

## CURRICULUM VITAE (2010 en adelante)

### A. DATOS PERSONALES

Apellido y Nombres: **María Andrea Marín**

Fecha de Nacimiento: 21 de octubre de 1962.

Doc. Nacional de Identidad: 16.084.976

Dirección Particular: Andrés Amperes 6780. Villa Belgrano (CP5147) Córdoba.

Teléfono particular: 03543 441106 - 0351 156986696.

E-mail: ma.andrea.marin@gmail.com

### B. DATOS RELEVANTES DE LA POSICIÓN ACTUAL

- Profesor adjunto por concurso. Cátedra de Tecnología de los Alimentos y Qca. Analítica Gral, Departamento de Química Industrial y Aplicada (Q.I y A), Ingeniería Química (I.Q), Facultad de Ciencias Exactas, Físicas y Naturales, Universidad Nacional de Córdoba (FCEFyN-UNC).
- Docente en la Maestría en Ciencia y Tecnología de los Alimentos- UNC, módulo: "Tecnología y procesos en la industria alimentaria". 5 h.
- Docente de la Especialización en Criminalística y Actividades Periciales- UNC. Modulo: Gestión de la calidad en la criminalística de campo y el laboratorio forense. 20 h.
- Docente de la Maestría en Bromatología, Universidad Mayor de San Andrés, Bolivia. Módulo de Inocuidad Alimentaria. 40 h. (desde 2015).
- Docente- Investigadora del Instituto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (ICTA) de la FCEFyN – UNC.
- Integrante de la Comisión de Investigación y Extensión, Departamento de Química Industrial y Aplicada, FCEFyN-UNC.
- Docente del Diplomado en Sistemas de Gestión de la Calidad e Inocuidad Alimentaria. Módulos: Introducción a los sistemas de gestión de la calidad e inocuidad alimentaria; Documentación para la implementación de Sistemas de gestión de la calidad e inocuidad alimentaria; Calibración de instrumentos de medición. Actividades de Verificación y Validación; Análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP); Trazabilidad en la cadena agroalimentaria y Auditoria de los sistemas de gestión de la calidad e inocuidad alimentaria. Instituto Argentino de Normalización y Certificación (IRAM)-Universidad Católica de Córdoba (UCC), modalidad a distancia.
- Docente de cursos a distancia, abiertos e in company para Instituto Argentino de Normalización y Certificación (IRAM).
- Directora de la RED INTERNACIONAL DE CIENCIA, NATURALEZA Y TURISMO (RECINATUR) en Argentina.
- Asesora y directora de proyectos de gestión de la calidad e inocuidad de los alimentos.
- Coordinadora académica Diplomado en Sistemas de Gestión de la Calidad e Inocuidad Alimentaria, Instituto Argentino de Normalización y Certificación (IRAM), modalidad virtual. Desde 2015.
- Coordinadora académica Diplomado en Sistemas de Gestión de la Calidad e Inocuidad Alimentaria, Instituto Argentino de Normalización y Certificación (IRAM), modalidad presencial filial Mediterráneo. Desde 2016.
- Coordinadora interinstitucional de la Maestría Internacional Interinstitucional "Maestría en gestión de la calidad y evaluación de la educación superior", entre la UNC; la Universidad de La Habana; la Universidad Central del Ecuador y la UDUAL. Desde 2016.
- Directora académica y docente de la Maestría Internacional Interinstitucional "Maestría en gestión de la calidad y evaluación de la educación superior", entre la UNC; la Universidad de La Habana; la Universidad Central del Ecuador y la UDUAL. Desde 2016.
- Evaluadora por la Facultad de Ciencias Exactas, Físicas y Naturales UNC de proyectos de Extensión Universitaria. Desde 2016.
- Miembro fundador del Grupo Internacional de Investigación en patrimonio y sustentabilidad (GIIPS) desde junio de 2018. Número de registro SENESCYT **REG-RED-18-0046**.

## **C. ANTECEDENTES NOMINATIVO**

### **1. FORMACION**

#### **1.1. ESTUDIOS UNIVERSITARIOS**

**1.1.1 ESTUDIOS DE GRADO: Bioquímica.** Facultad de Ciencias Químicas, (FCQ-UNC), 1986.

**1.1.2. ESTUDIOS DE POST-GRADO: - Doctora por la Universidad de La Coruña, España en el Programa Oficial de Doctorado en Ciencia y Tecnología Ambiental.** Tesis: "Sistema integrado de gestión como herramienta de competitividad y sustentabilidad de la cadena de valor del maní en Córdoba, Argentina". Egresada 2021.

- **Master en Política y Gestión Universitaria.** Universidad de Barcelona. Egresada 2016. Tesis: "Internacionalización en casa como herramienta de inclusión: planificación y gestión de acciones estratégicas".

- **Magíster en Ingeniería en Calidad.** Universidad Tecnológica Nacional (UTN- F.R.Cba). Egresada 2010. Tesis: "Gestión, trazabilidad e inocuidad en el sector cunícola. Diseño y desarrollo para la exportación".

- **Especialista en Ingeniería en calidad.** (UTN- F.R.Cba).Egresada 2006.

#### **1.2. CURSOS REALIZADOS**

##### **1.2.1. DE POST - GRADO (con evaluación).**

- 1. Gestión de Laboratorios de Referencia de Industrias Alimentarias. Caso Ron Premium.** FCEFyN-UNC, 20 h. 2013.
- 2. Modelos de gobierno de las universidades.** Master en Política y gestión universitaria. (MPyGU) Universidad de Barcelona (UB), España. 40 h. 2014
- 3. Fundamentos de la política académica universitaria.** MPyGU- UB. España. 40 h. 2014.
- 4. Enfoque estratégico de la investigación.** MPyGU- UB. España. 40 h. 2015.
- 5. Planificación estratégica de la docencia.** MPyGU- UB. España. 40 h. 2015.
- 6. Planificación estratégica de la Formación Continua.** MPyGU- UB. España. 40 h. 2015.
- 7. Relaciones universidad-empresa.** MPyGU- UB. España. 40 h. 2015.
- 8. Servicios de soporte.** MPyGU- UB. España. 40 h. 2015.
- 9. Relaciones Internacionales.** MPyGU- UB. España. 40 h. 2015.
- 10. Programa de posgrado en política y gestión universitaria.** Universidad Blas Pascal. 2014-2015.

##### **1.2.2. DE ESPECIALIZACIÓN PROFESIONAL**

- 1. Seminario-Taller "Alineamiento de las normas ISO de sistemas de gestión".** IRAM e ISO. Ciudad autónoma de Buenos Aires. 8 h. Mayo 2010.
- 2. Seminario "Diferenciación de productos alimenticios argentinos con destino a exportación o a consumo "Premiun".** Instituto Superior de Investigación, Desarrollo y Servicios en Alimentos ISIDSA y la Asamblea de Pequeños y Medianos Empresarios (APYME), Delegación Córdoba. Córdoba. 2 h. Mayo de 2010.
- 3. Seminario "Alternativas para elaborar productos de panificación libres de gluten".** Instituto Superior de Investigación, Desarrollo y Servicios en Alimentos ISIDSA y la Asamblea de Pequeños y Medianos Empresarios (APYME), Delegación Córdoba. Córdoba. 2 h. Agosto de 2010.
- 4. Desayuno de trabajo-Gestión de los recursos humanos: de la vieja gestión del desempeño hacia el liderazgo del desempeño.** IRAM. Córdoba. 4 h. Noviembre 2010.
- 5. Seminario "¿Por qué las Auditorías Internas son Ineficaces?"** Det Norske Veritas. Córdoba. 4h. Julio de 2011
- 6. Seminario "Actualización en espectrometría de absorción atómica y espectrometría por plasma de acoplamiento inductivo".** Soluciones Analíticas. Córdoba. 8 h. Julio de 2011
- 7. Seminario "Análisis sensorial de alimentos: alcance y beneficios".** Instituto Superior de Investigación, Desarrollo y Servicios en Alimentos ISIDSA y la Asamblea de Pequeños y Medianos Empresarios (APYME), Delegación Córdoba. Córdoba. 2 h. Septiembre de 2011
- 8. Jornada Abierta Sobre Buenas Prácticas Agrícolas.** Filial IRAM Mediterráneo.

Septiembre 2011. 4h

9. **Jornada Técnico Informativa sobre “Sistemas de Gestión Integrados”** Filial IRAM Mediterráneo. Setiembre 2011. 4h
10. **Conferencia “La organización y proyectos de nutrición e higiene en Cuba”**. Fac. Cs Ex. Físicas y Naturales-UNC- CVBiogestión. Octubre 2011
11. **Curso “Condiciones y ambiente laboral”**. Programa de Capacitación de Docentes e Investigadores. UNC-ADIUC. Octubre 2011. 4 h.
12. **Workshop “Innovación y vinculación tecnológica de alimentos: desafíos y oportunidades para la provincia de Córdoba”**. Ministerio de Ciencia y Tecnología. Octubre 2011. Cba- Argentina.
13. **Jornada “Buenas prácticas de manufactura en alimentos libres de gluten”**. Secretaria de Alimentos. Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentos de la provincia de Córdoba. Córdoba Junio 2013. 3 h
14. **Jornada “Enfoque integral de la celiaquía y la alimentación libre de gluten”**. Aglutinar sin gluten. Masa Crítica. Proyecto de Extensión universitaria. Córdoba Julio 2013. 8 h
15. **Taller Nacional del “Programa de movilidad académica regional para los cursos acreditados por el mecanismo de acreditación de carreras del MERCOSUR, ARCU SUR-MARCA”**. Mayo 2014. Bs. As. Argentina. 8 h
16. **Seminario: Proyección internacional de las Universidades Argentinas**. Ministerio de Relaciones Exteriores, Comercio internacional y Culto. Mayo 2014. Bs. As. Argentina. 8 h
17. **3rd University Internationalization Seminar**. Best practices and strategies for University internationalization. OEA-Grupo Coimbra Brasil. Febrero 2015. Washington D.C- USA.
18. **Encuentro internacional de redes de posgrado**. Universidad Autónoma de Aguascalientes, México. Marzo 2015.
19. **Seminario sobre “Actualización en Seguridad Alimentaria”**. Analytical; Agilent Technologies; Centro de alta tecnología analítica. Córdoba, agosto 2015, 8 h
20. **Taller “Internacionalización en Casa”**. Conferencia FAUBAI. Cuiabá, Brasil abril 2015. 8h
21. **Taller virtual “Internacionalización en casa”** Asociación Columbus. Córdoba, mayo a agosto 2015, 30 h.
22. **Jornadas “Internacionalización: estrategias para integrar la dimensión internacional en las instituciones de educación superior”**. Universidad Nacional de San Juan; SPU; RedCIUN. San Juan, septiembre 2015. 24 h
23. **Encuentro Nacional 2015 “Acciones académicas, de investigación y extensión en el marco del BRICS”**. Universidad Nacional de San Juan; Universidad Nacional de Avellaneda. San Juan, septiembre 2015. 4 h
24. **Conferencia “Los vínculos entre Argentina y Asia Pacífico: universidad, ciencia y tecnología”**. Consejo consultivo de universidades. Cancillería Argentina. Buenos Aires, noviembre 2015. 8h
25. **“Formación de formadores. Taller de formación docente para tutores virtuales”**. IRAM Casa Central. Febrero-marzo 2016. 40 h
26. **“Formación de formadores”**. IRAM Mediterráneo. Septiembre 2016. 8 h
27. **“FSSC 22000-Versión 4- Una mirada a la nueva versión”**. IRAM Mediterráneo. Mayo 2017. 2 h
28. **III Cumbre Académica América Latina y el Caribe – Unión Europea**. Córdoba 12 y 13 de abril 2018. Asistente
29. **III Conferencia Regional de Educación Superior de América Latina y el Caribe CRES 2018**. Córdoba 11 al 14 de Junio de 2018. asistente
30. **XX ENCUENTRO INTERNACIONAL VIRTUAL EDUCA. Educando el presente, conectando al futuro. IX FORO MULTILATERAL DE EDUCACIÓN E INNOVACIÓN**. Participante de conversatorio en mesa redonda. Desafíos en el Relacionamiento estratégico en educación superior. Diciembre 2018.
31. **Conferencia ‘CAMINO A FIESA 2020: Construyendo juntos la Educación Superior en América Latina’**. Participante en mesas redondas. Mar del Plata 9 al 12 de septiembre de 2019.
32. **WEBINARIO DÍA MUNDIAL DE LA ALIMENTACIÓN “Alimentos saludables y accesibles**

para la población”. Asistente. 23 de octubre 2020.

