



FECHA: del 28 de marzo al 4 de abril– Número 44

SUMARIO



BECARIO DE LA CIC EXPLORA NUEVOS SONIDOS EN EL BANDONEÓN A TRAVÉS DE LA TECNOLOGÍA

EMPRESARIOS VITIVINÍCOLAS BONAERENSES CELEBRAN APOYO DE LA CIC A ESTUDIOS PARA CARACTERIZAR EL VINO

UNREIN: “CADA VEZ HAY MENOS LAGUNAS TRANSPARENTES CON VEGETACIÓN”

CURSO DE POSTGRADO INTRODUCCIÓN A LA GEOESTADÍSTICA – APLICACIONES A LA HIDROGEOLOGÍA

CONVOCATORIA SOBRE BIOECONOMÍA

LA CIC LANZÓ PROGRAMAS DE DIVULGACION CIENTÍFICA EN LA COMUNIDAD ESCOLAR

DESARROLLO

BECARIO DE LA CIC EXPLORA NUEVOS SONIDOS EN EL BANDONEÓN A TRAVÉS DE LA TECNOLOGÍA

Nicolás Ávila es licenciado en Música y Tecnología y becario de Entrenamiento de la Comisión de Investigaciones Científicas.

Dialogó con *“Ciento por Ciencia”*, el programa institucional en Radio Provincia y que se emite todos los lunes a las 20 horas, para explicar el desarrollo en el que se encuentra trabajando que fusiona música y computación.

“Desarrollo una herramienta a través de la computadora, que permite captar marcadores colocados en el frente del bandoneón y así logro experimentar nuevos sonidos cuando el instrumento se abre y se cierra”, explicó. Nicolás Ávila

El joven investigador reconoce que recién se encuentra en los primeros pasos experimentales, relató que la idea de trabajar sobre un proyecto de estas características surgió en la necesidad de crear nuevos sonidos una vez que el bandoneón se mueve. “Encontré unos marcadores que se llaman fiduciales que los coloqué en el frente del instrumento, en cuatro puntos diferentes y eso cuando el bandoneón se mueve, ya sea al abrir y cerrar o también cuando se hace U, logra diferentes sonidos”, contó.

Nicolás tiene su banda de música con la que hace tango y folklore y siempre les llamó la atención que el bandoneón, a diferencia de otros instrumentos, se mueve y nunca

“La idea de trabajar sobre un proyecto de estas características surgió en la necesidad de crear nuevos sonidos”, remarcó Ávila

nadie explotó esa posibilidad. “Por ejemplo Astor Piazzola además de utilizar acordes disonantes, también golpeaba las tapas del bandoneón a modo percutivo, es decir, siempre le sacaba nuevos sonidos”, remarcó.

“Una vez que exploramos el recurso del movimiento del instrumento, utilizando a veces notas largas y mezclándolas con el sonido que me da el marcador, podemos trabajar con lo que algunos llaman música experimental”, señaló Nicolás. Y agregó: “estoy trabajando intensamente en la búsqueda de una herramienta que sea útil en el futuro”.

EMPRESARIOS VITIVINÍCOLAS BONAERENSES CELEBRAN APOYO DE LA CIC A ESTUDIOS PARA CARACTERIZAR EL VINO

En diálogo con el programa institucional en FM Provincia, los productores resaltaron la iniciativa de estudiar la caracterización e identidad de los vinos bonaerenses con el apoyo de la CIC, a través de sus programas de Innovación Tecnológica.

Manuela Parra y Daniel Di Nucci son titulares de sendas bodegas bonaerenses que abrieron las puertas de sus viñedos a los científicos quienes - financiados por la CIC, buscan caracterizar por primera vez la microbiota asociada al suelo, al mosto y a los vinos de estas dos bodegas del sudoeste.

“La elaboración del vino es un proceso complejo que está influenciado por el ‘terroir’, el terruño, entendiéndolo al mismo como un conjunto de factores físicos, como clima y suelo; biológicos, como la variedad de uva; la biota asociada a la planta de la vid, además de las técnicas vitivinícolas que van a determinar la calidad y la personalidad del vino”, explica Liliana Semorile, doctora en Ciencias Bioquímicas e investigadora de la CIC y encargada del proyecto.

