
CURRICULUM VITAE**1 DATOS PERSONALES**

APELLIDO Y NOMBRES: **NAZARENO, MONICA AZUCENA**

DOMICILIO LABORAL: AV. BELGRANO (S) 1912

LOCALIDAD: SANTIAGO DEL ESTERO, ARGENTINA

CP: 4200 TELÉFONO: (0385)4509500 int.1790

E-MAIL: nazareno@unse.edu.ar, manazar2004@yahoo.com

SITUACION ACTUAL

- Profesor Titular Dedicación Exclusiva de la Facultad de Agronomía y Agroindustrias, UNSE
- Investigadora Adjunta del CONICET. INQUINOA- Grupo vinculado UNSE
- Categoría I en el Programa de Incentivos a Docentes-Investigadores desde 2010.

- Directora del Instituto de Ciencias Químicas de la Facultad de Agronomía y Agroindustrias, UNSE.
- Integrante del Comité Internacional de la Red de Cooperación Técnica de Cactus de la FAO. Coordinadora del grupo de trabajo sobre Propiedades Medicinales de los Cactus.

2 FORMACIÓN ACADÉMICA

Licenciada en Química. Orientación Química Orgánica. Facultad de Ciencias Químicas. Universidad Nacional de Córdoba, Córdoba, Argentina (25-10-1990).

Doctora en Ciencias Químicas. Universidad Nacional de Córdoba. Córdoba, Argentina (23-11-1995). Tesis Doctoral: "Reacciones de Halocicloalcanos con Nucleófilos por Transferencia Electrónica". Director: Dr. Roberto A. Rossi. Calificación Sobresaliente.

POSTDOCTORADOS

- Investigación postdoctoral en el tema: "Síntesis Orgánica a través de reacciones que ocurren por Transferencia electrónica". Director: Dr. R.A.Rossi. UNC. Córdoba (1996).
- Pasantía postdoctoral en el tema: "Determinación de Carotenoides de Melones Brasileños". Directora: Dra. Delia Rodríguez Amaya. FEA, UNICAMP. Campinas (S.P.). Brasil (Noviembre-Diciembre 1997).
- Postdoctorado en la Universidad de Liverpool. Liverpool, Inglaterra. Tema: "El rol de los Carotenoides como antioxidantes". Director: Prof. George Britton (2000- 2001).
- Pasantía postdoctoral en el tema: "Identificación de los productos de Fotooxidación de Carotenoides". Director: Dr. Antonio Zanocco. Fac. Cs. Químicas y Farmacéuticas. Univ. de Chile. Santiago, Chile (enero-julio de 2002).
- Profesora visitante en la FEA, UNICAMP en el marco del Programa CAPES. Campinas (S.P.). Brasil (octubre de 2004).
- Profesora visitante en la Universidad Politécnica de Madrid en el marco del Proyecto "Mejora de la calidad de los suelos y de las cosechas mediante el empleo de residuos orgánicos compostados" financiado por la AECI y el Ministerio de Asuntos Exteriores A/2189/04. Madrid, España (2005).

- Profesora visitante en la UNIC (First Itinerant University of Cactus) organizado por ANADEC (Asociación Nacional para el Desarrollo del Cactus), Marruecos, Noviembre 2006.

- Profesora visitante en el INLASA (Instituto Nacional de Laboratorios de Salud), La Paz, Bolivia (Julio, 2009).

3 DOCENCIA

3.1 PROFESOR TITULAR Dedicación Exclusiva. Cargo Interino por designación Resolución F.A.A N° 505/2011 desde el 1-10-11 en el marco del Convenio Programa N° 454/11 para el fortalecimiento y Desarrollo del Área de Producción Animal de la FAyA entre la Secretaría de Políticas Universitarias y la UNSE.

PROFESOR ADJUNTO Dedicación Exclusiva. Cargo Ordinario por Concurso Público de Títulos, Antecedentes, Entrevista y Oposición desde 1-8-00 a 31-07-07. Resol. HCS 110/00 C.D. FAA 070/00. Cargo interino por Concurso desde 1-4-97 a 1-8-00 y desde 1-08-07 hasta el 30-9-11. Resol. C. D. FAyA 008/97, 040/98, 030/99. Docente responsable de la asignatura Química Orgánica I (Lic. y Prof. en Química) (1997 a 2011). Afectada a las asignaturas Química I (1997 a 2004), Química II (1997-1998) (ambas de Ing. Agronómica) y Química I (Tecnicatura en Análisis de Calidad de Productos Apícolas) (2001 y 2002), Química Orgánica IV (2005-2007 y 2010) (Lic. en Química). Colaboraciones en Qca. Orgánica III y Análisis Instrumental (2004). Afectada a Química Analítica III (2008). Dpto. Cs. Básicas. Facultad de Agronomía y Agroindustrias (FAyA) UNSE.

