

01. DATOS PERSONALES

Apellido: VARELA
Nombres: MARIA SOLEDAD
Lugar y fecha de Nacimiento: 12/12/1976
Nacionalidad: ARGENTINA
Documento de Identidad DNI 25739516
Domicilio Real:
Calle: COLOMBIA N°: 171 Piso: Dto:
Localidad: TANDIL C.P.: 7000 Provincia: BS AS
Teléfono: 2494562066
E-Mail: msvarela@mdp.edu.ar / msolevarela@gmail.com

CARGO POR EL QUE ES EVALUADO: JEFE TRABAJOS PRACTICOS-EXCLUSIVA

ASIGNATURA A LA QUE SE POSTULA: CALIDAD Y TECNOLOGIA DE MIEL Y DE PRODUCTOS DE LA COLMENA

UNIDAD ACADÉMICA: FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS - DEPARTAMENTO DE CALIDAD Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

02. FORMACIÓN ACADÉMICA Y PROFESIONAL

02.1. Estudios realizados y títulos obtenidos

02.1.1 Universitarios:

02.1.1.1 Títulos de grado:

Título obtenido: **Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos**
Otorgado por: Facultad de Ciencias Agrarias de la UNMdP
Fecha de graduación: 2007

02.1.1.2 Títulos de Post-Grado

Estudiante avanzado de la carrera de Doctorado en Ciencias Exactas Área Química de la UNLP a partir de marzo del año 2015
Título de Tesis: Estudio de las propiedades estructurales de geles de Gelatina, Pectina de bajo metoxilo y carragenina con Miel
Director de Tesis: Dra. Ma. Alejandra Palacio
Co-Director: Dr. Diego K. Yamul
2do Co- Director: Dra. Alba S. Navarro

02.1.1.3 Formación Post-Doctoral

Especificar actividad, certificación obtenida, lugar de realización, período

02.2. Estudios superiores no universitarios

Para cada uno especificar

Título obtenido:

Otorgado por:

Fecha de graduación:

02.3. Cursos de postgrado realizados

- **Bioquímica III.** FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS – AREA POSGRADO RODUCCION ANIMAL Y PRODUCCION VEGETAL. 2023. Carga horaria total: 96 HS. / 16 SEMANAS

- **Estadística y Diseño I.** FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS – AREA POSGRADO RODUCCION ANIMAL Y PRODUCCION VEGETAL. 2016. Carga horaria total: 96 HS. / 16 SEMANAS

- **Introducción a los modelos lineales generalizados y sus aplicaciones.** introducción R. FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS- AREA POSGRADO RODUCCION ANIMAL UNMDP. 2011. Carga horaria total: 40 HS.

- **Redacción de artículos científicos en inglés.** 2012 FACULTAD DE CS. AGRARIAS UNIVERSIDAD NACIONAL DE MAR DEL PLATA - AREA POSGRADO. 48 HS.

- **Introducción a los modelos lineales generalizados y sus aplicaciones**

Institución: UNMdP – FCA. 2011. Carga horaria total: 36 hrs. Teórico: 30 hrs.; Práctico: 6 hrs. - Con Evaluación Final

- **Sentidos Químicos y Metodología para el Análisis Sensorial.** 2008. FACULTAD DE FARMACIA Y BIOQUIMICA UBA BUENOS AIRES Carga horaria total: 40 HS.

Cursos de especialización no conducentes a Título:

Participante. “Taller de Evaluación Sensorial de Mieles”. 2024. 16 hs. Lic. M. Cristina Ciappini (Dra) UTN - Rosario.

Curso “Taller de Selección y Entrenamiento de Panel Para Análisis Sensorial de Miel”. (2007). Duración: 16 hrs. Lic. M. Cristina Ciappini. INTA Delta-UBA UTN

Charla instructiva para Interlaboratorios en “Evaluación Sensorial de miel”. (2010). Duración: 8 hrs. En el marco del Proyecto Específico de Calidad Integral de INTA. Dra. Piana Lucia, Consultora apícola (ITALIA) - INTA Delta.

Curso “Estadística Aplicada a la Evaluación Sensorial” (2009). Duración: 16 hrs. En el marco del Proyecto Específico de Calidad Integral de INTA. Docente: Dr. Guillermo Houg (DESA-ISETA). Avalado por la UBA. Capital Federal Buenos Aires-CFI

Curso Teórico-Práctico “Evaluación Sensorial de Mieles” (2005). Duración: 20 hrs. En el marco del Proyecto “Mejora de la Eficiencia y la Competitividad de la Economía Argentina” (Argentina-INTI / Unión Europea). INTI – Parque Tecnológico Miguelete.

