

---

## 1.- DATOS PERSONALES

---

**APELLIDO:** QÜESTA

**NOMBRES:** ANA GABRIELA

**DOMICILIO:**

**CALLE:** AV. PEDRO LEON GALLO **N°:** 267 **PISO:** --- **DEPTO:** ---

**LOCALIDAD:** SANTIAGO DEL ESTERO **CP:** 4200

**PROVINCIA:** SANTIAGO DEL ESTERO

**E-MAIL:** agquesta@unse.edu.ar

---

## 2.- FORMACION ACADEMICA

---

### TÍTULO DE GRADO

- ? Ingeniero en Industrias Agrícolas y Alimentarias. Fecha de egreso: 1 de Julio de 1985.  
Otorgado por: Facultad de Agronomía y Agroindustrias - Universidad Nacional de Santiago del Estero

### TÍTULO DE POSTGRADO

- ? Doctora de la Facultad de Ciencias Exactas de la Universidad Nacional de La Plata. Tema: Desarrollo del daño por frío en berenjenas (*Solanum melongena*) y aplicación de atmósferas modificadas pasivas. Nota de aprobación: 10 (Sobresaliente)

### ESPECIALIZACION

- ? Curso de Formación Pedagógica para Docente Universitarios, organizado por el Instituto Coordinador de Programas de Capacitación de la U.N.T. y la Secretaría de Postgrado de la Universidad Nacional de Tucumán, con una carga horaria de 260 horas y presentación de trabajo final. Realizado entre Agosto de 1992 y Septiembre de 1993. Certificado de asistencia y aprobación.

### CURSOS DE POSTGRADO

- ? POSTCOSECHA DE FRUTAS Y VEGETALES, en Octubre de 1993, con una carga horaria de 33 horas. Certificado de asistencia y aprobación.
- ? PROTEINAS EN TECNOLOGIA DE ALIMENTOS, en Junio de 1994, con una carga horaria de 35 horas. Certificado de asistencia y aprobación.
- ? COMUNICACIÓN CIENTIFICA Y TECNICA, en Noviembre de 1994, con una carga horaria de 35 horas. Certificado de asistencia y aprobación.
- ? CONCENTRACION Y DESHIDRATACION DE ALIMENTOS, en Noviembre de 1994, con una carga horaria de 35 horas. Certificado de asistencia y aprobación.
- ? COMPUTADORAS EN INGENIERIA EN ALIMENTOS, en Enero de 1995. Carga horaria de 60 horas. Certificado de asistencia y aprobación.
- ? METODOS MATEMATICOS DE INGENIERIA EN ALIMENTOS, en Enero de 1995. Carga horaria de 60 horas. Certificado de asistencia y aprobación.
- ? TERMODINAMICA, en Mayo de 1995. Carga horaria de 60 horas. Certificado de asistencia y aprobación.
- ? SELECCIÓN DE PROCESOS Y EQUIPOS, en Julio de 1995. Carga horaria de 60 horas. Certificado de asistencia y aprobación.
- ? FENOMENOS DE TRANSPORTE I, en Julio de 1995. Carga horaria de 60 horas. Certificado de asistencia y aprobación.

- ? METODOLOGIA DE LA INVESTIGACION, en Julio de 1995. Carga horaria de 40 horas. Certificado de asistencia y aprobación.
- ? ESTADISTICA BASICA, en Noviembre de 1995. Carga horaria de 80 horas. Certificado de asistencia y aprobación.
- ? TRATAMIENTO BIOLOGICO DE RESIDUOS, en Febrero de 1996. Carga horaria de 60 horas. Certificado de asistencia y aprobación.
- ? INGENIERIA BIOQUIMICA I, en Marzo de 1996. Carga horaria de 60 horas. Certificado de asistencia y aprobación.
- ? FENOMENOS DE TRANSPORTE II, en Julio de 1996. Carga horaria de 60 horas. Certificado de asistencia y aprobación.
- ? QUIMICA DE ALIMENTOS, en Mayo de 1996. Carga horaria de 60 horas. Certificado de asistencia y aprobación.
- ? REFRIGERACION Y CONGELACION DE HORTIFRUTICOLAS en Agosto de 1996. Carga horaria de 30 horas. Certificado de asistencia y de aprobación.
- ? ANALISIS DE ALIMENTOS POR CROMATOGRAFIA, organizado por la Secretaría de Ciencia y Técnica de la Universidad Nacional de Santiago del Estero. Dictado por la Dra. Delia Rodríguez Amaya (UNICAMP-BRASIL). 1997. Carga horaria de 60 horas. Certificado de aprobación.
- ? SEGURIDAD EN ALIMENTOS, en Marzo de 1998, con una duración de 30 horas. Certificado de asistencia y aprobación.
- ? MATERIAS GRASAS, en Diciembre de 1998, con una duración de 30 horas. Certificado de asistencia y aprobación.
- ? TRANSFERENCIA DE CALOR EN REFRIGERACION Y CONGELACION DE ALIMENTOS. PREDICCION DE TIEMPOS DE PROCESOS Y CALCULO DE EQUIPOS, en Diciembre de 1992, con una carga horaria de 35 horas. Certificado de asistencia.
- ? APLICACIÓN DE REOLOGIA Y TRANSFERENCIA DE ENERGIA Y MATERIA EN ALIMENTOS, en Mayo y el 11 de Junio de 1999, con una duración de 50 horas. Certificado de asistencia.
- ? CONTROL, GESTION Y GARANTIA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, en Mayo de 2002 con una carga horaria de 40 horas. Certificado de asistencia.

#### **CURSOS DE ACTUALIZACION y CAPACITACION**

- ? CURSO DE ESPECIALIZACION EN TECNOLOGIA FRUTIHORTICOLA, en Julio al 9 de Agosto de 1991. Certificado de asistencia.
- ? FORMACION DE AGENTES PARA EL DESARROLLO MICROEMPRESARIAL, en Agosto de 1991. Certificado de asistencia.
- ? GESTION TOTAL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, en Octubre de 1991. Certificado de asistencia.
- ? CURSO TEORICO SOBRE ESTRUCTURA Y FUNCION DE PROTEINAS EN ALIMENTOS. Certificado de asistencia.
- ? MARKETING, en Septiembre de 1993. Certificado de asistencia.
- ? CURSO TALLER CONTROL DE CALIDAD DE PROPIEDADES SENSORIALES DE ALIMENTOS, en Junio de 1995. Certificado de asistencia.

- ? METODOS COMBINADOS DE CONSERVACION DE ALIMENTOS, en Diciembre de 1998. Certificado de asistencia y aprobación.
- ? BALANCE DE MASA Y ENERGIA EN CULTIVOS MICROBIANOS, en Mayo de 1999. Certificado de asistencia.

#### **CURSOS DE FORMACION DOCENTE**

- ? METODO CIENTIFICO COMO PRACTICA DE ENSEÑANZA, en Agosto de 1996. Carga horaria: 40 horas. Certificado de asistencia y aprobación.
- ? Alumna Vocacional de la Materia DIDACTICA ESPECIAL, en el período lectivo de 1998.
- ? Curso de especialización TECNICAS PARA EL MEJORAMIENTO DE LA CALIDAD DE LA ENSEÑANZA DE LA CIENCIA EN EL CICLO BÁSICO UNIVERSITARIO, entre Septiembre y Octubre de 1998 con 30 horas de duración. Certificado de Asistencia y aprobación.

---

### **3.- DOCENCIA**

---

- ? Profesor Adjunto - D.E. Concurso Ordinario de Títulos, Antecedentes, Entrevista y Oposición. Desde Diciembre de 1994 y continúa a la fecha. Cátedra de Tecnología Alimentaria. Por extensión de funciones en Fenómenos de Transporte (desde 1996), Operaciones Unitarias II (desde 1998) y Frutas y Hortalizas (desde 1998).
- ? Profesor Adjunto - D.E. Concurso Interino de Títulos, Antecedentes, Entrevista y Oposición. Período: 28/12/1992 al 18/12/1994. Cátedra de Tecnología Alimentaria.
- ? Jefe de Trabajos Prácticos - D.E. Concurso Ordinario de Títulos, Antecedentes, Entrevista y Oposición. Período: 12/02/1990 al 27/12/1992. Cátedra de Tecnología Alimentaria
- ? Jefe de Trabajos Prácticos - D.E. Período: 01/04/1988 al 11/02/1990. Cátedra de Tecnología Alimentaria.
- ? Jefe de Trabajos Prácticos D.S.E. Concurso Interino de Títulos, Antecedentes, Entrevista y Oposición. Período: 01/09/1987 al 31/03/1988. Cátedra de Tecnología Alimentaria
- ? Ayudante Docente de Primera Categoría - D.S. Período: 01/04/1986 al 31/08/1987. Cátedra de Tecnología Alimentaria.
- ? Ayudante Docente de Primera Categoría D.S.E. Concurso de Títulos, Antecedentes, Entrevista y Oposición. Período: 23/09/1985 al 31/03/1986. Cátedra de Tecnología Alimentaria

#### **CURSOS DE POSTGRADO DICTADOS**

- ? Conservación Postcosecha de Frutas y Hortalizas, de 60 h de duración con evaluación. Octubre de 2008, en el marco del Postgrado Regional de Ciencia y Tecnología de Alimentos (Res. CDFAA N°100/08).

---

### **4.- PRODUCCION EN DOCENCIA**

---

#### **INNOVACION PEDAGOGICA**

- ? Diseño del Plan de Estudios 1992 de la Carrera de Ingeniería en Industrias Agrícolas y Alimentarias. Facultad de Agronomía y Agroindustrias. Universidad Nacional de Santiago del Estero. (Res. CDFAA N°039/95).
- ? Diseño del Plan de Estudios 1995 de la Carrera de Ingeniería en Alimentos. Facultad de Agronomía y Agroindustrias. Universidad Nacional de Santiago del Estero. (Res. CDFAA N°253/94 y Res. HCS N°293/94).

