

# FICHA DEL DOCENTE

Se solicita información del docente relacionada con la evaluación del cuerpo académico de la carrera, pero también aquella relevante para su incorporación al registro de expertos de la CONEAU (tal como lo prevén los procedimientos de acreditación de carreras oportunamente aprobados).

## 1. Datos personales

Apellido Navarro

Nombre Alba Sofía del Rosario

-

Correo electrónico albanavarro@yahoo.com.ar

Fecha de nacimiento 08/11/1965

## Vinculación del docente con carreras que se presentan a acreditación

Completar el siguiente cuadro con los datos de cada uno de los cargos que lo habilitan para el desempeño docente en actividades curriculares de las carreras que se presentan a acreditación. Indique las actividades curriculares que dicta con ese cargo y mencione si dicta actividades en varias carreras. No completar este cuadro en el caso de Fichas de docentes que no dictan Actividades Curriculares en las carreras que se presentan a acreditación.

Cargo	Carreras en las que dicta	Actividades curriculares	Dedicación en hs.	Designación
-------	---------------------------	--------------------------	-------------------	-------------

	clases		semanales	
Jefe de trabajos prácticos	Ingeniería Aeronáutica, Ingeniería Civil, Ingeniería Electricista, Ingeniería Electromecánica, Ingeniería Electrónica, Ingeniería en Materiales, Ingeniería Hidráulica, Ingeniería Industrial, Ingeniería Mecánica, Ingeniería Química, Ingeniero Agrimensor	Humanística B S0002	Menor o igual a 9 horas	Regular rentado

## 2. Formación

Título máximo obtenido Doctor

### 2.1. Títulos de grado.

Título	Año de obtención	Institución otorgante	País
Licenciada en Química	1990	Universidad Nacional de La Plata	Argentina

### 2.2. Títulos de posgrado.

Título	Tipo de título	Año de obtención	Institución otorgante	País
Doctora en Ciencias Químicas	Doctor	1996	Universidad Nacional de La Plata	Argentina

### 2.3. Otros títulos de nivel superior (formación técnica o terciaria).

Título	Año de obtención	Institución otorgante	País
--------	------------------	-----------------------	------

2.4. Carrera de formación docente.

Indique si ha cursado una carrera docente.

Si/No

En caso afirmativo, completar el siguiente cuadro con la información de cada una de ellas.

Institución Universitaria	Unidad Académica	Título	Año de obtención	Duración de la carrera
---------------------------	------------------	--------	------------------	------------------------

### 3. Área principal de desempeño académico profesional

3.1. Indicar la disciplina.

Química

3.2. Indicar la subdisciplina.

Alimentos

3.3. Indicar el área de especialización.

Encapsulación de compuestos activos

### 4. Docencia universitaria

4.1. Situación actual. Completar un cuadro por cada cargo docente que desempeña.

Institución universitaria	Facultad/Unidad académica	Departamento	Cátedra	Cargo	Cant. de semanas por año	Ded. en hs. reloj semanales	Situación	Área de desempeño
Universidad Nacional de La Plata	Facultad de Ingeniería	Ingeniería de la Producción	Humanística B	Jefe de Trabajos Prácticos	35	9	Concurzado	Ingeniería, Ingeniería Industrial

4.2. Trayectoria.

4.2.1. Completar un cuadro por cada cargo desempeñado en el pasado como profesor (adjunto, asociado, titular o categorías equivalentes). No incluir su desempeño actual. En el caso de haber ocupado (u ocupar) un cargo como docente auxiliar (jefe de trabajos prácticos, ayudante o categorías equivalentes) llenar un cuadro genérico por cada institución en la que se haya desempeñado.

