BOLETÍN INFORMATIVO

Secretaría de Ciencia y Tecnología - Boletín Nro. 4 - 11 de julio de 2025
E-mail: difusion-cyt@docentes.mdp.utn.edu.ar | www.mdp.utn.edu.ar

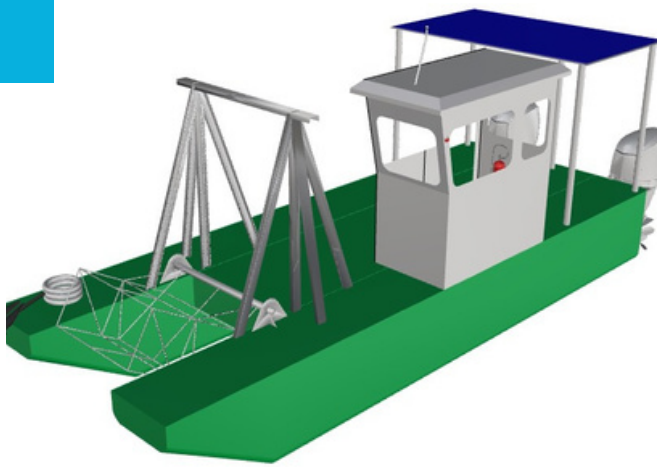


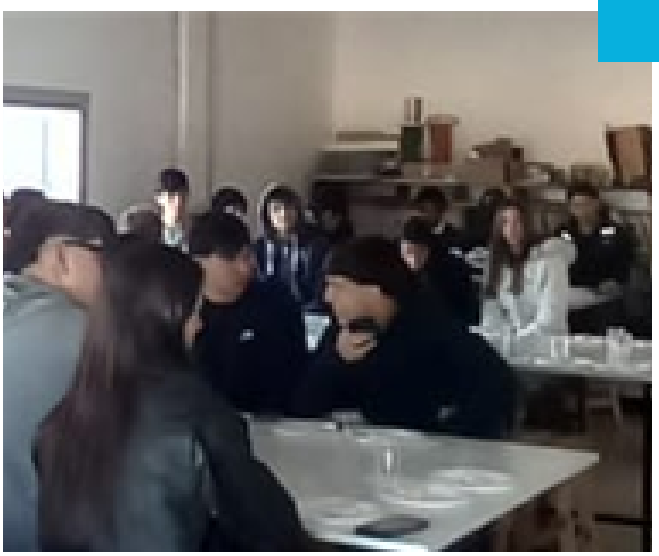
INTECMAR 2025: PRESENCIA ACADÉMICA EN EL JURADO

El pasado 2 de julio se celebró una nueva edición del Premio a la Innovación, un reconocimiento a quienes desarrollan proyectos con impacto real en diversos ámbitos. En esta ocasión, seis docentes e investigadores de nuestra Facultad fueron convocados para formar parte del jurado encargado de evaluar y distinguir propuestas tecnológicas con valor agregado e impacto positivo en la sociedad.
Felicitamos al Dr. Damián Castellini, Mg. Hernán Kunert, Dra. Marina Maggiore, Ing. Paula Nelli, Mg. María Prario, Ing. Alejandro Vaccari y Dra. Alicia Zanfrillo por haber sido seleccionados para esta importante tarea.

TECNOLOGÍA SUSTENTABLE PARA EL PUERTO LOCAL

Avanza el desarrollo de un catamarán eléctrico para la recolección de residuos flotantes en el Puerto de Mar del Plata, en el marco del Proyecto de Investigación PID 9833. La embarcación, diseñada bajo criterios de sustentabilidad, opera con energía solar y cuenta con un sistema de recolección mediante canasto. Dirigido por el Ing. Naval Alejandro Vaccari y coordinado por el estudiante Joel Tolosa, el proyecto ha sido presentado en jornadas científicas de la UTN, generando gran interés por su contribución a la preservación ambiental en entornos portuarios.





PATE DE TRUCHA AHUMADO

En el marco del Proyecto de Investigación y Desarrollo (PID-UTN), la Mg. María Prario llevó adelante una degustación participativa de paté ahumado de trucha desarrollada como parte del proyecto de investigación que dirige. El proyecto consiste en el desarrollo de alimentos con valor agregado a partir de trucha arcoíris de cultivo. La actividad realizada en el laboratorio de acuicultura, que convocó a alrededor de 100 personas, consistió en la presentación de dos versiones del producto, entre las cuales el público debía elegir una. Esta instancia de prueba tuvo como objetivo evaluar la aceptación sensorial de las preparaciones, promover el consumo de productos regionales y fortalecer el vínculo entre la universidad y la comunidad. Felicitamos a los Investigadores: Mg. Maria Prario,Tec. Federico Cecchi, Ing. Arturo Asiain, Mg Waldman Paula y Becario Binid: Ing. Nicolás Córdoba.