

## Curriculum Vitae Argentino

**PAREDI, MARIA**

**UNIV.NAC.DE MAR DEL PLATA**  
FAC.DE CS.AGRARIAS

### FORMACIÓN ACADÉMICA

#### Estudios Universitarios de Posgrado

##### Doctorado en Ciencias Químicas

08/1992 - 12/1994

UNIV.NAC.DE MAR DEL PLATA / FAC.DE CS.EXACTAS Y NATURALES

*Doctor en Ciencias Químicas*

##### Especialización en Higiene y Seguridad en el trabajo

04/1985 - 12/1985

UNIV.NAC.DE MAR DEL PLATA / FAC.DE INGENIERIA

*Especialista en Higiene y Seguridad en el Trabajo*

#### Estudios Universitarios de Grado

##### Ingeniería Química

03/1977 - 10/1983

UNIV.NAC.DE MAR DEL PLATA

*Ingeniera Química*

### ANTECEDENTES EN CyT

#### Cargos

**12/2009 - Actualidad** Investigador Independiente (CIC) - PROVINCIA DE BUENOS AIRES / GOBERNACION / COMISION DE INVEST.CIENTIFICAS.

**10/2011 - Actualidad** Directora del Núcleo de actividades Científicas y Tecnológicas NACT grupo de investigación y Tecnología de alimentos de Origen marino y Agropecuario. De 20 hasta 39 horas. UNIV.NAC.DE MAR DEL PLATA / FAC.DE CS.AGRARIAS.

**05/2013 - 05/2014** Profesor asociado Exclusiva. "Introducción a la ciencia de los Alimentos y Asignación de funciones en Bioquímica de los Alimentos". UNIV.NAC.DE MAR DEL PLATA / FAC.DE CS.AGRARIAS.

**03/2013 - 07/2013** Profesor asociado Exclusiva. "Bioquímica de los alimentos". UNIV.NAC.DE MAR DEL PLATA / FAC.DE CS.AGRARIAS.

**05/2005 - 05/2013** Profesor asociado Exclusiva. "Bioquímica del músculo y calidad de carne". UNIV.NAC.DE MAR DEL PLATA / FAC.DE CS.AGRARIAS.

**04/2005 - 04/2013** Profesor asociado Exclusiva. "Bioquímica de los Alimentos". UNIV.NAC.DE MAR DEL PLATA / FAC.DE CS.AGRARIAS.

**05/2005 - 04/2013** Profesor asociado Exclusiva. "Introducción a la Ciencia de los Alimentos". UNIV.NAC.DE MAR DEL PLATA / FAC.DE CS.AGRARIAS.

**03/2011 - 07/2011** Profesor asociado Exclusiva. "Bioquímica de los Alimentos". UNIV.NAC.DE MAR DEL PLATA / FAC.DE CS.AGRARIAS.

**03/2010 - 07/2010** Profesor asociado Exclusiva. "Bioquímica de los Alimentos". UNIV.NAC.DE MAR DEL PLATA / FAC.DE CS.AGRARIAS.

#### Formación de recursos humanos

**2013 - Actualidad** Director de beca Iniciación a la Investigación PROVINCIA DE BUENOS AIRES .

Becario: Chanampa, Jimena - UNIV.NAC.DE MAR DEL PLATA / FAC.DE CS.AGRARIAS / AREA CIENCIA DE ALIMENTOS.

**2012 - Actualidad** Director de beca Perfeccionamiento en la Investigación UNIV.NAC.DE MAR DEL PLATA.

Becario: Ortiz Miranda, Gabriel Sebastian - UNIV.NAC.DE MAR DEL PLATA / FAC.DE CS.AGRARIAS / AREA CIENCIA DE ALIMENTOS.

**2012 - Actualidad** Director de beca Postgrado/Doctorado PROVINCIA DE BUENOS AIRES .

Becario: Suarez, Daniela Mariel - UNIV.NAC.DE MAR DEL PLATA / FAC.DE CS.AGRARIAS / AREA CIENCIA DE ALIMENTOS.