- Coordinadora y Docente de Química (2000). Resol. C. D. FAA 139/99. Coordinadora de Química (2005). Curso de Nivelación para el Ingreso a la FAyA, UNSE.

3.2 DOCENCIA DE POSGRADO:

Integrante del plantel docente del Doctorado Regional de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Acreditado Bn por la CONEAU (1999).

Cursos de Posgrado Dictados

1- *Cromatografía Líquida de Alta Resolución y Electroforesis Capilar*. Modalidad teórico práctica 30 hs. (2004). Profesores a cargo: Dra. Helena Godoy, Dr. Marcelo Prado (UNICAMP, Campinas, Brasil), Dr. Héctor Boggetti y Dra. Mónica Nazareno. UNSE, Santiago del Estero.

2- *Antioxidantes Naturales*. Modalidad teórico práctica 30 hs (2004). Profesora a cargo: Dra. Mónica Nazareno UNSE, Santiago del Estero.

3- *Antioxidantes Naturales*. Modalidad teórico práctica 40 hs semanales (2006). Profesora a cargo: Dra. Mónica Nazareno INSIBIO-UNT, Tucumán.

4- *Análisis de Alimentos*. Modalidad teórico práctica 60 hs (2006). Profesores a cargo: Dr. Héctor Boggetti, Dra. Silvia Rodríguez y Dra. Mónica Nazareno. UNSE, Santiago del Estero.

5- *Desarrollo Integral de Industrias de Grasas y Aceites*. Modalidad teórico práctica 60 hs, (2008). Profesores: Dra. Lilia Masson (U. de Chile, Santiago, Chile), Dra. María Luz Portela (UBA, Buenos Aires), Dra. Martha Melgarejo (ASAGA, Buenos Aires), Dra. Mónica Nazareno (UNSE, Santiago del E.), Dra. María Antonia Grompone (Univ. Nac. Uruguay), Dra. Lireny Gonçalvez UNICAMP, Campinas, Brasil), Dr. Calos Molina (Ind. Aceitera Chilena, Chile), UNJu,- San Salvador de Jujuy.

6- *Daño oxidativo, Radicales libres y sustancias antioxidantes de origen natural*. Modalidad teórico práctica 40 hs, (2008). Profesora a cargo: Dra. Mónica Nazareno. Docentes colaboradores: Dra. María Alicia Judis, Dra. Evangelina González, Dra. Lucrecia Chaillou. UNSE, Santiago del Estero.

7- *Extracción, caracterización y Reactividad de Sustancias Bioactivas presentes en Alimentos*. Modalidad teórico práctica 20 hs. Profesora a cargo: Dra. Mónica Nazareno. En el marco de las IV Jornadas de Bromatología. Facultad de Ciencias Agrarias, UNJu. San Salvador de Jujuy 16, 17 y 18 de Octubre de 2008. Res. FCA° 609/08.

8- *Métodos Analíticos para la determinación de carotenoides, flavonoides y Actividad Antioxidante*. Dictado en el Taller Nacional “Principios básicos para asegurar la generación y compilación de datos de buena calidad en Composición de Alimentos”. Facultad de Ingeniería, UNJu. San Salvador de Jujuy 20 de Octubre de 2008.

9- *Metodología Analíticas para la Determinación de las sustancias bioactivas*. Modalidad teórico práctica 30 hs, 10 al 12 de agosto de 2009. Profesora a cargo: Dra. Mónica Nazareno. INLASA (Instituto Nacional de Laboratorios de Salud) y Bolivia Foods. La Paz, Bolivia.

10- *Análisis de Alimentos*. Modalidad teórico práctica 60 hs, Septiembre 2009. Profesores a cargo: Dr. Héctor Boggetti, Dra. Silvia Rodríguez y Dra. Mónica Nazareno. UNSE, Sgo. del Estero.

11- *Antioxidantes Naturales*. Modalidad teórico práctica 40 hs, 23 al 27 de agosto de 2011. Profesora a cargo: Dra. Mónica Nazareno. UNSE, Sgo. del Estero. Res. FAA 318/2011.