Institución Universitaria	Facultad/Unidad Académica	Departamento	Cátedra	Cargo	Situación	Área de desempeño	Fecha de inicio	Fecha de finalización
Universidad Nacional de La Plata	Facultad de Ciencias Exactas	Ciencias Químicas	Química Analítica II	Ayudante Diplomado	Concurzado	Química, Química Analítica	01/09/1990	06/06/1994
Universidad Nacional de Mar del Plata	Facultad de Ciencias Agrarias	Tecnología de Alimentos	Propiedades Funcionales y Físicoquímicas de los Alimentos II	JTP Interino	Contratado	Química, Química Macromolecular	01/07/2000	28/02/2004

Universidad Nacional de Mar del Plata	Facultad de Ciencias Agrarias	Tecnología de Alimentos	Propiedades Físicoquímicas y Funcionales de los Alimentos II	Profesor Invitado	Contratado	Química, Química Macromolecular	01/08/2004	10/03/2009
Universidad Nacional de La Plata	Facultad de Ciencias Exactas	Química	Química Analítica II	Ayudante Diplomado	Concurado	Química, Química Analítica	06/06/1994	31/03/1999
Universidad Nacional de Mar del Plata	Facultad de Ciencias Agrarias	Tecnología de Alimentos	Propiedades Físicoquímicas y Funcionales de los Alim	Profesor Invitado	Contratado	Química, Química Macromolecular	01/03/2005	06/04/2009

Universidad Nacional del Comahue	Asentamiento Universitario Villa Regina	Química	Control y Garantía de Calidad: Registro de Productos en Organismos Oficiales	Profesor invitado	Contratado	Ciencias tecnológicas, Tecnología de los Alimentos	03/07/2008	04/07/2008
Universidad Nacional de La Plata	Facultad de Ciencias Exactas	Química	Control y Garantía de Calidad: Registro de Productos en Organismos Oficiales	Profesor invitado	Contratado	Ciencias tecnológicas, Tecnología de los Alimentos	08/10/2004	28/11/2008
Universidad Nacional de Mar del Plata	Facultad de Ciencias Agrarias	Tecnología de Alimentos	Polisacáridos de uso alimentario: propiedades físico-químicas y funcionales	Profesor invitado	Contratado	Ciencias tecnológicas, Tecnología de los Alimentos	13/06/2003	13/06/2003
Universidad Nacional de La Plata	Facultad de Ingeniería	Ingeniería de la Producción	Técnicas de expresión oral y escrita	Ayudante Diplomado	Interino	Ciencias de la comunicación, Ciencias de la Comunicación	01/03/2000	30/09/2005

Universidad Nacional de La Plata	Facultad de Ciencias Exactas	Química	Comunicación oral y escrita en ciencias	Profesor colaborador	Interino	Ciencias de la comunicación, Ciencias de la Comunicación	01/03/2005	30/06/2012
Universidad Nacional de La Plata	Facultad de Ingeniería	Ingeniería de la Producción	Humanística B	JTP Interino	Concurzado	Ciencias de la comunicación, Ciencias de la Comunicación	01/10/2005	31/03/2006

#### 4.2.2. Dirección de tesis, tesinas y trabajos finales.

Cantidad total de tesis doctorales dirigidas y concluidas en los últimos 5 años. 0

Cantidad de tesis doctorales que dirige. 1

Cantidad total de tesis de maestría dirigidas y concluidas en los últimos 5 años. 0

Cantidad de tesis de maestría que dirige. 2

Cantidad de tesinas y trabajos finales dirigidas y concluidas en los últimos 5 años. 4

Cantidad de tesinas y trabajos finales que dirige. 0

4.3. Para docentes de carreras semipresenciales o a distancia. Explicar brevemente cual es su experiencia en educación a distancia.

### 5. Experiencia en gestión académica

Completar un cuadro por cada uno de los cargos desempeñados.

Institución	Cargo/Función	Cant. de semanas por año	Ded. en hs. reloj semanales	Fecha de inicio	Fecha de finalización
Universidad Nacional de Mar del Plata	Coordinadora de materia de grado	35	9	01/03/2004	10/03/2009

### 6. Desempeño en el ámbito no académico (incluir antecedentes en la función pública y en el ámbito privado)

6.1. Indicar si el docente se desempeña actualmente en el ámbito no académico.

Si/No

En el caso de haber contestado afirmativamente, completar el siguiente cuadro con cada uno de los cargos/funciones desempeñados.