**MATERIAL DIDACTICO**

- ? Elaboración y redacción de Guías de Trabajos Prácticos de la Asignatura Tecnología Alimentaria. Años 1988 a 1992.
- ? Elaboración y redacción de Guías de Problemas de la Asignatura Fenómenos de Transporte. Años 1996, 1997 y 1998.
- ? Elaboración y redacción de Guías de Problemas de la Asignatura Operaciones Unitarias II. Año 1998.
- ? Elaboración y redacción de Apunte de Análisis Dimensional de la Asignatura Fenómenos de Transporte. Año 1998.
- ? Elaboración y redacción de Apunte de Teoría de Semejanzas de la Asignatura Fenómenos de Transporte. Año 1998.
- ? Implementación y redacción de las Guías de Trabajos Prácticos de Laboratorio de Fenómenos de Transporte sobre los temas: Medición de viscosidad de fluidos newtonianos, Medición de coeficiente de transferencia de masa, Determinación de coeficiente de permeabilidad en películas plásticas.
- ? Implementación y redacción de las Guías de Trabajos Prácticos de Laboratorio de Operaciones Unitarias II sobre los temas: Propiedades termofísicas, Cinética de penetración de calor, Esterilización, Congelación.
- ? Redacción de Guía para la Presentación de Informes de Trabajos Prácticos de Laboratorio de Operaciones Unitarias II.

**INTEGRANTE TRIBUNAL DE CONCURSO DOCENTE****Docencia no universitaria**

- ? Concurso de Analista Ayudante Técnico Docente de la Sección Industrias Agrícolas Regionales del Centro Educativo Rural dependiente de la Facultad de Agronomía y Agroindustrias.
- ? Concurso de Maestro de Enseñanza Práctica (Jefe de Sección) del Departamento de Industrias Agrícolas, Sección de Industrias Agrícolas Regionales del Centro Educativo Rural dependiente de la Facultad de Agronomía y Agroindustrias.
- ? Concurso de Maestro de Enseñanza Práctica (J.S.) del Departamento de Industrias Agrícolas del Centro Educativo Rural dependiente de la Facultad de Agronomía y Agroindustrias.
- ? Concurso de Maestro de Enseñanza Práctica (J.S.) del Departamento de Industrias Agrícolas del Centro Educativo Rural dependiente de la Facultad de Agronomía y Agroindustrias.

**Docencia universitaria**

- ? Concurso interino de Profesor Adjunto para la asignatura Fenómenos de Transporte del Departamento de Industrias Alimentarias (Área Ciencias Básicas) de la Facultad de Agronomía y Agroindustrias.
- ? Concurso interino de Profesor Adjunto para la asignatura Formulación y Evaluación de Proyectos del Departamento de Industrias Alimentarias de la Facultad de Agronomía y Agroindustrias.
- ? Concurso interino de Profesor Adjunto para la Cátedra de Operaciones Unitarias III del Departamento de Industrias Agrícolas y Alimentarias de la Facultad de Agronomía y Agroindustrias.

- ? Concurso interino de Profesor Adjunto para la asignatura Física II con afectación a Física del Departamento de Ciencias Básicas de la Facultad de Agronomía y Agroindustrias.
- ? Concurso ordinario de Profesor Adjunto para la asignatura Fenómenos de Transporte de la carrera de Ingeniería en Alimentos de la Facultad de Agronomía y Agroindustrias.
- ? Concurso ordinario de Profesor Adjunto para la asignatura Operaciones Unitarias I de la carrera de Ingeniería en Alimentos de la Facultad de Agronomía y Agroindustrias.
- ? Concurso de Ayudante Docente de Primera (Ad-Honorem) para el Centro de Investigaciones Apícolas de la Facultad de Agronomía y Agroindustrias.
- ? Concurso ordinario de Jefe de Trabajos Prácticos para la Cátedra de Tecnología Alimentaria del Departamento de Industrias Alimentarias de la Facultad de Agronomía y Agroindustrias.
- ? Concurso ordinario de Ayudante Docente de Primera Categoría para la Cátedra de Tecnología Alimentaria del Departamento de Industrias Alimentarias de la Facultad de Agronomía y Agroindustrias.
- ? Concurso interino de Jefe de Trabajos Prácticos para la asignatura Bromatología del Departamento de Industrias Alimentarias de la Facultad de Agronomía y Agroindustrias.
- ? Concurso interino de Jefe de Trabajos Prácticos para la Cátedra de Operaciones Unitarias II del Departamento de Industrias Agrícolas y Alimentarias de la Facultad de Agronomía y Agroindustrias.
- ? Concurso interino abierto hasta Jefe de Trabajos Prácticos para la Cátedra de Fenómenos de Transporte del Departamento de Industrias Agrícolas y Alimentarias de la Facultad de Agronomía y Agroindustrias.
- ? Concurso interino de Ayudante de Primera Categoría para la asignatura Física II con afectación a Física I y Física del Departamento de Ciencias Básicas de la Facultad de Agronomía y Agroindustrias.
- ? Concurso ordinario de Ayudante de Primera Categoría para la asignatura Termodinámica con afectación a Fisicoquímica Industrial del Departamento de Ciencias Básicas de la Facultad de Agronomía y Agroindustrias.
- ? Concurso ordinario de Ayudante de Primera Categoría para la asignatura Biotecnología con afectación a Microbiología Industrial del Departamento de Industrias Alimentarias de la Facultad de Agronomía y Agroindustrias.
- ? Concurso ordinario de Ayudante de Primera Categoría para la asignatura Cálculo Numérico (Ingeniería en Alimentos) con afectación a Álgebra y Geometría Analítica (Todas las carreras) del Departamento Físico - Matemático de la Facultad de Agronomía y Agroindustrias.
- ? Concursos de Auxiliar Docente Estudiantil de la Cátedra de Operaciones Unitarias II y Fenómenos de Transporte durante los años académicos 1999 a 2008.
- ? Concurso interino de Jefe de Laboratorio para el Departamento de Industrias Alimentarias de la Facultad de Agronomía y Agroindustrias.

## **DIRECCION DE TESINA**

### **Jurado de Tesina**

- ? Responsable de la evaluación del Trabajo Final del Sr. Juan Paulo Montañez para obtener el título de grado de Licenciado en Química. Tema: Evaluación de la influencia de la permeabilidad gaseosa de la película de envase sobre los parámetros de calidad del anco rallado mínimamente procesado.

- ? Responsable de la evaluación del Trabajo Final del Sr. Rubén Ariel Rojas para obtener el título de Técnico en Análisis de Calidad de Productos Apícolas. Tema: Caracterización fisicoquímica del plan de abejas de Apis mellifera.
- ? Responsable de la evaluación del Trabajo Final del Sr. Enrique Ernesto Carreras para obtener el título de grado de Licenciado en Química. Tema: Perspectivas de desarrollo de ganado ovino en Santiago del Estero – Diseño y desarrollo de subproductos cárnicos.

---

## **5.- INVESTIGACION CIENTIFICA, ARTISTICA O DESARROLLO TECNOLOGICO**

---

- ? Investigador categorizado por la Secretaría de Políticas Universitarias del Ministerio de Cultura y Educación de la Nación. Categoría III.

### **CODIRECCION DE PROGRAMA O DIRECTOR DE PROYECTO**

- ? "Modificación de parámetros de calidad en la conservación por frío en alimentos". Período: 01/08/2001 – 31/03/2002. ICyTA e ICQ – FAyA – UNSE. Cargo: Codirectora a cargo de la Dirección. Proyecto con evaluación externa satisfactoria - Subsidiado por CICYT-UNSE.
- ? "Conservación postcosecha con aplicación de tecnologías limpias de productos hortifrutícolas y mínimamente procesados en Santiago del Estero". Período: 01/9/2006 – 31/08/2008. ICyTA – FAyA – UNSE. Cargo: Coordinadora. Proyecto PFIP aprobado y financiado por COFECYT - SCTIP.
- ? "Conservación de vegetales mínimamente procesados mediante tratamientos combinados". Período: 10/02/2008 – 31/04/2008. ICyTA – FAyA – UNSE. Cargo: Codirectora a cargo de la Dirección. Proyecto con evaluación externa satisfactoria - Subsidiado por CICYT-UNSE.

### **CODIRECCION DE PROYECTO**

- ? "Alternativas de utilización de algunas materias primas frutihortícolas regionales". Período: 01/01/1997- 31/12/2000. Planta Piloto de Procesamiento de Alimentos – FAyA – UNSE. Cargo: Codirectora. Proyecto con evaluación externa satisfactoria - Subsidiado por CICYT-UNSE.
- ? "Modificación de parámetros de calidad en la conservación por frío en alimentos". Período: 01/01/2001 – 31/12/2003. ICyTA e ICQ – FAyA – UNSE. Cargo: Codirectora. Proyecto con evaluación externa satisfactoria - Subsidiado por CICYT-UNSE.
- ? "Aplicación de tecnologías limpias en la conservación postcosecha de frutas y hortalizas". Período: 01/01/2004 – 31/12/2006. ICyTA e ICQ – FAyA – UNSE. Cargo: Codirectora. Proyecto con evaluación externa satisfactoria - Subsidiado por CICYT-UNSE.
- ? "Diseño y desarrollo de alimentos de alta calidad nutritiva destinada a niños de poblaciones de escasos recursos". Período: 01/01/2004 – 31/12/2006. ICyTA– FAyA – UNSE. Cargo: Codirectora. Proyecto con evaluación externa satisfactoria - Subsidiado por CICYT-UNSE.
- ? "Conservación de vegetales mínimamente procesados mediante tratamientos combinados". Período: 01/01/2007 – 31/12/2009. ICyTA e ICQ – FAyA – UNSE. Cargo: Codirectora. Proyecto con evaluación externa satisfactoria - Subsidiado por CICYT-UNSE.

### **INTEGRANTE CON MAS DE 4 AÑOS**

- ? "Congelación de algunas hortalizas y legumbres del Área de Riego del Río Dulce - Sgo. del Estero". Período: 01/01/1989 – 31/12/1991. Planta Piloto de Procesamiento de Alimentos – FAyA- UNSE. Aprobado y financiado por CICYT-UNSE.
- ? "Diagnostico de la Situación de la Industria del Tomate de la Provincia de Santiago del Estero". Período: 01/01/1992-31/12/1994. Planta Piloto de Procesamiento de Alimentos – FAyA – UNSE. Aprobado y financiado por CICYT-UNSE.

