

## 2. Formación

Título máximo obtenido:

Doctor

### 2.1. Títulos de grado.

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

Título	Año de obtención	Institución
Licenciada en Química, orientación Tecnología de Procesos Biológicos	1990	FACULTAD DE CS.EXACTAS ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA PLATA

### 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 en Ciencias Químicas	1996	FACULTAD DE CS.EXACTAS ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA PLATA

### 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
	DEPARTAMENTO DE INGENIERIA DE LA PRODUCCION ; FACULTAD DE INGENIERIA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA PLATA	Profesor adjunto	De 0 hasta 19 horas	Rentado	1/6/2012	
	DEPARTAMENTO DE INGENIERIA DE LA PRODUCCION ; FACULTAD DE INGENIERIA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA PLATA	Jefe de trabajos prácticos	De 0 hasta 19 horas	Rentado	1/7/2009	
	Universidad Nacional del Comahue / Asentamiento Universitario Villa Regina	Profesor visitante	De 0 hasta 19 horas	Ad Honorem	3/7/2008	4/7/2008
	DEPARTAMENTO DE INGENIERIA DE LA PRODUCCION ; FACULTAD DE INGENIERIA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA PLATA	Jefe de trabajos prácticos	40 horas o más	Rentado	1/7/2006	30/6/2009
	FACULTAD DE INGENIERIA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA PLATA	Jefe de trabajos prácticos	De 0 hasta 19 horas	Rentado	1/10/2005	31/3/2006
	FACULTAD DE CS.AGRARIAS ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE MAR DEL PLATA	Profesor invitado	De 0 hasta 19 horas	Rentado	1/3/2005	6/4/2009
	FACULTAD DE CS.EXACTAS ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA PLATA	Profesor invitado	De 0 hasta 19 horas	Ad Honorem	8/10/2004	28/11/2008
	FACULTAD DE CS.AGRARIAS ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE MAR DEL PLATA	Profesor invitado	De 0 hasta 19 horas	Rentado	1/8/2004	10/3/2009
	FACULTAD DE CS.AGRARIAS ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE MAR DEL PLATA	Profesor invitado	De 0 hasta 19 horas	Ad Honorem	13/6/2003	13/6/2003
	FACULTAD DE CS.AGRARIAS ; UNIVERSIDAD	Jefe de trabajos prácticos	De 0 hasta 19 horas	Rentado	1/7/2000	28/2/2004

#### 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
	FILKEM S.A.	Otro (especificar)	Asesoramiento técnico	1/10/2002	1/9/2003	Física, química y afines
	UNILEVER S.A.	Otro (especificar)	Asesoramiento técnico	1/7/2002	1/8/2002	Física, química y afines
	GREKHA S.A.	Otro (especificar)	Asesoramiento técnico	1/7/2001	1/7/2002	Física, química y afines
	TAXONERA S.A.	Otro (especificar)	Jefe de Investigación y Desarrollo	1/4/2000	1/6/2001	Física, química y afines
	TECNON S.A.	Otro (especificar)	Asesoramiento técnico y ventas	1/9/1999	1/1/2000	Física, química y afines
	ADITAL S.A.	Otro (especificar)	Dirección técnica	1/5/1998	1/7/1998	Física, química y afines
	INMOBAL-NUTRER S.A.	Otro (especificar)	Asistente técnica	1/5/1997	1/5/1999	Física, química y afines

