

CURRICULUM VITAE

01. DATOS PERSONALES

Apellido: **FASCIGLIONE**

Nombres: **Gabriela**

Lugar y fecha de Nacimiento: 27/02/1980

Estado Civil:

Nacionalidad: Argentina

Documento de Identidad: DNI: 28065730

Expedido por: Registro nacional de las personas

Domicilio Real:

Calle: N°:

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

Teléfono: E-Mail:

Domicilio de notificaciones

Teléfono:

02. FORMACIÓN ACADÉMICA Y PROFESIONAL

02.1. Estudios realizados y títulos obtenidos

02.1.1 Universitarios:

02.1.1.1 Títulos de grado:

Ingeniera en Alimentos. Título otorgado por la Facultad de Ingeniería, UNMdP. Tema de la tesis: "Diseño de un proceso de elaboración de Papas Chips disminuidas en el contenido de materia grasa". Fecha de graduación: 27/12/2005.

02.1.1.2 Títulos de Post-Grado

Ciclo 2009/2011: Alumna regular (Legajo G- 203/09) del Programa de Post grado en Ciencias Agrarias (OCA: 1275). UNMdP. **Master en producción vegetal.** Aprobado el 100% de las horas de clase (solicité el pase a la carrera de Doctorado).

Título del proyecto de tesis: Inoculación con *Azospirillum brasilense* en plantas de lechuga: efectos sobre el rendimiento, contenido de fitonutrientes y el comportamiento en postcosecha. Director de tesis: Carlos Barassi.

Ciclo 2011- 2015: Admisión a la carrera de doctorado en Cs Agrarias de la UNMdP. Título a obtener: **Doctor en Ciencias Agrarias** (OCA 1089, Legajo D57/11)

Título del proyecto de tesis: Incidencia de la interacción *Azospirillum*-planta sobre el crecimiento, actividad antioxidante, calidad nutricional y comportamiento post-cosecha, en hortalizas de hoja expuestas a estrés salino y/o de transplante.

Director de tesis: Dr. Carlos Barassi. Co directora: Dra Sara Roura

Presentación oral del 1er avance de Doctorado 24/05/2013. Aprobado.

02.2. Cursos de postgrado realizados en el programa de postgrado de la FCA, UNMdP: UIB (INTA) para obtener el título de Doctor en Cs Agrarias de la UNMdP: Cuento con 14 cursos de postgrado (promedio de 8.25, 580 hs formales)

1^{er} cuatrimestre de 2009: (1) **Métodos Estadísticos I:** Nota: 8, 48 hs. (2) **Ecofisiología de Cultivos:** Nota: 7, 72 hs. (3) **Encuadre Metodológico de la Redacción Científica:** Aprobado, 36 hs. (4) **Diseño Experimental I,** Nota: 5, 30 hs.

2^{do} cuatrimestre de 2009: (5) **Métodos Estadísticos II,** Nota: 9, 30 hs. (6) **Diseño Experimental II,** Nota: 9, 30 hs. (7) **Fisiología especies hortícolas,** Nota: 9, 36 hs. (8) **Ecofisiología de Cultivos en Sist. de Producción intensivos** Nota: 10, 60 hs. (9)

1^{er} cuatrimestre de 2010: (10) **Bioquímica III** Nota: 9, 96 hs.

2^{do} cuatrimestre de 2010: (11) **Publicación de informes científicos** Nota: Aprobado, 36 hs. (12) **Adiestramiento en SAS.** Nota: Aprobado, 36 hs. (13) **Ciclo de seminarios:** Nota: Aprobado, 24 hs.

Cursos de postgrado realizados en otras instituciones:

(14) **Antioxidantes Naturales en Alimentos.** Nota: 9, 70 hs CIDCA, La plata

02.4. BECAS OBTENIDAS EN EL ÁREA DE INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA

02.4.1 Tipo: BECA INTERNA DE POSTGRADO TIPO I.

Período: **2010-2013**

Lugar: Unidad Integrada Facultad de Cs. Agrarias (UNMdP) - Estación Experimental Agropecuaria Balcarce (INTA). Área Biomolecular. Laboratorio de Bioquímica general. Interacción planta-microorganismo. Institución Otorgante: **CONICET**. Tema: Inoculación con *Azospirillum brasilense* en especies hortícolas: efectos sobre el rendimiento, contenido de fitonutrientes, actividad antioxidante y el comportamiento en postcosecha en condiciones control y de salinidad Director: Dr. Carlos Barassi

02.4.2 Tipo: BECA INTERNA DE POSTGRADO TIPO II

Período: **2013-2015**. Lugar: Unidad Integrada Facultad de Cs. Agrarias (UNMdP) - Estación Experimental Agropecuaria Balcarce (INTA). Área Biomolecular. Laboratorio de Bioquímica general. Interacción planta-microorganismo. Institución Otorgante: **CONICET**. Tema: Inoculación con *Azospirillum brasilense* en especies hortícolas: efectos sobre el rendimiento, contenido de fitonutrientes, actividad antioxidante y el comportamiento en postcosecha en condiciones control y de salinidad Director: Dr. Carlos Barassi. Co Director: Dra. Sara Roura.

02.4.3 Tipo: BECA CONICET POSDOCTORAL

Período: **2015-2017**. Lugar: Unidad Integrada Facultad de Cs. Agrarias (UNMdP) - Estación Experimental Agropecuaria Balcarce (INTA). Área Biomolecular. Laboratorio de Bioquímica general. Interacción planta-microorganismo. Institución Otorgante: **CONICET** Tema: Aplicaciones precosecha de *Azospirillum* y quitosano. Impacto en la vida útil postcosecha de lechuga mínimamente procesada. Director: Dra. Cecilia Creus Co director: Dra. Adriana Andreu

02.4.4 Tipo: Beca de apoyo para asistir a la II Conferencia IBEMPA (XXVI RELAR + XIV Reunión SEFIN)

Período: Septiembre de 2013. Lugar: Sevilla, España. Institución Otorgante: ALAR, Montevideo Uruguay. Título del resumen: Estrés salino, calidad nutricional y comportamiento postcosecha, en lechuga inoculada con *Azospirillum*. Director: Dr. CARLOS ALBERTO BARASSI

03 - ANTECEDENTES DOCENTES (4)

03.1 Docencia en la Universidad Nacional de Mar del Plata

03.1.1. CARGO ACTUAL en la Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos FCA, UNMdP: **Ayudante de primera con dedicación exclusiva por concurso.** Designación: 01/11/2014. Materia: **CALIDAD DE PRODUCTOS FRUHHORTÍCOLAS Y DERIVADOS** (OCA: 565/14).