12- *Análisis de Alimentos*. Modalidad teórico práctica 60 hs, Septiembre 2011. Profesores a cargo: Dr. Héctor Boggetti, Dra. Silvia Rodríguez y Dra. Mónica Nazareno. Coordinadora: Dra. Mónica Nazareno. UNSE, Sgo. del Estero.

4 INVESTIGACION CIENTIFICA

4.1 DIRECTOR DE PROYECTO

- "Estudio de la capacidad protectora de carotenoides hacia oxidaciones fotoinducidas en soluciones microheterogéneas." Financiado por el CICYT (UNSE) años 2000 y 2001. Proyecto n° 23/A037. Monto recibido \$6091 Resol. Rector. 744/01

- "Capacidad antioxidante de sustancias naturales en sistemas modelos y en alimentos." Financiado por el CICYT (UNSE) años 2002 al 2004. Monto recibido \$9835.25 Resol. Rector. 347/03, 402/03 y 918/03.

- Investigadora responsable del proyecto PICT n° 18232/03: “Aprovechamiento de Sustancias Naturales regionales para la obtención de productos de alto valor agregado” financiado por FONCyT, ANPCYT desde 2005 a 2007. Monto recibido \$ 20000.

- "Aprovechamiento de fuentes naturales regionales para la extracción de sustancias bioactivas." Financiado por el CICYT (UNSE) años 2005 al 2007. Proyecto n° 23/0A85. Monto recibido \$16000.

- “Caracterización y Reactividad de Sustancias Bioactivas provenientes de Fuentes Naturales.” Financiado por el CICYT (UNSE) años 2008 al 2011.

-“Polifenoles vegetales: Reactividad frente a agentes oxidantes, cambios durante el metabolismo ruminal, inmovilización en matrices poliméricas y estabilización para su aplicación en alimentos.” Financiado por el

CICYT (UNSE) años 2010 al 2013.

- Proyecto de CONICET PIP 2011-2013 n° 11220100100482 “Polifenoles: presencia y distribución en especies nativas y cultivadas, reactividad frente a agentes oxidantes en sistemas modelo y cambios químicos durante la fermentación ruminal. Efecto sobre el metabolismo de nutrientes en rumiantes.” Financiado por CONICET desde 2011.

5.2 CODIRECCION DE PROYECTO

- Coordinadora y responsable del área: Química de Alimentos en el proyecto "Caracterización de Alimentos por métodos Físicoquímicos. Análisis y Química de Alimentos." Financiado por CICYT- UNSE Desde enero 1998 a diciembre de 2000. Directora: Dra. B. López de Mishima.

- Investigadora co-responsable del proyecto PICT 98 n° 09-03867: “Estudio de pigmentos naturales con funciones biológicas presentes en alimentos” financiado por FONCyT- ANPCYT desde 1999 al 2002. Investigador responsable: Dra. B. López de Mishima. Instituto de Cs. Químicas. FAyA. UNSE.

- Codirectora del proyecto “Reactividad Química de Pigmentos Naturales y Artificiales contenidos en Alimentos” número A-13740/ 1-6. Financiado por CICYT- UNSE. Enero 2001 a diciembre 2003. Director: Dr. C.D.Borsarelli.

- Integrante del grupo responsable UNSE. Programa de Modernización de Equipamiento PME Proyecto N° 259 en Red. Resol. 123/04. ANPCYT-FONCYT Res. 123/04. Consolidación de la Red de Alimentos del NOA para la caracterización y obtención de alimentos, ingredientes y aditivos de interés regional. Coordinador Carlos Cuevas UNSA. Investigador responsable en la UNSE .B. López de Mishima. (UNSE: \$ 330.000). Período Mayo-Abril 2005.

- Integrante del grupo responsable UNSE. Proyecto de Fortalecimiento de Redes Interuniversitarias, Resol SPU 109/07 (PPUA) “Formación de recursos humanos para el estudio de los lípidos de la dieta y su impacto en la salud” Coordinadora Dra. N. Sammán (2007) Total \$30.000, UNSE \$9000.

- Integrante del grupo responsable UNSE. Proyecto de Fortalecimiento de Redes Interuniversitarias II, Resol SPU 109/07 (PPUA) “Fortalecimiento de la red para el estudio de los lípidos de la dieta” Coordinadora Dra. N. Sammán (2008) Total \$30.000, UNSE \$10.000.

