

## Curriculum Vitae

### 1- DATOS PERSONALES

APELLIDO: BANEGAS

NOMBRES : MARTA RAMONA

DNI: N° 16.860.899

FECHA DE NACIMIENTO: 31/08/64

SEXO: Femenino

DOMICILIO : Cervantes (N) N° 126 - Barrio San Martín

LOCALIDAD: La Banda

CP: 4300

PROVINCIA: SANTIAGO DEL ESTERO

TELEFONO: ( 385)-4371493

E-MAIL: martarbanegas@yahoo.com.ar

### 2- FORMACION ACADEMICA

#### 2.1 TITULO DE GRADO

##### **Ingeniero en Industrias Agrícolas y Alimentarias**

Otorgado por: Facultad de Agronomía y Agroindustrias

Universidad Nacional de Santiago del Estero

Ministerio de Cultura y Educación de la Nación

Fecha: Diciembre 1992

#### 2.2 ESTUDIOS DE POSTGRADO

Inscripta en la carrera de postgrado "MAGISTER EN INGENIERÍA Mención Alimentos" que se desarrolla en la Facultad de Agronomía y Agroindustrias de la UNSE.

#### 2.3 ESPECIALIZACION

#### 2.4 CURSOS DE POSTGRADO

##### 1. "Métodos Matemáticos en Ingeniería de Alimentos"

Fecha:18-01-1995

Duración: 60 (sesenta) horas

Organizado por la FAA-UNSE, UNICAMP

Aprobado (9/10) - Con créditos para la Carrera de Doctor "Ingeniería: Mención Alimentos"

##### 2. "Termodinámica"

Fecha:09 al 20 de Mayo de 1995

Duración: 60 (sesenta) horas

Organizado por la FAA-UNSE, UNICAMP

Aprobado (9,5/10)- Con créditos para la Carrera de Doctor "Ingeniería: Mención Alimentos"

##### 3. "Fenómenos de Transporte I"

Fecha: 03 al 15 de Julio de 1995

Duración: 60 (sesenta) horas

Organizado por la FAA-UNSE, UNICAMP

Aprobado - Con créditos para la Carrera de Doctor "Ingeniería: Mención Alimentos"

##### 4. "Metodología de la Investigación"

Fecha: 23 al 27 de Octubre de 1995  
Duración: 40 (cuarenta) horas  
Organizado por la FAA-UNSE, UNICAMP  
Aprobado (10/10)- Con créditos para la Carrera de Doctor "Ingeniería: Mención Alimentos"

5. **"Fenómenos de Transporte II"**

Fecha: Julio de 1997  
Duración: 60 (sesenta) horas  
Organizado por la FAA-UNSE, UNICAMP  
Aprobado - Con créditos para la Carrera de Doctor "Ingeniería: Mención Alimentos"

6. **"Proteínas en Tecnologías de Alimentos"**

Fecha: 27 al 1 de Julio de 1994  
Duración: 35 (treinta y cinco) horas  
Organizado por la FAA-UNSE  
Aprobado

7. **"Físico-Química de los Alimentos" (Intensivo)**

Fecha: Octubre del 1999  
Duración: 60 (sesenta) horas –  
Aprobado

8. **"Termodinámica con énfasis en el Análisis de Procesos"**

Carácter: Teórico  
Duración: 28 (veintiocho) horas – 1 al 6 de Agosto de 1994  
Participación: en calidad de Asistente

9. **"Sistemas de Gestión de Calidad y su certificación. Auditorías de Sistemas de Calidad"**

Carácter: Teórico-práctico  
Duración: 28 (veintiocho) horas – Septiembre del 2001  
Aprobado

10. **" Modelado predictivo aplicado a alimentos"**

Carácter: Teórico-práctico  
Duración: 40 (cuarenta) horas – 13 al 16 de diciembre de 2010  
Aprobado

11. **" Análisis de alimentos"**

Carácter: Teórico-práctico  
Duración: 60 (sesenta) horas – 12 al 17 de septiembre de 2011  
Aprobado

12. **"Procesamiento Mínimo de Frutas y Hortalizas"**

Carácter: Teórico-práctico  
Duración: 40 (cuarenta) horas – 28 de Mayo 2012 al 1 de Junio del 2012  
Aprobado

**CURSOS DE POST-GRADO DE ACTUALIZACION y CAPACITACIÓN**

13. **II Curso de Cromatografía en capa Delgada**

Carácter: Teórico - Práctico  
Duración: 20 (veinte) horas – Junio de 1988  
Participación: en calidad de Asistente