Designación de funciones en la Materia: **ADITIVOS EN LOS ALIMENTOS. DESIGNACION: 10/03/2014.** (OCA: 1232)

Cargo anterior en la Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos FCA, UNMdP:

Ayudante de primera con dedicación exclusiva por concurso. Designación: 3/10/2011. Materia: QUMICA ORGANICA DE ALIMENTOS (OCA: 1117)

Designación de funciones ANALISIS DE ALIMENTOS.: 3/10/2011 HASTA 10/03/2014 (OCA: 391)

03.2. DOCENCIA EN OTRAS INSTITUCIONES (3)

Nivel: terciario. No universitario. Institución: **INSTITUTO SUPERIOR DE FORMACIÓN DOCENTE Y TÉCNICA Nº 32. Tecnicatura Superior en Análisis en Sistemas. Dirección Gral de Cultura y Educación de la Pcia. de Bs As. Dirección de educación Superior.** Naturaleza de la designación: **Concurso.** Período de la designación: **Ciclo 2009.** Cargo (categoría y dedicación): Docente Provisional en (03) tres módulos de la Materia: Investigación Operativa.

Nivel: medio: Institución: **Escuela de Educación media Nº 4.** Cargo (categoría y dedicación): Docente Suplente en (03) tres módulos de Física de 2do. año de POLIMODAL. Período de la designación: desde 11-2008 hasta el 12-2008.

Nivel: medio Institución: **Escuela de Educación media Nº 4.** Cargo (categoría y dedicación): Docente Suplente en (03) tres módulos de Química de 2do. año de POLIMODAL. Período de la designación: desde el 15-12 al 22 -12 de 2008.

03.3. TRABAJOS PUBLICADOS CON FINALIDAD DOCENTE

- Autor de la Guía de trabajo práctico N° 7 en la Asignatura: ANALISIS DE ALIMENTOS. Tema: Determinación de la capacidad antioxidante total y del contenido de Acido ascórbico en alimentos vegetales. Revisado por Alejandra Pereyra y Peter Daniel. Año 2012. 8 páginas.
- Autor de la Guía de trabajos prácticos N° 4 en la en la Asignatura CALIDAD DE PRODUCTOS FRUIHORTÍCOLAS Y DERIVADOS. Tema: Determinación de la tasa respiratoria y de producción de etileno en frutos. Revisado por Carlos Godoy y Alejandra Yommi. Año 2015. 5 páginas.
-

04. ANTECEDENTES EN INVESTIGACION

04.1. Categoría de docente – investigador (SPU N° 1 SACTIP N° 1/09)

Docente-investigador **categoría V** del programa de incentivos del Ministerio de Cultura y educación. Fecha de la reunión de la comisión evaluadora: 6/7/2012. Fecha de la resolución de la comisión regional de categorización: 22/08/2013. Lugar de trabajo: Unidad Integrada:Facultad de Cs. Agrs. (UNMdP) -EEA Balcarce (INTA).

Investigador integrante del NACT: Laboratorio de Bioquímica Vegetal y Microbiana". OCA 1311/12.

04.3. PARTICIPACION EN PROYECTOS DE INVESTIGACION (12)

Proyectos presentados a la Universidad Nacional de Mar del Plata. En curso

Título del proyecto: Actividad antioxidante en especies hortícolas inoculadas con *Azospirillum brasilense* y sometidos a estrés abiótico. Grado de participación: Integrante. Códigos : AGR 440/14 - 15/A441). Período: 2014-2015.

Título: Influencia del estado de madurez de cosecha del kiwi 'Hayward' sobre la respuesta a la aplicación de 1-MCP. Grado de participación: Integrante. Código Subsidios AGR 468/14). Período: 2014-2015.

Proyecto Nacional INTA PNHFA-1106082. Grado de participación: Integrante. Título: "Tecnología apropiada para la sustentabilidad de sistemas hortiflorícolas con énfasis en cultivos protegidos". Período: 2013-2019.Institución: INTA

Proyecto Nacional INTA PNFRU-1105082. Grado de participación: Integrante. Título: Superación de Brechas Tecnológicas que Limitan la Calidad en las Cadenas Frutícolas. Período 2013-2019. Institución: INTA

Proyecto Nacional INTA PNFRU-1105083. Grado de participación: Integrante. Título: Nuevas tecnologías para el mantenimiento de la calidad en la cosecha, acondicionamiento y logística de frutas frescas. Período 2013-2019.Institución: INTA

Participación en proyectos anteriores al año 2015

Proyecto FCA AGR373. Código de Incentivos 1215/A373 Grado de participación: Integrante: "Características organolépticas y nutricionales de nuevos cultivares de lechuga y su estabilidad en condiciones térmicas abusivas". Período 2012-2013. Institución: FCA, UNMdP

Proyecto FCA AGR369/12. Código Incentivos: 15/A369. Grado de participación: integrante. Título del Proyecto Estudio de los efectos de la interacción *azospirillum*-planta sobre la calidad de plantines, el crecimiento postrasplante, el rendimiento, la calidad nutricional y el comportamiento postcosecha en lechuga y maíz dulce. Periodo: 2012-2013. Institución: FCA, UNMdP

Proyecto PE PNHFA063411 Grado de participación: integrante Período: octubre 2010-octubre 2012. Institución: INTA. Coordinador Ing. Agr. Mariel Mitidieri. Título del proyecto: "Obtención de Tecnologías de procesos y gestión de conocimientos para un desarrollo sustentable de la horticultura en espacios urbanos y periurbanos".

Código Incentivos: 15/A374. Código Subsidios: AGR374/12. "Estudio de los efectos de la interacción *Azospirillum*-planta sobre la calidad de plantines, el crecimiento postrasplante, el rendimiento, la calidad nutricional y el comportamiento postcosecha en lechuga y maíz dulce". Período: 2012-2013.

Código Incentivos: 15/A307. Código Subsidios: AGR 307 Grado de participación: integrante. Período: 2010-2011. Institución: FCA, UNMdP. Título: "Incidencia de la interacción *Azospirillum*-planta sobre el rendimiento, la calidad nutricional y comportamiento postcosecha, en hortalizas de hoja expuestas a condiciones normales y de salinidad".

Título: "Potencialidad de *Azospirillum* en optimizar el crecimiento de determinadas especies hortícolas, expuestas a condiciones adversas". (Nº AGR 276/08. Nº 15/A276 del Programa de Incentivos del Ministerio de Cultura y Educación). Subsidiado SECyT, UNMdP. Grado de participación: Investigador en formación. Período: 2008-2009. Institución: FCA, UNMdP.

Título: Desarrollo de Tecnologías de Procesos y de Gestión para la producción periurbana de hortalizas.PNHFA 3141. Grado de participación: Investigador en formación. Período: 2006-2009. Institución: INTA. Coordinador Nacional: Mariel Mittidieri

04.4. EVALUACION DE PROYECTOS DE INVESTIGACION (1)

Revisora del **proyecto internacional de investigación denominado:** “Evaluating the role of antarctic root-endophytes on the ecophysiological performance, environmental tolerance and yield in lettuce crops”. Propuesta (N: 11140607) presentada al concurso FONDECYT de iniciación 2014 ante La comisión de investigación científica tecnológica (CONICYT - CHILE). El Grupo de Estudio de AGRONOMIA (https://evalfonddecyt.conicyt.cl/archivo/GE/GE13_es.pdf) del Ministerio de educación de Chile, CONICYT sugirió mi nombre.