## 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
	31/12/2007	1/1/2010	Aplicación de tecnologías alternativas de preservación y procesamiento de alimentos e innovaciones en el desarrollo de productos	
	1/6/2007	1/6/2010	Materiales poliméricos en liberación controlada de principios activos	Investigador
	1/10/2019	1/10/2022	Alternativas de utilización de productos de la colmena en el desarrollo de matrices bioactivas para la industria de alimentos	Director
	1/1/2019	1/12/2023	Alternativas tecnológicas de preservación de alimentos y material biológico, valorización de residuos y desarrollo de aplicaciones para mejorar el medio ambiente	Investigador
	1/1/2016	1/1/2018	Extractos de yerba mate como ingrediente activo de envases biodegradables para protección de alimentos	Director
	1/1/2015	1/12/2018	Tecnologías para el procesamiento de alimentos, aprovechamiento de residuos de la industria alimentaria y preservación del medio ambiente	Investigador
	1/1/2011	1/9/2015	Materiales poliméricos compuestos, sintéticos y naturales, con aplicaciones	Investigador

			en medio ambiente e industria	
	1/1/2011	1/12/2012	Encapsulación de extractos antioxidantes de yerba mate ( <i>Ilex paraguariensis</i> ) mediante diferentes técnicas. Generación de alimentos funcionales	Co-director
	1/1/2010	1/12/2013	Desarrollo de sistemas de encapsulación compuestos para la liberación controlada de agentes activos	Co-director
	1/1/2010	1/12/2012	Protección de compuestos activos para uso en la fortificación de alimentos a través de la encapsulación a base de pectinas	Director

Página 1 de 2 (14 ítems) < [1] 2 >

### 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	Structural and functional properties and digital image texture analysis of gelatin, pectin, and carrageenan gels with honey addition	JOURNAL OF TEXTURE STUDIES	2023			
	Con Referato	Utilization of different by-products to produce nutritionally rich gelled products	JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE	2023			
	Con Referato	Co-crystallized sucrose with propolis extract as a food ingredient: Powder characterization and antioxidant stability	LEBENSMITTEL-WISSENSCHAFT UND-TECHNOLOGIE-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY	2021	143		
	Con Referato	Effect of process variables on the physicochemical and rheological properties of yogurt	Revista U.D.C.A Actualidad & Divulgación Científica	2021	24		
	Con Referato	The use of propolis as a functional food ingredient: A review	TRENDS IN FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY (REGULAR ED.)	2021	115	297	306
	Con Referato	Effect of flaxseed ( <i>Linum usitatissimum</i> L.) flour and yerba mate ( <i>Ilex</i>	JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE	2021	58	3890	3901

		paraguariensis) extract on physicochemical and sensory properties of a gluten free corn-based snack						
	Con Referato	Effect of hydrocolloids on structural and functional properties of wheat/potato (50/50) flour dough	Food Structure	2020	24			
	Con Referato	Relationship between Formulation, Gelation Kinetics, Micro/Nanostructu and Rheological Properties of Sodium Caseinate Nanoemulsion- Based Acid Gels for Food Applications	FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY	2019	13	288	299	
	Con Referato	A comparative study of texture and rheology of Argentinian honeys from two regions	JOURNAL OF TEXTURE STUDIES	2018				
	Con Referato	Physicochemical properties and stability of sucrose/glucose agglomerates obtained by cocrystallization	JOURNAL OF FOOD PROCESS ENGINEERING	2018				

Página 1 de 4 (38 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	Botanical origin, chemical composition, and bioactive properties of propolis of stingless bees from Argentina	Pot-Propolis in Stingless Bee Ecology	2023	Springer Nature Switzerland AG				
	Capítulo de libro	High pressure treated corn starch as an alternative carrier of molecules of nutritional interest for food systems	Applications of Novel Polymers for Encapsulation of Nutraceutical Compounds	2017	WILEY-BLACKWELL PUBLISHING, INC		329	35	58
	Capítulo de libro	Encapsulation of active	Functional Properties	2007	Research Signpost	Kerala, India	157	125	157

	compounds: ionic gelation and co- crystallization as case studies	of Food Components						
--	---	-----------------------	--	--	--	--	--	--

