

Curriculum Vitae

Datos Personales

Nombres y Apellido: Myriam Elizabeth Villarreal
Lugar y fecha de nacimiento: Santiago del Estero - Argentina, 12/06/1963
Estado Civil: Casada **DNI:** 16.309.635
Domicilio: F. Solano de Paz 46 - Bº Cabildo - (4200) - Santiago del Estero, Argentina
E-mail: mevilla@unse.edu.ar, mevilla4@gmail.com **Tel. Particular:** 0385 154046610

Títulos Grado

- Ingeniera en Industrias Agrícolas y Alimentarias. 1981-1988 - UNSE

Títulos Postgrado

- **Magíster en Ingeniería Alimentaria** en la temática "Pan con okara. Efecto sobre las propiedades de panificación, reológicas y nutricionales". Calificación: 10 (Sobresaliente). 1996-1999. UNSE

- **Especialista en Docencia Universitaria 2005-2007 - UNCu (categ. A-CONEAU)**

- En etapa de defensa de Tesis doctoral en el marco de la carrera de Postgrado "**Doctorado en Ciencias: Orientación en Ingeniería**" en la temática "Caracterización de almidón de amaranto y determinación de las propiedades funcionales de sus pastas y geles" (**Categ A-CONEAU**).

Antecedentes Docentes

1. CARGOS DOCENTES UNIVERSITARIOS

Profesor Asociado D.E. por contrato en la asignatura "Fenómenos de Transporte" con extensión de funciones en las asignaturas "Operaciones Unitarias II" y "Taller de Introducción a la Ingeniería en Alimentos" a partir del 01/07/2012.

Profesor Adjunto D.E por concurso en la asignatura "Fenómenos de Transporte" con extensión de funciones en las asignaturas "Operaciones Unitarias II" y "Taller de Introducción a la Ingeniería en Alimentos" desde el 01/09/2000 y hasta el 30/06/2012.

Dictado en carácter de colaboradora del Curso de Postgrado "Reología y Funcionalidad de Hidrocoloides en Sistemas Alimentarios, FAYA-UNSE, Junio 2011.

Desempeñó cargos de Jefe de Trabajos Prácticos, Ayudante de 1º Cat. y Ayudante de 2º Cat. en la carrera de Ing. en Alim. En el período comprendió en 1985-1999.

2. INNOVACIÓN PEDAGÓGICA

Formulación Planes de Estudio 1995 y 1998 de la CARRERA DE INGENIERÍA EN ALIMENTOS- FAA - UNSE.

Formulación del Proyecto Institucional a nivel de Facultad: "Hacia la Formación de Profesionales Idóneos al Servicio de la Comunidad". 1995.

Formulación del Proyecto Institucional a nivel de Facultad: "Consolidación y Fortalecimiento del Cambio Curricular de la FAYA". 1999.

3. EVALUADORA TRABAJO FINAL DE GRADO – Srta. Fabiana Soria (Lic. Qca.)

4. MATERIAL DIDÁCTICO

Colaboración en la redacción de la Guía de Trabajos Prácticos de la asignatura "Microbiología Aplicada a las Industrias Microbianas" de la Carrera de Ingeniería en Industrias Agrícolas y Alimentarias. Año: 1988 – Nº páginas: 50

Diseño y redacción de la Cartilla "Cátedra Abierta- Hacia una formación

integral" - Experiencia realizada por la Cátedra de "Microbiología Aplicada a las Industrias Microbianas" de la Carrera de Ingeniería en Industrias Agrícolas y Alimentarias. Año: 1991 – N° páginas: 14

Diseño y redacción de la Propuesta de Trabajo – Parte Teórica y Práctica - para la Cátedra de Industrias I de la Carrera de Ingeniería en Industrias Agrícolas y Alimentarias. Año: 1993 – N° páginas: 19

Diseño y redacción de trabajos prácticos de laboratorio de la asignatura "Industrias I" de la carrera de Ingeniería en Industrias Agrícolas y Alimentarias. Años: 1993-1994

Redacción de Cuadernillo de Trabajos Prácticos de la asignatura "Fenómenos de Transporte" de la Carrera de Ingeniería en Alimentos. Año: 1996, 1997, 1998, 1999, 2004, 2005, 2006, 2008, 2009, 2010 y 2011.

Diseño de página web con material teórico y práctico de la Asignatura Fenómenos de Transporte. Evaluado y aprobado en su diseño por la UNT-Subsede Buenos Aires. Año 2007.

Diseño de simuladores prácticos de la asignatura Fenómenos de Transporte. Evaluado y aprobado por la UNT. Subsede Buenos Aires. Año 2008

Redacción de Guía de Trabajos Prácticos de la asignatura "Operaciones Unitarias II" de la Carrera de Ingeniería en Alimentos. Año: 1998, 1999, 2000.

Diseño y redacción del Cuadernillo "Abriendo Puertas - Aprendiendo a pensar y elegir por mi mismo- ¿Qué necesito conocer de la carrera que elegí" del Taller de Introducción a la Ingeniería en Alimentos de la carrera de Ingeniería en Alimentos. Año 2007, 2008.

Diseño y redacción del Cuadernillo "Ser Universitario. Aprendiendo a pensar y elegir por mí mismo" del Taller de Introducción a la Ingeniería en Alimentos de la carrera de Ingeniería en Alimentos. Año 2009.

Rediseño Cuadernillo "Ser Universitario. Aprendiendo a pensar y elegir por mí mismo" del Taller de Introducción a la Ingeniería en Alimentos de la carrera de Ingeniería en Alimentos. Año 2010.