Participante. “Curso de Evaluación Sensorial de alimentos” (2001). Duración: 18 hrs. Hortensia Galán Soldevilla Dpto. Bromatología y Tecnología de alimentos – UNCPBA-FCV

03 - ANTECEDENTES DOCENTES

03.1 Docencia en la Universidad Nacional de Mar del Plata

03.1.1. Cargos actuales:

Jefe de Trabajos Prácticos. INTERINO. Facultad de Ciencias Agrarias - Departamento de Alimentos – UNMdP.

Período de designación: Febrero del 2023 hasta la fecha

Actividades desarrolladas: Docencia, Investigación y Extensión

Nivel: Grado

(especificar períodos; asignaturas, cursos)

Primer Cuatrimestre: Calidad y Tecnología de Miel y de los Productos de la colmena. Depto. Tecnología de los Alimentos

Segundo Cuatrimestre: Apicultura. Depto. Producción animal.

03.1.2. Cargos anteriores:

- Jefe Trabajos Prácticos. Exclusiva. **Interino.** 2023-hasta la actualidad. Facultad de Ciencias Agrarias – UNMdP. Designación: Primer Cuatrimestre: Calidad y Tecnología de Miel y de los Productos de la colmena. Depto. Tecnología de los Alimentos. Segundo Cuatrimestre: Asignación de funciones: Apicultura. Depto. Producción animal.
- Ayudante de Primera. Exclusiva. **Regular.** 2013-2023. Facultad de Ciencias Agrarias – UNMdP. Designación: Primer Cuatrimestre: Calidad y Tecnología de Miel y de los Productos de la colmena. Depto. Tecnología de los Alimentos. Segundo Cuatrimestre: Asignación de funciones: Apicultura. Depto. Producción animal
- Ayudante de Primera. Parcial. **Regular.** 2010-2013. Facultad de Ciencias Agrarias – UNMdP. Designación: Primer Cuatrimestre: Calidad y Tecnología de Miel y de los Productos de la colmena. Depto. Tecnología de los Alimentos. Segundo Cuatrimestre: Asignación de funciones: Apicultura. Depto. Producción animal
- Ayudante de Primera. Simple. **Interino.** 2007-2010. Facultad de Ciencias Agrarias – UNMdP. Designación: Primer Cuatrimestre: Calidad y Tecnología de Miel y de los Productos de la colmena. Depto. Tecnología de los Alimentos. Segundo Cuatrimestre: Asignación de funciones: Apicultura. Depto. Producción animal
- Ayudante de Segunda. **Regular.** Facultad de Ciencias Agrarias – UNMdP. 2004-2007. Designación: Primer Cuatrimestre: Calidad y Tecnología de Miel y de los Productos de la colmena. Depto. Tecnología de los Alimentos. Segundo Cuatrimestre: Asignación de funciones: Apicultura. Depto. Producción animal.

Actividades desarrolladas: Desde el inicio de la carrera docente, en las asignaturas designada, he participado en cada una de las cursadas realizando tareas docentes, de Investigación, de extensión y períodos en los que ocupe cargos de gestión en el Área, (actual Departamento) de Alimentos, como miembro de las comisiones asesoras. En el marco de la FCA de la UNMdP he participado en la comisión de Evaluación de Trabajo final de tesis. También he formado parte de juntas electorales tanto para la elección de Decano y autoridades del Consejo Académico, como para Representantes de Consejo Superior de la UNMdP. Actualmente integro de la Comisión de Comunicación de la Ciencia, dentro de la Secretaría de Ciencia y Técnica de dicha Facultad.

03.2. Docencia en otras Instituciones:

- **Docente.** Universitario. UNCPBA-Facultad de Ciencias Veterinarias. Colaborador. Licenciatura en Apicultura Asignatura. Año II: Gestión de la Calidad y Agregado de Valor.

- **Docente invitado.** Universitario. Facultad de Ciencias Veterinarias de la UNCPBA. Asignatura: Calidad de miel. Depto. Tecnología de Alimentos. “**Análisis sensorial de mieles**” **Teórico-Práctico.** 2009 hasta la actualidad.