04.6. PARTICIPACION EN CONGRESOS- ENCUENTROS-JORNADAS-SIMPOSIOS

04.6.1 PRESENTACIONES INTERNACIONALES: (18)

Tipo de participación: coautor del resumen “Calidad de kiwi congelado: efecto de la madurez de cosecha y tratamiento osmótico”

Autores: Borrajo M P., **Fasciglione G.**, Quillehauquy V., Buffa L., Yommi A K

Nombre de la reunión: Congreso CYTAL 2015

Institución Organizadora: ATA Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios.

Lugar y Fecha: 3-5 de noviembre de 2015, Bs. As., Argentina

Tipo de participación: Coautor del resumen: Activation of antioxidant systems by *Azospirillum brasilense* improves maize tolerance to salt stress. Libro de resúmenes: pág. 156.

Autores: Casanovas M., **Fasciglione G.**, Yommi, A., Quillehauquy V. and Barassi C.

Nombre de la reunión: 2do Taller Latinoamericano sobre Rizobacterias Promotoras del Crecimiento Vegetal.

Institución Organizadora: UNRC, Univ. Nac. de Quilmes y Universidad de Antioquia.

Lugar y Fecha: Del 21 al 26 de septiembre del 2014, La Falda. Córdoba, Argentina.

Tipo de participación: Autor del resumen: *Azospirillum brasilense* effects in lettuce growing under saline stress: physiological status and nutritional quality at harvest and postharvest. Libro de resúmenes: pág. 157.

Autores: **Fasciglione G.**, Casanovas M., Yommi, A., Quillehauquy V. and Barassi C.

Nombre de la reunión: 2do Taller Latinoamericano sobre Rizobacterias Promotoras del Crecimiento Vegetal.

Institución Organizadora: UNRC, Univ. Nac. de Quilmes y Universidad de Antioquia.

Lugar y Fecha: Del 21 al 26 de septiembre del 2014, La Falda. Córdoba, Argentina.

Tipo de participación: Coautor del resumen: Prestorage treatment to “Hayward” kiwifruit with 1-MCP: the effect to harvest maturity

Autores: A. Yommi, M. Casanovas (ex-aequo), V. Quillehauquy, **G. Fasciglione**, A. Moreno y S. Gallardo.

Nombre de la reunión: The international Simposium on Kiwifruit

Institución organizadora: ISHS. International Society for horticultural Science, Kiwifruit Secsion of Chinese Society for Horticultural Science, Chengdu municipal government
Lugar y Fecha: **China**, 18 al 22 de septiembre de 2014

Tipo de participación: Coautor del resumen: Dry matter influences flavor of “Hayward” kiwifruit growing in Argentina

Autores: A. Yommi, V. Quillehauquy, **G. Fasciglione**, P. Borrajo, C. Melucci and M. Casanovas.

Nombre de la reunión: The international Simposium on Kiwifruit

Institución organizadora: ISHS. International Society for horticultural Science, Kiwifruit Secsion of Chinese Society for Horticultural Science, Chengdu municipal government

Lugar y Fecha: **China**, 18 al 22 de septiembre de 2014

Tipo de participación: Coautor del resumen: Postharvest application of 1-Methylciclopropene extends shelf life of kiwifruit

Autores: V. Quillehauquy, A. Yommi, **G. Fasciglione**, M. Casanovas and P. Borrajo

Nombre de la reunión: The international Simposium on Kiwifruit

Institución organizadora: ISHS. International Society for horticultural Science, Kiwifruit Secsion of Chinese Society for Horticultural Science, Chengdu municipal government

Lugar y Fecha: **China**, 18 al 22 de septiembre de 2014

Tipo de participación: Expositor del trabajo titulado: Estrés salino, calidad nutricional y comportamiento postcosecha, en lechuga inoculada con *Azospirillum*. **Trabajo fue seleccionado para presentación oral.**

Autores: **Fasciglione G**, Casanovas M, Yommi A, Quillehauqui V, Roura S y Barassi C

Nombre de la reunión II Conferencia IBEMPA (XXVI RELAR + XIV Reunión SEFIN)

Fecha y lugar: Del 2 al 5 de septiembre de 2013, Sevilla, **España.**

Tipo de participación: Expositor del resumen titulado: Incidencia de la interacción *Azospirillum*-planta sobre la calidad nutricional y el comportamiento durante la postcosecha, en lechuga expuesta a estrés salino. **Trabajo fue seleccionado para presentación oral.**

Autores: **Fasciglione, G**; Casanovas, M Yommi, A, Quillehauquy V y Barassi C A-

Nombre de la reunión VII Congreso Iberoamericano de Tecnología Postcosecha y Agroexportaciones.

Fecha y lugar: Del 28 al 30 de noviembre de 2012, La Plata, Bs As, **Argentina.**

Tipo de participación: Co Autor del resumen: Índices de cosecha en kiwis ‘Hayward’ y su relación con la calidad de la fruta madura para consumo

Nombre de la reunión VII Congreso Iberoamericano de Tecnología Postcosecha y Agroexportaciones.

Fecha y lugar: Del 28 al 30 de noviembre de 2012, La Plata, Buenos Aires, **Argentina.**

Tipo de participación: Co Autor del resumen: Efectos de la aplicación foliar de fosfitos sobre la calidad del fruto del kiwi en cosecha y postcosecha.

Nombre de la reunión VII Congreso Iberoamericano de Tecnología Postcosecha y Agroexportaciones.

Fecha y lugar: Del 28 al 30 de noviembre de 2012, La Plata, Buenos Aires, **Argentina.**

Tipo de participación: Co Autor del resumen: Aplicación de fosfitos para reducir la podredumbre gris de frutos de kiwi durante la postcosecha.

Nombre de la reunión VII Congreso Iberoamericano de Tecnología Postcosecha y Agroexportaciones.

Fecha y lugar: Del 28 al 30 de noviembre 2012, La Plata, Buenos Aires, **Argentina**.

Tipo de participación: Co Autor del resumen: La aplicación de fosfitos en kiwi retrasó el ablandamiento de la fruta y mejoró componentes del sabor y la tolerancia a la podredumbre gris.

Nombre de la reunión X Simposio Nacional y VII Ibérico sobre Maduración y Postcosecha

Fecha y lugar: 1 al 4 de octubre de 2012, Lleida, **España**.

