



Facultad de Bioquímica, Química y Farmacia

EXPTE: EXP - ME - 39426 / 2026

Causante: INSTITUTO DE QUIMICA BIOLOGICA

Asunto: DIRECCION Y CONSEJO ASESOR SOLICITAN LA DESIGNACION INTERINA DE LA DRA. ACUÑA, MARIA ELINA EN EL CARGO DE AUXILIAR DOCENTE GRADUADO CON DEDICACION SIMPLE DE LA DISCIPLINA "QUIMICA BIOLOGICA" (CATEDRA QUIMICA BIOLOGICA I)

Hoja de firmas



Sistema: sudocu

Fecha: 05/08/2026 12:53:13

Cargado por: Maria Antonella Maria Antonella



Sistema: sudocu

Fecha: 05/08/2026 12:57:38

Autorizado por: Vanessa Vargas Martin



UNIVERSIDAD NACIONAL DE TUCUMAN
FACULTAD DE BIOQUÍMICA QUÍMICA Y FARMACIA
INSTITUTO DE QUÍMICA BIOLÓGICA "DR. BERNABÉ BLOJ"

"1976-2026. 50 AÑOS POR LA MEMORIA, LA VERDAD Y LA JUSTICIA. NUNCA MAS"



San Miguel de Tucumán, 30 de julio de 2026-

Sra. Decana de la Facultad.
De Bioq. Qca. y Farmacia
Dra. María Inés Gómez
S-----/-----D

Me dirijo a Ud. y por su intermedio a quien corresponda, a fin de solicitar la designación interina de la **Dra. María Elina Acuña**, en el cargo de **Auxiliar Docente Graduado** con Dedicación Simple de la Disciplina "Química Biológica" (Cat. de Química Biológica I), del Instituto de Química Biológica "Dr. Bernabé Bloj", a partir de la puesta en función y hasta la finalización de la designación del Dr. Augusto Bellomio en el cargo transformado transitoriamente de Profesor Asociado con Dedicación Simple de la Disciplina "Química Biológica" (Catedra de Química. Biológica I) c/a Qca. Biológica II, origen de la partida presupuestaria.
Se adjunta CV y Anexo (Res. N°0072/2013)
Saludos cordiales.

Dra. VIVIANA A. RAPISARDA
PROF. TITULAR QCA. BIOLOGICA
FAC. BIOQ., QUIMICA Y FARMACIA
UNIVERSIDAD NACIONAL DE TUCUMAN

El Consejo Asesor del Instituto de Química Biológica "Dr. Bernabé Bloj" avala, con opinión favorable, la solicitud.

Dra. MÓNICA A. DELGADO
INVESTIGADORA CONICET
PROF. ASOCIADA ING. GENÉTICA
FAC. BIOQ., QCA. Y FARMACIA - U.N.T.

Prescilla
na de las
reces.

de Cristóbal RE

Dra. ROSANA CHEHIN
PROF. TITULAR QUIMICA BIOLOGICA II
FAC. BIOQ., QCA. Y FARMACIA
UNIVERSIDAD NACIONAL DE TUCUMAN

Atilio Pedro CASTAGNARO

ANEXO

**FORMULARIO PARA CARGOS DOCENTES REGULARES O
INTERINOS; NUEVOS O TRANSFORMADOS**

(RES.Nº. 0072 2013)

I SOBRE EL CARGO PETICIONADO.

-REGULAR
X INTERINO

1.1. Carácter del pedido**1.2. Nivel y dedicación del Cargo solicitado:**

Niveles de Cargos	Dedicación		
	Exclusiva	Semidedicación	Simple
Titular	-	-	-
Asociado	-	-	-
Adjunto	-	-	-
J.T.P	-	-	-
Aux. de 1ª	-	-	1
Aux. de 2da	-	-	-

1.3 Para cubrir funciones en el Área o Disciplina:

...Química Biológica.....

1.4 Con desempeño por atención en la/s asignatura/s:

1. Química Biológica I

1.5 Modalidad del pedido de Cargo
☐

Vencimiento del cargo

☐

Cargo Nuevo

☐

Cargo por Transformación de Jerarquía

☒

Cargo por Transformación de Dedicación

1.6 Cargos que desaparecen (poner cantidad)

CARGOS QUE DESAPARECEN			
	Dedicación		
	Exclusiva	Semi	Simple
Titular	-	-	-
Asociado	-	-	-
Adjunto	X	-	-
J.T.P	-	-	-
Aux. de 1ª	-	-	-
Aux. de 2da	-	-	-
Ninguno	-		

II. SOBRE LA/S DISCIPLINAS Y LAS ASIGNATURA

(para ser llenado por el Encargado de Cátedra)

2.1 Plantel Docente

Niveles de Cargos	Dedicación		
	Exclusiva	Semidedicación	Simple
Titular	1	-	
Asociado	1	-	1
Adjunto	3	-	-
J.T.P.	1	2	3
Aux. de 1ª.	-	-	1
Aux. de 2da	-	-	1

2.2. Ubicación de la asignatura en el Plan de Estudios**a.** Curso: Tercer año, Primer cuatrimestre**b.** Carrera/s: Bioquímica, Farmacia, Licenciatura en Química, Licenciatura en Biotecnología.**c.** Carácter de la asignatura :

Grado Obligatoria

Grado Electiva

Posgrado

2.3 Dictado de la Asignatura**a.** Duración (Marcar lo que corresponda) CUATRIMESTRE

Anual

1º

2º



Bimestral

.....

.....



Trimestral.....

.....

.....



Cuatrimestral

...X....

.....



Otro (especificar).....

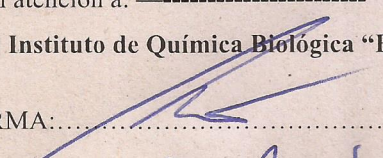
.....

.....

III SOBRE EL DOCENTE (Debe ser llenado por cada Docente que transforma su cargo)**3.1 NOTA DE CESIÓN DE PUNTOS DEL DOCENTE PARA LA TRANSFORMACIÓN DEL CARGO**---Por la presente cedo los puntos de mi cargo de: **PROFESOR ADJUNTO**.....Con Dedicación: **EXCLUSIVA**.....De la Disciplina: **QUÍMICA BIOLÓGICA**.....Cátedra: **QUÍMICA BIOLÓGICA I**.....Con atención a: **QUÍMICA BIOLÓGICA II**.....Del Instituto de Química Biológica "Dr Bernabé Bloj", obtenido por concurso para ser transformado en 2 cargos interinos de: **AUXILIAR DOCENTE GRADUADO**.....Con Dedicación: **SIMPLE**.....De la Disciplina: **QUÍMICA BIOLÓGICA**.....Cátedra: **QUÍMICA BIOLÓGICA I**.....

Con atención a: -----

Del Instituto de Química Biológica "Bernabé Bloj".....

FIRMA: .....ACLARACIÓN: **Dr. Augusto Bellano**.....**3.2 Antecedentes en la Docencia:**

a. Antigüedad en la Universidad.....

b. Antigüedad en el cargo... **8 AÑOS**.....

c. Otros cargos que reviste.....

d. Cargos que deja.....

e. Asignaturas por Atención y/o posgrado.....

f. Asignaturas por Atención que deja.....

3.3. Antecedentes en investigación:

a. ¿Pertenece al Programa de Incentivos? SI ...X. NO.....

b. Categoría CONICET:...**INDEPENDIENTE**.....**3.4. Antecedentes en Extensión:**

a. Tareas de Extensión Especificar.....

.....

b. Veces que se dicta la Asignatura durante el ciclo lectivo

Consignar.....1 (una).....

2.4 Actividades de la Asignatura

	Clases Teóricas	Clases Teórico Pract	Prácticos Problemas	Prácticas de Laboratorio	Taller	Trabajo de Campo
Cantidad	43	6	1	5	-	-
Repetición	-	-	-	-	-	-
Evaluación s/n	NO	NO	SI	SI	-	-
Obligatorio s/n	NO	NO	SI	SI	-	-
Carga Horaria	64,5 hs	9 hs	3 hs	15 hs	-	-

* Si no se repite -, si se repite una vez 1 - etc -

2.5 Evaluación de la Asignatura

a. Promoción Directa SI : NO: ...X...

b. P.I.C (Nº): ...2..... Recuperaciones (Nº): ...2.....

c. Evaluaciones de Otras Actividades

	Clases Teórico Practico	Prácticos Problemas	Prácticas de Laboratorio	Taller	Trabajo de campo
Evaluación s/n	NO	SI	SI	-	-
Repetición (Nº)	-	-	-	-	-

d.. Número de Exámenes en los dos últimos años lectivos

Año.....2021.....Cantidad.....93.....

Año.....2022.....Cantidad.....60.....

e. Número de Alumnos en los dos últimos años lectivos

Año Lectivo	Inscriptos	Cursaron
2021	178	122
2022	174	81

2.6. Formación de Recursos Humanos

	Cantidad.
Proyectos de Investigación vigentes	20
Proyectos de Extensión vigentes	1
Carreras de Posgrado vigentes	-
Adiestramiento Profesional	-
Agregados Estudiantiles	2
Becarios	12
Cursos de pos-grado Dictados (2.ult. años)	1
Cursos de grado Ext Curr Dictados (2.ult. años)	-
Charlas y Seminarios en dos últimos años.	-

3.5. Antecedentes en Gestión:

- a. Autoridad de Universidad y/o Facultad: No.....
- b. Secretario Político: No.....
- c. Director de Instituto: No.....
- d. Consejero Posgrado y/o Asesor: No.....
- e. Integrante de Comisión: No.....
- f. Director del Proyecto o Posgrado:
- g. Encargado de Cátedra: No.....
- h. Otras :

3.6. Trabajos fuera de la Universidad:

- a. Especificar:
-

ooooooooooooooooOooooooooooooooooo

CORRESPONDE A RESOL.HCD. N° 0072 2013

Hoja de firmas



Sistema: sudocu

Fecha: 05/08/2026 12:03:41

Cargado por: Patricia Virginia Viera



Sistema: sudocu

Fecha: 05/08/2026 12:03:44

Autorizado por: Patricia Virginia Viera

Curriculum vitae

Apellido: **ACUÑA**

Nombre: **MARIA ELINA**

DATOS PERSONALES - IDENTIFICACION

Apellido/s: **ACUÑA**
Nombre: **MARIA ELINA**
Cantidad hijos: **2**
Sexo: **FEMENINO**
Nacionalidad: **argentina**
Documento tipo: **DNI**
Número de documento : **25571901**
País: **Argentina**
Partido: **Capital**
Información adicional:

Estado civil: **Casada**
Condición de nacionalidad: **Nativo**
País emisor pasaporte:
C.U.I.T. /C.U.I.L. : **27255719012**
Provincia: **Salta**
Fecha de nacimiento: **03/11/1976**

DATOS PERSONALES - DIRECCION RESIDENCIAL

Calle: **MEJICO**
País: **Argentina**
Partido/Departamento: **Capital**
Código postal: **4000**
Teléfono particular:
Fax:
Web: **http://**
Información adicional:

Nº: **3775** Piso:
Provincia: **Tucumán**
Localidad: **San Miguel de Tucumán (Est. Tucumán)**
Casilla postal:
Teléfono celular: **3815438923**
E-mail: **maria.elina76@gmail.com**

DATOS PERSONALES - LUGAR DE TRABAJO

Institución:
INSTITUTO SUPERIOR DE INVESTIGACIONES BIOLOGICAS (INSIBIO) ; (CONICET - UNT)
Calle: **Chacabuco**
País: **Argentina**
Partido: **Capital**
Código postal: **4000**
Teléfono particular: **54-0381-424-8921-300**
Fax:
Web: **http://insibio.org.ar**

Nº: **461** Piso: Depto/Ofi.:
Provincia: **Tucumán**
Localidad: **San Miguel de Tucumán (Est. Tucumán)**
Casilla postal: **4000**
Teléfono celular:
E-mail: **insibio@gmail.com**

EXPERTICIA EN CYT

Resumen:

Determinación de la composición química de alimentos. Contenidos de compuestos bioactivos y análisis de actividad antioxidante y actividad antirradicalaria. Determinaciones "in vivo", utilizando ratas cepa Wistar. Elaboración de rotulado nutricional y asesoramiento en el etiquetado y envasado según normas vigentes.

Áreas de Actuación y Líneas de Investigación:

3.3 - Ciencias de la Salud**3.3.4 - Nutrición, Dietética****Composición de Alimentos**

Palabras clave español: **ENSAYOS IN VIVO, ALIMENTOS FUNCIONALES, ANTIOXIDANTES, COMPOSICION QUIMICA**

Palabras clave inglés: **IN VIVO ASSAYS, FUNCTIONAL FOODS, ANTIOXIDANTS, CHEMICAL COMPOSITION**

Clasificación de Capacidades Tecnológicas:

Código	Descripción	Description
006002004	Ensayos in vitro, experimentos	In vitro Testing, Trials

FORMACION**■ FORMACION ACADEMICA - Nivel Universitario de Posgrado/Doctorado:**

Situación del nivel: **Completo**

Fecha inicio: **03-2006**

Fecha egreso: **04-2014**

Denominación de la carrera:

DOCTORADO EN CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Título: **DOCTORA EN ALIMENTOS ORIENTACION CIENCIAS**

Número de resolución: **1189/12**

Instituciones otorgantes del título:

UNIVERSIDAD NACIONAL DE TUCUMAN (UNT)

Título de la tesis: **CARACTERIZACION QUIMICA Y CALIDAD BIOLOGICA DE JALEA REAL DEL NOA**

Porcentaje de avance de la tesis:

Apellido del director/tutor: **SAMMAN**

Nombre del director/tutor: **NORMA CRISTINA**

Institución del director/tutor:

UNIVERSIDAD NACIONAL DE TUCUMAN (UNT)

Apellido del codirector/cotutor: **NAZARENO**

Nombre del codirector/cotutor: **MONICA**

Institución del codirector/cotutor:

UNIVERSIDAD NACIONAL DE SANTIAGO DEL ESTERO (UNSE)

¿Realizó su posgrado con una beca?: **Si**

Institucion:

CONSEJO NACIONAL DE INVESTIGACIONES CIENTIFICAS Y TECNICAS (CONICET)

Área de conocimiento: **Ciencias de la Salud**

Sub-área de conocimiento: **Nutrición, Dietética**

Especialidad: **Ciencia de los Alimentos**

Información adicional:

■ FORMACION ACADEMICA - Nivel Universitario de Grado:

Situación del nivel: **Completo**

Fecha inicio: **04-1996**

Fecha egreso: **04-2004**

Denominación de la carrera: **Bioquímica**

Obtención de título intermedio: **No**

Denominación del título intermedio:

Curriculum vitae

ACUÑA, MARIA ELINA

Título: **Bioquímica**

Instituciones otorgantes del título:

UNIVERSIDAD NACIONAL DE TUCUMAN (UNT)

Título de la tesina:

% de avance de la tesina:

Apellido del director/tutor:

Nombre del director/tutor:

Área de conocimiento:

Sub-área de conocimiento:

Especialidad:

Información adicional:

■ FORMACION COMPLEMENTARIA - Cursos de posgrado y/o capacit. extracurriculares:Situación del nivel: **Completo**Fecha inicio: **16/06/2025**Fecha finalización: **15/07/2025**

Tipo de curso:

Denominación del curso:

Introducción a la gestión de la calidad en laboratoriosCarga horaria: **Hasta 24 horas**Tipo de certificación final: **Certificado de aprobación**

Institución en que realiza o realizó el curso:

SUBSECRETARÍA DE POLÍTICA INDUSTRIAL - MINISTERIO DE ECÁrea de conocimiento: **Otras Ingenierías y Tecnologías**Sub-área de conocimiento: **Otras Ingenierías y Tecnologías**Especialidad: **Calidad en Laboratorios**

Información adicional:

Situación del nivel: **Completo**Fecha inicio: **04/10/2024**Fecha finalización: **22/11/2024**

Tipo de curso:

Denominación del curso:

CURSO GENERAL DE PROPIEDAD INTELECTUALCarga horaria: **Entre 25 Y 50 horas**Tipo de certificación final: **Certificado de aprobación**

Institución en que realiza o realizó el curso:

ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE LA PROPIEDAD INTELECTUALÁrea de conocimiento: **Derecho**Sub-área de conocimiento: **Otras Derecho**Especialidad: **Propiedad Intelectual**

Información adicional:

<https://welc.wipo.int/dl101scan/>

Situación del nivel: **Completo**Fecha inicio: **15/04/2024**Fecha finalización: **24/04/2024**

Tipo de curso:

Curriculum vitae

ACUÑA, MARIA ELINA

Denominación del curso: **Kjeldahl Master Academy - Cuarta Edición**
Carga horaria: **Hasta 24 horas** Tipo de certificación final: **Certificado de asistencia**

Institución en que realiza o realizó el curso:

BÜCHI LATINOAMERICA

Área de conocimiento: **Otras Ingenierías y Tecnologías**
Sub-área de conocimiento: **Alimentos y Bebidas**
Especialidad: **Método Kjeldahl para determinar proteínas en alimentos**

Información adicional:

Contenido del seminario:

- ? Historia del Método Kjeldahl
- ? Definición del Método Kjeldahl
- ? Preparación de la Muestra
- ? Digestión definición (reacciones químicas)
- ? Función de catalizador y ácido sulfúrico
- ? Tipos de catalizador
- ? Tipos de digestores (bloque e infrarrojo)
- ? Neutralización de los ácidos generados
- ? Cálculo de cantidad de muestra, ácido sulfúrico y catalizador
- ? Tiempo de reacción
- ? Problemas comunes durante la digestión
- ? Destilación definición (reacciones químicas)
- ? Dilución, alcalinización, destilación
- ? Destilación a través de vapor
- ? Cálculo de parámetros
- ? Titulación definición
- ? Por ácido bórico (definición, reacciones químicas?)
- ? Parámetros
- ? Titulación Inversa
- ? Ácido Bórico vs Titulación Inversa
- ? Blancos y cálculo
- ? Cálculo de N
- ? Cálculo de Proteína
- ? Validación y regulaciones

Situación del nivel: **Completo**
Fecha inicio: **27/07/2023** Fecha finalización: **23/08/2023**

Tipo de curso:

Denominación del curso: **Capacitación en Ambiente. Ley Yolanda (27.592)**

Carga horaria: **Hasta 24 horas** Tipo de certificación final: **Certificado de aprobación**
Institución en que realiza o realizó el curso:

MINISTERIO DE AMBIENTE Y DESARROLLO SOSTENIBLE (MAYDS)

Área de conocimiento: **Ciencias de la Tierra y relacionadas con el Medio Ambiente**
Sub-área de conocimiento: **Otras Ciencias de la Tierra y relacionadas con el Medio Ambiente**
Especialidad: **Capacitación en ambiente con perspectiva de desarrollo sostenible y énfasis en cambio climático**

Información adicional:

Modalidad virtual, con una duración de 20 horas; desarrollado y dictado en forma conjunta por la Subsecretaría Interjurisdiccional e Interinstitucional del Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible y por el Instituto Nacional de la Administración Pública.

Situación del nivel: **Completo**
Fecha inicio: **23/03/2022** Fecha finalización: **13/07/2022**
Tipo de curso:

Curriculum vitae

ACUÑA, MARIA ELINA

Denominación del curso: **Curso-Taller en línea: "CAPACITACIÓN EN COMPILACIÓN DE DATOS SOBRE LA COMPOSICIÓN QUÍMICA DE LOS ALIMENTOS?2022"**

Carga horaria: **Entre 25 Y 50 horas**

Tipo de certificación final: **Certificado de aprobación**

Institución en que realiza o realizó el curso:

UNIVERSIDAD NACIONAL DE JUJUY (UNJU)

Área de conocimiento: **Otras Ingenierías y Tecnologías**

Sub-área de conocimiento: **Alimentos y Bebidas**

Especialidad: **Composición Química de los Alimentos**

Información adicional:

Dictado por la Red Latinoamericana de Composición de Alimentos (LATINFOODS) y Facultad de Ingeniería de la Universidad Nacional de Jujuy. (Resolución C.A.F.I-UNJu N°115-22)

Situación del nivel: **Completo**

Fecha inicio: **07/03/2022**

Fecha finalización: **11/03/2022**

Tipo de curso:

Denominación del curso:

Antioxidantes Naturales en Alimentos. Aspectos tecnológicos y toxicológicos

Carga horaria: **Entre 51 Y 100 horas**

Tipo de certificación final: **Certificado de aprobación**

Institución en que realiza o realizó el curso:

FACULTAD DE CIENCIAS EXACTAS ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA PLATA

Área de conocimiento: **Ciencias de la Salud**

Sub-área de conocimiento: **Nutrición, Dietética**

Especialidad: **Antioxidantes Naturales en Alimentos**

Información adicional:

Curso Virtual. Clases asincrónicas y encuentros sincrónicos

Situación del nivel: **Completo**

Fecha inicio: **21/09/2021**

Fecha finalización: **30/11/2021**

Tipo de curso:

Denominación del curso:

"Micronutrientes en América Latina: Situación actual, investigación y perspectivas"

Carga horaria: **Hasta 24 horas**

Tipo de certificación final: **Certificado de asistencia**

Institución en que realiza o realizó el curso:

FUNDACIÓN IBEROAMERICANA DE NUTRICIÓN (FINUT)

Área de conocimiento: **Ciencias de la Salud**

Sub-área de conocimiento: **Nutrición, Dietética**

Especialidad: **Micronutrientes**

Información adicional:

Ciclo de 9 Seminarios

Situación del nivel: **Completo**

Fecha inicio: **08/06/2021**

Fecha finalización: **17/07/2021**

Tipo de curso:

Denominación del curso:

Audidores Internos en Organizaciones Elaboradoras y Manipuladoras de Alimentos

Carga horaria: **Entre 101 Y 200 horas**

Tipo de certificación final: **Certificado de aprobación**

Institución en que realiza o realizó el curso:

AGROCONSULTORA PLUS

Curriculum vitae

ACUÑA, MARIA ELINA

Área de conocimiento: **Otras Ingenierías y Tecnologías**Sub-área de conocimiento: **Alimentos y Bebidas**Especialidad: **Auditoría de Calidad**

Información adicional:

Curso de Actualización Profesional organizado por ACP Agroconsultora Plus y OCSA Organización Facilitadora en Gestión Integral, ciudad de Buenos Aires, desde el 08 de junio al 17 de julio de 2021 en modalidad de E-learning. El titular aprobó satisfactoriamente las actividades evaluativas y cumplió con las actividades de participación de los siete módulos de contenido durante un total de 140 horas de tutoría online.