- **Docente Invitado.** Universitario. Facultad de Ciencias Veterinarias de la UNCPBA. Extensión Áulica Tres Arroyos. Asignatura: Tecnología de Procesamientos. “Fraccionamiento de miel y Otros Productos de la Colmena”. 2007.

03.3. Trabajos publicados con finalidad docente

- Dra. Alejandra PALACIO, Dr. Sergio RUFFINENGO, Lic. M. Soledad VARELA (2010) **Guía de teóricos y de TP de Calidad y Tecnología de miel. Autor y Colaborador.** Reformas y Actualización. Digitalización de material bibliográfico y de lectura a plataforma Moodle.

- Ing. Agr. Enrique BEDASCARRASBURE, Ing. Zoot. Omar BAILEZ, Dra. María Alejandra PALACIO, Dr. Sergio RUFFINENGO, Agr° Guillermo CUENCA. (1997). **Guía de Apicultura** p. 187. **Colaborador** para la actualización de la información contenida.

- Dra. Alejandra PALACIO, Dr. Sergio RUFFINENGO, Lic. M. Soledad VARELA (2010) **Guía de Trabajos prácticos: Reformas y Actualización.** Digitalización de material bibliográfico y de lectura disponible en plataforma Moodle.

04. ANTECEDENTES EN INVESTIGACION

04.1. Categoría de docente – investigador (SPU)

Fecha y categoría de Ingreso: Marzo del 2015 **Categoría V**

Categoría Actual en el Programa de Incentivos a la Investigación: V

Lugar de trabajo: Facultad de Ciencias Agrarias-UNMdP

Grupo de Investigación: **NACT Alimentos regionales** – Línea: **15A/705 AGR 70123**

“Desarrollo y caracterización de una barra de cereal saludable, con miel y chips de zanahorias secas recubiertas, elaborada con subproductos de la industria hortícola y cervecera”. **INTEGRANTE**

04.3. Participación en Proyectos y/o programas acreditados

- Proyecto de Incentivo Docente a la Investigación. INTEGRANTE. NACT Alimentos regionales – Línea: 15A/705 - AGR 701/23. “Desarrollo y caracterización de una barra de cereal saludable, con miel y chips de zanahorias secas recubiertas, elaborada con subproductos de la industria hortícola y cervecera”. 2023/2024. UNMDP- FCA.
- Proyecto de Incentivo Docente a la Investigación: PARTICIPANTE. PROMIEL. “Caracterización de mieles y propóleos y su inclusión en el desarrollo de nuevos productos alimenticios”. 2023/2024. UNCPBA-FCV.
- Programa Nacional de Apicultura. Proyecto estructural. INTEGRANTE. 2023-PE-L01-I069. “Aportes al Desarrollo Sostenible de la Apicultura Argentina”-Línea “Tecnologías de transformación para el desarrollo de nuevos productos destinadas a diferentes escalas productivas desarrolladas: Caracterización de Polen para encapsulación de otras sustancias”. 2023/2027. INTA-PROAPI
- Programa Regional de Agregado de Valor. Proyecto estructural. PARTICIPANTE. PER 030 “Valorización Territorial y Economía Circular” Línea “Agregado de valor a la miel fraccionada mediante la obtención de un sello de calidad Marca Tandil”. 2023/2027. INTA- CERBAS
- Programa Nacional de Apicultura. Proyecto Estructural Desarrollo Del Sector Apícola Organizado, Sustentable y Competitivo. Valor Agregado 2019- PE-E1-I017-001.P40. / 2019-PE-E1-I017-001.P43
- Proyecto Específico de Calidad de Productos de la Colmena PNAPI 123042. Integrante. 2009 / 2012. INTA. En este marco participo como consultor de un “Foro de Análisis Sensorial para consensuar la metodología de análisis sensorial para mieles Argentinas”, certificando para IRAM.
- Proyecto específico de Estrategias Multidisciplinarias para lograr la colmena que necesita una apicultura PNAPI – 123022. Integrante. 2009/2012. INTA. Proyecto Regional de Apicultura del Centro regional Buenos Aires Sur
- Grupo de Evaluación Sensorial de la Unidad Integrada Balcarce-Grupo PAPA. Integrante. 2008. INTA-FCA