Tipo de participación: Autor del resumen: " *Azospirillum* effects on lettuce exposed to salt and transplant stresses". **Trabajo seleccionado para presentación oral.**

Nombre de la reunión: 9th International and 1st Latinamerican PGPR Workshop

Fecha y lugar: 3 al 8 de junio de 2012. Medellín, **Colombia**

Tipo de participación: Co Autor del resumen: " Salt and cold effects on sweet corn vigor in *Azospirillum*-inoculated seeds"

Nombre de la reunión: 9th International and 1st Latinamerican PGPR Workshop

Fecha y lugar: 3 al 8 de junio de 2012. Medellín, **Colombia**

Tipo de participación: Autor y presentador del resumen: "Promoción del crecimiento en plantas de lechuga inoculadas con *A. zospirillum brasilense* y sometida a estrés salino y de transplante"

Nombre de la reunión científica: XXV Reunión Latinoamericana de Rizobiología (XXV RELAR) y I Congreso Nacional de Microorganismos Promotores del Crecimiento Vegetal (I MIPCV).

Fecha y lugar: 4 al 9 de septiembre de 2011. Piriapolis, **Uruguay**

Tipo de participación: Autor del resumen: "Proceso de elaboración de Papas Chips disminuidas en el contenido de materia grasa". Pag 365.366 y Expositor técnico y comercial- Empresa Kiremko "Food Processing Equipment"

Nombre de la reunión científica: "XXIII Congreso de la Asociación Latinoamericana de la Papa" y Seminario Latinoamericano de Uso y Comercialización de la Papa"

Fecha y lugar: 30-11 al 6-12 de 2008. Mar del Plata, Bs As. **Argentina**

04.6.2 PRESENTACIONES NACIONALES (16)

Tipo de participación: expositor del trabajo denominado test de germinación bajo estrés salino como estrategia para definir el nivel óptimo de inóculo de *Azospirillum brasilense* en lechuga.

Autores: **Fasciglione G.**, Casanovas M., Quilleauquy V., Yommi A., Borrajo, P. y Barassi

Nombre de la reunión: **XV JORNADAS ARGENTINAS DE MICROBIOLOGIA.**

Institución organizadora: Asociación Argentina de Microbiología, Filial Córdoba
Lugar y Fecha: 2-Agosto de 2014, Córdoba, argentina. pág.: 231.

Tipo de participación: Coautor del resumen: Almacenamiento en atmósfera controlada y aplicación de 1-metilciclopropeno en kiwis: efectos sobre la firmeza
Nombre de la reunión: VII Jornadas Argentinas de biología y tecnología postcosecha 2014
Institución organizadora: CIDCA, CONICET, INFIVE
Lugar y Fecha: La Plata 28 al 30 de mayo de 2014

Tipo de participación: Coautor del resumen: Aplicaciones de 1-metilciclopropeno prolongan la vida poscosecha del kiwi.
Nombre de la reunión: VII Jornadas Argentinas de biología y tecnología postcosecha 2014
Institución organizadora: CIDCA, CONICET, INFIVE
Lugar y Fecha: La Plata 28 al 30 de mayo de 2014

Tipo de participación: Asistente y Expositor de campo. Autor del resumen: *Azospirillum brasilense* como paliativo del estrés salino y de trasplante en lechuga. Los resultados del resumen fueron mostrados en un stand en la jornada de campo del evento.
Nombre de la reunión: IV Jornadas Bonaerenses de microbiología de suelos para una agricultura sustentable

Institución organizadora: Ministerio de Agricultura ganadería y pesca de la nación, Ministerio de Educación, INTA Balcarce y FCA, UNMdP.

Lugar y Fecha: Mar del Plata y Balcarce, 6 y 7 de marzo de 2014

Tipo de participación: Coautor del resumen: *El uso de bacterias promotoras del crecimiento en cultivos hortícolas*. Los resultados del resumen fueron mostrados en un stand en la jornada de campo del evento.

Nombre de la reunión: IV Jornadas Bonaerenses de microbiología de suelos para una agricultura sustentable

Institución organizadora: Ministerio de Agricultura ganadería y pesca de la nación, Ministerio de Educación, INTA Balcarce y FCA, UNMdP.

Lugar y Fecha: Mar del Plata y Balcarce, 6 y 7 de marzo de 2014

Tipo de participación: Autor del resumen: Inoculación de semillas de lechuga con *Azospirillum brasilense*, reversión de los efectos negativos del estrés salino sobre la nutrición mineral de la planta.

Nombre de la reunión XXXVI Cong. Arg. Horticultura (ASAHO). II Congreso internacional de plásticos agrícolas

Institución organizadora: Asociación Argentina de Horticultura.

Fecha y lugar: septiembre de 2013. Tucumán Argentina

Tipo de participación: Coautor del resumen: Cambios en atributos sensoriales en nuevos cultivares de lechuga durante al almacenamiento a temperaturas optima y abusiva

Nombre de la reunión XXXVI Cong. Arg. Horticultura (ASAHO). II Congreso internacional de plásticos agrícolas

Institución organizadora: Asociación Argentina de Horticultura.

Fecha y lugar: septiembre de 2013. Tucumán Argentina

Tipo de participación: Coautor del resumen: Influencia del estado de madurez de cosecha del kiwi "Hayward" sobre la respuesta al 1-MCP

Nombre de la reunión XXXVI Cong. Arg. Horticultura (ASAHO). II Congreso internacional de plásticos agrícolas

Institución organizadora: Asociación Argentina de Horticultura.

Fecha y lugar: septiembre de 2013. Tucumán Argentina

Tipo de participación: Autor del resumen: *Azospirillum* como paliativo del estrés salino en lechuga

Nombre de la reunión XXXV Cong. Arg. Horticultura (ASAHO).

Institución organizadora: Asociación Argentina de Horticultura.

Fecha y lugar: septiembre de 2012. Corrientes Argentina

Tipo de participación: Co Autor del resumen titulado: "Características morfológicas de nuevos cultivares de lechuga y su comportamiento poscosecha en condiciones abusivas de temperatura"

Nombre de la reunión XXXV Cong. Arg. Horticultura (ASAHO).

Fecha y lugar: septiembre 2012. Corrientes Argentina

Tipo de participación: Autor del resumen: Efectos del estrés salino sobre el rendimiento y contenido de ácido ascórbico, en lechuga inoculada con *Azospirillum brasilense*

Nombre de la reunión científica: XXXIV Congreso Argentino de Horticultura

Fecha y lugar: Del 27-09-2011 al 30-09-2011. Buenos Aires

Tipo de participación: Autor y presentador del resumen: Inoculación de semillas de lechuga con *Azospirillum brasilense*: Evaluación de la germinación en condiciones de salinidad.

Nombre de la reunión científica: XII Congreso Argentino de Microbiología. I Congreso de Microbiología Agrícola y Ambiental.

Fecha y lugar: 17 al 20 Octubre de 2010. Bs As

Tipo de participación: Autor y presentador del resumen: Germinación de semillas de *Lactuca sativa* L. inoculadas con *Azospirillum brasilense* y sometidas a estrés salino

Nombre de la reunión científica: Reunión de fisiología vegetal.

Fecha y lugar: 26 al 29 Septiembre 2010. La Plata

Tipo de participación: Autor y presentador del resumen: Semillas de *Lactuca sativa* L. inoculadas con *Azospirillum brasilense*: germinación y crecimiento inicial en invernáculo.

