

# CIENCIA EN JUEGO

## INTERCAMBIO DE CARTAS

FICHA NRO. 73

**NOMBRE:** Marcela Castro

**CIUDAD/PROVINCIA:** Chaco

**LUGAR DE TRABAJO:** Instituto de Investigación  
en Procesos Tecnológicos  
Avanzados (INIPTA)

**DISCIPLINA CIENTÍFICA:** Ingeniería de Alimentos  
y Biotecnología

**ESPECIALIDAD:** Ciencia y Tecnología de Alimentos



## ¿QUIÉN SOY?



¡Hola! Soy **Marcela Castro**, nací en CABA (en aquel entonces, hace 48 años, se llamaba Capital Federal), pero he crecido y me he educado en Chaco. Hice la escuela primaria y también la secundaria en Resistencia.

Luego me trasladé al interior de la provincia (a Presidencia Roque Sáenz Peña) para graduarme como Ingeniera en Alimentos. Como siempre fui muy curiosa y quería saber todo lo que estaba relacionado a la tecnología de los alimentos (a los ingenieros nos gusta saber cómo resolver ciertos problemas), decidí continuar mis estudios en la Universidad de Buenos Aires (UBA), donde me doctoré en el área de Ciencias Químicas.



## ¿QUÉ INVESTIGO?

Trabajo con un equipo de personas, tan curiosas como yo, **aislando bacterias lácticas de productos alimenticios** (principalmente de productos cárnicos artesanales) y de la naturaleza (frutos silvestres de la zona NEA). Estudiamos las características de estas bacterias y seleccionamos aquellas que presentan características útiles a nivel tecnológico y de salud. Con ellas diseñamos cultivos para aplicarlos a los alimentos a fin de hacerlos más seguros, confiables y saludables.

*¿Sabías que aislamos una bacteria que produce una sustancia capaz de prevenir que la presión arterial aumente?*

## ¿POR QUÉ ES IMPORTANTE LO QUE INVESTIGO?

Si bien algunas **bacterias lácticas** pueden resultar deteriorativas, la gran mayoría juegan un **papel primordial en la elaboración de alimentos**. Son capaces de generar compuestos que dan lugar a productos tales como yogures, quesos, salamines, entre otros, y también confieren **propiedades probióticas** y funcionales a los alimentos que las contienen. Con ese objetivo las aislamos y estudiamos en nuestro laboratorio, para poder utilizarlas con fines tecnológicos, nutricionales y de salud. **De ese modo, contribuimos a la elaboración de alimentos más seguros y saludables, libres de aditivos sintéticos.**

## CONTACTO

[conicet.gov.ar/programas/vocar/acciones-ciencia-juego/](http://conicet.gov.ar/programas/vocar/acciones-ciencia-juego/)  
[vocar@conicet.gov.ar](mailto:vocar@conicet.gov.ar)