

Curriculum Vitae Argentino

AGNELLI, MIRIAM ELIANA

INST.NAC.DE TECNOLOGIA AGROPECUARIA

CENTRO REG.BUENOS AIRES

FORMACIÓN ACADÉMICA

Estudios Universitarios de Posgrado

Doctorat

09/1988 - 07/1992

UNIVERSITE CLAUSE BERNARD DE LYON

DR. EN CIENCIAS

Estudios Universitarios de Grado

Ingeniería Química

03/1974 - 12/1979

UNIV.NAC.DE LA PLATA / FAC.DE INGENIERIA

ING. QUIMICO

ANTECEDENTES EN CyT

Cargos

09/2010 - Actualidad Investigador adjunto (CONICET) . INST.NAC.DE TECNOLOGIA AGROPECUARIA / CENTRO REG.BUENOS AIRES / ESTACION EXPTAL.AGROP.BALCARCE / PROY.INT.P/EL MEJORAMIENTO DE LA CALIDAD DE PAPA.

06/2001 - 08/2010 Investigador adjunto (CONICET) . CONSEJO NAC.DE INVEST.CIENTIF.Y TECNICAS / CTRO.CIENTIFICO TECNOL.CONICET - LA PLATA / CENTRO DE INV EN CRIOTECNOLOGIA DE ALIMENTOS (I).

09/2013 - Actualidad Profesor adjunto Simple. "Propiedades fisico quimicas y funcionales de los alimentos I". UNIV.NAC.DE MAR DEL PLATA / FAC.DE CS.AGRARIAS.

05/2012 - 08/2013 Profesor adjunto Simple. "Propiedades fisico quimicas y funcionales de los alimentos I". UNIV.NAC.DE MAR DEL PLATA / FAC.DE CS.AGRARIAS.

05/2011 - 04/2012 Profesor adjunto Simple. "Propiedades fisico quimicas y funcionales de los alimentos I". UNIV.NAC.DE MAR DEL PLATA / FAC.DE CS.AGRARIAS.

03/2005 - 04/2011 Profesor adjunto Simple. "Control de Procesos I y II". UNIV.NAC.DE MAR DEL PLATA / FAC.DE CS.AGRARIAS.

Formación de recursos humanos

2014 - Actualidad Director de beca Postgrado/Doctorado UNIV.NAC.DE MAR DEL PLATA.

Beuario: Vasco, Maria Florencia - INST.NAC.DE TECNOLOGIA AGROPECUARIA / CENTRO REG.BUENOS AIRES / ESTACION EXPTAL.AGROP.BALCARCE.

2012 - 2013 Director de beca Formación de grado UNIV.NAC.DE MAR DEL PLATA.

Beuario: Vasco, Maria Florencia - INST.NAC.DE TECNOLOGIA AGROPECUARIA / CENTRO REG.BUENOS AIRES / ESTACION EXPTAL.AGROP.BALCARCE / AREA DE INVEST.EN AGRONOMIA.

2010 - 2011 Director de beca Postgrado/Doctorado CONSEJO NAC.DE INVEST.CIENTIF.Y TECNICAS.

Beuario: Bambicha, Ruth - CONSEJO NAC.DE INVEST.CIENTIF.Y TECNICAS / CTRO.CIENTIFICO TECNOL.CONICET - LA PLATA / CENTRO DE INV EN CRIOTECNOLOGIA DE ALIMENTOS (I).

2007 - 2010 Director de beca Postgrado/Doctorado ANCyT.

Beuario: Bambicha, Ruth - CONSEJO NAC.DE INVEST.CIENTIF.Y TECNICAS.

2012 - Actualidad Director de Tesis de Doctorado.

Tesista: Ceroli, Paola - UNIV.NAC.DE LA PLATA / FAC.DE CS.EXACTAS.

2011 - 2013 Director de Tesina o trabajo final de Grado.

Tesista: Vasco, Maria Florencia - UNIV.NAC.DE MAR DEL PLATA / FAC.DE CS.AGRARIAS.

2004 - 2011 Co-director de Tesis de Doctorado.

Tesista: Wais, Natalia - UNIV.NAC.DE LA PLATA / FAC.DE INGENIERIA.

2000 - 2013 Co-director de Trabajo final, proyecto, obra o tesis de Maestría.

