **Produccion vegetal-Cereales**

Función desempeñada: **Director**

Moneda: **Pesos**

Monto total: **5000.00**

Fecha desde: **01-2014**

Fecha hasta: **12-2014**

Institución:

Institución	Ejecuta	Evalua	% Financia
<b>UNIV.NAC.DE LA PAMPA / FAC.DE CS.VETERINARIAS</b>	<b>Si</b>	<b>No</b>	<b>100</b>

Tipo de actividad I+D: **Investigación aplicada**

Tipo de proyecto: **Investigacion aplicada**

Código identificación del proyecto:

Nombre y apellido del director: **ROBERTO NELSON OTROSKY**

Nombre y apellido del codirector: **Mariana Forte**

Fecha de inicio de participación en el **01-2014** Fecha fin: **12-2014**

Palabra clave: **EVALUACION, CALIDAD, TRIGOS, HARINAS**

Área del conocimiento: **Ciencias Veterinarias**

Sub-área del conocimiento: **Otras Ciencias Veterinarias**

Especialidad: **Tecnología de los Alimentos**

Tipo de financiamiento: **Proyectos de I+D**



Titulo o denominación del proyecto:

**Estandarización de parámetros de calidad de la carne ovina en la Región Pampeana Semiárida**

Descripción del proyecto:

**Resumen:** Durante los años 2005 al 2012 se llevó a cabo el primer programa de Estandarización en el que se desarrollaron varios trabajos referidos a diferentes alimentos y en este momento al surgir nuevos proyectos que se condicen con los elementos que justificaron la realización del primer programa es que planteamos la necesidad de llevar adelante este nuevo Programa. El II Programa tiene como propósito determinar los parámetros de calidad de los diferentes alimentos de Origen Animal que se producen en la región pampeana que por sus características particulares los puedan diferenciar de los parámetros generales aceptados actualmente. Como inicio de este programa se realiza el trabajo de investigación: ¿Estandarización de parámetros de calidad de la carne ovina de la región árida y semiárida pampeana?

**Introducción:**

La calidad de la carne está particularmente definida por su composición química y por sus características organolépticas, tales como el color, la terneza, la jugosidad, el olor y el sabor. Estas características son influidas por el tipo de animal (Efecto raza y efecto padre), el manejo pre y post faena y el plano nutricional.

La bibliografía denomina cordero a todo animal ovino menor a un año o que aún tenga dientes de leche y se denomina CARNE OVINA al producto obtenido de todo animal ovino que no sea cordero.

Se propone aplicar en este trabajo, la modificación de la clasificación actual por la de agrupar en función de edad y peso que sería la siguiente:

**Mamón (Peso vivo de 10 a 12 Kg.)**

**Cordero Mamón Pesado (Peso vivo hasta 22 Kg.)**

**Cordero Pesado (Peso vivo hasta 34 kg, y condición corporal superior a 3)**

**Cordero Súper Pesado (Peso vivo hasta 48 kg y condición corporal superior a 3)**

**Borrego de 2 dientes.**

**Borrego de 4 dientes.**

**Oveja de consumo**

**Oveja de manufactura.**

**Carnero.**

Siendo las dos primeras categorías vendidas como res entera y las siguientes trozadas.

La tipificación para cada categoría debe realizarse en función de los atributos de conformación (Desarrollo de masa muscular y terminación, cantidad y distribución de la grasa.

El Color es el atributo sensorial más importante para el consumidor. Depende del contenido y estado de oxidación de la mioglobina y de la estructura del músculo, ya que permite que absorba o refleje la luz (carne fresca), en cambio en ausencia de oxígeno, la carne exhibe un color rojo oscuro o púrpura.

La Terneza se refiere a la facilidad en la masticación durante su consumo. Es un atributo muy complejo en el cual participan factores inherentes al animal y otros relacionados al manejo, como también la forma de preparación del producto.

La Jugosidad y el Sabor, muy relacionadas entre sí, los jugos de la carne juegan un rol importante en la impresión general ayudando al ablandamiento y a la fragmentación de la carne durante la masticación. El sabor presenta dos componentes, uno relacionado con la sensación de liberación del agua junto a compuestos hidrosolubles como azúcares, aminoácidos, péptidos, nucleótidos y compuestos nitrogenados durante los primeros bocados y también es atribuido a la acción de los lípidos que se degradan durante la cocción liberando compuestos volátiles. Estos compuestos juegan un importante papel en la definición del Aroma, estimulando a los receptores de la nariz. Están influenciados por el descenso del pH así también como por el pH final que alcance la carne.

Campo aplicación: **Produccion animal-Ovina**

Función desempeñada: **Co-director**

Moneda: **Pesos**

Monto total: **10000.00**

Fecha desde: **10-2013**

Fecha hasta: **12-2016**

Institución:

Institución	Ejecuta	Evalua	% Financia
<b>UNIV.NAC.DE LA PAMPA / FAC.DE CS.VETERINARIAS</b>	<b>Si</b>	<b>No</b>	<b>100</b>

Tipo de actividad I+D: **Investigación aplicada**

Tipo de proyecto: **Investigacion aplicada**

Código identificación del proyecto:

Nombre y apellido del director: **Miguel Noia**

Nombre y apellido del codirector: **OTROSKY ROBERTO NELSON**

Fecha de inicio de participación en el **10-2013**

Fecha fin: **12-2016**

Palabra clave: **Calidad, parametros, carne ovina, pampeana**

Área del conocimiento: **Ciencias Veterinarias**



Sub-área del conocimiento: **Otras Ciencias Veterinarias**

Especialidad: **Tecnología de los alimnetos.**

Tipo de financiamiento: **Proyectos de I+D**

Título o denominación del proyecto:

**Rendimiento de la res ovina en la Región Semiárida pampeana, efecto paternal? perteneciente al II Programa de Investigación Determinación de parámetros de calidad de alimentos producidos en la Región Pampeana?**

Descripción del proyecto:

**Para garantizar la satisfacción del consumidor debemos controlar la terneza de la carne; numerosos factores influyen en este aspecto. Buenas Prácticas de Manejo y los Puntos Críticos de Control son complementarios a la genética, sexo, edad, tiempo de engorde, tecnologías de tiernización postmortem, etc. Pero aún controlándolos podremos encontrarnos con carnes duras (Koochmarai, M y col, 2000).**

**Muchas son las investigaciones realizadas en este aspecto, en cortes de carne bovina, pero pocos los conocimientos de características organolépticas en cortes de carne ovina. A partir de la implementación del presente Proyecto se realizarán análisis de pH, terneza, textura, jugosidad, color de grasa y carne, flavor, calidad microbiológicas y modelo genético, con el fin de establecer un criterio de selección que caracterice las carnes ovinas, contribuyendo a mejorar su calidad, resaltar las bondades de las mismas e indirectamente, fortalecer aún más la Comercialización. El objetivo final es generar un estándar de calidad de carnes ovinas producidas en la región árida y semiárida pampeana**

Campo aplicación: **Producción animal-Ovina**

Función desempeñada: **Investigador**

Moneda: **Pesos**

Monto total: **25000.00**

Fecha desde: **06-2013**

Fecha hasta: **12-2016**

Institución:

Institución	Ejecuta	Evalua	% Financia
<b>UNIV.NAC.DE LA PAMPA / FAC.DE CS.VETERINARIAS</b>	<b>Si</b>	<b>No</b>	<b>100</b>

Tipo de actividad I+D: **Investigación aplicada**

Tipo de proyecto: **Investigación aplicada**

Código identificación del proyecto:

Nombre y apellido del director: **Enrique Schmith.**

Nombre y apellido del codirector: **Miguel Noia**

Fecha de inicio de participación en el **06-2013**

Fecha fin: **12-2016**

Palabra clave: **PARAMETROS, CALIDAD, CARNE OVINA, REGIONES PAMPEANAS**

Área del conocimiento: **Ciencias Veterinarias**

Sub-área del conocimiento: **Otras Ciencias Veterinarias**

Especialidad: **Tecnología de los alimnetos**

Tipo de financiamiento: **Proyectos de I+D**

Título o denominación del proyecto:

**Caracterización higiénico-sanitaria y composicional de la leche producida por establecimientos lecheros de la provincia de La Pampa**

Descripción del proyecto:

**Los principios o las libertades del bienestar animal reconocidos por la Organización Internacional de Epizootias (OIE) dicen que los animales deben estar: 1. Libres de malnutrición y/o sed; 2. Libres de incomodidad; 3. Libres de heridas y/o dolor; 4. Libres de miedos y/o estrés y 5. Libres de expresar un comportamiento normal (FAWC 1979; Webster 1986 y OIE 2004).**

**En relación al comportamiento los bovinos tienen una actitud gregaria, siempre están y se mueven en grupos, un animal enfermo se apartará del grupo (Grandín 2009). El consumo voluntario, la rumia y el descanso, son indicadores que se pueden evaluar en el momento de suministro del alimento. Las vacas dominantes, cabecean o desplazan con el cuerpo a las subordinadas, generalmente vaquillonas, afectando el consumo voluntario (Lagger 2008).**

**Los corrales preparto, accesos y egresos de instalaciones de ordeño en mal estado, como con barro, estiércol, piedras pozos, pisos resbaladizos son causa de incomodidad, de estrés y pueden producir lesiones graves al resbalar como fracturas. La evaluación del ambiente e instalaciones es muy importante en relación al bienestar de los animales (Phillips 2002; Lagger 2007). En sistemas estabulados, con piso de cemento, las vacas tienen mayor incidencia de osteoartritis, bursitis y laminitis (Radostists 1994).**



Estudios realizados concluyeron que en camas de arena hay muchas menos lesiones que en pisos de goma (Cook, 2002), pero la paja es el piso de elección de las vacas (Lowe 2001). La condición corporal, el pelaje y las heces se pueden considerar indicadores nutricionales (Lagger 2007). La condición corporal se puede evaluar visualmente y/o palpación la grasa subcutánea (Edmonson 1989), identificando vacas flacas de gordas; la condición del pelaje, se visualiza por pelaje brillante, colores firmes y en otro extremo un pelaje descolorido, quebradizo, hirsuto y la formas de las heces solidas y las diarreicas (Lagger 2007).

La observación de la locomoción o marcha se esta utilizando como indicador de lesiones podales (Sprecher 1997). Sin importar la extensión de la marcha, el movimiento de la pata trasera pisa donde pisa la delantera, es decir que la vaca ve donde pone la pata delantera y allí mismo pone la trasera. (Haskell 2006).

Cualquier trauma, dolor, frío ó miedo puede liberar al torrente sanguíneo la hormona Corticotrofina (HCR) del Hipotálamo, que a su vez produce la liberación de la hormona Adrenocorticotrofina (ACTH) de la Adenohipofisis. La ACTH estimula la corteza adrenal y libera glucocorticoesteroides: el cortisol y la cortisona en sangre. (Mac Donald 1995). Wagner and Oxenreider (1972) midieron Cortisol en plasma, en vacas en lactancia con ternero al pie fue de  $9,42 \pm 0,09$  ng/ml, en vacas en ordeño mecánico de  $6,78 \pm 0,05$  ng/ml y  $4.46 \pm 0.04$ . ng/ml en vacas seca una correlación positiva de cortisol en plasma y leche (Termeulen 1981).

Campo aplicación: **Produccion animal-Leche**

Función desempeñada: **Co-director**

Moneda: **Pesos**

Monto total: **30000.00**

Fecha desde: **01-2013**

Fecha hasta: **12-2016**

Institución:

Institución	Ejecuta	Evalua	% Financia
<b>UNIV.NAC.DE LA PAMPA / FAC.DE CS.VETERINARIAS</b>	<b>Si</b>	<b>No</b>	<b>100</b>

Tipo de actividad I+D: **Investigación aplicada**

Tipo de proyecto: **Investigacion aplicada**

Código identificación del proyecto:

Nombre y apellido del director: **Jose Lagger**

Nombre y apellido del codirector: **OTROSKY ROBERTO NELSON**

Fecha de inicio de participación en el **01-2013**

Fecha fin: **12-2016**

Palabra clave: **COMPOSICION, LECHE, BIENESTAR ANIMAL, TAMBOS**

Área del conocimiento: **Ciencias Veterinarias**

Sub-área del conocimiento: **Otras Ciencias Veterinarias**

Especialidad: **Bienestar Animal.**

Tipo de financiamiento: **Proyectos de I+D**

Título o denominación del proyecto:

**PROGRAMA: Estandarización de Parámetros de Calidad de Alimentos producidos en la Región Pampeana**

Descripción del proyecto:

**Objetivos:**

**El presente Programa tiene como propósito determinar los parámetros de calidad de los diferentes alimentos de Origen Animal que se producen en la región pampeana que por sus características particulares los puedan diferenciar de los parámetros generales aceptados actualmente, como así también determinar en los casos que no se hallen en la bibliografía los valores correspondientes a los citados parámetros. Para lograr esta finalidad se agruparán distintos proyectos, que se presentan en forma conjunta con este Programa, y aquellos que se podrán agregar posteriormente de acuerdo a la necesidades, en tres líneas de investigación según los siguientes objetivos:**

**a) Determinación de parámetros de calidad de alimentos que se producen en la región y su comparación con los datos conocidos por la bibliografía ya existente: agrupara aquellos proyectos referidos a alimentos que se incluyen en el Programa de Calidad Pampeana del Ministerio de Producción de la Prov. de La Pampa.**

**b) Determinación de parámetros de calidad de alimentos que no se hallan en la bibliografía actual : agrupara aquellos proyectos que estudien alimentos de producción en la región de características especiales algunos de los cuales no se consumen en el país pero se producen para la exportación.**

**c) Determinación de parámetros de calidad de productos alimenticios de producción específica regional: agrupara los proyectos que estudien parámetros de calidad de alimentos**



**Regionales y de producción Local.**

Campo aplicación: **Higiene, alimentacion y nutricion**

Función desempeñada: **Co-director**

Moneda: **Pesos**

Monto total: **60000.00**

Fecha desde: **06-2012**

Fecha hasta: **12-2016**

Institución:

Institución	Ejecuta	Evalua	% Financia
<b>UNIV.NAC.DE LA PAMPA / FAC.DE CS.VETERINARIAS</b>	<b>Si</b>	<b>No</b>	<b>70</b>
<b>MUNICIPALIDAD GENERAL PICO</b>	<b>Si</b>	<b>No</b>	<b>30</b>

Tipo de actividad I+D: **Investigación aplicada**

Tipo de proyecto: **Estandarización de Parámetros de Calidad de Alimentos producidos en la Región Pampeana**

Código identificación del proyecto:

Nombre y apellido del director: **Miguel Noia**

Nombre y apellido del codirector: **OTROSKY ROBERTO NELSON**

Fecha de inicio de participación en el **06-2012**

Fecha fin: **06-2016**

Palabra clave: **CALIDAD, ALIMENTOS, PAMPEANOS, PROGRAMA**

Área del conocimiento: **Ciencias Veterinarias**

Sub-área del conocimiento: **Otras Ciencias Veterinarias**

Especialidad: **Salud Publica. Bromatología y Tecnología de alimentos.**

Tipo de financiamiento: **Proyectos de I+D**

Título o denominación del proyecto:

