

## ► CRISTINA S. MARTINEZ

Teléfono: +54 3525 15643891

Correo electrónico: [cmartinezbosch@gmail.com](mailto:cmartinezbosch@gmail.com)

Sitio Web: [estigma.com.ar](http://estigma.com.ar)



### Objetivos

Doctora en Química con formación específica en control de calidad, análisis, investigación y desarrollo de alimentos, agroalimentos y sub productos.

Manejo de laboratorio para la realización de análisis físicos, químicos, sensoriales y microbiológicos. Experiencia en la implementación de sistemas de calidad para empresas del rubro alimenticio (ISO 22000, BMP y HACCP) y para laboratorios (ISO 17025).

Competencia para coordinar personal en una dinámica de trabajo proactiva. Capaz de definir objetivos y alcanzarlos con una eficiente utilización de los recursos.

### Formación académica

#### Doctorado

Facultad de Ciencias Exactas, Universidad Nacional de La Plata. 2010.

#### Especialista en Bromatología

Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Córdoba, 1998.

#### Bioquímica y Farmacéutica

Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Córdoba, 1995.

### Experiencia Profesional

#### Coordinadora de Calidad y Análisis (2012 – Actualidad)

ESTIGMA Ensayo y Asesoramiento Integral para el Agro (Jesús María, Córdoba)

Responsable de la realización de los ensayos físicos, químicos y sensoriales de alimentos, agro alimentos y sub productos. Encargada del tratamiento de datos y análisis estadístico de los estudios realizados a campo. Coordinadora de la implementación y seguimiento de los sistemas de calidad para empresas del rubro alimenticio (ISO 22000, BMP y HACCP) y para laboratorios (ISO 17025).

#### Profesor Asistente (2004 – Actualidad)

Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Córdoba

Docente de las materias Bromatología General y Bromatología Aplicada.

#### Secretaria de Vinculación Tecnológica (2012 – 2013)

ISIDSA, Instituto Superior de Investigación, Desarrollo y Servicios en Alimentos, UNC.

Asistencia para satisfacer las demandas de empresas relacionadas con el análisis, desarrollo e innovación de alimentos y agro alimentos. Colaboración en proyectos de I&D para aumentar el valor agregado a los productos alimenticios.

#### Investigación y Desarrollo en Alimentos (2006 – 2013)

Facultad de Ciencias Agropecuarias, Universidad Nacional de Córdoba

Realización de tareas de I&D con el objetivo de obtener alimentos en base a cereales, con un mejor perfil nutricional y propiedades funcionales beneficiosas para la salud. Desarrollo e implementación de análisis físicos, químicos y sensoriales de materias primas y productos terminados.

**Coordinadora del Área Alimentos y Agua (2004 – 2006)**

CEQUIMAP, Facultad de **Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Córdoba**  
Coordinación del personal del laboratorio a fin de conciliar la prestación de servicios de análisis fisicoquímicos de alimentos y agua. Implementación del sistema de calidad basado en la norma IRAM 301:200 – Norma ISO/IEC 17025. Realización de auditorías internas de calidad.

**Consultora en Calidad (2004 – Actualidad)**

Consultora Scarpatti & Asociados, Córdoba

Servicios de consultoría y de capacitación para la implementación de HACCP y BPM en empresas del rubro alimenticio.

**Responsable del Laboratorio de Alimentos (2001 – 2004)**

CEPROCOR, Ministerio de Ciencia y Tecnología de la Provincia de Córdoba

Coordinación del personal a fin de conciliar la prestación de servicios de análisis fisicoquímicos de materias primas y productos terminados. Desarrollar técnicas de análisis innovadoras de acuerdo a las necesidades del mercado. Implementar un sistema de calidad basado en la norma ISO 9001 y en el sistema 5S. Planificar y ejecutar proyectos de I&D requeridos por los clientes. Coordinar actividades de extensión con instituciones de diferente índole.

**Analista del Laboratorio de Alimentos (1996 – 2001)**

CEPROCOR, Ministerio de Ciencia y Tecnología de la Provincia de Córdoba

Realización de análisis fisicoquímicos de los alimentos. Control de calidad de materias primas y productos terminados mediante la aplicación de técnicas oficiales: AOAC, *Codex Alimentarius*, Código Alimentario Argentino, FIL-FID entre otras. Empleo de Técnicas Cromatográficas (HPLC, CG, TLC y Columna Abierta), Espectroscópicas, Volumétricas y Potenciométricas.  
Residente Bioquímica en Bromatología.

**Analista del Laboratorio de Control Microbiológico de Alimentos (1996)**

Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Córdoba

Pasante *Ad Honorem*. Análisis microbiológico de agua y alimentos provisto a Comedores Escolares por el Sistema PAICOR, Plan Alimentario Integral de la Provincia de Córdoba.