- ? "Conservación post-cosecha de distintos cultivares de melón". Período: 01/01/1992 – 31/12/1995. Planta Piloto de Procesamiento de Alimentos – FAyA – UNSE. Aprobado y financiado por CICyT-UNSE.
- ? "Problemática de los efluentes del Parque Industrial Sgo. del Estero. Propuesta para su solución". Período: 01/01/1992 – 31/12/1995. Planta Piloto de Procesamiento de Alimentos – FAyA – UNSE. Proyecto con evaluación externa satisfactoria - Financiado por CICyT-UNSE.
- ? "Deshidratación osmótica y por aire caliente de anco y zanahoria". Período: 01/01/1993 – 31/12/1996. Planta Piloto de Procesamiento de Alimentos – FAyA – UNSE. Proyecto con evaluación externa satisfactoria - Financiado por CICyT-UNSE.
- ? "Caracterización de Alimentos por Métodos Físico-Químicos. Análisis y Química de Alimentos". Período: 01/01/1997 – 31/12/2000. ICQ – FAyA – UNSE. Proyecto con evaluación externa satisfactoria - Financiado por CICyT-UNSE.
- ? "Control de Calidad de Alimentos en Beneficio de la Salud y Economía en la Región NOA". Período: 01/01/1997 – 31/12/2000. Planta Piloto de Procesamiento de Alimentos – FAyA – UNSE. Proyecto PIIT con evaluación externa satisfactoria y financiamiento.
- ? "Extensión de la vida útil de hortalizas mediante el uso de tecnologías limpias". Período: 01/04/2004 – 31/04/2006. ICyTA – FAyA – UNSE. Proyecto FONCyT en Red (PICTR 2002-00126) Financiado por ANPCyT.
- ? "Integración de un sistema productivo para exportar tunas mediante la aplicación de tecnologías limpias". Período: 01/06/2005 – 31/12/2006. ICyTA – FAyA – UNSE. Proyecto financiado por SeCyT – Sgo. del Estero.
- ? "Estrategias alimentarias para mejorar el estado nutricional de una población infantil de bajos recursos de la provincia de Santiago del Estero". Período: 01/09/2006 – 31/09/2008. ICyTA – FAyA – UNSE. Proyecto PFIP aprobado y financiado por COFECYT - SCTIP.
- ? "Aplicación de tecnologías limpias en postcosecha de tunas para su exportación". ICyTA – FAyA – UNSE. Proyecto FONTAR Aprobado y financiado por ANPCyT (FONTAR ANR 300-2003) Salvador Scrosoppi SRL.
- ? "Desarrollo de Tecnologías para la Conservación de Vegetales Frescos Cortados". Período: 01/02/2006 – 31/03/2007. Responsable: Dr. Gustavo A. González Aguilar del Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, Hermosillo-México. Coordinadora por Argentina: Dra. Sonia Sgroppo de la Universidad Nacional del Nordeste. Proyecto aprobado y financiado por CYTED (Proyecto Iberoamericano XI.22 – CYTED).

#### **AUXILIAR O BECARIO**

- ? Becaria de Pre-Iniciación. Institución: Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Tecnológicas (CONICET). Tema: Calidad en Miel. Lugar de trabajo: CEDIA – FAyA – UNSE. Período: Abril de 1986 - Agosto de 1987. Director: Dr. Eduardo M. Bianchi

---

#### **6.- PRODUCCION EN INVESTIGACION CIENTIFICA O ARTISTICA**

---

##### **PUBLICACION CON REFERATO**

- ? Goitia, A. E.; Qüesta, A. G.; Raña, E.; Rodríguez, S. del C. "Congelación de algunas hortalizas y legumbres del Área de Riego del Río Dulce (Santiago del Estero): melón". Libro de Actas del VI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos y 1er encuentro de Técnicos de Alimentos del Cono Sur. Pág. 485 – 487. Buenos Aires, República Argentina. Abril de 1994

- ? Rodríguez, S. del C.; Goitia, A.; Qüesta, A.; Raña, E.; Cesca, V. "Deshidratación Osmótica de Anco y Zanahoria en Soluciones de Sacarosa y Sacarosa-cloruro de Sodio". Anales del IX Seminario Internacional Sobre Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Área: Productos Frutihortícolas. Asociación Latinoamericana y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos (ALACCTA), Publicado en formato electrónico (Diskette de 3,5 "). La Habana, Cuba. Marzo de 1996.
- ? Rodríguez, S.; Qüesta, A. G.; Albarracín, P.; Farolfi, H.; López, B. "Almacenamiento postcosecha de tunas con coberturas de esteres de sacarosa". Anales del XXII Congreso Argentino de Horticultura. Sección 2-5 N°172. Publicado en formato electrónico (CD) ISBN° 987-97812-0-1. Asociación Argentina de Horticultura (ASAHO). San Miguel de Tucumán - República Argentina. Septiembre de 1999.
- ? Rodríguez, S. del C.; Qüesta, A. G.; Raña, E.; Guzmán, V. "Evaluación de pretratamientos térmicos en la conservación postcosecha de ajo". Anales del XXIII Congreso Argentino de Horticultura. Área Horticultura trabajo N°159 Asociación Argentina de Horticultura (ASAHO). Publicado en formato electrónico (CD). ISBN 987-98262-0-5. Mendoza - República Argentina. Año: 2000
- ? Rodríguez, S. del C.; Qüesta, A. G.; Chaves, A. R. "Efecto de las bajas temperaturas en la conservación refrigerada de berenjenas". Anales del XXIII Congreso Argentino de Horticultura. Área Horticultura trabajo N°164. Publicado en formato electrónico (CD). ISBN 987-98262-0-5. Mendoza - República Argentina. Año: 2000
- ? Rodríguez, S. del C.; Montañez, J. P.; Mansilla, M; Qüesta, A. G. "Choclos en granos mínimamente procesados. Efecto de diferentes películas plásticas en su conservación". Proceeding del Congreso Regional de Ciencia y Tecnología del NOA. Universidad Nacional de Catamarca. Catamarca - República Argentina. Publicado en formato electrónico. ISBN N° 950-746-059-4.  
<http://www.editorial.unca.edu.ar/NOA2002/Choclos%20Granos%20Minimamente.pdf>. Pág: 1 – 10. Agosto de 2002.
- ? Rodríguez, S. del C.; Qüesta, A. G.; Chaves, A. "Efecto de la temperatura en el almacenamiento de berenjenas". Revista de Ciencia y Técnica de la Universidad Nacional de Santiago del Estero, N°6, pág.: 51 - 54. ISBN: 0328-5936. Sgo. Del Estero, República Argentina. Junio de 2002.
- ? Rodríguez, S. del C.; Casóliba, R.; Qüesta, A. G.; Felker, P. "Effect of a hot water treatment and storage temperature on post harvest quality of two *Opuntia ficus indica* fruit clones". Journal of Arid Environments 63(2) p. 366-378. Ed. Elsevier. ISSN: 0140-1963. Estados Unidos. 2005
- ? Rodríguez, S. del C.; Casóliba, R.; Qüesta, A. G.; Felker, P. "Conservación refrigerada de dos variedades de tunas pretratadas térmicamente". Actas del Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas. ISBN: 9875750115. República Argentina. 2005.
- ? Qüesta, A. G.; Rodríguez S del C.; Generoso, S. M. y Casóliba R. "El análisis sensorial. Herramientas para evaluar calidad en vegetales mínimamente procesados". Simposio AVANCES TECNOLÓGICOS EN EL PROCESADO MÍNIMO HORTOFRUTÍCOLA. Pág. 63-70. Editores: Gustavo González Aguilar y J. Fernando Ayala-Zavala. Proyecto CYTED XI.22. ISBN: 968-5862-11-7. 2007.
- ? Rodríguez, S. del C.; Qüesta, A. G.; Guzmán, C; Casóliba, R. M; Coronel, B. "Calidad microbiológica de vegetales mínimamente procesados. Experiencias en el Noroeste Argentino". Proceeding del 1º Simposio Ibero-Americano de Vegetales frescos cortados. ISBN 968-5862-08-7. Sao Pedro - Brasil. Marzo del 2006.
- ? Silvia del C. Rodríguez; Ramiro M. Casóliba y Ana G. Qüesta. "Aplicación de tecnologías limpias en postcosecha de tunas (*Opuntia ficus indica*)". Actas de trabajos completos del V CONGRESO IBEROAMERICANO DE TECNOLOGÍA POSTCOSECHA Y

AGROEXPORTACIONES. Trabajo N° S1-P174. Cartagena – Murcia – España. ISSN 1134-4881. Junio del 2007.

- ? Rodríguez, Silvia del C.; Macías, Sara; Generoso, Silvina; Salto, Héctor; Qüesta, Ana Gabriela. "Propuesta de un alimento fortificado destinado a superar deficiencias de una población infantil de Santiago del Estero: galletas con okara". Libro de Actas del "XI CONGRESO CYTAL 2º SIMPOSIO INTERNACIONAL DE NUEVAS TECNOLOGÍAS. Área: Alimentos, Nutrición y Salud. Trabajo N° 8. ISBN: 978-987-22165-2-8
- ? Rodríguez, S.; Macías, S.; Generoso, S.; Salto, H.; Qüesta, A. "Diseño y desarrollo de un alimento funcional destinado a una población infantil: galletas con okara". La Alimentación Latinoamericana N°272. Pág. 40-44. ISSN: 0325-3384. 2007.
- ? Rodríguez, Silvia del C.; Qüesta, Ana Gabriela. "Aplicación del Análisis sensorial para evaluar calidad en frutas y hortalizas". Investigaciones en Facultades de Ingeniería del NOA de las IV Jornadas de Ciencia y Tecnología de las Facultades de Ingeniería del NOA. Tomo II. Sección VII. Pág. 29 - 34. Ed.: Pece, N.; Goldar, J.E.; Galeano, L. ISBN Obra Completa: 978-987-1341-39-9. 2008.
- ? Rodríguez, Silvia del C.; Banegas, Marta R.; Gutiérrez, Diego; Qüesta, Ana Gabriela. "Tecnología de barreras aplicada a la conservación de mezclas de choclo y anco mínimamente procesados". Investigaciones en Facultades de Ingeniería del NOA de las IV Jornadas de Ciencia y Tecnología de las Facultades de Ingeniería del NOA. Tomo II. Sección VII. Pág. 40 - 44. Ed.: Pece, N.; Goldar, J.E.; Galeano, L. ISBN Obra Completa: 978-987-1341-39-9. 2008.
- ? Rodríguez, S. del C.; Qüesta, A. G. "Evaluación Sensorial de Vegetales Frescos y Mínimamente Procesados". CD Trabajos Completos del Congreso Lationamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas. Trabajo 29A. Pág. 1 - 7. ISBN: 978-987-575-079-1. Marzo 2009
- ? Qüesta, A. G.; Banegas, M. R.; Rodríguez, S. del C. "Calidad y aceptación sensorial de mezcla de granos de maíz dulce y anco mínimamente procesados". CD Trabajos Completos del Congreso Lationamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas. Trabajo 07A. Pág. 1 - 8. ISBN: 978-987-575-079-1. Marzo 2009

## CAPITULO DE LIBROS

- ? CALIDAD SENSORIAL Y NUTRICIONAL DE VEGETALES DE HOJAS FRESCOS CORTADOS.  
Autores: MARÍA ELIDA PIROVANI, ANDREA MARCELA PIAGENTINI y DANIEL RAÚL GÜEMES - Instituto de Tecnología de Alimentos - Facultad de Ingeniería Química - Universidad Nacional del Litoral  
SILVIA DEL CARMEN RODRÍGUEZ, ANA GABRIELA QÜESTA y RAMIRO MARTÍN CASÓLIBA - Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos - Facultad de Agronomía y Agroindustrias - Universidad Nacional de Santiago del Estero  
Editado por Gustavo González Aguilar. Ed. Trillas, México. Abril de 2009.  
Proyecto Iberoamericano XI.22 CYTED "Desarrollo de Tecnologías para la Conservación de Vegetales Frescos Cortados"  
En prensa.

