

CURRICULUM VITAE:

▪ Datos Personales:

- **Nombre y Apellido:** Ortiz Miranda, Gabriel Sebastián
- **Fecha de nacimiento:** 21 de junio de 1982
- **Nacionalidad:** argentina
- **Edad:** 33 años
- **D.N.I.:** 18.854.552
- **Estado Civil:** Soltero
- **Domicilio:**
- **CEL:**
- **e-mail:** gsebastianortiz@hotmail.com / ortizmiranda.gs@inta.gob.ar

▪ Estudios realizados:

• Universitarios de Postgrado:

“Doctorado de la Facultad de Ciencias Exactas” – Área Química. Facultad de Ciencias Exactas, Universidad Nacional de La Plata. A deuda Tesis Doctoral, 100 % de acreditación de cursos.

• Universitarios de Postgrado:

“Especialización en Docencia Universitaria”. Facultad de Humanidades, Universidad Nacional de Mar del Plata. En curso.

• Universitarios de Grado:

“Licenciado en Ciencia y Tecnología de Alimentos”. Facultad de Ciencias Agrarias, Universidad Nacional de Mar del Plata. Promedio General: 7.81. Duración: 2003-2008.

▪ Idiomas y herramientas informáticas:

- **Inglés:** Intermedio. Niveles I, II, III y IV del Laboratorio de Idiomas de la UNMDP Técnico, traducción y lectura de textos.
- **PC:** Buen manejo de Excel, Word, Power Point, Outlook, Corel Draw y programas estadísticos.

▪ Antecedentes laborales:

- **EXPOFRUT S.A.:** “Técnico en Control de Calidad de Frutas”. Temporada Alta y media 2007, 2008 y 2009. General Roca, Río Negro. Funciones: Control de calidad de materias primas en ingreso y en planta. Determinación de parámetros de madurez y destinos en función de su calidad.

- **Auditor Externo:** Actividad Profesional Independiente, 2009 – 2010. General Roca, Río Negro. Función: Control de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), Procedimientos operativos de sanitización (POES), documentación sanitaria, controles de carga.
 - **Patagonian Fruits Trade S.A.:** “Control de Calidad de Frutas”. Temporada Alta 2006. General Roca, Río Negro. Función: Control de calidad de materias primas en líneas de producción de empaques de terceros.
- **Antecedentes Docentes:**
- **Docente Categoría N°5**, dentro del Programa de Incentivos a Docentes investigadores de Universidades Nacionales.
 - **Universidad Nacional de Mar del Plata; Carrera: Lic. en Ciencia y Tecnología de Alimentos:**
 - **Jefe de Trabajos Prácticos** con Dedicación Exclusiva, Regular, en “**Análisis de Alimentos**”. Designación en el cargo: Desde 01/11/14.
 - **Ayudante Graduado** con Dedicación Simple, Interino, en “**Bioquímica de Alimentos**”, con funciones en el primer cuatrimestre, y “**Análisis de Alimentos**”, con funciones en el segundo cuatrimestre. Designación en el cargo: Desde Abril de 2014 hasta Abril de 2015.
 - **Jefe de Trabajos Prácticos** con Dedicación Simple, Interino, en “**Bioquímica de Alimentos**”, con funciones en el primer cuatrimestre, y en “**Análisis de Alimentos**”, con funciones en el segundo cuatrimestre. Designación en el cargo: Desde Abril de 2012 hasta Abril de 2014.
 - **Ayudante Graduado** con Dedicación Simple, Interino, en “**Tecnología de Procesos de los alimentos**”, con funciones en el primer cuatrimestre, y “**Análisis de Alimentos**”, con funciones en el segundo cuatrimestre. Designación en el cargo: Desde Abril de 2010 hasta Abril de 2012.
 - **Ayudante Alumno** en “**Propiedades Físico-Químicas y funcionales de los Alimentos I y II**”. Ciclos lectivos 2006, 2007 y 2008.
 - **Universidad Tecnológica Nacional; Carrera: Ingeniería Pesquera:**
 - **Profesor Adjunto** con Dedicación Simple, Interino, en “**Bioquímica de Alimentos**”. Designación en el cargo: Desde Agosto de 2014 hasta a la actualidad.
- **Antecedentes en gestión:**
- Integrante del Claustro Docente del “Consejo Asesor del Área Alimentos”. Designación: Desde Diciembre de 2014 hasta Abril de 2016. Facultad de Ciencias Agrarias. Universidad Nacional de Mar del Plata.
 - Integrante del Claustro alumno del “Consejo Asesor del Área Alimentos”. 2005. Facultad de Ciencias Agrarias. Universidad Nacional de Mar del Plata.
- **Formación de Recursos Humanos:**
- **Asesor** de la Tesis de grado para optar al título de “Lic. en Ciencia y Tecnología de Alimentos” de la Facultad de Ciencias Agrarias –UNMDP, de la estudiante Florencia Sousa. Tema: “Caracterización de la maduración de quesos provenientes de leche funcional y quesos Gouda mediante la degradación proteolítica.”

