

¿Quiénes somos?

Comité académico
AGROALIMENTARIO



Asociación de Universidades
GRUPO MONTEVIDEO

Conocé a quienes impulsan la investigación en Agroalimentos en las universidades de AUGM

Presentación

El presente dossier sistematiza y reúne una valiosa información que resulta un insumo estratégico para el fortalecimiento, proyección y visibilidad internacional del **Comité Académico Agroalimentario**. Concebido como una plataforma interdisciplinaria, interinstitucional e intersectorial, el Comité impulsa la gestión colectiva del conocimiento a lo largo de toda la cadena agroalimentaria, abarcando desde los sistemas de producción primaria hasta los hábitos y demandas del consumidor final. En un contexto latinoamericano caracterizado por la necesidad de transformar los sistemas alimentarios hacia modelos más equitativos, resilientes y eficientes, esta publicación consolida el compromiso de las universidades públicas de la región por generar soluciones con impacto científico, social y ambiental. A través del trabajo en red, el dossier busca aportar insumos clave para la planificación y ejecución de políticas públicas y programas orientados al desarrollo sostenible en el Cono Sur.

A través de las fichas individuales, el dossier presenta la trayectoria académica, la institución de pertenencia, los datos de contacto, los identificadores ORCID y los proyectos de investigación actualmente en ejecución de especialistas provenientes de universidades de Argentina, Bolivia, Brasil, Chile, Paraguay y Uruguay.

Además de facilitar el conocimiento mutuo entre los equipos de investigación, la publicación busca promover nuevas colaboraciones, impulsar proyectos conjuntos, favorecer la movilidad académica y fortalecer la formación de recursos humanos en un campo de creciente relevancia para la región y el mundo.

Ejes Temáticos del Dossier

Las contribuciones reunidas en esta edición se estructuran en torno a los principales desafíos y líneas de investigación del sector agroalimentario regional según el trabajo de cada investigador y aporte de su expertise al CA:

- **Producción Primaria, Transformación y Agregado de Valor:** Investigaciones aplicadas a la optimización de procesos productivos, aprovechamiento de subproductos y biotecnología agroalimentaria.
- **Manejo Ecológico y Sustentabilidad:** Desarrollo de biopesticidas, ecofungicidas a base de aceites esenciales, conservación de la biodiversidad del suelo y prácticas agroecológicas para el control de patógenos.
- **Economía Circular y Bioeconomía:** Estrategias y tecnologías para el tratamiento y valorización de residuos orgánicos de origen agrícola e industrial, orientadas a la mitigación del impacto ambiental.
- **Inocuidad Alimentaria y Tecnologías Limpias:** Métodos amigables con el medio ambiente para la sanitización y preservación de alimentos frescos, garantizando estándares de calidad e inocuidad alimentaria.
- **Agricultura Familiar y Reestructuración Territorial:** Análisis del impacto socioeconómico de la producción artesanal, revalorización de cadenas locales y dinámicas de desarrollo territorial.
- **Reducción de Pérdidas Agroalimentarias:** Diagnósticos y estrategias para mitigar el desperdicio de alimentos en las fases de producción, almacenamiento y comercialización.

Compromiso con la Agenda 2030 y Perspectivas Futuras

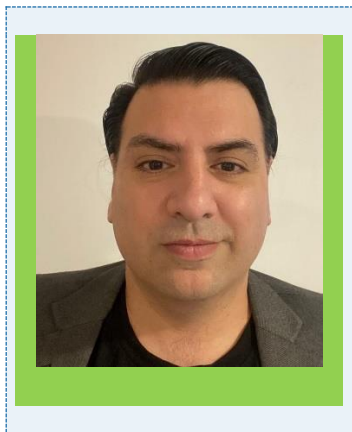
El trabajo colaborativo reflejado en este dossier se alinea con los **Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de las Naciones Unidas**, mediante el fortalecimiento de alianzas académicas regionales.

Invitamos a la comunidad universitaria, sector productivo y organismos gubernamentales a explorar estas páginas, concebidas como un espacio abierto de consulta, debate y catalizador de nuevos proyectos de cooperación científica y tecnológica.



Asociación de Universidades Grupo Montevideo

DOSSIER DE INVESTIGADOR/A

Presentación de trayectoria, líneas de investigación e intereses de colaboración

Rubén Horacio Olmedo

*Profesor Adjunto – Investigador Independiente CONICET***[Facultad de Ciencias Agropecuarias Universidad Nacional de Córdoba / ICYTAC CONICET]****Grupo de trabajo en AUGM: Comité Académico Agroalimentario**

Argentina

Link a CV/ORCID / ID académico: 0000-0002-3281-1532**Correo electrónico institucional:** rolmedo@agro.unc.edu.ar**Perfil / sitio web:** https://www.researchgate.net/profile/Ruben-Olmedo?ev=hdr_xprf**Fecha de actualización:** 08/2026

01 PERFIL PROFESIONAL

Resumen breve de su trayectoria y enfoque de trabajo (máx. 5 líneas)

Soy un investigador formado en ciencias bioquímicas orientadas a los alimentos y en doctorado en ciencias de la ingeniería. Me desarrollo en la Universidad Nacional de Córdoba y en el CONICET sobre el desarrollo de alimentos, vida útil, compuestos bioactivos naturales y seguridad alimentaria. La investigación buscada es obtener mejora en los alimentos de manera sustentable y que permita alternativas a los aditivos.

02 FORMACIÓN ACADÉMICA

Titulaciones ordenadas de la más reciente a la más antigua

TÍTULO OBTENIDO	INSTITUCIÓN	PAÍS	AÑO
Doctorado en Ciencias de la Ingeniería	Universidad Nacional de Córdoba	Argentina	2012
Maestría en Ciencias Agropecuarias	Universidad Nacional de Córdoba	Argentina	2011
Bioquímico	Universidad Nacional de Córdoba	Argentina	2003

03 LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN

*Describa entre 2 y 4 líneas de trabajo activas***► Compuestos bioactivos naturales**



Se estudian compuestos bioactivos antioxidantes y de regulación microbiológica provenientes de plantas aromáticas, hongos, levaduras y productos de bioindustria mediante análisis in vivo e in vitro. Se han logrado numerosas actividades y se continúa en proceso de investigación.

Palabras clave: bioactivo natural, antioxidante, regulación microbiana.

► Vida útil de alimentos

Se trabajó sobre procesos de elaboración de alimentos mediante análisis de técnicas industriales como cocción en seco o fritura profunda con el fin de poder controlar el deterioro de los alimentos durante el almacenamiento o en el proceso de elaboración mismo con el fin de evitar compuestos tóxicos alimentarios y deterioro químico, sensorial y nutricional.

Palabras clave: acrilamida, hidrocarburo policíclico aromáticos, vida útil

► Bioquímica de alimentos

Se busca generar alimentos con perfiles más acordes a la bioquímica relacionada con bienestar en salud humana analizando perfil lipídicos, deterioro y bioquímica de alimentos con lípidos y en base a indicadores proteicos para el desarrollo de alimentos optimizado para diferentes demográficas poblacionales y la seguridad alimentaria.

Palabras clave: indicadores bioquímicos lipídicos. Indicadores proteicos, optimización de alimentos.

04 ÁREAS DE EXPERTISE

Disciplinas y competencias transversales (agregue o elimine según corresponda)

- Análisis alimentarios químicos, microbiológicos y sensoriales.
- Seguridad alimentaria en función de políticas alimentarias y regulaciones.
- Principios de optimización de alimentos
- Cromatografías, procesos fermentativos.
- Análisis estadísticos por medio de INFOSTAT.

05 PROYECTOS DESTACADOS

Proyectos de investigación relevantes de los últimos 5 a 10 años

PROYECTO	ROL	PERÍODO	FINANCIAMIENTO / SOCIOS
Determinación de los parámetros de muerte térmica de salmonella en productos de maní para validación de procesos térmicos	Director	2018-2021	MINCYT-CBA
Desarrollo de alimentos con altos valores nutricionales y con el agregado de aceites esenciales y fracciones obtenidas por destilación molecular para mejorar su conservación	Co-director	2023-2026	CONICET
Estudio de las propiedades antioxidantes y microbiológicas de sistemas binarios sinérgicos de componentes naturales con actividad antioxidante de “bloqueante de propagación de cadena” y de “incremento de la terminación”	Director	2023-2027	SECYT-UNC

06 PUBLICACIONES SELECCIONADAS



Máximo 5 publicaciones representativas, formato APA o similar

1. López P. L., Marchesino M. A., Grosso N. R., Olmedo R. H. 2022. Comparative Study of Accelerated Assays for Determination of Equivalent Days in the Shelf Life of Roasted Peanuts using Chemical and Volatile Oxidation Indicators. *Food Chemistry* 373. 131479 <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2021.131479>
2. López P. L., Juncos N. S., Grosso N. R., Olmedo R. H. 2023. Use of *Humulus lupulus* and *Origanum vulgare* as protection agents against oxidative deterioration in “Deep-fried process”: Frying model assay with sunflower oil and high-oleic peanuts. *Food and Bioprocess Technology*. <https://doi.org/10.1007/s11947-023-03247-2>
3. Mariani M. E., Guerberooff Enermak, G. K., Juncos N. S., Cravero Ponso C. F., Olmedo R. H. 2025. The pinene-to-five principal components ratio in *Schinus molle* L. essential oil as an antioxidant activity indicator. *Food Chemistry*. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2025.144653>
4. Corradi, M. P., Juncos, N. S., Cravero Ponso, C. C., Olmedo, R. H. 2026. Effect of thermo-degradation on the thermal stability, antioxidant and sensory properties of lemongrass essential oil during storage. *Journal of Stored Products Research*, 116, 102987. <https://doi.org/10.1016/j.jspr.2026.102987>
5. Di Francisco, G., Couceiro, C., Olmedo, R. H. 2026. Branched-chain amino acid focused protein quality indicator for sport food formulations: proof-of-concept framework for a “BCAA score” applied to food industry product development. *Journal of Food Measurement and Characterization*. <https://doi.org/10.1007/s11694-026-04109-z>



07 EXPERIENCIA EN COOPERACIÓN INTERNACIONAL

Redes, estancias, movilidad y colaboraciones previas

- Representante UNC en CAA de AUGM
- Colaboración con la Universidad de Milán (profesora Manuela Rollini)

08 INFRAESTRUCTURA Y CAPACIDADES DISPONIBLES

Recursos que podría ofrecer a una colaboración conjunta

Laboratorios / equipamiento	Laboratorio de Tecnología de Alimentos FCA-UNC (LabTA FCA-UNC). Equipamientos cromatograficos (CG-Ms; UPLC supercrítico Ms/Ms) y de formulación (Spray drier; liofilizar, homogenizadores). Laboratorio de microbiología y laboratorio de fermentados.
Bases de datos / colecciones	https://www.researchgate.net/lab/Seguridad-Alimentaria-LabTA-FCA-UNC-Lab-Ruben-H-Olmedo
Equipo de trabajo	Dentro del LabTA coordino el grupo de Seguridad Alimentaria compuesto por 14 integrantes (12 profesionales y 2 estudiantes) - Investigadores: Dr. Rubén Olmedo (director), Dra. Gisela Guerberoff y Dra. Cecilia Valentinuzzi. - Posdoctoral: Dra. Nicolle Juncos. - Doctorales: Mgter. Carolina Cravero, Lic. Belén Navarro, Lic. Giuliano Di Francisc, Lic. Paz Corradi, Bioq. Federico Guzman, Lic. Benajamin Sandoval y Bioq. Yianina Giusto. - Grado: Est. Catalina Garcia, Est. Candelaria Couceiro, Lic. Tania Actis.

09 INTERESES DE COLABORACIÓN

Marque las opciones que mejor describan lo que está buscando

- ☐ Socios para proyectos de investigación conjunta
- ☐ Financiamiento o convocatorias específicas
- ☐ Intercambio de estudiantes de grado o posgrado
- ☐ Codirección de tesis o programas de doble titulación
- ☐ Publicaciones conjuntas
- ☐ Organización de eventos, seminarios o escuelas de verano
- ☐ Uso compartido de infraestructura o equipamiento
- ☐ Otro: Creación de posgrados y diplomados conjuntos.

Temas o regiones de particular interés para futuras colaboraciones:

Compuestos bioactivos naturales antioxidantes y de regulación microbiológica. Vida útil y desarrollo de alimentos. Optimización de alimentos. Seguridad Alimentaria (inocuidad, calidad, fraude y defensa de los alimentos). Cualquier país e institución que presente compatibilidad en los temas.

10 DISPONIBILIDAD Y DATOS DE CONTACTO

Información práctica para facilitar el primer contacto

Idiomas de trabajo	Español (nativo), Inglés (intermedio)
---------------------------	---------------------------------------



Disponibilidad para movilidad	<i>Disponible para estancias cortas / sujeto a financiamiento</i>
Teléfono / WhatsApp	<i>+543514595657</i>
Correo alternativo	<i>rolmedo@unc.edu.ar</i>
Redes profesionales	<i>Instagram: seguridadalimentaria.unc</i>



Asociación de Universidades Grupo Montevideo

DOSSIER DE INVESTIGADOR/A

*Presentación de trayectoria, líneas de investigación e intereses de colaboración***FOTOGRAFÍA***(inserte aquí una foto tipo carnet)***Silvia Matiacevich***Académica, Profesora Asociada***[Universidad de Santiago de Chile/ Facultad Tecnológica]****Grupo de trabajo en AUGM: Comité Agroalimentario**

Argentina

Link a CV/ORCID / ID académico: 0000-0003-3797-6034**Correo electrónico institucional:** Silvia.matiacevich@usach.cl**Perfil / sitio web:** <https://scholar.google.com/citations?user=KSq8cIUAAAAJ&hl=es>**Fecha de actualización:** [08 / 2026]

01 PERFIL PROFESIONAL

Resumen breve de su trayectoria y enfoque de trabajo (máx. 5 líneas)

Licenciada en Ciencias Biológicas (2003), Doctora en Industria Alimentaria (2008) de la Universidad de Buenos Aires, Argentina. Desde el 2009 académica de la Universidad de Santiago de Chile. Su principal Línea de investigación es la encapsulación de compuestos naturales para el desarrollo de aditivos para aumentar la vida útil de alimentos, utilizando subproductos de la agroindustria. Vicepresidenta SOCHITAL (2019-2024), Miembro del ALACCTA (2025-2026). En 2026 asume como Directora de Programas Profesionales de la Vicerrectoría de Posgrado.

02 FORMACIÓN ACADÉMICA

Titulaciones ordenadas de la más reciente a la más antigua

TÍTULO OBTENIDO	INSTITUCIÓN	PAÍS	AÑO
Diplomado en Docencia Universitaria	Universidad de Santiago de Chile	Chile	2015
Doctorado en Industria Alimentaria	Universidad de Buenos Aires	Argentina	2008
Licenciatura en Ciencias Biológicas	Universidad de Buenos Aires	Argentina	2003

03 LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN

*Describa entre 2 y 4 líneas de trabajo activas***► Encapsulación de compuestos naturales**

Encapsulación de compuestos naturales para el desarrollo de aditivos antioxidantes y/o antimicrobianos y/o recubrimientos comestibles para aumentar la vida útil de alimentos. **Metodologías:** Extracción verde por ultrasonido.



Propiedades físicoquímicas (antioxidantes, color, DSC, FTIR). Secado por aspersión, liofilización. Aplicación en alimentos. Estudios de vida útil. Cinéticas de liberación.

Palabras clave: polifenoles, ingredientes, aditivos

► Desarrollo de emulsiones

Protección de compuestos naturales por emulsificación. Uso de proteínas y fibras como emulsificantes. Metodologías: Micro y nanoemulsiones. Estabilidad física y oxidativa en emulsiones y matrices alimentarias. Oxidación acelerada (RapidOxy). Potencial Z.

Palabras clave: estabilidad, nanoemulsión, emulsionantes naturales

► Valorización de residuos de la agroindustria

Extracción de compuestos naturales (hidrofóbicos e hidrofílicos) mediante extracción verde utilizando ultrasonido.

Metodologías: extracción verde, cuantificación de compuestos, aditivos en polvo.

Palabras clave: proteínas, fibras antioxidantes, aceites

04 ÁREAS DE EXPERTISE

Disciplinas y competencias transversales (agregue o elimine según corresponda)

- Encapsulación de compuestos
- Recubrimientos comestibles
- Propiedades físicoquímicas
- Extracción asistida por ultrasonido, Secado por aspersión, estabilidad física y oxidativa
- DSC, FTIR, RapiOxy, Turbiscan.