“Cuando nos enteramos que esto iba a ser estudiado lo celebramos con mucha alegría”, afirma Manuela Parra, integrante de la familia propietaria de la bodega Saldungaray. Sus viñedos están ubicados entre los cordones serranos de Ventania y Pillahuincó. Se trata de un valle de suelo sedimentario y muy bajo en materia orgánica. Parra explica que “se producen fermentaciones malolácticas espontáneas que nos generó una enorme curiosidad y le da cierta complejidad a los vinos que es muy buscada por el vitivinicultor”.

La bodega de Saldungaray comenzó sus actividades en 2003, hoy produce siete productos distribuidos en 20 hectáreas en la que se destacan el cabernet y el malbec. “Vemos que hay una muy buena heliofanía en el sistema serrano de Ventania que es común a todo el sudoeste de la provincia. Lo comparamos con los productores de Medanos y le está pasando lo mismo”, asegura Parra.

En coincidencia con Manuela Parra, el ingeniero Daniel Di Nucci, de la firma Alto Patagonia Bodegas y Viñedos S.A., afirma que “cada uno de los productores tenemos potencialidades diferentes por las características que son propias al terroir”. Su bodega se encuentra en Médanos, a 30 km del mar. El suelo se caracteriza por ser arenoso en superficie y un subsuelo rocoso y con depósitos marinos. Su cercanía al mar le confiere un efecto atemperador, permitiendo que no haya temperaturas ni muy bajas ni muy altas.

“Nuestra región es ventosa y se reflejan en la uva al poseer una piel más gruesa”, señala Di Nucci y explica que “es una reacción que tiene la vid para proteger la semilla. Cuando a esa uva la convertimos en vino, la participación de la cantidad de piel en el mosto es importante. El color, el aroma y los sabores de nuestros productos tienen su génesis en la piel”.

Di Nucci recuerda que en 1934, “por cuestiones políticas”, se prohibió la producción de vinos en la provincia de Buenos Aires con el objetivo de potenciar otras regiones del país. “En 1997 se desregula la prohibición y Alto Patagonia Bodegas y Viñedos S.A. es la primera bodega de la provincia en instalarse”. Antes de la prohibición, Buenos Aires.

era la quinta productora de vinos del país. Luego de más de 60 años de proscripción las bodegas de la provincia buscan su lugar en el mercado.

UNREIN: “CADA VEZ HAY MENOS LAGUNAS TRANSPARENTES CON VEGETACIÓN”

En diálogo con “Ciento por Ciencia”, el Dr. Fernando Unrein, Investigador del IBB-INTECH, del laboratorio de ecología y fotobiología acuática analizó la situación de varias lagunas bonaerenses

El investigador explicó que “las lagunas son sistemas complejos, someros, es decir de poca profundidad, y muy fluctuantes, ya que un pequeño cambio de profundidad ocasiona transformaciones en todo sentido. Por ejemplo, hay dos estados de lagunas: las turbias, que suelen no tener vegetación, y otras que están completamente vegetadas y suelen ser lagunas transparentes”.

En este sentido, Unrein indicó que “tanto las plantas arraigadas, que favorecen la transparencia, como las algas compiten por los nutrientes y la que toma todos los nutrientes no deja crecer a la otra. Por lo que una laguna que está dominada por plantas arraigadas no dejan crecer al fitoplancton, por lo tanto esas lagunas terminan siendo más transparentes que las lagunas en las que domina el fitoplancton, que son más turbias”. Y afirmó que “actualmente la mayoría de

las lagunas son turbias, cada vez hay menos lagunas transparentes con vegetación”.

Por último, el investigador mencionó el caso de Chasicó, una laguna del sudoeste de la provincia de Buenos Aires, famosa por la cantidad y calidad de pejerreyes. “Tiene solo Pejerreyes



porque el nivel de la salinidad es muy alto. En los últimos años ocurrió que el nivel bajó tanto que se comenzaron a concentrar la sal y ahí hubo problemas con la reproducción del pejerrey, porque si bien soporta salinidades altas en comparación con otros peces de lagunas, este fue un fenómeno demasiado fuerte que hizo mermar la pesca”.