33. Capacitación “COVID-19, PREVENCIÓN EN EL PUESTO DE TRABAJO”. Asistente. 14 de diciembre 2020.

## **2. DOCENCIA**

### **2.1. ACTIVIDAD DOCENTE.**

#### **2.1.1. DOCENCIA DE GRADO.**

**Profesor adjunto por concurso.** Cátedra de Tecnología de los Alimentos y Qca. Analítica Gral, Departamento de Química Industrial y Aplicada (Q.I y A), Ingeniería Química (I.Q), Facultad de Ciencias Exactas, Físicas y Naturales, Universidad Nacional de Córdoba (FCEFYN-UNC).

#### **2.1.2. DOCENCIA DE POSGRADO**

1. Universidad Tecnológica Nacional - Facultad Regional Córdoba (UTN-FRC). Maestría en Ingeniería en Calidad. Módulo: " **Confiability**". Res.780/02, 32 h, desde 2009 hasta 2011.
2. Universidad Católica de Córdoba. Maestría en Tecnología de los alimentos. Módulo: “**Control de Calidad**”, tema “**ISO 22000:2005. Sistemas de gestión de inocuidad de los alimentos. Requisitos para cualquier organización de la cadena alimentaria**”. Res. Rectoral 1477/10, 5 h. Año 2010.
3. Universidad Nacional de Córdoba. Maestría en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, módulo: “**Tecnología y procesos en la industria alimentaria**”. 4 h. Res N° 72-HCD-2010, continua.
4. Universidad Nacional de Córdoba. Maestría en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, modulo: “**Impacto ambiental de la industria alimentaria**”. 4 h. Res N° 72-HCD-2010. (hasta 2015).
5. Universidad Nacional de Córdoba. Especialización en Criminalística y Actividades periciales. Modulo: “**Gestión de la calidad en la criminalística de campo y el laboratorio forense**”. 20 h. Desde 2014 y continua.
6. Universidad Nacional de Córdoba. FCEFYN Maestría en Educación en Ciencias Experimentales y Tecnología. Profesor del módulo “**Experiencias Prácticas de Laboratorio: Usos educativos de Sensores multiparamétricos**”. Resolución Decanal RD 164/ 2013.
7. Universidad Mayor de San Andrés, Bolivia. Maestría en Bromatología. Módulo: “**Inocuidad alimentaria**”. 40 h. Desde 2015 y continua.

#### **2.1.3. DOCENCIA EN DIPLOMADOS UNIVERSITARIOS**

1. Universidad Católica de Córdoba – IRAM. Diplomado en Gestión de la Calidad e Inocuidad Alimentaria. “**HACCP. IRAM-NM 323:2010**”, desde 2011.
2. Universidad Católica de Córdoba – IRAM. Diplomado en Gestión de la Calidad e Inocuidad Alimentaria. “**Auditorias de los sistemas de gestión de la calidad e inocuidad alimentaria**”, desde 2010.
3. Universidad Católica de Córdoba – IRAM. Diplomado en Gestión de la Calidad e Inocuidad Alimentaria. “**Trazabilidad en la cadena agroalimentaria**”, desde 2013 hasta 2015.
4. Universidad Católica de Córdoba – IRAM. Diplomado en Gestión de la Calidad e Inocuidad Alimentaria. “**Introducción a los sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos**”. Desde 2016.
5. Universidad Católica de Córdoba – IRAM. Diplomado en Gestión de la Calidad e Inocuidad Alimentaria. “**Documentación de la Implementación de un sistema de gestión de inocuidad**”. Desde 2016.
6. Universidad Católica de Córdoba – IRAM. Diplomado en Gestión de la Calidad e Inocuidad Alimentaria. “**Calibración de instrumentos de medición. Actividades de verificación y validación**”. Desde 2016.
7. IRAM. Diplomado en Gestión de la Calidad e Inocuidad Alimentaria, modalidad a distancia. “**HACCP. IRAM-NM 323:2010**”, desde 2015.
8. IRAM. Diplomado en Gestión de la Calidad e Inocuidad Alimentaria, modalidad a distancia. “**Auditorias de los sistemas de gestión de la calidad e inocuidad alimentaria**”, desde 2015.

9. IRAM. Diplomado en Gestión de la Calidad e Inocuidad Alimentaria, modalidad a distancia. **“Trazabilidad en la cadena agroalimentaria”**, desde 2015.
10. IRAM. Diplomado en Gestión de la Calidad e Inocuidad Alimentaria, modalidad a distancia. **“Introducción a los sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos”**. Desde 2017.
11. IRAM. Diplomado en Gestión de la Calidad e Inocuidad Alimentaria, modalidad a distancia. **“Documentación de la Implementación de un sistema de gestión de inocuidad”**. Desde 2017.
12. IRAM. Diplomado en Gestión de la Calidad e Inocuidad Alimentaria, modalidad a distancia. **“Calibración de instrumentos de medición. Actividades de verificación y validación”**. Desde 2017.

## **2.2. MIEMBRO DE TRIBUNAL EVALUADOR**

### **2.2.1 DE GRADO**

1. Miembro titular del tribunal evaluador del Proyecto integrador (PI) para la obtención del título de Ingeniero Químico (I.Q) de R. Hadad y E. Oulier “Efectos del proceso de liofilización sobre la calidad del guacamole”, I.Q, FCEFyN-UNC. Junio de 2010.
2. Miembro titular del tribunal evaluador del PI para la obtención del título de I.Q de M. R. Garzón y M. T. Palacios “Obtención de carbón activado a partir de una fuente renovable, fruto de chañar (*Geoffroea decorticans*)”, I.Q, FCEFyN-UNC. Diciembre 2011.
3. Miembro titular del tribunal evaluador del PI para la obtención del título de I.Q de C. Gualpa y R. Martínez “Diseño y construcción de un secador por atomización a escala piloto para suspensiones alimenticias”, I.Q, FCEFyN- UNC. Junio 2012.
4. Miembro titular del tribunal evaluador del PI para la obtención del título de I.Q de P. M. Palavecino y R. D. Gili “Estabilización y aprovechamiento de germen de trigo”. I.Q, FCEFyN-UNC. Marzo 2013.
5. Miembro titular del tribunal evaluador del PI para la obtención del título de I.Q de C. Oviedo y E. Pérez Escobio “Diseño y desarrollo de leche adicionada con ácidos grasos alfa-linolenico, linoleico y oleico provenientes de aceites de pescado y de canola”. I.Q, FCEFyN-UNC. Julio 2013.
6. Miembro titular del tribunal evaluador del PI para la obtención del título de I.Q de A. Kocian y E. Bevacqua “Diseño, construcción y puesta a punto de un baño termostatzado para cocción de alimentos”. I.Q, FCEFyN-UNC. Octubre 2013
7. Miembro titular del tribunal evaluador del PI para la obtención del título de I.Q de M. Seleme y E. Malnis “Aprovechamiento de los residuos de la agroindustria del olivar: obtención de biosorbentes a partir de carozos de aceituna para el tratamiento de efluentes con cadmio (II)”. I.Q, FCEFyN-UNC. Junio 2014.
8. Miembro titular del tribunal evaluador del PI para la obtención del título de I.Q de E. González y F.Toselli, “Deshidratación Osmótica de frutas de uva para la obtención de pasas”. I.Q, FCEFyN-UNC. Octubre 2014.
9. Miembro titular del tribunal evaluador del PI para la obtención del título de I.Q de Martín Nieto Espinosa, “Evaluación del impacto tecnológico que resulta del enriquecimiento de pan con yodo”. I.Q, FCEFyN-UNC. Noviembre 2015.
10. Miembro titular del tribunal evaluador del PI para la obtención del título de I.Q de Pontoni, Vanesa y Steinbach, Angélica, “Análisis de parámetros de secado para pastas de maíz libres de gluten”. I.Q, FCEFyN-UNC. Agosto 2016.
11. Miembro titular del tribunal evaluador del PI para la obtención del título de I.Q de Martínez, Lucía Inés y Origlia, Florencia, “Desarrollo de un modelo predictivo del tratamiento térmico para asegurar la inactivación de *Escherichia coli* en hamburguesas de carne”. I.Q, FCEFyN-UNC. Diciembre 2016.
12. Miembro titular del tribunal evaluador del PI para la obtención del título de I.Q de Tuninetti, Dayana Guadalupe y Valdés, Benjamín “Determinación de las condiciones óptimas para la obtención de malta de mijo; caracterización y aplicación en alimentos”. I.Q, FCEFyN-UNC. Marzo 2017.
13. Miembro titular del tribunal evaluador del PI para la obtención del título de I.Q de María Cecilia Manfrotto “Caracterización y malteado de cereales libres de gluten. Aplicación en la elaboración de cerveza artesanal”. I.Q, FCEFyN-UNC. Octubre 2017.
14. Miembro titular del tribunal evaluador del PI para la obtención del título de I.Q de Lorenzini, Maitén y Lastiri, Valentín “Desarrollo de proceso de obtención de harina de algarroba y diseño de un producto

alimenticio derivado en una comunidad del noroeste argentino". Diciembre 2017.

15. Miembro titular del tribunal evaluador del PI para la obtención del título de I.Q de Paula Sánchez y Jeanette Haas, "Optimización de las condiciones de fermentación ácido-láctica de harina integral de quinoa (*Chenopodium Quinoa* willd.) y evaluación de sus propiedades nutricionales y físico-químicas". Junio 2018.

16. Miembro titular del tribunal evaluador del PI para la obtención del título de I.Q de Alejandro Quinteros, "Producción de biopolímeros a partir de lactosuero". Diciembre 2019.

17. Miembro titular del tribunal evaluador del PI para la obtención del título de I.Q de Juan Silva y Jorgelina Tanburi, "Modelado y optimización de un sistema de gestión integral de Residuos Sólidos Urbanos aplicado a la ciudad de Córdoba con el propósito de reducir el impacto ambiental". Diciembre 2019.

18. Miembro titular del tribunal evaluador del PI para la obtención del título de I.Q de Martina Quinzio, "Modelado y optimización económica de un Sistema de Gestión Integral de Residuos Sólidos Urbanos". Marzo 2020.

19. Miembro titular del tribunal evaluador del PI para la obtención del título de I.Q de Lautaro Luján, "Diseño del proceso de obtención de papel bioactivo por injerto de moléculas específicas". Marzo 2020.

## 2.2.2 DE POSGRADO

1. Miembro Titular del Jurado de Tesis de la maestrando en Administración de Negocios Ing. Graciela GALLARDO GALLEGU. "Implementación de un sistema de gestión de calidad en un servicio de esterilización de un centro asistencial". Maestría en Administración de negocios. Universidad Tecnológica Nacional, Fac. Regional Córdoba. Diciembre 2012. Res. N° 1378/2012.

2. Miembro Titular del Jurado de Tesis de la maestrando en Ciencia y Tecnología de los alimentos Licenciada en Química Nadia DEMICHELIS "Implementación Conjunta de un Sistema de Trazabilidad y Aseguramiento de la Inocuidad en la Producción Industrial de Panes Blancos e Integrales Crudos y Congelados". Maestría en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. UNC. 2018

3. Miembro Titular del Jurado de Trabajo final para aspirar al título de Especialista en Criminalística y Actividades Periciales de la Bioquímica Jessica Romina Altamirano, "Aflatoxinas AFM1 en Leche de Consumo: Aspectos Toxicológicos y Metodológicos de Evaluación Pericial". Especialidad en Criminalística y Actividades Periciales. UNC. 2019.

4. Miembro titular (Presidente) del Jurado de Tesis de la maestrando en Ingeniería en Sistemas de Información Esp. Ing. Diana Elena SOLORZANO. "Q&EOnet: Red de ontologías que representa el conocimiento asociado al modelo de calidad EFQM aplicado a la UTN-FRT". Maestría en Ingeniería en Sistemas de Información. UTN-FRT. 2021.

## 2.3 PUBLICACIONES RELACIONADAS CON LA ACTIVIDAD DOCENTE

### 2.3.2 ENSEÑANZA UNIVERSITARIA DE GRADO

1. **Manual de Cátedra. Sistemas de Gestión de la Calidad e Inocuidad.** Faillaci, S.M.; **Marín, M.A.**; Miropolsky, A.G.; Vanella, O.R. y Barrionuevo, V.R. FCEFYN-UNC, 2ª Ed. 2010.

2. **Guía de Trabajos Prácticos de Tecnología de los Alimentos en Planta Piloto,** Martínez Marcela; **Marín Ma. Andrea**; Ribotta Pablo. Departamento de Química Aplicada, I.Q, FCEFYN-UNC. Ed. 2011 y revisada 2012.

<http://www.efn.unc.edu.ar/departamentos/quimicaindustrial/Tecnologia/Material%20didactico.htm>

3. **Guía de Trabajos Prácticos de Tecnología de los Alimentos en Planta Piloto,** Martínez Marcela; **Marín Ma. Andrea**; Ribotta Pablo. Departamento de Química Aplicada, I.Q, FCEFYN-UNC. Ed. 2014, revisada 2016. Disponible en el aula virtual de la cátedra.