Institución	Cargo/Función	Cantidad de semanas dedicadas por año	Dedicación en horas reloj semanales	Fecha de inicio	Área de desempeño
-------------	---------------	---------------------------------------	-------------------------------------	-----------------	-------------------

Para el caso de docentes en carreras de ciencias de la salud, completar el siguiente cuadro con la actividad hospitalaria actual.

Institución	Servicio	Cargo/Función	Año de designación
-------------	----------	---------------	--------------------

6.2. Elaborar un cuadro por cada cargo/función en el ámbito no académico desempeñado en el pasado. No incluir su desempeño actual.

Institución	Cargo/función	Fecha de inicio	Fecha de finalización	Área de desempeño
Tecnon S.A.	Asistente Técnica	01/09/1999	31/01/2000	Bioquímica, Bioquímica
Taxonera S.A.	Jefe de Investigación y Desarrollo	01/04/2000	30/06/2001	Química, Alimentos
Inmobal Nutrer S.A.	Asistente Técnica	06/05/1997	31/05/1999	Química, Alimentos

## 7. Antecedentes en investigación científico-tecnológica

7.1. Indicar su pertenencia a sistemas de promoción de la investigación científico-tecnológica.

CONICET:

Si/No Categoría Investigador adjunto

Programas de incentivos:

Si/No Categoría Categoría 3

Otros:

Si/No

En caso de haber respondido afirmativamente, completar el siguiente cuadro. Si adscribe a más de un organismo (no contemplado previamente), llenar un cuadro por cada uno de ellos.

Organismo	Categoría
-----------	-----------

7.2. Proyectos de investigación.

Detallar el proyecto más importante que desarrolla actualmente y los dos más significativos en los que haya participado en los últimos 10 años. Completar la información requerida para cada uno de ellos en el siguiente cuadro.

Título del proyecto	Institución	Institución financiadora y/o evaluadora	Fecha de inicio	Fecha de finalización	Carácter de la participación	Principales resultados
Materiales poliméricos en liberación controlada de principios activos	Centro de Investigación y Desarrollo en Criotecnología de Alimentos (CIDCA)	ANPCYT (Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica)	01/06/2006	01/06/2010	Investigador	El objetivo fue encapsular minerales (Ca y Mg) y antioxidantes por co-cristalización con sacarosa y estudiar el comportamiento de higroscopicidad a través de las isoterms de adsorción de los co-cristalizados, aplicando modelos matemáticos para explicar dicho comportamiento. El extracto de yerba mostró un comportamiento altamente higroscópico, aún a bajos valores de humedad relativa (HR). En los co-cristalizados la ganancia de agua fue <1%

						a HR 33 y 65%, siendo el orden en higroscopicidad: magnesio>calcio>yerba>azúcar. Se
--	--	--	--	--	--	---

						utilizaron cuatro modelos para el ajuste de las curvas: Oswin (R2>0,98), Iglesias y Chirife (R2=0,90), Smith y Halsey (no ajustaron bien los datos experimentales). Por otro lado, se estudió la liberación de extractos antioxidantes encapsulados en dos tipos de matrices. Se empleó un extracto de yerba mate como compuesto activo y sistemas de alginato de calcio con y sin recubrimiento de quitosano como matrices encapsulantes. En el mecanismo de liberación en agua de ambos sistemas participaron en forma conjunta la difusión del compuesto activo y el hinchamiento del sistema encapsulante.
Desarrollo y optimización de tecnologías para mejorar la calidad de alimentos y aguas residuales	CIDCA (Centro de Investigación y Desarrollo en Criotecnología de Alimentos)	UNLP	01/01/2007	31/12/2010	Investigador	Los objetivos fueron ensayar distintos sistemas de encapsulación de Lactobacillus plantarum y evaluar la estabilidad y la viabilidad de estos microorganismos probióticos bajo diferentes condiciones gastrointestinales. Se observó que las bacterias sin encapsular disminuyeron un orden (10 <sup>8</sup> UFC/ml) y 5

