

## 2. Formación

Título máximo obtenido:

Doctor

### 2.1. Títulos de grado.

**Origen CVar:** Formación académica > Nivel universitario de grado

Título	Año de obtención	Institución
Bioquímica	2006	UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA PLATA (UNLP)

### 2.2. Títulos de posgrado.

**Origen CVar:** Formación académica > Nivel universitario de posgrado

### Especializaciones

Título	Año de obtención	Institución
No hay información disponible.		

### Maestrías

Título	Año de obtención	Institución
No hay información disponible.		

### Doctorados

Título	Año de obtención	Institución
Doctora	2012	UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA PLATA (UNLP)

### 2.3. Otros títulos de nivel superior (formación técnica o terciaria).

**Origen CVar:** Formación académica > Nivel terciario no universitario

Título	Año de obtención	Institución
No hay información disponible.		

### 3. Área principal de desempeño profesional

Origen CVar: Antecedentes > Áreas de actuación

---

Áreas principales de actuación del docente.

Área	Subárea
INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías	Alimentos y Bebidas

## 4. Docencia universitaria

### 4.1. Cargos docentes desempeñados.

Origen CVar: Cargos > Docencia > Nivel superior univesitario y/o posgrado

Acciones	Institución/Unidad académica	Cargo	Dedicación semanal	Designación	Fecha de inicio	Fecha de finalización
	FACULTAD DE CS.EXACTAS ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA PLATA	Profesor adjunto	De 0 hasta 19 horas	Rentado	1/4/2017	
	UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA PLATA (UNLP)	Jefe de trabajos prácticos	De 0 hasta 19 horas	Rentado	10/9/2016	20/5/2018
	DEPARTAMENTO DE QUIMICA ; FACULTAD DE CS.EXACTAS ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA PLATA	Ayudante diplomado	De 0 hasta 19 horas	Rentado	15/4/2009	1/4/2017
	FACULTAD DE CS.EXACTAS ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA PLATA	Ayudante de primera	De 0 hasta 19 horas	Rentado	31/1/2009	27/2/2009
	FACULTAD DE CS.EXACTAS ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA PLATA	Ayudante de segunda	De 20 hasta 39 horas	Rentado	1/2/2007	28/2/2007
	FACULTAD DE CS.EXACTAS ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA PLATA	Ayudante diplomado	De 20 hasta 39 horas	Rentado	1/2/2007	28/2/2007
	DEPARTAMENTO DE CS.BIOLÓGICAS ; FACULTAD DE CS.EXACTAS ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA PLATA	Ayudante alumno	De 0 hasta 19 horas	Rentado	1/2/2007	15/4/2009
	DEPARTAMENTO DE QUIMICA ; FACULTAD DE CS.EXACTAS ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA PLATA	Ayudante alumno	De 0 hasta 19 horas	Rentado	1/2/2006	1/2/2007
	DEPARTAMENTO DE QUIMICA ; FACULTAD DE CS.EXACTAS ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA PLATA	Ayudante de segunda	De 0 hasta 19 horas	Rentado	1/8/2005	31/3/2007
	DEPARTAMENTO DE QUIMICA ; FACULTAD DE CS.EXACTAS ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA PLATA	Ayudante de segunda	De 0 hasta 19 horas	Rentado	1/6/2004	31/7/2005

## 4.2. Dirección de tesis, tesinas y trabajos finales.

**Origen CVar:** Antecedentes > Formación de recursos humanos en CyT > Tesistas

---

Cantidad total de tesis doctorales dirigidas y concluidas en los últimos 5 años.

Cantidad de tesis doctorales que dirige actualmente.

Cantidad total de tesis de maestría dirigidas y concluidas en los últimos 5 años.

Cantidad de tesis de maestría que dirige actualmente.

Cantidad de tesinas y trabajos finales dirigidas y concluidas en los últimos 5 años.

Cantidad de tesinas y trabajos finales que dirige actualmente.

## 5. Experiencia en gestión académica

5.1. Cargos en gestión. Completar un cuadro por cada uno de los cargos desempeñados.

**Origen CVar:** Cargos > Cargos en gestión institucional

---

Fecha de inicio	Fecha de finalización	Institución	Cargo	Función	Dedicación semanal
No hay información disponible.					

## 6. Desempeño en el ámbito no universitario

### 6.1. Desempeños no académicos

**Origen CVar:** Antecedentes > Otras actividades CyT > Ejercicio de la profesión en el ámbito no académico

Acciones	Institución	Cargo/Función	Otro Cargo/Función	Fecha de inicio	Fecha de finalización	Disciplina
No hay información disponible.						