Material teórico sistematizado de las asignaturas Fenómenos de Transporte y temas (Intercambiadores de calor, Evaporadores, Cristalización y Extrusión) de la asignatura Operaciones Unitarias II.

5. PREMIOS

1° Premio Concurso Internacional de Ejercicios "Competencias Emprendedoras en las Ingenierías 2012" – Categoría: Intervenciones Pedagógicas Transversales organizado por el Programa Regional de Emprendedorismo e Innovación en Ingeniería (PRECITYE).

6. INTEGRANTE TRIBUNAL DE CONCURSOS DOCENTE

Miembro Titular Jurado encargado de entender en Concurso Público de Títulos; Antecedentes, Entrevista y Oposición cargo de Jefe de Laboratorio– Planta Piloto de Procesamiento de Alimentos, 1997.

Miembro Titular Jurado encargado de entender en Concurso Público de Títulos; Antecedentes, Entrevista y Oposición cargo de Profesor– Asignatura Operaciones Unitarias III - Carrera Ingeniería en Alimentos, 2001.

Miembro Titular Jurado encargado de entender en Concurso Público de Títulos; Antecedentes, Entrevista y Oposición cargo abierto de Auxiliar Docente – Asignatura Fenómenos de Transporte - Carrera Ingeniería en Alimentos, 2001.

Miembro Comisión de Selección de Docentes a cargo del Curso de Ingreso 2003 – FAyA- UNSE.

Miembro Comisión de Selección de Ayudantes Docentes de 2º Categoría a cargo del Curso de Ingreso 2004 – FAyA- UNSE.

Miembro Titular Jurado encargado de entender en Concurso Público de Títulos; Antecedentes, Entrevista y Oposición cargo de Auxiliar docente abierto hasta Jefe de Trabajos Prácticos– Asignatura Operaciones Unitarias

III - Carrera Ingeniería en Alimentos, 2010.

Miembro Comisión de Selección de Docentes a cargo del Curso de Ingreso 2010 – FAyA- UNSE.

7. EVALUADORA INSTITUCIONES ACADÉMICAS

Evaluadora Proyecto PROMEI UNIV. NACIONAL DEL LITORAL – Min. Educación, Cs y Tca. – Junio a Agosto 2005 (Contrato de Locación de Obra).

Evaluadora Proyecto PROMEI UNIV. NACIONAL DEL SUR – Min. Educación, Cs y Tca. – Junio a Agosto 2005 (Contrato de Locación de Obra).

8. EVALUADORA PROYECTOS UNIV. NACIONALES

Miembro Integrante Comité Evaluador de la Convocatoria Anual 2011 del Programa Nacional de Voluntariado Universitario del Ministerio de Educación de la Nación – Julio 2011.

Miembro Integrante Comité Evaluador de la Convocatoria Anual 2012 del Programa Nacional de Voluntariado Universitario del Ministerio de Educación de la Nación – Junio 2012.

9. CAPITULO DE LIBROS

1) **“Alimentos Transgénicos: Aspectos Técnicos y Nutricionales”**. Villarreal, M. E. Qüesta, A. G. Organismos Modificados Genéticamente. Aspectos Técnicos, Jurídicos y Sociales. ISSN 1515-1239 – Cap. 5: 84 a 95 - 2003

10. TRABAJOS COMPLETOS DE DOCENCIA EN EVENTOS CIENTIFICOS

1) **“La Creatividad en los Cursos de Ingreso a las Carreras de Ingeniería y Ciencias”** - Bullaude, J.A.; Degano, C. M.; Villarreal, M. E. - I Congreso Internacional de Ingeniería Rural - Morón-Buenos Aires - 1994

2) **“Aunando Esfuerzos Educativos en el Sector Alimentario”** - Kobylański, J.R.; Villarreal, M. E. - Anales del I Congreso Ibero-Americano de Ingeniería en Alimentos. Editores: E. Ortega, E. Parada, P. Fito. Valencia, España, diciembre de 1996. Tomo III, Cap. IV, pags. 390-393. I.S.B.N.: 84-7721-446-8

3) **“El desafío de crear nuevos productos alimenticios. Una experiencia motivadora destinada a estudiantes ingresantes de ingeniería en alimentos”**- Villarreal, Larcher, Bullaude – VIII Jornadas de Material Didáctico y Experiencias Motivadoras en Educación Superior, UBA, Agosto 2012.

11. ARTÍCULOS DE DIVULGACIÓN DOCENTE

1) **Título: “Compartiendo impresiones sobre la crisis cultural contemporánea”** Villarreal, M. E. - Revista UNASE -Serie Divulgación N° 11 – Año III (Abril 2006)

12. INTEGRANTE COMITÉS ORGANIZADORES EVENTOS DOCENTES

Miembro Comité Organizador II Encuentro Nacional de Articulación, 2012, UNSE.

13. PERFECCIONAMIENTO DOCENTE

- Se realizaron 300hs de cursos de postgrado relacionados con el área de educación además de las horas destinadas a la conclusión de la carrera de Especialista en Docencia Universitaria.

- Curso de Capacitación "Proyecto Homovidens" de 120 hs en Diseño de Página Web y Programas de Simulación Java aplicado al diseño de materiales didácticos dictado por la UTN - Fac. Regional de Bs As, año 2008, Aprobado.

1. CAPITULO DE LIBROS

1) **“Amaranth: an Andean Crop with History. Its feeding reassessment in America”**. Villarreal, M. E.; Iturriaga, L. B. SEKI Food Serie, Functional Properties of Traditional Foods, Vol. 10, Series Editor: Kristberg Kristbergsson. En prensa, 2012.