▪ Cursos realizados:

➤ Cursos de Postgrado:

- “Métodos básicos de Análisis Proximal de muestras vegetales y granos”(Agosto de 2015). Universidad Nacional de Mar del Plata. Duración: 40 hs.
- “Avances en Proteómica” (Octubre de 2014). Universidad Nacional de Mar del Plata. Duración: 40 hs.
- “Fundamentos teóricos y metodológicos de la gestión ambiental de recursos naturales” (Marzo de 2014). Universidad Nacional de Mar del Plata. Duración: 50 hs.
- “Métodos estadísticos II”. (Agosto – Octubre 2012). Universidad Nacional de Mar del Plata. Duración: 30 hs.
- “Métodos estadísticos I”. (Marzo – Junio 2012). Universidad Nacional de Mar del Plata. Duración: 48 hs.
- “Epistemología”. (Julio de 2012). Universidad Nacional de Mar del Plata. Duración: 48 hs.
- “Encuadre metodológico de la redacción científica”. (Mayo – Junio 2011). Universidad Nacional de Mar del Plata. Duración: 20 hs.
- “Avances en emulsiones alimentarias” (Junio de 2010). Universidad Nacional de Quilmes. Duración: 40 hs.

➤ Asistencia a Cursos / Jornadas:

- “II Jornadas sobre Formación del Profesorado para el Nivel Superior: experiencias didácticas e investigación”. UNMdP. Duración: 11 y 12 de Junio de 2015.
- Jornada: Tecnología de la elaboración de chacinados y salazones (Julio de 2015). Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios (AATA). Duración: 5 hs.
- Curso “Introducción a la validación de métodos químicos”. (Agosto de 2013). INTI. Duración: 10 hs.
- Curso/Taller: “La lectura y la escritura en los diferentes campos disciplinares de las Ciencias Agrarias”.2013. Área Pedagógica, FCA, UNMdP.
- VIII Jornadas Nacionales de Ciencias del Mar. XVI Coloquio de Oceanografía. Universidad Nacional de la Patagonia San Juan Bosco. Duración: 3 al 7 de diciembre de 2012.
- Curso de “Auditorías internas en Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP)” (Octubre de 2009). CREAR-INTI. Duración: 16 hs.
- Curso de “Elaboración de documentos para programas de Procedimientos Operativos Estandarizados de Sanitización y Buenas Prácticas de Manufactura” (Octubre de 2009). CREAR-INTI. Duración: 16 hs.
- Curso de “Avances en tecnología y formulación de alimentos” (Junio de 2009). Universidad de FASTA. Duración: 8 hs.
- Jornadas de Bioquímica y Medio Ambiente (Agosto de 2008). Colegio de Bioquímicos de Mar del Plata. Duración: 2 días
- Jornadas de actualización- “Laboratorio Bromatológico” (Abril de 2007). Colegio de Bioquímicos de Mar del Plata. Duración: 2 días.
- Curso de “Procedimientos Operativos Estandarizados de Sanitización” (Julio de 2006). CREAR-INTI. Duración: 10 hs.

■ Publicaciones con referato:

➤ Revistas periódicas:

- **“Thermal gelation of fin from squid (*Illex argentinus*) paste. Effect of EDTA addition”**. Autores: Ortiz Miranda, G.S.; Paredi, M.E.; Manca, E. Journal of Aquatic Food Product Technology. ISSN: 1049-8850. En revisión, Manuscrito ID: WAFP-2013-0211.
- **“Recovery and functional properties of muscle proteins extracted from squid (*Illex argentinus*) by an acid or alkaline solubilization process. Effect of sexual maturation stage”**. Autores: Ortiz Miranda, G.S.; Paredi, M.E. Journal of Food Science and Technology. ISSN: 0022-1155, Printer version. En revisión.
- **“Using of fins from squid formulations of gelled products”**. Autores: Suarez, D.M.; Ortiz Miranda, G.S.; Manca, E.; Paredi, M.E. European Food Research and Technology. ISSN: 1438-2377, Printer version. En revisión, Manuscrito ID: EFRT-13-0750.