05 PROYECTOS DESTACADOS

Proyectos de investigación relevantes de los últimos 5 a 10 años

PROYECTO	ROL	PERÍODO	FINANCIAMIENTO / SOCIOS
Desarrollo de un ingrediente reciclado multifuncional a partir del rediseño de corontas de maíz.	Investigador Responsable	2026-2028	DICYT-Universidad de Santiago de Chile
Revalorización de subproductos agroindustriales de palta para la formulación de bioenvases,	Directora Alterna	2024-2026	FIA-CORFO
NUT BY-PRODUCTS VALORIZATION THROUGH A NATURAL ADDITIVE DESIGN: EFFECT OF STORAGE CONDITIONS ON ACTIVE COMPOUNDS STABILITY IN A REAL FOOD MATRIX (CREAM CHEESE)	Investigador Responsable	2023-2026	Fondecyt Regular-ANID

06 PUBLICACIONES SELECCIONADAS

Máximo 5 publicaciones representativas, formato APA o similar

1. Aramburu, A., De'Nobili, M.D., Raffo, M.D., Erlejman, A., Matiacevich, S., Basanta, F. (2026). Valorization of Cherry waste in edible films: effects of glycerol on stability and antioxidant activity. *Food Measure*
2. Matiacevich S, Durán I, Gutiérrez-Cutiño M, Echeverría J, Echeverría C, Soto-Madrid D. (2025). Upcycling Walnut Green Husk: Polyphenol-Rich Extracts from Traditional vs. Organic Crops for Spray-Dried Vegan Additive Development. *Polymers*,



3. Cardero, Y., Aguirre-Calvo, T., Valenzuela, L., Matiacevich, S., Santagapita, P. (2024). Design of an antioxidant powder additive based on carvacrol encapsulated into a multilayer chitosan-alginate-maltodextrin emulsion. *International Journal of Biological Macromolecules*,
4. Soto-Madrid, D., Arrau, F., Zúñiga, R., Gutiérrez Cutiño, M., Matiacevich, S. (2024). Development and Characterization of a Natural Antioxidant Additive in Powder Based on Polyphenols Extracted from Agro-Industrial Wastes (Walnut Green Husk): Effect of Chickpea Protein Concentration as an Encapsulating Agent during Storage. *Polymers*,
5. Fenoglio, D., Soto Madrid, D., Alarcón Moyano, J., Ferreiro, M., Guerrero, S., Matiacevich, S (2021). Active food additive based on encapsulated yerba mate (*Ilex paraguariensis*) extract: effect of drying methods on the oxidative stability of a real food matrix (mayonnaise). *J Food Sci Technol*

07 EXPERIENCIA EN COOPERACIÓN INTERNACIONAL

Redes, estancias, movilidad y colaboraciones previas

- Redes de colaboración en investigación y pasantías con la Universidad de Buenos Aires

08 INFRAESTRUCTURA Y CAPACIDADES DISPONIBLES

Recursos que podría ofrecer a una colaboración conjunta

Laboratorios / equipamiento	FTIR, DSC, turbiscan, Rapidoxy, viscosímetro, aqualab, secado por aspersión
Bases de datos / colecciones	[Bases de datos, colecciones o repositorios propios]
Equipo de trabajo	IR, Ayudante de investigación, estudiante de doctorado, estudiantes de ingeniería de alimentos

09 INTERESES DE COLABORACIÓN

Marque las opciones que mejor describan lo que está buscando

- ☒ Socios para proyectos de investigación conjunta
- ☒ Financiamiento o convocatorias específicas
- ☒ Intercambio de estudiantes de grado o posgrado
- ☒ Codirección de tesis o programas de doble titulación
- ☒ Publicaciones conjuntas
- ☐ Organización de eventos, seminarios o escuelas de verano
- ☐ Uso compartido de infraestructura o equipamiento
- ☐ Otro: [especifique]

Temas o regiones de particular interés para futuras colaboraciones:

[Escriba aquí los temas, países o instituciones con los que le interesaría conectar]

10 DISPONIBILIDAD Y DATOS DE CONTACTO

Información práctica para facilitar el primer contacto

Idiomas de trabajo	Español (nativo), Inglés (intermedio)]
Disponibilidad para movilidad	Disponible para estancias cortas sujeto a financiamiento



Teléfono / WhatsApp

+56 956210404

Correo alternativo

[correo@ejemplo.com]

Redes profesionales

<https://cl.linkedin.com/in/silvia-matiacevich>



Asociación de Universidades Grupo Montevideo

DOSSIER DE INVESTIGADOR/A

Presentación de trayectoria, líneas de investigación e intereses de colaboración

[Ricardo Sánchez Brizuela]

*[Profesor titular]***UNCA / Facultad de Ciencias Agrarias****Grupo de trabajo en AUGM: Alimentos***[Argentina]***Link a CV/ORCID / ID académico:** *[<https://unca.sigeva.gob.ar/>]***Correo electrónico institucional:** *[rsanchezbrizuela@agrarias.unca.edu.ar]***Perfil / sitio web:** *[<https://science-consultora.website/>]***Fecha de actualización:** *[10/ 2025]*

01 PERFIL PROFESIONAL

Resumen breve de su trayectoria y enfoque de trabajo (máx. 5 líneas)

Soy un elaborador de alimentos. Trabajé en los sectores público y privado en proyectos de inversión investigación y desarrollo. Impulso iniciativas creativas y busco la mejora de la calidad y el bienestar.

02 FORMACIÓN ACADÉMICA

Titulaciones ordenadas de la más reciente a la más antigua

TÍTULO OBTENIDO	INSTITUCIÓN	PAÍS	AÑO
Doctor en Docencia Universitaria de Disciplinas Tecnológicas	Convenio UNCA – Villas de Cuba	<i>[Argentina]</i>	<i>[2016]</i>
Ingeniero en Industrias Agrícolas y Alimentarias	<i>[UNSE]</i>	<i>[Argentina]</i>	<i>[1991]</i>

03 LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN

Describa entre 2 y 4 líneas de trabajo activas

► [Título de la línea de investigación 1]

Desarrollo de alimentos de humedad intermedia y equipamiento discreto. Elaboración /construcción, prueba y divulgación. Finalizado (con replicaciones) Se construyó un modelo de secadero modular utilizando materiales



sanitarios y se elaboraron diversos alimentos en humedad intermedia, incluyendo cactáceas como Ucle y Ullua. Se propuso una “golosina inversa”, en base a anillas de manzana con microrecubrimiento de alginato de sodio.

Palabras clave: [Secado, humedad, intermedia]

► [Título de la línea de investigación 2]

Desarrollo de alternativas regionales para la industria cervecera. Se estudió la aplicación de enzimas de *trichoderma* en reemplazo del procedimiento de malteado. Se diseñó y construyó una pequeña instalación piloto. El trabajo de producción final se encuentra en desarrollo]

Palabras clave: [cerveza, *trichoderma*, enzima]

► [Título de la línea de investigación 3]

Desarrollo de un laboratorio de biotecnología aplicada y de sus servicios a la comunidad. Se diseñó y edificó una pequeña instalación que se equipó con dos equipos HPLC y dos espectrofotómetros (UV) mediante donaciones de privados (GADOR SA). Actualmente se trabaja en la operatividad del equipamiento.

Palabras clave: [laboratorio, biotecnología, servicios]

04 ÁREAS DE EXPERTISE

Disciplinas y competencias transversales (agregue o elimine según corresponda)

- Docencia de disciplinas tecnológicas.
- Desarrollo de alimentos.
- Diseño de instalaciones.
- Administración y control de proyectos.
- Equipos y software de automatización y control.

05 PROYECTOS DESTACADOS

Proyectos de investigación relevantes de los últimos 5 a 10 años

PROYECTO	ROL	PERÍODO	FINANCIAMIENTO / SOCIOS
Laboratorio Biotecnología Aplicada	Desarrollador	[2022– 2026]	[FCA / UNCA]
Alfajores Titito	Investigador desarrollador	[2019 - 2021]	Ereván (La ciudadela SA)
Cervecería Amaranta	Desarrollador	[2015 - 2018]	El chiflón SRL

06 PUBLICACIONES SELECCIONADAS

Máximo 5 publicaciones representativas, formato APA o similar

1. Sánchez Brizuela, R. (2024). Introducción a la industria de los alimentos. Libro / ECU, 393 páginas.
2. Sánchez Brizuela, R. (2021). Alimentos cárnicos. Libro / ECU, 195 páginas.
3. Sánchez Brizuela, R. (2019). Fundamentos de operaciones unitarias. Libro / ECU, 223 páginas
4. Sánchez Brizuela, R. (2006). Pimentón Valles Calchaquíes. Alimentos Argentinos / página 62
5. Compilación /Sánchez Brizuela, R. (1999). Guía BPM Aceite de oliva. SAGPyA / páginas 68 (SCRIB)



07 EXPERIENCIA EN COOPERACIÓN INTERNACIONAL

Redes, estancias, movilidad y colaboraciones previas

- Integrante de la Asociación Universitaria del Grupo Montevideo. Miembro de la comisión de alimentos de la Federación Argentina de Ingenieros; Representante provincial de la Red Argentina de Inocuidad Alimentaria.
- Convenios FCA Empresas elaboradoras de alimentos.
- Actualmente Tesis de Licenciatura en Seguridad Alimentaria Universidad Católica de Santa Fé.

08 INFRAESTRUCTURA Y CAPACIDADES DISPONIBLES

Recursos que podría ofrecer a una colaboración conjunta

Laboratorios / equipamiento	Laboratorio de Biotecnología Aplicada de la FCA UNCA
Bases de datos / colecciones	Editorial Científica Universitaria (ECU)
Equipo de trabajo	[Integro dos equipos de trabajo, uno como director de 11 investigadores (1 doctora) y otro como codirector con 4 investigadores (dos doctoras).

09 INTERESES DE COLABORACIÓN

Marque las opciones que mejor describan lo que está buscando

- ☒ Socios para proyectos de investigación conjunta
- ☐ Financiamiento o convocatorias específicas
- ☐ Intercambio de estudiantes de grado o posgrado
- ☐ Codirección de tesis o programas de doble titulación
- ☒ Publicaciones conjuntas
- ☐ Organización de eventos, seminarios o escuelas de verano
- ☐ Uso compartido de infraestructura o equipamiento
- ☐ Otro: [especifique]

Temas o regiones de particular interés para futuras colaboraciones:

[Escriba aquí los temas, países o instituciones con los que le interesaría conectar]

10 DISPONIBILIDAD Y DATOS DE CONTACTO

Información práctica para facilitar el primer contacto

Idiomas de trabajo	Español nativo, Inglés intermedio
Disponibilidad para movilidad	Disponible para estancias cortas / sujeto a financiamiento
Teléfono / WhatsApp	[+059 383 4784 795]
Correo alternativo	ricardo@science.net.ar rsanchezbrizuela@agrarias.unca.edu.ar
Redes profesionales	LinkedIn



Asociación de Universidades Grupo Montevideo

DOSSIER DE INVESTIGADOR

Presentación de trayectoria, líneas de investigación e intereses de colaboración



Simeón Aguayo Trinidad

ViceDecano y Docente Investigador - Profesora Titular

Universidad Nacional del Este/Facultad de Ingeniería Agronómica

Grupo de trabajo en AUGM: Comité Académico Agroalimentos

Paraguay

Link a CV/ORCID / ID académico: <https://orcid.org/0000-0002-4393-7229> - <https://cv.conacyt.gov.py/publicar/cv?id=a60e036b0c7bfb8d90dbd5cbe721ebc4>

<https://www.fia.une.edu.py/index.php/direcciones/investigacion/lineas-de-investigacion>

Correo electrónico institucional: aguayotrinidad@gmail.com

Perfil / sitio web: <https://scholar.google.com/citations?user=alk3GFwAAAAJ&hl=es>

https://www.researchgate.net/profile/Simeon-Aguayo-Trinidad?ev=hdr_xprf

Fecha de actualización: Agosto/2026

01 PERFIL PROFESIONAL

Resumen breve de su trayectoria y enfoque de trabajo (máx. 5 líneas)

Ingeniero Agrónomo por FIA-UNE, con Maestría en Fitosanidad (FCA-UNA, Paraguay), Máster Universitario en Biotecnología (Universidad de Granada, España) y Doctorando en Educación con Énfasis en Gestión de la Educación Superior (etapa de Tesis). Vicedecano FIA UNE (2025-2029), Profesor Titular y exdirector de Investigación de la Facultad de Ingeniería Agronómica - Universidad Nacional del Este (FIA-UNE) periodo de 2015-2025, Paraguay. Investigador categorizado Nivel I del SISNI-PRONII (CONACYT). Su trabajo se centra en fitosanidad, biotecnología agrícola, producción agropecuaria sostenible y gestión de la educación superior. Lidera proyectos sobre: Evaluación comparativa de la eficacia de equipos de presión constante y drone multirrotor en el manejo de insectos plagas y enfermedades foliares asociados a los cultivos soja y maíz; Estabilización química y reaprovechamiento de lodos textiles para uso agrícola; Eficacia antifúngica de extractos vegetales; Sistemas de consorcio de cultivos y manejo de enfermedades en soja. Miembro del Comité Académico Agroalimentos de la Asociación de Universidades Grupo Montevideo (AUGM).

02 FORMACIÓN ACADÉMICA

Titulaciones ordenadas de la más reciente a la más antigua

TÍTULO OBTENIDO	INSTITUCIÓN	PAÍS	AÑO
Doctorado en Educación con Énfasis en Gestión de la Educación Superior	UNE	Paraguay	en proceso (2018-



TÍTULO OBTENIDO	INSTITUCIÓN	PAÍS	AÑO
			etapa de TESIS)
Máster Universitario en Biotecnología	Instituto de Biotecnología, Universidad de Granada	España	2011
Magíster en Fitosanidad	Facultad de Ciencias Agrarias, UNA	Paraguay	2013
Ingeniero Agrónomo	Facultad de Ingeniería Agronómica, UNE	Paraguay	2007

03 LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN

Describe entre 2 y 4 líneas de trabajo activas

► **Desarrollo Agropecuario Sostenible: Evaluación comparativa de la eficacia de equipos de presión constante y drone multirrotor en el manejo de insectos plagas y enfermedades foliares asociados a los cultivos soja y maíz**

El objeto es evaluar la eficacia de equipos de presión constante y drone multirrotor en el manejo de insectos plagas y enfermedades foliares asociados a los cultivos de soja y maíz. El proyecto fue adjudicado por el CONACYT-Paraguay, y se encuentra en etapa de desarrollo.

Palabras clave: drone multirrotor.

► **Gestión de Recursos Ambientales/Desarrollo Agropecuario Sostenible: Estabilización química y reaprovechamiento de lodos textiles para uso agrícola**

El objeto es evaluar la eficacia de la estabilización química de lodos de la planta de tratamiento de aguas residuales de una industria textil, con el fin de convertir este subproducto en un biosólido para uso agrícola. Se propone como eco-alternativa para el tratamiento de lodos textiles, la utilización de distintos tipos de cal para la estabilización química de los mismos, de manera a darle un valor agregado a este subproducto y convertirlo en biosólido para uso agrícola. El proyecto fue adjudicado por el CONACYT-Paraguay, y se encuentra en etapa de desarrollo. La Facultad de Ingeniería de la Universidad de Buenos Aires participa del proyecto en carácter de Institución Asociada.

Palabras clave: estabilización química, biosólidos.

► **Fitosanidad y Biotecnología Agrícola: Eficacia antifúngica de extractos de hojas y semillas de Moringa oleífera L. ante Macrophomina phaseolina**

El objeto es evaluar la eficacia antifúngica de extractos de hojas y semillas de Moringa oleífera L. ante el hongo Macrophomina phaseolina, patógeno causante de enfermedades en cultivos de importancia económica. Se evalúan distintas concentraciones de extractos acuosos y etanólicos obtenidos de diferentes partes de la planta, y su potencial como biofungicida de bajo costo. El proyecto fue adjudicado por CONACYT-Paraguay (Contrato Público N° 2024-C1-PINV01-1467) y se encuentra en etapa de ejecución.

Palabras clave: Moringa oleífera, Macrophomina phaseolina, biofungicida, fitosanidad.

► **Producción Agropecuaria Sostenible: Comportamiento en consorcio de diferentes especies de Brachiarias (Brachiaria spp.) con cultivo de Sorgo (Sorghum vulgares)**

El objeto es evaluar el comportamiento en consorcio de diferentes especies de Brachiaria (Brachiaria spp.) con el cultivo de Sorgo (Sorghum vulgares) en dos años agrícolas, con el fin de determinar la mejor combinación para sistemas de producción sostenible. El proyecto fue adjudicado por CONACYT-Paraguay (Res. N° 649/2023; Contrato Público N° 2024-C1-PINV01_1451) y se encuentra en etapa de ejecución.