Situación del nivel: **Completo**Fecha inicio: **01/04/2021**Fecha finalización: **30/04/2021**

Tipo de curso:

Denominación del curso:

Seminario Virtual Kjeldahl Master AcademyCarga horaria: **Hasta 24 horas**Tipo de certificación final: **Certificado de asistencia**

Institución en que realiza o realizó el curso:

BÜCHI LATINOAMÉRICAÁrea de conocimiento: **Otras Ingenierías y Tecnologías**Sub-área de conocimiento: **Alimentos y Bebidas**Especialidad: **Método Kjeldahl para determinar proteínas en alimentos**

Información adicional:

Optimización en el manejo de instrumental para la determinación de proteínas por el método de Kjeldahl

Situación del nivel: **Completo**Fecha inicio: **19/11/2019**Fecha finalización: **19/11/2019**

Tipo de curso:

Denominación del curso:

Mantenimiento y Control general de equipos. Manejo de sustancias químicas en el LaboratorioCarga horaria: **Hasta 24 horas**Tipo de certificación final: **Certificado de aprobación**

Institución en que realiza o realizó el curso:

FACULTAD DE BIOQUÍMICA, QUÍMICA Y FARMACIA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE TUCUMANÁrea de conocimiento: **Ciencias Químicas**Sub-área de conocimiento: **Otras Ciencias Químicas**Especialidad: **Bioseguridad**

Información adicional:

Resolución HCD 0583-2019. Organizado por la Comisión de Bioseguridad de la Facultad de Bioquímica, Química y Farmacia. UNT

Situación del nivel: **Completo**Fecha inicio: **10/10/2019**Fecha finalización: **05/12/2019**

Tipo de curso:

Denominación del curso:

Introducción a la Gestión de Proyectos con Financiamiento ExternoCarga horaria: **Entre 25 Y 50 horas**Tipo de certificación final: **Certificado de aprobación**

Institución en que realiza o realizó el curso:

INSTITUTO PROVINCIAL DE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA-IPAPÁrea de conocimiento: **Economía y Negocios**Sub-área de conocimiento: **Negocios y Administración**Especialidad: **Gestión de Financiamiento de Proyectos**

Curriculum vitae

ACUÑA, MARIA ELINA

Información adicional:

**Organizado por IPAP Y CCT NOA Sur.
Resolución IPAP 780/19**Situación del nivel: **Completo**Fecha inicio: **23/10/2017**Fecha finalización: **27/10/2017**

Tipo de curso:

Denominación del curso:

Actualización en conceptos de Investigación con animales de laboratorioCarga horaria: **Entre 25 Y 50 horas**Tipo de certificación final: **Certificado de aprobación**

Institución en que realiza o realizó el curso:

INSTITUTO DE PATOLOGIA EXPERIMENTAL "DR. MIGUEL ÁNGEL BASOMBRÍO" (IPE) ; (CONICET - UNSA)Área de conocimiento: **Ciencias Veterinarias**Sub-área de conocimiento: **Otras Ciencias Veterinarias**Especialidad: **Investigación con Animales de Laboratorio**

Información adicional:

4° edición del curso con el aval del International Council for Laboratory Animal Science (ICLAS), el Sistema Nacional de Bioterios (SNB-MinCyT), la Facultad de Ciencias de la Salud de la Universidad Nacional de Salta (Resol. 282-17) y el Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Tecnológicas (CONICET Resol. 0897-2017)**Objetivo: colaborar en la formación del personal de bioterios y de los investigadores para que estos desarrollen las competencias de criar, mantener y realizar experimentación con animales, teniendo como objetivo primordial el bienestar de los mismos. Potenciar estas capacidades redonda también en una mejora de la calidad de los resultados y de la ciencia toda.**Situación del nivel: **Completo**Fecha inicio: **01/10/2017**Fecha finalización: **28/11/2018**

Tipo de curso:

Denominación del curso:

Programa de Implementación de Sistemas de Gestión de la Calidad en Laboratorios (PRICALAB) de UNT-CONICETCarga horaria: **Entre 51 Y 100 horas**Tipo de certificación final: **Certificado de asistencia**

Institución en que realiza o realizó el curso:

DEPARTAMENTO DE LUMINOTECNIA, LUZ Y VISION ; FACULTAD DE CS.EXACTAS Y TECNOLOGIA ;Área de conocimiento: **Otras Ciencias Naturales y Exactas**Sub-área de conocimiento: **Otras Ciencias Naturales y Exactas**Especialidad: **Implementación de Sistemas de Gestión de la Calidad en Laboratorios**

Información adicional:

Director del Programa: Mag. Ing. Sergio Gor**Docente colaboradora: Esp. Ing. Silvina Grupalli****Conceptos basados en normas ISO 17025 e ISO 9001**Situación del nivel: **Completo**Fecha inicio: **04/12/2016**Fecha finalización: **06/12/2016**

Tipo de curso:

Denominación del curso:

Avances en Nutrición ComunitariaCarga horaria: **Hasta 24 horas**Tipo de certificación final: **Certificado de aprobación**

Institución en que realiza o realizó el curso:

INSTITUTO DE QUIMICA BIOLOGICA ; FACULTAD DE BIOQUIMICA, QUIMICA Y FARMACIA ; UNIVERSIDADÁrea de conocimiento: **Ciencias de la Salud**Sub-área de conocimiento: **Nutrición, Dietética**

Curriculum vitae

ACUÑA, MARIA ELINA

Especialidad: **Nutrición comunitaria**

Información adicional:

Teórico Calificación: 10 (diez)**Contenidos mínimos:****Tendencias de la obesidad y sobrepeso. Consecuencias de la obesidad sobre la salud. Costo económico de la obesidad. Técnicas de epidemiología nutricional. Métodos de aplicación en restauración colectiva. Técnicas de evaluación del estado nutricional en poblaciones. Alimentos funcionales. Dieta mediterránea.**Situación del nivel: **Completo**Fecha inicio: **07/11/2016**Fecha finalización: **11/11/2016**

Tipo de curso:

Denominación del curso:

Microbiología aplicada a establecimientos elaboradores de alimentosCarga horaria: **Entre 25 Y 50 horas**Tipo de certificación final: **Certificado de aprobación**

Institución en que realiza o realizó el curso:

FACULTAD DE BIOQUIMICA, QUIMICA Y FARMACIA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE TUCUMANÁrea de conocimiento: **Otras Ciencias Naturales y Exactas**Sub-área de conocimiento: **Otras Ciencias Naturales y Exactas**Especialidad: **Microbiología**

Información adicional:

Situación del nivel: **Completo**Fecha inicio: **17/10/2016**Fecha finalización: **19/10/2016**

Tipo de curso:

Denominación del curso:

Evaluación nutricional y de estilos de vida saludablesCarga horaria: **Hasta 24 horas**Tipo de certificación final: **Certificado de asistencia**

Institución en que realiza o realizó el curso:

FACULTAD DE BIOQUIMICA, QUIMICA Y FARMACIA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE TUCUMANÁrea de conocimiento: **Ciencias de la Salud**Sub-área de conocimiento: **Nutrición, Dietética**Especialidad: **Evaluación Nutricional**

Información adicional:

Situación del nivel: **Completo**Fecha inicio: **18/08/2009**Fecha finalización: **28/08/2009**

Tipo de curso:

Denominación del curso:

Oxido Reducciones en sistemas biológicosCarga horaria: **Entre 51 Y 100 horas**Tipo de certificación final: **Certificado de aprobación**

Institución en que realiza o realizó el curso:

INSTITUTO DE QUIMICA BIOLOGICA ; FACULTAD DE BIOQUIMICA, QUIMICA Y FARMACIA ; UNIVERSIDADÁrea de conocimiento: **Ciencias Biológicas**Sub-área de conocimiento: **Métodos de Investigación en Bioquímica**Especialidad: **Oxido Reducciones en sistemas biológicos**

Información adicional:

Teórico-práctico. Calificación: 9 (nueve)**Contenidos mínimos:**

Fundamentos químicos de los procesos redox. Enzimas redox. Generalidades de las reacciones redox catalizadas por enzimas. Metabolismo y regulación. Evolución, clasificación y organización estructural de las proteínas que participan en los procesos redox. Metaloproteínas. Los metales como cofactores de enzimas redox. Estrés oxidativo en distintos organismos. Agentes oxidantes y "scavengers" biológicos. Enfermedades relacionadas a los procesos redox. Aplicaciones tecnológicas de las reacciones catalizadas por enzimas redox.

Situación del nivel: **Completo**Fecha inicio: **17/11/2008**Fecha finalización: **20/11/2008**

Tipo de curso:

Denominación del curso: **Propiedades físicas de grasas y aceites y sus aplicaciones a los alimentos que los contienen en alta proporción**Carga horaria: **Entre 25 Y 50 horas**Tipo de certificación final: **Certificado de aprobación**

Institución en que realiza o realizó el curso:

CENTRO DE INVEST. EN TECNOLOGIA ALIMENTARIA ; FACULTAD DE INGENIERIA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DEÁrea de conocimiento: **Otras Ingenierías y Tecnologías**Sub-área de conocimiento: **Alimentos y Bebidas**Especialidad: **Grasas y aceites**

Información adicional:

Teórico-práctico Calificación: 10 (diez)**Contenidos mínimos:**

Propiedades físicas de las grasas y los aceites. Polimorfismo. Clasificación, composición en ácidos grasos, características y propiedades térmicas de las grasas y aceites más comunes de uso alimenticio.

Modificación de las propiedades físicas de las grasas y los aceites. Fraccionamiento térmico de las grasas.

Interesterificación y transesterificación. Hidrogenación.

Características de algunos alimentos de alto contenido lipídico.

Situación del nivel: **Completo**Fecha inicio: **02/06/2008**Fecha finalización: **06/06/2008**

Tipo de curso:

Denominación del curso: **Métodos aplicados para la cuantificación de isómeros de ácidos grasos en diferentes alimentos**Carga horaria: **Entre 25 Y 50 horas**Tipo de certificación final: **Certificado de aprobación**

Institución en que realiza o realizó el curso:

UNIVERSIDAD DE CHILE / FACULTAD DE CIENCIAS QUÍMICAS Y FARMACÉUTICASÁrea de conocimiento: **Otras Ingenierías y Tecnologías**Sub-área de conocimiento: **Alimentos y Bebidas**Especialidad: **Grasas y aceites**

Información adicional:

Teórico-práctico**Calificación máxima (siete-7)**Situación del nivel: **Completo**Fecha inicio: **03/03/2008**Fecha finalización: **10/03/2008**

Tipo de curso:

Denominación del curso: **Desarrollo Integral de Industrias de Grasas y Aceites**Carga horaria: **Entre 51 Y 100 horas**Tipo de certificación final: **Certificado de aprobación**

Institución en que realiza o realizó el curso:

CENTRO DE INVEST. EN TECNOLOGIA ALIMENTARIA ; FACULTAD DE INGENIERIA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE

Curriculum vitae

ACUÑA, MARIA ELINA

Área de conocimiento: **Otras Ingenierías y Tecnologías**Sub-área de conocimiento: **Alimentos y Bebidas**Especialidad: **Grasas y aceites**

Información adicional:

Teórico-práctico Calificación: 8 (ocho)**Contenidos mínimos:**

Materias grasas de consumo habitual en América Latina y Argentina. Importancia biológica y tecnológica. Ácidos grasos trans. CLA, efectos biológicos positivos, fuentes, aplicación en alimentos funcionales. Regulaciones sobre materias grasas. Calidad química, sanitaria, genuinidad. Componentes bioactivos. Estabilidad de materias grasas. Deterioros hidrolítico y oxidativo. Fenómeno de reversión de los aceites. Proceso de fritura, deterioro hidrolítico, oxidativo y térmico. Lípidos y nutrición. Ácidos grasos esenciales. Materias grasas sintéticas; sustitutos grasos. Procesamiento de materias grasas vegetales y animales.

Situación del nivel: **Completo**Fecha inicio: **30/08/2007**Fecha finalización: **19/12/2007**

Tipo de curso:

Denominación del curso: **Alimentos y Nutrición**Carga horaria: **Entre 101 Y 200 horas**Tipo de certificación final: **Certificado de aprobación**

Institución en que realiza o realizó el curso:

INSTITUTO DE QUIMICA BIOLOGICA ; FACULTAD DE BIOQUIMICA, QUIMICA Y FARMACIA ; UNIVERSIDADÁrea de conocimiento: **Ciencias de la Salud**Sub-área de conocimiento: **Nutrición, Dietética**Especialidad: **Alimentos y Nutrición**

Información adicional:

Teórico-práctico Calificación: 9 (nueve)**Contenidos mínimos:**

Alimentación y calidad de vida. Tendencias en el consumo de alimentos. Dieta. Alimentos. Nutrientes. Esencialidad. Bases de datos de composición de alimentos. Nutrientes básicos: hidratos de carbono, lípidos, proteínas, vitaminas y minerales. Estructura química, biodisponibilidad, interrelación con las funciones nutricionales. Alimentos aportadores. Ingestas recomendadas. Evaluación del estado nutricional. Diagnóstico de situaciones de riesgo. Alimentos funcionales. Pérdida de nutrientes por procesamiento de alimentos. Aplicaciones de la biotecnología a los alimentos. Etiquetado Nutricional. Legislación vigente.

Situación del nivel: **Completo**Fecha inicio: **28/03/2007**Fecha finalización: **30/03/2007**

Tipo de curso:

Denominación del curso: **Operador del Agilent 6890 con ChemStation**Carga horaria: **Hasta 24 horas**Tipo de certificación final: **Certificado de asistencia**

Institución en que realiza o realizó el curso:

ANALYTICAL TECHNOLOGIESÁrea de conocimiento: **Ciencias Químicas**Sub-área de conocimiento: **Química Analítica**Especialidad: **Cromatografía gaseosa**

Información adicional:

Operador del cromatógrafo gaseoso Agilent 6890Situación del nivel: **Completo**Fecha inicio: **02/10/2006**Fecha finalización: **06/10/2006**

Tipo de curso:

Curriculum vitae

ACUÑA, MARIA ELINA

Denominación del curso: **Administración de la Calidad Total de los Alimentos**

Carga horaria: **Entre 25 Y 50 horas** Tipo de certificación final: **Certificado de aprobación**

Institución en que realiza o realizó el curso:

INSTITUTO DE QUIMICA BIOLOGICA ; FACULTAD DE BIOQUIMICA, QUIMICA Y FARMACIA ; UNIVERSIDAD

Área de conocimiento: **Otras Ingenierías y Tecnologías**

Sub-área de conocimiento: **Alimentos y Bebidas**

Especialidad: **Calidad e inocuidad de alimentos**

Información adicional:

Teórico-práctico Calificación: 8 (ocho)

Contenidos mínimos:

Gestión de calidad. Calidad e inocuidad. Marco regulatorio. Prerequisitos para la industria. HACCP. Etiquetado nutricional.

Situación del nivel: **Completo**

Fecha inicio: **16/08/2006**

Fecha finalización: **25/08/2006**

Tipo de curso:

Denominación del curso: **Análisis de Alimentos**

Carga horaria: **Entre 51 Y 100 horas** Tipo de certificación final: **Certificado de aprobación**

Institución en que realiza o realizó el curso:

FACULTAD DE AGRONOMIA Y AGROINDUSTRIAS ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE SANTIAGO DEL ESTERO

Área de conocimiento: **Otras Ingenierías y Tecnologías**

Sub-área de conocimiento: **Alimentos y Bebidas**

Especialidad: **Análisis de alimentos**

Información adicional:

Teórico-práctico Calificación: 9 (nueve)

Contenidos mínimos:

Planes de muestreo, preparación, transporte y conservación de la muestra. Técnicas generales de análisis. Métodos de referencia. Expresión de resultados. Estándares de referencia. Validación de resultados. Ensayos interlaboratorios. Organización diseño y administración de laboratorio. Bases de datos de composición de alimentos. INFOODS.

Métodos Inmunoquímicos en el análisis de alimentos.

Métodos espectroscópicos. UV-visible. Fluorescencia. Resonancia Magnética Nuclear.

Espectrometría de Masa.

Separación cromatográfica. GC. HPLC.

Electroforesis Capilar.

Situación del nivel: **Completo**

Fecha inicio: **12/06/2006**

Fecha finalización: **14/06/2006**

Tipo de curso:

Denominación del curso: **Condiciones y Medio Ambiente de Trabajo. Bioseguridad. Introducción a la Seguridad Química**

Carga horaria: **Hasta 24 horas** Tipo de certificación final: **Certificado de asistencia**

Institución en que realiza o realizó el curso:

CONSEJO NACIONAL DE INVESTIGACIONES CIENTIFICAS Y TECNICAS (CONICET)

Área de conocimiento: **Ciencias de la Salud**

Sub-área de conocimiento: **Salud Ocupacional**

Especialidad: **Bioseguridad**

Información adicional:

Teórico.

