

## CURRICULUM VITAE

### 1. DATOS PERSONALES

**Apellido y nombre: ACTIS, Marcos**

Lugar de nacimiento: Balcarce (Pcia. de Buenos Aires)

Fecha de nacimiento: 10 de noviembre de 1973

Nacionalidad: Argentino

Documento de identidad (tipo y nro.): DNI 23.527.702

Domicilio: 13 e/ 12 y 14 N°: 454

Localidad: Balcarce C.P.: 7620 Provincia: Buenos Aires

Teléfono: (02266) 45 – 0525

E-mail particular: [mbikeactis@hotmail.com](mailto:mbikeactis@hotmail.com)

E-mail laboral: [mactis@mdp.edu.ar](mailto:mactis@mdp.edu.ar)

### 2. FORMACIÓN ACADÉMICA Y PROFESIONAL

#### 2.1. Estudios Universitarios realizados y títulos obtenidos

##### 2.1.1 Título de grado

Título obtenido: **Licenciado en Ciencia y Tecnología de Alimentos**

Otorgado por: Facultad de Ciencias Agrarias - UNMdP

Fecha de graduación: 30 de Octubre de 2001

##### 2.1.2 Título de Post-Grado

Título obtenido: **Magíster Scientiae en Producción Vegetal**

Otorgado por: Facultad de Ciencias Agrarias – UNMdP. Posgrado acreditado por la CONEAU, **Categoría “A”** (Res. N° 698/14).

Fecha de graduación: 12 de Julio de 2007

Título de Tesis: *“Calidad Industrial de Maíz Colorado Duro para Elaboración de ‘Corn Flakes’: Influencia del Ambiente y el Manejo del Cultivo en el Rendimiento de ‘Flaking Grits’ y las Propiedades Térmicas del Almidón”*

Director de Tesis: Ing. Agr. (M.Sc., Ph.D.) Alfredo Cirilo

Calificación: 10 (Sobresaliente)

#### 2.2. Cursos de postgrado realizados

##### Que no están contenidos en la carrera de postgrado realizada

Nombre: Publicación de Trabajos Científicos

Institución: Posgrado en Producción Vegetal (FCA-UNMdP)

Fecha: del 12/04/2007 al 24/05/2007

Carga horaria total: 36 hr = 12 hr T + 24 hr T-P

N° de UVAc's: 2 (dos)

Nombre: Ciclo de seminarios en Ciencia y Tecnología de Alimentos

Institución: FCA-UNMdP

Fecha: del 01/04/2008 al 27/06/2008 y del 04/08/2008 al 28/11/2008

Carga horaria total: 24 hr T-P

N° de UVAc's: 1 (uno)

### 2.3. Cursos de perfeccionamiento y/o actualización

Nombre: Método CAF para el Desarrollo Acelerado de Patentes  
Institución: CAF – Banco de Desarrollo de América Latina (Caracas, Miranda, Venezuela)  
Fecha: del 25/06/2018 al 13/08/2018  
Carga horaria total: 24 hr  
Web: <https://miriadax.net/cursos>  
Estado: **Aprobado**

Nombre: Inteligencia Artificial y Educación  
Institución: Universidad de La Laguna (San Cristóbal de La Laguna, Sta. Cruz de Tenerife -Canarias-, España)  
Fecha: del 26/09/2018 al 26/10/2018  
Carga horaria total: 10 hr  
Web: <https://miriadax.net/cursos>  
Estado: **Aprobado**

Nombre: Introducción al Machine Learning (5ª Edición)  
Institución: Universitat Telefónica (La Roca del Vallés -Cataluña-, Barcelona, España)  
Fecha: del 16/12/2018 al 15/01/2019  
Carga horaria total: 20 hr  
Web: <https://miriadax.net/cursos>  
Estado: **Aprobado**

Nombre: Maestros que enseñan, maestros que aprenden  
Institución: Universidad de Externado (Bogotá, Cundinamarca, Colombia)  
Fecha: del 26/08/2019 al 26/09/2019  
Carga horaria total: 30 hr  
Web: <https://miriadax.net/cursos>  
Estado: **Aprobado**

Nombre: Sistemas coloidales en alimentos. Del laboratorio a la cocina (3ª Edición)  
Institución: Universidad Complutense (Madrid, Madrid, España)  
Fecha: del 21/10/2019 al 15/12/2019  
Carga horaria total: 28 hr  
Web: <https://miriadax.net/cursos>  
Estado: **Aprobado**

Nombre: Aplicaciones de la microscopía infrarroja (FTIR) en diferentes campos e industrias  
Empresa: Jenck S.A.  
Fecha: 24/09/2020  
Web: <https://www.jenck.com/>  
Estado: **Aprobado**

Nombre: Aplicaciones de la microscopía electrónica de barrido (SEM) en diferentes campos e industrias  
Empresa: Jenck S.A.  
Fecha: 01/10/2020  
Web: <https://www.jenck.com/>  
Estado: **Aprobado**

Nombre: Determinación de agua, humedad y pérdida por secado: conceptos y metodologías  
Empresa: Jenck S.A.  
Fecha: 08/10/2020  
Web: <https://www.jenck.com/>

Estado: **Aprobado**

Nombre: Tecnologías rápidas y portátiles para la identificación y cuantificación de sustancias

Empresa: Jenck S.A.

Fecha: 15/10/2020

Web: <https://www.jenck.com/>

Estado: **Aprobado**

Nombre: ¿Qué puedo hacer con un EDX (Fluorescencia de Rayos X) y no lo sabía?

Empresa: Jenck S.A.

Fecha: 22/10/2020

Web: <https://www.jenck.com/>

Estado: **Aprobado**

Nombre: Todo lo que debería saber sobre columnas cromatográficas: Teoría cromatográfica, Columnas para LC, Columnas para GC y Columnas para FPLC

Empresa: Jenck S.A.

Fecha: 6-13-20-27/10/2020

Web: <https://www.jenck.com/>

Estado: **Aprobado**

Nombre: Todo lo que debería saber sobre balanzas y pipetas

Empresa: Jenck S.A.

Fecha: 29/10/2020

Web: <https://www.jenck.com/>

Estado: **Aprobado**

Nombre: Conductividad y pH en análisis de aguas y efluentes

Empresa: Jenck S.A.

Fecha: 12/11/2020

Web: <https://www.jenck.com/>

Estado: **Aprobado**

Nombre: Monitoreo de metales pesados en aguas

Empresa: Hach ®

Fecha: 18/11/2020

Web: <https://latam.hach.com/>

Estado: **Aprobado**

Nombre: Técnicas y accesorios para espectroscopía FTIR, preparación de muestras y análisis avanzados

Empresa: Jenck S.A.