4. **Química Analítica General. Guía de resolución de problemas.** Fabián Ibáñez; **María Andrea Marín.** Departamento de Química Aplicada, I.Q, FCEFYN-UNC. Ed. 2011 y revisada 2013 y 2015.

5. **Química General I. Problemas para resolver.** Patricia María Carranza; **María Andrea Marín**; Patricia O'Mill. 1ª Ed. - Córdoba: Universidad Nacional de Córdoba, 2016. Libro digital, PDF. Archivo Digital: descarga y online. ISBN 978-950-33-1243-8.

6. **Química Analítica General. Guía de resolución de problemas.** Fabián Ibáñez; **María Andrea Marín.** Departamento de Química Aplicada, I.Q, FCEFYN-UNC. Ed. 2011, revisada 2018.

7. **Química General I. Problemas y situaciones problemáticas.** Patricia M. Carranza- **María**

**Andrea Marín**- Patricia O'Mill- María Laura López- Paola M. Carraro- María Fernanda Barrera Vázquez. Libro digital, PDF. Archivo Digital: descarga y online. ISBN 978-950-33-1515-6. Ed. 12/2018.

**8. Química General I. Actividades de laboratorio: conceptos y experiencias prácticas.**

Patricia M. Carranza- Patricia O'Mill - **María Andrea Marín** - María Laura López- Paola M. Carraro- María Fernanda Barrera Vázquez. Libro digital, PDF. Archivo Digital: descarga y online. ISBN 978-950-33-1520-0. Ed. 03/2019.

### **2.3.3 ENSEÑANZA UNIVERSITARIA DE POSGRADO y EN DIPLOMADOS**

1. Diseño y preparación de material didáctico Curso de Posgrado "**Integración de conocimientos científicos a través de experiencias de laboratorio con tecnologías de última generación: El uso de las tecnologías de la información y comunicación como herramientas de apoyo al proceso de enseñanza**" de 40 (cuarenta) horas de duración. FCEfYN UNC. Resolución Decanal N° 1485 y Rectoral 1622/2012. Abril 2013.

2. **HACCP IRAM-NM 323:2010.** Diplomado on-line en Sistemas de Gestión de la Calidad e Inocuidad. Instituto Argentino de Normalización - IRAM. Año 2015 y revisado anualmente.

3. **Auditorías de los sistemas de gestión de la calidad e inocuidad alimentaria.** Diplomado on-line en Sistemas de Gestión de la Calidad e Inocuidad. Instituto Argentino de Normalización - IRAM. Año 2015 y revisado anualmente.

4. **Trazabilidad en la cadena agroalimentaria.** Diplomado on-line en Sistemas de Gestión de la Calidad e Inocuidad. Instituto Argentino de Normalización - IRAM. Año 2015 y continua.

5. **Inocuidad alimentaria.** Módulo 5 de la Maestría en Bromatología. Universidad Mayor de San Andrés, Bolivia. Año 2015.

6. **Introducción a los sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos.** Diplomado en Sistemas de Gestión de la Calidad e Inocuidad. Instituto Argentino de Normalización – IRAM, modalidad presencial IRAM Mediterráneo desde 2016 y modalidad virtual desde año 2017 y revisado anualmente.

7. **Documentación de la Implementación de un sistema de gestión de inocuidad.** Diplomado en Sistemas de Gestión de la Calidad e Inocuidad. Instituto Argentino de Normalización – IRAM, modalidad presencial IRAM Mediterráneo desde 2016 y modalidad virtual desde año 2017 y revisado anualmente.

8. **Calibración de instrumentos de medición. Actividades de verificación y validación.** Diplomado en Sistemas de Gestión de la Calidad e Inocuidad. Instituto Argentino de Normalización – IRAM, modalidad presencial IRAM Mediterráneo desde 2016 y modalidad virtual desde año 2017 y revisado anualmente.

9. **Sistemas de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control HACCP.** Diplomado En Sistemas De Inocuidad Alimentaria. Universidad La Salle. Bolivia. Modalidad video conferencia. 20 h. 2021.

### **2.4.3 ENSEÑANZA EN CAPACITACIONES A PROFESIONALES**

1. Metrología. Calidad en las Mediciones. Requisitos normativos.

2. Metrología. Calidad en las Mediciones. Measurement System Analysis (MSA)

3. Evaluación y estimación de la incertidumbre de la medición.

4. Calibración y verificación de Instrumentos de medición.

5. ISO 17025:2005. Gestión de la calidad y competencia técnica de laboratorios de ensayo y calibración bajo norma IRAM 301 (ISO/IEC 17025).

6. ISO 9001:2000. Formación de auditores internos, generalidades.

7. HACCP. Los siete principios para la inocuidad alimentaria.

8. Calidad en laboratorios. Introducción a la Norma IRAM 301:2005 (ISO/IEC 17025:2005)

9. Buenas prácticas de manufactura. Condición inicial para la inocuidad alimentaria.

10. Metodología para la evaluación de la incertidumbre de la medición.

11. Taller de Calibración y verificación de instrumentos de medición. Requisitos normativos.

12. Gestión de la Inocuidad en los Servicios Gastronómicos.

13. Formación de Auditores Internos de un Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria IRAM-ISO 22000, según la norma IRAM-ISO 19011.
14. Requisitos de las normas ISO 9001 e ISO 10012-1 para la calibración y verificación de instrumentos de medición.
15. Formación en BRC, norma mundial de seguridad alimentaria.
16. Servicios de Alimentos. Buenas Prácticas de Manufactura.
17. Formación de auditores internos para la norma BRC, norma mundial de seguridad alimentaria.
18. Saneamiento en la industria alimentaria.
19. Análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP).
20. Trazabilidad e Incertidumbre en la Calibración de Instrumentos de Medida.
21. Herramientas para la gestión de la calidad.
22. Alérgenos alimentarios.
23. Control de Instrumentos y Dispositivos de Medición. Gestione la Calibración de sus instrumentos efectivamente.
24. Buenas prácticas de laboratorio: principios y aplicación de los mismos.
25. Evaluación y gestión de proveedores.
26. Taller de actualización en gestión de la calidad y competencia técnica de laboratorios de ensayo y calibración bajo norma IRAM 301 (ISO/IEC 17025).
27. Trazabilidad en la industria alimentaria.
28. Formación de auditores internos en sistemas de gestión de la calidad y competencia técnica de laboratorios de ensayo y calibración según IRAM-ISO 19011.
29. Taller de control de instrumentos y dispositivos de medición. Gestione la calibración de sus instrumentos efectivamente.
30. Formación de auditores internos en sistemas de gestión de la calidad e inocuidad alimentaria según IRAM-ISO 19011.
31. Calidad en laboratorios. Introducción a la Norma ISO/IEC 17025:2017
32. Gestión de la Inocuidad Alimentaria, según FSSC 22000. Instituto Argentino de Normalización – IRAM, modalidad virtual. Desde el año 2017.
33. Formación de Auditores internos en FSSC 22000. Instituto Argentino de Normalización – IRAM, modalidad virtual. Desde el año 2018.
34. Sensibilización Gestión de la Inocuidad Alimentaria, según FSSC 22000.
35. Actualización en los Sistemas de Gestión de la Inocuidad Alimentaria según ISO 22000:2018 y FSSC 22000 V.5
36. Gestión de la Inocuidad Alimentaria, según FSSC 22000 versión 5.
37. Actualización en los Sistemas de Gestión de la Inocuidad Alimentaria según FSSC 22000 V.5.1
38. Programa intensivo de gestión de las calibraciones.
39. Sensibilización Sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP).

### **3. ACTIVIDAD Y TRABAJOS EN LA INVESTIGACIÓN**

#### **3.1. PARTICIPACIÓN EN PROYECTOS ACREDITADOS**

##### **3.1.1. INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO:**

1. Universidad Nacional de Córdoba. FCEFYN. Subsidio 2018-2021- SECyT-UNC **Desarrollo de lineamientos estratégico-metodológicos para facilitar la implementación de un Sistema de Gestión de la Calidad en Instituciones de Educación Superior.** Directora
2. Universidad Nacional de Córdoba. FCEFYN. Subsidio 2016-2018- SECyT-UNC **Tecnologías innovadoras en el desarrollo de biofertilizantes como estrategias para incrementar la sustentabilidad en la producción de leguminosas.** Integrante.
3. Universidad Nacional de Córdoba. FCEFYN. Subsidio 2016-2018- SECyT-UNC **Caracterización reológica y funcional del extracto del endosperma de *Gleditsia Triacanthos*.** Co- directora.
4. FONCYT- PICT. 2014-2018 **Aplicación de tecnologías novedosas para la estabilización de germen de trigo y su utilización en la formulación de alimentos.** Integrante.
5. Universidad Nacional de Córdoba. FCEFYN. Subsidio 2014-2016- SECyT-UNC **Alternativas tecnológicas para la conservación de aceites vegetales no tradicionales.** Co- directora.

6. UNC. FCEFYN. Subsidio 2014-2016- SECyT-UNC. **Obtención de almidones modificados para la industria alimenticia.** Integrante.
7. UNC. FCEFYN. Proyectos de asistencia exportadora “Manuel Belgrano” 2013-2015. **Producción de aceites vegetales no tradicionales.** Responsable.
8. UNC. FCEFYN. Subsidio 2012-2014- SECyT-UNC. **Efecto del enriquecimiento nutricional sobre la calidad de los alimentos tradicionales. Caracterización microestructural, reológica y de textura.** Co-directora
9. FONCYT- PICTO-CIN **Patógenos Emergentes: Vínculos entre los sistemas de producción de alimentos y seguridad alimentaria en la Región Centro Oeste de la República Argentina.** Integrante 2011-2013
10. UNC- Secretaria de Asuntos Académicos. 2011-2012. **Programa de apoyo y mejoramiento a la enseñanza de grado de la UNC.** Integrante.
11. Univ. Nacional de Villa María-UNC. 2012-2013. **Dieta total.** Integrante
12. UNC. FCEFYN. Subsidio 2010-2012 SECyT-UNC. **Efecto del enriquecimiento nutricional sobre la calidad de los alimentos tradicionales.** Integrante

### 3.1.2. EXTENSIÓN, VINCULACIÓN, DESARROLLO Y TRANSFERENCIA:

- SPU- FCEFYN (2010-2011). “El monitoreo del contenido de yodo en sal: una forma de generar compromiso social en alumnos de las escuelas periféricas de la Ciudad de Córdoba”. Posición: Co-directora.
- Grupo Responsable del Proyecto de Asistencia Exportadora Manuel Belgrano: “Producción de Aceites Vegetales no Tradicionales”. 2013-2015. Entidad financiadora: Ministerio de Educación – Secretaria de Políticas Universitarias. Director: Damián Maestri. Se realizó el escalado del proceso de obtención de aceite de algunas frutas secas y semillas oleaginosas.
- **CETEQUI- Laboratorios Linfar SRL** (2014-2015) “Innovación del proceso biotecnológico, a escala de laboratorio, para la obtención de peptonas de órganos bovinos para uso en suplementos dietarios”. Co-responsable.
- Grupo Investigador Responsable del Proyecto de “Tecnología y producción de alimentos” presentado al PROGRAMA “**CIENCIA Y TECNOLOGÍA CONTRA EL HAMBRE**” convocado por el Ministerio de Ciencia, Tecnología e Innovación de la República Argentina, diciembre 2020. Denominación: “Alimento tipo snack con alto contenido de proteínas, ácidos grasos omega 3 y fibras”. Proyecto A94 seleccionado y financiado \$ 17.142.000,00 para desarrollar 2021.

## 3.2. PUBLICACIONES EN LA INVESTIGACION

### 3.2.1. LIBROS

1. **Gestión de la Calidad e Inocuidad en la Producción Primaria de Agroalimentos.** (2009). ISBN 978-987-1498-20-8. Autores: Barrionuevo, V; Faillaci, S; García, S; Kopp, S; **Marín, M.A.**; Miropolsky, A; Novo, R; Pérez, M.A. Ed. Baez Impresiones.
2. **Sensores, una exitosa experiencia interdisciplinar en la enseñanza de las ciencias.** (2013). ISBN 987-987-591-355-4. Autores: Carranza Patricia, Gianna Vicente, Gómez Marcelo, Larrosa Nancy, López Abel, Marín Andrea, Martínez Marcela, Martínez Susana, Melchiorre Mariana, Penci Cecilia, Ribotta Pablo, Saldís Nancy, Severini Hernán, Vaca Chávez José, Yorio Daniel. Ed. Brujas.
3. **X Biental del Coloquio de transformaciones territoriales: desequilibrios regionales y políticas públicas: una agenda pendiente.** ISBN: 978-987-707-000-2 Compiladora. 2015
4. **X Biental del Coloquio de transformaciones territoriales: desequilibrios regionales y políticas públicas: una agenda pendiente.** 2da edición corregida y aumentada. ISBN: 978-987-707-021-7. Compiladora. 2015.
5. **I Jornadas de Experiencias e Investigación Educativas en Ciencias Exactas y Naturales - 1a ed.** - Córdoba: Universidad Nacional de Córdoba. Facultad de Ciencias Exactas, Físicas y Naturales, 2021. Libro digital, PDF. Comité organizador.

