

CURRICULUM VITAE

Laura Beatriz Pouzo

2015

EDUCACIÓN:

Secundaria:

Escuela Nacional Técnica N°1 "Ing. Felipe Senillosa", Tandil.

Título: Técnica Química (Carrera de 6 años)

Período: 1994-1999

Universitaria:

Grado:

Universidad Nacional de Mar del Plata.

Facultad de Ciencias Agrarias. Balcarce.

Título de Grado: Licenciado en Ciencias y Tecnología de los Alimentos.

Fecha de graduación: 17/08/2007.

Tesis de Grado:

Título: Almacenamiento de cerezas 'Sweetheart' con diferentes películas semipermeables

Lugar de realización: Unidad Integrada EEA INTA Balcarce-Facultad de Ciencias Agrarias UNMdP.

Directora: Ing.Agr Alejandra Yommi MSc. Unidad Integrada EEA INTA Balcarce-Facultad de Ciencias Agrarias UNMdP.

Asesores: Ing. Qco. Peter Daniel; Dr Andrés López Camelo. Unidad Integrada EEA INTA Balcarce-Facultad de Ciencias Agrarias UNMdP.

Postgrado:

Universidad Nacional de La Plata.

Facultad de Ciencias Exactas.

Título de Posgrado: Doctor de la Facultad de Ciencias Exactas- Área química

Fecha de graduación: 31/03/2015. (Título en trámite)

Tesis de Doctorado:

Título: Estrategias para mejorar el perfil de ácidos grasos en carne vacuna y su impacto sobre la estabilidad oxidativa.

Lugar de realización: Unidad Integrada EEA INTA Balcarce-Facultad de Ciencias Agrarias UNMdP- Centro de Investigación y desarrollo en Criotecnología de Alimentos, CIDCA-CONICET-UNLP.

Director: Dr. Enrique Pavan. Unidad Integrada EEA INTA Balcarce-Facultad de Ciencias Agrarias UNMdP.

Codirectora: Dra. Noemi Zaritzky Centro de Investigación en Criotecnología de Alimentos, CIDCA-CONICET-UNLP.

BECAS -PASANTÍAS:

✓ **Institución otorgante:** CONICET.

Beca Interna de Postgrado tipo I (3 años) obtenida por concurso 01/04/2010. **Proyecto de beca:** Mejora del perfil de ácidos grasos de la carne vacuna. Estudio de la estabilidad oxidativa y de la vida útil bioquímica y organoléptica del producto en almacenamiento.

Lugar de trabajo: Laboratorio Calidad de Carnes EEA, INTA Balcarce.

Director del proyecto- Beca: Ing. Agr. Enrique Pavan, MSc, PhD, Grupo Nutrición, Metabolismo y Calidad del Producto.EEA-INTA Balcarce.

Codirectora: Dra. Adriana Descalzo, Instituto de Tecnología de Alimentos. INTA-Castelar.

Período: 01 de Abril de 2010- 31 de Marzo de 2013

✓ **Institución otorgante:** CONICET.

Beca Interna de Postgrado tipo II (2 años) obtenida por concurso 01/04/2013. **Proyecto de beca** Mejora del perfil de ácidos grasos de la carne vacuna. Estudio de la estabilidad oxidativa y de la vida útil bioquímica y organoléptica del producto en almacenamiento.

Lugar de trabajo: Laboratorio Calidad de Carnes EEA, INTA Balcarce.

Director del proyecto- Beca: Ing. Agr. Enrique Pavan, MSc, PhD, Grupo Nutrición, Metabolismo y Calidad del Producto.EEA-INTA Balcarce.

Codirectora: Dra. Adriana Descalzo, Instituto de Tecnología de Alimentos. INTA-Castelar.