Curriculum vitae

ACUÑA, MARIA ELINA

Situación del nivel: **Completo**Fecha inicio: **12/06/2006**Fecha finalización: **15/06/2006**

Tipo de curso:

Denominación del curso: **Antioxidantes Naturales**Carga horaria: **Entre 25 Y 50 horas**Tipo de certificación final: **Certificado de aprobación**

Institución en que realiza o realizó el curso:

INSTITUTO DE QUIMICA BIOLOGICA ; FACULTAD DE BIOQUIMICA, QUIMICA Y FARMACIA ; UNIVERSIDADÁrea de conocimiento: **Otras Ingenierías y Tecnologías**Sub-área de conocimiento: **Alimentos y Bebidas**Especialidad: **Antioxidantes**

Información adicional:

Teórico-práctico Calificación: 95/100**Contenidos mínimos:****Especies oxidantes. Oxidaciones enzimáticas y no enzimáticas. Especies reactivas oxigenadas: oxígeno singulete, radical anión superóxido, radicales hidroxilo y peróxido. Generación y reactividad. Vías de desactivación. Enzimas prooxidantes. Sustancias naturales oxidables. Consecuencias de su oxidación en sistemas biológicos. Peroxidación Lipídica. Oxidaciones en Alimentos.****Antioxidantes sintéticos: BHT, BHA. Antioxidantes naturales: Tocoferoles, Flavonoides, Carotenoides, otros. Mecanismos de acción. Capacidad antirradicalaria vs. Actividad antioxidante. Factores estructurales que determinan su actividad. Técnicas para determinar la capacidad antioxidante en sistemas modelos y en alimentos. Formas de expresión de la actividad antioxidante.**Situación del nivel: **Completo**Fecha inicio: **12/05/2006**Fecha finalización: **08/08/2006**

Tipo de curso:

Denominación del curso: **Fisicoquímica de Alimentos**Carga horaria: **Entre 51 Y 100 horas**Tipo de certificación final: **Certificado de aprobación**

Institución en que realiza o realizó el curso:

FACULTAD DE AGRONOMIA Y AGROINDUSTRIAS ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE SANTIAGO DEL ESTEROÁrea de conocimiento: **Otras Ingenierías y Tecnologías**Sub-área de conocimiento: **Alimentos y Bebidas**Especialidad: **Fisicoquímica de Alimentos**

Información adicional:

Teórico-práctico Calificación: 7 (siete)**Contenidos mínimos:****Termodinámica de reacciones en alimentos. Propiedades reológicas: viscosidad. Fisicoquímica de macromoléculas: a) Fenómenos de superficie. Adsorción, interfases. Formación de nuevas fases (nucleación, crecimiento). b) Aspectos eléctricos de superficie: fenómenos electrocinéticos. Coloides en alimentos (hidratación, estabilidad, coagulación, gelificación). Emulsiones. Estabilizantes. Espumas.****■ FORMACION COMPLEMENTARIA - Idiomas:**Idioma: **Italiano**Nivel de dominio del idioma: **Básico**Certificado/s obtenido/s: **Curso de Italiano Nivel Inicial**Institución emisora del certificado: **Instituto en Lenguas**Año de obtención del certificado: **2005**

Información adicional:

Idioma: **Francés**

Curriculum vitae

ACUÑA, MARIA ELINA

Nivel de dominio del idioma: **Básico**
Certificado/s obtenido/s: **Curso de Francés Nivel Inicial**
Institución emisora del certificado: **Movimiento Humanista. Centro** Año de obtención del certificado: **2003**
Información adicional:

Idioma: **Inglés**
Nivel de dominio del idioma: **Intermedio**
Certificado/s obtenido/s: **Diploma Superior de Capacidad en Inglés**
Institución emisora del certificado: **Asociación Cultural Argentino-** Año de obtención del certificado: **1994**
Información adicional:

Idioma: **Inglés**
Nivel de dominio del idioma: **Intermedio**
Certificado/s obtenido/s: **Preliminary English Test**
Institución emisora del certificado: **University of Cambridge. Local** Año de obtención del certificado: **1993**
Información adicional:

■ FORMACION COMPLEMENTARIA - Estancias y pasantías:

Fecha inicio: **10-2019** Fecha fin: **08-2020**

Tipo de tareas: **Capacitación pre-profesional y/o profesional**

Tema del plan de trabajo: **Adiestramiento Profesional en Docencia**

Actividades realizadas y/o logros alcanzados:

Docencia (dictado de cursos de grado y/o posgrado, apoyo en tutorías, etcétera), Formación teórica en el campo de su especialidad, Acceso a fuentes de información especializadas y literatura de frontera, Manejo de bases de datos especializadas, Otra

Instituciones ejecutoras/financiadoras:

Institución	Ejecuta	% Financia
INSTITUTO DE QUIMICA BIOLOGICA ; FACULTAD DE BIOQUIMICA, QUIMICA Y FARMACIA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE TUCUMAN	Si	100

Nombre del director/tutor: **Norma Cristina**

Apellido: **Sammán**

Institución:

Institución
FACULTAD DE BIOQUIMICA, QUIMICA Y FARMACIA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE TUCUMAN

Áreas de conocimiento:

Otras Ingenierías y Tecnologías - Alimentos y Bebidas

Curriculum vitae

ACUÑA, MARIA ELINA

Fecha inicio: **11-2004**Fecha fin: **12-2004**Tipo de tareas: **Tareas de investigación y desarrollo**Tema del plan de trabajo: **Estudio de dos semillas no comunes: Rosa Mosqueta y Coco Chileno**

Actividades realizadas y/o logros alcanzados:

Formación teórica en el campo de su especialidad, Contactos con otros grupos de investigación, Desarrollo de capacidades experimentales (trabajos en laboratorios), Acceso a fuentes de información especializadas y literatura de frontera, Participación en eventos científicos (talleres, conferencias, seminarios, etcétera), Contribución en la producción de publicaciones científicas, Participación en redes científicas

Instituciones ejecutoras/financiadoras:

Institución	Ejecuta	% Financia
FACULTAD DE CIENCIAS QUÍMICAS Y FARMACÉUTICAS	Si	50
PROYECTO CIUNT	No	50

Nombre del director/tutor: **Lilia**Apellido: **Masson**

Institución:

Institución
FACULTAD DE CIENCIAS QUÍMICAS Y FARMACÉUTICAS

Áreas de conocimiento:

Otras Ingenierías y Tecnologías - Alimentos y BebidasFecha inicio: **10-2004**Fecha fin: **05-2005**Tipo de tareas: **Capacitación pre-profesional y/o profesional**Tema del plan de trabajo: **CARACTERIZACION QUIMICA Y NUTRICIONAL DE SEMILLAS DE AMARANTO**

Actividades realizadas y/o logros alcanzados:

Docencia (dictado de cursos de grado y/o posgrado, apoyo en tutorías, etcétera), Formación teórica en el campo de su especialidad, Desarrollo de capacidades y/o destrezas para realizar proyectos de investigación, Desarrollo de capacidades experimentales (trabajos en laboratorios), Acceso a fuentes de información especializadas y literatura de frontera, Manejo de bases de datos especializadas, Participación en eventos científicos (talleres, conferencias, seminarios, etcétera), Participación en redes científicas, Contribución o participación en actividades de investigación

Instituciones ejecutoras/financiadoras:

Institución	Ejecuta	% Financia
INSTITUTO DE QUIMICA BIOLOGICA ; FACULTAD DE BIOQUIMICA, QUIMICA Y FARMACIA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE TUCUMAN	Si	100

Nombre del director/tutor: **Norma Cristina**Apellido: **Sammán**

Institución:

Institución
INSTITUTO DE QUIMICA BIOLOGICA ; FACULTAD DE BIOQUIMICA, QUIMICA Y FARMACIA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE TUCUMAN

Áreas de conocimiento:

Otras Ingenierías y Tecnologías - Alimentos y Bebidas**CARGOS****■ DOCENCIA - Nivel superior universitario y/o posgrado:**Fecha inicio: **08-2003**Hasta: **07-2004**

Institución:

UNIVERSIDAD NACIONAL DE TUCUMAN / FACULTAD DE BIOQUIMICA, QUIMICA Y FARMACIA / INSTITUTO DE QUIMICA BIOLOGICACargo: **Ayudante estudiantil**

Tipo de honorarios:

Dedicación:

Dedicación horaria semanal: **De 0 hasta 19 horas**

Curriculum vitae

ACUÑA, MARIA ELINA

Condición:

Nivel educativo:

Universitario de grado

Actividades curriculares:

Fecha inicio: **11-2002**Hasta: **03-2003**

Institución:

UNIVERSIDAD NACIONAL DE TUCUMAN / FACULTAD DE BIOQUIMICA, QUIMICA Y FARMACIA / INSTITUTO DE QUIMICA BIOLOGICACargo: **Ayudante estudiantil**

Tipo de honorarios:

Dedicación:

Dedicación horaria semanal: **De 0 hasta 19 horas**

Condición:

Nivel educativo:

Universitario de grado

Actividades curriculares:

Fecha inicio: **10-2001**Hasta: **09-2002**

Institución:

UNIVERSIDAD NACIONAL DE TUCUMAN / FACULTAD DE BIOQUIMICA, QUIMICA Y FARMACIA / CATEDRA PRACTICA HOSPITALARIACargo: **Practicante Mayor**Tipo de honorarios: **Rentado**Dedicación: **Designado**Dedicación horaria semanal: **De 20 hasta 39 horas**Condición: **Interino**

Nivel educativo:

Universitario de grado

Actividades curriculares:

Fecha inicio: **11-2000**Hasta: **09-2001**

Institución:

UNIVERSIDAD NACIONAL DE TUCUMAN / FACULTAD DE BIOQUIMICA, QUIMICA Y FARMACIA / CATEDRA PRACTICA HOSPITALARIACargo: **Otro de nivel superior**Tipo de honorarios: **Ad Honorem**Dedicación: **Designado**Dedicación horaria semanal: **De 0 hasta 19 horas**Condición: **Interino**

Nivel educativo:

Universitario de grado

Actividades curriculares:

Fecha inicio: **05-2000**Hasta: **10-2000**

Institución:

UNIVERSIDAD NACIONAL DE TUCUMAN / FACULTAD DE BIOQUIMICA, QUIMICA Y FARMACIA / CATEDRA PRACTICA HOSPITALARIACargo: **Practicante Menor**Tipo de honorarios: **Ad Honorem**Dedicación: **Designado**Dedicación horaria semanal: **De 0 hasta 19 horas**Condición: **Interino**

Nivel educativo:

Universitario de grado

Actividades curriculares:

■ DOCENCIA - Nivel básico/medio:

Fecha inicio: **08-2014** Hasta: **05-2015**
Institución:
UNIVERSIDAD NACIONAL DE TUCUMAN / FACULTAD DE MEDICINA
Cargo: **Docente** Dedicación horaria semanal: **De 0 hasta 19 horas**
Tipo de sistema de educación básica/media: **Otro de nivel básico o medio** Otro: **Ciclo de Iniciación Universitaria**
Información adicional:

Fecha inicio: **04-2012** Hasta: **11-2012**
Institución:
COLEGIO SANTA ROSA
Cargo: **Profesora Suplente** Dedicación horaria semanal: **De 20 hasta 39 horas**
Tipo de sistema de educación básica/media: **Secundario** Otro:
Información adicional:

Fecha inicio: **11-2011** Hasta: **03-2016**
Institución:
COLEGIO MARÍA DEL ROSARIO
Cargo: **Profesora Titular** Dedicación horaria semanal: **De 0 hasta 19 horas**
Tipo de sistema de educación básica/media: **Secundario** Otro:
Información adicional:

Fecha inicio: **09-2011** Hasta: **11-2011**
Institución:
COLEGIO MARÍA DEL ROSARIO
Cargo: **Profesora Suplente** Dedicación horaria semanal: **De 0 hasta 19 horas**
Tipo de sistema de educación básica/media: **Secundario** Otro:
Información adicional:

Fecha inicio: **06-2011** Hasta: **08-2011**
Institución:
COLEGIO SANTA ROSA
Cargo: **Profesora Suplente** Dedicación horaria semanal: **De 0 hasta 19 horas**
Tipo de sistema de educación básica/media: **Secundario** Otro:
Información adicional:

■ DOCENCIA - Cursos de posgrado y capacitaciones extracurriculares

Fecha inicio: **06-2010** Hasta: **06-2010**
Institución:
UNIVERSIDAD NACIONAL DE TUCUMAN
Cargo: **Colaborador** Dedicación horaria semanal: **De 20 hasta 39 horas**
Nombre o temática del curso: **Alimentos y Nutrición** Tipo de curso: **Curso**
Carga horaria total del curso: **60**

Fecha inicio: **08-2005** Hasta: **11-2005**
Institución:
UNIVERSIDAD NACIONAL DE TUCUMAN

Curriculum vitae

ACUÑA, MARIA ELINA

Cargo: **Colaborador**
Nombre o temática del curso: **Alimentos y Nutrición**
Carga horaria total del curso: **120**

Dedicación horaria semanal: **De 0 hasta 19 horas**
Tipo de curso: **Curso**

Fecha inicio: **08-2004**Hasta: **11-2004**

Institución:

UNIVERSIDAD NACIONAL DE TUCUMAN

Cargo: **Colaborador**
Nombre o temática del curso: **Alimentos y Nutrición**
Carga horaria total del curso: **120**

Dedicación horaria semanal: **De 0 hasta 19 horas**
Tipo de curso: **Curso**

■ CARGOS EN GESTION INSTITUCIONAL:Fecha inicio: **01/04/2022**

Fin:

Cargo: **Miembro sub Comité de Calidad**Dedicación horaria semanal: **De 0 hasta 19 horas**Tipo de función desempeñada: **De apoyatura técnica**

Institución:

CONSEJO NACIONAL DE INVESTIGACIONES CIENTIFICAS Y TECNICAS / CENTRO CIENTIFICO TECNOLOGICO CONICET NOA SURFecha inicio: **12/03/2020**

Fin:

Cargo: **Miembro de la Comisión Asesora RENPRE**Dedicación horaria semanal: **De 0 hasta 19 horas**Tipo de función desempeñada: **De coordinación**

Institución:

CONSEJO NACIONAL DE INVESTIGACIONES CIENTIFICAS Y TECNICAS / CENTRO CIENTIFICO TECNOLOGICO CONICET NOA SUR / INSTITUTO SUPERIOR DE INVESTIGACIONES BIOLOGICAS || UNIVERSIDAD NACIONAL DE TUCUMAN / INSTITUTO SUPERIOR DE INVESTIGACIONES BIOLOGICASFecha inicio: **03/06/2019**

Fin:

Cargo: **Miembro de la Comisión Asesora de Vinculación,**Dedicación horaria semanal: **De 0 hasta 19 horas**Tipo de función desempeñada: **De asesoramiento especializado**

Institución:

CONSEJO NACIONAL DE INVESTIGACIONES CIENTIFICAS Y TECNICAS / CENTRO CIENTIFICO TECNOLOGICO CONICET NOA SUR / INSTITUTO SUPERIOR DE INVESTIGACIONES BIOLOGICAS || UNIVERSIDAD NACIONAL DE TUCUMAN / INSTITUTO SUPERIOR DE INVESTIGACIONES BIOLOGICAS**■ CARGOS EN ORGANISMOS CIENTIFICO-TECNOLOGICOS:**Fecha inicio: **05-2015**

Fin:

Carrera: **Otra**Categoría: **Otra**Otro cargo: **Personal de Apoyo-Profesional Principal**

Institución:

INSTITUTO SUPERIOR DE INVESTIGACIONES BIOLOGICAS (INSIBIO) ; (CONICET - UNT)**■ OTROS CARGOS:**

Curriculum vitae

ACUÑA, MARIA ELINA

Fecha inicio: **04/08/2014**Fin: **20/12/2019**Cargo: **Colaborador en el dictado de la materia Nutrición**Categoría: **Ad Honorem**Dedicación horaria semanal: **De 0 hasta 19 horas**

Institución:

UNIVERSIDAD NACIONAL DE TUCUMAN / FACULTAD DE BIOQUIMICA, QUIMICA Y FARMACIA / INSTITUTO DE QUIMICA BIOLOGICA**ANTECEDENTES****■ FORMACION DE RRHH EN CYT - Tesistas:**Año desde: **2017**Año hasta: **2018**Nombre/s: **Ilse**Apellido/s: **Bleckwedel**

Institución otorgante del título:

FACULTAD DE BIOQUIMICA, QUIMICA Y FARMACIA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE TUCUMANTipo de trabajo dirigido: **Tesina o trabajo final de Grado**Calificación obtenida: **10 (diez)**Función desempeñada: **Co-director o co-tutor****■ FORMACION DE RRHH EN CYT - Pasantes de I+D y/o formación académica :**Año desde: **2023**Año hasta: **2023**Nombre/s: **Noelia Natalia**Apellido/s: **Fernández**

Institución de trabajo:

INSTITUTO DE QUIMICA BIOLOGICA ; FACULTAD DE BIOQUIMICA, QUIMICA Y FARMACIA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE TUCUMANTipo de tareas: **Tareas de investigación y desarrollo**

Ámbito institucional:

Tema del plan de trabajo: **Adiestramiento Profesional en técnicas de análisis de alimentos**Nivel educativo del pasante: **Universitario de posgrado/doctorado**Función desempeñada: **Director o tutor**Año desde: **2023**Año hasta: **2023**Nombre/s: **Ivanna del Luján**Apellido/s: **Villalba**

Institución de trabajo:

INSTITUTO DE QUIMICA BIOLOGICA ; FACULTAD DE BIOQUIMICA, QUIMICA Y FARMACIA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE TUCUMANTipo de tareas: **Tareas de investigación y desarrollo**

Ámbito institucional:

Tema del plan de trabajo: **Adiestramiento Profesional en técnicas de análisis de alimentos**Nivel educativo del pasante: **Universitario de posgrado/doctorado**Función desempeñada: **Director o tutor**

Curriculum vitae

ACUÑA, MARIA ELINA

 Año desde: **2019**

 Año hasta: **2020**

 Nombre/s: **Elizabeth Abigail**

 Apellido/s: **Gutiérrez**

Institución de trabajo:

INSTITUTO DE QUIMICA BIOLOGICA ; FACULTAD DE BIOQUIMICA, QUIMICA Y FARMACIA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE TUCUMAN

 Tipo de tareas: **Capacitación pre-profesional y/o profesional**

 Ámbito institucional: **Universidad o instituto universitario estatal**

 Tema del plan de trabajo: **Agregada Estudiantil (no rentada)**

 Nivel educativo del pasante: **Universitario de grado**

 Función desempeñada: **Co-director o co-tutor**
■ FINANCIAMIENTO CYT - Proyectos I+D:

 Tipo de actividad de I+D: **Desarrollo experimental o tecnológico**

Denominación del proyecto:

Diseño y elaboración de un alimento de alto valor nutricional a partir de harinas no convencionales producidas en el NOA, fortificados con calcio y compuestos biofuncionales

Tipo de proyecto:

PIUNT

Código de identificación:

D752

 Fecha desde: **05-2023**

 Fecha hasta: **12-2025**

Descripción del proyecto:

En este proyecto se plantea diseñar y elaborar un alimento de alto valor nutricional a partir de harinas no convencionales producidas en el NOA , como son las harinas de leguminosas. La complementación de cereales y leguminosas aumenta el contenido proteico de los alimentos propuestos y mejora el valor nutricional de las mismas. También se propone fortificarlos con calcio y agregarles compuestos biofuncionales, a través de frutos no tradicionales.

 Campo aplicación: **Alimentos**

 Área del conocimiento: **Ciencias de la Salud**

 Sub-área del conocimiento: **Nutrición, Dietética**

 Especialidad: **Composición de alimentos y nutrición**

 Palabra clave: **ALIMENTOS, COMPLEMENTACIÓN, BIOFUNCIONAL, FORTIFICACIÓN**

 Moneda: **Pesos**

 Monto total: **120000.00**

Institución:

Institución	Ejecuta	Evalua	Adopta	Demanda	Promueve	% Financ.
UNIVERSIDAD NACIONAL DE TUCUMAN (UNT)	No	Si	No	No	No	100
INSTITUTO DE QUIMICA BIOLOGICA ; FACULTAD DE BIOQUIMICA, QUIMICA Y FARMACIA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE TUCUMAN	Si	No	No	No	No	

Apellido	Nombre	Cuil	Rol
ROSSI	ANALIA MABEL	27126074609	Director

 Fecha de inicio de participación en el proyecto: **05-2023**

 Fecha fin: **08-2025**

 Función desempeñada: **Investigador**

 Tipo de actividad de I+D: **Desarrollo experimental o tecnológico**

Denominación del proyecto:

Desarrollo de un alimento funcional fortificado con vitaminas y compuestos bioactivos con influencia positiva sobre el sistema inmune

Tipo de proyecto:

Proyectos Orientados a Temas Estratégicos 2020

Código de identificación:

 Fecha desde: **10-2021**

 Fecha hasta: **10-2022**

Descripción del proyecto:

El objetivo de este proyecto es desarrollar un alimento panificado funcional y fortificado con vitaminas C y D y

compuestos polifenólicos que actúen en forma positiva sobre el sistema inmunológico frente a enfermedades bacterianas y virales tipo COVID-19. Con este proyecto se espera incrementar la respuesta del sistema inmunológico ante infecciones bacterianas o virales del tipo COVID-19, que tanto nos preocupa en la actualidad y la necesidad de revertir o evitar el desarrollo de patologías crónicas relacionadas a las deficiencias o a los excesos nutricionales. Para ello, se propone el estudio de las propiedades nutricionales, sensoriales y funcionales de un alimento formulado con cultivos regionales que, a pesar de su elevado contenido de macro y micronutrientes, no se consumen frecuentemente sino que se destinan al comercio exterior, como es el caso de las leguminosas, granos andinos y los frutos de la región. Se busca formular un producto rico en macro y micronutrientes así como en contenido de compuestos funcionales, que al ser incluido en la dieta habitual cubra los déficits detectados de nutrientes y al ser funcional se puede lograr un mejor estado nutricional de la población en general. La generación de productos novedosos con propiedades bioactivas es una de las líneas de mayor actualidad en materia de innovación. A través del proceso de panificación se busca obtener un producto esponjoso y apetitoso a partir de la harina de trigo. El pan blanco es uno de los alimentos procesados más antiguos y más ampliamente consumidos por la humanidad. Además, los productos panificados brindan la posibilidad de incorporar ingredientes funcionales y/o suplementar logrando así mejorar la dieta sin modificar los hábitos alimentarios de la población, y las variaciones que se produzcan en la composición tendrán una importante repercusión en la ingesta de factores de protección y de riesgo. El desarrollo de estos productos empleando la producción de legumbres y frutos de la región NOA a cargo de pequeños agricultores y cooperativas formadas por ellos, teniendo en cuenta las diferencias nutricionales, funcionales y tecnológicas que trae consigo la variabilidad genética, permitirá disponer de una amplia variedad de alimentos con alto valor agregado, saludables y económicos, y que incorporen las legumbres, granos andinos y frutas regionales de estación en el consumo habitual de las personas. De esta manera, se lograría un incremento de la utilización de materias primas de producción local, lo cual redundaría en un beneficio económico de la región. Se define como indicador del impacto de este proyecto la aceptabilidad del producto obtenido, rico en macro, micronutrientes y compuestos funcionales, cuya ingesta aumente la respuesta inmunológica ante infecciones (virales y bacterianas) y contribuya a mejorar el estado de malnutrición de las poblaciones vulnerables destinatarias.