04.4. Subsidios recibidos

Institución otorgante, destino, período

04.5. Becas específicas del área de investigación científica

Tipo de beca: Estudiante avanzado doctoral. CIN PERHID. “Estudio de las Propiedades Estructurales de geles de gelatina, pectina bajo metoxilo y carragenina con miel”. Director: Dra. Maria Alejandra Palacio. 2018/2019. FCA Balcarce-UNMDP

04.6. Participación en Congresos – Encuentros – Jornadas - Simposios

- Autor. **M. Soledad Varela**, Anabella Scampitelli. 2024. *“Barritas de cereal sustentables: utilización de bagazo cervecero, descartes de producción local de zanahorias y miel de la zona como ingredientes funcionales”* Jornadas Investigar UNMDP.
- Autor. Aleida, Correa, **M. Soledad Varela**, Anabella Scampitelli, M. Florencia Vasco. 2023. *“Estudio preliminar para el desarrollo una barra de cereal”*. Jornadas Investigar UNMDP.
- **Varela M.S.** Moderadora Bloque “Valor agregado a los diferentes productos de la colmena”. 2023. Congreso Argentino de Apicultura. 9 y 10 de junio. Azul. Pcia. de Buenos Aires.
- **Varela, MS**, Palacio MA, Navarro AS, Yamul DK. Efecto de la miel sobre las propiedades fisicoquímicas, reológicas, antioxidantes y la textura de imágenes de geles de hidrocoloides. 2022. CICYTAC.
- Carla Mariel Sandoval, NEXCO, **María Soledad Varela**, María Alejandra Palacio. 2021. Características Fisicoquímicas, Botánicas y sensoriales de mieles producidas en el centro - sur de la provincia de buenos aires. Congreso Argentino de Apicultura. Virtual.
- **M.S.Varela**, M.A.Palacio, A.S. Navarro D.K. Yamul. Exposición Oral. Propiedades estructurales y funcionales de geles de carragenina, pectina y gelatina con miel. 2020. XIV Congreso Latinoamericano de Apicultura Virtual. Santiago de Chile, Chile.
- **M.S.Varela**, M.A.Palacio A.S. Navarro, D.K. Yamul. 2017. Propiedades estructurales y funcionales de geles de carragenina, pectina y gelatina con miel. XVI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. CyTAL. 18 al 20 de Septiembre. Mar del Plata, Buenos Aires.
- **M.S.Varela**, Maldonado, L. A.S. Navarro, D.K. Yamul. Parámetros Fisicoquímico de mieles de las Provincias de Chaco y Buenos Aires, Estudio Comparativo. 2016. VI Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de alimentos. Córdoba.
- **M.S.Varela**, M.A.Palacio A.S. Navarro, D.K. Yamul. Formación de Geles de Pectina, gelatina y Carragenina con miel. 2014. XI Congreso Latinoamericano de Apicultura. FILAPI Iguazú. Misiones. Argentina.
- MARTINEZ, A; **VARELA, M, S**; ECHANDI LOPEZ, N; RUFFINENGO, S; PALACIO, M.A; Nota técnica: Curvas de esporulación de Nosema en apiarios del Partido de Balcarce (Provincia De Buenos Aires). 2006. I Congreso Nacional de Apicultura 28 y 29 de Julio. Institución organizadora: INTA-PROAPI; Sociedad Argentina de Apicultores (SADA); Consejo Federal de Inversiones (CFI); SAGPyA. Córdoba
- **VARELA, M.S.**; TRINCHERO, J.; PALACIO, M.A.; Autor. Nota Técnica: Metodología para la caracterización sensorial de distintas mieles. 2008. 92 p. II Congreso Argentino de Apicultura. 7 al 9 Agosto. Mar del Plata. Institución organizadora: INTA-PROAPI; Sociedad Argentina de Apicultores (SADA); Consejo Federal de Inversiones (CFI); SAGPyA; Adhiere Facultad Ciencias Agrarias-UNMdP.
- **VARELA M.S.**, LIBONATTI C, GURINI L. Technical Note: Describers development for Honeys from Southeast of Buenos Aires Province, Argentina,

of the Zone of Balcarce and Tandil Area. 2011. APIMONDIA. Institución organizadora: INTA-PROAPI; Sociedad Argentina de Apicultores (SADA); MINAGRI. 21 al 25 de Septiembre. Ciudad Autónoma de Buenos Aires.