- Integrante del grupo responsable UNSE. Programa de Modernización de Equipamiento PME Proyecto PME-2006-02392 “Fortalecimiento de grupos de investigación para el desarrollo de cadenas alimentarias sostenibles del NOA.” Investigador responsable Dra.B. López de Mishima. UNSE - UNT – UNJu (UNSE: \$600000), mayo 2008 y Proyecto PRAMIN para reformas edilicias (\$600.000) julio 2008.

- Integrante del Grupo responsable del Proyecto PID (FONCYT) “Interacción embriomaternal del ganado bovino para carne en el ambiente silvopastoril del Chaco semiárido santiagueño” financiado por la ANPCyT y el gobierno de la provincia de Santiago del Estero (total \$6.000.000, 37.5 % ANPCYT, efectivo \$1.800.000, 37.5 % Gob. Prov. Sgo, UNSE duración 3 años). Investigador responsable: Dr. Gustavo Palma, Grupo responsable: Dra. Mónica Nazareno (UNSE), M.Sc. Arnaldo Fumagalli (INTA-UNSE), Dr. José Arroquy (INTA-UNSE).

6 PRODUCCION EN INVESTIGACION CIENTIFICA**6.1 LIBROS**

- “*Cactáceas de Santiago del Estero*” M. J. Ochoa, D. B. Corvalán y M. A. Nazareno (128 pp). Universidad Nacional de Santiago del Estero, Santiago del Estero (2010). ISBN: 978-987-1676-02-6

CAPÍTULOS DE LIBRO

- “*Actividad antioxidante de frutos de cactáceas de Santiago del Estero*” M. A. Nazareno, E. A. González y Y. Coria Cayupán (pág. 97-122) en el libro “*Cactáceas de Santiago del Estero*” M. J. Ochoa, D. B. Corvalán y M. A. Nazareno.. Universidad Nacional de Santiago del Estero, Santiago del Estero (2010). ISBN: 978-987-1676-02-6

- “New Insights about Natural Antioxidants in Food” M. A. Nazareno, L. L. Chaillou, and E. A. González (pág. 91-112) en el libro “Multidisciplinary Approaches on Food Science and Nutrition for the XXI Century”. Editorial Research Signpost. Kerala, India. Managing Editor: Dr. S. G. Pandalai. Editor: Rosana Filip. (2011).

- “Functional components and medicinal properties of cactus products.” L. Iturriaga, M.A. Nazareno, en el libro “Trilogy on Traditional Foods”- ISEKI Food Series Volume 12. Functional Properties of Traditional Foods. Editor: K. Kristbergsson. Editorial board: A.McElhatton, F. Erdogdu, J. Oliveira, K. Kristbergsson, Mustapha Missbah El Idrissi, Paulo Sobral, Semih Otles (2011). En prensa

6.2 PUBLICACIONES CON REFERATO (últimos 5 años)

15- “New Method to determine Antioxidant Activity of Polyphenols.” Chaillou, L.L. Nazareno, M.A.; *J. Agric. Food Chem.* 54, 8397-8402 (2006).

16- “Comparison of Content of Carminic Acid among Different Species of *Dactylopius* (Hemiptera: Dactylopiidae)” D. Alvarez-Valdés; L. Diodato; M. A. Nazareno. *Boletín Nakari.* 17, 3, 71-74 (2006).

17- “Las Cactáceas: múltiples usos agronómicos y medicinales” Nazareno, M.A., Ochoa, M. J., Targa, M.G., Loto, C.Y., Ríos, C. *Informe ALAC*, Año XI, 2, 22-25 (2006)

18- “Kinetic study of the Photosensitized Oxygenation of the Flavanone Naringin and its Chalcone” M. Montenegro, M. A. Nazareno, Borsarelli *J. Photochem. Photobiol. A: Chem* 186, 47–56 (2007).

19- “Review of medicinal uses of cactus” Nefzaoui, A.; Nazareno, M.A.; El Mourid, M. *Cactusnet Newsletter*, 11, 3-17 (2008)

20- “Antioxidant Properties of Cactus Products” Nazareno, M. A.; González, E. A. *Cactusnet Newsletter*, 11, 18-28 (2008).

21- “Actividad antioxidante de alimentos consumidos en Argentina” Nazareno, M. A., González, E., García, M., Loto C., Coria Cayupán Y. *Industria y Química*, 358, 58-63 (2008).

