

FICHA DEL DOCENTE

Se solicita información del docente relacionada con la evaluación del cuerpo académico de la carrera, pero también aquella relevante para su incorporación al registro de expertos de la CONEAU (tal como lo prevén los procedimientos de acreditación de carreras oportunamente aprobados).

1. Datos personales

Apellido Oteiza

Nombre Juan Martin

-
Correo electrónico jmoteiza@cidca.org.ar

Fecha de nacimiento 18/12/1976

Vinculación del docente con carreras que se presentan a acreditación

Completar el siguiente cuadro con los datos de cada uno de los cargos que lo habilitan para el desempeño docente en actividades curriculares de las carreras que se presentan a acreditación. Indique las actividades curriculares que dicta con ese cargo y mencione si dicta actividades en varias carreras. No completar este cuadro en el caso de Fichas de docentes que no dictan Actividades Curriculares en las carreras que se presentan a acreditación.

Cargo	Carreras en las que dicta	Actividades curriculares	Dedicación en hs.	Designación
	clases		semanales	
Jefe de trabajos prácticos	Ingeniería Química	Microbiología y Toxicología de Alimentos Q0833	Menor o igual a 9 horas	Regular rentado

2. Formación

Título máximo obtenido Doctor

2.1. Títulos de grado.

Título	Año de obtención	Institución otorgante	País
Licenciado en Ciencias Biológicas	2002	Universidad Nacional de Mar del Plata	Argentina

2.2. Títulos de posgrado.

Título	Tipo de título	Año de obtención	Institución otorgante	País
Doctor de la Facultad de Ciencias Exactas	Doctor	2007	Universidad Nacional de La Plata	Argentina

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

Título	Año de obtención	Institución otorgante	País
--------	------------------	-----------------------	------

2.4. Carrera de formación docente.

Indique si ha cursado una carrera docente.

Si/No

En caso afirmativo, completar el siguiente cuadro con la información de cada una de ellas.

Institución Universitaria	Unidad Académica	Título	Año de obtención	Duración de la carrera
---------------------------	------------------	--------	------------------	------------------------

3. Área principal de desempeño académico profesional

3.1. Indicar la disciplina.

Ingeniería

3.2. Indicar la subdisciplina.

Ingeniería en Alimentos

3.3. Indicar el área de especialización.

Microbiología

4. Docencia universitaria

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

Institución universitaria	Facultad/Unidad académica	Departamento	Cátedra	Cargo	Cant. de semanas por año	Ded. en hs. reloj semanales	Situación	Área de desempeño
Universidad Nacional de La Plata	Facultad de Ingeniería	Ingeniería Química	Microbiología y Toxicología de los Alimentos	Jefe de Trabajos Prácticos	32	8	Concurado	Ingeniería, Ingeniería en Alimentos

4.2. Trayectoria.

4.2.1. Completar 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 (u ocupar) 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.

Institución Universitaria	Facultad/Unidad Académica	Departamento	Cátedra	Cargo	Situación	Área de desempeño	Fecha de inicio	Fecha de finalización
Universidad Nacional de Mar del Plata	Ciencias Exactas	Biología	Introducción a la Biología	Ayudante Alumno	Concurado	Biología, Biología	01/03/1998	31/12/1998
Universidad Católica de La Plata	Bioquímica	Ciencias Exactas	Microbiología General	Ayudante Diplomado	Interino	Bioquímica, Microbiología	01/03/2004	31/03/2007

4.2.2. Dirección de tesis, tesinas y trabajos finales.

Cantidad total de tesis doctorales dirigidas y concluidas en los últimos 5 años.	0
Cantidad de tesis doctorales que dirige.	0
Cantidad total de tesis de maestría dirigidas y concluidas en los últimos 5 años.	0
Cantidad de tesis de maestría que dirige.	0
Cantidad de tesinas y trabajos finales dirigidas y concluidas en los últimos 5 años.	0
Cantidad de tesinas y trabajos finales que dirige.	0

4.3. Para docentes de carreras semipresenciales o a distancia. Explicar brevemente cual es su experiencia en educación a distancia.

5. Experiencia en gestión académica

Completar un cuadro por cada uno de los cargos desempeñados.

Institución	Cargo/Función	Cant. de semanas por año	Ded. en hs. reloj semanales	Fecha de inicio	Fecha de finalización
-------------	---------------	--------------------------	-----------------------------	-----------------	-----------------------

6. Desempeño en el ámbito no académico (incluir antecedentes en la función pública y en el ámbito privado)

6.1. Indicar si el docente se desempeña actualmente en el ámbito no académico.

Si/No

En el caso de haber contestado afirmativamente, completar el siguiente cuadro con cada uno de los cargos/funciones desempeñados.