**Residente Bioquímica en Bromatología (1995-1996)**

Laboratorio de Bromatología de la Provincia de Córdoba

Análisis fisicoquímico de agua para consumo humano, efluentes y alimentos. Control microbiológico de alimentos. Plan Alimentario Integral de la Provincia de Córdoba.

**Laboratorio Central, Sección Hematología (1994-1995)**

Hospital Español, Córdoba

Practicante Ad Honorem – Análisis bioquímico, sección hematología.

**Practicante Rentada, Laboratorio Bioquímico (1993-1994)**

Hospital Nacional de Clínicas, Córdoba

Practicante Rentada por Concurso de la Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Córdoba – Análisis bioquímicos en las secciones: Nefrología, Química Central y Guardia (Res. Dec. 525/93).

## **Experiencia Profesional en el Exterior**

**Formación de postgrado: Tecnologías de Procesamiento y Preservación de Alimentos** (Ene/2003 - Mar/2003)

JICA, Japan International Cooperation Agency, International Cooperation Program of Japan Government. Hiroshima Prefecture Food Technology Research Center.

Formación en procesamiento y preservación de alimentos. Estudio de la situación actual y las tendencias en el procesamiento y preservación entre alimentos. Análisis de los ingredientes y elaboración de alimentos procesados a partir de materias primas agrícolas. Tecnología de la elaboración de noodles, y de alimentos en base a arroz y soja. Análisis proximal, evaluación de textura y color, ensayos de preservación. Evaluación sensorial de diferentes calidades de arroz, análisis estadístico, comparación entre la evaluación sensorial e instrumental.

**Formación de postgrado: Técnicas de Preservación de Carne y Productos Cárnicos** (Ene/1999 – Jul./1999)

JICA, Japan International Cooperation Agency. Hokkaido Tokachi Regional Food Processing Technology Center, Obihiro International Center, Northern Regions Center

Formación en: métodos de engorde del ganado, valor nutricional de la alimentación animal. Métodos de sacrificio, desposte, cambios bioquímicos *post mortem*. Variedad de productos cárnicos derivados, elaboración y mercado. Técnicas de envasado, materiales de los envases. Sistemas de control de inocuidad, HACCP en frigoríficos y en los procesos de elaboración de productos cárnicos derivados.

**Becas Obtenidas**

**Beca de Formación de Post Grado** (Mar/2015 – Jul/2015)

Universidad Empresarial Siglo 21 y Ministerio de Industria, Comercio, Minería y Desarrollo Científico Tecnológico de la Provincia de Córdoba.

Beca para estudio de “Diplomatura en Gestión de Emprendimientos”.

**Beca Posdoctoral** (Ago/2011 – Jul/2012)

Secretaría de Ciencia y Técnica, Universidad Nacional de Córdoba

Beca para realizar el post doctorado. Tema de estudio “Estudio de la relación entre la calidad del pochoclo obtenido a partir de diferentes híbridos de maíz pisingallo (*Zea mays L. subsp. mays*) y las propiedades físicas, químicas, térmicas y microscópicas de los granos.

**Beca de Doctorado** (May/2006 – May/2011)

Fundación YPF, José A. Estensoro

Beca para realizar el doctorado. Tema de estudio “Utilización de pastas como alimentos funcionales”.

**Beca de Formación de Post Grado** (Ene/2003 – Mar/2003)

JICA, Japan International Cooperation Agency. International Cooperation Program of Japan Government.

Beca para realizar de formación de postgrado: Tema de estudio “Tecnologías de Procesamiento y Preservación de Alimentos”.

**Beca de Formación de Post Grado** (Ene/1999 – Jul/1999)

Hokkaido Tokachi Area Regional Food Processing Technology Center. Obihiro International Center, Northern Regions Center

Beca para realizar de formación de postgrado: Tema de estudio “Técnicas de Preservación de Carne y Productos Cárnicos”.

**Beca de Formación de Post Grado** (Jun/1995 – May/1998)

Subdirección de Promoción de la Salud, Ministerio de Salud y Seguridad Social,

Gobierno de la Provincia de Córdoba.

Beca para realizar la Residencia Bioquímica en Bromatología.

## Premios

### **Segundo Puesto en Innovación en Alimentos (2009)**

Premio Nacional ARCOR a la Innovación en Alimentos

Premio obtenido por el proyecto: "Obtención de pastas con propiedades de alimentos funcionales".

## Actividades de Evaluación

### **Evaluador en revistas arbitradas de ámbito internacional (2011 - 2012)**

Revista Agriscientia. Argentina. ISSN: 1668-298X.

Revisor externo de trabajos científicos.

Revista LWT-Food Science and Technology. ISSN: 0023-6438.