14. **Curso de Cromatografía en Capa Delgada**

Carácter: Teórico - Práctico

Duración: 20 (veinte) horas – Septiembre de 1986  
Participación: en calidad de Asistente

**15. Curso Teórico Estructura y Función de Proteínas en Alimentos**

Marzo de 1992  
Aprobado

**16. Curso de MERCOSUR. Santiago y la Integración Latinoamericana**

Carácter: Teórico  
Julio de 1992  
Participación: Coordinadora

**17. Curso de Introducción al Sistema Operativo MS-DOS – Lotus Ami Pro**

Carácter: Teórico - Práctico  
Duración: 20 (veinte) horas – Octubre de 1993  
Participación: en calidad de Asistente

**18. Curso sobre Formulación y Evaluación de Proyectos**

Carácter: Teórico - Práctico  
Diciembre de 1994  
Participación: en calidad de Asistente

**19. Curso de Evaluación de Proyectos de Inversión**

Carácter: Teórico - Práctico  
Agosto de 1994  
Participación: en calidad de Asistente

### **3- DOCENCIA Actual**

**3.1 -Jefe de Trabajos Prácticos - D.S.E.** - Por Concurso interino de títulos, antecedentes, entrevista y oposición.

Asignatura: "Operaciones Unitarias II" con afectación a Fenómenos de transporte  
Carrera: Ingeniería en Alimentos"  
Institución: F.A.A-UNSE  
Período de Desempeño: 02-07-01 a la fecha

### **4- PRODUCCIÓN EN DOCENCIA**

#### **Material didáctico**

- Traducción del libro Chemistry: Structure y Dynamics.  
Autor : Profesor Francis Marion Miller  
Editado por: Mac Graw Hill Book
- Elaboración de Guías de Trabajos Prácticos para la cátedra de QUIMICA INORGÁNICA
- Realización de Apuntes teóricos para la Asignatura "Química II" durante el año 2000
- Elaboración de Guías de Problemas para Asignatura "Fenómenos de Transporte" durante el año 2002 y 2003.
- Elaboración de Guías de Problemas para Asignatura "Operaciones Unitarias II" durante el año 2001 a la fecha.

### **5- INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA O ARTÍSTICA O DESARROLLO TECNOLÓGICO**

#### **Integrante con más de 4 años**

**Proyecto:** Propiedades funcionales del OKARA y su uso en productos panificados.

Carácter: integrante

**Proyecto:** Diseño y Desarrollo de alimentos de alta calidad nutritiva destinada a niños de poblaciones de escasos recursos.

**Proyecto:** Conservación de vegetales mínimamente procesados mediante tratamientos combinados.

**Proyecto:** Alternativa de procesamiento mínimo de anco

## **6- PRODUCCIÓN EN INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA O ARTÍSTICA**

### **Presentaciones en reuniones científicas**

#### **Trabajo Publicado**

Tecnología de barrera aplicada a la conservación de mezclas de choclo y anco mínimamente procesados.

Silvia del C. Rodríguez, Marta Banegas, Diego Gutiérrez & Ana G. Questa.

Investigaciones en Facultades de Ingeniería del NOA. 2008. Sección VII. Pag. 40-44. ISBN 978-987-1341-39-9

#### **Trabajos presentados en congresos**

- **“EVALUACIÓN DE PANES DE MOLDE CON Y SIN OKARA . INFLUENCIA DEL MÉTODO DE PANIFICACIÓN”**

Autores: Cenice A. B. ; Villareal M. E. ; **Banegas M. R.**

Nombre del Congreso: I Congreso Internacional de Medio Ambiente y Calidad de Vida.

Lugar: Catamarca

Fecha: 26 al 28 de Octubre del 2000

- **MEZCLA DE CHOCLO EN GRANOS Y ANCO RALLADO MÍNIMAMENTE PROCESADO: PROPUESTA DE UN NUEVO PRODUCTO.**

Autor: BANEGAS, M. R.; MACIAS, S. M. y RODRIGUEZ, S. del C.

Congreso: 6º Simposio Latinoamericano de Ciencia de Alimentos.

Lugar y fecha: Campinas. Brasil. 7-10 de Noviembre del 2005.

