

CURRICULUM VITAE

I.- DATOS PERSONALES

1.a) APELLIDO y NOMBRES: PEREZ, Elvecia Elizabeth del Valle

1.b) NACIONALIDAD: Argentina

1.c) LUGAR Y FECHA DE NACIMIENTO: Santiago del Estero, 01 de Enero de 1961

1.d) DOCUMENTO NACIONAL DE IDENTIDAD N°: 14.272.839

1.e) ESTADO CIVIL: Casada

1.f) DOMICILIO ACTUAL: Mocovías N° 35, Grupo 6, B° Misky Mayu, La Banda, Santiago del Estero

1.g) TELEFONO: 0385 - 4370165

1.h) DIRECCION LABORAL: U.N.S.E. Belgrano (S) 1912

II.- ESTUDIOS REALIZADOS

2.a) INGENIERO EN INDUSTRIAS AGRICOLAS Y ALIMENTARIAS: Título expedido por la Facultad de Agronomía y Agroindustrias de la Universidad Nacional de Santiago del Estero con fecha 08 de febrero de 1990.

2.b) DOCTORA EN CIENCIA Y TECNOLOGIA DE ALIMENTOS título expedido por la Facultad de Agronomía y Agroindustrias de la Universidad Nacional de Santiago del Estero con fecha 20 de febrero de 2009. Postgrado acreditado por la CONEAU con categoría Bn

III.- BECAS Y PASANTIAS

- 3.a) **LABORATORISTA:** En la empresa TREISI S.A. (Industrialización y comercialización de productos alimenticios) desde el 17 de Noviembre de 1987 al 31 de Diciembre de 1987.
- 3.b) **BECA EXTERNA**, otorgada por el CICyT, para realización de una **PASANTIA EN LABORATORIOS DE QUIMICA ORGANICA: Facultad de Ciencias Química de la Universidad Nacional de Córdoba** en el período comprendido entre el 01 de Agosto de 1994 y el 28 de Febrero de 1995. Bajo la Supervisión de la Dra. Alicia PEÑEÑORY del grupo del Dr. Roberto ROSSI. Colaboró en esa oportunidad con el trabajo de Investigación “Reactividad y Selectividad de Nucléofilos en el Mecanismo de S_m1 por transformaciones de grupos funcionales”.
- 3.c) **BECA EXTERNA**, otorgada por el FOMECC con contrapartida del CICyT, para realización de una **PASANTIA EN LABORATORIOS DEL DEPARTAMENTO DE CIENCIAS DE ALIMENTOS. Facultad de ingeniería de alimentos. Unicamp. San Pablo. Brasil**, en el período comprendido entre el 18 de Octubre y el 5 de Diciembre de 1998. Bajo la Dirección de la Dra. Florinda Orsatti Bobbio, en el tema análisis de antocianinas.

IV.- ANTECEDENTES DOCENTES

- 4.a) **AUXILIAR DOCENTE ESTUDIANTIL:** En las siguientes Cátedras en todos los casos **por Concurso**
- * **QUIMICA GENERAL:** Desde el 01 de Marzo de 1983 hasta el 31 de Marzo de 1987, Resoluciones N°s: 113/83; 256/84; 047/85 y 031/86
 - * **BROMATOLOGIA Y ANALISIS INSTRUMENTAL:** Desde el 01 de Abril de 1987 hasta el 31 de Marzo de 1989, Resoluciones N° : 069/87 y 039/88
 - * **TECNOLOGIA ALIMENTARIA:** Desde el 01 de Abril de 1989 hasta el 31 de Marzo de 1990, Resolución N° 018/89

- 4.b) **JEFE DE LABORATORIO: Por concurso Ordinario**, desde el 16 de Agosto de 1989 hasta el 03 de Septiembre de 1990, en el **Departamento de Industrias Alimentarias de la Facultad de Agronomía y Agroindustrias** de la Universidad Nacional de Santiago del Estero, Resolución N° 107/89.
- 4.c) **ANALISTA AYUDANTE TECNICO DOCENTE: Por Concurso Ordinario Área: Alimentos. Escuela de Agronomía y Granja** dependiente de la Facultad de Agronomía y Agroindustrias., Resolución 130/90, desde el 08 de Junio de 1990 hasta el 05 de Octubre de 1992.
- 4.d) **AYUDANTE DOCENTE DE PRIMERA CATEGORIA: Por Concurso interino a término**, en la Cátedra de **INDUSTRIAS I, DEDICACION SEMIEXCLUSIVA** dependiente de la Facultad de Agronomía y Agroindustrias, desde el 03 de Marzo de 1990 hasta el 05 de Octubre de 1992; Resolución CDFAA N° 171/90
- 4.e) **AYUDANTE DOCENTE DE PRIMERA CATEGORIA, DEDICACION EXCLUSIVA: Por Concurso Interino a término**, en la Cátedra de **QUIMICA ORGANICA**, de la carrera de Ingeniería en Alimentos, desde el 05 de Octubre de 1992 hasta el 09 de Agosto de 1994, Resolución CDFAA N° 168/92.
- 4.f) **AYUDANTE DOCENTE DE PRIMERA CATEGORIA: Por extensión de funciones en la asignatura QUIMICA ORGANICA Y BIOLOGICA**, de la Carrera de Ingeniería Agronómica, (Durante el año 1993), Disposición Interna N° 01/93.
- 4.g) **AYUDANTE DOCENTE DE PRIMERA CATEGORIA: Por extensión de funciones en la asignatura QUIMICA ORGANICA I** (Desde el año 1993 y hasta la fecha) de las Carreras de Profesorado y Licenciatura en Química, Disposición Interna N° 01/93, Resoluciones CDFAA N° 082/94; 106/95; 227/98; 479/99; 575/2000; 472/01; 588/02; 235/03 y otras.
- 4.h) **AYUDANTE DOCENTE DE PRIMERA CATEGORIA: Por extensión de funciones, en la asignatura QUIMICA ORGANICA II** (Año 93 y 94) de la Carrera de Licenciatura en Química, Disposición Interna Departamento de Ciencias Básicas N° 01/93, Resolución CDFAA N° 082/94.

