

CURRICULUM VITAE

ING. GUSTAVO A. RUIZ LOPEZ

OCTUBRE DEL 2011

1. DATOS PERSONALES

APELLIDO Y NOMBRE : Ruiz López, Gustavo Adolfo
FECHA DE NACIMIENTO : 05 enero de 1972
NACIONALIDAD : Argentino Nativo
DOMICILIO : Rodríguez 318– Santiago del Estero
D.N.I. : 22.243.991
ESTADO CIVIL : Soltero
TELEFONO : 421-8880
CELULAR : (0385) 155 821611
E-Mail : gruizlopez@yahoo.es

2. ESTUDIOS CURSADOS

2.1. Secundarios

Título: Bachiller

Fecha de Egreso: 30 de Noviembre de 1989.

Otorgado por: Colegio Nacional Absalón Rojas.

2.2. Universitarios

Carrera: Ingeniería en Alimentos.

Dictada por: Universidad Nacional de Santiago del Estero, Facultad de Agronomía y Agroindustrias.

Condición: Egresado

Plan de Tesis de Grado: Proyecto de una Fábrica de Obleas Rellenas

Fecha de ingreso: Marzo de 1994.

2.3. Postgrado

Carrera: Doctorado en Ciencia y Tecnología de Alimentos.

Dictada por: Universidades Nacionales de: Jujuy, Salta, Tucumán, Nordeste y Santiago del Estero.

Condición: Doctorando

Plan de Tesis de Postgrado: Efecto de Tratamientos Físicos (Ozono, luz UV-C y Atmósfera Modificada) en la conservación de Repollo Mínimamente Procesado.

Fecha de Inicio: 11 de Junio de 2008.

3. ANTECEDENTES EN DOCENCIA UNIVERSITARIA

A. CARGOS

3.1. Ayudante Docente de 2º Categoría

Dedicación: Simple.

Período: 14 de Noviembre de 1.995 al 31 de Marzo de 1.996.

Resolución: C.D.F.A.A. N° 201/95.

Universidad Nacional de Santiago del Estero

Facultad: Agronomía y Agroindustrias.

Carrera: Ingeniería en Industrias Agrícolas y Alimentarias.

Cátedra: Laboratorio de Informática.

Disciplina: Informática.

Lugar de Trabajo: L.A.B.y F.A.A. Av. Belgrano (S) 1912

3.2. Ayudante Docente de 2º Categoría

Dedicación: Simple.

Período: 1 de Abril de 1.996 al 16 de Abril de 1.996.

Resolución: F.A.A. N° 155/96.

Universidad Nacional de Santiago del Estero

Facultad: Agronomía y Agroindustrias.

Carrera: Ingeniería en Industrias Agrícolas y Alimentarias.

Cátedra: Laboratorio de Informática.

Disciplina: Informática.

Lugar de Trabajo: L.A.B.yF.A.A. Av. Belgrano (S) 1912

3.3. Ayudante Docente de 2º Categoría

Dedicación: Simple.

Período: 1 de Mayo de 1996 al 31 de Marzo de 1.997.

Resolución: C.D.F.C.E.T. N° 046/96.

Universidad Nacional de Santiago del Estero

Facultad: Ciencias Exactas y Tecnológicas.

Carrera: Ingenierías Hidráulica; Electromecánica, Vial, Agrimensura

Cátedra: Matemática II.

Disciplina: Matemática.

Lugar de Trabajo: Facultad de Ciencias Exactas y Tecnológicas. Av. Belgrano (S) 1912

3.4. Ayudante Docente de 2º Categoría

Dedicación: Simple.

Período: 7 de Abril de 1998 al 31 de Marzo de 1.999.

Resolución: C.D.F.C.E.T. N° 161/98.

Universidad Nacional de Santiago del Estero

Facultad: Ciencias Exactas y Tecnológicas.

Carrera: Ingenierías Hidráulica; Electromecánica, Vial, Agrimensura

Cátedra: Matemática II.

Disciplina: Matemática.

Lugar de Trabajo: Fac. de Ciencias Exactas y Tecnológicas. Av. Belgrano (S) 1912

3.5. Ayudante Docente de 2º Categoría

Dedicación: Simple.

Período: 1 de Mayo de 2000 al 31 de Marzo de 2001.

Resolución: F.A.A. N° 158/00.

Universidad Nacional de Santiago del Estero

Facultad: Agronomía y Agroindustrias.

Carrera: Ingeniería en Alimentos, Ingeniería Agronómica, Licenciatura y Profesorado en Química

Cátedra: Análisis Matemático I.

Disciplina: Matemática.

Lugar de Trabajo: Facultad de Agronomía y Agroindustrias. Av. Belgrano (S) 1912

3.6. Ayudante Docente de 2º Categoría

Dedicación: Simple.