04.7. Publicaciones Científicas

04.7.1. Publicaciones en revistas periódicas

(indicar autores, año, título del trabajo, nombre de la revista u otra publicación, ISSN, volumen, páginas, con o sin referato)

- Polo N., Echeverría, M.L., **Varela, M.S.**, Palacio, M.A., Herrera, L. 2024. FLORA CON POTENCIAL VALOR APÍCOLA EN PASTIZALES SERRANOS DEL EXTREMO SUDORIENTAL. ISSN: 1514-5158 - e-ISSN: 1853-0400 - Revista del Museo argentino de Ciencias Naturales Vol. 26 T. 1. 11-24 pp. Doi: <http://dx.doi.org/10.22179/REVMACN.26.777>
- **Varela, M.S.**, Palacio, M.A., Navarro, A.S., Yamul, D.K. 2023. EFFECT OF HONEY ON STRUCTURAL AND FUNCTIONAL PROPERTIES OF GELATIN, PECTIN AND CARRAGENAN WITH HONEY. ISSN: 0022-4901 – Journal of texture studies. Doi: <http://dx.doi.org/10.1111/jtxs.12774> 1-13 pp.
- Libonatti, C., **Varela, M.S.**, Basualdo, M. 2017. CARACTERIZACIÓN MICROBIOLÓGICA DE POLEN COMERCIAL. REPORTE PRELIMINARISSN: 1695-7504 - REDVET Vol.18 1-5 pp.
- **Varela, M.S.**, Navarro, A.S., Yamul, D.K. 2016. EFFECT OF HYDROCOLLOIDS ON THE PROPERTIES OF WHEAT/POTATO STARCH MIXTURES STARCH/STARKE WILEY-VCH VERLAG GMBH. Vol. 68. 1-9 pp. Doi: <http://dx.doi.org/10.1002/star.201400257>
- Libonatti, C., **Varela, M.S.**, Basualdo, M. 2014. ANTIBACTERIAL ACTIVITY OF HONEY: A REVIEW OF HONEY AROUND THE WORLD JOURNAL OF MICROBIOLOGY AND ANTIMICROBIALS. Vol 6. Tom.3. 51-56 pp. Doi: <http://dx.doi.org/10.5897/JMA20140308>
- Silvano, F., **Varela, M.S.**, Palacio, M.A., Yamul, D.K. 2013. PHYSICO-CHEMICAL PARAMETERS AND SENSORY PROPERTIES OF HONEYS FROM BUENOS AIRES FOOD CHEMISTRY ELSEVIER SCI LTD. Vol. 152. 500-507 pp. Doi: <http://dx.doi.org/10.1016>
- Libonatti, C., **Varela, M.S.**, Gurini, L. 2010. DESARROLLO DE DESCRIPTORES PARA MIELES DE LA ZONA DE BALCARCE Y TANDIL CAMPO Y ABEJAS EDITORA DEL PLATA DE GUALEGUAYCHÚ - ENTRE RÍOS. Vol. 14. N°72. 18-19pp.

04.7.2. Publicaciones en Actas de Congresos

Publicaciones en eventos científicos:

- García Paoloni, M. Soledad; **VARELA, SOLEDAD**; Mouteira, Cecilia; Dedominici, A. Clara; Alberto, Cecilia; Toledo, Matías. **2023**. Physical, chemical and palynological characteristics of honey produced for the Cluster Apícola de la Cuenca del Salado, Argentina. Poster. APIMONDIA 48° Congreso Internacional de Apicultura. Chile, del 4 al 6 de septiembre.

- **Varela, M.S.**, Palacio, M.A., Navarro, A.S., Yamul, D.K. 2022. ESTUDIO DE LAS PROPIEDADES BIOACTIVAS DE LOS GELES DE GELATINA, PECTINA DE BAJO METOXILO Y CARRAGENINA CON MIEL. LIBRO DE RESUMENES DEL XV CONGRESO LATINOAMERICANO DE APICULTURA FILAPI 2022.