**Características físico-químicas del agua en establecimientos agropecuarios de la zona centro-norte y oeste de La Pampa?**

Descripción del proyecto:

**Según el ?Decenio Internacional del Abastecimiento de Agua Potable y el Saneamiento? (1990) de Naciones Unidas, se estimó que 1.500 millones de personas carecen de agua potable y es mas escaso aun cuando se trata del saneamiento de la misma.**

**Según la OMS en países del tercer mundo una de cada cinco poblaciones reciben agua tratada o segura (Mc Junkin, F. 1986). Sus objetivos están centrados en la gestión responsable de los recursos hídricos, el desarrollo sostenible, la salud y el bienestar humano como un todo, lo que implica la participación de la comunidad en su conjunto y el compromiso de los ejecutores de políticas públicas. (Amándola, Viviana; Mérida, Luís a. 2001). Realizar una explotación racional del recurso subterráneo para la provisión de agua, para uso productivo y consumo privado, es importante porque debemos evaluar: las instalaciones relacionadas a la extracción y almacenamiento de agua dentro de las propiedades, incluyendo establecimientos educativos, de recreación, complejos habitacionales y el agro en general, por ello es necesaria la difusión, la aplicación de controles y la necesidad de crear conciencia en la comunidad.**

**La presencia de arsénico en el agua subterránea utilizada para consumo humano o animal, es uno de los problemas sanitarios más importantes a nivel mundial. El arsénico es un elemento ampliamente distribuido en la naturaleza y de elevada toxicidad para los seres vivos.**

**Los casos reportados de intoxicación crónica en el hombre provienen de países como Argentina, Bangladesh, Chile, México, China, Hungría, India, Taiwán, Tailandia, Reino Unido y Estados Unidos de América, donde la exposición a través del agua de bebida afecta a varios millones de personas. (Pérez Carrera, A.; Fernández Cirelli, A. 2004).**

**Estas zonas, de acuerdo con sus características edafoclimáticas poseen excelentes aptitudes productivas, pero sufren limitaciones debido a la calidad del recurso hídrico disponible. Además de la presencia de arsénico, la salinidad y la elevada concentración de flúor limitan el aprovechamiento del recurso y ponen en riesgo la salud del hombre y los animales. (Bhattacharya, P.; 1999) (Bolzicco, J.E.; 1997).**

**El origen del As en las aguas subterráneas de la Argentina es atribuido a la actividad volcánica ocurrida en los Andes durante el Cuaternario o por el vertido de la industria química que puede aportar un alto porcentaje de arsénico en las redes de desagüe.**

**La elevada toxicidad del arsénico y sus compuestos exige un riguroso control del agua y el alimento, pues aún en pequeñas dosis, puede acumularse en el organismo y provocar intoxicaciones crónicas.**

**En Argentina, cobra importancia el Hidroarsenicismo Crónico Regional Endémico (HACRE), enfermedad producida por la ingesta de dosis variables de arsénico durante largos períodos de tiempo,( Bavera, G.; 1979) que afecta a gran parte de la población (endémico) de una región (regional).**

**Las alteraciones más importantes por el consumo a largo plazo de arsénico contenido en el agua potable, es causa de cáncer de piel, de pulmones, de vejiga urinaria, y de riñón, también como otros cambios de la piel tales como presencia y espesamiento de la pigmentación (hiperqueratosis).**



La enfermedad (HACRE) evoluciona en cuatro periodos: hiperhidrosis palmoplantar con prurito y descamación, conjuntivitis, vómitos o diarreas; hiperqueratosis palmoplantar con lesiones dolorosas que impiden caminar y realizar tareas manuales, melanoderma del tronco y parte superior de los miembros y cancerización.

El flúor ocasiona problemas sanitarios en animales jóvenes, que aparecen principalmente luego del destete (Pérez Carrera, A. 2004) (Stevens, J. 1991).

En las personas la fluorosis es una enfermedad que surge del consumo excesivo de agua con concentraciones superiores a las permitidas, y se relaciona nutricionalmente con la afección de los dientes y los huesos. El diente se vuelve jaspeado y descolorido, al principio el diente tiene parches blancos como de tiza, pero pronto se vuelve de color café con áreas decoloradas.

La fluorosis esquelética tiene consecuencias más serias, presenta anomalías en los huesos, aparecen muy densos o escleróticos y calcificación anormal que puede causar dolor de espalda y rigidez así como deformidades neurológicas. Los huesos se vuelven frágiles y quebradizos, los cambios van produciendo rigidez y dolor en las articulaciones y la espalda, aparecen problemas neurológicos por la compresión de la médula.

La aptitud para el consumo de agua potable esta comprendida en los valores para arsénico de 0,01 mg/l y para flúor de 1,2 mg/l. para no producir alteraciones y patologías en los consumidores, según lo establecido por la FAO-OMS por el Codex Alimentarius como norma internacional (FAO-OMS 2007) y el Código Alimentario Argentino como legislación nacional. (CAA 2007).

Campo aplicación: **Rec.Nat.Renov.-Conservacion y preservacion**

Función desempeñada: **Director**

Moneda: **Pesos**

Monto total: **10000.00**

Fecha desde: **06-2011**

Fecha hasta: **12-2011**

Institución:

Institución	Ejecuta	Evalua	% Financia
<b>UNIV.NAC.DE LA PAMPA / FAC.DE CS.VETERINARIAS</b>	<b>Si</b>	<b>No</b>	<b>100</b>

Tipo de actividad I+D: **Investigación aplicada**

Tipo de proyecto: **Investigacion aplicada**

Código identificación del proyecto:

Nombre y apellido del director: **ROBERTO NELSON OTROSKY**

Nombre y apellido del codirector: **Alberto Pariani**

Fecha de inicio de participación en el **06-2011**

Fecha fin: **12-2011**

Palabra clave: **CALIDAD, FISICOQUIMICA, AGUA, ESTABLECIMIENTOS**

Área del conocimiento: **Ciencias Veterinarias**

Sub-área del conocimiento: **Otras Ciencias Veterinarias**

Especialidad: **Calidad alimentaria**

Tipo de financiamiento: **Proyectos de I+D**

Título o denominación del proyecto:

**Efectos del ácido benzoico y de un probiótico a base de Enterococcus faecium NCIMB10415 como promotores de crecimiento en lechones destetados precozmente**

Descripción del proyecto:

El objetivo de este trabajo es comprobar el efecto del ácido benzoico y de un probiótico a base de Enterococcus faecium NCIMB10415 sobre los parámetros productivos y de salud intestinal de lechones destetados precozmente. Un total de 600 lechones serán agrupados por camada y por peso, y asignados aleatoriamente a cinco grupos: Control, Control + ácido Benzoico (AB), Control + probiótico, Control + AB + probiótico y Control + colistina (control positivo). Cada grupo experimental quedará conformado por 12 corrales de 10 lechones cada uno. Los lechones serán pesados individualmente al destete (28 días de edad, en promedio), a los 7, 14, 21 y 28 días postdestete, datos que se utilizarán para el cálculo de la ganancia diaria de peso. También semanalmente se medirán el consumo de alimento de cada corral y la conversión alimenticia, y se registrará la incidencia y severidad de diarrea en todos los lotes. Al final del período experimental, se sacrificará un lechón por corral. De los lechones faenados se tomará una muestra de contenido de estómago, duodeno, yeyuno, ileon y ciego para la medición del pH y la determinación del número de bacterias viables totales, bacterias beneficiosas (Lactobacillus) y potencialmente patógenas (Escherichia coli, Clostridium, Salmonella). Asimismo, se tomarán muestras de pared intestinal de los mismos sectores para su estudio histológico (altura de vellosidades y profundidad de las criptas en la mucosa).

Campo aplicación: **Produccion animal-Porcina**

Función desempeñada: **Co-director**

Moneda: **Pesos**

Monto total: **20000.00**





Fecha desde: **05-2011** Fecha hasta: **12-2014**

Institución:

Institución	Ejecuta	Evalua	% Financia
<b>UNIV.NAC.DE LA PAMPA / FAC.DE CS.VETERINARIAS</b>	<b>Si</b>	<b>No</b>	<b>100</b>

Tipo de actividad I+D: **Investigación aplicada**

Tipo de proyecto: **Investigacion aplicada**

Código identificación del proyecto:

Nombre y apellido del director: **Guillermo Pechin**

Nombre y apellido del codirector: **OTROSKY ROBERTO NELSON**

Fecha de inicio de participación en el **05-2011** Fecha fin: **12-2014**

Palabra clave: **Efecto, Acido benzoico, destete, lechones**

Área del conocimiento: **Ciencias Veterinarias**

Sub-área del conocimiento: **Otras Ciencias Veterinarias**

Especialidad: **Laboratorio Bromatologia**

Tipo de financiamiento: **Proyectos de I+D**

Título o denominación del proyecto:

**Huéspedes invisibles pero peligrosos**

Descripción del proyecto:

**Este trabajo de investigación surge por inquietud de un grupo de alumnos de 6° año de la Escuela N° 196 de Intendente Alvear, La Pampa, por conocer la posible contaminación de cepillos de dientes ubicados en diferentes lugares de los baños. Se propusieron identificar tipos de microorganismos que podían estar presentes, evaluar si había alguna variación microbiológica de acuerdo al lugar donde se ubicara el cepillo en el baño y si la amplitud del mismo influía en la contaminación.**

**La cátedra de Bromatología e Higiene de los Alimentos realizó el asesoramiento y los análisis microbiológicos. Eligieron baños con distintas características edilicias que los diferenciaron como casa de barrio y casa de familia.**

**Distribuyeron los cepillos de la siguiente manera:**

**3 cepillos sin uso y con envolturas - testigos. A B C**

**3 cepillos en casas de barrios colocados en el lavamanos. N° 1, 2, 3,**

**3 cepillos en casa de familias comunes colocados en el porta ? cepillo N° 4,5, 6,**

**3 cepillos en casa de barrio colocados en porta ? cepillos. N° 7,8, 9**

**Una vez que tomaron las muestras, se realizaron los análisis microbiológicos para determinar bacterias Aerobias Mesófilas, Coliformes, Escherichia Coli, Hongos, Samonella, Estafilococo Aureus.**

**Las muestras N° 1 y 8 presentaron bacterias Aeróbicas Mesófilas, Coliformes, Escherichia Coli.**

**De los resultados obtenidos se pudo determinar que los cepillos colocados en los lavamanos de los baños de las casas de barrios presentaron la mayor contaminación. La presencia de estos microorganismos se puede deber a la falta de ventilación y al espacio reducido de los baños de las casas de barrio, puede provocar que el vapor contaminado se deposite sobre los cepillos llevando consigo los microorganismos**

**Se puede concluir que los cepillos usados deben higienizarse y guardarse correctamente para que no se conviertan en un peligro para la salud, ya que pueden albergar bacterias patógenas.**

Campo aplicación: **Higiene, alimentacion y nutricion**

Función desempeñada: **Director**

Moneda: **Pesos**

Monto total: **2000.00**

Fecha desde: **01-2011**

Fecha hasta: **06-2011**

Institución:

Institución	Ejecuta	Evalua	% Financia
<b>UNIV.NAC.DE LA PAMPA / FAC.DE CS.VETERINARIAS</b>	<b>Si</b>	<b>No</b>	<b>100</b>

Tipo de actividad I+D: **Investigación aplicada**

Tipo de proyecto: **Investigacion aplicad**

Código identificación del proyecto:

Nombre y apellido del director: **ROBERTO NELSON OTROSKY**

Nombre y apellido del codirector: **Dora Sereno**

Fecha de inicio de participación en el **01-2011** Fecha fin: **06-2011**

Palabra clave: **calidad, microbiologica, cepillo dientes, escuela**

Área del conocimiento: **Ciencias Veterinarias**



Sub-área del conocimiento: **Otras Ciencias Veterinarias**

Especialidad: **Laboratorio Alimentos**

Tipo de financiamiento: **Proyectos de I+D**

Título o denominación del proyecto:

**Estudio de indicadores de comportamiento, bienestar animal y enfermedades peripartales en vaquillonas y vacas lecheras durante el período de transición**

Descripción del proyecto:

**La incorporación de la máquina de ordeñar en los rodeos lecheros, hizo imposible la crianza de las terneras al pie de la madre, el hombre toma el comando, alimentando las terneras, con leche, concentrados energéticos/proteicos y heno de alfalfa. En las últimas décadas el objetivo de la crianza artificial fue económico, acelerar el pasaje de lactante a rumiante, suministrando la menor cantidad de leche posible, o sustitutos lácteos, porque son los insumos más caros, siempre priorizando lograr terneras saludables. Este sistema convencional consiste en suministrar una cantidad constante de leche con restricciones equivalentes al 8 a 10 % de PV, con terneros de 40 kg PV corresponde a 4 litros, que se dan en 2 tomas. A esta dieta líquida se le agrega un balanceado iniciador, desde los primeros días. Cuando la ternera consume alrededor de 1 kilo, durante 3 días seguidos, se realiza el desleche que es a las 7 u 8 semanas de vida, aproximadamente. Con este sistema las ganancias diarias en la raza Holando son de 450 gramos diarios promedio.**

**La crianza intensiva o crecimiento acelerado surge como una nueva propuesta, que toma como base el comportamiento natural, aplicando los principios del bienestar animal, suministrar leche sin restricciones, en cantidades semejantes a lo que toma la ternera al pie de la madre, equivalente a 2 ó 3 veces más de leche que la crianza convencional. En este trabajo presentamos un nuevo programa de alimentación en crías, duplicando y triplicando el consumo y las ganancias de peso, con el objetivo de lograr terneras sanas y con un peso adecuado para dar servicio a los 12 meses y parir antes de los 22 meses de edad.**

Campo aplicación: **Producción animal-Leche**

Función desempeñada: **Co-director**

Moneda: **Pesos**

Monto total: **45000.00**

Fecha desde: **01-2010**

Fecha hasta: **12-2013**

Institución:

Institución	Ejecuta	Evalua	% Financia
<b>UNIV.NAC.DE LA PAMPA / FAC.DE CS.VETERINARIAS</b>	<b>Si</b>	<b>No</b>	<b>100</b>

Tipo de actividad I+D: **Investigación aplicada**

Tipo de proyecto: **Investigación aplicada**

Código identificación del proyecto:

Nombre y apellido del director: **Jose Lager**

Nombre y apellido del codirector: **OTROSKY ROBERTO NELSON**

Fecha de inicio de participación en el **01-2010**

Fecha fin: **12-2013**

Palabra clave: **Indicadores, Bienestar animal, vacas, tambo**

Área del conocimiento: **Ciencias Veterinarias**

Sub-área del conocimiento: **Otras Ciencias Veterinarias**

Especialidad: **Laboratorio Calidad Alimentos**

Tipo de financiamiento: **Proyectos de I+D**

Título o denominación del proyecto:

**Estudio de indicadores de comportamiento y bienestar de vaquillonas y vacas lecheras durante el período de transición y su relación con las enfermedades peripartales.**

Descripción del proyecto:

**El objetivo de este proyecto es estudiar factores de comportamiento y bienestar animal, y presencia de enfermedades metabólicas durante el período de transición, que abarca tres semanas antes del parto y tres semanas posparto. Se realizará el estudio en ocho tambos de la cuenca pampeana. En cada tambo se realizará una evaluación de la dieta preparto, posparto, y semanalmente un registro de indicadores nutricionales, estado corporal, y estado y coloración del pelaje, indicadores de comportamiento como agresiones de vacas dominantes y dominadas, y comportamiento en la alimentación, indicadores de**



**estrés mediante medición de cortisol en leche, e indicadores de bienestar animal como estado de la locomoción y detección de lesiones. Se efectuarán evaluaciones clínicas de los animales en el parto y posparto para diagnosticar enfermedades metabólicas peripartales como hipocalcemia, hipomagnesemia, cetosis, retención de placenta, edema de ubre, mastitis, metritis. También se realizarán métodos complementarios como muestras de sangre para determinaciones de Calcio, Fósforo y Magnesio.**

Campo aplicación: **Produccion animal-Bovina**

Función desempeñada: **Co-director**

Moneda: **Pesos**

Monto total: **25000.00**

Fecha desde: **01-2010**

Fecha hasta: **12-2014**

Institución:

Institución	Ejecuta	Evalua	% Financia
<b>UNIV.NAC.DE LA PAMPA / FAC.DE CS.VETERINARIAS</b>	<b>Si</b>	<b>No</b>	<b>100</b>

Tipo de actividad I+D: **Investigación aplicada**

Tipo de proyecto: **Investigacion aplicad**

Código identificación del proyecto:

Nombre y apellido del director: **jose lagger**

Nombre y apellido del codirector: **OTROSKY ROBERTO NELSON**

Fecha de inicio de participación en el **01-2010**

Fecha fin: **12-2014**

Palabra clave: **INDICADORES, COMPORTAMIENTO, VACAS, TAMBO**

Área del conocimiento: **Ciencias Veterinarias**

Sub-área del conocimiento: **Otras Ciencias Veterinarias**

Especialidad: **Tecnología de alimentos**

Tipo de financiamiento: **Proyectos de I+D**

Título o denominación del proyecto:

**Evaluación de las características microbiológicas de la medias reses bovinas faenadas con Sistema Tradicional y Sistema Kosher.**

Descripción del proyecto:

**La motivación para el estudio y la realización de la tesis, esta centrado en poner en evidencias si existen variaciones microbiológicas comparando el Sistema Kosher y Sistema Tradicional de faena para bovinos de consumo humano.**

**Respetando las condiciones de bienestar animal, las tecnologías de faenas, los planes de sistemas de calidad, se puede obtener materias primas y productos cárneos elaborados garantizando calidad e inocuidad alimentaria.**

**También se debe tener en cuenta las creencias religiosas y los parámetros de calidad que establecen los organismos de control, los servicios de calidad de las plantas faenadoras y las exigencias de los consumidores.**

**Se trabajo en Frigorífico Pampa Natural S.A. ubicado en ruta nº 101 km 70, de la localidad de Speluzzi, La Pampa. Cuenta con inspección sanitaria a cargo de SENASA, establecimiento oficial nº 4555. Se realizan los dos tipos de faena, tradicional y kosher, se realizan cumpliendo con sistemas de calidad alimentaria, Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) Sistemas de Saneamiento Estandarizado (SSOP) y Sistema de análisis de Puntos Críticos de Control. (HACCP).**

**Se realizaron procesos tecnológicos sistematizados para la faena de los animales, la correcta transformación del músculo en carne después de la faena de los animales de abasto, donde se realizan todas las operaciones que conducen a producir medias reses y residuos o productos no comestibles, garantizando el correcto funcionamiento y condiciones higiénico sanitarias del establecimiento de faena, además todas las operaciones se llevan a cabo baja los parámetros de calidad y seguridad alimentaria, respetando el bienestar animal, contando con los organismos de control nacional e israelí, respetando las creencias religiosas.**

**Objetivos generales.**

**El objetivo de esta tesis es evaluar la calidad de carne obtenida con el método judío de matanza Kosher y compararla con la carne obtenida con el sistema tradicional de insensibilización, respetando los indicadores de bienestar animal para ambos métodos.**

**Objetivos particulares:**

**Evaluar la carga microbiana de cortes delanteros completos, refrigerados destinados en ambos sistemas para consumo humano.**

**Observar el cumplimiento de los sistemas de seguridad alimentaria para garantizar inocuidad y seguridad de los productos obtenidos.**

**Hipótesis.-**



**Existen diferencias en las cargas microbiológicas de los cortes vacunos faenados por sistema tradicional y kosher, realizados bajo las mismas condiciones operativas y tecnológicas, respetando las condiciones higiénicas sanitarias.**

**Contribución al conocimiento científico y/o tecnológico y a la resolución de los problemas.  
 Se espera demostrar que el bienestar general de los rodeos bovinos y el buen trato están relacionados con mejores resultados productivos y una buena calidad de carne.**

**Se evaluará la carga microbiana contaminante de los cortes cárneos, tratando de disminuir los problemas de contaminación, detectando las posibles causas, aplicando tecnología y operaciones correctas.  
 El proyecto contribuirá a la capacitación de los operarios en el cumplimiento de los sistemas de calidad alimentaria y sobre los procesos tecnológicos de los sistemas de faenamiento, como también aplicar y respetar las condiciones de bienestar animal.**

**Escribir un manual sobre buenas prácticas ganaderas y de manufacturas y también sobre bienestar animal, aplicable a las producciones primarias e industrias frigoríficas para carne vacuna y otras especies domesticas de uso comercial.**

Campo aplicación: **Produccion animal-Bovina**

Función desempeñada: **Director**

Moneda: **Pesos**

Monto total: **5000.00**

Fecha desde: **01-2010**

Fecha hasta: **06-2013**

Institución:

Institución	Ejecuta	Evalua	% Financia
<b>UNIV.NAC.DE LA PAMPA / FAC.DE CS.VETERINARIAS</b>	<b>Si</b>	<b>No</b>	<b>100</b>

Tipo de actividad I+D: **Investigación aplicada**

Tipo de proyecto: **Investigacion aplicad**

Código identificación del proyecto:

Nombre y apellido del director: **ROBERTO NELSON OTROSKY**

Nombre y apellido del codirector:

Fecha de inicio de participación en el

**01-2010**

Fecha fin:

**06-2010**

Palabra clave: **MICROBIOLOGIA, FAENA, KOSHER, TRADICIONAL**

Área del conocimiento: **Ciencias Veterinarias**

Sub-área del conocimiento: **Otras Ciencias Veterinarias**

Especialidad: **Tecnología de los alimentos**

Tipo de financiamiento: **Proyectos de I+D**

Título o denominación del proyecto:

**Los cepillos de dientes como portadores de microorganismos patógenos cuando no se toman las medidas higiénico-sanitarias adecuadas?**

Descripción del proyecto:

**Resumen**

**Este trabajo de investigación surge de la inquietud de un grupo de alumnos por conocer la posible contaminación de cepillos de dientes ubicados en diferentes lugares de baños con distintas características edilicias.**

**Desde la cátedra de Bromatología de la UNL Pam se los asesoró y se realizaron los distintos análisis microbiológicos.**

**Objetivos**

**Determinar la contaminación bacteriana de cepillos de dientes ubicados en distintos lugares de los baños con distintas características edilicias.**

**Los cepillos de dientes colocados en lavamanos en baños de menos de un metro entre inodoro y portacepillo y lavamanos m2 fueron los mas contaminados, encontrándose coli fecales, Escherichia coli, y presencia de hongos.**

**Sería importante seguir investigando realizando nuevos muestreos.**

Campo aplicación: **Hig.,Aliment.y Nutr.-Educacion sanitaria**

Función desempeñada: **Director**

Moneda: **Pesos**

Monto total: **10000.00**

Fecha desde: **01-2009**

Fecha hasta: **12-2009**

Institución:

Institución	Ejecuta	Evalua	% Financia
<b>UNIV.NAC.DE LA PAMPA / FAC.DE CS.VETERINARIAS</b>	<b>Si</b>	<b>No</b>	<b>100</b>



Tipo de actividad I+D: **Investigación aplicada**  
 Tipo de proyecto: **Investigacion aplicada**  
 Código identificación del proyecto:  
 Nombre y apellido del director: **ROBERTO NELSON OTROSKY**  
 Nombre y apellido del codirector: **Dora Sereno**  
 Fecha de inicio de participación en el **01-2009** Fecha fin: **12-2009**  
 Palabra clave: **CEPILLO, DIENTES, CONTAMINACION, MICROBIANA**  
 Área del conocimiento: **Ciencias Veterinarias**  
 Sub-área del conocimiento: **Otras Ciencias Veterinarias**  
 Especialidad: **Bromatología y Tecnología de alimentos**

Tipo de financiamiento: **Proyectos de I+D**  
 Título o denominación del proyecto:  
**Características físico químicas y microbiológicas de mieles pampeanas?**

Descripción del proyecto:

**La miel es una solución sobresaturada de azúcares con predominancia de fructosa y glucosa, y en menor proporción, una mezcla compleja de otros hidratos de carbono, enzimas, aminoácidos, ácidos orgánicos, minerales, sustancias aromáticas, pigmentos, cera y granos de polen. Se pretende conocer las características físico-químicas y microbiológicas de las mieles producidas en las distintas regiones de producción de la Provincia de La Pampa.**

**Sobre los parámetros cualitativos y cuantitativos de la composición de las mieles producidas se tratará de evaluar la calidad de las mismas y a través de los indicadores hallados se podrá caracterizar las mieles en función a su origen, botánico o geográfico, tratando de complementar el modo usual de clasificación basado en el análisis polínico de este producto.**

Campo aplicación: **Produccion animal-Otros**

Función desempeñada: **Co-director**

Moneda: **Pesos**

Monto total: **10000.00**

Fecha desde: **01-2009**

Fecha hasta: **12-2010**

Institución:

Institución	Ejecuta	Evalua	% Financia
<b>UNIV.NAC.DE LA PAMPA / FAC.DE CS.VETERINARIAS</b>	<b>Si</b>	<b>No</b>	<b>100</b>

Tipo de actividad I+D: **Investigación aplicada**  
 Tipo de proyecto: **Investigacion aplicada**  
 Código identificación del proyecto:  
 Nombre y apellido del director: **Fernanda Col Cardenas**  
 Nombre y apellido del codirector: **OTROSKY ROBERTO NELSON**  
 Fecha de inicio de participación en el **01-2009** Fecha fin: **12-2010**  
 Palabra clave: **CARACTERISITICAS, FISICO, QUIMICAS, MIEL**  
 Área del conocimiento: **Ciencias Veterinarias**  
 Sub-área del conocimiento: **Otras Ciencias Veterinarias**  
 Especialidad: **Laboratorio Alimnetos**

Tipo de financiamiento: **Proyectos de I+D**  
 Título o denominación del proyecto:  
**Estudio de indicadores de calidad de leche y de bienestar animal en tambos de la cuenca pampeana.**

Descripción del proyecto:

**Los principios o las libertades del bienestar animal reconocidos por la Organización Internacional de Epizotias (OIE) dicen que los animales deben estar: 1. Libres de malnutrición y/o sed; 2. Libres de incomodidad; 3. Libres de heridas y/o dolor; 4. Libres de miedos y/o estrés y 5. Libres de expresar un comportamiento normal.**

**Los bovinos tienen una actitud gregaria, siempre están y se mueven en grupos, un animal enfermo se apartará del grupo. El consumo voluntario, la rumia y el descanso, son indicadores que se pueden evaluar en el momento de suministro del alimento. Las vacas dominantes, cabecean o desplazan con el cuerpo a las subordinadas, generalmente vaquillonas, afectando el consumo voluntario.**

**Influyen las condiciones de las instalaciones, nutrición, manejo, bienestar fisiológico y clínico del animal.**



**Además de las condiciones climáticas, ambientales y externas de manejo.**

Campo aplicación: **Produccion animal-Leche**

Función desempeñada: **Co-director**

Moneda: **Pesos**

Monto total: **10000.00**

Fecha desde: **01-2008**

Fecha hasta: **12-2011**

Institución:

Institución	Ejecuta	Evalua	% Financia
<b>UNIV.NAC.DE LA PAMPA / FAC.DE CS.VETERINARIAS</b>	<b>Si</b>	<b>No</b>	<b>100</b>

Tipo de actividad I+D: **Investigación aplicada**

Tipo de proyecto: **Investigacion aplicad**

Código identificación del proyecto:

Nombre y apellido del director: **Jose Lager**

Nombre y apellido del codirector: **OTROSKY ROBERTO NELSON**

Fecha de inicio de participación en el **01-2008**

Fecha fin: **12-2011**

Palabra clave: **TAMBOS, BIENESTAR ANIMAL, CALIDAD, LECHE**

Área del conocimiento: **Ciencias Veterinarias**

Sub-área del conocimiento: **Otras Ciencias Veterinarias**

Especialidad: **Tecnología lactea**

Tipo de financiamiento: **Proyectos de I+D**

Título o denominación del proyecto:

**Determinación de los parámetros de terneza y color en cortes de carne equina. Comparación con cortes bovinos**

Descripción del proyecto:

**Si consideramos las características organolépticas de los diferentes músculos se observa que estas difieren en cuanto a color , sabor y terneza, estando demostrado en otras especies que dichas variación se deben a los diferentes valores de pH alcanzados por cada músculo. Para el caso de la carne Equina no existen en la bibliografía datos comparativos , por lo que la finalidad de este trabajo es la obtener información suficiente para determinar las variaciones del pH y su incidencia en las variaciones de las características organolépticas del producto.**

Campo aplicación: **Produccion animal-Otros ganados (caballar e**

Función desempeñada: **Investigador**

Moneda: **Pesos**

Monto total: **15000.00**

Fecha desde: **01-2007**

Fecha hasta: **12-2008**

Institución:

Institución	Ejecuta	Evalua	% Financia
<b>UNIV.NAC.DE LA PAMPA / FAC.DE CS.VETERINARIAS</b>	<b>Si</b>	<b>No</b>	<b>100</b>

Tipo de actividad I+D: **Investigación aplicada**

Tipo de proyecto: **Investigacion aplicada**

Código identificación del proyecto:

Nombre y apellido del director: **Miguel Noia**

Nombre y apellido del codirector: **Fernanda Coll Cardenas**

Fecha de inicio de participación en el **01-2007**

Fecha fin: **12-2008**

Palabra clave: **CALIDAD, COLOR, TERNESA, CARNE EQUINA**

Área del conocimiento: **Ciencias Veterinarias**

Sub-área del conocimiento: **Otras Ciencias Veterinarias**

Especialidad: **Tecnología de los alimentos**

Tipo de financiamiento: **Proyectos de I+D**

Título o denominación del proyecto:

**Evaluación de la cantidad de histamina en quesos elaborados en plantas lácteas de la provincia de la pampa.**

Descripción del proyecto:

**Poner en evidencia la presencia de Histamina y el aislamiento de gérmenes productores de la misma, en**



**los distintos tipos de quesos (pasta blanda, dura y semidura) elaborados con leche bovina, en su distintas variedades.**

**Siendo los quesos uno de los alimentos con alto contenido de aminos y asociado a los pescados los alimentos de mucha significan en la salud pública por consumo de los mismos.**

**La presencia de histaminas en estos alimentos está asociada a intoxicaciones alimentarias muy frecuentes, después de los productos de la pesca. Está asociada con el desarrollo de reacciones alérgicas.**

**En el tejido fresco está presente en muy pequeñas cantidades por ello es su presencia normal en el organismo, de allí surge su nombre porque ?Histos? significa en griego tejido, por ello es un constituyente natural del cuerpo en cantidades normales, cuando excede puede llegar a ser peligrosa.**

**La intoxicación por histamina es un envenenamiento químico que ocurre como consecuencia de la ingestión de alimentos que contienen niveles anormales de este agente tóxico. Se consideran concentraciones de 500 partes por millón (ppm), asociada con intoxicaciones alimentarias. La intoxicación tiene período de incubación corto y los síntomas son inmediatos a pocas horas de su ingestión. La enfermedad dura muy pocas horas, la intensidad es variable dependiendo de la concentración de la misma.-**

Campo aplicación: **Produccion animal-Leche**

Función desempeñada: **Co-director**

Moneda: **Pesos**

Monto total: **10000.00**

Fecha desde: **01-2005**

Fecha hasta: **12-2008**

Institución:

Institución	Ejecuta	Evalua	% Financia
<b>UNIV.NAC.DE LA PAMPA / FAC.DE CS.VETERINARIAS</b>	<b>Si</b>	<b>No</b>	<b>100</b>

Tipo de actividad I+D: **Investigación aplicada**

Tipo de proyecto: **Investigacion aplicada**

Código identificación del proyecto:

Nombre y apellido del director: **Leda Giannuzzi**

Nombre y apellido del codirector: **OTROSKY ROBERTO NELSON**

Fecha de inicio de participación en el **01-2005**

Fecha fin: **12-2008**

Palabra clave: **Evaluacion, histamina, quesos, zona pampeana**

Área del conocimiento: **Ciencias Veterinarias**

Sub-área del conocimiento: **Otras Ciencias Veterinarias**

Especialidad: **Tecnología de los alimentos**

#### ■ **FORMACION DE TESIS:**

Año desde: **2015**

Año hasta: **2015**

Nombre/s: **Cecilia Belen**

Apellido/s: **Schiaffino**

Institución otorgante del título:

**UNIV.NAC.DE LA PLATA / FAC.DE CS.VETERINARIAS**

Tipo de trabajo dirigido: **Trabajo final de Especialización**

Calificación obtenida:

Función desempeñada: **Director o tutor**

Año desde: **2012**

Año hasta: **2012**

Nombre/s: **Claudia E.**

Apellido/s: **Grismado**

Institución otorgante del título:

**UNIV.NAC.DE LA PAMPA / FAC.DE CS.VETERINARIAS**

Tipo de trabajo dirigido: **Trabajo final de Especialización**

Calificación obtenida:

Función desempeñada: **Co-director o co-tutor**

Año desde: **2011**

Año hasta: **2012**

Nombre/s: **Mariela**

Apellido/s: **Garcia Cachau**

Institución otorgante del título:

**UNIV.NAC.DE LA PAMPA / FAC.DE CS.VETERINARIAS**

Tipo de trabajo dirigido: **Trabajo final de Especialización**

Calificación obtenida:

Función desempeñada: **Co-director o co-tutor**



---

Año desde: **2011** Año hasta: **2012**  
Nombre/s: **Guillermo** Apellido/s: **Ruesta**  
Institución otorgante del título:  
**UNIV.NAC.DE LA PAMPA / FAC.DE CS.VETERINARIAS**  
Tipo de trabajo dirigido: **Trabajo final de Especialización** Calificación obtenida:  
Función desempeñada: **Director o tutor**

---

■ **FORMACION DE BECARIOS:**

Año desde: **2011** Año hasta: **2012**  
Nombre/s: **Gustavo Fabian** Apellido/s: **Perez**  
Institución de trabajo del becario:  
**UNIV.NAC.DE LA PAMPA / FAC.DE CS.VETERINARIAS**  
Institución financiadora de la beca:  
**UNIV.NAC.DE LA PAMPA / FAC.DE CS.VETERINARIAS**  
Tipo de tareas: **Tareas de investigación y desarrollo**  
Tipo de beca: **Iniciación a la Investigación**  
Función desempeñada: **Co-director o co-tutor**

---

■ **FORMACION DE INVESTIGADORES:**

Año desde: **2013** Año hasta: **2015**  
Nombre/s: **Roberto Nelson** Apellido/s: **Otrosky**  
Institución de trabajo:  
**UNIV.NAC.DE LA PAMPA / FAC.DE CS.VETERINARIAS**  
Carrera: **Otra** Categoría: **Otra**  
Otro cargo/función: **Investigador** Función desempeñada: **Co-director o co-tutor**

---

Año desde: **2013** Año hasta: **2014**  
Nombre/s: **Manuel** Apellido/s: **Masa**  
Institución de trabajo:  
**UNIV.NAC.DE LA PAMPA / FAC.DE CS.VETERINARIAS**  
Carrera: **Otra** Categoría: **Otra**  
Otro cargo/función: **investigador** Función desempeñada: **Director o tutor**

---

■ **PASANTES DE I+D:**

Año desde: **2014** Año hasta: **2015**  
Nombre/s: **Patricia** Apellido/s: **Vitales**  
Institución de trabajo:  
**UNIV.NAC.DE LA PAMPA / FAC.DE CS.VETERINARIAS**  
Tipo de tareas: **Capacitación pre-profesional y/o profesional**  
Ámbito institucional: **Universidad o instituto universitario estatal**  
Tema del plan de trabajo: **Determinar la vida útil de los aceites vegetales sometidos a procesos de**  
Nivel educativo del pasante: **Universitario de grado**  
Función desempeñada: **Director o tutor**

---





---

Año desde: **2013** Año hasta: **2015**  
Nombre/s: **Carolina** Apellido/s: **Hadad**  
Institución de trabajo:  
**UNIV.NAC.DE LA PAMPA / FAC.DE CS.VETERINARIAS**  
Tipo de tareas: **Capacitación pre-profesional y/o profesional**  
Ámbito institucional: **Universidad o instituto universitario estatal**  
Tema del plan de trabajo: **Estudio comparativo entre el sistema de matanza Kosher y matanza**  
Nivel educativo del pasante: **Universitario de grado**  
Función desempeñada: **Director o tutor**

---

Año desde: **2009** Año hasta: **2010**  
Nombre/s: **Gabriela** Apellido/s: **Vazquez**  
Institución de trabajo:  
**UNIV.NAC.DE LA PAMPA / FAC.DE CS.VETERINARIAS**  
Tipo de tareas: **Capacitación pre-profesional y/o profesional**  
Ámbito institucional: **Entidad administrativa de gobierno**  
Tema del plan de trabajo: **Industrialización y Tecnología de Productos Lácteos.**  
Nivel educativo del pasante: **Universitario de posgrado/especialización**  
Función desempeñada: **Director o tutor**

---

Año desde: **2008** Año hasta: **2010**  
Nombre/s: **Luciana Mercedes** Apellido/s: **Serrano**  
Institución de trabajo:  
**UNIV.NAC.DE LA PAMPA / FAC.DE CS.VETERINARIAS**  
Tipo de tareas: **Capacitación pre-profesional y/o profesional**  
Ámbito institucional: **Universidad o instituto universitario estatal**  
Tema del plan de trabajo: **Promoción de la Salud y Prevención de Enfermedades Transmitidas por**  
Nivel educativo del pasante: **Universitario de grado**  
Función desempeñada: **Director o tutor**

---

■ **PERSONAL DE APOYO A LA I+D:**

Año desde: **2010** Año hasta: **2016**  
Nombre/s: **Miguel** Apellido/s: **De Maria**  
Institución de trabajo:  
**UNIV.NAC.DE LA PAMPA / FAC.DE CS.VETERINARIAS**  
Carrera: **Otra** Categoría **Otra**  
Otro cargo/función: **Investigador**  
Función desempeñada: **Director o tutor**

---

■ **ACTIVIDADES DE DIVULGACION:**

Título: **?Estandarización de parámetros de calidad de la carne ovina de la región árida y semiárida**  
Fecha inicio: **02-2012** Hasta: **12-2013**  
Función desempeñada: **Organizador o coordinador**  
Descripción:  
**Poner en evidencias si existen variaciones microbiológicas comparando el Sistema Kosher y Sistema Tradicional de faena para bovinos de consumo humano.**  
**Respetando las condiciones de bienestar animal, las tecnologías de faenas, los planes de sistemas de calidad, se puede obtener materias primas y productos cárneos elaborados garantizando calidad e inocuidad**

---

**alimentaria.**

También se debe tener en cuenta las creencias religiosas y los parámetros de calidad que establecen los organismos de control, los servicios de calidad de las plantas faenadoras y las exigencias de los consumidores.

**Objetivos generales.**

El objetivo de esta tesis es evaluar la calidad de carne obtenida con el método judío de matanza Kosher y compararla con la carne obtenida con el sistema tradicional de insensibilización, respetando los indicadores de bienestar animal para ambos métodos.

**Objetivos particulares:**

Evaluar la carga microbiana de cortes delanteros completos, refrigerados destinados en ambos sistemas para consumo humano.

Observar el cumplimiento de los sistemas de seguridad alimentaria para garantizar inocuidad y seguridad de los productos obtenidos.

**Hipótesis.-**

Existen diferencias en las cargas microbiológicas de los cortes vacunos faenados por sistema tradicional y kosher, realizados bajo las mismas condiciones operativas y tecnológicas, respetando las condiciones higiénicas sanitarias.

**Contribución al conocimiento científico y/o tecnológico y a la resolución de los problemas.**

Se espera demostrar que el bienestar general de los rodeos bovinos y el buen trato están relacionados con mejores resultados productivos y una buena calidad de carne.

Se evaluará la carga microbiana contaminante de los cortes cárneos, tratando de disminuir los problemas de contaminación, detectando las posibles causas, aplicando tecnología y operaciones correctas.

El proyecto contribuirá a la capacitación de los operarios en el cumplimiento de los sistemas de calidad alimentaria y sobre los procesos tecnológicos de los sistemas de faenamiento, como también aplicar y respetar las condiciones de bienestar animal.

Escribir un manual sobre buenas prácticas ganaderas y de manufacturas y también sobre bienestar animal, aplicable a las producciones primarias e industrias frigoríficas para carne vacuna y otras especies domésticas de uso comercial.

**Medios divulgación:**

Tipo de medio	Nombre de medio	Lugar de realización	Part.
Prensa escrita	Tecnología De Alimnetos	Universitá Degli Studi Di Parma (Parma, Italia)	Si

**Tipos de destinatario:**

**Comunidad científica**

**Fuentes de financiamiento:**

**Sin financiamiento específico**

**■ EXTENSION RURAL O INDUSTRIAL:**

Denominación del proyecto o actividad: **Curso de Capacitación para Operarios Tamberos**

Fecha inicio: **06-2010**

Hasta: **08-2010**

Tipo de extensión:

**Rural**

Ambito extensión:

**Rural**

Función desempeñada: **Integrante de equipo extensionista**

Descripción del proyecto o actividad:

**28/06 al 02/07/10.- Curso de Capacitación para Operarios Tamberos. Colegio Agropecuario de Guatrache. Ministerio de Educación y cultura. Subsecretaría de Asuntos Agrarios. Ministerio de La Producción. Universidad Nacional de La Pampa. Facultad de Ciencias Veterinarias. Guatrache. La Pampa. Resol. C.D. N° 192/10.-**

Institución del trabajo:

**UNIV.NAC.DE LA PAMPA / FAC.DE CS.VETERINARIAS**



Tipos de acciones comprendidas:

Tipo de acciones comprendidas	Lugar de realización	Part.
<b>Capacitación productiva</b>	<b>Ministerio Produccion</b>	<b>Si</b>

Tipos de destinatario:

**Sector productivo**

Fuentes de financiamiento:

**Fondos de la propia institución donde se desarrolló o desarrolla la actividad**

Denominación del proyecto o actividad: **?Promoción de la Salud y Prevención de Enfermedades Transmitidas**

Fecha inicio: **09-2008**

Hasta: **12-2009**

Tipo de extensión:

**Industrial**

Ambito extensión:

**Urbano**

Función desempeñada: **Director o coordinador**

Descripción del proyecto o actividad:

**09/09/08.- Director Proyecto de Voluntariado Universitario. ?Promoción de la Salud y Prevención de Enfermedades Transmitidas por Alimentos. (ETAs). Programa de Voluntariado. Secretaria de Políticas Universitarias. Ministerio de Educación, Ciencia Y Tecnología de La Nación Argentina. Universidad Nacional de La Pampa. General Pico. La Pampa. Res. 089/09.-**

Institución del trabajo:

**UNIV.NAC.DE LA PAMPA / FAC.DE CS.VETERINARIAS**

Tipos de acciones comprendidas:

Tipo de acciones comprendidas	Lugar de realización	Part.
<b>Promoción y apoyo a procesos de innovación</b>	<b>Ministerio Educacion Provincial</b>	<b>Si</b>

Tipos de destinatario:

**Comunidad educativa**

Fuentes de financiamiento:

**Fondos externos**

Denominación del proyecto o actividad: **?Curso de capacitación en el manejo y procesamiento de materia prima**

Fecha inicio: **06-2007**

Hasta: **06-2008**

Tipo de extensión:

**Industrial**

Ambito extensión:

**Urbano**

Función desempeñada: **Director o coordinador**

Descripción del proyecto o actividad:

**08/06/07.- Director y docente del ?Curso de capacitación en el manejo y procesamiento de materia prima en la elaboración de alimentos?. Organizado por Municipalidad de Intendente Alvear, La Pampa, Facultad de Ciencias Veterinarias. UNLPam. Total 30 horas. Resol. C.D. n° 151/07.**

Institución del trabajo:

**UNIV.NAC.DE LA PAMPA / FAC.DE CS.VETERINARIAS**

Tipos de acciones comprendidas:

Tipo de acciones comprendidas	Lugar de realización	Part.
<b>Capacitación productiva</b>	<b>Municipalidad Intendente Alvear</b>	<b>No</b>



