

CURRICULUM VITAE (abreviado)

DATOS PERSONALES

FOTO

Nombres : Jorge Nelson Apellidos: Leguizamón Carate
Correo electrónico: jorneleca@gmail.com / leguizamocarate@unse.edu.ar



FORMACIÓN ACADÉMICA

Año	Título	Expedido por	Nivel *
2012	Ingeniero en Alimentos	Fac. Agronomía y Agroindustrias – UNSE	Grado
2023	Magister en Inocuidad y Calidad de Alimentos	Fac. de Agronomía y Veterinaria - UNRC	Posgrado

* Indicar Grado/ Posgrado

CARGOS DOCENTES ACTUALES

Unidad Académica	Dpto. Académico	Categoría Docente	Dedicación Horaria	Asignaturas	Carácter*
FCEyT -UNSE	Química	JTP	Semi Exclusiva	Elementos de Química	Regular
FCEyT -UNSE	Química	JTP	Semi Exclusiva	Introducción a la Biología	Regular
FCEyT -UNSE	Química	JTP	Semi Exclusiva	Química (IACHV)	Regular
FCEyT -UNSE	Química	JTP	Semi Exclusiva	Química (IIEEE)	Contratado
FCEyT -UNSE	Química	JTP	Semi Exclusiva	Química (LHS-TUHS)	Contratado
FCEyT -UNSE	Química	JTP	Semi Exclusiva	Química (TUOCP)	Contratado
FCEyT -UNSE	Química	JTP	Semi Exclusiva	Química General (PF)	Regular
FCEyT -UNSE	Física	JTP	Semi Exclusiva	Energías Renovables	Regular

*Indicar Regular/Contratado/Ad-honorem

PARTICIPACIÓN EN PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN (los más relevantes en los últimos 5 años)

Año	Código	Denominación	Entidad Financiadora	Cargo *
2022	-	Desarrollo de quesos de cabra reducidos en grasa como estrategia para pequeños productores de Santiago del Estero. Proyecto de tecnologías para la inclusión social (PTIS).	PROCODAS	Integrante
2019	23/C158	Determinación de elementos esenciales (oligoelementos) como parámetro de control de calidad de alimentos.	UNSE	Integrante
2018	23 /A235	Desarrollo de quesos untables de cabra con diferente contenido graso, elaborados con fermentos comerciales y autóctonos con la incorporación de gomas".	UNSE	Integrante
2018	-	Laboratorio de Desarrollo y Calidad de Productos lácteos e Inocuidad de Alimentos (LDCIA)	Proyectos Federales de Innovación Productiva (PFIP 2017)	Integrante
2017	23/C133	Los ensayos de lixiviación como herramienta para la evaluación del impacto ambiental	UNSE	Integrante

*Indicar: Director/Co-Director/Integrante

OTROS ANTECEDENTES RELEVANTES *

PUBLICACIONES

1. Producción de leche caprina y su relación con el Índice de Vegetación de Diferencia Normalizada y las precipitaciones del Bosque Chaqueño Semiárido en el periodo 2016-2018. Revista de la Facultad de Agronomía. Vol.120 Número 2. 2021 DOI: <https://doi.org/10.24215/16699513e078>
2. Effect of vacuum packaging on artisanal goat cheeses during refrigerated storage. Food Science and Technology. ISSN 0101-2061. ISSN 1678-457X. Abril 2020.
3. El trabajo participativo como respuesta a las necesidades de productores rurales elaboradores de alimentos. Estudio de Casos. AGROSUR. Vol. 47 Número 1.2019. DOI:10.4206/agrosur.2019.v47n1-06
4. Faena de pollo en productores rurales de Santiago del Estero, Argentina. Revista Argentina de Ingeniería. Publicación del Consejo Federal de Decanos de Ingeniería de la República Argentina. CONFEDI. Año 6 Vol. 11. 2018
5. El caso del Proyecto transdisciplinario DTEC-UNSE. Resultados del primer año. RAD - Revista Argentina de Ingeniería. Publicación del Consejo Federal de Decanos de Ingeniería de la República Argentina. CONFEDI. Año 5 Vol. 10. 2017.
6. La ingeniería como respuesta a la demanda tecnológica y social de la Agricultura Familiar: El caso del Proyecto interdisciplinario DTEC-UNSE. 1er Congreso Latinoamericano De Ingeniería. Entre Ríos, Argentina, 13-15, Sept., 2017.
7. Capítulo Libro: Trabajo participativo para la producción de alimentos en la agricultura familiar. Tecnificación y agregado de valor en productos lácteos caprinos y pollos parrilleros. Universidad y Agricultura Familiar- Diálogos de saberes desde Santiago del Estero, Argentina. 1° ed 2022. Editorial: EDUNSE. ISBN 978-987-4456-28-1. 65-87pp
8. Capítulo Libro: Investigadores entre las cabras. El exitoso trabajo con el señor F. Capítulo 22, Parte IV Ingeniería y Tecnología de Alimentos. Aportes de la FAyA para el desarrollo. Investigaciones para la valorización integral y el aprovechamiento de nuestros recursos naturales. 1° Ed. 2021. Editorial: Bellas Alas Editorial, Santiago del Estero. ISBN 978-987-4098-73-3. 253pp
9. Buenas prácticas de manufactura y enfermedades transmitidas por alimentos: Su importancia en la producción artesanal. material para el docente. serie de guías para la agricultura familiar. 2018. ISBN 978-987-778-440-4. 2018. 1° Ed. 42 pp.
10. Manejo de majadas caprinas lecheras y rutina de ordeño para pequeños productores: Guía de aplicación de buenas prácticas. serie de guías para la agricultura familiar. ISBN 978-987-778-439-8. 2018. 1° Ed. 47 PP.
11. Manejo y faena de pollos parrilleros para pequeños productores rurales: Guía de aplicación de buenas prácticas. serie de guías para la agricultura familiar. ISBN 978-987-778-438-1. 2018. 1° Ed. 39 pp.