Revisor externo de trabajos científicos.

## Experiencia Docente

### **Docente de Post Grado**

Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos, Facultad de Ciencias Químicas, UNC (2012)

Docente invitada. Tema: Tecnología de Productos en Base a Cereales: Pastas

### **Docente de Grado**

Cátedra de Bromatología, Facultad de Ciencias Químicas, UNC (2009 – Actualidad)

Profesor Asistente. Materias dictadas: Bromatología General y Nutrición y Bromatología Aplicada.

CEQUIMAP, Facultad de Ciencias Químicas, UNC (2004 – 2006)

Ayudante de Ira. Materias dictadas: Practicanato.

Área de Consolidación, Facultad de Ciencias Agropecuarias, UNC (2012)

Docente invitada por Sistemas Agrícolas de Producción Extensivos. Tema: Calidad industrial de cereales

Cátedra de Bromatología, Facultad de Ciencias Químicas, UNC (2003)

Docente invitada. Tema: Calidad de carnes.

## Formación de Recursos Humanos

### **Directora de Tesis de Maestría (2012 – en formación)**

Lic. en Ingeniería de Alimentos Fabiola Patricia Gonzales Coro (procedente de Bolivia).

Maestría en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Facultad de Ciencias Químicas, UNC. Tema: Evaluación del comportamiento del almidón y las proteínas en pastas elaboradas con harinas no tradicionales.

### **Instructora de Especialidad en Bromatología (2005 – 2009)**

Bioquímica María Laura Muñoz.

Especialidad de Bromatología. Facultad de Ciencias Químicas, UNC. Tema del trabajo de investigación: Evaluación nutricional de las salchichas tipo Viena comerciales. Tema de la Monografía: Grasas trans. Incidencia en la salud. Metodologías de ensayo.

**Instructora de Especialidad en Bromatología (2004 – 2009)**

Bioquímica Analía Belizán

Especialidad de Bromatología. Facultad de Ciencias Químicas, UNC. Tema del trabajo de investigación: Monitoreo de los niveles de Arsénico en la Localidad de Monte Cristo - Prov. de Córdoba. Tema de la Monografía: “Aplicación de sistemas de aseguramiento de calidad en industrias alimenticias”

**Instructora de Especialidad en Bromatología (2004 – 2009)**

Bioquímica María Laura Maggi

Especialidad de Bromatología. Facultad de Ciencias Químicas, UNC. Tema de investigación: Auditorías de BPM y POES en empresas de catering proveedoras de comedores escolares de Córdoba Capital. Tema de la Monografía: Residuo de plaguicidas en alimentos.

## **Participación en Proyectos y Programas de Investigación**

**Investigadora (2014 – 2015)**

Secretaría de Ciencia y Tecnología (SECyT), Universidad Nacional de Córdoba

Programa: Mejoramiento de la calidad nutricional y tecnológica de productos de panificación.

**Investigadora (2012 – 2013)**

Secretaría de Ciencia y Tecnología (SECyT), Universidad Nacional de Córdoba

Programa: Utilización de ingredientes novedosos y harinas seleccionadas para el mejoramiento de la calidad y la conservación de productos de panificación.

**Investigadora (2014 – 2015)**

Secretaría de Ciencia y Tecnología (SECyT), Universidad Nacional de Córdoba

Proyecto: Estudio del Efecto de la Incorporación de Aditivos sobre la Calidad y la Conservación de Productos Laminados Salados Libres de Gluten.

**Directora (2012 – 2013)**

Secretaría de Ciencia y Tecnología (SECyT), Universidad Nacional de Córdoba

Proyecto: Utilización de harinas de amaranto y de soja para mejorar las propiedades funcionales y la calidad nutricional de pastas elaboradas con harina de trigo.

**Investigadora (2011 – 2014)**

Agencia Nacional de Promoción de la Ciencia y la Tecnología

Proyecto: Mejoramiento del perfil nutricional y saludable de productos de panificación.

**Investigadora (2010 – 2011)**

Secretaría de Ciencia y Tecnología (SECyT), Universidad Nacional de Córdoba

Proyecto: Efecto del enriquecimiento nutricional sobre la calidad de los alimentos tradicionales.

**Investigadora (2009 – 2010)**

Secretaría de Ciencia y Tecnología (SECyT), Universidad Nacional de Córdoba

Proyecto: Efecto de la incorporación de proteínas de origen vegetal sobre sistemas alimenticios basados en almidón.

**Investigadora (2007 – 2010)**

Agencia Nacional de Promoción de la Ciencia y la Tecnología

Proyecto: Estudio de las propiedades físico-químicas relacionadas con la calidad tecnológica, sensorial y nutricional de las pastas. Incorporación de ingredientes con características de alimentos funcionales.

