

12.5 Cátedra (cargo actual): **Análisis y Control de Alimentos**

13- MAYOR CARGO DOCENTE ALCANZADO

13.1 Dedicación en el cargo mayor alcanzado: **Exclusiva**

13.2 Cantidad de años en el cargo mayor alcanzado: **15**

13.3 Obtención del cargo mayor alcanzado: **concurso**

13.4 Unidad académica: **Facultad de Agronomía y Agroindustrias**

13.5 Cátedra: **Análisis y Control de alimentos.**

14- CARRERA DEL INVESTIGADOR

No corresponde

15- CARRERA DEL INVESTIGADOR

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

15.2 Categoría actual: **2 (Evaluado en 2004)**

Santiago del Estero, Septiembre del 2010.

.....
Dra. Silvia del C. Rodriguez

VIAJES A INSTITUCIONES EN EL EXTERIOR

Visita a la Facultad de Ingeniería de Alimentos. FEA-UNICAMO-BRASIL.

Periodo: 1 al 15 de Noviembre del 2005.

Subsidio obtenido de Proyecto CAPES.

Viaje a San Pedro, Brasil del 4-7 de Abril de 2006, para participar en la III Reunión de Coordinadores del Proyecto Iberoamericano XI.22 CYTED "Desarrollo de Tecnologías para la Conservación de Vegetales Frescos Cortados", cuyo responsable es el Dr. Gustavo A. GONZALEZ AGUILAR, presentando los avances de sus trabajos en los proyectos desarrollados en Argentina.

Visita a la Universidad de Cartagena-Murcia-España.

Periodo: 27/mayo al 6/Junio del 2007.

Estadía en la Universidad de Davis-California. USA.

Período: Agosto del 2001 a Abril del 2002.

Estadía en Texas A&M University. USA.

Período: Enero 2007 a Mayo del 2008.

Estadía en Texas A&M University. USA.

Período: Julio 2010.

Pasantías técnicas - profesionales de adiestramiento realizadas

* Practica en Fábrica en el Matadero Frigorífico 17 de Octubre de Santiago del Estero, desde el 2 de Mayo al 26 de Junio de 1987.

* Practica en Fábrica en el Molino Harinero Santiago del estero S.A. desde el 2 al 31 de enero de 1987.

Viajes de estudio realizados con alumnos

Organización y viaje de estudios a cargo de alumnos:

* Año 1994: En la provincia de Santa Fe: Sancor (Planta de Productos Lácteos, y Planta de Mayonesa y Salsa Golf), Ilolay, Frigorífico Uncoga, Milkaut.

* Año 1992: En la provincia de Buenos Aires: Refinerías de Maíz (planta de Mayonesa), Picorrad. Ghelco, Liquid Carbonic, BUE Catering.

* Año 1993: En la provincia de Mendoza: Cartellone, Bodega Peñaflor, Bodegas Giol, La Campagnola, Fabrica de conserva de Hortalizas Deshidratadas).

* Año: 2005: En la provincia de Santiago del Estero. Dpto. Silipica. Planta elaboradora de quesos.

12- CARGO DOCENTE ACTUAL

12.1 Dedicación en el cargo actual: **Exclusiva**

12.2 Cantidad de años en el cargo actual: **10**

12.3 Obtención del cargo actual: **Concurso**

12.4 Unidad académica (cargo actual): **Facultad de Agronomía y Agroindustrias**

Córdoba, Junio del 2004.

* Participante de las Segundas Jornadas de Biología y Tecnología Postcosecha. Chascomus. Agosto del 2004.

* Participante del Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos Córdoba, 24-26 Noviembre del 2004.

* Participante de las 4º Jornadas de Ciencia y Tecnología de la UNSE. Lugar y Fecha: Octubre 2005. Santiago del Estero.

* Participante del Congreso: X Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de los Alimentos Lugar y fecha: Mar del Plata, Mayo del 2005.

* Participante del Congreso: Segundo Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos. INNOVA 2005. Lugar y fecha: Montevideo – Uruguay. 28-30 de Septiembre del 2005

* Participante del 1º Simposio Ibero-Americano de Vegetales frescos cortados. Sao Pedro . Sao Paulo- Brasil; Marzo del 2006

* Participación de las IV Jornadas de Biología y Postcosecha. Buenos Aires. Julio del 2007.

* Participante del V Congreso Iberoamericano de Tecnología Postcosecha y Agroexportaciones. Cartagena-Murcia-España. Junio del 2007.

* Participante del Congreso de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Buenos Aires, Septiembre del 2007.

* Participante de VII Cumbre de Rectores de Universidades estatales de America Latina y el Caribe. San Salvador de Jujuy. Noviembre de 2008.

* Participante del 2º Congreso de Salud y Gastronomía. Córdoba. Septiembre de 2008.

* Participante IV Jornadas de Ciencia y tecnología de Facultades de Ingeniería del NOA. Santiago del Estero. Diciembre del 2008.

* Participante IV Jornadas de Ciencia y tecnología de Facultades de Ingeniería del NOA. Salta. Septiembre del 2009.

* Participación de las V Jornadas de Biología y Postcosecha. Buenos Aires. Octubre del 2009.

* Participante del Congreso: XII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de los Alimentos Lugar y fecha: Concordia, Octubre del 2009.

* Participante del VI Congreso de AITEP. Mérida. México. Junio/2010.

* Participante del “Seminario Internacional sobre Calidad y seguridad ambiental, Agroambiental, Agroalimentario y agroindustrial- Aspectos Técnicos y Jurídicos” . UNSE. 26 de octubre, 9 de Noviembre, 3 y 4 de Diciembre de 1998. Con 21 h. de Duración.

* Participante del Seminario Internacional “De los Derechos de los Consumidores a las Obligaciones de los Empresarios Agroalimentarios en los mercados Comunes. Aspectos técnicos y Jurídicos” . UNSE. 8 y 9 Septiembre de 1999. Con 20 h. de Duración.

* Participante del XXII CONGRESO ARGENTINO DE HORTICULTURA
San Miguel de Tucumán, 28/9 al 1/10 de 1999.

* Participante de la Reunión Latinoamericana de la Red CyTALFA para el Mejoramiento de los Estudios de Postgrado en Ciencia y tecnología de Alimentos, en el Mercosur, Chile y la Comunidad Europea.
San Miguel de Tucumán, 6 y 7 de Diciembre de 1999.

* Participante del V Encuentro Bromatológico Latinoamericano.
Córdoba, 17 al 20 de Mayo del 2000.

* Participante del VI Congreso Iberoamericano de aire acondicionado y Refrigeración.
Buenos Aires, 15 al 17 de Agosto del 2001.

* Exposición oral de los siguientes trabajos en el VI Congreso Iberoamericano de aire acondicionado y Refrigeración. Buenos Aires, 15 al 17 de Agosto del 2001.

- Evaluación de distintos tipos de películas plásticas en la conservación de anco mínimamente procesado”

- Conservación Refrigerada de tamales elaborados bajo diferentes condiciones.

- Efecto de la temperatura en la conservación refrigerada de anco trozado (Cucurbita moschata) minimamente procesado.

* Participante del IX Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Buenos Aires, 7-9 de Agosto del 2002.

* Exposición oral de los siguientes trabajos en el IX Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Buenos Aires, 7-9 de Agosto del 2002:

- Evaluación microbiológica y de calidad de anco rallado refrigerado empleando diferentes películas plásticas.

- Aplicación de atmósferas pasivas en tunas (Opuntia ficus indica) mínimamente procesadas.

* Participante del VI Congreso Bromatológico Latinoamericano.
Universidad católica de Córdoba. Septiembre del 2002.

* Participante del Simposio de Nutrición, Tecnología Alimentaria y Salud.
Universidad católica de Córdoba. Córdoba, 6 y 7 de Junio del 2003.

* Participante del Congreso: XXVII Congreso Argentino de Horticultura.
Lugar y fecha: San Luis. Septiembre de 2004.

* Participante del 2º Simposio de Nutrición, Tecnología Alimentaria y Salud.

por el GAMECI (Gabinete para el mejoramiento de la educación en ciencia e ingeniería), de la Facultad de Agronomía y Agroindustrias de la U.N.S.E., entre los días 10 y 12 de Agosto de 1993.

*Participación en calidad de Asistente del III CONGRESO DE CIENCIA TECNOLOGIA DE ALIMENTOS .Realizado en la ciudad de Santa Fé, en el mes de Noviembre de 1993.

*Participación en calidad de Asistente del IV CONGRESO DE CIENCIA Y TECNOLOGIA DE ALIMENTOS : Octubre de 1985. Mendoza.

* Participante en calidad de miembro Titular del PRIMER ENCUENTRO SOBRE CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS: Organizado por el Comité, de Standarización y Control de Calidad, Fundación C.E.C.C.de la República Argentina entre los días 7 al 10 de Mayo de 1986 , en la ciudad de Mar del Plata-Bs.As.

*Participante en calidad de Miembro Titular del PRIMER ENCUENTRO SOBRE EDUCACION ALIMENTARIA : Organizado por la Fundación C.E.C.C. Mayo de 1986 - Mar del Plata-Bs.As.

*Participante en calidad de Asistente del V CONGRESO DE CIENCIA Y TECNOLOGIA DE ALIMENTOS . Octubre de 1986 - Salta.

*Participante en calidad de Asistente de la JORNADA DE ACTUALIZACION TECNICA CULTIVO DE TOMATE PARA INDUSTRIA,organizado por el INTA, en la ciudad de Fernández, provincia de Santiago del estero. 3 de agosto de 1993.

*Participante en calidad de asistente del II ENCUENTRO NACIONAL DE ACTUALIZACION E INTERCAMBIO SOBRE EL CULTIVO DE LA TUNA, organizado en la Facultad de Agronomía y Agroindustrias, de la U.N.S.E., durante los días 11 y 12 de noviembre de 1993. Certificado de Asistencia.

*Participación en calidad de Miembro Titular del VI CONGRESO DE CIENCIA Y TECNOLOGIA DE ALIMENTOS. Buenos Aires. 6 al 9 de abril de 1994.

*Participante en calidad de Asistente de las 1ras JORNADAS NACIONALES DE BROMATOLOGIA Y CONTROL ALIMENTARIO. Del 10 al 12 de abril de 1995 en la ciudad de Córdoba.

*Participante en calidad de Asistente de las II JORNADAS DE BROMATOLOGIA Y NUTRICION DE CORDOBA. Del 15 al 17 de Junio de 1995 en la ciudad de Córdoba.

* Participante en calidad de Asistente al II ENCUENTRO BROMATOLOGICO LATINOAMERICANO Del 17 al 19 de Mayo de 1997 en la ciudad de Córdoba.

*Participante en calidad de Asistente al X Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Buenos Aires. Septiembre de 1997.

*Participante del XVI CONGRESO BRASILEIRO DE CIENCIA Y TECNOLOGIA DE ALIMENTOS. Río de Janeiro, Brasil, 15 al 17 de Julio de 1998.

* Participante del XXII CONGRESO ARGENTINO DE QUÍMICA. La Plata, Bs. As., 23 al 25 de Septiembre de 1998.

Curso: Buenas prácticas de manufactura de Alimentos para manipuladores de alimentos: Curso de Oferta permanente y autorizado por el Instituto Bromatológico Provincial de Santiago del Estero.

*Organización de los siguientes cursos de Postgrado a través del Inst. de Ciencia y Tecnología de Alimentos:

- Aplicación de Buenas prácticas de Manufactura y Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control en la Industria Alimentaria. Del 27 de agosto al 1 de Septiembre del 2001.
- Sistemas de Gestión de la Calidad y su Certificación. Auditorias de Sistemas de Calidad. Del 24 al 28 de Septiembre del 2001.
- Curso de Gestión. Control y Garantía de la Calidad en la Industria Alimentaria. Del 20 al 25 de Mayo del 2002.

* Organización de las 1^º Jornadas de Fortalecimiento del Postgrado en Red de Ciencia y tecnología de Alimentos. Termas de Rio Hondo- Santiago del Estero. 4-5 de Octubre del 2007.

* Integrante de la Comisión Organizadora de las IV Jornadas de Ciencia y Tecnología de Facultades de Ingeniería del NOA.

Asistencia a jornadas y seminarios

*Participante en calidad de asistente de las PRIMERAS JORNADAS DE BIOTECNOLOGIA, a cargo del PROIMI (Tucumán), organizado por la Facultad de Agronomía y Agroindustrias de la U.N.S.E., durante los días 27 y 28 de octubre de 1989.

*Participante en calidad de asistente al PRIMER SEMINARIO SOBRE RIESGOS LABORALES, organizado por el CETOXSE (Centro de Toxicología de Santiago del Estero) de la Facultad de Agronomía y Agroindustrias de la U.N.S.E, desde el 25 al 30 de septiembre de 1989.

*Participante en calidad de Asistente a las SEPTIMAS JORNADAS ARGENTINAS DE MICROBIOLOGIA, organizadas por la Asociación Argentina de Microbiología, desde el 19 al 21 de mayo de 1986, en Santa Fe.

*Participante en calidad de Asistente a las II JORNADAS REGIONALES DE CIENCIA Y TECNICA DEL NOA, entre los días 23 y 25 de octubre de 1991, organizado por la Universidad Nacional de Santiago del Estero.

*Participante en calidad de asistente a las I^º JORNADAS SOBRE ASPECTOS QUIMICOS BIOLOGICOS DE LOS ALIMENTOS, organizado por la Cátedra de química Biológica de la Facultad de Agronomía y Agroindustrias de la U.N.S.E, a cargo de personal del Instituto de Química Biológica de la Universidad Nacional de Tucumán, con carácter Teorico-Práctico con evaluación final, desde el 17 al 19 de octubre de 1989.

*Participante en calidad de Asistente al SEMINARIO TALLER: METODOLOGIA DE LA INVESTIGACION, de carácter teorico-practico, con 25 horas de duración, organizado por la Facultad de Humanidades de la U.N.S.E, entre los días 27 al 29 de septiembre de 1990.

*Participante en calidad de Asistente a las III JORNADAS DE ACTUALIZACION BROMATOLOGICA, organizado por la Asociación de Bromatologos de Mendoza, durante los días 20 y 21 de mayo de 1993, en la ciudad de Mendoza.

*PRIMER ENCUENTRO DOCENTE DE ESTUDIO Y REFLEXION CREATIVA, organizado

* **Pasantía de adiestramiento de tiempo completo** en el Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos de la Facultad de Ciencias Agrarias, de la Universidad Nacional de Cuyo, desde el 31 de Octubre al 4 de noviembre de 1993, en el Tema: Post-cosecha de Frutas y Hortalizas. (dentro del marco del Proyecto de Investigación Conservación Post-cosecha de Melones), con subsidio del CICYT – UNSE.

* **Pasantía de adiestramiento de tiempo completo** para realización de Tareas de Investigación en el Centro de Investigaciones en Criotecnología de Alimentos (CIDCA - FCE - UNLP - CONICET) Dentro del marco del Proyecto de Investigación "Caracterización de Alimentos por Métodos Físicoquímicos. Aplicaciones de Métodos Calorimétricos y Cromatográficos".

Períodos:

1994-1995 (1 mes), con subsidio del CICYT – UNSE.

1995-1996 (1 mes), con subsidio del CICYT – UNSE.

1996-1997 (1 mes), con subsidio del CICYT – UNSE, y FOMECA.

1997-1998 (1 mes), con subsidio del CICYT – UNSE, y FOMECA.

1999 -2000 con subsidio de Proyecto FOMECA – UNSE. y CICYT-UNSE.

Organización de eventos

* Curso "Actualización en Bromatología: Toma de Muestra", destinado a los Inspectores Bromatológicos de la Ciudad Capital y del Interior de la provincia de Santiago del Estero. Durante los días 19 y 20 de Octubre de 1994, en la U.N.S.E.

* "Curso de Actualización de Bromatología para Bioquímicos". Con un total de 60 hs. reloj y evaluación final, desde el 19 de Septiembre al 18 de Noviembre de 1995. Curso Organizado a pedido del Colegio de Bioquímicos de la Provincia de Santiago del Estero.

* "Curso para Inspectores Bromatológicos", destinado a los Inspectores Bromatológicos de la Ciudad Capital de la Provincia de Santiago del Estero. Desde el 11 de marzo al 15 de Mayo de 1997, con una duración de 60 hs, y de carácter teórico-práctico, con visitas de inspección a diferentes establecimientos. Curso organizado por pedido de la Dirección de Calidad de Vida e Higiene y Contralor Municipal, de la municipalidad de la ciudad Capital de Santiago del Estero.

* "Curso de capacitación para docentes del EGB. Pautas para adquirir, preparar y controlar alimentos", destinado a docentes de la Provincia de Santiago del Estero, y auspiciado por la Secretaría de Educación y Cultura de la Provincia de Santiago del Estero. Desde el 28 de Mayo al 10 de Julio de 1998, con una duración de 30 hs. reloj y de carácter teórico-práctico.

"Curso : Herramientas estadísticas aplicadas al control de alimentos. Realizado entre los días 7 al 10 de Septiembre de 1998, a cargo de la Dra. Alicia Chaves, investigadora del CIDCA.

Curso: INTOXICACIONES E INFECCIONES ALIMENTARIAS POR MICROORGANISMOS. Curso dictado por el Dr. José Luiz Pereira (Campinas – Brasil). Desarrollado desde el 28 de Junio al 8 de Julio de 1999, Planta Piloto de Procesamiento de Alimentos. FAYA-UNSE.

- Integrante de la Comisión encargada de realizar un Programa de Control Sanitario de Alimentos, en representación de la Carrera de Ingeniería Agrícolas y Alimentarias de la F.A. y A. - UNSE, convocado por la Dirección de Higiene y Bromatología de la Municipalidad de la Capital de Santiago del Estero.

- Integrante de la Junta Electoral encargada de entender las elecciones de Representante ante el Consejo Directivo de la FAyA - UNSE, por el claustro de estudiantes.

- Integrante de la Junta Electoral encargada de entender las elecciones de Representante de los Docentes-Investigadores de la Fac. de Agronomía y Agroindustrias, para el Consejo de Ciencia y Técnica de la UNSE, Septiembre de 1998. Junio de 1990. Junio del 2002.

- Integrante de la Comisión de Servicios a Terceros del Departamento de Industrias Alimentarias de la Facultad de Agronomía y Agroindustrias. Desde Diciembre de 1994 hasta septiembre de 1995.

- Integrante de la Comisión Curricular Ampliada encargada de realizar la CURRICULA PARA LA CARRERA DE INGENIERIA EN ALIMENTOS, de la Facultad de Agronomía y Agroindustrias de la UNSE, desde julio de 1993 . Finalizado en Diciembre de 1994.

- Integrante de la Comisión Curricular de la Carrera de Ingeniería en Alimentos de la Fac. de Agronomía y Agroindustrias, de la U.N.S.E. desde Julio de 1995 hasta abril del 2000. Res. FAyA: 097/95

- Integrante de la Comisión Encargada de Entender el Curso de Ingreso de la F.A. y A - UNSE, Agosto de 1990.

- Integrante de la Comisión Curricular de la carrera de Ingeniería en Alimentos, elegida por sus pares y designada por la F.A. y A., desde abril del 2000 y continúa a la fecha.

- Integrante del consejo asesor del Departamento de Industrias de la Facultad de Agronomía y Agroindustrias, desde abril del 2000 y continúa a la fecha.

- Integrante del Consejo Asesor del Departamento de Ciencia de Alimentos de la FAYA. Desde Agosto del 2006 y continua a la fecha.