Nombre de la reunión científica: Reunión de fisiología vegetal.

Fecha y lugar: 26 al 29 Septiembre 2010. La Plata

Tipo de participación: Asistente. Autor de los resultados presentados en la conferencia titulada: "Uso de *Azospirillum* para mitigar estrés y salino en cultivos hortícolas"

Nombre de la reunión científica: Jornada BIOFERTILIZACION: DE LOS GENES A LA BIOLOGÍA DEL SUELO"

Organizadas por: Laboratorio de Bioquímica General e Interacción Planta-Microorganismo

Fecha y lugar: Unidad Integrada Balcarce (FCA, UNMdP – EEA Balcarce, INTA), 15 de diciembre de 2010.

Tipo de participación: Asistente

Nombre de la reunión científica: II Jornadas Bonaerenses de microbiología de suelos para una agricultura sustentable

Fecha y lugar: Septiembre del 2009. Azul.

Institución organizadora: Asociación Argentina de Microbiología

Tipo de participación: Asistente

Nombre de la reunión científica: Congreso Nacional de Bromatología.

Fecha y lugar: Noviembre del 2004. Mar del Plata.

Institución organizadora: Asociación de Jueces de Faltas de la Provincia de Bs. As.

04.7. PUBLICACIONES CIENTÍFICAS

04.7.1. PUBLICACIONES EN REVISTAS PERIÓDICAS CON REFERATO COMO AUTOR (1)

Fasciglione G, E M Casanovas, Victoria Quillehauquy; Alejandra K Yommi; María G Goñi; Sara I Roura; Carlos A Barassi. Año: **2015**.

Título del trabajo: ***Azospirillum* effects on growth, product quality and storage life of lettuce plants grown under salt Stress.**

Nombre de la revista: Enviado a la revista ***Scientia Horticulturae***. *Ha sido aceptado para su revisión. Actualmente se encuentra bajo revisión de los referees.*

Fasciglione G, E M Casanovas, A Yommi, RJ Sueldo and CA Barassi.

Año: 2012.

Título del trabajo: ***Azospirillum* improves lettuce growth and transplant under saline conditions.**

Nombre de la revista: **Journal of the Science of Food and Agriculture.**

Print ISSN: **0022-5142**. Online ISSN: 1097-0010, 92: 2518-2523.

04.7.2 OTRAS PUBLICACIONES CON REFERATO (3)

A. Yommi, M. Casanovas (ex-aequo), V. Quillehauquy, **G. Fasciglione**, A. Moreno y S. Gallardo. 2014. **Prestorage treatment to “Hayward” kiwifruit with 1-MCP: the effect of harvest maturity.** Enviado para su publicación en: **Acta Horticulturae**

V. Quillehauquy, A. Yommi, **G. Fasciglione**, M. Casanovas and P. Borrajo. 2014. **Postharvest Application of 1-Methylcyclopropene extends shelf Life of Kiwifruit.** Enviado para su publicación en: **Acta Horticulturae**

A. Yommi, V. Quillehauquy, **G. Fasciglione**, P. Borrajo, C. Melucci and M. Casanovas. 2014. **Dry matter influences flavor of ‘Hayward’ kiwifruit growing in Argentina.** Enviado para su publicación en: **Acta Horticulturae**

04.7.3 CAPÍTULOS DE LIBRO (3):

Casanovas EM, **Fasciglione G**, and C Barassi. 2015. Ch 25. Azospirillum spp. and Related PGPRs Inocula Use in Intensive Agriculture. In: F.D. Cassán et al. (eds.), **Handbook for Azospirillum, Technical Issues and Protocols**. 447-467. Springer International Publishing Switzerland, 454 pages. DOI 10.1007/978-3-319-06542-7_25

Casanovas E.M., **Fasciglione G**., Yommi, A., Quillehauquy V. and Barassi C.A. 2014. **Activation of antioxidant systems by Azospirillum brasilense improves maizetolerance to salt stress**. Avances en estudios básicos y aplicados sobre PGPR en Latinoamérica. Claudio Valcerde (Ed.). Págs.: 16-20. ISBN: 978-987-33-6112-8.136 págs.

Yommi, A., V. Quillehauquy, **G. Fasciglione**, C. Guzzo, M. Casanovas y A. Andreu. 2012. **La aplicación de fosfitos en kiwi retrasó el ablandamiento de la fruta y mejoró componentes del sabor y la tolerancia a la podredumbre gris**. En: Cap. V. Calidad poscosecha de frutas y hortalizas. Avances en Poscosecha de Frutas y Hortalizas. I. Recasens, J. Graell y G. Echeverria (ed.). Ediciones de la Universidad de Lleida, España, 477:483 p. ISBN: 978-84-695-4683-3. 3.

04.7.4. PUBLICACIONES EN ACTAS DE CONGRESOS INTERNACIONALES (12)

Casanovas E.M., **Fasciglione G**., Yommi, A., Quillehauquy V. and Barassi C.A. 2014. Activation of antioxidant systems by Azospirillum brasilense improves maize tolerance to salt stress. 2do Taller Latinoamericano sobre Rizobacterias Promotoras del Crecimiento Vegetal. Libro de resúmenes: pág. 156. La Falda. Córdoba, Argentina.

Fasciglione G., Casanovas E.M., Yommi, A., Quillehauquy V. and Barassi C.A. 2014. Azospirillum brasilense effects in lettuce growing under saline stress: physiological status and nutritional quality at harvest and postharvest. 2do Taller Latinoamericano sobre Rizobacterias Promotoras del Crecimiento Vegetal. Libro de resúmenes: pág. 157. La Falda. Córdoba, Argentina.

Fasciglione G, Casanovas M, Yommi A, Quillehauqui V, Roura S y Barassi C A. 2013. Estrés salino, calidad nutricional y comportamiento poscosecha, en lechuga inoculada con Azospirillum. II CONFERENCIA IBEROAMERICANA DE INTERACCIONES BENEFICIOSAS MICROORGANISMO-PLANTA-AMBIENTE (II IBEMPA)-XXVI REUNIÓN LATINOAMERICANA DE RIZOBIOLOGIA (XXVI RELAR).

Fasciglione, G; Casanovas, M Yommi, A, Quillehauquy V y Barassi, C. 2012. Incidencia de la interacción Azospirillum-planta sobre la calidad nutricional y el comportamiento durante la poscosecha, en lechuga expuesta a estrés salino. VII Congreso Iberoamericano de Tecnología Postcosecha y Agroexportaciones. ISBN: 978-950-34-0926-8.

A. Yommi, A, V. Quillehauquy, **G. Fasciglione**, C. Guzzo, M. Casanovas y A. Andreu. 2012. Aplicación de fosfitos para reducir la podredumbre gris de frutos de kiwi durante la

postcosecha. VII Congreso Iberoamericano de Tecnología Postcosecha y Agroexportaciones. ISBN: 978-950-34-0926-8.