- **CALIDAD Y ACEPTACIÓN SENSORIAL DE MEZCLA DE GRANOS DE MAÍZ DULCE Y ANCO MÍNIMAMENTE PROCESADOS.**

QÜESTA, A. G.; BANEGAS, M. R. ;RODRÍGUEZ, S. DEL C.

- **“CARACTERIZACIÓN SENSORIAL DE GRANOS DE MAÍZ DULCE (ZEA MAÍZ) MÍNIMAMENTE PROCESADOS”**

Autores: Rodríguez, Silvia del C.; Generoso, Silvina M.; Banegas, Marta; Salto, Héctor y Questa, Ana Gabriela.

Congreso: “XI CONGRESO CYTAL 2º SIMPOSIO INTERNACIONAL DE NUEVAS TECNOLOGÍAS”

Fecha: Septiembre de 2007, Buenos Aires

- **EFFECTO DE PELÍCULAS PLÁSTICAS EN LA VIDA ÚTIL DE MEZCLA DE CHOCLO EN GRANOS Y ANCO RALLADO MÍNIMAMENTE PROCESADO**

Marta Ramona Banegas; Sara Macias; Silvia del Carmen Rodriguez

- **CHOCLO EN GRANOS MINIMAMENTE PROCESADOS. CARACTERIZACIÓN SENSORIAL.**

Rodriguez, S.; generoso, S.; Banegas, M.; Gutierrez, D. Salto, H.; Questa, A.

II Congreso de Salud y Gastronomía

Córdoba, 10-11 de Septiembre del 2008.

**- TECNOLOGIAS DE BARRERA APLICADA A LA CONSERVACIÓN DE CHOCLO Y ANCO MÍNIMAMENTE PROCESADO.**

Rodríguez, S.; Banegas, M.; Gutiérrez, D.; Questa, A. IV Jornadas de Ingeniería del NOA. UNSE. Santiago del Estero. 4-5 de Diciembre del 2008.

**- SELECCIÓN DE PRETRATAMIENTOS TÉRMICOS Y VIDA ÚTIL DE GRANOS DE CHOCLO MÍNIMAMENTE PROCESADOS.**

Marta R. Banegas, Silvina M. Generoso, Sara M. Macias, Ana G. Questa & Silvia del C. Rodríguez.

VII Jornadas de Ciencias y Tecnología de Facultades del NOA. Catamarca del 13 al 14 de Octubre del 2011. Póster.

**- HIGIENIZACION CON OZONO DE ANCO MÍNIMAMENTE PROCESADO**

Marta R. Banegas, Ana G. Questa, Silvia del C. Rodríguez

Congreso: Las Carreras de Ingeniería en Alimentos del País tienen la palabra: exponen Desarrollos y experiencias de alimentos para la población vulnerable. 28 y 29 de Abril de 2011

Modalidad de presentación: Póster

**- MEZCLA DE ANCO Y CHOCLO MÍNIMAMENTE PROCESADO: VIDA ÚTIL CON PELÍCULAS PLÁSTICAS**

Banegas, M. R.; Questa, A. G.; Rodríguez, S. del C.

**- EVALUACIÓN DE DISTINTOS TRATAMIENTOS DE LAVADO EN LA CONSERVACIÓN DE ANCO RALLADO MÍNIMAMENTE PROCESADO.**

Banegas, M. R.; Questa, A. G.; Rodríguez, S. del C.

Congreso: Las Carreras de Ingeniería en Alimentos del País tienen la palabra: exponen Desarrollos y experiencias de alimentos para la población vulnerable. 28 y 29 de Abril de 2011

Modalidad de presentación: Poster

**-MEZCLA DE ANCO Y CHOCLO MÍNIMAMENTE PROCESADO: VIDA UTIL CON PELICULAS PLASTICAS**

Banegas, Marta R. ; Questa, Ana G.; Rodríguez, Silvia del C.

Jornadas UNSE 2011

**-COMBINACIÓN DE SANITIZANTES PARA RETRASAR EL DESARROLLO MICROBIOLÓGICO DE ANCO MÍNIMAMENTE PROCESADO.**

Marta R. Banegas; Ana G. Questa & Silvia del C. Rodríguez

VI Jornadas de Ingeniería del NOA del 4 al 5 de Noviembre 2010

**- TECNOLOGÍAS COMBINADAS PARA LA CONSERVACIÓN DE ANCO**

Florencia Kvapil; Marta R. Banegas; Ana G. Questa y Silvia del C. Rodríguez

Congreso: Debate de "Mujeres Investigadoras que contribuyen a erradicar la Pobreza Extrema y el Hambre" del 30 de Marzo de 2011. Modalidad de presentación: Oral