Fecha: 26/11/2020

Web: <https://www.jenck.com/>

Estado: **Aprobado**

Nombre: Turbidez: parámetro de control de calidad en agua potable

Empresa: Hach ®

Fecha: 25/03/2021

Web: <https://latam.hach.com/>

Estado: **Aprobado**

Nombre: Soluciones para el monitoreo del proceso de desinfección con cloro  
Empresa: Hach ®  
Fecha: 23/04/2021  
Web: <https://latam.hach.com/>  
Estado: **Aprobado**

Nombre: Medición de carbono orgánico total (TOC)  
Empresa: Hach ®  
Fecha: 04/05/2021  
Web: <https://latam.hach.com/>  
Estado: **Aprobado**

Nombre: Medición de metales pesados en línea  
Empresa: Hach ®  
Fecha: 19/06/2021  
Web: <https://latam.hach.com/>  
Estado: **Aprobado**

Nombre: Medición de sodio como control de calidad en la industria de bebidas  
Empresa: Hach ®  
Fecha: 23/06/2021  
Web: <https://latam.hach.com/>  
Estado: **Aprobado**

Nombre: ¿Cómo maximizar el potencial de los detectores PDA en cromatografía líquida?  
Empresa: Jenck S.A.  
Fecha: 24/06/2021  
Web: <https://www.jenck.com/>  
Estado: **Aprobado**

Nombre: Lanzamiento de la serie HQ (Equipos portátiles multiparamétricos)  
Empresa: Hach ®  
Fecha: 30/06/2021  
Web: <https://latam.hach.com/>  
Estado: **Aprobado**

Nombre: Preparación de muestras para técnicas cromatográficas (Filtración. Extracciones [LL, SPE, SPME]. QuEChERS - Centrifugación - Automatización)  
Empresa: Jenck S.A.  
Fecha: 01-31/07/2021  
Web: <https://www.jenck.com/>  
Estado: **Aprobado**

Nombre: Preparación de muestras para técnicas de espectroscopía atómica  
Empresa: Jenck S.A.  
Fecha: 22/07/2021  
Web: <https://www.jenck.com/>  
Estado: **Aprobado**

Nombre: Todo lo que debería saber sobre DQO, DBO y TOC  
Empresa: Jenck S.A.  
Fecha: 05/08/2021  
Web: <https://www.jenck.com/>  
Estado: **Aprobado**

Nombre: Indicadores de Calidad Microbiológica en Agua  
Empresa: Jenck S.A.  
Fecha: 12/08/2021  
Web: <https://www.jenck.com/>  
Estado: **Aprobado**

Nombre: Medición de grasas y aceites totales, un parámetro de control de calidad en agua residual y un indicador de contaminación  
Empresa: Hach ®  
Fecha: 29/09/2021  
Web: <https://latam.hach.com/>  
Estado: **Aprobado**

Nombre: Ley de Modernización de la Inocuidad Alimentaria (FSMA) y su Reglamento de Productos Frescos Inocuos (PSR)  
Empresa: Jenck S.A.  
Fecha: 21/10/2021  
Web: <https://www.jenck.com/>  
Estado: **Aprobado**

Nombre: Medición de flujo en plantas de tratamiento con equipos McCrometer  
Empresa: Hach ®  
Fecha: 05/11/2021  
Web: <https://latam.hach.com/>  
Estado: **Aprobado**

Nombre: Los espectrofotómetros HACH y el aseguramiento de la calidad analítica (ACA)  
Empresa: Hach ®  
Fecha: 10/11/2021  
Web: <https://latam.hach.com/>  
Estado: **Aprobado**

Nombre: Color verdadero, un parámetro de control de calidad en agua potable  
Empresa: Hach ®  
Fecha: 18/11/2021  
Web: <https://latam.hach.com/>  
Estado: **Aprobado**

Nombre: Día Mundial de la Alimentación 2022  
Institución: Alimentos Argentinos (SAGPyA), ONU y FAO (Argentina)  
Fecha: 13/10/2022  
Web: <https://www.youtube.com/watch?v=NIVXfBL3EPI>  
Estado: **Aprobado**

Nombre: ¿Por qué optar por un detector de arreglo de diodos en cromatografía líquida?  
Empresa: Jenck S.A.  
Fecha: 01/12/2022  
Web: <https://www.jenck.com/>  
Estado: **Aprobado**

Nombre: Todo lo que debería saber sobre Integridad de Datos  
Empresa: Jenck S.A.  
Fecha: 14/12/2022  
Web: <https://www.jenck.com/>  
Estado: **Aprobado**

Nombre: Buenas prácticas de pipeteo  
Empresa: Jenck S.A.  
Fecha: 25/04/2023  
Web: <https://www.jenck.com/>  
Estado: **Aprobado**

Nombre: Medición de cloro en rango ultra bajo  
Empresa: Jenck S.A.  
Fecha: 16/05/2023  
Web: <https://www.jenck.com/>  
Estado: **Aprobado**

Nombre: Medición de turbidez en bajo rango  
Empresa: Jenck S.A.  
Fecha: 13/07/2023  
Web: <https://www.jenck.com/>  
Estado: **Aprobado**

Nombre: Buenas prácticas de laboratorio para la aplicación de métodos Hach  
Empresa: Jenck S.A.  
Fecha: 07/11/2023  
Web: <https://www.jenck.com/>  
Estado: **Aprobado**

Nombre: Análisis en línea de orgánicos en bebidas y alimentos  
Empresa: Hach ®  
Fecha: 16/11/2023  
Web: <https://latam.hach.com/>  
Estado: **Aprobado**

Nombre: Fluorómetro DR1300FL - Mediciones de cloro y sulfitos en rango ultrabajo  
Empresa: Hach ®  
Fecha: 22/11/2023  
Web: <https://latam.hach.com/>  
Estado: **Aprobado**

Nombre: Puntos clave para una correcta medición de cloro libre y total  
Empresa: Hach ®  
Fecha: 29/02/2024  
Web: <https://latam.hach.com/>  
Estado: **Aprobado**

Nombre: Monitoreo en línea de Fe, Mn, Al y As para la producción de agua potable  
Empresa: Hach ®  
Fecha: 21/03/2024  
Web: <https://latam.hach.com/>  
Estado: **Aprobado**

Nombre: Espectrofotometría en el análisis de agua  
Empresa: Jenck S.A.  
Fecha: 04/04/2024  
Web: <https://www.jenck.com/>  
Estado: **Aprobado**

Nombre: Hach te da confianza en la medición espectrofotométrica de la calidad del agua a nivel de laboratorio

Empresa: Hach ®  
Fecha: 29/05/2024  
Web: <https://latam.hach.com/>  
Estado: **Aprobado**

Nombre: Seminario Internacional “Desarrollo de alimentos de origen vegetal: el papel de la formulación”

Institución: Università Di Parma, Master Internacional en Tecnología de Alimentos (M.I.T.A.), Parque Científico y Tecnológico - Fac. Agronomía UBA (PCyT - FAUBA)

Fecha: 11/06/2024

Web: <https://v3.esmsv.com/campaign/html>

Estado: **Aprobado**

### 3. ANTECEDENTES DOCENTES

#### 3.1. Docencia en la Universidad Nacional de Mar del Plata

##### 3.1.1. Cargo actual:

Categoría y dedicación: **Prof. Adjunto (Exclusivo)**

Naturaleza de la designación: **Interino**

Unidad Académica: Facultad de Ciencias Agrarias - UNMdP

Período de designación: desde el **01/02/2023** hasta el **31/01/2025** (OCA n° 524/22).

Actividades desarrolladas en el cargo:

- Dictado de Clases Teóricas de “Hidratos de Carbono (bajo PM)” e “Hidratos de Carbono (alto PM)” [*Propiedades Funcionales I*]

- Dictado de Clases Teóricas de “Color”, “Espumas” y “Helados” [*Propiedades Funcionales II*], y también:

\*) **2do cuatrim. '23:** “Propiedades Físicas de Maíz Anaranjado Duro”

\*) **2do cuatrim. '24:** “Reología (almidones)”

- Coordinación de Actividades Prácticas (*Seminarios*)

- Participación Activa (*Laboratorios*)

- Preparación y revisión de *Guía de TP's (Seminarios y Laboratorios)*

- Preparación, toma y corrección de *Exámenes Parciales y Finales*, y reserva del aula para los mismos.

- Orientación al Ayudante Estudiante para que colabore en forma eficiente en el desarrollo de las clases Prácticas y de Lab., y para la ejecución de otras actividades propuestas.

Nivel: **grado**

- Propiedades Físico-Químicas y Funcionales de los Alimentos I (1er. cuat.)

- Propiedades Físico-Químicas y Funcionales de los Alimentos II (2do. cuat.)