Período: 01 de Abril de 2013- 31 de Marzo de 2015

✓ **Institución otorgante:** International Stockmen's Educational Foundation (ISEF) Estados Unidos de Norteamérica. Beca obtenida por concurso, por selección ante comité experto en la materia ganado vivo e industria de la carne. El concurso involucró profesionales de todo el mundo. Fueron otorgadas un total de 12 becas: 6 Estados Unidos, 2 Brasil, 1 Australia, 1 India, 1 Canadá, 1 Argentina. La beca incluyó pasajes aéreos, transporte, alojamiento, comidas, inscripción al International Livestock Congress. Se realizaron visitas a rodeos de cría (Feed lots), ranchos especializados

en cría y reproducción bovina, clases con destacados docentes y especialistas en la industria y comercialización de la carne en USA, visitas a industrias frigoríficas de carne en Denver-Colorado, entrevistas, charlas y debate con referentes en producción animal e industria de la carne (National Cattlemen's Beef Association, Harris Ranch Beef Company, United States Meat Export Federation, JBS USA, entre otras). Exposición de mis actividades académicas y de investigación, asistencia a la conferencia plenaria del 2014 International Livestock Congress USA "The Cattle is at crossroads". Redacción de White Paper relativo a tópicos desarrollados en este congreso, dirigido a contribuir con la industria ganadera y de la carne.

Institución sponsor: United States Meat export Federation

Lugar: Denver, Colorado- Estados Unidos.

Período: Del 11 al 16 de Enero de 2014.

✓ Beca "Estudio" otorgada por Comisión Investigaciones Científicas de la Provincia de Buenos Aires (CIC) Obtenida por concurso 1/4/2009. Tema de investigación: Incremento de la calidad de la carne vacuna mediante estrategias de manejo pre y post-faena. INTA, Balcarce. Director del proyecto- Beca: Ing. Agr. Enrique Pavan, MSc, PhD, Grupo Nutrición, Metabolismo y Calidad del Producto. EEA-INTA Balcarce.

✓ Período: 01 de Abril 2009-31 de Marzo de 2010

Pasantía en el Instituto de Física de Materiales Tandil (IFIMAT), Facultad de Ciencias Exactas, Univ. Nac. del Centro de la Pcia de BsAs. Sobre Química y Metalografía y Microscopía de Reflexión Dirigida. Diciembre 1999.

ANTECEDENTES EN DOCENCIA:

✓ **Categorización en Incentivos a la investigación.**

Comisión Evaluadora: Agronomía

Categoría recomendada: 5. Resolución N° 7060 (Comisión Regional de Categorización)

Fecha: 22/08/2013. Actuación 0A008A5B

✓ **Institución:** Universidad Nacional de Mar del Plata

Unidad Académica: Facultad de Ciencias Agrarias

Carrera: Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Asignaturas: -Designación: Calidad y Tecnología de la Carne y Productos Cárnicos

-Aplicación de Funciones: Análisis de Alimentos

-Cargo: Ayudante de primera dedicación exclusiva (Rentado)

Categoría: Regular. Cargo obtenido por concurso el 10-12-2014. OCS 925/15

Período: 01-04-2015 a la actualidad

Asignaturas: -Designación: Calidad y Tecnología de la Carne y Productos Cárnicos

-Aplicación de Funciones: Aditivos en Alimentos y Análisis de Alimentos

-Cargo: Ayudante de primera dedicación Simple (Rentado)

Categoría: Regular. Cargo obtenido por concurso el 14/09/2011. OCS 1085/11

Período: 01-10-2011 al 31-03-2015

Asignaturas: -Designación: Calidad y Tecnología de la Carne y Productos Cárnicos

-Aplicación de Funciones: Aditivos en Alimentos

-Cargo: Ayudante de primera con dedicación Simple (Rentado)

Categoría: Interino

Período: 01-04-2011 al 30-09-2011

Asignaturas: -Designación: Calidad y Tecnología de la Carne y Productos Cárnicos

-Aplicación de Funciones: Aditivos en Alimentos

-Cargo: Ayudante de primera con dedicación Simple (Rentado)

Categoría: Temporario/contratado

Período: 01-04-2010 al 31-03-2011

Actividad y producción en docencia:

Se destaca en esta sección:

-Preparación de trabajos Prácticos y dictado de clases teórico-prácticas

-Preparación y dictado de clases teóricas en la cátedra Calidad y Tecnología de carne y Productos cárnicos

-Preparación y corrección de Exámenes parciales y finales y corrección de informes.

-Docente Guía en visitas a industrias con fines educativos.

Producción de material didáctico sistematizado:

- ✓ Confección Guía de Trabajos Prácticos. Asignatura: Calidad de Carnes y productos Cárnicos.