- **Varela, M.S.**, Palacio, M.A., Navarro, A.S., Yamul, D.K. 2022. EFECTO DE LA MIEL SOBRE LAS PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS, REOLÓGICAS, ANTIOXIDANTES Y LA TEXTURA DE IMÁGENES DE GELES DE HIDROCOLOIDES. VIII Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos. <https://cicytac.cba.gov.ar/libro>

- **Varela, M.S.**, Palacio, M.A., Navarro, A.S., Yamul, D.K. 2021. PROPIEDADES ESTRUCTURALES Y FUNCIONALES DE GELES DE CARRAGENINA, PECTINA Y GELATINA CON MIEL. CONGRESO ARGENTINO DE APICULTURA. Libro de resúmenes: <https://congresosada.com/wp-content/uploads/2021/07/Libro-de-esumenes-del-Congreso-Argentino-de-Apicultura-2021.pdf>

- **Varela, M.S.**, Palacio, M.A., Yamul, D.K. 2020. PROPIEDADES ESTRUCTURALES Y FUNCIONALES DE GELES DE CARRAGENINA, PECTINA Y GELATINA CON MIEL. XIV Congreso Latinoamericano de Apicultura. Libro de resúmenes: <https://filapi.org/congreso2020/>

- **Varela, M.S.**, Palacio, M.A., Yamul, D.K. 2018. PROPIEDADES ESTRUCTURALES Y FUNCIONALES DE GELES DE CARRAGENINA, PECTINA Y GELATINA CON MIEL. JORNADAS DE INVESTIGACIÓN UNMDP.

- **Varela, M.S.**, Palacio, M.A., Yamul, D.K. 2017. PROPIEDADES ESTRUCTURALES Y FUNCIONALES DE GELES DE CARRAGENINA, PECTINA Y GELATINA CON MIEL. XVI CONGRESO CYTAL. Libro de trabajos completos (CYTAL®).

05. ANTECEDENTES EN EXTENSIÓN – TRANSFERENCIA

05.1. En la Universidad Nacional de Mar del Plata

05.1.2. Participación en Proyectos y/o Actividades aprobadas por las Unidades Académicas

- Facultad de Ciencias Agrarias – UNMdP – UIB Balcarce Organización de Eventos científicos “Seminarios de Inteligencia Artificial. 2024. Coordinación.
- Facultad de Ciencias Agrarias – UNMdP. Servicio Técnico especializado. Asesor. Grupo Técnico Asesor para el grupo de

fraccionadores de miel de Tandil, para la obtención del sello Marca Tandil. 2021-Hasta la actualidad.

- Facultad de Ciencias Agrarias – UNMdP – UIB Balcarce. Organización de Eventos Jornadas puertas Abiertas. 2023. Integrante.
- Facultad de Ciencias Agrarias – UNMdP – UIB Balcarce Organización de Eventos científicos “Jornadas de Investigación Seminario Anual de Posters (SAPO). 2023. Integrante.
- Facultad de Ciencias Agrarias – UNMdP Visitas de Empresarios Extranjeros, productores e investigadores Extranjeros Apícolas. 2022. Coordinador.

05.1.2. Participación en Proyectos acreditados por la Sec. Extensión de la Universidad

CONTRATO BÁSICO DE CORTA DURACIÓN - Universidad Nacional de Mar del Plata - FCA. Codirector. Agosto 2019. Objetivo: Información complementaria para la comercialización del producto miel fraccionada: análisis físico-químico, origen botánico y análisis sensorial. Contrato entre la Unidad Ejecutora, Depto. de Producción Animal y la Empresa fraccionadora de miel La Procedencia. Director Técnico Dra. Palacio, M.A. y Responsable de transferencia Sec, Extensión Msc. Ing.Agr. Tapia C.

05.1.3. Patentes

(consignar el título, número de patente, código de sección, fecha de registro, período de vigencia, país, autores y/o titulares, licenciatario o adquirente)

04.1.4. Convenios

(consignar institución, carácter del convenio, período, grado de participación: director, coordinador, integrante, asesor)

05.2. Participación en Actividades de Extensión en otras instituciones

- EXPOMIEL AZUL. Azul - Pcia de Buenos Aires. 2009-2024. Tareas que se realizaron: Armado de batería de muestras de miel y colaboración en la cata dirigida. A partir del 2012 Organización del **Concurso Nacional de mieles**.

- INTA EXPONE. 2014. Trelew. Tareas que se realizaron: Diagramación y armado del stand del INTA-PROAPI; preparación de muestras de 4 mieles diferentes; Atención al público para observación de mieles diferentes origen botánico y participación en la cata dirigida mediante el uso de los sentidos para conocer la miel a través del análisis sensorial.

- INTA EXPONE. 2011. Marcos Juárez, Córdoba. Tareas que se realizaron: Diagramación y armado del stand del INTA-PROAPI; preparación de muestras de 4 mieles diferentes; Atención al público para observación al microscopio de muestra de granos de polen a partir de una muestra de miel y participación en la cata dirigida mediante el uso de los sentidos para conocer la miel a través del análisis sensorial.