### 3.2.2. CAPITULOS DE LIBROS

1. **Traditional Food - General and Consumer Aspects, Trilogy on traditional Foods, Iseki**

**Food Series Vol 10 Chapter 9. Dulce de Leche: Technology, Quality and Consumer Aspects of the Traditional Milk Caramel of South America.** María Cecilia Penci, **María Andrea Marín (2016).** Editors: Kristbergsson, Kristberg, Oliveira, Jorge (Eds.), Elsevier. ISBN 978-1-4899-7648-2.

2. **Diseño e implementación de un Plan HACCP para la producción de manteca salada en envases individuales de 10 g.** IV Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. ISBN-13: 978-987-28845-0-5. Pag. 548. Nigro JA, Bertero JM, **Marín MA.** Córdoba, Argentina. Noviembre 2012

3. **Inocuidad en la producción no tradicional de azafrán (*Crocus sativus L.*) en una cooperativa del Valle de Paravachasca, Córdoba.** XIII Congreso CYTAL – AATA. Buenos Aires, Argentina, Octubre 2011. Sesión 1. González, MP; **Marín MA.** ISBN 978-987-22165-4-2

### 3.3.4. PUBLICACIONES EN REVISTAS ARBITRADAS DE DIFUSIÓN INTERNACIONAL

1. **Chia (*Salvia Hispanica L.*) Oil extraction: study of processing parameters.** 2012. LWT - Food Science and Technology. DOI: 10.1016/j.lwt.2011.12.032. 2011. Martínez ML, **Marín MA,** Salgado-Faller CM, Revol J, Penci MC, Ribotta PD.

2. **Optimization of soybean heat-treating using a fluidized bed dryer.** Journal of Food Science and Technology (ISSN 0022-1155). DOI: 10.1007/s13197-011-0434-9. 2011. Martínez ML, **Marín MA,** Ribotta PD.

3. **Aportes a la sustentabilidad de la cadena de valor de frutos secos: obtención de aceite y harina de nuez (*Juglans regia L.*) y almendra (*Prunus amygdalus L.*).** Producción agropecuaria y desarrollo sostenible. (ISSN: 2305-1744). 2012. Pag.11-32. Martínez ML, Penci MC, Maestri DM; Ribotta PD, **Marín MA.**

4. **Screw press extraction of almond (*Prunus dulcis (Miller) D.A.Webb*): oil recovery and oxidative stab.** Journal of Food Engineering. JFOODENG-D-12-01687R1. (2013) Marcela Lilian Martínez, Ph.D.; Ma. Cecilia Penci, Ph.D.; **Ma Andrea Marín,** MSc.; Pablo D Ribotta, Ph.D.; Damián M Maestri, Ph.D.

5. **Integración de conocimientos científicos a través de experiencias de laboratorio con tecnologías de la información y la comunicación.** Publicación para enseñanza de la ciencia. Experiencias PASEM. 2014. <http://www.pasem.org/experiencia/MjU0&lang=es>

6. **Una propuesta metodológica para favorecer la interdisciplinariedad de contenidos científicos.** Revista Virtualidad, Educación y Ciencia. Año 6 - Número 10 – 2015. Pág 63 a 76. ISSN: 1853-6530. Nancy Edith Saldís, Nancy Beatriz Larrosa, Marcelo Martín Gómez, **María Andrea Marín,** María Cecilia Penci y Abel Gerardo López.

7. **Effect of defatted almond flour on cooking, chemical and sensorial properties of gluten free fresh pasta.** International Journal of Food Science & Technology. 2017. Article ID: IJFS13493. Article DOI: 10.1111/ijfs.13493. Martínez Marcela Liliana, **Marín María Andrea,** Gili Renato, Penci María Cecilia, Ribotta Pablo Daniel.

8. **Influence of fluidized-bed roasting conditions of white sesame seeds on the physico-chemical properties and sensory acceptability of the cold-pressed oils.** María Gabriela Bordón; Romina Mariana Bodoira; María Cecilia Cittadini; María Andrea Marín; Pablo Daniel Ribotta; Marcela Lilian Martínez. 2021. Journal of Food Processing and Preservation. Volume 45, Issue 1, January 2021, Article number e15079.

9. **Compositional characteristics, texture, shelf-life and sensory quality of snack crackers produced from non-traditional ingredients.** Silvina Patricia Meriles, Roxana Piloni, Georgina Vanesa Cáceres, María Cecilia Penci, María Andrea Marín, Pablo Ribotta, Marcela Lilian Martínez. International Journal of Food Science and Technology 2021. doi:10.1111/ijfs.15303

### 3.3.5 PUBLICACIONES EN ACTAS o LIBROS DE CONGRESOS

1. **“Parámetros de obtención de orégano orgánico para la certificación de la sanidad vegetal”.** V Congreso Latinoamericano de Profesionales y Estudiantes de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Faillaci, SM; Zygadlo, J; Barrionuevo, V; **Marín, MA;** Gallo F y Miropolsky, A. La Habana, Cuba. 24-26 de mayo del 2010.

2. **“Calidad de pastas elaboradas con harina de trigo y sólidos de nuez”** 2º Congreso Internacional en Nutrición y Tecnología de los Alimentos. Allín, María G; Montenegro, Martín; Martínez, Marcela L; Labuckas, Diana O2; **Marín, María A;** Lamarque, Alicia L; Ribotta, Pablo D.

Mendoza – Argentina – Agosto 20 y 21, 2010

3. **“Contenido proteico, fenoles y capacidad antioxidante de pasta fresca laminada elaborada con harina de trigo y sólidos de nuez”**. Allín, M.G.; Martínez, M.L.; Labuckas, D.O.; **Marín, M.A.**; Ribotta, P.D.; Lamarque, A.L. 2º Congreso Internacional en Nutrición y Tecnología de los Alimentos, Mendoza, Argentina. Agosto de 2010.
4. **“Optimización del proceso de extracción del aceite de semilla de chía mediante prensa de tornillo helicoidal escala piloto”**. Camila Salgado Faller, Juliana Revol, Pablo Daniel Ribotta, **María Andrea Marín**, Marcela Lilian Martínez. 2º Congreso Internacional en Nutrición y Tecnología de los Alimentos, Mendoza, Argentina. Agosto de 2010.
5. **“Inocuidad en la producción no tradicional de azafrán (*Crocus sativus* L.) en una cooperativa del Valle de Paravachasca, Córdoba.”** XIII Congreso CYTAL – AATA. González, MP; **Marín, MA**. ISBN 978-987-22165-4-2 Sesión1. Buenos Aires, Argentina, Octubre 2011.
6. **“Integración de contenidos de ciencias básicas mediante experiencias de laboratorio con tecnologías de última generación”**. II Jornadas de Difusión de Investigación y extensión en Ingeniería Química. Pág. 86. ISBN N° 978-987-27468-3-4. Carranza P., Gianna V., Gómez M., Larrosa N., López A., **Marín A.**, Martínez M., Martínez Riachi S., Melchiorre M., Penci C., Ribotta P., Saldís N., Severini H., Vaca Chávez J., Yorío D. Córdoba, Agosto 2012.
7. **“Fideos frescos laminados “libres de gluten” a base de harinas de almendra y soja”** II Jornadas de Difusión de Investigación y extensión en Ingeniería Química. Pág. 83. ISBN N° 978-987-27468-3-4. Bianchi Gigena MJ, Cabagnero M, **Marín María Andrea**, Martínez Marcela Lilian. Córdoba, Agosto 2012.
8. **“El monitoreo del contenido de yodo en sal: una forma de generar compromiso social en alumnos de las escuelas de Córdoba”** . II Jornadas de Difusión de Investigación y extensión en Ingeniería Química. Pág. 91. ISBN N° 978-987-27468-3-4. Manzano F, Nigro JA, Dalla Costa CA, Ribotta PD, Martínez ML, Yorío DL, **Marín MA**, Pecora RP. Córdoba, Agosto 2012.
9. **“¡Mi sal está yodada! ¿La tuya lo está?”** V Congreso Nacional de Extensión Universitaria. Revista de Extensión ISSN 2250-7272. Florencia Manzano, José Antonio Nigro, César Alberto Dalla Costa, Pablo Daniel Ribotta, Marcela Martínez, Daniel Leon Yorío, **María Andrea Marín**, Rolando Pascual Pecora. Septiembre de 2012.
10. **“Una experiencia interdisciplinaria científica y tecnológica”**. II Congreso de Comunicación Pública de la Ciencia COPUCI. Carranza Patricia, Gianna Vicente, Gómez Marcelo, Larrosa Nancy, López Abel, **Marín Andrea**, Martínez Marcela, Martínez Riachi Susana, Melchiorre Mariana, Penci Cecilia, Ribotta Pablo, Saldís Nancy, Severini Hernán, Vaca Chávez José, Yorío Daniel. Universidad Nacional de San Luis. San Luis. Octubre 2012.
11. **“Tecnología, alimentación y salud: intervención educativa para promover el consumo de sal yodada en alumnos de escuelas de nivel medio”**. IV Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. ISBN-13: 978-987-28845-0-5. Pag. 722. Nigro JA, Manzano F, Yorío DEL, **Marín MA**, Pécora RP. Córdoba, Argentina. Noviembre 2012.
12. **“Effect of rosemary extract on walnut oil (*Juglans regia* L.) oxidative stability microencapsulated by spray drying”**. IV Congreso Internacional Ciencia y Tecnología de los Alimentos. ISBN: 978-950-33-1069-4. Martínez ML, Roccia P, Llabot JM, Llabot JM, **Marín M.A.**, Ribotta P.D, Maestri D. Córdoba, Argentina. Noviembre 2012.
13. **“Sensores multiparamétricos y aula virtual en un contexto interdisciplinario de la Ingeniería”**. I Jornadas Nacionales y III Jornadas de Experiencias e Investigación en Educación a Distancia y Tecnología Educativa en la UNC. PROED SAA. Carranza P, Gianna V, Gómez M, Larrosa N, López A, **Marín A**, Martínez M, Martínez Riachi S, Melchiorre M, Penci C, Ribotta P, Saldís N, Severini H, Vaca Chávez J, Yorío D. Córdoba, Marzo 2013.
14. **“Innovación educativa para el aprendizaje integrado de la ciencia y la tecnología en el nivel universitario”** Congreso Iberoamericano Educación y Sociedad. VIII Taller Internacional Innovación Educativa en el Siglo XXI. (InnoEd 2013). VII Congreso Iberoamericano de Educación Científica. Carranza Patricia, Gianna Vicente, Gómez Marcelo, Larrosa Nancy, López Abel, **Marín Andrea**, Martínez Marcela, Martínez Susana, Melchiorre Mariana, Penci Cecilia, Ribotta Pablo, Saldís Nancy, Severini Hernán, Vaca Chávez José, Yorío Daniel. Las Tunas. Cuba. 28 al 31 de Mayo del 2013.

