

2. Formación

Título máximo obtenido:

Doctor

2.1. Títulos de grado.

Acciones	Título	Año de obtención	Institución otorgante	País
	Licenciada en Ciencia y Tecnología de Alimentos	2012	Universidad Nacional de La Plata	Argentina

2.2. Títulos de posgrado.

Acciones	Título	Tipo	Año de obtención	Institución otorgante	País
	Doctora de la facultad de Ciencias Exactas. Area Ciencias Biológicas	Doctor	2019	Universidad Nacional de La Plata	Argentina

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

Acciones	Título	Año de obtención	Institución otorgante	País
	Técnico en Alimentos	2012	Universidad Nacional de La Plata	Argentina

2.4. Carrera de formación docente.

¿Ha cursado una o mas carreras docentes?

Completar el siguiente cuadro con la información de cada una de ellas.

Acciones	Institución	Unidad Académica	Título	Año de obtención	Duración de la carrera
No hay información disponible.					

3. Área principal de desempeño profesional

El área principal de desempeño académico profesional se define a partir de la disciplina, subdisciplina y, eventualmente, el área de especialización en la cual el docente se ha formado y desarrolla sus actividades académicas y profesionales. La especificación del área de especialización tiene carácter opcional.

3.1. Disciplina.

3.2. Subdisciplina.

* Otra subdisciplina:

3.3. Área de especialización.

4. Docencia universitaria

4.1. Situación actual. Complete un cuadro por cada cargo docente que desempeña actualmente.

Acciones	Fecha de inicio	Institución Universitaria	Unidad Académica	Cargo	Modalidad	Dedicación semanal	Designación	Disciplina	Subdisciplina
	01/02/2016	Universidad Nacional de La Plata	Facultad De Ciencias Exactas	Ayudante Graduado	Anual	9	Interino Rentado	Química	Química Analítica

4.2. Trayectoria. Complete un cuadro por cada cargo docente desempeñado en el pasado.

Complete un cuadro por cada cargo desempeñado en el pasado como profesor (adjunto, asociado, titular o categorías equivalentes). No incluir su desempeño actual. En el caso de haber ocupado un cargo como docente auxiliar (jefe de trabajos prácticos, ayudante o categorías equivalentes) llenar un cuadro genérico por cada institución en la que se haya desempeñado.

Acciones	Fecha de inicio	Fecha de fin	Institución Universitaria	Unidad Académica	Cargo	Modalidad	Dedicación semanal	Designación	Disciplina	Subdisciplina
No hay información disponible.										

4.3. Dirección de tesis, tesinas y trabajos finales.

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.

4.4. Experiencia en educación a distancia.

Si es docente de carreras semipresenciales o a distancia, explique brevemente cual es su experiencia en educación a distancia.

5. Experiencia en gestión académica

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

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

6. Desempeño en el ámbito no universitario

Tilde la casilla si se desempeña actualmente o tuvo cargos en el ámbito no académico

6.1. Desempeño no académico actual.

Complete el siguiente cuadro con cada uno de los cargos/funciones que desempeña actualmente.

Acciones	Fecha de inicio	Fecha de finalización	Institución	Cargo/Función	Modalidad	Dedicación semanal	Disciplina	Subdisciplina
No hay información disponible.								

Si es docente en carreras de ciencias de la salud, complete el siguiente cuadro con la actividad hospitalaria actual.

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

6.2. Desempeño no académico pasado.

Elaborar un cuadro por cada cargo/función en el ámbito no académico desempeñado en el pasado. No incluir su desempeño actual.

Acciones	Fecha de inicio	Fecha de finalización	Institución	Cargo/Función	Modalidad	Dedicación semanal	Disciplina	Subdisciplina
No hay información disponible.								

7. Antecedentes en investigación científico-tecnológica

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

CONICET * Categoría: Superior

Programa de Incentivos * Categoría: I

Otros

Completar el siguiente cuadro con las otras categorizaciones obtenidas.

Si adscribe a más de un organismo (no contemplado previamente), completar un cuadro por cada uno de ellos.

Acciones	Institución ú organismo	Categoría
No hay información disponible.		