**Antecedentes
Científicos**

- 2) **"Panes enriquecidos con "okara": calidad panadera, propiedades reológicas y valor nutricional"** Villarreal, M.E.; Rossi, A.; Samman, Norma. Desarrollo Agropecuario. En prensa, 2013.
- 3) **"Producción Orgánica Procesada."** Villarreal, M. E.; Qüesta, A. G. – Prod. Org. Aspectos Ambientales, Tcos. y Jurídicos. ISSN 1515-1239 – Cap. 3: 53 a 63 – 2006
- 4) **"Tecnología Aplicada a Alimentos Sujetos a Ionización, Microondas, Congelación y Liofilización"**. Qüesta, A.G.; Villarreal, M.E. De los Derechos de los Consumidores a las Oblig. de los Empresarios Agroaliment. en los Mercados Comunes. Asp. Tcos y Jurídicos". ISBN 1515-1239 - Cap: 11: 369 a 387- 2002

2. ARTÍCULOS EN REVISTAS CON REFERATO

- 1) **"La Celiacía una afección que debe ser tratada a partir de una adecuada dieta alimentaria"** Villarreal, M. E. - Revista de Ciencia y Tecnología-Serie Divulgación (ISSN N° 0328-5928) - N° 4: 135-141, 1999.
- 2) **"El análisis sensorial: una herramienta imprescindible en la industria alimentaria"** - Cenice, A.B. - Villarreal, M. E. - Revista de Ciencia y Tecnología-Serie Divulgación (ISSN N°0328-5928) -N°5: 37-43, 2000.
- 3) **"Estrategia de utilización integral de la soja (Glycine max) dentro del marco de un desarrollo sustentable"**- Villarreal, M. E.; Rossi, A.; Samman, N.; Kobylański, J.R. - Revista de Ciencia y Tecnología - Serie Divulgación (ISSN N° 0328-5928) N° 6: 63-66, 2002.
- 4) **"Las galletas: un producto con historia y cuyo consumo continua en crecimiento"** Autores: Salto, H. J. - Villarreal, M. E. - Revista de Ciencia y Tecnología-Serie Divulgación (ISSN N° 0328-5928) - N° 7: 63-69, 2002.
- 5) **"Revalidación nutricional de la fibra dietaria alimentaria"** - Banegas, M - Villarreal, M. E. - Revista de Ciencia y Tecnología-Serie Divulgación (ISSN N° 0328-5928) - N° 7: 97-103, 2002.
- 6) **"Premisas Básicas en el Manejo de Ensayos Sensoriales"**- Autores: Cenice, A. B. - Villarreal, M. E. - Revista de Ciencia y Tecnología - Serie Divulgación N° 8 (ISSN N° 0328-5928), 2004.
- 7) **"Nitrogen Contents in Food: A comparison between the Kjeldahl and Hach methods"**- Rossi, A.M.; Villarreal, M. E.; Juárez, M.D.; Samman, N.C. - The Journal of the Argentine Chemical Society – Vol 92 – N° 4/6, 99 –110, 2004.
- 8) **"Análisis morfológico de grano entero, harinas y almidones de Amaranthus cruentus y cristalinidad relativa de los almidones"**. Villarreal, M. E.; Iturriaga, L. B. Revista: Análisis de semillas. Tomo 5, N° 17, p. 96-98, ISSN 1851-1678, 2011.
- 9) **"Comparing methods for extracting amaranthus starch and the properties of the isolated starches"** Villarreal, M.E.; Ribotta, P.D.; Iturriaga, L.B. LWT- Food Science and Technology, 51, 441-447. ISSN 0023-6438, 2013.

3. ARTÍCULOS COMPLETOS EN EVENTOS CIENTÍFICOS

- 1) **"Efecto del Okara sobre las propiedades reológicas de la masa y características del pan elaborado a partir de harina de trigo (Triticum vulgare)"**- Villarreal, M. E. - Cuniberti, M. - Kobylański, J.R. - Actas del XVI Congreso Brasileiro de Cência e Tecnologia de Alimentos. Brasil, 1998.
- 2) **"Efecto del okara sobre la calidad nutricional del pan elaborado a partir de harina de trigo (Triticum vulgare)-"** Villarreal, M. E. - Rossi, A - Sammán, N.- Actas del XVI Cong. Brasileiro de Cs e Tgia de Alimentos. Brasil, 1998.
- 3) **"Desarrollo de una formulación y un método adecuados para producir panes destinados a enfermos celíacos y diseño de un sistema de evaluación por atributos"** - Cenice, A.B.; Kobylański, J. R.; Vilca, A.; Villarreal, M. E. - Proceedings del VIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos - I Simposio Internacional de Tecnol Alimentaria - Argentina, 2000
- 4) **"Nitrogen Contents in Food: A comparison between the Kjeldahl and Hach methods"**- Rossi, A.M.; Villarreal, M. E.; Juárez, M.D.; Samman, N.C. - The Journal of the Argentine Chemical Society – Vol 92 – N° 4/6, 99 –110, 2004.
- 5) **"La capacitación como estrategia dinamizadora de cambios individuales y**