Palabras clave: Brachiaria spp., Sorghum vulgare, sistemas de consorcio, producción sostenible.

► **Fitosanidad en Cultivos de Soja: Respuesta de variedades de soja a la ferrugem asiática (Phakopsora pachyrhizi Sydow)**

El objeto es evaluar la respuesta de veinte variedades de soja (Glycine max L.) ante la roya asiática (Phakopsora pachyrhizi Sydow), determinando el grado de ocurrencia, tipo de infección y gravedad del ataque en condiciones de campo. Los resultados contribuyen a la selección de variedades resistentes o tolerantes para sistemas de producción en Paraguay y la región.

Palabras clave: roya asiática, Phakopsora pachyrhizi, soja, variedades, fitosanidad.



04 ÁREAS DE EXPERTISE

Disciplinas y competencias transversales (agregue o elimine según corresponda)

- Ciencias Agrícolas: Fitosanidad, Sanidad Vegetal, Fitopatología, Manejo integrado de plagas y enfermedades, Producción agropecuaria sostenible.
- Biotecnología Agropecuaria: Biotecnología Agrícola y Alimentaria, Biología Molecular de Plantas, Biofungicidas, Extractos vegetales con actividad antifúngica.

05 PROYECTOS DESTACADOS

Proyectos de investigación relevantes de los últimos 5 a 10 años

PROYECTO	ROL	PERÍODO	FINANCIAMIENTO / SOCIOS
Evaluación comparativa de la eficacia de equipos de presión constante y dron multirrotor en el manejo de insectos plagas y enfermedades foliares asociados a los cultivos soja y maíz	Director e Investigador Principal del Proyecto de Investigación	2026-2028	Institución financiadora: CONACYT-Paraguay.
Estabilización química y reaprovechamiento de lodos textiles para uso agrícola	Investigador asociado del Proyecto de Investigación	2026-2028	Institución financiadora: CONACYT-Paraguay. Socios: Facultad de Ingeniería de la Universidad de Buenos Aires.
Eficacia antifúngica de extractos de Moringa oleífera L. ante Macrophomina phaseolina	Investigador Principal	2024-actual	CONACYT-Paraguay (Contrato Público N° 2024-C1-PINV01-1467)
Comportamiento en consorcio de diferentes especies de Brachiarias con cultivo de Sorgo	Investigador Asociado	2024-actual	CONACYT-Paraguay (Res. N° 649/2023; Contrato Público N° 2024-C1-PINV01_1451)
Jornada de Divulgación Saberes de la FIA	Co-Responsable	2024-2025	CONACYT-Paraguay (Código VEVE03-123)
Método alternativo para el tratamiento de aguas contaminadas mediante el uso de adsorbentes	Investigador	2018-actual	Facultad de Ingeniería Agronómica-Universidad Nacional del Este (FIA-UNE)
Camas biológicas para la remoción de fitosanitarios en prácticas agrícolas. A desarrollarse en colaboración entre la Facultad de Ingeniería de la Universidad de Buenos Aires (FIUBA)-Argentina y la Facultad de Ingeniería Agronómica de la Universidad Nacional del Este (FIA-UNE)-Paraguay	Investigador por FIA-UNE	2026-2027	PIDAE 2026 de la Universidad de Buenos Aires - Proyectos de Investigación y Desarrollo en Áreas Estratégicas con impacto Social.



06 PUBLICACIONES SELECCIONADAS

Máximo 5 publicaciones representativas, formato APA o similar

1. Aguayo Trinidad, S., Rojas, N.P., Silvero Argüello, O.R., Paredes, C., & Ríos Valiente, L.S. (2023). Resposta de vinte variedades de soja à ferrugem asiática (*Phakopsora pachyrhizi* Sydow). *Brazilian Applied Science Review*, 7(2), 568-576. ISSN: 2595-3621.
 3. Aguayo Trinidad, S., Rasche, A.J.W., Britos Recalde, C.S., Karajallo Figueredo, J.C., & González, A.L. (2015). Fertilización foliar con boro y su efecto sobre el cultivo de la soja. *Investigación Agraria*, 17(2), 129-137. ISSN: 2305-0683.
 4. Aguayo Trinidad, S., & Orrego, A., & Rodríguez, H. (2010). Incidencia, severidad y control químico de la roya asiática (*Phakopsora pachyrhizi* Sydow) en cultivares convencionales de soja. *Investigación Agraria*, 12, 11-16. ISSN: 2305-0683.
 5. Samudio Legal, L. E., Aguayo Trinidad, S., Piol, M. N., Gamarra Alfonso, P. G., Pires Frigo, J., & Furtado, A. C. (2025). Recovery and Reuse of Nutrients from Hydroponic Effluent in the Context of Circular Agriculture. *Sustainability*, 17(13), 6045. <https://doi.org/10.3390/su17136045>
 6. Samudio Legal, L. E., Aguayo Trinidad, S., Gamarra Alfonso, P. G., Piol, M. N., Saralegui, A. B., Frigo, J. P., & Furtado, A. C. (2025). Sustainable Soil Amendment: Effect of Reusing Saturated Dolomitic Calcareous Amendment (DCAS) on Chemical Properties of Two Types of Agricultural Soils. *Sustainability*, 17(19), 8557.
 7. Samudio Legal, L. E., Aguayo Trinidad, S., Pires Frigo, J., & Furtado, A. C. (2024). Agricultura circular: reutilización de dolomita saturada y su impacto en el desempeño agronómico del frijol en dos tipos de suelos agrícolas, *Revista Ciencia y Cultura*, v. 28, p. 204-205
 8. Legal, L. E. S., Trinidad, S. A., Frigo, J. P., & Furtado, A. C. (2023). Reuso da dolomita saturada por nutrientes como corretivo em solos agrícolas. *Caderno Pedagógico*, 20(2), 1066–1091. <https://doi.org/10.54033/cadpedv20n2-021>
- Total, de producción bibliográfica: 58 ítems (16 artículos en revistas arbitradas). ORCID: 0000-0002-4393-7229. Ver perfil completo en: <https://scholar.google.com/citations?user=alk3GFwAAAAJ&hl=es>

07 EXPERIENCIA EN COOPERACIÓN INTERNACIONAL

Redes, estancias, movilidad y colaboraciones previas

- Miembro del Comité Académico Agroalimentos de la Asociación de Universidades Grupo Montevideo (AUGM). Participante en la reunión anual y taller para jóvenes investigadores (2017-actual).
- Miembro como director de Investigación en el Proyecto Internacional INNOVA para fortalecimiento de la gestión en investigación (Portugal, España, Bolivia y Paraguay).
- Estancia de investigación en el Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) - Estación Experimental del Zaidín, Granada, España (2010-2011). Becario de la Unión Europea. Trabajo de tesis con el Dr. Francisco Javier Corpas Aguirre (CSIC).
- Participación en el Congreso de Jóvenes Investigadores de la Asociación de Universidades Grupo Montevideo (AUGM).

08 INFRAESTRUCTURA Y CAPACIDADES DISPONIBLES

Recursos que podría ofrecer a una colaboración conjunta

Laboratorios / equipamiento	Laboratorios de la FIA-UNE: aguas, fitopatología, semillas, suelos, foliar.
Bases de datos / colecciones	https://orcid.org/0000-0002-4393-7229 https://scholar.google.com/citations?user=alk3GFwAAAAJ&hl=es https://www.researchgate.net/profile/Simeon-Aguayo-Trinidad?ev=hdr_xprf
Equipo de trabajo	➤ Prof. M.Sc. Ing. Agr. Simeón Aguayo Trinidad.



- Prof. Dra. Ing. Amb. Lisa E. Samudio Legal.
- Prof. Mag. Ing. Agr. Orlando Ortiz.
- Mag. Ing. Agr. Pamela Giménez - Investigadora.
- Ing. Agr. Pedro Gabriel Gamarra Alfonso - Investigador.
- Ing. Agr. Antonio Ramírez - Investigador.
- Prof. Mag. Ing. Agr. Laura González.
- Prof. Dra. Bioq. Natalia Aceval.
- Estudiantes de la carrera de Ingeniería Agronómica e Ingeniería Ambiental y Posgrado FIA UNE.

09 INTERESES DE COLABORACIÓN

Marque las opciones que mejor describan lo que está buscando

- ☒ Socios para proyectos de investigación conjunta
- ☒ Financiamiento o convocatorias específicas
- ☒ Intercambio de estudiantes de grado o posgrado
- ☒ Codirección de tesis o programas de doble titulación
- ☒ Publicaciones conjuntas
- ☒ Organización de eventos, seminarios o escuelas de verano
- ☒ Uso compartido de infraestructura o equipamiento

Otro: [especifique]

Temas o regiones de particular interés para futuras colaboraciones:

Desarrollo Agropecuario Sostenible.

Gestión de Recursos Ambientales/Desarrollo Agropecuario Sostenible.

Fitosanidad y Biotecnología Agrícola.

Fitosanidad, biotecnología agrícola, producción agropecuaria sostenible.

Sistemas de cultivo en consorcio, manejo de enfermedades en cultivos extensivos (soja, maíz, sorgo).

10 DISPONIBILIDAD Y DATOS DE CONTACTO

Información práctica para facilitar el primer contacto

Idiomas de trabajo	<i>Español (nativo), guaraní (nativo), inglés (básico)</i>
Disponibilidad para movilidad	<i>Disponible para estancias cortas/sujeto a financiamiento</i>
Teléfono / WhatsApp	<i>+595983482233</i>
Correo alternativo	<i>aguayotrinidadclases@gmail.com</i>
Redes profesionales	<i>ORCID: https://orcid.org/0000-0002-4393-7229 ResearchGate: https://www.researchgate.net/profile/Simeon-Aguayo-Trinidad</i>



Asociación de Universidades Grupo Montevideo

DOSSIER DE INVESTIGADOR/A

Presentación de trayectoria, líneas de investigación e intereses de colaboración

Sofía Barrios Tomás

*Profesora Agregada***Facultad de Ingeniería, Universidad de la República****Comité Agroalimentarios AUGM**

Uruguay

Link a CV/ORCID / ID académico: 0000-0002-6221-195X**Correo electrónico institucional:** sbarrios@fing.edu.uy**Perfil / sitio web:****Fecha de actualización:** Agosto 2026

01 PERFIL PROFESIONAL

Resumen breve de su trayectoria y enfoque de trabajo (máx. 5 líneas)

Soy Ingeniera en Alimentos y Doctora en Ingeniería Química por la Universidad de la República, Uruguay. Mi trabajo se centra en el estudio de la aplicación de diferentes tecnologías en procesos alimentarios como preservación de alimentos y extracción de compuestos bioactivos de matrices vegetales. Busco generar soluciones para problemas de corte tecnológico y social en el área de alimentos, además de formar recursos humanos en el área y contribuir al crecimiento de la carrera Ingeniería de Alimentos.

02 FORMACIÓN ACADÉMICA

Titulaciones ordenadas de la más reciente a la más antigua

TÍTULO OBTENIDO	INSTITUCIÓN	PAÍS	AÑO
Doctorado en Ingeniería Química	Universidad de la República	Uruguay	2015
Ingeniería en Alimentos	Universidad de la República	Uruguay	2007

03 LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN

Describe entre 2 y 4 líneas de trabajo activas

► Tecnologías de preservación de alimentos

Se estudian las tecnologías de Envasado en Atmósfera Modificada y Liofilización para la preservación de distintos tipos de alimentos. Se realiza un abordaje aplicado y fundamental, a través de ensayos experimentales y modelado y simulación de procesos. Es una línea activa del grupo de trabajo.



Palabras clave: preservación, envasado en atmósfera modificada, liofilización

► Extracción asistida por ultrasonido

Se estudia la aplicación de ultrasonido de potencia para asistir los procesos de extracción de compuestos bioactivos de distintos tipos de matrices vegetales, en particular, residuos de la agroindustria, pero también hierbas nativas.

Palabras clave: ultrasonido de potencia, extracción, subproductos

04 ÁREAS DE EXPERTISE

Disciplinas y competencias transversales (agregue o elimine según corresponda)

- Ingeniería de Alimentos
- Procesos Alimentarios
- Propiedades físicas y química de alimentos

05 PROYECTOS DESTACADOS

Proyectos de investigación relevantes de los últimos 5 a 10 años

PROYECTO	ROL	PERÍODO	FINANCIAMIENTO / SOCIOS
Desarrollo de un fortificador para la nutrición de pretérminos severos a base de proteínas de leche humana	Reponsable	2026-2028	Comisión Sectorial de Investigación Científica - Udelar
Estudio del proceso de liofilización para la preservación de leche humana	Investigadora	2022-2024	Comisión Sectorial de Investigación Científica - Udelar
[Mejoramiento de procesos en la industria alimentaria: aspectos básicos y tecnológicos	Investigadora	2019-2023	Comisión Sectorial de Investigación Científica - Udelar
Ultrasonido aplicado a procesos agroindustriales	Investigadora	2019-2022	Espacio Interdisciplinario - Udelar
Evaluación de procesos de sanitización y su efecto en la inducción de la degradación de plaguicidas en productos hortofrutícolas envasados	Investigadora	2019-2021	Comisión Sectorial de Investigación Científica - Udelar
Ultrasonido en Procesos de Extracción: Evaluación y Diseño de Proceso	Investigadora	2017-2019	Comisión Sectorial de Investigación Científica - Udelar

06 PUBLICACIONES SELECCIONADAS

1. Schenck, S.; Barrios, S.; Ferrari, A.; Lema, P.; Goñi, S. (2025). Macroscopic modelling and parameter estimation of blueberries freeze-drying. Food and Bioproducts Processing 152, 191–206.



2. Irazoqui, M., Colazzo, M., Fender, E., Budelli, E., Barrios, S., Pérez, N., Lema, P. (2024). Combined peracetic acid – power ultrasound disinfection process enhances bioactive compounds and preserves quality attributes of fresh-cut lettuce (cv. Vera). *Discover Food* 4, 14.
3. Pequeño, F., Besil, N., Sirio, M., Barrios, S., Lema P., Heinzen H., Cesio, V. (2023). Food Safety and Shelf Life Improvement of Minimally Processed Strawberries. *ACS Food Science and Technology* 3(9), 1514 – 1522.
4. Paulsen E., Barrios S., Lema P. (2021). Production of packaged ready-to-eat whole strawberries (cv. San Andreas): packaging conditions for shelf-life extension. *Food Packaging and Shelf Life* 29, 100696.
5. González M., Barrios S., Budelli E., Pérez N., Lema P., Heinzen H. (2020). Ultrasound assisted extraction of bioactive compounds in fresh and freeze-dried *Vitis vinifera* cv Tannat grape pomace. *Food and Bioproducts Processing* 124, 378 – 386.



07 EXPERIENCIA EN COOPERACIÓN INTERNACIONAL

Redes, estancias, movilidad y colaboraciones previas

- 2024 – 2027: Participación en proyecto de educación Erasmus+ Capacity Building in Higher Education (CBHE). Título del proyecto: “Education for the transition to Sustainable AgriFood systems in South America” (EduSAF).
- 2021 – 2025 Participación en la red CYTED “ENVABIO100: “Obtención de films biodegradables de origen 100% natural para la industria de alimentos”. Responsable: Dra. Shirley Duarte, Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción, Paraguay.
- Co-dirección de tesis de Doctorado de MSc. Ing. Alim. Sylvia Schenck con Universidad Nacional de la Plata.