##### 3.1.2. Cargos anteriores:

Categoría y dedicación: **JTP (Exclusivo) [Lic. Sin goce de sueldo desde el 01/02/2023 hasta el 31/01/2025, OCA n° 524/22]**

Naturaleza de la designación: **Regular**

Unidad Académica: Facultad de Ciencias Agrarias - UNMdP

Período de designación: desde el **13/06/2013** habiendo optado por Carrera Docente y continuando en el cargo (OCA n° 112/13).

Actividades desarrolladas en el cargo: Responsable del desarrollo de los Trabajos Prácticos (TP's) desde el año 2005, realizando las siguientes tareas:

- Coordinación de Actividades Prácticas y de Lab.

- Ayuda a los alumnos en la realización de TP's y de Lab.

- Preparación, toma y corrección de *Parcialitos* (posterior a la clase teórica del Profesor).

- Preparación y revisión de *Seminarios de Ejercicios*.

- Preparación y revisión de *Guía de TP's de Lab.*

- Corrección de *Informes de Lab.* que realizan los alumnos (de los 8 TP's Lab. que se dictan).

- Preparación, toma y corrección de *Exámenes Parciales y Finales (parte Práctica de la Asignatura)*, y reserva del aula para los mismos.

- Reserva de equipos y compra de insumos necesarios para la realización de los TP's de Lab.
- Orientación al Ayudante Estudiante para que colabore en forma eficiente en el desarrollo de las clases Prácticas y de Lab., y para la ejecución de otras actividades propuestas.
- Dictado de Clases Teóricas de "Color" y "Emulsiones y Espumas".
- Hay una interacción entre las clases *teóricas* y las *prácticas*, ya que asisto a las *Teóricas* y *el Profesor a las Prácticas*.

Nivel: **grado**

- Propiedades Físico-Químicas y Funcionales de los Alimentos I (1er. cuat.)
  - Propiedades Físico-Químicas y Funcionales de los Alimentos II (2do. cuat.)
- \*\*\*) Cargo revalidado según OCA n° 1251/20.

Categoría y dedicación: **Ayudante de 1ra. (Exclusivo)**

Naturaleza de la designación: **Regular**

Unidad Académica: Facultad de Ciencias Agrarias - UNMdP

Período de designación: desde el **21/04/2005** habiendo optado por Carrera Docente (OCA n° 1173/05). Renuncia al 12/06/13 para tomar posesión del cargo JTP Regular a partir del 13/06/13 (OCA n° 112/13).

Actividades desarrolladas en el cargo: Responsable del desarrollo de los Trabajos Prácticos (TP's) desde el año 2005, realizando las siguientes tareas:

- Revisión de las Guías de TP's y de Lab. de la asignatura.
- Coordinación de Actividades Prácticas y de Lab.
- Ayuda a los alumnos en la realización de TP's y de Lab.
- Toma de exámenes parciales, recuperatorios, finales y libres, y reserva del aula para los mismos.
- Reserva de materiales y equipos necesarios para la realización de los TP's de Lab.
- Orientación al Ayudante Estudiante para que colabore en forma eficiente en el desarrollo de las clases prácticas y de laboratorio, y para la ejecución de otras actividades propuestas.

Nivel: **grado**

- Propiedades Físico-Químicas y Funcionales de los Alimentos I (1er. cuat.)
  - Propiedades Físico-Químicas y Funcionales de los Alimentos II (2do. cuat.)
- \*\*\*) Cargo revalidado según OCA n° 1160/08.

Categoría y dedicación: **Auxiliar Adscripto (Simple)**

Unidad Académica: Facultad de Ciencias Agrarias - UNMdP

Períodos de designación: del 01/08/2003 al 28/02/2004 (OCA n° 559/03).  
del 01/03/2003 al 31/07/2003 (OCA n° 444/02).  
del 01/10/2002 al 28/02/2003 (OCA n° 435/02).

Actividades desarrolladas en el cargo: Responsable del desarrollo de los trabajos prácticos desde el año 2005, realizando las siguientes tareas:

- Revisión de las guías de trabajos prácticos y de laboratorio de la asignatura.
- Coordinación de actividades prácticas y de laboratorio.
- Ayuda a los alumnos en la realización de trabajos prácticos y de laboratorio.
- Toma de exámenes parciales, recuperatorios, finales y libres, y reserva del aula para los mismos.
- Reserva de materiales y equipos necesarios para la realización de los trabajos prácticos de laboratorio.
- Orientación al Ayudante Estudiante para que colabore en forma eficiente en el desarrollo de las clases prácticas y de laboratorio, y para la ejecución de otras actividades propuestas.

Nivel: **grado**

- Propiedades Físico-Químicas y Funcionales de los Alimentos I (1er. cuat.)
- Propiedades Físico-Químicas y Funcionales de los Alimentos II (2do. cuat.)

Categoría y dedicación: **Ayudante de 2da. (Simple)**

Naturaleza de la designación: **Interino**

Unidad Académica: Facultad de Ciencias Agrarias - UNMdP

Período de designación: del 01/04/2001 al 31/03/2002 (OCA n° 036/01).

Actividades desarrolladas en el cargo: Ayuda a los alumnos en la realización de trabajos prácticos y de laboratorio. Reserva de materiales y equipos necesarios para la realización de los trabajos prácticos de laboratorio.

Nivel: **grado**

- Propiedades Físico-Químicas y Funcionales de los Alimentos I (1er. cuat.)
- Propiedades Físico-Químicas y Funcionales de los Alimentos II (2do. cuat.)

### 3.2. Docencia (en colaboración) en la Universidad Nacional de Mar del Plata

**Cargo:**

Categoría y dedicación: **JTP (Exclusivo)**

Naturaleza de la designación: **Colaborador**

Unidad Académica: Facultad de Ciencias Agrarias - UNMdP

Período de designación: del 11/08/2014 al 30/11/2014 (OCA n° 798/14).

Actividades desarrolladas en el cargo: dictado de Clases Teóricas

Nivel: **grado**

- Introducción a la Ciencia de los Alimentos (2do. cuat.)

Categoría y dedicación: **Prof. Adjunto (Interino)**

Naturaleza de la designación: **Colaborador**

Unidad Académica: Facultad de Ciencias Agrarias - UNMdP

Período de designación: 2do. Cuatrimestre de 2023 (OCA n° 130/23).

Actividades desarrolladas en el cargo: dictado de Clase Teórica y Práctica (Seminario y Laboratorio), y Tema de Examen.

Nivel: **grado**

- Química Analítica Instrumental (2do. cuat.)

### 3.3. Trabajos publicados con finalidad docente

**Módulo de cátedra.** Marcos Actis, Dora Carmona, Carlos Godoy, 2005, *Producción Orgánica Certificada de Frutas en Argentina*, Apuntes de Fruticultura, 2 pág., Autor del Artículo.

**Módulo de cátedra.** Marcos Actis, 2008, *Hidratos de Carbono (bajo Peso Molecular)*, Apuntes de Propiedades Físico-Químicas y Funcionales de los Alimentos I, 20 pág., Autor del Artículo. *Dictado teórico de dicho módulo.*

**Módulo de cátedra.** Marcos Actis, 2008, *Hidratos de Carbono (alto Peso Molecular)*, Apuntes de Propiedades Físico-Químicas y Funcionales de los Alimentos I, 30 pág., Autor del Artículo. *Dictado teórico de dicho módulo.*

**Módulo de cátedra.** Marcos Actis, desde el 2011, *Color*, Apuntes de Propiedades Físico-Químicas y Funcionales de los Alimentos I, 7 pág., Autor del Artículo. *Dictado teórico de dicho módulo.*

**Módulo de cátedra.** Marcos Actis, 2014, *Huevo y ovoproductos*, Apuntes de Introducción a la Ciencia de los Alimentos, 13 pág., Autor del Artículo. *Dictado teórico de dicho módulo.* Según OCA n° 798/14.