- 4.i) **AYUDANTE DOCENTE DE PRIMERA CATEGORIA, DEDICACION EXCLUSIVA: Por Concurso Ordinario en la Asignatura QUIMICA ORGANICA**, de la carrera de Ingeniería en Alimentos, desde el 10 de Agosto de 1994 hasta el 09 de Agosto de 1995, Resolución CDFAA N° 162/94.
- 4.j) **JEFE DE TRABAJOS PRACTICOS, DEDICACION EXCLUSIVA: Con carácter de Interino a Término, en la asignatura QUIMICA ORGANICA**, de la carrera de Ingeniería en Alimentos, desde el 10 de Agosto de 1995 hasta el 29 de Abril de 1996, Resoluciones CDFAA N° 127/95 y 220/95.
- 4.k) **JEFE DE TRABAJOS PRACTICOS, DEDICACION EXCLUSIVA: Por concurso Ordinario en la Asignatura QUIMICA ORGANICA**, de la carrera de Ingeniería en alimentos, desde el 30 de Abril de 1996 hasta el 20 de junio de 2002. Resolución CDFAA N° 079/96.
- 4.l) **JEFE DE TRABAJOS PRACTICOS, DEDICACION EXCLUSIVA: Por concurso Ordinario en la Asignatura QUIMICA ORGANICA**, de la carrera de Ingeniería en alimentos, desde el 21 de junio de 2002 hasta la fecha. Resolución CDFAA N° 070/02.

V. ACTIVIDADES DE EXTENSION

- 5.a) **II CURSO - TALLER "IDEAS Y ACCIONES PARA GENERAR MICROEMPRESARIOS"**: Participando en calidad de **COLABORADOR**, realizado en la Planta Piloto de Procesamiento de Alimentos de la Facultad de Agronomía y Agroindustrias .UNSE, del 04 al 09 de Mayo de 1992, con 40 horas duración.
- 5.b) **CURSO - TALLER "IDEAS Y ACCIONES PARA GENERAR MICROEMPRESARIOS"**: Participando en calidad de **DISERTANTE - DIRECTOR**, realizado en la Localidad de Villa Atamisqui, Santiago del Estero, del 22 al 26 de Septiembre de 1992, con 40 horas de duración.
- 5.c) **CURSO DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA** : Participando en calidad de **UNIDAD CAPACITADORA**, realizado en el Centro de Industria y

Comercio, de la ciudad de Santiago del Estero durante el año 2003. **Proyecto:** “**BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA**”. Aprobado por Resolución de la Secretaría de la Pequeña y Mediana Empresa y Desarrollo Regional Res. N°635/2002. Programa crédito fiscal. **Empresa solicitante:** **AGUAS DE SANTIAGO S.A.**. **Empresas Beneficiarias:** **HELADERIA LIMAR I; HELADERIA LIMAR II; HELADERIA CERECETT; PANADERIA SAINT GIEL y PANADERIA MANJARES.** Curso con una carga horaria de 72 hs Teóricas y 20 hs de Tutorías por empresa . Haciendo un total de 172 hs reloj.

- 5.d) **Participante** al **PRIMER TALLER DE CIENCIA Y TECNICA** de la Universidad Nacional de Santiago del Estero, realizado en Santiago del Estero los días 12 y 13 de abril de 2010.