08 INFRAESTRUCTURA Y CAPACIDADES DISPONIBLES

Recursos que podría ofrecer a una colaboración conjunta

Laboratorios / equipamiento	Liofilizadores para investigación (escala laboratorio y escala piloto), envasadoras, mezcladoras de gases, cámaras refrigeradas para estudios de envasado en atmósfera modificada
Bases de datos / colecciones	
Equipo de trabajo	Grupo Tecnologías Aplicadas a Procesos Alimentarios, Instituto de Ingeniería Química, Facultad de Ingeniería Udelar. Integrado por 13 investigadores (2 profesores titulares, 1 profesor agregado, 4 profesores adjuntos, 2 asistentes, 4 ayudantes)

09 INTERESES DE COLABORACIÓN

Marque las opciones que mejor describan lo que está buscando

- ☐ Socios para proyectos de investigación conjunta
- ☐ Financiamiento o convocatorias específicas
- ☐ Intercambio de estudiantes de grado o posgrado
- ☐ Codirección de tesis o programas de doble titulación
- ☐ Publicaciones conjuntas
- ☐ Organización de eventos, seminarios o escuelas de verano
- ☐ Uso compartido de infraestructura o equipamiento
- ☐ Otro: [especifique]

Temas o regiones de particular interés para futuras colaboraciones:

Preservación de alimentos, alimentos en polvo, revalorización de subproductos, análisis químico instrumental, análisis térmico, propiedades físicas de alimentos, nuevas tecnologías de procesamiento de alimentos

10 DISPONIBILIDAD Y DATOS DE CONTACTO

Información práctica para facilitar el primer contacto

Idiomas de trabajo	Español (nativo), Inglés (avanzado)
--------------------	-------------------------------------



Disponibilidad para movilidad	<i>Estancias cortas sujeto a financiamiento</i>
Teléfono / WhatsApp	<i>+598299636256</i>
Correo alternativo	<i>Barriossofia@gmail.com</i>
Redes profesionales	



Asociación de Universidades Grupo Montevideo

DOSSIER DE INVESTIGADOR/A

Presentación de trayectoria, líneas de investigación e intereses de colaboración

Gizele Ingrid Gadotti

*Profesora Asociada**Universidade Federal de Pelotas/ Centro de Engenharias**Grupo de trabajo en AUGM: Comité Académico Agroalimentario**Brasil***Link a CV/ORCID / ID académico:** 0000-0001-9545-6577/ <http://lattes.cnpq.br/4110765012494684>**Correo electrónico institucional:** gizele.gadotti@ufpel.edu.br**Perfil / sitio web:** [enlace a Google Scholar, ResearchGate, sitio institucional, etc.]<https://scholar.google.com/citations?user=PLIE3KYAAAAJ&hl=en><https://www.researchgate.net/profile/Gizele-Ingrid-Gadotti>**Fecha de actualización:** Jul/26

01 PERFIL PROFESIONAL

Resumen breve de su trayectoria y enfoque de trabajo (máx. 5 líneas)

Soy Ingeniera Agrónoma, con Maestría y Doctorado en Ciencia y Tecnología de Semillas por la UFPel, con un período sandwiche en la Oregon State University. Actualmente, soy Profesora Asociada en la misma institución y lidero el Laboratorio de Agrotecnología del Centro de Ingenierías. Mi investigación se centra en el desarrollo de tecnologías postcosecha, la aplicación de inteligencia artificial en la agricultura y la ingeniería de precisión, buscando soluciones innovadoras para la cadena productiva de semillas y granos, con un fuerte compromiso con la sostenibilidad y la equidad en la ingeniería. He recibido el premio Diversity de ASHRAE Brasil por mi trabajo en igualdad

02 FORMACIÓN ACADÉMICA

Titulaciones ordenadas de la más reciente a la más antigua

TÍTULO OBTENIDO	INSTITUCIÓN	PAÍS	AÑO
Doctorado en Ciencia e Tecnología de Semillas	Universidade Federal de Pelotas	Brasil	2012
Doutorado Sanduíche (Estancia Doctoral)	Oregon State University	EUA	2012
Maestría em Ciencia e Tecnologia de Semillas	Universidade Federal de Pelotas	Brasil	2006



TÍTULO OBTENIDO	INSTITUCIÓN	PAÍS	AÑO
Grado en Ingeniería Agrícola	Universidade Federal de Pelotas	Brasil	2003

03 LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN

Describe entre 2 y 4 líneas de trabajo activas

► Tecnología de Semillas y Procesamiento Postcosecha

Estudiamos los procesos de beneficio, secado y almacenamiento de semillas y granos, buscando optimizar su calidad y viabilidad. Utilizamos enfoques de ingeniería para evaluar propiedades físicas, fisiológicas y sanitarias, con el objetivo de reducir pérdidas y mejorar el desempeño de los lotes en el campo

Palabras clave: Ciencia y Tecnología de Semillas, Procesamiento de Productos Agrícolas, Almacenamiento de Granos, Fisiología de Semillas, Secado

► Agricultura de Precisión e Inteligencia Artificial

Aplicamos técnicas de aprendizaje automático y procesamiento digital de imágenes para la clasificación y el análisis de calidad de semillas y granos. Desarrollamos modelos predictivos para el ranking de lotes de semillas y la clasificación de su calidad, así como sensores para la medición de humedad, con el fin de optimizar los procesos agrícolas

Palabras clave: Agricultura de Precisión, Aprendizaje de Máquinas, Procesamiento de Imágenes, Sensores, Clasificación de Semillas

► Desarrollo de Máquinas y Tecnologías para la Poscosecha

Esta línea de investigación está dedicada al diseño, desarrollo y optimización de máquinas y sistemas para el beneficio, secado, almacenamiento y clasificación de granos y semillas. El objetivo es aumentar la eficiencia operativa, reducir pérdidas cualitativas y cuantitativas, y agregar valor a los productos agrícolas. La investigación integra conocimientos de ingeniería mecánica, automatización e inteligencia artificial, con una fuerte interfaz con el sector productivo, especialmente a través de proyectos en asociación con la Embrapii (Empresa Brasileña de Investigación e Innovación Industrial). Esta colaboración tiene como objetivo la transferencia de tecnología y el desarrollo de soluciones innovadoras para la agroindustria, conectando la investigación académica con las demandas reales del mercado.

Palabras clave: Maquinaria Agrícola, Poscosecha, Beneficio de Semillas, Automatización, Embrapii, Innovación Agroindustrial

04 ÁREAS DE EXPERTISE

Disciplinas y competencias transversales (agregue o elimine según corresponda)

- Ciencia y Tecnología de Semillas
- Ingeniería Agrícola / Procesamiento de Productos Agrícolas
- Agricultura de Precisión
- Análisis de Datos y Aprendizaje de Máquinas
- Procesamiento Digital de Imágenes



05 PROYECTOS DESTACADOS

Proyectos de investigación relevantes de los últimos 5 a 10 años

PROYECTO	ROL	PERÍODO	FINANCIAMIENTO / SOCIOS
Aprendizado de máquina e inteligência artificial em processamento de sementes e grãos	Gizele Ingrid Gadotti	2024- actual	CNPq
Aprendizado de máquina e inteligência artificial no controle de qualidade de sementes	Gizele Ingrid Gadotti	2021-2023	CNPq
Eficiência do uso de espiral rotativa no processamento de sementes de soja	Gizele Ingrid Gadotti	2024	Profile Industries

06 PUBLICACIONES SELECCIONADAS

Máximo 5 publicaciones representativas, formato APA o similar

1. Souza, R. et al. (2019) Continuous monitoring seed testing equipments using internet of things. *Computers and Electronics in Agriculture*, v.158, Pages 122-132, ISSN 0168-1699, <https://doi.org/10.1016/j.compag.2019.01.024>.
2. Capilheira, A. F., Cavalcante, J. A., Gadotti, G. I., Bezerra, B. R., Hornke, N. F., & Villela, F. A.. (2019). Storage of soybean seeds: Packaging and modified atmosphere technology. *Revista Brasileira De Engenharia Agrícola E Ambiental*, 23(11), 876–882. <https://doi.org/10.1590/1807-1929/agriambi.v23n11p876-882>
3. Gadotti, G. I., Ascoli, C. A., Bernardy, R., Monteiro, R. de C. M., & Pinheiro, R. de M.. (2022). MACHINE LEARNING FOR SOYBEAN SEEDS LOTS CLASSIFICATION. *Engenharia Agrícola*, 42(spe), e20210101. <https://doi.org/10.1590/1809-4430-Eng.Agric.v42nepe20210101/2022>
4. Vergara, R., Silva, R. N. O. da ., Nadal, A. P., Gadotti, G. I., Aumonde, T. Z., & Villela, F. A.. (2019). Harvest delay, storage and physiological quality of soybean seeds. *Journal of Seed Science*, 41(4), 506–513. <https://doi.org/10.1590/2317-1545v41n4222413>
5. Soares, V.N., Elias, S.G., Gadotti, G.I., Garay, A.E. and Villela, F.A. (2016), Can the Tetrazolium Test be Used as an Alternative to the Germination Test in Determining Seed Viability of Grass Species?. *Crop Science*, 56: 707-715. <https://doi.org/10.2135/cropsci2015.06.0399>



07 EXPERIENCIA EN COOPERACIÓN INTERNACIONAL

Redes, estancias, movilidad y colaboraciones previas

- *Investigación en red con el INPA Acre*
- *Investigación y movilidad internacional con Oregon State University*
- *Convenios de cursos de especialización in Uruguay y Paraguay*

08 INFRAESTRUCTURA Y CAPACIDADES DISPONIBLES

Recursos que podría ofrecer a una colaboración conjunta

Laboratorios / equipamiento	Laboratorio de Agrotecnología del Centro de Ingenierías de la UFPel (creado en 2018). Contamos con equipamiento para el procesamiento, secado, almacenamiento y análisis de calidad de semillas y granos. https://pnipe.mcti.gov.br/laboratory/5797
Bases de datos / colecciones	Monteiro, R. D. C. M. (2024). Exercicios em Python de Secagem em Baixas Temperaturas (Version 1.0.0) [Computer software]. https://github.com/ritamonteiro/secagem_em_baixas_temperaturas.git
Equipo de trabajo	https://wp.ufpel.edu.br/labagrotec/discentes/

09 INTERESES DE COLABORACIÓN

Marque las opciones que mejor describan lo que está buscando

- ☐ Socios para proyectos de investigación conjunta
- ☐ Financiamiento o convocatorias específicas
- ☐ Intercambio de estudiantes de grado o posgrado
- ☐ Codirección de tesis o programas de doble titulación
- ☐ Publicaciones conjuntas
- ☐ Organización de eventos, seminarios o escuelas de verano
- ☐ Uso compartido de infraestructura o equipamiento
- ☐ Otro: [especifique]

Temas o regiones de particular interés para futuras colaboraciones:

Me interesa conectar con grupos de investigación en universidades de América Latina que trabajen en: Agricultura de Precisión, Inteligencia Artificial aplicada al agro, Tecnología Post-Cosecha y Sostenibilidad. Tengo un interés especial en colaboraciones que promuevan el intercambio de estudiantes y la co-dirección de tesis, así como en la organización de eventos científicos conjuntos.

10 DISPONIBILIDAD Y DATOS DE CONTACTO



Información práctica para facilitar el primer contacto

Idiomas de trabajo	<i>Portugués (nativo), Español (avanzado), Inglés (intermedio)</i>
Disponibilidad para movilidad	<i>Disponible para estancias cortas o virtuales, sujeto a agenda y financiamiento.</i>
Teléfono / WhatsApp	+55 53 981034581
Correo alternativo	<i>gizeleingrid@gmail.com</i>
Redes profesionales	LinkedIn: https://www.linkedin.com/in/gizele-ingrid-gadotti-51224111/ , ResearchGate: https://www.researchgate.net/profile/Gizele-Ingrid-Gadotti?ev=prf_overview



Asociación de Universidades Grupo Montevideo

DOSSIER DE INVESTIGADOR/A

Presentación de trayectoria, líneas de investigación e intereses de colaboración

María Lelia Páez Villalba

*Profesora Adjunta***Universidad Nacional de Tucumán****Grupo de trabajo en AUGM: CAA****Comité Académico Agroalimentario**

Argentina

Link a CV/ORCID / ID académico: **0009-0000-8099-4401**Correo electrónico institucional: maria.paezvillalba@faz.unt.edu.arPerfil / sitio web: [leliapaez2009@gmail.com](https://scholar.google.com/citations?user=leliapaez2009) (Google Scholar)

Fecha de actualización: 08/2026

01 PERFIL PROFESIONAL

Resumen breve de su trayectoria y enfoque de trabajo (máx. 5 líneas)

Soy Magíster en Ciencias Agrarias, Ingeniera Agrónoma, Profesora Adjunta con dedicación exclusiva en la UNT e investigadora (Categoría V). Mi trabajo se enfoca en el área agroalimentaria y la bromatología, especializándome en la extracción, caracterización y microencapsulación de aceites esenciales de plantas aromáticas y compuestos bioactivos para el desarrollo de biopolímeros sostenibles y la conservación de matrices alimentarias. Me distingo buscar agregado de valor de materias primas regionales y generar un impacto positivo en la vida útil y la inocuidad de los alimentos a nivel territorial y regional.

02 FORMACIÓN ACADÉMICA

Titulaciones ordenadas de la más reciente a la más antigua

TÍTULO OBTENIDO	INSTITUCIÓN	PAÍS	AÑO
Maestría en Ciencias Agrarias con Orientación en Producción Sostenible	Universidad Nacional de Tucumán	Argentina	2026
Ingeniero Agrónomo	Universidad Nacional de Tucumán	Argentina	2001

03 LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN

Describa entre 2 y 4 líneas de trabajo activas



Microencapsulado de aceites esenciales de Albahaca *Ocimum basilicum* (L.) y Romero *Salvia rosmarinus* (L.) para uso alimentario.

Esta línea estudia la extracción y estabilización de compuestos bioactivos de albahaca y romero mediante microencapsulación por gelación externa, utilizando biopolímeros como alginato de sodio y exudado de *Prosopis nigra*. Actualmente, se evalúa la incorporación de estas microcápsulas en matrices lácteas (quesos semiduros) y su impacto en la calidad sensorial, estabilidad físico-química e inocuidad alimentaria.

Palabras clave: Aceites esenciales, Microencapsulación, Queso semiduro

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO EN QUESOS SEMIDUROS SUPLEMENTADOS CON ENCAPSULADOS DE ACEITE ESENCIAL DE ROMERO

Esta línea evalúa el impacto microbiológico de la incorporación de microcápsulas de aceite esencial de romero (formuladas con alginato de sodio y exudado de *Prosopis nigra*) en quesos semiduros durante 30 días de maduración. Mediante seguimiento del perfil microbiológico, los resultados demuestran que la adición del aceite estimula significativamente el crecimiento de bacterias lácticas e inhibe microorganismos indeseables/coliformes en comparación con el queso control.

Palabras clave: Quesos semiduros, Aceite esencial de romero, Perfil microbiológico

MICROENCAPSULADO DE OLEORRESINA DE AJÍ PICANTE Y SU INCORPORACIÓN EN SALSA DE TOMATE

Esta línea se centra en la estabilización de compuestos bioactivos mediante la microencapsulación de oleorresina de ají picante (*Capsicum annuum* L.) por gelación externa, utilizando alginato de sodio como matriz. Tras optimizar la formulación y estabilidad de las emulsiones mediante diseño estadístico, las microcápsulas obtenidas se incorporan en salsa de tomate para evaluar su viabilidad como ingrediente funcional natural.

Palabras clave: Oleorresina de ají, Microencapsulación, Salsa de tomate

04 ÁREAS DE EXPERTISE

Disciplinas y competencias transversales (agregue o elimine según corresponda)

- *Ciencia de los Alimentos: Análisis microbiológico, organoléptico y fisicoquímico de matrices alimentarias complejas (lácteos, conservas).*
- *Tecnología de Encapsulamiento y Biopolímeros: Extracción y microencapsulación de oleorresinas y aceites esenciales de aromáticas mediante gelación externa (alginato de sodio, exudado de *Prosopis nigra*).*
- *Desarrollo de Alimentos Funcionales: Formulaciones con valor agregado e ingredientes funcionales para extensión de vida útil e inocuidad alimentaria.*
- *Extrusión por goteo, emulsificación, diseño estadístico experimental (superficie de respuesta y factoriales), recuentos microbiológicos e interpretación sensorial.*
- *Design-Expert (optimizaciones y diseños experimentales), software estadístico, reactores de encapsulación/goteo, agitadores de alta cizalla y equipamiento de laboratorio microbiológico.*

05 PROYECTOS DESTACADOS

Proyectos de investigación relevantes de los últimos 5 a 10 años

PROYECTO	ROL	PERÍODO	FINANCIAMIENTO / SOCIOS
Desarrollo de tecnologías agrícolas y agroindustriales de producción de albahaca, romero, y cannabis como alternativa para la diversificación de producciones minifundistas de Tucumán.	Integrante del Proyecto	[2023–2026]	Universidad Nacional de Tucumán

06 PUBLICACIONES SELECCIONADAS

Máximo 5 publicaciones representativas, formato APA o similar



1. Páez Villalba, M. L., Acosta, A., Nacher, M., Oliszewski, R., Romero, C. M., Martínez, F. G., & Morales, A. H. (2025). Incorporación de aceite esencial de romero en quesos semiduros mediante un sistema de encapsulación basado en el exudado de *Prosopis nigra*. *IDITEC*, 13, 4–19. ISSN: 2525-1597.
2. Páez Villalba, M. L., Morales, A. H., Aráoz, M., Oliszewski, R., & Romero, C. M. (2023). Análisis microbiológico en quesos semiduros suplementados con encapsulados de aceite esencial de romero. *Jornadas de Jóvenes Investigadores / Trabajos Científicos de Investigación, UNT*.
3. Páez Villalba, M. L., Feres, S. F., Mariotti Martínez, J. A., Monserrat, S. del V., Salazar, S. M., & Fernández, M. T. (2023). Microencapsulado de oleoresina de ají picante y su incorporación en salsa de tomate. *Jornadas de Biología y Tecnología de Alimentos, INTA - UNT*.
4. Páez Villalba, M. L. (2024). Microencapsulado de aceites esenciales de albahaca (*Ocimum basilicum* L.) y romero (*Salvia rosmarinus* L.) mediante gelación externa para uso alimentario (Tesis de Maestría en Ciencias Agrarias). Facultad de Agronomía, Zootecnia y Veterinaria, Universidad Nacional de Tucumán
5. Páez Villalba, M. L., Morales, A. H., & Romero, C. M. (2023). Optimización del proceso de encapsulación por extrusión de extractos aromáticos mediante biopolímeros regionales (*Prosopis nigra* y alginato). *Publicaciones Científicas de Agroindustrias y Bromatología, FAZyV-UNT*.