**2010 - 2012** Director de beca Posdoctorado CONSEJO NAC.DE INVEST.CIENTIF.Y TECNICAS.

Becario: Mignino, Lorena Arminda - UNIV.NAC.DE MAR DEL PLATA / FAC.DE CS.AGRARIAS / AREA CIENCIA DE ALIMENTOS.

**2010 - 2012** Director de beca Iniciación a la Investigación UNIV.NAC.DE MAR DEL PLATA.

Becario: Ortiz Miranda, Gabriel Sebastian - UNIV.NAC.DE MAR DEL PLATA / FAC.DE CS.AGRARIAS / AREA CIENCIA DE ALIMENTOS.

**2010 - 2012** Director de beca Perfeccionamiento en la Investigación PROVINCIA DE BUENOS AIRES .

Becario: Suarez, Daniela Mariel - UNIV.NAC.DE MAR DEL PLATA / FAC.DE CS.AGRARIAS / AREA CIENCIA DE ALIMENTOS.

**2009 - 2010** Director de beca Otro tipo de beca de Investigación PROVINCIA DE BUENOS AIRES .

Becario: Elias, Melisa Ruth - UNIV.NAC.DE MAR DEL PLATA / FAC.DE CS.AGRARIAS / AREA CIENCIA DE ALIMENTOS.

**2008 - 2010** Director de beca Iniciación a la Investigación MINISTERIO DE CIENCIA, TEC. E INNOVACION PRODUCTIVA .

Becario: Buitrago Caro, Juan José - UNIV.NAC.DE MAR DEL PLATA / FAC.DE CS.AGRARIAS.

**2008 - 2010** Director de beca Postgrado/Doctorado CONSEJO NAC.DE INVEST.CIENTIF.Y TECNICAS.

Becario: Mignino, Lorena Arminda - UNIV.NAC.DE MAR DEL PLATA / FAC.DE CS.AGRARIAS.

**2008 - 2010** Director de beca Iniciación a la Investigación PROVINCIA DE BUENOS AIRES .

Becario: Suarez, Daniela Mariel - UNIV.NAC.DE MAR DEL PLATA / FAC.DE CS.AGRARIAS / AREA CIENCIA DE ALIMENTOS.

**2011 - Actualidad** Director de Tesis de Doctorado.

Tesista: Ortiz Miranda, Gabriel Sebastian - UNIV.NAC.DE LA PLATA / FAC.DE CS.EXACTAS / DTO.DE QUIMICA.

**2009 - 2012** Director de Tesina o trabajo final de Grado.

Tesista: Lamas, Gabriela - UNIV.NAC.DE MAR DEL PLATA / FAC.DE CS.AGRARIAS.

**2009 - 2010** Director de Tesina o trabajo final de Grado.

Tesista: Elias, Melisa Ruth - UNIV.NAC.DE MAR DEL PLATA / FAC.DE CS.AGRARIAS.

**2008 - 2010** Director de Tesina o trabajo final de Grado.

Tesista: Tarnowski, Alina Ruth - UNIV.NAC.DE MAR DEL PLATA / FAC.DE CS.AGRARIAS.

**2008 - Actualidad** Director de Tesis de Doctorado.

Tesista: Suarez, Daniela Mariel - UNIV.NAC.DE LA PLATA / FAC.DE CS.EXACTAS / DTO.DE CS.BIOLÓGICAS / AREA DE BIOQUIMICA Y CONTROL DE ALIMENTOS.

**2006 - 2010** Director de Tesis de Doctorado.

Tesista: Mignino, Lorena Arminda - UNIV.NAC.DE LA PLATA / FAC.DE CS.EXACTAS / DTO.DE QUIMICA / LAB.DE SERVICIOS A LA INDUSTRIA Y AL SISTEMA CIENTIFICO.