Período: 6 de Agosto del 2003 al 31 de Marzo del 2004.

Resolución: F.A.A. N° 364/03.

Universidad Nacional de Santiago del Estero

Facultad: Agronomía y Agroindustrias.

Carrera: Ingeniería en Alimentos

Cátedra: Bioquímica de los Alimentos.

Disciplina: Ciencia de los Alimentos.

Lugar de Trabajo: Planta Piloto de Procesamiento de Alimentos. Gral. Savio y La Forja-Parque Industrial La Isla. Depto. Banda. Sgo del Estero.

3.7. Ayudante de Trabajos Prácticos de Primera – Grupo “B”

Dedicación: Simple.

Período: 1 de Agosto del 2005

Resolución: 100/05

Universidad Tecnológica Nacional

Facultad: Regional Rafaela

Carrera: Ingeniería Civil, Ingeniería Industrial, Ingeniería Electromecánica

Cátedra: Química General

Departamento: Ciencias Básicas.

Lugar de Trabajo: Universidad Tecnológica Nacional – Facultad Regional Rafaela – Bv. Roca 989

3.8. Colaborador

Dedicación: Simple.

Período: 1 de Mayo del 2008 y continua a la fecha

Resolución: F.A.A. N° 630/08, F.A.A. N° 258/09.

Universidad Nacional de Santiago del Estero

Facultad: Agronomía y Agroindustrias

Carrera: Ingeniería en Alimentos

Cátedra: Bioquímica de Alimentos

Departamento: Industrias Alimentarias

Lugar de Trabajo: Planta Piloto de Procesamiento de Alimentos. Gral. Savio y La Forja-Parque Industrial La Isla. Depto. Banda. Sgo del Estero.

3.9. Docente Curso de Ingreso 2010

Resolución: F.A.A. N° 489/2009

Universidad Nacional de Santiago del Estero

Facultad: Agronomía y Agroindustrias

Carrera: Ingeniería en Alimentos

Cátedra: Matemáticas

Lugar de Trabajo: Facultad de Agronomía y Agroindustrias – Universidad Nacional de Santiago del Estero.

Bv. Roca 989

3.10. Ayudante de Primera

Dedicación: Simple.

Período: 15 de Septiembre del 2010 y continua a la fecha

Resolución: C.D.F.A.A. N° 095/2010.

Universidad Nacional de Santiago del Estero

Facultad: Agronomía y Agroindustrias

Carrera: Ingeniería en Alimentos

Cátedra: Biotecnología

Departamento: Ingeniería básica y de procesos

Lugar de Trabajo: Planta Piloto de Procesamiento de Alimentos. Gral. Savio y La Forja- Parque Industrial La Isla. Depto. Banda. Sgo del Estero.

B. OTROS ANTECEDENTES LABORALES

PARTICIPACION EN EL DICTADO DE CURSOS

3.11. Colaboración como: Docente

3.11.1. Curso: PROPOLEOS: Curso Latinoamericano. Cosecha, Control de Calidad y Elaboración de Subproductos.

Resolución: FAA N° 384/02

Organizado por: Centro de Investigaciones Apícolas "Prof. Dr. Mario E. Bianchi". Facultad de Agronomía y Agroindustrias. Universidad Nacional de Santiago del Estero.

Fecha: 12, 13 y 14 de Septiembre del 2002.

Duración: 25 horas

Sede: Centro de Investigaciones Apícolas "Prof. Dr. Mario E. Bianchi" Facultad de Agronomía y Agroindustrias. Universidad Nacional de Santiago del Estero.

3.11.2. Curso: PROPOLEOS: Curso Latinoamericano. Cosecha, Control de Calidad y Elaboración de Subproductos.

Resolución: F.A.A. N° 080/03

Organizado por: Centro de Investigaciones Apícolas "Prof. Dr. Mario E. Bianchi". Facultad de Agronomía y Agroindustrias. Universidad Nacional de Santiago del Estero.

Fecha: 13, 14 y 15 de Noviembre del 2003.

Duración: 25 horas

Sede: Centro de Investigaciones Apícolas "Prof. Dr. Mario E. Bianchi" Facultad de Agronomía y Agroindustrias. Universidad Nacional de Santiago del Estero.

3.11.3. Curso: Curso Latinoamericano de Control de Calidad de la Miel, Ceras y Propóleos

Resolución: F.A.A. N° 032/07

Organizado por: Centro de Investigaciones Apícolas "Prof. Dr. Mario E. Bianchi". Facultad de Agronomía y Agroindustrias. Universidad Nacional de Santiago del Estero.

Fecha: 14, 15, 16, 17 y 18 de Mayo del 2007.

Duración: 45 horas

Sede: Centro de Investigaciones Apícolas "Prof. Dr. Mario E. Bianchi" Facultad de Agronomía y Agroindustrias. Universidad Nacional de Santiago del Estero.

