

DATOS PERSONALES

Nombre y Apellido: Belén Andrea Acevedo

Dirección electrónica: belenapovolo@yahoo.com.ar

1. BREVE SÍNTESIS DEL CURRÍCULUM

Mi formación de grado incluye los títulos de: Bioquímica y el de Profesora en Ciencias Químicas y Ambiente, obtenidos en la Facultad de Ciencias Exactas, Naturales y Agrimensura de la Universidad Nacional del Nordeste.

En la actualidad me desempeño como Auxiliar Docente de Primera, dedicación semiexclusiva, en la asignatura Bromatología y Nutrición del Área Bromatología del Departamento de Bioquímica y como Jefe de Trabajos Prácticos, dedicación simple en la asignatura Ciencia, Tecnología y Sociedad del Área Tecnología Química del Departamento de Química en FaCENA, UNNE. A partir de junio de 2008, me incorporé en calidad de Personal de Investigación, mediante un contrato (semestral renovable) por la Secretaría General de Ciencia y Técnica (SGCyT) de ésta Universidad, con la extensión de la dedicación semiexclusiva a exclusiva.

Inicié mi formación en investigación en el año 2001 con una beca de pregrado, luego obtuve la beca de iniciación y posteriormente la beca de perfeccionamiento otorgadas por la SGCyT – UNNE, todas ellas bajo la dirección del Dr. Jorge R. Avanza.

Finalicé satisfactoriamente, en diciembre de 2010, la carrera de Doctorado de la UNNE-Especialidad Química, bajo la dirección de los Dres. Jorge R. Avanza y Eduardo Dellacassa.

Accedí a una beca Posdoctoral que desarrollaré en la Universidad de Valladolid, España, financiada por el Programa Erasmus Mundus – EuroTANGO II, por el período de seis meses.

Mis actividades de investigación actuales se enmarcan en los Proyectos: Caracterización de legumbres con potencial valor nutritivo cultivadas por pequeños y medianos productores del NEA (PICT-2010-2341; Directora: María Victoria Avanza) y Valorización de productos vegetales de la región NEA aplicando métodos de conservación no térmicos (SGCyT-UNNE. PI: 2010-F013; Directora: Sonia Sgroppo).

Realicé 7 cursos de perfeccionamiento y 15 cursos de postgrados; 4 pasantías en la Facultad de Química de la Universidad de la República bajo la dirección del Dr. Eduardo Dellacassa y una en la Escuela Técnica Superior de Ingenierías Agrarias de la Universidad de Valladolid, España bajo la dirección de la Dra. Felicidad Ronda Balbás.

Presenté 11 trabajos en las Reuniones de Comunicaciones Científicas de la UNNE, 14 trabajos en Congresos bajo la modalidad de poster, 2 Publicaciones en revistas nacionales y 2 en revistas internacionales.

Asistí a 10 Congresos (nacionales e internacionales) y 14 seminarios.

Participé en 2 Proyectos de Extensión y realizo servicios a terceros (Las Marías S.A.C.I.A.F).

Integré durante los años 2010 y 2011, la Comisión de Organización de las Comunicaciones Científicas y Tecnológicas de la UNNE. Además, soy miembro titular de la Comisión de la Carrera del Profesorado en Ciencias Químicas y del Ambiente.

Desde el año 2010, poseo la categoría V del Programa de Incentivo.

2. FORMACIÓN ACADÉMICA

➤ **Títulos Universitarios de Grado**

Bioquímica. Facultad de Ciencias Exactas y Naturales y Agrimensura. Universidad Nacional del Nordeste. Marzo de 2003.

Profesora en Ciencias Químicas y Ambiente. Facultad de Ciencias Exactas y Naturales y Agrimensura. Universidad Nacional del Nordeste. Julio de 2005.

➤ **Título Universitario de Posgrado**

Doctora de la UNNE, especialidad Química. Facultad de Ciencias Exactas y Naturales y Agrimensura. Universidad Nacional del Nordeste. Diciembre de 2010. Tema: "Jugo de lima Rangpur. Estudio de factibilidad de utilización industrial". Calificación: Sobresaliente (10, diez).