7.2. Proyectos de investigación.

Detallar el proyecto más importante que desarrolla actualmente y los dos más significativos en los que haya participado en los últimos 10 años. Completar la información requerida para cada uno de ellos en el siguiente cuadro.

Acciones	Título del proyecto	Institución	Institución evaluadora	Institución financiadora	Fecha de inicio	Fecha de finalización	Carácter de la participación
No hay información disponible.							

7.3. Principales productos de los últimos 5 años.

7.3.1. Indicar las referencias completas correspondientes a los siguientes tipos de productos.

a) Publicaciones en revistas con arbitraje.

Acciones	Autores	Título	Revista	Año	Volumen	Páginas
	Cipollone, M. A., Fontana, A., García Fillería, S. F., Tironi, V.	Characterization, bioaccessibility and antioxidant activities of phenolic compounds recovered from yellow pea (<i>Pisum sativum</i>) flour and protein isolate.	Plant Foods for Human Nutrition.	2024	0	1-9
	Rodríguez, M, García Fillería, S. F., Tironi, V.	Simulated gastrointestinal digestion of amaranth flour and protein isolate: Comparison of methodologies and release of antioxidant peptides.	Food Research International,	2024	138	A
	Vásquez, P, Zapata, J. E., Chamorro, V. C., García Fillería, S. F., & Tironi, V.	Antioxidant and angiotensin I-converting enzyme (ACE) inhibitory peptides of rainbow trout (<i>Oncorhynchus mykiss</i>) viscera hydrolysates subjected to simulated gastrointestinal digestion and	. Food Science and Technology	2022	154	112834

		intestinal absorption.				
	García Fillería, S. F., Nardo, A. E., Paulino, M., & Tironi, V.	Peptides derived from the gastrointestinal digestion of amaranth 11S globulin: Structure and antioxidant functionality.	Food Chemistry: Molecular Sciences	2021	3	100053.
	García Fillería, S. F., Rodríguez, M., & Tironi, V.	Antioxidant effect of amaranth flour or protein isolate incorporated in high-fat diets fed to Wistar rats. Influence of dose and administration duration.	Journal of Food Biochemistry	2021	45	e13552.
	García Fillería, S. F., Tironi, V.	Intracellular antioxidant activity and intestinal absorption of amaranth peptides released by gastrointestinal digestion with Caco-2 TC7 cells.	Food Bioscience	2021	41	101086
	García Fillería S.F., Tironi V.	Prevention of in vitro oxidation of low density lipoproteins (LDL) by amaranth peptides released by gastrointestinal digestion.	Journal of Functional Foods	2017	34	197-206
	García Fillería S. F., Tironi V.	Application of amaranth protein isolate and hydrolysate on a reduced salt fish restructured product: antioxidant properties, textural and microbiological effects.	International Journal of Food Science and Technology	2015	50	1452-1460

b) Publicaciones en revistas sin arbitraje.

Acciones	Autores	Título	Revista	Año	Volumen	Páginas
No hay información disponible.						

c) Libros.

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

d) Capítulos de libros.

Acciones	Autores	Título del capítulo	Título del libro	Año	Editores del libro	Editorial	Lugar de impresión	Páginas
	Añón, M.C, García Fillería, S., Nardo, A., Quiroga, A., Rodríguez, M., Sabbione, A., Suárez, S., Scilingo, A., Tironi. V.	Bioactive peptides released from pseudo-cereals proteins during gastrointestinal digestion.	Protein digestion-derived peptides: chemistry, bioactivity, and health effects.	2024	Blanca Hernández-Ledesma, Cristina Martínez-Villaluenga	Elsevier.		00
	M.C. Añón, A.V. Quiroga, A. Scilingo, V.A. Tironi, A.C. Sabbione, A.E. Nardo, S.E. Suárez, S.F. García Fillería.	Action of amaranth peptides on the cardiovascular system.	Native crops in Latin America: Processing and nutraceutical aspects.	2021	Ritva Repo-Carrasco-Valencia y Mabel Cristina Tomás.	Ed. CRC Press Taylor & Francis Group		209-236

e) Trabajos presentados a congresos y/o seminarios.