						órdenes de concentración (104 UFC/ml) por efecto de HCl y sales biliares. El tratamiento con citrato de sodio no afectó la supervivencia de las células sin encapsular. La encapsulación protegió a las bacterias de las condiciones gastrointestinales ya que una alta concentración de bacterias (109 UFC/ml) permaneció dentro de las cápsulas luego de los
--	--	--	--	--	--	--

						tratamientos.
Caracterización, desarrollo y aprovechamiento de productos alimenticios regionales y de alta producción nacional	CIDCA (Centro de Investigación y Desarrollo en Criotecnología de Alimentos)	CONICET	01/03/2006	31/12/2008	Investigador	El objetivo fue encapsular extractos liofilizados de yerba mate ( <i>Ilex paraguariensis</i> ) en un sistema de alginato de calcio con y sin recubrimiento de quitosano. Al analizar la microestructura se evidenció la presencia de quitosano como una capa externa al corazón de alginato de calcio que contenía el compuesto activo. A través de la técnica FTIR se confirmó la presencia de un complejo alginato-quitosano. La eficiencia de la encapsulación dependió de la etapa de inmersión de las cápsulas en quitosano, siendo el doble para las cápsulas control respecto a las cápsulas recubiertas. En el mecanismo de liberación en agua de ambos sistemas participaron en forma conjunta la difusión del compuesto activo y el hinchamiento del sistema encapsulante.

7.3. Principales productos de los últimos 5 años.

7.3.1. Indicar las referencias completas correspondientes a los siguientes tipos de productos.

a) Publicaciones en revistas con arbitraje.

Autores	Año	Título	Revista	Volumen	Páginas	Palabras clave
---------	-----	--------	---------	---------	---------	----------------

Deladino L., Anbinder P.S., Navarro A.S. & Martino M.N.	2008	Encapsulation of natural antioxidants extracted from Ilex paraguariensis	Carbohydrate Polymers	71	126-134	Encapsulation, antioxidants, yerba mate, alginate, chitosan
Deladino L., Anbinder P.S., Navarro A.S. & Martino M.N.	2007	Selection of drying methods for coated calcium alginate beads	Scanning, The Journal of Scanning Microscopy.	29	75-76	Encapsulation, calcium alginate, yerba mate, chitosan
Deladino L., Anbinder P.S., Navarro A.S. & Martino M.N.	2007	Co-crystallization of yerba mate extract (Ilex paraguariensis) and mineral salts within a sucrose matrix	Journal of Food Engineering	80	573-580	Co-crystallization, sucrose, yerba mate, calcium lactate, magnesium sulphate
Deladino L., Anbinder P.S., Navarro A.S. & Martino M.N.	2005	Co-crystallization of functional components	Scanning, The Journal of Scanning Microscopy	27	80-81	co-crystallization, sucrose, yerba mate, SEM
Navarro, A.S., Ferrero, C.	1999	Rheological characterization	Journal of Texture	30	43-58	Dulce de leche,