VI.- CURSOS DE POSGRADO REALIZADOS

- 6.a) "**PROTEINAS EN TECNOLOGIA DE ALIMENTOS**": Realizado en la Facultad de Agronomía y Agroindustrias de la Universidad nacional de Santiago del Estero entre el 27 de Junio y el 01 de Julio de 1994, con una duración total de 35 horas. **Aprobado** el 01 de julio de 1994.
- 6.b) "**AVANCES EN LA QUIMICA RADICALARIA**": Realizado en la Facultad de Ciencias Químicas de la **Universidad Nacional de Córdoba**, entre Noviembre y Diciembre de 1994, con una duración de 42 horas. **Aprobado** el 23 de diciembre de 1994.
- 6.c) "**METODOLOGIA DE LA INVESTIGACION**": con créditos para el DOCTORADO REGIONAL EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS, postgrado acreditado por la CONEAU. Realizado en la Facultad de Agronomía y Agroindustrias de la Universidad nacional de Santiago del Estero del 23 al 27 de Octubre de 1995, con una duración de 30 horas. **Aprobado** el 27 de octubre de 1995.
- 6.d) "**QUIMICA DE LOS ALIMENTOS**": con créditos para el DOCTORADO REGIONAL EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS, postgrado acreditado por la CONEAU. Realizado en la Facultad de Agronomía y Agroindustrias de la Universidad nacional de Santiago del Estero del 29 de Abril al 10 de Mayo de 1996. De tipo Teórico - Práctico con 60 horas de duración. **Aprobado** el 10 de mayo

de 1996.

- 6.e) **“BIOQUIMICA DE ALIMENTOS”**: con créditos para el DOCTORADO REGIONAL EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS, postgrado acreditado por la CONEAU. Realizado en la Facultad de Agronomía y Agroindustrias de la Universidad nacional de Santiago del Estero del 01 al 12 de Julio de 1996. De tipo Teórico práctico con 60 horas de duración. **Aprobado** el 12 de julio de 1996.
- 6.f) **“MECANISMOS DE REACCION”**: Realizado en la Facultad de Bioquímica, Química y Farmacia de la **Universidad Nacional de Tucumán** en el año 1995. De tipo Teórico con 100 horas de duración. Aprobado en noviembre de 1995.
- 6.g) **“ANÁLISIS DE ALIMENTOS POR CROMATOGRAFÍA”**: con créditos para el DOCTORADO REGIONAL EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS, postgrado acreditado por la CONEAU. Realizado en la Facultad de Agronomía y Agroindustrias de la Universidad nacional de Santiago del Estero en julio de 1997.. De tipo Teórico - Práctico con 60 horas de duración. **Aprobado** el 11 de julio de 1997.
- 6.h) **“GESTIÓN DE LA CALIDAD DE ALIMENTOS”**: con créditos para el DOCTORADO REGIONAL EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS, postgrado acreditado por la CONEAU. Realizado en la Facultad de Agronomía y Agroindustrias de la Universidad nacional de Santiago del Estero desde el 04 hasta el 12 de Mayo de 1999. De tipo Teórico-practico con 60 horas de duración. **Aprobado** el 05 de setiembre de 1999.
- 6.i) **“INTOXICACIONES E INFECCIONES ALIMENTARIAS POR MICROORGANISMOS. MICROBIOLOGÍA DE ALIMENTOS”**: con créditos para el DOCTORADO REGIONAL EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS, postgrado acreditado por la CONEAU. Realizado en la Facultad de Agronomía y Agroindustrias de la Universidad nacional de Santiago del Estero desde el 28 de Junio hasta el 8 de Julio de 1999. De tipo Teórico con 60 horas de duración. **Aprobado** el 08 de julio de 1999.
- 6.j) **“FISICOQUÍMICA DE ALIMENTOS”**: con créditos para el DOCTORADO REGIONAL EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS, postgrado acreditado por la CONEAU. Realizado en la Facultad de Agronomía y Agroindustrias

de la Universidad nacional de Santiago del Estero del 2 al 11 de Noviembre de 1999. De tipo Teórico con 60 horas de duración. **Aprobado** el 11 de noviembre de 1999.

- 6.k) **“ANALISIS SENSORIAL”**: con créditos para el DOCTORADO REGIONAL EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS, postgrado acreditado por la CONEAU. Realizado en la Facultad de Agronomía y Agroindustrias de la Universidad nacional de Santiago del Estero en Octubre de 1999. De tipo Teórico-Práctico con 30 horas de duración. **Aprobado** en octubre de 1999.
- 6.l) **“ANALISIS DE ALIMENTOS (MODULO I y II)”**: con créditos para el DOCTORADO REGIONAL EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS, postgrado acreditado por la CONEAU. Realizado en la Facultad de Ingeniería de la Universidad Nacional de Jujuy del 26 de junio al 4 de julio de 2000. De tipo Teórico-Práctico con 60 horas de duración. **Aprobado** el 04 de julio del 2000.
- 6.m) **“TRATAMIENTO POSCOSECHA DE PRODUCTOS FRUTIHORTICOLAS: Modulo I. (CONSERVACION POR REFRIGERACION) ”**: con créditos para el DOCTORADO REGIONAL EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS, postgrado acreditado por la CONEAU. Realizado en la Facultad de Ingeniería de la Universidad Nacional de Jujuy del 26 al 30 de noviembre de 2001. De tipo Teórico-Práctico con 45 horas de duración. **Aprobado** el 30 de junio de 2002.
- 6.n) **“INTRODUCCION AL MODELADO MOLECULAR”**:. Realizado en la Facultad de Agronomía y Agroindustrias de la Universidad Nacional de Santiago del Estero del 05 al 08 de diciembre de 2001. De tipo Teórico-Práctico con 30 horas de duración. **Aprobado** el 10 de diciembre de 2001.
- 6.o) **“NUTRICION”**: con créditos para el DOCTORADO REGIONAL EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS, postgrado acreditado por la CONEAU. Realizado en la Facultad de Agronomía y Agroindustrias de la Universidad nacional de Santiago del Estero del 24 al 29 de junio de 2002. De tipo Teórico-Práctico con 60 horas de duración. **Aprobado** el 18 de octubre de 2002.
- 6.p) **“DESARROLLO INTEGRAL DE FRUTAS Y HORTALIZAS (MODULO II)”**: con créditos para el DOCTORADO REGIONAL EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS, postgrado acreditado por la CONEAU.