## 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 (75 ítems) < >					
Denominación de la actividad	Evento	Tipo de participación	Lugar	Año	Mes
Rheological behavior of gelatinized pastes stored at low temperatures	International Congress Cold'92	Congreso	Argentina	1992	9
Efecto de la composición sobre la estabilidad de salsas congeladas a base de espesantes	VI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos y 1er. Encuentro de los Técnicos de Alimentos del Cono Sur	Congreso	Argentina	1994	4
Caracterización reológica de dulce de leche a través de medidas transientes y dinámicas	II Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos	Congreso	Argentina	1998	3
Vinculación entre mediciones reológicas transientes y el método oscilatorio dinámico para la caracterización de sistemas viscoelásticos	II Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos	Congreso	Argentina	1998	3
Encapsulación de compuestos activos por co-cristalización	Congreso de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CYTAL)	Congreso	Argentina	2005	12
Microencapsulación de antioxidantes de yerba mate ( <i>Ilex Paraguariensis</i> )	Congreso de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CYTAL)	Congreso	Argentina	2005	12
Caracterización de productos obtenidos por co-cristalización con sacarosa	Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos	Congreso	Argentina	2006	12
Determinación de la capacidad antioxidante de extractos vegetales sometidos a distintos procesos de conservación	XXII Congreso de Interamerican Confederation of Chemical Engineering (IACChE) y V Congreso de Ingeniería Química	Congreso	Argentina	2006	12
Extracción y encapsulación de pigmentos extraídos de repollo colorado ( <i>Brassica oleracea</i> ) y remolacha ( <i>Beta vulgaris</i> )	Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos	Congreso	Argentina	2006	12
Optimización de las condiciones de extracción y conservación de extractos vegetales con capacidad antioxidante	Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos	Congreso	Argentina	2006	12

### 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
Encapsulación de pigmentos de remolacha y repollo colorado	Bienal de Ciencia y Tecnología	Jornada		2005	12
Minerales y antioxidantes co-cristalizados para alimentos	Bienal de Ciencia y Tecnología	Jornada		2005	12
Incorporación de ingrediente funcional a barras de cereal	I Congreso Internacional Científico y Tecnológico (CONCIC)	Congreso	Argentina	2013	9

## 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

1 de 4 (31 ítems) < >

Año	Tipo de evaluación	Institución	País	Ciudad
2022	Jurado de concursos docentes	DEPARTAMENTO DE INGENIERIA DE LA PRODUCCION ; FACULTAD DE INGENIERIA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA PLATA		
2022	Jurado de concursos docentes	AREA CIENCIA DE ALIMENTOS ; FACULTAD DE CS.AGRARIAS ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE MAR DEL PLATA	argentina	Balcarce
2022	Jurado de concursos docentes	AREA CIENCIA DE ALIMENTOS ; FACULTAD DE CS.AGRARIAS ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE MAR DEL PLATA	argentina	Balcarce
2022	Jurado de concursos docentes	INSTITUTO DE CIENCIAS DE LA SALUD (ICS) ; (CIC - UNAJ)	argentina	Florencio Varela
2021	Jurado de concursos docentes	AREA CIENCIA DE ALIMENTOS ; FACULTAD DE CS.AGRARIAS ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE MAR DEL PLATA		
2020	Jurado de tesinas, trabajos finales y/o tesis	FACULTAD DE CIENCIAS EXACTAS Y NATURALES ; UNIVERSIDAD DE BUENOS AIRES		
2020	Jurado de tesinas, trabajos finales y/o tesis	FACULTAD DE CIENCIAS EXACTAS Y NATURALES ; UNIVERSIDAD DE BUENOS AIRES		
2020	Jurado de tesinas, trabajos finales y/o tesis	FACULTAD DE CIENCIAS EXACTAS Y NATURALES ; UNIVERSIDAD DE BUENOS AIRES	argentina	Buenos Aires
2020	Jurado de tesinas, trabajos finales y/o tesis	FACULTAD DE CIENCIAS EXACTAS Y NATURALES ; UNIVERSIDAD DE BUENOS AIRES	argentina	Buenos Aires
2019	Jurado de tesinas, trabajos finales y/o tesis	FACULTAD DE CIENCIAS EXACTAS Y NATURALES ; UNIVERSIDAD DE BUENOS AIRES	argentina	Buenos Aires