#### Proyectos de I+D

**06/2011 - 05/2013** Director en el Proyecto: *Propiedades bioquímicas físicoquímicas y funcionales de proteínas miofibrilares y lípidos de especies pesqueras efecto de la conservación a bajas temperaturas.*

Ejecutado en: PROVINCIA DE BUENOS AIRES .

Financiado por: PROVINCIA DE BUENOS AIRES .

**01/2011 - 12/2013** Director en el Proyecto: *Valorización total , utilización y propiedades funcionales de las proteínas musculares de distintas subpoblaciones de calamar y de especies pesqueras.*

Ejecutado en: UNIV.NAC.DE MAR DEL PLATA .

Financiado por: UNIV.NAC.DE MAR DEL PLATA .

**01/2010 - 12/2012** Director en el Proyecto: *Utilización y p'ropiedades funcionales de las proteínas de músculo de calamar.Influencia de distintas subpoblaciones y estadio gonadal.*

Ejecutado en: UNIV.NAC.DE MAR DEL PLATA .

Financiado por: UNIV.NAC.DE MAR DEL PLATA .

**01/2009 - 01/2010** Director en el Proyecto: *Propiedades físicoquímicas, bioquímicas y funcionales de las proteínas miofibrilares diferentes especies de moluscos efecto del almacenamiento.*

Ejecutado en: UNIV.NAC.DE MAR DEL PLATA.

Financiado por: null.

**01/2009 - 01/2010** Co-director en el Proyecto: *Comportamiento en refrigeración y congelado de especies pesqueras subutilizadas y obtención de proteínas musculares por procedimientos no convencional.* Director: Marcos Crupkin.

Ejecutado en: UNIV.NAC.DE MAR DEL PLATA.

Financiado por: UNIV.NAC.DE MAR DEL PLATA.

**01/2008 - 01/2010** Director en el Proyecto: *Efecto de la incorporación de proteínas miofibrilares de calamar sobre las propiedades funcionales de las proteínas miofibrilares de especies pesquera.*

Ejecutado en: null.

Financiado por: null.