PARTICIPACION EN LA ORGANIZACIÓN DE JORNADAS CIENTIFICAS

3.12. Colaborador

3.12.1. IV Jornadas de Ciencia y Tecnología de Facultades de Ingeniería del NOA

Organizado por: Universidad Nacional de Santiago del Estero, Facultad de Ciencias Exactas y Tecnologías, Facultad de Agronomía y Agroindustrias y Consejo de Decanos de Ingeniería del NOA

Lugar y Fecha: Santiago del Estero, 4 y 5 de diciembre del 2008.

PARTICIPACION COMO EVALUADOR EN JORNADAS CIENTIFICAS

3.13. Docente Evaluador

3.13.1. IV Feria Provincial de Ciencia y Tecnología Juvenil

Organizado por: Gobierno de la Provincia de Santiago del Estero, Secretaría de Desarrollo, Ciencia, Tecnología y Gestión Pública, Dirección General de Ciencia y Tecnología.

Lugar y Fecha: Santiago del Estero, 12 al 14 de Septiembre del 2007.

3.13.2. III Feria Zonal de Ciencia y Tecnología Juvenil

Organizado por: Gobierno de la Provincia de Santiago del Estero, Secretaría de Desarrollo, Ciencia, Tecnología y Gestión Pública, Dirección General de Ciencia y Tecnología.

Lugar y Fecha: Santiago del Estero, 12 de Septiembre del 2008.

3.13.3. V Feria Provincial de Ciencia y Tecnología Juvenil

Organizado por: Gobierno de la Provincia de Santiago del Estero, Secretaría de Desarrollo, Ciencia, Tecnología y Gestión Pública, Dirección General de Ciencia y Tecnología.

Lugar y Fecha: Santiago del Estero, 1 al 3 de Octubre del 2008.

4. ANTECEDENTES EN INVESTIGACION

4. 1. Pasantías

4.1.1. Tema: Reconocimiento del origen vegetal del propóleos de la República Argentina y su empleo como agente antioxidante en jugo de frutas.

Período: 4 de Junio del 2001 al 4 de Junio del 2002.

Carga Horaria Semanal: 10 hs.

Lugar de Trabajo: Centro de Investigaciones Apícolas "Prof. Dr. Mario E. Bianchi"
Facultad de Agronomía y Agroindustrias. Universidad Nacional de Santiago del Estero.

Director: Dr. José F. Maidana

4.1.2. Tema: Reconocimiento del origen vegetal del propóleos de la República Argentina y su empleo como agente antioxidante en jugo de frutas.

Período: 1 de Abril del 2003 al 31 de Abril del 2004.

Resolución: F.A.A. Nº 141/03

Carga Horaria Semanal: 10 hs.

Lugar de Trabajo: Centro de Investigaciones Apícolas "Prof. Dr. Mario E. Bianchi"
Facultad de Agronomía y Agroindustrias. Universidad Nacional de Santiago del Estero.

Director: Dr. José F. Maidana

4. 2. Participación en proyectos acreditados por el CICyT - UNSE

4.2.1. Tema: "Caracterización Físico-Química y Biológica del Propóleos" Ampliación

Período: Enero del 2003 al 31 de Diciembre del 2005

Lugar de trabajo: Centro de Investigaciones Apícolas "Prof. Dr. Mario Bianchi".
Facultad de Agronomía y Agroindustrias Universidad Nacional
de Santiago del Estero. Avda. Belgrano 1912.

Cargo: Integrante del equipo

4.2.2. Tema: "Conservación de vegetales mínimamente procesados mediante tratamientos combinados"

Período: 1 de marzo de 2008 al 31 de diciembre de 2009

Lugar de trabajo: Planta Piloto de Procesamiento de Alimentos. Gral. Savio y La Forja- Parque Industrial La Isla. Dpto. Banda. Sgo. del Estero

Cargo: Integrante del equipo

4.2.3. Tema: "Tecnología y fisiología postcosecha de vegetales de hojas frescas"

Período: 1 de enero de 2010 y continua

Lugar de trabajo: Planta Piloto de Procesamiento de Alimentos. Gral. Savio y La Forja- Parque Industrial La Isla. Dpto. Banda. Sgo. del Estero

Cargo: Integrante del equipo

4.3. Participación como evaluador de artículos científicos

4.3.1. Título: "Caracterización antimicrobiana y físico-química de muestras de Pro-poleos proveniente de la región andina Colombiana"

Revista: Acta Biológica Colombiana

ISSN 0120-548X

ISSN online 1900-1649

Año: 2009

5. DISTINCIONES, PREMIOS Y/O BECAS

5.1. Beca de Postgrado para Jóvenes Graduados: CICyT-UNSE por Concurso Público.

Res. HCS Nº 82/08 - Exp. HCS Nº : 1440/2008.