15. **¿Usamos sal yodada? Una intervención educativa en escuelas de nivel medio para la prevención de la deficiencia de yodo.** Congreso Iberoamericano Educación y Sociedad. VIII Taller Internacional Innovación Educativa en el Siglo XXI. (InnoEd 2013). VII Congreso Iberoamericano de Educación Científica. Nigro, José Antonio, Manzano, Florencia, Yorio, Daniel León Efraín, **Marín, María Andrea**, Pécora, Rolando Pascual. Las Tunas. Cuba. 28 al 31 de Mayo del 2013.
16. **“Fideos frescos laminados a base de harina de almendra y soja”.** XIV Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de los Alimentos CYTAL. Marcela L. Martínez; **María A. Marín**; María C. Penci; María J. Bianchi Gigena; Melisa Cabagnero y Pablo D. Ribotta. Rosario. Argentina. 23 al 25 de octubre de 2013.
17. **“Buenas prácticas de manufacturas en la elaboración artesanal de derivados cárnicos de conejo en un establecimiento del departamento Calamuchita, Córdoba”.** XIV Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de los Alimentos CYTAL. Mazzoni Dagna; Ribotta Pablo D.; **Marín María A.** Rosario. Argentina. 23 al 25 de octubre de 2013.
18. **“Caracterización y evaluación de las propiedades funcionales de expellers y concentrados proteicos de soja obtenidos por procesos convencionales”.** III Reunión Interdisciplinaria de Tecnología y Procesos Químicos. Actis Milanese M., Allín M.G., **Marín M.A.**, Grasso F., Montoya P., Ribotta P.D. Los Cocos, Córdoba, Argentina. 13 al 16 de abril de 2014. E-Book. ISBN 978-950-33-1112-7.
19. **“Modificaciones del proceso de extracción de aceite de soja por prensado para obtener concentrados proteicos con mejores propiedades funcionales”.** III Reunión Interdisciplinaria de Tecnología y Procesos Químicos. Actis Milanese M., Allín M.G., **Marín M.A.**, Grasso F., Montoya P., Ribotta P.D. Los Cocos, Córdoba, Argentina. 13 al 16 de abril de 2014. E-Book. ISBN 978-950-33-1112-7
20. **“Las encuestas nutricionales como herramienta para identificar hábitos alimentarios en los adultos”.** III Jornadas De Difusión de Investigación y Extensión en Ingeniería Química. Pécora R; Nassetta M.; Borri R O; López A; Marín M.A; Yatchesen M A; Romano Menard D; Glatstein N; Fonceca V S. ISBN: 978-950-33-1151-6. Córdoba, Octubre 2014.
21. **“Extracción y caracterización de aceite de sésamo (*Sesamum indicum* L.)”.** Bordón MG, Lallana RL, Marín MA, Maestri DM, Martínez ML. III Jornadas de Difusión de Investigación y Extensión en Ingeniería Química – CIEIXQ – Comisión de Investigación y Extensión Departamento de Química Industrial y Aplicada - FCEFyN – UNC. Córdoba, Octubre 2014.
22. **“Diseño e implementación de un sistema de trazabilidad en la producción apícola.”** V Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Córdoba, Argentina. **Marín María A.**, González Marcía. 11 al 14 de noviembre de 2014.
23. **University Research: Local Solutions to Global Problems or Vice Versa? Three Case Studies.** Conferencia FAUBAI Creating sustainable partnerships through an equitable internationalization. Parallel session 5.4 Research. Cuiabá- Brasil. **Andrea Marín**; Guillermo Badenes. Abril 2015.
24. **“El uso de las TIC para el aprendizaje integrado de la ciencia y la tecnología: Una experiencia semipresencial en el posgrado”.** Jornadas EaD. Dirección de Educación a distancia y Tecnologías, Innovación en el aula y TIC. Secretaría de Asuntos Académicos. Presidencia Universidad de La Plata. Abel López, **Andrea Marín**, Cecilia Penci, Daniel Yorio, Hernán Severini, Marcelo Gómez, Marcela Martínez, Mariana Melchiorre, Nancy Larrosa, Nancy Saldís, Pablo Ribotta, Patricia Carranza, Susana Martínez, Vicente Gianna. ISBN: 978-950-34-1280-0. 7 y 8 de Septiembre 2015.  
<http://sedici.unlp.edu.ar/handle/10915/34144/discover?query=saldis&submit=>
25. **“Una innovación para lograr la interdisciplinariedad en Ciencias Básicas para ingenierías”.** Actas de Jornadas del Departamento de Física, FCEFyN. UNC. Carranza Patricia, Gianna Vicente, Gómez Marcelo, Larrosa Nancy, López Abel, **Marín Andrea**, Martínez Marcela, Martínez Susana, Melchiorre Mariana, Penci Cecilia, Ribotta Pablo, Saldís Nancy, Severini Hernán, Vaca Chávez José, Yorio Daniel. Córdoba, 6 y 7 agosto 2015.
26. **“Extracción de antioxidantes a partir de expeller de sésamo para su utilización en alimentos.”** World Congress on Oils & Fats and 31st ISF Lectureship Series “Evolución, innovación y desafíos hacia un futuro sustentable”, XVI Congreso Latinoamericano de la LA-AOCS. Rosario, Argentina. María G. Bordón, Rebeca L. Lallana, **María A. Marín**, Marcela L. Martínez. 31 de octubre al 04 de noviembre 2015.
27. **Internacionalización en casa como herramienta de inclusión: planificación y gestión de acciones estratégicas.** Universidad 2016. 10mo Congreso Internacional de Educación Superior. La

Habana, Cuba. **Marín María A.** 15 al 19 de febrero de 2016.

28. **Estabilidad oxidativa de blends de aceite de chía.** VI Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los alimentos, Córdoba - Argentina. Bordón, MG; Barrionuevo D; **Marín, MA**; Ribotta, PD.; Martínez, ML. 02-04 de noviembre de 2016.

29. **Cinética de oxidación de blends de aceite de chía.** IX Congreso Argentino de Ingeniería Química. Bahía Blanca, Argentina. Bordón, M.G.; **Marín, M.A**; Penci, M.C.; Ribotta, P.D.; Martínez, M.L. Agosto 2017.

30. **Estabilidad oxidativa de blends de aceite de chía con aceites vegetales no tradicionales.** III Conferencia Internacional de la Red Chía-Link, Mendoza - Argentina. Bordón, M.G; Penci, M.C; **Marín, M.A**; Ribotta, P.D.; Martínez, M.L. 10-11 de octubre de 2017.

31. **Comportamiento reológico de las dispersiones de los polisacáridos de la semilla de GLEDITSIA TRIACANTHOS,** XII SIMPOSIO ARGENTINO DE POLÍMEROS, Córdoba – ARGENTINA. Gabriela N. Barrera, Lorena S. Sciarini, Laura B. Iturriaga, **María A. Marín** y Pablo D. Ribotta. 18 al 20 de octubre de 2017.

32. **Gestión de la calidad según ISO 9001:2015 en el departamento de Química Industrial y Aplicada.** IX TALLER INTERNACIONAL DE EVALUACION DE LA CALIDAD Y ACREDITACIÓN. Universidad 2018. 11No Congreso Internacional de Educación Superior. La Habana, Cuba. **María Andrea Marín**, Daniel Leon Efrain Yorio, Susana Haydee Martinez Riachi, Ariel Miropolsky. 12 al 16 de febrero de 2018.

32. **Maestría en gestión de la calidad y evaluación de la educación superior: internacionalización del posgrado.** XIV TALLER DE INTERNACIONALIZACION JUNTA CONSULTIVA SOBRE EL POSGRADO EN IBEROAMERICA. Universidad 2018. 11No Congreso Internacional de Educación Superior. La Habana, Cuba. **María Andrea Marín**, Daniel Leon Efrain Yorio, Ramiro Cazar Flores. 12 al 16 de febrero de 2018.

33. **Calidad en Instituciones de Educación Superior: lineamientos para la Implementación de un Sistema de Gestión.** IX TALLER INTERNACIONAL DE EVALUACION DE LA CALIDAD Y ACREDITACIÓN. Universidad 2018. 11No Congreso Internacional de Educación Superior. La Habana, Cuba. **María Andrea Marín**, Susana Haydee Martinez Riachi, Daniel Leon Efrain Yorio, Abel Gerardo López. 12 al 16 de febrero de 2018.

35. **Extensión como apoyo experto al desarrollo industrial local: Caso UNC - UNCA - Cooperativa "Los 12 Olivos".** XVIII SEPROSUL "Tecnologías y estrategias competitivas" Universidad-Empresa-Sociedad. Hernán Claudio Severini, Ana Julia Filippin, Pablo Daniel Ribotta, **María Andrea Marín**, Patricia Elizabeth Gómez Kamenopolsky. 29-31 de Agosto de 2018-Córdoba-Argentina.

36. **Innovación en procesos y desarrollo tecnológico para el aprovechamiento de efluentes de la industria del olivo como fuente de agua apta para riego.** IV Congreso Argentino de Ingeniería – X Congreso Argentino de Enseñanza de la Ingeniería. Santiago Aquino, Victoria Chá, Pablo Daniel Ribotta, Patricia Gómez, **María Andrea Marín**, Hernán Severini. 19 al 21 de septiembre de 2018 – Córdoba.

37. **Extrusión de harina de sorgo integral con residuos de extracción de aceites de chía y almendra.** IV Congreso Argentino de Ingeniería – X Congreso Argentino de Enseñanza de la Ingeniería. María Carolina Manuela Cuffia, Gonzalo Agustín Gusman, Silvina Rosa Drago, Roberto Torres, Pablo Daniel Ribotta, María Gabriela Bordón, **María Andrea Marín**, Patricia Alejandra Montoya, Florencia Verónica Grasso, Marcela Lilian Martínez. 19 al 21 de septiembre de 2018 – Córdoba.

### **3.4. PROPIEDAD INTELECTUAL**

1. **Patente:** "Formulación y procedimiento de preparación de pasta alimenticia conteniendo sólidos de nuez, almendra o avellana". Inventores: Ribotta PD, Martinez ML, Marín MA, Allín MG, Montenegro MA, Labuckas DO. Expte. N° 20110102252 - Fecha: 28/06/2011 (presentada ante el Instituto Nacional de la Propiedad Industrial - INPI). Solicitantes: UNC – CONICET.

### **3.5. MIEMBRO DE COMITÉ CIENTIFICO/TECNOLOGICO**

1. Miembro del comité científico-tecnológico del II Concurso Estudiantil de Alimentos Innovadores Rosario 2011 organizado por la Universidad del Centro Educativo Latinoamericano UCEL.

2. Miembro del comité científico-tecnológico del III Concurso Estudiantil de Alimentos Innovadores Rosario 2012 organizado por la Universidad del Centro Educativo Latinoamericano UCEL.
3. Miembro del comité científico del WEEF 2012- Buenos Aires. "Educación en ingeniería para el desarrollo sostenible y la inclusión social". Buenos Aires 2012, organizado por la UTN y el CONFEDI.
4. Miembro del comité científico XVIII Congreso Latinoamericano de Estudiantes de Ingeniería Química-XVII Congreso Nacional de Estudiantes de Ingeniería Química. Córdoba, 31/07 y 01/08/12.
5. Miembro del comité científico del IV Congreso de Ciencia y Tecnología de los alimentos, Córdoba 2012, organizado por MINCyT y UNC.
6. Miembro del comité científico-tecnológico del IV Concurso Estudiantil de Alimentos Innovadores Rosario 2013 organizado por la Universidad del Centro Educativo Latinoamericano UCEL.
7. Miembro del **Consejo Asesor Académico de INVENIO**. Revista de investigación académica. Universidad del Centro Educativo Latinoamericano. ISSN: 0329-3475.
8. Miembro del Comité organizador de la X Bienal del Coloquio de transformaciones territoriales: desequilibrios regionales y políticas públicas: una agenda pendiente, organizado por la Prosecretaría de Relaciones Internacionales de la UNC y AUGM. Mayo 2014.
9. Miembro del comité científico-tecnológico del V Concurso Estudiantil de Alimentos Innovadores Rosario 2014 (CEAIR 2014) organizado por la Universidad del Centro Educativo Latinoamericano UCEL.
10. Miembro del comité científico del V Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos 2014. Córdoba, Argentina. Noviembre de 2014.
11. Miembro del comité científico-tecnológico del VI Concurso Estudiantil de Alimentos Innovadores Rosario 2015 (CEAIR 2015) organizado por la Universidad del Centro Educativo Latinoamericano UCEL.
12. Miembro del comité científico-tecnológico del VII Concurso Estudiantil de Alimentos Innovadores Rosario 2016 (CEAIR 2016) organizado por la Universidad del Centro Educativo Latinoamericano UCEL.
13. Miembro del comité científico del VI Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos 2016. Córdoba, Argentina. Noviembre de 2016.
14. Miembro del comité científico-tecnológico del VIII Concurso Estudiantil de Alimentos Innovadores Rosario 2017 (CEAIR 2017) organizado por la Universidad del Centro Educativo Latinoamericano UCEL.
15. Miembro del comité científico del VII Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos 2016. Córdoba, Argentina. Octubre de 2018.

#### **4. FORMACIÓN DE RECURSOS HUMANOS**

##### **4.1. EN POSGRADO**

1. Dirección de la tesis de Master Internacional en Tecnología de los Alimentos de Dagna Mazzoni "Diseño, desarrollo e implementación de Buenas Prácticas de Manufacturas en la elaboración artesanal de derivados cárnicos de conejo en el establecimiento "La Gringa", Santa Rosa de Calamuchita, Córdoba". U. de Parma-Italia, Facultad de Agronomía de la UBA, desde 2012. Aprobada 2014.
2. Dirección de trabajo final de Especialización en Criminalística y actividades periciales de Ramiro Ojeda y Héctor Zanoni "Manual de Buenas Prácticas Para el Relevamiento Fotográfico – Planimétrico del Lugar del Hecho donde ha ocurrido un Siniestro Vial". Universidad Nacional de Córdoba, desde 2017.
3. Dirección de tesis de Maestría en Ciencia y Tecnología de los alimentos de Melisa Rodríguez "Diseño y desarrollo de un Sistema de Gestión de la Inocuidad en para la línea de producción de fideos con verduras, en una fábrica de pasta industrial, de la localidad de Río Segundo, Córdoba". Universidad Nacional de Córdoba, desde 2018.