07 EXPERIENCIA EN COOPERACIÓN INTERNACIONAL

Redes, estancias, movilidad y colaboraciones previas

- [Redes o consorcios académicos de los que forma parte]
- [Estancias de investigación o movilidad internacional realizadas]
- [Convenios o colaboraciones interinstitucionales en curso]
- [Experiencia dirigiendo tesis o programas conjuntos con otras universidades]

08 INFRAESTRUCTURA Y CAPACIDADES DISPONIBLES

Recursos que podría ofrecer a una colaboración conjunta

Laboratorios / equipamiento	[Detalle equipos, laboratorios o infraestructura disponible para uso compartido]
Bases de datos / colecciones	[Bases de datos, colecciones o repositorios propios]
Equipo de trabajo	[Tamaño y composición del equipo o grupo de investigación]

09 INTERESES DE COLABORACIÓN

Marque las opciones que mejor describan lo que está buscando

- ☒ ☐ Socios para proyectos de investigación conjunta
- ☐ Financiamiento o convocatorias específicas
 - ☒ ☐ Intercambio de estudiantes de grado o posgrado
 - ☒ ☐ Codirección de tesis o programas de doble titulación
 - ☒ ☐ Publicaciones conjuntas
- ☐ Organización de eventos, seminarios o escuelas de verano
 - ☒ ☐ Uso compartido de infraestructura o equipamiento
- ☐ Otro: [especifique]

Temas o regiones de particular interés para futuras colaboraciones:

Me interesa establecer vínculos de cooperación científica con docentes e investigadores de las universidades miembro de AUGM enfocados en: Desarrollo de tecnologías sostenibles de encapsulación de aceites esenciales y compuestos bioactivos empleando hidrocoloides y biopolímeros nativos o subproductos agroindustriales. También en ensayos microbiológicos y conservación natural en matrices lácteas, vegetales y derivados, la aceptabilidad organoléptica y la vida útil de alimentos con valor agregado.

10 DISPONIBILIDAD Y DATOS DE CONTACTO

Información práctica para facilitar el primer contacto

Idiomas de trabajo	Español (nativo)
Disponibilidad para movilidad	Disponible para estancias cortas , sujeto a financiamiento
Teléfono / WhatsApp	+54 9 3815019093
Correo alternativo	Leliapaez2009@gmail.com



Redes profesionales

LinkedIn, ORCID



Asociación de Universidades Grupo Montevideo

DOSSIER DE INVESTIGADOR/A

Presentación de trayectoria, líneas de investigación e intereses de colaboración

FOTOGRAFÍA



[Alejandra MEdrano]

*[Profesor Adjunto – Director de la carrera de Ing. de alimentos]***[Universidad de la Republica/ Facultad de Química]****Grupo de trabajo en AUGM: Agroalimentos****[Uruguay]**Link a CV/ORCID / ID académico: [0000-0002-5926-6239 /](#)Correo electrónico institucional: amedrano@fq.edu.uyPerfil / sitio web: <https://www.researchgate.net/profile/A-Medrano>

Fecha de actualización: 07/2026

01 PERFIL PROFESIONAL

Resumen breve de su trayectoria y enfoque de trabajo (máx. 5 líneas)

Soy Ingeniera Alimentaria y Doctora en Química por la (Udelar), donde actualmente me desempeño como Directora de la Carrera de Ingeniería de Alimentos. Lidero el grupo de Bioactividad y Nanotecnología de Alimentos, cuya investigación se centra en el desarrollo de alimentos funcionales mediante la valorización de compuestos bioactivos provenientes de recursos y subproductos agroalimentarios subutilizados. Nuestro trabajo busca mejorar su bioaccesibilidad y biodisponibilidad para desarrollar ingredientes y alimentos con potencial para contribuir a la prevención de enfermedades crónicas no transmisibles y promover una alimentación más saludable y sostenible.

02 FORMACIÓN ACADÉMICA

Titulaciones ordenadas de la más reciente a la más antigua

TÍTULO OBTENIDO	INSTITUCIÓN	PAÍS	AÑO
Doctora en Química	Universidad de la Republica	Uruguay	2009
Ingeniera Alimentaria	Universidad de la Republica	Uruguay	2002



03 LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN

Describe entre 2 y 4 líneas de trabajo activas

► Obtención y caracterización de ingredientes alimentarios bioactivos

Desarrollo de ingredientes alimentarios mediante la extracción, purificación y caracterización de compuestos bioactivos provenientes de hierbas medicinales (marcela, menta), frutas, hortalizas y leguminosas (lupino, hojas de boniato, rúcula, kale, cebolla, granada y cítricos) y subproductos agroindustriales (bagazo de cerveza, orujo de uva, cáscara de cebolla, entre otros), para su aplicación en alimentos con potencial efecto sobre la salud.

Palabras clave: ingredientes alimentarios, compuestos bioactivos, alimentos

► Evaluación de la bioactividad y mecanismos de acción de compuestos bioactivos

Evaluación del potencial bioactivo de compuestos e ingredientes alimentarios mediante ensayos químicos y modelos celulares, determinando actividades antioxidante, antihipertensiva, antiinflamatoria, antiglicante, antidiabética y antiobesidad, incluyendo estudios de inhibición de la absorción de lípidos y glucosa y el análisis de sus mecanismos de acción. Esta línea busca generar evidencia científica sobre su potencial contribución a la prevención de enfermedades no transmisibles.

Palabras clave: bioactividad, ENT, salud

► Bioaccesibilidad y efectos sobre microbiota intestinal

Estudio de la bioaccesibilidad, biodisponibilidad y metabolismo de compuestos bioactivos mediante modelos de digestión gastrointestinal in vitro, fermentación colónica y evaluación de la interacción con la microbiota intestinal. Actualmente, la línea incorpora estudios de intervención en humanos para validar sus efectos sobre biomarcadores de salud.

Palabras clave: Bioaccesibilidad, efecto prebiótico

04 ÁREAS DE EXPERTISE

Disciplinas y competencias transversales (agregue o elimine según corresponda)

- Alimentos funcionales y nutraceuticos.
- Compuestos bioactivos de origen vegetal y animal.
- Valorización de subproductos y economía circular.
- Bioactividad, bioaccesibilidad y biodisponibilidad de ingredientes funcionales.
- Microbiota intestinal y producción de AGCC.
- Química y análisis de alimentos.
- Cromatografía (HPLC), espectrofotometría UV-Vis y técnicas de caracterización química y funcional, estudios celulares.

05 PROYECTOS DESTACADOS

Proyectos de investigación relevantes de los últimos 5 a 10 años

PROYECTO	ROL	PERÍODO	FINANCIAMIENTO / SOCIOS
Valorización biotecnológica de residuos para una pesca artesanal sostenible: un enfoque desde Una Salud	Coordinador	2026–2028	Vinculación Universidad, Sociedad y Producción (VUSP)
Bagazo de cerveza fuente de bioactivos con efecto sobre el sistema inmune. Aplicación en el desarrollo de suplementos alimenticios y panes funcionales.	Coordinador	2021–2023	Proyecto CSIC i+D



PROYECTO	ROL	PERÍODO	FINANCIAMIENTO / SOCIOS
<i>Compuestos bioactivos recientemente desarrollados en la prevención de enfermedades crónicas no transmisibles incorporados en alimentos lácteos funcionales de alto consumo</i>	<i>Coordinador</i>	<i>2019 - 2021</i>	<i>Proyecto CSIC i+D</i>

06 PUBLICACIONES SELECCIONADAS

Máximo 5 publicaciones representativas, formato APA o similar

1. Fernández-Fernández, Adriana M., Victoria Olt, Jessica Báez, et al. 2026. "Potential of Bee Pollen as a Nutraceutical And/Or Functional Ingredient for Metabolic Syndrome Management: In Vitro Antioxidant, Anti-Inflammatory, and Digestive Enzyme Inhibitory Activities," Food Chemistry International: 1–12
2. Rodríguez-Elhordoy, M., J. Báez, V. Olt, et al. 2026. "Lupin (Lupinus angustifolius) as a Protein-Rich Emerging Crop Adapted to Uruguay: Nutritional and Functional Potential." Sustainable Food Proteins 4, no. 2: e70066.
3. Olt, V., Báez, J., Curbelo, R., Fernández-Fernández, A. M., & Medrano-Fernandez, A. (2023). Tannat grape pomace as an ingredient for potential functional biscuits: Bioactive compound identification, in vitro bioactivity, food safety, and sensory evaluation. Frontiers in Nutrition, 10, Article 1241105.
4. Olt, V., Báez, J., Jorcin, S., López, T., Fernández-Fernández, A. M., & Medrano Fernandez, A. (2022). Encapsulated bioactive compounds from a winemaking byproduct for its application as functional ingredient in yogurt. Agrociencia Uruguay, 25(NE2), e794.
5. Báez, J., Fernández-Fernández, A. M., Tironi, V. A., Añón, M. C., & Medrano-Fernandez, A. (2021). Identification and characterization of antioxidant peptides obtained from the bioaccessible fraction of α -lactalbumin hydrolysate. Journal of Food Science, 86(10), 4479–4490.



07 EXPERIENCIA EN COOPERACIÓN INTERNACIONAL

Redes, estancias, movilidad y colaboraciones previas

- [Redes o consorcios académicos de los que forma parte]
- [Estancias de investigación o movilidad internacional realizadas]
- [Convenios o colaboraciones interinstitucionales en curso]
- [Experiencia dirigiendo tesis o programas conjuntos con otras universidades]

08 INFRAESTRUCTURA Y CAPACIDADES DISPONIBLES

Recursos que podría ofrecer a una colaboración conjunta

Laboratorios / equipamiento	[Detalle equipos, laboratorios o infraestructura disponible para uso compartido]
Bases de datos / colecciones	[Bases de datos, colecciones o repositorios propios]
Equipo de trabajo	[Tamaño y composición del equipo o grupo de investigación]

09 INTERESES DE COLABORACIÓN

Marque las opciones que mejor describan lo que está buscando

- ☒ Socios para proyectos de investigación conjunta
- ☐ Financiamiento o convocatorias específicas
- ☐ Intercambio de estudiantes de grado o posgrado
- ☐ Codirección de tesis o programas de doble titulación
- ☐ Publicaciones conjuntas
- ☐ Organización de eventos, seminarios o escuelas de verano
- ☐ Uso compartido de infraestructura o equipamiento
- ☐ Otro: [especifique]

Temas o regiones de particular interés para futuras colaboraciones:

[Escriba aquí los temas, países o instituciones con los que le interesaría conectar]

10 DISPONIBILIDAD Y DATOS DE CONTACTO

Información práctica para facilitar el primer contacto

Idiomas de trabajo	Español (nativo), Inglés (intermedio)
Disponibilidad para movilidad	Disponible para estancias cortas / sujeto a financiamiento
Teléfono / WhatsApp	+598 99110915
Correo alternativo	amedrano@fq.edu.uy
Redes profesionales	https://www.linkedin.com/in/alejandra-medrano-0787bb2b/?skipRedirect=true /https://www.researchgate.net/profile/A-Medrano



Asociación de Universidades Grupo Montevideo

DOSSIER DE INVESTIGADORA

Presentación de trayectoria, líneas de investigación e intereses de colaboración

María Cecilia Prieto

*Profesora Ayudante A, Dedicación Exclusiva***Universidad Nacional de Córdoba/****Facultad de Ciencias Agropecuarias****Grupo de trabajo en AUGM: Comité Académico Agroalimentario**

Argentina

ORCID: 0000-0003-3314-3107**Correo electrónico institucional:** prietomc@agro.unc.edu.ar**Perfil / sitio web:** https://www.researchgate.net/profile/Maria-Cecilia-Prieto?ev=hdr_xprf**Fecha de actualización:** 07 /2026

01 PERFIL PROFESIONAL

Resumen breve de su trayectoria y enfoque de trabajo (máx. 5 líneas)

Licenciada y Profesora en Ciencias Biológicas, Doctora en Ciencias Agropecuarias. Actualmente me desempeño como docente en la Facultad de Ciencias Agropecuarias de la Universidad nacional de Córdoba. Pertenezco al Laboratorio de Tecnología de Alimentos (LabTA) y al Laboratorio de Avance en Productos Naturales (LAPRONAT). Desarrollo líneas de investigación relacionadas al control natural de microorganismos fitopatógenos y al control de procesos oxidativos en alimento.

02 FORMACIÓN ACADÉMICA

Titulaciones ordenadas de la más reciente a la más antigua

TÍTULO OBTENIDO	INSTITUCIÓN	PAÍS	AÑO
Doctorado en Ciencias Agropecuarias	Universidad Nacional de Córdoba	Argentina	2021
Profesorado Universitario en Ciencias Biológicas	Universidad Nacional del Nordeste	Argentina	2024
Licenciatura en Ciencias Biológicas	Universidad Nacional de Mar del Plata	Argentina	2016

03 LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN

Describe entre 2 y 4 líneas de trabajo activas



► Utilización de productos naturales microencapsulados para el control de enfermedades fitopatógenas en cultivos hortícolas

Las enfermedades fitopatógenas producidas por bacterias y hongos son una de las principales problemáticas que deben enfrentar los productores hortícolas. La utilización de productos naturales microencapsulados en el control de estos microorganismos representa una alternativa eficaz y ambientalmente sostenible. En los últimos diez años, hemos demostrado la efectividad de diferentes aceites esenciales y extractos contra los agentes causales de la sarna común de la papa, la marchitez bacteriana del tomate, el cancro bacteriano del tomate y la mancha negra de la yerba mate.

Palabras clave: Aceites esenciales, control natural, microcápsulas.

► Control biológico de bacterias fitopatógenas del género *Streptomyces* mediante el uso de *Bacillus* sp. nativos de la Provincia de Córdoba

La sarna común de la papa es causada por bacterias del género *Streptomyces*. Esta enfermedad de difícil manejo, constituye uno de los principales problemas que enfrentan los productores de papa en la región de Villa Dolores (Córdoba). Desde 2025, venimos trabajando en la búsqueda de antagonistas nativos para el control de esta bacteria. Los resultados muestran que aislados pertenecientes al género *Bacillus*, son antagonistas naturales de este patógeno.

Palabras clave: Antagonistas naturales, control sostenible.

► Aplicación de productos naturales microencapsulados como preservantes de la oxidación en alimentos ricos en grasa

Los alimentos con alto contenido lipídico son propensos a la descomposición mediante procesos de autooxidación. En los últimos años hemos demostrado que el uso de productos naturales microencapsulados, obtenidos a partir de plantas nativas y cultivadas, presentan efectos similares a los antioxidantes utilizados en la industria para la preservación de alimentos.

Palabras clave: Aceites esenciales, antioxidantes naturales, microencapsulación.