- grupales"- Villarreal, M. E., García, I; Salto, H.; Banegas, M.; Campos, J.; Corvalan, M. VII Jornadas Nacionales de Extensión Universitaria – ISBN 978-987-1031-73-3, 2008.
- 6)"Optimización de un método de extracción de almidón a partir de semillas de *Amaranthus cruentus*" - Villarreal, M. E.; Lescano, N. E; Iturriaga, L. B. Investig. en Facultades de Ingeniería del NOA. Edit. Científica Universitaria de la UNCa (ISBN N° 978-987-1341-39-9), Tomo II, Cap VII: 6-10, 2008
- 7)"Comportamiento físico y térmico de harinas y almidones de amaranto (*Amaranthus cruentus*)" - Villarreal, M. E.; Lescano, N. E; Iturriaga, L. B. Resumen publicado en el Libro de Actas del III Congreso Internacional de Cs. y Tgía de los Alimentos (ISBN: 978-987-24620-1-7), Volumen II: 209, 2009.
- 8)"Comportamiento físico y térmico de harinas y almidones de amaranto (*Amaranthus cruentus*)" - Villarreal, M. E.; Lescano, N. E; Iturriaga, L. B. III Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (ISBN: 978-987-24620-8-6), Tomo 4: 390-398, 2009.
- 9)"Comparación de dos métodos de extracción de almidón a partir de semillas de *Amaranthus cruentus*" - Villarreal, M. E.; Lescano, N. E; Iturriaga, L. B. Investigaciones en Facultades de Ingeniería del NOA. ISBN: 978-987-633-042-8, Tomo 2, Cap VII: 22-26, 2009.
- 10)"Propiedades viscoelásticas de geles de almidón de *Amaranthus cruentus* y *caudatus*" - - Villarreal, M. E.; Lescano, N. E; Iturriaga, L. B. Investigaciones en Facultades de Ingeniería del NOA – ISSN: 3367-5072. p. 539-544, 2010.
- 11)"Propiedades de flujo de geles de almidón de *Amaranthus cruentus* y *caudatus*" - - Villarreal, M. E.; Lescano, N. E; Iturriaga, L. B. Investigaciones en Facultades de Ingeniería del NOA – ISSN: 3367-5072. p. 545-559, 2010.
- 12)"Extracción de almidón de *Chenopodium quinoa* y caracterización viscoelásticas de sus pastas y geles". Lescano, N.E., Villarreal, M.E.; Iturriaga, L.B. Investigaciones en Facultades de Ingeniería del NOA- ISSN 1853-7871, Tomo 2, p.1183-1188, 2011.
- 13)"Estudio experimental y modelado del comportamiento reológico dependiente del tiempo de geles de almidón de amaranto con diferentes contenido de amilosa" Villarreal, M.E.; Iturriaga, L.B. III Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas, ISBN 978-987-575-106-4, 2012.

4. CURSOS DE POSTGRADO

- Se realizaron 800hs de cursos de postgrado relacionados con el área de ciencia y tecnología de alimentos

5. PARTICIPACIÓN EN PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN

Categoría de Investigación: 3 (tres) del Programa de Incentivos

Director de Proyecto

Proyecto Complementarios de Tecnologías para la Inclusión Social del Programa de Demanda de Actores Sociales (PROCODAS) del MinCyTIP: "Desarrollo tecnológico de equipos destinados al acondicionamiento y secado solar de vainas de *Prosopis* para la producción de harinas de algarroba" (2012 - 2013)

Proyecto SECyt-UNSE: "Aprovechamiento Integral de frutos silvestres del Noroeste semiárido argentino. Desarrollo tecnológico de una línea de producción de harinas de bajo costo" (2012-2015)

Proyecto Promoc. Universit.: "La capacitación como estrategia dinamizadora de cambios indiv. y grup. La producción de alimentos cárnicos y panificados a partir de recursos de origen regional. (2008-2009). SPU – MECyT.

Proyecto: "Propiedades Funcionales del Okara y su Uso en Productos Panificados" (2000 -2002). CICyT - UNSE

Integrante

Proyecto: "Propiedades reológicas de sistemas alimentarios formulados con polisacáridos de origen regional " (2010-2011)

Proyecto: "Propiedades fisicoquímicas de polisacáridos de origen regional. Efectos texturales en sistemas alimentarios " (01-01-09 y continúa a la fecha)
Proyecto Federal de Innov. Productiva "Desarrollo de Productos Nuevos para la Industria Alimentaria a partir de Mucilago de Tuna"- 2007-2009. SeCyT
Proyecto:"Propiedades Funcionales de Macromoléculas Alimentarias: Caract. y usos en Sist. multicomponentes" 01/09/04-31/12-08- CICyT - UNSE
Proyecto Internac.I FAO/TCP/ARG 8821 "Frutales del árido" (1999 –2000) – Comunidad Económica Europea
Proyecto Interinstitucional (PIIT): "Desarrollo de Productos Especiales para Enfermos Celíacos" (1997-1999) - CICyT – UNSE
Proyecto: "Uso Alimentario Humano del Okara" (1993-1999) - CICyT - UNSE
Proyecto: "Manejo y Produc. de Tuna (*Opuntia ficus indica*) como Alternativa Frutíc. e Ind. en la Prov. de Sgo del Estero" – (1994 – 1996). CICyT - UNSE

Auxiliar y Becario

Auxiliar de Investigación Ad-Honorem - Marzo de 1982 a Diciembre de 1983 - Director: Dr. Eduardo Mario Bianchi - CEDIA - FAA-UNSE.
Pasantía de Investigación (2 al 31 de Agosto de 1988) "Mejoram. Genético de Levaduras Indust.". Directora: Dra. Lucia Figueroa - PROIMI-CONICET – UNT.
Pasantía de Investigación (03 al 25 de Septiembre de 1996) - Propiedades Reológicas en masas de pan con Okara". Directora: Ing. Qca. Marta Cuniberti - Laboratorio de Calidad Industrial de Trigo y Soja – INTA - Córdoba.
Pasantía alternada de Investigación (Octubre a Diciembre de 1996) – Directora: Dra. Norma Samman - Laboratorio de Nutrición - (INSIBIO) – Fac. BQF- UNT.