Marco: dentro del Proyecto de Investigación aprobado por el CICyT- UNSE, "**Conservación de vegetales mínimamente procesados mediante tratamientos combinados**"

Tema de la Beca: Efecto de Tratamientos Físicos (Ozono, luz UV-C y Atmósfera Modificada) en la conservación de Repollo Mínimamente Procesado.

Dedicación: Exclusiva (40 horas).

Facultad: Agronomía y Agroindustrias.

Universidad Nacional de Santiago del Estero.

Período: 01 de Marzo de 2008 al 31 de Octubre de 2008

Lugar de Trabajo: Planta Piloto de Procesamiento de Alimentos. Gral. Savio y La Forja- Parque Industrial La Isla. Depto. Banda. Sgo del Estero.

5.2. Beca de Postgrado para Jóvenes Graduados: CICyT-UNSE por Concurso Público.

Resolución Rectorado Nº 870 – Exp. Nº: 3507/08

Marco: dentro del Proyecto de Investigación aprobado por el CICyT- UNSE, "**Conservación de vegetales mínimamente procesados mediante tratamientos combinados**"

Tema de la Beca: Efecto de Tratamientos Físicos (Ozono, luz UV-C y Atmósfera Modificada) en la conservación de Repollo Mínimamente Procesado.

Dedicación: Exclusiva (40 horas).

Facultad: Agronomía y Agroindustrias.

Universidad Nacional de Santiago del Estero.

Período: 1 de Noviembre de 2008 al 31 de Octubre de 2009

Lugar de Trabajo: Planta Piloto de Procesamiento de Alimentos. Gral. Savio y La Forja- Parque Industrial La Isla. Depto. Banda. Sgo del Estero.

- 5.3. **Beca de Postgrado para Jóvenes Graduados: CICyT-UNSE por Concurso Público.**
Resolución Rectorado Nº 844 – Exp. Nº 3074/2009
Marco: dentro del Proyecto de Investigación aprobado por el CICyT- UNSE, "**Conservación de vegetales mínimamente procesados mediante tratamientos combinados**"
Tema de la Beca: Efecto de Tratamientos Físicos (Ozono, luz UV-C y Atmósfera Modificada) en la conservación de Repollo Mínimamente Procesado.
Dedicación: Exclusiva (40 horas).
Facultad: Agronomía y Agroindustrias.
Universidad Nacional de Santiago del Estero.
Período: 1 de Noviembre de 2009 al 31 de Octubre de 2010
Lugar de Trabajo: Planta Piloto de Procesamiento de Alimentos. Gral. Savio y La Forja- Parque Industrial La Isla. Depto. Banda. Sgo del Estero.
- 5.4. **Beca de Postgrado para Jóvenes Graduados: CICyT-UNSE por Concurso Público.**
Resolución Rectorado
Marco: dentro del Proyecto de Investigación aprobado por el CICyT- UNSE, "**Conservación de vegetales mínimamente procesados mediante tratamientos combinados**"
Tema de la Beca: Efecto de Tratamientos Físicos (Ozono, luz UV-C y Atmósfera Modificada) en la conservación de Repollo Mínimamente Procesado.
Dedicación: Exclusiva (40 horas).
Facultad: Agronomía y Agroindustrias.
Universidad Nacional de Santiago del Estero.
Período: 1 de Noviembre de 2010 al 31 de Octubre de 2011
Lugar de Trabajo: Planta Piloto de Procesamiento de Alimentos. Gral. Savio y La Forja- Parque Industrial La Isla. Depto. Banda. Sgo del Estero.

6. CURSOS Y SEMINARIOS REALIZADOS

A. CURSOS DE POSTGRADO

- 6.1. **Curso “Daño Oxidativo, Radicales Libres y Sustancias Antioxidantes de Origen Natural”**
Organizado por: Facultad de Agronomía y Agroindustrias – Universidad Nacional de Santiago del Estero.
Sede: Instituto de Ciencias Químicas
Duración: 40 hs.
Fecha: 5 al 9 de mayo del 2008
Evaluación: Aprobado
- 6.2. **Curso “Vegetales Mínimamente Procesados. Aspectos Nutricionales y Tecnológicos”**
Organizado por: Facultad de Agroindustrias – Universidad Nacional del Nordeste.
Sede: Facultad de Agroindustrias- Universidad Nacional del Nordeste - Presidencia Roque Sáenz Peña - Chaco
Duración: 40 hs.
Fecha: 19 al 23 de mayo del 2008
Evaluación: Aprobado

6.3. Curso “Teorías y Prácticas del Método Científico”

Organizado por: Facultad de Agroindustrias – Universidad Nacional del Nordeste.

Organizado por: Facultad de Agronomía y Agroindustrias – Universidad Nacional de Santiago del Estero.