## PUBLICACION SIN REFERATO

- ? Goitia, A. E.; Qüesta, A. G.; Raña, E.; Rodríguez, S. del C. "Conservación post-cosecha de distintos cultivares de melón". La Alimentación Latinoamericana N°204. Pág. 42 – 48. República Argentina. 1994.
- ? Goitia, A. E.; Qüesta, A. G.; Raña, E.; Rodríguez, S. del C. "Congelación de algunas hortalizas y legumbres del Área de Riego del Río Dulce (Santiago del Estero): melón". La Alimentación Latinoamericana N°205. Pág. 21-26. República Argentina. 1995.

- ? Goitia, A. E.; Qüesta, A. G.; Raña, E.; Rodríguez, S. del C. "Aptitud para uso industrial de nuevas variedades de tomate". La Alimentación Latinoamericana N°207. Pág. 26-31. República Argentina. 1995.

### PREMIOS Y DISTINCIONES

- ? Por la publicación del trabajo "Diseño y desarrollo de un alimentos funcional destinado a una población infantil: galletas con okara" en la revista La Alimentación Latinoamericana, (Autores: S. Rodríguez; S. Macias; S. Generoso; H. Salto y A. Qüesta), Editorial Publitec obtuvo el Primer Premio APTA F. RIZZUTO 2008 a la mejor nota técnica.

### PRESENTACIONES EN REUNIONES CIENTIFICAS

- ? Goitia, A. E.; Qüesta, A. G.; Raña, E.; Rodríguez, S. del C. "Congelación de algunas hortalizas y legumbres del Área de Riego del Río Dulce: Melón" VI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Capital Federal - República Argentina. 6 al 9 de Abril de 1994. Institución organizadora: Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios (AATA)
- ? Pece, N. B.; Qüesta, A. G.; Martínez S. L.; Pece, F. J.; Rosas, D. A.; Chaillou, L. "Problemática de los efluentes del Parque Industrial de Santiago del Estero". IV Congreso El NOA y su Ambiente. San Fernando del Valle de Catamarca - República Argentina. 9 al 11 de Noviembre de 1994
- ? Goitia, A. E.; Qüesta, A. G.; Raña, E.; Rodríguez, S. del C. "Cultivares de tomate para industria". IX Congreso Argentino de Horticultura. Termas de Río Hondo - Santiago del Estero - República Argentina. 11 al 14 de Septiembre de 1995.
- ? Goitia, A. E.; Qüesta, A. G.; Raña, E.; Rodríguez, S. del C. "Conservación de melones a bajas temperaturas". XI Congreso de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Valparaíso – Chile. 15 al 17 de Octubre de 1995.
- ? Goitia, A. E.; Qüesta, A. G.; Raña, E.; Rodríguez, S. del C. "Deshidratación osmótica de anco y zanahorias en soluciones de sacarosa y sacarosa - cloruro de sodio". IX Seminario Latinoamericano del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos. La Habana –Cuba. 18 al 23 de Marzo de 1996.
- ? Farolfi, H.; Qüesta, A.G.; Rodríguez, S.del C.; Balella, A.; Albarracín, P. "Obtención de licopeno a partir de residuos industriales del tomate". XXI Congreso Argentino de Química. Bahía Blanca - República Argentina. 18 al 20 de Septiembre de 1996.
- ? Pece, N.; Qüesta, A. G.; Martínez, S.; Larcher, G. y otros. "Caracterización de las aguas residuales de fábricas de conservas vegetales de Sgo. del Estero". XVI Congreso Nacional del Agua. San Martín de los Andes - República Argentina. Noviembre 1996.
- ? Goitia, A. E.; Qüesta, A. G.; Raña, E.; Rodríguez, S. del C.; Pece, N. B.; López Alsogaray, S. "Almacenamiento de melones en cámara frigorífica". II Encuentro Bromatológico Latinoamericano. Córdoba - República Argentina. 17 al 19 de Abril de 1997.
- ? Chaillou, L.; Pece, N.; Qüesta, A.G.; Martínez, S.; larcher, G.; Pece, F. "Tratamiento de efluentes de envasadoras de tomate". VI Congreso El NOA y su Medio Ambiente. Tucumán - República Argentina. 27 al 29 de Agosto de 1997.
- ? S. Rodríguez, G. Qüesta; P. Albarracín; H. Vilches; y B. López. "Uso de Esteres de Sacarosa en el Almacenamiento Post-cosecha de Tuna". II Simposio Latinoamericano de Ciencia de Alimentos. Campinas – Brasil. 10 al 14 de Noviembre de 1997.
- ? Goitia, A.E.; Qüesta, A.G.; Raña, E.; Rodríguez, S. del C.; Cesca, V. M. "Aplicación de la deshidratación osmótica a productos frutihortícolas". III Jornadas de investigación de la Facultad de Ciencias Aplicadas a la Industria - Universidad Nacional de Cuyo. San Rafael - Mendoza - República Argentina. 7 al 9 de Octubre de 1998.

- ? Rodríguez, S. del C.; Qüesta, A. G.; Albarracín, P.; Farolfi, H.; López, B. "Almacenamiento postcosecha de tunas con coberturas de esteres de sacarosa". XXII Congreso Argentino de Horticultura. San Miguel de Tucumán - República Argentina. 28 de Septiembre al 1 de Octubre de 1999.
- ? Qüesta, A.G.; Mishima, H.T.; Chaves, A. R. "Limitaciones de la pérdida de electrolitos como medida del daño por frío en berenjenas". III Simposio Latino Americano de Ciencia de Alimentos. Educación, Investigación y Desarrollo - Universidad Campinas. Campinas – Sao Paulo – Brasil. 16 al 19 de Noviembre de 1999.
- ? Qüesta, A.G.; Rodríguez, S. del C.; Raña, E.; Guzmán, V. "Efecto de la temperatura en la deshidratación osmótica de zanahorias". XVII Congreso Brasileiro de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Fortaleza – Brasil. 8 al 10 de Agosto del 2000.
- ? Qüesta, A.G.; Rodríguez, S. del C.; Raña, E.; Guzmán, V.; Cesca, V. "Deshidratación osmótica HTST de zanahorias". XVII Congreso Brasileiro de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Fortaleza – Brasil. 8 al 10 de Agosto del 2000.
- ? Rodríguez, S. del C.; Qüesta, A. G.; Raña, E.; Guzmán, V. "Evaluación de pretratamientos térmicos en la conservación postcosecha de ajo". XXIII Congreso Argentino de Horticultura. Mendoza - República Argentina. 26 al 30 de Septiembre del 2000.
- ? Rodríguez, S. del C.; Qüesta, A. G.; Chaves, A. R. "Efecto de las bajas temperaturas en la conservación refrigerada de berenjenas". XXIII Congreso Argentino de Horticultura. Mendoza - República Argentina. 26 al 30 de Septiembre del 2000.
- ? S. del C. Rodríguez, J. P. Montañez, A. G. Qüesta. "Envasado en atmósferas modificadas pasivas de choclo en granos". XXIV Congreso Argentino de Horticultura. San Salvador de Jujuy - República Argentina. Septiembre del 2001.
- ? S. del C. Rodríguez, J. P. Montañez, A. G. Qüesta. "Parámetros de calidad en la conservación de anco mínimamente procesado". XXIV Congreso Argentino de Horticultura. San Salvador de Jujuy - República Argentina. Septiembre del 2001
- ? P. Agüero, A. G. Qüesta, S. del C. Rodríguez. "Procesamiento mínimo de tunas: una nueva alternativa de comercialización". XXIV Congreso Argentino de Horticultura. San Salvador de Jujuy - República Argentina. Septiembre del 2001.
- ? Agüero, P.; Rodríguez, S. del C.; Qüesta, A. G. "Conservación de tunas (*Opuntia ficus indica*) peladas mínimamente procesadas". IV Simposio Latinoamericano de Ciencia de Alimentos. Campinas – Sao Paulo – Brasil. Noviembre del 2001.
- ? Rodríguez, S. del C.; Montañez, J. P.; Sandoval, R.; Qüesta, A. G. "Influencia de películas plásticas y de la temperatura en la conservación de granos de choclo mínimamente procesados". IV Simposio Latinoamericano de Ciencia de Alimentos. Campinas – Sao Paulo – Brasil. Noviembre del 2001.
- ? Rodríguez, S. del C.; Agüero, P. Qüesta, A. G. "Uso de atmósferas pasivas para prolongar la vida postcosecha de tunas". IV Simposio Latinoamericano de Ciencia de Alimentos. Campinas – Sao Paulo – Brasil. Noviembre del 2001.
- ? Rodríguez, S. del C.; Qüesta, A. G.; Generoso, S.; Mansilla, M; Agüero, P.; Montañez, J. P. "Modificación de parámetros de calidad en la conservación por frío de alimentos". Jornadas de Ciencia y Técnica de la UNSE. Santiago del Estero - República Argentina. 26 al 28 de Septiembre del 2001.
- ? Montañez, J. P.; Rodríguez, S. del C.; Qüesta, A. G. "Evaluación microbiológica y de calidad de anco rallado refrigerado empleando diferentes películas plásticas". IX Congreso Argentino de