**Investigadora (2006 – 2009)**

Programa Iberoamericano de Ciencia y Tecnología para el Desarrollo (CYTED)

Proyecto: Obtención de Productos de Panificación para Necesidades Específicas – PANXTODOS.

**Investigadora (2003 – 2008)**

Agencia Nacional de Promoción de la Ciencia y la Tecnología

Proyecto: Estudio de las propiedades físicoquímicas y funcionales de masas y productos panificados: optimización del uso de aditivos.

## Publicaciones

### Publicaciones en revistas arbitradas de ámbito internacional

- Rodríguez De Marco E, Steffolani ME, Martínez CS, León AE. 2014. Effects of spirulina biomass on the technological and nutritional quality of bread wheat pasta. LWT - Food Science and Technology, DOI information: 10.1016/j.lwt.2014.02.054
- Martínez CS, Ribotta PD, Añón MC, León AE. 2012. Effect of amaranth flour on the technological and sensory quality of bread wheat pasta. Food Science and Technology International, DOI: 10.1177/0123456789123456
- Martínez CS, Ribotta PD, León AE, Añón MC. 2007. Physical, Sensory and Chemical Evaluation of Cooked Spaghetti. Journal of Texture Studies, 38, 666-683
- Martínez CS, Ribotta PD, León AE, Añón MC. 2011. Colour Assessment on Bread Wheat and Triticale Fresh Pasta. International Journal of Food Properties, 15, 1054–1068

### Capítulos de Libros

- Martínez CS, Bustos M, León AE. Production of Pastas with Bread Wheat Flour en Trilogy of Traditional Foods. Editorial: ISEKI\_Mundus 2 - Internationalization and Sustainability of ISEKI\_Food Network, 145585-PT-2008-ERAMUNDUS - EM4EATN. En prensa. Aceptado para su publicación. Marzo 2011.

### Trabajos publicados en extenso en Congresos

- Gonzales Coro PF, Ribotta PD, Martínez CS. 2013. Evaluación del Comportamiento de la Estructura de las Pastas Elaboradas con Harina de Soja. XIV Congreso Cytal, Congreso en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.
- Martínez CS, Ribotta PD, León AE. 2012. Propiedades nutricionales de pastas elaboradas con harina de amaranto. Trabajo completo presentado al IV Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Córdoba, Argentina. ISBN 978-950-33-1069-4. Pág. 169-177.
- Martínez CS, Ribotta PD, León AE, Añón MC. 2009. Pastas Elaboradas con Harina de Trigo Pan Sustituidas con Harina de Soja. Ciencia y Tecnología de los Alimentos: Avances en Formulación y Nutrición. Trabajos completos presentados al III Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Córdoba, Argentina. ISBN: 978-987-25617-0-3. Pág. 187-197.

### Publicaciones Científicas de Divulgación

- Gonzales Coro PF, Ribotta PD, Martínez CS. 2013. Evaluación del Comportamiento de la Estructura de las Pastas Elaboradas con Harina de Soja. Alimentación Latinoamericana, 308, Pág. 50-55.

- Bustos M, Martínez CS, León AE. 2009. Obtención de Pastas con Propiedades de Alimentos Funcionales. Alimentación, Equipos y Tecnología, 242, 60-64. Ed. Reed Business Information. España.

## **Participación en congresos, conferencias y jornadas**

### **Presentaciones Orales**

- Propiedades nutricionales de pastas elaboradas con harina de amaranto. Trabajo Presentado en el IV Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, organizado por el Ministerio de Ciencia y Tecnología de la Provincia de Córdoba: Martínez CS, Ribotta PD y León AE. Noviembre, 2012.
- Pastas laminadas elaboradas con harina de trigo pan sustituidas con harina de soja. Trabajo Presentado en el III Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, organizado por el Ministerio de Ciencia y Tecnología de la Provincia de Córdoba: Martínez CS, Ribotta PD, León AE y Añón MC. Abril, 2008