##### **4.2. EN GRADO**

###### **4.2.1 Proyectos integradores**

1. Directora Proyecto Integrador "Diseño de un sistema de gestión de la calidad según ISO 9001:2015 en Planta piloto de alimentos del Departamento de Química Industrial y Aplicada de la FCEFYn UNC." Ana Josefina Gazal Chalhub, Sacha Páez Rivero. Año 2021.

2. Co-directora Proyecto Integrador "Diseño de planta para la extracción de aceite de frutas secas." Virginia Bruno, Lucía Milagros Torre. Año 2020.
2. Directora Proyecto Integrador "Utilización de la cascara de banana para alimentación humana como aporte a la sustentabilidad de la cadena de valor". Eugenia Bartneche. FCEFyN-UNC. Año 2018.
3. Co-directora Proyecto Integrador "Innovación en procesos y desarrollo tecnológico para el aprovechamiento de efluentes de la industria del olivo como fuente de agua apta para riego". Victoria Chá; Santiago Aquino. FCEFyN- UNC. Año 2017.
4. Directora Proyecto Integrador "Implementación de cambios en la formulación y estudio de período de vida útil bajo condiciones de anaquel de un snack a base de harina de chía y germen de trigo". Bossio, Florencia; Lapenta, Giuliano FCEFyN- UNC. Año 2016-2017.
5. Directora Proyecto Integrador "Diseño del proceso para la obtención de peptonas por hidrólisis enzimática de proteínas extraídas de órganos bovinos disecados." Girod, Danae Belen; Jaimes, Yamila Leticia. FCEFyN- UNC. Año 2014-2015.
6. Co-directora PI: "Diseño de un sistema de gestión ambiental (SGA) para la central hidroeléctrica Rio Grande- EPEC". Ponti, Rocío; Sanchez, Daniela FCEFyN- UNC. Año 2014-2015.
7. Co-directora PI: "Extracción de antioxidantes a partir de expeller de sésamo obtenido como residuo industrial de la producción de aceite para su utilización en aceites vegetales". Lallana Rebeca; Bordón Gabriela. FCEFyN- UNC. Año 2014-2015.
8. Responsable de ayudante de investigación para el proyecto: "Efecto del enriquecimiento nutricional sobre la calidad de los alimentos tradicionales" FCEFyN- UNC. Año 2011-2012.
9. Co-directora PI: "Evaluación de la calidad funcional de los concentrados proteicos de soja obtenidos a partir de materias primas de distinto origen". Actis Milanesio, M., Allín, M. Año 2012
10. Directora PI "Desarrollo de un proceso productivo eficiente para la obtención de escamas de zapallo (*Curcubita máxima* Duch) deshidratado para la elaboración de puré". Gumierato, F. Año 2012
11. Co-directora PI "Obtención a escala piloto de solución de sulfato de amonio, sulfato de amonio aditivado con iones inorgánicos y un coadyuvante regulador de pH y secuestrante de cationes para uso agrícola y diseño de los procesos para la producción de los mismos a escala industrial". Bosco, F.; D'Angelo A. Año 2012.
12. Co-directora PI "Elaboración de fideos frescos laminados "libres de gluten" a base de harinas de almendra y soja". Bianchi Gigena M., Cabagnero, M. Año 2011-2012. **1er PREMIO III Concurso Estudiantil de Alimentos Innovadores Rosario 2011, categoría jóvenes investigadores. Fideos frescos laminados "libres de gluten" a base de harinas de almendra y soja.** Sept. 2011.
13. Co-directora PI "Optimización del proceso de extracción del aceite de la semilla Salvia Hispánica L. mediante una prensa de tornillo helicoidal". Revol, Juliana y Salgado Faller, Camila Año 2010.

#### **4.2.2 Ayudantes de investigación y adscriptos**

1. Co directora Ayudante de investigación Lallana Rebeca. DNI: 35.187.282. Proyecto: Formulación de alimentos- Harinas- Aceites vegetales. 2013-2014. RESOLUCIÓN N° 440-H.C.D-2013.-
2. Co directora Ayudante de investigación Minitti Andrea. DNI: 36.354.776. Proyecto: Formulación de alimentos- Harinas- Aceites vegetales. 2013-2014. RESOLUCIÓN N° 617-H.C.D-2013.-
3. Co directora Ayudante de investigación Cuffia Maria Carolina. DNI: 35.727.389. Proyecto: Formulación de alimentos- Harinas- Aceites vegetales. 2013-2014. RESOLUCIÓN N° 617-H.C.D-2013.-
4. Co directora Ayudante de investigación Viglione Lara Magdalena. DNI: 36.148.028 Proyecto: Formulación de alimentos- Harinas- Aceites vegetales. 2013-2014. RESOLUCIÓN N° 617-H.C.D-2013.-
5. Co directora Ayudante de investigación Bordón María Gabriela. DNI: 34.747.973. Proyecto: Formulación de alimentos- Harinas- Aceites vegetales. 2013-2014. RESOLUCIÓN N° 617-H.C.D-2013.-
6. Miembro suplente del Tribunal Adscripción del "ASPIRANTE A ADSCRIPTO" Ing. Bárbara Lorena Franco en la Asignatura "PROBLEMÁTICA Y GESTIÓN AMBIENTAL", del Departamento QUÍMICA INDUSTRIAL Y APLICADA. Res N° 1138-HCD - 2012.-
7. Miembro suplente del Tribunal Adscripción del "ASPIRANTE A ADSCRIPTO" Ing. Renato Daniel GILÍ en la Asignatura "TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS", del Departamento QUÍMICA INDUSTRIAL Y APLICADA. Res N° 447 -HCD - 2014.-

## **5. CURSOS DICTADOS**

### **5.1 NACIONALES**

- 1. Metrología. Calidad en las Mediciones. Measurement System Analysis (MSA)** Magneti Marelli, Junio de 2010. 6 h.
- 2. Requisitos de la ISO 9001 y 10012 para la Calibración y verificación de instrumentos de medición.** IRAM Litoral, Rosario. Julio 2010. 8 h; IRAM Nuevo Cuyo Marzo 2012. 8 h. IRAM Nuevo Cuyo Junio 2012. 8 h
- 3. Formación en BRC. Norma mundial de seguridad alimentaria.** GOLDEN PEANUTS ARGENTINA S.A. Alejandro Roca, Córdoba. Agosto de 2010. 16 h
- 4. Introducción a BRC. Norma mundial de seguridad alimentaria.** GOLDEN PEANUTS ARGENTINA S.A. Alejandro Roca, Córdoba. Agosto de 2010. 8 h
- 5. Taller de Control de instrumentos y dispositivos de Medición. Gestione la Calibración de sus instrumentos efectivamente.** IRAM Mediterráneo. Marzo 2011. 8 h; Octubre 2012. 8 h; Marzo 2013. 8 h; JLA Argentina, General Cabrera. Diciembre 2012. 6 h.
- 6. BPM BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA. Condición inicial para la inocuidad alimentaria.** Coca-Cola división Austral. Trelew. Abril 2011. 16 h
- 7. Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en la Industria Alimenticia.** IRAM Mediterráneo. Abril 2012. 16 h; Julio 2012. 16 h; Abril 2013. 16 h.
- 8. Formación de Auditores Internos de un Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria IRAM-ISO 22000, según la norma IRAM-ISO 19011.** Minera Bajo de la Alumbrera. Catamarca. Julio 2011. 16 h
- 9. Servicios de Alimentos Buenas Prácticas de Manufactura.** IRAM Mediterráneo. Septiembre 2011. 16 h. IRAM Mediterráneo. Marzo 2012. 16 h.
- 10. Buenas prácticas de laboratorio: principios y aplicación de los mismos.** Niza S.A, Villa Mercedes, San Luis. Noviembre 2011. 8 h.
- 11. Herramientas para la gestión.** Programa extensivo de Calidad. IRAM Mediterráneo. Diciembre 2011. 16 h. IRAM Mediterráneo. Octubre 2012. 16 h. IRAM Mediterráneo. Julio-Agosto 2013. 16 h.
- 12. Taller de actualización en HACCP.** COTAGRO. General Cabrera, Córdoba. Marzo 2012. 8 h.
- 13. Taller de sensibilización: Saneamiento en la Industria Alimentaria (limpieza y desinfección) en la industria alimentaria.** Gastaldi Hnos. General Deheza, Córdoba. Junio 2012. 5 h.
- 14. Calibración de equipos e instrumentos de medición en laboratorios de ensayo Requisitos normativos. Norma IRAM 301:2005 (ISO 17025:2005).** Agencia Calidad San Juan. Abril 2012. 16 h.
- 15. Trazabilidad e Incertidumbre en la Calibración de Instrumentos de Medida.** IRAM Nuevo Cuyo Mayo 2012. 8 h. IRAM Mediterráneo. Junio 2013. 16 h.
- 16. “1º Taller integrador de Ciencias Básicas para Ingeniería”** Diseño y dictado de curso de 30 horas de duración: 20 horas presenciales y 10 horas virtuales. FCEFYN – UNC. Resolución Decanal N° 693/2012. Córdoba, abril a julio 2012.
- 17. Diseño e Implementación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP).** IRAM Mediterráneo. Julio 2012. 16 h. Santa Rosa, La Pampa. Septiembre 2012. 16 h. Diciembre 2012. 12 h. Julio 2013. 16 h. Septiembre 2014. Diciembre 2016. Abril 2017.
- 18. Gestión de la Calidad y Competencia Técnica de los Laboratorios de ensayo y calibración. Norma IRAM 301:2005 (ISO/IEC 17025)** IRAM Nuevo Cuyo Marzo 2012. 16 h; IRAM Nuevo Cuyo Mayo 2013. 16 h; IRAM Nuevo Cuyo Julio 2013. 16 h. Junio 2017
- 19. “Uso de sensores multiparamétricos asistidos por computadora”** seminario intensivo, diseño y dictado de 18 horas de duración: 8 presenciales y 10 virtuales, dirigido a estudiantes de todas las carreras de ingeniería que realizan su Proyecto Integrador. FCEFYN UNC. Resolución Decanal N° 1296/2012. Septiembre 2012.
- 20. Charlas en el Aula interactiva de la muestra CUATROCIENCIA con el tema ¿Jugamos con las medidas?** De 1 hora de duración. Pabellón Argentina. UNC. 6 y 11 de abril 2013.