- Ciencia y Tecnología de Alimentos. Buenos Aires - República Argentina. 7 al 9 de Agosto del 2002.
- ? Rodríguez, S. del C.; Qüesta, A. G.; Montañez, J. P.; Sandoval, R. " Efecto de diferentes soluciones de lavado en la conservación de choclo (*Zea mays*) mínimamente procesado". IX Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Buenos Aires - República Argentina. 7 al 9 de Agosto del 2002.
- ? Agüero, P. M; Rodríguez, S. del C.; Qüesta, A. G. "Aplicación de atmósferas pasivas en tunas (*Opuntia ficus indica*) mínimamente procesadas". IX Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Buenos Aires - República Argentina. 7 al 9 de Agosto del 2002.
- ? S. del C. Rodríguez, J. P. Montañez, M. Mansilla, A. G. Qüesta. "Choclos en granos mínimamente procesados. Efecto de diferentes películas plásticas en su conservación". Congreso Regional de Ciencia y Tecnología del NOA. Universidad Nacional de Catamarca. Catamarca - República Argentina. 29 y 30 de Agosto del 2002.
- ? S. del C. Rodríguez, A. G. Qüesta, P. Agüero. "Conservación postcosecha de Tunas. Efecto de Diferentes Temperaturas y Películas Plásticas". VI Congreso Bromatológico Latinoamericano. Universidad Católica de Córdoba. Córdoba - República Argentina. Septiembre del 2002.
- ? S. del C. Rodríguez, J. P. Montañez, M. Mansilla, A. G. Qüesta; A. R. Chaves. "Efecto de diferentes soluciones de lavado en el color y carotenoides totales en anco mínimamente procesado". VI Congreso Bromatológico Latinoamericano. Universidad Católica de Córdoba. Córdoba - República Argentina. Septiembre del 2002.
- ? S. del C. Rodríguez, P. Agüero, A. G. Qüesta. "Conservación de tunas mínimamente procesadas". VI Congreso Bromatológico Latinoamericano. Universidad Católica de Córdoba. Córdoba - República Argentina. Septiembre del 2002.
- ? R. Casóliba, P. Felker, S. del C. Rodríguez, J. P. Montañez, A. G. Qüesta, B. Coronel, A. Gimenez. "Evaluación de variedades de tunas (*Opuntia ficus indica*) de diferentes orígenes desarrolladas en Santiago del Estero". XXVI Congreso de Horticultura. Entre Ríos - República Argentina. Octubre del 2003.
- ? S. del C. Rodríguez, A. G. Qüesta, J. P. Montañez, R. M. Casoliba. "Aplicación de diferentes técnicas de preparación de choclo desgranado (*Zea mays*) mínimamente procesado". 5° Simposio Latinoamericano de Ciencia de Alimentos. Campinas – Brasil. Noviembre del 2003.
- ? R. M. Casoliba, S. del C. Rodríguez, A. G. Qüesta, P. Felker. "Efecto de pretratamiento térmico y de la temperatura de almacenamiento en la calidad postcosecha de tunas (*Opuntia ficus indica*, L)". 5° Simposio Latinoamericano de Ciencia de Alimentos. Campinas – Sao Paulo – Brasil. Noviembre del 2003.
- ? P. Agüero, S. del C. Rodríguez, A. G. Qüesta. "Efecto de la temperatura, soluciones de lavado y recubrimientos plásticos en la conservación de Tunas mínimamente procesadas". 5° Simposio Latinoamericano de Ciencia de Alimentos. Campinas – Sao Paulo – Brasil. Noviembre del 2003.
- ? R. Casóliba, P. Felker, S. del C. Rodríguez, J. P. Montañez, A. G. Qüesta, B. Coronel, A. Giménez. "Evaluación de variedades de tunas (*Opuntia ficus indica*) de diferentes orígenes desarrolladas en Santiago del Estero". XXVI Congreso Argentino de Horticultura. Paraná - Entre Ríos – República Argentina. Septiembre del 2003.
- ? S. del C. Rodríguez, R. Casóliba, B. Coronel, H. M. Saad, A. G. Qüesta. "Espinacas mínimamente procesadas. Factores que influyen en su conservación". Segundas Jornadas de Biología y Tecnología Postcosecha. Chascomus – Buenos Aires – República Argentina. 26 y 27 de Agosto del 2004.

- ? R. Casóliba, S. del C. Rodríguez, B. Coronel, H. M. Saad, A. G. Qüesta. "Aplicación de atmósferas modificadas y controladas en espinacas". Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Córdoba – República Argentina. Noviembre del 2004
- ? Silvia del C. Rodríguez, Ramiro Casóliba, Ana G. Qüesta, Peter Felker. "Efecto del tratamiento térmico con agua caliente y de la temperatura de almacenamiento en la calidad de dos variedades de tunas (*Opuntia ficus indica*)". XXVII Congreso Argentino de Horticultura. San Luis. Septiembre de 2004.
- ? S. del C. Rodríguez, R. Casóliba, A. G. Qüesta, P. Felker. "Efecto del almacenamiento refrigerado de tunas de dos variedades pretratadas térmicamente". II Congreso Iberoamericano de Ambiente y Calidad de Vida. San Fernando del Valle de Catamarca – República Argentina. 29, 30 de Septiembre y 1º de Octubre de 2004.
- ? R. Casóliba, S. del C. Rodríguez, A. G. Qüesta. "Procesamiento de tunas para exportación". Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Córdoba – República Argentina. 24 al 26 de Noviembre del 2004.
- ? R. Casóliba, S. del C. Rodríguez, A. G. Qüesta, B. Coronel, H. M. Saad. "Aplicación de atmósferas modificadas y controladas en espinacas". Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Córdoba – República Argentina. 24 al 26 de Noviembre del 2004
- ? S. del C. Rodríguez, R. Casóliba, A. G. Qüesta, P. Felker. "Conservación refrigerada de dos variedades de tunas pretratadas térmicamente". Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas. San Rafael – Mendoza – República Argentina. 2 al 4 de Marzo del 2005.
- ? R. Casóliba, S. del C. Rodríguez, B. Coronel, H. M. Saad, A. G. Qüesta. "Espinacas mínimamente procesadas. Factores que influyen en su conservación". 4º Jornadas de Ciencia y Tecnología de la UNSE. Santiago del Estero – República Argentina. Octubre del 2005.
- ? S. del C. Rodríguez, A. G. Qüesta. "Utilización de películas plásticas comerciales en la conservación de tunas (*Opuntia ficus indica*) peladas y refrigeradas". 2º Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos INNOVAR 2005. Montevideo – Uruguay. 28 al 30 de Septiembre del 2005.
- ? R. M. Casóliba, S. del C. Rodríguez, A. G. Qüesta. "Procesamiento y conservación postcosecha de tunas. Aplicación de tratamientos combinados". 2º Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos INNOVAR 2005. Montevideo – Uruguay. 28 al 30 de Septiembre del 2005.
- ? B. Coronel, N. Leguizamón, D. Gutiérrez, A. G. Qüesta, S. del C. Rodríguez. "Efecto de diferentes tratamientos térmicos en la conservación de granos de choclo (*Zea mays*) mínimamente procesado". 1º Simposio Ibero-Americano de vegetales frescos cortados. Sao Pedro – Sao Paulo – Brasil. Abril del 2006.
- ? Silvia Rodríguez, Sara Macías, Silvina Generoso, Héctor Salto y Ana G. Qüesta. "Estrategias para mejorar el valor nutricional de una población infantil de Santiago del Estero". III Congreso Iberoamericano de Ambiente y Calidad de vida. San Fernando de Catamarca, 25-29 de Septiembre del 2006.
- ? Silvina Generoso; Silvia del C. Rodríguez y Ana G. Qüesta. "Maíz dulce en granos (*Zea mays*). Caracterización comercial de un nuevo producto". II Congreso del Caribe sobre Higiene y Calidad en la Agricultura y la Alimentación. Cuba. Octubre del 2007.
- ? Rodríguez, Silvia del C.; Casóliba, Ramiro y Qüesta, Ana Gabriela. "Efecto de diferentes tratamientos químicos sobre la calidad de tunas (*Opuntia Ficus indica*) mínimamente procesadas". XI Congreso CYTAL. 2º Simposio Internacional de Nuevas Tecnologías. Buenos Aires – República Argentina. Septiembre del 2007.

- ? Rodríguez, Silvia del C.; Generoso, Silvina M.; Banegas, Marta; Salto, Héctor y Qüesta, Ana Gabriela. "Caracterización sensorial de granos de maíz dulce (*Zea mays*) mínimamente procesados". XI Congreso CYTAL. 2º Simposio Internacional de Nuevas Tecnologías. Buenos Aires – República Argentina. Septiembre del 2007
- ? Rodríguez, Silvia del C.; Macías, Sara; Generoso, Silvina; Salto, Héctor; Qüesta, Ana Gabriela. "Propuesta de un alimento fortificado destinado a superar deficiencias de una población infantil de Santiago del Estero: Galletas con okara". XI Congreso CYTAL. 2º Simposio Internacional de Nuevas Tecnologías. Buenos Aires – República Argentina. Septiembre del 2007
- ? Qüesta, Ana G. y Chaves, Alicia R. "Evaluación de los cambios en la composición y peroxidación de lípidos en berenjenas "Black nite" sometidas a daño por frío". IV Jornadas de Biología y Tecnologías de Postcosecha. I Jornada de Postcosecha del Cono Sur. Buenos Aires – República Argentina. Julio de 2007
- ? Qüesta, Ana G. y Chaves, Alicia R. "Efecto del almacenamiento de berenjenas en atmósfera modificada pasiva sobre la composición lipídica y el grado de peroxidación". IV Jornadas de Biología y Tecnologías de Postcosecha. I Jornada de Postcosecha del Cono Sur. Buenos Aires – República Argentina. Julio de 2007
- ? Silvia del C. Rodríguez; Ramiro M. Casóliba y Ana G. Qüesta. "Aplicación de Tecnologías Limpias en Postcosecha de Tunas (*Opuntia ficus indica*)". V CONGRESO IBEROAMERICANO DE TECNOLOGÍA POSTCOSECHA Y AGROEXPORTACIONES. Cartagena –Murcia – España. Junio de 2007.
- ? Silvia del C. Rodríguez; Silvina M. Generoso; Bernarda Coronel y Ana G. Qüesta. "Efecto de la aplicación de soluciones de lavado y tratamientos térmicos en la conservación de granos de maíz (*Zea mays*) mínimamente procesado". V CONGRESO IBEROAMERICANO DE TECNOLOGÍA POSTCOSECHA Y AGROEXPORTACIONES. Cartagena –Murcia – España. Junio de 2007.
- ? Ruiz López, G.; Qüesta, A.; Rodríguez S. "Efecto de atmosferas modificadas pasivas en la calidad sensorial de repollo mínimamente procesado". IV Congreso Iberoamericano de Ambiente y Calidad de vida. Catamarca, 26 de Septiembre del 2008.
- ? Rodríguez, S.; Generoso, S.; Banegas, M.; Gutiérrez, D. Salto, H.; Qüesta, A. "Choclo en granos mínimamente procesados. Caracterización sensorial". 2 Congreso de Salud y Gastronomía. Córdoba – República Argentina, 10-11 de Septiembre del 2008.
- ? Silvia del C. Rodríguez; Ana G. Qüesta. "Aplicación del análisis sensorial para evaluar calidad en frutas y hortalizas". IV Jornadas de Ingeniería del NOA. UNSE. Santiago del Estero - República Argentina. 4-5 de Diciembre del 2008.
- ? Rodríguez, S.; Banegas, M.; Gutiérrez, D.; Qüesta, A. "Tecnologías de barrera aplicada a la conservación de choclo y anco mínimamente procesado". IV Jornadas de Ingeniería del NOA. UNSE. Santiago del Estero – República Argentina. 4-5 de Diciembre del 2008