➤ Proceedings:

- **“Estudios de solubilización, recuperación y de las propiedades funcionales de proteínas musculares de distintas partes anatómicas de calamar (*Illex argentinus*)”**. Autores: Ortiz Miranda, G.S.; Paredi, M.E. Proceeding del “XIV Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CYTAL®)”. 23 al 25 de Octubre de 2013. Rosario, Santa Fe. [CD-ROM] s.p. ISBN 978-987-22165-4-2.
- **“Estabilidad térmica de las proteínas miofibrilares de manto de calamar. Influencia del estadio de maduración sexual y el entorno químico”**. Autores: Ortiz Miranda, G.S., Wagner, J.R., Paredi, M.E. Proceeding del “XIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CYTAL®)”. 19 al 21 de Octubre de 2011. Buenos Aires. Sesión 2: Trabajo N° 1. [CD-ROM] s.p. ISBN 978-987-22165-4-2.
- **“Estudios de solubilización, recuperación y de las propiedades funcionales de proteínas de manto de calamar (*Illex argentinus*)”**. Autores: Ortiz Miranda, G.S., Crupkin, M., Paredi, M.E. Proceeding del “XIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CYTAL®)”. 19 al 21 de Octubre de 2011. Buenos Aires. Sesión 2: trabajo N°2. [CD-ROM] s.p. ISBN 978-987-22165-4-2.
- **“Gelación térmica de pasta de aleta de calamar (*Illex argentinus*). Efecto del agregado EDTA”**. Proceeding del “III Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos” (Mayo de 2010) Córdoba. En línea :
<http://www.secyt.unc.edu.ar/ISIDSA/documentos/IIICongreso_1.pdf>
Pág. 235 – 240. ISBN: 978-987-22165-3-5.
- **“Efecto del almacenamiento congelado de manto sobre las propiedades de gelación térmica de la pasta”**. Proceeding del “XII Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CYTAL®)”. (Octubre de 2009). Concordia, Entre Ríos. [CD-ROM] s.p. ISBN: 978-987-22165-35
- **“Utilización de aletas de calamar para la formulación de productos gelificados”**. Proceeding del “XII Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CYTAL®)”. (Octubre de 2009). Concordia, Entre Ríos. [CD-ROM] s.p. ISBN: 978-987-22165-3-5

➤ Resúmenes publicados en congresos internacionales:

- **“Solubilización y precipitación isoeléctrica de proteínas musculares de distintas partes anatómicas de calamar (*Illex argentinus*). Efecto de la temperatura de solubilización”**. Autores: Ortiz Miranda, G.S.; Paredi, M.E. Resumen del “V Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CICYTAC)”. 17 al 18 de Noviembre de 2014. Córdoba,

Argentina. [en línea]
<http://cicytac.cba.gov.ar/LibrosResumenes/C%20Calidad%20Poster.pdf>, Área: Calidad Tecnológica, Código de Resumen: CP-92, ISBN: En trámite.

- **“Solubilización, recuperación y propiedades funcionales de proteínas musculares de tentáculos de calamar (*Illex argentinus*). Efecto del estadio de maduración sexual”**. Autores: Ortiz Miranda, G.S.; Paredi, M.E. Resumen del “V Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CICYTAC)”. 17 al 18 de Noviembre de 2014. Córdoba, Argentina. [en línea]
<http://cicytac.cba.gov.ar/LibrosResumenes/C%20Calidad%20Poster.pdf>, Área: Calidad Tecnológica, Código de Resumen: CP-93, ISBN: En trámite.
- **“Solubilización, recuperación y propiedades funcionales de las proteínas de calamar (*Illex argentinus*). Efecto del estadio de maduración sexual”**. En: “Congreso latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas (CLICAP)” 28 al 30 de marzo de 2012. San Rafael, Mendoza. Sección RA: Trabajo N° 59. [CD-ROM] ISBN 978-987-575-106-4.
- **“Gelación térmica de pasta de aletas de calamar (*Illex argentinus*). Efecto del agregado de EDTA”**. (Presentación oral). En: III Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos” (Abril de 2009) Córdoba. Vol. I, 55 p. ISBN: 978-987-24620-2-4
- **“Gelación térmica de pasta de manto y aletas de calamar (*Illex argentinus*)”**. (Presentación en Póster). En: XXI Congreso Brasileiro de Ciencia e Tecnología de Alimentos. XV Seminário Latino Americano e do Caribe de Ciencia e Tecnología de Alimentos. (Noviembre de 2008) Bello Horizonte, Brasil. [CD-ROM] s.p.