➤ **Cursos de Actualización y de Postgrado**

Cursos de Perfeccionamiento Científicos

Separación de biomoléculas por cromatografía en columna. Dictado por Dra. Laura Leiva. Duración: 40 h. Abril-Mayo 2001. FaCENA. UNNE.

Elaboración de Trabajo Científico. Duración: 60 h. Agosto-Noviembre 2002. FaCENA. UNNE.

Aplicaciones Informáticas en Estadística. Duración: 40 h. Julio-Agosto 2003. FCA. UNNE.

Curso taller de Evaluación Sensorial. Buenos Aires 1 y 2 de Julio 2004.

Curso taller de Vida útil sensorial. Buenos Aires 26 y 27 de Agosto 2004.

Formación de coordinadores y tutores para educación a distancia. Duración: 50 h. Octubre-Noviembre 2006. Rectorado. UNNE.

Probióticos y Prebióticos. Res. N° 655/07 C.D. Noviembre 2007. FaCENA. UNNE.

Cursos de Postgrado

Fundamentos de Biotecnología. Asignatura de la carrera Licenciatura en Ciencias Químicas. Segundo cuatrimestre 2003. FaCENA. UNNE.

Cinética y Mecanismo de Reacciones Homogéneas. Dictado por Ing. Manuel Gómez Vara; Dra. Nelly Jorge. Duración: 75h. Octubre-Noviembre 2004. FaCENA. UNNE. Resol. N° 633/04.

Diseños experimentales. Dictado por Mgter. Silvia Mazza; Meter. Juan Schroeder. Duración: 60h. Julio 2005. FaCENA. UNNE. Res. N° 322/05.

Metodología de la investigación y epistemología. Dictado por Mgter. Nilda Corral de Zurita; Mgter. Aníbal Bar. Duración: 60h. Agosto-Septiembre 2005. FaCENA. UNNE. Res. N° 444/05.

Métodos de Análisis Multivariantes. Dictado por Dr. Sergio Bramardi, Mgter. Silvia Mazza. Duración: 80h. Octubre-Noviembre 2005. Facultad de Ciencias Agrarias. UNNE. Res. N° 3.963/04-CD.

Tecnologías de separación por Membranas. Dictado por Lic. Miguel Languasco. Duración: 30 h. Noviembre 2005. FaCENA. UNNE. Res. N° 0781/05 CD.

Alimentos funcionales. Dictado por Dr. Jaime Amaya Farfán. Duración: 30h. Mayo 2006. FaCENA. UNNE. Res. N° 125/06 CD.

Escritura de Artículos científicos y Tesis. Dictado por Dr. Aldo Calzonari. Duración: 40 h. Abril-Mayo 2007. UNNE.

Importancia, Separación e Identificación de Terpenos y Esteroides en Productos Naturales. Dictado por Dr. Eduardo Dellacasa y Prof. Armando Ricciardi. Duración: 40 h. Octubre 2007. FaCENA. UNNE. Res. N° 513/06 CD.

Tecnologías Emergentes. Dictado por Dra. Begoña De Ancos. Duración: 30 h. Diciembre 2008. FaCENA. UNNE. Res. N° 698/08 CD.

Química y Tecnología de los productos frutihortícolas. Dictado por Dra. Carmen Avallone. Duración: 40 h. Septiembre-Octubre 2009. UTN. Res. N° 401/08 CSU.

Gestión de la Calidad. Dictado por Mag. César Cotichelli. Duración: 40 h. Noviembre 2009. UTN. Res. N° 401/08 CSU.

Técnicas Separativas Modernas: Cromatografía Líquida de Alta Performance (HPLC). Aplicaciones en Química. Dictado por Dr. Eduardo Marchevsky y Dr. Juan Luco. Duración: 40 h. Noviembre 2009. FaCENA. UNNE. Res. N° 0365/09 CD.

Enseñar y aprender ciencias en contextos formales. Dictado por Dra. Gabriela Lorenzo; Mag. Alejandra Rossi; Esp. Andrea Farré. Duración: 140 h. Junio-Agosto 2010. FaCENA. UNNE. Res. N° 0013/09 CD.