-Integrante del Consejo Asesor de Ciencia y Técnica de la F.A. y A. desde Mayo de 1999 y continúa a la fecha.

-Integrante consejo asesor Escuela de Alimentos, de la carrera de Ingeniería en Alimentos. FAyA-UNSE. Elegida por sus pares desde Junio del 2010 y continua.

- Integrante Comisión Directiva AATA-Filial NOA.
Función: tesorero. Julio de 2008 y continua a la fecha.

10- OTROS ANTECEDENTES

Pasantías docentes realizadas

*Pasantía en la Cátedra de Bromatología, de la carrera de Ingeniería en Alimentos, en la Universidad Nacional de Lujan. Septiembre de 1993.

Pasantías de investigación realizadas

9- GESTIÓN

Director de centro, instituto, escuela o departamento:

- Directora del Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos (**ICYTA**), de la Facultad de Agronomía y Agroindustrias de la UNSE, desde el 15 de Marzo de 1999 y continúa a la fecha. (Propuesta por sus pares y elegida por el Sr. Decano de la FAyA).
- Representante alterna ante el Comité Académico Regional del postgrado de Ciencia y Tecnología del NOA, por la Facultad de Agronomía y Agroindustrias de la UNSE. Desde Julio del 2002-2008
- Integrante del Comité Académico del Consejo de Ciencia y Técnica de la UNSE.
Alterna: desde el 15/5/2001 al 31/5/2002.
Titular: Desde 31 de Mayo del 2002 y continúa.
- Coordinadora del Área de Ciencia de Alimentos del Dpto. de Industrias Alimentarias. FAyA-UNSE. Desde abril del 2000 a Mayo del 2005.
- Representante Titular ante el Comité Académico Regional del postgrado de Ciencia y Tecnología del NOA, por la Facultad de Agronomía y Agroindustrias de la UNSE. Desde 2008 y continúa a la fecha.

Consejero de Facultad

*Consejera del CONSEJO DIRECTIVO DE LA FACULTAD DE AGRONOMIA Y AGROINDUSTRIAS DE LA U.N.S.E., por el claustro de graduados desde abril de 1990 hasta marzo de 1992.

Responsable de programa institucional

Coordinadora de la Formación y Puesta en Marcha de Laboratorio para Análisis de Brucelosis, dentro de la Red de Laboratorios autorizados por SENASA, de la Fac. de Agronomía y Agroindustrias. Desde el 6/98 y continúa a la fecha.

Integrante de la Comisión encargada de elaborar el documento de Autoevaluación para la acreditación de la carrera de Ingeniería en Alimentos de la FayA-UNSE ante la CONEAU. Septiembre del 2002.

Integrante de la comisión encargada de realizar la aprobación y acreditación de las Carreras de Postgrado en Red ante la CONEAU: Doctor en Ciencia y Tecnología de Alimentos y Maestría en Ciencia e Ingeniería en Alimentos. Desde Abril del 2006 y continúa.

Integrante de la Comisión encargada de elaborar el documento de Autoevaluación para la acreditación de la carrera de Ingeniería en Alimentos de la FayA-UNSE ante la CONEAU. Septiembre del 2008.

Integrante de la Comisión encargada de elaborar el documento de Acreditación y autoevaluación para la categorización del Postgrado Interinstitucional de Ciencia y Tecnología de Alimentos, ante la CONEAU. Carrera de Doctorado en Alimentos y Carrera de Especialista. Diciembre del 2009 a Septiembre del 2010.

Otras responsabilidades de gestión

Nombre: Dr. José, Maidana, J.T.P. D.E.
Asignatura: Bioquímica de Alimentos
Periodo: 6/1996 y continua a la fecha.

Nombre: Roberto Bejarano, Ayudante Alumno de Docencia
Asignatura: Bromatología
Periodo: 3/1992 a 3/1993

Nombre: Monica Rodriguez de Saab, Ayudante Alumno de Docencia.
Asignatura: Bromatología
Periodo: 3/1990-3/1992

Nombre: Carlos Albizo, Ayudante Alumno de Docencia
Asignatura: Bromatología
Periodo: 3/1993-3/1995

Nombre: Monica Cancino Ayudante Alumno de Docencia
Asignatura: Bromatología
Periodo: 3/1995-3/1998

Nombre: Alejandra Maldonado Ayudante Alumno de Docencia
Asignatura: Bromatología
Periodo: 3/98 hasta marzo del 2000.

Nombre: Mariana Fernandez. Ayudante Alumno de Docencia
Asignatura: Análisis y Control de alimentos y Bioquímica de los alimentos.
Periodo: 3/2000 hasta marzo del 2001.

Nombre: Cecilia Elias. Ayudante Alumno de Docencia
Asignatura: Análisis y Control de alimentos y Bioquímica de los alimentos.
Periodo: 3/2001 hasta Junio del 2003.

Nombre: Gustavo Ruiz López. Ayudante Alumno de Docencia
Asignatura: Bioquímica de los alimentos.
Periodo: 6/2003 y continúa.

Nombre: Ramiro Martín Casóliba. Ayudante Alumno de Docencia
Asignatura: Análisis y control de alimentos.
Periodo: 3/2004 a 9/2004.

Nombre: Bernarda Coronel. Ayudante Alumno de Docencia
Asignatura: Bioquímica de los alimentos.
Periodo: 11/2004 a 3/2005.

Nombre: Martín Alvaro Scrimini. Ayudante Alumno de Docencia
Asignatura: Análisis y Control de Alimentos y Bioquímica de los alimentos.
Periodo: 3/2005 a 8/2006

Nombre: German Costas. Ayudante Alumno de Docencia
Asignatura: Análisis y Control de Alimentos y Bioquímica de los alimentos.
Periodo: 3/2007 a 8/2008

Dirección de Ayudante de investigación: Beca PROMEI
Tema: Aplicación de Tratamientos Físicos en la conservación de vegetales
minimamente procesados.
Auxiliar: Diego Gutierrez.
Periodo: 2007-2008

Directora de Beca para Graduados del CICyT-UNSE.
Becario: Gustavo Ruiz Lopez
2008-2010

Directora de Beca Programa de Formación de Doctores en Áreas Tecnológicas
Prioritarias. Proyecto: Fortalecimiento de Recursos Humanos de la Red Norte de
Ciencia y tecnología de Alimentos. RED. 100.
Becario: Ing. Catalina Torales
2009-2012

8.4 Dirección de pasantes:

Pasantía de adiestramiento de la Bqca. María del H. Gramajo, en el tema : Técnicas
microbiológica de alimentos. Del 20 al 26 de Julio del 2000.

8.5 Dirección de auxiliares docencia:

Nombre: Bqca. Sara Magdalena Macías de Costa. J.T.P. D.SE.
Asignatura: Bromatología.
Período: 12/93 y continua a la fecha.

Nombre: Bqca. Sara Magdalena Macías de Costa. J.T.P. D.SE.
Asignatura: Bioquímica de Alimentos.
Período: 6/97 y continua a la fecha.

Nombre: Bqca. Sara Magdalena Macías de Costa. J.T.P. D.SE.
Asignatura: Análisis y Control de Alimentos
Período: 3/98 y continua a la fecha.

Nombre: Bqca. Silvana Generoso de Jacobo. J.T.P. D.SE.
Asignatura: Bromatología.
Período: 12/93 al 3/96; 8/98 y continua a la fecha.

Nombre: Bqca. Viviana Yanucci de Galizzi, J.T.P. D.SE
Asignatura: Bromatología.
Período: 6/96 al 8/98

Nombre: Bqca. Viviana Yanucci de Galizzi, J.T.P., D.SE
Asignatura: Análisis de Alimentos
Período: 6/97 al 8/1998

Nombre: Ing. Virginia Cesca de Roldán. J.T.P. D.SE.
Asignatura: Bromatología.
Período: 9/96 a 9/97

Nombre: Ing. Virginia Cesca de Roldán. Becaria de perfeccionamiento de CICyT-UNSE,
con extensión de funciones en docencia, como auxiliar diplomado de docencia. D.S.
Asignatura: Bromatología.
Período: 4/98 al 10/98

Periodo: 2002-2003

Proyecto: Aplicación de tecnologías limpias en la conservación de frutas y hortalizas mínimamente procesadas.

Periodo: 2003-2006

- Srta. Bernarda Coronel: Integrante de proyecto de investigación:

Proyecto: Modificación de parámetros de calidad de alimentos conservados por frío.

Periodo: 2003-2006.

- Ing. Hector Salto

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

Periodo: 1/2004- 12/2006

- Ing. Marta Banegas

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

Periodo: 1/2004- 12/2006

8.3 Dirección de becarios

Dirección de estudiante de nacionalidad española con Beca Intercampus.

Tema: Evaluación nutricional de Jóvenes Universitarios de la UNSE a través de autoencuestas de alimentos consumidos por estudiantes de la UNSE.

Becaria: Maria Dolores De Toro Jordano

Período: 15 de Agosto al 15 de Octubre de 1998.

Dirección de Becario de Preiniciación de CICyT-UNSE.

Tema: Almacenamiento y Refrigeración de anco mínimamente procesado.

Becario: Juan Paulo Montañez

Período: Enero-Diciembre del 2000.

Dirección de estudiante de nacionalidad española con Beca Intercampus.

Tema: Alimentos mínimamente procesados.

Becaria: Israel Sanchez Fuster

Período: 15 de Agosto al 15 de Octubre de 1998.

Dirección de Becario de FONCyT

Tema: Extensión de la vida postcosecha de hortalizas mediante el uso de tecnologías limpias.

Becario: Ing. Ramiro Martín Casóliba

Período: Septiembre del 2004-Septiembre del 2007

Dirección de Ayudante de Investigación UNSE

Tema: Aplicación de tecnologías limpias en la conservación de frutas y hortalizas.

Auxiliar: Ramiro Martín Casoliba

Periodo: 1/2003 a 3/2004.

Dirección de Ayudante de Investigación UNSE

Tema: Aplicación de tecnologías limpias en la conservación de frutas y hortalizas

Auxiliar: María Bernarda Coronel

Periodo: 4/2004 – Febrero del 2007.

8.2 Dirección de investigadores

- Bqca. Silvina Generoso de Jacobo. Investigador Cat. IV
Proyecto: Evaluación Fisico-química de dos variedades de Tuna.
Período: 1993-1994.

Proyecto: Evaluación Nutricional de Jóvenes Universitarios de la UNSE a través de Autoencuestas Alimentarias.
Período: 1998-1999

Proyecto: Modificación de parámetros de calidad de alimentos conservados por frío.
Período: 2000-2003

Proyecto: Diseño y desarrollo de alimentos de alta calidad nutritiva destinada a niños de poblaciones de escasos recursos.
Período: 1/2004- 12/2006

- Bqca. Sara Macías de Costa. Investigador Cat. III
Proyecto: Evaluación Fisico-química de dos variedades de Tuna.
Período: 1993-1994

Proyecto: Caracterización Bromatológica del Jugo de Tuna.
Período: 1994-1995

Proyecto: Evaluación Nutricional de Jóvenes Universitarios de la UNSE a través de Autoencuestas Alimentarias.
Período: 1998-1999

Proyecto: Diseño y desarrollo de alimentos de alta calidad nutritiva destinada a niños de poblaciones de escasos recursos.
Período: 1/2004- 12/2006

- Bqca. Leticia Gómez García
Proyecto: Evaluación Fisico-química de dos variedades de Tuna.
Período: 1993-1994

- Farm. Corina Orphee de Ugozzoli
Proyecto: Evaluación Fisico-química de dos variedades de Tuna.
Período: 1993-1994.

- Ing. Roberto Sandoval.
Proyecto: Modificación de parámetros de calidad de alimentos conservados por frío.
Período: 2001-2002.

- Msc. Ing. Marcia Liz Mansilla.
Proyecto: Modificación de parámetros de calidad de alimentos conservados por frío.
Período: 2000-2002.

- Juan Paulo Montañez.
Proyecto: Modificación de parámetros de calidad de alimentos conservados por frío.
Período: 2000-2003.

-Ing. Ramiro Martín Casóliba: Auxiliar de investigación.
Proyecto: Modificación de parámetros de calidad de alimentos conservados por frío.

* Disertante. Difusion de actividades realizadas en el marco de Beca Fullbright.
Facultad de Agronomia y Agorindustrias. UNSE. Agosto de 2008.
Tema: develop, evaluate and implement post Harvest techniques to optimize the Elath properties of horticultural crops.

*Disertante en las V Jornadas Argentinas de Biología y tecnología de Postcosecha. Con el trabajo: Aplicación de estreses abióticos en zanahorias para inducir la producción de antioxidantes. Octubre del 2009. San Pedro-Buenos Aires.

8- FORMACIÓN DE RECURSOS HUMANOS (G)

8.1 Dirección de tesis de Postgrado:

1- Tesista: Ing. Ramiro Martín Casóliba
Doctorado Regional en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.
Tema: Conservación de espinacas mínimamente procesadas.
Iniciada en el año 2005.

2- Directora de Tesis de Especialista en Ciencia y Tecnología de Alimentos.
Tesista: Ing. Claudia Guzman.
Inscripta en el Postgrado en Red de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.
Tema: Calidad de las hortalizas mínimamente procesadas de mayor venta en la Provincia de Santiago del Estero. 2005-2008. Fializado y aprobado (Nota final 10)

3- Directora de Tesis de Especialista en Ciencia y Tecnología de Alimentos.
Tesista: Ing. Marta Banegas.
Inscripta en el Postgrado en Red de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.
Tema: Vegetales minimamente procesados.
Inicio: 2008.

4- Directora de tesis para obtener el grado academico de Doctor.
Tesista: Gustavo Ruiz Lopez
Inscripto en el Postgrado en Red de Ciencia y Tecnología de los Alimentos

5- Directora de tesis para obtener el grado academico de Doctor.
Postgrado en Red de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.
Tesista: Ing. Catalina Torales
2009-2012

Coodireccion de tesis:

1- Tesista: Bqca. Silvina M. Generoso de Jacobo.
Doctorado Regional en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.
Tema: Estudio del proceso de elaboración de tamales y determinación del tiempo de vida útil en diferentes condiciones de conservación.
(Directora: Dra. Marisa Yeannes-UNMP)
Finalizado en 2006

2- Tesista: Bqca. Sara Magdalena Macias de Costa.
Doctorado Regional en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.
Tema: Estudio del Contenido de los principales minerales en leche materna en un sector de la población de Santiago del Estero. Alimentación Complementaria.
(Directora: Dra. Patricia Ronayre de Ferrer)
Finalizado en 2006

Organizado por la Universidad Nacional de Santiago del Estero, Fac. de Agronomía y Agroindustrias, Fomec, y Fundación Fulbright. 4 de Diciembre de 1998.

* Disertante en calidad de Invitada del Curso Taller "La Salud en el Ambito de la Educación Sistemática. Contenidos Transversales en EGB I, II, y III" Organizado por la Subsecretaría de Educación y Cultura de la Provincia de Santiago del Estero. 14/8/98.

"Disertante en calidad de invitada en el Curso Buenas Practicas de Manufactura". Organizado por la Municipalidad de la ciudad de La Banda y el Centro de Comercio e Industria de La Banda-Santiago. del Estero. Diciembre de 1999.

* Disertante del Tema: Daño por frío en berenjenas, aplicación de tratamientos físicos para su prevención.

Seminarios Internos del Instituto de Ciencias Químicas de la FAyA-UNSE. Año: 2001.

* Disertante del Tema: Aplicación de atmósferas controladas en espinacas minimamente procesadas.

Seminarios Internos del Instituto de Ciencias Químicas de la FAyA-UNSE. Año: 2002

* Disertante invitada de la Primera reunión nacional de intercambio de experiencias en comercialización y procesamiento de la tuna.

Organizado por el Instituto para el desarrollo Agropecuario del Semiarido. Facultad de Agronomía y Agroindustrias- UNSE. Santiago del Estero. Marzo del 2004.

* Disertante Invitada de Segundas Jornadas de Biología y Tecnología de Post-Cosecha. Conferencia sobre: Espinacas Minimamente Procesadas. Factores Que Influyen En Su Conservación.

Lugar y fecha: Chascomus -Bs As.- 26 y 27 de Agosto de 2004.

* Disertante Invitada en las III Semana Nacional de Ciencia y Tecnología. Conferencia sobre el tema: Conservación postcosecha de frutas y hortalizas

Evento organizado por la secretaria de Desarrollo, Ciencia, Tecnología y Gestión Publica de la Provincia de Santiago del Estero. 12 de Agosto del 2005.

* Disertante invitada - III Semana Nacional de Ciencia y Tecnología. Conferencia: Conservación postcosecha de frutas y hortalizas. Evento organizado por la Secretaria de Desarrollo, Ciencia y Tecnología de la Provincia de Santiago del Estero. Agosto del 2005.

* V Jornadas de la Asociación Argentina Tecnólogos de Alimentos. Tema: Nuevas tecnologías aplicadas al procesamiento mínimo de vegetales. Salta. Noviembre, 2006.

* Disertante Invitada en las Jornadas de Ciencia y Tecnología de la Universidad Nacional de Jujuy. Tema. Vegetales mínimamente procesados. 2006.

* Disertante invitada. II Seminario Frutihortícola. Universidad Nacional del Nordeste. Noviembre de 2006.

* Disertante invitada. Seminario de Vegetales Frescos Cortados. Universidad Nacional del Nordeste Noviembre de 2006.

* Disertante invitada - III Jornadas de Actualización: Alimentos, Nutricion y Salud. Tema: Bases Cientificas para el diseño de alimentos. Tucumán. Diciembre, 2006.

* Disertante Seminario de Investigación. A&M Texas University. College Station. Texas. EUA. Abril de 2008.

Solicitado por integrantes de la Agrupación de veteranos de las Malvinas Filial Santiago del Estero.

- Análisis de pomelos para comercialización en el Mercado central de Buenos Aires. Año 2002.

- Análisis en reiteradas oportunidades de calidad de harinas para la Firma Simón Hnos., elaboradora de pastas secas. Año: 2003.

- Análisis de composición centesimal para rotulado nutricional a diferentes empresas de la provincia de Santiago del Estero. 2000-2009

- Asesoramiento a diversas empresas elaboradoras de alimentos de la Provincia de Santiago del Estero. Tareas realizadas a través del ICyTA-FAyA-UNSE.

CONFERENCIAS DICTADAS

*Participante, en calidad de Disertante, del "I Curso Taller: Ideas y Acciones para generar Microemprendimientos", organizado por la Facultad de Agronomía y Agroindustrias de la Universidad Nacional de Santiago del Estero. Abril de 1992.

*Participante, en calidad de Disertante, del "II Curso Taller: Ideas y Acciones para generar Microemprendimientos", organizado por la Facultad de Agronomía y Agroindustrias de la Universidad Nacional de Santiago del Estero.

* Participante, en calidad de Disertante, del Curso Taller "Producción de alimentos de Origen Vegetal", en la ciudad de Santiago del Estero, en el mes de octubre de 1994.

*Colaboradora, en calidad de Asistente de Trabajos prácticos, del "Curso Latinoamericano de Control de Calidad de la Miel", organizado por el Centro de Investigaciones Apícolas, entre los días 20 al 24 de Agosto de 1984, en la U.N.S.E..

*Colaboradora, en calidad de Asistente de Trabajos Prácticos, del "Curso Latinoamericano de Control de Calidad de la Miel", organizado por el Centro de Investigaciones Apícolas, entre los días 19 al 23 de Agosto de 1986, en la U.N.S.E..