**Módulo de cátedra (complementario).** Marcos Actis, 2019, *Guía de Bioseguridad para Laboratorio*, Propiedades Físico-Químicas y Funcionales de los Alimentos II, 19 pág., Elaboración del Artículo. *Dictado teórico de dicho módulo.*

**Módulo de cátedra.** Marcos Actis, 2020, *Emulsiones y Espumas: métodos utilizados en su determinación*, Apuntes de Propiedades Físico-Químicas y Funcionales de los Alimentos II, 9 pág., Elaboración del Artículo. [Dictado teórico de dicho módulo.](#)

**Módulo de cátedra.** Marcos Actis, desde el 2023, *Color*, Apuntes de Química Analítica Instrumental, 18 pág., Autor del Artículo. [Dictado teórico de dicho módulo.](#)

**Módulo de cátedra.** Marcos Actis, 2024, *Reología (almidones)*, Apuntes de Propiedades Físico-Químicas y Funcionales de los Alimentos II, 23 pág., Elaboración del Artículo. [Dictado teórico de dicho módulo.](#)

### 3.4. Otros Antecedentes Docentes

- Integrante del Jurado (como Delegado del CECAB) del Concurso Docente de Ayudante Estudiante en las asignaturas *“Evaluación Sensorial de Alimentos”* y *“Tecnología de Procesos de Alimentos”* - Marzo de 1999, según OCA n° 035/99.
- Integrante del Jurado (como JTP) del Concurso Docente de Ayudante Estudiante en las asignaturas *“Propiedades Físico-Químicas y Funcionales de Alimentos I y II”* - Marzo de 2014, según OCA n° 441/14.
- Integrante del Jurado (como Consejero Asesor del Área de Alimentos) de un Concurso Docente de Ayudante Estudiante en las asignaturas *“Propiedades Físico-Químicas y Funcionales de Alimentos I y II”* - Marzo de 2015, según OCA n° 405/15.
- Integrante del Jurado (como JTP) del Concurso Docente de Ayudante Estudiante en las asignaturas *“Propiedades Físico-Químicas y Funcionales de Alimentos I y II”* - Marzo de 2016, según RD n° 414/16 y OCA n° 1569/16.
- Integrante del Jurado (como JTP) del Concurso Docente de Ayudante Estudiante en las asignaturas *“Propiedades Físico-Químicas y Funcionales de Alimentos I y II”* - Marzo de 2018, según OCA n° 161/18.
- Integrante del Jurado (como Delegado del Decano) del Concurso Docente de Ayudante Estudiante en las asignaturas *“Evaluación Sensorial de Alimentos”* y *“Tecnología de Procesos de Alimentos”* - Abril de 2019, según OCA n° 901/19.
- Integrante del Jurado (como JTP) del Concurso Docente de Ayudante Estudiante en las asignaturas *“Propiedades Físico-Químicas y Funcionales de Alimentos I y II”* - Abril de 2019, según RD n° 228/19.
- Integrante de la Comisión Asesora del Concurso para la cobertura de un cargo de JTP (simple) en la asignatura *“Calidad y Tecnología de Granos y Productos Derivados”* - Marzo de 2021, según OCA n° 1617/21.
- Integrante del Jurado (como Delegado del Decano) del Concurso Docente de Ayudante Estudiante en las asignaturas *“Evaluación Sensorial de Alimentos”* y *“Tecnología de Procesos de Alimentos”* - Marzo de 2021, según OCA n° 1644/21.
- Integrante del Jurado (como JTP) del Concurso Docente de Ayudante Estudiante en las asignaturas *“Propiedades Físico-Químicas y Funcionales de Alimentos I y II”* - Marzo de 2021, según OCA n° 1633/21.

- Integrante del Jurado (como JTP) del Concurso Docente de Ayudante Estudiante en la asignatura "*Propiedades Físico-Químicas y Funcionales de Alimentos II*" - Setiembre de 2021, según OCA n° 1904/21.
- Integrante del Jurado (como JTP) del Concurso Docente de Ayudante Estudiante en las asignaturas "*Propiedades Físico-Químicas y Funcionales de Alimentos I y II*" - Marzo de 2022, según OCA n° 115/22.
- Integrante del Jurado (como JTP) del Concurso Docente de Ayudante Estudiante en las asignaturas "*Propiedades Físico-Químicas y Funcionales de Alimentos II*" - Agosto de 2022, según OCA n° 335/22.
- Integrante de la Comisión Asesora del Concurso para la cobertura de un cargo de Ayudante Graduado (simple) en la asignatura "*Propiedades Físico-Químicas y Funcionales de Alimentos II*" - Agosto de 2022, según OCA n° 319/22.
- Integrante del Jurado (como Prof. Adjunto -int.-) del Concurso Docente de Ayudante Estudiante en las asignaturas "*Propiedades Físico-Químicas y Funcionales de Alimentos I y II*" y "*Propiedades Físico-Químicas y Funcionales de Alimentos II*" - Marzo de 2023, según OCA n° 086/23.
- Integrante de la Comisión Asesora (como Prof. Adjunto) del Concurso para la cobertura de un cargo de Ayudante Graduado (exclusivo) en las asignaturas "*Tecnología de Procesos*" y "*Evaluación Sensorial de Alimentos*" - Abril de 2023, según OCA n° 090/23.
- Integrante del Jurado (como Delegado del Decano) del Concurso para la cobertura de un cargo de Ayudante Estudiante en la asignatura "*Química Orgánica de Alimentos*" - Agosto de 2023, según RD n° 080/23; OCA n° 343/23.
- Integrante del Jurado (como Prof. Adjunto -int.-) del Concurso Docente de Ayudante Estudiante en las asignaturas "*Propiedades Físico-Químicas y Funcionales de Alimentos I y II*" y "*Propiedades Físico-Químicas y Funcionales de Alimentos II*" - Marzo de 2025, según OCA n° 114/25.

#### **4. ANTECEDENTES EN INVESTIGACION**

##### **4.1. Categorización**

Categorización 2009: categorizado en Categoría 5. Otorgada el 11 de Marzo de 2011.  
Categorización 2014: categorizado en Categoría 4. Otorgada el 12 de Mayo de 2017.

##### **4.2. Grupo de Investigación**

- Ciencia y Tecnología aplicada a Alimentos de Origen Marino y Agropecuario. *Área de Ciencia de los Alimentos*. Según OCA n° 346/10 (NACT-UNMdP). Cese al 2019.
- Ciencia y Tecnología aplicada a Alimentos de Origen Marino y Agropecuario. *Área de Ciencia de los Alimentos*. Según OCA n° 1305/12 (NACT-UNMdP). Cese al 2019.
- Grupo de Ecofisiología de Cultivos (INTA-Pergamino), incorporado desde 2006 hasta 2012.
- Grupo de Laboratorio de Fisiología Vegetal, (FCA-UNMdP), incorporado desde 2012 hasta 2021.
- Grupo de Poscosecha de Granos (INTA-Balcarce), incorporado desde 2009 y continúa.
- Grupo de Tecnología de Semillas, NACT TECSE (FIO-UNICEN), incorporado desde 2009 y continúa. Res. CAFI n° 089/92.