Acciones	Autores	Título	Evento	Año	Lugar de realización
	García Fillería S. F., Bollati- Fogolin M., Tironi V. A.	Actividad antioxidante intracelular de harina fermentada naturalmente y sometida a digestión gastrointestinal simulada.	XVIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos.	2023	Buenos Aires, Argentina
	Rodríguez, M., García Fillería, S. F., Tironi, V. A.	Simulated gastrointestinal digestion of amaranth flour and protein isolate: comparison of methodologies and antioxidant peptides release.	XII CIBIA, Iberoamerican Congress of Food Engineering.	2019	Faro, Portugal
	García Fillería, S. F., Paulino, M., Nardo, A., Tironi V.	Structure-activity relationship of antioxidant peptides derived from the gastrointestinal digestion of amaranth proteins.	1º Congreso Iberoamericano de péptidos bioactivos (ICIAPEP).	2019	Campinas (Brasil)
	García Fillería, S. F., Rodríguez, M., Tironi, V. A.	Efecto del consumo de amaranto sobre el estado oxidativo de diferentes tejidos de ratas Wistar.	VII Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos.	2018	Córdoba
	García Fillería, S. F. y Tironi, V. A.	Péptidos derivados de la digestión gastrointestinal de proteínas de amaranto: Capacidad de neutralizar ROS intracelulares.	XI Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos.	2017	Valparaíso, Chile,
	García Fillería S. F. y Tironi V. A.	Péptidos sintéticos derivados de la digestión gastrointestinal de proteínas de amaranto: Actividad	XVI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos.	2017	Mar del Plata, Argentina

		frente a la oxidación de las LDL.			
	García Fillería, S. F., Rodríguez, M., Tironi, V. A.	Comparación de dos métodos de digestión gastrointestinal simulada en la generación de péptidos antioxidantes de amaranto.	VII International conference on proteins and food colloids,	2017	Buenos Aires
	García Fillería S. F., Tironi V. A., Argentina.	Efecto protector de péptidos de amaranto contra el daño oxidativo en células epiteliales intestinales.	VI Congreso Internacional de Ciencia y tecnología de los Alimentos,	2016	Argentina
	García Fillería, S. F. y Tironi, V. A.	Péptidos de amaranto como inhibidores de la oxidación de lipoproteínas de baja densidad.	2º Congreso Iberoamericano de Ingenieros de los Alimentos	2016	Uruguay
	Suárez, S. E.; Taylor J.; Sabbione A. C.; Nardo A. E.; García Fillería S. F., Scilingo A.	Capacitación en manipulación de alimentos para emprendedores en el marco de la economía social y solidaria.	VI Congreso Internacional de Ciencia y tecnología de los Alimentos	2016	Argentina

Página 1 de 2 (13 ítems) < [1] 2 >

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. Complete un cuadro por cada uno de estos dos tipos de productos.

a) Títulos de propiedad intelectual.

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

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

Acciones	Producto	Descripción
No hay información disponible.		

8. Participación en reuniones científicas o eventos artísticos

8.1. Complete el cuadro con las participaciones mas importantes.

Acciones	Fecha	Denominación de la actividad	Evento	Tipo de participación	Lugar
No hay información disponible.					

9. Participación en comités evaluadores y jurados

9.1. Señale la experiencia en evaluación y acreditación en los últimos 5 años, indicando el organismo o la institución convocante y los tipos de evaluación realizadas.

Acciones	Fecha	Institución	Lugar	Tipo de evaluación
	17/03/2023	Universidad Nacional de Hurlingham	Hurlingham, Buenos Aires, Argentina	Jurado de tesis

9.2. El siguiente resumen se obtiene a partir de la experiencia en evaluación y acreditación ingresada en el punto 9.1.

- Jurado de concurso
- Jurado de tesis
- Evaluación de becarios
- Evaluación de investigadores
- Evaluación de programas y proyectos
- Evaluación de instituciones
- Evaluación para comité editorial
- Evaluación y/o acreditación de carreras de grado y posgrado

10. Otra información

10.1. Incluya toda otra información adicional que considere pertinente.