 Campo aplicación: **Alimentos**

 Área del conocimiento: **Otras Ingenierías y Tecnologías**

 Sub-área del conocimiento: **Alimentos y Bebidas**

 Especialidad: **Ciencia y Tecnología de Alimentos, Nutrición, Salud Pública**

 Palabra clave: **PANIFICADOS, VITAMINAS, ANTIOXIDANTES, SISTEMA INMUNOLOGICO**

 Moneda: **Pesos**

 Monto total: **300000.00**

Institución:

Institución	Ejecuta	Evalua	Adopta	Demanda	Promueve	% Financ.
SECRETARIA DE POLITICAS UNIVERSITARIAS (SPU) ; MINISTERIO DE EDUCACION	No	Si	No	Si	No	100
UNIVERSIDAD NACIONAL DE TUCUMAN (UNT)	Si	No	Si	No	Si	

Apellido	Nombre	Cuil	Rol
TERESCHUK	MARIA LAURA	27176964303	Director

 Fecha de inicio de participación en el proyecto: **10-2021**

 Fecha fin: **10-2022**

 Función desempeñada: **Personal técnico de apoyo**

 Tipo de actividad de I+D: **Desarrollo experimental o tecnológico**

Denominación del proyecto:

Mejora de la composición nutricional y escalado productivo de alimentos para comedores de Tucumán y Santiago del Estero, sobre la base de productos regionales con valor agregado

 Tipo de proyecto: **PROGRAMA CIENCIA Y TECNOLOGÍA CONTRA EL HAMBRE**

Código de identificación:

 Fecha desde: **10-2021**

 Fecha hasta: **10-2022**

Descripción del proyecto:

Objetivo general Promover el acceso a una alimentación saludable en poblaciones beneficiarias de asistencia alimentaria en comedores escolares y comunitarios de las provincias de Tucumán y Santiago del Estero. **Objetivos específicos** Desarrollar productos alimenticios con perfil nutricional mejorado mediante la incorporación de harina de soja plenamente apta para consumo humano. Construir y poner en funcionamiento una planta para obtención de harinade soja desactivada por extrusado. Completar el proceso de elaboración y de análisis microbiológico, nutricional, organoléptico y de aceptabilidad de galletas funcionales, preparados para batidos y postres, sopa crema, mate cocido funcional y módulos de nutrientes. Obtener las certificaciones correspondientes para la habilitación de los alimentos para consumo público. Organizar e implementar la distribución de los alimentos en los comedores escolares de Tucumán y Santiago del Estero. Viabilizar líneas de posible comercialización de los

alimentos desarrollados. Tipo y alcance del desarrollo propuesto Los alimentos que se entregan por medio de los comedores escolares y comunitarios a menudo son fortificados para proporcionar micronutrientes adicionales a los estudiantes, contribuyendo así a reducir la prevalencia de la anemia y a mejorar su estado nutricional (FAO, FIDA, OPS, WFP, UNICEF, 2020). Además, tienen capacidad para promover hábitos de alimentación saludables, como estrategia para afrontar la doble carga de la malnutrición, ya que se ha informado que los hábitos alimenticios desarrollados en la infancia suelen mantenerse durante la edad adulta (FAO- FIDA- OMS- PMA- UNICEF, 2019). Este proyecto aspira, en el corto plazo, a proporcionar alimentos con alto contenido nutricional para su distribución en comedores escolares y comunitarios, aprovechando el desarrollo innovador de una harina de soja plenamente apta para el consumo humano. Pretende, al mismo tiempo, sentar las bases para contribuir de manera estructural a estas importantes funciones que prestan los comedores, no sólo mediante el desarrollo de alimentos, sino también mediante la incorporación de valor agregado a la producción agrícola local, de la cual se extraen los insumos para los propios alimentos saludables, promoviendo de esta manera el desarrollo sustentable de los pequeños productores y de la agricultura familiar. El proyecto, en efecto, se basa en la instalación de una planta de producción de harina de soja, que proveerá del ingrediente a los varios alimentos desarrollados y al mismo tiempo, estará disponible para absorber la producción de agricultores a los que, en una línea de trabajo complementaria, se aspira a asesorar en buenas prácticas agrícolas y a proveer de semillas de alta calidad (incluso variedades no transgénicas) desarrolladas por la Estación Experimental Agroindustrial Obispo Colombares (EEAOC) y el ITANOA (CONICET/EEAOC).

 Campo aplicación: **Alimentos**

 Área del conocimiento: **Otras Ingenierías y Tecnologías**

 Sub-área del conocimiento: **Alimentos y Bebidas**

 Especialidad: **Ciencia y Tecnología de Alimentos, Nutrición, Salud Pública**

 Palabra clave: **ALIMENTOS, REGIONALES, NUTRITIVOS, ESCALADO**

 Moneda: **Pesos**

 Monto total: **9900000.00**

Institución:

Institución	Ejecuta	Evalua	Adopta	Demanda	Promueve	% Financ.
MINISTERIO DE EDUCACION	No	Si	No	Si	No	100
CENTRO CIENTIFICO TECNOLOGICO CONICET NOA SUR (CCT NOA SUR) ; CONSEJO NACIONAL DE INVESTIGACIONES CIENTIFICAS Y TECNICAS	Si	No	Si	No	Si	

Apellido	Nombre	Cuil	Rol
CASTAGNARO	ATILIO PEDRO	20137847354	Director

 Fecha de inicio de participación en el proyecto: **10-2021**

 Fecha fin: **10-2022**

 Función desempeñada: **Personal técnico de apoyo**

 Tipo de actividad de I+D: **Desarrollo experimental o tecnológico**

Denominación del proyecto:

Desarrollo de Alimentos Funcionales con Harinas y Frutos no Convencionales del NOA. Estudio de sus
Compuestos Bioactivos

Tipo de proyecto:

PIUNT

 Código de identificación: **PIUNT2020-D686**

 Fecha desde: **10-2020**

 Fecha hasta: **08-2022**

Descripción del proyecto:

Desarrollo de alimentos funcionales con harinas y frutos deshidratados regionales no convencionales del NOA. Estudio de sus compuestos bioactivos para la prevención de las enfermedades crónicas no transmisibles y de las enfermedades carenciales de la población de Tucumán

 Campo aplicación: **Higiene, alimentación y nutrición**

 Área del conocimiento: **Ciencias de la Salud**

 Sub-área del conocimiento: **Nutrición, Dietética**

 Especialidad: **Nutrición y Salud**

 Palabra clave: **LEGUMBRES, BIOACTIVOS, FRUTOS**

 Moneda: **Pesos**

 Monto total: **12000.00**

Institución:

Institución	Ejecuta	Evalua	Adopta	Demanda	Promueve	% Financ.
SECRETARIA DE CIENCIA, ARTE E INNOVACION TECNOLOGICA ; RECTORADO ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE TUCUMAN	No	Si	No	No	Si	100

Curriculum vitae

ACUÑA, MARIA ELINA

Institución	Ejecuta	Evalua	Adopta	Demanda	Promueve	% Financ.
INSTITUTO DE QUIMICA BIOLOGICA ; FACULTAD DE BIOQUIMICA, QUIMICA Y FARMACIA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE TUCUMAN	Si	No	No	No	No	

Apellido	Nombre	Cuil	Rol
ROSSI	ANALIA MABEL	27126074609	Director

Fecha de inicio de participación en el proyecto: **10-2020**

Fecha fin: **08-2022**

Función desempeñada: **Personal técnico de apoyo**

Tipo de actividad de I+D: **Investigación aplicada**

Denominación del proyecto:

Integración y articulación de capacidades del CCT Tucumán-Santiago del Estero-Catamarca para contribuir ante una emergencia alimentaria. Etapa 1: formulados con soja para aumentar la calidad nutritiva en la dieta de comedores escolares.

Código de identificación: **Proyecto para atender a problemas de vulnerabilidad social**

Fecha desde: **12-2019**

Fecha hasta: **12-2020**

Descripción del proyecto:

Este proyecto, en el que se articulan diez UE del CCT NOA Sur (Tucumán, Santiago del Estero y Catamarca), es la primera etapa, y una prueba piloto, de un proyecto más amplio, que aspira a mejorar los contenidos nutricionales y los costos de los alimentos que se distribuyen en los comedores escolares, aprovechando para ello de insumos provenientes de producción local. En esta etapa, se obtendrá harina de soja apta para el consumo humano, con la cual se producirán alimentos a ser distribuidos en comedores escolares que atienden a estudiantes en situación de vulnerabilidad alimentaria. El proyecto prevé, sobre la base de un equipamiento piloto ya en actividad (un extrusor que elimina los FAN de la soja y proporciona aceite y harina APH), desarrollar una serie de alimentos que incorporen esos productos; seleccionar de entre ellos los más convenientes por su palatabilidad para la población seleccionada, así como por sus valores nutricionales; ampliar la producción mediante la construcción de un extrusor de mayor capacidad; y distribuirlos entre la/os estudiantes de sectores sociales vulnerables, a través del sistema de comedores coordinados por los Ministerios de Desarrollo Social y de Educación de Tucumán.

Campo aplicación: **Higiene, alimentación y nutrición**

Área del conocimiento: **Otras Ingenierías y Tecnologías**

Sub-área del conocimiento: **Alimentos y Bebidas**

Especialidad: **Nutrición, Tecnología de Alimentos y Salud Pública**

Palabra clave: **NUTRICIÓN, HARINA DE SOJA, EXTRUSADO, COMEDORES ESCOLARES**

Moneda: **Pesos**

Monto total: **2233600.00**

Institución:

Institución	Ejecuta	Evalua	Adopta	Demanda	Promueve	% Financ.
MINISTERIO DE EDUCACION ; PROVINCIA DE TUCUMAN	Si	No	Si	Si	No	90
CENTRO CIENTIFICO TECNOLOGICO CONICET NOA SUR (CCT NOA SUR) ; CONSEJO NACIONAL DE INVESTIGACIONES CIENTIFICAS Y TECNICAS	Si	Si	No	No	Si	10

Apellido	Nombre	Cuil	Rol
CASTAGNARO	ATILIO PEDRO	20137847354	Director

Fecha de inicio de participación en el proyecto: **12-2019**

Fecha fin: **12-2020**

Función desempeñada: **Personal técnico de apoyo**

Tipo de actividad de I+D: **Investigación aplicada**

Denominación del proyecto:

Estudio de compuestos bioactivos en cultivos del NOA y su utilización para mejorar el valor nutricional y funcional de alimentos de consumo masivo

Código de identificación: **PIUNT 2017 - D629**

Fecha desde: **01-2018**

Fecha hasta: **12-2020**

Descripción del proyecto:

Curriculum vitae

ACUÑA, MARIA ELINA

El objetivo del proyecto es estudiar las propiedades funcionales y prebióticas del mucilago de chí y elaborar alimentos nutritivos y funcionales tipo panificados, los que serán formulados con harinas mezcla con chí y harinas no tradicionales (lenteja, poroto, garbanzo, batata, zapallo) Estos panificados aportaran nutrientes para la prevención de enfermedades crónicas no transmisibles y enfermedades carenciales de los pobladores de Tucumán.

Campo aplicación: **Higiene, alimentacion y nutricion-Otros**

Área del conocimiento: **Otras Ingenierías y Tecnologías**

Sub-área del conocimiento: **Alimentos y Bebidas**

Especialidad: **Alimentos funcionales**

Palabra clave: **COMPUESTOS BIOACTIVOS, PREBIOTICOS, MUCILAGO DE CHIA, PANIFICADOS**

Moneda: **Pesos**

Monto total: **20000.00**

Institución:

Institución	Ejecuta	Evalua	Adopta	Demanda	Promueve	% Financ.
FACULTAD DE BIOQUIMICA, QUIMICA Y FARMACIA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE TUCUMAN	Si	No	No	No	No	
UNIVERSIDAD NACIONAL DE TUCUMAN (UNT)	No	Si	No	No	No	100

Apellido	Nombre	Cuil	Rol
ROSSI	ANALIA MABEL	27126074609	Director
SAMMAN	NORMA CRISTINA	23063520144	Co-director

Fecha de inicio de participación en el proyecto: **01-2018**

Fecha fin: **12-2020**

Función desempeñada: **Investigador**

Tipo de actividad de I+D: **Investigación aplicada**

Denominación del proyecto:

ESTRATEGIAS BIOLÓGICAS PARA AGREGAR VALOR A LA PRODUCCIÓN DE AGROALIMENTOS DE INTERÉS EN LA REGIÓN DEL NOA

Tipo de proyecto:

Proyecto Unidades Ejecutoras 2016

Código de identificación:

Fecha desde: **01-2017**

Fecha hasta: **12-2021**

Descripción del proyecto:

La región del Noroeste Argentino (NOA) debe mejorar su producción local en pos de que Argentina sigafortaleciendo su liderazgo como productor de alimentos y de otros productos derivados de la agricultura conmayor valor en origen y una mayor cantidad de puestos de trabajo. En INSIBIO se generan conocimientosinnovadores aplicando herramientas biológicas y metodologías no convencionales para agregar valor aproductos con impacto en la socio-economía regional. El objetivo general del presente proyecto es mejorar laSanidad, Productividad y Calidad de Agroalimentos de la región del NOA, lo que lleva al aumento de lacompetitividad de los alimentos argentinos en vista a ampliar las posibilidades de comercializar en nuevosmercados. Se propone el desarrollo de conocimientos y tecnologías para potenciar el estado fitosanitario y laproduktividad de cultivos de interés regional (citrus, caña de azúcar, soja, frutilla y arándanos, entre otras) ypara la elaboración de alimentos procesados en base a cultivos andinos con componentes nutricionales ybioactivos incrementados. El proyecto favorecerá la interacción de distintos grupos de investigaciónconsolidados en INSIBIO, grupos de investigación externos y empresas del medio. Así, el estudio integral ymultidisciplinario propuesto facilitará el desarrollo de soluciones de precisión a los sectores productivos.

Campo aplicación: **Higiene, alimentacion y nutricion-Otros**

Área del conocimiento: **Ciencias Biológicas**

Sub-área del conocimiento: **Otras Ciencias Biológicas**

Especialidad: **Alimentos**

Palabra clave: **AGROALIMENTOS, CULTIVOS REGIONALES, VALOR AGREGADO**

Moneda: **Pesos**

Monto total: **1541000.00**

Institución:

Institución	Ejecuta	Evalua	Adopta	Demanda	Promueve	% Financ.
INSTITUTO SUPERIOR DE INVESTIGACIONES BIOLOGICAS (INSIBIO) ; (CONICET - UNT)	Si	No	No	No	No	
CONSEJO NACIONAL DE INVESTIGACIONES CIENTIFICAS Y TECNICAS (CONICET)	No	No	No	No	No	100

Curriculum vitae

ACUÑA, MARIA ELINA

Apellido	Nombre	Cuil	Rol
RAPISARDA	VIVIANA ANDREA	27224320553	Director

Fecha de inicio de participación en el proyecto: **07-2018**

Fecha fin: **12-2021**

Función desempeñada: **Personal técnico de apoyo**

■ **FINANCIAMIENTO CYT - Proyectos de extensión, vinculación y transferencia:**

Tipo de actividad: **Investigación**

Denominación del proyecto:

EL EFECTO DE LA PANDEMIA EN LOS HÁBITOS ALIMENTICIOS Y EL ESTADO NUTRICIONAL DE ESCOLARES

Tipo de proyecto: **Proyecto de Extensión Categoría Consolidado**

Código de identificación:

Fecha desde: **10-2022**

Fecha hasta: **10-2023**

Descripción del proyecto:

El cambio de estilo de vida generado por la pandemia de COVID-19, y por el consiguiente aislamiento social preventivo y obligatorio (ASPO), generó en la población infantil importantes desórdenes alimenticios. Los efectos del encierro y la falta de actividad física tuvieron su efecto en la nutrición infantil: se presentaron diversas situaciones, que fueron desde el aumento del consumo de golosinas y alimentos ricos en grasas e hidratos de carbono simples hasta la falta de ingesta de las comidas principales en los horarios adecuados. Este tipo de cambios generaron hábitos alimenticios incorrectos, los cuales pudieron agravar la situación detectada en el año 2016 en los alumnos que asistían a la escuela N° 40 de Tafí Viejo, donde por las evaluaciones antropométricas realizadas se observó un 6.1 % de desnutrición, 11 % de bajo peso, 7.3 % de sobrepeso y un 14.6% de obesidad en la población infantil escolarizada. El proyecto se plantea como una continuidad de Proyectos de voluntariado previos realizados en esta misma población escolares (2016 ? Relatos y alimentos saludables). Del resultado de las encuestas de frecuencia de consumo de alimentos, recordatorios de 24h y mediciones antropométricas, determinaron que, al igual que en poblaciones de áreas rurales anteriormente estudiadas, la población en general presentó conjuntamente desnutrición crónica, sobrepeso y/u obesidad. Esta situación concuerda con la informada por la Encuesta Nacional de Nutrición y Salud que se hace extensiva a toda la provincia (ENNyS2, 2019). La monotonía que caracteriza al patrón alimentario es el punto de unión entre las deficiencias de nutrientes y la obesidad detectada. Se observa una ingesta excesiva de alimentos ultraprocesados adquiridos en los kioscos externos a la escuela, los cuales se consideran trascendentales en el aumento de prevalencia de sobrepeso y obesidad, el problema emergente en la región. Al disponer de datos previos al ASPO declarado por la pandemia por COVID19, al realizar este proyecto se podrá tener un conocimiento claro y preciso sobre la situación alimentaria-nutricional de la población escolar de la escuela primaria N° 40 de Tafí Viejo, Tucumán, identificando así el efecto que tuvo el aislamiento en los hábitos alimentarios y el efecto que tuvo en su salud.

Campo aplicación: **Hig., Aliment. y Nutr.-Nutrición y desnutrición**

Área del conocimiento: **Ciencias de la Salud**

Sub-área del conocimiento: **Nutrición, Dietética**

Especialidad: **Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Nutrición, Salud Pública**

Palabra clave: **ALIMENTACION, ESTADO, NUTRICIONAL, PANDEMIA, ESCOLARES**

Moneda: **Pesos**

Monto total: **100000.00**

Institución:

Institución	Ejecuta	Evalua	Adopta	Demanda	Promueve	% Financ.
UNIVERSIDAD NACIONAL DE TUCUMAN (UNT)	No	Si	No	No	No	100
INSTITUTO DE QUIMICA BIOLOGICA ; FACULTAD DE BIOQUIMICA, QUIMICA Y FARMACIA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE TUCUMAN	Si	No	No	No	No	
ESCUELA BERNARDINO RIVADAVIA N°40 TAFÍ VIEJO	No	No	Si	No	No	

Apellido	Nombre	Cuil	Rol
ROSSI	ANALIA MABEL	27126074609	Director

Fecha de inicio de participación en el proyecto: **10-2022**

Fecha fin: **10-2023**

Función desempeñada: **Personal técnico de apoyo**

Tipo de actividad: **Investigación**

Denominación del proyecto:

Nutrición Escolar y Pandemia

 Tipo de proyecto: **Programa de extensión 2021 Universidad, Cultura y Territorio**

 Código de identificación: **SPU-15776**

 Fecha desde: **05-2022**

 Fecha hasta: **05-2023**

Descripción del proyecto:

El objetivo del presente proyecto es evaluar en los niños que asisten a la escuela comedor Bernardino Rivadavia la situación alimentaria nutricional actual, post ASPO y comparar con la situación previa a la pandemia. Caracterizar las modificaciones que sufrieron en sus hábitos alimentarios por el aislamiento, para modificar aquellos que comprometen la salud y reforzar aquellos observados como positivos. Promover la enseñanza de temas sobre nutrición y alimentación, realizar mejoras en los comedores escolares con capacitaciones sobre BPM que aseguren una alimentación nutricionalmente adecuada e inocua. Aplicar los conocimientos adquiridos por la población escolar (alumnos y docentes) para la implementación de un kiosco saludable.