*Colaboradora, a cargo de las clases prácticas de laboratorio, del "Curso Latinoamericano de Control de Calidad de la Miel", organizado por el Centro de Investigaciones Apícolas, entre los días 3-8 de Octubre de 1987, en la U.N.S.E..

* Disertante, del "Curso sobre Actualización en Bromatología", organizado por la Municipalidad de la ciudad de La Banda, de la provincia de Santiago del Estero. Junio de 1990.

*Participante, en calidad de Disertante Invitada, del "Curso Taller: Ideas y Acciones para generar Microemprendimientos. Producción de Alimentos de Origen Vegetal", organizado por el Instituto Argentino de Enseñanza Superior, en la ciudad de Concepción, provincia de San Miguel de Tucumán. Septiembre de 1993.

*Disertante invitada en el "Seminario Internacional sobre Calidad y Seguridad Ambiental, Agroambiental, Agroalimentaria y agroindustrial. Aspectos Técnicos y jurídicos"
Tema: Aplicación del Mtodo Análisis de Riesgos y Punto Críticos de Control en las Empresas Agroalimentarias.

* "Curso para Inspectores Bromatológicos", destinado a los Inspectores Bromatológicos de la Ciudad Capital de la Provincia de Santiago del Estero.

Desde el 11 de marzo al 15 de Mayo de 1997, con una duración de 60 hs, y de carácter teórico-práctico, con visitas de inspección a diferentes establecimientos.

Curso organizado por pedido de la Dirección de Calidad de Vida e Higiene y Contralor Municipal, de la municipalidad de la ciudad Capital de Santiago del Estero.

* "Curso de capacitación para docentes del EGB. Pautas para adquirir, preparar y controlar alimentos", destinado a docentes de la Provincia de Santiago del Estero, y auspiciado por la Secretaria de Educación y Cultura de la Provincia de Santiago del Estero. Desde el 28 de Mayo al 10 de Julio de 1998, con una duración de 30 hs. reloj y de carácter teórico-práctico.

* Participación, en calidad de Disertante, del "Curso: INTRODUCCION A LAS BUENAS PRACTICAS DE ELABORACION DE ALIMENTOS" Universidad Nacional de Santiago del Estero - Octubre de 1998.

* Participación en calidad de INTRUCTORA en el curso: "Procesamiento de frutas y hortalizas mediante métodos artesanales y de pequeña escala" Organizado por la FAO y FA.y A.-UNSE. 2000.

* Disertante del Tema: Conservación Postcosecha de vegetales. Seminarios Internos del Instituto de Ciencias Químicas de la FAyA-UNSE. Año: 1999.

* Disertante del Tema: Daño por frío en berenjenas, aplicación de tratamientos físicos para su prevención. Seminarios Internos del Instituto de Ciencias Químicas de la FAyA-UNSE. Año: 2001.

* Disertante del Tema: Aplicación de atmósferas controladas en espinacas mínimamente procesadas. Seminarios Internos del Instituto de Ciencias Químicas de la FAyA-UNSE. Año: 2002

Servicios especiales y asistencia técnica

- Asesoramiento para la elaboración de papas prepeladas. Sr. Juan Carlos Peña. Productor de bandejas de alimentos vegetales mínimamente procesados. Julio de 1997.

- Análisis de composición centesimal de Cubos de Alfa. A pedido del Sr. Feijoo. Productor. Octubre de 1999.

- Análisis de composición de semillas de Vainas de Itin. A pedido del rectorado de la UNSE. Junio de 1998.

- Análisis microbiológico de aguas. A pedido del Sr. Intendente de Añatuya. Dr. Juan C. Elean. Del Departamento de Bromatología de la ciudad de Añatuya. (en varias oportunidades). 1999 y 2000.

- Análisis de vinagre, arropo de tuna y dulce de uvas. A pedido de una Productora. Mayo del 2000.

- Análisis de frutos de Tusca tostada, torrada y molida.

7- PRODUCCIÓN EN TRANSFERENCIA

Capítulo de libro:

Aplicación del Método Análisis de Riesgos y Punto Críticos de Control en las Empresas Agroalimentarias (Cap. 10). 1999. En Calidad y seguridad ambiental, Agroambiental, Agroalimentaria y agroindustrial. Editorial UNSE. Pag. 401-416.

Autor: Silvia Rodríguez de Pece

Editorial. UNSE

Desarrollo tecnológico transferido

- Trabajo Final de Graduación para obtener el título de Ing. En Industrias Agrícolas y Alimentarias: "Proyecto de Factibilidad Técnico-Económica de una Planta Elaboradora de Mayonesa y Salsa Golf". UNSE. Agosto de 1988.

- Aplicación de tecnologías limpias en la conservación postcosecha de tunas para su exportación. Realizado a través de Proyecto FONTAR.

Empresa Scrossoppi - Santiago del Estero-Argentina. 2007.

Divulgación científica o pedagógica: incluir tareas de divulgación artística

Cursos dictados

* Curso "Actualización en Bromatología: Toma de Muestra", destinado a los Inspectores Bromatológicos de la Ciudad Capital y del Interior de la provincia de Santiago del Estero. Durante los días 19 y 20 de Octubre de 1994, en la U.N.S.E.

Calidad de repollo (Brasica Oleracea) blanco y colorado cortado durante el almacenamiento refrigerado.

Ruiz López, G.; Gutiérrez, D.; Qüesta, A.; Rodríguez, S.

III Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Córdoba. Abril de 2009.

Efecto del ozono en parámetros de calidad de espinaca mínimamente procesadas.

Casóliba, R.; Chaves, A. y Rodriguez, S.

III Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Córdoba. Abril de 2009.

La aplicación de oxígeno **superatmosférico** en zanahorias sometidas a diferentes intensidades de corte incrementa la capacidad antioxidante y modifica el perfil de compuestos fenólicos del tejido.

Jacobo-Velazques, D.A.; Hernandez-Martinez, G. B., Rodriguez, S del C. y Cisneros-Zevallos. L.

XII Congreso Argentino de Ciencia y tecnología de Alimentos. 2009. Concordia-Entre Rios.

Aplicación de estrese abióticos en zanahorias para inducir la producción de antioxidantes.

Jacobo-Velazques, D.A.; Hernandez-Martinez, G. B., Rodriguez, S del C. y Cisneros-Zevallos. L.

V Jornadas argentinas de Biología y Tecnología de postcosecha

Octubre del 2009. San Pedro-Buenos Aires-Argentina.

Efecto del ozono en el contenido de fenoles totales y actividad antioxidante en repollo mínimamente procesado.

V Jornadas argentinas de Biología y Tecnología de postcosecha. Octubre del 2009.

San Pedro-Buenos Aires-Argentina.

DeLuigi M; Questa A. G. y Rodriguez S. del C. 2009. Determinación del estadio adecuado de maduración para la conservación postcosecha de brevas de la variedad Kadota. V Jornadas argentinas de Biología y Tecnología de postcosecha. San Pedro-Buenos Aires-Argentina.

- Ruiz López, G; Questa A G y Rodriguez, S. del C. 2009. Almacenamiento refrigerado de repollo mínimamente procesado. Factores de calidad. Investigaciones en Facultades de Ingeniería del NOA.

- Torales, A. C. y Rodriguez, S. del C. 2009. Efecto de películas plásticas en la conservación refrigerada de rúcula (Eruca sativa mil) mínimamente procesada. Investigaciones en Facultades de Ingeniería del NOA.

- Deluigi, M. C.; Questa A. G. y Rodriguez S. del C. 2009. Estado óptimo de maduración de brevas (Ficus carica L.) para su conservación postcosecha. Investigaciones en Facultades de Ingeniería del NOA.

- Ruiz López, G.; Questa A. y Rodriguez S. del C. 2009. Evaluación del contenido de ácido ascórbico, fenoles totales y actividad antioxidante en repollo mínimamente procesado tratado con UV-C. Actas XII Congreso argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. CYTAL 2009. Sección, 2-21. Pag 1-5. ISBN 978-987-221653-5

- Banegas M y Rodriguez S. del C. 2009. Evaluación de distintos tratamientos de lavado en la conservación de anco mínimamente procesado. Proceedings Congreso argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. CYTAL 2009. Sección, 2-22. Pag 1-5. ISBN 978-987-221653-5.

IV Congreso Iberoamericano de Ambiente y Calidad de vida.
Catamarca, 26 de Septiembre del 2008.

Efecto de tratamientos combinados en la calidad fisicoquímica y sensorial de espinacas minimamente procesadas.
Casoliba, R. y Rodriguez, S.
IV Congreso Iberoamericano de Ambiente y Calidad de vida.
Catamarca, 26 de Septiembre del 2008.

ESTUDIO PRELIMINAR PARA EL DISEÑO Y ELABORACIÓN DE UN PATÉ CON CARNE A BASE DE OVEJA.

Enrique Contreras; Silvia del C. Rodriguez y Sandra Martinez.
IV Congreso Iberoamericano de Ambiente y Calidad de vida.
Catamarca, 26 de Septiembre del 2008.

Conservación de tunas rojas. Frutos con alto potencial gastronómico.
Rodriguez S.; Casoliba, R.
2 Congreso de Salud y Gastronomía
Cordoba, 10-11 de Septiembre del 2008.

Encuesta de opinión y retención de propiedades funcionales de quesos de cabra
Generoso, S.; Macias, S.; Rodriguez, S.
2 Congreso de Salud y Gastronomía
Cordoba, 10-11 de Septiembre del 2008.

Choclo en granos minimamente procesados. Caracterización sensorial.
Rodriguez, S.; generoso, S.; Banegas, M.; Gutierrez, D. Salto, H.; Questa, A.
2 Congreso de Salud y Gastronomía
Cordoba, 10-11 de Septiembre del 2008.

Calidad de los principales productos vegetales de la IV Gama en la región NOA.
Guzman, C; Rodriguez, S.
2 Congreso de Salud y Gastronomía
Cordoba, 10-11 de Septiembre del 2008.

Quesos de cabra con especias: beneficios nutricionales, comerciales y sensoriales
Sara M. Macias de Costa¹, Silvina M. Generoso¹, Silvia del C. Rodríguez¹, Paola Dallaglio¹ & Alexia Mukdsi¹
IV Jornadas de Ingeniería del NOA.
UNSE. Santiago del Estero. 4-5 de Diciembre del 2008.

Aplicación del análisis sensorial para evaluar calidad en frutas y hortalizas.
Silvia del C. Rodríguez¹ & Ana G. Questa¹
IV Jornadas de Ingeniería del NOA.
UNSE. Santiago del Estero. 4-5 de Diciembre del 2008.

Tecnologías de barrera aplicada a la conservación de choclo y anco minimamente procesado.
Rodriguez, S.; Banegas, M.; Gutierrez, D.; Questa, A.
IV Jornadas de Ingeniería del NOA.
UNSE. Santiago del Estero. 4-5 de Diciembre del 2008.

Efecto de la temperatura y del envase en la conservación de repollo mínimamente procesado. Ruiz López, G.; Gutiérrez, D.; Questa, A.; Rodríguez, S.
III Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Córdoba. Abril de 2009.

Habitos alimentarios de estudiantes universitarios de Santiago del Estero, Argentina.
Generoso, S, Macias S, Rodriguez, S
I World Congress of Public Health Nutrition.
Barcelona-Espana. 30 Septiembre del 2006.

Estrategias para mejorar el estado nutricional de un grupo poblacional de bajos recursos de la Republica Argentina.
Generoso, S, Macias S, Rodriguez, S
I World Congress of Public Health Nutrition.
Barcelona-Espana. 30 Septiembre del 2006.

Aplicación de tecnologías limpias en postcosecha de tunas (*Opuntia ficus indica*)
Autor: S. Rodríguez; R. Casoliba y A. Questa.
V Congreso Iberoamericano de Tecnología Postcosecha y Agroexportaciones.
Cartagena-Murcia-España. Junio del 2007.

Efecto de la aplicación de soluciones de lavado y tratamientos térmicos en la conservación de maíz (*Zea maiz*) minimamente procesados.
Autor: S. Rodríguez; S. generoso; B. Coronel y A. Questa.
V Congreso Iberoamericano de Tecnología Postcosecha y Agroexportaciones.
Cartagena-Murcia-España. Junio del 2007.

Propuesta de un alimento fortificado destinado a superar deficiencias de una población infantil de Santiago del Estero: Galletas con Okara.
Autores: S. Rodríguez; S. Macias; S. generoso; H. Salto y A. Questa.
XI Congreso de Ciencia y Tecnología de Alimentos. 2º Simposio Internacional de Nuevas Tecnologías. Buenos Aires. Septiembre del 2007.

Efecto de diferentes Tratamientos quimicos sobre la calidad de tunas (*Opuntia Ficus indica*) minimamente procesadas.
Autor: S. Rodríguez; R. Casoliba; A. Questa.
XI Congreso de Ciencia y Tecnología de Alimentos. 2º Simposio Internacional de Nuevas Tecnologías. Buenos Aires. Septiembre del 2007.

Autor: S. Rodríguez; S. generoso; M. Banegas H. Salto y A. questa.
Caracterizacion sensorial de granos de maíz dulce (*zea maiz*) minimamente procesados.
XI Congreso de Ciencia y Tecnología de Alimentos. 2º Simposio Internacional de Nuevas Tecnologías. Buenos Aires. Septiembre del 2007.

Título: "MAÍZ DULCE EN GRANOS (ZEA MAÍZ). CARACTERIZACIÓN COMERCIAL DE UN NUEVO PRODUCTO"
Autores: Silvina Generoso; Silvia del C. Rodríguez y Ana G. Questa.
Congreso: "II Congreso del Caribe sobre Higiene y Calidad en la Agricultura y la Alimentación"
Fecha: Octubre del 2007, Cuba.

Título: "PARAMETROS FISIOQUÍMICOS Y SENSORIALES EN ESPINACAS MINIMAMENTE PROCESADAS TRATADAS TÉRMICAMENTE"
Autores: Casóliba, Ramiro M. y Rodríguez, Silvia del C.
Congreso: "IV JORNADAS DE BIOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE POSTCOSECHA Y I JORNADA DE POSTCOSECHA DEL CONO SUR"
Fecha: Julio de 2007

Efecto de atmosferas modificadas pasivas en la calidad sensorial de repollo minimamente procesado
Ruiz Lopez, G.; Questa, A.; Rodriguez S.

Congreso: 3º Congreso Argentino de Gastroenterología, Hepatología y Nutrición Pediátrica.

Lugar y Fecha: Salta, Septiembre 2005.

Titulo Calidad de Galletas Semidulces Elaboradas con Harina de Trigo y Okara

Autor: Hector Salto, Sara Macias, Silvia Rodríguez y Jorge Wagner.

Congreso: 4º Jornadas de Ciencia y Tecnología de la UNSE

Lugar y Fecha: Octubre 2005. Santiago del Estero

Titulo: Diseño y Desarrollo de Alimentos de Alto Valor Nutritivo para Bebés Menores de Un Año

Autor: Sara Macias, Silvia del C. Rodriguez y Patricia Ronayne de Ferrer

Congreso: 4º Jornadas de Ciencia y Tecnología de la UNSE. Lugar y Fecha: Octubre 2005. Santiago del Estero.

Presentación Oral

Calidad Microbiologica de Vegetales Minimamente Procesados. Experiencias en el Noroeste Argentino.

Autor: *RODRIGUEZ, S. del C.; QUESTA, A. G.; GUZMÁN, C; CASÓLIBA, R. M; CORONEL, B.;*

Congreso: 1º Simposio Ibero-Americano de Vegetales frescos cortados. Sao Pedro. San pablo-Brasil. Marzo del 2006.

Efecto de diferentes tratamientos térmicos en la conservación de granos de choclo (zea mays) mínimamente procesado

Autor: Maria Bernarda Coronel; Nelson Legizamón; Diego Gutierrez; Ana Gabriela Questa ; Silvia del Carmen Rodríguez

1º Simposio Ibero-Americano de Vegetales frescos cortados

Sao Pedro . Sao Paulo- Brasil; Marzo del 2006

Encuesta alimentaria de lactantes amamantados en una zona rural de Argentina. Indices antropométricos.

Autores. Sara Macias, Silvia Rodriguez, Patricia Ronayne.

III Congreso Iberoamericano de Ambiente y Calidad de vida.

San Fernando de Catamarca, 25-29 de Septiembre del 2006.

Las comidas regionales argentinas de buen valor nutricional y económicas.

Silvina Generoso, Sara Macias y Silvia Rodriguez

III Congreso Iberoamericano de Ambiente y Calidad de vida.

San Fernando de Catamarca, 25-29 de Septiembre del 2006.

Estrategias para mejorar el valor nutricional de una población infantil de Santiago del Estero.

Silvia Rodriguez, Sara Macias, Silvina Generosos, Hector Salto y Ana G. Questa.

III Congreso Iberoamericano de Ambiente y Calidad de vida.

San Fernando de Catamarca, 25-29 de Septiembre del 2006.

Indices antropométricos y encuesta alimentaria de lactantes amamantados en una zona rural de Argentina.

Macias S., Rodriguez, S. y Ronayne, P.

I World Congress of Public Health Nutrition.

Barcelona-Espana. 30 Septiembre del 2006.

Comidas regionales argentinas. Alternativas economicas y de buen valor nutricional.

Generoso, S, Macias S, Rodriguez, S y yeannes M.

I World Congress of Public Health Nutrition.

Barcelona-Espana. 30 Septiembre del 2006.

Autor: CASOLIBA, R. M.*; RODRIGUEZ; S. DEL C.; QUESTA, A. G.
Congreso: Segundo Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos.
INNOVA 2005.
Lugar y fecha: Montevideo – Uruguay. 28-30 de Septiembre del 2005.

Título: EFECTO DE DIFERENTES FILMS PLÁSTICOS Y TRATAMIENTOS TÉRMICOS EN LA CONSERVACIÓN DE GRANOS DE CHOCLOS (ZEA MAYS) MÍNIMAMENTE PROCESADOS

Autor: Rodríguez, S.; Coronel, B.; Gutierrez, D. Y Legizamon, J.
Congreso: 1º Congreso del Caribe sobre Higiene en la Agricultura y Alimentación.
Lugar y fecha: 11-12 de Octubre del 2005. La Habana- Cuba.

EFECTO DE TRATAMIENTOS FISICOS SOBRE LA CALIDAD DE ESPINACAS MINIMAMENTE PROCESADAS.

Autor: CASÓLIBA, Ramiro M.; RODRIGUEZ, Silvia del C.
Congreso: X Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Lugar y fecha: Mar del Plata, Mayo del 2005.

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

Autor: BANEGAS, M. R.; MACIAS, S. M. y RODRIGUEZ, S. del C.
Congreso: 6º Simposio Latinoamericano de Ciencia de Alimentos.
Lugar y fecha: Campinas. Brasil. 7-10 de Noviembre del 2005.

EVALUACIÓN DE LOS VEGETALES MINIMAMENTE PROCESADOS DE MAYOR CONSUMO EN EL NORTE DE ARGENTINA.

Autor: GUZMAN, C.; CASOLIBA, R. M. y RODRIGUEZ, S. del C
Congreso: 6º Simposio Latinoamericano de Ciencia de Alimentos.
Lugar y fecha: Campinas. Brasil. 7-10 de Noviembre del 2005.

ESPINACAS MINIMAMENTE PROCESADAS: APLICACIÓN DE ATMOSFERAS CONTROLADAS .

Autor: CASOLIBA, R.M.; RODRIGUEZ, S. del C. y CANTWELL, M
Congreso: 6º Simposio Latinoamericano de Ciencia de Alimentos.
Lugar y fecha: Campinas. Brasil. 7-10 de Noviembre del 2005.