Contenidos: 1) Estructura del músculo y los tendones 2) Determinación de pH y acidez de la carne 3) Efecto del método de cocción sobre la ternura de distintos cortes de

carne 4)Efecto de diferentes técnicas de maduración sobre la terneza de bifes de carne bovina .Medición por métodos sensoriales e instrumentales. 5)Determinación del punto de fusión de grasas.6) Técnicas para determinar el deterioro de carnes 7)Efectos del tratamiento de la carne con sal común y polifosfatos sobre el rendimiento y las características sensoriales en bifes de paleta vacuna8) Curado y Salazón de carnes 9)Efectos del tratamiento de carne molida con sal común, polifosfatos y nitrito de sodio en la elaboración de bifes tipo hamburgués sobre el rendimiento y las características sensoriales de los mismos 10)Elaboración de chorizos frescos utilizando sal y sal + polifosfatos.11) Elaboración de un salamín picado grueso y estudio del efecto de la utilización de una grasa blanda y una grasa firme sobre la calidad del producto final.

Publicado en papel: Guía de estudios disponible en centro de estudiantes de la facultad

Publicado en Página Web de la facultad (URL): <http://www.mdp.edu.ar/agrarias/>

- ✓ Preparación y Dictado de clases teóricas. 1) Estructura y composición del músculo 2) Contracción muscular, Resolución de Rigor Mortis, maduración, Carnes defectuosas.3) Producción y Comercialización de carne. 4) Graserías y Severías. 5) Industrialización de la Sangre 6) Embutidos Frescos 7) Química del curado 8) Embutidos secos madurados. 9) Embutidos de Pasta Fina.

Publicado de clases Power Point en página Web (URL):

<https://sites.google.com/site/catedradecarnes/home/>

- ✓ Preparación y dictado de clases teórico-prácticas Aditivos en Alimentos y Análisis de Alimentos

INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA

Participación en Proyectos de Investigación

- ✓ PICT 2014 1363. "Estrategias productivas para incrementar el peso de faena y mejorar la calidad de la carne vacuna Argentina". Acreditado y financiado por ANPCYT (Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica). Período: 2016-2019 (3 años). Recientemente aprobado.

- Director: Dr. Enrique Pavan (PhD) (Unidad Integrada Balcarce. EEA INTA Balcarce-Facultad de Ciencias Agrarias UNMdP).
- ✓ PNPA 1126024. Programa Nacional de producción animal, proyecto específico “Bienestar animal y Calidad de carnes” Acreditado y Financiado por INTA.
Período: 2013-2018 (6 años)
Coordinador: Dr. Enrique Pavan (PhD) (Unidad Integrada Balcarce. EEA INTA Balcarce-Facultad de Ciencias Agrarias UNMdP).
 - ✓ PICT 2010 0018. “Impacto de la selección por eficiencia de conversión neta (consumo residual) sobre parámetros de calidad de la carne vacuna”. Proyecto Acreditado y Financiado por ANPCYT (Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica). Período: 2010-2013 (3 años).
Director: Dr. Enrique Pavan (PhD) (Unidad Integrada Balcarce. EEA INTA Balcarce-Facultad de Ciencias Agrarias UNMdP).
 - ✓ PICT 2009 003. Cooperación Internacional Illinois. “Enhancing productivity and product quality of grazing beef production systems through strategic supplementation at finishing and post mortem aging.” Proyecto Acreditado y Financiado por ANPCYT (Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica).
Período: 2010-2013 (3 años).
Director: Dr. Francisco Santini (Unidad Integrada Balcarce. EEA INTA Balcarce-Facultad de Ciencias Agrarias UNMdP).
 - ✓ PNCAR 012211. Proyecto Nacional “Calidad de carne bovina”. Proyecto Acreditado y Financiado por INTA (Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria)
Período: 2009-2012 (3 años).
Coordinador: Dr. Enrique Pavan (PhD) (Unidad Integrada Balcarce. EEA INTA Balcarce-Facultad de Ciencias Agrarias UNMdP).

Publicaciones en Revistas y Presentaciones a Congresos

Publicaciones en Revistas

- ✓ “Antioxidant status, lipid and colour stability of aged beef from grazing steers supplemented with corn grain and increasing levels of flaxseed”. 2015. **L.B. Pouzo**, A. M. Descalzo, N.E. Zaritzky, L. Rossetti, E. Pavan. Meat Science. En prensa. Disponible on line. DOI: 10.1016/j.meatscience.2015.07.026.