EXTENSIÓN, VINCULACIÓN Y TRANSFERENCIA

1. 2023. Proyecto de extensión "La importancia de la calidad de agua en actividades agro-productivas". Res. Rectoral N° 379/2023. Cargo: Director
2. 2023. Proyecto de extensión "Ciencia y Tecnología en movimiento: Procesos Productivos de Alimentos en la Escuela Técnica N° 15 "Don Antonio Escañuela". Cargo: Codirector
3. 2022. Proyecto de extensión "Clínica del queso para la agricultura familiar". Res. FAyA N° 254/2022. Cargo: Integrante
4. 2022. Actividad de extensión "Uso de hortalizas y especias frescas en productos panificados". Res. C.D. FAyA N°109/2022.
5. 2018. Curso de capacitación "Química para el área de ciencias naturales del nivel primario". Res. Decanato N° 905/18 y Resolución Ministerial N° 2028 con rectificación de resolución N° 1211.
6. 2018. Jurado de las Instancias Intercolegial y Zonal de la 28° Olimpiada Argentina de Química. Resolución Ministerial N° 3031.
7. 2017 Jurado en las instancias Intercolegial y Zonal de las Olimpiadas Argentina de Química. Res. Ministerial N° 540.
8. 2017 capacitación a docentes de nivel secundario "Resolución de problemas de química en competencia de olimpiadas". Facultad de Ciencias Exactas y Tecnologías. UNSE.
9. 2017. Capacitación a alumnos de 5° año del Agrupamiento 86133 participantes de la Feria Internacional de Emprendedurismo en el tema "Buenas Prácticas de Manufactura y Elaboración de Dulces". Res FAA 769/17.
10. 2017. Capacitación a alumnos y profesores de 3, 4 y 5° año de la E.N.S. 30 DE Junio "Camino a la Igualdad", de la localidad de Pampa de los Guanacos. Los temas abordados fueron: Buenas Prácticas de Manufactura y Elaboración Alimentos Cárnicos Chacinados. Res FAA 769/17.
11. 2017. Capacitación a alumnos de 3 y 4° año y profesores del Colegio Secundario "Suri Pozo", de la localidad de Suri Pozo, Depto. Banda. Res FAA 769/17.
12. 2017. Capacitación a alumnos de 3, 4 y 5° año y profesores de la Escuela Técnica N° 10 "María Santísima", de la localidad Villa Robles, Dpto. Robles. Los temas abordados fueron: Buenas Prácticas de Manufactura y Enfermedades transmitidas por los Alimentos. Res FAA 769/17.
13. 2017. Taller a productores familiares, autoridades de Bromatología y del Matadero Frigorífico Forres Beltrán y familias de Colonia Jaime en el tema "Cría y Faena de Pollos", en Colonia Jaime en Ruta Nacional 34, km 711 Dpto. Robles. Taller dictado en el marco de la II Jornada Agroecológica del D-Tec. Res FAA 769/17.
14. 2017. Organización de la Segunda Jornada Agroecológica D-TEC. "Mejorando la producción agroecológica". En Colonia Jaime en Ruta Nacional 34, km 711 Dpto. Robles. Res FAA 769/17.

*No superar 1 carilla