& Zaritzky, N.E.		of "Dulce de Leche" by dynamic and steady shear measurements	Studies			rheology, dynamic, steady shear
Navarro, A.S., Martino, M.N. & Zaritzky, N.E.	1997	Viscoelastic properties of frozen starch-triglycerides systems	Journal of Food Engineering	34	411-427	Starch pastes, viscoelasticity, lipids, freezing
Navarro, A.S., Martino, M.N. & Zaritzky, N.E.	1997	Correlation between transient rotational viscometry and a dynamic oscillatory test for viscoelastic starch based systems	Journal of Texture Studies	28	365-385	Rheology, starch pastes, dynamic measurements, correlation
Navarro, A.S., Martino, M.N. & Zaritzky, N.E.	1996	Modelling of rheological behavior in starch-lipid systems	Lebensmittel Weissenchaft und Technologie	7	632-639	Starch pastes, lipids, rheology, modelling
Navarro, A.S., Martino, M.N. & Zaritzky, N.E.	1996	Alteraciones reológicas debidas a la congelación de sistemas a base de espesantes, fase grasa y estabilizante	Información Tecnológica, Revista Internacional	7	21-25	Pastas de almidón, congelación, reología, lípidos
Navarro, A.S., Martino, M.N. & Zaritzky, N.E.	1995	Effect of freezing rate on the rheological behaviour of systems based on starch and lipid phase	Journal of Food Engineering	26	481-496	Starch systems, rheology, freezing, steady shear
Navarro A.S., Martino M.N. & Zaritzky N.E.	1995	Influence of amylose: amylopectin ratio and glycerides addition on swelling power of maize starch granules	Scanning, The Journal of Scanning Microscopy	17	133-134	Starch systems, amylose, amylopectin, swelling, rheology
Navarro A.S., Martino M.N. & Zaritzky N.E.	1994	Swelling and rheological behavior of starch-lipid systems	Scanning, The Journal of Scanning Microscopy	16	76-77	Starch pastes, lipids, rheology, swelling
Deladino L., Navarro A.S. & Martino M.N.	2010	Microstructure of minerals and yerba mate extract co-crystallized with sucrose	Journal of Food Engineering	96	410-415	Encapsulation, minerals, yerba mate, sucrose

b) Publicaciones en revistas sin arbitraje.

Autores	Año	Título	Revista	Volumen	Página	Palabras clave
---------	-----	--------	---------	---------	--------	----------------

c) Capítulos de libros.

Autores	Año	Título del capítulo	Título del libro	Editores del libro	Editorial	Lugar de impresión	Páginas	Palabras clave
Deladino L., Navarro A.S. & Martino M.N.	2007	Encapsulation of active compounds: ionic gelation and co-crystallization as case studies	Functional Properties of Food Components	Cecilia E. Lupano	Research Signpost	Kerala, India	157	Encapsulation, co-crystallization, ionic gelation, yerba mate, mineral salts

## d) Libros

Autores	Año	Título del libro	Editorial	Lugar de impresión	Páginas	Palabras clave
---------	-----	------------------	-----------	--------------------	---------	----------------

## e) Trabajos presentados a congresos y/o seminarios.

Autores	Año	Título	Evento	Lugar de realización	Palabras clave
Ratto A., Musso Y., Navarro A.S., Pinotti A.N., García M.A. & Bértola N.	2007	Formulación de rebozadores para disminuir el contenido graso de productos cárneos sometidos a fritura	XI Congreso de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CYTAL)	Buenos Aires, Argentina	Rebozadores, fritura, contenido graso, productos cárneos
Bruno E., Navarro A.S. & Martino M.N.	2007	Estudio de la extracción y encapsulación de pigmentos de repollo colorado (Brassica oleracea) y remolacha	XI Congreso de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CYTAL)	Buenos Aires, Argentina	Encapsulación, antioxidantes, pigmentos, repollo colorado, remolacha