Título: Iron, zinc and calcium levels in complementary foods consumed by infants in a rural region from northern argentina: present situation and proposals

Autor: Sara Macías, Silvia Rodríguez, Patricia Ronayne
Congreso Internacional de Nutrición- Trace Element in Man and Animals
Lugar y Fecha: Irlanda del Norte, Junio 2005

Título: Composición de leche materna en una población rural de escasos recursos
Autor: Macías, S; Greco, C; López, LB; Baroni A, Rodríguez, S. Ronayne De Ferrer PA
V Congreso argentino de Lactancia Materna
Lugar y Fecha: Agosto 2005. Buenos Aires

Titulo: Aporte calórico y de minerales en alimentos complementarios en una población rural de escasos recursos: situación actual y propuestas.

Autor: Macías, S; Rodríguez, S; Ronayne de Ferrer PA
3º Congreso Argentino de Gastroenterología, Hepatología y Nutrición Pediátrica.
Lugar y Fecha Salta, Septiembre 2005.
Poster y Presentación oral.

Titulo: Grasa y Vitamina en leche materna en una población rural de escasos recursos.
Autor: López, LB; Baroni A Macías, S; Greco, C; Rodríguez, S; Ronayne de Ferrer PA

ESPINACAS MINIMAMENTE PROCESADAS. FACTORES QUE INFLUYEN EN SU CONSERVACIÓN.

Autores: Rodríguez Silvia del C., Casóliba Ramiro M., Ana G. Qüesta, Bernarda Coronel y Saad Mónica.

Congreso: Segundas Jornadas de Biología y Tecnología de Post-Cosecha.

Lugar y fecha: Chascomus -Bs As.- 26 y 27 de Agosto de 2004.

Título: CALIDAD DE VEGETALES MINIMAMENTE PROCESADOS DE MAYOR CONSUMO EN SANTIAGO DEL ESTERO

Autor: GUZMAN, C. y RODRIGUEZ, S. del C.

Congreso: Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas.

Lugar y fecha: San Rafael- Mendoza. 2-4 de Marzo del 2005.

Título: CONSERVACION REFRIGERADA DE DOS VARIETADES DE TUNAS PRETRATADAS TERMICAMENTE

Autor: RODRIGUEZ, S. del C.; CASÓLIBA, R. M. ; QÜESTA, A. G. y FELKER, P.

Congreso: Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas.

Lugar y fecha: San Rafael- Mendoza. 2-4 de Marzo del 2005.

Título: CALIDAD DE PRODUCTOS FRUTIHORTÍCOLAS MÍNIMAMENTE PROCESADOS CONSUMIDOS EN SANTIAGO DEL ESTERO.

Autor: Claudia Guzmán y Silvia del C. Rodríguez

Congreso: 4tas Jornadas de Ciencia y Tecnología de la UNSE

Lugar y Fecha. Santiago del Estero. Octubre del 2005.

ESPINACAS MÍNIMAMENTE PROCESADAS. FACTORES QUE INFLUYEN EN SU CONSERVACIÓN.

Autor: Ramiro M. Casóliba; Silvia del C. Rodriguez; Bernarda Coronel; Mónica Saad y Ana G. Qüesta

Congreso: 4tas Jornadas de Ciencia y Tecnología de la UNSE

Lugar y Fecha. Santiago del Estero. Octubre del 2005.

Título: UTILIZACION DE PELÍCULAS PLÁSTICAS COMERCIALES EN LA CONSERVACIÓN DE TUNAS (*OPUNTIA FICUS INDICA*) PELADAS Y REFRIGERADAS

Autor: RODRIGUEZ, S. del C. y QÜESTA, A. G.

Congreso: Segundo Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos. INNOVA 2005.

Lugar y fecha: Montevideo – Uruguay. 28-30 de Septiembre del 2005.

Título: APLICACIÓN DE TRATAMIENTOS FÍSICOS A ESPINACAS MINIMAMENTE PROCESADAS. EFECTO SOBRE SU CONSERVACIÓN.

Autor: CASÓLIBA, R. M. y RODRIGUEZ, S. del C.

Congreso: Segundo Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos. INNOVA 2005.

Lugar y fecha: Montevideo – Uruguay. 28-30 de Septiembre del 2005.

Título: EFECTO DE DIFERENTES FILMS PLÁSTICOS Y TRATAMIENTOS TÉRMICOS EN LA CONSERVACIÓN DE GRANOS DE CHOCLOS (*ZEA MAYS*) MINIMAMENTE PROCESADOS

Autor: RODRIGUEZ; S. DEL C.; CORONEL, M. B.; GUTIERREZ, D. R.; LEGUIZAMON, J. N.; CASOLIBA, R.M.

Congreso: Segundo Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos. INNOVA 2005.

Lugar y fecha: Montevideo – Uruguay. 28-30 de Septiembre del 2005.

Título: PROCESAMIENTO Y CONSERVACIÓN POSTCOSECHA DE TUNAS. APLICACION DE TRATAMIENTOS COMBINADOS.

Título: Alimentos consumidos en la vía pública: evaluación de factores que inciden en la calidad microbiológica.

Autores: Generoso, S.; Macías, S.; Rodríguez, S.

Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

Córdoba, Noviembre del 2004.

Título: Calidad de vegetales mínimamente procesados de mayor consumo en Santiago del Estero

Autores: Claudia Guzmán y Silvia del C. Rodríguez.

Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas.

San Rafael, Mendoza, Marzo del 2005.

Título: Evaluación sensorial de tamales a través de la aplicación del análisis descriptivo.

Autores: Silvina Generoso; Silvia del C. Rodríguez y María I. Yeannes.

Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas.

San Rafael, Mendoza, Marzo del 2005.

Autores: Silvia del C. Rodríguez, Ramiro Casóliba, Peter Felker

Título: Efecto del Tratamiento Térmico con Agua Caliente y de la Temperatura de Almacenamiento en la Calidad de Dos Variedades de Tunas (*Opuntia ficus indica*)

Autores: Silvia del C. Rodríguez, Ramiro Casóliba, Ana G. Questa y Peter Felker

Congreso: XXVII Congreso Argentino de Horticultura.

Lugar y fecha: San Luis. Septiembre de 2004.

Efecto del Almacenamiento Refrigerado de Tunas de dos Variedades pretratadas térmicamente.

Autores: Silvia del C. Rodríguez, Ramiro Casóliba, Ana G. Questa y Peter Felker.

Congreso: II Congreso Iberoamericano de Ambiente y Calidad de Vida.

Lugar y fecha: 29, 30 de Septiembre y 1º de Octubre de 2004. San Fernando del Valle de Catamarca

Título: PROCESAMIENTO DE TUNAS PARA EXPORTACIÓN

Autor: Casóliba, Ramiro Martín; Rodríguez; Silvia del Carmen y Questa, Ana Gabriela

Congreso: Congreso Internacional de Ciencia y tecnología de Alimentos

Lugar y fecha: Córdoba, 24-26 Noviembre del 2004.

Título: ALMACENAMIENTO REFRIGERADO DE TUNAS PREVIAMENTE TRATADAS CON ALTA TEMPERATURA.

Autor: Rodríguez, Silvia del C. y Casóliba, Ramiro M.

Congreso: Congreso Internacional de Ciencia y tecnología de Alimentos

Lugar y fecha: Córdoba, 24-26 Noviembre del 2004.

Título: APLICACIÓN DE ATMOSFERAS MODIFICADAS Y CONTROLADAS EN ESPINACAS

Autor: Casóliba, Ramiro Martín; Rodríguez, Silvia del Carmen; Questa, Ana Gabriela, Coronel, Bernarda; Saad; Mónica.

Congreso: Congreso Internacional de Ciencia y tecnología de Alimentos

Lugar y fecha: Córdoba, 24-26 Noviembre del 2004.

EFFECTO DE TRATAMIENTOS TÉRMICOS EN LA CONSERVACION POSTCOSECHA DE TUNAS (*Opuntia ficus indica*)

Autores: Rodríguez Silvia del C., Casóliba Ramiro M.

Congreso: Segundas Jornadas de Biología y Tecnología de Post-Cosecha.

Lugar y fecha: Chascomus -Bs As.- 26 y 27 de Agosto de 2004.

- * Efecto De Pretratamiento Térmico Y De La Temperatura De Almacenamiento En La Calidad Postcosecha De Tunas (*Opuntia Ficus Indica*, L).
Autores: Casóliba, R. M.; Rodríguez, S. Del 1; Qüesta, A. G. Y Felker, P.
5° Simposio Latinoamericano de Ciencia de Alimentos. Campinas- Brasil. Noviembre del 2003. Campinas- Brasil.
- * Estimación Del Tiempo De Comercializacion De Aceitunas Verdes Fermentadas Envasadas En Recipientes Plasticos No Hermeticos. Autores: Martinez, S. L.; Rodríguez, S. Del C.; Pece, N. B. Y Generoso, S. M.
5° Simposio Latinoamericano de Ciencia de Alimentos. Campinas- Brasil. Noviembre del 2003. Campinas- Brasil
- * Calidad De Tamales Adicionados De Glicerol Sometidos A Diferentes Condiciones De Transporte.
Autores: Generoso, S. M.; Rodríguez, S. Del C.; Yeannes, M. I. Y Ramirez, E.E.
5° Simposio Latinoamericano de Ciencia de Alimentos. Campinas- Brasil. Noviembre del 2003. Campinas- Brasil
- * Efecto De La Temperatura, Soluciones De Lavado Y Recubrimientos Plasticos En La Conservacion De Tunas Minimamente Procesadas. Autores: Agüero, P.; Rodríguez, S. Del C. Y Qüesta, G.
5° Simposio Latinoamericano de Ciencia de Alimentos. Campinas- Brasil. Noviembre del 2003. Campinas- Brasil
- *Evaluación de variedades de tunas (*Opuntia ficus indica*) de diferentes orígenes desarrolladas en Santiago del Estero
Autores: Ramiro Casóliba, Peter Felker, Silvia del C. Rodríguez, Juan P. Montañez, Ana G. Qüesta, Bernarda Coronel y Angel Gimenez
XXVI Congreso Argentino de Horticultura.
Paraná, Entre Ríos, Septiembre del 2003.
- *Efecto de diferentes pretratamientos en la conservación postcosecha de tunas (*Opuntia ficus indica*) coloradas.
Autores: Ramiro M. Casóliba; Juan P. Montañez y Silvia del C. Rodríguez
XXVI Congreso Argentino de Horticultura.
Paraná, Entre Ríos, Septiembre del 2003.
- “NIVELES DE RETINOL EN LECHE MATERNA DE UNA POBLACIÓN RURAL DE ARGENTINA” Ronayne de Ferrer, P; López LB; Baroni A; Greco C; Macías de Costa S; Rodríguez de Pece S. XIII Congreso Latinoamericano de Nutrición, Acapulco, México, noviembre 2003.
- Título: Composición química de papillas consumidas por bebes en zonas rurales.
Autores: Macias, S.; Rodríguez, S. y Ronayne de Ferrer, P. A.
2º Simposio de Nutrición, Tecnología Alimentaria y Salud.
Córdoba, Junio del 2004.
- Título: Conservación de la calidad de espinacas mínimamente procesadas mediante atmósferas controladas.
Autores: Casóliba, R; Rodríguez, S. del C. y Cantwell, M.
2º Simposio de Nutrición, Tecnología Alimentaria y Salud.
Córdoba, Junio del 2004.
- Título: Diseño de papillas de alto valor nutritivo para niños.
Autores: Macias, S.; Rosas, D.; Rodríguez, S. del C. Ronayne de Ferrer, P.
Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.
Córdoba, Noviembre del 2004.

* Cambios en los niveles de minerales y proteínas en leche humana según frecuencia de amamantamiento.

Ronayre de Ferrer, P.; Greco, C.; Baroni, A. Macias de Costa, M. y Rodriguez, S.
XL Reunión Anual de la Sociedad latinoamericana de investigación pediátrica (SLSIP).
Pinamar, Buenos Aires – Argentina. Noviembre del 2002.

* Alimentación complementaria de bebés en una zona rural de Santiago del Estero.

Autores: Macias de Costa, M; Rodriguez de Pece, S. López, N; Ronayre de Ferrer, P
Simposio de Nutrición, Tecnología Alimentaria y Salud.
Córdoba, 6 y 7 de Junio del 2003.

* Estudio del Contenido de los principales minerales en leche materna en un sector de la población de Santiago del estero.

Macias, M; Rodriguez, S. López, N; Ronayre de Ferrer, P.
Simposio de Nutrición, Tecnología Alimentaria y Salud.
Córdoba, 6 y 7 de Junio del 2003.

- "ALIMENTACION COMPLEMENTARIA Y EVALUACIÓN ANTROPOMÉTRICA EN LACTANTES AMAMANTADOS EN UNA ZONA RURAL DE SANTIAGO DEL ESTERO"
Macías, SM; Rodríguez, S.; Ronayne, PA. 33º Congreso Argentino de Pediatría, Mar del Plata, Argentina, octubre de 2003.

- "DETERMINACIÓN DE VITAMINA A EN LECHE MATERNA DE UNA POBLACIÓN RURAL DE SANTIAGO DEL ESTERO" López LB; Baroni A; Greco C; Macías de Costa S; Rodríguez de Pece S; Ronayne de Ferrer, P. 33º Congreso Argentino de Pediatría, Mar del Plata, Argentina, octubre de 2003.

* Efecto de diferentes pretratamientos en la conservación postcosecha de tunas (*Opuntia ficus indica*) coloradas

Autores: Ramiro M. Casóliba; Juan P. Montañez y Silvia del C. Rodríguez
XXVI Congreso de Horticultura. Entre Ríos. Octubre del 2003.

* Evaluación de variedades de tunas (*Opuntia ficus indica*) de diferentes orígenes desarrolladas en Santiago del Estero

Autores: Ramiro Casóliba¹, Peter Felker, Silvia del C. Rodriguez, Juan P. Montañez, Ana G. Qüesta, Bernarda Coronel y Angel Gimenez
XXVI Congreso de Horticultura. Entre Ríos. Octubre del 2003.

* Efecto De Diferentes Soluciones De Lavado Y Un Pretratamiento Térmico Sobre La Calidad Postcosecha De Tunas Coloradas (*Opuntia Ficus Indica*, L.).

Autores: Casóliba, R. M.; Montañez, J. P. Y Rodríguez, S. Del C.
5º Simposio Latinoamericano de Ciencia de Alimentos. Campinas- Brasil. Noviembre del 2003. Campinas- Brasil.

* Efecto De Distintos Pretratamientos Químicos En La Conservación De Cucurbita Moschata Minimamente Procesado.

Autores: Rodriguez, S. Del C.; Montañez, J. P. Y Casoliba, R: M:
5º Simposio Latinoamericano de Ciencia de Alimentos. Campinas- Brasil. Noviembre del 2003. Campinas- Brasil.

* Aplicación De Diferentes Técnicas De Preparacion De Choclo Desgranado (*Zea Mays*) Minimamente Procesado.

Autores: Rodriguez, S. Del C; Qüesta, A. G.; Montañez, J. P. Y Casoliba, R. M.
5º Simposio Latinoamericano de Ciencia de Alimentos. Campinas- Brasil. Noviembre del 2003. Campinas- Brasil.

- * Efecto de diferentes soluciones de lavado en la conservación de choclo (Zea mays) mínimamente procesado.
Autores: Rodríguez, S. del C y Questa, A. G.; Montañez, J.P. y Roberto Sandoval.
IX Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Buenos Aires, 7-9 de Agosto del 2002.
 - * Aplicación de atmósferas pasivas en tunas (Opuntia ficus indica) mínimamente procesadas.
Autores: Agüero, P. M.; Rodríguez, S. del C y Questa, A. G.
IX Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Buenos Aires, 7-9 de Agosto del 2002.
 - *Caracterización Sensorial de Tamales mediante Análisis Descriptivo Cuantitativo.
Autores: Generoso, S. M.; Rodríguez, S. del C. y Yeannes, M. I:
IX Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Buenos Aires, 7-9 de Agosto del 2002.
 - * Choclos en granos mínimamente procesados. Efecto de diferentes películas plásticas en su conservación.
Autores: Silvia del C. Rodríguez, Juan P. Montañez; Marcia Mansilla y Ana G. Questa
Congreso Regional de Ciencia y Tecnología del NOA. Universidad Nacional de Catamarca. 29-30 de Agosto de 2002.
 - * Tamales: un alimento de buen valor nutritivo
Autores: S. M. Generoso; S.M. Macias y Silvia del C. Rodríguez
VI Congreso Bromatológico Latinoamericano.
Universidad católica de Córdoba. Septiembre del 2002.
 - * Conservación postcosecha de Tunas. Efecto de Diferentes Temperaturas y Películas plásticas
Autores: Silvia del C. Rodríguez; Ana G. Questa y P. Agüero.
VI Congreso Bromatológico Latinoamericano.
Universidad católica de Córdoba. Septiembre del 2002.
 - * Efecto de Diferentes Soluciones de lavado en el color y carotenoides totales en anco mínimamente procesado.
Autores: Silvia del C. Rodríguez, Juan P. Montañez, Marcia Mansilla y Ana G. Questa y A. R. Chaves.
VI Congreso Bromatológico Latinoamericano.
Universidad católica de Córdoba. Septiembre del 2002.
 - * Conservación de Tunas mínimamente procesadas
Autores: Silvia del C. Rodríguez, P. Agüero y Ana G. Questa.
VI Congreso Bromatológico Latinoamericano.
Universidad católica de Córdoba. Septiembre del 2002.
 - * Perfil proteico de la leche humana y su relación con el inicio de la alimentación complementaria.
Greco, C.; Baroni, A.; Macias de Costa, M.; Rodríguez, S.; Ronayre de Ferrer, P.
2º Congreso Argentino de Nutrición Pediátrica, Bs. As. Argentina. Octubre del 2002.
- "MINERALES (CALCIO, FOSFORO Y ZINC) EN LECHE MATERNA EN UNA ZONA RURAL DE SANTIAGO DEL ESTERO" Ronayne de Ferrer, PA; Macías de Costa, M; Rodríguez de Pece, S. 2º Congreso Argentino de Nutrición Pediátrica, Buenos Aires, Argentina, octubre de 2002.

- * Título: Conservación de tunas (*Opuntia ficus indica*) peladas minimamente procesadas.
Autores: Agüero, P.; Rodríguez, S. del C. y ; Qüesta, A. G.
IV Simposio Latinoamericano de Ciencia de alimentos. Campinas- Brasil. Noviembre del 2001.

- * Título: Influencia de películas plásticas y de la temperatura en la conservación de granos de choclo minimamente procesados.
Autores: Rodríguez, S. del C.; Montañez, J.P.; Sandoval, R. y Qüesta, G.
IV Simposio Latinoamericano de Ciencia de alimentos. Campinas. Brasil. Noviembre del 2001.

- * Título: Uso de atmósferas pasivas para prolongar la vida postcosecha de tunas.
Autores: Rodríguez, S. del C.; Agüero, P. y Qüesta, A. G.
IV Simposio Latinoamericano de Ciencia de alimentos. Campinas. Brasil. Noviembre del 2001.

- * Título: Efecto de diferentes films plásticos en el almacenamiento refrigerado de anco trozado.
Autores: Silvia del C. Rodriguez y Juan. P. Montañez
VI Congreso Iberoamericano de aire acondicionado y refrigeración. Buenos Aires, Julio del 2001.