### 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

1 de 2 (16 ítems) < >

Año	Institución	País	Ciudad
2022	UNIVERSIDAD DE BUENOS AIRES	Argentina	Buenos Aires

	(UBA)		
2022	UNIVERSIDAD DE BUENOS AIRES (UBA)	Argentina	Buenos Aires
2021	UNIPAZ	Colombia	Barrancabermeja
2020	AGENCIA NACIONAL DE PROMOCION CIENT Y TECNOLOGICA (ANPCYT) ; MINISTERIO DE CIENCIA, TEC. E INNOVACION PRODUCTIVA	Argentina	Buenos Aires
2020	UNIVERSIDAD NACIONAL DE SANTIAGO DEL ESTERO (UNSE)	Argentina	Santiago del Estero
2020	UNIVERSIDAD NACIONAL DE TRES DE FEBRERO (UNTREF)	Argentina	Caseros
2019	AGENCIA NACIONAL DE PROMOCION CIENT Y TECNOLOGICA (ANPCYT) ; MINISTERIO DE CIENCIA, TEC. E INNOVACION PRODUCTIVA	Argentina	Buenos Aires
2019	UNIVERSIDAD DE BUENOS AIRES (UBA)		
2018	UNIVERSIDAD DE BUENOS AIRES (UBA)	Argentina	Buenos Aires
2016	UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CHACO AUSTRAL (UNCAUS)	Argentina	Presidencia Roque Sáenz Peña

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

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

1 de 2 (15 ítems) < >			
Año	Revista	País	Ciudad
2022	Annals of Agricultural Sciences	Egipto	
2021	LEBENSMITTEL-WISSENSCHAFT UND-TECHNOLOGIE-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY	Reino Unido de Gran Bretaña e Irlanda del Norte	
2019	JOURNAL OF MICROENCAPSULATION	Estados Unidos de América	
2016	JOURNAL OF MICROENCAPSULATION	Estados Unidos de América	
2015	JAOCs	Estados Unidos de América	
2015	RSC Advances	Reino Unido de Gran Bretaña e Irlanda del Norte	
2014	JOURNAL OF MICROENCAPSULATION	Estados Unidos de América	
2014	Premier Publishers	Estados Unidos de América	
2013	Colloids and Surfaces B: Biointerfaces	Estados Unidos de América	
2013	Food Bioscience	Estados Unidos de América	

### 9.4. Evaluación institucional.

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

Año	Tipo de evaluación	Institución	País	Ciudad
2015	Proyectos institucionales o evaluación institucional externa	INSTITUTO UNIVERSITARIO DE LA PAZ (UNIPAZ)	Colombia	Barrancabermeja, Santander

## 10. Otra información

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

- Premio Publitec al mejor trabajo de investigación con aplicación en la industria: "Influencia de hidrocoloides y fase grasa en la gelatinización y retrogradación de almidón".  
Navarro A.S., Ferrero C., Martino M.N. & Zaritzky N.E.  
Otorgado por sus contribuciones presentadas en el VIII Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Montevideo, Uruguay, 16-21/10/94.
- Asistencia a 22 Cursos de Postgrado sobre la especialidad de Alimentos, 9 de ellos con evaluación final.
- Participación en selecciones a nivel nacional: Proyecto Joven INTA para el Fortalecimiento de Areas Estratégicas en el ámbito del INTA (1/9/97). Cargo no efectivizado.  
Tema de trabajo: "Caracterización y estabilidad de materias primas y productos procesados".  
Lugar de trabajo: Centro de Investigaciones en Ciencias Veterinarias (CICV), INTA Castelar, Buenos Aires.