7. EVALUACIÓN DE ACTIVIDADES CIENTÍFICAS Y TÉCNICAS

Miembro Titular y Alterno de diversas Comisiones (Selección de Ayud. de Investig, 1997 – Evaluación de postulante a becas y subsidios, 1998 y 1999 – evaluación ppto proyectos, 2001)
Coordinadora Alternativa Comisión Ad hoc Organización Jornadas de Ciencia y Técnica – UNSE – 2001-
Integrante Com. Selec. Becas y Pasantías FOMECA 189 FAyA – UNSE. – 2001
Representante titular por FAA ante la Comisión de Formación de Recursos Humanos del CICyT-UNSE 2005 - 2006
Docente Evaluador Feria Zonal y Prov. Ciencia y Tecnología Juvenil. 2006, 2007.
Miembro Comité Evaluador XXVII Jornadas IRAM Universidades, XIV Foro UNILAB IV Foro GESCAL. 2007.
Docente evaluador trabajos científicos Jornadas de Ciencia y Técnica del NOA, 2008, 2009 y 2011.
Docente Evaluador trabajos científicos II Encuentro Nacional de Articulación Universitaria, 2012.

7. INTEGRANTE COMITÉ SEGUIMIENTO TESIS POSTGRADO

Integrante Comité Seguimiento Tesis para acceder al título de Magíster en Ingeniería Alimentaria - Ing. María Mercedes Paz – FAyA – UNSE.

**Participación en
Congresos,
Seminarios**

1. PRESENTACIONES EN REUNIONES CIENTÍFICAS

- 1)"Unidad Móvil de Industrializ. de Tuna y Frutos de la Región" -** Kobylański, J.R.; Villarreal, M. E. - III Reunión Nacional de la Tuna - 1996 –
- 2)"Uso Alimentario Humano del Okara -** Kobylański, J.; Coronel. E.; Garcia, H.; Lema, A.; Salto, H.; Paz. M.; Villarreal, M.; Nediani, M. J.Cs y Tca UNSE. 1996.
- 3)"Alternativas de uso alimentario de frutos de *Opuntia ficus indica*".** Villarreal, M.E., III Encuentro nacional de Actualización e Intercambio sobre el Cultivo de la Tuna, 1996
- 4)"Determinación de Nitrógeno en Alimentos - Comparación de los Métodos de Kjeldalh y Hach" -** Villarreal, M. E. ; Rossi, A. - Juárez, D. - Samman, N. - Kobylański, J.R. – 2º Simp. Internac. – Sec. Am. Lat. y el Caribe AOAC.- 1997
- 5)"El okara un ingrediente alimentario alternativo, rico en proteínas y fibra" -** Villarreal, M. E. ; Rossi, A. - Sammán, N. - Kobylański, J.R. - X Seminario Lat. y del Caribe de Cs. y Tgía. de Alim.–7º Congreso Argentino de Ciencia. y Tecnología de Alimentos, 1997

- 6) **"Integración Vertical y Desarrollo Sustentable en la Industria Alimentaria. El caso del Okara"** - Kobylański, J.R.; Villarreal, M. E.; Garcia, H.; Lema, A.; Salto, H.; Paz, M.M.; Nediani, M.- VI Congreso El NOA y su Medio Ambiente.- 1997
- 7) **"Valor Nutricional de Mezclas de Harina de Trigo y Okara"**- Villarreal, M. E.; Rossi, A.; Sammán, N. XI Congreso de la Sociedad Latinoamericana de Nutrición "Dr. Abraham Horwitz" y XI Congreso Centroamericano de Nutrición y Dietistas. 1997
- 8) **"Estrategia de utilización Integral de la Soja (Glycine max), dentro del marco de un Desarrollo Sustentable"**- Villarreal, M. E.; Rossi, A. - Sammán, N. - Kobylański, J.R.-VII Congreso de la Sociedad de Biología Arg. - 1997
- 9) **"Efecto del Okara sobre las propiedades reológicas de la masa y características sensoriales del pan elaborado a partir de harina de trigo (Triticum vulgare)"** Villarreal, M. E.; Cuniberti, M.B.; Kobylański, J.R.-XVI Congreso Brasileiro de Ciencia e Tecnología de Alimentos, Brasil, 1998
- 10) **"Efecto del Okara sobre la calidad nutricional del pan elaborado a partir de harina de trigo (Triticum vulgare)"** Villarreal, M. E.; Rossi, A. - Sammán, N -XVI Congreso Brasileiro de Ciencia e Tgía de Alimentos, Brasil, 1998
- 11) **"Propiciando un Espacio Educativo de Trabajo Integrado en el Sector Alimentario"**- Kobylański, J.R. - Villarreal, M. E.- Congreso de Des. Reg. 1998
- 12) **"Deshidratado de Frutilla (Fragaria x ananassa)"** - Brandán,E.Z.; Ploper, J; Saad, Mónica; Villarreal, M. E.- IX Congreso Latinoamericano de Horticultura- XLIX Congreso Agronómico de Chile,1998
- 13) **"Efecto del contenido proteico y del tamaño de partícula del Okara sobre la capacidad de absorción espontánea de agua"** - Villarreal, M. E.; Kobylański, J. R. ; Rosas, D. A.; Cenice, A.B.- VIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos - I Simposio Internac. de Tecnología Alimentaria, Santa Fé, 1999
- 14) **"Desarrollo de una formulación y un método adecuados para producir panes destinados a enfermos celíacos y diseño de un sistema de evaluación por atributos"**- Cenice, A.B.; Kobylański, J. R.; Vilca, A.; Villarreal, M. E.- VIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos - I Simposio Internacional de Tecnología Alimentaria. Santa Fé, 1999.
- 15) **"Teconología aplicada a alimentos sujetos a ionización, microondas, congelación y liofilización"**. Qüesta, A.G.; Villarreal, M.E., Seminario Internacional "De los Derechos de los Consumidores a las obligaciones de los Empresarios Agroalimentarios en los mercados comunes. Aspectos Técnicos y Jurídicos", UNSE, 1999.
- 16) **"Alimentos transgénicos: aspectos técnicos y nutricionales"**. Qüesta, A.G.; Villarreal, M.E. Seminario sobre Organismos modificados Genéticamente", 2000.
- 17) **"Evaluación Sensorial de Panes de Molde Lacteados sin Gluten mediante (I) un Sistema de puntuación de Atributos modificado "** - Kobylański, J. R.; Cenice, A.B.; Villarreal, M. E.; Vilca, A.- XI Seminario Latinoamericano y del Caribe y XIII Congreso de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Chile, 2000
- 18) **"Evaluación Sensorial Panes de Molde Lact. sin Gluten mediante (I) Análisis Descriptivo Cualitativo"** - Kobylański, J. R.; Cenice, A.B.; Villarreal, M. E.; Vilca, A. - XI Seminario Lat.y del Caribe y XIII Cong. de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Chile, 2000
- 19) **"Evaluación de Panes de Molde con y sin Okara: Influencia del Método de Panificación"**- Cenice, A.B.; Villarreal, M. E.; Banegas, M. Amb. y Cal. de Vida en el NOA, Catamarca, 2000
- 20) **"Pan Tipo Casero con "Okara": Desarrollo de una Formulación y un Procedimiento de Elaboración Sencillo"**- Salto, H. J.; Villarreal, M. E.- Ambiente y Calidad de Vida en el NOA., Catamarca, 2000
- 21) **"Propiedades Funcionales del Okara y su uso en Prod. Panif."**- Villarreal, M. E., García, I; Salto, H.; Banegas, M.; Cenice, A- Jornadas de Ciencia y Técnica, UNSE, 2001.
- 22) **"Producción Orgánica Procesada"**. Villarreal, M.E.; Qüesta, A.G. Seminario Taller sobre Producción Orgánica, UNSE, 2001.
- 23) **"La capacitación como estrategia dinamizadora de cambios individuales y grupales"**- Villarreal, M. E., García, I; Salto, H.; Banegas, M.; Campos, J.; Corvalan, M. VII Jornadas Nacionales de Extensión Universitaria. UNSan Luis - 2008.