04 ÁREAS DE EXPERTISE

Disciplinas y competencias transversales (agregue o elimine según corresponda)

- Productos naturales
- Actividad antibacteriana y antifúngica
- Actividad antioxidante
- Cromatografía gaseosa acoplada a espectrometría de masas/ spray drying

05 PROYECTOS DESTACADOS

Proyectos de investigación relevantes de los últimos 5 a 10 años

PROYECTO	ROL	PERÍODO	FINANCIAMIENTO / SOCIOS
Aplicación de aceites esenciales microencapsulados como potenciales controladores de <i>Streptomyces</i> spp. en suelos de la provincia de Córdoba	Coordinadora	2026–2027	Secretaría de Ciencia y Tecnología – Universidad Nacional de Córdoba
Estudio de compuestos bio-activos de origen vegetal con actividad antioxidante y antimicrobiana para su aplicación en la conservación de alimentos	investigadora	2025–2027	Secretaría de Ciencia y Tecnología – Universidad Nacional de Córdoba
Aislamiento y caracterización de bacterias rizosféricas nativas con potencial rol antagonista para el control biológico de <i>Streptomyces</i> spp. causantes de sarna común en papa en Villa Dolores	Co-coordinadora	2025–2026	Secretaría de Ciencia y Tecnología – Gobierno de la Provincia de Córdoba



06 PUBLICACIONES SELECCIONADAS

Máximo 5 publicaciones representativas, formato APA o similar

1. Camiletti, O.F*. y Prieto, M.C.* , Alemán, R., Bergesse, A., Boneo Benista R., Grosso, N. 2026. Extension of walnuts shelf life by a natural biopackaging based on chickpea edible coating and thyme essential oil microcapsules. Food Control. *Primera autoría compartida.
2. Prieto, M.C., Grosso, N.R., Camiletti, O.F., Galdeano, E. 2024. Combined application effect of citrus essential oils against the phyto bacterium *Streptomyces scabiei*. *European Journal of Plant Pathology*.
3. Camiletti, O., Prieto, M.C., Bergesse, A., Vera, L., Grosso, N.R. 2024. A new active packaging system based on chickpea-based edible coatings added with microcapsules of *Cosmos sulphureus* Cav. flower extract. *Journal of the Science of Food and Agriculture*. 104 (14), 8887-8896.
4. Prieto, M.C., Camacho, N., Dell Inocenti, F., Lucini, E., Palma, S., Bima P., Grosso, N., Asensio., C. 2023. Microencapsulation of *Thymus vulgaris* and *Tagetes minuta* essential oils: Volatile release behavior, antibacterial activity and effect on potato yield. *Journal of the Saudi Society of Agricultural Sciences*, 22(3): 195-204.
5. Prieto, M.C., Lapaz, M.I., Lucini, E., Pianzzola, M.J., Grosso, N.R., Asensio, C.M. 2020. Thyme and suico essential oils: promising natural tools for potato common scab control. *Plant Biology* (22) 81-89.



07 EXPERIENCIA EN COOPERACIÓN INTERNACIONAL

Redes, estancias, movilidad y colaboraciones previas

- *Estancias de investigación en la Facultad de Química de la Universidad de la República, Montevideo, Uruguay. 2016.*
- *Beca CABIO (Centro Argentino-Brasileño de Biotecnología) para asistir a curso de posgrado internacional en el Instituto Pasteur y Facultad de Química, Universidad de la República, Montevideo, Uruguay. 2018.*

08 INFRAESTRUCTURA Y CAPACIDADES DISPONIBLES

Recursos que podría ofrecer a una colaboración conjunta

Laboratorios / equipamiento	CG-MS/ Spray Drying/ Técnicas antimicrobianas y antioxidantes.
Equipo de trabajo	Equipo de trabajo constituido por 12 integrantes, de los cuales 8 son investigadores y 4 becarios doctorales.

09 INTERESES DE COLABORACIÓN

Marque las opciones que mejor describan lo que está buscando

- ☒ Socios para proyectos de investigación conjunta
- ☐ Financiamiento o convocatorias específicas
- ☒ Intercambio de estudiantes de grado o posgrado
- ☒ Codirección de tesis o programas de doble titulación
- ☒ Publicaciones conjuntas
- ☐ Organización de eventos, seminarios o escuelas de verano
- ☐ Uso compartido de infraestructura o equipamiento
- ☐ Otro: [especifique]

Temas o regiones de particular interés para futuras colaboraciones:

Vehiculización de productos naturales (nanoemulsiones, liposomas, nanocristales, etc.) / Estudios de control de bacterias y hongos fitopatógenos a campo.

10 DISPONIBILIDAD Y DATOS DE CONTACTO

Información práctica para facilitar el primer contacto

Idiomas de trabajo	Español (nativo), Inglés (intermedio)
Disponibilidad para movilidad	Disponible para estancias cortas o de duración media/ sujeto a financiamiento
Teléfono / WhatsApp	+549 351 513 6433
Correo alternativo	prietomacecilia@gmail.com
Redes profesionales	https://www.researchgate.net/profile/Maria-Cecilia-Prieto?ev=hdr_xprf



Asociación de Universidades Grupo Montevideo

DOSSIER DE INVESTIGADORA

Presentación de trayectoria, líneas de investigación e intereses de colaboración

Rosana Rotondo

*Profesora Titular, dedicación exclusiva***Facultad de Ciencias Agrarias, Universidad Nacional de Rosario.****Argentina****Grupo de trabajo en AUGM: representante del Comité Académico****Agroalimentario**

Argentina

Link a CV/ORCID / ID académico: [0000-0000-0000-0000]**Correo electrónico institucional:** rrotondo@unr.edu.ar**Perfil / sitio web:** [enlace a Google Scholar, ResearchGate, sitio institucional, etc.]**Fecha de actualización:** [mes / año]

01 PERFIL PROFESIONAL

Mi labor está dedicada a la Horticultura, al manejo de cultivos a campo e invernadero, tecnologías de intensificación ecológica (aplicación de cobertura y compost al suelo; bioinsumos), evaluando productividad y calidad. Capacitación en Buenas Prácticas Agrícolas. Evaluación de pérdidas poscosecha en productos enteros y procesados. Estudio diversos genotipos de alcaucil, preparo extractos para determinar compuestos químicos y realizar ensayos biológicos.

02 FORMACIÓN ACADÉMICA

TÍTULO OBTENIDO	INSTITUCIÓN	PAÍS	AÑO
Doctora en Ciencias Agrarias	Universidad Nacional de Rosario	Argentina	2021
Especialista en Manejo Poscosecha de Frutihortícolas	Universidad Nacional de Rosario	Argentina	2005
Ingeniera Agrónoma	Universidad Nacional de Rosario	Argentina	1993

03 LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN

► **Manejo agronómico del cultivo de alcaucil (aplicación de ácido giberélico a la planta, aplicación de cobertura al suelo e incorporación de compost).**

Determinar la influencia de los manejos del cultivo (de diferentes genotipos) en la morfología de la planta, el capítulo, la productividad, precocidad, contenido de fibra y compuestos químicos, en diferentes partes de la planta y en la biomasa residual. En actividad, desarrollo y publicación.

Palabras clave: *Cynara cardunculus* var. *Scolimus*, ácido clorogénico, híbridos y cultivares.



► Aplicación de compost de cama profunda de cerdos en el cultivo de lechuga.

Investigar el efecto de la incorporación de compost y su efecto residual, en variables productivas y de calidad del cultivo de lechuga, con y sin control biológico por conservación. En etapa de publicación de datos.

Palabras clave: abono, plantas banco, rendimiento.

► Cultivo sin suelo de lechuga, en condiciones de estrés salino, con aplicación de bioinsumos.

Buscar alternativas de producción bajo sistema hidropónico de raíz flotante de lechuga, con agua con alto contenido de sales y aplicación de bioinsumos. Investigación en su primer año de ejecución.

Palabras clave: bioestimulantes, consorcios microbianos, calidad poscosecha.

04 ÁREAS DE EXPERTISE

Disciplinas y competencias transversales (agregue o elimine según corresponda)

- Variables productivas, manejo del cultivo
- Variables de calidad y poscosecha
- Extractos alcohólicos, cromatografía en capa delgada y líquida.
- Contenido de fibra insoluble total, contenido de principios activos

05 PROYECTOS DESTACADOS

PROYECTO	ROL	PERÍODO	FINANCIAMIENTO / SOCIOS
Alternativas de manejo sustentable en el cultivo de alcaucil.	Directora	2023-2026	Universidad Nacional de Rosario
Tecnologías de intensificación ecológica en cultivos hortícolas.	Investigadora	2022-2025	[Institución financiadora / socios]
Aplicación de ácido giberélico en el cultivo de alcaucil: impacto sobre características químicas, morfológicas y productivas.	Directora	2018-2022	Universidad Nacional de Rosario

06 PUBLICACIONES SELECCIONADAS

1. Rotondo, R.; Bürgi, M.; Masin, M.; Adalid, A.; Prohens, J.; Rodríguez, G.R.; Escalante, A.M. (2025). Myricetin and chlorogenic acid from globe artichoke (*Cynara cardunculus* var. *scolymus*) as negative modulators of human Interferon I- α . *Journal Heliyon*. Heliyon, Volume 11, Issue 12, e43488. <https://doi.org/10.1016/j.heliyon.2025.e43488>
2. Bonel, B.; Ortiz Mackinson, M.; Balaban, D.; Grasso, R.; Legno, D.; Rotondo, R. (2025). Valor agronómico del uso de compost de camas porcinas en el cultivo de lechuga. *Revista FAVE Sección Ciencias Agrarias*, 2025, núm. 24, e0051, ISSN: 2346-9129 / ISSN-E: 2346-912. <https://bibliotecavirtual.unl.edu.ar/publicaciones/index.php/FAVEAgrarias/es/article/view/14496/20893>
3. Medina, G.d.S.; Rotondo, R.; Rodríguez, G. (2024). Innovations in Agricultural Bio-Inputs: Commercial Products Developed in Argentina and Brazil. *Sustainability* 2024, 16: 2763. <https://doi.org/10.3390/su16072763>. <https://www.mdpi.com/journal/sustainability>
4. Ortiz Mackinson, M., Bonel, B., Rotondo, R., Grasso, R., Balaban, D. M., & Vita Larriau, E. (2022). Utilización de compost de cama profunda porcina como abono orgánico en un sistema productivo de lechuga (*Lactuca sativa* L.) a campo. *Ciencias Agronómicas*, (40), e023. <https://doi.org/10.35305/agro40.e023>. <https://cienciasagronomicas.unr.edu.ar/index.php/agro/article/view/39/44>



5. Rotondo, R.; Santa Cruz, P.; Masin, M.; Burgi, M.; Girardini, J.; García, S.M.; Rodríguez, G.; Furlán, R.; Escalante, A.M. (2022). Artichoke extracts with potential application in chemoprevention and inflammatory processes. *Brazilian Journal of Pharmaceutical Sciences*. Manuscript ID BJPS-2019-0238.R1. SciELO - Brasil –

07 EXPERIENCIA EN COOPERACIÓN INTERNACIONAL

- Estancia de investigación en el Instituto Universitario de Conservación y Mejora de Valencia (COMAV) Universidad Politécnica de Valencia, España. 2019.
- Movilidad Docente a Madrid en el Laboratorio de Propiedades Físicas y Técnicas en Agroalimentación (LPF-TAGRALIA), Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos, Universidad Politécnica de Madrid, España. 2014.
- Estancia de investigación en el Laboratorio de Postrecolección y Refrigeración; Instituto de Biotecnología Vegetal de la Universidad Politécnica de Cartagena (Murcia), España. 2011.

08 INFRAESTRUCTURA Y CAPACIDADES DISPONIBLES

Recursos que podría ofrecer a una colaboración conjunta

Laboratorios / equipamiento	Espectrofotómetro, estufa, invernadero, maquinarias de trabajo en Horticultura en la sección del campo experimental
Bases de datos / colecciones	
Equipo de trabajo	Cátedra de Horticultura: [Tamaño y composición del equipo o grupo de investigación]

09 INTERESES DE COLABORACIÓN

Marque las opciones que mejor describan lo que está buscando

- ☒ Socios para proyectos de investigación conjunta
- ☐ Financiamiento o convocatorias específicas
- ☒ Intercambio de estudiantes de grado o posgrado
- ☐ Codirección de tesis o programas de doble titulación
- ☒ Publicaciones conjuntas
- ☐ Organización de eventos, seminarios o escuelas de verano
- ☐ Uso compartido de infraestructura o equipamiento
- ☐ Otro: [especifique]

Temas o regiones de particular interés para futuras colaboraciones:

Cultivo sin suelo, hidroponía. Ensayos biológicos con extractos de plantas.[Escriba aquí los temas, países o instituciones con los que le interesaría conectar]

10 DISPONIBILIDAD Y DATOS DE CONTACTO

Idiomas de trabajo	Español (nativo)
--------------------	------------------



Disponibilidad para movilidad	<i>Disponible para estancias cortas / sujeto a financiamiento</i>
Teléfono / WhatsApp	<i>+549 341 350020</i>
Correo alternativo	<i>rrotondo@unr.edu.ar</i>
Redes profesionales	<i>LinkedIn</i>



Asociación de Universidades Grupo Montevideo

DOSSIER DE INVESTIGADOR/A

*Presentación de trayectoria, líneas de investigación e intereses de colaboración***FOTOGRAFÍA***(inserte aquí una foto tipo carnet)***[Paula Sceni]***[Profesora asociada y Directora de la carrera Ingeniería en Alimentos]***[Universidad Nacional de Quilmes (UNQ) / Departamento de Ciencia y Tecnología]****Grupo de trabajo en AUGM: Comité Agroalimentario****[Argentina]****Link a CV/ORCID / ID académico:****Correo electrónico institucional:** *psceni@unq.edu.ar***Perfil / sitio web:****Fecha de actualización:** *[agosto 2026/ año]*

01 PERFIL PROFESIONAL

Resumen breve de su trayectoria y enfoque de trabajo (máx. 5 líneas)

Mi nombre es Paula Sceni, soy profesora asociada en la Universidad Nacional de Quilmes y dicto 3 asignaturas: Química Biológica, Química de los Alimentos y Ética y Legislación Alimentaria. Desde 2017 dirijo la carrera Ingeniería en Alimentos y además participo en el Proyecto de Investigación "La relevancia de la educación científica en escuelas secundarias y carreras científico-tecnológicas" y en el Proyecto de Extensión Universitaria "Laboratorios Educativos de Alimentos Biocatálisis y Ambiente".

02 FORMACIÓN ACADÉMICA

Titulaciones ordenadas de la más reciente a la más antigua

TÍTULO OBTENIDO	INSTITUCIÓN	PAÍS	AÑO
Doctora en Ciencia y Tecnología	Universidad Nacional de Quilmes	Argentina	2021
Profesora en Disciplinas Industriales	Instituto Nacional Superior del Profesorado Técnico y Universidad Tecnológica Nacional (UTN)	Argentina	2012
Ingeniera en Alimentos	Universidad Nacional de Quilmes	Argentina	2004



03 LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN

Describe entre 2 y 4 líneas de trabajo activas

► **La relevancia de la educación científica en escuelas secundarias y carreras científico-tecnológicas.**

La línea de trabajo aborda la relevancia de la educación científica en la formación de estudiantes de nivel secundario y en el acceso y permanencia en carreras científico-tecnológicas.

Palabras clave: educación, nivel secundario, carreras científico-tecnológicas]

► **[Laboratorios Educativos de Alimentos Biocatálisis y Ambiente]**

En este proyecto se realizan actividades de divulgación de la ciencia (talleres / charlas / actividades en el laboratorio) con estudiantes de escuelas de nivel medio.

Palabras clave: [laboratorio, nivel medio, divulgación]

04 ÁREAS DE EXPERTISE

Disciplinas y competencias transversales (agregue o elimine según corresponda)

- [Química de alimentos]
- [Educación y enseñanza de la ciencia]

05 PROYECTOS DESTACADOS

Proyectos de investigación relevantes de los últimos 5 a 10 años

PROYECTO	ROL	PERÍODO	FINANCIAMIENTO / SOCIOS
La relevancia de la educación científica en escuelas secundarias y carreras científico-tecnológicas.	Investigadora	2025-2027	UNQ
[Nombre del proyecto]	[Coordinador/a, investigador/a...]	[AAAA–AAAA]	[Institución financiadora / socios]
[Nombre del proyecto]	[Coordinador/a, investigador/a...]	[AAAA–AAAA]	[Institución financiadora / socios]

06 PUBLICACIONES SELECCIONADAS

Máximo 5 publicaciones representativas, formato APA o similar

1. Igartúa, D.E. y Sceni, P. (2023). Abordaje experimental para la enseñanza y el aprendizaje de la reacción de Maillard en química de los alimentos. Educación Química, vol (34), Pag 2-14. México.
2. Lampert, D.A., Sceni, P. (Compilación, armado y revisión técnica) (2025). Manipulación de alimentos en microemprendimientos escolares. Quilmes. Libro digital. ISBN 978-631-01-0114-9..]
- 3 Capítulo de Libro: Igartúa DE, Sceni P (2023). Virtualización de emergencia de la asignatura Química de los Alimentos: relato de nuestra experiencia como docentes. En Igartúa DE & Dettorre LA (compiladores). Experiencias de educación virtual en el Departamento de Ciencia y Tecnología durante la pandemia COVID-19. Unidad de publicaciones del Departamento de Ciencia y Tecnología. Universidad Nacional de Quilmes. ISBN: 978-987-558-868-4.