Química de Proteínas. Dictado por: Dr. Luis Ponce Soto; Dra. Laura Leiva. Duración: 60 h. Septiembre 2010. FaCENA. UNNE. Res. N° 531/10 CD.

➤ **Pasantías en el exterior**

Facultad de Química de la Universidad La República, bajo la dirección del Dr. Eduardo Dellacassa, durante los días 19 al 24 de noviembre del 2007, en la ciudad de Montevideo, Uruguay.

Facultad de Química de la Universidad La República, bajo la dirección del Dr. Eduardo Dellacassa, durante los días 25 al 30 de agosto del 2008, en la ciudad de Montevideo, Uruguay.

Facultad de Química de la Universidad La República, bajo la dirección del Dr. Eduardo Dellacassa, durante los días 09 al 16 de agosto del 2009, en la ciudad de Montevideo, Uruguay.

Facultad de Química de la Universidad La República, bajo la dirección del Dr. Eduardo Dellacassa, durante los días 06 al 08 de octubre del 2010, en la ciudad de Montevideo, Uruguay.

Escuela Técnica Superior de Ingenierías Agrarias de la Universidad de Valladolid, bajo la dirección de la Dra. Felicidad Ronda Balbás, desde el 16 de noviembre del 2011 al 10 de febrero de 2012, en la ciudad de Palencia, España.

➤ **Idiomas**

Capacitación: Extensión de Idioma Inglés. Instituto Privado Mecenaz. Corrientes. 2001-2005.

Inglés Técnico. Extensión Universitaria. Corrientes. 2003.

Conversación en Inglés. Instituto Privado Mecenaz. Corrientes. 2006.

3. TRAYECTORIA DOCENTE

➤ **Jefe de Trabajos Prácticos**

Asignatura: Ciencia, Tecnología y Sociedad
Facultad: Ciencias Exactas Naturales y Agrimensura
Universidad: Nacional del Nordeste (UNNE)
Cargo: Jefe de Trabajos Prácticos Interino
Dedicación: Simple
Res. N°: 0271/10
Período: 15/03/10 hasta 31/07/10.

Asignatura: Ciencia, Tecnología y Sociedad
Facultad: Ciencias Exactas Naturales y Agrimensura
Universidad: Nacional del Nordeste (UNNE)
Cargo: Jefe de Trabajos Prácticos Ordinario
Dedicación: Simple
Res. N°: 0281/11
Período: 01/06/11 y continúa.

➤ **Ayudante de Primera Categoría**

Área: Bromatología
Asignatura: Bromatología y Nutrición
Facultad: Ciencias Exactas Naturales y Agrimensura
Universidad: Nacional del Nordeste (UNNE)
Cargo: Auxiliar Docente de Primera Interina
Dedicación: Simple
Res. N°: 819/05 (Designación)
Res. N°: 0040/06; 0873/06; 0822/07 (Renovación)
Período: 17/11/05 hasta 12/03/08.

Área: Bromatología
Asignatura: Bromatología y Nutrición
Facultad: Ciencias Exactas Naturales y Agrimensura
Universidad: Nacional del Nordeste (UNNE)
Cargo: Auxiliar Docente de Primera Ordinaria
Dedicación: Simple
Res. N°: 0074/08
Período: 13/03/08 hasta 16/06/09.

Área: Bromatología
Asignatura: Bromatología y Nutrición
Facultad: Ciencias Exactas Naturales y Agrimensura
Universidad: Nacional del Nordeste (UNNE)
Cargo: Auxiliar Docente de Primera Ordinaria
Dedicación: Semiexclusiva (financiado por el Programa de Mejoramiento de la Enseñanza en Farmacia y Bioquímica (PROMFyB). Res. N°: 758/09 C.S.
Período: 17/06/09 y continúa.

➤ **Adscripto**

Auxiliar Docente de Primera. Cátedra: Química General. FaCENA. UNNE. Primer Cuatrimestre del ciclo lectivo 2002.

Auxiliar Docente de Primera en el Área de Bromatología. FaCENA. UNNE. Res. N° 723/04. Marzo 2003-Diciembre 2003.