## **EVALUACION DE ACTIVIDADES CIENTIFICAS Y TECNICAS**

### **Integrante de Comité Científico**

- ? Integrante del Comité Científico de las III Jornadas de Ciencia y Tecnología de las Facultades de Ingeniería del NOA. Tucumán, 8 y 9 de Noviembre de 2008.
- ? Participación, en calidad de EVALUADOR, en el VI Congreso Argentino de Enseñanza de la Ingeniería "Formando al Ingeniero del Siglo XXI". Salta, 17, 18 y 19 de Septiembre de 2008.
- ? Participación, en calidad de EVALUADOR, en las IV Jornadas de Ciencia y Tecnología de las Facultades de Ingeniería del NOA. Santiago del Estero, 4 y 5 de Diciembre de 2008.

- ? Integrante del Comité Científico del Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas realizado en la sede de la Facultad de Ciencias Aplicadas a la Industria, Universidad Nacional de Cuyo, durante los días 19 al 20 de Marzo de 2009.

#### **Integrante de Tribunal de Tesis**

- ? Integrante, en calidad de suplente, del tribunal de evaluación de Tesis de Doctorado de la Ing. Eve Liz Coronel (Res. FAA N° 379/07 y Res. CDFAA N°081/07). Título de la Tesis: Secado de okara en lecho de chorro
- ? Integrante del Tribunal de Defensa del Trabajo Final de la Ing. Claudia Graciela Guzmán para optar por el grado de Especialista en el marco del Postgrado en Red de Ciencia y Tecnología de Alimentos (Res. FAA N°610/08). Título de la Tesis: Calidad de las hortalizas mínimamente procesadas de mayor venta en la provincia de Santiago del Estero.

#### **Integrante de Tribunal de becas**

- ? Integrante del tribunal de evaluación de Beca FONCyT.
- ? Integrante de la Comisión de Adjudicación de becas Fin de Carrera (PROMEI). Res. FAA N°568/05 y Res. CDFAA N°134/05.
- ? Integrante de tribunal de evaluación de Beca dentro del Proyecto de Formación de Recursos Humanos del PME.

#### **Otros**

- ? Integrante del Tribunal de Selección de Ayudantes de 2° de Investigación para la Facultad de Agronomía y Agroindustrias de la Universidad Nacional de Sgo. del Estero. Disposición de la Secretaria de Ciencia y Técnica de la UNSE N° 07/97.
- ? Integrante de la Comisión Académica Asesora del CICYT - UNSE como miembro Alternativo por la Facultad de Agronomía y Agroindustrias, desde Agosto de 2001 hasta Marzo de 2002.

#### **EXPOSICION EN REUNIONES CIENTIFICAS**

- ? Disertante en el Seminario Internacional "De los Derechos de los Consumidores a las Obligaciones de los Empresarios Agroalimentarios en los Mercados Comunes. Aspectos Técnicos y Jurídicos". Tema: "Tecnología Aplicada a Alimentos Sujetos a Ionización, Microondas, Congelación y Liofilización". Santiago del Estero - República Argentina. 8 al 9 de Septiembre de 1999.
- ? Disertante en el Seminario sobre "Organismos Modificados Genéticamente. Aspectos Técnicos y Jurídicos" (Res. CDFAA N° 108/00). Tema: "Alimentos Transgénicos: aspectos técnicos y nutricionales". Santiago del Estero - República Argentina. 17 y 18 de Noviembre de 2000.
- ? Disertante en el Seminario Taller sobre "Producción Orgánica. Aspectos Ambientales, Técnicos y Jurídicos". Tema: "Producción Orgánica Procesada". Santiago del Estero - República Argentina. 6 de Julio de 2001.
- ? Disertante en la Mesa Panel "Nuevas Alternativas de Utilización de Productos Alimenticios" en el marco de las Jornadas de Ciencia y Técnica de la UNSE. Santiago del Estero - República Argentina. 26 al 28 de Septiembre de 2001
- ? Participación, en calidad de Disertante, en las IV Jornadas de Ciencia y Tecnología de las Facultades de Ingeniería del NOA. Santiago del Estero, 4 y 5 de Diciembre de 2008.
- ? Participación en calidad de Asistente y Disertante en el Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas realizado en la sede de la Facultad de Ciencias Aplicadas a la Industria, Universidad Nacional de Cuyo, durante los días 19 al 20 de Marzo de 2009.

---

## 7.- PRODUCCION EN TRANSFERENCIA

---

### CAPITULO DE LIBRO

- ? "Tecnología Aplicada a Alimentos sujetos a Ionización, Microondas, Congelación y Liofilización". Capítulo del Libro "De los Derechos de los Consumidores a las Obligaciones de los Empresarios Agroalimentarios". Publicación del Centro de Estudios e Investigaciones de Derecho Agroambiental y Agroalimentario, Comunitario y Comparado de la Facultad de Humanidades, Ciencias Sociales y de la Salud de la Universidad Nacional de Santiago del Estero. ISBN: 1515 - 1239. Pág.: 369 - 388. N° de pag.: 426 p. Autores: Qüesta, A. G.; Villarreal, M.E. Septiembre de 2002
- ? "Alimentos Transgénicos: aspectos técnicos y nutricionales". Capítulo del Libro "Organismos modificados genéticamente. Aspectos técnicos, jurídicos y sociales". Publicación del Centro de Estudios e Investigaciones de Derecho Agroambiental y Agroalimentario, Comunitario y Comparado de la Facultad de Humanidades, Ciencias Sociales y de la Salud de la Universidad Nacional de Santiago del Estero. ISBN: 1515 - 1239. Pág.: 84 - 96. N° de pag.: 333 p. Autores: Villarreal, M.E.; Qüesta, A. G. Septiembre de 2003.
- ? "Alimentos orgánicos". Capítulo del Libro "Producción orgánica. Aspectos ambientales, Técnicos y Jurídicos". Publicación del Centro de Estudios e Investigaciones de Derecho Agroambiental y Agroalimentario, Comunitario y Comparado de la Facultad de Humanidades, Ciencias Sociales y de la Salud de la Universidad Nacional de Santiago del Estero. ISSN: 1515 - 1239. Pág.: 55 - 63. Autores: Villarreal, M.E.; Qüesta, A. G. Agosto de 2006.

### DESARROLLO TECNOLOGICO TRANSFERIDO

- ? Diseño, a nivel de Planta Piloto, de una línea postcosecha de tuna en el marco del Proyecto: " Aplicación de tecnologías limpias en postcosecha de tunas para su exportación " - Proyecto FONTAR ANR 300- 2003 para la empresa Scrosoppi

### DIVULGACION CIENTIFICA O PEDAGOGICA

#### Publicaciones

- ? Elaboración y redacción de Guías Teórico-Prácticas para el curso Ideas y Acciones para generar Microemprendimientos.
- ? Elaboración de material didáctico para el curso "Introducción a las buenas prácticas de elaboración de alimentos".

#### Cursos dictados

- ? Curso de extensión "Ideas y Acciones para generar Microemprendimientos", organizado por el Instituto Argentino de Enseñanza Superior (Concepción, Tucumán) en Agosto de 1993.
- ? Curso Teórico-Práctico "Introducción a las buenas prácticas de elaboración de alimentos", destinado a manipuladores de alimentos, de 14 horas de duración. Metodología aula-taller.
- ? Instructora del Curso "Procesamiento de Frutas y Hortalizas mediante Métodos Artesanales y de Pequeña Escala", organizado por la Facultad de Agronomía y Agroindustrias de la Universidad Nacional de Sgo. del Estero en el marco del Proyecto Internacional FAO-TCP-ARG 8821 "Frutales para el árido" y realizado entre el 28 y el 31 de Marzo del 2000, con una carga horaria de 40 horas.

#### Disertaciones

- ? Disertante del Tema "Estabilización y pasteurización de alimentos". Seminarios Internos del Instituto de Ciencias Químicas de la FAyA-USE. Año: 2000.

### SERVICIOS ESPECIALES Y ASISTENCIA TECNICA

**Asesoramientos**

- ? Asesoramiento a la firma Antonio Medina y Cía. S.R.L., propietaria de Panificadora La Aurora con domicilio en la ciudad de Termas de Río Hondo (Pcia. de Sgo. del Estero).
- ? Análisis de vinagre, arrope de tuna y dulce de uvas. Tarea solicitada por una productora local. Mayo del 2000.

---

**8.- FORMACION DE RECURSOS HUMANOS**

---

**Dirección de tesis de Postgrado**

- ? Co-Dirección de tesis para optar por el título de Doctor del Ing. Gustavo Ruiz López en el marco del Postgrado "Doctorado en Ciencia y Tecnología de Alimentos. En realización. (Res. FAA N°280/08).
- ? Co-Dirección de tesis para optar por el título de Doctor del Ing. Mario Deluiggi en el marco del Postgrado "Doctorado en Ciencia y Tecnología de Alimentos. En realización. (Res. FAA N°114/08).