#### Actividades de Evaluación

**2013 - 2013** Evaluador en Jurado de tesinas, trabajos finales y/o tesis.

UNIV.NAC.DE MAR DEL PLATA / FAC.DE CS.AGRARIAS

**2010 - 2011** Evaluador en Evaluación de becarios.

UNIV.NAC.DE MAR DEL PLATA

**2010 - 2013** Evaluador en Jurado de concursos docentes.

UNIV.NAC.DE MAR DEL PLATA / FAC.DE CS.AGRARIAS / AREA CIENCIA DE ALIMENTOS

**2010 - 2011** Evaluador en Jurado de tesinas, trabajos finales y/o tesis.

UNIV.NAC.DE MAR DEL PLATA / FAC.DE CS.AGRARIAS

**2009 - 2010** Evaluador en Evaluación de becarios.

UNIV.NAC.DE MAR DEL PLATA

**2009 - Actualidad** Evaluador en Jurado de concursos docentes.

UNIV.NAC.DE MAR DEL PLATA / FAC.DE CS.AGRARIAS

**2009 - Actualidad** Evaluador en Jurado de concursos docentes.

UNIV.NAC.DE MAR DEL PLATA / FAC.DE CS.AGRARIAS

**2009 - Actualidad** Evaluador en Jurado de concursos docentes.

UNIV.NAC.DE MAR DEL PLATA / FAC.DE CS.AGRARIAS

**2009 - Actualidad** Evaluador en Jurado de concursos docentes.

UNIV.NAC.DE MAR DEL PLATA / FAC.DE CS.AGRARIAS

**1999 - Actualidad** Evaluador en Jurado de tesinas, trabajos finales y/o tesis.

UNIV.NAC.DE MAR DEL PLATA

**2012 - 2012** Evaluación de programas/ proyectos de I+D y/o extensión.

MINISTERIO DE CIENCIA, TEC. E INNOVACION PRODUCTIVA / AGENCIA NACIONAL DE PROMOCION CIENT Y TECNOLÓGICA

**2012 - 2012** Evaluación de programas/ proyectos de I+D y/o extensión.

UNIV.NAC.DE JUJUY / FAC.DE INGENIERIA

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

MINISTERIO DE CIENCIA, TEC. E INNOVACION PRODUCTIVA / AGENCIA NACIONAL DE PROMOCION CIENT Y TECNOLÓGICA

**2011 - 2012** Referato, árbitro o revisor externo de la Revista *Journal Aquatic Food Produc Technology.*

**2010 - 2011** Referato, árbitro o revisor externo de la Revista *Italian Internacional Journal and technology.*

**2009 - 2010** Referato, árbitro o revisor externo de la Revista *LWT.*

**2009 - 2010** Referato, árbitro o revisor externo de la Revista *C y TA -Journal of Food.*

**2007 - 2010** Referato, árbitro o revisor externo de la Revista *Journal of Food Biochemistry.*

**2006 - 2010** Referato, árbitro o revisor externo de la Revista *Journal of Food Science.*

**2008 - 2010** Evaluador en Comisión de tesis de grado

UNIV.NAC.DE MAR DEL PLATA / FAC.DE CS.AGRARIAS

### PUBLICACIONES

- Mignino, L.A, Crupkin, M. , Paredi, M.E. "Proteolytic Activity in Actomyosin from Mantle and Fin of Squid" en *Journal of Food Reserach*. 12 - 2012.
- Mignino, L.A, Tomas, M.C y Paredi, M.E. "effect fo Frozen storage on emulsifying properties of actomyosin form mantle and fins of squid ( Illex argentinus)" en *EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY*. 7 - 2011, 437 - 445.
- Mignino, L.A, Crupkin, M. , Paredi, M.E. "Physicochemical and functional properties of myofibrillar proteins of fin form frozen stored squid ( Illex argentinus) caught either by jigging machine or trawling" en *JOURNAL OF SHELLFISH RESEARCH*. 12 - 2011, 1 - 7 .
- Mignino, L.A, Tomas, M.C y Paredi, M.E. "Emulsifying properties of squid mantle actomyosin ( I argentinus) stored at 2-4 °C. Effect of some inhibitors." en *Journal of Food Processing and Technology*. 12 - 2011, 1 - 7. Disponible en: <http://dx.doi.org/10.4172/2157-7110.1000127>
- Paredi, Maria E , Pagano, Mariana, R. Crupkin, Marcos. "Biochemical and physicochemical properties of actomyosin and myofibrils from frozen stored flounder ( Paralichthys patagónicus)." en *JOURNAL OF FOOD BIOCHEMISTRY*. 6 - 2010, 983 - 997.
- Mignino, Lorena, Paredi, María.E. "Propiedades físicoquímicas y Funcionales de actomiosina de calamar ( I argentinus) almacenada a 2-4 °C en presencia y ausencia de inhibidores de proteasas" en *IV Congreso Internacional de Ciencia Y Tecnología de los Alimentos. Argentina : Agencia Cordoba Ciencia. 2013*