21. **Taller de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) para la industria alimentaria.** HELACOR. Mayo 2013. 12 h.
22. **Taller de Actualización en alérgenos.** GEORGALOS. Rio Segundo, Córdoba. Junio 2013. 2h.
23. **Taller de actualización en HACCP.** GEORGALOS. Rio Segundo, Córdoba. Julio 2013. 4 h
24. **“2do Taller integrador de Ciencias Básicas para Ingeniería”** Diseño y dictado de curso, 30 horas de duración: 20 horas presenciales y 10 horas virtuales. Resolución Decanal N° 1321/2013. FCEFyN – UNC. Córdoba, agosto 2013.
25. **Requisitos de las normas IRAM-ISO 9001 e IRAM-ISO 10012 para la calibración y verificación de los instrumentos de medición.** San Luis noviembre 2013. 8 h
26. **Gestión de inocuidad alimentaria, según FSSC 22000 V4.1. a distancia** para Instituto Argentino de Normalización y Certificación (IRAM) desde 2015 hasta 2018, 2 cursos al año. 16 h.
27. **Taller de actualización en Gestión de la Calidad y Competencia Técnica de los Laboratorios de ensayo y calibración. Norma IRAM 301:2005 (ISO/IEC 17025).** JLA Argentina, General Cabrera, Córdoba, Noviembre 2016. 8 h
28. **Taller de control de instrumentos y dispositivos de medición. gestione la calibración de sus instrumentos efectivamente.** SILMAG. Las Higueras, Córdoba. Diciembre 2017. 8 h
29. **ISO/IEC 17015:2017 - Gestión de la calidad en laboratorios.** ECOGAS. Mendoza. Junio 2018. 16 h
30. **Trazabilidad e Incertidumbre en la calibración de instrumentos de medida.** ECOGAS. Mendoza. Junio 2018. 8 h
31. **Gestión de la calidad y competencia técnica de los laboratorios de ensayo y calibración. NORMA IRAM ISO/IEC 17025:2017.** IRAM-INTI, 2017 en adelante. 16 h
32. **Formación de Auditores Internos de Sistemas de Gestión de la Calidad en Laboratorios.** IRAM-INTI, 2017 y 2018. 16 h
33. **Taller de actualización en HACCP.** Jornadas de estudiantes de Ingeniería química, Córdoba. Agosto 2017. 8 h
34. **Formación de Auditores Internos de un Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria FSSC 22000, según ISO 19011 a distancia** para Instituto Argentino de Normalización y Certificación (IRAM) desde 2017. 24 h
35. **Diseño e Implementación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP).** Dupont, Arroyito, Córdoba. Mayo 2018.
36. **Gestión de la calidad y competencia técnica de los laboratorios de ensayo y calibración. NORMA IRAM ISO/IEC 17025:2017.** Alladio, Luque, Córdoba. Mayo 2018. 16 h
37. **Taller de actualización en HACCP.** Congreso internacional de estudiantes de Ingeniería química, Córdoba. Agosto 2018. 10 h
38. **Taller: "Buenas Prácticas de Laboratorio".** Dirección General de Control de la Industria Alimenticia. Secretaria de Industria - Ministerio de Industria Comercio y Minería, Córdoba. Agosto 2018. 16 h
39. **Gestión de la inocuidad alimentaria, según FSSC 22000, adopción ISO 22000:2018.** GRUPO ZUCAMOR -- PLANTA PUNTAPEL, San Luis. Septiembre 2018. 16 h
40. **Gestión de la calidad y competencia técnica de los laboratorios de ensayo y calibración. NORMA IRAM ISO/IEC 17025:2017.** Dirección General de Control de la Industria Alimenticia. Secretaria de Industria - Ministerio de Industria Comercio y Minería, Córdoba. Noviembre 2018. 16 h
41. **Metodología para la Evaluación de la Incertidumbre de la Medición.** METALMECÁNICA. Villa Mercedes, San Luis. Diciembre 2018. 8 h
42. **Transición a la nueva norma IRAM ISO/IEC 17025:2017.** LABVIMA SH, Villa María, Córdoba. Diciembre 2018. 8 h
43. **Gestión de la calidad y competencia técnica de los laboratorios de ensayo y calibración. NORMA IRAM ISO/IEC 17025:2017.** IRAM Nuevo Cuyo, marzo 2019. 16 h
44. **Taller de Actualización en HACCP.** Grupo Lucci, Tucumán. Marzo 2019.
45. **Gestión de la calidad y competencia técnica de los laboratorios de ensayo y calibración. NORMA IRAM ISO/IEC 17025:2017.** METALMECÁNICA. Villa Mercedes, San Luis. Junio 2019. 16 h
46. **Gestión de inocuidad alimentaria, según FSSC 22000 V5. a distancia** para Instituto Argentino

de Normalización y Certificación (IRAM) desde 2019, 2 cursos al año. 16 h

**47. Gestión de la Inocuidad Alimentaria, según FSSC 22000 V5.** IRAM Nuevo Cuyo, julio y diciembre 2019. 16 h

**48. Trazabilidad e incertidumbre en la calibración de instrumentos de medida.** RAYEN CURA S.A.I.C. Julio 2019. 8 h

**49. Sensibilización Gestión de la Inocuidad Alimentaria, según FSSC 22000.** Complejo Alimenticio San Salvador, Tucumán. Diciembre 2019. 8 h

**50. Actualización en los Sistemas de Gestión de la Inocuidad Alimentaria según ISO 22000:2018 y FSSC 22000 V.5.** IRAM Mediterráneo. Septiembre 2019. 8 h

**51.** Formación de Auditores internos en FSSC 22000, según ISO 19011;

### **5.1.2 INTERNACIONALES:**

**1. Actualización en análisis de peligros y puntos críticos de control.** Curso Taller XVIII Congreso Latinoamericano de Estudiantes de Ingeniería Química-XVII Congreso Nacional de Estudiantes de Ingeniería Química. Córdoba, 31/07 y 01/08/12.

**2. Inocuidad de los Alimentos producidos y preparados para los viajeros.** Curso Internacional de "Gestión turística". Consorcio de gobiernos autónomos descentralizados provinciales y municipales del norte del país CON-NOR y el gobierno autónomo descentralizado provincial de Esmeraldas en forma conjunta con la Red Iberoamericana de Ciencia, Naturaleza y Turismo "RECINATUR" y la Municipalidad de Corral, Chile. Esmeraldas, Ecuador. Septiembre 2012.

**3. Modelos de gestión y aplicación de la inocuidad de los alimentos para los servicios de alimentación de turismo.** Taller III Seminario Iberoamericano de Turismo "Turismo transformación productiva". San Juan de Pasto, Nariño, Colombia. Septiembre 2012.

**4. Sistemas de calidad e inocuidad en establecimientos de alimentos y bebidas como ventaja competitiva.** 1er congreso Internacional de Turismo sustentable. IV Seminario Iberoamericano de Turismo. Ciudad Valles, San Luis Potosí, México. Abril 2013.

**5. Calidad en laboratorios. Conocimiento y aplicación de la Norma ISO/IEC 17025:2005.** Universidad Autónoma San Luis Potosí. Campus Huasteca. Ciudad Valles, San Luis Potosí, México. Abril 2013.

**6. Taller: "Buenas Prácticas de Manufactura en la Industria".** Universidad Autónoma San Luis Potosí. Campus Huasteca. Ciudad Valles, San Luis Potosí, México. Enero 2018. 4h

**7. Taller: "Metrología. Calidad en las mediciones. Requisitos de las normas internacionales".** Universidad Autónoma San Luis Potosí. Campus Huasteca. Ciudad Valles, San Luis Potosí, México. Enero 2018. 4 h

**8. Taller: "Metodología para la evaluación de la incertidumbre de la medición".** Universidad Autónoma San Luis Potosí. Campus Huasteca. Ciudad Valles, San Luis Potosí, México. Enero 2018. 4 h.

**9. Taller: "Importancia de la gestión de la calidad y la inocuidad de los alimentos en las empresas turísticas".** Encuentro Regional de Formación Empresarial para el Turismo ERFETUR. Universidad Autónoma San Luis Potosí. Campus Huasteca. Ciudad Valles, San Luis Potosí, México. Mayo 2019. 4 h.

**10. "INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS: El servicio de alimentación en la mira de nuestra salud"** SEMINARIO INTERNACIONAL DE TURISMO RURAL Ilustre Municipalidad de Corral Oficina de Turismo y Cultura Patrimonial Programa de desarrollo Local (Convenio Municipalidad de Corral – Indap). 19 de agosto 2019. Chaihuín – Corral. Chile

**11. "Nuestro entono generando alimentos innovadores".** Taller de conciencia turística Ilustre Municipalidad de Corral Oficina de Turismo y Cultura Patrimonial Liceo Carlos Carlos Haverbeck R. Corral. 20 de agosto 2019.

**12. Gestión de inocuidad alimentaria, según FSSC 22000 V5.** IBNORCA, Cochabamba, Bolivia. Enero 2020.

**13. Formación de Auditores Internos de un Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria FSSC 22000, según ISO 19011.** IBNORCA, Cochabamba, Bolivia. Enero 2020.

## **5.2 DE POST-GRADO NACIONALES ABIERTOS**

- 1. Gestión de Calidad e inocuidad en la producción primaria de agroalimentos.** Módulos: POES-MIP y Trazabilidad. Organizado por CV Biogestion FCEFYN-UNC. Octubre 2009.
- 2. Experiencias Prácticas de laboratorio: Usos educativos de sensores multiparamétricos asistidos por computadoras.** 40 (cuarenta) horas de duración. FCEFYN UNC. Febrero 2013.
- 3. "Integración de conocimientos científicos a través de experiencias de laboratorio con tecnologías de última generación: El uso de las tecnologías de la información y comunicación como herramientas de apoyo al proceso de enseñanza".** 40 (cuarenta) horas de duración. FCEFYN UNC. Resolución Decanal N° 1485 y Rect. 1622/2012. Abril 2013.

## **6. CONFERENCIAS DICTADAS** (por expresa invitación).

- 1. Gestión, calidad alimentaria y tecnología de los alimentos: un enfoque sistémico para la discusión.** 2do Congreso Internacional de Nutrición y Tecnología de los alimentos. Mendoza, 20 y 21 de Agosto de 2010.
- 2. Legislación (Nacional, MERCOSUR, Internacional), Etiquetado. Gestión de la calidad e inocuidad de la carne cunicola.** 4to Congreso de cunicultura de las Américas. Córdoba, Argentina. 22-24 de Septiembre de 2010.
- 3. Valor agregado a la comercialización de carne de conejo.** 4to Congreso de cunicultura de las Américas. Córdoba, Argentina. 22-24 de Septiembre de 2010.
- 4. Cadena de valor de la carne de conejo.** 1ra Jornada para Productores "TRANSFERENCIA DE CONOCIMIENTOS Y EXPERIENCIAS REPECTO A LA CADENA DE CARNE DE CONEJO". Paraná. Entre Ríos. 29 de Noviembre de 2011.
- 5. Producción y consumo de alimentos en un planeta que se agota: Seguridad Alimentaria, Tecnología de los alimentos y Sostenibilidad.** Foro Internacional "Territorio, patrimonio, turismo y desarrollo". Corral, Chile. 14-17 de Febrero de 2012
- 6. Seguridad alimentaria: inocuidad y nutrición valores innegociables.** 3ª Congreso Internacional en Nutrición, Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Mendoza, Argentina. 09, 10 y 11 de Agosto 2012
- 7. Seguridad y calidad de los alimentos en la entrega de servicios turísticos.** III Seminario Iberoamericano de Turismo "Turismo transformación productiva". San Juan de Pasto, Nariño, Colombia. Septiembre 2012.
- 8. Expositora en el Encuentro de Universidades estatales de América Latina. Mesa 2: "Las Universidades y su proyección en el territorio: desafíos de la descentralización".** Noviembre 2014.
- 9. El Sistema Agroalimentario con abordaje desde la complejidad para el desarrollo sostenible de las cadenas de valor.** Jornada PRODUCCIÓN Y CONSUMO ALIMENTARIO EN LA REGIÓN CENTRO. Seguridad Alimentaria y Sanitaria. Organizada por el Foro de Universidades Región Centro – Capítulo Córdoba. Consejo Federal de Inversiones y Secretaría de Integración Regional y Relaciones Internacionales, Provincia de Córdoba. Córdoba. Octubre 2017.
- 10. "Sustentabilidad en la cadena de valor en la producción de agro-alimentos".** II Seminario Internacional de Ciencia Naturaleza y Turismo. Universidad Técnica del Norte, Ibarra, Ecuador- RECINATUR. 18 y el 22 de junio de 2018.
- 11. Servicios gastronómicos: ¿Qué esperan los viajeros cuando se alimentan en destino?** Tulcán, Ecuador- RECINATUR. 23 de junio de 2018.
- 12. "Inocuidad de los alimentos. responsabilidades en el desarrollo turístico de un territorio".** II JORNADA INTERNACIONAL DE ESTUDIO DESARROLLO, EQUIDAD Y ESTADO ACTUAL DE LOS ODS EN LATINOAMÉRICA. SEMINARIO INTERNACIONAL DESARROLLO SUSTENTABLE Y TURISMO EN LATINOAMERICA. Facultad de Ciencias económicas y administrativas Universidad Austral de Chile. Magíster en Gestión e Innovación. Valdivia, Chile 20 de agosto 2019.
- 13. "El modelo de la industria de la hospitalidad y el impacto de los servicios de alimentos en la inocuidad de los alimentos".** Comuna de Panguipulli, Chile. 22 de agosto 2019.
- 14. "Docencia e investigación en la Facultad de Ciencias Exactas, Físicas y Naturales de la Universidad Nacional de Córdoba, Argentina".** Encuentro Internacional de Cuerpos Académicos. AMESTUR 2021. México. Julio 2021.

15. **“Los desafíos de la investigación en América Latina”**. Universidad Tecnológica de Nayarit Semana Internacional de Ciencia y Tecnología. México. Septiembre 2021.

16. **“Importancia, prevención y cuidados frente a la pandemia de Covid-19”**. Dirección distrital 10D01 Ibarra-Pimampiro-San Miguel de Urququi-Educación. Septiembre 2021.

17. **“Inocuidad de los alimentos”**. Universidad Tecnológica del Valle del Mezquital, Jornada académica “Tendencias gastronómicas 2021 en el marco del día internacional del chef”. Octubre 2021.

## **7. ACTIVIDADES DE EXTENSIÓN**

7.1 Integrante del Comité Organizador de la I Jornada de difusión de investigación y extensión en Ingeniería Química- FCEFYN-UNC: “IDEAS Y PERSPECTIVAS PARA CONSTRUIR FUTUROS DISTINTOS”. Mayo 2010.