- ✓ “Animal performance, carcass characteristics and beef fatty acid profile of grazing steers supplemented with corn grain and increasing amounts of flaxseed at two animal weights during finishing”. 2015. **L. Pouzo**., N. Fanego, F.J. Santini, A. Descalzo, E. Pavan. Livestock Science. Publicado on line: <http://dx.doi.org/10.1016/j.livsci.2015.05.034>. ISSN: 1871-1413. Con referato.
- ✓ “Slaughter weight, sex and age effects on beef shear force and tenderness” Lucero-Borja, J., **L. B. Pouzo**, M. S. de la Torre, L. Langman, F. Carduza , P. M. Corva, F. J. Santini, E. Pavan. 2014. Livestock Science 163, 140-149. (Ed. Elsevier).ISSN: 1871-1413. Con referato.
- ✓ Utilización de la espectroscopía de fluorescencia para la evaluación de la estabilidad oxidativa de carne bovina en almacenamiento. 2015. Laura Pouzo; Luciana Rossetti; Adriana Descalzo y Enrique Pavan. La Industria Cárnica Latinoamericana edición N° 191, 42-45. (Ed. Publitec). ISSN: 0325-3414.
- ✓ “Efecto de la suplementación con lino sobre parámetros productivos y de calidad de carne, en animales en pastoreo”. Fanego, N.; **Pouzo, L.B.**; Descalzo, A.; Santini, F.; Pavan, E. 2013. Avances en Calidad de carne bovina. Implicancias de la alimentación, la genética y el manejo. 92, 17-23 (Ediciones INTA). ISSN: 0325-2132
- ✓ “Grasa bovina con un perfil de ácidos grasos mejorado: bajo contenido de grasas saturadas y alto de CLA *cis*-9, *trans*-11”. De la Torre, M.S., **Pouzo, L.B.**, Duckett, S., Pavan, E. 2013. Avances en Calidad de carne bovina. Implicancias de la alimentación, la genética y el manejo. 92, 60-63 (Ediciones INTA). ISSN: 0325-2132
- ✓ Efecto del sexo y el peso de faena sobre el perfil de ácidos grasos en carne. **Pouzo, L.B.**, De La Torre, M.S., Pavan, E. 2013. Avances en Calidad de carne bovina. Implicancias de la alimentación, la genética y el manejo. 92, 64-69 (Ediciones INTA). ISSN: 0325-2132
- ✓ Producción de vaquillonas pesadas en condiciones de pastoreo y su impacto en la terneza de la carne. Lucero-Borja, J., **Pouzo, L.B.**, Langman, L., Carduza, F., Corva, P., Santini, F.J., Pavan, E. 2013. Avances en Calidad de carne bovina. Implicancias de la alimentación, la genética y el manejo. 92, 70-75 (Ediciones INTA). ISSN: 0325-2132

Trabajos en redacción:

- ✓ Actualmente se encuentra en las últimas etapas de redacción de un artículo científico “Utilization of fluorescence spectroscopy as a novel approach to

evaluate the oxidative stability of beef” para ser enviado a publicación en revista internacional.

Presentaciones a Congresos:

Trabajos Completos

- ✓ EFECT OF DIET AND STORAGE ON OXIDATIVE STABILITY OF BEEF. **Laura B. Pouzo**, Enrique Pavan, Noemi E Zaritzky and Adriana M. Descalzo. 2015. 61st International Congress of Meat Science and Technology (ICOMST), 23-28th August 2015, Clermont-Ferrand, France. Aceptado. Con referato.
- ✓ Estrategias para mejorar el perfil de ácidos grasos en carne. **L. Pouzo**; N. Fanego; F. Santini; E. Pavan. 2013. Libro de Trabajos completos XIV Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos, pp 1-6. Rosario, Argentina. Con referato
- ✓ Impacto de la alimentación del ganado y la maduración post-mortem de la carne sobre la vida en bandeja del producto. **L. Pouzo**; A. Descalzo; L. Rossetti; F. Santini; N. Zaritzky, E. Pavan. 2013. Libro de Trabajos completos XIV Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos, pp 1-6. Rosario, Argentina. Con referato.
- ✓ Evaluación sensorial de cubos de papas mínimamente procesados. Ceroli, P; **Pouzo, L**; Monti, M.; Agnelli, M. 2013. Libro de Trabajos completos XIV Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos, pp 1-6. Rosario, Argentina. Con referato.