Yommi, A, Zito, C, Quillehauquy, V, **Fasciglione, G** y Casanovas, M. 2012. Índices de cosecha en kiwis 'Hayward' y su relación con la calidad de la fruta madura para consumo. VII Congreso Iberoamericano de Tecnología Postcosecha y Agroexportaciones. ISBN: 978-950-34-0926-8.

Yommi A., V. Quillehauquy, **G. Fasciglione**, C. Guzzo, M. Casanovas y A. Andreu. 2012. Efectos de la aplicación foliar de fosfitos sobre la calidad del fruto del kiwi en cosecha y postcosecha. VII Congreso Iberoamericano de Tecnología Postcosecha y Agroexportaciones. ISBN: 978-950-34-0926-8

Yommi, A., V. Quillehauquy, **G. Fasciglione**, C. Guzzo, M. Casanovas y A. Andreu. 2012. La aplicación de fosfitos en kiwi retrasó el ablandamiento de la fruta y mejoró componentes del sabor y la tolerancia a la podredumbre gris. X Simposio Nacional y VII Ibérico sobre Maduración y Poscosecha. Lleida, **España** DL: L-1.116-2012.

Fasciglione, G, M. Casanovas, A. Yommi, L. Carrozzi, V. Quillehauquy, R. Sueldo and C. Barassi. 2012. Azospirillum effects on lettuce exposed to salt and transplant stresses. 9th International and 1st Latinamerican PGPR workshop, Medellín –**Colombia**.

Casanovas, M, A. **Fasciglione, G** and C. Barassi. 2012. Seedling vigour in sweet corn seed priming with Azospirillum and exposed to salt and thermal stresses. 9th International and 1st Latinamerican PGPR workshop, Medellín – **Colombia**.

Fasciglione, G; EM Casanovas, A Yommi, V Quillehauquy, L Carrozi y C A. Barassi. 2011 Promoción del crecimiento en lechuga inoculada con *Azospirillum brasilense* y sometida a condiciones de estrés salino y de transplante. XXV Reunión Latinoamericana de Rizobiología y I Congreso Nacional de Organismos Promotores del Crecimiento Vegetal., Piriápolis, **Uruguay**. Pág.: 70.

Fasciglione G., Lute A. y Yeannes MI. "Proceso de elaboración de Papas Chips disminuidas en el contenido de materia grasa".2008. ALAP Congreso Internacional de la papa. Mar del Plata **Argentina**. ISBN978-987-544-275-7 Pag 365.366

07.4.5 PUBLICACIONES EN ACTAS DE CONGRESOS NACIONALES (10)

Fasciglione, G; Poo J., Casanovas M., Sueldo, R., Sceh S., Aparicio, V., Yommi A., Quillehauqui V., y Barassi C. 2013. Inoculación de semillas de lechuga con *Azospirillum brasilense*, reversión de los efectos negativos del estrés salino sobre la nutrición mineral de la planta. ISBN: 978-987-99004-1-3

Carrozzi, L., A. Yommi (ex-aequo), V. Quillehauquy, C. Melucci, N. Di Gerónimo, **G. Fasciglione** y Sara Roura 2013. Cambios en atributos sensoriales en nuevos cultivares de lechuga durante al almacenamiento a temperaturas optima y abusiva. ISBN: 978-987-99004-1-3

Yommi, A. Casanovas, M. Quillehauquy, V.; **Fasciglione, G.**, Gallardo, S. Influencia del estado de madurez de cosecha del kiwi "Hayward" sobre la respuesta al 1-MCP. 2013.. ISBN: 978-987-99004-1-3

Fasciglione G, Casanovas EM, Carrozzi L, Yommi A, Quillehauquy V y Barassi C. *Azospirillum* como paliativo del estrés salino en lechuga. 2012. Pag: 550. ISBN: 978-987-97812-9-6

Yommi A, Quillehauquy V, **Fasciglione G**, Guzzo C., Casanovas EM, Andreu, A. 2012. La aplicación de fosfitos retrasó el ablandamiento de la fruta y mejoró componentes del sabor y la tolerancia a la podredumbre gris. Pag: 121. DL: L-116-2012 pag. 271

Yommi, A. Carrozzi, L. Quillehauquy V., **Fasciglione G.**, Digerónimo, N. Mellucci, C Roura. Características morfológicas de nuevos cultivares de lechuga y su comportamiento poscosecha en condiciones abusivas de temperatura. 2012. Pag:550. ISBN: 978-987-97812-9-6

Fasciglione, G.; Casanovas, M., Yommi, A., Quillehauquy, V. y Barassi, C. Efectos del estrés salino sobre el rendimiento y contenido de ácido ascórbico, en lechuga inoculada con *Azospirillum brasilense*. 2011. Pag: 580 ISBN: 978-987-97812-8-9

Inoculación de semillas de lechuga con *Azospirillum brasilense*: Evaluación de la germinación en condiciones de salinidad. 2010. Revista Argentina de microbiología., ISSN:0325-7541. Supl.1. Vol 42. Pag 280

Germinación de semillas de *Lactuca sativa* L. inoculadas con *Azospirillum brasilense* y sometidas a estrés salino. 2010. ISBN:

Semillas de *Lactuca sativa* L. inoculadas con *Azospirillum brasilense*: germinación y crecimiento inicial en invernáculo. 2010 Reunión de fisiología vegetal. ISBN

04.7.6. PUBLICACIONES CAPÍTULOS DE LIBROS Y EN MATERIAL DE DIVULGACIÓN CON ARBITRAJE (4)

Yommi, A., V. Quillehauquy, **G. Fasciglione**, C. Guzzo, M. Casanovas y A. Andreu. 2012. **Título del trabajo:** La aplicación de fosfitos en kiwi retrasó el ablandamiento de la fruta y mejoró componentes del sabor y la tolerancia a la podredumbre gris. **Nombre del libro:** Avances en Poscosecha de Frutas y Hortalizas. **Editores:** I. Recasens, J. Graell y G. Echeverría. Ediciones de la Universidad de Lleida, España. En capítulo 5. V: Calidad poscosecha de frutas y hortalizas. 477:483 p. ISBN: 978-84-695-4683-3 DL:L-1128-2012.

Fasciglione G, Casanovas M, Yommi A, Quillehauquy V y Barassi C. 2012. **Título del trabajo:** Inoculación con *Azospirillum brasilense* como herramienta tecnológica para paliar los efectos del estrés salino en lechuga. **Serie de capacitaciones de INTA N° 4:** Seminario de horticultura urbana y periurbana. Del diagnóstico a la

búsqueda de soluciones corporativas. **Editores:** INTA, San Pedro. Número de páginas: 58 ISBN: en trámite.