- 24) "Optimiz. método extrac. almidón a partir de *Amaranthus cruentus*" - Villarreal, M. E.; Lescano, N. E.; Iturriaga, L. B. IV Jornadas de Ciencia y Tecnología de Facultades de Ingeniería del NOA, UNSE, 2008.
- 25) "Comportamiento físico y térmico de harinas y almidones de amaranto (*Amaranthus cruentus*)" - Autores: Villarreal, M. E.; Lescano, N. E.; Iturriaga, L. B. III Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos. UNSa, 2009.
- 26) "Comparación de dos métodos de extracción de almidón a partir de semillas de *Amaranthus cruentus*" - Villarreal, M. E.; Lescano, N. E.; Iturriaga, L. B. IV Jornadas de Ciencia y Tecnología de Facultades de Ingeniería del NOA - UNSa, 2009.
- 27) "Extracción y caracterización fisicoquímica y térmica de almidón de amaranto" - Villarreal, M. E.; Iturriaga, L. B. Jornada de Amaranto. UNLa Plata. 2009.
- 28) "Propiedades reológicas dinámicas de geles de almidón de amaranto y maíz con distintos contenidos de amilosa". Villarreal, M. E.; Lescano, N. E.; Iturriaga, L. B. XXVIII Congreso Asociación Química Argentina – Bs. Aires, 2010.
- 29) "Revalorización industrial de un cultivo ancestral. Potencial tecnológico e industrial de los granos de amaranto como fuente alternativa de almidón". Lescano, N. E.; Villarreal, M.E.; Iturriaga, L. B. Encuentro de Jóvenes Investigadores, Fundación El Colegio de Santiago, 2010.
- 30) "Propiedades viscoelásticas de geles de almidón de *Amaranthus cruentus* y *caudatus*" - Villarreal, M. E.; Lescano, N. E.; Iturriaga, L. B. VI Jornadas de Facultades de Ingeniería del NOA – UNJu, 2010.
- 31) "Propiedades de flujo de geles de almidón de *Amaranthus cruentus* y *caudatus*" - Villarreal, M. E.; Lescano, N. E.; Iturriaga, L. B. VI Jornadas de Facultades de Ingeniería del NOA. UNJu, 2010.
- 32) "La capacitación y la transferencia tecnológica, binomio indivisible". Villarreal, M.E.; García, L.H.; Salto, H.J. Jornadas Regionales metas del Milenio contra el hambre y la pobreza extrema, UNSE, 2011.
- 33) "Extracción de almidón de *Chenopodium quinoa* y caracterización viscoelásticas de sus pastas y geles". Lescano, N.E., Villarreal, M.E.; Iturriaga, L.B. VII Jornadas de Facultades de Ingeniería del NOA. UNCa, 2011.
- 34) "Propiedades viscoelásticas de pastas y geles de almidón de amaranto durante el proceso de retrogradación" – Villarreal, M.E. – Iturriaga, L.B. – XIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos, AATA, Buenos Aires, 2011.
- 35) "Efecto del almacenamiento refrigerado sobre las propiedades de fluencia y recuperación de pastas y geles de almidón de amaranto" – Villarreal, M.E. – Iturriaga, L.B. – XIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos, AATA, Buenos Aires, 2011.
- 36) "Estudio experimental y modelado del comportamiento reológico dependiente del tiempo de geles de almidón de amaranto con diferentes contenido de amilosa" Villarreal, M.E.; Iturriaga, L.B. III Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas, UNCuyo, San Rafael, Mendoza, 2012.
- 37) "Estudio térmico de la retrogradación de geles de almidón de amaranto con diferentes contenido de amilosa", Villarreal, M.E; Iturriaga, L.B. IV Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos, UNC, 2012.
- 38) "Cinética de Secado convectivo de frutos de mistol (*Zizyphus mistol*)", Zurita Bianchini, P.A.; Villarreal, M.E. I Jornadas de Jóvenes Investigadores, UNJu, 2012.
- 39) "Cinética de Hidratación y de Pérdida de sólidos solubles de frutos silvestres del noroeste semiárido argentino", Suárez, K.; Sánchez, L.; Villarreal, M.E. I Jornadas de Jóvenes Investigadores, UNJu, 2012.
- 40) "Cinética de secado solar de vainas de algarroba (*Prosopis alba*) y contracción de los frutos durante el proceso", BIASONI, E., BARRIONUEVO, M., CATTANEO, C.; CONDORÍ, M., VILLARREAL, M. II Seminario Nacional de Productos Forestales No Madereros. Trabajo aceptado, UNSE, 12-14 Junio 2013.