- * Título: Efecto de la temperatura en la conservación refrigerada de anco trozado (*Cucurbita moschata*) minimamente procesado.
Autores: Silvia del C. Rodriguez y Juan. P. Montañez
VI Congreso Iberoamericano de aire acondicionado y refrigeración. Buenos Aires, Julio del 2001.

- * Título: Conservación refrigerada de tamales elaborados bajo diferentes condiciones
Autores: Silvina Generoso; Sara Macias y Silvia del C. Rodriguez.
VI Congreso Iberoamericano de aire acondicionado y refrigeración.
Buenos Aires. Julio del 2001.

- * Título: Modificación de parámetros de calidad en la conservación por frío de alimentos.
Autores: Rodríguez, S. del C.; Qüesta, G.; Generoso, Silvina; Mansilla Marcia; Agüero Patricia y Montañez, J.P.
“Jornadas de Ciencia y Técnica de la UNSE. 26-28/9/2001. Santiago del Estero.

- * Título: “Nutrientes en leche materna y alimentos complementarios usados en el primer año de vida”
Autores: Macias de Costa, M; Rodriguez de Pece, S. López, N; Ronayre de Ferrer, P
3^{er} Encuentro Nacional de Investigación Pediátrica. Buenos Aires, 3-4 de Agosto del 2001.

- * Título: Introducción de Alimentos Complementarios en una Zona Rural de Santiago del Estero.
Autores: Macias de Costa, M; Rodriguez de Pece, S. y Ronayre de Ferrer, P.
XIV Congreso Argentino de Nutrición. Buenos Aires, 4-7 de Agosto del 2002.

- * Evaluación microbiológica y de calidad de anco rallado refrigerado empleando diferentes películas plásticas.
Autores: Montañez, J.P.; Rodríguez, S. del C y Qüesta, A. G.
IX Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Buenos Aires, 7-9 de Agosto del 2002.

Córdoba, 17 al 20 de Mayo del 2000.

*Título: “Estudio de aspectos higienicos sanitarios en puestos de venta ambulante de alimentos de la ciudad de La Banda-Provincia de Santiago del Estero”

Autores: S. generoso; S. Macias; A. Maldonado y **S. Rodriguez**.

V Encuentro Bromatologico Latinoamericano

Córdoba, 17 al 20 de Mayo del 2000.

Título: Aspectos higiénicos-sanitarios de la venta de alimentos en la vía pública en la Provincia de Santiago del Estero - República Argentina.

Autores: S. generoso; S. Macias; A. Maldonado y **S. Rodriguez**.

XVII Congreso Brasileiro de Ciencia e Tecnologia de Alimentos.

8-10 de Agosto del 2000. Fortaleza-Ceará.

Título: Deshidratacion osmótica HTST de zanahorias.

Autores: A. G. Questa; E. Raña; **S. Rodriguez**; V. Cesca.

XVII Congreso Brasileiro de Ciencia e Tecnologia de Alimentos.

8-10 de Agosto del 2000. Fortaleza-Ceará.

Título: Efecto de la temperatura en la deshidratación osmótica de zanahorias.

Autores: A. G. Questa; E. Raña; V. Guzmán y **S. Rodriguez**.

XVII Congreso Brasileiro de Ciencia e Tecnologia de Alimentos.

8-10 de Agosto del 2000. Fortaleza-Ceará.

*Título: “Evaluación de pretratamientos térmicos en la conservación postcosecha de ajo”.

Autores: Questa, A.; Raña, E.; **Rodriguez S. del C.**; Guzman, V.

XXIII Congreso Argentino de Horticultura

Mendoza. Septiembre de 1999.

*Título: Efecto de las bajas temperaturas en la conservación refrigerada de berenjenas.

Autores: **Rodriguez S. del C.**; Questa, A.G. y Chaves, A. R.

Anales del XXIII Congreso Argentino de Horticultura

Mendoza. Septiembre del 2000.

*Título: “Evaluación de distintos tipos de películas plásticas en la conservación de anco mínimamente procesado”

Autores: **Rodriguez S. del C.**; Montañez, Juan Paulo

Anales del XXIII Congreso Argentino de Horticultura

Mendoza. Septiembre del 2000.

* Título: Effect of Modified atmosphere storage on the development of chilling injury of eggplant fruits.

Autores: S. Rodriguez and A. Chaves.

Improving postharvest Technologies of Fruits, vegetables and Ornamentals.

Murcia. España. 19-21 de Octubre del 2000.

* Título: Envasado en atmósferas modificadas pasivas de choclo en granos

Autores: Silvia del C. Rodríguez, Juan P. Montañez, Ana G. Questa

XXIV Congreso de horticultura. San Salvador de Jujuy, septiembre del 2001.

* Título: Parámetros de calidad en la conservación de anco mínimamente procesado

Autores: Silvia del C. Rodríguez; Juan. P. Montañez y Gabriela Questa

XXIV Congreso de horticultura. San Salvador de Jujuy. Septiembre del 2001

* Título: Procesamiento mínimo de tunas: una nueva alternativa de comercialización.

Autores: Patricia Agüero; Ana G. Questa y Silvia del C. Rodríguez

XXIV Congreso de horticultura. San Salvador de Jujuy, septiembre del 2001

* Autores: Goitia A.; Questa A.; **Rodríguez S. del C.**; Raña E; Cesca V. M.
Título del Trabajo: "Aplicación de la Deshidratación Osmótica a Productos Horticolas".
Jornadas de Investigación de Ciencia y Técnica.
San Rafael, Mendoza. Octubre de 1998

* Autor: A. Maldonado; S. generoso; S. Macias; D. Rosas; y **S. Rodríguez**,
Título del Trabajo: "Elaboración Artesanal de Tamales. Propuesta de Optimización del proceso para prolongar su Vida Util"
"8vo Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos"
Rafaela- Santa Fé. Mayo de 1999

* Autor: **S. Rodríguez**, B. López y A. Chaves.
Título del Trabajo: "Efecto de Distintos "Tratamientos sobre la Composición de Hidratos de Carbono de Pared Celular en Berenjenas Refrigeradas"
"8vo Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos"
Rafaela- Santa Fé. Mayo de 1999

* Autor: **S. Rodríguez**, B. López y A. Chaves.
Título del Trabajo: "Efecto de Pretratamientos para Retardar el Daño por Frío sobre los Azúcares Libres en Berenjenas"
"8vo Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos"
Rafaela- Santa Fé. Mayo de 1999.

*Título: Efecto de diferentes tipos de pretratamientos para retardar el daño por frío en berenjenas.
Autores: **Rodríguez S. del C.**, Lopez B., Chaves A. R.
XXII Congreso Argentino de Horticultura
San Miguel de Tucumán. Septiembre de 1999. (Publicado en CD)

*Título: Almacenamiento Postcosecha de tunas con coberturas de esteres de sacarosa.
Autores: **Rodríguez S. del C.**; Questa, A.; Albarracín, P.; Vilches, H. y Lopez B.,
XXII Congreso Argentino de Horticultura
San Miguel de Tucumán . Septiembre de 1999.

*Título: Calidad Microbiológica del agua usada por los vendedores ambulantes de la ciudad de la Banda.
Autores S. Generoso; P. Picerno; A. Maldonado y **Rodríguez S. del C.**;
Primer Encuentro de Veterinarios Municipales
Noviembre de 1999, Godoy Cruz-Mendoza.

*Título: Identificación de puntos críticos en la elaboración de tamales en una planta artesanal de Santiago del Estero-Argentina.
Autores: S. Generoso; S. Macias, López de Mishima y **Rodríguez S. del C.**;
III Simposio Latinoamericano de Ciencia de Alimentos
16-19 de Noviembre de 1999, Campinas, Brasil.

*Título: Evolución de actividades enzimas que intervienen en el metabolismo de sacarosa en berenjenas durante su exposición a baja temperatura.
Autores: **Rodríguez S. del C. y Chaves, A.**
III Simposio Latinoamericano de Ciencia de Alimentos
16-19 de Noviembre de 1999, Campinas, Brasil.

*Título: "Tendencias de consumo de alimentos en la población de la Universidad Nacional de Santiago del Estero"
Autores: S. Macias; S. Generoso; M.D. de Toro Jordano y **S. Rodríguez**.
V Encuentro Bromatológico Latinoamericano

Sacarosa y Sacarosa-Cloruro de Sodio"
IX Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos.
La Habana, Cuba, 18-23 de marzo de 1996.

* Autor: **S. Rodriguez**, A. Questa, P. Albarracin y A. Balella.
Título del Trabajo: "Obtención de licopeno a partir de residuos de la industria del tomate".
XXI Congreso de Química.
Bahía Blanca. 18-20 de Septiembre de 1996.

* Autor: **S. Rodriguez**, B. López y A. Chaves.
Título del Trabajo: Cambios de parámetros químicos y patrones de respiración durante el desarrollo de berenjenas (*Solanum melongena*).
XXI Congreso de Química.
Bahía Blanca. 18-20 de Septiembre de 1996.

* Autor: **S. Rodriguez**, B. López y A. Chaves.
Título del Trabajo: Cambios de parámetros químicos y patrones de respiración durante el desarrollo y conservación de berenjenas a bajas temperaturas.
Jornadas de Ciencia y Técnica del CICYT - UNSE
Julio de 1996. Exposición Oral.

* Autor: **S. Rodriguez**; A. Goitia, A. Questa, E. Raña, Pece, N.; Lopez Alsogaray, S.
Título del Trabajo: "Almacenamiento de Melones en Cámara frigorífica"
II Encuentro Bromatológico Latinoamericano
Córdoba, 17 al 19 de Abril de 1997.

* Autor: **S. Rodriguez**, M. Macias, C.Orphe, M. Nájera, E. Spegazzini y N. Crivaro.
Título del Trabajo: "Propuesta de Parámetros Para Determinar la Genuidad de Productos Derivados de Tuna Basados en el Estudio de Características Químicas y Morfoanatómicas de los Frutos".
II Encuentro Bromatológico Latinoamericano
Córdoba, 17 al 19 de Abril de 1997.

* Autor: **S. Rodriguez**, B. López y A. Chaves.
Título del Trabajo: "Efecto del Daño por frío en la Evolución de Azúcares libres en Berenjenas"
X Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos
Buenos Aires. Septiembre de 1997.

* Autor: **S. Rodriguez**, G. Questa; P. Albarracin; H. Vilches; y B. López.
Título del Trabajo: Uso de Esteres de Sacarosa en el Almacenamiento Post-cosecha de Tuna.
II Simposio Latinoamericano de Ciencia de Alimentos
Campinas, Brasil. 10 al 14 de Noviembre de 1997.

* Autor: **S. Rodriguez**, B. López y A. Chaves.
Título del Trabajo: "Evolución de Poliaminas Endógenas Durante el Almacenamiento Refrigerado de Berenjenas (*Solanum melongena*)"
XVI Congreso Brasileiro de Ciencia y Tecnología de Alimentos.
Río de Janeiro, Julio de 1998.

* Autor: **S. Rodriguez**, B. López y A. Chaves.
Título del Trabajo: "Efecto de Distintos Pretratamientos Sobre la Evolución del Contenido de Poliaminas en Berenjenas Refrigeradas"
XXII Congreso Argentino de Química.
La Plata-Bs.As. Septiembre de 1998

Por la publicación del trabajo: Diseño y desarrollo de un alimentos funcional destinado a una población infantil: galletas con okara. En al Alimentación Latinoamericana, (S. Rodríguez; S. Macias; S. Generoso; H. Salto y A. Questa) la Editorial Publitec obtuvo el Primer premio APTA F. RIZZUTO 2008 a la mejor nota técnica.

Integrante del Comité Científico del V Jornadas de Ciencia y Tecnología de Facultades de Ingeniería del NOA. Santiago del Estero. Julio de 2009.

Evaluador de trabajos presentados en las V Jornadas Argentinas de Biología y tecnología de Postcosecha. San Pedro- Buenos Aires. Octubre del 2009.

Docente Evaluador en la feria Nacional de Ciencia y Tecnología Juvenil. Noviembre de 2009. Remas de Río Hondo-Santiago del Estero.

Evaluador de Proyectos CITED. Área Ciencia y Tecnología de Alimentos. Julio del 2009.

Integrante del Comité Científico del V Jornadas de Ciencia y Tecnología de Facultades de Ingeniería del NOA. Santiago del Estero. Septiembre 2010.

Evaluador de Investigadores del Programa Nacional de Categorización de Docentes-Investigadores- Programa de Incentivos. Área Física-Astronomía y Geofísica. La Plata Mayo del 2010.

Evaluador de Investigadores del Programa Nacional de Categorización de Docentes-Investigadores- Programa de Incentivos. Area Ingenieria. Buenos Aires Octubre del 2010.

Presentaciones en reuniones científicas

* Autor: A.Goitia, A. Questa , E. Raña, **S.Rodríguez**

Título del Trabajo: "Congelación de Algunas Frutas y Hortalizas del Area de Riego del Río Dulce: Melón".

VI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos.

Buenos Aires, 6 al 9 de abril de 1994.

* Autor: **Silvia Rodríguez**, C. Orphee, M. Macias, S. Generoso, L. Gomes.

Título del Trabajo: Evaluación Química de dos variedades de Tuna (*Opuntia ficus indica*)" II Jornadas de Bromatología y Nutricion de Córdoba.Córdoba, 15 al 17 de junio de 1995

* Autor: A.Goitia, A. Questa , E. Raña, S.Rodríguez

Título del Trabajo: "Cultivares de Tomate para Industria"

Congreso de Horticultura y fruticultura.

Termas de Río Hondo, Santiago del Estero, 11 al 14 de Septiembre de 1995.

* Autor: A.Goitia, A. Questa , E. Raña, **S. Rodríguez**

Título del Trabajo: "Conservación de Melones a Bajas Temperaturas"

XI Congreso de Ciencias y Tecnología de Alimentos de Chile.

Viña del Mar, Chile, 15 al 17 de Octubre de 1995.

* Autor: **S. Rodríguez**, M. Macias, C.Orphe, M. Nájera, E. Spegazzini y N. Crivaro.

Título del Trabajo: "Caracterización Físico-Química y Micrográfica de Tuna".

IX Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos.

La Habana, Cuba, 18 al 23 de marzo de 1996.

* Autor: A. Goitia; A. Questa; E. Raña,;**S. Rodríguez**; V. Cesca.

Título del Trabajo: "Deshidratación Osmótica de Anco y Zanahoria en Soluciones de

Ciencia y Tecnología de Alimentos. CYTAI 2009. Sección, 2-22. Pag 1-5. ISBN 978-987-221653-5

Trabajos en prensa:

-A. C. Torales; A. R. Chaves y S. del C. Rodriguez. Cambios en la calidad de rucula minimamente procesada. Efecto de distintos envases. Revista Iberoamericana en Tecnología Postcosecha. 2-2010. México. ISSN: 1665-0204

-G. Ruiz-Lopez; A. G. Questa; S. del C. Rodriguez. Efecto de la luz UV-C sobre las propiedades antioxidantes y calidad sensorial de repollo minimamente procesado. Revista Iberoamericana en Tecnología Postcosecha. 2-2010. México. ISSN: 1665-0204

Trabajos enviados a publicar

D. Jacobo-velazquez; G. B. Martinez-hernandez; S. del C. Rodriguez; C. M. Cao and L. Cisneros-Zevallos. Physiological role of reactive oxygen species on the stress-induced accumulation of antioxidant phenolic compounds in carrots. Plant Physiology. Agosto 2010.

6 Premios y distinciones:

*MENCION DE HONOR, por el trabajo " EVALUACION QUIMICA DE DOS VARIEDADES DE TUNA (Opuntia ficus Indica).

Otorgado en las II JORNADAS DE BROMATOLOGIA Y NUTRICION DE CORDOBA, el 17 de Junio de 1995.

Participación en el trabajo: Directora.

* Mención ESPECIAL con Carácter de Distinguido, como director del trabajo "Diseño para Proceso Industrial para Espinacas Mínimamente Procesadas Aplicando Tecnologías Limpias", presentado al premio Pre Ingeniería 2003 del Centro Argentino de Ingenieros. Junio de 2004.

Evaluador de proyectos de investigación. 2007. UNSE

Evaluador de proyectos de investigación. 2007. UNCa

Integrante del Comité Científico del proceedings del X Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. AATA. 2005.

Integrante del Comité Científico del proceedings del X Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. AATA. 2007.

Docente Evaluador en la feria Zonal de Ciencia y Tecnología Juvenil. Agosto de 2006.

Coordinadora General del Comité Asesor Científico. 1º Congreso de Feria Juvenil de Ciencia y Tecnología del NOA.

Secretaría de Desarrollo, Ciencia, Tecnología y Gestión Pública. Gob. De la Provincia de Santiago del Estero. Mayo de 2007.

Integrante del Comité Científico del IV Jornadas de Ciencia y Tecnología de Facultades de Ingeniería del NOA. Santiago del Estero. Diciembre de 2008.

Comentarista Invitado en el Encuentro de Jóvenes Investigadores/8. Área Ciencia y Tecnología de Alimentos. Santiago del Estero. Octubre del 2008.

Evaluador de proyectos de Investigación y desarrollo de la Universidad Nacional del Litoral. Marzo de 2009.

Tecnología Postcosecha y Agroexportaciones. Cartagena-Murcia-España. Trabajo N° S1-174. ISBN 978-84-95781-85-7

- S. Rodríguez; S. Macias; S. Generoso; H. Salto y A. Questa. 2007. Propuesta de un alimento fortificado destinado a superar deficiencias de una población infantil de Santiago del Estero: Galletas con Okara. Actas del XI Congreso de Ciencia y Tecnología de Alimentos. 2º Simposio Internacional de Nuevas Tecnologías. Área: Nutrición, Alimentos y Salud. Trabajo N° 8.

- S. Rodríguez; S. Macias; S. Generoso; H. Salto y A. Questa. 2007. Diseño y desarrollo de un alimentos funcional destinado a una población infantil: galletas con okara. La Alimentación Latinoamericana. 2007. N° 272. Pag. 40-44. ISSN. 0325-3384

- Silvina Generoso, Paola Dallaglio, Alexia Mukdsi, Silvia del C. Rodríguez, Domingo Rosas & Sara Macias de Costa. 2008. Quesos de cabra con especias: beneficios nutricionales, comerciales y sensoriales. Investigaciones en Facultades de Ingeniería del NOA. 2008. Sección VII. Pag. 35-39. ISBN 978-987-1341-39-9

- Silvia del C. Rodriguez, Marta Banegas, Diego Gutierrez & Ana G. Questa. 2008. Tecnología de barrera aplicada a la conservación de mezclas de choclo y anco mínimamente procesados. Investigaciones en Facultades de Ingeniería del NOA. 2008. Sección VII. Pag. 40-44. ISBN 978-987-1341-39-9

- Silvia del C. Rodriguez & Ana G. Questa. 2008. Aplicación del análisis sensorial para evaluar calidad en frutas y hortalizas. Investigaciones en Facultades de Ingeniería del NOA. 2008. Sección VII. Pag. 29-34. ISBN 978-987-1341-39-9

- Rodríguez, S. del C.; Questa, A. G. 2009. Evaluación Sensorial de Vegetales Frescos y Mínimamente Procesados. Actas Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas. Trabajo 29ª, 1-7 (CD). ISBN: 978-987-575-079-1.

- Questa, A. G.; Banegas, M. R.; Rodríguez, S. del C. 2009. Calidad y aceptación sensorial de mezcla de granos de maíz dulce y anco mínimamente procesados. Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas. Trabajo 07, 1-8 (CD). ISBN: 978-987-575-079-1.