A. Yommi; V. Quillehauquy; **G. Fasciglione**; M. Casanovas; C. Guzzo y A. Andreu. 2012. **Título del trabajo:** La aplicación de fosfitos en kiwi retrasa el ablandamiento de la fruta. Revista digital Horticultura, Interempresas Net, link: <http://www.interempresas.net/Horticola/Articulos/102923-La-aplicacion-defosfitos-en-kiwi-retrasa-el-ablandamiento-de-la-fruta.html> Fecha: 27 de noviembre de 2012. (sin referato)

Fasciglione, G; Casanovas, M; Yommi, A.; Quillehauquy V., Roura S. y Barassi, C. **Año:** 2012. **Título del trabajo:** Efectos positivos en cultivo y poscosecha de lechuga de la aplicación de la bacteria *Azospirillum*.

http://www.poscosecha.com/es/noticias/efectos-positivos-en-cultivo-y-poscosecha-de-lechuga-de-la-aplicacion-de-la-bacteria-azospirillum/_id:79476/. Fecha: 15 de mayo de 2013. (sin referato)

05. EVALUACION DE PROYECTOS INTERNACIONALES (1)

Institución: CONICYT-FONDECYT, Chile. Comisión de Investigación Científica y Tecnológica de Chile. **Título del Proyecto:** Evaluating the role of antarctic root-endophytes on the ecophysiological performance, environmental tolerance and yield in lettuce crops (N° Propuesta: 11140607). Investigador responsable: Marco Antonio Molina Montenegro.

0.6.1 ANTECEDENTES EN TRANSFERENCIA (1)

Vinculación a través de Servicios Técnicos Especializados entre INTA y la empresa Rohm and Haas Argentina SRL, para la evaluación del uso de 1-metilciclopropeno (SmartFresh) en kiwi. Desde el año 2011 hasta la actualidad. Se está estableciendo Convenio de Asistencia Técnica. Responsables por INTA: Yommi A. y Quillehauquy V. Grado de participación: Integrante.

0.6.2 ANTECEDENTES EN EXTENSIÓN (5)

Tipo de actividad: Integrante del Comité organizador de las **Jornadas Argentinas de Biología y Tecnología Poscosecha**. A realizarse del 10 al 12 de noviembre del 2015, en Balcarce, Bs. As. Argentina.

Tipo de actividad: Promoción de la Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos en el stand institucional de la Unidad Integrada Balcarce: FCA - EEA INTA en el marco de la **Feria de Universidades del colegio Trinity**. Junio 2015

Tipo de actividad: Organización y atención, conjuntamente con el laboratorio de Postcosecha de INTA y la Cámara de productores de Kiwi de Mar del Plata, del stand de *Kiwi* dentro de stand institucional de la Unidad Integrada Balcarce: FCA - EEA INTA en el marco de la **Fiesta del Kiwi 2015 Mar del Plata** (mayo 2015).

Tipo de actividad: Atención y Promoción de la Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos en el stand institucional de la Unidad Integrada Balcarce: FCA - EEA INTA en el marco de la **Educo Agro 2014**.

Tipo de actividad: Organización y atención, conjuntamente con el laboratorio de Postcosecha de INTA y la Cámara de productores de Kiwi de Mar del Plata, del stand de *Kiwi* dentro de stand institucional de la Unidad Integrada Balcarce: FCA - EEA INTA en el marco de la **Expo Rural 2012**. Período: octubre de 2012. Grado de participación: Integrante

07. FORMACIÓN DE RECURSOS HUMANOS

Codirector de tesis de grado de Florencia Mancini para obtener el título de Licenciada en Nutrición, Universidad FASTA. Fecha de finalización 4 de agosto de 2015. Nota 10.

Asesor de tesis de grado de Sergio Gallardo para obtener el título de Ingeniero agrónomo, en la Facultad de Ciencias Agrarias, UNMdP. Titulada: Influencia del estado de madurez del fruto de kiwi sobre la respuesta a la aplicación de 1-MCP en poscosecha. Dada de baja. Vencimiento

Cooperación en el desarrollo experimental y puesta a punto de metodología en las tesis de grado de la Licenciatura en Ciencia y Tecnología de Alimentos de la Alumna Ayelen Moreno. (Finalizada marzo 2015)

Título de la tesis: "Influencia de las dosis de 1-MCP y estados de madurez sobre la calidad de kiwis Hayward almacenados den frio"

Cooperación en el desarrollo experimental y puesta a punto de metodología en las tesis de grado de la Licenciatura en Ciencia y Tecnología de Alimentos de la Alumna Cecilia Melucci. (Finalizada Marzo de 2015)

Título de la tesis: Título: "Atmósfera controlada y 1-MCP en kiwi: efectos sobre la firmeza y características organolépticas".

Cooperación en el desarrollo experimental y puesta a punto de metodología en la tesis de Maestría en Producción Vegetal, Orientación Cultivos Hortícolas, de la UNMdP, Facultad de Ciencias Agrarias de la alumna Ing Agrónoma Quillehauquy, Victoria. (En ejecución)

Cooperación en el desarrollo experimental y puesta a punto de metodología en la tesis de Maestría en Producción Vegetal, Orientación Cultivos Hortícolas, de la UNMdP, Facultad de Ciencias Agrarias de la alumna Lic en Ciencia y tecnología de Alimentos María Paula Borrajo (En ejecución). Título de la tesis: "Influencia del estado de madurez de cosecha y pretratamientos sobre la calidad del kiwi congelado"

8. ANTECEDENTES PROFESIONALES

8.1. EXPERIENCIA LABORAL

Empresa: Pepsico de Argentina S.R.L. Desde Marzo 2006 hasta octubre de 2008.
Denominación del puesto: Operador TPM (Productive Manufacture), Operarios a cargo:15. Actividades realizadas: Puesta a punto inicial de la línea de procesamiento continua de hojuelas de papas fritas. Control de calidad de materias primas y de producto terminado y de la producción. Cálculo y exposición semanal de los indicadores de la productividad frente a autoridades de la empresa. Capacitación al personal y a productores en el análisis de papa cruda. Participación en las auditorías de Procesos y de Calidad STAR WORLD y en las Auditorías ReCon (Resource Conservation).

8.2 PASANTIAS

Empresa: Pepsico de Argentina S.R.L.: Septiembre 2005 a Marzo 2006

Pasantía no rentada. Actividades realizadas: Investigación y desarrollo sobre la utilización de agentes de dureza durante el escaldado de papa y aplicación de coating (biofilms) previos a la operación de fritura con el objetivo de reducir la absorción de materia grasa durante el proceso de fritura papas chips.

Empresa: Laboratorio de Análisis de Alimentos FaresTaie. Marzo a Septiembre 2005. Pasantía no rentada. Actividades realizadas: Análisis de calidad de alimentos y aguas de consumo.

Empresa: Cabrales S.A. Mayo-Noviembre 2005.

Pasantía rentada. Actividades realizadas: Inspector de Control de Calidad.

Empresa: McCain Argentina S. A. Enero a Marzo 2001.

Pasantía no rentada. Actividades realizadas: Análisis de eficiencia de la línea de producción de papas prefritas congeladas.