Tipos de destinatario:

**Grupos sociales vulnerables**

Fuentes de financiamiento:

**Sin financiamiento específico**

Denominación del proyecto o actividad: **Capacitación para inspectores bromatológicos**

Fecha inicio: **08-2004**

Hasta: **12-2008**

Tipo de extensión:

**Industrial**

Ambito extensión:

**Urbano**

Función desempeñada: **Director o coordinador**

Descripción del proyecto o actividad:

**10/08/04.- Director y Coordinador del Curso de Capacitación para inspectores Bromatológicos, organizado por la UNLPam y la Municipalidad de Santa Rosa L.P. Total 30 horas. Lugar: Ciudad de Santa Rosa. Resol. Nº 1770/04 del Rectorado de la UNLPam.**

Institución del trabajo:

**UNIV.NAC.DE LA PAMPA / FAC.DE CS.VETERINARIAS**

Tipos de acciones comprendidas:

Tipo de acciones comprendidas	Lugar de realización	Part.
<b>Asesoramiento para la gestión y/u organización</b>	<b>Municipalidad Santa rosa.</b>	<b>Si</b>

Tipos de destinatario:

**Funcionarios públicos**

Fuentes de financiamiento:

**Sin financiamiento específico**

Denominación del proyecto o actividad: **Laboratorio de Calidad de Alimentos**

Fecha inicio: **06-2004**

Hasta: **12-2005**

Tipo de extensión:

**Industrial**

Ambito extensión:

**Urbano**

Función desempeñada: **Director o coordinador**

Descripción del proyecto o actividad:

**18/06/04.- Desarrollo de pasantías sobre Laboratorio de Calidad de Alimentos y Agua para los alumnos de 3º año de la Tecnicatura en Seguridad e Higiene en el Trabajo, del Instituto Superior de Bellas Artes. Municipalidad de General Pico. La Pampa. General Pico. La Pampa.**

Institución del trabajo:

**UNIV.NAC.DE LA PAMPA / FAC.DE CS.VETERINARIAS**

Tipos de acciones comprendidas:

Tipo de acciones comprendidas	Lugar de realización	Part.
<b>Asistencia técnica o tecnológica</b>	<b>Laboratorio F.C.V. UNLPam</b>	<b>Si</b>

Tipos de destinatario:

**Comunidad educativa**



Fuentes de financiamiento:

**Sin financiamiento específico**

Denominación del proyecto o actividad: **Calidad y Seguridad Alimentaria, Control e Inspecciones"**

Fecha inicio: **11-2002**

Hasta: **12-2003**

Tipo de extensión:

**Industrial**

Ambito extensión:

**Urbano**

Función desempeñada: **Director o coordinador**

Descripción del proyecto o actividad:

**-30/11/02.- Director de Pasantías Anuales para alumnos de la Facultad de Ciencias Veterinarias y la Municipalidad de General Pico sobre "Calidad y Seguridad Alimentaria, Control e Inspecciones" para alumnos avanzados de la Carrera Medicina Veterinaria, desde el año 1996 a la fecha, con un total de 45 alumnos. Organizado por la Municipalidad de General Pico y la Facultad de Ciencias Veterinarias de la Universidad Nacional de La Pampa. General Pico. La Pampa.**

Institución del trabajo:

**UNIV.NAC.DE LA PAMPA / FAC.DE CS.VETERINARIAS**

Tipos de acciones comprendidas:

Tipo de acciones comprendidas	Lugar de realización	Part.
<b>Capacitación productiva</b>	<b>Municipalidad General Pico</b>	<b>Si</b>

Tipos de destinatario:

**Agentes de salud**

Fuentes de financiamiento:

**Fondos de la propia institución donde se desarrolló o desarrolla la actividad**

**■ PRESTACION DE SERVICIOS SOCIALES Y/O COMUNITARIOS:**

Denominación: **?Asistencia para el diseño y/o fortalecimiento de Políticas de Inocuidad de Alimentos para los**

Función desempeñada: **Integrante de equipo**

Descripción:

**25/11/10.- Participación Proyecto FAO/RLA/3213. ?Asistencia para el diseño y/o fortalecimiento de Políticas de Inocuidad de Alimentos para los Países de la Región?. ?Relevamiento para el Diagnóstico de Situación del Sistema Nacional de Control de Alimentos de la Republica Argentina?. Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica. (ANMAT), Ministerio de Agricultura Ganadería y Pesca, Presidencia de la Nación y FAO Fiat Panis. Buenos Aires, Argentina.**

Hasta: **12-2012**

**MINISTERIO DE SALUD / ADM.NAC.DE MEDICAMENTOS, ALIMENTOS Y TECN.MEDICA**

Fuentes de financiamiento:

**Fondos de la propia institución donde se desarrolló o desarrolla la actividad**

**■ OTRO TIPO DE ACTIVIDAD DE EXTENSION:**

Denominación: **: ?Etapas del lombricompost y su relación con el desarrollo de microorganismos?.**

Función desempeñada: **Organizador o coordinador**

Descripción:

**En la etapas de producción del lombricompost, determinar la modificación de la materia orgánica y su relación con el desarrollo de microorganismos?. Muestréos semanales del compost, verificando sus modificaciones físico químicas y desarrollo microbiano. Realización de muestréos, envíos al laboratorio, análisis de datos y conclusiones.**



**UNIV.NAC.DE LA PAMPA / FAC.DE CS.VETERINARIAS**

Fecha inicio: **05-2014**

Hasta: **12-2014**

Denominación: **?Los cepillos de dientes como portadores de microorganismos patógenos cuando no se toman**

Función desempeñada: **Organizador o coordinador**

Descripción:

**Determinar en los cepillos de dientes como portadores de microorganismos patógenos cuando no se toman las medidas higiénico-sanitarias adecuadas?. Muestreo en el colegio seleccionado, en colaboración con alumnos y docentes, seleccionar las muestras, envío de muestras al laboratorio y análisis de datos y conclusiones. Facultad de Ciencias veterinarias UNLPam. Cátedra de Bromatología e Higiene de los Alimentos. 2 Escuela N° 196, EGB, Ministerio de Educación de la Provincia de la Pampa.**

Fecha inicio: **05-2012**

Hasta: **12-2012**

**UNIV.NAC.DE LA PAMPA / FAC.DE CS.VETERINARIAS**

Denominación: **Jornada de análisis del Portafolio sobre Gestión del Conocimiento en temas clave en Control**

Función desempeñada: **Integrante de equipo**

Descripción:

**26-27/10/11.- Redacción de publicaciones. ?Jornada de análisis del Portafolio sobre Gestión del Conocimiento en temas clave en Control de la Inocuidad de los Alimentos. Organizado por el Ministerio de Salud. Secretaria de Políticas Regulación e Institutos. ANMAT. Coordinación jurisdiccional del Instituto Nacional de Alimentos. (INAL) y Organización Panamericana de la Salud (OPS). Buenos Aires. Nota n° 139/11. 18/10/11.-**

Fecha inicio: **10-2011**

Hasta: **10-2011**

**MINISTERIO DE SALUD / ADM.NAC.DE MEDICAMENTOS, ALIMENTOS Y TECN.MEDICA**

Denominación: **?Asistencia para el diseño y/o fortalecimiento de Políticas de Inocuidad de Alimentos para los**

Función desempeñada: **Integrante de equipo**

Descripción:

**Redactar proyecto sobre diseño y/o fortalecimiento de Políticas de Inocuidad de Alimentos para los Países de la Región Latinoamericana y Fortalecer el relevamiento, diagnóstico y actividades para el Diagnóstico de Situación del Sistema Nacional de Control de Alimentos de la Republica Argentina. Tratados sobre calidad y seguridad agroalimentaria. Cadena Alimentaria. (Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica. (ANMAT), Ministerio de Agricultura Ganadería y Pesca, Presidencia de la Nación y FAO Fiat Panis)**

Fecha inicio: **11-2011**

Hasta: **12-2011**

**MINISTERIO DE SALUD / ADM.NAC.DE MEDICAMENTOS, ALIMENTOS Y TECN.MEDICA**

Denominación: **Promoción de la Salud y Prevención de Enfermedades Transmitidas por Alimentos. (ETAs).**

Función desempeñada: **Organizador o coordinador**

Descripción:

**La Universidad de La Pampa desarrolla en la localidad de Intendente Alvear, L.P. tareas de formación y capacitación de recursos humanos, a partir de la firma de un Convenio Marco (Res.C.D. N° 266/05) con la F.C.V. con el objeto de brindar asesoramiento a los emprendimientos y proyectos de la Municipalidad. La primera tarea que se lleva adelante es la formulación de un Documento del Programa Más y Mejor Trabajo del Ministerio de Trabajo de la Nación a través de un diagnóstico socioeconómico y socioproductivo de la localidad. Se formularon doce proyectos donde docentes de las Cátedras de Bromatología, Patología Médica y del Área Ecología de la Facultad de Ciencias Veterinarias participan en proyectos. Mediante la extensión universitaria, se promueve tareas de extensión, entre los ámbitos intra y extrauniversitarios y promoviendo la comunicación entre la Universidad y la Sociedad.**

**UNIV.NAC.DE LA PAMPA / FAC.DE CS.VETERINARIAS**



■ **ACTIVIDADES DE EVALUACION - Evaluación de personal CyT y jurado de tesis y/o premios:**

Tipo de personal evaluado: **Jurado de tesinas, trabajos finales y/o tesis**

Año inicio: **2012**

Año fin: **2013**

Institución convocante:

**UNIV.NAC.DE LA PAMPA / FAC.DE CS.VETERINARIAS**

Rol evaluador:

Pais: **Argentina**

Ciudad: **General Pico.**

Observaciones:

**14/12/12.- Evaluación de Tesis: ?Evaluación de la fluctuación de las concentraciones de Flúor y Arsénico en agua de consumo de áreas de la Línea Sur de la Provincia de Rio Negro?, realizada por el estudiantes de la Especialización en Salud Publica Veterinaria, la M.V. Grizmodo, Claudia E. Jurado Miembro Titular. Escuela de Posgrado, secretaria de ciencia, Técnica y Posgrado. F.C.V. UNLPam. Res. C.D. nº 445/12.-**

Tipo de personal evaluado: **Jurado de tesinas, trabajos finales y/o tesis**

Año inicio: **2010**

Año fin: **2011**

Institución convocante:

**UNIV.NAC.DE LA PAMPA / FAC.DE CS.VETERINARIAS**

Rol evaluador:

Pais: **Argentina**

Ciudad: **General Pico.**

Observaciones:

**05/09/11.- Evaluación de tesis: ?El manejo de los alimentos en los hogares y su implicancia para la salud, Investigación en el área del Centro de Salud Brown, General Pico. La Pampa?. Autora: M.V. García Cachau, Mariela. Perteneciente a la Carrera de Especialización en Salud Publica Veterinaria. Expte nº 1304/11 de fecha 05/09/11. F.C.V. UNLPam. Res. C.D. nº 017/2009.-**

■ **ACTIVIDADES DE EVALUACION - Evaluación de programas/proyectos de I+D y/o extensión:**

Año inicio: **2011**

Año fin: **2012**

Tipos de programas/proyecto evaluados:

Institución convocante:

**UNIV.NAC.DE ROSARIO / CENTRO DE INVESTIGACIONES DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE ROSARIO**

Rol evaluador:

Pais: **Argentina**

Ciudad: **Rosario**

Observaciones:

**02/04/11.- Docente Evaluador de la 3º Convocatoria de Proyectos de Extensión. ?Universidad y su compromiso con la Sociedad, 2010?, perteneciente a la Universidad Nacional de Rosario. Rosario. Santa Fe. (Resol. C.S nº 275/11. U.N.R.)**

Año inicio: **2010**

Año fin: **2011**

Tipos de programas/proyecto evaluados:

**Programas de extensión**

Institución convocante:

**UNIV.NAC.DE ROSARIO / CENTRO DE INVESTIGACIONES DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE ROSARIO**

Rol evaluador:

Pais: **Argentina**

Ciudad: **Rosario**

Observaciones:

**17/05/10.- Evaluador para la Segunda Convocatoria para Proyectos de Extensión SEU de la Univ. Nacional de Rosario, denominada ?La Universidad y su compromiso con la Sociedad?. Universidad Nacional de Rosario. Rosario. Santa Fe. Resolución C.S. nº 1271/2010.**

Año inicio: **2009**

Año fin: **2010**

Tipos de programas/proyecto evaluados:

Institución convocante:

**UNIV.NAC.DE ROSARIO / CENTRO DE INVESTIGACIONES DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE ROSARIO**



Rol evaluador:

Pais: **Argentina**

Ciudad: **General Pico**

Observaciones:

**10/12/09.- Evaluador en la 2° Convocatoria de Proyectos de Extensión ?La Universidad y su compromiso con la Sociedad?. Convocatoria de Proyectos de Extensión SEU-UNR. Sec. De Extensión Universitaria. Universidad de Rosario. Rosario. Santa Fe.**

■ **ACTIVIDADES DE EVALUACION - Evaluación institucional:**

Tipo de evaluación institucional: **Proyectos institucionales o evaluación institucional externa**

Año inicio: **2013**

Año fin: **2013**

Institución convocante:

**UNIV.NAC.DE LA PATAGONIA AUSTRAL**

Rol evaluador:

Pais: **Argentina**

Ciudad: **Rio Gallegos**

Observaciones:

**10-11/06/13.- Evaluador del II Proceso de Categorización de Actividades de Extensión y Vinculación de la Universidad Nacional de La Patagonia Austral. Secretaria de Extensión Universitaria. UNPA. Rio Gallegos. Provincia de Santa Cruz. Resoluc C.S. nº 257/13.-**

Ámbito del plan o política evaluado:

Otro ámbito:

Institución evaluada:

**UNIV.NAC.DE LA PATAGONIA AUSTRAL / SECRETARIA DE CIENCIA Y TECNOLOGIA**

■ **ACTIVIDADES DE EVALUACION - Otro tipo de evaluación:**

Tipo de evaluación: **Selección de aspirantes adscriptos (estudiante**

Año inicio: **2015**

Año fin: **2015**

Institución convocante:

**UNIV.NAC.DE LA PAMPA / FAC.DE CS.VETERINARIAS**

Pais: **Argentina**

Ciudad: **General Pico**

Observaciones:

**Jurado para Adscripciones como Docente a Cargo de la Cátedra Bromatología y Tecnología de los Alimentos. Selección de aspirantes adscriptos (estudiantes, profesionales, docentes y graduados) a la Unidades Productivas, Demás dependencias Académicas, Investigación y Extensión 2015 de la F.C.V. UNLPam. Convocatoria 2015. General Pico. La Pampa. Resoluc. Nº 054/15.-**

■ **BECAS:**

Fecha inicio: **10-2012**

Fin: **12-2016**

Tipo de beca: **Postgrado/Doctorado**

Denominación de la beca:

**Capacitacion Docente**

Tipo de tareas: **Tareas de investigación y desarrollo**

Institución de trabajo del becario:

**UNIV.NAC.DE LA PAMPA / FAC.DE CS.VETERINARIAS**

Institución financiadora de la Beca:

**UNIV.NAC.DE LA PAMPA / FAC.DE CS.VETERINARIAS**

Nombre del Director: **Fernanda**

Apellido del Director: **Coll Cardenas**

Nombre del CoDirector:

Apellido del CoDirector:

¿Financia/financió un Post-grado con esta Beca?: **Si**

Porcentaje de financ.: **100%**

Descripción:





**"Estandarización de parámetros de calidad de la carne ovina de la región árida y semiárida pampeana"**

Para garantizar la satisfacción del consumidor debemos controlar la terneza de la carne; numerosos factores influyen en este aspecto. Buenas Prácticas de Manejo y los Puntos Críticos de Control son complementarios a la genética, sexo, edad, tiempo de engorde, tecnologías de tiernización postmortem, etc. Pero aún controlándolos podremos encontrarnos con carnes duras (Koochmarai, M y col, 2000).