### **Presentaciones de Posters**

- Gonzales Coro PF, Ribotta PD, Martínez CS. Evaluación del Comportamiento de la Estructura de las Pastas Elaboradas con Harina de Soja. . XIV Congreso Cytal, Congreso en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Octubre, 2013.
- Martínez CS, Nazar MC, Quiroga P, León AE. 2012. Características fisicoquímicas y comportamiento durante la cocción de diferentes variedades de maíz pisingallo cultivados en la provincia de Córdoba. IV Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, organizado por el Ministerio de Ciencia y Tecnología de la Provincia de Córdoba y la Universidad Nacional de Córdoba.
- Martínez CS, Ribotta PD, León AE y Añón MC. 2009. Evaluación de la estructura de pastas sustituidas con harina de amaranto. Primeras Jornadas de Amaranto, organizadas por integrantes argentinos del Grupo La Plata del Proyecto "Amaranth: Future Food".
- Martínez CS, Ribotta PD, León AE y Añón MC. 2009. Uso de harina de amaranto para mejorar la calidad nutricional de pastas laminadas elaboradas con trigo pan. Trabajo presentado en las Primeras Jornadas de Amaranto, organizadas por integrantes argentinos del Grupo La Plata del Proyecto "Amaranth: Future Food"
- Muñoz ML, González V, Martínez CS, Pesce SF. 2009. Evaluación nutricional de salchichas tipo Viena. Trabajo Presentado en el III Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, organizado por el Ministerio de Ciencia y Tecnología de la Provincia de Córdoba.
- Martínez CM, Ribotta PD, Pérez GT, León AE. 2008. Use of Alternative Flours to Improve Nutritional Quality of Noodles. Trabajo presentado en 13th ICC Cereal and Bread Congress, Cereals in the 21st Century: present and future, Madrid
- Martínez CS, Ribotta PD, León AE, Añón MC. 2007. Influence of Gluten and Starch on Pasta Quality. Trabajo presentado en la Primer Conferencia de ICC en Latinoamérica "Cereales y Productos de Cereales: Calidad e Inocuidad. Nuevos Desafíos de la Demanda Mundial", organizado por Asociación Internacional de Ciencia y Tecnología de los Cereales-ICC, Rosario.
- Martínez CS, Ribotta PD, León AE. 2006. Evaluation of Quality Parameter's Sensitivity on Commercial Spaghetti. Trabajo presentado en el Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, organizado por Agencia Córdoba Ciencia.
- Martínez CS, Muñoz ML. 2006. Estimación de la Incertidumbre en la Determinación Colorimétrica

de Nitrito en Agua. Trabajo presentado en el Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, organizado por Agencia Córdoba Ciencia.

- ▶ Martínez CS, Ribotta PD, León AE, Añón MC. 2006. Efecto del Agua, Almidón y Gluten sobre el Color de Pastas Preparadas con Harina de Triticale y de Diferentes Cultivares de Trigos. Trabajo presentado en III Jornadas Integradas de Investigación y Extensión, Facultad de Ciencias Agropecuarias, UNC.
- ▶ Martínez CS, Arispe M, Shibata K., Ishihara M, Hirata T. 2004. Evaluation of Noodles Quality Properties and Alternative Noodle Storage Conditions made from Different Flours. Presentado en el Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Agencia Córdoba Ciencia. Córdoba.
- ▶ Martínez CS, Zigarán A, Levene G. 1997. Evaluación de los Aditivos Encontrados en las Bebidas Alcohólicas del Mercado Local de Córdoba. Presentado en la sesión de póster del X Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos. ALACCTA, AATA, Buenos Aires.

### Disertaciones

- ▶ “Buenas prácticas de laboratorio”. Reunión Bibliográfica del Colegio de Bioquímicos de la Provincia de Córdoba. Colegio de Bioquímicos de Córdoba. Junio, 2005.
- ▶ “Revisión de la implementación del sistema HACCP, Análisis de peligros y puntos críticos de control”. Organizado por la Consultora Scarpatti y Asoc. Dictado: Jornada de 9 horas. Empresa: Aceitera General Deheza, Planta Niza Mayonesa. Febrero, 2005.
- ▶ “Implementación y mantenimiento del sistema HACCP, Análisis de peligros y puntos críticos de control”. Organizado por la Consultora Scarpatti y Asoc. Dictado: dos Módulos, total de horas: 12. Empresa: Golden Peanut, Alejandro Roca. Octubre, 2004.
- ▶ Gestión para la implementación del sistema HACCP, Análisis de peligros y puntos críticos de control. Organizado por la Consultora Scarpatti y Asoc. Dictado: tres Módulos, total de horas: 12. Curso Abierto en General Deheza. Septiembre, 2004.
- ▶ Bases y directrices para la implementación del sistema HACCP, Análisis de peligros y puntos críticos de control. Organizado por la Consultora Scarpatti y Asoc. Dictado: cuatro Módulos, total de horas: 16. Empresa: Aceitera General Deheza, Planta Niza Mayonesa. Villa Mercedes, Mayo 2004.
- ▶ Curso de actualización en bromatología: “Aspectos químico-analíticos del alimentos y agua” Colegio de Bioquímicos de la Provincia de Córdoba y Facultad de Ciencias Químicas. Disertante Invitada para el Módulo: Análisis de productos cárnicos. Octubre, 2003.
- ▶ “Alimentos Funcionales”. Reunión Bibliográfica del Colegio de Bioquímicos de la Provincia de Córdoba. Colegio de Bioquímicos de Córdoba. Septiembre, 2002.
- ▶ “Extracción Con Fluidos Super-Críticos”. Seminarios Internos del Laboratorio de Alimentos Físico-Químico, Unidad CEPROCOR, Agencia Córdoba Ciencia. Marzo, 2002.
- ▶ “Técnicas De Preservación Carne Y Productos Cárnicos”. Reunión Bibliográfica del Colegio de Bioquímicos de la Provincia de Córdoba. Colegio de Bioquímicos de Córdoba. Septiembre, 1999.
- ▶ “Vitaminas en Alimentos. Determinación por HPLC”. Reunión Bibliográfica del Colegio de Bioquímicos de la Provincia de Córdoba. Colegio de Bioquímicos de Córdoba. Abril, 1998.
- ▶ “Determinación de Vitaminas Por HPLC y su Importancia en la Salud”. Reunión Bibliográfica de Residentes Bioquímicos de la Provincia de Córdoba. Laboratorio Central de la Provincia de



