

Curriculum Vitae Argentino

VASCO, MARIA FLORENCIA

UNIV.NAC.DE MAR DEL PLATA

FAC.DE CS.AGRARIAS

FORMACIÓN ACADÉMICA

Estudios Universitarios de Posgrado

Doctorado de la Facultad de Ciencias exactas

UNIV.NAC.DE LA PLATA

Año Ingreso: 07/2014

Estudios Universitarios de Grado

Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

03/2006 - 09/2013

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

Licenciado en Ciencia y Tecnología de Alimentos

ANTECEDENTES EN CyT

Cargos

10/2014 - 03/2016 Ayudante de primera Simple. "1) Tecnología de procesos de los Alimentos 2) Análisis de alimentos". UNIV.NAC.DE MAR DEL PLATA / FAC.DE CS.AGRARIAS.

04/2015 - 03/2016 Ayudante de primera Simple. "Propiedades físico-químicas y funcionales de los alimentos I y II". UNIV.NAC.DE MAR DEL PLATA / FAC.DE CS.AGRARIAS.

04/2015 - Actualidad Ayudante de primera Simple. "Propiedades físico-químicas y funcionales de los alimentos I y II". UNIV.NAC.DE MAR DEL PLATA / FAC.DE CS.AGRARIAS.

10/2014 - 03/2015 Ayudante de primera Simple. "Propiedades físico-químicas y funcionales de los alimentos I y II". UNIV.NAC.DE MAR DEL PLATA / FAC.DE CS.AGRARIAS.

04/2014 - 09/2014 Ayudante de primera Simple. "Propiedades físico-químicas y funcionales de los alimentos I y II". UNIV.NAC.DE MAR DEL PLATA / FAC.DE CS.AGRARIAS.

04/2011 - 03/2014 Ayudante de primera Simple. "Propiedades físico-químicas y funcionales de los alimentos I y II". UNIV.NAC.DE MAR DEL PLATA / FAC.DE CS.AGRARIAS.

04/2012 - 03/2013 Ayudante de primera Simple. "1). Evaluación sensorial de los Alimentos. 2). Calidad y Tecnología de Frutihortícolas y Productos derivados". UNIV.NAC.DE MAR DEL PLATA / FAC.DE CS.AGRARIAS.

Becas

04/2014 - 03/2016 Iniciación a la Investigación: Iniciación

UNIV.NAC.DE MAR DEL PLATA / FAC.DE CS.AGRARIAS / DTO.DE INTRODUCCION A LAS CS.AGRARIAS

Agnelli, Miriam Eliana (director)

Institución de ejecución de la beca: UNIV.NAC.DE MAR DEL PLATA

04/2012 - 03/2013 Formación de grado: Beca de Estudiante Avanzado

UNIV.NAC.DE MAR DEL PLATA

Agnelli, Miriam Eliana (director) - María Cristina, Monti (co-director)

Institución de ejecución de la beca: UNIV.NAC.DE MAR DEL PLATA

Proyectos de I+D

03/2015 - 12/2016 Becario de I+D en el Proyecto: *Aplicación de métodos combinados para mejorar la calidad organoléptica y nutricional de hortalizas mínimamente procesadas y prolongar su vida útil.* Director: Miriam Eliana Agnelli.

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

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

03/2013 - 12/2014 Becario de I+D en el Proyecto: *Aplicación de la tecnología de obstáculos para mejorar la calidad y aumentar la vida útil de hortalizas trozadas listas para consumir.* Director: Miriam Eliana Agnelli.

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

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

03/2011 - 12/2012 Becario de I+D en el Proyecto: *Metodos para mantener la calidad y prolongar la vida útil de vegetales refrigerados.* Director: Miriam Eliana Agnelli.

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

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

Participación en eventos CyT

2014 - "V Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos". UNIV.NAC.DE LA PLATA. Argentina, Córdoba. Presentador de póster.

2013 - "XIV Congreso Argentino CYTAL". UNIV.NAC.DE LA PLATA. Argentina, Rosario. Presentador de póster.

2012 - "IV Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos". UNIV.NAC.DE LA PLATA. Argentina, Córdoba. Presentador de póster.

2011 - "Efecto de los Plaguicidas, regulaciones en la producción agrícola y propuesta agroecológica". UNIV.NAC.DE MAR DEL PLATA / FAC.DE CS.AGRARIAS. Argentina, Balcarce. Asistente.

Premios

2010 - "Premio académico: ?AGRARIUS 2010?" . UNIV.NAC.DE MAR DEL PLATA / FAC.DE CS.AGRARIAS.

PUBLICACIONES

- Vasco, Maria Florencia; Torres, Maria Florencia; Agnelli, Miriam. "Recubrimientos comestibles a base de almidón para retardar el deterioro de productos hortícolas mínimamente procesados" en *Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CIC y TA). Argentina : Ministerio de Industria, Comercio, Minería y Desarrollo Científico Tecnológico. Secretaría de Ciencia y Tecnología.. 2015*
- Vasco, Maria Florencia; Agnelli, Miriam. "EVALUACIÓN DE LA CALIDAD DE ZANAHORIAS ESCALDADAS MEDIANTE MICROONDAS APLICANDO DISTINTOS TIEMPOS Y POTENCIAS" en *Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CYTAL). Argentina : Trabajo completo en versión CD. 2013*
- Vasco, Maria Florencia; Monti, Cristina; Agnelli, Miriam. "Métodos de prevención del deterioro de zanahoria mínimamente procesada" en *IV Congreso Internacional Ciencia y Tecnología de los Alimentos : libro de trabajos completos : conservación y almacenamiento, biotecnología, inocuidad. Argentina : Miriam Strumia ... [et.al.]. 2013*
- Vasco, Maria Florencia; Agnelli, Miriam; Monti, Cristina. "Evaluación de la actividad de la peroxidasa y apariencia en zanahorias escaldadas en microondas" en *IV Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos Córdoba/Argentina 2012 : Actas. Argentina : Ministerio de Ciencia y Tecnología de la Provincia de Córdoba. 2012*
- Trabajo presentado en el evento Congreso Latinoamericano CLICAP Ingeniería y Ciencias Aplicaas. Vasco, Maria Florencia; Torres, Maria Florencia; Agnelli, Miriam. "RECUBRIMIENTOS COMESTIBLES A BASE DE ALMDONES Y CARBOXIMETILCELULOSA PARA RETARDAR EL DETERIORO DE PRODUCTOS HORTÍCOLAS MÍNIMAMENTE PROCESADOS". 4/2015.
- Tesis de grado : "EFECTIVIDAD DEL ESCALDADO POR MICROONDAS DE ZANAHORIAS (Daucus carota L. ssp. sativus) cv. Chantenay MÍNIMAMENTE PROCESADAS". UNIV.NAC.DE MAR DEL PLATA / FAC.DE CS.AGRARIAS, 2013