Transferencia

Asistencia Técnica Educativa entre la Firma PRODUNOA S.A. y la F.A.y A. 1994

Servicio Técnico con presentación de informe final a la Firma Refinerías de Maíz S.A.I.C.F. 1998.

Instructora Curso de Procesamiento de frutas y Hortalizas mediante métodos artesanales y a pequeña Escala organizados pr la FAO-FAyA, 2000.

Coordinadora y Expositora del “1º Taller de Capacitación en Elaboración de Leche de Soja y Productos Panificados con Soja” - 28 al 30 de Agosto de 2002. (Resolución FAA N° 288/02)

Coordinadora y Expositora del “2º Taller de Capacitación en Elaboración de Leche de Soja y Productos Panificados con Soja”, 18 al 20 de Septiembre de 2002. (Resolución FAA N° 406/02)

Talleres de Capacitación en Formulación de Proyectos de Elaboración de Productos Alimenticios a base de poroto de soja para implementar en Comedores escolares, Estación Robles, Dpto san Martín, 2002, (Resolución FAA 519/02)

“Instalación y puesta en marcha de equipo de elaboración de Leche de Soja. Talleres de Capacitación en Elaboración de Productos a Base de Soja”. 2007 (Resolución FAA N° 333/07)

Disertante Taller de capacitación “Conociéndonos y Aprendiendo a Descubrir nuestras potencialidades”- Comunidades Departamento Jiménez- 2008, (Resolución FAA N° 157/08).

Taller de capacitación “Los roles y la comunicación en un equipo de trabajo”- Comunidades departamento Jimenez- 2008 (Resolución N° 239/08)

Taller de capacitación “Aprendemos premisas básicas para formular Proyectos Productivos Comunitarios”- Comunidades departamento Jimenez- 2008 (Resolución FAA N° 567/08).

Organización de Encuentro de Degustación Sensorial de Productos Cárnicos y Panificados elaborados por miembros Comunidades de Gramilla, El Churqui, Pozo Hondo, 2008 (Resolución FAA N° 618/08)

Taller de Capacitación "Buenas Prácticas de Manufactura Aplicadas a los Emprendimientos Productivos", Municipalidad Pozo Hondo y Escuelas Dpto Jimenez, 2009 (Resolución N° 218/09)

Formación de Recursos Humanos

1. DIRECCIÓN DE BECARIOS Y AYUDANTES DE INVESTIGACION

Corresponsable de la Beca de Investigación y Transferencia Ings. A. Cenice y L. Chaillou- Refinerías de Maíz - AdeS.1997- 1998

Directora Beca de Iniciación en Invest. Ing. A. Cenice – CICyT-UNSE. 2000

Directora Beca de Perfec. en Invest. Ing. A. Cenice - CICyT-UNSE. 2001-2002.

Responsable de la Ayud. Estud. de Invest. N. Lescano - CICyT-UNSE. 2009

Directora de Beca Estud. Avanzados. N. Lescano – 2010-2011

Directora actividades Ayud. de Invest. Mariano Barrionuevo- CICyT-UNSE, 2012-2013.

Directora de Beca Estimulo a las Vocaciones Científicas P. Zurita- MECyT- 2012-2013.

Directora actividades Ayud. de Invest. Luciano Sánchez- CICyT-UNSE, 2012-2013.

Directora actividades Ayud. de Invest. Mariana Farias- CICyT-UNSE, 2012-2013.

2. DIRECCIÓN DE INVESTIGADORES

Ing. Luís García, Estudio de Estabilidad Oxidativa de Okara Deshidratado - 2000

Ing. Héctor Javier Salto, Galletas Tipo Semid. con Okara Ind. Deshid.2000- 2002

Ing. Marta Banegas, Biodisponibilidad de Minerales en Okara.2000 - 2002

Ing. Claudia Guzmán, Tiempo de Vida Útil de Okara Deshidratado- 2001- 2002.

Ing. Karina Suarez, Características Físicas y Morfológicas Frutos silvestres del NOA, 2012 y continua

Ing. Sandra Juárez, Isotermas de sorción de frutos silvestres del NOA, 2012 y

continua

Ing. Andrés Lema, Modelado matemático de isoterma de sorción, 2012 y

continua

Ing. Natalia Lescano, Caracterización básica frutos silvestres del NOA, 2012 y continúa.