Realizado en la Facultad de Ingeniería de la Universidad Nacional de Jujuy del 02 al 06 diciembre de 2002. De tipo Teórico-Práctico con 40 horas de duración. **Aprobado** el 16 de diciembre de 2002.

- 6.q) **“FUNDAMENTOS DE ESPECTROSCOPIA UV/VISIBLE Y DE FLUORESCENCIA: APLICACIONES AL ESTUDIO DE SISTEMAS NATURALES”**: con créditos para el DOCTORADO REGIONAL EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS, postgrado acreditado por la CONEAU. Realizado en la Facultad de Agronomía y Agroindustrias de la Universidad nacional de Santiago del Estero de setiembre a diciembre de 2002. De tipo Teórico-Práctico con 100 horas de duración. **Aprobado** en abril de 2003.
- 6.r) **“NUEVAS TECNOLOGIAS PARA LA CONSERVACION DE ALIMENTOS”**: con créditos para el DOCTORADO REGIONAL EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS, postgrado acreditado por la CONEAU. Realizado en la Facultad de Agronomía y Agroindustrias de la Universidad nacional de Santiago del Estero del 16 al 19 de diciembre de 2002. De tipo Teórico-Práctico con 30 horas de duración. **Aprobado** el 10 de febrero de 2003.
- 6.s) **“EL CONSTRUCTIVISMO Y COGNITIVISMO EN LA EDUCACION”**: Realizado por el PEC-UNSE (Programa de Educación Continua) en la Universidad nacional de Santiago del Estero en diciembre de 2003. De tipo Teórico-Práctico con 52 horas de duración. **Aprobado** el 17 de diciembre de 2003.
- 6.t) **“CROMATOGRAFIA LIQUIDA DE ALTA RESOLUCION Y ELECTROFORESIS CAPILAR”**: con créditos para el DOCTORADO REGIONAL EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS, postgrado acreditado por la CONEAU. Realizado en la Facultad de Agronomía y Agroindustrias de la Universidad nacional de Santiago del Estero en marzo de 2004. De tipo Teórico-Práctico con 30 horas de duración. **Aprobado** el 19 de marzo de 2004.
- 6.u) **“ANTIOXIDANTES NATURALES”**: con créditos para el DOCTORADO REGIONAL EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS, postgrado acreditado por la CONEAU. Realizado en la Facultad de Agronomía y Agroindustrias de la Universidad nacional de Santiago del Estero del 13 al 16 de diciembre de 2004. De tipo Teórico-Práctico con 30 horas de duración. **Aprobado** en diciembre de 2004.
- 6.v) **“OXIDACION LIPIDICA: PRODUCTOS FORMADOS Y METODOS DE**

ANÁLISIS”: Realizado en la Facultad de Agronomía y Agroindustrias de la Universidad nacional de Santiago del Estero del 22 al 25 de junio de 2009. De tipo Teórico-Práctico con 30 horas de duración. **Aprobado** en Junio de 2009.

- 6.w) **“DISEÑO Y ANÁLISIS DE EXPERIMENTOS”**: Realizado en la Facultad de Agronomía y Agroindustrias de la Universidad Nacional de Santiago del Estero del 29 de noviembre al 04 de diciembre de 2010. De tipo Teórico-Práctico con 40 horas de duración. **Asistente**. Examen pendiente.

VII.- COMUNICACIONES A CONGRESOS REUNIONES Y SIMPOSIOS (REUNIONES CIENTIFICAS)

- 7.a) **“ESTUDIOS DE ESTABILIDAD A LA LUZ DE ANTOCIANINAS DE REPOLLO MORADO” (BRASSICA OLERACEAE ITALICO.Variedad CAPITARA MORADA)** Autores: E. Perez ,J. Rodrigo,F. Bobbio. Presentado en el **SEGUNDO SIMPOSIO LATINOAMERICANO DE CIENCIAS DE ALIMENTOS**, llevado a cabo en Campinas- San Pablo-Brasil del 10 al 14 de Noviembre de 1997.

- 7.b) **“ESTABILIDAD A LA LUZ DE ANTOCIANINAS DE REPOLLO MORADO Y DE BERENJENA”** Autores: : E. Perez ,M. Nazareno, F. Bobbio. Presentado en el **XXII CONGRESO ARGENTINO DE QUÍMICA**, Llevado a cabo La Plata. Argentina del 21 al 23 de Septiembre de 1998.