## 7. Antecedentes en investigación científico-tecnológica

7.1. Indicar su pertenencia a sistemas de promoción de la investigación científico-tecnológica.

**Origen CVar:** Cargos > Docencia > Categorización en organismos científico-tecnológicos / del programa de incentivos

CONICET \* Categoría:

Programa de Incentivos \* Categoría:

Otras categorizaciones obtenidas.

**Origen CVar:** Cargos > Docencia > Cargos de I+D en otro tipo de instituciones

Institución ú organismo	Categoría
No hay información disponible.	

7.2. Proyectos de investigación.

**Origen CVar:** Antecedentes > Financiamiento científico y tecnológico

Proyectos de investigación en los que ha participado.

Acciones	Fecha de inicio	Fecha de finalización	Título del proyecto	Carácter de la participación
	31/12/2008	1/12/2012	"Efecto de aditivos y nuevos ingredientes sobre la calidad y el valor nutricional de productos panificados"	Becario de I+D
	31/12/2007	30/11/2008	Efecto del uso de aditivos sobre las propiedades fisicoquímicas y funcionales de masas y productos panificados	Becario de I+D
	1/7/2012	1/12/2016	Desarrollo y evaluación de alimentos elaborados utilizando carbohidratos como ingredientes funcionales	Becario de I+D
	1/7/2007	30/11/2008	Estudio de las propiedades fisicoquímicas y funcionales de masas y productos panificados: optimización del uso de aditivos	Becario de I+D
	1/5/2018	1/5/2020	DESARROLLO DE ESTRATEGIAS TECNOLÓGICAS PARA MEJORAR LA CALIDAD, MAXIMIZAR LA VIDA POSTCOSECHAY AGREGAR VALOR A LA PRODUCCIÓN DE TOMATE DEL CINTURÓN HORTÍCOLA PLATENSE	Investigador
	1/5/2010	1/12/2011	Desarrollo de formulaciones con alto contenido proteico para panificación y productos de pastelería	Becario de I+D
	1/4/2007	1/12/2009	Obtención de productos de panificación para necesidades específicas	Becario de I+D

	1/3/2021	1/3/2023	PICT 2019-00877 Productos farináceos para una dieta saludable: alternativas para reducir el índice glucémico e incrementar el valor nutricional y funcional	Investigador
	1/3/2017	1/3/2020	PICT 2016-3047 -Utilización de frutihortícolas y subproductos de la industria alimentaria de la región bonaerense	Investigador
	1/2/2022	1/2/2024	Desarrollo de un prototipo industrializable de pan libre de gluten a base de "superalimentos" (quinoa, cúrcuma y jengibre).	Investigador

Página 1 de 3 (22 ítems) < [1] 2 3 >

### 7.3. Principales productos de los últimos 5 años.

#### 7.3.1. Principales productos obtenidos en los siguientes tipos.

#### Origen CVar: Producción > Producción científica

#### a) Publicaciones en revistas.

Acciones	Tipo	Título	Revista	Año	Volumen	Página inicial	Página final
	Con Referato	A proposal to model the pasting curve of gluten-free bakery formulations	JOURNAL OF FOOD PROCESS ENGINEERING	2024	47		
	Con Referato	Almond flour a by-product of oil extraction: nutritional characterisation and impact on rheological properties of premixes for bakery products	INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY	2024			
	Con Referato	Effect of ultrasonic treatment on soybean okara to be used as gluten-free bread improver	INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY	2023			
	Con Referato	Modified celluloses improve the proofing performance and quality of bread made with a high content of resistant starch	JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE	2022			
	Con Referato	Gluten-free cakes with walnut flour: a technological, sensory, and microstructural approach	INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY	2022			
	Con Referato	Effect of walnut flour addition on rheological, thermal and microstructural	LEBENSMITTEL-WISSENSCHAFT UND-TECHNOLOGIE-FOOD SCIENCE	2022	154		

		properties of a gluten free-batter	AND TECHNOLOGY					
	Con Referato	Sprouted Andean grains: an alternative for the development of nutritious and functional products	FOOD REVIEWS INTERNATIONAL	2022			1	29
	Con Referato	Andean crops: kañiwa and tarwi flours used for the development of vegan gluten-free muffins	JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE	2022				
	Con Referato	Effect of partial substitution of wheat flour by quinoa ( <i>Chenopodium quinoa</i> Willd.) and tarwi ( <i>Lupinus mutabilis</i> Sweet) flours on dough and bread quality	FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY INTERNATIONAL	2022				
	Con Referato	Improving quality: Modified celluloses applied to bread dough with high level of resistant starch	FOOD HYDROCOLLOIDS	2021		112		