Institución	Cargo/Función	Cantidad de semanas dedicadas por año	Dedicación en horas reloj semanales	Fecha de inicio	Área de desempeño
-------------	---------------	---------------------------------------	-------------------------------------	-----------------	-------------------

Para el caso de docentes en carreras de ciencias de la salud, completar el siguiente cuadro con la actividad hospitalaria actual.

Institución	Servicio	Cargo/Función	Año de designación
-------------	----------	---------------	--------------------

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

Institución	Cargo/función	Fecha de inicio	Fecha de finalización	Área de desempeño
-------------	---------------	-----------------	-----------------------	-------------------

7. Antecedentes en investigación científico-tecnológica

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

CONICET:

Si/No Categoría Investigador asistente

Programas de incentivos:

Si/No Categoría Categoría 4

Otros:

Si/No

En caso de haber respondido afirmativamente, completar el siguiente cuadro.
Si adscribe a más de un organismo (no contemplado previamente), llenar un cuadro por cada uno de ellos.

Organismo	Categoría
-----------	-----------

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.

Título del proyecto	Institución	Institución financiadora y/o evaluadora	Fecha de inicio	Fecha de finalización	Carácter de la participación	Principales resultados
Desarrollo y validación de nuevas técnicas para la detección y caracterización de Salmonella enterica, Listeria monocytogenes y Escherichia coli produ	CIATI-UNLP	CONICET (PIP 0266)	01/01/2010	31/12/2012	Director	Se diseñaron, estandarizaron y validaron cuatro técnicas de PCR en tiempo real para la detección de S. enterica, L. monocytogenes, STEC.
Aplicación de tecnologías alternativas de preservación y procesamiento de alimentos e innovaciones en el desarrollo de productos	CIDCA	Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica. (PICT 00708)	01/01/2008	31/03/2010	Investigador	-
Nuevas tecnologías para la decontaminación de alimentos con micotoxinas	CIDCA	Proyecto de cooperación internacional SECYT-CITMA	01/01/2004	31/03/2007	Investigador	Se analizó la factibilidad del empleo de luz ultravioleta y ozono en forma combinada sobre la decontaminación de alimentos conteniendo micotoxinas tales como aflatoxinas y zearalenona.

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.

Autores	Año	Título	Revista	Volumen	Páginas	Palabras clave
Oteiza, JM; Giannuzzi, L; Zaritzky, N.	2011	Ultraviolet treatment of orange juice to inactivate E. coli O157:H7 as affected by native microflora	Food and Bioprocess Technology: An International Journal	3	603-614	UV radiation, E. coli O157:H7, Orange juice, Yeast concentration, Temperature.
Sansalone, LP; Oteiza, JM.; Giacoboni, G; Giannuzzi, L.	2010	Predictive models for the survival of Campylobacter jejuni inoculated in chicken meat	Journal of Food Processing and Preservation	34	247-264	C. jejuni, packaging films, survival/death models, potassium sorbate, temperature effect.
Oteiza, JM; Ouahid, Y; Baron, A; Andrinolo D; Echenique, R; Giannuzzi, L; Caneo M; y Fernández del Campo, F	2007	Utilización de marcadores moleculares para la detección de Microcystis potencialmente toxicas en cuerpos de agua de la	Ciencia Forense Latinoamericana	1	24-31	cianobacterias, M.aeruginosa, microcistina, PCR, florecimientos, HPLC

		provincia de Buenos Aires. Primer reporte				
Oteiza JM; Chinen I; Miliwebsky E; Rivas M.	2006	Isolation and Characterization of Shiga toxin-producing Escherichia coli isolated from pre-cooking sausage (Morcilla)	Food Microbiology	23	283-288	STEC; O157:H7; Blood link sausage; Morcilla; PCR
Oteiza JM.; Peltzer M; Giannuzzi L; Zaritzky N.	2005	Antimicrobial efficacy of UV radiation on Escherichia coli O157:H7 (EDL 933) in fruit juices of different absortivities	Journal of Food Protection	68	49-58	UV radiation, E.coli O157:H7, fruit juices

b) Publicaciones en revistas sin arbitraje.

Autores	Año	Título	Revista	Volumen	Página	Palabras clave
---------	-----	--------	---------	---------	--------	----------------

c) Capítulos de libros.