- ortiz Mirnada, Gabriel, Brunetti, Norma, Paredi, María Elida. "Solubilización , recuperación y propiedades funcionales de las proteínas de calamar Efecto del estadio de maduración sexual" en *Congreso CLICAP. Argentina : Facultad de Ciencias Aplicadas Mendoza. 2012*
- Mignino, L.A, Tomas, M.C y Paredi, M.E. "Propiedades emulsificantes de la actomiosina de músculo" en *The Journal of Aregentina Chemical Society XXIX COngreso Argentino de Química. Argentina : AQA. 2012*
- Suarez, Daniela, Buitrago Caro, Juan, Manca Emilio, Crupkin, Marcos, Paredi, María E. "Estudios de gelación térmica de pastas formuladas con músculo de pescadilla de red ( P brasiliensis) y Pescadilla de red ( Cinnoscion guatucupa)" en *The Journal of the Argentina Chemical Society. XXIX Congreso argentino de Química. Argentina : Asociación Química Argentina. 2012*
- Mignino, Lorena, Paredi, María.E. "Propiedades físicoquímicas y funcionales de actomiosina de manto de calamar ( I argentinus) a 2-4°C almacenada a 2-4°C en presencia y ausencia de inhibidores de proteasas" en *IV COngreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Argentina : Agencia Cordoba. 2012*
- Spennachio, Gladis, Paredi, María E. "Comportamiento de las propiedades bioquímicas y físicoquímicas de miofibrillas de músculo de vieira ( Zycoclamys patagonica) durante el almacenamiento in vitro a 2-4°C" en *VIII Jornadas Nacionales de Ciencias del Mar. Argentina : Universidad de la Patagonia. 2012*
- Ortiz Mirnada, Gabriel, Paredi, María E. "Estudio de solubilización y recuperación de proteínas de calamar ( I argentinus)" en *Resúmenes VIII Jornadas Nacionales de Ciencias del mar XVI COloquio de oceanografía. Argentina : Universidad Nacional de la Patagonia. 2012*
- Mignino, Lorena, Paredi, María.E. "Actividad Proteolítica en actomiosina de manto de calamar ( I argentinus)" en *Resúmenes VIII Jornadas Nacionales de Ciencias del Mar. Argentina : Universidad Nacional de la Patagonia. 2012*
- Ortiz Mirnada, Gabriel, Paredi, María E. "Solubilización y recuperación de proteínas de manto de calamar ( I argentinus) en ejemplares provenientes de distintas subpoblaciones" en *resúmenes VIII Jornadas Nacionales de Ciencias del Mar. Argentina : Universidad Nacional de la Patagonia. 2012*
- Ortiz Mirnada, Gabriel S. Crupkin, Marcos, A. Paredi, María E. "Estudios de solubilización , recuperación y de las propiedades funcionales de proteínas de manto de calamar" en *Proceeding XIII COngreso Nacional de Ciencia Y Tecnología de los Alimentos. Argentina : AATA. 2011*
- ortiz Miranda, Gabriel, S., Wagner, Jorge, Paredi María E. "Estabilidad Térmica de las proteínas miofibrilares de manto de calamar. Influencia del estadio de maduración sexual y el entorno químico" en *Proceeding XIII COngreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos CYTAL. Argentina : Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios. 2011*
- Mignino, L.A, Tomas, M.C y Paredi, M.E. "Modificaciones de las propiedades emulsificantes de actomiosina de manto de calamar almacenada a 2-4°C en presencia y ausencia de inhibidores de proteasas" en *Proceeding XIII COngreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos CYTAL. Argentina : Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios. 2011*
- Suarez, Daniela, Elias, Buitrago Caro, Juan J., Crupkin, Paredi, María. "Estudios de gelación térmica de pasta de pez palo ( Perchopsis brasiliensis)" en *Proceeding XIII COngreso Nacional de Ciencia Y Tecnología de los Alimentos. Argentina : Asociación Argentina de tecnólogos Alimentarios. 2011*
- Suarez, Daniela, Crupkin, Paredi, María. "Estudios de gelació térmica en pasta formulada con mezcla de filetes de filetes de pescadilla de red y manto de calamar." en *Proceeding XIII COngreso Nacional de Ciencia Y Tecnología de los Alimentos. Argentina : Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios. 2011*