Página 1 de 4 (34 ítems) < [1] 2 3 4 >

#### b) Partes de libros.

Acciones	Tipo de parte	Título de la parte	Título del libro	Año	Editorial	Lugar de impresión	Páginas	Página inicial	Página final
	Capítulo de libro	Resistant Starch	Handbook of Food Bioactive Ingredients.	2022	Springer		25	1	25
	Capítulo de libro	Hydrocolloids in wheat breadmaking: traditional and novel uses	Trends in Wheat and Bread Making	2020	Elsevier		400		
	Capítulo de libro	Application of SEM and CLSM to the study of dough matrix microstructure	Microscopy and imaging science: practical approaches to applied research and education	2017	Formatex Research Center		734	401	409

#### c) Libros.

Acciones	Título del libro	Editorial	Lugar de impresión	Año	Páginas
No hay información disponible.					

7.3.2. Resultados pasibles de ser protegidos a través de instrumentos de propiedad intelectual como patentes, derechos de autor, etc., y desarrollos que no pueden ser protegidos por instrumentos de propiedad intelectual como las tecnologías organizacionales u otros.

**Origen CVar:** Producción > Producción tecnológica

---

**a) Títulos de propiedad intelectual.**

Fecha de solicitud	Fecha de otorgamiento	Desarrollo o producto	Titular
No hay información disponible.			

**b) Desarrollos no pasibles de ser protegidos por títulos de propiedad intelectual.**

Producto	Descripción
No hay información disponible.	

## 8. Participación en reuniones científicas o eventos artísticos

### 8.1. Participaciones que han sido publicadas.

**Origen CVar:** Producción > Producción científica > Trabajos en eventos CyT publicados

1 de 8 (73 ítems) < >

Denominación de la actividad	Evento	Tipo de participación	Lugar	Año	Mes
Estudio y caracterización de sistemas formados por Vanadio(IV) y ligandos de interés biológico. Actividades biológicas in vitro.	Primer Workshop Argentino de Química Bioinorgánica	Workshop	Argentina	2004	7
SÍNTESIS, CARACTERIZACIÓN Y PROPIEDADES BIOLÓGICAS DE COMPLEJOS DE VO(IV)	XXV Congreso Argentino de Química "Dr. Eduardo Bottani"	Congreso	Argentina	2004	9
Modificación de la acción biológica del flavonoide quercetina por complejación con el catión vanadilo(IV). Caracterización fisicoquímica y biológica	XIII Jornadas de Jóvenes Investigadores de AUGM	Jornada	Argentina	2005	9
Extracción mediante surfactantes de aminas biogénicas en bebidas alcohólicas y lácteas	II Congreso Iberoamericano y IV Congreso Argentino de Química Analítica	Congreso	Argentina	2007	8
Celulosas modificadas: Una alternativa en aditivos para panificación	XII Congreso Cytal	Congreso	Argentina	2009	10
Caracterización reológica de masas aditivadas con celulosas modificadas y pectinas	III Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los alimentos	Congreso	Argentina	2009	12
Utilización de pectinas y celulosas modificadas en panificación	III Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los alimentos	Congreso	Argentina	2009	4
Aplicación de pectinas de distinto grado de esterificación en masa panaria?	II Congreso Internacional en Nutrición, Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CINTA)	Congreso	Argentina	2010	8
Pectinas: influencia de su estructura química sobre la reología de masa de harina de trigo?	XXVIII Congreso Argentino de Química y 4to. Workshop de Química Medicinal	Congreso	Argentina	2010	9
Celulosas modificadas y pectinas como aditivos en panificación	XIII Congreso CYTAL - AATA	Congreso	Argentina	2011	10

### 8.2. Participaciones que no han sido publicadas.

**Origen CVar:** Producción > Producción científica > Trabajos en eventos CyT no publicados

Denominación de la actividad	Evento	Tipo de participación	Lugar	Año	Mes
Caracterización reológica y microscópica de masas sustituidas con almidón resistente	Primer Congreso Internacional Científico y Tecnológico de la provincia de Buenos Aires	Congreso	Argentina	2013	9
ACTIVIDADES DEL PROYECTO DE EXTENSIÓN: ¡APRENDAMOS A COMER JUGANDO!	1º Jornadas sobre las Prácticas Docentes en la Universidad Pública	Jornada	Argentina	2016	4