Duración: 60 hs.

Fecha: 1 al 5 de septiembre del 2008

Evaluación: Aprobado

6.4. Curso “Conservación Postcosecha de Frutas y Hortalizas”

Organizado por: Facultad de Agronomía y Agroindustrias – Universidad Nacional de Santiago del Estero.

Sede: Facultad de Agronomía y Agroindustrias – Universidad Nacional de Santiago del Estero

Duración: 60 hs.

Fecha: 27 al 31 octubre del 2008

Evaluación: Aprobado

6.5. Curso “Análisis de Alimentos”

Organizado por: Facultad de Agronomía y Agroindustrias – Universidad Nacional de Santiago del Estero.

Sede: Facultad de Agronomía y Agroindustrias – Universidad Nacional de Santiago del Estero

Duración: 60 hs.

Fecha: 24 al 29 agosto del 2009

Evaluación: Aprobado

6.6. Curso “Microbiología de Alimentos”

Organizado por: Facultad de Agronomía y Agroindustrias – Universidad Nacional de Santiago del Estero.

Sede: Facultad de Agronomía y Agroindustrias – Universidad Nacional de Santiago del Estero

Duración: 60 hs.

Fecha: 23 al 28 de noviembre del 2009

Evaluación: Aprobado

6.7. Curso “Cultivo de Microorganismos: principios, aspectos tecnológicos y aplicaciones”

Organizado por: Facultad de Ciencias Exactas – Universidad Nacional de La Plata

Sede: Facultad de Ciencias Exactas – Universidad Nacional de La Plata

Duración: 80 hs.

Fecha: 8 al 18 de noviembre del 2010

6.8. Curso “Bioestadística”

Organizado por: Facultad de Ciencias Forestales – Universidad Nacional de Santiago del Estero.

Sede: Facultad de Ciencias Forestales – Universidad Nacional de Santiago del Estero

Duración: 60 hs.

Fecha: 29 de noviembre al 3 de diciembre del 2010

Evaluación: Aprobado

6.9. Curso “Modelado Predictivo Aplicado a Alimentos”

Organizado por: Facultad de Agronomía y Agroindustrias – Universidad Nacional de Santiago del Estero.

Sede: Facultad de Agronomía y Agroindustrias – Universidad Nacional de Santiago del Estero

Duración: 40 hs.

Fecha: 13 al 16 de diciembre del 2010

Evaluación: Aprobado

6.10. Curso “Bacterias benéficas, sus metabolitos y aplicaciones tecnológicas”

Organizado por: Facultad de Ciencias Exactas – Universidad Nacional de Salta

Sede: Facultad de Ciencias Exactas – Universidad Nacional de Salta

Duración: 50 hs.

Fecha: 28 de febrero al 5 de marzo del 2011

Evaluación: Aprobado

6.11. Curso “Economía y Planificación”

Organizado por: Facultad de Ciencias Naturales – Universidad Nacional de Salta.

Sede: Facultad de Ciencias Naturales – Universidad Nacional de Salta

Duración: 60 hs.

Fecha: 6 al 10 de junio del 2011

Evaluación: Aprobado

B. CURSOS DE PERFECCIONAMIENTO

6.12. Curso de Calidad Total

Organizado por: Facultad de Ingeniería de Alimentos de UNICAMP. Brasil

Fecha: 3 al 8 de Septiembre de 1995.

Sede: Facultad de Ingeniería de Alimentos de UNICAMP. Brasil.

Participación: Asistente

6.13. Seminario de Equipamiento para Transferencia de Calor.

Organizado por: Facultad de Agronomía y Agroindustrias

Fecha: 1 de Diciembre de 1995.

Duración: 12 hs.

Sede: Facultad de Agronomía y Agroindustrias

Participación: Asistente

6.14. Seminario sobre “Organismos Modificados Genéticamente. Aspectos Técnicos y Jurídicos”.

Organizado por: Facultad de Agronomía y Agroindustrias

Fecha: 17 y 18 de Noviembre del 2000.

Sede: Facultad de Agronomía y Agroindustrias

Participación: Asistente

6.15. Curso de Control de Calidad de la Miel, Propóleos y Cera.

Organizado por: Facultad de Agronomía y Agroindustrias. Centro de Investigaciones Apícolas "Prof. Dr. Mario Bianchi".

Fecha: 14 al 18 de Mayo del 2001.

Duración: 40 hs

Sede: Centro de Investigaciones Apícolas

Evaluación: Aprobado

6.16. Seminario Taller sobre “Producción Orgánica”.

Organizado por: Universidad Nacional de Santiago del Estero Facultad de Agronomía y Agroindustrias. Facultad de Humanidades, Ciencias Sociales y de la Salud. Estación Experimental del INTA de Santiago del Estero.