- Ruiz López, G; Questa A G y Rodriguez, S. del C. 2009. Almacenamiento refrigerado de repollo mínimamente procesado. Factores de calidad. Investigaciones en Facultades de Ingeniería del NOA. 2009. Vol 2 pag 9-13

- Torales, A. C. y Rodriguez, S. del C. 2009. Efecto de películas plásticas en la conservación refrigerada de rúcula (*Eruca sativa* mill) mínimamente procesada. Investigaciones en Facultades de Ingeniería del NOA. 2009. Vol. 2 Pag 60-65 ISBN: 978-987-633-042-8

- Deluigi, M. C.; Questa A. G. y Rodriguez S. del C. 2009. Estado óptimo de maduración de brevas (*Ficus carica* L.) para su conservación postcosecha. Investigaciones en Facultades de Ingeniería del NOA. 2009. Vol. 2 Pag 66-70 ISBN: 978-987-633-042-8

- Ruiz López, G.; Questa A. y Rodriguez S. del C. 2009. Evaluación del contenido de ácido ascórbico, fenoles totales y actividad antioxidante en repollo mínimamente procesado tratado con UV-C. Actas XII Congreso argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. CYTAI 2009. Sección, 2-21. Pag 1-5. ISBN 978-987-221653-5

- Banegas M y Rodriguez S. del C. 2009. Evaluación de distintos tratamientos de lavado en la conservación de anco mínimamente procesado. Actas XII Congreso argentino de

- Silvia del C. Rodríguez; Ramiro M. Casoliba; Ana G. Questa y P. Felker. 2005. Conservación refrigerada de dos variedades de tunas pretratadas térmicamente. Actas del Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas-Argentina..
- Silvina Generoso; Silvia del C. Rodríguez y María I. Yeannes. 2005. Evaluación sensorial de tamales a través de la aplicación del análisis descriptivo. Actas del Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas-Argentina.
- L. B. López, A. V. Baroni, V. G. Rodríguez, C. B. Greco, S. Macías de Costa, S. Rodríguez de Pece y P. Ronayne de Ferrer. 2005. Desarrollo y validación de un método por HPLC para la determinación de niveles de vitamina A en leche materna. Su aplicación a una población rural de Argentina. Archivos Latinoamericanos de Nutrición- ISSN 0004-0622 ALAN Vol: 55. Numero: 2. Pg 140-143.
- Rodríguez, S. del C.; Questa, A. G.; Guzmán, C; Casóliba, R. M; Coronel, B. 2006. Calidad Microbiológica De Vegetales Minimamente Procesados. Experiencias en el Noroeste Argentino. Proceedings del 1º Simposio Ibero-Americano de Vegetales frescos cortados. Pag 99-105. Sao Pedro. Brasil.
- Casóliba, Ramiro M.; Rodríguez, Silvia del C. 2005. Efecto de tratamientos físicos sobre la calidad de espinacas minimamente procesadas. Proceedings del X Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.
- Sara Macías, Silvia Rodríguez, Patricia Ronayne. 2006. Iron, zinc and calcium levels in complementary foods consumed by infants in a rural region from northern Argentina: present situation and proposals. Trace Elements in Medicine, Vol: 7. Número: 1.
- MACIAS, Sara M., RODRIGUEZ, Silvia y RONAYNE DE FERRER, Patricia A. 2006. Leche materna: composición y factores condicionantes de la lactancia. Revista: Arch. Argent. Pediatr., Vol.104, No.5, p.423-430. ISSN 0325-0075.
- S. M. Generoso; S. del C. Rodríguez; M I. Yeannes. 2006. Identificación de la microflora de un alimento multicomponente. Evaluación de barreras tecnológicas como inhibidores del Desarrollo microbiano. Naturalia Patagónica. 3 (1): 29-38. Ed. UNPSJN.
- Rodríguez, S.; Questa, A.; Guzman, C.; Casoliba, R.; Coronel M. B. 2006. Vegetales mínimamente procesados. Calidad de los productos más comercializados del NOA. Investigaciones en Facultades de Ingeniería del NOA. Catamarca. Pag 1-8. 2006. ISBN - 10 N° 987-1341-04-0
- Rodríguez, S; Casoliba, R.; Questa, A. G. 2006. Aplicación de tecnologías limpias en postcosecha de tunas (*Opuntia ficus indica*). Investigaciones docentes en ingeniería. Catamarca. Pag 1-8. 2006. ISBN -10 N° 987-1341-04-0
- Macias S, Rodríguez S, Ronayne de Ferrer PA. 2007. Características De Una Alimentación Complementaria Adecuada. Actualización en Nutrición 8 (2): 113-119, 2007. ISSN: 1667-8052.
- G. Questa; S. Rodríguez; R. Casoliba.; S. Generoso. 2007. Analisis sensorial. Herramienta para evaluar la calidad de vegetales minimamente procesados. Technologic Advance in the minimally process of horticultural crops. Nutritional and sensory topics. Pag. 63-70 Editores: Gustavo Gonzales-Aguilar and Jesus Ayala-Zavala. Proyecto CYTED XI.22
- Rodríguez; R. Casoliba y A. Questa. 2007. Aplicación de tecnologías limpias en postcosecha de tunas (*Opuntia ficus indica*). Actas del V Congreso Iberoamericano de

- Generoso, S.; Macias, S. y Rodriguez, S. 2001. Conservación Refrigerada de tamales elaborados bajo diferentes condiciones. Actas del VI Congreso Iberoamericano de aire acondicionado y Refrigeración. Trabajo N° 17. Pp 494-500.
- Rodriguez, S. y Montañez, J. P. 2001. Efecto de Diferentes Films Plasticos en el Almacenamiento Refrigerado de Anco Trozado. Actas del VI Congreso Iberoamericano de aire acondicionado y Refrigeración. Trabajo N°: 18 pp 501-510. Año 2001.
- Rodriguez, S. Y Montañez, J. P. 2001. Efecto de la temperatura en la conservación refrigerada de anco trozado (*Cucurbita moschata*) mínimamente procesado. Actas del VI Congreso Iberoamericano de aire acondicionado y Refrigeración. Trabajo N° 19. Pp 511-519.
- S. Rodriguez and A. Chaves. 2000. Effect of Modified atmosphere storage on the development of chilling injury of eggplant fruits. Proceeding of Improving postharvest Technologies of Fruits, vegetables and Ornamentals. Murcia. España.
- Silvia del C. Rodríguez, Juan P. Montañez, Marcia Mansilla y Ana G. Qüesta. 2002. Choclos en granos mínimamente procesados. efecto de diferentes películas plásticas en su conservación. Proceeding del Congreso Regional de Ciencia y Tecnología del NOA. Universidad Nacional de Catamarca. Agosto del 2002. Publicado en formato electrónico. ISBN N° 950-746-059-4
- Silvia del C. Rodríguez; Ana G. Qüesta y Alicia Chaves. 2002. Efecto de la temperatura en el almacenamiento de berenjenas. Revista de Ciencia y Técnica de la Universidad Nacional de Santiago del Estero. Num.6. Pag. 51-54
- S. Rodriguez y J. P. Montañez. 2002. Anco en rodajas mínimamente procesado. Otra alternativa para el mercado frutihortícola. Revista de Ciencia y Técnica de la Universidad Nacional de Santiago del Estero. Num.6. Pag. 47-50
- Silvina Generoso; Sara Macias y Silvia del C. Rodriguez. 2002. Tamales. Un alimento regional con muchas perspectivas. Revista de Ciencia y Técnica de la UNSE. Num.6. Pag. 31-34.
- S. Generoso; S. Macias; y S. Rodriguez. 2002. Evaluación de la calidad higiénica de alimentos vendidos en la vía pública. Revista: Ciencia y Técnica de la UNSE. Num.6. Pag. 27-30.
- Ramiro M. Casóliba; Juan P. Montañez y Silvia del C. Rodríguez. 2003. Efecto de diferentes pretratamientos en la conservación postcosecha de tunas (*Opuntia ficus indica*) coloradas. Actas del XXVI Congreso Argentino de Horticultura. ISBN N° 987-20806-0-7
- Peter Felker, Silvia del C. Rodríguez, Ramiro M. Casóliba, Ricardo Filippini, Diego Medina, Ricardo Zapata. 2003. Comparison of *Opuntia ficus indica* varieties of Mexican and Argentine origin for fruit yield and quality in Argentina. Journal of Arid Environments. Elsevier Editorial. 2003. 60 (3) 405-422 15
- Silvia del C. Rodríguez; Ramiro M. Casóliba; Ana G. Qüesta and Peter Felker. 2003. Effect of a hot water treatment and storage temperature on post harvest quality of two *Opuntia ficus indica* fruit clones. Journal of Arid Environments. Elsevier Editorial. 2003. 63 (2) 366-378.
- Claudia Guzman y Silvia del C. Rodríguez. 2005. Calidad de vegetales mínimamente procesados de mayor consumo en Santiago del Estero. Actas del Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas-Argentina..

- **S. Rodriguez**, B. López; A. Chaves. 1999. Changes in Polyamines and Ethylene During the Development and Ripening of Eggplant Fruits (*Solanum melongena*, L.)
Autores: Revista: Journal agricultural Food Chemistry . 47, 1431-1434.EUA.
- **Rodriguez S. del C.**, López B., Chaves A. R. 1998. Efecto de diferentes tipos de pretratamientos para retardar el daño por frío en berenjenas. Anales del XXII Congreso Argentino de Horticultura. Archivo a 15-07. Formato electronico (CD)
- **Rodriguez S. del C.**; Questa, A.; Albarracín, P.; Vilches, H. y López B., 1998. Almacenamiento Postcosecha de tunas con coberturas de esteres de sacarosa. Anales del XXII Congreso Argentino de Horticultura. Sección 2-5 N° 172. Formato electronico (CD)
- S. Generoso; P. Picerno; A. Maldonado y **Rodriguez S. del C.** 1999. Calidad Microbiológica del agua usada por los vendedores ambulantes de la ciudad de la Banda. Anales del Primer Encuentro de Veterinarios Municipales. Pag. 20-27.
- A. Maldonado; S. Generoso; S. Macias; D. Rosas; y **S. Rodriguez**. 1999. Elaboración Artesanal de Tamales. Propuesta de Optimización del proceso para prolongar su Vida Util. Proceeding del 8vo Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Archivo a12-10.
- **S. Rodriguez**, B. López y A. Chaves. 1999. Efecto de Distintos Tratamientos sobre la Composición de Hidratos de Carbono de Pared Celular en Berenjenas Refrigeradas" Proceeding del "8vo Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Archivo a15-07.
- **S. Rodriguez**, B. López y A. Chaves.1999. Efecto de Pretratamientos para Retardar el Daño por Frío sobre los Azúcares Libres en Berenjenas. Proceeding del "8vo Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Archivo a15-10.
- Silvia Rodriguez de Pece, A. Chaves y B. López de Mishima.Tesis para la obtención del grado de Doctor de la Facultad de Ciencias Exactas de la Universidad Nacional de La Plata. 2000. **Cambios fisiológicos en Berenjenas (*Solanum melongena*) Relacionados con el Daño por frío. Efecto de la Aplicación de Tratamientos térmicos.** Biblioteca del CIDCA (Centro de investigaciones en criotecnología de alimentos, FCE de la UNLP) y Biblioteca del ICQ (Instituto de Ciencias Químicas- FAYA-UNSE).
- Questa, A.; Raña, E.; **Rodriguez S. del C.**; Guzman, V. 2000. Evaluación de pretratamientos térmicos en la conservación postcosecha de ajo. Anales del XXIII Congreso Argentino de Horticultura. 2000. Area Horticultura trabajo N° 159, en CD. ISBN 987-98262-0-5.
- **Rodriguez S. del C.**; Questa, A.G. y Chaves, A. R. 2000. Efecto de las bajas temperaturas en la conservación refrigerada de berenjenas. Anales del XXIII Congreso Argentino de Horticultura. 2000. Area Horticultura trabajo N° 164, en CD. ISBN 987-98262-0-5.
- **Rodriguez S. del C.**; Montañez, Juan Paulo. 2000. Evaluación de distintos tipos de películas plásticas en la conservación de anco minimamente procesado. Anales del XXIII Congreso Argentino de Horticultura. 2000. Area Horticultura trabajo N° 081, en CD. ISBN 987-98262-0-5.
- **S. Rodriguez**, B. López; A. Chaves. 2001. Effect of different treatments on the evolution of Polyamines During refrigerated storage of eggplants. Journal of Agricultural and Food Chemistry . 49, 4700-4705. EUA.

- Traducción al español del Capítulo 34. SISTEMAS DE MANEJO POSTCOSECHA: HORTALIZAS DE HOJA, TALLO Y FLOR por Marita I. Cantwell y Robert F. Kasmire, del libro Tecnología postcosecha de cultivos hortícolas, de la tercera edición. Diciembre de 2007.

- Título: Calidad nutricional y sensorial de vegetales frescos cortados. En el libro: CALIDAD SENSORIAL Y NUTRICIONAL DE VEGETALES DE HOJAS FRESCOS CORTADOS. Cap. 3. Pag. 64-98.

Autores: M. E. Pirovani; A. M. Piagentini; D. R. Guemes; S. del C. Rodriguez, A. G. Questa y R. M. Casoliba.

Editorial Trillas. México. 2009. ISBN 978-607-17-0414-6.

Publicación con referato

- **Rodriguez, S. del C.**; Goitia, A. E.; Questa, A. G.; Raña, E. 1994. Congelación de Algunas Frutas y Hortalizas del Area de Riego del Río Dulce: Melón. Actas del VI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Pág. 485-487.

Rodriguez, S. del C.; Goitia, A. E.; Questa, A. G.; Raña, E. 1994. Conservación Post-Cosecha de algunas Variedades de Melón. La Alimentación Latinoamericana. N° 204.

- A. Goitia, A. Questa, E. Raña, **S. Rodriguez**. 1995. Congelación de Algunas Frutas y Hortalizas del Area de Riego del Río Dulce: Melón. La Alimentación Latinoamericana. N° 205. Páginas: 21 a 26

- **Rodriguez, S. del C.**; Goitia, A. E.; Questa, A. G.; Raña, E. **1995**. Nuevos Cultivares de tomate: su aptitud para uso industrial. Revista: La Alimentación Latinoamericana. N° 207.

- **Rodriguez, S. del C.**; Orphe C.; Macias S. Generoso, S.; Garcia, L. M. 1996. Tuna: Propiedades físico-químicas de dos variedades. La Alimentación Latinoamericana. N° 210.

- **Rodriguez, S. del C.**, Orphe C.; Macias S. M. 1997. Genuidad del Jugo de Tuna y Productos Derivados. La Alimentación Latinoamericana. N° 218 1997.

- **S. Rodriguez**, M. Macias, C. Orphe, M. Nájera, E. Spegazzini y N. Crivaro. 1996. Caracterización Físico-Química y Micrográfica de Tuna. Anales del IX Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos. La Habana, Cuba. Area: Productos frutihortícolas. Publicado en formato electrónico.

- **Silvia Rodriguez**, A. Goitia, A. Questa, E. Raña, V. Cesca. 1996. Deshidratación Osmótica de Ancho y Zanahoria en Soluciones de Sacarosa y Sacarosa-cloruro de Sodio. Anales del IX Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos. La Habana, Cuba. Area: Productos frutihortícolas. Publicado en formato electrónico.

- **Rodriguez S. del C.**, Lopez B., Chaves A. R. 1998. Evolución de Poliaminas Endógenas Durante el Almacenamiento Refrigerado de Berenjenas (*Solanum melongena*).

Anales del XVI Congresso Brasileiro de Ciencia e Tecnología de Alimentos. Area Química y Bioquímica de Alimentos. Trabajo N° 506. Publicado en formato electrónico (CD).

- **Rodriguez, S. del C.**; Macias S.; Orphe C.; Nájera, M. Spegazzini, E.; Crivaro, N. 1998. Caracterización del Jugo de Tuna (*Opuntia ficus indica*) por análisis regresivo y micrográfico. Revista: Acta Farmaceutica Bonaerense 17 (4): 245-254.

Aprobado y financiado por CICyT - U.N.S.E.

* Título: "Caracterización de Alimentos por Métodos Físico-químicos. Aplicaciones de Métodos Calorimétricos y Cromatográficos".
Periodo: 1994 - 1997.
Aprobado y financiado por CICyT - U.N.S.E.

* Título: Alternativas De Utilización De Algunas Materias Primas Frutihortícolas Regionales.
Periodo: 1998-2000.
Aprobado y financiado por CICyT-U.N.S.E.

* Título: Control De Calidad De Alimentos En Beneficio De La Salud Y Economía En La Región Noa.
Periodo: 1998-2000.
Proyecto PIIT. Con financiamiento.

* Título: Caracterización De Alimentos Por Métodos Físico-Químicos. Análisis Y Química De Alimentos.
Coordinadora y Responsable del Área Fisiología Post-cosecha de Frutas y Hortalizas.
Período: 1998 –2000
Instituto de Ciencias Químicas. F.A y A.
Disciplina: Ciencia de Alimentos.
Proyecto Aprobado y financiado por el CICyT-UNSE

Proyecto: Desarrollo y optimización de la calidad de quesos de cabra saborizados con antioxidantes naturales.
Instituto de Ciencias y Tecnología de Alimentos- F.A y A.
Fecha de inicio 01/01/07.
Subsidiado: PFIP 2006

Asesor de Proyecto

*Título: Efecto de aditivos funcionales en la retención del valor nutricional aceptabilidad y vida útil del queso de cabra.
Período: 01/01/07 hasta 31/12/09
Instituto de Ciencias y Tecnología de Alimentos. F.A y A.
Disciplina: Ciencia de Alimentos.

Auxiliar o becario

*Auxiliar de laboratorio en el Centro de Investigaciones Apícolas (CEDIA) de la Facultad de Agronomía y Agroindustrias de la U.N.S.E, durante los años 1984 a 1987.

*Pasantías de adiestramiento, a través del proyecto FOMECA de la FAyA-UNSE, en el Centro de Investigaciones en Criotecnología de Alimentos (CIDCA)-Fac. de Ciencias Exactas de la Universidad nacional de La Plata – CONICET, de una semana de duración (3-4 por año) durante el período 1995 al 2000.

6- PRODUCCIÓN EN INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA O ARTÍSTICA

Capítulo de libro:

- Traducción al español del Capítulo 33: SISTEMAS DE MANEJO POSTCOSECHA: FRUTOS DE HORTALIZAS. por Marita I. Cantwell y Robert F. Kasmire, del libro Tecnología postcosecha de cultivos hortícolas, de la tercera edición. Diciembre de 2007. Editorial UC Davis. ISBN 1-879906-51-1

Coordinadora por Argentina: Dra. Sonia Sgroppo de la Universidad Nacional del Nordeste. Desde 1 de Febrero de a Marzo del 2007..

Aplicación de tecnologías limpias en postcosecha de tunas para su exportación.
Instituto de Ciencias y Tecnología de Alimentos- F.A y A.

Disciplina: Tecnología de Alimentos.

Proyecto Aprobado y financiado por FONTAR- ANR 300- 2003

Función: Coordinadora de las tareas de I+D.

Conservación postcosecha con aplicación de tecnologías limpias de productos hortifrutícolas y minimamente procesados en Santiago del Estero.

Período: 9/2006 al 9/2008

Instituto de Ciencias Químicas. F.A y A.

Disciplina: Ciencia y Tecnología de Alimentos.

Proyecto aprobado y financiado por SECTIP

Integrante de proyecto.

