
 **Nombre y Apellido: Elisa Inés Benítez**

 **Antecedentes Formativos¹ (De Grado y Postgrado):**


Doctora en Ingeniería Química (22 /03/2007))- UNS-Categoría CONEAU: A

Especialista en Tecnología de los Alimentos (18/10/2010)-FRRe-UTN

Especialista en Docencia Universitaria (2013)-UNNE- Categoría CONEAU: B

Ingeniera Química (16/07/2001)-FRRe-UTN

Técnica Universitaria en Química (16/07/1998)-FRRe-UTN

 **Antecedentes Académicos² (En docencia, investigación, gestión, etc.):**

Profesor Adjunto con dedicación exclusiva por concurso en la asignatura Biotecnología de la cátedra de Ingeniería Química-UTN-FRRe, 01/03/17- Actualidad

Carrera Investigador Científico y Tecnológico CONICET: Investigador Adjunto.

Categorización Docente – Investigador UTN: Categoría A: Investigador Principal

Categorización Docente – Investigador Programa de Incentivos: Categoría III

Integrante del Grupo UTN de Investigación QuiTex (Química Teórica y Experimental)

Directora de Proyectos de Investigación y Desarrollo (PID) de la Secretaría de Ciencia, Tecnología y Postgrado-UTN (SCTyP-UTN), Proyectos de Investigación Científica y Tecnológica (PICT) de la Agencia Nacional de Promoción de la Investigación, el Desarrollo Tecnológico y la Innovación (AGENCIA) y Proyectos federales de Innovación Productiva (PFIP)-COFECYT.

¹ No más de 150 palabras.

² No más de 300 palabras.

Actividad Profesional³:

Convenios de Asistencia Técnica a la Industria

Convenio específico de Desarrollo Y Transferencia Tecnológica entre la Asociación Civil- Cerveceros del Litoral y el grupo de Investigación QuiTEX 15/11/19.

Convenio Específico entre el grupo UTN-QUITEX de la FRRe-UTN y la Cervecería “Goldenes Wasser”. 28/04/17.

Convenio de asistencia técnica entre CONICET – Jesica Daniela Espósito (Cerveza Straus) Resolución Nº 5277/15 del CD de CONICET 23/12/15 hasta 23/09/17.

Convenio Específico entre la FRRe-UTN y la Empresa “Establecimiento de los Monjes S.A.” 24/02/14.

Informes Técnicos

Análisis fisicoquímico y microbiológicos de alimentos

Análisis de parámetros fisicoquímicos y Microbiológicos a cervezas artesanales

Análisis de Grasas Totales y Fibras Totales

Análisis del contenido de aminoácidos libres, proteínas, polifenoles, taninos y el nivel de antioxidantes

Determinación de la Actividad Enzimática.

Análisis del proceso de estabilización en cervezas artesanales y uso de diferentes agentes clarificantes y su combinación en cervezas

Tratamiento de pasteurización sobre bebidas fermentadas

Manual de técnicas analíticas para detectar el deterioro de la bebida fermentada

Identificación y análisis de PCC

³ No más de 300 palabras.