7.2 Asesora del Comité Científico del 4º Congreso de Cunicultura de las Américas, Córdoba Septiembre de 2010.

7.3 Integrante del Comité Organizador del 4º Congreso de Cunicultura de las Américas, Córdoba Septiembre de 2010.

7.4 Disertación “Buenas Prácticas de Manufactura. Condición inicial para la inocuidad alimentaria” II Ciclo de seminarios técnicos para profesionales y trabajadores de la alimentación, organizado por ISIDSA y APYME. Córdoba, 24/06/2010

7.5 Disertación “Buenas prácticas de manufactura, herramienta básica inicial para lograr la inocuidad alimentaria” III Ciclo de seminarios técnicos para profesionales y trabajadores de la alimentación, organizado por ISIDSA y APYME. Córdoba, 02/06/2011

7.6 Integrante de la comisión que realizó los trámites para gestionar la inscripción de la FCEFYN ante SEDRONAR. Res. N° 1572-T-2011.

7.7 Disertante “Cadena de Valor de la carne de conejo”. 1ra Jornada Para Productores “Transferencia de conocimientos y experiencias respecto a la cadena de carne de conejo”, organizada por el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación -Subsecretaría de Economías Regionales -CONACU y el Ministerio de la Producción de Entre Ríos-Dirección de Lechería y Granja. Paraná- Entre Ríos. 29/11/2011.

7.8 Integrante de la comisión que confecciona los informes trimestrales y trámites ante SEDRONAR. Res. N° 819-T-2012.

7.9 Disertación “Buenas prácticas de manufactura, de la teoría a la práctica” IV Ciclo de seminarios técnicos para profesionales y trabajadores de la alimentación, organizado por ISIDSA y APYME. Córdoba, 2012.

7.10 Integrante del Comité Organizador de la II Jornada de difusión de investigación y extensión en Ingeniería Química- FCEFYN-UNC. Agosto 2012.

7.11 Integrante del Comité Organizador de la III Jornada de difusión de investigación y extensión en Ingeniería Química- FCEFYN-UNC. Octubre 2014.

7.12 Perito oficial designada en la causa Expte SAC N° 1747698.

7.13 Integrante del Comité Organizador de la IV Jornada de difusión de investigación y extensión en Ingeniería Química- FCEFYN-UNC. Octubre 2016.

7.14 Realizadora del informe técnico para la compra de una línea de envasado automática para la firma RIDOLFO HNOS. para la planta industrial CAROYENSE. Septiembre 2019.

## **8. ACTIVIDADES VINCULADAS A LA GESTIÓN Y PARTICIPACION INSTITUCIONAL**

8.1 Integrante de la Comisión de Investigación y Extensión del Departamento de Química Industrial y Aplicada de la Carrera de Ing. Química, FCEFYN-UNC, desde 2010 hasta la actualidad.

8.2 Coordinadora de Cooperación Internacional, Prosecretaría de Relaciones Internacionales, UNC, entre diciembre 2013 y abril 2016.

8.3 Representante titular de la Universidad Nacional de Córdoba en ESCOLAGI “Escuela Latinoamericana de Gestión Pública”, entre diciembre 2013 y abril 2016.

8.4 Representante titular de la Universidad Nacional de Córdoba en el Foro de Universidades de la Región Centro, entre diciembre 2013 y abril 2016.

8.5 Delegada Asesora de la Universidad Nacional de Córdoba a la Asociación Universitaria del

Grupo Montevideo AUGM, entre diciembre 2013 y abril 2016.

8.6 Representante del Rector de la UNC en la Primera Conferencia "Proyección Internacional de las Universidades Argentinas". Consejo Consultivo de Universidades. Bs. As. Argentina. Mayo 2014

8.7 Moderadora en el Tercer encuentro de Universidades y Gobiernos Latinoamericanos para la integración y el desarrollo desde la Educación Superior, organizado por ESCOLAGI-OLAGI. Córdoba, Argentina. Noviembre 2014.

8.8 Participación en la Revisión y Elaboración del Proyecto del Nuevo Plan de Estudios de la Carrera de Ingeniería Química de la Facultad de Ciencias Exactas, Físicas y Naturales de la UNC, realizado en el ciclo lectivo 2015.

8.9 Participación en las Jornadas de Internacionalización denominada "Estrategias para integrar la dimensión internacional en las Instituciones de Educación Superior", organizadas por la Universidad Nacional de San Juan, Argentina. Agosto 2015.

8.10 Representante de la UNC ante la Reunión de la comisión ejecutiva de AUIP. El Salvador. Octubre 2015.

8.11 Representante de la UNC ante la Reunión de la comisión ejecutiva y la Asamblea general ordinaria de AUIP. Aguascalientes, México. Marzo 2015.

8.12 Representante de la UNIVERSIDAD BLAS PASCAL ante la Asamblea general ordinaria de AUIP. Aguascalientes, México. Marzo 2015.

8.13 Representante de la UNC en la iniciativa denominada "**La Agenda del Gobernador 2015**" impulsada desde el Instituto Federal de Gobierno (IFG). De la Facultad de Ciencia Política y Relaciones Internacionales de la Universidad Católica de Córdoba, entre diciembre de 2014 y septiembre de 2015.

8.14 Representante de la UNC ante la Reunión de la comisión ejecutiva y la Asamblea general ordinaria de AUIP. Sevilla- España. Marzo 2016.

8.15 Representante de la UNC ante el Foro de Rectores en el 10mo Congreso Internacional de Educación Superior "Universidad 2016". La Habana- Cuba. Febrero de 2016.

8.16 Representante de la UNC en el **Taller sobre lineamientos generales para el diseño, aprobación, organización y ejecución de la Maestría Internacional en Evaluación y Gestión de la calidad universitaria**. Universidad Central del Ecuador. Ecuador. Febrero de 2016.

8.17 Evaluadora por la FCEFyN de Becas de Extensión, Comisión: ECONOMÍA, PRODUCCIÓN Y TRABAJO. 2016.

8.18 Coordinadora de la Comisión: ECONOMÍA, PRODUCCIÓN Y TRABAJO para la evaluación de Becas de Extensión. 2016.

8.19 Evaluadora por la FCEFyN de Becas de Extensión, Comisión: ECONOMÍA, PRODUCCIÓN Y TRABAJO para la evaluación de Becas de Extensión. 2016.

8.20 Participación de la "Jornada intensiva de reflexión del nuevo diseño curricular de Ingeniería Química". FCEFyN de la UNC. Octubre 2016.

8.21 Participación de la XIX Asamblea General de la Unión de Universidades de América Latina y el Caribe. Universidad Nacional de Córdoba. Diciembre de 2016.

8.22 Responsable de la coordinación y seguimiento del Convenio interinstitucional específico de cooperación para la creación y ejecución de la Maestría internacional en GESTIÓN DE LA CALIDAD Y EVALUACIÓN DE LA EDUCACIÓN SUPERIOR entre la UNIVERSIDAD CENTRAL DEL ECUADOR, UNIVERSIDAD DE LA HABANA – CUBA y la UNIVERSIDAD NACIONAL DE CÓRDOBA – ARGENTINA, desde diciembre de 2016.

8.23 Evaluadora por la FCEFyN de Becas de Extensión, Comisión: TECNOLOGÍA Y SOCIEDAD. 2017.

8.24 Moderadora de la Jornada Producción y Consumo Alimentario en la REGIÓN CENTRO. Seguridad Alimentaria y Sanitaria, organizada por el Foro de Universidades Región Centro – Capítulo Córdoba, el Consejo Federal de Inversiones y la Secretaría de Integración Regional y Relaciones Internacionales, Córdoba, Argentina. Octubre 2017.

8.25 Directora de la Maestría en gestión de la calidad y evaluación de la educación superior. Desde octubre 2017. Resolución HCD 780/2017

8.26 Prosecretaria de Relaciones Internacionales de la FCEFyN-UNC desde agosto 2018. RD 1332/2018, hasta el 10 de marzo de 2020.

## **9. ACTIVIDADES DE ASESORAMIENTO VINCULADAS A LA GESTIÓN de la CALIDAD e INOCUIDAD**

**9.1** Asesora Líder para el diseño, desarrollo e implementación de la norma ISO 9001:2008 en **COREBI S.A** para la certificación. Mayo a Octubre de 2010. Certificación obtenida 2010.

**9.2** Asesora Líder para el diseño de la planta y línea de producción para fraccionamiento de miel; desarrollo e implementación de Buenas Prácticas de Manufactura en la planta industrial (de extracción y fraccionamiento) de miel en **Establecimiento “Santa Eufemia” de la firma MAGUIR S.A.C.I.F.I.A**; obtención de las habilitaciones (R.N.E y R.N.P.A) requeridas para la comercialización de sus productos en mercado interno y de exportación. Año 2013.

**9.3** Asesora Líder para el diseño, desarrollo e implementación de Buenas prácticas de Manufactura, Procedimientos operativos estandarizados de saneamiento y Manejo integrado de plagas como programas de prerrequisitos para el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) para la producción de productos de panificación en **Panificados del Centro** para la certificación de sus productos. Año 2013.

**9.4** Asesora Líder para el diseño, desarrollo e implementación de Buenas prácticas de Manufactura, en **Establecimiento “Santa Eufemia” de la firma MAGUIR S.A.C.I.F.I.A** para la certificación. Año 2013. Certificación 2014.

**9.5** Asesora Líder para el diseño, desarrollo e implementación de un Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) para la producción de de miel en **Establecimiento “Santa Eufemia” de la firma MAGUIR S.A.C.I.F.I.A** para la certificación de sus productos. Año 2014.

**9.6** Asesora Líder para el diseño, desarrollo e implementación de Buenas prácticas de Manufactura, Procedimientos operativos estandarizados de saneamiento y Manejo integrado de plagas en **Distribuidora Nicco** para la certificación. Año 2014.

**9.7** Asesora Líder para la adecuación del SGC de COREBI S.A certificado bajo norma ISO 9001:2008 a la versión 2015 para la recertificación. Mayo a Octubre de 2017. Recertificación obtenida 2017.

**9.8** Asesora Líder para el diseño del proceso libre de gluten en Establecimiento “Santa Eufemia” de la firma MAGUIR S.A.C.I.F.I.A; obtención de las habilitaciones (R.N.E y R.N.P.A) requeridas para la comercialización de sus productos “libre de gluten” en mercado interno y de exportación. Año 2018.

## **10. BECAS Y PREMIOS OBTENIDOS.**

**10.1 Concurso Estudiantil de Alimentos Innovadores.** III Concurso Estudiantil de Alimentos Innovadores Rosario 2011, categoría jóvenes investigadores. Fideos frescos laminados ?libres de gluten? a base de harinas de almendra y soja.

**10.2 Medalla “San Sebastián de la Cruz”** por los méritos académicos y humanos, otorgada por la Ilustre Municipalidad de Corral, Chile. 17/02/12.

**10.3 Premio al trabajo: Experiencias innovadoras en la formación docente** Pablo Freyre 2014. Publicación para enseñanza de la ciencia. Experiencias PASEM. 2014.

<http://www.pasem.org/experiencia/MjU0&lang=es>

**10.4** Becaria por la Universidad de Barcelona y la Universidad Blas Pascal para la realización del Master en Política y gestión universitaria entre septiembre de 2014 y mayo de 2016.

**10.5** 2do premio, presentaciones orales. **Cinética de oxidación de blends de aceite de chía.** IX Congreso Argentino de Ingeniería Química. Bahía Blanca, Argentina. Bordón, M.G.; **Marín, M.A**; Penci, M.C.; Ribotta, P.D.; Martínez, M.L. Agosto 2017.

**10.6** Reconocimiento Iberoamericano por la “contribución en la enseñanza, comprensión y divulgación por comunidades de Iberoamérica sobre inocuidad de los alimentos y prevención de riesgos para la salud humana”, otorgado por la Universidad Autónoma de San Luis Potosí, Unidad Académica Multidisciplinaria Zona Huasteca y la Red Iberoamericana de Ciencia, Naturaleza y Turismo “RECINATUR”. Ciudad Valles, San Luis Potosí, México. Mayo 2019.

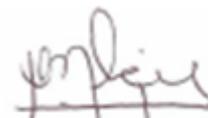
## **11. OTROS ANTECEDENTES DE INTERÉS**

**Profesora de Inglés**, Academia de Enseñanza de Inglés (A.D.E.I), Cba, 1978

**Profesora de Piano**, Conservatorio Provincial de Música “Félix T. Garzón”, Cba, 1981

## **12. CONOCIMIENTOS DE IDIOMAS**

Idiomas: Portugués (lee y habla), Alemán (lee, habla y escribe) e Inglés (lee, habla y escribe).



María Andrea Marín abril 2022