##### **4.3. Participación en Proyectos y/o programas acreditados**

- 4.3.1. Tipo (proyecto/programa):** *Proyecto Integrado PNCER-022450.* Tecnologías para la producción sustentable de cereales y oleaginosas en sistemas agropecuarios de la región pampeana y extra-pampeana.  
**Grado de participación:** integrante con el 50% (Tesis de Magister en Producción Vegetal: *“Calidad Industrial de Maíz Colorado Duro para Elaboración de ‘Corn Flakes’: Influencia del Ambiente y el Manejo del Cultivo en el Rendimiento de ‘Flaking Grits’ y las Propiedades Térmicas del Almidón”* – 12 / 07 / 2007).  
**Título:** *“Manejo y ecofisiología para calidad diferenciada en cereales y oleaginosas” (PNCER-022450)*  
**Período:** 3 años (del 01/07/2006 al 31/06/2009).  
**Institución:** INTA – Pergamino  
**Coordinador:** Ing. Agr. (M. Sc., Ph. D.) Alfredo Cirilo.
- 4.3.2. Tipo (proyecto/programa):** *Proyecto Integrado.* Tecnologías para la producción sustentable de cereales y oleaginosas en sistemas agropecuarios de la región pampeana y extra-pampeana.  
**Grado de participación:** integrante con el 25%  
**Módulo:** Granos con Aptitudes Especiales.  
1. Maíz colorado duro para molienda seca: *“Influencia del secado artificial de granos de maíz colorado duro en el rendimiento de “flaking grits” y las propiedades térmicas del almidón” (Actividad a Cargo).*  
**Nota:** con este módulo se creó una nueva línea de investigación en el INTA-Balcarce.

Este módulo formó parte de 2 proyectos del INTA, y de 5 proyectos de la Facultad de Ingeniería de Olavarría (UNCPBA) y de otros 5 proyectos de la Facultad de Ciencias Agrarias (UNMdP):

**1) Título:** *“Bases ecofisiológicas para el manejo de cultivos de cereales y oleaginosas con calidades diferenciales” (PNCER-024022).*  
**Período:** 3 años (del 01/09/2009 al 31/08/2012).  
**Institución:** INTA – Pergamino  
**Coordinador:** Ing. Agr. (M. Sc., Ph. D.) Alfredo Cirilo.

---

**2.a) Título:** *“Eficiencia de poscosecha: generación, desarrollo y difusión de tecnologías para aumentar la eficiencia de acondicionamiento, secado y almacenaje de cereales, oleaginosas y cultivos industriales del país” (AEAI-274420).*  
**Período:** 3 años (del 01/01/2009 al 31/12/2011).  
**Institución:** INTA – Balcarce  
**Coordinador:** Ing. Agr. (M. Sc., Ph. D.) Ricardo Bartosik.

**2.b) Título:** *“Generación, desarrollo y difusión de tecnologías para aumentar la eficiencia en la poscosecha de granos y subproductos de su transformación industrial” (AEAI-274421).*  
**Período:** 3 años (del 01/01/2012 al 31/12/2014).  
**Institución:** INTA – Balcarce  
**Coordinador:** Ing. Agr. (M. Sc., Ph. D.) Ricardo Bartosik.

---

**3.a) Tipo (proyecto/programa):** *Proyecto Integrado de Investigación.* Acreditado en Programa de Incentivos (Docentes-Investigadores).  
**Título:** *“Estudio, modelado y simulación del procesamiento de productos de origen vegetal” (Código 03/E143).*  
**Período:** 3 años (del 01/01/2009 al 31/12/2011).  
**Institución:** FIO – UNCPBA  
**Coordinador:** Ing. Qca. (M. Sc.) Ana Pagano.

**3.b) Tipo (proyecto/programa):** *Proyecto Integrado de Investigación*. Acreditado en Programa de Incentivos (Docentes-Investigadores).

**Título:** *“Estudio, modelado y simulación del procesamiento de productos de origen vegetal” (Código 03/E157).*

**Período:** 3 años (del 01/01/2012 al 31/12/2014).

**Institución:** FIO – UNCPBA

**Coordinador:** Ing. Qca. (M. Sc.) Ana Pagano.

**3.c) Tipo (proyecto/programa):** *Proyecto Integrado de Investigación*. Acreditado en Programa de Incentivos (Docentes-Investigadores).

**Título:** *“Estudio, modelado y simulación del procesamiento de productos de origen vegetal” (Código 03/E171).*

**Período:** 3 años (del 01/01/2015 al 31/12/2017). Este Proyecto se prorrogó 1 año más, es decir hasta 31/12/18.

**Institución:** FIO – UNICEN

**Coordinador:** Ing. Qca. (M. Sc.) Ana Pagano.

**3.d) Tipo (proyecto/programa):** *Programa Integrado de Investigación*. Acreditado en Programa de Incentivos (Docentes-Investigadores). *“Diseño y optimización de procesos” (Código 03/E187).*

**Título del Proyecto:** *“Innovaciones en procesamiento de alimentos” (Código 03/E187A).*

**Período:** 3 años (del 01/01/2019 al 31/12/2021). Este Proyecto se prorrogó 1 año más, es decir hasta 31/12/22.

**Institución:** FIO – UNICEN

**Coordinador:** Ing. Qca. (M. Sc.) Ana Pagano.

**3.e) Tipo (proyecto/programa):** *Programa Integrado de Investigación*. Acreditado en Programa de Incentivos (Docentes-Investigadores). *“Diseño y optimización de procesos” (Código 03/E204).*

**Título del Proyecto:** *“Innovaciones en procesamiento de alimentos” (Código 03/E204A).*

**Período:** 3 años (del 01/01/2023 al 31/12/2025). Este Proyecto se prorrogó 1 año más, es decir hasta 31/12/26.

**Institución:** FIO – UNICEN

**Coordinador:** Ing. Qca. (M. Sc.) Ana Pagano.

---

**4.a) Tipo (proyecto/programa):** *Proyecto Integrado de Investigación*. Acreditado en Programa de Incentivos (Docentes-Investigadores).

**Título:** *“Factores ecofisiológicos determinantes de la dureza endospermática de granos de maíz” (Código AGR 388/12).*

**Período:** 2 años (del 01/01/2012 al 31/12/2013).

**Institución:** FCA – UNMdP

**Coordinador:** Ing. Agr. (Ph. D.) Natalia Izquierdo.

**4.b) Tipo (proyecto/programa):** *Proyecto Integrado de Investigación*. Acreditado en Programa de Incentivos (Docentes-Investigadores).

**Título:** *“Efecto del ambiente y el manejo pre- y pos-cosecha sobre la composición química del grano de maíz y su dureza endospermática” (Código AGR 451/14).*

**Período:** 2 años (del 01/01/2014 al 31/12/2015).

**Institución:** FCA – UNMdP

**Coordinador:** Ing. Agr. (Ph. D.) Natalia Izquierdo.

**4.c) Tipo (proyecto/programa):** *Proyecto Integrado de Investigación*. Acreditado en Programa de Incentivos (Docentes-Investigadores).

Título: “Factores pre- y pos-cosecha determinantes de la calidad de granos con distinta aptitud industrial” (Código AGR 506/16).  
Período: 2 años (del 01/01/2016 al 31/12/2017).  
Institución: FCA – UNMdP  
Coordinador: Ing. Agr. (Ph. D.) Natalia Izquierdo.

**4.d)** Tipo (proyecto/programa): Proyecto Integrado de Investigación. Acreditado en Programa de Incentivos (Docentes-Investigadores).  
Título: “Efecto de la fecha de siembra sobre la calidad de granos con destino industrial y para alimentación animal” (Código AGR 559/18).  
Período: 2 años (del 01/01/2018 al 31/12/2019).  
Institución: FCA – UNMdP  
Coordinador: Ing. Agr. (Ph. D.) Natalia Izquierdo.

**4.e)** Tipo (proyecto/programa): Proyecto Integrado de Investigación. Acreditado en Programa de Incentivos (Docentes-Investigadores).  
Título: “Aptitud tecnológica del maíz: incidencia del genotipo y el ambiente sobre la calidad del grano y la almacenabilidad poscosecha” (Código AGR 621/20).  
Período: 2 años (del 01/01/2020 al 31/12/2021).  
Institución: FCA – UNMdP  
Coordinador: Ing. Agr. (Ph. D.) Natalia Izquierdo.