 Campo aplicación: **Higiene, alimentación y nutrición**

 Área del conocimiento: **Ciencias de la Salud**

 Sub-área del conocimiento: **Nutrición, Dietética**

 Especialidad: **Alimentación escolar**

 Palabra clave: **ALIMENTACION, ESCOLAR, NUTRICION**

 Moneda: **Pesos**

 Monto total: **500000.00**

Institución:

Institución	Ejecuta	Evalua	Adopta	Demanda	Promueve	% Financ.
MINISTERIO DE EDUCACION	No	No	No	No	Si	100
INSTITUTO DE QUIMICA BIOLOGICA ; FACULTAD DE BIOQUIMICA, QUIMICA Y FARMACIA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE TUCUMAN	Si	No	No	No	No	
ESCUELA N°40 BERNARDINO RIVADAVIA	No	No	Si	No	No	

Apellido	Nombre	Cuil	Rol
ROSSI	ANALIA MABEL	27126074609	Director

 Fecha de inicio de participación en el proyecto: **05-2022**

 Fecha fin: **05-2023**

 Función desempeñada: **Personal técnico de apoyo**

 Tipo de actividad: **Investigación**

Denominación del proyecto:

Desarrollo de un Alimento Nutritivo y Funcional para ser Incluido en la Alimentación Escolar

Tipo de proyecto:

Código de identificación:

 Fecha desde: **07-2019**

 Fecha hasta: **03-2020**

Descripción del proyecto:

Este proyecto se basa en incluir en la alimentación de los alumnos que asisten a la Escuela N° 40 Bernardino Rivadavia, un alimento farináceo de consumo masivo, elaborado con mezclas de harinas no tradicionales, suplementadas con calcio y con bajo contenido de sal, grasas saturadas e hidratos de carbono simples, que ayude a solucionar la malnutrición detectada. Este alimento farináceo, formulado y desarrollado en nuestro laboratorio se caracterizará por su elevado valor nutritivo, propiedades biofuncionales y su bajo aporte calórico. Para su elaboración se reemplazara parcialmente la harina de trigo con harinas de legumbres y chíca seleccionadas considerando el aporte nutricional, costo y disponibilidad en la región. En los panificados producidos se evaluarán las propiedades sensoriales y su aceptabilidad en la población escolar. Posteriormente serán incluidos en la dieta como colación durante 4 meses. Al finalizar este periodo se evaluará la efectividad de la intervención, a través de mediciones antropométricas y nutricionales. La escuela N° 40 Bernardino Rivadavia, se encuentra en la ciudad de Tafi Viejo, Tucumán. Es una escuela pública primaria a la que asisten 600 alumnos en 2 turnos (mañana y tarde). Esta escuela cuenta con un comedor, donde se le sirve el desayuno y el almuerzo al turno mañana y el almuerzo y merienda al turno tarde. Esta prueba piloto podrá hacerse extensivo a otros establecimientos escolares de la provincia.

 Campo aplicación: **Salud humana**

 Área del conocimiento: **Ciencias de la Salud**

 Sub-área del conocimiento: **Nutrición, Dietética**

 Especialidad: **Alimentación escolar**

Curriculum vitae

ACUÑA, MARIA ELINA

Palabra clave: **ALIMENTO FUNCIONAL, ESCOLARES, LEGUMBRES, PANES**

Moneda: **Pesos**

Monto total: **50000.00**

Institución:

Institución	Ejecuta	Evalua	Adopta	Demanda	Promueve	% Financ.
ESCUELA N° 40 BERNARDINO RIVADAVIA. TAFÍ VIEJO	No	No	Si	No	No	
UNIVERSIDAD NACIONAL DE TUCUMAN (UNT)	Si	Si	No	No	No	100

Apellido	Nombre	Cuil	Rol
SAMMAN	NORMA CRISTINA	23063520144	Director

Fecha de inicio de participación en el proyecto: **07-2019**

Fecha fin: **03-2020**

Función desempeñada: **Personal técnico de apoyo**

Tipo de actividad: **Investigación**

Denominación del proyecto:

Alimentación saludable Escolar

Tipo de proyecto: **Compromiso Social Universitario del PVU**

Código de identificación:

Fecha desde: **11-2016**

Fecha hasta: **07-2018**

Descripción del proyecto:

El objetivo del presente proyecto es la caracterización de hábitos alimentarios de los niños que asisten a la escuela comedor Bernardino Rivadavia, para modificar aquellos que comprometen la salud y reforzar aquellos observados como positivos. Objetivos específicos: -Verificar el cumplimiento de las modificaciones realizadas en el proceso de elaboración del menú escolar. -Capacitar al personal responsable en el comedor de la escuela en la elección de alimentos saludables al incluirlos en los menús, en buenas prácticas de manejo y elaboración de alimentos. -Capacitar a los docentes para intervenir de modo eficaz en el tratamiento de la problemática nutricional observada en la escuela. -Promover la venta de alimentos saludables en el kiosco a partir de actividades ?Kiosco Saludable?.

Campo aplicación: **Hig., Aliment. y Nutr. - Nutrición y desnutrición**

Área del conocimiento: **Ciencias de la Salud**

Sub-área del conocimiento: **Nutrición, Dietética**

Especialidad: **Alimentación saludable escolar**

Palabra clave: **NUTRICION, ALIMENTACION SALUDABLE, NUTRICION INFANTIL, ESCOLARES**

Moneda: **Pesos**

Monto total: **20000.00**

Institución:

Institución	Ejecuta	Evalua	Adopta	Demanda	Promueve	% Financ.
UNIVERSIDAD NACIONAL DE TUCUMAN (UNT)	Si	No	No	No	Si	100

Apellido	Nombre	Cuil	Rol
SAMMAN	NORMA CRISTINA	23063520144	Director

Fecha de inicio de participación en el proyecto: **11-2016**

Fecha fin: **07-2018**

Función desempeñada: **Investigador**

Tipo de actividad: **Investigación**

Denominación del proyecto:

Relatos y alimentos saludables

Tipo de proyecto: **Proyecto de Voluntariado**

Código de identificación:

Fecha desde: **12-2015**

Fecha hasta: **07-2017**

Descripción del proyecto:

Objetivo: evaluar la situación alimentario nutricional de los niños que asisten a la escuela comedor Las Bases (Tafi Viejo) y aplicar la narrativa literaria para transmitir los conocimientos sobre alimentación y hábitos saludables para prevención de enfermedades. Objetivos Específicos 1. Evaluar y monitorear el estado nutricional de los niños. 2. Analizar y reformular el menú en función de las necesidades nutricionales de los beneficiarios. 3.

Curriculum vitae

ACUÑA, MARIA ELINA

personal responsable en el comedor de la escuela en la elección de alimentos saludables al incluirlos en los menús, en buenas prácticas de manejo y elaboración de alimentos.4. Transmitir conocimientos a través de los cuentos, juegos y obras teatrales con títeres buscando lograr una modificación voluntaria de prácticas que influyan en el estado nutricional para mejorarlo.5. Recopilar las narraciones de los niños participantes y crear nuevos cuentos sobre la temática propuesta conjuntamente a los destinatarios.

Campo aplicación: Hig.,Aliment.y Nutr.-Nutricion y desnutrici

Área del conocimiento: Ciencias de la Salud

Sub-área del conocimiento: Nutrición, Dietética

Especialidad: Alimentación Saludable Escolar

Palabra clave: NUTRICION, ALIMENTACION SALUDABLE, NUTRICION INFANTIL

Moneda: Pesos

Monto total: 16000.00

Institución:

Institución	Ejecuta	Evalua	Adopta	Demanda	Promueve	% Financ.
UNIVERSIDAD NACIONAL DE TUCUMAN (UNT)	No	No	No	No	Si	100
INSTITUTO DE QUIMICA BIOLOGICA ; FACULTAD DE BIOQUIMICA, QUIMICA Y FARMACIA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE TUCUMAN	Si	No	No	No	No	

Apellido	Nombre	Cuil	Rol
SAMMAN	NORMA CRISTINA	23063520144	Director

Fecha de inicio de participación en el proyecto: 12-2015

Fecha fin: 07-2017

Función desempeñada: Investigador

Tipo de actividad: Investigación

Denominación del proyecto:

Alimentación en zona montañosa

Tipo de proyecto: Proyecto de Voluntariado

Código de identificación:

Fecha desde: 12-2013

Fecha hasta: 09-2015

Descripción del proyecto:

Introducción:Estudios previos mostraron que la población de altura presenta alimentación monótona,sin producciones propias y consumo dependiente de otros centros urbanos, lo que amenaza su identidad cultural y genera un déficit alimentario**Objetivos:** 1. Contribuir a mejorar la situación nutricional de la población escolar de la zona de altura.2.Enriquecer sus conocimientos en nutrición alimentos e inocuidad alimentaria3. Recuperar e incluir en la dieta habitual los alimentos tradicionales y revalorizar sus técnicas de elaboración

Campo aplicación: Hig.,Aliment.y Nutr.-Nutricion y desnutrici

Área del conocimiento: Ciencias de la Salud

Sub-área del conocimiento: Nutrición, Dietética

Especialidad: z

Palabra clave: NUTRICION, ESCOLARES, ZONA MONTAÑOSA

Moneda: Pesos

Monto total: 10.00

Institución:

Institución	Ejecuta	Evalua	Adopta	Demanda	Promueve	% Financ.
UNIVERSIDAD NACIONAL DE TUCUMAN (UNT)	No	No	No	No	No	100
INSTITUTO DE QUIMICA BIOLOGICA ; FACULTAD DE BIOQUIMICA, QUIMICA Y FARMACIA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE TUCUMAN	Si	No	No	No	No	

Apellido	Nombre	Cuil	Rol
SAMMAN	NORMA CRISTINA	23063520144	Director

Fecha de inicio de participación en el proyecto: 12-2013

Fecha fin: 09-2015

Función desempeñada: Investigador

■ FINANCIAMIENTO CYT - Becas recibidas:

 Fecha inicio: **04-2005**

 Fin: **03-2010**

 Tipo de beca: **Postgrado/Doctorado**

Denominación de la beca:

Tipo de tareas:

Institución de trabajo del becario:

CONSEJO NACIONAL DE INVESTIGACIONES CIENTIFICAS Y TECNICAS (CONICET)

Institución financiadora de la Beca:

CONSEJO NACIONAL DE INVESTIGACIONES CIENTIFICAS Y TECNICAS (CONICET)

Nombre del Director:

Apellido del Director:

Nombre del CoDirector:

Apellido del CoDirector:

 ¿Financia/financió un Post-grado con esta Beca?: **Si**

 Porcentaje de financ.: **50%**
■ EXTENSION - Comunicación pública de la ciencia y la tecnología:

 Título: **III Jornada de Extensión de la Facultad de Bioquímica, Química y Farmacia: ?Del Laboratorio a La Comunidad?**

 Fecha inicio: **12-2018**

 Hasta: **12-2018**

 Función desempeñada: **Integrante de equipo**

Descripción:

Presentación de las actividades de extensión que se realizan en el Laboratorio de Evaluación de Alimentos.

Medios divulgación:

Tipo de medio	Nombre de medio	Lugar de realización	Part. periódica
Exposición	Jornadas de extensión	Facultad de Bioquímica, Química y Farmacia	No

Tipos de destinatario:

Público en general

Fuentes de financiamiento:

Fondos de la propia institución donde se desarrolló o desarrolla la actividad

 Título: **XII Feria de Voluntariados de la UNT**

 Fecha inicio: **11-2018**

 Hasta: **11-2018**

 Función desempeñada: **Integrante de equipo**

Descripción:

Presentación de los resultados del Proyecto Alimentación Saludable Escolar. Programa de Voluntariado Universitario de la SPU. Ministerio de Educación, 2016

Medios divulgación:

Tipo de medio	Nombre de medio	Lugar de realización	Part. periódica
Exposición	Feria de Voluntariado	UNT	No

Tipos de destinatario:

Público en general

Fuentes de financiamiento:

Fondos de la propia institución donde se desarrolló o desarrolla la actividad

Título: **Muestra EDUCATEC 2017**

Fecha inicio: **10-2017**

Hasta: **10-2017**

Función desempeñada: **Conferencista/expositor/entrevistado individual**

Descripción:

La muestra tuvo lugar en el Centro de Innovación e Investigación para el Desarrollo Educativo, Productivo y Tecnológico (CIIDEPT), desde 4 al 14 de Octubre. EDUCATEC es una exposición de divulgación científica de carácter interactivo, cuyas actividades están destinadas a estudiantes secundarios y al público en general. Es organizada por el Ministerio de Educación de la Provincia y la Secretaría de Innovación y Desarrollo Tecnológico de Tucumán (Sidetec) y cuenta con la colaboración del MinCyT y del CONICET. Presentamos las Guías Alimentarias para la Población Argentina y realizamos un pequeño experimento interactivo donde se puede ver en qué alimentos están presentes los antioxidantes.

Medios divulgación:

Tipo de medio	Nombre de medio	Lugar de realización	Part. periódica
Exhibiciones interactivas de CyT	EDUCATEC 2017	Centro de Innovación e Investigación para el Desarrollo Educativo, Productivo y Tecnológico (CIIDEPT)	No

Tipos de destinatario:

Público en general, Comunidad educativa

Fuentes de financiamiento:

Otra (especificar)

Otra fuente de financiamiento: **CONICET**

Título: **XI Feria de Voluntariado de la UNT**

Fecha inicio: **12-2015**

Hasta: **12-2015**

Función desempeñada: **Conferencista/expositor/entrevistado individual**

Descripción:

Presentación del Proyecto ?Relatos y alimentos saludables? Programa de Voluntariado Universitario de la SPU-Ministerio de Educación (Convocatoria 2015)

Medios divulgación:

Tipo de medio	Nombre de medio	Lugar de realización	Part. periódica
Exposición	Feria de Voluntariado	Patio del Rectorado de la UNT	No

Tipos de destinatario:

Público en general, Comunidad científica, Comunidad educativa

Fuentes de financiamiento:

Fondos de la propia institución donde se desarrolló o desarrolla la actividad

Título: **VI Feria del Voluntariado de la UNT**

Fecha inicio: **12-2012**

Hasta: **12-2012**

Función desempeñada: **Otra (especificar)**

Otra función desempeñada: **Expositor**

Descripción:

Presentación de póster. Proyecto: "Implementación de un sistema de calidad en la elaboración de alimentos en un comedor comunitario y evaluación del estado nutricional de los niños que asisten al mismo"

Medios divulgación:

Tipo de medio	Nombre de medio	Lugar de realización	Part. periódica
Exposición	Feria de Voluntariado	Patio del Rectorado de la UNT	No

Curriculum vitae

ACUÑA, MARIA ELINA

Tipos de destinatario:

Público en general, Comunidad científica, Comunidad educativa

Fuentes de financiamiento:

Otra (especificar)Otra fuente de financiamiento: **Fondos del Proyecto**Título: **IV Feria del Voluntariado de la UNT y II Feria del Voluntariado Universitario del NOA**Fecha inicio: **12-2010**Hasta: **12-2010**Función desempeñada: **Otra (especificar)**Otra función desempeñada: **Expositor**

Descripción:

Presentación de póster. Proyecto: ?CAPACITACIÓN A JOVENES CON NECESIDADES EDUCATIVAS ESPECIALES PARA POSIBILITAR SU INSERCIÓN LABORAL?

Medios divulgación:

Tipo de medio	Nombre de medio	Lugar de realización	Part. periódica
Exposición	Feria de Voluntariado	Patio del Rectorado de la UNT	No

Tipos de destinatario:

Público en general, Comunidad científica, Comunidad educativa

Fuentes de financiamiento:

Otra (especificar)Otra fuente de financiamiento: **Fondos del Proyecto****■ EXTENSION - Prestación de servicios sociales y/o comunitarios:**Denominación: **Proyecto de Voluntariado: Relatos y alimentos saludables**Función desempeñada: **Integrante de equipo**

Descripción:

Objetivo: evaluar la situación alimentario nutricional de los niños que asisten a la escuela comedor ?Las Bases? (Tafi Viejo) y aplicar la narrativa literaria para transmitir los conocimientos sobre alimentación y hábitos saludables para la prevención de enfermedades.Objetivos Específicos1. Evaluar y monitorear el estado nutricional de los niños.2. Analizar y reformular el menú en función de las necesidades nutricionales de los beneficiarios.3. Capacitar al personal responsable en el comedor de la escuela en la elección de alimentos saludables al incluirlos en los menús, en buenas prácticas de manejo y elaboración de alimentos.4. Transmitir conocimientos a través de los cuentos, juegos y obras teatrales con títeres buscando lograr una modificación voluntaria de prácticas que influyan en el estado nutricional para mejorarlo.5. Recopilar las narraciones de los niños participantes y crear nuevos cuentos sobre la temática propuesta conjuntamente a los destinatarios.

INSTITUTO DE QUIMICA BIOLOGICA ; FACULTAD DE BIOQUIMICA, QUIMICA Y FARMACIA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE TUCUMAN

Fuentes de financiamiento:

Fondos de la propia institución donde se desarrolló o desarrolla la actividadDenominación: **Proyecto de Voluntariado: Alimentación en zona montañosa**Función desempeñada: **Integrante de equipo**

Descripción:

Introducción: Estudios previos mostraron que la población de altura presenta alimentación monótona, sin producciones propias y consumo dependiente de otros centros urbanos, lo que amenaza su identidad cultural y genera un déficit alimentario.Objetivos: 1. Contribuir a mejorar la situación nutricional de la población escolar de la zona de altura.2. Enriquecer sus conocimientos en nutrición alimentos e inocuidad alimentaria.3. Recuperar e incluir en la dieta habitual los alimentos tradicionales y revalorizar sus técnicas de elaboración

Currículum vitae

ACUÑA, MARIA ELINA

INSTITUTO DE QUIMICA BIOLOGICA ; FACULTAD DE BIOQUIMICA, QUIMICA Y FARMACIA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE TUCUMAN

Fuentes de financiamiento:

Fondos de la propia institución donde se desarrolló o desarrolla la actividadDenominación: **Proyecto de Voluntariado: Implementación de un sistema de calidad en elaboración de alimentos en**Función desempeñada: **Integrante de equipo**

Descripción:

- Relevamiento de las instalaciones y condiciones higiénico-sanitarias del comedor comunitario y las practicas de procesamiento de los alimentos elaborados.- Capacitación al personal responsable en buenas practicas de elaboración, manejo higiénico de alimentos y calidad nutricional de los mismos- Relevamiento de los menús y su forma de preparación - Transformación de los datos de consumo de alimentos en consumo de nutrientes - Calculo de la adecuación de la ingesta para cada nutriente- Reformulación de los menues, implementando modificaciones en la preparación y combinación de alimentos para un mayor aprovechamiento nutricional.- Evaluación el estado nutricional de la población que concurre al comedor , mediante mediciones antropométricas y análisis bioquímicos

INSTITUTO DE QUIMICA BIOLOGICA ; FACULTAD DE BIOQUIMICA, QUIMICA Y FARMACIA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE TUCUMAN

Fuentes de financiamiento:

Fondos de la propia institución donde se desarrolló o desarrolla la actividadDenominación: **Proyecto de Voluntariado: Capacitación a jóvenes con necesidades educativas especiales para**Función desempeñada: **Integrante de equipo**

Descripción:

Destinatarios: Instituto de Capacitación Socio Laboral Especial ? Dependiente de A.P.A.I.M (Asociación de Padres y Amigos del Insuficiente Mental).Jóvenes con capacidades mentales disminuidas, originado por diferentes patologías orgánicas y/o funcionales, provenientes en su mayoría de hogares de escasos recursos, con padres de edad avanzada y pocas expectativas respecto al futuro de sus hijos.Objetivos:Desarrollar herramientas de comunicación y metodologías de enseñanza de fácil comprensión sobre calidad nutricional y manejo higiénico-sanitario de alimentos.Capacitar a adolescentes con necesidades educativas especiales en las buenas prácticas de manejo de alimentos en productos modelo (panificados, lunch, repostería). Inculcarles a estos jóvenes la confianza y deservoltura necesaria para poder insertarse laboralmente.

INSTITUTO DE QUIMICA BIOLOGICA ; FACULTAD DE BIOQUIMICA, QUIMICA Y FARMACIA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE TUCUMAN

Fuentes de financiamiento:

Fondos de la propia institución donde se desarrolló o desarrolla la actividadDenominación: **Proyecto de Voluntariado: Capacitación en Manejo Higiénico-Sanitario de Alimentos para Mejorar la**Función desempeñada: **Integrante de equipo**

Descripción:

Programa de Promoción de la Universidad Argentina. Proyectos de Responsabilidad Social Universitaria. SPU

Institución del trabajo:

INSTITUTO DE QUIMICA BIOLOGICA ; FACULTAD DE BIOQUIMICA, QUIMICA Y FARMACIA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE TUCUMAN

Fecha inicio:

12-2008Hasta: **11-2009**

Fuentes de financiamiento:

Fondos de la propia institución donde se desarrolló o desarrolla la actividadDenominación: **Proyecto de Voluntariado: Microemprendimiento productivo en un comedor comunitario**



Currículum vitae

ACUÑA, MARIA ELINA

Función desempeñada: **Integrante de equipo**

Descripción:

Destinatarios: Adultos que colaboran voluntariamente en un comedor comunitario y presentan altos niveles de desocupación y sus necesidades básicas insatisfechas. **Actividades:** Estudio de mercado para determinar los potenciales clientes y productos a elaborar. Se decidió fabricar prepizzas, pizzetas y alfajores de maicena. Se desarrollaron los procesos productivos. Se capacitó a los emprendedores en actividades de organización y funcionamiento del negocio. Experiencias piloto de fabricación. **Capacitaciones en Buenas Prácticas de Manufactura y manipulación higiénica de alimentos. Análisis y Rotulado de Productos. Habilitación del establecimiento de producción e inscripción de los productos en la Dirección Provincial de Bromatología**

INSTITUTO DE QUIMICA BIOLOGICA ; FACULTAD DE BIOQUIMICA, QUIMICA Y FARMACIA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE TUCUMAN

Fuentes de financiamiento:

Fondos de la propia institución donde se desarrolló o desarrolla la actividad

Denominación: **Proyecto de Voluntariado: Evaluación del estado nutricional e implementación de un sistema de**Función desempeñada: **Integrante de equipo**

Descripción:

OBJETIVOS: Evaluar el estado nutricional y la ingesta de nutrientes de niños que asisten al comedor infantil de la Parroquia San Pedro Nolasco. **Relevar las prácticas higiénicas en el proceso de elaboración de los alimentos, para asegurar inocuidad.** **METODOLOGÍA:** Se evaluó el estado nutricional de los niños mediante mediciones antropométricas y determinaciones bioquímicas. Se analizó la composición de menús y formas de preparación y se realizaron encuestas nutricionales a las familias asistentes al comedor para determinar la ingesta diaria de nutrientes. Se relevaron las instalaciones y los procedimientos para la elaboración de alimentos, las prácticas de limpieza y desinfección y se tomaron muestras de superficies para realizar los análisis microbiológicos en la cocina. Se realizaron capacitaciones para el personal operativo en higiene de alimentos y uso correcto de utensilios. Se realizó el control de plagas.