Auxiliar Docente de Primera en el Área de Química General. FaCENA. UNNE. Res. N° 651/04. Marzo 2003-Diciembre 2003

Auxiliar docente de Primera en el Área de Bromatología. FaCENA. UNNE. Septiembre 2004-Mayo 2005.

➤ **Docencia en Posgrado**

Auxiliar Docente en el dictado del Curso de Posgrado "QUIMICA Y ANALISIS DE ALIMENTOS". FaCENA-UNNE. Res. N° 0256/11.

➤ **Otras actividades docentes**

Colaboración en el dictado de las clases prácticas del curso de Apoyo y

Ambientación al Ingreso 2003. FaCENA. UNNE. Res. N° 2109/03.

Dictado del módulo de Química del Curso Introductorio a las Ciencias Agrarias. FCA. UNNE. Año: 2004. Res. N° 3767 y N° 6547 C.D.

Dictado del módulo de Química del Curso Introductorio a las Ciencias Agrarias. FCA. UNNE. Año: 2005. Res. N° 4131 C.D.

Dictado del módulo de Química del Curso de Apoyo y Ambientación al Ingreso. FaCENA. UNNE. Año 2006. Res. N° 0004/06.

Dictado del módulo de Química del Curso de Apoyo y Ambientación al Ingreso. FaCENA. UNNE. Año 2007.

Dictado del módulo de Química General e Inorgánica del Curso Introductorio a las Ciencias Agrarias. Modalidad: a distancia y presencial. FCA. UNNE. Año: 2007. Res. N° 4959 C.D.

Dictado del módulo de Química General e Inorgánica del Curso Introductorio a las Ciencias Agrarias. Modalidad: a distancia y presencial. FCA. UNNE. Año: 2009. Res. N° 5651 C.D.

Dictado del módulo de Química General e Inorgánica del Curso Introductorio a las Ciencias Agrarias. Modalidad: a distancia y presencial. FCA. UNNE. Año: 2011. Res. N° 6505 C.D.

4. PRODUCCIÓN EN DOCENCIA

➤ Material Didáctico Sistematizado

Ampliación de Guías de Trabajos Prácticos de la asignatura Bromatología y Nutrición: Trabajo Práctico N°10 “Determinación de colorantes en bebidas analcohólicas”.

Redacción del cuadernillo de actividades para el curso de Introducción a las Cs. Agrarias; en conjunto con la Bqca. Ma. Guadalupe Chávez. Facultad de Ciencias Agrarias. Edición 2004, 2005, 2009 (30 hojas).

Redacción del capítulo “Química” del material impreso del Curso Introductorio a las Cs. Agrarias (UNNE virtual). Años: 2006, 2007 y 2008.

5. INTEGRANTE DE JURADOS Y ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Miembro del Jurado de Trabajos de Investigación de Pre-grado en las IX Jornadas Científicas de Estudiantes de Bioquímica. Corrientes, Noviembre 2006.

Miembro del Jurado de Trabajos de Investigación de Pre-grado en las X Jornadas Científicas de Estudiantes de Bioquímica. Corrientes, Noviembre 2007.

Integrante de la Comisión de Organización de la Reunión de Comunicaciones Científicas y Tecnológicas 2010 de la UNNE. Res. N° 0244/10.

Integrante de la Comisión de Organización de la Reunión de Comunicaciones Científicas y Tecnológicas 2011 de la UNNE. Res N° 0953/11.

6. INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA O DESARROLLO TECNOLÓGICO

➤ Personal de Investigación

Diferencia de la dedicación Simple a Exclusiva para realizar actividades de investigación en el proyecto PI N°: 141/07 “Caracterización y propiedades funcionales de harinas de caupí (*Vigna unguiculata*) cultivadas en el Nordeste Argentino”. Res. N° 345/08 CS.
Período: 28/05/08 hasta 16/06/09.

Diferencia de la dedicación Semiexclusiva a Exclusiva para realizar actividades de investigación en el proyecto PI N°: 141/07 “Caracterización y propiedades funcionales de harinas de caupí (*Vigna unguiculata*) cultivadas en el Nordeste Argentino”. Res. N° 4075/09 CS.; 5101/2010 CS.; 6522/10 CS.; 0795/11 CS.; 2768/11 CS.
Período: 17/06/09 hasta 31/12/2011.