#### **4.4. Asistencia a Congresos, Reuniones, Jornadas y Simposios**

- \* *Seminario: Normativas Alimentarias*
  - Organizado por: SAGPyA, AATA y SE-UNMdP
  - Mar del Plata, Bs. As. (Argentina), 13 de junio de 2002
  
- \* *Primeras Jornadas Regionales de Ciencia y Tecnología de Alimentos*
  - Organizado por: FCA-UNMdP e INTA
  - Balcarce, Bs. As. (Argentina), 5 y 6 de diciembre de 2002
  
- \* *Workshop Internacional: Eco Fisiología Vegetal Aplicada al Estudio de la Determinación del Rendimiento y la Calidad de los Cultivos de Granos - Primer Encuentro Red Raíces de Ecofisiología SECyT*
  - Organizado por: FA-UBA, INTA y FCA-UNMdP
  - Mar del Plata, Bs. As. (Argentina), 6 y 7 de setiembre de 2007
  
- \* *1er. Conferencia Latinoamericana ICC 2007 - Conferencia Internacional de la ICC sobre Cereales y Productos de Cereales, Calidad e Inocuidad. Nuevos Desafíos de la Demanda Mundial*
  - Organizado por: ICC, INTA, SAGPyA y BCR
  - Rosario, Santa Fe (Argentina), 23 al 26 de setiembre de 2007
  
- \* *XXIX Congreso Argentino de Química - CAQ 2012*
  - Organizado por: Asociación Química Argentina
  - Mar del Plata, Bs. As. (Argentina), 3 al 5 de octubre de 2012
  
- \* *IV Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos - CICYTAC 2012*
  - Organizado por: Universidad Nacional de Córdoba, Ministerio de Ciencia y Tecnología, Gobierno de la Provincia de Córdoba
  - Córdoba, Córdoba (Argentina), 14 al 16 de noviembre de 2012
  
- \* *Seminario: Extracción y envasado de agua mineral, y elaboración y envasado de bebidas analcohólicas.*
  - Organizado por: FCA-UNMdP

- Balcarce, Bs. As. (Argentina), 20 de mayo de 2013.

\*) *Taller: Presentaciones de temas de investigación del Dpto. Ciencia y Tecnología de Alimentos (FCA- UNMdP)*

- En el marco del Programa Escala, ante Docente-Investigadora brasilera Lic. Flavia Contadio; con el objetivo de futuras articulaciones.

- Organizado por: FCA-UNMdP

- Balcarce, Bs. As. (Argentina), 23 de octubre de 2023.

\*) 2<sup>nd</sup> World Congress on Food Science and Technology (modalidad híbrida: presencial y virtual)

- Organizado por: Innovation-Info (Journals, Conferences, Reprints)

- París (Francia), 3 y 4 de Agosto de 2023

#### 4.5. Resúmenes a Congresos, Reuniones, Jornadas y Simposios

\*) *Análisis del proceso de elaboración de cremas heladas en una industria pequeña*

- Actis, M., Glessi, W.

- Primeras Jornadas Regionales de Ciencia y Tecnología de Alimentos

- Presentación: póster

- Balcarce, Bs. As. (Argentina), 5 y 6 de diciembre de 2002

- Publicado en diskette

\*) *Calidad de maíz colorado duro influenciada por el secado artificial: propiedades dimensionales y gravimétricas*

- Ordoñez, M., Actis, M., Sologubik, C., Gagliano, M., Gely, C., Pagano, A.

- Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas - CLICAP 2012

- Presentación: póster

- San Rafael, Mendoza (Argentina), 28 al 30 de marzo de 2012

- Publicado en CD, ISBN 978-987-575-106-4

\*) *Efecto de variables tecnológicas sobre propiedades de molienda de granos de maíz flint*

- Actis, M., Cocconi M., Gely, C., Pagano, A.

- IX Congreso de Alimentos Siglo XXI: Alimentos, Nutrición y Salud

- Presentación: póster

- Comodoro Rivadavia, Chubut (Argentina), 13 al 15 de octubre de 2021

- Publicado en [www.edupa.unp.edu.ar/wp-content/uploads/2022/06/CaslamV6.pdf](http://www.edupa.unp.edu.ar/wp-content/uploads/2022/06/CaslamV6.pdf) , ISBN 978-987-8352-27-5

#### 4.6. Trabajos Completos (en Actas) de Congresos, Reuniones, Jornadas y Simposios

\*) *Dureza del grano de maíz (Zea Mays, L.) flint: su relación con la composición del endosperma y el crecimiento del cultivo durante la etapa de llenado*

- Actis, M., Cirilo, A., Borrás F., Andrade, F.

- Workshop Internacional: Eco Fisiología Vegetal Aplicada al Estudio de la Determinación del Rendimiento y la Calidad de los Cultivos de Granos - Primer Encuentro Red Raíces de Ecofisiología SECyT

- Presentación: póster

- Mar del Plata, Bs. As. (Argentina), 6 y 7 de setiembre de 2007

- Publicado en Actas, págs. 100-101.

\*) *Flint-maize kernels for corn-flake industry: environmental and cropping effects on starch thermal properties*

- Actis, M., Cirilo, A., Borrás, F., Farroni, A.

- 1er. Conferencia Latinoamericana ICC 2007 - Conferencia Internacional de la ICC sobre Cereales y Productos de Cereales, Calidad e Inocuidad. Nuevos Desafíos de la Demanda Mundial

- **Presentación: oral (español) [presentación de Power Point en Español e Inglés]**

- Rosario, Santa Fe (Argentina), 23 al 26 de setiembre de 2007

- Publicado en CD.

\*) *Calidad de maíz flint para molienda seca: influencia del ambiente de producción y el manejo del cultivo*

- Cirilo, A.G., Actis, M., Borrás, F.S., Robutti, J.L., Andrade F.H., Valentinuz, O.R.

- IX Congreso Nacional de Maíz y I Simposio Nacional de Sorgo.

- **Presentación: póster**

- Rosario, Santa Fe (Argentina), 17 al 19 de Noviembre de 2010.

- Publicado en Actas, págs. 60-63.

\*) *Influencia del secado artificial sobre la calidad de maíz colorado duro: propiedades asociadas a la dureza del grano*

- Actis, M., Ordoñez, M., Farroni, A., Gely, C., Pagano, A.

- IV Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos – CICYTAC 2012

- **Presentación: póster**

- Córdoba, Córdoba (Argentina), 14 al 16 de Noviembre de 2012

- Publicado en:

[http://www.mincytalimentos.cba.gov.ar/LibrosCompleto/CYCITAC2012\\_CalidadTecnologica.pdf](http://www.mincytalimentos.cba.gov.ar/LibrosCompleto/CYCITAC2012_CalidadTecnologica.pdf).

\*) *Evaluación de fisurado y color de maíz colorado duro post-secado artificial*

- Rago, S., Actis, M., Bartosik, R., Gely, C., Pagano, A.

- XV Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos – CYTAL 2015 – AATA

- **Presentación: póster**

- Ciudad Autónoma de Buenos Aires (Argentina), 3 al 5 de noviembre de 2015

- Publicado en:

<http://aata-cytal2015.com.ar/>

\*) *Dimensional, gravimetric and frictional properties of flint maize hybrids affected by artificial drying and crop management*

- Actis, M., Ordoñez, M., Gely, C., Pagano, A.

- 2<sup>nd</sup> World Congress on Food Science and Technology - 2023 (modalidad híbrida: presencial y virtual)

- **Presentación: oral (inglés)**

- París (Francia), 3 y 4 de Agosto de 2023

- Publicado en Actas, pág. 14.