Tesista: Marani, Claudio - UNIV.NAC.DE LA PLATA / FAC.DE INGENIERIA.

Proyectos de I+D

01/2013 - 12/2014 Director en el Proyecto: *Aplicación de la tecnología de obstáculos para mejorar la calidad y aumentar la vida útil de hortalizas trozadas listas para consumir.*

Ejecutado en: INST.NAC.DE TECNOLOGIA AGROPECUARIA; UNIV.NAC.DE MAR DEL PLATA.

Financiado por: INST.NAC.DE TECNOLOGIA AGROPECUARIA; UNIV.NAC.DE MAR DEL PLATA.

03/2011 - 02/2013 Investigador en el Proyecto: *Técnicas de deshidratación y concentración avanzadas para el procesamiento de alimentos de origen vegetal.*

Director: Rodolfo Mascheroni.

Ejecutado en: CONSEJO NAC.DE INVEST.CIENTIF.Y TECNICAS.

Financiado por: CONSEJO NAC.DE INVEST.CIENTIF.Y TECNICAS.

01/2011 - 12/2012 Director en el Proyecto: *Metodos para mantener la calidad y prolongar la vida útil de vegetales refrigerados.*

Ejecutado en: INST.NAC.DE TECNOLOGIA AGROPECUARIA; UNIV.NAC.DE MAR DEL PLATA.

Financiado por: INST.NAC.DE TECNOLOGIA AGROPECUARIA; UNIV.NAC.DE MAR DEL PLATA.

09/2007 - 09/2010 Investigador en el Proyecto: *Obtención de productos innovadores y con mayor valor agregado a partir de frutas deshidratadas osmóticamente.* Director: Rodolfo Mascheroni.

Ejecutado en: MINISTERIO DE CIENCIA, TEC. E INNOVACION PRODUCTIVA .

Financiado por: MINISTERIO DE CIENCIA, TEC. E INNOVACION PRODUCTIVA .

Actividades de Evaluación

2013 - Actualidad Evaluación de programas/ proyectos de I+D y/o extensión.

UNIV.NAC.DEL LITORAL

2010 - 2011 Evaluación de programas/ proyectos de I+D y/o extensión.

CIENCIAS DE LA SALUD HUMANA - UNIV.DE BUENOS AIRES / SECRETARIA DE CIENCIA Y TECNICA

2008 - 2011 Evaluación de programas/ proyectos de I+D y/o extensión.

UNIV.NAC.DE MISIONES / SECRETARIA DE CIENCIA Y TECNOLOGIA

2008 - 2011 Evaluación de programas/ proyectos de I+D y/o extensión.

UNIV.NAC.DEL LITORAL / SECRETARIA DE CIENCIA Y TECNICA

2007 - 2010 Evaluación de programas/ proyectos de I+D y/o extensión.