Proyecto de Modernización Tecnológica. 2004.

Otorgado a la Red del Postgrado en Ciencia y Tecnología de Alimentos del NOA.

Proyecto aprobado y financiado por SECTIP

Integrante de proyecto.

Proyecto de Modernización Tecnológica (PME). 2007.

Otorgado a la Red del Postgrado en Ciencia y Tecnología de Alimentos del NOA.

Proyecto aprobado y financiado por SECTIP

*Título: "Congelación de Algunas Frutas y Hortalizas del Area de Riego del Río Dulce: Melón".

Periodo: 1989-1991

Planta Piloto de Procesamiento de Alimentos. F.A.y A.

Integrante del Equipo de Trabajo.

Disciplina: Ciencia y Tecnología de Alimentos.

Aprobado y financiado por CICYT - U.N.S.E.

*Título: "Aptitud Industrial de Nuevas Variedades de Tomate".

Periodo: 1990-1993

Planta Piloto de Procesamiento de Alimentos. F.A.y A.

Integrante del Equipo de Trabajo.

Disciplina: Ciencia y Tecnología de Alimentos.

Aprobado y financiado por CICYT - U.N.S.E.

* Título: "Diagnostico de la Situación de la Industria del Tomate de la Provincia de Santiago del Estero".

Periodo: 1992-1994

Planta Piloto de Procesamiento de Alimentos. F.A.y A.

Integrante del Equipo de Trabajo.

Aprobado y financiado por CICYT - U.N.S.E.

*Título: "Conservación post-cosecha de distintos cultivares de Melón".

Periodo: 1991-1993

Planta Piloto de Procesamiento de Alimentos. F.A.y A.

Integrante del Equipo de Trabajo.

Disciplina: Ciencia y Tecnología de Alimentos.

Aprobado y financiado por CICYT - U.N.S.E.

*Título: "Deshidratación Osmótica y por Aire Caliente de Anco y Zanahoria".

Periodo: 1993 - 1996.

Disciplina: Tecnología de Alimentos.

Título: Diseño y desarrollo de alimentos de alta calidad nutritiva destinada a niños de poblaciones de escasos recursos.

Periodo: 1/2004- 12/2006

Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos - F.A.y A - UNSE

Directora.

Disciplina: Ciencia y Tecnología de Alimentos.

Título: Integración de un sistema productivo para exportar tunas mediante la aplicación de tecnologías limpias

Periodo: 6/2005 al 12/2006

Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos - F.A.y A – UNSE

Directora

Financiado por: SECyT. Provincia de Santiago del Estero. 2005

Título: Estrategias alimentarias para mejorar el estado nutricional de una población infantil de bajos recursos de la provincia de Santiago del Estero.

Periodo: 9/2006 al 9/2008

Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos - F.A.y A – UNSE

Directora

Financiado por: SECTIP. PFIT

Título: Conservación de vegetales mínimamente procesados mediante tratamientos combinados.

Periodo: 2007-2009.

Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos - F.A.y A – UNSE

Directora

Financiado por CICyT-UNSE

Título: Tecnología y Fisiología Postcosecha de Vegetales de Hoja Frescos.

Periodo: 2010-2014

Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos - F.A.y A – UNSE

Directora

Financiado por CICyT-UNSE

Título: Desarrollo de procesos y diseño de planta cooperativa de vegetales mínimamente procesados para el mercado Armonía de la ciudad de Santiago del Estero.

Periodo: 2010-2012

Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos - F.A.y A – UNSE

Coordinador responsable

Financiado por: SECTIP. PFIT

Codirección de proyecto

*Título: Caracterización de Alimentos por Métodos Físico-Químicos. Análisis y Química de Alimentos.

Coordinadora y Responsable del Área Fisiología Post-cosecha de Frutas y Hortalizas.

Período: 1998 -2000. Instituto de Ciencias Químicas. F.A y A.

Disciplina: Ciencia de Alimentos.

Proyecto Aprobado y financiado por el CICyT-UNSE

Integrante del Proyecto

Integrante del Proyecto Iberoamericano XI.22 CYTED “Desarrollo de Tecnologías para la Conservación de Vegetales Frescos Cortados” Responsable: Dr. Gustavo A. González Aguilar del Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, Hermosillo-México,

2- Tesista: Bqca. Sara Magdalena Macias de Costa.
Doctorado Regional en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.
Tema:
(Directora: Dra. Patricia Ronayre de Ferrer)
Finalizada y aprobada el 18/2/2005.

Dirección de Tesis para obtener el título de grado de Licenciado en Química.
Tesista: Juan Paulo Montañez.
Tema: Evaluación de la influencia de la permeabilidad gaseosa de la película de envase sobre los parámetros de calidad del anco rallado mínimamente procesado.
Finalizado y aprobado: Noviembre del 2002.

5- INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA O ARTÍSTICA O DESARROLLO TECNOLÓGICO

Codirección de programa o director de proyecto:

*Título: "Evaluación Físico-química de dos variedades de Tuna".

Periodo: 1993-1994

Planta Piloto de Procesamiento de Alimentos. F.A.y A.

Directora

Disciplina: Ciencia de Alimentos.

*Título: "Caracterización Bromatológica del Jugo de Tuna"

Periodo: 1994-1995

Catedra de Bromatología - F.A.y A.

Directora.

Disciplina: Ciencia de Alimentos.

*Título: Evaluación Nutricional de Jóvenes Universitarios de la UNSE a través de Autoencuestas Alimentarias"

Periodo: 1998-1999

Catedra de Bromatología - F.A.y A.

Directora.

Disciplina: Ciencia de Alimentos y Nutrición.

Título: Modificación de parámetros de calidad en la conservación por frío en alimentos.

Periodo: 1/2001- 12/2003

Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos e Inst. de Ciencias Químicas - F.A.y A - UNSE

Directora.

Disciplina: Tecnología de Alimentos.

Título: Extensión de la vida útil de hortalizas mediante el uso de tecnologías limpias.

Proyecto FONCyT en Red (PICTR 2002- 00126)

Periodo: 4/2004- 4/2006

Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos e Inst. de Ciencias Químicas - F.A.y A - UNSE

Responsable de Grupo de la UNSE

Disciplina: Ciencia y Tecnología de Alimentos.

Título: Aplicación de Tecnologías Limpias en la Conservación postcosecha de frutas y hortalizas.

Periodo: 1/2004- 12/2006

Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos e Inst. de Ciencias Químicas - F.A.y A - UNSE

Directora.

* Integrante del Tribunal de Tesis para optar por el título Académico de Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos de la Universidad Nacional del Litoral, de la Lic. María Silvina Reyes. Noviembre del 2007.

* Integrante de la Comisión de Supervisión del doctorando: Ing. Alejandra Jimenez (UNJu) . Postgrado en Red en Ciencia y Tecnología de Alimentos. Desde Mayo del 2007.

* Integrante del Tribunal de Tesis para optar por el título Académico de Doctor de la Facultad de Ciencias Exactas de la Universidad Nacional de La Plata de la Lic. María Laura Lemoine. Marzo del 2009.

* Integrante del Tribunal de Tesis para optar por el título Académico de Doctor de la Facultad de Ingeniería de la Universidad Nacional de Salta de la Ing. Marta Silvina Maldonado. Abril de 2009.

* Integrante Comité de supervisión de tesis de doctorado de la Ing. Florencia Frau, de la Fac. de Agronomía y Agroindustrias de la UNSE. Postgrado en Red en Ciencia y Tecnología de Alimentos.

* Integrante del Tribunal de Tesis para optar por el título Académico de Doctor de la facultad de Ciencias Exactas y Naturales y Agrimensura de la Universidad Nacional del Nordeste, de la Bqca. Karina R. Avalos Llano. Junio del 2010.

4.10 Dirección de tesis

*Director de tesis para optar por el título de Especialista en Ciencia y Tecnología de Alimentos del Postgrado Regional del NOA, de la Ing. Claudia Guzman.
Tema: Calidad de las Hortalizas Minimamente Procesadas de Mayor Venta en la Provincia de Santiago del Estero.
Finalizado. Tesis defendida en Noviembre de 2008. Nota Sobresaliente (10).

*Director de tesis para optar por el título de Doctor en Ciencia y Tecnología de Alimentos del Postgrado Regional de NOA, Ing. Ramiro M. Casóliba.
Fecha de inicio Octubre del 2005 (en ejecución).

* Director de tesis para optar por el título de Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos del Postgrado Regional de NOA, de la Ing. Marta Banegas.
Fecha de inicio Agosto del 2008 (en ejecución).

*Director de tesis para optar por el título de Doctor en Ciencia y Tecnología de Alimentos del Postgrado Regional de NOA, Ing. Gustavo Ruiz López.
Fecha de inicio Mayo del 2008 (en ejecución).

*Director de tesis para optar por el título de Doctor en Ciencia y Tecnología de Alimentos del Postgrado Regional de NOA, Ing. Catalina Torales.
Fecha de inicio Abril de 2009.

Codirectora de tesis para optar por el título de Doctor en Ciencia y Tecnología de Alimentos del Postgrado Regional de NOA de:

1- Tesista: Bqca. Silvina M. Generoso de Jacobo.
Doctorado Regional en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.
Tema: Estudio del proceso de elaboración de tamales y determinación del tiempo de vida útil en diferentes condiciones de conservación.
(Directora: Ing. Marisa Yeannes-UNMP)
Finalizada y aprobada el 18/2/2005

Docencia en postgrado no acreditada

* "Curso de Actualización de Bromatología para Bioquímicos". Con un total de 60 hs. reloj y evaluación final, desde el 19 de Septiembre al 18 de Noviembre de 1995.
Curso Organizado a pedido del Colegio de Bioquímicos de la Provincia de Santiago del Estero.

Coordinador del Modulo Gestión de Calidad y tutor en el Curso de Extensión: Gestión para la Competitividad de las PYMES. Organizado por CFI.
Entre el 13 de Marzo y el 13 de Julio de 2007. Santiago del Estero.

Coordinador del Modulo Gestión de Calidad y tutor en el Curso de Extensión: Gestión para la Competitividad de las PYMES. Organizado por CFI.
Entre el 2 de Septiembre y 18 de Diciembre de 2008. Santiago del Estero.

4.8 Integrante tribunal de concurso docente:

* Integrante del Jurado encargado de entender el Concurso para cubrir el Cargo de JTP D.S.E. de la Cátedra de Bromatología de la F.A. y A. - U.N.S.E. en mayo de 1996.

* Integrante suplente del Jurado encargado de entender el Concurso para cubrir el cargo de JTP D.S.E. de la cátedra Industrias III, de la F.A. y A. - U.N.S.E., en Mayo de 1997.

* Jurado encargado de entender los concursos de Auxiliar Docente Estudiantil de la Cátedra de Bromatología durante los siguientes años lectivos: 1989 - 1990- 1991-1992- 1993- 1994- 1995- 1996- 1997- 1998-1999-2000.

* Jurado encargado de entender los concursos de Auxiliar Docente Estudiantil de la Cátedra de Análisis y Control de Alimentos durante los siguientes años lectivos: 2000 al 2009.

* Jurado encargado de entender el concurso de Profesor adjunto para la Cátedra de Control de Productos Apícolas II, de la FAyA - UNSE. Res. FAyA N° 126/00.

* Jurado encargado de entender el concurso de Profesor Adjunto Dedicación Excl. para la asignatura de Cereales, de la carrera de Ingeniería en alimentos.
FAyA –UNSE. Res. CDFAyA N° 023/03.

Otros Concursos

* Concurso para Pasantía ofrecida por el Instituto de Control Alimentario y saneamiento Ambiental – secretaria de Economía, de la Municipalidad de la Banda.
Junio de 1999.

4.9 Integrante tribunal tesis postgrado:

* Integrante de la Comisión de Supervisión del doctorando: Ing. Noemí Saavedra.
Tema de tesis: Efecto del almacenamiento refrigerado sobre la calidad del maíz dulce.
Mayo del 2001.

* Integrante del Tribunal de Tesis para optar por el título Académico de Doctor en Ciencia y Tecnología de Alimentos de la Lic. Mariana Montenegro. UNSE. Octubre del 2004.

* Integrante del Tribunal de Tesis para optar por el título Académico de Doctor en Ciencia y Tecnología de Alimentos de la Lic. Daniela Juárez. Facultad de Bioquímica, Química y Farmacia-UNT. Octubre del 2005.

* Cuadernillo de "Guías de Trabajos Prácticos para Análisis de Alimentos": consta de Presentación, Objetivos, listado de las 18 Guías de Trabajos Prácticos y Bibliografía utilizada en su elaboración). (205 pág).

Autores: Silvia Rodríguez de Pece, Virginia Cesca y Viviana Yanucci. Año 1997.

* Cuadernillo de "Seminarios y problemas del C.A.A." Año 1997.

Autores: Silvia Rodríguez de Pece, Sara Macias y Silvina Generoso.(60 pág)
(Edición Revisada en 1999). (68 pág)

* Apunte " Toma de Muestras ", para el curso "Actualización en Bromatología: Toma de Muestra", destinado a los Inspectores Bromatológicos de la Ciudad Capital y del Interior de la provincia de Santiago del Estero.

Autor: Silvia Rodríguez de Pece. 1994.

* Cuadernillo de "Guías de Trabajos Prácticos de Laboratorio del Curso de Bromatología para Bioquímicos" dictado en al U.N.S.E.

Autor: Ing. Silvia Rodríguez de Pece. 1995.

* "Guías de Trabajos prácticos para Análisis y Control de alimentos", del Departamento de Ciencia de Alimentos de la Facultad de Agronomía y Agroindustrias de la U.N.S.E.: consta de Presentación, Objetivos, listado de las 13 Guías de Trabajos Prácticos y Bibliografía utilizada en su elaboración).

Autor: Dra. Silvia del C. Rodríguez, Dra. Silvina generoso y Dra. Sara Macias. 2006. (150 pág)

Material didáctico de divulgación:

"Principios de Control de Alimentos y Nutrición"

Autores: S. Rodríguez de Pece; S. Macias de Costa y V. Yanucci. 1998.

* Material Didáctico del Curso "Introducción a las Buenas Prácticas de Elaboración de Alimentos"

Autores: Rodríguez, S.; Generoso, S.;Fabiani, G.; Questa, A. 1998.

Docencia en postgrado acreditada:

- Curso de postgrado de Análisis de Alimentos. Con un total de 60 hs. reloj y evaluación final. Agosto del 2006.

Curso Organizado en el marco del Postgrado en Red Doctorado en Ciencia y Tecnología de Alimentos. En la FAyA-UNSE.

- Curso de postgrado Conservación postcosecha de frutas y hortalizas. De 60 hs y evaluación final. Octubre de 2008.

Curso Organizado en el marco del Postgrado en Red Doctorado en Ciencia y Tecnología de Alimentos. En la FAyA-UNSE.

- Curso de postgrado Conservación postcosecha de frutas y hortalizas. Dictado en la Universidad Autónoma Gabriel René Moreno. Facultad de Ciencias Exactas y Tecnología. Santa Cruz - Bolivia. Junio del 2009.

- Curso de postgrado de Análisis de Alimentos. Con un total de 60 hs. reloj y evaluación final. Agosto del 2009.

Curso Organizado en el marco del Postgrado en Red Doctorado en Ciencia y Tecnología de Alimentos. En la FAyA-UNSE.

- Curso de postgrado de Análisis de Alimentos. Con un total de 60 hs. reloj y evaluación final. Agosto del 2009.

Curso Organizado en el marco del Postgrado en Red Doctorado en Ciencia y Tecnología de Alimentos. En la FAyA-UNSE.

3- * Profesor Adjunto, con extensión de funciones en la asignatura Bioquímica de Alimentos durante los períodos lectivos: 1996 – 1997 – 1998- 1999 –2000- 2001 y continúa a la fecha. Res. F.A. y A: 357/97.

4- * Profesor Adjunto, con extensión de funciones en la asignatura Análisis y Control de Alimentos, durante los períodos lectivos: 1997 – 1998 – 1999 y continúa a la fecha. Res. F.A. y A 359/97

5- * Profesor Adjunto Ordinario Dedicación exclusiva. Cátedra: Análisis y Control de Alimentos. Cargo ganado por concurso de títulos, antecedentes y oposición, desde Junio del 2000 y continua. Res. F. A. y A. 77/2000.

6- * Profesor Adjunto Dedicación exclusiva con extensión de funciones a cargo de la Cátedra Bioquímica de los Alimentos, desde Junio del 2000 y continua.

Jefe de Trabajos Prácticos:

*Jefe de Trabajos Prácticos.-Dedicación Semiexclusiva. Cargo ganado por Concurso Ordinario de Títulos, Antecedentes, Entrevista y Oposición, en la Cátedra de Bromatología, del departamento de Industrias Alimentarias de la Facultad de Agronomía y Agroindustrias de la U.N.S.E. Desde diciembre de 1989 a diciembre de 1993. Res. C.D. de F.A.y A: 250/89

Ayudante de primera categoría:

* Ayudante Docente de Primera Categoría. -Dedicación Semiexclusiva. Cargo ganado por Concurso Publico Interino de Títulos, Antecedentes, Entrevista y Oposición, en la Cátedra de Tecnología Alimentaria, del Departamento de Industrias Alimentarias de la Facultad de Agronomía y Agroindustrias de la U.N.S.E. Durante el período comprendido entre el 6-2-89 hasta el 12-2-90. Res. C.D. de F.A. y A 002/89

*Ayudante Docente de Primera Categoría.-Dedicación Semiexclusiva. Cargo ganado por Concurso Ordinario de Títulos, Antecedentes, Entrevista Oposición, en la Cátedra de Tecnología Alimentaria, del Departamento de Industrias Alimentarias de la Facultad de Agronomía y Agroindustrias de la U.N.S.E. Desde el 12-2-1990 al 5-1995. Res. C.D. de F.A. y A: 015/90 y 148/94

4- PRODUCCIÓN EN DOCENCIA (C)

Innovación pedagógica

- CURRICULA PARA LA CARRERA DE INGENIERIA EN ALIMENTOS Plan 1998, de la Facultad de Agronomía y Agroindustrias de la UNSE. Plan actualmente en vigencia.

Material didáctico

* Cuadernillo de "Guías de Trabajos prácticos para Bromatología", del Departamento de Industrias Alimentarias de la Facultad de Agronomía y Agroindustrias de la U.N.S.E.: consta de Presentación, Objetivos, listado de las 13 Guías de Trabajos Prácticos y Bibliografía utilizada en su elaboración).

Autor: Ing. Silvia del C. Rodriguez de Pece. 1993. (150 pág)

(Edición Revisada en 1996). (170 pág)

* Cuadernillo de "Guías de Trabajos Prácticos de Bioquímica de Alimentos" consta de Presentación, Objetivos, listado de las 10 Guías de Trabajos Prácticos y Bibliografía utilizada en su elaboración). Autores: Silvia Rodriguez de Pece, Jorge R. Wagner y José Maidana. Año 1997. (70. Pag).

16- *CURSO DE COMPUTACION "CHIWRITER": PROCESADOR DE TEXTOS CIENTIFICOS, organizado por la Fac. de Ciencias Exactas y Tecnologías de la U.N.S.E., con una carga horaria de 15 hs. Fecha de realización 3 al 24 de Noviembre de 1992. Certificado de Asistencia y Aprobación.

17- *CURSO DE MARKETING. Organizado por la cátedra de Formación de Proyectos del Departamento de Industrias Alimentarias de la Facultad de Agronomía y Agroindustrias de la U.N.S.E. y Dictado por la Lic. Mónica G. CORIA de CIOL. Durante los días 7,8 y 9 de septiembre de 1993. Certificado de Asistencia.