#### **4.7. Publicaciones Científicas**

##### **4.7.1. Publicaciones en revistas periódicas (artículos de divulgación)**

- Marcos Actis, Matías Ordoñez, Abel Farroni, Ricardo Bartosik, Cristina Gely, Ana Pagano. *Propiedades físicas de maíz colorado duro influenciadas por el secado artificial*. Artículo publicado en:

- *La Alimentación Latinoamericana*. (2013). ISSN: 0325-3384, Año XLVII, N° 307, Págs. 64-66.

- *Granos*. (2013). Año XIX, N° 96, Págs. 25-27.

- *Visión Rural*. (2014). Año XXI, N° 101, Págs. 5-7.

- Marcos Actis, Matías Ordoñez, Abel Farroni, Ricardo Bartosik, Cristina Gely, Ana Pagano. *Propiedades térmicas del almidón de maíz colorado duro: I. Efecto del secado a 70 y 90°C.* *La Alimentación Latinoamericana*. (2017). ISSN: 0325-3384, Año L, N° 332, Págs. 62-67.

- Marcos Actis, Matías Ordoñez, Abel Farroni, Ricardo Bartosik, Cristina Gely, Ana Pagano. *Efecto del secado artificial a elevadas temperaturas sobre las propiedades térmicas del almidón de maíz colorado duro.* *Granos*. (2017). Año XXII, N° 118, Págs. 13-18.

- Marcos Actis, Matías Ordoñez, Abel Farroni, Ricardo Bartosik, Cristina Gely, Ana Pagano. *Dureza de maíz colorado duro afectada por el secado artificial a 50 y 70°C.*

Artículo publicado en:

- *Granos*. (Julio/Agosto 2019). Año XXIV, N° 130, Págs. 30-33.

- *La Alimentación Latinoamericana*. (Agosto 2019). ISSN: 0325-3384, Año LI, N° 343, Págs. 46-50.

- Marcos Actis, Matías Ordoñez, Abel Farroni, Ricardo Bartosik, Cristina Gely, Ana Pagano. *Propiedades térmicas del almidón de maíz colorado duro: II. Efecto del secado a 50 y 70°C.*

Artículo publicado en:

- *Granos*. (Setiembre/Octubre 2019). Año XXIV, N° 131, Págs. 20-24.

- *La Alimentación Latinoamericana*. (Setiembre 2019). ISSN: 0325-3384, Año LI, N° 344, Págs. 60-63.

- Marcos Actis, Abel Farroni, Fernando Andrade, Oscar Valentinuz, Alfredo Cirilo. 2023. *El manejo del cultivo afecta el contenido de aceite y la composición de ácidos grasos del grano de maíz 'flint'.* *Visión Rural* (2023). Año XXX, N° 146, Págs. 8-14.

#### 4.7.2. Publicaciones en revistas internacionales ('papers')

- Alfredo Cirilo, Marcos Actis, Fernando Andrade, Oscar Valentinuz. 2011. *Crop management affects dry-milling quality of flint maize kernels.* *Field Crops Research*, 122 (2): 140-150. ISSN: 0378-4290. DOI: [10.1016/j.fcr.2011.03.007](https://doi.org/10.1016/j.fcr.2011.03.007). (con referato).

- Marcos Actis, Matías Ordoñez, Carlos Sologubik, Ricardo Bartosik, Cristina Gely, Ana Pagano. 2012. *Calidad de maíz colorado duro influenciada por el secado artificial: índice de fisurado y color.* *Journal of the Argentine Chemical Society*, 99 (1-2): January-December. ISSN (versión impresa): 0365-0375, ISSN (versión online): 1852-1428, ISSN (versión en CD): 1852-1207. (sin referato).

- Marcos Actis, Abel Farroni, Fernando Andrade, Oscar Valentinuz, Alfredo Cirilo. 2020. *Composition and thermal properties of starch in flint maize (Zea mays, L.) kernels: location and crop management effects.* *INTA, Argentina. RIA*, 46 (1): 38-49. ISSN (versión impresa): 0325-8718, ISSN (versión online): 1669-2314. (con referato).

- Marcos Actis, Matías Ordoñez, Cristina Gely, Ana Pagano. 2020. *Effect of drying temperature on physical properties of flint maize hybrids with different crop managements.* *International Journal of Postharvest Technology and Innovation*, 7 (4): 271-294. ISSN (versión impresa): 1744-7550, ISSN (versión online): 1744-7569. DOI: [10.1504/IJPTI.2020.110877](https://doi.org/10.1504/IJPTI.2020.110877). (con referato).

- Marcos Actis, Miriam Cocconi, Abel Farroni, Ricardo Bartosik, Cristina Gely, Ana Pagano. Mayo – Agosto, 2022. *Efecto del secado y manejo agronómico sobre propiedades físicas asociadas a la dureza del grano en híbridos de maíz.* *UTN, Argentina. Revista Tecnología*

y Ciencia (RTyC), 20 (44): 52-64. ISSN: 1666-6933. DOI: [10.33414/rtyc.44.52-64.2022](https://doi.org/10.33414/rtyc.44.52-64.2022). (con referato).

- Marcos Actis, Abel Farroni, Fernando Andrade, Oscar Valentinuz, Alfredo Cirilo. 2024. *Zein content and dry milling performance in maize flint hybrids*. FCA - UNR, Argentina. *Revista de Ciencias Agronómicas (RCA)* (con referato) (en redacción).

- Marcos Actis, Soledad Rago, Ricardo Bartosik, Cristina Gely, Ana Pagano. *Evaluation of color and stress crack index in flint maize hybrids after artificial drying*. 2024. Argentina, FCA – UNCuyo. *Revista de la Facultad de Ciencias Agrarias* (con referato) (en redacción).

- Marcos Actis, Abel Farroni, Fernando Andrade, Oscar Valentinuz, Alfredo Cirilo. 2024. *Crop management affects oil content and fatty acids composition of flint maize kernels*. *Maydica* (con referato) (en redacción).

- Marcos Actis, Matías Ordoñez, Abel Farroni, Cristina Gely, Ana Pagano. 2024. *Effect of drying temperature on hardness-associated properties and color of flint maize hybrids with different crop managements*. *International Journal of Postharvest Technology and Innovation* (con referato) (en redacción).

#### 4.8. Sociedades Científicas de las cuales es miembro

Recibí solicitud de inscripción para ser Editor y Revisor de la revista “*Journal of Agriculture and Forestry*” de EEUU, la cual completé (pendiente de confirmación).

### 5. FORMACIÓN DE RECURSOS HUMANOS

**Director de Tesis de Grado:** 1 Alumna de la LCyTA (FCA - UNMdP).

- Plan de Tesis: aprobado en Octubre de 2012 (Res. Sec. Acad. N° 1418/12).

- Tema de Tesis: “*Evaluación del fisurado, color y humedad en maíz luego del secado artificial*”

- Estado: finalizada en Diciembre de 2014.

**Asesor de Tesis de Grado:** 1 Alumna de la LTA (FIO - UNICEN).

- Plan de Tesis: aprobado en Noviembre de 2022 (Res. Sec. Acad. N° 40/24).

- Tema de Tesis: “*Equilibrio sorcional de granos de maíz colorado duro*”

- Estado: en ejecución.

**Asesor de Tesis de Grado:** 1 Alumno de la LTA (FIO - UNICEN).

- Plan de Tesis: en preparación.

- Tema de Tesis: “*Humedad de equilibrio en híbridos de maíz: determinación de isoterms de sorción, modelado matemático y estimación del calor isostérico de sorción.*”

- Estado: proyecto en redacción.

**Director de Tesis de Grado:** 1 Alumno de la LTA (FIO - UNICEN).

- Plan de Tesis: en preparación.

- Tema de Tesis: “*Seca-aireación en híbridos de maíz: efecto del tiempo de enfriamiento sobre las propiedades físicas asociadas con la dureza del grano.*”

- Estado: proyecto en redacción.

**Director de Tesis de Grado:** 1 Alumno de la LTA (FIO - UNICEN).

- Plan de Tesis: en preparación.