Resúmenes y Posters

- ✓ EFECT OF DIET AND STORAGE ON OXIDATIVE STABILITY OF BEEF. **Laura B. Pouzo**, Enrique Pavan, Noemi E Zaritzky and Adriana M. Descalzo. 2015. 61st International Congress of Meat Science and Technology, 23-28th August 2015, Clermont-Ferrand, France. Resumen y Poster Aceptado.
- ✓ Utilización de la espectroscopía de fluorescencia para la evaluación de la estabilidad oxidativa de carne bovina en almacenamiento. **Pouzo L**, Rossetti L, Descalzo, A y Pavan E. Libro Resúmenes V Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Córdoba Argentina. 17 a 19 de Noviembre de 2014. (Resumen y Poster).

- ✓ Estrategias para mejorar el perfil de ácidos grasos en carne. **L. Pouzo**; N. Fanego; F. Santini; E. Pavan. 2013. Libro de Resúmenes XIV Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Rosario, Argentina. (Resumen y Poster)
- ✓ Impacto de la alimentación del ganado y la maduración post-mortem de la carne sobre la vida en bandeja del producto. **L. Pouzo**; A. Descalzo; L. Rossetti; F. Santini; N. Zaritzky, E. Pavan. 2013. Libro de Resúmenes XIV Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Rosario, Argentina. (Resumen y Poster)
- ✓ Evaluación sensorial de cubos de papas mínimamente procesados. Ceroli, P; **Pouzo, L**; Monti, M.; Agnelli, M. 2013. Libro de Resúmenes XIV Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Rosario, Argentina. (Resumen y poster)
- ✓ Calidad de la carne de novillos suplementados con niveles crecientes de lino. Della Rosa, M.M; Fanego, N; Testa, M.L; **Pouzo, L.B**; Mignino, L.A; Santini, F.J; Pavan, E. 2013. 36º Congreso Argentino de Producción Animal. Corrientes, Argentina. 1,2 y 3 de Octubre de 2013 (Presentación oral, resumen y poster).
- ✓ “Perfil lipídico de la carne de Ñandú (Rhea americana) según tipo de dieta”, Scampitelli A, Corti I, Bernad L, **Pouzo L**, Maceira N. Presentado a IV Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Córdoba-Argentina. 14, 15 y 16 de Noviembre de 2012. (Resumen y Poster).
- ✓ “Performance and carcass traits of steers grazing annual ryegrass supplemented with increasing levels of flaxseed”, N. Fanego, **L. B. Pouzo**, F. J. Santini, J. Killefer, E. Pavan. Presentado a 2012 Joint Annual Meeting (JAM) of the American Society of Animal Science (ASAS) and the American Dairy Science Association (ADSA) Phoenix-Arizona. Estados Unidos. 15-19 de Julio de 2012 (Abstracts, J. Anim. Sci. Vol. 90, Suppl. 3/J. Dairy Sci. Vol. 95, Suppl. 2. Resumen y Poster)
- ✓ “Peso de faena de vaquillonas, impacto sobre parámetros funcionales de la Carne”, **Pouzo, L.**, De La Torre, M.S. y Pavan*, E. Presentado 34º Congreso Argentino de Producción Animal - 1 st Joint Meeting AAPA-ASAS (congreso internacional). Mar del Plata. 4 al 7 de octubre de 2011. Revista Argentina de Producción Animal Vol 31 Supl.1. pp 64 (2011) ISSN 0326-0550 (resumen).
- ✓ “Desaturase activity index: animal sex and adipose tissue effects. De La Torre, M.S., **Pouzo, L.B.**, Duckett, S. and Pavan”, E. Presentado a 34º Congreso Argentino de Producción Animal - 1 st Joint Meeting AAPA-ASAS. Mar del