Córdoba. Diciembre, 1997.

- “Determinación de Aditivos por HPLC”. Reunión Bibliográfica del Colegio de Bioquímicos de la Provincia de Córdoba. Colegio de Bioquímicos de Córdoba. Mayo, 1997.

### Asistencia

- “V Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Agencia”, organizado por el Ministerio de Ciencia y Tecnología de la Provincia de Córdoba y la Universidad Nacional de Córdoba Ciencia, Noviembre, 2014.
- “XIII Congreso CYTAL”. Organizado por la Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios. Buenos Aires, Octubre, 2011.
- “I Jornada de Difusión de Investigación y Extensión en Ingeniería Química FCEFYN – UNC. Ideas y Perspectivas para Construir Futuros Distintos”. Organizada por la Comisión de investigación y extensión del departamento de Química Industrial y Aplicada del la carrera de Ingeniería Química de la Facultad de Ciencias Exactas, Físicas y Naturales de la Universidad Nacional de Córdoba. Mayo, 2010.
- Curso de capacitación “Fundamentos De Reología y sus Aplicaciones, Introducción a la Microcalorimetría”. Dictado por D’Amico Sistemas S.A. Octubre, 2009. Duración 8 horas.
- Seminario taller “Molecular Basis of the Functionality of Cereal Proteins” dictado por Dr. Peter Belton, dentro del marco del III Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Agencia Córdoba Ciencia, 18 Abril, 2009. Duración 2 horas.
- “III Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos”. Organizado por la Agencia Córdoba Ciencia, Abril, 2009.
- Primera Conferencia De la ICC en Latinoamérica “Cereales y Productos de Cereales: Calidad e Inocuidad. Nuevos Desafíos de la Demanda Mundial”. Asociación Internacional de Ciencia y Tecnología de los Cereales-ICC. Septiembre, 2007. Rosario.
- Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Agencia Córdoba Ciencia, Noviembre, 2006.
- Reunión de Coordinación Anual de Acción CYTED I06AC0301, Obtención de Productos de Panificación para Necesidades Específicas – PANXTODOS. Noviembre de 2006, Córdoba.
- Taller de Diagnóstico de la Realidad Provincial sobre Inocuidad de Alimentos. Ministerio de Producción y Trabajo. Provincia de Córdoba. 25-26 de Abril de 2005
- Formación de Auditores Internos de Sistemas de Gestión de la Calidad, Según la Norma ISO 19011. Instituto Argentino de Normalización y Certificación. Duración: 16 horas. 14-15 de Abril de 2005.
- Taller “Food and Nutrition Labelling in the European Union. Dictado por el Prof. Jean Claude Cheftel”. Congreso Internacional De Ciencia Y Tecnología De Los Alimentos. Agencia Córdoba Ciencia. 27 de Noviembre, 2004
- Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Agencia Córdoba Ciencia. 24-26 de Noviembre, 2004
- Primeras Jornadas Nacionales de Innovación Tecnológica: Aditivos Alimentarios. Colegio de Ingenieros Especialistas de Córdoba. 14-15 de Agosto, 2003
- Introducción a las Normas ISO 9000:2000. Consulnet-Agencia Córdoba Ciencia. Duración 8