Autores	Año	Título del capítulo	Título del libro	Editores del libro	Editorial	Lugar de impresión	Páginas	Palabras clave
---------	-----	---------------------	------------------	--------------------	-----------	--------------------	---------	----------------

d) Libros

Autores	Año	Título del libro	Editorial	Lugar de impresión	Páginas	Palabras clave
---------	-----	------------------	-----------	--------------------	---------	----------------

e) Trabajos presentados a congresos y/o seminarios.

Autores	Año	Título	Evento	Lugar de realización	Palabras clave
Oteiza, JM; Giannuzzi, L; Zaritzky, N	2009	Supervivencia de cepas patógenas de E. coli (STEC O157:H7 y no-O157:H7) en jugo de naranja natural exprimido	X Congreso Latinoamericano de Microbiología e Higiene de los Alimentos (X COLMIC).	Punta del Este. Uruguay	STEC O157:H7 y no-O157:H7, Jugo de naranja, Supervivencia
Oteiza, JM; Ouahid, Y; Baron, A; Andrinolo, D; Echenique, R; Giannuzzi, L.1 Zaritzky, N; y Fernández del Campo, F	2009	Detección de estirpes de Microcystis aeruginosa potencialmente tóxicas en el Río de la Plata, mediante amplificación simultanea de regiones mcy	X Congreso Latinoamericano de Microbiología e Higiene de los Alimentos (X COLMIC).	Punta del Este. Uruguay.	Microcystis aeruginosa, PCR, genes mcy
Oteiza, JM; Soto, S; Blagonich, M;	2009	Estabilidad de esporos de Alicyclobacillus	L. X Congreso Latinoamericano de	Punta del Este. Uruguay.	Alicyclobacillus acidoterrestris,

Giannuzzi,		acidoterrestres en jugo concentrado de manzana	Microbiología e Higiene de los Alimentos (X COLMIC).		Jugo de manzana, Almacenamiento
Soto, S; Oteiza, JM; Blagonich, M	2009	Tolerancia a la acidez de Alicyclobacillus acidoterrestres en jugo concentrado de manzana	III Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.	Córdoba. Argentina.	Alicyclobacillus acidoterrestres, Jugo concentrado de manzana, Acidez, Esporos
Oteiza, JM; Giannuzzi, L; Zaritzky, N	2009	Tratamiento de jugo natural de naranja con radiación UV. Efecto sobre bacterias, levaduras, y reparación del daño en cepas patógenas de E. coli	III Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.	Córdoba. Argentina	Radiación UV, Efecto letal, Injurias, Fotoreparación
Oteiza, JM; Giannuzzi, L; Zaritzky, N	2008	UV treatment to control Escherichia coli O157:H7 in fruit juices	X Congreso Internacional de Ingeniería de Alimentos (ICEF10).	Viña del Mar. Chile.	UV treatment, Fruit juices, Mathematical model
Oteiza, JM; Giannuzzi, L; Zaritzky, N	2007	Influencia del contenido de levaduras en la inactivación de cinco cepas de E. coli O157:H7 inoculadas en jugo de naranja exprimido tratado con radiación UV	International Symposium on Food and Agricultural products: Processing and Innovations.	Nápoles. Italia.	UV radiation, E.coli cocktail strains, Orange juice
Oteiza, JM; Giannuzzi,	2007	Influencia del contenido	VI Congreso	Ambato. Ecuador.	Radiación UV,

