

## CURRÍCULUM VITAE

### Datos personales

Apellido y Nombre: Apro, Nicolás Jorge

Fecha de Nacimiento: 20 de Octubre de 1949

Domicilio: Entre Ríos 2390 - C.P. 6500 - Nueve de Julio (Buenos Aires) – Tel.: 02317-424774

Domicilio Oficial: Centro de Investigación y Desarrollo en Tecnología de Industrialización de Cereales y Oleaginosas. Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI) – Alte. Brown 971 – CC 3 - C.P. 6500 - Nueve de Julio (Buenos Aires) – Tel. /Fax: 02317-430842

Correo electrónico: [napro@inti.gov.ar](mailto:napro@inti.gov.ar)

### Formación

Secundario: Técnico Químico (ENET 27) 1970

Universitario: Ingeniero Químico (UBA) 5/1978

### Títulos de postgrado

Post-grado: Diplomado en Alta Especialización en Tecnología de Alimentos. Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos (IATA). Consejo Superior de Investigaciones Científicas. España (1979-1980). Beca Peruih. UBA. Facultad de Ingeniería (Concurso y Resolución CS. 450/79).

### Experiencia laboral

- Director Científico del Instituto Superior Experimental de Tecnología Alimentaria (ISETA – 9 de Julio). Investigador de la Comisión de Investigaciones Científicas de la Provincia de Buenos Aires. 1981 hasta 1989.
- Director del Centro de Investigación en Tecnología para la Industrialización del Maíz (CITIM) del Sistema INTI. 1989 hasta 1998.
- Director del Centro Regional Multipropósito Pampeano (CEMPAM). Centro de Investigación de Tecnología para la Industrialización de granos (CEIGRA), desde 1998 hasta febrero de 2004.
- Director del Centro de Investigación y Desarrollo en Tecnología de Industrialización de Cereales y Oleaginosas (INTI). Sede Central 9 de Julio (BA), y sede Parque Tecnológico Miguelete (PTM) desde Marzo 2004 y continua.
- Desde el año 1989 hasta la fecha docente titular de la cátedra Proyecto de la Industria Agroalimentaria (ISETA).

### Experiencia en gestión de proyectos y de conducción de equipos

*En el Instituto Superior Experimental de Tecnología Alimentaria (Nueve de Julio – Buenos Aires):*

- Organizar y dirigir el área de investigación tecnológica aplicada.

- Organizar y dirigir el área de desarrollo de productos y proyectos especiales, transferencia de tecnología, servicios a terceros, actualización profesional, nutrición aplicada y educación alimentaria.
- Elaboración e implementación del plan de estudios de la carrera Técnico Superior en Industrias Alimentarias y Lic. en Tecnología de Alimentos.
- Director del Proyecto: Micotoxinas en granos 1982-1988 (PNITA -SECyT).
- Secretario del Subprograma de Micotoxinas SECyT.
- Director del Proyecto: Industrialización de maíz para consumo humano (OEA 1986-1987).
- Director Técnico del Consejo de Desarrollo Regional para el Noroeste de la Provincia de Buenos Aires (CODENOBA) y del Plan Regional de Información y Transferencia de Tecnología (PRITT) - Comisión de Investigaciones Científicas de la Provincia de Buenos Aires.

*En el Instituto Nacional de Tecnología Industrial:*

- Responsable del área de Gestión de la Calidad, Desarrollo de Productos y Micotoxinas.

Mención de algunos temas de trabajo de Desarrollo, Transferencia y Asistencia Técnica llevados a cabo:

- Desarrollo y construcción de un dispositivo para minimizar la emisión de material particulado al medio ambiente en la carga de granos sobre camión.
- Desarrollo, construcción e instalación de una cortina enrollable para el aislamiento de la zona de descarga de granos.
- Estabilización de salvado y germen de trigo, mediante el proceso de extrusión para su utilización como insumo de la industria alimentaria.
- Desarrollo tecnológico, producción y comercialización de alimentos funcionales, orgánicos y alimentos para dietas especiales en base a cereales y oleaginosas.
- Desarrollo de harinas compuestas precocidas por extrusión y su aplicación en planes alimentarios.
- Desarrollo de un Programa de Gestión de Calidad en el Sector Acopiador de granos.
- Desarrollo del proceso, producción y exportación de aceite de girasol alto oleico orgánico.
- Desarrollo de alimentos de alto valor nutritivo y bajo costo en base a soja.
- Desarrollo de un kit de adaptación de vehículos gasoleros para el uso de aceite de soja y girasol como combustible.
- Anteproyecto de una planta integral para la elaboración de Harinas proteicas para alimentación animal y elaboración de biodiesel.
- Producción de aceite y harina semidesgrasada de soja de alta calidad mediante el proceso de Extrusión-Prensado.
- Evaluación técnica del sistema de almacenamiento de granos secos en silobolsa.
- Desarrollo de un modelo de implementación de las BPM en la industria alimentaria nacional.
- Industrialización, valor nutritivo y usos de la harina integral de amaranto.
- Desarrollo, construcción e instalación de un dispositivo de captación de polvos a la salida de la secadora.
- Desarrollo de un proceso de cubeteado y pelleteado de alfalfa para exportación e instalación de una planta demostrativa.
- Desarrollo de un proceso de Extrusión-Prensado para el procesamiento de oleaginosas.
- Refrigeración de granos en plantas de almacenamiento.

- Desarrollo de insumos y premezclas para celíaco
  - Procesamiento de granos tradicionales y no tradicionales, mediante tecnologías convencionales y procesos no tradicionales. Asistencia técnica para la transferencia de proyectos regionales de agregado de valor a los granos.
  - Obtención de harinas de Grano Entero, harinas semidesgrasadas, harinas pregelatinizadas y aceites por Extrusión – Prensado y su refinación.
  - Industrialización de Subproductos y Coproductos de la Industrialización de granos y derivados.
  - Desarrollo de alimentos derivados de granos y coproductos de granos, en base a distintos procesos tecnológicos aplicados y usos específicos. Por ejemplo: panificados, pastas frescas y secas, galletitas, alimentos preparados (planes escolares, ancianos, planes de emergencia), cereales de desayuno, barras, alimentos saludables y funcionales, alimentos para celíacos, diabéticos, fenilcetonuricos, bajo sodio, sin grasas trans, con fibra para la constipación, menopausia, etc.
  - Desarrollo de extractos, concentrados y polvos funcionales a partir de vegetales, granos y sus derivados.
  - Asistencia técnica al sector agroalimentario nacional mediante la instalación y refuncionalización de plantas de procesamiento para el agregado de valor de los granos y sus derivados.
  - Asistencia técnica al sector de granos y derivados para la prevención de la contaminación de hongos y micotoxinas.
  - Desarrollo y transferencia al sector productivo de proyectos de valor agregado de granos para aplicación en alimentación animal.
  - Procesamiento de aceites vegetales de fritura (AVUs) y su aplicación en la generación de energía eléctrica. Diseño y Transferencia de un Programa de Buenas Prácticas de Fritura al sector industrial, gastronómico y hogareño.
  - Desarrollo de alimentos sin sal, con fibra, sin grasas trans y su transferencia. Participación en el Programa Alimentación Saludable de La Pampa.
- 

Nicolás Jorge Apro