Muchas son las investigaciones realizadas en este aspecto, en cortes de carne bovina, pero pocos los conocimientos de características organolépticas en cortes de carne ovina. A partir de la implementación del presente proyecto se realizarán análisis de pH, terneza, textura, jugosidad, color de grasa y carne, flavor, calidad microbiológicas y modelo genético, con el fin de establecer un criterio de selección que caracterice las carnes ovinas, contribuyendo a mejorar su calidad, resaltar las bondades de las mismas e indirectamente, fortalecer aún más la Comercialización. El objetivo final es generar un estándar de calidad de carnes ovinas producidas en la región árida y semiárida pampeana

■ **OTRAS ACTIVIDADES DE C-T - Estancias y pasantías:**

Fecha inicio: **11-2009**

Fecha fin: **12-2016**

Tipo de tareas: **Formación académica**

Tema del plan de **Pasantías de Posgrado: Industrialización y Tecnología de Productos Lácteos.**

Actividades realizadas y/o logros alcanzados:

**Docencia (dictado de cursos de grado y/o posgrado, apoyo en tutorías, etcétera), Formación teórica en el campo de su especialidad, Contribución o participación en actividades de investigación**

Instituciones ejecutoras/financiadoras:

Institución	Ejecuta	% Financia
<b>UNIV.NAC.DE LA PAMPA / FAC.DE CS.VETERINARIAS</b>	<b>Si</b>	<b>50</b>
<b>LABORATORIO SANEAMIENTO AMBIENTAL</b>	<b>Si</b>	<b>50</b>

Nombre del **Roberto**

Apellido: **Otrosky**

Institución:

Institución
<b>UNIV.NAC.DE LA PAMPA / FAC.DE CS.VETERINARIAS</b>

Areas de conocimiento:

**Ciencias de la Salud - Salud Pública y Medioambiental**

Fecha inicio: **11-2006**

Fecha fin: **12-2008**

Tipo de tareas: **Formación académica**

Tema del plan de **Técnico Superior en Laboratorio de Alimnetos**

Actividades realizadas y/o logros alcanzados:

**Formación teórica en el campo de su especialidad, Adquisición de habilidades para conducir trabajos de investigación, Desarrollo de capacidades experimentales (trabajos en laboratorios), Participación en actividades de capacitación (cursos, talleres, entrenamiento en metodologías específicas)**

Instituciones ejecutoras/financiadoras:

Institución	Ejecuta	% Financia
<b>MUNICIPALIDAD</b>	<b>Si</b>	<b>100</b>

Nombre del **Roberto**

Apellido: **Otrosky**

Institución:

Institución
<b>MUNICIPALIDAD</b>
<b>UNIV.NAC.DE LA PAMPA / FAC.DE CS.VETERINARIAS</b>

Areas de conocimiento:

**Ciencias de la Salud - Otras Ciencias de la Salud**



Fecha inicio: **06-2004**

Fecha fin: **12-2008**

Tipo de tareas: **Formación académica incluyendo la realización de tareas de investigación y desarrollo**

Tema del plan de **Laboratorio de Calidad de Alimentos**

Actividades realizadas y/o logros alcanzados:

**Formación teórica en el campo de su especialidad, Adquisición de habilidades para conducir trabajos de investigación, Desarrollo de capacidades experimentales (trabajos en laboratorios), Participación en eventos científicos (talleres, conferencias, seminarios, etcétera)**

Instituciones ejecutoras/financiadoras:

Institución	Ejecuta	% Financia
<b>INSTITUTO</b>	<b>Si</b>	<b>50</b>
<b>MUNICIPALIDAD</b>	<b>No</b>	<b>50</b>

Nombre del **Roberto**

Apellido: **Otrosky**

Institución:

Institución
<b>UNIV.NAC.DE LA PAMPA / FAC.DE CS.VETERINARIAS</b>

Areas de conocimiento:

**Ciencias de la Salud - Salud Pública y Medioambiental**

Fecha inicio: **11-2002**

Fecha fin: **12-2016**

Tipo de tareas: **Formación académica incluyendo la realización de tareas de investigación y desarrollo**

Tema del plan de **Calidad y Seguridad Alimentaria, Control e Inspecciones**

Actividades realizadas y/o logros alcanzados:

**Formación teórica en el campo de su especialidad, Desarrollo de capacidades experimentales (trabajos en laboratorios), Participación en eventos científicos (talleres, conferencias, seminarios, etcétera), Participación en actividades de capacitación (cursos, talleres, entrenamiento en metodologías específicas)**

Instituciones ejecutoras/financiadoras:

Institución	Ejecuta	% Financia
<b>MUNICIPALIDAD DE GENERAL PICO</b>	<b>Si</b>	<b>100</b>

Nombre del **Roberto**

Apellido: **Otrosky**

Institución:

Institución
<b>UNIV.NAC.DE LA PAMPA / FAC.DE CS.VETERINARIAS</b>

Areas de conocimiento:

**Ciencias de la Salud - Salud Pública y Medioambiental**

■ **OTRAS ACTIVIDADES DE C-T - Ejercicio de la profesión en el ámbito no académico:**



Fecha inicio: **05-1991**

Fecha fin:

Area de ejercicio de la profesión: **Medicina y profesiones afines**

Función/cargo: **Otro (especificar)**

Otra: **Jefe Departamento**

Tipo de tareas realizadas:

**Actividades asistenciales, Capacitación y/o supervisión de residentes, concurrentes y/o becarios**

Descripción de las principales actividades:

**-30/05/91.- Jefe de Dpto. de Bromatología de la Municipalidad de General Pico. General Pico. La Pampa.**

**Concurso interno de antecedentes y oposición. Resolución Nº: 698/91. MGP.**

Ambito de desempeño: **Institucional**

Institución:

**MUNICIPALIDAD DE GENERAL PICO**

Fecha inicio: **05-1986**

Fecha fin: **05-1991**

Area de ejercicio de la profesión: **Medicina y profesiones afines**

Función/cargo: **Jefe de servicio**

Tipo de tareas realizadas:

**Actividades asistenciales, Diagnóstico referencial y tratamiento**

Descripción de las principales actividades:

**-15/05/86. Jefe División Laboratorio de Bromatología. Municipalidad de Gral.**

**Pico, Gral. Pico. La Pampa.**

Ambito de desempeño: **Institucional**

**Desarrollo de técnicas oficiales de diagnóstico en alimentos y agua. Formación de Recursos humanos.**

Institución:

**MUNICIPALIDAD DE GENERAL PICO**

■ **OTRAS ACTIVIDADES DE C-T - Otra actividad CyT:**

Fecha inicio: **07-2005**

Fecha fin: **12-2006**

Tipo de actividad: **Práctica Profesional I. Calidad alimentaria.**

Función desempeñada: **Docente**

Descripción de la actividad:

**30/07/05.- Docente de la asignatura: ?Práctica Profesional I?, Período 2005 (marzo-julio) Instituto Santa María de La Pampa. General Pico. La Pampa.**

Institución:

**NIVEL TERCARIO**

Fecha inicio: **12-1998**

Fecha fin: **12-2002**

Tipo de actividad: **Asesor**

Función desempeñada: **Asesor**

Descripción de la actividad:

**30/12/98. Integrante de al Comisión Asesora Provincial para el ?Plan**

**Provincial de Alimentación y Nutrición? (PPAN), en representación de la Municipalidad de Gral. Pico, de la Prov. De La Pampa. Ministerio de Cultura y**

**Educación, Ministerio de Bienestar Social y Ministerio de la Producción. Provincia de la Pampa. Resolución Conjunta Nº 1374/98. Realización de tareas de capacitación y elaboración de material bibliográfico.**

Institución:

**MINISTERIO DE EDUCACION**



Fecha inicio: **05-1997**

Fecha fin:

Tipo de actividad: **Miembro Comision**

Función desempeñada: **consejero**

Descripción de la actividad:

**-30/05/97. Miembro fundador de la Asociación Argentina de Veterinarios Especialistas en Seguridad de los Alimentos (AAVESA). Reunión realizada con los representantes de las distintas Facultades de Veterinaria de todo el país. Ciudad de Gral. Pico. Prov. De La Pampa.**

Institución:

**COMISION DE ESPECIALISTAS VETERINARIOS ALIMENTOS**

Fecha inicio: **06-1991**

Fecha fin:

Tipo de actividad: **Cuerpo tecnico**

Función desempeñada: **Asesor**

Descripción de la actividad:

**-26/06/91.- Integrante del Consejo Técnico de FUMASA (Fundación Maraco para la Sanidad Animal) para la Implementación del Plan Nacional para la Erradicación de la Fiebre Aftosa. Organizar tareas de vacunación, control de enfermedades zoonóticas. Programación de vacunaciones y luchas sanitarias.**

Institución:

Fecha inicio: **09-1988**

Fecha fin: **12-1988**

Tipo de actividad: **Censista**

Función desempeñada: **Censista**

Descripción de la actividad:

**-01/09/88. Censista por concurso. Censo Nacional Agropecuario año 1988. Ayudante del Coordinador del Dpto. Maraco y Chapaleufu. Gral. Pico. La Pampa. Actividades de extensión y censo rural.**

Institución:

**MINISTERIO**

## PRODUCCION CIENTIFICA

### ■ ARTICULOS:

**LAGGER, JOSE; OTROSKY, ROBERTO. Comportamiento social de vacas y vaquillonas en tambos: dominantes y subordinadas. *Veterinaria Argentina*. Buenos aires: Veterinaria Argentina. 2011 vol.1 n°277. p35 - 37. issn 0326-4629.**

**LAGGER, JOSE; OTROSKY, ROBERTO. INDICADORES DE BIENESTAR ANIMAL Y ENFERMEDADES. *Memorias VII Jornadas de Ciencia y Técnica*. General Pico: Ciencia y Técnica. UNLPm. 2011 vol.VII n°1. p26 - 26. issn 1853-9750.**

**LAGGER, JOSE; OTROSKY, ROBERTO. COMPORTAMIENTO SOCIAL DE VACAS Y VAQUILLONAS EN. *Veterinaria Argentina*. Buenos Aires: Veterinaria Argentina. 2011 vol.XXVI n°277. p1 - 8. issn 0326-4629.**

**LAGGER, JOSE; OTROSKY, ROBERTO. ESTUDIO DE INDICADORES DE COMPORTAMIENTO,. *VII Jornadas de Ciencia y Técnica de la UNLPam*. Santa Rosa: Secretaria Ciencia y Tecnica. UNLPam.. 2008 vol.I n°12. p6 - 6. issn 1668-8430.**

**LAGGER, JOSE; OTROSKY, ROBERTO. EVALUACION BACTERIOLÓGICA Y COMPOSICIÓN DE LECHE. *Veterinaria Argentina*. Buenos Aires: Veterinaria Argentina. 2004 vol.XXI n°206. p434 - 444. issn 0326-4629.**

**LAGGER, JOSE; OTROSKY, ROBERTO. EVALUACIÓN DE LA CALIDAD DE LECHE EN TAMBOS DE LA. *Jornadas de Ciencia y Técnica - UNLPam*. Santa rosa: Secretaria Ciencia y Tecnica. UNLPam.. 2004 vol.1 n°12. p57 - 58. issn 1668-8430.**

**MATA, HUGO; OTROSKY, ROBERTO. EVALUACIÓN DE LA EFECTIVIDAD DE UNA VACUNA CONTRA. *Ciencia***



*Veterinarias*. General Pico: UNLPam. 2002 vol.4 n°1. p7 - 16. issn 1515-1883.

LAGGER, JOSE; OTROSKY, ROBERTO. LA IMPORTANCIA DE LA CALIDAD DEL AGUA EN LA. *Veterinaria Argentina*. Buenos Aires: Veterinaria Argentina. 2000 vol.XVII n°165. p346 - 354. issn 0326-4629.

■ **TRABAJOS EN EVENTOS CIENTIFICO-TECNOLOGICOS PUBLICADOS:**

LAGGER, JOSE; OTROSKY, ROBERTO. Caracterización higiénica sanitaria y composicional de la leche producida por establecimientos lecheros de la Provincia de La Pampa.. Argentina. Santa Rosa. 2014. Revista. Resumen. Jornada. Jornada de Ciencia y Técnica 2014, denominada "Investigación y Transferencia en la UNLPam. Secretaría de Investigación y Posgrado. UNLPam

LAGGER, JOSE; OTROSKY, ROBERTO. . II PROGRAMA DE INVESTIGACIÓN: DETERMINACIÓN DE PARÁMETROS DE CALIDAD DE ALIMENTOS PRODUCIDOS. Argentina. Santa Rosa. 2014. Revista. Resumen. Jornada. Jornada de Ciencia y Técnica 2014. Secretaria de Investigación y Posgrado. UNLPam.

NOIA, MIGUEL A; OTROSKY, ROBERTO. Estandarización de parámetros de calidad de carne ovina de la región semiárida pampeana.. Argentina. Santa Rosa. 2014. Revista. Artículo Breve. Jornada. Jornada de Ciencia y Técnica 2014. Secretaria de Investigación y Posgrado.