07 EXPERIENCIA EN COOPERACIÓN INTERNACIONAL

Redes, estancias, movilidad y colaboraciones previas

- [Redes o consorcios académicos de los que forma parte]
- [Estancias de investigación o movilidad internacional realizadas]
- [Convenios o colaboraciones interinstitucionales en curso]
- [Experiencia dirigiendo tesis o programas conjuntos con otras universidades]

08 INFRAESTRUCTURA Y CAPACIDADES DISPONIBLES

Recursos que podría ofrecer a una colaboración conjunta

Laboratorios / equipamiento	[Detalle equipos, laboratorios o infraestructura disponible para uso compartido]
Bases de datos / colecciones	[Bases de datos, colecciones o repositorios propios]
Equipo de trabajo	[Tamaño y composición del equipo o grupo de investigación]

09 INTERESES DE COLABORACIÓN

Marque las opciones que mejor describan lo que está buscando

- ☒ Socios para proyectos de investigación conjunta
- ☒ Financiamiento o convocatorias específicas
- ☒ Intercambio de estudiantes de grado o posgrado
- ☒ Codirección de tesis o programas de doble titulación
- ☒ Publicaciones conjuntas
- ☒ Organización de eventos, seminarios o escuelas de verano
- ☒ Uso compartido de infraestructura o equipamiento
- ☒ Otro: [especifique]

Temas o regiones de particular interés para futuras colaboraciones:

[Escriba aquí los temas, países o instituciones con los que le interesaría conectar]

10 DISPONIBILIDAD Y DATOS DE CONTACTO

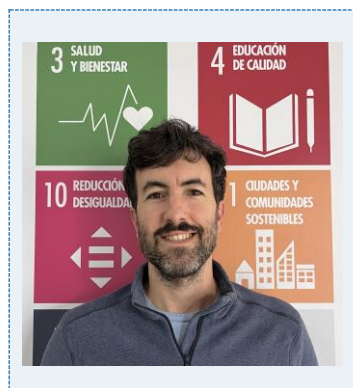
Información práctica para facilitar el primer contacto

Idiomas de trabajo	Español (nativo)
Disponibilidad para movilidad	No
Teléfono / WhatsApp	+54 115567-6548
Correo alternativo	psceni@unq.edu.ar
Redes profesionales	[LinkedIn, ResearchGate, Twitter/X académico, etc.]



Asociación de Universidades Grupo Montevideo

DOSSIER DE INVESTIGADOR

Presentación de trayectoria, líneas de investigación e intereses de colaboración

Agustín Sola

*Profesor Adjunto***UNNOBA / Escuela de Ciencias Agrarias, Naturales y Ambientales****Grupo de trabajo en AUGM: Comité Agroalimentario****Argentina**Link a CV: <https://drive.google.com/drive/u/1/folders/12810PoyfCtBN3jXWbRVsyys0B5TXZVlp>Correo electrónico institucional: asola@unnoba.edu.arPerfil: [linkedin.com/in/agustinsola](https://www.linkedin.com/in/agustinsola)

Fecha de actualización: 07 / 2026

01 PERFIL PROFESIONAL

Soy Ingeniero en Alimentos con experiencia en el sector público, privado, en docencia y gestión académica. Orientado al trabajo en equipo y abierto al intercambio con otras culturas, me focalizo en la seguridad, la calidad y la inocuidad alimentaria.

02 FORMACIÓN ACADÉMICA

TÍTULO OBTENIDO	INSTITUCIÓN	PAÍS	AÑO
MBA Gestión de Innovación en Ciencia y Tecnología	Fundación Getulio Vargas	Brasil	2014
Ingeniero en Alimentos	UADE	Argentina	2011
Licenciado en Tecnología Industrial de Alimentos	UADE	Argentina	2007

03 LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN

► Desarrollo de quesos innovadores con coagulantes vegetales y fermentos alternativos.

Esta línea de investigación se orienta al desarrollo de quesos con características diferenciales mediante el empleo de coagulantes de origen vegetal y cultivos fermentativos alternativos. Se ha consolidado a través de la ejecución de 4 financiamientos.

Palabras clave: quesos, coagulantes vegetales, PDA.



► Caracterización de fermentos autóctonos como alternativa para el desarrollo de alimentos fermentados con identidad regional

Esta línea de investigación se orienta al aislamiento, la caracterización del potencial tecnológico y probiótico, y la aplicación de microorganismos autóctonos provenientes de la región del Noroeste de la Provincia de Buenos Aires para el desarrollo de alimentos y bebidas fermentadas con valor agregado e identidad regional. Se ha financiado mediante el Fondo de Innovación Tecnológica de Buenos Aires.

Palabras clave: agregado de valor, identidad regional, microorganismos autóctonos.

04 ÁREAS DE EXPERTISE

- Seguridad Alimentaria
- Inocuidad Alimentaria
- Calidad alimentaria
- Agregado de valor
- Pérdida y desperdicio de alimentos (PDA)

05 PROYECTOS DESTACADOS

PROYECTO	ROL	PERÍODO	FINANCIAMIENTO / SOCIOS
Innovación en quesos de pasta blanda: aplicación de coagulante vegetal de <i>Cynara Cardunculus</i> L. Var <i>scolymus</i> desde el laboratorio hasta la planta piloto	Investigador	[2026–2029]	UNNOBA / INTA
Fortalecimiento de la identidad productiva bonaerense mediante fermentos autóctonos en quesos	Investigador	[2026–2027]	Ministerio de Producción, Ciencia y Tecnología / Empresas lácteas de la zona
Caracterización de fermentos autóctonos y su aplicación en el desarrollo de alimentos funcionales	Investigador	[2025–2027]	UNNOBA / Empresas de la región
Alternativas para la innovación en el desarrollo de alimentos fermentados y vinculación con el sector productivo de la región	Co-director	[2022–2024]	UNNOBA / Empresas de la región
DESARROLLO DE QUESOS DE PASTA BLANDA UTILIZANDO INSUMOS NO TRADICIONALES QUE PERMITEN APROVECHAR SUBPRODUCTOS O DESECHOS DE OTRAS INDUSTRIAS	Co-director	[2019–2020]	UNNOBA / Empresas de la región
DESARROLLO DE QUESOS DE PASTA BLANDA E INVESTIGACIÓN DE PARÁMETROS PRODUCTIVOS Y CONDICIONES DE ELABORACIÓN	Director	[2018–2019]	UNNOBA / Empresas de la región
ALTERNATIVA PARA EL DESARROLLO DE EMPRESAS LÁCTEAS EN EL NOROESTE DE LA PROVINCIA DE	Investigador	[2017–2018]	UNNOBA / Empresas de la región



PROYECTO	ROL	PERÍODO	FINANCIAMIENTO / SOCIOS
BUENOS AIRES: DESARROLLO DE QUESOS DE PASTA BLANDA Y OBTENCION DE LOS PARÁMETROS PRODUCTIVOS BASICOS PARA LA CREACIÓN DE UNA MARCA O LA CERTIFICACIÓN DE CALIDAD			

06 PUBLICACIONES SELECCIONADAS

1. CROSETTI VALENTINA; SOLA AGUSTÍN; GRIGIONI GABRIELA; TORRES MARÍA JOSÉ. 2026. *Milk-Clotting Properties and Primary Proteolysis of a Lyophilised Extract from Artichoke Flowers (Cynara scolymus L.). FOOD TECHNOLOGY AND BIOTECHNOLOGY.: FACULTY FOOD TECHNOLOGY BIOTECHNOLOGY.* 2026. issn 1330-9862.



07 EXPERIENCIA EN COOPERACIÓN INTERNACIONAL

- *Comité Académico Agroalimentario – AUGM*
- *Red de hábitos alimentarios y actividad física en jóvenes – Coordinada por Universidades Mexicanas.*
- *Movilidad internacional para el dictado de cursos de Posgrado en Nigeria. Universidad de Ibadán- PAULESI. 2024.*
- *Movilidad internacional a la Universidad Autónoma del Estado de México (UAEMEX).2019.*

08 INFRAESTRUCTURA Y CAPACIDADES DISPONIBLES

Laboratorios / equipamiento	Laboratorios de alimentos: a)de análisis sensorial, b)de microbiología, c) de análisis físico-químico
Bases de datos / colecciones	--
Equipo de trabajo	Equipo interdisciplinario compuesto por profesionales del área de alimentos, bioquímica y biotecnología. 9 profesionales con diferente experiencia en investigación. Compuesto mayoritariamente por mujeres.

09 INTERESES DE COLABORACIÓN

- ☐ Financiamiento o convocatorias específicas
- ☐ Intercambio de estudiantes de grado o posgrado
- ☐ Organización de eventos, seminarios o escuelas de verano
- ☐ Uso compartido de infraestructura o equipamiento
- ☐ Otro: [especifique]

Temas o regiones de particular interés para futuras colaboraciones:

Inocuidad y Calidad Alimentaria. Seguridad y Soberanía Alimentaria. Pérdida y desperdicio de alimentos. Países e instituciones de todo el mundo, con foco en organismos multilaterales.

10 DISPONIBILIDAD Y DATOS DE CONTACTO

Idiomas de trabajo	Español (nativo), Portugués (avanzado), Inglés (avanzado), Francés (básico), Chino (básico)
Disponibilidad para movilidad	Disponible para estancias cortas y dictado de cursos. Sujeto a financiamiento
Teléfono / WhatsApp	+54 11 6674 9858
Correo alternativo	agustinsolah@gmail.com
Redes profesionales	LinkedIn



Asociación de Universidades Grupo Montevideo

DOSSIER DE INVESTIGADORA

Presentación de trayectoria, líneas de investigación e intereses de colaboración

Charito Ivana VIGNATTI

*Profesora Adjunta (FIQ, UNL) - Investigadora Adjunta (CONICET)***Universidad Nacional del Litoral (UNL) / Facultad de Ingeniería Química (FIQ) – Instituto de Tecnología de Alimentos (ITA)****Grupo de trabajo en AUGM:**

Argentina

Link a CV/ORCID / ID académico: ORCID: 0000-0002-3748-6222**Correo electrónico institucional:** cvignatti@fiq.unl.edu.ar**Perfil / sitio web:** https://drive.google.com/drive/folders/1_YmyrBNhhPkOLp5IOTsidhAq20b3znYK**Fecha de actualización:** 07/2026

01 PERFIL PROFESIONAL

Resumen breve de su trayectoria y enfoque de trabajo (máx. 5 líneas)

Soy Charito I. Vignatti, docente de carreras de grado y posgrado en la FIQ (UNL, Argentina). Mis líneas de investigación se orientan a la valorización de subproductos agroindustriales y frutos nativos para desarrollar alimentos vegetales funcionales, aplicando tecnologías de preservación de alimentos y en la determinación de su vida útil. Con mi investigación busco contribuir a la diversificación de productos derivados de vegetales y al fortalecimiento de la industria regional a través de la cooperación interinstitucional.

02 FORMACIÓN ACADÉMICA

Titulaciones ordenadas de la más reciente a la más antigua

TÍTULO OBTENIDO	INSTITUCIÓN	PAÍS	AÑO
Doctora en Tecnología Química	Universidad Nacional del Litoral (UNL)	Argentina]	2010
Especialista en Higiene y Seguridad en el Trabajo	Universidad Tecnológica Nacional (UTN)	Argentina	2008
Ingeniera en Alimentos	Universidad Nacional del Litoral (UNL)	Argentina	2003

03 LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN

Describe entre 2 y 4 líneas de trabajo activas



► Diseño y desarrollo sostenible de alimentos funcionales a base de frutas y hortalizas valorizando descartes agroindustriales

Esta línea se centra en el desarrollo de batidos vegetales. La metodología implica la formulación con fibra proveniente de descartes, procesamiento térmico y por aplicación de altas presiones hidrostáticas y simulación de digestión in vitro para determinar la bioaccesibilidad de compuestos bioactivos. Esta línea generó publicaciones y una tesis doctoral.

Palabras clave: bioaccesibilidad de compuestos bioactivos, fibra de descartes, batidos vegetales

► Desarrollo de alimentos funcionales valorizando frutos nativos del bosque chaqueño-santafesino

Se propone aprovechar frutas nativas, particularmente la pitanga (*E. uniflora*) y el mamón de monte (*V. quercifolia*), como materias primas con alto contenido de compuestos bioactivos en el desarrollo de bebidas vegetales. Esta línea se encuentra en su etapa de inicio y consolidación.

Palabras clave: frutos nativos, bebidas funcionales, compuestos bioactivos

04 ÁREAS DE EXPERTISE

Disciplinas y competencias transversales (agregue o elimine según corresponda)

- Tecnologías de conservación de alimentos tradicionales y emergentes.
- Bioaccesibilidad de compuestos bioactivos.
- Modelado de cinéticas de deterioro de alimentos y determinación de su vida útil.
- Metodologías / técnicas dominadas: Tecnologías de conservación de alimentos (procesamiento térmico, por alta presiones, aplicación de radiación UV, etc.). Técnicas de cromatografía líquida (HPLC/LC-MS) para analizar compuestos bioactivos. Técnicas de cromatografía gaseosa para identificar compuestos volátiles. Técnicas para evaluar la textura de alimentos (TPA, ensayos de penetración, etc.). Técnicas de extracción de compuestos bioactivos de matrices vegetales. Modelos de digestión gastrointestinal y fermentación colónica in vitro para determinar la bioaccesibilidad de compuestos bioactivos. Espectroscopía FTIR y DRIFTS.
- Software, plataformas o equipamiento especializado que utiliza: STATGRAPHICS Centurion XV software (StatPoint Technologies Inc., Warrenton, VA, USA) y software específico de cada instrumento que se opera.

05 PROYECTOS DESTACADOS

Proyectos de investigación relevantes de los últimos 5 a 10 años

PROYECTO	ROL	PERÍODO	FINANCIAMIENTO / SOCIOS
Estrategias tecnológicas sustentables en el mínimo procesamiento de frutas y en el aprovechamiento de descartes	Investigadora del Grupo Responsable	2020-2024	Universidad Nacional del Litoral
Desarrollo piloto de prototipos de alimentos nutritivos enriquecidos con fibra proveniente de la revalorización del descarte de zanahorias	Investigadora	2021-2022	Programa "Ciencia y Tecnología contra el Hambre". Institución que financia el proyecto: Ministerio de Ciencia, Tecnología e Innovación (Argentina).
Desarrollo y validación de prototipos de alimentos saludables y con funcionalidad bioactiva mediante la incorporación en la formulación de fibra proveniente de la revalorización del descarte de zanahorias	Investigadora	2024-2026	Agencia Santafesina de Ciencia, Tecnología e Innovación (Secretaría de Ciencia, Tecnología e Innovación de la Provincia de Santa Fe, Argentina).
Desarrollo de un nuevo producto cárnico crudo curado simbiótico: adición combinada de harina de bagazo cervicero y un probiótico	Investigadora	2025-2026	Convocatoria "UNL - Santa Fe proyectos CTI en Red". Agencia Santafesina de Ciencia, Tecnología e Innovación (Secretaría de Ciencia,



PROYECTO	ROL	PERÍODO	FINANCIAMIENTO / SOCIOS
comercial			Tecnología e Innovación de la Provincia de Santa Fe, Argentina).
Diseño y desarrollo sostenible de alimentos funcionales a base de frutas y hortalizas, valorizando recursos fitogenéticos nativos	Investigadora del Grupo Responsable	2024-2027	Universidad Nacional del Litoral

06 PUBLICACIONES SELECCIONADAS

Máximo 5 publicaciones representativas, formato APA o similar

1. Macagno Ludueña, C.; Beret, M.; Vélez, M.; Puntillo, M.; Vignatti, C.I.; Cuffia, F.; Perotti, M.; Vénica, C. (Aceptado para ser publicado, 2026). Impact of soluble carbohydrates addition on the quality of high-protein probiotic yogurts with reduced lactose and fat content. *Journal of the Science of Food and Agriculture*.
2. Donda Zbinden, M.E.; Vignatti, C.I.; Faicán Benenaula; M.A.; M.E.; Böhm, V.; Pirovani (2025). Exploring Design Strategies for Healthier Fruit Smoothies. *Current Food Science and Technologie Reports*, 9, 3-9.
3. Donda Zbinden, M.; Schmidt, M.; Vignatti, C.I.; Pirovani, M.E.; Böhm, V. (2024). High-Pressure Processing of Fruit Smoothies Enriched with Dietary Fiber from Carrot Discards: Effects on the Contents and Bioaccessibilities of Carotenoids and Vitamin E. *Molecules*, 29, 1259.
4. Van de Velde, F.; Vignatti, C.I.; Mendez-Galarraga, M.P.; Gomila, M.; Fenoglio, C.; Donda Zbinden, M.; Pirovani, M.E. (2022). Intestinal and colonic bioaccessibility of phenolic compounds from fruit smoothies as affected by the thermal processing and the storage conditions. *Food Research International*, 155, 111086.
5. Zavadlav, S.; Blažić, M.; Van de Velde, F.; Vignatti, C.I.; Fenoglio, C.; Piagentini, A.; Pirovani, M.; Perotti, M. (2020). Sous vide as a technique for preparing healthy and high quality vegetables and marine organisms. *Foods*, 9, 1537.