**DIRECCION DE INVESTIGADORES**

- ? Ing. Erica Raña, Ing. Sandra Martínez, Ing. Héctor G. Neme, Ing. Mónica Gabriela Coria, Ing. Guido Larcher, Ing. Ramón Sequeira, Ing. Virginia Cesca. Proyecto: Alternativas de utilización de algunas materias primas frutihortícolas regionales. Período: 1998 – 2000.
- ? Srta. Mónica G. Coria. Co-responsable de las actividades de investigación. Proyecto: Congelación de algunas hortalizas y legumbres del Área de Riego del Río Dulce (Sgo. del Estero). 1998.
- ? Bqca. Silvina Generoso de Jacobo. Investigador Cat. IV. Proyecto: Modificación de parámetros de calidad de alimentos conservados por frío. Período: 2000-2003. Proyecto: Diseño y desarrollo de alimentos de alta calidad nutritiva destinada a niños de poblaciones de escasos recursos. Período: 1/2004- 12/2006.
- ? Bqca. Sara Macias de Costa. Investigador Cat. III. Proyecto: Diseño y desarrollo de alimentos de alta calidad nutritiva destinada a niños de poblaciones de escasos recursos. Período: 1/2004- 12/2006
- ? Ing. Roberto Sandoval. Proyecto: Modificación de parámetros de calidad de alimentos conservados por frío. Período: 2001-2002.
- ? Msc. Ing Marcia Liz Mansilla. Proyecto: Modificación de parámetros de calidad de alimentos conservados por frío. Período: 2000-2002.
- ? Juan Paulo Montañez. Proyecto: Modificación de parámetros de calidad de alimentos conservados por frío. Período: 2000-2003.
- ? Ing. Ramiro Martín Casóliba: Auxiliar de investigación. Proyecto: Modificación de parámetros de calidad de alimentos conservados por frío. Período: 2002-2003. Proyecto: Aplicación de tecnologías limpias en la conservación de frutas y hortalizas mínimamente procesadas. Período: 2003-2006
- ? Srta. Bernarda Coronel: Integrante de proyecto de investigación. Proyecto: Modificación de parámetros de calidad de alimentos conservados por frío. Período: 2003-2006.
- ? Ing. Héctor Salto. Proyecto: Diseño y desarrollo de alimentos de alta calidad nutritiva destinada a niños de poblaciones de escasos recursos. Período: 1/2004- 12/2006
- ? Ing. Marta Banegas. Proyecto: Diseño y desarrollo de alimentos de alta calidad nutritiva destinada a niños de poblaciones de escasos recursos. Período: 1/2004- 12/2006

**DIRECCION DE BECARIOS**

- ? Directora Beca de Pre-Iniciación en Investigación Srta. Verónica Guzmán. Otorgada por: Consejo de Investigaciones Científicas y Tecnológicas (C.C.I.y T.–U.N.S.E.). Tema: Deshidratación osmótica de frutillas y zanahorias. Lugar de trabajo: Planta Piloto de Procesamiento de Alimentos. Enero 2000 a Diciembre 2000

**DIRECCION DE PASANTES**

- ? Tutora por parte de la Facultad de Agronomía y Agroindustrias de la Srta. Mariana Fernández, estudiante de la carrera de Ingeniería en Alimentos, durante la Pasantía realizada en la Empresa PRODUNOA S.A. para cumplir con el requisito curricular de Práctica en Fábrica (172 hs). Resolución F.A.yA. N° 380/2001.
- ? Tutora por parte de la Facultad de Agronomía y Agroindustrias de la Srta. María Cecilia Elías, estudiante de la carrera de Ingeniería en Alimentos, durante la Pasantía realizada en la Empresa Productora Santiagueña de Río Dulce S.A. para cumplir con el requisito curricular de Práctica en Fábrica (172 hs). Resolución F.A.yA. N° 465/2001.

**DIRECCION DE AUXILIARES DOCENCIA**

- ? Jefe de Trabajos Prácticos Ing. Erica Raña de Rojo en la Asignatura Tecnología Alimentaria. Período: 1992 – 2000
- ? Jefe de Trabajos Prácticos Ing. Miryam Villarreal en las Asignaturas Fenómenos de Transporte y Operaciones Unitarias II. Período: 1996 - 2000.
- ? Jefes de Trabajos Prácticos Ing. Domingo Rosas en la Asignatura Operaciones Unitarias II. Año 1998.
- ? Jefe de Trabajos Prácticos Ing. Marta Banegas en las asignaturas Operaciones Unitarias II y Fenómenos de Transporte. Año 2001 y continúa.
- ? Jefe de Trabajos Prácticos Ing. Guido A. Larcher en la asignatura Frutas y Hortalizas. Año 2002 y continúa.
- ? Ayudante docente Ing. Silvia Rodríguez de Pece en la Asignatura Tecnología Alimentaria. Período: 1990-1994.
- ? Ayudante docente Ing. Lucrecia Chaillou en las asignaturas Fenómenos de Transporte y Operaciones Unitarias II. Año 2002 - 2004.
- ? Ayudante alumno, Srta. Silvia Rodríguez en la asignatura Tecnología Alimentaria. Año: 1987 - 1988.
- ? Ayudante alumno, Srta. Elvecia Pérez en la asignatura Tecnología Alimentaria. Año: 1989.
- ? Ayudante alumno, Srta. Sandra Zerda en la asignatura Fenómenos de Transporte. Año: 1998.
- ? Ayudante alumno, Sr. Vicente Oliverio en la asignatura Fenómenos de Transporte. Año: 1999.
- ? Ayudante alumno, Sr. Raúl Gerez en la asignatura Operaciones Unitarias II y Fenómenos de Transporte. Año: 2000 y 2001.
- ? Ayudante alumno, Sr. Ramiro Casóliba en la asignatura Operaciones Unitarias II y Fenómenos de Transporte. Año: 2002.
- ? Ayudante alumno, Srta. Jorgelina Díaz en la asignatura Operaciones Unitarias II y Fenómenos de Transporte. Año 2003.

- ? Ayudante alumno, Sr. Santiago Rodríguez en la asignatura Operaciones Unitarias II y Fenómenos de Transporte. Año 2005.
- ? Ayudante alumno, Sr. Nelson Diosquez en la asignatura Operaciones Unitarias II y Fenómenos de Transporte. Año 2006 - 2008.

---

## **9.- GESTION**

---

### **DIRECTOR DE CENTRO, INSTITUTO, ESCUELA O DEPARTAMENTO**

- ? Director Alterno (cargo por elección de pares). Departamento de Industrias Alimentarias. Período: 2/12/1993 hasta 20/12/1995. FAyA – UNSE. Res. CDFAA N° 230/93
- ? Director de Departamento (cargo por elección de pares). Departamento de Industrias Alimentarias. Período: 21/12/1995 hasta el 30/05/1997. FAyA – UNSE. Resolución C.D. F. A. y A. N° 001/96
- ? Director Alterno de Departamento (cargo por elección de pares). Departamento de Industrias Alimentarias. Período: 21/03/2000 hasta Marzo 2006. FAyA – UNSE. Resolución C.D. F. A. y A. N° 017/00
- ? Director de Instituto de Investigación. Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos (ICYTA). Período: 07/09/2001 y por el término de 6 meses (Res. FAA N°325/01). FAyA – UNSE.
- ? Director de Departamento (cargo por elección de pares). Departamento de Ingeniería Básica y de Procesos. Período: 09/04/2008 y continúa. FAyA – UNSE. Resolución C.D. F. A. y A. N° 014/08.
- ? Director de Instituto de Investigación. Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos (ICYTA). Período: 26/02/2008 y por el término de 3 meses (Res. FAA N°031/08). FAyA – UNSE.

### **CONSEJERO DE FACULTAD**

- ? Consejero Directivo Electo en representación del claustro de Egresados. Consejo Directivo. Período: 12/1985 a 03/1987. FAyA – UNSE.
- ? Consejero Directivo Suplente Electo en representación del claustro de Profesores. Consejo Directivo. Período: 12/1993 a 12/1997. FAyA – UNSE. Resolución C.D. F. A. y A. N° 211/93
- ? Consejero Directivo en representación del claustro de Profesores por reemplazo del Titular. Consejo Directivo. Período: 31/10/1995 a 30/11/1995 y 23/9/1996 a 20/12/1996. FAyA – UNSE.
- ? Consejero Directivo Electo en representación del claustro de Profesores. Consejo Directivo. Período: 11/12/2001 hasta 19/05/2005 (Res. CDFAA N°091/01y Res. CDFAA N° 061/05). FAyA – UNSE.

### **PARTICIPANTE DE PROGRAMA INSTITUCIONAL**

- ? Integrante del Equipo Técnico a cargo de la Elaboración del proyecto FOMECA - SPU de la Facultad de Agronomía y Agroindustrias de la UNSE. Resolución FAyA N° 076/98.
- ? Diseño, elaboración y redacción del Proyecto Institucional al nivel de Facultad: "Consolidación y Fortalecimiento del Cambio Curricular de la Facultad de Agronomía y Agroindustrias". Año 1999. Aprobado por el Ministerio de Cultura y Educación de la Nación a través del "Fondo para el Mejoramiento de la Calidad de la Enseñanza Universitaria" (FOMECA-PRES) – Proyecto N° 1185. Resolución F.A. y A. N° 264/99.
- ? Integrante de la Comisión encargada de elaborar el documento de Autoevaluación para la acreditación de la carrera de Ingeniería en Alimentos de la FAyA-UNSE ante la CONEAU. Res. CDFAA N°011/03 (27/02/03).

- ? Integrante de la Comisión para la elaboración del Proyecto PROMEI de la carrera de Ingeniería en Alimentos (Res. CDFAA N°092/05).
- ? Integrante de la Comisión encargada de participar en la Segunda Etapa de Acreditación de la Carrera de Ingeniería en Alimentos (Res. CDFAA N°063/08).