OTROSKY, ROBERTO; FORTE, MARIANA. Evaluación de la vida útil de aceites vegetales sometidos a frituras de papas.. Argentina. Santa Rosa. 2014. Revista. Artículo Breve. Jornada. Jornada de Ciencia y Técnica 2014. Secretaria de Investigación y Posgrado. UNLPam

HERITIER, JORGE; OTROSKY, ROBERTO. Evaluación del bienestar animal mediante la semiología ambiental, poblacional e individual. Su incidencia en la producción tampera en el Departamento de Chapaleufú, Provincia de La Pampa. Argentina.. Argentina. Santa Rosa. 2014. Revista. Artículo Breve. Jornada. Jornada de Ciencia y Técnica 2014. Secretaria de Investigación y Posgrado. UNLPam

HERITIER, JORGE; OTROSKY, ROBERTO. Evaluación del bienestar animal mediante semiología ambiental, poblacional e individual, su incidencia en la producción tampera en el Departamento Chapaleufú, Provincia de La Pampa. Argentina. Informe preliminar. Argentina. General Pico. 2013. Revista. Resumen. Jornada. VIII jornada de Ciencia y Técnica y I Jornada Interinstitucional. Unidad Didáctica, Experimental y Productiva. Unidad Didáctica, Experimental y Productiva "UDEP" F.C.V. UNLPam. Facultad de Ciencias Veterinarias y Facultad de Ingeniería. UNLPam

OTROSKY, ROBERTO; SERENO, DORA. Estudio coproparasitológico en la vía pública y su relación con la tenencia responsables de los caninos. Argentina. General Pico. 2013. Revista. Artículo Breve. Jornada. VIII jornada de Ciencia y Técnica y I Jornada Interinstitucional. Unidad Didáctica, Experimental y Productiva "UDEP. Facultad de Ciencias Veterinarias y Facultad de Ingeniería. UNLPam

OTROSKY, ROBERTO; PERATTA, DELIA. II Programa de Estandarización de parámetros de calidad de alimentos producidos en la Región Pampeana. Rendimiento de cortes carniceros en corderos de doble propósito de la región semiárida pampeana. Argentina. General Pico. 2013. Revista. Artículo Breve. Jornada. VIII jornada de Ciencia y Técnica y I Jornada Interinstitucional. Unidad Didáctica, Experimental y Productiva. Facultad de Ciencias Veterinarias y Facultad de Ingeniería. UNLPam

OTROSKY, ROBERTO. II Programa de Estandarización de parámetros de calidad de alimentos producidos en la Región Pampeana. Evaluación sensorial de corderos de doble propósito de la región semiárida pampeana. Argentina. General Pico.. 2013. Revista. Artículo Breve. Jornada. de VIII jornada de Ciencia y Técnica y I Jornada Interinstitucional. Unidad Didáctica, Experimental y Productiva. Facultad de Ciencias Veterinarias y Facultad de Ingeniería. UNLPam

OTROSKY, ROBERTO; LAGGER, JOSE. Informe preliminar de caracterización higiénico-sanitaria y composicional de la leche producida por establecimientos lecheros de la provincia de La Pampa. Argentina. General Pico. 2013. Revista. Artículo Breve. Jornada. VIII jornada de Ciencia y Técnica y I Jornada Interinstitucional. Unidad Didáctica, Experimental y Productiva. Facultad de Ciencias Veterinarias y Facultad de Ingeniería. UNLPam

OTROSKY, ROBERTO; FORTE, MARIANA. Evaluación de la calidad de trigos y harinas pampeanas de la cosecha 2012-2013. Argentina. General Pico. 2013. Revista. Artículo Breve. Jornada. VIII jornada de Ciencia y Técnica y I Jornada Interinstitucional. Unidad Didáctica, Experimental y Productiva. Facultad de Ciencias Veterinarias y Facultad de Ingeniería. UNLPam

LAGGER, JOSE; OTROSKY, ROBERTO. Estudio de indicadores de comportamiento, bienestar animal y enfermedades peripartales en vaquillonas y cavas lecheras, durante el periodo de transición. Argentina. Santa Rosa. 2012. Revista. Artículo Breve. Jornada. Jornada de Ciencia y Técnica 2012, "Proyectar y comunicar. Estrategias para la investigación en la UNLPam. Secretaria de Investigación y Posgrado de la UNLPam

OTROSKY, ROBERTO; HERITIER, JORGE. Evaluación del bienestar animal mediante la semiología ambiental, poblacional e individual. Su incidencia en la producción tampera en el Departamento de Chapaleufú.



Provincia de La Pampa, Argentina. Argentina. Santa Rosa. 2012. Revista. Artículo Breve. Jornada. Jornada de Ciencia y Técnica 2012, ¿Proyectar y comunicar. Estrategias para la investigación en la UNLPam. Secretaria de Investigación y Posgrado de la UNLPam

OTROSKY, ROBERTO; PECHIN, GUILLERMO. Efectos del ácido benzoico y de un probiótico a base de *Enterococcus faecium* NCIMB10415 como promotores de crecimiento en lechones destetados precozmente. Argentina. General Pico. 2011. Revista. Artículo Breve. Jornada. VII Jornadas de Ciencia y Técnica. Secretaria de Ciencia Técnica y Posgrado. Facultad de Ciencias Veterinarias. UNLPam

OTROSKY, ROBERTO; PARIANI, ALBERTO. Características físico-químicas del agua en establecimientos agropecuarios de la zona centro-norte y oeste de La Pampa. Argentina. General Pico. 2011. Revista. Artículo Completo. Jornada. VII Jornadas de Ciencia y Técnica.. Secretaria de Ciencia Técnica y Posgrado. Facultad de Ciencias Veterinarias. UNLPam

OTROSKY, ROBERTO; SERENO, DORA. Microorganismos: Huéspedes invisibles pero peligrosos. Argentina. Santa Fe. 2011. Revista. Artículo Completo. Jornada. III Jornadas Nacionales de Extensión Universitaria. Secretaria Extensión Universitaria. Universidad Nacional del Litoral.

OTROSKY, ROBERTO; LAGGER, JOSE. : Comportamiento de dominantes y subordinadas en el consumo voluntario de vacas lecheras. Argentina. Santa Rosa. 2010. Revista. Artículo Completo. Jornada. Jornadas de Ciencia y Técnica. Secretaria de Ciencia, Investigación y Técnica. UNLPam

OTROSKY, ROBERTO; LAGGER, JOSE. Estudio de indicadores de comportamiento, bienestar animal y enfermedades peripartales en vaquillonas y vacas lecheras durante el período de transición. Argentina. Santa Rosa. 2010. Revista. Artículo Breve. Jornada. Jornada de Ciencia y Técnica 2010. Secretaria de Investigación y Posgrado. UNLPam

OTROSKY, ROBERTO; SERENO, DORA. Los cepillos de dientes como portadores de microorganismos patógenos cuando no se toman las medidas higiénico sanitarias adecuadas. Argentina. Santa Rosa. 2009. Revista. Artículo Breve. Jornada. Jornadas de Extensión Universitaria. Secretaria de Extensión, UNLPam

GARCIA CACHAU, MARIELA; OTROSKY, ROBERTO. Promoción de la Salud y Prevención de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAS) en la ciudad de General Pico. La Pampa. Argentina. Santa Rosa. 2009. Revista. Artículo Completo. Jornada. Jornadas de Extensión Universitaria. Secretaria de Extensión, UNLPam

COL CARDENAS, FERNANDA; OTROSKY, ROBERTO. Características físico químicas y microbiológicas de mieles pampeanas. Argentina. General Pico. 2009. Revista. Artículo Completo. Jornada. Jornadas de Ciencia y Técnica. Secretaria Ciencia y Técnica. F.C.V. UNLPam

OTROSKY, ROBERTO; SERENO, DORA. Formación y capacitación de los recursos humanos que intervienen en el desarrollo urbano y rural en la Municipalidad de Intendente Alvear. Argentina. Santa Fe. 2009. Revista. Artículo Breve. Congreso. III Congreso Nacional de Extensión Universitaria. ¿La Integración, extensión, docencia e investigación. Desafíos para el desarrollo social. Universidad Nacional del Litoral

NOIA, MIGUEL A; OTROSKY, ROBERTO. . Variación de ph. y carga bacteriana superficial en reses caprinas y ovinas durante el período de maduración, en función del tiempo y la temperatura, en trabajo en fábrica. Argentina. Santa Rosa. 2008. Revista. Artículo Completo. Jornada. Jornadas de Ciencia y Técnica 2008. Año de la Enseñanza de las Ciencias. Consejo de Ciencia y Técnica. Secretaría de Extensión y Posgrado. Universidad Nacional de La Pampa

OTROSKY, ROBERTO; COL CARDENAS, FERNANDA. Determinación de los parámetros de terneza y color en cortes de carne equina. Argentina. Santa Rosa. 2008. Revista. Artículo Completo. Jornada. Jornadas de Ciencia y Técnica 2008. Año de la Enseñanza de las Ciencias. Consejo de Ciencia y Técnica. Secretaría de Extensión y Posgrado. Universidad Nacional de La Pampa.

OTROSKY, ROBERTO; GIANNUZZI, LEDA. Evaluación de la cantidad de histamina en quesos elaborados en plantas lácteas de la provincia de la pampa. Argentina. Santa Rosa. 2008. Revista. Artículo Completo. Jornada. Jornadas de Ciencia y Técnica 2008. Año de la Enseñanza de las Ciencias. Consejo de Ciencia y Técnica. Secretaría de Extensión y Posgrado. Universidad Nacional de La Pampa. Santa Rosa

NOIA, MIGUEL A; OTROSKY, ROBERTO. Variación del ph. en cortes equinos elaborados en planta.. Argentina. Santa Rosa. 2008. Revista. Artículo Completo. Jornada. Jornadas de Ciencia y Técnica 2008. Año de la Enseñanza de las Ciencias. Consejo de Ciencia y Técnica.. Secretaría de Extensión y Posgrado. Universidad Nacional de La Pampa

OTROSKY, ROBERTO; PARIANI, ALBERTO. Evaluación de los parámetros químicos de Arsénico y Flúor en aguas subterráneas en las zonas centro, norte y oeste pampeano. Argentina. Santa Rosa. 2007. Revista. Resumen. Congreso. Segundo Congreso Pampeano del Agua. Consejo Asesor de Recursos Hídricos del Gobierno de La Pampa. Recursos Hídricos del Gobierno de La Pampa

OTROSKY, ROBERTO; GINO, LILIA. Evaluación de la eficiencia de programas de saneamiento a través de mediciones microbiológicas de superficies en una fábrica de chacinados de la ciudad de General Pico.. Argentina. General Pico. 2007. Revista. Artículo Completo. Jornada. la V Jornadas de Ciencia y Técnica.. Secretaría de Ciencia, Técnica y Posgrado. F.C.V. UNLPam.



OTROSKY, ROBERTO; GINO, LILIA. Evaluación de la eficiencia de programas de saneamiento a través de mediciones microbiológicas de superficies en una fábrica de chacinados de la ciudad de General Pico.. Argentina. General Pico. 2007. Revista. Artículo Completo. Jornada. la V Jornadas de Ciencia y Técnica.. Secretaría de Ciencia, Técnica y Posgrado. F.C.V. UNLPam.

OTROSKY, ROBERTO; LAGGER, JOSE. Diagnóstico de mastitis mediante ultrasonografía en vacas lecheras.. Argentina. Buenos Aires. 2007. Revista. Artículo Completo. Jornada. Revista Veterinaria Argentina. Veterinaria Argentina

OTROSKY, ROBERTO; COL CARDENAS, FERNANDA; NOIA, MIGUEL A. Variación de pH en diferentes cortes de carne equina.. Argentina. buenos Aires. 2006. Revista. Artículo Completo. Congreso. La Industria Cárnica Latinoamericana n. La Industria Carnica Latinoamericana

OTROSKY, ROBERTO. Problemas Higiénicos Sanitarios en la Manipulación de Alimentos.. Argentina. Santa Rosa. 2006. Revista. Artículo Breve. Jornada. Jornada de Ciencia y técnica 2006. Secretaria de Ciencia y técnica. Proyecto investigación Cs. Veterinarias. UNLPam.

OTROSKY, ROBERTO; NOIA, MIGUEL A. Tipificación de mieles pampeanas según sus características bacteriológicas.. Argentina. Santa Rosa. 2006. Revista. Artículo Completo. Jornada. Jornada de Ciencia y técnica 2006. Secretaria de Ciencia y técnica. Producción Científica Cs. Veterinarias. UNLPam.

OTROSKY, ROBERTO. Calidad Alimentaria: Organización de los servicios de protección en alimentos?. Argentina. General Pico. 2005. Revista. Artículo Completo. Jornada. Memorias de IV Jornadas de Ciencia y Técnica.. Secretaria de Ciencia y Técnica. F.C.V. UNLPam.

OTROSKY, ROBERTO; LAGGER, JOSE. ?Importancia de la Calidad de leche en establecimientos de la cuenca pampeana y su relación en la Salud Humana. Argentina. Santa Rosa. 2005. Revista. Artículo Completo. Jornada. 1º Jornadas de Extensión Universitaria de Investigaciones relacionadas con la Salud y Ciencias Afines y 5º Jornadas de investigación del Equipo de Salud.. Facultad de Ciencias Exactas y Naturales. UNLPam. Ministerio de bienestar Social, Gobierno de la Provincia de La Pampa.

GINO, LILIA; OTROSKY, ROBERTO. Helados Artesanales: Aplicación de normas de calidad (G.P.M. y SSOP) para garantizar inocuidad y seguridad alimentaria. Argentina. Santa Rosa. 2005. Revista. Artículo Completo. Jornada. 1º Jornadas de Extensión Universitaria de Investigaciones relacionadas con la Salud y Ciencias Afines y 5º Jornadas de investigación del Equipo de Salud. Facultad de Ciencias Exactas y Naturales. UNLPam. Ministerio de bienestar Social, Gobierno de la Provincia de La Pampa.