horas. Diciembre., 2002

- ▶ Reuniones Bibliográficas en la Especialidad de Bromatología. Colegio de Bioquímicos de la Provincia de Córdoba. Duración de cada reunión: 2 h académicas. Año 2002
- ▶ Jornadas de Bromatología. Asociación de Bioquímicos de Córdoba. Córdoba, Sep., 2002
- ▶ Seminario: Futuro del Sector Agroalimentario y el Impacto de la Utilización de las Herramientas de Capacitación y Gestión de la Calidad para su Transformación. Instituto Argentino de Normalización, IRAM. Bs .As. Abril, 2002
- ▶ Módulo: Metodología de la Investigación Científica. Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Católica de Córdoba. Duración: 8 h Teórico – Prácticas. Abril, 2001
- ▶ Módulo: Bebidas Fermentadas. Facultad Tecnológica de Enología y de la Industria Frutihortícola Don Bosco de la Universidad Juan Agustín Maza, Mendoza. Duración: 10 h Teóricas y 4 h Prácticas. Marzo, 2001
- ▶ Calidad de Carnes. Docentes Universidad de Zaragoza, España. U.C.C. Fac. Ciencias Agropecuarias. 4 y 5 Septiembre, 2000
- ▶ 46th International Congress of Meat Science and Technology. 27 Agosto – 1 Septiembre, 2000.
- ▶ Quinta Jornada El Negocio de la Carne. Organizado por INTA Manfredi. 12 de Mayo, 2000
- ▶ Jornadas de Capacitación: Engorde a Corral: una Alternativa para la Pequeña y Mediana Empresa. Docentes U.N.C. Facultad de Agronomía. 10 y 11 Marzo, 2000
- ▶ 1° Congreso Bromatológico. Asociación Bromatológica de la Provincia de Córdoba. 13 y 14 de Agosto de 1998.
- ▶ Curso Internacional de Aseguramiento de la Calidad en los Laboratorios Analíticos. AOAC Internacional. Sección de América Latina y El Caribe. Buenos Aires. Del 4 al 6 de Junio de 1998.
- ▶ Disertación Gestión de Calidad en la Industria Alimentaria HACCP, ISO 9000 Y Buenas Prácticas de Manufactura. TÜV Rheinland Corporate. 19 de Mayo de 1998
- ▶ III Encuentro Bromatológico Latinoamericano. Dr. Delfino R., Coord. Gral.; Córdoba. Duración: 20 horas Del 22 al 24 de Abril de 1998
- ▶ Reuniones Bibliográficas de las Residencias Bioquímicas. Ministerio de Salud y Seguridad Social. Departamento de Laboratorios de Análisis. Duración de cada reunión: 2 horas académicas. Año 1997 – 1998.
- ▶ Reuniones Bibliográficas en la Especialidad de Bromatología. Colegio de Bioquímicos de la Provincia de Córdoba. Duración de cada reunión: 2 horas académicas. Año 1997.
- ▶ Primeras Jornadas Nacionales de Bromatología. Municipalidad de Marcos Juárez, Córdoba. Del 28 al 29 de Noviembre de 1997.
- ▶ III Congreso Internacional “Medio Ambiente Urbano”. Fundación de Empresas para la Excelencia, Córdoba. Del 6 al 7 de Noviembre de 1997.
- ▶ X Seminario Latinoamericano y el Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos. ALACCTA (Asociación Latinoamericana y del Caribe de Ciencia y Tecnología de los Alimentos) y AATA (Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios), Buenos Aires. Del 17 al 20 de Septiembre de 1997.
- ▶ II Encuentro Bromatológico Latinoamericano. Dr. Delfino R., Coord. Gral.; Córdoba. Duración: 20 horas. Del 17 al 19 de Abril de 1997.

- ▶ Capacitación en Micrografías De Especies. Universidad Católica de Córdoba, Facultad de Ciencias Químicas. Duración: 12 horas (Teórico - Práctico). 15 y 16 de Abril de 1997.
- ▶ Primer Simposio Internacional de Bacterias Lácticas. CERELA, San Miguel de Tucumán. Del 7 al 11 de Octubre de 1996.
- ▶ Cromatografía en Fase Gaseosa. Universidad Tecnológica Nacional, Facultad Córdoba. Duración: 35 h. Teórico Práctico. Con evaluación final "Aprobada": 10 (diez). Julio 1996.
- ▶ II Jornadas de Bromatología Y Nutrición de Córdoba. Dr. Delfino R., Coord. Gral.; Córdoba. Duración: 20 h. cátedra. Del 15 al 17 de Junio de 1995.
- ▶ I° Simposio Internacional de Brucelosis. FIDEC, Fundación para la Investigación y el Desarrollo de la Ciencia, Córdoba. Del 6 al 9 de Junio de 1995.
- ▶ Primeras Jornadas Nacionales de Bromatología y Control Alimentario. Municipalidad de la Ciudad de Córdoba. Secretaría de Salud Pública. Del 10 al 12 de Abril de 1995.