Diferencia de la dedicación Semiexclusiva a Exclusiva para realizar actividades de investigación en el proyecto PICT-2010-2341 “Caracterización de legumbres con potencial valor nutritivo cultivadas por pequeños y medianos productores del NEA”. Res. N° 6211/11 CS.
Período: 01/01/2012 hasta 30/06/2012.

➤ Integrante de equipo de investigación

Proyecto: CARACTERIZACIÓN Y PROPIEDADES FUNCIONALES DE HARINAS DE CAUPI (*VIGNA UNGUICULATA*) CULTIVADAS EN EL NORDESTE ARGENTINO. SGCyT-UNNE. PI: 1412007.

Período: 01/01/2008 hasta 31/12/2011.

Director: Dra. Cristina Añón.

Co-director: Dra. Nélica Peruchena.

Proyecto: LA AGROBIODIVERSIDAD EN LOS SISTEMAS PRODUCTIVOS DE LOS AGRICULTORES FAMILIARES EN EL NEA. CIPAF-INTA. AERN-296032.

Período: 01/08/2009 hasta 01/08/2012.

Proyecto: CARACTERIZACION DE LEGUMBRES CON POTENCIAL VALOR NUTRITIVO CULTIVADAS POR PEQUEÑOS Y MEDIANOS PRODUCTORES DEL NEA. PICT-2010-2341.

Período: 2010-2013.

Director: Dra. María Victoria Avanza.

Proyecto: VALORIZACIÓN DE PRODUCTOS VEGETALES DE LA REGION NEA APLICANDO METODOS DE CONSERVACION NO TERMICOS. SGCyT-UNNE. PI: 2010-F013.

Período: 2011-2014.

Director: Dra. Sonia Sgroppo

➤ **Auxiliar o Becario**

Proyecto: DESARROLLO DE TECNOLOGÍAS POSTCOSECHA EN VEGETALES PRODUCIDOS EN EL NEA. (17/F097) PI: 682. SGCyT-UNNE.

Período: 01/01/2002 hasta 31/12/2004.

Director: Dr. Jorge R. Avanza.

Proyecto: DESARROLLO DE TECNOLOGÍAS POSTCOSECHA EN VEGETALES PRODUCIDOS EN EL NEA. Parte II (17/F113). SGCyT-UNNE.

Período: 01/01/2005 hasta 31/12/2007.

Director: Dr. Jorge R. Avanza.

7. PRODUCCIÓN EN INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA Y/O ARTÍSTICA

➤ **Publicaciones con Referato**

Acevedo, Belén A.; Montiel, Mabel; Avanza, Jorge. (2004). Estudio cinético de la degradación de la actividad antioxidante hidrosoluble de jugos cítricos por tratamiento térmico. Revista FACENA, vol. 20, 91-95.

Acevedo, Belén A.; Montiel, Mabel; Avanza, Jorge. (2005). *Conservación de jugos de lima Rangpur a bajas temperaturas*. Revista FACENA, vol. 21, 79-84.

Acevedo, Belén A.; Ricciardi, Gabriela; Martínez, Natalia; Lorenzo, Daniel; Dellacassa, Eduardo. (2012). *Chemical profiles of Rangpur lime (Citrus limonia) peel oils of different cultivars of Argentina*. Journal of Essential Oil Research, 24(2), 131-136.

Avanza, María V.; Chaves, María G.; Acevedo, Belén A.; Añón, María C. *Functional properties and microstructure of cowpea cultivated in the NEA-Argentina*. Food Science and Technology. DOI: 10.1016/j.lwt.2012.04.015. Enviado 24/11/2011. Aceptado 16/04/2012.

Avanza, María V.; Acevedo, Belén A.; Chaves, María G.; Añón, María C. Nutritional and anti-nutritional characterization of four cowpea varieties under thermal treatments: Canonical discriminant analysis. Enviado al Journal Food Science and Technology.

➤ **Presentaciones en Reuniones Científicas**

Acevedo, Belén A.; Montiel, Mabel; Avanza, Jorge. *Efecto del tratamiento térmico en la capacidad antioxidante total de jugos de pomelo, naranja y mandarina*. Publicado

en Actas Electrónicas de la Reunión de Comunicaciones Científicas y Tecnológicas. UNNE. 2002.