➤ **Resúmenes publicados en Congresos y Jornadas Nacionales:**

- **“Estudio de solubilización y recuperación en proteínas de calamar (*Illex argentinus*)”**. En: Libro de resúmenes de las “VIII Jornadas Nacionales de Ciencias del Mar. XVI Coloquio de Oceanografía”. 3 al 7 de Diciembre de 2012. Comodoro Rivadavia, Chubut. Sección: Química de Organismos y Productos, 145 p. ISBN: 978-987-21581-7-0.
- **“Solubilización y recuperación en proteínas de manto de calamar (*Illex argentinus*) en ejemplares provenientes de distintas subpoblaciones”**. En: Libro de resúmenes de las “VIII Jornadas Nacionales de Ciencias del Mar. XVI Coloquio de Oceanografía”. 3 al 7 de Diciembre de 2012. Comodoro Rivadavia, Chubut. Sección: Química de Organismos y Productos, 149 p. ISBN: 978-987-21581-7-0.
- **“Estabilidad térmica de las proteínas miofibrilares de manto de calamar. Influencia del estadio de maduración sexual y el entorno químico”**. Autores: Ortiz Miranda, G.S., Wagner, J.R., Paredi, M.E. Resumen del “XIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CYTAL®)”. 19 al 21 de Octubre de 2011. Buenos Aires. Sesión 2: Trabajo N° 1. [CD-ROM] s.p. ISBN 978-987-22165-4-2.
- **“Estudios de solubilización, recuperación y de las propiedades funcionales de proteínas de manto de calamar (*Illex argentinus*)”**. Autores: Ortiz Miranda, G.S., Crupkin, M., Paredi, M.E. Resumen del “XIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CYTAL®)”. 19 al 21 de Octubre de 2011. Buenos Aires. Sesión 2: trabajo N°2. [CD-ROM] s.p. ISBN 978-987-22165-4-2.
- **“Efecto del almacenamiento congelado de manto sobre las propiedades de gelación térmica de la pasta”**. En: Libro de Actas del “XII Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CYTAL®)”. (Octubre de 2009). Concordia, Entre Ríos. [CD-ROM] s.p. ISBN: 978-987-22165-3-5
- **“Utilización de aletas de calamar para la formulación de productos gelificados”**. En: Libro de Actas del “XII Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CYTAL®)”. (Octubre de 2009). Concordia, Entre Ríos. [CD-ROM] s.p. ISBN: 978-987-22165-3-5

▪ Asistencia a Congresos Nacionales e Internacionales:

- “V Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos” (17 al 19 de Noviembre de 2014) Córdoba, Córdoba.
- “III Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias aplicadas” (28 al 30 de Marzo de 2012) San Rafael, Mendoza.
- “XIII Congreso CyTAL - AATA” (Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos) (19 al 21 Octubre de 2011) Buenos Aires, Buenos Aires.
- “III Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos” (15 al 17 de Abril de 2009) Córdoba, Córdoba.
- “II Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos” (15 al 17 Noviembre de 2006) Córdoba, Córdoba.
- “X Congreso CyTAL” (Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos) 1º Simposio Internacional de Nuevas Tecnologías (18 al 20 Mayo de 2005) Mar del Plata, Buenos Aires.

▪ Becas obtenidas:

- Becario de la Universidad Nacional de Mar del Plata. Beca de **Formación Superior** 2014. Tema: Estudios de solubilización, recuperación y propiedades funcionales de las proteínas musculares de calamar (*Illex argentinus*).
- Becario de la Universidad Nacional de Mar del Plata. Beca de **Perfeccionamiento** 2012. Tema: Estudios de solubilización, recuperación y propiedades funcionales de las proteínas musculares de calamar (*Illex argentinus*).
- Becario de la Universidad Nacional de Mar del Plata. Beca de **Iniciación** 2010. Tema: Solubilización, recuperación y propiedades funcionales de las proteínas musculares de calamar (*Illex argentinus*).
- Becario de la Comisión de Investigaciones Científicas (CIC) de la provincia de Buenos Aires. Beca de **Entrenamiento en Investigación** 2007. Tema: Propiedades de gelación térmica de las proteínas del manto y aletas de calamar (*Illex argentinus*). Efecto del almacenamiento congelado.