9. OTROS ANTECEDENTES

REALIZACION DE CURSOS DE CAPACITACION PROFESIONAL

Identificación y Trazabilidad de Agroalimentos e Insumos. 21 de abril al 6 junio de 2008. Curso Virtual. E-campo.com.

TPM (Total Productive Manufacture)¹. Marzo a Noviembre de 2006. 40 hs semanales Pepsico de Argentina S.R.L. Parque Ind. Gral. Savio - Calle 2 e/5 y 6. Batan.. Calificación: 9 (nueve puntos sobre 10).

¹Curso de capacitación TPM (Pepsico) -Total Productive Manufacture- donde adquirí nociones de Mecánica, Neumática, Electricidad, Generador eléctrico, Liderazgo, Trabajo en equipo, Excelencia Humana I Y II, Calidad (normas de calidad en la industria de alimentos, en particular las Normas Consolidadas AIB para la Seguridad Alimentaria), Seguridad e Higiene Industrial. Conservación de los recursos ambientales.

Proceso de fritura, un desafío tecnológico actual. Dictado Masson L. CYTAL. X Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Mayo del 2005. 14 hs. Hotel Costa Galana. Mar del Plata.

“La evaluación sensorial en el control de calidad de alimentos”. Dictado por Jorge Trincherro. UTN. Mayo del 2005. 36 hs. Universidad Tecnológica Nacional. MDP
Seguridad e Higiene en el Trabajo, Prevención de Enfermedades y Accidentes de Trabajo Dictado por el Ing. Horacio Escudé. Octubre del 2004. 6 hs. Facultad de Ingeniería. (UNMdP). Cátedra Seguridad e Higiene Laboral. Fac. de Ing. (UNMdP)

Curso Taller de Manipulación de Alimentos. Octubre de 2004. 20 hs. Municipalidad de General Pueyrredón. Secretaría de calidad de vida. DIRECCIÓN DE PROTECCIÓN SANITARIA. Rivadavia 3783

Tecnología de Productos Pesqueros. Septiembre de 2004. 16 hs. Facultad de Ingeniería. (UNMdP)

Curso “BPM, BPA, POES y HACCP”. Ing. Agr. Paula Feldman. Agosto de 2004. PROCAL. SAGPyA. Colegio de Ingenieros de la Provincia de Bs. As. Balcarce.

Materiales poliméricos en contacto con alimentos. Jiménez Migallón, A. Facultad de Ingeniería. (UNMdP) Octubre del 2003. 16 hs. Facultad de Ingeniería. (UNMdP).

Capacitación en: Análisis de Calidad de papa cruda. Instructor Alejandro Di Georgi, Pepsico Argentina. Junio del 2007.

Capacitación en HACCP basado en la Norma Holandesa (RvA). Instructor: Carla Elliott, Pepsico Argentina. Abril del 2007.

Taller de Seguridad e Higiene Industrial, Prevención de Enfermedades y Accidentes laborales. Instructor Gustavo Barizone, Pepsico Argentina. Marzo del 2007

Taller Seguridad de Producto: Orientación al cumplimiento de las Normas consolidadas AIB, BPM y seguridad alimentaria en base al HACCP. Capacitador: Ricardo Díaz Valenzuela, Pepsico Chile. Septiembre del 2006.

Jornada Técnica de campo sobre cosecha y calidad de papas para almacenamiento. Agro University Conosur. Disertante Nelson Campos, Pepsico Chile. 7 Abril del 2006

Entrenamiento Teórico-Practico AIB. Capacitador: Ricardo Diaz Valenzuela, Pepsico Chile. 27 de Abril del 2006.

Entrenamiento sobre Indicadores Claves de la Producción. Capacitadora: Andrea Rivas. Pepsico Argentina. 25 de Abril de 2006.

Capacitación: Introducción a la certificación bajo las Normas de Calidad ISO 9001:2000. Instructor: Erica Mercado, Cabrales. Junio del 2005.

Capacitación: Muestreo, evaluación sensorial, análisis físicos-químicos de materias primas y productos terminados de la empresa (amplias variedades de granos de café y material de empaque). Instructor: Edgardo Perea. Junio del 2005.

Capacitación: Muestreo, evaluación sensorial, análisis físicos-químicos de materias primas y productos terminados de la empresa Cabrales (amplias variedades de: te, chocolates, material de empaque). Instructor: Erica Mercado. Marzo- Abril del 2005.

Jornadas Técnicas de la V Reunión Nacional de Papa. 1 al 3 de Abril de 2004.

Seminario "Tecnología de elaboración de productos cárnicos: Chacinados y salazones." Asociación Argentina de Técnicos Alimentarios. 14 de Marzo de 2003.

PARTICIPACION EN AUDITORIAS (5)

* Auditoria Star World, Pepsico Argentina, Planta Mar del Plata. Participación en la auditoria mecánica y de procesos de producción de la línea de elaboración de papas chips, recepción de materias primas y expedición de productos terminados. Auditor referente M. Rampazo, Pepsico Argentina. 27 de Febrero al 03 de Marzo del 2007.

* Auditoria ReCon Pepsico Argentina, Planta Mar del Plata. Participante. Auditor referente M. Jiménez, Pepsico Argentina. 24 y 25 Agosto de 2006.

* Auditoria AIB, Pepsico Argentina, Planta Florida. Participación en la Auditoria AIB y en la evaluación del cumplimiento de BPM. Auditor referente L. Luna, Pepsico Venezuela. 04 de Julio de 2006.

* Auditoria Star World Pepsico Argentina, Planta Florida. Participación en la auditoria mecánica y de procesos de producción de la línea de elaboración de papas chips, recepción de materias primas y expedición de productos terminados. Auditor referente M. Richieri, Pepsico Brasil. 02 al 05 de Julio del 2006.

* Auditoria Cabrales. Participación en la auditoria de procesos de producción, control de calidad, recepción y expedición. Evaluación del cumplimiento de las buenas prácticas de elaboración. Documentación de referencia Norma ISO 9001, Manual de gestión de calidad Cabrales. Plan HACCP. 27 y 28 de Julio del 2005.

CONOCIMIENTO DE COMPUTACION

Manejo de programas Microsoft Word, Microsoft Excel, Internet Explorer, Outlook Express y Power Point, Programa estadístico R Commander y SAS.

CONOCIMIENTO DE IDIOMAS

Idioma: Inglés, **Nivel:** Muy bueno: lectura y redacción. Bueno: conversación

10. REFERENCIAS

Carlos Barassi: investigador reconocido y Profesor titular de la cátedra Bioquímica de la FCA hasta fines del 2013. El dr Carlos Barassi actualmente se desempeña como profesor libre en la misma cátedra y es mi director en la tesis de Doctorado en Ciencias Agrarias.

Arjan Brouwer: Gerente de ventas en la empresa Kiremko.

Alejandro Lute: Gerente de planta en Pepsico MDP-Internacional.