- Tema de Tesis: “*Seca-aireación en híbridos de maíz: efecto del tiempo de enfriamiento sobre el cambio de color e índice de fisurado.*”

- Estado: proyecto en redacción.

### **Banco de Evaluadores y Comité de Tesis:**

- UNNOBA (Esc. de Cs. Agrarias, Naturales y Ambientales) - Pergamino: inscripto y aceptado para ser miembro en los Comité de Tesis (como Director, Co-Director y/o Asesor, según corresponda) y formar parte del Banco de Evaluadores. ([Incorporado desde 2018](#))
- UNICEN (Fac. de Ingeniería) - Olavarría: aceptado para ser miembro en los Comité de Tesis (como Director, Co-Director y/o Asesor, según corresponda). ([Incorporado desde 2018](#))

## **6. ANTECEDENTES EN GESTION**

- Conformación del Consejo Asesor del Área de Ciencia de los Alimentos, (2010-2012). OCA n° 294/10.
- Conformación del Consejo Asesor del Área de Ciencia de los Alimentos, (2012-2014). OCA n° 1793/13.
- Conformación del Consejo Asesor del Área de Ciencia de los Alimentos, (2014-2016). OCA n° 878/14.
- Integrante de la Comisión de mantenimiento del Laboratorio del Área de Alimentos. OCA n° 1513/16. (20/03/2016 - 19/03/2018).
- Integrante de la Comisión de mantenimiento del Laboratorio del Área de Alimentos. OCA n° 203/18. (20/03/2018 - 19/03/2020).
- Integrante de la Junta Electoral 2016, para el claustro de Docentes, para la renovación del Consejo Académico 2017 (FCA-UNMdP). OCA n° 1556/16.
- Integrante de la Comisión de Trabajos de Graduación (CTG), como Docente del Área de Ciencia de los Alimentos (FCA-UNMdP) (06/2017 – 12/2019). OCA n° 2268/17.
- Integrante de la Comisión de Supervisión de Trabajo Final (CSTF), como Docente del Área de Ciencia de los Alimentos (FCA-UNMdP) (12/2019 – 12/2021). OCA n° 1202/19.
- Integrante de la Comisión de Supervisión de Trabajo Final (CSTF), como Docente del Área de Ciencia de los Alimentos (FCA-UNMdP) (12/2021 – 12/2023). OCA n° 2030/21.
- Integrante de la Comisión de Supervisión de Trabajo Final (CSTF), como Docente del Dpto. de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (FCA-UNMdP) (12/2023 – 12/2025). OCA n° 503/23.

## **7. ANTECEDENTES EN EXTENSIÓN**

- Promoción de la LCyTA, en *"I ExpoIndustria de Mar del Plata"* en la Base Naval (del 5 al 9 de septiembre de 2012).
- Promoción de la LCyTA, en *"Jornadas de Orientación Vocacional"* en el Teatro Municipal de Balcarce (27 y 28 de agosto de 2013). OCA n° 278/13.
- Promoción de la LCyTA, en *"II ExpoIndustria de Mar del Plata"* en la Base Naval (del 26 al 29 de septiembre de 2013). OCA n° 330/13.
- Participación en la Ronda Inversa de Tecnología y asistencia al Seminario "La gestión de la producción en las PyMES. Prioridades Competitivas", realizados en la Sala Milenio del

Hotel Balcarce (Balcarce, Bs. As.), en el marco del Programa Nacional de Capacitación, “*INNOVA Balcarce*” (27 y 28 de noviembre de 2014). OCA n° 896/15.

- Promoción de la LCyTA, en “*La Nación Ganadera 2016*” en la Reserva n°7 – INTA-Balcarce (del 4 al 7 de mayo de 2016). OCA n° 1758/16.

- Promoción de la LCyTA, en “*Expo Balcarce Estudia 2016*” en el Gimnasio del Colegio Sta. Rosa (31 de mayo de 2016). OCA n° 1758/16.

- Promoción de la LCyTA, en “*Expo Balcarce 2016*” en la Sociedad Rural de Balcarce (4 de setiembre de 2016). OCA n° 1982/16.

- Promoción de la LCyTA, en “*Expo Balcarce Estudia 2017*” en el Gimnasio del Colegio Sta. Rosa (31 de mayo de 2017). OCA n° 2360/17.

- Promoción de la LCyTA, en “*Jornada de Puertas Abiertas 2022*” en la Facultad de Ciencias Agrarias - Balcarce (20 y 21 de Octubre de 2022). OCA n° 556/22.

- Promoción de la LCyTA, en “*Jornada de Puertas Abiertas 2023*” en la Facultad de Ciencias Agrarias - Balcarce (2, 3 y 4 de Mayo de 2022). OCA n° xxx/23.

- Promoción de la LCyTA, en “*Educo Agro Balcarce 2023*” en el Colegio Rural San José de Balcarce (8, 9 y 10 de setiembre de 2023). OCA n° xxx/23.

## 8. **DISTINCIONES Y PREMIOS**

- *Plaqueta por 1er. Egresado de la carrera de “Licenciatura en Ciencia y Tecnología de Alimentos”, FCA – UNMdP, Mayo de 2002.*

## 9. **BECAS**

- Obtuve Beca Interna para Estudiantes del Posgrado (Área de Producción Vegetal), según *orden de mérito*. OCA N° 1095/05.

## 10. **ANTECEDENTES PROFESIONALES**

### 10.1. **Asistencia Técnica y Transferencia Tecnológica**

\*) En el equipo de trabajo del IDEB (Instituto de Desarrollo Empresario Bonaerense), autor de la redacción del Proyecto de Ordenanza Municipal para la: *Reglamentación y Control de la Calidad de Producción de los Elaboradores Artesanales de Productos Alimenticios*. Aprobado por Ordenanza Municipal N° 60/02. Del 20/05/2002 al 20/07/2002.

\*) Realicé una presentación de Proyecto personalmente ante los Jefes de las secciones de Planta de Silos, Calidad, y Molienda Seca de Maíz de la empresa ARCOR S.A.I.C. de San Pedro (Pcia. Bs. As.).

- Proyecto para mejorar el rendimiento de fracciones gruesas de endosperma (*flaking grits*) de granos de maíz colorado duro durante la molienda seca.

- En dicha visita se consensuó realizar el mismo, pero debido a la situación económica actual fue postergado.

## **10.2. Visitas a Centro de Investigación y Establecimientos de Elaboración de Alimentos**

### Año 1997

- INTA – Castelar (Castelar)

### Año 1998

- CIDCA – UNLP (La Plata)

### Año 2014

- Viaje de Estudio con 4 Promociones de Alumnos de la LCyTA (FCA – UNMdP) donde se visitó:

- \*) Empresa Láctea “*Ilolay*” (Rafaela, Santa Fé)
- \*) CIDCA – UNLP (La Plata)
- \*) Empresa Láctea “*Vacalín*” (Ensenada, Bs. As.)
- \*) Fábrica de Pastas “*Luchetti*” (Pilar, Bs. As.)

### Año 2019

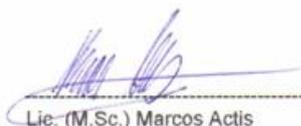
- Visita el 4 de Noviembre con los alumnos del curso a panificadora ‘El Edén’. Av. Centenario y Av. 39, Balcarce.

### Año 2020 y 2021

- No se pudo realizar visitas de estudio debido a la Pandemia.

### Año 2022

- Visita el 5 de Diciembre con los alumnos del curso a panificadora ‘El Edén’. Av. Centenario y Av. 39, Balcarce.



Lic. (M.Sc.) Marcos Actis

Prof. Adjunto (interino) – Prop. Fis.- Quím. y Func. de Alim. I y II  
LCyTA - FCA - UNMdP