## 9. Participación en comités evaluadores y jurados

### 9.1. Evaluación de personal de ciencia y tecnología, jurado de tesis y/o premios.

**Origen CVar:** Antecedentes > Evaluación > Evaluación de personal CyT y jurado de tesis y/o premios

Año	Tipo de evaluación	Institución	País	Ciudad
2021	Jurado de tesinas, trabajos finales y/o tesis	UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA LA MOLINA (UNALM)	peruana	Lima
2020	Evaluación de investigadores	CONSEJO NACIONAL DE INVESTIGACIONES CIENTIFICAS Y TECNICAS (CONICET)	argentina	
2019	Jurado de tesinas, trabajos finales y/o tesis	UNIVERSIDAD NACIONAL DE QUILMES (UNQ)	argentina	
2019	Jurado de tesinas, trabajos finales y/o tesis	UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA PLATA (UNLP)	argentina	
2019	Jurado de tesinas, trabajos finales y/o tesis	FACULTAD DE CS.EXACTAS ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA PLATA	argentina	La Plata
2018	Evaluación de investigadores	CONSEJO NACIONAL DE INVESTIGACIONES CIENTIFICAS Y TECNICAS (CONICET)	argentina	
2018	Jurado de tesinas, trabajos finales y/o tesis	UNIVERSIDAD NACIONAL DE CORDOBA (UNC)	argentina	
2016	Jurado de tesinas, trabajos finales y/o tesis	UNIVERSIDAD NACIONAL DE CORDOBA (UNC)	argentina	Córdoba

### 9.2. Evaluación de programas/proyectos de investigación y desarrollo y/o extensión.

**Origen CVar:** Antecedentes > Evaluación > Evaluación de programas/proyectos de I+D y/o extensión

Año	Institución	País	Ciudad
2021	UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA PLATA (UNLP)	Argentina	La Plata
2018	AGENCIA NACIONAL DE PROMOCION CIENT Y TECNOLOGICA (ANPCYT) ; MINISTERIO DE CIENCIA, TEC. E INNOVACION PRODUCTIVA	Argentina	
2017	CONSEJO NACIONAL DE INVESTIGACIONES CIENTIFICAS Y TECNICAS (CONICET)	Argentina	

### 9.3. Evaluación de trabajos en revistas de ciencia y tecnología.

**Origen CVar:** Antecedentes > Evaluación > Evaluación de trabajos en revistas de CyT

Año	Revista	País	Ciudad
2021	NUTRITION & FOOD SCIENCE	Reino Unido de Gran Bretaña e Irlanda del Norte	
2021	JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION	Estados Unidos de América	

2020	JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE	Estados Unidos de América	
2020	JOURNAL OF CEREAL SCIENCE (PRINT)	Estados Unidos de América	
2018	INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY	Reino Unido de Gran Bretaña e Irlanda del Norte	
2018	INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES	Estados Unidos de América	
2017	FOOD CHEMISTRY	Reino Unido de Gran Bretaña e Irlanda del Norte	
2017	CARBOHYDRATE POLYMERS	Reino Unido de Gran Bretaña e Irlanda del Norte	
2016	FOOD HYDROCOLLOIDS	Países Bajos (Holanda)	Amsterdam
2015	Starch	Alemania	

#### 9.4. Evaluación institucional.

#### Origen CVar: Antecedentes > Evaluación > Evaluación institucional

Año	Tipo de evaluación	Institución	País	Ciudad
No hay información disponible.				

## 10. Otra información

### 10.1. Incluya toda otra información adicional que considere pertinente.

- Integrante del Proyecto de Extensión Salitas de Atención Primaria (2003).
- Integrante del proyecto “Leches fermentadas artesanales elaboradas con gránulos de kefir” desde el año 2004 a marzo de 2007.
- Integrante del proyecto “Aprendamos química de una forma divertida” durante los años 2009 y 2010.
- Responsable del proyecto de extensión anual del área Alimentos “Juguemos y comamos mejor”. Año 2010-2011.
- Responsable del proyecto de extensión anual del área Alimentos: “Aprendamos a comer jugando” Años 2012-2013 (Res. 2683/2012).

1) Subsidio para viajes y estadías (UNLP): 2009 y 2010.

2) Subsidios de Jóvenes Investigadores de la UNLP: 2010, 2011, 2012 y 2013.

Pasantías en el exterior:

Estadía de investigación realizada desde el 10/10/10 al 18/12/10 en la Unidad de Tecnología Alimentaria del laboratorio de Investigación Agraria-L-INIA en Oeiras - Lisboa - Portugal.