18- *CURSO DE GRAMATICA INGLESA NIVEL I, dictado por el Departamento de lenguas y Comunicación de la Facultad de Humanidades de la Universidad Nacional de Santiago del Estero desde marzo a diciembre de 1992. Certificado de Asistencia y Aprobación.

19- *CURSO DE CONVERSACION EN INGLES, NIVEL IV. Dictado por el Departamento de Lenguas y Comunicación de la Facultad de Humanidades, de la U.N.S.E., desde marzo a diciembre de 1993

20- *CURSO DE GRAMATICA INGLESA NIVEL II. Dictado por el departamento de lenguas y comunicación de la Facultad de Humanidades, de la U.N.S.E., desde marzo a diciembre de 1993.

21- *CURSO "CALIDAD TOTAL, COMPETITIVIDAD Y MANAGEMENT" organizado por la Cámara de Comercio e Industria de Santiago del Estero y el Centro de Información para la PYME. Los Días 11 y 12 de Noviembre de 1994.

22- *CURSO "GESTION EN CALIDAD DE ALIMENTOS", desarrollado entre 21 3 al 14 de Mayo de 1999, con un total de 60 hs.

23- *Curso de TOXICOLOGIA AMBIENTAL. Dictado por el Dr. Jerry Last (EUA), durante los días 15 al 17 de Junio de 1999, con una carga horaria de 20 hs.

24- Jornadas de Biología y Tecnología de Postcosecha.
CIDCA-UNLP-CONICET.
1 y 2 de Septiembre del 2003.

25- Marketing y Managment – Agregado de Valor para las Pymes.
Dirección general de Industria y Comercio. Gob. De la Provincia de Sgo. Del Estero.
30 y 31 de Agosto de 2005. Santiago del Estero.

3- DOCENCIA (B)

Profesor Adjunto:

1- * Profesor Adjunto. Dedicación Semiexclusiva. Cargo ganado por concurso de Títulos, Antecedentes, Entrevista y Oposición, en la Cátedra de Bromatología, del departamento de Industrias Alimentarias de la Facultad de Agronomía y Agroindustrias de la U.N.S.E. Desde diciembre de 1993 hasta Mayo de 1995. Res. 217/93 C.D. de F.A. y A.

2- * Profesor Adjunto, Dedicación Exclusiva, en la Catedra de Bromatología. Aumento de dedicación otorgado por el Consejo Directivo de la Facultad de Agronomía y Agroindustrias, de la U.N.S.E.. Desde Mayo de 1995 y continua a la fecha.

teórico prácticas. Septiembre de 1986. Certificado de Asistencia.

5- * "TRANSFERENCIA DE CALOR EN REFRIGERACION Y CONGELACION DE ALIMENTOS - PREDICCIÓN DE TIEMPOS DE PROCESO Y CÁLCULO DE EQUIPOS". Organizado por la Cátedra de Tecnología Alimentaria del Departamento de Industrias de la Facultad de Agronomía y Agroindustrias de la U.N.S.E., y dictado por el Dr. Rodolfo MASCHERONI, investigador del C.I.D.C.A, desde el 2 al 11 de diciembre de 1992, con carácter teórico-práctico y una duración de 35 hs. Certificado de Asistencia.

6- *CURSO DE "TECNOLOGIA DE CONSERVAS VEGETALES", dictado por investigadores del I.T.A., y organizado por la cátedra de Tecnología Alimentaria, del Departamento de Industrias Alimentarias de la Facultad de Agronomía y Agroindustrias de la U.N.S.E. Entre los días 8 y 12 de septiembre de 1986. Certificado de asistencia.

7- *CURSO DE COMERCIO EXTERIOR, organizado por la Oficina de comercio Exterior de la Subsecretaría de economía, dependiente del Ministerio de Economía de la Provincia de Santiago del Estero, y dictado por la Escuela de Exportadores de la Fundación Banco Boston, durante los días 19 y 20 de Agosto de 1988.

8- *CURSO BASICO DE COMERCIO EXTERIOR, organizado por la Secretaría de Acción Cooperativa de la ciudad de Santiago del Estero, y dictado por el Instituto de Comercio Exterior de la Fundación Banco de la Ciudad de Buenos Aires, durante los días 23 al 25 de agosto de 1989. Certificado de Asistencia.

9- *CURSO SOBRE ENFERMEDADES ALIMENTARIAS DE ORIGEN BACTERIANO, organizado por la Escuela de Post-Grado Britania en la ciudad de Córdoba, los días 28 y 29 de junio de 1990. Certificado de Asistencia.

10- CURSO: GESTION TOTAL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, organizado por la Facultad de Agronomía y Agroindustrias de la U.N.S.E., con 21 horas de duración, entre los días 9 al 11 de marzo de 1991. Certificado de asistencia.

11- *CURSO TEORICO ESTRUCTURA Y FUNCION DE PROTEINAS EN ALIMENTOS organizado por la Facultad de Agronomía y Agroindustrias de la U.N.S.E. y dictado por la Dra. M.Cristina AÑON, directora del C.I.D.C.A. Marzo de 1992. Certificado de Asistencia.

12- *CURSO DE CONVERSACION EN INGLES NIVEL I, marzo hasta diciembre de 1990 con evaluación final, dictado por el Departamento de Lenguas y Comunicación de la Facultad de Humanidades de la U.N.S.E. Certificado de Asistencia y aprobación.

13- *CURSO DE CONVERSACION EN INGLES NIVEL II, desde marzo hasta diciembre de 1991 con evaluación final, dictado por el Departamento de lenguas y Comunicación de la Facultad de Humanidades de la U.N.S.E. Certificado de Asistencia y Aprobación.

14- CURSO: INTRODUCCION A LA INFORMATICA Y MANEJO DE LA HOJA DE CÁLCULO ELECTRONICA EXCEL DESTINADA AL PROCESO ELECTRONICA DE EVALUACION DE PROYECTOS, organizado por la Fac. de Agronomía y Agroindustrias de la U.N.S.E, con una carga horaria de 45 hs. Certificado de Asistencia.

15- *CURSO DE CONVERSACION EN INGLES NIVEL III, desde marzo hasta diciembre de 1991 con evaluación final, dictado por el Departamento de Lenguas y comunicación de la Fac. de Humanidades de la U.N.S.E. Certificado de asistencia y Aprobación.

20- Curso de Post-Grado: Seguridad en Alimentos, dictado por el Dr. Jhon Gilbert (Inglaterra) y organizado por la Secretaría de Ciencia y Técnica de la UNSE, con 30 horas de duración, desde el 9 al 14 de marzo de 1998.

21- *INTOXICACIONES E INFECCIONES ALIMENTARIAS POR MICROORGANISMOS. Curso dictado por el Dr. José Luiz Pereira (Campinas – Brasil). Desarrollado desde el 28 de Junio al 8 de Julio de 1999, con una carga horaria de 60 hs. Certificado de Asistencia y Aprobación.

22- ANALISIS SENSORIAL Curso dictado por la Dra. Margarita Nish, de la Universidad de Reading, Inglaterra. Desarrollado durante el 11 al 15 de Octubre de 1999, en la Fac. de Agronomía y Agroindustrias.

23- Gestion en la Calidad de Alimentos, dictado en la FAyA-UNSE, entre los días 3 al 14 de Mayo de 1999, en el Marco del proyecto FOMEC 843 y organizado por la secretaria de Ciencia y Técnica de la UNSE. Duración 90 hs.

24- FISICOQUIMICA DE ALIMENTOS. A cargo de los Dres. Jorge Wagner y Cristina Añon, investigadores del CIDCA, -FCE-UNPL, entre los días 2 al 11 de Noviembre de 1999, en la sede de la Fac. de Agronomía y Agroindustrias.

25- Curso de postgrado: Gestion, Control y Garantia de la Calidad en la Industria Alimentaria. Dictado por el Lic. Liliana Elias, entre los días 20 al 25 de Mayo del 2002, en sede de la Fac. de Agronomía y Agroindustrias-UNSE.

26- Curso Internacional sobre Métodos de Detección de Organismos Genéticamente Modificados (OGM) en la Cadena Alimentaria. Realizado desde el 16 al 19 de Septiembre del 2002, en Buenos Aires. Organizado por ILSI-Argentina.

27- Taller Principios básicos para asegurar la generación y compilación de datos de buena calidad en composición de alimentos. San Salvador de Jujuy, 13 al 24 de Octubre de 2008.

CURSOS DE POST-GRADO DE ACTUALIZACION y CAPACITACION

1- * "CONCENTRACION Y DESHIDRATACION DE ALIMENTOS", organizado por la Cátedra de Tecnología Alimentaria, del Departamento de Industrias Alimentarias, de la Facultad de Agronomía y Agroindustrias, de la U.N.S.E., y dictado por la Ing. Alicia BEVILACQUA, investigadora del CIDCA, desde el 28 de Noviembre al 3 de Diciembre de 1994, con una carga horaria de 36 hs. y evaluación final. Certificado de Asistencia y Aprobación.

2- * CURSO DE CAPACITACION PARA CAPACITADORES EN CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS BASADAS EN BPM Y HACCP. Organizado por la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y alimentación del Gobierno de la Nación Argentina. Del 8 al 13 de Noviembre de 1998, Con una duración de 40 hs. y Evaluación final.

3- * CURSO DE ESTADISTICA BASICA: Curso dictado por el Ing. Camilo Robles. Desde el 5 de Septiembre al 24 de noviembre de 1995, en sede de la F.A. y A.-UNSE. con una duración de 80 hs. Certificado de asistencia y aprobación.

4- *CURSO DE "CROMATOGRAFIA EN CAPA FINA" ,con carácter teórico-práctico organizado por la cátedra de Bromatología del Departamento de Industrias Alimentarias de la Facultad de Agronomía y Agroindustrias de la U.N.S.E., con un total de 20 horas

Desde el 29/4 al 10/6 de 1996, con un total de 60. hs., en sede de la UNSE. Certificado de asistencia y aprobación.

8- * BIOQUIMICA DE ALIMENTOS: Curso dictado a través del Convenio FAYA-UNICAMP, Campinas- Brasil., por la Dra. Glaucia M. PASTORE. Desde el 1 al 12 de Julio de 1996, con una duración de 60 hs. y evaluación final, en sede de la UNSE. Certificado de asistencia y aprobación.

9- *REFRIGERACION Y CONGELACION DE HORTIFRUTICOLAS: Curso dictado por los Dres. Alicia Chaves y Rodolfo Mascheroni Organizado por el CIDCA de la F.C.E de la Universidad Nacional de La Plata. Del 5 al 9 de Agosto de 1996, con un total de 30 hs. y evaluación final, en sede del CIDCA. Certificado de asistencia y aprobación.

10-*CURSO DE POSTGRADO: "PRODUCCION Y USO DE DATOS DE COMPOSICION DE ALIMENTOS". Curso dictado por Docentes-investigadores. Dres. de Chile, Argentina y Estados Unidos. Organizado por La Facultad de Ingeniería de la Universidad Nacional de Jujuy, entre los de 1 25/11 y el 6/12 de 1996. Con un total de 100 hs. de duración de clases teórico-prácticas y evaluación final. Certificado de asistencia y aprobación.

11- * FOOD SATETY: Curso dictado por el Dr. John Gilbert (Reino Unido de Inglaterra). Organizado por Sec. de Ciencia y Técnica de la U.N.S.E. 30 hs. Marzo de 1998. Con evaluación Final. Certificado de asistencia y aprobación.

12- * NUTRICION APLICADA A LA TECNOLOGIA DE ALIMENTOS: Curso dictado por docentes de la U.B.A., organizado por la Faculta de Ingeniería de la Universidad Nacional de Jujuy. Con una duración de 60 hs., del 22 al 27 de junio de 1998. Con evaluación final. Certificado de asistencia y aprobación.

13-* TECNICAS PARA EL MEJORAMIENTO DE LA CALIDAD DE LA ENSEÑANZA DE LA CIENCIA EN EL CICLO BÁSICO UNIVERSITARIO". A cargo de la Ing. Ester M. Ocampo. Organizado por la Fac. de Agronomía y Agroindustrias de la UNSE., en el marco del Plan FOMEC, Con 30 hs de duración. Certificado de Asistencia y aprobación.

14- * TERMODINAMICA (Con énfasis en el ANALISIS DE PROCESOS): organizado por la Facultad de Agronomía y Agroindustrias, de la U.N.S.E., y dictado por Dr.Gotifredi, docente e investigador de al UNSA, en Octubre de 1994. y evaluación final. Certificado de Asistencia y Aprobación.

15-* METODOS MATEMATICOS EN INGENIERIA DE ALIMENTOS : Curso dictado a través del Convenio FAYA- UNICAMP, por el Dr. SATOSHI TOBINAGA. Desde el 18 al 28 de enero de 1995 con 60 hs. de duración. Certificado de asistencia y aprobación.

16- * TERMODINAMICA: Curso dictado a través del Convenio FAYA- UNICAMP, por la Dra. M. ANGELA MEILLERRES. Desde el 18 de febrero al 3 de marzo de 1995 con 60 hs. de duración. Certificado de Asistencia y Aprobación.

17- * CURSO TALLER: APLICACION DEL METODO CIENTIFICO EN LA ENSEÑANZA UNIVERSITARIA" Curso dictado por el Dr. Juan Arguello. Desarrollado en sede de la F.A. y A.-U.N.S.E. Desde el 26 al 30 de agosto de 1996. Con un total de 40 hs. Certificado de asistencia y aprobación.

18-* FENOMENOS DE TRANSPORTES I: Curso dictado por el Dr. Constantino Suarez (UBA). Organizado por la Fac. de Agronomía y Agroindustrias de la U.N.S.E. Agosto de 1997. Con un total de 60 hs.

19- *METODOLOGIA DEL TRABAJO CIENTIFICO". Curso dictado por el Dr. Juan Arguello. Desarrollado en sede de la F.A. A. y A.-U.N.S.E. Desde el 23 al 27 de octubre de 1995. Con un total de 40 hs. Certificado de asistencia y aprobación.

Tema de trabajo: Develop, evaluate, and implement post-harvest techniques to optimize the health properties of horticultural crops.

Director: PhD. Luis Cisneros Zevallos

2.4 ESPECIALIZACION

* "FORMACION PEDAGOGICA PARA DOCENTES UNIVERSITARIOS", dictado por profesores del Instituto Coordinador de Programas de Capacitación de la Universidad Nacional de Tucumán, en la U.N.S.E. desde agosto de 1992 hasta diciembre de 1993. De 260 hs. Con evaluación final.

* "PRIMER TALLER DE FORMACION DOCENTE", organizado por la Facultad de Ciencias Exactas y Tecnológicas y la Facultad de Humanidades de la U.N.S.E., desde el 5 de Septiembre hasta el 27 de Noviembre de 1989, con 24 horas presenciales y 48 horas de estudio-trabajo independiente. Certificado de Asistencia y Aprobación.

* Alumna Vocacional de la Materia DIDACTICA ESPECIAL, dictado para la carrera de Profesorado en Química de la Fac. de Agronomía y Agroindustrias de la UNSE, en el período lectivo de 1998.

2.5 Cursos de Postgrado

1- * " POST-COSECHA DE FRUTAS Y VEGETALES", organizado por la Cátedra de Tecnología Alimentaria, del Departamento de Industrias de la Facultad de Agronomía y Agroindustrias de la U.N.S.E., y dictado por la Dra. ALICIA CHAVES, investigadora del CIDCA, desde el 25 al 30 de octubre de 1993, con una duración de 33 horas. Certificado de Asistencia y Aprobación.

2- * "MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS", organizado por el CIDCA, Facultad de Ciencias Exactas de la Universidad Nacional de La Plata, desde el 9 al 14 de mayo de 1994, con una duración de 54 hs. Con evaluación final. Certificado de Asistencia y Aprobación.

3- * "COMUNICACION CIENTIFICA Y TECNICA", organizado por la Secretaria de Ciencia y Técnica de la U.N.S.E., dictado por el Ing. Wett, de la U.N.T., desde el 7 al 11 de Noviembre de 1994, con una duración de 35 hs. Certificado de Asistencia y aprobación.

4- * LIPIDOS EN ALIMENTOS : FUNCION, COMPOSICION, PRESERVACION, DETERIORO Y ANALISIS. Curso dictado por el Dr. Daniel Selivonchick, del Dpto. de Food Science and Technology de Oregon State University, Corvallis, Oregon, EEUU. Organizado por el CIDCA, Facultad de Ciencias Exactas, UNLP-CONICET, durante los días 20 al 23 de Junio de 1995 con una duración de 25 hs. Certificado de Asistencia y Aprobación.

5- * SELECCION DE EQUIPOS Y PROCESOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA. Curso dictado a través del Convenio FAYA - UNICAMP, por el Dr. Antonio Marsaioli. Desde el 17 al 29 de junio de 1995 con 60 hs. de duración. Certificado de Asistencia y Aprobación.

6- * "INGENIERIA BIOQUIMICA": Curso dictado a través del Convenio FAYa - UNICAMP, por el Dr. Francisco Maugeri. Marzo de 1996. Con un total de 60 hs. Certificado de asistencia y aprobación.

7- * QUIMICA DE LOS ALIMENTOS: Curso dictado a través del Convenio FAYa-UNICAMP, Campinas- Brasil., por los Dres. Paulo A. BOBBIO y Florinda O. BOBBIO.

Curriculum vitae

1- DATOS PERSONALES

APELLIDO: **RODRIGUEZ**

NOMBRES : **SILVIA DEL CARMEN**

DNI: N° **16.771.466**

FECHA DE NACIMIENTO: **06/05/64**

SEXO: Femenino

DOMICILIO : AMANCIO ALCORTA N° : 51- BARRIO BELGRANO

LOCALIDAD: CAPITAL

CP: 4200

PROVINCIA: SANTIAGO DEL ESTERO

TELEFONO: (54-385) 4224263

E-MAIL: silviadepece@hotmail.com



2- FORMACION ACADEMICA

2.1 TITULO DE GRADO

INGENIERA EN INDUSTRIAS AGRICOLAS Y ALIMENTARIAS.

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

Fecha de egreso: 9 de agosto de 1988.

2.2 ESTUDIOS DE POSTGRADO

DOCTORA DE LA FACULTAD DE CIENCIAS EXACTAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA PLATA,

Fecha: 14 de Abril del 2000

Tema de tesis: "Cambios fisiológicos en Berenjenas (*Solanum melongena*) Relacionados con el Daño por frío. Efecto de la Aplicación de Tratamientos térmicos".

Director: "Dra. Alicia Chaves (CIDCA-Fac. de Ciencias Exactas de la Universidad Nacional de La Plata)

Codirector: Dra. Beatriz López de Mishima (ICQ - F.A. y A. - UNSE)

Formación en Auditoria aplicada a las BPM y al HACCP. Otorgado por: SENASA- Organización Panamericana de la Salud y la Secretaria de Agricultura, ganadería, pesca y Alimentos. Agosto del 2009.

2.2 ESTUDIOS POSTDOCTORALES

Estancia POST-DOC EN LA UNIVERSIDAD DE DAVIS-CALIFORNIA-EUA.

Agosto del 2001 al 15 de Marzo del 2002.

Area de trabajo. Alimentos mínimamente procesados.

Director: PhD. Marita Cantwell.

Estancia POST-DOC EN COLLEGE STATION-TEXAS - USA

Beca Fullbright Categoría Researcher.

Texas A&M University. College Station.

Enero-Junio 2008.