		(Beta vulgaris) con capacidad antioxidante			
Araki A., Navarro A.S. & Martino M.N.	2007	Influencia del material de encapsulación sobre la viabilidad de bacterias probióticas	XI Congreso de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CYTAL)	Buenos Aires, Argentina	Encapsulación, L. plantarum, bacterias probióticas, viabilidad
Navarro A.S., Pinotti A.N., García M.A. & Martino M.N.	2006	Determinación de la capacidad antioxidante de extractos vegetales sometidos a distintos procesos de conservación	XXII Congreso de Interamerican Confederation of Chemical Engineering (IACChE) y V Congreso de Ingeniería Química	Buenos Aires, Argentina	Antioxidantes, extractos vegetales, conservación, DPPH
Anbinder P.S., Deladino L., Navarro A.S. & Martino M.N.	2005	Microencapsulación de antioxidantes de yerba mate (Ilex paraguariensis)	X Congreso de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CYTAL)	Mar del Plata, Argentina	Microencapsulación, antioxidantes, yerba mate, alginato de calcio
Deladino L., Navarro A. y Martino M.	2008	Caracterización de capsulas de alginato de calcio conteniendo antioxidantes de yerba mate	I Encuentro Interdisciplinario de Tecnología y Procesos Químicos, RITEQ	Vaquerías, Córdoba	Encapsulación, yerba mate, textura, microscopía SEM
Deladino L., Urriza M., Navarro A. y Martino M.	2009	Mejoramiento de la higroscopicidad de extractos de yerba mate: Técnicas de encapsulación	Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas, CLICAP	San Rafael, Mendoza	Yerba mate, co-cristalización, encapsulación, gelificación iónica, higroscopicidad
Deladino L., Anbinder P.S., Navarro A.S. & Martino M.N.	2009	Caracterización fisicoquímica y liberación de extractos de yerba mate encapsulados	III Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos	Córdoba	
Navarro A.S., Pinotti A.N., García M.A. & Martino M.N.	2007	Correlación entre la capacidad antioxidante y el contenido de polifenoles de extractos vegetales bajo diferentes condiciones de conservación	XI Congreso de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CYTAL)	Buenos Aires	
Deladino L., Anbinder P.S., Navarro A.S. & Martino M.N.	2007	Efecto de la presencia de quitosano en capsulas de alginato de calcio conteniendo antioxidantes de yerba mate	XI Congreso de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CYTAL)	Buenos Aires	
Deladino L., Anbinder P.S., Navarro A.S. & Martino M.N.	2005	Encapsulación de compuestos activos por co-cristalización	X Congreso de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CYTAL)	Mar del Plata	
Navarro A.S., Ferrero C. & Zaritzky N.E.	1998	Caracterización reológica de dulce de leche a través de medidas transientes y dinámicas	II Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos	Bahía Blanca	
Navarro A.S., Martino M.N. & Zaritzky N.E.	1998	Vinculación entre mediciones reológicas transientes y el método oscilatorio dinámico para la caracterización de sistemas viscoelásticos	II Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos	Bahía Blanca	
García M.A., Navarro	1995	Algunas aplicaciones del	I Congreso Salvadoreño	San Salvador	

A.S., Ferrero C., Martino M.N. & Zaritzky N.E.		almidón en la industria de alimentos	de Ingeniería Química y Líderes de la Industria		
Navarro A.S., Martino M.N. & Zaritzky N.E.	1995	Viscoelasticidad de sistemas fase grasa-almidón gelatinizado-hidrocoloide: Efecto de la congelación	I Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos	Sao Paulo, Brasil	
Navarro A.S., Martino M.N. & Zaritzky N.E.	1994	Rheological modifications on starch-lipid emulsions due to freezing	Proceedings of the Fourth European Rheology Conference	Sevilla, España	
Navarro A.S., Ferrero C., Martino M.N. & Zaritzky N.E.	1994	Efecto de la composición sobre la estabilidad de salsas congeladas a base de espesantes	VI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos y 1er. Encuentro de los Técnicos de Alimentos del Cono Sur	Buenos Aires	
Navarro A.S., Ferrero C., Martino M.N. & Zaritzky N.E.	1993	Efecto de la congelación en el comportamiento reológico de sistemas modelo de salsas a base	II Congreso Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos	México DF	

Navarro A.S., Martino M.N. & Zaritzky N.E.	1992	de espesantes Rheological behavior of gelatinized pastes stored at low temperatures	International Congress Cold'92	Buenos Aires	
--	------	--	--------------------------------	--------------	--

7.3.2. Otros Productos. Completar un cuadro por cada uno de estos dos tipos de productos.

a) Títulos de propiedad intelectual.