22- “Chemical variability in propolis from Santiago del Estero, Argentina, related to the arboreal environment as the sources of resins.” Chaillou, L.L. Nazareno, M.A. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 89, 978-983 (2009).

- 23- "Bioactivity of Propolis from Santiago del Estero, Argentina, related to their chemical composition." Chaillou, L.L. Nazareno, M.A. *LWT - Food Science and Technology*, 42, 1422-1427 (2009).
- 24- "Variations in Bioactive Substance Contents and Crop Yields of Lettuce (*Lactuca sativa* L.) Cultivated in Soils with Different Fertilization Treatments" Coria Cayupán, Y. S.; Sanchez de Pinto, M. I.; Nazareno, M. A. *J. Agric. Food Chem.* 57, 10122–10129 (2009).
- 25- "Free radical scavenging capacity and antioxidant activity of cochineal (*Dactylopius coccus* C.) extracts" González, E. A., García, E. M., Nazareno, M.A. *Food Chemistry*, 119, 358-362 (2010).
- 26- "Walnuts and almonds as model systems of foods constituted by oxidisable, prooxidant and antioxidant factors" Salcedo, C. L.; López de Mishima, B. A.; Nazareno, M. A. *Food Research International*, 43, 1187-1197 (2010). ISSN: 0963-9969. Canadian Institute of Food Science and Technology (CIFST). Elsevier.
- 27- "Hydrogenation of chalcones using hydrogen permeating through a Pd and palladized Pd electrodes." Gutiérrez, M.; Nazareno, M. A.; Sosa, V.; López de Mishima, B. A.; Mishima, H. T. *Electrochimica Acta*, 55, 5831–5839 (2010). Elsevier.
- 28- "Efecto de distintos tratamientos de conservación en la actividad antirradicalaria de alcázaras (*Capparis spinosa* L.) cultivadas en Santiago del Estero, Argentina". González, E. A.; Coria Cayupán, Y. S.; Nazareno, M. A. *Revista Venezolana de Ciencia y Tecnología de Alimentos*, 1, 1, 47-57 (2010). ISSN: 2218-4384.
- 25- "Immobilization of Caffeic Acid on a Polypropylene Film: Synthesis and Antioxidant Properties" Arrua, R.; Strumia, M.; Nazareno, M. A. *J. Agric. Food Chem.*, 58, 9228–9234 (2010). ISSN: 0021-8561.
- 26- "Antiradical Action of Flavonoid-Ascorbate Mixtures" González, E. A.; Nazareno, M. A. *LWT - Food Science and Technology*, 44, 558-564 (2011). Editorial: Elsevier. ISSN:0023-6438
- 27- "Health-Promoting Substances and Antioxidant Properties of *Opuntia* sp. Fruits. Changes in bioactive-compound contents during ripening process." Coria Cayupán, Y. S.; Ochoa, M. J.; Nazareno, M. A. *Food Chemistry*, 126,514-519 (2011).
- 28- "Nuevas tecnologías desarrolladas para el aprovechamiento de las cactáceas en la elaboración de alimentos. Componentes funcionales y propiedades antioxidantes" Nazareno, M. A.; Padrón P., C. A. *Revista Venezolana de Ciencia y Tecnología de Alimentos*, 2, 1, 202-238 (2011). ISSN: 2218-4384
- 29- "Effect of different C3-aryl substituents on the antioxidant activity of 4-hydroxycoumarin derivatives" Rodríguez, Sergio, Nazareno, M.A., Baumgartner, M. T. *Bioorganic and Medicinal Chemistry*, 19, 21, 6233-6238 (2011). ISSN: 0968-0896. (Elsevier).

6.3 ACTAS DE CONGRESOS (últimos tres años)

- 15- "Actividad Antioxidante de polen y propóleos en relación con su contenido de polifenoles." L. L. Chaillou, A. V. Medina, M. A. Nazareno. Investigaciones en Facultades de Ingeniería del NOA. Tomo II, Capítulo VII, 15-18 (2008). ISBN 978-987-1341-38-2. Artículo completo.
- 16- "Bioactive substance content and antioxidant activity changes during cooled storage of Yellow spineless cactus pears." Yanina Coria Cayupán, Gabriela Targa, Judith Ochoa and Mónica A. Nazareno. *Acta Horticulturae*

(*ISHS*), 811, 131-136 (2009). VI International Congress on Cactus Pear and Cochineal (special issue) ISBN-13: 9789066051096. International Society for Horticultural Science.