- MERCOLÁCTEA. 2011. San Francisco, Córdoba. Tareas que se realizaron: Integrante del jurado para la evaluación sensorial de mieles de diferentes regiones del país y armado de un stand dentro de la Carpa del Ministerio de Agricultura de la Nación para una cata dirigida

- EXPO Balcarce. 2010. Balcarce. Tareas que se realizaron: Armado del stand FCA-INTA-PROAPI; Preparación de muestras de miel, Cata dirigida y realización de encuestas.

- EXPOCHACRA GANADERA

Lugar: Balcarce

Fecha: 2005

Tareas que se realizaron: Presentación del Laboratorio Móvil de Inseminación Instrumental de Abejas Reinas.

- CONFECCION DE FOLLETOS INFORMATIVOS:

VARELA M.S., BARRETO J. (2010) "LA MIEL". Folleto de difusión sobre calidad de mieles.

VARELA M. S., LIBONNATI C., BARRETO J. (2010). "Todas las mieles son dulces, pero... no todas son iguales". Nos Informamos, suplemento de adhesión a la Expo-Balcarce 2010.

06. PARTICIPACIÓN INSTITUCIONAL

06.1. En la Universidad Nacional de Mar del Plata

(Incluir: cargos de gestión, participación en comisiones, órganos del co-gobierno universitario, miembro de comisiones asesoras de concursos, miembro de jurados de becas de investigación y/o extensión)

06.5. En otras Instituciones Académicas y/o Científicas

- Participación en la Comisión de comunicación de la Ciencia de la Secretaría de Ciencia y Técnica de la FCA-UNMdP. 2024.

07. PRODUCCIÓN ARTÍSTICA VINCULADA CON LA ACTIVIDAD DOCENTE

08. DISTINCIONES Y PREMIOS

Nombre del premio/distinción: **Mejor Ayudante.**

Entidad promotora: Alumnos de la FCA de la Carrera de Lic. en Ciencia y Tecnología de alimentos.

Año de obtención: 2009

09. FORMACIÓN DE RECURSOS HUMANOS

09.1. Pasantes:

- Lic. Tomas Rave. Pasantía Rentada como trabajo final para optar por el título de Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. 2014-2016. Asesora de Pasantía
- Fiorella Forte. Pasantía NO Rentada como trabajo final para optar por el título de Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. 2017-2018. Tutora.

09.2. Becarios:

- Ma. Florencia Escobedo. Beca de iniciación a la investigación. “Aprovechamiento sostenible de Descartes de la Industria Alimentaria: Elaboración de Barritas de Cereales con Bagazo de cerveza, chips de zanahoria y Miel”. Convocatoria 2024. EVC-CIN. Co-Directora.

09.3. Participación en actividades de supervisión de estudiantes

- Tutoría: Estudiantes: FIGEROA, VICTORIA; SCARPINETTI, LUCIA; SATOSTEGUI, CAMILA. ESC. SEC. MUNIC. TEC. N°1 MAR DEL PLATA (ESMET). “Caracterización de mieles por sus propiedades fisicoquímicas y por su origen botánico”.
- Tutoría: Estudiante: BIBBÓ, MALENA. ESCUELA AGROTECNICA "SAN JOSE". “Separación por color y reconocimiento del origen botánico de polen apícola obtenido del apiario cátedra”.

09.4. Dirección y/o codirección de Tesis de grado

- Asesora de tesis de Ingeniería Agronómica. Terminada. *Ing.Agr. Nicolás Polo*. “Relevamiento florístico con potencial valor apícola en pastizales serranos con diferente manejo del extremo sudoriental del Sistema Serrano de Tandilia”. FCA – UNMDP
- Asesora de tesis de Ingeniería Agronómica. Terminada. *Ing.Agr. Damián Lora Marcheta*. “Efecto de metabolitos bacterianos sobre el desarrollo de colonias de Apis mellifera y su incidencia sobre parámetros fisiológicos “. FCA – UNMDP
- Asesora de tesis de Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Terminada. *Lic. Natalia de Piano*. “Efecto del agregado de miel en las características físico-químicas y sensoriales de un producto lácteo fermentado “. FCA – UNMDP
- Evaluación de Tesis de grado presentado por el alumno Emilio Nicolás Echandi López “Evaluación de la dinámica poblacional de Varroa destructor en dos poblaciones de Apis mellifera y posibles mecanismos de tolerancia”. 2012. Director: Lic. Sergio Ruffinengo (Dr.).
- Asesora de tesis de Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Terminada. *Lic. Ma. Florencia Silvano*. “Análisis fisicoquímico y sensorial de mieles del partido de Balcarce “. 2011. FCA - UNMDP