#### ■ TRABAJOS EN EVENTOS CIENTIFICO-TECNOLOGICOS NO PUBLICADOS:

SCHMITH, A; NOIA, MIGUEL A; OTROSKY, ROBERTO. Estandarización de parámetros de calidad de la carne ovina de la región árida y semiárida pampeana. Argentina. Bariloche. 2012. Congreso. Congreso Veterinario Patagónico. Colegio Médico Veterinario de Río Negro. Colegio Médico Veterinario Patagónico y FEVA. Colegio Médico Veterinario de Río Negro. Colegio Médico Veterinario Patagónico y FEVA

OTROSKY, ROBERTO; SERENO, DORA. Huéspedes invisibles pero peligrosos. Argentina. Santa Fe. 2011. Congreso. XI Congreso Iberoamericano de Extensión Universitaria. Secretaria de Extensión. Universidad Nacional del Litoral

#### ■ TESIS:

Universitario de posgrado/maestría. *Evaluación de las características microbiológicas de la medias reses bovinas faenadas con Sistema Tradicional y Sistema Kosher*. Master en tecnología de alimentos. UNIVERSITA DI PARMA. 2013. Español

#### ■ DEMAS TIPOS DE PRODUCCION C-T:

OTROSKY, ROBERTO. *Medidas preventivas para aguas con alto contenido de Arsénico*. Traducciones publicadas como artículos en revistas. Español. Argentina. Santa Rosa. 2008

OTROSKY, ROBERTO; LAGGER, JOSE. *Calidad del agua en establecimientos de la cuenca lechera de la Provincia de La Pampa*. Traducciones publicadas como artículos en revistas. Español. Argentina. Santa Rosa. 2008

NOIA, MIGUEL A; OTROSKY, ROBERTO. *Características microbiológicas de la miel*. INVESTIGACION APLICADA. Español. Argentina. San Luis. 2008

OTROSKY, ROBERTO. *Investigación de parámetros microbiológicos en aguas subterráneas en tres regiones de la Provincia de La Pampa*. Investigacion Aplicada. Español. Argentina. General Pico. 2007



**PRODUCCION TECNOLOGICA**

■ **INFORME TECNICO:**

**OTROSKY, ROBERTO. Informe. Instituto de Seguridad de los Alimentos.. 2009-06-16. p.3-5. Proceso de producción. industrias alimenticias. Produccion animal-Otros ganados (caballar e. 1000.00 Pesos**

**OTROS ANTECEDENTES**

■ **PREMIOS:**

Denominación del premio o distinción  
 Categoría:

**Formación permanente de recursos humanos para garantizar calidad y seguridad alimentaria**

Tipo premio o **Individual (titular del CV)**

Alcance geográfico: **Nacional**

Año: **2007**

Institución otorgante:

**MINISTERIO DE SALUD / ADM.NAC.DE MEDICAMENTOS, ALIMENTOS Y TECN.MEDICA**

Gran área del conocimiento: **Ciencias Veterinarias**

Area del conocimiento: **Otras Ciencias Veterinarias**

Informaciones adicionales:

**Cuarto premio nacional sobre ?Formación permanente de recursos humanos para garantizar calidad y seguridad alimentaria? en la Selección de Experiencias locales en inocuidad de los alimentos. Ministerio de salud. Secretaria de Políticas, Regulación e Institutos. ANMAT. Instituto Nacional de Alimentos. Nota n° 2017/ INAL/07. Buenos Aires. 21 de noviembre de 2007.-**

■ **PARTICIPACION U ORGANIZACION DE EVENTOS CIENTIFICO-TECNOLOGICOS:**

Nombre del evento: **Alimentos del campo a la mesa**

Tipo de evento: **Exposición**

Alcance geográfico: **Nacional**

País: **Argentina**

Ciudad: **General Pico**

Año: **2015**

Modo de participación:

**Conferencista**

Institución organizadora:

Institución
UNIV.NAC.DE LA PAMPA / FAC.DE CS.VETERINARIAS

Información adicional:

**Expositor Jornada Día Mundial de La Salud. ?Alimentos del campo a la mesa?. Organizado por el Ministerio de Salud de la Pcia. De La Pampa. Hospital Gobernador Centeno. Municipalidad de General Pico. Facultad de ciencias Veterinarias, UNLPam. General Pico. La Pampa.**

Nombre del evento: **III Jornadas Nacionales de Integración de Cátedras de Semiología Veterinaria. Organizado**

Tipo de evento: **Jornada**

Alcance geográfico: **Nacional**

País: **Argentina**

Ciudad: **Casilda**

Año: **2014**

Modo de participación:

**Panelista**

Institución organizadora:

Institución
UNIV.NAC.DE ROSARIO / CENTRO DE INVESTIGACIONES DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE ROSARIO

Información adicional:

**Expositor en las III Jornadas Nacionales de Integración de Cátedras de Semiología Veterinaria. Organizado**





por la Cátedra de Semiología y Análisis Clínicos de la Facultad de Ciencias Veterinarias. Universidad Nacional de Rosario. Casilda. Sta. Fe. Resoluc. C.D. n° 558/14.-

Nombre del evento: **VIII jornada de Ciencia y Técnica y I Jornada Interinstitucional. Unidad Didáctica,**

Tipo de evento: **Jornada**

Alcance geográfico: **Nacional**

País: **Argentina**

Ciudad: **General Pico**

Año: **2014**

Modo de participación:

**Asistente, Presentador de póster**

Institución organizadora:

Institución
UNIV.NAC.DE LA PAMPA / FAC.DE CS.VETERINARIAS

Información adicional:

**Expositor y asistente a la VIII jornada de Ciencia y Técnica y I Jornada Interinstitucional. Unidad Didáctica, Experimental y Productiva ?UDEP? F.C.V. UNLPam. Facultad de Ciencias Veterinarias y Facultad de Ingeniería. UNLPam. Resol. N° 334/13 C.D. FCV y Resol n° 140/13 C.D. F.I. General Pico. L.P.**

Nombre del evento: **II Congreso Veterinario Patagónico**

Tipo de evento: **Congreso**

Alcance geográfico: **Nacional**

País: **Argentina**

Ciudad: **Beriloché**

Año: **2012**

Modo de participación:

**Asistente, Presentador de póster**

Institución organizadora:

Institución
UNIV.NAC.DE RIO NEGRO / SEDE ALTO VALLE

Información adicional:

**Expositor II Congreso Veterinario Patagónico. Organizado por la federación Veterinaria Argentina u Colegio Médico Veterinario de Río Negro. San Carlos de Bariloche. Río Negro.**

Nombre del evento: **Jornada de Ciencia y Técnica 2012, ?Proyectar y comunicar. Estrategias para la**

Tipo de evento: **Jornada**

Alcance geográfico: **Nacional**

País: **Argentina**

Ciudad: **Santa Rosa**

Año: **2012**

Modo de participación:

**Asistente, Presentador de póster**

Institución organizadora:

Institución
UNIV.NAC.DE LA PAMPA / FAC.DE CS.VETERINARIAS

Información adicional:

**Asistencia y exposición a la Jornada de Ciencia y Técnica 2012, ?Proyectar y comunicar. Estrategias para la investigación en la UNLPam?, Organizado por la Secretaria de Investigación y Posgrado de la UNLPam. Santa Rosa. La Pampa. Resol. C.S. n° 218/12**

Nombre del evento: **IIIº Jornada Regional Patagónica. ?Afianzando el nuevo paradigma de control de**

Tipo de evento: **Jornada**

Alcance geográfico: **Nacional**

País: **Argentina**

Ciudad: **General Pico**

Año: **2012**

Modo de participación:

**Miembro del comité organizador, Panelista, Coordinador/moderador (comisión/mesa/panel), Organizador general**

Institución organizadora:

Institución
UNIV.NAC.DE LA PAMPA / FAC.DE CS.VETERINARIAS



Información adicional:

**Miembro organizador IIIº Jornada Regional Patagónica. ?Afianzando el nuevo paradigma de control de alimentos, enfoque peligro riesgo?. Organizado por la Red Nacional de Protección de Alimentos. (RENAPRA), Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT) y la Municipalidad de General Pico. General Pico. La Pampa. Interés Municipal Resoluc. Del Consejo Deliberante nº 425/12.-**

Nombre del evento: **VII Jornadas de Ciencia y Técnica.**

Tipo de evento: **Jornada**

Alcance geográfico: **Nacional**

País: **Argentina**

Ciudad: **General Pico**

Año: **2011**

Modo de participación:

**Asistente, Presentador de póster**

Institución organizadora:

Institución
UNIV.NAC.DE LA PAMPA / FAC.DE CS.VETERINARIAS

Información adicional:

**Asistente y Expositor en la VII Jornadas de Ciencia y Técnica. Secretaria de Ciencia, Técnica y Posgrado. Facultad de Ciencias Veterinarias. UNLPam. General Pico. La Pampa. Resoluc. C.D. nº 114/11.**

Nombre del evento: **Jornadas Teórico prácticas sobre ?Buenas practicas de manufactura en establecimientos**

Tipo de evento: **Taller**

Alcance geográfico: **Nacional**

País: **Argentina**

Ciudad: **Choele Choel**

Año: **2010**

Modo de participación:

**Miembro del comité organizador, Asistente, Conferencista**

Institución organizadora:

Institución
UNIV.NAC.DE RIO NEGRO / SEDE ALTO VALLE

Información adicional:

**Capacitador en la Jornadas Teórico prácticas sobre ?Buenas practicas de manufactura en establecimientos elaboradores de alimentos?. Organizado por Universidad Nacional de Río Negro. Sede Valle Medio. 40 hs presenciales. Choele Choel. Río Negro. Resol. C.S. nº 816/10.-**

Nombre del evento: **Curso de Bienestar Animal**

Tipo de evento: **Taller**

Alcance geográfico: **Nacional**

País: **Argentina**

Ciudad: **General Pico**

Año: **2010**

Modo de participación:

**Conferencista, Miembro del comité organizador**

Institución organizadora:

Institución
UNIV.NAC.DE LA PAMPA / FAC.DE CS.VETERINARIAS

Información adicional:

**Organizador y Disertante en el ?Curso de Bienestar Animal? organizado por al Área de Bienestar Animal de la Facultad de Ciencias Veterinarias. Universidad Nacional de La Pampa. General Pico. La Pampa. Resol. C.D. nº 200/10. 30 horas.**

Nombre del evento: **Jornada de Ciencia y Técnica 2010**

Tipo de evento: **Jornada**

Alcance geográfico: **Nacional**

País: **Argentina**

Ciudad: **Santa Rosa**

Año: **2010**

Modo de participación:

**Asistente, Presentador de póster**

Institución organizadora:



Institución
UNIV.NAC.DE LA PAMPA / FAC.DE CS.VETERINARIAS

Información adicional:

**Asistente y Presentación pósters. Jornada de Ciencia y Técnica 2010. "La investigación científica: historia y proyección". Consejo de Ciencia y Técnica. Secretaria de Investigación y Posgrado. UNLPam. Santa Rosa. La Pampa.**

Nombre del evento: **3° Jornadas de Extensión Universitaria de Investigación relacionada con la Salud y**

Tipo de evento: **Congreso**

Alcance geográfico: **Nacional**

País: **Argentina**

Ciudad: **Santa Rosa**

Año: **2009**

Modo de participación:

**Asistente, Panelista**

Institución organizadora:

Institución
UNIV.NAC.DE LA PAMPA / FAC.DE CS.VETERINARIAS

Información adicional:

**Asistente y expositor de las 3° Jornadas de Extensión Universitaria de Investigación relacionada con la Salud y Ciencias Afines y de las 7° Jornadas de Investigación del Equipo de Salud. Organizado por la Facultad de Ciencias Exactas y Naturales de la UNLPam y el Ministerio de Salud del Gobierno de La Pampa. Santa Rosa. La Pampa.**

Nombre del evento: **III Congreso Nacional de Extensión Universitaria. ?La Integración, extensión, docencia e**

Tipo de evento: **Congreso**

Alcance geográfico: **Nacional**

País: **Argentina**

Ciudad: **Santa Fe**

Año: **2009**

Modo de participación:

**Asistente, Panelista**

Institución organizadora:

Institución
UNIV.NAC.DEL LITORAL

Información adicional:

**Asistente y expositor. III Congreso Nacional de Extensión Universitaria. ?La Integración, extensión, docencia e investigación. Desafíos para el desarrollo social?. Consejo Interuniversitario Nacional. (CIN) Secretarías de Políticas Universitarias (SPU) Red Nacional de Extensión Universitaria. UNESCO e IESALC. Universidad Nacional del Litoral. Santa Fe. Santa Fe. Argentina.**

Nombre del evento: **Jornadas de actualización y capacitación de: Prevención de las Encefalopatías**

Tipo de evento: **Congreso**

Alcance geográfico: **Nacional**

País: **Argentina**

Ciudad: **General Pico**

Año: **2009**

Modo de participación:

**Asistente**

Institución organizadora:

Institución
UNIV.NAC.DE LA PAMPA / FAC.DE CS.VETERINARIAS

Información adicional:

**Asistente Jornadas de actualización y capacitación de: Prevención de las Encefalopatías espongiiforme transmisibles y Encefalopatías espongiiforme bovina en Argentina??Vigilancia y prevención de Encefalopatías Espongiiforme Bovina?. Organizada por el Proyecto de Prevención de las Encefalopatías Enpongiiformes Transmisibles en Argentina. /IICA, SENASA, INTA. Facultad de Ciencias Veterinarias. UNLPam. General Pico. La Pampa. Carga horaria: Ocho (8) horas.**

Nombre del evento: **Jornadas interinstitucionales e intercátedras de Diarreas en Grandes Animales**

Tipo de evento: **Jornada**



Alcance geográfico: **Nacional**

País: **Argentina**

Ciudad: **General Pico**

Año: **2008**

Modo de participación:

**Conferencista**

Institución organizadora:

Institución
UNIV.NAC.DE LA PAMPA / FAC.DE CS.VETERINARIAS

Información adicional:

**Disertante en Jornadas interinstitucionales e intercátedras de Diarreas en Grandes Animales. Organizado por la Cátedra de Clínica de Grandes Animales de interés zootécnico y Hospital Escuela de Grandes Animales de la Facultad de Ciencias Veterinarias. UNLPam. 10 horas reloj. Res. C.D. n° 193/08.**

Nombre del evento: **I Jornada de la Red Nacional de Inspectores Bromatológicos. Regiones de Cuyo y**

Tipo de evento: **Congreso**

Alcance geográfico: **Nacional**

País: **Argentina**

Ciudad: **Villa La angostura**

Año: **2008**

Modo de participación:

**Asistente, Conferencista**

Institución organizadora:

Institución
MINISTERIO DE SALUD / ADM.NAC.DE MEDICAMENTOS, ALIMENTOS Y TECN.MEDICA

Información adicional:

**Disertante y Asistente. Proyecto: ?El Rol de las Municipalidades en el Control Primario de los Alimentos?. I Jornada de la Red Nacional de Inspectores Bromatológicos. Regiones de Cuyo y Patagonia. Organizado por Organización Panamericana de La Salud. Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica. (ANMAT) y Red Nacional de Inspectores Bromatológicos. Total 9 horas. Villa La Angostura. Neuquén.**

Nombre del evento: **Exposición de programas de prevención**

Tipo de evento: **Taller**

Alcance geográfico: **Nacional**

País: **Argentina**

Ciudad: **Santa Rosa**

Año: **2008**

Modo de participación:

**Asistente, Panelista**

Institución organizadora:

Institución
UNIV.NAC.DE LA PAMPA / FAC.DE CS.VETERINARIAS

Información adicional:

**Taller: ?El arsénico en el agua y su influencia en la salud humana. Exposición de programas de prevención?. Organizado por Facultad de Exacta y Naturales, UNLPam. Subsecretaría de Salud. Ministerio de Salud. Provincia de La Pampa. Santa Rosa. La Pampa.**

Nombre del evento: **I Jornadas Nacional de la Red de Inspectores Bromatológicos.**

Tipo de evento: **Jornada**

Alcance geográfico: **Nacional**

País: **Argentina**

Ciudad: **Puerto Madryn**

Año: **2007**

Modo de participación:

**Asistente, Conferencista**

Institución organizadora:

Institución
MINISTERIO DE SALUD / ADM.NAC.DE MEDICAMENTOS, ALIMENTOS Y TECN.MEDICA

Información adicional:

**Disertante en la I Jornadas Nacional de la Red de Inspectores Bromatológicos. Organizado por Organización Panamericana de la Salud. ANMAT. Red Nacional de Inspectores Bromatológicos. Puerto Madryn. Chubut.**