17- “Relación entre la actividad antioxidante y el contenido de polifenoles y flavonoides de extractos etanólicos de polen de distinto origen floral” Medina, A.V.; Chaillou, L.L.; Nazareno, M.A. Congreso Latinoamericano Ingeniería y Ciencias aplicadas. CLICAP, San Rafael, Mendoza, 18 al 20 de marzo de 2009. ISBN: 978-987-575-079-1.

18- “Estudio comparativo de actividad antioxidante, contenido de polifenoles y flavonoides de extractos de polen apícola en relación a los distintos solventes de extracción” Medina, A.V.; Chaillou, L.L.; Nazareno, M.A. III Congreso Internacional Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Córdoba, Vol. 4, 213-219 (2009). ISBN: 978-987-24620-8-6.

19- “Propiedades antioxidantes y antirradicalarias de polen y de propóleos de Santiago del Estero” Medina, A.V.; Chaillou, L.L.; Nazareno, M.A. III Congreso Internacional Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Córdoba, Vol. 4, 61-67 (2009). ISBN: 978-987-24620-8-6.

20- “Actividad de lipoxigenasas de nueces (*Junglans regia*) y almendras (*Prunus dulcis*)” Salcedo, C.L.; López de Mishima, B.A.; Nazareno, M.A. III Congreso Internacional Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Córdoba, Vol. 4, 312-318 (2009). ISBN: 978-987-24620-8-6.

21- “Alimentación a corral: Suministro discontinuo de fibra larga en dietas de terminación” J.I. Arroquy; M. Avila; A. Lopez; M. García; y M. Nazareno. Jornadas Proyecto Nacional de Nutrición Animal. INTA. Concepción del Uruguay, 3 y 4 de noviembre, 2010. Pág. 9-17. ISBN 978-987-1623-96-9 (artículo completo).

22- “New insights about medicinal uses and health-beneficial properties of cactus products” M. A. Nazareno. *Acta Horticulturae* VII International Congress on Cactus Pear and Cochineal, (special issue). *en prensa* 2011. International Society for Horticultural Science. ISBN-13: 9789066051096.

6.4 PRESENTACIONES EN REUNIONES CIENTIFICAS

Hasta la fecha 118 presentaciones a Congresos Nacionales e Internacionales.

6.5 PREMIOS Y DISTINCIONES

- Premio a la Excelencia Académica 1993. UNC.

Integrante de proyectos de investigación premiados

- Premio Escoba de Plata ® categoría Proyectos de investigación otorgado por la ARS (Asociación de Estudios de los residuos sólidos), el Instituto Universitario Fundación ISALUD y la Asociación Técnica para la Gestión de Residuos y Medio Ambiente (ATEGRUS) “Tratamiento y Aprovechamiento de los Residuos Sólidos Urbanos domiciliarios (RSUd) en Santiago del Estero-Argentina” M. Inés Sánchez de Pinto, A. Polo V. Paz, V. Palazzi, P. Domínguez, R. Umbides, E. de Cuba, M.A. Montenegro, M. A. Nazareno, A. Albanesi, M. E. Alonso, A. Suárez. Buenos Aires (2003).

- Mención Especial (Premio Escoba de Plata ®) categoría Proyectos de investigación otorgado por la ARS, ISALUD y ATEGRUS “Tratamiento y Aprovechamiento de los Residuos Sólidos Urbano y Ganadero en Santiago del Estero” Directora M. Inés Sánchez de Pinto (2004).
- Premio Nacional al mérito Agropecuario Premio Gauchito de Plata en el Rubro Facultades: ternado en el Rubro Grupo de Investigadores. Directora M. Inés Sánchez de Pinto (2005).
- Primer Premio “Animarse a Emprender 2006” Cultivos nativos de importancia regional otorgado por CONICET-MONSANTO. “Cactáceas con potencial uso agronómico y medicinal” Ing. Mg. Sc. Judith Ochoa, Dra. Mónica Nazareno, Ing. Enrique Lobos, Ing. Gabriela Targa, Prof. Dora Corvalán, Dra. Evangelina González, Lic. Yanina Coria, Srta. Celia Loto, Ing. Gilles Ayrault y Sr. Daniel Salomón. Monto recibido u\$s 15000 (2006).