Fecha: 6 de Julio del 2001.

Sede: Universidad Nacional de Santiago del Estero

Participación: Asistente

6.17. Seminario Promoción de Ideas y Proyectos para el Sector Productivo Agroindustrial del NOA.

Organizado por: Superior Gobierno de la Provincia de Santiago del Estero, Secretaría de la Producción y Medio Ambiente, Instituto Provincial de Acción Cooperativa, Universidad Nacional de Santiago del Estero.

Fecha: 11 y 12 de Diciembre del 2001.

Sede: Cámara de Comercio e Industrias

Participación: Asistente

6.18. Curso de Tecnología de Productos Lácteos.

Organizado por: Universidad Nacional de Luján. Carrera de Ingeniería en Alimentos. Departamento de Tecnología

Fecha: 16 y 20 de Septiembre del 2002.

Sede: Universidad Nacional de Luján

Duración: 40 hs

Participación: Asistente

6.19. II Curso de Tecnología de Citrus.

Organizado por: Universidad Nacional de Entre Ríos. Facultad de Ciencias de la Alimentación. Departamento de Tecnología

Fecha: 21 al 25 de Octubre del 2002.

Sede: Facultad de Ciencias de la Alimentación

Duración: 40 hs

Evaluación: Aprobado

6.20. Curso de Tecnología de Elaboración de Aceitunas y Aceite de Oliva.

Organizado por: Universidad Nacional de La Rioja. Departamento Académico de Ciencias y Tecnologías Aplicadas a la Producción, al Ambiente y al Urbanismo.

Fecha: 20 al 23 de Mayo del 2003.

Sede: Sede Universitaria Aimogasta

Duración: 36 hs

Evaluación: Aprobado

6.21. Curso Teórico Práctico de Panificación.

Organizado por: Universidad Nacional de Lanás. Carrera de Alimentos y CALSA (Escuela de Panadería).

Fecha: 23 al 25 de Julio del 2003.

Sede: Universidad Nacional de Lanús

Evaluación: Aprobado

6.22. Conferencia “Evolución de Residuos y Pasivos Ambientales”

Organizado por: Universidad Tecnológica Nacional – Facultad Regional Rafaela.

Fecha: 16 de Junio del 2005

Sede: Universidad Tecnológica Nacional – Facultad Regional Rafaela.

Participación: Asistente

6.23. Seminario: “Servicio al Cliente como ventaja competitiva”

Organizado por: Universidad Tecnológica Nacional – Facultad Regional Rafaela.

Fecha: 17 de Junio del 2005

Sede: Universidad Tecnológica Nacional – Facultad Regional Rafaela.

Participación: Asistente.

6.24. Primeras Jornadas de Recursos Humanos UCES Rafaela 2005: “Humanos con Recursos: Sumando al Desafío Regional”.

Organizado por: Universidad de Ciencias Empresariales y Sociales - Rafaela

Fecha: 6 y 7 de Julio del 2005

Sede: Universidad de Ciencias Empresariales y Sociales - Rafaela.

Participación: Asistente

- 6.25. Curso “Buenas Practicas de Manufactura (BPM) y Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) en la PyME Quesera – Aspectos Prácticos”**
Organizado por: INTI Lácteos – Comunidad Económica Europea
Fecha: 1 y 2 de Agosto del 2005
Sede: Universidad de Ciencias Empresariales y Sociales - Rafaela.
Duración: 16 horas.
Participación: Asistente
- 6.26. Curso “Enseñanza y Aprendizaje en la Universidad Argentina del Siglo XXI”**
Organizado por: Universidad Tecnológica Nacional – Facultad Regional Rafaela.
Sede: Facultad Regional Rafaela.
Participación: Asistente
- 6.27. Curso de MS-DOS**
Organizado por: Facultad de Agronomía y Agroindustrias. Universidad Nacional de Santiago del Estero.
Sede: Facultad de Agronomía y Agroindustrias
Duración: veinte (20) horas.
Evaluación: Aprobado
- 6.28. Curso de MS-WINDOWS**
Organizado por: Facultad de Agronomía y Agroindustrias. Universidad Nacional de Santiago del Estero.
Sede: Facultad de Agronomía y Agroindustrias
Duración: veinte (20) horas.
Evaluación: Aprobado
- 6.29. Curso de MS-EXCEL**
Organizado por: Facultad de Agronomía y Agroindustrias. Universidad Nacional de Santiago del Estero.
Sede: Facultad de Agronomía y Agroindustrias
Duración: veinte (20) horas.
Evaluación: Aprobado
- 6.30. Curso de MS-WORD**
Organizado por: Facultad de Agronomía y Agroindustrias. Universidad Nacional de Santiago del Estero.
Sede: Facultad de Agronomía y Agroindustrias
Duración: veinte (20) horas.
Evaluación: Aprobado
- 6.31. Curso de Traducción Técnica I**
Organizado por: Facultad de Agronomía y Agroindustrias Universidad Nacional de Santiago del Estero.
Sede: Facultad de Agronomía y Agroindustrias
Duración: cuatrimestral
Evaluación: Aprobado
- 6.32. Curso de Traducción Técnica II**
Organizado por: Facultad de Agronomía y Agroindustrias Universidad Nacional de Santiago del Estero.
Sede: Facultad de Agronomía y Agroindustrias
Duración: cuatrimestral
Evaluación: Aprobado