- Plata. 4 al 7 de octubre de 2011. Revista Argentina de Producción Animal Vol 31 Supl. 1: pp 63 (2011) ISSN 0326-0550 (resumen).
- ✓ “Carcass traits and meat quality of heifers and steers slaughtered at similar Age”, Molina, B., de la Torre, M.S., **Pouzo, L.**, Jewerowicz, F. and Pavan*, E. Presentado 34° Congreso Argentino de Producción Animal - 1 st Joint Meeting AAPA-ASAS (congreso internacional). Mar del Plata. 4 al 7 de octubre de 2011 Revista Argentina de Producción Animal Vol 31 Supl. 1 pp:62 (2011) ISSN 0326-0550 (resumen).
 - ✓ “Variación del contenido de CLA cis-9, trans-11 en el músculo *Longissimus dorsi* según la categoría vacuna faenada”, **Pouzo, L.B.**, de la Torre, M.S., Depetris, G.J., Santini, F.J., Corva, P. y Pavan, E. Presentado al 33° Congreso Argentino de Producción Animal. Comarca Viedma-Patagones. 13-15 de Octubre de 2010. Revista Argentina de Producción Animal Vol 30 Supl.1 pp 52 (2010) ISSN 0326-0550 (resumen).
 - ✓ “Efecto del Almacenamiento Prolongado con Diferentes Películas Semipermeables en la Calidad de Cerezas cv Sweetheart” **Pouzo L.**, Yommi A., Guerra N., López Camelo A., Daniel P., Horvitz S. Presentado al XXIX Congreso Argentino de Horticultura, I Simposio Internacional de Nogalicultura, I Simposio Internacional de Olivicultura y III Simposio Latinoamericano en Producción de Plantas Aromáticas, Medicinales y Condimentarias; Ciudad de Belén, Pozo de Piedra, Catamarca, Argentina, 20-23 de Septiembre de 2006. Revista de la Asociación Argentina de Horticultura (ASAHO). Horticultura Argentina 2006. 25(59): p.81. ISSN 0327-3431(resumen)

Asistencia en Congresos

- ✓ International Livestock Congress
Denver, Colorado- Estados Unidos
11-15 de enero de 2014
Asistencia
- ✓ Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Ciudad de Córdoba Argentina
24-26 de noviembre de 2004.
Asistencia.

- ✓ X Congreso CYTAL. Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. 1º Simposio Internacional de Nuevas Tecnologías. Organizado por la Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios.
Ciudad de Mar del Plata, Argentina.
18- 20 de mayo de 2005.
Asistencia.

FORMACIÓN DE RECURSOS HUMANOS

- ✓ Dirección de tesis de grado de la estudiante Soledad Alonso Ramos para optar el título de Ing. Agrónoma. Título de Tesis: “Efecto de la dieta de novillos sobre la vida útil de la carne”. Se está redactando el Pre-proyecto.
- ✓ Asesora de tesis de grado de la estudiante María José Cimminelli para optar por el título de Licenciada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Título del trabajo de tesis: “Efecto de la eficiencia de conversión neta (consumo residual) sobre el perfil de ácidos grasos de la carne vacuna”. Pre- proyecto aprobado por la comisión de trabajos de graduaciones de la FCA, UNMdP.
- ✓ Asesora de tesis de grado de la estudiante María Cintia Dahul para optar el título de Licenciada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Título del trabajo de tesis: “Impacto del sexo sobre parámetros funcionales de la carne vacuna” El Plan de tesis y Comité Consejero han acreditado los requisitos reglamentarios. Aprobado por la Comisión de Trabajos de Graduaciones, 3 de mayo de 2012, Secretaría Académica 1225/12. Facultad de Ciencias Agrarias, UNMdP. Fecha de defensa: septiembre de 2014.

ACTIVIDADES DE EXTENSIÓN

- Participación en el curso de “Nutrición Animal Aplicada”, llevado a cabo los días del 10 al 12 de junio de 2015 en la UIB FCA-INTA Balcarce. Función: Disertante. Tema: Obtención de carne de calidad en sistemas pastoriles.
- Participación en Muestra Educativa “Universidad nacional de Mar del Plata te invita a estudiar”, llevada a cabo los días 23 y 24 de mayo de 2013 en la Biblioteca Central de la Universidad Nacional de Mar del Plata, en Mar del Plata. Exposición.OCA 194/13.
FCA, UNMdP

- Jornada de Orientación Vocacional, llevada a cabo los días 27 y 28 de agosto de 2013 en el Teatro municipal de la Ciudad de Balcarce. Exposición. OCA N°: 278. FCA, UNMdP.