INSTITUTO DE QUIMICA BIOLOGICA ; FACULTAD DE BIOQUIMICA, QUIMICA Y FARMACIA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE TUCUMAN

Fuentes de financiamiento:

Fondos de la propia institución donde se desarrolló o desarrolla la actividad

■ **EVALUACION - Otro tipo de evaluación:**Tipo de evaluación: **Evaluación de Pósters**Año inicio: **2016**Año fin: **2016**

Institución convocante:

CAP ARG DE LA SOCIEDAD LATINOAMERICANA DE NUTRICIÓNPais: **Argentina**Ciudad: **San Miguel de Tucumán**

Observaciones:

Evaluador de Trabajos presentados en modalidad de póster. ?VI Congreso Alimentos Siglo XXI; V Jornadas Alimentos, Nutrición y Salud; XXXIX Reunión del Capítulo Argentino de la Sociedad Latinoamericana de Nutrición (CASLAN)?.
San Miguel de Tucumán, 20 al 22 de Octubre de 2016.

PRODUCCION

■ **PUBLICACIONES - Artículos publicados en revistas:**

BASSETT, MARÍA NATALIA; ACUÑA, MARÍA ELINA; CORRAL, LUCRECIA; MORENO, ELVECIA DEL CARMEN; FERNÁNDEZ, NOELIA NATALIA; ROSSI, ANALIA MABEL; MARIGLIANO, ANA CLELIA GÓMEZ; TERESCHUK, MARÍA LAURA. Optimization of Muffins Nutrient Profile Using Wheat, Beans and Quinoa Flours: A Preliminary Strategy for Enhancing Protein Quality, Dietary Fibre and Anti-Oxidative Potentials. *PLANT FOODS FOR HUMAN NUTRITION*.: SPRINGER. 2025 vol.80 n°3. p - . issn 0921-9668.

BASSETT M.N; GUTIERREZ, A.E.; ACUÑA M.E.; ROSSI, A.M.. Development of Breads Fortified in Calcium and High Protein Content through the Use of Bean Flour and Regional Fruits. *Biology and Life Sciences Forum*.Basel: MDPI, St. Alban-Anlage 66, 4052 Basel, Switzerland. 2022 vol. n°. p - . issn 2673-9976.

ACUÑA, M. ELINA; NAZARENO, MÓNICA; SAMMÁN, NORMA. Caracterización química y calidad biológica de jalea real del NOA. *Archivos de Bioquímica, Química y Farmacia*.San Miguel de Tucumán: Universidad Nacional de Tucumán. 2015 vol. n°1. p54 - 55. issn 0365 0871. eissn 2313 9757

MARÍA DANIELA JUÁREZ; CIBELE CRISTINA OSAWA; MARÍA ELINA ACUÑA; NORMA SAMMÁN; LIRENY APARECIDA GUARALDO GONÇALVES. Degradation in soybean oil, sunflower oil and partially hydrogenated fats after food frying, monitored by conventional and unconventional methods. *FOOD CONTROL*.Amsterdam: ELSEVIER SCI LTD. 2011 vol.22 n°. p1920 - 1927. issn 0956-7135.

ACUÑA, ELINA; SAMMÁN, NORMA. Caracterización Química de Jalea Real. *La Alimentación Latinoamericana*.Buenos Aires: Publitec. 2009 vol. n°279. p59 - 61. issn 0325-3384.

■ **PUBLICACIONES - Partes de libro:**

SAMMÁN, NORMA; ROSSI, ANALÍA; LULUAGA, SARA; BARRIONUEVO, M. JULIA; ACUÑA, M. ELINA; JIMENEZ, EUGENIA; BURKE, SILVIA; BASSETT, M. NATALIA; FARIAS, MIRIAM; PARAJON FERULLO, MA FERNANDA; RUGGERI, ERNESTO CESAR . *Evaluación del estado nutricional e implementación de un sistema de procesamiento y calidad de alimentos elaborados en un comedor comunitario*. II Sistematización de Proyectos de Voluntariado Universitario. Primer Nivel de Teorización de la Práctica.. San Miguel de Tucumán: Editorial Imprinta Central de la Universidad de Tucumán. 2014. p263 - 270. isbn 978-950-554-834-7

■ **PUBLICACIONES - Trabajos en eventos c-t publicados:**

BASSETT, M. NATALIA; ROSSI, ANALÍA; ACUÑA, M. ELINA; BURKE, SILVIA; SAMMÁN, NORMA. Desarrollo de un Alimento Nutritivo y Funcional para ser Incluido en la Alimentación Escolar. Argentina. San Miguel de Tucumán. 2023. Libro. Resumen. Jornada. IV Jornada Proyectos de Extensión y Servicios a terceros. Facultad de Bioquímica, Química y Farmacia. UNT

ROSSI, ANALÍA; BASSETT, M. NATALIA; ACUÑA, M. ELINA; BURKE, SILVIA; RAPISARDA, VIVIANA. El Efecto de la Pandemia en el Estado Nutricional de Niños Escolares. Argentina. San Miguel de Tucumán. 2023. Libro. Resumen. Jornada. IV Jornada Proyectos de Extensión y Servicios a terceros. Facultad de Bioquímica, Química y Farmacia. UNT

BASSETT, M. N.; ROSSI, A.; ROSSI, M. C.; ACUÑA, M. ELINA; BURKE, S.; SAMMÁN, N.. Quality of Breads Made with Wheat and Bean Flours, Fortified with Calcium and Reduced in Sodium. Consumer Acceptability. Suiza. Basel. 2020. Revista. Resumen. Conferencia. Conferencia virtual FINUT 2020 sobre Alimentación y Nutrición. Fundación Iberoamericana de Nutrición (FINUT)

ROSSI, ANALÍA; JIMENEZ, EUGENIA; ACUÑA, ELINA; SAMMÁN, NORMA. Propiedades nutricionales y funcionales de papas andinas (*Solanum tuberosum* ssp. *andigenum*). Argentina. San Salvador de Jujuy. 2016. Revista. Artículo Completo. Jornada. XI JORNADAS DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE FACULTADES DE INGENIERÍA DEL NOA. Facultad de Ingeniería-Universidad Nacional de Jujuy

C. CAMILO; L. MASSON; N. JORGE; E. ACUÑA; N. ROMERO; M. E. TORIJA. Caracterización de aceites especiales extraídos de semillas nativas de Chile y Sud-América: Palma chilena (*Jubaea chilensis*), Maqui (*Aristotelia chilensis*) y Papaya (*Carica papaya*). . Proceedings XI Congreso Latinoamericano de Grasas y Aceites. 2005. . Artículo Completo. Congreso. XI Congreso Latinoamericano de Grasas y Aceites. Asociación Argentina de Grasas y Aceites (ASAGA)

■ **PUBLICACIONES - Tesis:**

Universitario de posgrado/doctorado. *Caracterización química y calidad biológica de jalea real del NOA*. DOCTORA EN ALIMENTOS ORIENTACION CIENCIAS. UNIVERSIDAD NACIONAL DE TUCUMAN (UNT). 2014. Español

■ SERVICIOS:

ROSSI, ANALÍA; ACUÑA, M. ELINA. Servicio eventual. *Plantas de soja*. 2024-12-01 - 2025-01-01. Ensayos rutinarios y/o experimentales. Determinar características de productos y/o componentes de productos. Profesional integrante del equipo y/o área. Pesos 519200.0. Produccion vegetal-Oleaginosos.

ROSSI, ANALÍA; ACUÑA, M. ELINA. Servicio eventual. *Barra de cereal*. 2024-11-01 - 2024-12-01. Ensayos rutinarios y/o experimentales. Determinar características de productos y/o componentes de productos. Profesional integrante del equipo y/o área. Pesos 122200.0. Alimentos.

ROSSI, ANALÍA; ACUÑA, M. ELINA. Servicio eventual. *Harina de Batata*. 2024-11-01 - 2024-12-01. Ensayos rutinarios y/o experimentales. Determinar características de productos y/o componentes de productos. Profesional integrante del equipo y/o área. Pesos 152000.0. Alimentos.

ROSSI, ANALÍA; ACUÑA, M. ELINA. Servicio eventual. *Soja 2024*. 2024-10-01 - 2025-02-01. Ensayos rutinarios y/o experimentales. Determinar características de productos y/o componentes de productos. Profesional integrante del equipo y/o área. Pesos 630000.0. Alimentos.

ROSSI, ANALÍA; BURKE, SILVIA; ACUÑA, M. ELINA; BASSETT, M. NATALIA. Servicio eventual. *Porotos negros*. 2024-10-01 - 2024-12-01. Ensayos rutinarios y/o experimentales. Determinar características de productos y/o componentes de productos. Profesional integrante del equipo y/o área. Pesos 500000.0. Alimentos.

ROSSI, ANALÍA; ACUÑA, M. ELINA. Servicio eventual. *Muffins Amaranto*. 2024-08-01 - 2024-09-01. Ensayos rutinarios y/o experimentales. Determinar características de productos y/o componentes de productos. Profesional integrante del equipo y/o área. Pesos 393000.0. Alimentos.

ROSSI, ANALÍA; ACUÑA, M. ELINA. Servicio eventual. *Sacha Inchi*. 2024-08-01 - 2024-10-01. Ensayos rutinarios y/o experimentales. Determinar características de productos y/o componentes de productos. Profesional integrante del equipo y/o área. Pesos 540000.0. Alimentos.

ROSSI, ANALÍA; ACUÑA, M. ELINA. Servicio eventual. *Cultivos bacterianos*. 2024-06-01 - 2024-07-01. Ensayos rutinarios y/o experimentales. Desconocido. Profesional integrante del equipo y/o área. Pesos 182000.0. Ciencia y cultura.

ROSSI, ANALÍA; ACUÑA, M. ELINA. Servicio eventual. *Fibra Muestras UNL*. 2024-04-01 - 2024-07-01. Ensayos rutinarios y/o experimentales. Determinar características de productos y/o componentes de productos. Profesional integrante del equipo y/o área. Pesos 220000.0. Higiene, alimentacion y nutricion.

ROSSI, ANALÍA; ACUÑA, M. ELINA. Servicio eventual. *Proteínas bagazo de cervezas*. 2024-04-01 - 2024-05-01. Ensayos rutinarios y/o experimentales. Determinar características de productos y/o componentes de productos. Profesional integrante del equipo y/o área. Pesos 157500.0. Higiene, alimentacion y nutricion-Otros.

ROSSI, ANALÍA; ACUÑA, M. ELINA. Servicio eventual. *Bagazo de cervezas*. 2023-11-01 - 2024-01-01. Ensayos rutinarios y/o experimentales. Determinar características de productos y/o componentes de productos. Profesional integrante del equipo y/o área. Pesos 126000.0. Higiene, alimentacion y nutricion.

ROSSI, ANALÍA; ACUÑA, M. ELINA. Servicio eventual. *Galletas*. 2023-10-01 - 2023-11-01. Ensayos rutinarios y/o experimentales. Determinar características de productos y/o componentes de productos. Profesional integrante del equipo y/o área. Pesos 25600.0. Higiene, alimentacion y nutricion.

ROSSI, ANALÍA; ACUÑA, M. ELINA. Servicio eventual. *Alimentos Conejos*. 2023-10-01 - 2024-01-01. Ensayos rutinarios y/o experimentales. Determinar características de productos y/o componentes de productos. Profesional integrante del equipo y/o área. Pesos 182500.0. Higiene, alimentacion y nutricion.

ROSSI, ANALÍA; ACUÑA, M. ELINA. Servicio eventual. *Soja y Girasol*. 2023-10-01 - 2024-01-01. Ensayos rutinarios y/o experimentales. Determinar características de productos y/o componentes de productos. Profesional integrante del equipo y/o área. Pesos 106400.0. Higiene, alimentacion y nutricion.

ROSSI, ANALÍA; ACUÑA, M. ELINA. Servicio eventual. *Fiambres 2*. 2023-08-01 - 2023-11-01. Ensayos rutinarios y/o experimentales. Determinar características de productos y/o componentes de productos. Profesional integrante del equipo y/o área. Pesos 248000.0. Higiene, alimentacion y nutricion.

ROSSI, ANALÍA; ACUÑA, M. ELINA. Servicio eventual. *Fiambres 1*. 2023-07-01 - 2023-09-01. Ensayos rutinarios y/o experimentales. Determinar características de productos y/o componentes de productos. Profesional integrante del equipo y/o área. Pesos 186000.0. Higiene, alimentacion y nutricion.

ROSSI, ANALÍA; ACUÑA, M. ELINA. Servicio eventual. *Deslipidizado maíz*. 2023-05-01 - 2023-09-01. Ensayos rutinarios y/o experimentales. Determinar características de productos y/o componentes de productos. Profesional integrante del equipo y/o área. Pesos 50000.0. Higiene, alimentación y nutrición.

ROSSI, ANALÍA; ACUÑA, M. ELINA. Servicio eventual. *Harina de Batata 2*. 2023-05-01 - 2023-07-01. Ensayos rutinarios y/o experimentales. Determinar características de productos y/o componentes de productos. Profesional integrante del equipo y/o área. Pesos 36600.0. Higiene, alimentación y nutrición.

ROSSI, ANALÍA; ACUÑA, M. ELINA. Servicio eventual. *Harinas de batata*. 2023-03-01 - 2023-06-01. Ensayos rutinarios y/o experimentales. Determinar características de productos y/o componentes de productos. Profesional integrante del equipo y/o área. Pesos 61000.0. Alimentos.

ROSSI, ANALÍA; ACUÑA, M. ELINA. Servicio eventual. *Muestras desconocidas*. 2023-03-01 - 2023-06-01. Ensayos rutinarios y/o experimentales. Determinar características de productos y/o componentes de productos. Profesional integrante del equipo y/o área. Pesos 72000.0. Higiene, alimentación y nutrición.

ROSSI, ANALÍA; ACUÑA, M. ELINA. Servicio eventual. *Pastas de Cajú*. 2022-09-01 - 2022-10-01. Ensayos rutinarios y/o experimentales. Efectuar el mantenimiento de sistemas, procesos y/o productos. Profesional integrante del equipo y/o área. Pesos 14200.0. Higiene, alimentación y nutrición-Otros.

ROSSI, ANALÍA; ACUÑA, M. ELINA. Servicio eventual. *Harina de Batata*. 2022-09-01 - 2022-11-01. Ensayos rutinarios y/o experimentales. Determinar características de productos y/o componentes de productos. Profesional integrante del equipo y/o área. Pesos 18600.0. Higiene, alimentación y nutrición-Otros.

ACUÑA, M. ELINA; ROSSI, ANALÍA. Servicio eventual. *Microalga*. 2022-09-01 - 2022-12-01. Ensayos rutinarios y/o experimentales. Determinar características de productos y/o componentes de productos. Profesional integrante del equipo y/o área. null 0.0. Higiene, alimentación y nutrición-Otros.

ROSSI, ANALÍA; ACUÑA, M. ELINA. Servicio eventual. *Quesos UNSE 2022*. 2022-08-01 - 2022-12-01. Ensayos rutinarios y/o experimentales. Determinar características de productos y/o componentes de productos. Profesional integrante del equipo y/o área. Pesos 88400.0. Higiene, alimentación y nutrición-Otros.

ROSSI, ANALÍA; ACUÑA, M. ELINA. Servicio eventual. *Alimento Balanceado*. 2022-08-01 - 2022-09-01. Ensayos rutinarios y/o experimentales. Determinar características de productos y/o componentes de productos. Profesional integrante del equipo y/o área. Pesos 7300.0. Sanidad animal-Otros.

ACUÑA, M. ELINA; ROSSI, ANALÍA. Servicio eventual. *Sodio en panes*. 2022-07-01 - 2022-08-01. Ensayos rutinarios y/o experimentales. Determinar características de productos y/o componentes de productos. Profesional integrante del equipo y/o área. Pesos 7500.0. Higiene, alimentación y nutrición-Otros.

ACUÑA, M. ELINA; ROSSI, ANALÍA. Servicio eventual. *Alimento Balanceado*. 2022-05-01 - 2022-05-01. Ensayos rutinarios y/o experimentales. Determinar características de productos y/o componentes de productos. Profesional integrante del equipo y/o área. Pesos 8000.0. Sanidad animal-Otros.

ACUÑA, M. ELINA; ROSSI, ANALÍA. Servicio eventual. *Cáscara de papa*. 2022-05-01 - 2022-06-01. Ensayos rutinarios y/o experimentales. Determinar características de productos y/o componentes de productos. Profesional integrante del equipo y/o área. Pesos 10000.0. Higiene, alimentación y nutrición-Otros.

ACUÑA, M. ELINA; ROSSI, ANALÍA. Servicio eventual. *Galletas sin TACC*. 2022-05-01 - 2022-08-01. Ensayos rutinarios y/o experimentales. Determinar características de productos y/o componentes de productos. Profesional integrante del equipo y/o área. null 0.0. Higiene, alimentación y nutrición-Otros.

ACUÑA, M. ELINA; ROSSI, ANALÍA. Servicio eventual. *Snack Manda*. 2021-12-01 - 2022-01-01. Ensayos rutinarios y/o experimentales. Determinar características de productos y/o componentes de productos. Profesional integrante del equipo y/o área. Pesos 20000.0. Hig., Aliment. y Nutr.-Nutrición y desnutrición.

ACUÑA, M. ELINA; ROSSI, ANALÍA. Servicio eventual. *Jugos de frutas*. 2021-12-01 - 2022-01-01. Ensayos rutinarios y/o experimentales. Determinar características de productos y/o componentes de productos. Profesional integrante del equipo y/o área. Pesos 30600.0. Hig., Aliment. y Nutr.-Nutrición y desnutrición.

ACUÑA, M. ELINA; ROSSI, ANALÍA. Servicio eventual. *Quesos*. 2021-12-01 - 2021-12-01. Ensayos rutinarios y/o experimentales. Determinar características de productos y/o componentes de productos. Profesional integrante del equipo y/o área. Pesos 23200.0. Hig., Aliment. y Nutr.-Nutrición y desnutrición.

ACUÑA, M. ELINA; ROSSI, ANALÍA. Servicio eventual. *Dulce de Batata*. 2021-11-01 - 2021-12-01. Ensayos rutinarios y/o experimentales. Determinar características de productos y/o componentes de productos. Profesional integrante del equipo y/o área. Pesos 11000.0. Hig., Aliment. y Nutr.-Nutricion y desnutrici.

ACUÑA, M. ELINA; ROSSI, ANALÍA. Servicio eventual. *Yogur Griego Kalimera*. 2021-07-01 - 2021-07-01. Ensayos rutinarios y/o experimentales. Determinar características de productos y/o componentes de productos. Profesional integrante del equipo y/o área. Pesos 12100.0. Higiene, alimentacion y nutricion.

ACUÑA, M. ELINA; ROSSI, ANALÍA. Servicio eventual. *Queso de maní*. 2021-07-01 - 2021-08-01. Ensayos rutinarios y/o experimentales. Determinar características de productos y/o componentes de productos. Profesional integrante del equipo y/o área. Pesos 8250.0. Hig., Aliment. y Nutr.-Nutricion y desnutrici.

ACUÑA, M. ELINA; ROSSI, ANALÍA. Servicio eventual. *Budines de OCa*. 2021-07-01 - 2021-07-01. Ensayos rutinarios y/o experimentales. Determinar características de productos y/o componentes de productos. Profesional integrante del equipo y/o área. Pesos 16500.0. Hig., Aliment. y Nutr.-Nutricion y desnutrici.

ACUÑA, M. ELINA; ROSSI, ANALÍA. Servicio eventual. *Agua de arroz*. 2021-06-01 - 2021-07-01. Ensayos rutinarios y/o experimentales. Determinar características de productos y/o componentes de productos. Profesional integrante del equipo y/o área. Pesos 8250.0. Hig., Aliment. y Nutr.-Nutricion y desnutrici.