6.33. Curso de Conversación de Inglés Nivel I

Organizado por: Facultad de Humanidades – Universidad Nacional de Santiago del Estero.

Sede: Centro de Enseñanza de Lenguas Extranjeras

Duración: anual

Evaluación: Aprobado

7. PRESENTACIÓN DE TRABAJOS EN REUNIONES CIENTIFICAS

7.1. Autor: Ruiz López, Gustavo A.

Título del Trabajo: Propiedades antioxidantes del Propóleos: Posibles Aplicaciones a la Conservación de Alimentos

Congreso: IX Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Lugar y Fecha: Buenos Aires, 7 al 9 de Agosto del 2002

7.2. Autores: Ruiz López, Gustavo A., Palavecino, Mauricio; Martinez, Sandra; Sequeira, Ramón

Título del Trabajo: Residuos Peligrosos en la Provincia de Santiago del Estero

Congreso: I Congreso Iberoamericano de Ambiente y Calidad de Vida

Lugar y Fecha: Catamarca, 13 al 15 de Noviembre del 2002

7.3. Autores: Ruiz López, Gustavo A., Questa, Ana G. y Rodriguez, Silvia del C.

Título del Trabajo: Efecto de Atmósferas Modificadas Pasivas en la Calidad Sensorial de Repollo Mínimamente Procesado

Participación: Expositor

Congreso: IV Congreso Iberoamericano de Ambiente y Calidad de Vida y V Congreso de Ambiente y Calidad de Vida

Lugar y Fecha: Catamarca, 22 al 26 de Septiembre del 2008

7.4. Autores: Ruiz López, Gustavo A., Questa, Ana G. y Rodriguez, Silvia del C.

Título del Trabajo: Calidad de repollo (Brassica olearacea) blanco y colorado cortado durante el almacenamiento refrigerado

Participación: Presentación en poster

Congreso: III Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Córdoba 2009 (CICyTAC 2009)

Lugar y Fecha: Córdoba, 15 al 17 de abril del 2009

7.5. Autores: Ruiz López, Gustavo A., Questa, Ana G. y Rodriguez, Silvia del C.

Título del Trabajo: Efecto de la temperatura y del envase en la conservación de repollo mínimamente procesado

Participación: Presentación en poster

Congreso: III Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Córdoba 2009 (CICyTAC 2009)

Lugar y Fecha: Córdoba, 15 al 17 de abril del 2009

7.6. Autores: Ruiz López, Gustavo A., Questa, Ana G. y Rodriguez, Silvia del C.

Título del Trabajo: Evaluación del contenido de ácido ascórbico, fenoles totales y actividad antioxidante en repollo mínimamente procesado tratado con UV-C

Participación: Trabajo completo

Congreso: XII CONGRESO CYTAL 2009. Concordia, Entre Ríos.

Lugar y Fecha: Concordia, Entre Ríos, 7 al 9 de octubre de 2009

7.7. Autores: Deluigi, Mario C.; Ruiz López, Gustavo; Questa, Ana G.; Rodríguez, Silvia del C.

Título del Trabajo: Tecnologías limpias aplicadas a la conservación pos cosecha de brevas (Ficus carica L. var. Kadota)

Participación: Trabajo completo

Congreso: XII CONGRESO CYTAL 2009. Concordia, Entre Ríos.