- 7.c) **“ESTUDIOS DE ESTABILIDAD DE ANTOCIANINAS DE REPOLLO ROJO”** Autores: E. Perez ,F. Bobbio E. Paiva Presentado en el **III SIMPOSIO LATINOAMERICANO DE CIENCIAS DE ALIMENTOS**, llevado a cabo en UNICAMP- San Pablo-Brasil del 16 al 19 de Noviembre de 1999.

- 7.d) **“AUTOASOCIACION DE ANTOCIANINAS DE BERENJENA Y DE REPOLLO”** Autores: E. Perez ,M. Nazareno. Presentado en el **XXIV CONGRESO ARGENTINO DE QUIMICA** , llevado a cabo en la Facultad de Ciencias Químicas y Biológicas de la Universidad Nacional del Litoral del 07 al 09 de agosto de 2002.

- 7.e) **“EXTRACCION CON FLUIDO SUPERCRITICO DE ANTOCIANINAS**

PRESENTES EN LA CASCARA DE BERENJENA” Autores: E. Perez, C. Acosta, H. Boggetti. Presentado en el **XXIV CONGRESO ARGENTINO DE QUIMICA**, llevado a cabo en la Facultad de Ciencias Químicas y Biológicas de la Universidad Nacional del Litoral del 07 al 09 de agosto de 2002.

7.f) **“EXTRACCION DE POLIFENOLES CON FLUIDO SUPERCRITICO A PARTIR DE HARINA DE ALGARROBO (Prosopis alba)”** Autores: G. Fabiani; E. Perez; C. Acosta, H. Boggetti. Presentado en el **V SIMPOSIO LATINO AMERICANO DE CIENCIA DE ALIMENTOS**, llevado a cabo en Campinas-San Pablo- Brasil, del 03 al 06 de noviembre de 2003.

7.g) **“EXTRACCION CON FLUIDO SUPERCRITICO DE ANTOCIANINAS. COMPARACION CON EL METODO CONVENCIONAL”** Autores: E. Perez ,; C. Acosta, A. Salguero, G. Fabiani; H. Boggetti. Presentado en el **V SIMPOSIO LATINO AMERICANO DE CIENCIA DE ALIMENTOS**, llevado a cabo en Campinas- San Pablo- Brasil, del 03 al 06 de noviembre de 2003.

7.h) **“RELACION ENTRE LA AUTOASOCIACION DE ANTOCIANINAS Y SU ESTRUCTURA QUIMICA”** Autores: E. Perez, B. López de Mishima, C. Borsarelli, M. Nazareno. Presentado en el **V SIMPOSIO LATINO AMERICANO DE CIENCIA DE ALIMENTOS**, llevado a cabo en Campinas- San Pablo- Brasil, del 03 al 06 de noviembre de 2003.

7.i) **“ANALISIS QUIMICO DE ANTOCIANINAS: MODIFICACIONES A LAS TECNICAS DE HIDROLISIS”** Autores: E. Pérez, B. López de Mishima, M. Nazareno. Presentado en el **VI SIMPOSIO LATINO AMERICANO DE CIENCIA DE ALIMENTOS**, llevado a cabo en Campinas- San Pablo- Brasil, del 07 al 10 de noviembre de 2005.

7.j) **“EXTRACCION CON FLUIDO SUPERCRITICO DE PRODUCTOS NATURALES. COMPARACION CON METODOS CONVECIONALES. CARACTERIZACION DE LOS EXTRACTOS POR METODOS CROMATOGRAFICOS Y ESPECTROSDCOPICOS”** Autores: H Boggetti, E. Pérez y otros. Presentado en el **IV JORNADAS DE CIENCIA Y TECNOLOGIA** , llevado a cabo en Santiago Del Estero, del 27 y 28 de octubre de 2005.

- 7.k) **“ESTABILIDAD DEL COLOR DE ANTOCIANINAS EN SOLUCIONES ACUOSAS A PH ACIDOS”** Autores: E. Pérez , M. Nazareno, H. Boggetti. Presentado en el **I CONGRESO INTERNACIONAL DE CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS**, organizado por la AGENCIA CORDOBA S.E. y llevado a cabo en la ciudad de Cordoba-Argentina del 15 al 17 de noviembre de 2006.
- 7.l) **“ESTABILIDAD DE ANTOCIANINAS: EFECTO DE LA LUZ Y DEL pH”** Autores: E. Pérez, M. Nazareno, H. Boggetti. Presentado en el **XVII CONGRESO ARGENTINO DE QUIMICA**, llevado a cabo en la ciudad de San Miguel de Tucumán, del 17 al 19 de septiembre de 2008.
- 7.m) **“EFECTO DE LA CONCENTRACION SOBRE LA ESTABILIDAD DE ANTOCIANINAS DE FRUTILLA Y BERENJENA”** Autores: E. Pérez, M. Nazareno, H. Boggetti. Presentado en el **XVII SIMPOSIO NACIONAL DE QUIMICA ORGANICA**, llevado a cabo en la ciudad de Mendoza, del 15 al 18 de noviembre de 2009.
- 7.n) **“EFECTO DE LA CONCENTRACION SOBRE LA ESTABILIDAD DE ANTOCIANINAS DE REPOLLO”** Autores: E. Pérez, M. Nazareno, H. Boggetti. Presentado en el **XVIII CONGRESO ARGENTINO DE QUIMICA ORGANICA. BICENTENARIO DE MAYO**, llevado a cabo en la ciudad de Lanús, del 13 al 16 de setiembre de 2010.