ACUÑA, M. ELINA; ROSSI, ANALÍA. Servicio eventual. *Queso (Fenólicos y AAR)*. 2019-12-01 - 2019-12-01. Ensayos rutinarios y/o experimentales. Determinar características de productos y/o componentes de productos. Profesional integrante del equipo y/o área. Pesos 3000.0. Higiene, alimentacion y nutricion.

ACUÑA, M. ELINA; ROSSI, ANALÍA. Servicio eventual. *Quesos (Fenólicos y AAR)*. 2019-11-01 - 2019-11-01. Ensayos rutinarios y/o experimentales. Determinar características de productos y/o componentes de productos. Profesional integrante del equipo y/o área. Pesos 9000.0. Higiene, alimentacion y nutricion.

ACUÑA, M. ELINA; ROSSI, ANALÍA. Servicio eventual. *Extracto acuoso y Pasta de soja*. 2019-11-01 - 2020-01-01. Ensayos rutinarios y/o experimentales. Determinar características de productos y/o componentes de productos. Profesional integrante del equipo y/o área. Pesos 18000.0. Higiene, alimentacion y nutricion.

ACUÑA, M. ELINA; ROSSI, ANALÍA. Servicio eventual. *Galletas de quínoa*. 2019-10-01 - 2019-10-01. Ensayos rutinarios y/o experimentales. Determinar características de productos y/o componentes de productos. Profesional integrante del equipo y/o área. Pesos 2500.0. Higiene, alimentacion y nutricion.

ACUÑA, M. ELINA; ROSSI, ANALÍA. Servicio eventual. *Quesos (Composición)*. 2019-09-01 - 2019-10-01. Ensayos rutinarios y/o experimentales. Determinar características de productos y/o componentes de productos. Profesional integrante del equipo y/o área. Pesos 10600.0. Higiene, alimentacion y nutricion.

ACUÑA, M. ELINA; ROSSI, ANALÍA. Servicio eventual. *Yogures*. 2019-05-01 - 2019-05-01. Ensayos rutinarios y/o experimentales. Determinar características de productos y/o componentes de productos. Profesional integrante del equipo y/o área. Pesos 7770.0. Higiene, alimentacion y nutricion.

ACUÑA, M. ELINA; ROSSI, ANALÍA. Servicio eventual. *Fermento de Soja*. 2019-04-01 - 2019-06-01. Ensayos rutinarios y/o experimentales. Determinar características de productos y/o componentes de productos. Profesional integrante del equipo y/o área. Pesos 10000.0. Higiene, alimentacion y nutricion.

ACUÑA, M. ELINA; ROSSI, ANALÍA; BURKE, SILVIA. Servicio permanente. *Auditoría Bromatológica*. 2019-01-01 - 2019-12-01. Asesoramientos, consultorías y asistencias técnicas. Asesorar para la resolución de problemas productivos o de gestión. Profesional integrante del equipo y/o área. Pesos 36000.0. Higiene, alimentacion y nutricion-Otros.

ROSSI, ANALÍA; SAMMÁN, NORMA; ACUÑA, M. ELINA. Servicio eventual. *ARANDANOS (Jugo, pasas y polvo)*. 2018-07-01 - 2018-11-01. Ensayos rutinarios y/o experimentales. Determinar características de productos y/o componentes de productos. Profesional integrante del equipo y/o área. Pesos 24000.0. Alimentos.

ACUÑA, M. ELINA; SAMMÁN, NORMA; ROSSI, ANALÍA. Servicio eventual. *HARINA (Composición proximal)*. 2018-03-01 - 2018-05-01. Ensayos rutinarios y/o experimentales. Determinar características de productos y/o componentes de productos. Profesional integrante del equipo y/o área. Pesos 2800.0. Alimentos.

BURKE, SILVIA; SAMMÁN, NORMA; MARÍA ELINA ACUÑA; ROSSI, ANALÍA. Servicio eventual. *AZUCAR*. 2017-12-01 - 2017-12-01. Ensayos rutinarios y/o experimentales. Determinar características de productos y/o componentes de productos. Profesional integrante del equipo y/o área. null 0.0. Alimentos.

ACUÑA, ELINA; SAMMÁN, NORMA; BURKE, SILVIA; ROSSI, ANALÍA. Servicio eventual. *Provisión de animales de experimentación (ratas)*. 2017-10-01 - 2018-02-01. Provisión de animales de experimentación (ratas). Desconocido. Profesional integrante del equipo y/o área. null 0.0. Produccion animal.

ACUÑA, ELINA; SAMMÁN, NORMA; BURKE, SILVIA; ROSSI, ANALÍA. Servicio eventual. *Provisión de animales de experimentación (ratas)*. 2017-09-01 - 2017-12-01. Provisión de animales de experimentación (ratas). Desconocido. Profesional integrante del equipo y/o área. null 0.0. Produccion animal.

ACUÑA, ELINA; SAMMÁN, NORMA; BURKE, SILVIA; ROSSI, ANALÍA. Servicio eventual. *Provisión de animales de experimentación (ratas)*. 2017-07-01 - 2017-10-01. Provisión de animales de experimentación (ratas). Desconocido. Profesional integrante del equipo y/o área. null 0.0. Produccion animal.

BURKE, SILVIA; SAMMÁN, NORMA; ACUÑA, ELINA; ROSSI, ANALÍA. Servicio eventual. *ALIMENTO PARA RATONES*. 2017-07-01 - 2017-08-01. Ensayos rutinarios y/o experimentales. Determinar características de productos y/o componentes de productos. Profesional integrante del equipo y/o área. null 0.0. Alimentos.

ACUÑA, ELINA; SAMMÁN, NORMA; BURKE, SILVIA; ROSSI, ANALÍA. Servicio eventual. *Provisión de animales de experimentación (ratas)*. 2017-05-01 - 2017-08-01. Provisión de animales de experimentación (ratas). Desconocido. Profesional integrante del equipo y/o área. null 0.0. Produccion animal.

ROSSI, ANALÍA; ACUÑA, ELINA; NORMA SAMMÁN. Servicio eventual. *ARANDANOS*. 2016-10-01 - 2016-12-01. Ensayos rutinarios y/o experimentales. Determinar características de productos y/o componentes de productos. Profesional integrante del equipo y/o área. null 0.0. Alimentos.

ROSSI, ANALÍA; ACUÑA, ELINA; SAMMÁN, NORMA. Servicio eventual. *CUCARACHAS*. 2016-04-01 - 2016-06-01. Ensayos rutinarios y/o experimentales. Determinar características de productos y/o componentes de productos. Profesional integrante del equipo y/o área. Pesos 1200.0. Alimentos.

ROSSI, ANALÍA; ACUÑA, ELINA; SAMMÁN, NORMA. Servicio eventual. *ACEROLA*. 2015-12-01 - 2016-01-01. Ensayos rutinarios y/o experimentales. Determinar características de productos y/o componentes de productos. Profesional integrante del equipo y/o área. Pesos 2000.0. Alimentos.

ACUÑA, ELINA; SAMMÁN, NORMA; ROSSI, ANALÍA. Servicio eventual. *KALE*. 2015-11-01 - 2016-02-01. Ensayos rutinarios y/o experimentales. Determinar características de productos y/o componentes de productos. Profesional integrante del equipo y/o área. Pesos 1950.0. Alimentos.

ROSSI, ANALÍA; ACUÑA, ELINA; SAMMÁN, NORMA. Servicio eventual. *Harina Jacarandá*. 2015-10-01 - 2015-11-01. Ensayos rutinarios y/o experimentales. Determinar características de productos y/o componentes de productos. Profesional integrante del equipo y/o área. Pesos 1500.0. Alimentos.

ROSSI, ANALÍA; ACUÑA, ELINA; SAMMÁN, NORMA. Servicio eventual. *ARANDANOS (Fibra Dietaria)*. 2015-10-01 - 2015-12-01. Ensayos rutinarios y/o experimentales. Determinar características de productos y/o componentes de productos. Profesional integrante del equipo y/o área. null 0.0. Alimentos.

ACUÑA, ELINA; SAMMÁN, NORMA; ROSSI, ANALÍA. Servicio eventual. *VEGETALES (AAR)*. 2015-06-01 - 2015-10-01. Ensayos rutinarios y/o experimentales. Determinar características de productos y/o componentes de productos. Profesional integrante del equipo y/o área. Pesos 4950.0. Alimentos.

ROSSI, ANALÍA; ACUÑA, ELINA; SAMMÁN, NORMA. Servicio eventual. *EXTRACTO ACUOSO DE SOJA*. 2015-05-01 - 2015-08-01. Ensayos rutinarios y/o experimentales. Determinar características de productos y/o componentes de productos. Profesional integrante del equipo y/o área. Pesos 1500.0. Alimentos.

ACUÑA, ELINA; SAMMÁN, NORMA; ROSSI, ANALÍA. Servicio eventual. *PASTA DE SOJA*. 2015-04-01 - 2015-09-01. Ensayos rutinarios y/o experimentales. Determinar características de productos y/o componentes de productos. Profesional integrante del equipo y/o área. Pesos 3500.0. Alimentos.

ACUÑA, ELINA; SAMMÁN, NORMA; ROSSI, ANALÍA. Servicio eventual. *Helado de durazno sin azucar*. 2015-04-01 - 2015-07-01. Ensayos rutinarios y/o experimentales. Determinar características de productos y/o componentes de productos. Profesional integrante del equipo y/o área. null 0.0. Alimentos.

OTROS ANTECEDENTES

■ **REDES, GESTION EDITORIAL Y EVENTOS - Participación u organización de eventos cyt:**

Nombre del evento: **VI Congreso Alimentos Siglo XXI; V Jornadas Alimentos, Nutrición y Salud; XXXIX Reunión del**

Tipo de evento: **Congreso**

Alcance geográfico: **Nacional**

País: **Argentina**

Ciudad: **San Miguel de Tucumán**

Año: **2016**

Modo de participación:

Asistente, Otro (especificar)

Otro modo Participación: **Miembro de Comité Ejecutivo y Evaluador de Pósters**

Institución organizadora:

Institución
INSTITUTO SUPERIOR DE INVESTIGACIONES BIOLOGICAS (INSIBIO) ; (CONICET - UNT)
UNIVERSIDAD NACIONAL DE TUCUMAN (UNT)
CAP ARG DE LA SOCIEDAD LATINOAMERICANA DE NUTRICIÓN
CENTRO DE INVESTIGACIONES Y TRANSFERENCIA DE JUJUY (CIT JUJUY) ; (CONICET - UNJU)

Nombre del evento: **Están CONICET en EXPO 2015**

Tipo de evento: **Exposición**

Alcance geográfico: **Nacional**

País: **Argentina**

Ciudad: **San Miguel de Tucumán**

Año: **2015**

Modo de participación:

Asistente, Otro (especificar)

Otro modo Participación: **Organización y presentación del están: Determinación de la presencia de antioxidantes en alimentos**

Institución organizadora:

Institución
CENTRO CIENTIFICO TECNOLOGICO CONICET NOA SUR (CCT NOA SUR) ; CONSEJO NACIONAL DE INVESTIGACIONES CIENTIFICAS Y TECNICAS

Información adicional:

Determinación de la presencia de antioxidantes en alimentosObjetivos: -Transmitir información básica sobre alimentos funcionales y antioxidantes naturales.- Que los participantes puedan comprobar que los vegetales son ?alimentos saludables?.Fundamento: El radical DPPH? es un radical libre muy utilizado para medir la capacidad antioxidante en alimentos. La solución etanólica de DPPH? es de color violeta y, con el agregado de antioxidantes, se torna amarilla por el consumo del radical.Experiencia propuesta:El experimento consistió en utilizar un poster (plastificado) con dibujos de alimentos de diferentes tipos. Al lado de cada alimento se colocó un pequeño círculo de papel de filtro teñido con solución de DPPH?, donde los participantes colocaron una gota de extracto del alimento correspondiente. Si el alimento contenía antioxidantes, se observaba la decoloración del papel por el consumo del radical.

Nombre del evento: **XXIX Reunión Anual de CASLAN, III Jornadas de Actualización: Alimentos, Nutrición y Salud y III**

Tipo de evento: **Congreso**

Alcance geográfico: **Nacional**

País: **Argentina**

Ciudad: **San Miguel de Tucumán**

Año: **2006**

Modo de participación:

Asistente, Miembro del comité organizador

Institución organizadora:

Institución
INSTITUTO SUPERIOR DE INVESTIGACIONES BIOLOGICAS (INSIBIO) ; (CONICET - UNT)
CAP ARG DE LA SOCIEDAD LATINOAMERICANA DE NUTRICIÓN

■ **REDES, GESTION EDITORIAL Y EVENTOS - Trabajos en eventos c-t no publicados:**

MORENO, E. D. C.; ACUÑA, M. E.; ROSSI, A. M.; BARRIONUEVO, M. J.; FERNÁNDEZ, N. N.; TERESCHUK, M.L..
Elaboración y composición nutricional de galletas dulces libres de gluten. Argentina. Concordia, Entre Rios. 2024.
Congreso. I Congreso Iberoamericano de Alimentos 4.0: Aplicaciones en Gastronomía y Agroindustria. Facultad de

Ciencias de la Alimentación de la Universidad Nacional de Entre Ríos

FERNÁNDEZ, N. N. ; CORRAL, L.; ACUÑA, M. E.; CONTINO, L.; LÓPEZ, S. E. ; ETCHEGORRY, V. D.; TERESCHUK, M.L.. Microalga *Scenedesmus acutus*: un prometedor ingrediente funcional para la innovación de alimentos saludables.. Argentina. Concordia, Entre Ríos. 2024. Congreso. I Congreso Iberoamericano de Alimentos 4.0: Aplicaciones en Gastronomía y Agroindustria. La Facultad de Ciencias de la Alimentación de la Universidad Nacional de Entre Ríos

ROSSI, ANALÍA; ACUÑA, M. ELINA; BURKE, SILVIA; BASSETT, M. NATALIA. Laboratorio de Evaluación de Alimentos. Argentina. San Miguel de Tucumán. 2023. Jornada. IV Jornada Proyectos de Extensión y Servicios a terceros. Facultad de Bioquímica, Química y Farmacia. UNT

BASSETT, M. NATALIA; ACUÑA, M. ELINA; BURKE, SILVIA; ROSSI, ANALÍA. Efecto de la pandemia en el estado Nutricional de Escolares de Taí Viejo Tucumán, Argentina. Argentina. Santa Fe. 2023. Congreso. X Congreso de Alimentos Siglo XXI: Alimentos, Nutrición y Salud y la XLIV Reunión del Capítulo Argentino de la Sociedad Latinoamericana de Nutrición (CASLAN). Capítulo Argentino de la Sociedad Latinoamericana de Nutrición

BASSETT, M. N.; ROSSI, A.; ROSSI, M. C.; ACUÑA, M. ELINA; BURKE, S.; SAMMÁN, N.. Formulación de un Pan de Trigo y Poroto Blanco Reducido en Sodio y Fortificado en Calcio. Paraguay. Asunción. 2021. Congreso. XIX Congreso Latinoamericano de Nutrición SLAN 2021-Virtual. Sociedad Latinoamericana de Nutrición

BASSETT, M. N.; ROSSI, A.; ROSSI, M. C.; ACUÑA, E.; BURKE, S.; SAMMÁN, N.. CALIDAD DE PANES ELABORADOS CON HARINAS DE TRIGO Y POROTO, FORTIFICADOS CON CALCIO Y REDUCIDOS EN SODIO. ACEPTABILIDAD DE CONSUMIDORES. España. Evento Virtual. 2020. Conferencia. Conferencia FINUT 2020. Fundación Iberoamericana de Nutrición (FINUT)

MORENO, ELVECIA DEL CARMEN; BASSETT, NATALIA; ACUÑA, ELINA; BARRIONUEVO, M. JULIA; ROSSI, ANALÍA; TERESCHUK, M. LAURA. FORMULACIÓN Y CARACTERIZACIÓN QUÍMICA-NUTRICIONAL DE GALLETAS DULCES A PARTIR DE HARINAS SIN GLUTEN.. Uruguay. Montevideo. 2020. Congreso. Tercer Congreso Iberoamericano de Ingeniería de los Alimentos CIAL. Asociación de Ingenieros Alimentarios del Uruguay (AIALU)

ROSSI, M. CONSTANZA; GONZALEZ, MARIANA; ACUÑA, M. ELINA; SAMMÁN, NORMA. Comparison of bioactive compounds in vegetables grown traditionally and agroecologically. Portugal. Lisboa. 2019. Congreso. 13th INTERNATIONAL FOOD DATA CONFERENCE. INFOODS

LOMBARDELLI, S.N.; CASTELLANO RENGEL, M.S.; MARTOS, G.G.; ACUÑA, E.; VINCENT, P.A.; DÍAZ RICCI, J.C.; DE CRISTÓBAL R.E.. EFECTO DE UNA BACTERIA RIZOSFÉRICA SOBRE EL RENDIMIENTO Y CALIDAD DEL CULTIVO SOJA BAJO ESTRÉS SALINO. Argentina. Buenos Aires. 2019. Otro. XII Reunión Nacional Científico-Técnica de Biología de Suelos. Facultad de Agronomía. UBA

BLECKWEDEL, ILSE; ACUÑA, M. ELINA; BURKE, SILVIA; ROSSI, ANALÍA; SAMMÁN, NORMA. Caracterización química-funcional del mucílago de chí (Salvia hispanica L.). México. Guadalajara. 2018. Congreso. XVIII Congreso Latinoamericano de Nutrición. Sociedad Latinoamericana de Nutrición

BLECKWEDEL, ILSE; ACUÑA, ELINA; BURKE, SILVIA; SAMMÁN, NORMA; ROSSI, ANALÍA. Optimización en la extracción del mucílago de semillas de chí (Salvia hispanica L.). Argentina. Santa Fe. 2017. Congreso. XL Reunión del CASLAN y VII Congreso de Alimentos del Siglo XXI: alimentos, nutrición y salud. Facultad de Bioquímica y Ciencias Biológicas de la Universidad Nacional del Litoral, y el Capítulo Argentino de la Sociedad Latinoamericana de Nutrición

DE PIERO, ALEXIA J.; BASSETT, M. NATALIA; ROSSI, M. CONSTANZA; ACUÑA, M. ELINA; BURKE, SILVIA; ROSSI, ANALÍA; SAMMÁN, NORMA. Evaluación nutricional, bioquímica y de riesgo de síndrome metabólico en escolares de Amaicha del Valle, Tucumán. Argentina. San Miguel de Tucumán. 2016. Congreso. VI Congreso Alimentos Siglo XXI; V Jornadas Alimentos, Nutrición y Salud; XXXIX Reunión del Capítulo Argentino de la Sociedad Latinoamericana de Nutrición (CASLAN). CASLAN

ACUÑA, M. ELINA; BURKE, SILVIA; JIMENEZ, EUGENIA; SAMMÁN, NORMA. Estudio del efecto hepatoprotector de la jalea real. Argentina. Buenos Aires. 2014. Congreso. II Congreso Internacional de la Federación de Sociedades Sudamericanas de Ciencias en Animales de Laboratorio (FESSACAL). IV Congreso Nacional, IV Reunión Científica Regional de la Asociación Argentina de Ciencia y Tecnología de Animales de Laboratorio (A. Federación de

Sociedades Sudamericanas de Ciencias en Animales de Laboratorio (FESSACAL)

ACUÑA, ELINA; JIMENEZ, EUGENIA; SAMMÁN, NORMA; NAZARENO, MÓNICA. Contenido de compuestos bioactivos y actividad antirradicalaria en mandioca. null. Córdoba, Argentina. 2009. Congreso. III Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

SAMMÁN, NORMA; ROSSI, ANALÍA; LULUAGA, SARA; ACUÑA, ELINA; JIMENEZ, EUGENIA; BURKE, SILVIA; BARRIONUEVO, M. JULIA; BASSETTE, NATALIA. Evaluación del estado nutricional e implementación de un sistema de procesamiento y calidad de alimentos elaborados en un comedor comunitario. null. Mendoza, Argentina. 2008. Congreso. Congreso Internacional de Alimentos en el siglo XXI. Avances en Latinoamérica y XXXI Reunión anual de CASLAN.

ACUÑA, ELINA; NAZARENO, MÓNICA; SAMMÁN, NORMA. Actividad Antioxidante de Jalea Real. null. Mar del Plata, Argentina. 2008. Congreso. 2do. Congreso Argentino de Apicultura.

ACUÑA, ELINA; JIMENEZ, EUGENIA; SAMMÁN, NORMA; NAZARENO, MÓNICA. Contenido de compuestos bioactivos y actividad antirradicalaria en papas andinas. null. Mendoza, Argentina. 2008. Congreso. Congreso Internacional de Alimentos en el siglo XXI. Avances en Latinoamérica y XXXI Reunión anual de CASLAN.

ACUÑA, ELINA; ANDRADE, ALBERTO; SAMMÁN, NORMA. Composition of fourteen varieties of amaranth reintroduced in the andean zone of Jujuy. null. San Pablo, Brasil. 2007. Congreso. 7th International Food Data Conference.

ACUÑA, ELINA; SAMMÁN, NORMA. Composición Química de Jalea Real producida en Tucumán. null. Córdoba, Argentina. 2006. Congreso. Primer Congreso Argentino de Apicultura.