CURSOS DE POSTGRADO

- ✓ “Evaluación Sensorial de Alimentos”. Profesor: Dr. Guillermo Hough. Facultad de Ciencias Exactas, UNLP. Calificación: 9. Horas: 40
- ✓ “Ciencia y Acción: Introducción a los aspectos filosóficos de la praxis científica” Profesor: Dr. Alfredo Marcos. Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación, UNLP. Octubre 2012. Calificación: 10. Horas: 45hs
- ✓ “Bases Bioquímicas y Fisiológicas para la elaboración de Alimentos Funcionales y Suplementos dietarios”. Profesor: Dr. César Fraga. Facultad de Farmacia y Bioquímica, UBA. Abril de 2012. Calificación: 8. Horas: 25hs.
- ✓ “Antioxidantes Naturales en Alimentos. Aspectos tecnológicos y toxicológicos”. Profesora: Dra. Mabel Tomás, CIDCA- facultad de Ciencias Exactas, UNLP. Julio de 2011. Calificación 8. Horas: 70hs
- ✓ “Análisis Estadístico Aplicado”. Profesor: Ing.Agr. Francisco Babinec. Facultad de Ciencias Agrarias, UNMdP. Agosto- Septiembre 2011. Calificación: 8. Horas: 40 hs.
- ✓ “Métodos Estadísticos I”. Profesora: MSc. Lic. Gabriela Cendolla. Facultad de Ciencias Agrarias. UNMdP. Teórico–Práctico,48 hs. Marzo-Abril 2010. Calificación 7
- ✓ “Funcionalidad y utilización de proteínas en alimentos”, Universidad de Buenos Aires (UBA), Facultad de Ciencias Exactas y Naturales. Duración: 30 horas (clases teóricas) y 20 horas (Trabajos prácticos). Agosto de 2008. Responsable del curso: Dra. Ana.M.R.Pilosof. Departamento de Industrias-FCEN-UBA., Calificación: 7(bueno).
- ✓ “Entrenamiento SAS. Facultad de Ciencias Agrarias”, UNMdP. Teórico-práctico. 36 hs Septiembre 2009. Calificación: Aprobado.

OTROS CURSOS

- ✓ Curso de capacitación “Porcinos-Calidad de carne” Organizado por Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria. Diciembre de 2013.
- ✓ Curso de actualización sobre consumo de PUFAs n-3 y sus efectos en la nutrición y en la salud. Organizado por FANUS (Foro de la alimentación y la salud) Realizado en la Bolsa de Cereales, Buenos Aires. Noviembre 2012

- ✓ Antioxidantes en alimentos y su impacto en la salud'
Organizado por Facultad de Ingeniería (Ingeniería en Alimentos)
Dictado por el investigador Dr. Gustavo González-Aguilar, del Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo de México.
Noviembre de 2011
Curso sin examen
Duración: 10 hs
- ✓ Seminario "Comparación de Tecnologías en Cromatografía de Masas (LC-MSMS) para el Análisis de Plaguicidas en suelos, aguas y alimentos"
Organizado por "Jenck"
Lugar: Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (Balcarce)
Dictado por el Lic. Alejandro Albornoz
Marzo 2011
Duración: 2 hs
- ✓ Seminario "Consejos y Trucos en Cromatografía Gaseosa".
Organizado por: "Agilent Technologies"
Dictados por el Dr. Celso Ronaldo Blatt.
Abril 2009 (Capital Federal).
Duración: 5 hs
- ✓ "Reología de Polímeros".
Organizado por Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI), Centro INTI Plásticos.
Lugar: Centro INTI Plásticos. Cede central Buenos Aires.
Mayo de 2008.
Dictado por la Dra Mirta Aranguren, INTEMA-UNMdP (Universidad Nac de Mar del Plata).
Curso sin examen.
Duración: 20 hs

IDIOMA

- ✓ INGLÉS
NIVEL: lectura, comprensión y escritura buenas.
TITULO: Certificado de aprobación nivel Elementary
LUGAR: Instituto E English, Calle 20 N° 219 Balcarce, Pcia de Buenos Aires.
ACTUALMENTE: clases particulares para preparación de examen internacional TOEFL en el año en curso.