L; Zaritzky, N		de levaduras en la inactivación de cinco cepas de E. coli O157:H7 inoculadas en jugo de naranja exprimido tratado con radiación UV	Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (VI CIBIA).		Levaduras, Jugo de Naranja
Oteiza, JM; Giannuzzi, L; Zaritzky, N	2007	Estabilidad durante el almacenamiento de jugos de naranja tratados con radiación UV	XI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CYTAL)	Buenos Aires. Argentina	Jugos de naranja, radiación UV, modelado matemático, vida útil
Tito, J; Oteiza, JM; Cerruti, C; Giannuzzi, L; Zaritzky, N	2006	Aplicación de ozono y radiación ultravioleta en el control del desarrollo y producción de aflatoxinas en Aspergillus parasiticus	Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.	Córdoba. Argentina	Ozono, Radiación UV, Aflatoxinas, A.parasiticus
Oteiza, JM; Giannuzzi, L; Zaritzky, N	2006	Modelado matemático de la inactivación de cinco cepas de E. coli O157:H7 inoculadas en jugo de naranja exprimido tratadas con radiación UV en presencia de levaduras	III Congreso Argentino de Microbiología de Alimentos (III CAMA).	Buenos Aires. Argentina.	radiación ultravioleta, E.coli O157:H7, jugo de naranja, levaduras
Leotta, GA; Oteiza, JM; Refi, MS; Manfredi, E; Galli, L; Deza, N; Miliwebsky, E; Michelena, G; Fernandez, ML; Giannuzzi, L; Rivas, M	2006	Estudio microbiológico de alimentos asociados a dos brotes de ETA en la ciudad de La Plata	III Congreso Argentino de Microbiología de Alimentos (III CAMA).	Buenos Aires. Argentina.	ETA, S.aureus, E.coli O157:H7, ensaladas
Oteiza, JM; Ouahid, Y; Baron, A; Andrinolo, D; Echenique, R; Giannuzzi, L; Zaritzky, N; Fernández del Campo, F	2006	Utilización de marcadores moleculares para la detección de Microcystis potencialmente tóxicas en cuerpos de agua de la provincia de Buenos Aires. Primer reporte	III Congreso Argentino de Microbiología de Alimentos (III CAMA)	Buenos Aires. Argentina	Microcystis aeruginosa, PCR, Rio de la Plata

7.3.2. Otros Productos. Completar un cuadro por cada uno de estos dos tipos de productos.

a) Títulos de propiedad intelectual.

Tipo, desarrollo o producto	Titular	Fecha de solicitud	Fecha de otorgamiento
Patente de Invención. "Un proceso tecnológico para descontaminar alimentos con aflatoxinas".	Rodríguez Tito José Carlos, Oteiza Juan Martín, Giannuzzi Leda y Cerruti Claudio	01/01/2006	12/02/2011

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

Producto	Descripción
----------	-------------

8. Participación en reuniones científicas

Indicar las 3 participaciones más importantes.

Título	Forma de participación	Evento	Lugar	Fecha
Workshop	Asistencia	IX Workshop Métodos rápidos y automatización en microbiología alimentaria (IX MRAMA).	Barcelona, España	23/11/2010
Congreso	Exposición	X Congreso Latinoamericano de Microbiología e Higiene de los Alimentos (X COLMIC).	Punta del Este, Uruguay	04/10/2009
Congreso	Conferencista invitado	III Congreso Argentino	Buenos Aires, Argentina.	08/11/2006

de Microbiología de Alimentos (III CAMA)

9. Participación en comités evaluadores y jurados

9.1. Señalar la experiencia en evaluación y acreditación en los últimos 3 años, indicando el organismo o la institución convocante y los tipos de evaluación realizadas.

Organismo o institución convocante	Tipo de evaluación	Lugar	Fecha
-	Jurado de concurso	-	12/02/2011
Agencia Nacional de Promoción Científica, Tecnológica y de Innovación	Evaluación de programas y proyectos	-	11/11/2010

9.2. El siguiente cuadro se genera a partir de la experiencia en evaluación y acreditación en los últimos tres años ingresada en el punto 9.1.

Jurado de concurso	Sí
Jurado de tesis	No
Evaluación de becarios	No
Evaluación de investigadores	No
Evaluación de programas y proyectos	Sí
Evaluación de instituciones	No
Evaluación para comité editorial	No
Evaluación y/o acreditación de carreras de grado y posgrado	No

10. Características del vínculo y del desempeño en carreras de posgrado

Completar el siguiente cuadro para cada carrera de posgrado que requiera su ficha docente para solicitar la acreditación.

Denominación de la carrera	Características del vínculo	Modalidad del dictado	Total de hs. reloj semanales	Antigüedad
----------------------------	-----------------------------	-----------------------	------------------------------	------------

11. Otra información

Incluir toda otra información que se considere pertinente.

-) Dictado de cursos en el área de la Microbiología e Ingeniería de los Alimentos: 10

-) Estadias en Centros Extranjeros:

2005. Cuba. Centro de Toxicología y Biomedicina. Tema: "Micotoxinas en Alimentos".

2005. España. Universidad Autónoma de Madrid, Laboratorio de Fisiología Vegetal. Tema: "Cianobacterias Tóxicas y sus toxinas. Manejo y detección".

2007. España. Universidad Autónoma de Madrid, Laboratorio de Fisiología Vegetal. Tema: "Aspectos moleculares de las cianobacterias".