Ing. Carlos Cascio, Automatización secadero de laboratorio de aire forzado, 2012.

3. DIRECCIÓN DE PRACTICAS PROFESIONALES SUPERVISADAS

Srta. Delia Villalba – Molino Harinero del Estero- Diciembre 2003 – 01/2004.

Srta. Carla M. C. Stinco- Empresa Mercolab S.A. – 01 a 02/2006.

Srta. Carla M. C. Stinco- Empresa La Nueva Frontera S.A. – 08 a 09 2006.

Srta. Yanina Centurión- Empresa ARCOR San Luis – 04 a 12/2008.

Srta. Melisa Corvalan- Empresa Ledesma SAAI – 04 al 05/2008.

Sra. María Cristina Bianchi - Empresa Simón Hnos. S.A- 12/2008 al 01/2009.

Srta. María J. Rosner - Empresa Aconcagua OIL & EXTRACT S.A. –01 a 02/2009.

Srta. Natalia Emilce Lescano – Empresa Simón Hnos. S.A- 12/2008- 01/2009.

Srta. Liz Pereyra – Helados GAMBÁ – 01 al 03/2011.

Srta. Yanina Soledad Sigotto – Helados GAMBÁ – 01 al 03/2011.

Srta. Angela Delgado – Empresa Citrícola Ramón Tuma – 07 al 08/2011.

Srta. Silvana Di Gerónimo – Empresa NutriSantiago S.A. - 02 al 04/2012

Antecedentes en Gestión

1. CARGOS ELECTIVOS

Miembro Titular Electa del Honorable Consejo Superior en representación del Claustro de Egresados - Julio a Diciembre de 1995.

Miembro Suplente Electa del Honorable Consejo Superior en representación de los Auxiliares Docentes Diplomados. Diciembre 1997 a diciembre 1999.

Consejera Suplente Electa por el claustro de profesores ante el Consejo Directivo de la FAyA – Diciembre 2005- Diciembre 2009. En ejercicio del cargo desde Mayo a Agosto de 2009.

Miembro Titular Órgano Fiscalizador SMAUNSE, Período: 2011-2013

2. CARGOS DE CONDUCCIÓN EN LA GESTIÓN

Secretaria de Facultad -FAA-UNSE - 21-12-89 al 31-12-92

Secretaria Académica de Facultad – FAA-UNSE - 01-01-93 al 30-09-94

Asesora de Ciencia y Técnica de Facultad –FAA –UNSE - 01-09-98 al 21-12-01

Secretaria Académica de Facultad –FAA-UNSE -21-12-01 al 31-08-04

3. DIRECCIONES Y COORDINACIONES

Coordinadora de la Comisión Curricular de Ingeniería en Alimentos –FAA – UNSE – 28-06-95 al Septiembre 1998.

Coordinadora de la Comisión para Elaboración de Propuestas Mejoramiento Sistema de Suscripciones Revistas Científicas. Noviembre 1998.

Coordinadora de Comisión Ad hoc para tratamiento de Programas de Investigación – Marzo a Mayo 2000.

Presidente Alternativo del Consejo de Investigaciones Científicas y Tecnológicas de la UNSE - Marzo a Diciembre de 2001.

Coordinadora de la Comisión de Autoevaluación de la Carrera de Ingeniería Agronómica en el marco del proceso de Acreditación de la carrera ante CONEAU. Junio 2004 - Febrero 2005.

Directora Escuela de Alimentos. Marzo a Octubre 2010.

4. INTEGRANTE DE COMISIONES Y CONSEJOS ASESORES

Miembro Integrante Comisión Curricular Ingeniería en Alimentos – FAA-UNSE – 01-07-93 al 27-06-95.

Miembro Alternativo Comisión de Autoevaluación Institucional de la FAyA – Marzo 1996

Miembro integrante Consejo Asesor del Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos. 2001- 2002.

Miembro integrante Comisión encargada de la redacción final del Plan Estratégico de la FAyA – Marzo a Septiembre 2006.

Miembro Titular del Consejo Ad hoc de la Escuela de Ingeniería en Alimentos por el claustro de profesores - Mayo 2006- 2009.
Miembro Integrante Comisión Redacción Reglamento Carrera Docente de la Universidad Nacional de Santiago del Estero, 2011
Miembro Integrante Comisión Autoevaluación Institucional de la Universidad Nacional de Santiago del Estero, 2011 y continúa a la fecha.
Miembro integrante Consejo Asesor del Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos. 2012 y continúa a la fecha.

**Asistencia a
Cursos,
Jornadas,
Talleres**

1. CURSOS

Se realizaron 150hs de cursos de perfeccionamiento relacionados con el área de ingeniería, economía, ciencia y tecnología de alimentos aparte de los cursos de postgrado de las carreras de postgrado realizadas

2. SEMINARIOS – TALLERES - JORNADAS - ENCUENTROS

- Se asistió a numerosos eventos en diversas temáticas (educación, gestión, ciencia y tgia. de alimentos, investigación, etc.).

Idiomas

Curso de Conversación en Idioma Inglés – Nivel I – CESELEX-UNSE

Carácter: Teórico – Práctico - Aprobado (9/10), 1995.

Curso de Conversación en Idioma Inglés – Nivel II – CESELEX-UNSE

Carácter: Teórico – Práctico - Aprobado (10/10), 1996.

Curso de Conversación en Idioma Inglés – Idioma III, CESELEX-UNSE

Carácter: Teórico – Práctico - Aprobado (10/10), 1997.

Se lee en buen nivel el idioma portugués

Distinciones

Distinción al mérito académico: Abanderada de la Enseña Patria de la Universidad Nacional de Santiago del Estero, por los períodos académicos 1987- 1988.