### **Cursos de Doctorado y de Pos grado**

- ▶ "Diplomatura en Gestión de Emprendimientos". Universidad Empresarial Siglo 21 y el Ministerio de Industria, Comercio, Minería y Desarrollo Científico Tecnológico de la Provincia de Córdoba. Evaluación final aprobada (ocho). Duración: desde marzo a agosto, 2015. Eva
- ▶ "Estadística y Biometría", organizado por la Escuela de Pos Grado de la Facultad de Ciencias Agropecuarias, Universidad Nacional de Córdoba. Carga horaria: 80 horas. Evaluación final aprobada (siete). Mayo, 2015.
- ▶ "Evaluación Sensorial de los Alimentos", coordinado por Dr. Nelson Grosso, en la Facultad de Ciencias Agropecuarias, Universidad Nacional de Córdoba. Carga horaria: 40 horas. Evaluación final aprobada (diez). Noviembre, 2008.
- ▶ : "Tecnología de Elaboración de Pastas Secas", dictado por Dr. Calvelo en la Facultad de Ingeniería, Universidad Nacional de La Plata. Carga horaria 30 horas. Evaluación Final aprobada (diez). Noviembre, 2008.
- ▶ "Ciencia, de la Filosofía a la Publicación", dictado por Dr. Ing. Agr. Daniel Jorajuría Collazo, en la Facultad de Ciencias Agropecuarias, Universidad Nacional de La Plata. Carga horaria: 45 horas. Evaluación final aprobada (nueve). Abril, 2008.
- ▶ "Cultivos de Células Animales y Humanas", organizado por la Escuela Complutense Latinoamericana, Universidad Complutense de Madrid (España) y la Universidad Nacional de Córdoba, dictado en Centro de Biología Celular y Molecular de la Facultad de Ciencias Exactas, Físicas Y Naturales, UNC. Carga horaria: 60 horas. Evaluación final aprobada (diez). Febrero, 2010.
- ▶ "Redacción de Textos Científicos", organizado por el Centro de Estudios Avanzados de la Universidad Nacional de Córdoba (unidad asociada a CONICET). Carga horaria: 40 horas. Evaluación final Aprobada. De mayo a julio, 2006.
- ▶ Curso Formación para Evaluadores y Expertos Técnicos – Evaluaciones Según La Norma ISO/IEC 17025. O.A.A., Organismo Argentino de Acreditación. Lic. Silvana Fichtenbaun. Duración: 16 horas. Septiembre, 2005.
- ▶ "Tópicos de Quimiometría I". Asociación Argentina de Químicos Analíticos. Duración: 30 horas cátedra. Desde 6 de septiembre hasta el 19 de noviembre de 2004.
- ▶ "Diseño de Experimentos". Cátedra de Estadística y Diseño. Facultad de Ciencias Agropecuarias,

Universidad Nacional de Córdoba. Duración: 90 horas cátedra. Evaluación Final: Aprobada. Sep – Dic., 2002.

- “Calidad de Harinas para Panificación”. Curso de Postgrado, Facultad de Ciencias Agropecuarias, Universidad Nacional de Córdoba. Duración 20 h cátedra. Evaluación Final: Aprobada. May-Jun, 2002
- “Avances en Microbiología Láctea”. Universidad Nacional de Buenos Aires. Facultad de Ciencias Exactas y Naturales. Duración: 60 h. Teórico – Práctico. Con evaluación final “Aprobada”. Del 6 al 11 de mayo de 1996.
- “Análisis de Alimentos por Cromatografía”. Universidad Nacional de Santiago Del Estero. Duración: 60 horas (sesenta). Con evaluación final aprobada (9.60, nueve sesenta). Julio, 1997.
- “Diagnostico Clínico por PCR”. Universidad Nacional de Córdoba. Facultad de Ciencias Químicas. Duración: 40 h. Teórico Práctico. Con evaluación final “Aprobada”: 9 (nueve). Abril, 1996.

### Otras actividades Profesionales

#### Miembro suplente de la Comisión de Especialidad en Bromatología (Desde 2002)

Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Córdoba

Actividades de instructorado a aspirantes a la especialidad de Bromatología. (Reglamento de Especialidades en el Área de Bioquímica Clínica, Ord. 2/00 HCD, art. 14, Resolución N° 242 del Consejo Directivo de la Facultad de Ciencias Químicas).

### Actividades de extensión

#### Organización y participación en la Semana de la Ciencia y la Tecnología.

“La increíble historia de una semillita que no quiso ser planta y se convirtió en pan”. Actividad realizada en la Facultad de Ciencias Agropecuarias de la Universidad Nacional de Córdoba, dirigida al ciclo escolar nivel inicial (sala de 5 años). Junio, 2012.

#### Circuito agroalimentario: una recorrida de la producción primaria de alimentos

Actividad realizada en la Facultad de Ciencias Agropecuarias, Universidad Nacional de Córdoba, coordinado por la Dirección de Divulgación y Enseñanza de la Ciencia de la Provincia de Córdoba. Julio, 2012.

--- . ---