ACUÑA, ELINA; SAMMÁN, NORMA; NAZARENO, MÓNICA. Compuestos Fenólicos y Actividad Antirradicalaria de Jalea Real. null. Florianópolis, Santa Catarina, Brasil. 2006. Congreso. 14vo Congreso Latinoamericano de Nutrición.

ACUÑA, ELINA; ROSSI, ANALÍA; JUÁREZ, DANIELA; SAMMÁN, NORMA. Caracterización química de semillas de cuatro variedades de amaranto. null. Córdoba, Argentina. 2005. Congreso. VII Encuentro Bromatológico Latinoamericano y 1º Simposio de Bromatología y Tecnología Alimentaria.

■ REDES, GESTION EDITORIAL Y EVENTOS - Participación en redes temáticas o institucionales:

Denominación de la asociación: **Red de Vinculadores - CCT NOA Sur**

Alcance geográfico: **Nacional**

Objetivo de la red:

Otro

Otro objetivo: **Transferencia de conocimiento y tecnología**

Año inicio: **2024**

Año finalización:

Descripción de la actividad:

Actuar como nexo entre las unidades de investigación y el entorno productivo y social.

Facilitar la transferencia de tecnología, conocimientos y soluciones a problemas de la sociedad.

Establecer vínculos con empresas, ONGs e instituciones públicas y privadas.

Promover el desarrollo regional y la mejora de la calidad de vida a través de la ciencia y la tecnología.

Denominación de la asociación: **PROGRAMA ESTRATÉGICO DE FORMACIÓN DE RECURSOS HUMANOS EN**

Alcance geográfico: **Nacional**

Objetivo de la red:

Otro

Otro objetivo: **Creación de Maestría Profesional en Tecnología de Alimentos**

Año inicio: **2017**

Año finalización: **2019**

Descripción de la actividad:

Otro

Objetivo: crear una Maestría Profesional en Tecnología de Alimentos, orientada a contribuir al desarrollo del sistema agroalimentario, a través de la formación de recursos humanos de la región Norte de Argentina.

Este postgrado constituirá una ampliación de la oferta académica de las Universidades de Santiago del Estero, Tucumán, Jujuy, Salta y Chaco Austral. Esta maestría se inserta en el área estratégica de interés del Sistema Agroalimentario principalmente ya que los egresados del postgrado podrán participar, contribuir, optimizar y mejorar la producción de alimentos seguros y de buena calidad nutricional. Esto tendrá un importante impacto sobre el desarrollo industrial de la región norte del país y sobre la calidad de vida de su población.

Esta Maestría profesional (regional e interinstitucional), permitirá que las Universidades involucradas se potencien, aumentando la significación social de la formación profesional y complementen los recursos disponibles.

Información adicional:

Participación como miembro de Comité Ejecutivo

Coordinador del proyecto: Dra. Silvia del Carmen Rodríguez (FAYA-UNSE)

■ REDES, GESTION EDITORIAL Y EVENTOS - Membresías en asociaciones c-t y/o prof.:

Denominación de la asociación: **Capítulo Argentino de la Sociedad Latinoamericana de Nutrición (CASLAN)**

Alcance geográfico: **Nacional**

Modalidad de admisión: **Suscripción/inscripción**

Año inicio: **2008**

Año finalización:

■ PREMIOS Y/O DISTINCIONES:

Denominación del premio o distinción honorífica: **Primera Mención**

Categoría:

Tipo premio o distinción: **Colectivo (grupo de I+D, empresa innovadora, Grupo de productores/emprendedores, etcétera)**

Alcance geográfico: **Nacional**

Año: **2011**

Institución otorgante:

UNIVERSIDAD NACIONAL DE TUCUMAN (UNT)

Gran área del conocimiento: **Ciencias de la Salud**

Área del conocimiento: **Nutrición, Dietética**

Informaciones adicionales:

Primera Mención: "Capacitación a Jóvenes con Necesidades Educativas Especiales para Posibilitar su Inserción Laboral" Rossi A., Sammán N., Acuña E., Jimenez E., Burke S., Bassett N., Rodríguez D., Valdez Remonda C., Luluaga S. Otorgado en la V Feria del Voluntariado de la UNT- II Feria del Voluntariado Universitario del NOA- Evaluación a cargo de Comisión Externa de la UNT- 5 y 6 de diciembre de 2011

Hoja de firmas



Sistema: sudocu

Fecha: 05/08/2026 12:23:36

Cargado por: Patricia Virginia Viera



Sistema: sudocu

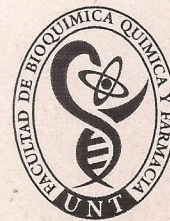
Fecha: 05/08/2026 12:23:38

Autorizado por: Patricia Virginia Viera



UNIVERSIDAD NACIONAL DE TUCUMAN
FACULTAD DE BIOQUIMICA QUIMICA Y FARMACIA
INSTITUTO DE QUÍMICA BIOLÓGICA "DR. BERNABÉ BLOJ"

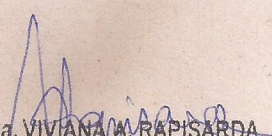
"1976-2026. 50 AÑOS POR LA MEMORIA, LA VERDAD Y LA JUSTICIA. NUNCA MAS"



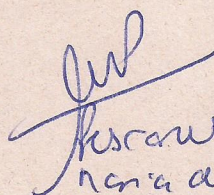
San Miguel de Tucumán, 07 de agosto de 2026-

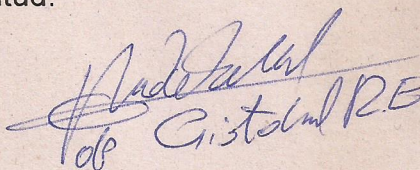
Sra. Decana de la Facultad.
De Bioq. Qca. y Farmacia
Dra. María Inés Gómez
S-----/-----D

Me dirijo a Ud. y por su intermedio a quien corresponda a fin de solicitar la designación interina de la **Dra. María Elina Acuña**, en el cargo de **Auxiliar Docente Graduado con dedicación simple** de la disciplina "Química Biológica" (Cat. De Química Biológica I) del Instituto de Química Biológica "Dr. Bernabé Bloj", a partir de la puesta en función y hasta el 30/06/2027. Dicho cargo venía siendo ocupado interinamente por el Dr. Fabián Enrique López hasta el 30/06/2026. Se adjunta CV de la Dra. Acuña. Saludos cordiales.

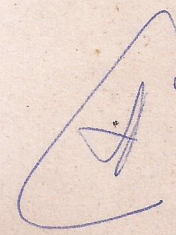

Dra. VIVIANA M. RAPISARDA
PROF. TITULAR QCA. BIOLOGICA
FAC. BIOQ., QUIMICA Y FARMACIA
UNIVERSIDAD NACIONAL DE TUCUMÁN

El Consejo Asesor del Instituto de Química Biológica "Dr. Bernabé Bloj" avala, con opinión favorable la solicitud.


Rosana del's
Rosana del's


Cistóbal RE


Rosana Chelín


Arturo P. CASTAGNARO

Hoja de firmas



Sistema: sudocu

Fecha: 11/08/2026 12:12:20

Cargado por: Patricia Virginia Viera



Sistema: sudocu

Fecha: 11/08/2026 12:12:21

Autorizado por: Patricia Virginia Viera



San Miguel de Tucumán, 13 de agosto de 2026

EXP - FBQF - ME - 39426 / 2026

Esta Dirección cumple en informar que el Instituto de Química Biológica "Dr. Bernabé Bloj" de esta Facultad cuenta con un cargo de Auxiliar Docente Graduado con dedicación simple para la Disciplina "QUÍMICA BIOLÓGICA" (Cátedra de Química Biológica I) con atención a la cátedra de Ingeniería Genética vacante desde el 01/07/2026. El mismo venía siendo ocupado de forma interina por el Dr. Fabián Enrique Lopez hasta el día 30/06/2026.

El cargo en cuestión fue creado transitoriamente a través de Resol. N° 3830-2023 con la partida presupuestaria restante de la transformación transitoria del cargo de Profesor Adjunto con dedicación exclusiva para la Catedra de Química Biológica I con atención a Química Biológica II en posesión del Dr. Augusto Bellomio.

Por la presente la Dra. Viviana Andrea Rapisarda, Profesora Titular de la cátedra en cuestión, a través de la Dirección y el Consejo Asesor del citado Instituto, solicita la designación interina de la Dra. María Elina ACUÑA en dicho cargo vacante.

Por lo tanto, se remiten las actuaciones para su consideración, aconsejándose tener en cuenta lo dispuesto por la Resolución Rectoral N° 3106-2015 (Previo al dictado del acto administrativo se debe contar con el informe de la Dirección General de Presupuesto de la UNT).

Atentamente,

González L.

Hoja de firmas



Sistema: sudocu

Fecha: 14/08/2026 07:14:58

Cargado por: Leandro Gonzalez García



Sistema: sudocu

Fecha: 14/08/2026 07:41:14

Autorizado por: Roberto Raul Nieva



UNIVERSIDAD
NACIONAL
DE TUCUMÁN



FACULTAD DE
BIOQUÍMICA,
QUÍMICA
Y FARMACIA

"1976-2026. 50 años por la memoria, la verdad y la justicia. Nunca más"



Universidad Nacional de Tucumán
Facultad de Bioquímica, Química y Farmacia
Departamento Contabilidad y Presupuesto



Informe 659

Fecha: 19 de agosto de 2026

Expediente: 39426

2026

Instituto: INS QUIMICA BIOLOGICA

Este Departamento cumple en informar lo siguiente:

Disponible

		VACANTE	
741	Auxiliar Docente de 1º Categor Simple		217.692,16
TOTAL DISPONIBLE			217.692,16

Necesarios

741	Auxiliar Docente de 1º Categor Simple	DESIGNACION INT-DRA ACUÑA ELINA	217.692,16
TOTAL NECESARIOS			217.692,16

RESUMEN

Disponible	217.692,16
Necesarios	217.692,16

Roberto Antonio Saracho
Jefe Depto. Contabilidad y Presupuesto
Fac. Bioq. Química y Farmacia
Universidad Nacional de Tucumán

Hoja de firmas



Sistema: sudocu

Fecha: 20/08/2026 08:36:25

Cargado por: Roberto Antonio Saracho



Sistema: sudocu

Fecha: 24/08/2026 09:23:00

Autorizado por: Rubén Domingo Cejas



UNIVERSIDAD
NACIONAL
DE TUCUMÁN



FACULTAD DE
BIOQUÍMICA,
QUÍMICA
Y FARMACIA

"1976-2026. 50 años por la memoria, la verdad y la justicia. Nunca más"

Pase a Secretaría de Control y Gestión Administrativa para la tramitación de la autorización presupuestaria correspondiente

Hoja de firmas



Sistema: sudocu

Fecha: 24/08/2026 14:17:23

Cargado por: Nilda Leonor Ardiles



Sistema: sudocu

Fecha: 24/08/2026 14:17:24

Autorizado por: Nilda Leonor Ardiles



UNIVERSIDAD
NACIONAL
DE TUCUMÁN



FACULTAD DE
BIOQUÍMICA,
QUÍMICA
Y FARMACIA

"1976-2026. 50 años por la memoria, la verdad y la justicia. Nunca más"



UNIVERSIDAD NACIONAL DE TUCUMAN
FACULTAD DE BIOQUIMICA QUIMICA Y FARMACIA
Ayacucho 471 - T. E. 0054 381 4107215
San Miguel de Tucumán - República Argentina



"1976-2026. 50 AÑOS POR LA MEMORIA, LA VERDAD Y LA JUSTICIA. NUNCA MAS"

San Miguel de Tucumán, 20 de agosto de 2026
FBQFPRES N° 0131-2026

A la Directora General de Presupuesto
Universidad Nacional de Tucumán
Lic. Alcira Serrato
S _____ / _____ D

Tengo el agrado de dirigirme a Ud. y por su digno intermedio ante quien corresponda, a fin de solicitar la autorización para designación transitoria que se detalla a continuación:

Cargos Solicitado (Alta)		
Apellido y Nombre	Cargo	Observaciones
ACUÑA María Elina	741 - Aux. Docente Graduado Categoría Simple	Se solicita designación transitoria en el cargo 741.
Cargos Disponibles (Baja)		
Apellido y Nombre	Cargo	Observaciones
LOPEZ Fabian Enrique	741 - Aux. Docente Graduado Categoría Simple	Cargo vacante por renuncia desde el 01/07/2026 (Cargo N°134646)

Cabe destacar que el cargo mencionado precedentemente fue creado mediante DGPRES N.º 1207/2023, como consecuencia de la transformación transitoria del cargo perteneciente al Dr. BELLOMIO Augusto.

Asimismo, se deja constancia de que el Dr. LÓPEZ, Fabián Enrique renuncia al cargo a partir del 30/06/2026, en virtud de su designación en un nuevo cargo, cuya partida presupuestaria fue generada a partir de la renuncia de la Dra. RAPISARDA, Viviana Andrea, conforme a lo dispuesto por DGPRES N.º 503/2026 BIS.

Por lo expuesto, se solicita tener en cuenta los antecedentes mencionados a los fines de autorizar la designación transitoria de Dra. ACUÑA, María Elina.

Agradecida de la atención que se brinde a la presente, quedo a la espera de una pronta respuesta. Aprovecho la oportunidad para saludarla con distinguida consideración.


Dra. MARIA INES GOMEZ
DECANA
FAC. BIOQUIMICA QUIMICA Y FARMACIA
UNIVERSIDAD NACIONAL DE TUCUMAN

Hoja de firmas



Sistema: sudocu

Fecha: 21/08/2026 12:55:38

Cargado por: Maria Julia del Huerto Silva



Sistema: sudocu

Fecha: 21/08/2026 12:55:39

Autorizado por: Maria Julia del Huerto Silva



Universidad Nacional de Tucumán
Dirección General de Presupuesto

San Miguel de Tucumán, 25 de agosto de 2026

Nota DGPRES N° 1456-2026.-

Señora Decana:

Fac. de Bioquímica, Química y Farmacia

Dra. María Inés Gómez

Presente

Tengo el agrado de dirigirme a Ud. a fin de comunicar que el cargo detallado, posee la autorización presupuestaria para atender lo solicitado, en cumplimiento a la Circular N° 4-2006 y Resolución Rectoral N° 3106-2015, que establece las *medidas conducentes y el procedimiento a seguir para la modificación y/o designación de la planta de cargo de las distintas Unidades Académicas de la Universidad.*

MOV.	FECHA	APELLIDO	NOMBRE	CARGO	COD.
BAJA 131-2026	DGPRES 503-2026 BIS	LOPEZ	FABIAN ENRIQUE	AUX. DOC. GRAD. DS	741
ALTA 131-2026	21/08/2026	ACUÑA	MARIA ELINA	AUX. DOC. GRAD. DS	741

Cabe aclarar que la Unidad Académica no podrá emitir acto Administrativo sin previa autorización presupuestaria. Caso contrario, el acto administrativo se considerará nulo; debiendo emitir, uno nuevo, posterior a la autorización presupuestaria.

Saludo a Ud. Atentamente.

Lio. Alcira Serrato
Directora Gral. Presupuesto
U.N.T.

Hoja de firmas



Sistema: sudocu
Fecha: 26/08/2026 11:06:13
Cargado por: Eliana Falcon



Sistema: sudocu
Fecha: 26/08/2026 11:06:14
Autorizado por: Eliana Falcon



San Miguel de Tucumán,

EXP – FBQF – ME – 39.426 / 2026

VISTO:

Las presentes actuaciones mediante las cuales la Dirección y el Consejo Asesor del Instituto de Química Biológica "Dr. Bernabé Bloj" de esta Facultad, solicitan la designación interina de la **DRA. MARIA ELINA ACUÑA** en el cargo de **AUXILIAR DOCENTE GRADUADO CON DEDICACION SIMPLE** de la Disciplina "QUIMICA BIOLOGICA" (Cát. Química Biológica I) del mencionado Instituto: y

CONSIDERANDO:

Que mediante RES-FBQF-DGAD-3828/2023 y su ratificación RES-FBQF-DAC-5088/2023, se creó transitoriamente el cargo en cuestión con la partida presupuestaria de un cargo de Profesor Adjunto con Dedicación Exclusiva, de titularidad del Dr. Augusto Bellomío;

Que dicho cargo fue ocupado por el Dr. Fabián Enrique López hasta el 30/06/2026;

Que mediante nota DGPRES N° 1456/2026, la Dirección General de Presupuesto comunica la autorización presupuestaria para atender lo solicitado;

Que corresponde proceder en consecuencia;

Por ello;

LA DECANA DE LA FACULTAD DE BIOQUÍMICA, QUÍMICA Y FARMACIA

(Ad-Referendum del Consejo Directivo)

RESUELVE:

Art.1º)- Designar interinamente a la **DRA. MARIA ELINA ACUÑA** en el cargo de **AUXILIAR DOCENTE GRADUADO CON DEDICACION SIMPLE** de la Disciplina "QUIMICA BIOLOGICA" (Cát. Química Biológica I) del Instituto de Química Biológica "Dr. Bernabé Bloj" de esta Facultad, a partir de la **puesta en función** y hasta el **30/06/2027** (Vencimiento de la de la partida presupuestaria de titularidad del Dr. Augusto Bellomío).

Art.2º)- Atender lo dispuesto en el Art.1º) de la presente resolución a la partida presupuestaria de esta Facultad y a la nota DGPRES N° 1456/2026 de la Dirección General de Presupuesto de la UNT.

Art.3º)- Pase a tratamiento del Consejo Directivo.



UNIVERSIDAD
NACIONAL
DE TUCUMÁN



FACULTAD DE
BIOQUÍMICA,
QUÍMICA
Y FARMACIA

"1976-2026. 50 años por la memoria, la verdad y la justicia. Nunca más"

Resolución N°: RES - FBQF - DGAD - 12488 / 2026

Hoja de firmas



Sistema: sudocu
Fecha: 26/08/2026 15:00:23
Cargado por: Nilda Leonor Ardiles



Autorizado por: Carolina Serra Barcellona
Secretaría Académica - FBQF
Secretaria Académica
26/08/2026 15:05:35



Autorizado por: Nilda Leonor Ardiles
Dirección Gral. Administrativa - FBQF
Directora General Administrativa
26/08/2026 15:01:56



Autorizado por: Maria Inés Gomez
Decanato - FBQF
Decana
27/08/2026 09:23:31



UNIVERSIDAD
NACIONAL
DE TUCUMÁN



FACULTAD DE
BIOQUÍMICA,
QUÍMICA
Y FARMACIA

"1976-2026. 50 años por la memoria, la verdad y la justicia. Nunca más"

Pase a tratamiento del Consejo Directivo

Hoja de firmas



Sistema: sudocu

Fecha: 27/08/2026 09:47:54

Cargado por: Nilda Leonor Ardiles



Sistema: sudocu

Fecha: 27/08/2026 09:47:55

Autorizado por: Nilda Leonor Ardiles



San Miguel de Tucumán

EXP - FBQF - ME - 39426 / 2026

VISTO:

La **RES - FBQF - DGAD - 12488 / 2026** emanada del Decanato *Ad-Referendum* del Consejo Directivo de esta Facultad, mediante la cual se resuelve: "Art.1º)- *Designar interinamente a la DRA. MARIA ELINA ACUÑA en el cargo de AUXILIAR DOCENTE GRADUADO CON DEDICACION SIMPLE de la Disciplina "QUIMICA BIOLOGICA" (Cát. Química Biológica I) del Instituto de Química Biológica "Dr. Bernabé Bloj" de esta Facultad, a partir de la puesta en función y hasta el 30/06/2027 (Vencimiento de la de la partida presupuestaria de titularidad del Dr. Augusto Bellomío). Art. 2º)*"

CONSIDERANDO:

Que corresponde proceder a su ratificación;

Por ello, y con la opinión unánime de los Señores Consejeros presentes

EL CONSEJO DIRECTIVO DE LA FACULTAD DE BIOQUÍMICA, QUÍMICA Y FARMACIA

(en Reunión Ordinaria de fecha 28/08/2026)

R E S U E L V E:

Art.1º)- Ratificar la Resol. N° **RES - FBQF - DGAD - 12488 / 2026**, emanada del Decanato *Ad-Referendum* del Consejo Directivo de esta Facultad.

Art.2º)- Comuníquese. Cumplido ARCHIVESE en Legajo Personal.

Firma electrónica por: Dra. María Inés Gómez, Decana - Dra. Carolina Serra Barcellona, Secretaria Académica

Resolución N°: RES - FBQF - DAC - 12810 / 2026

Hoja de firmas



Sistema: sudocu
Fecha: 01/09/2026 12:46:01
Cargado por: Ivana Karina Herrera



Autorizado por: Maria Inés Gomez
Decanato - FBQF
Decana
07/09/2026 09:21:37



Autorizado por: Carolina Serra Barcellona
Secretaría Académica - FBQF
Secretaria Académica
01/09/2026 13:04:33