VIII.- PUBLICACIONES (Con Referato)

- 8.a) **“EXTRACCION CON FLUIDO SUPERCRITICO DE ANTOCIANINAS PRESENTES EN LA CASCARA DE BERENJENA”** Autores: E. Perez, C. Acosta, H. Boggetti. Publicado en la revista **INDUSTRIA Y QUIMICA de la AQA** en el volumen N° 345- Agosto-2003 p. de 18 a 20.

IX.- PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN

- 9.a) **INTEGRANTE** del Proyecto de investigación: **“CARACTERIZACION DE**

ALIMENTOS POR MÉTODOS FÍSICO-QUÍMICOS. APLICACIÓN DE MÉTODOS CALORIMÉTRICOS Y CROMATOGRAFICOS” .Dirección. Dra Beatriz López de Mishima. Período 1996-1998 .Instituto de Ciencias Químicas. Facultad de Agronomía y Agroindustrias .U.N.S.E. Proyecto aprobado por el Consejo de Investigaciones de Ciencia y Tecnología (CICYT) de la Universidad Nacional de Santiago del Estero.

- 9.b) **INTEGRANTE** del Proyecto de investigación: **“CARACTERIZACIÓN DE ALIMENTOS POR MÉTODOS FÍSICO-QUÍMICOS. ANÁLISIS Y QUÍMICA DE ALIMENTOS”** .Dirección. Dra Beatriz Lopez de Mishima. Período 1998-2000. Instituto de Ciencias Químicas. Facultad de Agronomía y Agroindustrias. U.N.S.E. Proyecto aprobado por el Consejo de Investigaciones de Ciencia y Tecnología (CICYT) de la Universidad Nacional de Santiago del Estero. Código de proyecto 23/A017.
- 9.c) **INTEGRANTE** del Proyecto de investigación: **“REACTIVIDAD QUÍMICA DE PIGMENTOS NATURALES Y ARTIFICIALES CONTENIDOS EN ALIMENTOS”** .Dirección. Dr. Claudio Borsarelli. Período 2001-2003. Instituto de Ciencias Químicas. Facultad de Agronomía y Agroindustrias. U.N.S.E. Proyecto aprobado por el Consejo de Investigaciones de Ciencia y Tecnología (CICYT) de la Universidad Nacional de Santiago del Estero. Código de proyecto 23/A047.
- 9.d) **INTEGRANTE** del Proyecto de investigación: **“EXTRACCIÓN CON FLUIDO SUPERCRÍTICO DE PRODUCTOS NATURALES DE INTERÉS PRESENTES EN ALIMENTOS”** .Dirección. Dr. Hector Boggetti. Período 2001-2004. Instituto de Ciencias Químicas. Facultad de Agronomía y Agroindustrias. U.N.S.E. Proyecto aprobado por el Consejo de Investigaciones de Ciencia y Tecnología (CICYT) de la Universidad Nacional de Santiago del Estero. Código de proyecto 23/A052.
- 9.e) **INTEGRANTE** del Proyecto de investigación: **“EXTRACCIÓN CON FLUIDO SUPERCRÍTICO DE PRODUCTOS NATURALES. COMPARACIÓN CON MÉTODOS CONVENCIONALES: CARACTERIZACIÓN DE LOS EXTRACTOS POR MÉTODOS CROMATOGRAFICOS”**. .Dirección. Dr. Hector Boggetti. Período 2005-2006. Instituto de Ciencias Químicas. Facultad de Agronomía y Agroindustrias. U.N.S.E. Proyecto aprobado por el Consejo de Investigaciones de Ciencia y Tecnología (CICYT) de la Universidad Nacional de Santiago del Estero. Código de proyecto 23/A086.