**- TRATAMIENTOS TÉRMICOS SUAVES PARA PROLONGAR LA VIDA ÚTIL DE GRANOS DE CHOCLO MÍNIMAMENTE PROCESADO**

Banegas, M. R.; A. G. Questa; S. del C. Rodríguez

VI Jornadas Argentinas de Biología y Tecnología de Postcosecha. Mendoza - Argentina

Fecha de Realización: 23 al 25 de Noviembre de 2011

Modalidad de presentación: Póster

**PUBLICACIONES CON REFERATO**

**- SELECCIÓN DE PRETRATAMIENTOS TÉRMICOS Y VIDA ÚTIL DE GRANOS DE CHOCLO MÍNIMAMENTE PROCESADOS**

Marta R. Banegas, Silvina M., Sara M. Macías, Ana G. Qüesta, Silvia del C. Rodríguez

Nombre de la revista: Investigaciones en Facultades de Ingeniería del NOA – Tomo 2

Páginas: 6

I.S.S.N. N°: 1853-7871

Editorial o Entidad Responsable: Consejo de Decanos de Ingeniería del NOA (CODINOA)

País de Edición: Argentina

Fecha: Octubre de 2011

**7 -DIVULGACIÓN CIENTÍFICA O PEDAGÓGICA: INCLUIR TAREAS DE DIVULGACIÓN ARTÍSTICA**

**Trabajos publicados:**

Trabajo de divulgación "**Revalidación Nutricional de la fibra dietaria alimentaria**" (Pag. 97 a 103) publicada en la Revista de Ciencia y Tecnología Serie divulgación N° 7 del 2002 – ISSN N° 03285928.

**Cursos dictados:**

- "**I y II Taller Ideas y Acciones para Generar microemprendimientos**"  
Fecha de realización: Abril y Mayo de 1992  
Carácter: Docente y colaboradora
- "**I y II Taller de Aprendizaje Microbiológico Industrial para la Elaboración de Alimentos. Propuesta Práctica Para Escasos recursos**"  
Fecha de realización: Agosto y Noviembre de 1991  
Carácter: Colaboradora
- "**Curso Taller La Mujer en la Microempresa**"  
Fecha de realización: Agosto de 1998  
Participación: en calidad de docente y colaboradora
- "**Taller de capacitación en la elaboración de leche de soja y productos panificados con soja y okara**"  
Fecha de realización: Agosto del 2002  
Participación: Docente  
Fecha de realización: 15 al 16 de Junio de 1.994
- "**Taller La Capacitación como estrategia dinamizadora de cambios individuales y grupales.**"  
Fecha de realización: Marzo 2008 a Enero 2009  
Participación: Docente
- "**Seminario Taller sobre Metodología de Trabajo con microempresas**"  
Fecha de realización: Marzo de 1994
- "**Seminario sobre Integración y comercio exterior en apicultura**"  
Fecha de realización: Septiembre de 1999
- "**Taller sobre el Manual de Misiones y funciones del Departamento de Desarrollo Rural.**"  
Septiembre de 2004

- “ **Simposio Internacional de Industrialización de la Leche**”

Lugar: Santa Fe

Fecha: 23 de Agosto de 1990

- **Debate de “Mujeres Investigadoras que contribuyen a erradicar la Pobreza Extrema y el Hambre”**

Lugar de Realización: Santiago del Estero - Argentina

Fecha de Realización: 30 de Marzo de 2011

- **VII Jornadas de Ciencia y Tecnología de Facultades de Ingeniería del NOA**

Marta R. Banegas (asistente); María F. Kvapil (asistente)

Lugar de Realización: Catamarca - Argentina

Fecha de Realización: 13 y 14 de Octubre de 2011

**OTROS ANTECEDENTES LABORALES**

**Cargo:** TÉCNICO DE AREA MICRO, PEQUEÑAS Y MEDIANAS EMPRESAS.

**Organismo:** UNIDAD OPERADORA PROVINCIAL - SANTIAGO DEL ESTERO,  
dependiente del CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES.

**Período:** Abril de 1997 hasta la fecha

**8- Categorización en el programa de incentivos**

15.1 Fue categorizado en el programa de incentivos? **Si**

15.2 Categoría actual: 5

Santiago del Estero, Septiembre 2014

.....  
Ing. Marta Banegas