Tipo, desarrollo o producto	Titular	Fecha de solicitud	Fecha de otorgamiento
-----------------------------	---------	--------------------	-----------------------

b) Otros desarrollos no pasibles de ser protegidos por títulos de propiedad intelectual.

Producto	Descripción
----------	-------------

## 8. Participación en reuniones científicas

Indicar las 3 participaciones más importantes.

Título	Forma de participación	Evento	Lugar	Fecha
Correlación entre la capacidad antioxidante y el contenido de polifenoles de extractos vegetales bajo diferentes condiciones de conservación	Exposición	XI Congreso de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CYTAL)	Buenos Aires	12/09/2007
Mejoramiento de la higroscopicidad de extractos de yerba mate: Técnicas de encapsulación	Exposición	Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas (CLICAP)	San Rafael, Mendoza	18/03/2009
Caracterización fisicoquímica y liberación de extractos de yerba mate encapsulados	Exposición	III Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos	Córdoba	15/04/2009

## 9. Participación en comités evaluadores y jurados

9.1. Señalar la experiencia en evaluación y acreditación en los últimos 3 años, indicando el organismo o la institución convocante y los tipos de evaluación realizadas.

Organismo o institución convocante	Tipo de evaluación	Lugar	Fecha
Nutrients - MDPI	Evaluación para comité editorial	-	18/05/2009

Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios (AATA)	Evaluación para comité editorial	-	12/09/2007
Carbohydrate Polymers - Elsevier	Evaluación para comité editorial	-	15/10/2008
Food and Bioproducts Processing - Elsevier	Evaluación para comité editorial	-	19/05/2009
CONICET (Cosejo Nacional de Investigaciones Cientificas y Técnicas)	Evaluación de programas y proyectos	-	05/06/2009
CONICET (Cosejo Nacional de Investigaciones Cientificas y Técnicas)	Evaluación de investigadores	-	21/04/2009

9.2. El siguiente cuadro se genera a partir de la experiencia en evaluación y acreditación en los últimos tres años ingresada en el punto 9.1.

Jurado de concurso	No
--------------------	----

Jurado de tesis	No
Evaluación de becarios	No
Evaluación de investigadores	Si
Evaluación de programas y proyectos	Si
Evaluación de instituciones	No
Evaluación para comité editorial	Si
Evaluación y/o acreditación de carreras de grado y posgrado	No

## 10. Características del vínculo y del desempeño en carreras de posgrado

Completar el siguiente cuadro para cada carrera de posgrado que requiera su ficha docente para solicitar la acreditación.

Denominación de la carrera	Características del vínculo	Modalidad del dictado	Total de hs. reloj semanales	Antigüedad
Maestría en Tecnología e Higiene de los Alimentos	Invitado	Presencial	6	6

## 11. Otra información

Incluir toda otra información que se considere pertinente.

- Premio Publitec al mejor trabajo de investigación con aplicación en la industria: "Influencia de hidrocoloides y fase grasa en la gelatinización y retrogradación de almidón".  
Navarro A.S., Ferrero C., Martino M.N. & Zartzky N.E.  
Otorgado por sus contribuciones presentadas en el VIII Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Montevideo, Uruguay, 16-21/10/94.
- Asistencia a 22 Cursos de Postgrado sobre la especialidad de Alimentos, 9 de ellos con evaluación final.
- Participación en selecciones a nivel nacional: Proyecto Joven INTA para el Fortalecimiento de Areas Estratégicas en el ámbito del INTA (1/9/97). Cargo no efectivizado.  
Tema de trabajo: "Caracterización y estabilidad de materias primas y productos procesados".  
Lugar de trabajo: Centro de Investigaciones en Ciencias Veterinarias (CICV), INTA Castelar, Buenos Aires.