Lugar y Fecha: Concordia, Entre Ríos, 7 al 9 de octubre de 2009

- 7.8. Autores:** Ruiz López, Gustavo; Qüesta, Ana G.; Rodríguez, Silvia del C.
Título del Trabajo: Almacenamiento refrigerado de repollo mínimamente procesado. Factores de calidad.
Participación: Trabajo completo
Congreso: V Jornadas de Ciencia y Tecnología de Facultades del NOA.
Lugar y Fecha: Salta, 17 y 18 de septiembre de 2009
- 7.9. Autores:** Ruiz López, Gustavo; Qüesta, Ana G.; Rodríguez, Silvia del C.
Título del Trabajo: Efecto del ozono en el contenido de fenoles totales y actividad antioxidante en repollo mínimamente procesado.
Congreso: V Jornadas de Biología y Tecnología de Postcosecha
Lugar y Fecha: San Pedro, Bs. As. 2009
- 7.10. Autores:** Ruiz López, Gustavo; Qüesta, Ana G.; Rodríguez, Silvia del C.
Título del Trabajo: Efecto de la luz UV-C sobre las propiedades antioxidantes y calidad sensorial de repollo mínimamente procesado.
Congreso: VI Congreso Iberoamericano de Tecnología Postcosecha y Agroexportaciones
Lugar y Fecha: 22 al 26 de junio de 2010. Merida, Yucatán, México.
- 7.11. Autores:** Ruiz López, Gustavo; Ana C. Torales; Qüesta, Ana G.; Rodríguez, Silvia del C.
Título del Trabajo: Cinética de deterioro organoléptico de repollo mínimamente procesado.
Congreso: V Congreso Iberoamericano de Ambiente y Calidad de Vida
Lugar y Fecha: 27 de septiembre al 1 de octubre de 2010. Catamarca.
- 7.12. Autores:** Ruiz López, Gustavo; Qüesta, Ana G.; Rodríguez, Silvia del C.
Título del Trabajo: Evaluación del contenido de ácido ascórbico, fenoles totales y actividad antioxidante en repollo mínimamente procesado tratado con ozono gaseoso y UV-C.
Congreso: XIII Congreso CyTAL – AATA. Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos
Lugar y Fecha: 19 al 21 de octubre de 2011. Buenos Aires.
- 7.13. Autores:** Ruiz López, Gustavo; Qüesta, Ana G.; Rodríguez, Silvia del C.
Título del Trabajo: Eficiencia de tratamientos sanitizantes no convencionales en la calidad microbiológica de repollo precortado
Congreso: VI Jornadas Argentinas de Biología y Tecnología de Postcosecha.
Lugar y Fecha: 23 al 25 de noviembre de 2011. Mendoza.

8. Publicaciones en Revistas con Referato

- 8.1. Autor:** Ruiz López, Gustavo A.
Actas del IX Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Título del Trabajo: Propiedades antioxidantes del Propóleos: Posibles Aplicaciones a la Conservación de Alimentos
Año: 2002
País: Argentina
- 8.2. Autores:** Ruiz López, Gustavo A., Palavecino, Mauricio; Martínez, Sandra; Sequeira, Ramón
Actas del I Congreso Iberoamericano de Ambiente y Calidad de Vida
Título del Trabajo: Residuos Peligrosos en la Provincia de Santiago del Estero
Año: 2002
País: Argentina

- 8.3. Autores:** Ruiz López, Gustavo A., Questa, Ana G. y Rodríguez, Silvia del C.
Actas del IV Congreso Iberoamericano de Ambiente y Calidad de Vida y V Congreso de Ambiente y Calidad de Vida
Título del Trabajo: Efecto de Atmósferas Modificadas Pasivas en la Calidad Sensorial de Repollo Mínimamente Procesado
Año: 2008
País: Argentina
- 8.4. Autores:** Ruiz López, Gustavo A., Questa, Ana G. y Rodríguez, Silvia del C.
Actas del III Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. (CI-CyTAC 2009)
Título del Trabajo: Calidad de repollo (Brassica olearacea) blanco y colorado cortado durante el almacenamiento refrigerado
Año: 2009
País: Argentina

8.5. Autores: Ruiz López, Gustavo A., Questa, Ana G. y Rodríguez, Silvia del C.
Actas del III Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. (CI-CyTAC 2009)
Título del Trabajo: Efecto de la temperatura y del envase en la conservación de repollo mínimamente procesado
Año: 2009
País: Argentina

8.6. Autores: María M. Abt-Giuberguía, Mónica Patricia Arias, Mabel del V. Sosa, Teresa Nediani, Gustavo Ruiz López, Pablo Ciappino
Revista Argentina de Humanidades y Ciencias Sociales
Título del Trabajo: Nueva visión científica para el logro de un desarrollo sustentable - Volumen 7, nº 1
ISSN: 1669-1555
Año: 2009
País: Argentina

9. PASANTIAS

9. 1. Pasante en el Programa Social Agropecuario

Período: Desde el 5 de octubre del 2004 hasta el 31 de diciembre del 2004.

Lugar de Trabajo: Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación de la Nación Filial Santiago del Estero. Rivadavia 456.

Tareas desempeñadas: Asistencia técnica a grupos de trabajo de los programas PROINDER y P.S.A.

9. 2. Pasante en la empresa elaboradora de bebidas gaseosas: Las Morenas S.R.L.

Resolución F.A.A. Nº: 676/2004

Período: Desde el 20 de diciembre del 2004 hasta el 20 de marzo del 2005.

Lugar de Trabajo: Av. Aguirre (S) 2958.

Tareas desempeñadas: Encargado de la elaboración de jarabes, control de calidad de producto terminado y responsable del horno de termocontraibles.