#### **MIEMBRO DE COMISIONES ASESORAS**

- ? Coordinadora. Comisión Curricular de Ingeniería en Industrias Agrícolas y Alimentarias. Período: Junio de 1991 hasta Abril de 1994. FAyA – UNSE. Tareas desarrolladas: Reestructuración del Curriculum de I.I.A.A.; Regularización de la situación de la carrera de I.I.A.A. ante el Ministerio de Educación; Aprobación de las Incumbencias Profesionales de los Graduados en I.I.A.A.; Elaboración del Curriculum de Ingeniería en Alimentos. Resolución C.D. F. A. y A. N° 120/91
- ? Representante del Área de Ingeniería Básica. Consejo Asesor del Departamento de Industrias Alimentarias. Período: 14 de Marzo del 2000 hasta Marzo 2006. FAyA – UNSE. Resolución F. A. y A. N° 053/00.
- ? Integrante en calidad de suplente electo en representación del Claustro de Profesores. Comisión Curricular de Ingeniería en Alimentos. . FAyA – UNSE. Resolución F. A. y A. N° 126/00
- ? Integrante en representación del Claustro de Profesores por licencia de los miembros titulares. Comisión Curricular de Ingeniería en Alimentos. Períodos: 16/03/2001 al 16/06/2001 (Res. FAA N° 055/01) y 17/08/2001 a 03/2002 Res. FAA N° 296/01). FAyA – UNSE.
- ? Integrante electa por pares. Consejo Asesor del Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos (ICyTA). Período: 15/04/1999 y continúa. (Res. CDFAA N°059/99; Res. CDFAA 043/01; Res. CDFAA N°048/07). FAyA – UNSE.
- ? Integrante electa por pares. Consejo Asesor de la Escuela de Alimentos. Período: 07/09/2006 y continúa (Res. CDFAA N°072/06). FAyA – UNSE.
- ? Integrante del Consejo Asesor de Ciencia y Técnica de la F.A. y A. Septiembre de 2001 y por el término de 6 meses en reemplazo del titular.

#### **OTRAS RESPONSABILIDADES DE GESTION**

- ? Coordinadora del Área de Ingeniería Básica del Departamento de Industrias Alimentarias de la Facultad de Agronomía y Agroindustrias, desde el 14 de Marzo del 2000 hasta Marzo de 2006. Resolución F.A.yA. N° 053/00
- ? Integrante de la Junta Electoral encargada de entender las elecciones de Vice Decano de la Facultad de Agronomía y Agroindustrias. Noviembre de 2001.
- ? Integrante de la Junta Electoral encargada de entender las elecciones de Representante de los Docentes-Investigadores de la Facultad de Agronomía y Agroindustrias, para el Consejo de Ciencia y Técnica de la UNSE, Octubre de 2000. Disposición CICYT - UNSE N° 57/00.
- ? Integrante de la Junta Electoral encargada de entender las elecciones de Representante de los Docentes-Investigadores de la Facultad de Agronomía y Agroindustrias, para el Consejo de Ciencia y Técnica de la UNSE, Octubre de 2002. Disposición CICYT - UNSE N° 38/02.

---

### **10.- OTROS ANTECEDENTES**

---

#### **OTROS ANTECEDENTES NO ESPECIFICADOS**

**Título**

- ? Técnico Industrial Apicultor. Fecha de egreso: 25 de Abril de 1985. Otorgado por: Escuela Técnica Industrial de Apicultura "Fidela L. de Smith". Consejo General de Educación Superior, Media y Técnica

### **Asistencia a Congresos**

- ? VI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos y 1° Encuentro de Técnicos de Alimentos del Cono Sur. Buenos Aires - República Argentina. Abril 1994.
- ? VI Encuentro Bromatológico Latinoamericano. Córdoba - República Argentina. 26 y 27 Septiembre del 2002.
- ? Participante del 1° Simposio Ibero-Americano de Vegetales frescos cortados. Sao Pedro - Sao Paulo – Brasil. Marzo del 2006.
- ? Participante IV Jornadas de Ciencia y tecnología de Facultades de Ingeniería del NOA. Santiago del Estero. Diciembre del 2008.
- ? Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas (CLICAP). San Rafael – Mendoza – Argentina. Marzo de 2009.

### **Asistencia a Jornadas y Seminarios**

- ? Participante del Seminario Taller sobre "Gobierno, Planeamiento y Evaluación Universitarias", organizado por la Secretaría Académica de la Universidad Nacional de Santiago del Estero y coordinado por el Lic. Carlos A. Marquis, realizado en Abril de 1992. Certificado de participación.
- ? Participante del Seminario Taller Control de Calidad en el Marco del FOMEC, organizado por la Facultad de Agronomía y Agroindustrias de la Universidad Nacional de Santiago del Estero, realizado el 3 de Octubre de 1996. Certificado de asistencia.
- ? Participante en las Primeras Jornadas de Biología y Tecnología de Postcosecha, organizadas por CIDCA-UNLP-CONICET y realizadas los días 1 y 2 de Septiembre del 2003 en la ciudad de La Plata.
- ? Participante en las Segundas Jornadas de Biología y Tecnología de Postcosecha, organizadas por IIB – CIDCA – Cát. Fruticultura UBA y realizadas los días 26 y 27 de Agosto de 2004 en la ciudad de Chascomús.
- ? Participante en las Cuartas Jornadas de Biología y Tecnología de Postcosecha y Primeras Jornadas de Postcosecha del Cono Sur, organizadas por la Facultad de Agronomía de la UBA y realizadas los días 5 y 6 de Julio de 2007 en la ciudad de Chascomús.

### **Cursos organizados**

- ? POSTCOSECHA DE FRUTAS Y VEGETALES, dictado por la Dra. Alicia Chaves y organizado por la Cátedra de Tecnología Alimentaria del Departamento de Industrias Alimentarias dependiente de la Facultad de Agronomía y Agroindustrias de la Universidad Nacional de Santiago del Estero, en Octubre de 1993.
- ? CONCENTRACION Y DESHIDRATACION DE ALIMENTOS, dictado por la Ing. Alicia Bevilaqua y organizado por la Cátedra de Tecnología Alimentaria del Departamento de Industrias Alimentarias dependiente de la Facultad de Agronomía y Agroindustrias de la Universidad Nacional de Santiago del Estero, en Noviembre de 1994.
- ? TRANSFERENCIA DE CALOR EN REFRIGERACION Y CONGELACION DE ALIMENTOS. PREDICCIÓN DE TIEMPOS DE PROCESOS Y CALCULO DE EQUIPOS, dictado por el Dr. Rodolfo H. Mascheroni y organizado por la Cátedra de Tecnología Alimentaria del Departamento de Industrias Alimentarias dependiente de la Facultad de Agronomía y Agroindustrias de la Universidad Nacional de Santiago del Estero, entre los días 2 y 11 de Diciembre de 1992.

- ? TECNOLOGIA DE LA CONSERVAS VEGETALES, organizado por el Departamento de Industrias Alimentarias (Cátedra de Tecnología Alimentaria) de la Facultad de Agronomía y Agroindustrias de la Universidad Nacional de Santiago del Estero, entre los días 8 y 12 de Septiembre de 1986.
- ? METODOS COMBINADOS DE CONSERVACION DE ALIMENTOS, organizado por el Area de Ingeniería de Procesos de la Facultad de Agronomía y Agroindustrias y dictado por la Dra. Stella Alzamora. Realizado entre el 7 y el 12 de Diciembre de 1998 en la ciudad de Santiago del Estero.

### **Viajes al exterior**

- ? Viaje a San Pedro - Brasil del 4 al 7 de Abril de 2006, para participar en la III Reunión de Coordinadores del Proyecto Iberoamericano XI.22 CYTED "Desarrollo de Tecnologías para la Conservación de Vegetales Frescos Cortados".
- ? Visita a la Facultad de Ingeniería de Alimentos. FEA-UNICAMP-BRASIL. Noviembre del 2005. Proyecto CAPES.

### **Pasantías**

- ? Pasantía realizada en la Sección Apicultura del Ministerio de Agricultura y Ganadería de la Provincia de Santa Fe, desde el 15 de Agosto hasta el 16 de Septiembre de 1983.
- ? Pasantía realizada en Molinos Santiago del Estero S.A. durante el período comprendido entre el 27 de Septiembre y el 28 de Octubre de 1983, en la ciudad de La Banda, Provincia de Santiago del Estero.
- ? Pasantía realizada en el Centro de Investigación y Desarrollo en Criotecología de Alimentos (CIDCA) dentro del marco del proyecto Caracterización de Alimentos por Métodos Físico-Químicos para la realización de la tesis doctoral. Período: 15 días. Año: 1997.
- ? Pasantía realizada en el Centro de Investigación y Desarrollo en Criotecología de Alimentos (CIDCA) dentro del marco del proyecto Caracterización de Alimentos por Métodos Físico-Químicos para la realización de la tesis doctoral. Período: 7 días. Año: 1998.
- ? Pasantía realizada en el Centro de Investigación y Desarrollo en Criotecología de Alimentos (CIDCA) dentro del marco del proyecto Caracterización de Alimentos por Métodos Físico-Químicos para la realización de la tesis doctoral. Puesta a punto de metodología para la determinación de lípidos en berenjenas; análisis y discusión de resultados de trabajo con la Directora de Tesis. Período: 7 días. Año: 2000.

### **Idiomas**

- ? Certificado analítico de estudios de idioma inglés expedido por el Instituto Cultural Anglo Argentino de Santiago del Estero.
- ? Curso de Alemán Técnico para Ingeniería dictado en la Universidad Nacional de Santiago del Estero, a cargo de la Prof. Carmen Cabezas Meyer, desde el 23 de Abril hasta el 28 de Junio de 1984, con un total de 40 horas teórico-prácticas. Certificado de asistencia y aprobación.
- ? Segundo Curso de Alemán Técnico para Ingeniería (Nivel Avanzado) dictado en la Universidad Nacional de Santiago del Estero, a cargo de la Prof. Carmen Cabezas Meyer, desde el 3 de Septiembre hasta el 28 de Noviembre de 1984, con un total de 40 horas teórico-prácticas. Certificado de asistencia y aprobación.
- ? Aprobación del Examen de Suficiencia de Idioma Inglés, evaluación realizada en el marco del Postgrado de Ingeniería Mención Alimentos de la Universidad Nacional de Santiago del Estero. Marzo de 1998.

### **Otros antecedentes**

- ? Participante, en calidad de asistente, al Primer Encuentro Docente de Estudio y Reflexión creativa, organizado por el Gabinete para el Mejoramiento de la Educación en Ciencia e Ingeniería (GAMECI) de la Facultad de Agronomía y Agroindustrias de la UNSE. Agosto de 1993.
- ? Participante, en calidad de asistente, a la II Reunión de Carreras del Sector Agroalimentaria de Universidades Nacionales, desarrollada durante el 2 y 3 de Septiembre de 1993 en Sgo. del Estero.
- ? Responsable de la organización y realización de la Jornada de Producción en Planta Piloto con alumnos de los dos últimos años de la Carrera de Ing. en Alimentos (Res. FAA N°284/08)