CURSO DE POSTGRADO INTRODUCCIÓN A LA GEOESTADÍSTICA – APLICACIONES A LA HIDROGEOLOGÍA

El Instituto de Hidrología de Llanuras ofrecerá dicho curso entre el 8 y el 12 de mayo de 2017, en el Aula de postgrado del ILLHIA, del Campus de la Universidad Nacional del Centro. El mismo será dictado por el Dr. Adolfo Castro.

Castro es el Subdirector del Instituto de Materiales y Suelos de la Facultad de Ingeniería y Profesor Adjunto de Mecánica de Suelos y Mecánica de Rocas de la Universidad Nacional de San Juan, Argentina. Es Doctor en Ingeniería del Terreno y M.Sc. en Hidrología Subterránea de la Universidad Politécnica de Catalunya, Barcelona, España, y Licenciado en Geofísica de la Universidad Nacional de San Juan.

Para más información ingresar a http://www.ihlla.org.ar/sites/default/files/programa_geoestadistica_2017.pdf

CONVOCATORIA SOBRE BIOECONOMÍA

La Subsecretaría de Estudios y Prospectiva del Ministerio de Ciencia, Tecnología e Innovación de la Nación, comunica la apertura de la convocatoria: ESTUDIO DE CONSULTORÍA SOBRE BIOECONOMÍA DEL NORTE ARGENTINO 2030. Se financiará el desarrollo de un estudio de consultoría sobre la Bioeconomía Argentina - Construyendo un futuro inteligente y sustentable para el Norte argentino 2030.

En el siguiente enlace podrán encontrar el Anuncio de Estudio de Consultoría y el formulario de expresión de Interés: <http://www.mincyt.gob.ar/convocatoria/estudio-de-consultoria-sobre-bioeconomia-del-norte-argentino-2030-12708>

Las consultoras que deseen participar deberán presentar o enviar por correo su Expresión de Interés dirigidas a la Subsecretaría de Estudios y Prospectiva a Mesa de Entradas del Ministerio de Ciencia en Godoy Cruz 2320 PB, CP 1425.

Para mayor información comunicarse al correo electrónico: estudiosyprospectiva@mincyt.gob.ar

LA CIC LANZÓ PROGRAMAS DE DIVULGACION CIENTÍFICA EN LA COMUNIDAD ESCOLAR

La Comisión de investigaciones Científicas de la Provincia de Buenos Aires (CIC) lanzó una nueva temporada de sus programas de divulgación en la comunidad a desarrollarse en distintos municipios de la Provincia.

Desde el 20 de marzo quedó abierta la convocatoria para los Programas “La Ciencia va a la Escuela”, que consiste en la visita de Investigadores de los Centros propios y Asociados de este organismo a distintos establecimientos escolares, sean de gestión estatal o privada, para exponer y acercar sus prácticas y experiencias de investigación en distintas disciplinas como biología, energías alternativas, tecnología informática y otras.

En idéntica fecha está prevista la convocatoria para “Científico por un día”, programa que busca acercar a la comunidad educativa hacia los distintos centros de la CIC para exponer, en este caso desde los propios laboratorios, los distintos avances de investigación y experiencias interactivas.

Tales iniciativas de divulgación están dirigidas a jóvenes de 6 a 17 años, que deben ser alumnos regulares de alguna de las instituciones educativas públicas y privadas de nivel primario, y nivel técnico secundario ubicadas en el territorio de la provincia de



Buenos Aires

Asimismo, la visita de investigadores puede extenderse a sedes de instituciones no gubernamentales.

Se puede encontrar más información en www.cic.gba.gob.ar sección “Programas” o presentar una solicitud

vía telefónica llamando al 221-4217374 ints. 145/147 o por mail a prodiciencic@gmail.com o a cic.prensa@gmail.com