- 9.f) **INTEGRANTE** del Proyecto de investigación: **“EXTRACCION CON FLUIDO SUPERCRITICO DE PRODUCTOS NATURALES. COMPARACION CON METODOS CONVENCIONALES: CARACTERIZACION DE LOS EXTRACTOS POR METODOS CROMATOGRAFICOS”** .Dirección. Dr. Hector Boggetti. Período 2007-2009. Instituto de Ciencias Químicas. Facultad de Agronomía y Agroindustrias. U.N.S.E. Proyecto aprobado por el Consejo de Investigaciones de Ciencia y Tecnología (CICyT) de la Universidad Nacional de Santiago del Estero. Código de proyecto 23/A0100
- 9.g) **INTEGRANTE** del Proyecto de investigación: **“EXTRACCION CON FLUIDO SUPERCRITICO DE PRODUCTOS NATURALES. COMPARACION CON METODOS CONVENCIONALES: CARACTERIZACION DE LOS EXTRACTOS POR METODOS CROMATOGRAFICOS”** .Dirección. Dr. Hector Boggetti. Período 2010-2011. Instituto de Ciencias Químicas. Facultad de Agronomía y Agroindustrias. U.N.S.E. Proyecto aprobado por el Consejo de Investigaciones de Ciencia y Tecnología (CICyT) de la Universidad Nacional de Santiago del Estero. Código de proyecto 23/A0100

X.- DIVULGACION CIENTIFICA O PEDAGOGICA

- 10.a) **DISERTACION** sobre el tema **“ANALISIS CROMATOGRAFICO DE ANTOCIANINAS”** En el marco del Seminario Interno del Instituto de Ciencias Químicas. Facultad de Agronomía y Agroindustrias. Universidad Nacional de Santiago del Estero. Octubre de 1999 .
- 10.b) **DISERTACION** sobre el tema **“REACCION DE COPIGMENTACION DE ANTOCIANINAS”** En el marco del Seminario Interno del Instituto de Ciencias Químicas. Facultad de Agronomía y Agroindustrias. Universidad Nacional de Santiago del Estero. Junio de 2000.
- 10.c) **DISERTACION** sobre el tema **“AUTOASOCIACION DE ANTOCIANINAS”** En el marco del Seminario Interno del Instituto de Ciencias Químicas. Facultad de Agronomía y Agroindustrias. Universidad Nacional de Santiago del Estero. Noviembre de 2001.
- 10.d) **DISERTACION** sobre el tema **“METODOS DE SEPARACION Y ANALISIS DE ANTOCIANINAS POR CROMATOGRAFIA”** En el marco del Seminario Interno del Instituto de Ciencias Químicas. Facultad de Agronomía y Agroindustrias.

Universidad Nacional de Santiago del Estero. Setiembre de 2002.

- 10.e) **COLABORADOR** en la “**PRIMERA SEMANA ARGENTINA DE LA QUIMICA**”, realizado en la Facultad de Agronomía y Agroindustrias, de la Universidad Nacional de Santiago del Estero, del 14 al 19 de mayo de 2001.

XI.- GESTION

- 11.a) **INTEGRANTE** del **CONSEJO ASESOR DEL DEPARTAMENTO DE CIENCIAS BASICAS** de la Facultad de Agronomía y Agroindustrias de la Universidad Nacional de Santiago del Estero en representación de los Auxiliares docentes desde el 14 de marzo de 2000 hasta 2004. Resolución CDFAA N°053/00.

- 11.b) **INTEGRANTE** de la **COMISION CURRICULAR DE INGENIERIA EN ALIMENTOS** de la Facultad de Agronomía y Agroindustrias de la Universidad Nacional de Santiago del Estero en representación de los Auxiliares docentes desde el 01 de diciembre de 2000 hasta 2004. Resolución CDFAA N°542/00.

- 11.c) **INTEGRANTE** del **CONSEJO DIRECTIVO DE LA FACULTAD DE AGRONOMIA Y AGROINDUSTRIAS** de la Universidad Nacional de Santiago del Estero en representación de los Auxiliares docentes desde el 01 de abril de 2009 hasta el 23 de diciembre de 2009. Resolución CDFAA N° 017/09.

- 11.d) **INTEGRANTE** del **CONSEJO ASESOR DEL DEPARTAMENTO DE CIENCIAS QUIMICAS** de la Facultad de Agronomía y Agroindustrias de la Universidad Nacional de Santiago del Estero en representación de los Auxiliares docentes desde el 16 de junio de 2010 hasta el 16 de junio de 2012. Resolución CDFAA N° 054/10.

- 11.e) **INTEGRANTE** del **CONSEJO ASESOR DE LA ESCUELA DE ALIMENTOS** de la Facultad de Agronomía y Agroindustrias; Universidad Nacional de Santiago del Estero, en representación de los Auxiliares docentes desde el 16 de junio de 2010 hasta 16 de junio de 2014. Resolución CDFAA N° 055/09.

- 11.f) **INTEGRANTE** de la **JUNTA ELECTORAL** de la **FACULTAD DE**

AGRONOMIA Y AGROINDUSTRIAS, Universidad Nacional de Santiago del Estero, en representación de los Auxiliares docentes en carácter de Alterno desde el 19 de agosto de 2010 hasta 19 de diciembre de 2013. Resolución CDFAA N° 077/10.