7 FORMACION DE RECURSOS HUMANOS

7.1 DIRECCION DE TESIS DE POSTGRADO

- Dirección de Tesis Doctoral Finalizada. Doctorado Regional de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Tesis Doctoral de la Ing. E. Pérez de García en el tema “Estabilidad de Antocianinas por Autoasociación”. Calificación Sobresaliente (20 de febrero de 2009). UNSE.
- Codirección de Tesis Doctorales Finalizadas. Doctorado Regional de Ciencia y Tecnología de Alimentos.
- Tesis Doctoral de la de la Lic. M. A. Montenegro en el tema “Reactividad de oxígeno singulete frente a sustancias naturales presentes en alimentos” Calificación Sobresaliente (25 de octubre de 2004). UNSE.
- Tesis Doctoral de la Lic. E. González en el tema “Reactividad Química de Flavanonas presentes en cítricos: su relación con aplicaciones industriales y nutraceuticas.” Calificación Sobresaliente (6 de diciembre de 2005).
- Dirección de Tesis Doctorales en ejecución 6 (Becarios del CONICET: 5, Becaria ANPCyT: 1)
- Codirección de Tesis Doctorales en ejecución 4
- Dirección de Tesinas de grado Finalizadas y Aprobadas 6
- Codirección de Tesinas de grado Finalizadas y Aprobadas 3

7.2 DIRECCIÓN DE ACTIVIDADES POSDOCTORALES:

- 1- Doctor Diego Alvarez Valdés en el marco del proyecto CICyT-UNSE "Desarrollo del cultivo de la grana cochinilla en Opuntias en la región del chaco semiárido argentino: Santiago del Estero" (desde marzo de 2004 a marzo 2006).
- 2- Dra. Evangelina González en el marco de los proyectos CICyT-UNSE “Aprovechamiento de Fuentes Naturales Regionales para la extracción de sustancias Bioactivas.” (desde diciembre 2005 a diciembre de 2007) y “Caracterización y Reactividad de Sustancias bioactivas provenientes de fuentes naturales” (desde enero 2008 a 2010).
- 3- Dra. Lucrecia Chaillou en el marco del proyecto CICyT-UNSE “Aprovechamiento de Fuentes Naturales Regionales para la extracción de sustancias Bioactivas.” (desde diciembre 2005 a diciembre de 2007) y “Caracterización y Reactividad de Sustancias bioactivas provenientes de fuentes naturales” (desde 2008 a la fecha).

4- Dr. Rubén Darío Arrúa en el tema: “Polímeros derivatizados con antioxidantes naturales. Síntesis, caracterización y estudio de la reactividad frente a especies radicalarias.” Abril 2009- Julio 2010. (Becario posdoctoral del CONICET)

5- Dra. Elvecia Pérez en el tema “Estabilidad de antocianinas”. Inicio Julio 2009.

8 GESTION

- Miembro Titular por el claustro de Profesores del Consejo Directivo de la FAyA (2001 a 2005). UNSE.
- Directora del Instituto de Cs. Químicas. FAyA. (UNSE) desde 2007 a la fecha. Resol. CD FAA 048/07.
- Representante alterno de la F. A. y A. ante el Comité Académico Regional del posgrado en Red de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Resol. FAA 449/08.

8.1 EVALUACION DE ACTIVIDADES CIENTIFICAS Y TECNICAS

- Revisor de las revistas científicas internacionales indexadas *Journal Agricultural and Food Chemistry* (American Chemical Society), *Journal of the Science Food and Agriculture* (Ed. Wiley), *Food and Chemical Toxicology* (Elsevier), *Journal of Pharmacognosy and Phytotherapy* (Academic Journals) y *Molecules* (MDPI), *Bioresource Technology* (Elsevier), *Chemistry Central Journal* (Chemistry Central Journal Editorial), *International Journal of Food Science and Technology* (Wiley), *Food Chemistry* (Elsevier), *Trends in Food Science and Technology* (Elsevier), *Spanish Journal of Agricultural Research. Revista Ciencia e Investigación Agraria* (UCC, Chile), *International Journal of Food Sciences & Nutrition* (ScholarOne manuscript- healthcare), *International Food Research Journal* (University Putra Malaysia), *The Israel Journal of Plant Science* (Ben Gurion University of the Negev).
- Miembro del Cuerpo Arbitral Externo de la *Revista Venezolana de Ciencia y Tecnología de Alimentos* desde marzo de 2010 a noviembre de 2011. Asesora del Cuerpo Editorial de la revista desde nov. 2011.
- Coeditora de la Revista *Cactusnet-FAO Newsletter* vol.nº11 (Medicinal Properties of Cactus Products).