- Paredi, María Elida. "Características bioquímicas y estructurales de actomiosina de músculo aductor de chubja ( Aulacomya Ater ater) Efecto del almacenamiento en frío" en *Proceeding Congreso internacional de Malacología. Argentina : CENPAT- USJB CENPAT. 2011*
- Paredi, María Elida y Crupkin Marcos. "Propiedades bioquímicas y físicoquímicas de las resúmenes miofibrilares de moluscos bivalvos" en *Libro de resúmenes. Argentina : Cenpat Conicet- UNSJB. 2011*
- Ortiz Miranda, Gabriel S. Crupkin, Marcos, A. Paredi, María E. "Estudios de Solubilización , recuperación y de propiedades funcionales de las proteínas de manto de calamar" en *XIII COngreso Nacional de Ciencia Y Tecnología de los Alimentos. Argentina : AATA. 2011*
- ortiz Miranda, Gabriel, S., Wagner, Jorge, Paredi María E. "Estabilidad Térmica de lasproteínas miofibrilares de manto de calamar Influencia del estadio de maduración sexual y el entorno químico" en *Proceedign XIII COngreso Nacional de Ciencia Y Tecnología de Alimentos CYTAL. Argentina : ATTA. 2011*
- Mignino, L.A, Tomas, M.C y Paredi, M.E. "Modificaciones de las propiedades emulsificantes de actomiosina de manto de calamar ( I argentinus) almacenada a 2-4 °C en presencia y ausencia de inhibidores de proteasas" en *XIII COngreso Nacional de Ciencia Y Tecnología de los Alimentos. Argentina : AATA. 2011*
- Suarez, Daniela, Crupkin, Marcos, Paredi, Mar~a Elida. "Estudios de Gelación térmica en pasta formulada con mezcla de filetesw de pescadilla de red y manto de clamar." en *XIII COngreso nacional de Ciencia Y Tecnología de Alimentos CYTAL. Argentina : AATA. 2011*
- Suarez, Daniela, Buitrago Caro, Juan, Manca Emilio, Crupkin, Marcos, Paredi, María E. "Estudios de gelación térmica en pasta de pez palo (p brasiliensis)" en *XIII COngreso Nacional de Ciencia Y Tecnología de Alimentos. Argentina : AATA. 2011*
- Suarez, Daniela, Elias, Melisa, Crupkin, Paredi, María . "Características bioquímicas, físicoquímicas y funcionales de mofibrillas de músculo de pescadilla de red (Cynoscion guatucupa)" en *Proceeding III COngreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Argentina : Agencia Cordoba. 2010*
- Mignino, Lorena, Tomas, Mabel, Paredi, María Elida. "Efecto del almacenamiento congelado de calamar ( Illex argentinus) sobre las propiedades emulsificantes de actomiosina de aleta" en *Libro I-Proceeding del II Congreso Internacional de Ciencia Y Tecnología de Alimentos. Argentina : Agencia Cordoba. 2010*
- Suarez, Daniela, Elias, Melisa, Crupkin, Paredi, María. "Características bioquímicas físicoquímicas de miofibrillas de pescadilla de red( Cynoscion guatucupa)" en *Proceeding III COngreso Internacional de Ciencia Y Tecnología de Alimentos. Argentina : Agencia Cordoba Ciencia. 2010*
- Mignino, L.A, Tomas, M.C y Paredi, M.E. "Efecto del almacenamiento congelado de calamar ( I argentinus) sobre las propiedades emulsificantes de actomiosina de aleta" en *Proceeding III COngreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Argentina : Agencia Cordoba. 2010*
- Ortiz Miranda, Gabriel S. Manca, Emilio, A. Paredi, María E. "Gelación Térmica de pasta de aletas de calamar Agregado EDTA." en *Avances en Formulación y Nutrición. Congreso Internacional de Ciencia Y Tecnología de los Alimentos. Argentina : Agencia Cordoba . Ministerio de Ciencia y Técnica. 2010*
- García, Antonio, Crupkin, Marcos, Paredi, María. "Propiedades físicoquímicas y funcionales de las proteínas recuperadas de músculo de pez palo. ( P brasiliensis)" en *XXVIII Congreso Argentino de Química. Argentina : AQA. 2010*
- Suarez, Daniela, Crupkin, Marcos, Paredi, Mar~a Elida. "Influencia de la incorporaci~n de proteínas miofibrilares de manto de calamar sobre las propiedades emulsificantes de las proteínas miofibrilares de pescadilla de red" en *XXVIII COngreso Nacional de Química. Argentina : Asociaci~n química Argentina. 2010*