07 EXPERIENCIA EN COOPERACIÓN INTERNACIONAL

Redes, estancias, movilidad y colaboraciones previas

- Reconocimiento como Docente Internacional de la UNL por actividad de internacionalización desarrollada en el marco de la asignatura “Preservación de Alimentos” junto a la Prof. Cynthia Ann Klevickis y estudiantes de la College of Integrated Science and Technology de la James Madison University (JMU. Harrisonburg, Virginia, USA). Período: agosto 2023 – noviembre 2023. Resolución C.S. Nº 5222/24 del 18/09/2024.
- Estancia de becaria doctoral de CONICET, Melisa E. Donda Zbinden, en el Grupo de Trabajo de Bioactivos Vegetales de la Universidad de Jena, Alemania, bajo la dirección del Dr. Volker Böhm y financiada por el DAAD (Deutscher Akademischer Austauschdienst). Período: agosto 2022 - enero 2023. Equipo de Dirección de Tesis Doctoral: Mg. María Élica Pirovani y Dra. Charito Ivana Vignatti.
- Estancia de la Dra. Charito Vignatti en la Universidad de Ciencias Aplicadas de Karlovac (Croacia) financiada por Programa Erasmus. Actividad de intercambio de conocimiento sobre el aislamiento de compuestos bioactivos a partir de subproductos de diferentes fuentes y su aplicación en el desarrollo de nuevos productos en el campo de la Tecnología de los Alimentos y Biotecnología. Desde el 17 al 27 de julio de 2023.
- Integrante del equipo docente del curso internacional “Estrategias eficientes en el manejo poscosecha de frutas y hortalizas para reducir pérdidas y garantizar la seguridad alimentaria” dictado entre la Facultad de Ingeniería Química (FIQ) de la UNL (Argentina) y UNIAGRARIA (Colombia). Duración del curso: septiembre 2025 - octubre 2025. Duración del trabajo en colaboración del equipo docente: julio 2025 - octubre 2025.

08 INFRAESTRUCTURA Y CAPACIDADES DISPONIBLES

Recursos que podría ofrecer a una colaboración conjunta

Laboratorios / equipamiento	Laboratorios I y II del Área de Conservación de Alimentos del ITA (FIQ, UNL). Planta Piloto del Área de Conservación de Alimentos del ITA (FIQ, UNL) equipada con sala limpia, autoclave rotatoria, cerradora de latas, cámara de refrigeración, preenfriador por vacío, equipo de pelado termofísico y equipo de tratamiento de térmico con baño de agua. Espectrofotómetro 10S UV-Visible Thermo Scientific.; cromatógrafo de gases KONIK KNK - 3000 - HRGC.; cromatógrafo de gases BUCK Scientific Model 610, con detectores de conductividad térmica e ionización de llama; cromatógrafo líquido HPLC-DAD/ELSD Shimadzu modelo LC-20AT con detector de arreglo de diodo (SPD-M20A DAD) y detector evaporativo de dispersión de luz (ELSD LT-II) y software de control y procesamiento de datos Lab Solutions (Shimadzu Co., Kyoto, Japón); analizador de humedad RADWAG PMR 50 con radiador halógeno; equipo medidor actividad de agua AQUALAB CX2; Espectrofotómetro MINOLTA Modelo CM-508d.; centrífuga refrigerada Neofuge 18R Heal Force; baño ultrasónico Testlab TB 04, procesador de alimentos Thermomix TM5, baño termostático ARCANO SHZ88; equipo para adquisición de datos FLUKE; balanza analítica Sartorius Entris II; refractómetros manuales y digital; medidores digitales de pH Modelo TESTO 230 y TwinpHmeter B-213 (Horiba); equipos y sondas para medición de temperatura, velocidad y humedad relativa de aire; equipo medidor de textura de alimentos TAXT plus Stable Micro Systems; reómetro Thermo Scientific HAAKE MARS 40; liofilizador Labconco FreeZone 2.5L; micro-centrifuga CR-1512 Capp; minispray Yamato modelo ADL311S; cabina de flujo laminar Biotraza V-800; microscopio trinocular original CARL ZEISS, modelo AXIOLAB para luz transmitida, campo claro, contraste de fases y polarización cualitativa; Sistema de epifluorescencia, modelo FL, insertable en el estativo (SI) del microscopio AXIOLAB, CARL ZEISS; lupa c/ conexión elect.; estufa de D.B.O.; horno microondas BGH; Stomacher nacional, estufa de esterilización (DALVO); estufas de cultivo; autoclave VZ eléctrico; microscopios Leitz y Olympus; vortex V-1 plus (BOECO), cabina de seguridad biológica clase II.
Bases de datos / colecciones	https://bibliotecavirtual.unl.edu.ar/
Equipo de trabajo	Dra. Charito I. Vignatti: Investigadora Adjunta (CONICET) y Profesora Adjunta (FIQ, UNL)



Dr. Damián Castro: Investigador Adjunto (CONICET) y Jefe de Trabajos Prácticos (FCA, UNL)
Mg. Andrea M. Piagentini: Profesora Titular (FIQ, UNL)
Dra. Cecilia Fenoglio: Profesora Adjunta (FIQ, UNL)
Dra. Melisa E. Donda Zbinden: Profesora Adjunta (FIQ, UNL)
Dr. Roberto J. Ceruti: Jefe de Trabajos Prácticos (FIQ, UNL)
Ing. Vanesa Monci: Ayudante de Trabajos Prácticos (FIQ, UNL) y estudiante de la Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos (FIQ, UNL)
Mg. Dina L. Hernández Torres: Estudiante de Doctorado en Ciencia y Tecnología de Alimentos (FIQ, UNL)

09 INTERESES DE COLABORACIÓN

Marque las opciones que mejor describan lo que está buscando

- ☒ Socios para proyectos de investigación conjunta
- ☒ Financiamiento o convocatorias específicas
- ☒ Intercambio de estudiantes de grado o posgrado
- ☒ Codirección de tesis o programas de doble titulación
- ☒ Publicaciones conjuntas
- ☒ Organización de eventos, seminarios o escuelas de verano
- ☒ Uso compartido de infraestructura o equipamiento
- ☐ Otro: [especifique]

Temas o regiones de particular interés para futuras colaboraciones:

- Aplicación de tecnologías tradicionales y emergentes para la preservación de alimentos.
- Valorización de subproductos hortofrutícolas para la obtención de ingredientes prebióticos y su aplicación en matrices de origen vegetal.
- Optimización de tecnologías de extracción verdes para el desarrollo de ingredientes funcionales a partir de frutos nativos regionales.

10 DISPONIBILIDAD Y DATOS DE CONTACTO

Información práctica para facilitar el primer contacto

Idiomas de trabajo	<i>Español (nativo), Inglés (avanzado), Portugués (básico)</i>
Disponibilidad para movilidad	<i>Disponible para estancias cortas.</i>
Teléfono / WhatsApp	<i>+54 9 342 541 8193</i>
Correo alternativo	<i>chvignatti@gmail.com</i>
Redes profesionales	<i>https://www.researchgate.net/profile/Charito-Vignatti/research</i>



Asociación de Universidades Grupo Montevideo

DOSSIER DE INVESTIGADOR/A

Presentación de trayectoria, líneas de investigación e intereses de colaboración**FOTOGRAFÍA***(inserte aquí una foto tipo carnet)*

[Caciano Pelayo Zapata Noreña]

*[Profesor Titular]***[Universidade Federal do Rio Grande do Sul / Instituto de Ciência e Tecnologia de Alimentos]****Grupo de trabajo en AUGM: Comité Académico Agroalimentario***[Brasil]***Link a CV/ORCID / ID académico:** [\[https://orcid.org/0000-0002-1618-6802\]](https://orcid.org/0000-0002-1618-6802)**Correo electrónico institucional:** *[czapatan@ufrgs.br]***Perfil / sitio web:** *[https://scholar.google.com/citations?user=K6xm8ioAAAAJ&hl=em; http://lattes.cnpq.br/0535978706086097.]***Fecha de actualización:** *[08/ 2026]*

01 PERFIL PROFESIONAL

Resumen breve de su trayectoria y enfoque de trabajo (máx. 5 líneas)

[O docente é Professor Titular do Instituto de Ciência e Tecnologia de Alimentos da UFRGS desde 2015, tendo ingressado na UFRGS em 1997, atuando como Professor Permanente do PPG em Ciência e Tecnologia da UFRGS desde o credenciamento do Curso pela CAPES em 2005. Na UFRGS, foi Coordenador da Comissão do Curso de Graduação em Engenharia de Alimentos, Coordenador Substituto das Comissões de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos e de Pesquisa do ICTA e Consultor do Comitê Local de Iniciação Científica da UFRGS. Atuou como membro da Câmara de Pesquisa (períodos 2022-2024; 2020-2022) e é representante da UFRGS no Comitê Acadêmico Agroalimentar da AUGM. Atua como pesquisador desde 1998, sendo líder do Grupo de Pesquisa (DGP-CNPq) Engenharia de Processos e Estabilidade em Alimentos, tendo como principal linha de pesquisa a separação e o encapsulamento de compostos bioativos. É membro de comitês de assessoramento nacionais e internacionais e do corpo editorial do periódico Brazilian Journal of Food Technology.]

02 FORMACIÓN ACADÉMICA

Titulaciones ordenadas de la más reciente a la más antigua

TÍTULO OBTENIDO	INSTITUCIÓN	PAÍS	AÑO
<i>[Engenharia de Alimentos]</i>	<i>[Universidade Estadual de Campinas, UNICAMP]</i>	<i>[Brasil]</i>	<i>[1998]</i>



TÍTULO OBTENIDO	INSTITUCIÓN	PAÍS	AÑO
[Mestrado em Tecnologia de Alimentos]	[Universidade Nacional Agraria La Molina]	[Peru]	[1991]
[Engenharia de Alimentos]	[Universidade Nacional Agraria La Molina]	[Peru]	[1984]

03 LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN

Describa entre 2 y 4 líneas de trabajo activas

► **[Encapsulamento de compostos bioativos]**

[Encapsulamento de compostos bioativos obtidos por diversos métodos de separação e purificação a partir de matrizes alimentares e sub-produtos da indústria de alimentos. São empregados diversos métodos de encapsulamento, tais como, atomização, liofilização, coervação, inclusão molecular, gelificação iônica, eletrofiação e eletropulverização.]

Palabras clave: [atomização, liofilização, coervação, inclusão molecular]

► **[Caracterização estrutural de micro e nanopartículas obtidas a partir de matrizes naturais e sua aplicação em produtos alimentícios]**

[Caracterização de nanopartículas usando diversos métodos instrumentais, físicos e físico-químicos. Caracterização de nanopartículas obtidas mediante métodos de extração por micro-ondas e ultrassom. Caracterização de nanopartículas e micropartículas obtidas por encapsulamento e secagem.]

Palabras clave: [micro-ondas, ultrassom, nanopartículas.]

► **[Modificações e propriedades físicas de alimentos durante o processamento e armazenamento]**

[Estudo da cinética de destruição de microrganismos, nutrientes e fatores de qualidade durante o processo e armazenamento de alimentos. Medição e predição da atividade de água. Modelos de isotermas de sorção em alimentos. Vida útil de alimentos]

Palabras clave: [atividade de água, cinética de deterioração, vida útil de alimentos]

04 ÁREAS DE EXPERTISE

Disciplinas y competencias transversales (agregue o elimine según corresponda)

- [Separação de compostos bioativos]
- [Encapsulamento de compostos bioativos]
- [Tratamento térmico de alimentos]
- [Equipamento para caracterização estrutural de micro e nanopartículas]

05 PROYECTOS DESTACADOS

Proyectos de investigación relevantes de los últimos 5 a 10 años

PROYECTO	ROL	PERÍODO	FINANCIAMIENTO / SOCIOS
[Encapsulamento por liofilização e eletropulverização de nanopartículas bioativas extraídos de juçara (<i>Euterpe edulis</i>) através de micro-ondas e ultrassom]	[Coordenador/ pesquisador/]	[2024–atual]	[FAPERGS]
[Nanoencapsulamento de compostos bioativos separados de alimentos de origem florestal]	[Coordenador/ pesquisador/]	[2023–2026]	[CNPq]



PROYECTO	ROL	PERÍODO	FINANCIAMIENTO / SOCIOS
[Nanoencapsulamento dos compostos bioativos separados das brácteas da Araucária e de Bougainvillea]	[Coordinador/ investigador/]	[2019–2022]	[CNPq]

06 PUBLICACIONES SELECCIONADAS

Máximo 5 publicaciones representativas, formato APA o similar

1. [DORNELES, MARIANE SANTOS ; DE AZEVEDO, EDUARDA SILVA ; NOREÑA, CACIANO PELAYO ZAPATA. 2024. Effect of heat treatment at low moisture on the increase of resistant starch content in Araucaria angustifolia seed starch. FOOD HYDROCOLLOIDS, v. 150, p. 109639.]
2. [DE AZEVEDO, EDUARDA SILVA ; NOREÑA, CACIANO PELAYO ZAPATA. 2023. Upcycling of non-pomace residue of grape juice in the functionalization of polyelectrolyte complexes for biodegradable freshness indicators development. FOOD HYDROCOLLOIDS, v. 143, p. 108869.]
3. [DE AZEVEDO, EDUARDA SILVA ; NOREÑA, CACIANO PELAYO ZAPATA. 2023. Anthocyanin-based indicators design by polyelectrolyte complexation: A study on structural and thermodynamic properties, and application for milk freshness assessment. FOOD HYDROCOLLOIDS, v. 147, p. 109389.]
4. [KUHN, FERNANDA ; SANTOS DORNELES, MARIANE ; PELAYO ZAPATA NOREÑA, CACIANO. 2022. Accelerated stability testing and simulated gastrointestinal release of encapsulated betacyanins and phenolic compounds from Bougainvillea glabra bracts extract. FOOD CHEMISTRY, v. 393, p. 133391.]
5. [TAVARES, L. ; SANTOS, L. ; NOREÑA, C.P.Z. 2021. Bioactive compounds of garlic: A comprehensive review of encapsulation technologies, characterization of the encapsulated garlic compounds and their industrial applicability. TRENDS IN FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY, v. 114, p. 232-244.]



07 EXPERIENCIA EN COOPERACIÓN INTERNACIONAL

Redes, estancias, movilidad y colaboraciones previas

- [Redes o consorcios académicos de los que forma parte]
- [Estancias de investigación o movilidad internacional realizadas]
- [Convenios o colaboraciones interinstitucionales en curso]
- [Experiencia dirigiendo tesis o programas conjuntos con otras universidades]

08 INFRAESTRUCTURA Y CAPACIDADES DISPONIBLES

Recursos que podría ofrecer a una colaboración conjunta

Laboratorios / equipamiento	[Detalle equipos, laboratorios o infraestructura disponible para uso compartido]
Bases de datos / colecciones	[Bases de datos, colecciones o repositorios propios]
Equipo de trabajo	[Tamaño y composición del equipo o grupo de investigación]

09 INTERESES DE COLABORACIÓN

Marque las opciones que mejor describan lo que está buscando

- ☐ Socios para proyectos de investigación conjunta
- ☐ Financiamiento o convocatorias específicas
- ☐ Intercambio de estudiantes de grado o posgrado
- ☐ Codirección de tesis o programas de doble titulación
- ☐ Publicaciones conjuntas
- ☐ Organización de eventos, seminarios o escuelas de verano
- ☐ Uso compartido de infraestructura o equipamiento
- ☐ Otro: [especifique]

Temas o regiones de particular interés para futuras colaboraciones:

[Escriba aquí los temas, países o instituciones con los que le interesaría conectar]

10 DISPONIBILIDAD Y DATOS DE CONTACTO

Información práctica para facilitar el primer contacto

Idiomas de trabajo	[Ej. Español (nativo), Portugués (avanzado), Inglés (intermedio)]
Disponibilidad para movilidad	[Ej. Disponible para estancias cortas / sujeto a financiamiento]
Teléfono / WhatsApp	[+000 000 000 000]
Correo alternativo	[correo@ejemplo.com]
Redes profesionales	[LinkedIn, ResearchGate, Twitter/X académico, etc.]



**Asociación de Universidades
GRUPO MONTEVIDEO**

Secretaría Ejecutiva AUGM
Guayabo 1729, Ap.502, CP. 11 200
Montevideo, Uruguay

secretariaejecutivaugm@grupomontevideo.org
www.grupomontevideo.org