8.2 PARTICIPACIÓN EN TRIBUNALES DE TESIS

- Miembro titular del tribunal de tesis: UNSE (2005), de la UNC (2008), UNS (2007), y de la UNL (2010). Miembro del tribunal de tesis de maestría en la UNC (2010)
- Miembro suplente del tribunal de tesis de 2 tesis doctorales de la UNSE (2006) y de la UNT (2009).
- Miembro de la Comisión de seguimiento de 5 tesis doctorales en ejecución (UNSE, UNNE y UNJU).

8.3 EVALUACION DE PROYECTOS E INVESTIGADORES

Evaluaciones realizadas para CONICET como Par Especialista a pedido de las Comisiones evaluadoras Evaluación de Proyectos, de postulantes para Promoción de Investigadores y de solicitudes de ingreso a la CIC Evaluaciones realizadas para Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica (ANPCYT). En el rol de Especialista Evaluador de Proyectos FONCyT-ANPCYT.

9 ACTIVIDADES DE TRANSFERENCIA

9.1 REALIZACION DE SERVICIOS

Servicio a terceros de oferta especial. FAyA. UNSE

- “Extracción y Purificación de carotenoides para patrones de HPLC” para INTA Pergamino (Diciembre 2003). “Determinación de carotenoides en muestras de maíz por HPLC” para Sección Avicultura del INTA Pergamino (Diciembre 2004). “Diseño y formulación de productos cosméticos a partir de alcaparras” para la Empresa Orígenes, Sgo del Estero (Noviembre- Diciembre 2005). “Determinación de carotenoides en muestras vegetales”, solicitado por la firma WICZ productora de *Dunaliella salina*, R. (Febrero 2012). Resol. CD. FAA N° 079/11.

Servicio a terceros de oferta permanente. FAyA. UNSE

- “Determinación de Ácidos Grasos Volátiles por Cromatografía Gaseosa” Resol. CD. FAA N° 053/08 para INTA, Santiago del Estero. (2008). Resol FAA 287/08. (2009) Resol FAA N° 575/09. (2010). Resol Rectorado N° 1197/10. INTA, Bahía Blanca. (febrero 2011). Resol FAA N° 324/11. Para INSIBIO- CONICET (Tucumán) (julio 2011). Resol FAA N° 546/2011. Para INTA Colonia Benítez (Chaco) (diciembre 2011).

9.2 ASESORAMIENTO TÉCNICO A PRODUCTORES:

- “Evaluación de alternativas en la conservación de alcaparras con fines gastronómicos para Optimización del proceso de conservación de alcaparras. Modificaciones para la disminución del tiempo de procesamiento.” Empresa Orígenes, Santiago del Estero. Diciembre 2005.

- “Extracción del flavonoide rutina a partir de líquidos de conserva provenientes del procesamiento de alcaparras.” Empresa Orígenes, Santiago del Estero. Marzo 2006.

- “Determinación del contenido de vitamina C y de la actividad antioxidante en frutos exóticos destinados a exportación cultivados en Santiago del Estero” (mayo 2006) Firma Scrosoppi SRL.

9.3 REGISTRO DE PROPIEDAD INTELECTUAL

Depósito en custodia de Obra inédita (Científico) (DNDA Registro 467621). Aprovechamiento de los principios activos de *Capparis spinosa* para la elaboración de productos cosméticos, y nutracéuticos. Marzo, 2006. Trabajo en coautoría con A.Rico y P. Rico Empresa Orígenes, Santiago del Estero.

10 ACTIVIDADES DE EXTENSIÓN

- Asesoramiento técnico científico a estudiantes de nivel medio (Centro Educativo de Nivel Secundario N° 6, Loreto) para trabajo a presentarse en Feria Zonal de Ciencia y Tecnología 2006 Organizado por la Dirección Gral. de Ciencia y Tecnología de la provincia de Santiago del Estero "Benditas pencas" sobre el aprovechamiento de frutos del monte para la elaboración de alimentos funcionales. Loreto, Santiago del Estero, septiembre 2006.

- Asesoramiento técnico científico a estudiantes del nivel inicial (Jardín de infantes Shishilo) para trabajo presentado en la Feria de Ciencias y Tecnología 2009 programa Eureka Organizado por la Dirección Gral. de Ciencia y Tecnología de la provincia de Santiago del Estero “Una señora llamada mora”. Obtención del Segundo premio en el concurso provincial (septiembre 2009).