UNIV.NAC.DE MISIONES / SECRETARIA DE CIENCIA Y TECNOLOGIA

2008 - Actualidad Evaluador en Jurado de Trabajo Final

UNIV.NAC.DE LA PLATA / FAC.DE INGENIERIA / DTO.DE INGENIERIA QUIMICA

2008 - Actualidad Evaluador en Tutora de la Práctica Profesional Supervisada

UNIV.NAC.DE LA PLATA / FAC.DE INGENIERIA / DTO.DE INGENIERIA QUIMICA

PUBLICACIONES

- ARBALLO, JAVIER R; BAMBICHA, RUTH R; CAMPAÑONE LAURA ; AGNELLI, MIRIAM E; MASCHERONI, RODOLFO H. "Mass transfer kinetics and regressional-desirability optimisation during osmotic dehydration of pumpkin, kiwi and pear" en *INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY*. 2 - 2012, 306 - 314. Disponible en: <http://dx.doi.org/10.1111/j.1365-2621.2011.02840.x/full>
- R. Bambicha; M. Agnelli; R.H. Mascheroni. "Optimización del proceso de deshidratación osmótica de calabacita (Cucurbita Moschata) en soluciones ternarias" en *Avances en Ciencias e Ingeniería*. 4 - 2012, 121 - 136.
- Miriam E. Agnelli. "Air and Osmotic Partial Dehydration, Infusion of Special Nutrients, and Concentration of Juices". En Rodolfo H. Mascheroni. *Operations in Food Refrigeration*. Boca Raton : CRC Press , 2012. 197 - 214. Autor.
- Ceroli, Paola; Lagos, Gisela; Campañone, Laura; Agnelli, Miriam. "Calidad de cubos de papas deshidratados osmóticamente almacenados en refrigeración" en *VII JORNADAS ARGENTINAS DE BIOLOGÍA Y TECNOLOGÍA POSTCOSECHA. Argentina : VII JABTP. 2014*
- Vasco Florencia; Agnelli, Miriam. "Evaluación de la calidad de zanahorias escaldadas mediante microondas aplicando distintos tiempos y potencias" en *CD XIV Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Argentina : AATA. 2013*
- Ceroli, Paola; Pouzo, Laura; Monti, M. Cristina; Agnelli, Miriam. "Evaluación sensorial de cubos de papas mínimamente procesados" en *CD XIV Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Argentina : AATA. 2013*
- Vasco; F; Monti, C; Agnelli, M. "Metodos de prevención del deterioro de zanahoria mínimamente procesada" en *Actas IV Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CIC y TA). Argentina : Ministerio de Ciencia y Tecnología del Gobierno de Córdoba. 2013*
- Wais N; Agnelli, M; Mascheroni, R. H.. "Determinación de la curva operativa para establecer el punto final del secado combinado" en *Actas IV Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CIC y TA). Argentina : Ministerio de Ciencia y Tecnología del Gobierno de Córdoba. 2013*
- Ceroli P; Monti, C; Agnelli, M. "Control de pardeamiento enzimático en cubos de papa deshidratados osmóticamente" en *Actas IV Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CIC y TA). Argentina : Ministerio de Ciencia y Tecnología del Gobierno de Córdoba. 2012*
- Vasco; F; Monti, C; Agnelli, M. "Evaluacion de la actividad de la peroxidasa y apariencia en zanahorias escaldadas en microondas" en *Actas IV Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CIC y TA). Argentina : Ministerio de Ciencia y Tecnología del Gobierno de Córdoba. 2012*
- BAMBICHA, RUTH; MASCHERONI, RODOLFO H; AGNELLI, MIRIAM. "Evolución de la transferencia de materia, calidad y estructura en la obtención de calabacita deshidratada" en *XXVIII Congreso argentino de química. Argentina : José María Lentino. 2010*
- BAMBICHA,RUTH; MASCHERONI, RODOLFO H; AGNELLI, MIRIAM. "Optimización del proceso de deshidratación osmótica de calabacita (Cucurbita Moschata) en soluciones ternarias" en *VI CONGRESO ARGENTINO DE INGENIERÍA QUÍMICA. Argentina : Alberto Bandoni. 2010*
- R. R. Bambicha; R. H. Mascheroni; M. E. Agnelli. "DESHIDRATACIÓN OSMÓTICA DE KIWI (ACTINIDIA CHINENSIS P.) EN SOLUCIONES AZUCARADAS CON AGREGADO DE CALCIO" en *VI CONGRESO ARGENTINO DE INGENIERÍA QUÍMICA. Argentina : Alberto Bandoni. 2010*
- Natalia Wais; Miriam Agnelli; Rodolfo Mascheroni. "Combined Osmotic Dehydration-microwave Drying of Fruits. Application Apple Cubes" .
- Natalia Wais; Miriam E. Agnelli; Rodolfo H. Mascheroni. "Deshidratación osmótica de frutas. Aplicación a la producción de mermeladas y bocadillos de kiwi" .
- Natalia. Wais; Miriam E. Agnelli; Rodolfo H. Mascheroni. "Deshidratación de bananas por métodos combinados" .
- Maria Cecilia Alvarez; Miriam Agnelli; Rodolfo Mascheroni. "Deshidratación osmótica de frutas en la obtención de alimentos fortificados" .
- Natalia Wais; Miriam E. Agnelli; Rodolfo H. Mascheroni. "Deshidratación y formulación de productos a base de manzanas utilizando métodos de impregnación y secado combinados" .
- M.C. Alvarez; M.E. Agnelli; R.H. Mascheroni. "Deshidratación osmótica de kiwis: Elaboración de una mermelada dietética fortificada" .
- N.L. Wais; M.E. Agnelli; R.H. Mascheroni. "Evolución de la transferencia de materia, calidad y estructura en la obtención de manzanas deshidratadas" .