09.5. Dirección y/o codirección de Tesis de postgrado

- Asesora de tesis de **Maestría** en Tecnología de Alimentos. En ejecución. *Lic. Aleida Correa*. "Desarrollo y caracterización de una barra de cereal saludable, con snacks de zanahorias obtenidas de subproductos de la industria hortícola y con miel del Sudeste de la Provincia de Buenos Aires". **UBA - Universidad de Parma**.

09.3. Participación en la formación de docentes en las dimensiones docencia, investigación y/o extensión

10. ANTECEDENTES PROFESIONALES

Soy Investigadora y Docente de la FCA-UNMDP, cursando la etapa final del Doctorado en Ciencias Exactas-Area Química-UNLP "Estudio de las Propiedades Estructurales y biológicas de geles de Gelatina, Pectina y Carragenina con miel". Cuento con la entrega de los manuscritos a Director y Co-Director de la Introducción, Materiales y métodos y Resultados. En docencia, en Apicultura y Calidad y tecnología de miel y de la producción apícola. En investigación, en soluciones a temas específicos en la problemática del agregado de valor a los productos de la colmena, en programas de incentivo docente de dicha Universidad y en proyecto estructural "APORTES AL DESARROLLO SOSTENIBLE DE LA APICULTURA ARGENTINA" INTAPROAPI y en FCV-UNICEN. Resalto mi actividad en el desarrollo de nuevas formulaciones alimenticias con el agregado de miel y propóleos; caracterización fisicoquímica, origen botánico y sensorial de las mieles del Sudeste Bonaerense y de otras regiones de Argentina; Organización y participación como jurado de concursos de mieles (nacionales, provinciales y locales); Integrante grupo téc. fraccionadores de miel Marca TANDIL; y participación en foros de Análisis Sensorial norma IRAM, Comisión Lat y Caribe.

11. OTROS ANTECEDENTES QUE CONSIDERE DE IMPORTANCIA PARA LA EVALUACIÓN

Actualmente existe una alta demanda en servicios y capacitaciones sobre la caracterización de mieles y sobre los otros productos de la colmena, por lo que he recibido la solicitud para el entrenamiento y cursos de capacitación a productores y profesionales en el tema. En este marco, se comenzó con el entrenamiento sobre la determinación del origen botánico de miel. Durante los meses de noviembre y diciembre del 2023 se capacitó a profesionales y productores de la RED PROTER y El proyecto "Emprendimiento Apícola y Economía circular para empoderar a las mujeres y sus familias" (ECOMAYA) con el dictado de cuatro cursos, dos de los cuales se dictaron de manera híbrida, sobre la Calidad de miel y polen y la Caracterización y parámetros de calidad de propóleos, los dos restantes fueron llevados a cabo, en forma presencia con actividades propuestas para la aplicación e integración de los conceptos teóricos.

Al igual que los servicios y capacitaciones, la solicitud de disertaciones, más allá de los ámbitos académicos, por ejemplo, durante el período de promoción del consumo de miel, he sido convocada para tal fin.

Cursos Dictados:

1. Calidad de miel y Polen. Octubre 2023. RED PROTER – ECOMAYA. Mar del Plata
2. Calidad y caracterización de propóleos. Noviembre 2023. RED PROTER – ECOMAYA Mar del Plata
3. Extracción de Polen y Propóleos de los apiarios. Apiario Privado. Mar del Plata.
4. Uso de la miel y el propóleos en formulaciones alimenticias. Diciembre 2023. RED PROTER – ECOMAYA. Mar del Plata

Disertaciones realizadas:

- Mayo 2024. Disertaciones sobre la producción apícola y calidad de miel en Esuelas y Jardines por la semana de la miel 2024.
- Mayo 2023. Semana de la miel. Rauch. Cierre de ciclo de charlas. “Bondades de la Miel”.
- Mayo 2023. Concurso “Miel del Bicentenario de Tandil”.
- Mayo 2022. Disertación sobre calidad y caracterización de miel. Día mundial de la abeja. RED PROTER-ECOMAYA- UE.