XII.- PRODUCCION EN DOCENCIA

- 12.a) GUIA DE TRABAJO PRACTICO DE QUIMICA ORGANICA;** Guías de Experimentos de Laboratorio para alumnos de la carrera de **Ingeniería en Alimentos** de la Facultad de Agronomía y Agroindustrias de la Universidad Nacional de Santiago del Estero. Autor: Elvecia E. Perez. **Año: 2005.**
- 12.b) GUIA DE PROBLEMAS DE QUIMICA ORGANICA.** Resolución de Ejercicios con aplicación de la teoría para alumnos de la carrera **de Licenciatura y Profesorado en Química** de la Facultad de Agronomía y Agroindustrias de la Universidad Nacional de Santiago del Estero. Autor: Elvecia E. Pérez. **Año: 2005.**
- 12.c) GUIA DE TRABAJO PRACTICO DE QUIMICA ORGANICA;** Guías de Experimentos de Laboratorio para alumnos de la carrera de **Ingeniería en Alimentos** de la Facultad de Agronomía y Agroindustrias de la Universidad Nacional de Santiago del Estero. Autor: Elvecia E. Perez. **Año: 2010.**
- 12.d) GUIA DE PROBLEMAS DE QUIMICA ORGANICA I;** Guías de Resolución de Ejercicios con aplicación de la teoría para alumnos de la carrera de **Licenciatura y Profesorado en Química** de la Facultad de Agronomía y Agroindustrias de la Universidad Nacional de Santiago del Estero. Autor: Elvecia E. Pérez. **Año: 2010.**
- 12.e) GUIA DE PROBLEMAS DE QUIMICA ORGANICA ;** Guías de Resolución de Ejercicios con aplicación de la teoría para alumnos de la carrera de **Ingeniería en Alimentos** de la Facultad de Agronomía y Agroindustrias de la Universidad Nacional de Santiago del Estero. Autor: Elvecia E. Pérez. **Año: 2009.**

XIII.- CATEGORIZACION

- 13.a) DOCENTE-INVESTIGADOR con categoría D.** Asignada por la Comisión Especial de Sistema de Ciencia y Técnica de la Universidad Nacional de Santiago del Estero, con fecha 18 de junio de 1997.- Nota CICyT N° 179/97

- 13.b) DOCENTE-INVESTIGADOR** con Categoría Equivalente de Investigación “**V**”. de conformidad con lo dispuesto en el Artículo 18 inciso c) del Régimen Legal del Programa de Incentivos. Fecha: 14 de junio de 2000.- Nota: Secretaría de Ciencia y Técnica CICyT U.N.S.E. N° 417/00.
- 13.c) DOCENTE-INVESTIGADOR** con Categoría Equivalente de Investigación “**V**”. de conformidad con lo dispuesto en el Artículo 1° del Régimen Legal del Programa de Incentivos. Fecha: 24 de febrero de 2005.- Comisión Regional de Categorización Noroeste Resolución N° 969/05.
- 13.d) DOCENTE-INVESTIGADOR** con Categoría Equivalente de Investigación “**4**”. de conformidad con lo dispuesto en el Artículo 1° del Régimen Legal del Programa de Incentivos. Fecha: .- Comisión Regional de Categorización Noroeste Resolución N° .

XIV.- OTROS ANTECEDENTES

- 14.a) SEGUNDO LUGAR EN ORDEN DE MERITOS :** Concurso Público para cargo de **Profesor Adjunto** - Dedicación Exclusiva con carácter de Interino para la asignatura **Química Orgánica II** de las Carreras de Profesorado y Licenciatura en Química. Facultad de Agronomía Agroindustrias de la Universidad Nacional de Santiago del Estero. Resolución N° 021/96.
- 14.b) SEGUNDO LUGAR EN ORDEN DE MERITOS :** Concurso Público para cargo de **Profesor Adjunto** - Dedicación Exclusiva con carácter de ORDINARIO para la asignatura **Química Orgánica y Biológica** de la Carrera de Ingeniería Forestal. Facultad de Ciencias forestales de la Universidad Nacional de Santiago del Estero. Resolución N° 201/06.
- 14.c) JURADO:** Concurso Público para cargo de Maestro de Enseñanza Práctica (Jefe de Sección) para el Departamento de Industrias Agrícolas del Centro Educativo Rural, dependiente de la Facultad de Agronomía Agroindustrias de la Universidad Nacional de Santiago del Estero. Resolución CDFAA N° 223/91.
- 14.d) ALUMNA VOCACIONAL DE LA ASIGNATURA “ESTADISTICA GENERAL”:** de la Carrera Ingeniería Agronómica ,obteniendo la calificación de 10(diez). Acta de Exámenes N 1815/98 de fecha 05de agosto 1998.

14.e) PRESENTACION DESTACADA DENTRO DE LA SECCION QUIMICA DE LOS ALIMENTOS: del poster “EXTRACCION CON FLUIDO SUPERCRITICO DE ANTOCIANINAS PRESENTES EN LA CASCARA DE BERENJENA” Autores: E. Perez ,C. Acosta, H. Boggetti. Seleccionado por la Comisión Organizadora del XXIV CONGRESO ARGENTINO DE QUIMICA, llevado a cabo en la Facultad de Ciencias Químicas y Biológicas de la Universidad Nacional del Litoral del 07 al 09 de agosto de 2002. Santa Fe. Argentina.

LUGAR Y FECHA

Dra. PEREZ ELVECIA E.