▪ Participación en proyectos de investigación:

- **Caracterización de la maduración de quesos de pasta semidura, regionales y provenientes de leche funcional.** UNMdP. Cód. Sub.:15/A459 – AGR458/14. Directora del proyecto: Dra. Pereyra, María Alejandra. Participación: 01/01/14 – 31/12/15
- **Influencia de la condición biológica de moluscos marinos y otras especies pesqueras, sobre las propiedades físico-químicas y funcionales de las proteínas y lípidos musculares.** UNMdP. Cód. Sub.:15/A459 – AGR458/14. Directora del proyecto: Dra. Paredi, María Elida. Participación: 01/01/14 – 31/12/15
- **Caracterización, propiedades funcionales y recuperación de proteínas musculares de especies pesqueras subutilizadas.** UNMdP. Cód. Sub.:15/A423 – AGR423/13. Directora del proyecto: Dra. Paredi, María Elida. Participación: 01/01/13 – 31/12/14.
- **Valoración total, utilización y propiedades funcionales de las proteínas musculares de distintas subpoblaciones de calamar y de otras especies pesqueras subutilizadas.** UNMdP. Cód. Sub.:15/A396 – AGR396/12. Directora del proyecto: Dra. Paredi, María Elida. Participación. 01/01/12 – 31/12/13.

- **Utilización y propiedades funcionales de las proteínas de músculo de calamar. Influencia de las distintas subpoblaciones.** Cód. Sub.: AGRA 331/10. Directora del proyecto: Dra. Paredi, María Elida. Participación: 01/04/10 y 31/12/12
- **Efecto de la incorporación de proteínas miofibrilares de especies pesqueras subutilizadas y la elaboración de productos reestructurados.** Proyecto PICT N° 1264 (resolución 13/11/2007/). Investigador responsable: Dra. Paredi, María Elida (2008-2010). Agencia FONCyT. Periodo: 01/04/10 hasta 15/12/13
- **Influencia de la incorporación de proteínas miofibrilares de calamar (*Illex argentinus*) sobre las propiedades funcionales de las proteínas miofibrilares de especies pesqueras subutilizadas y la elaboración de productos gelificados y/o reestructurados.** Universidad Nacional de Mar del Plata. Cód. Inc.: 15/A271; Cód. Sub.: AGRA 271/08. Directora del proyecto: Dra. Paredi, María Elida. Periodo: 01/01/08 al 31/12/09.
- **Efecto del contenido de paramiosina y de la actividad transglutaminasa sobre las propiedades funcionales de las proteínas miofibrilares de moluscos.** Universidad Nacional de Mar del Plata. Cód. Inc.: 15/A203; Cód. Sub.: AGR 203/05. Directora del proyecto: Dra. Paredi, María Elida. Periodo: 01/01/05 al 31/12/07.

▪ **Participación en grupos de investigación:**

- **“Innovación y Desarrollo de Alimentos Regionales”.** Directora del grupo: Dr. Pereyra Alejandra. Facultad de Ciencias Agrarias, Universidad Nacional de Mar del Plata
- **“Ciencia y Tecnología aplicada a Alimentos de origen Marino y Agropecuario”** (OCA 346/10). Directora del grupo: Dr. María Elida Paredi. Facultad de Ciencias Agrarias, Universidad Nacional de Mar del Plata
- **“Bioquímica del músculo postmortem”** (OCA 1168/08). Director del grupo: Dr. Marcos Crupkin. Facultad de Ciencias Agrarias, Universidad Nacional de Mar del Plata

▪ **Antecedentes en Actividades de Extensión:**

- “Muestra Educativa Mar del Plata te invita a estudiar, Año 2015. Participación en el Stand de la FCA; Promoción de las carreras de grado de la Facultad de Ciencias Agrarias, UNMdP. Disertación: La Licenciatura en Ciencia y Tecnología de Alimentos 07 y 08 de Mayo de 2015.
- “Muestra Educativa Mar del Plata te invita a estudiar, Año 2014. Participación en el Stand de la FCA; Promoción de las carreras de grado de la Facultad de Ciencias Agrarias, UNMdP. 08 y 09 de Mayo de 2014.
- Disertación: “Proyección profesional de los Licenciados en Ciencia y Tecnología de Alimentos”. Ciclo de Charlas de Alimentos, FCA, UNMdP. 12 de Septiembre de 2013.
- “12° Feria del Libro” Balcarce. Participación en el Stand de la FCA; Promoción de las carreras de grado de la Facultad de Ciencias Agrarias, UNMdP. 13 al 16 de junio de 2013.
- “Expochacra Ganadera”, Balcarce. Participación en el Stand de la FCA; Promoción de las carreras de grado de la Facultad de Ciencias Agrarias, UNMdP. 14 al 17 de abril de 2005.

▪ **Premios y distinciones:**

- “Beca de Premio Académico”. 2005. Facultad de Ciencias Agrarias. Universidad Nacional de Mar del Plata.
- “Premio Agrarius” al rendimiento académico, Mención especial. 2005. Universidad Nacional de Mar del Plata.