Acevedo, Belén A.; Montiel, Mabel; Avanza, Jorge. *Crioconservación de jugos de lima*. Publicado en Actas Electrónicas de la Reunión de Comunicaciones Científicas y Tecnológicas. UNNE. 2003.

Acevedo, Belén A.; Avanza, Jorge. *Actividad antioxidante de jugos de lima. Efecto de la temperatura*. Publicado en Actas Electrónicas de la Reunión de Comunicaciones Científicas y Tecnológicas. UNNE. 2004.

Acevedo, Belén A.; Avanza, Jorge. *Concentración por evaporación de jugos de lima Rangpur*. Publicado en actas de la "Reunión de Comunicaciones Científicas y Tecnológicas" de la UNNE. 2005.

Acevedo, Belén A.; Avanza, Jorge. *Concentración de jugos de lima Rangpur y limón Eureka por liofilización*. Publicado en actas de la "Reunión de Comunicaciones Científicas y Tecnológicas" de la UNNE. 2005.

Acevedo, Belén A.; Avanza, Jorge. *Componentes volátiles del aceite esencial de lima Rangpur*. Publicado en actas de la "Reunión de Comunicaciones Científicas y Tecnológicas" de la UNNE. 2006.

Avanza, María M.; Acevedo, Belén A.; Mazza, Silvia; Rodríguez, Víctor. *Maduración de frutos de naranja Valencia late en dos localidades de la provincia de Corrientes, Argentina, en las campañas 2004/05 y 2005/06*. Publicado en actas de la "Reunión de Comunicaciones Científicas y Tecnológicas" de la UNNE. 2006.

Acevedo, Belén A.; Avanza, Jorge. *Maduración de frutos de lima Rangpur*. Publicado en actas de la "Reunión de Comunicaciones Científicas y Tecnológicas" de la UNNE. 2008.

Acevedo, Belén A.; Chaves, Guadalupe; Avanza, Victoria; Añón, Cristina. *Caracterización física y nutricional de cuatro variedades de Vigna unguiculata*. Publicado en actas de la "Reunión de Comunicaciones Científicas y Tecnológicas" de la UNNE. 2009.

Chaves, Guadalupe; Acevedo, Belén A.; Avanza, Victoria; Añón, Cristina. *Efectos del remojado y tratamientos térmicos sobre el contenido de antinutrientes en harinas de cuatro variedades de Vigna unguiculata*. Publicado en actas de la "Reunión de Comunicaciones Científicas y Tecnológicas" de la UNNE. 2010.

Avanza, María V.; Chaves, María G.; Acevedo, Belén A.; Paredes, Federico; Añón, María C. *Propiedades funcionales de harinas de Vigna Unguiculata*. Publicado en actas de la "Reunión de Comunicaciones Científicas y Tecnológicas" de la UNNE. 2011.

Peyrano, Felicitas; Chaves, María G.; Acevedo, Belén A.; Avanza, María V. *Composición nutricional y antinutricional de caupí variedad California black cultivado en el Nordeste Argentino*. Aceptado para ser presentado en la "Reunión de Comunicaciones Científicas y Tecnológicas" de la UNNE. 2012.

Gonzalez Foutel, Nicolás S.; Hochmut, Ingrid M.; Acevedo, Belén A.; Chaves, María G.; Avanza, María V. Caracterización nutricional y antinutricional de guandú (*Cajanus cajan*) cultivados en el Nordeste Argentino. Aceptado para ser presentado en la "Reunión de Comunicaciones Científicas y Tecnológicas" de la UNNE. 2012.

➤ Presentaciones a Congresos

Acevedo, Belén A.; Montiel, Mabel; Avanza, Jorge. *Efecto del tratamiento térmico en la capacidad antioxidante total de jugos de pomelo, naranja y mandarina*. XIV Congreso Argentino de Química. Santa Fe. Agosto 2002.

Acevedo, Belén A.; Montiel, Mabel, Avanza, Jorge. *Estudio cinético de la degradación de la capacidad antioxidante total de jugos cítricos por tratamiento térmico*. IV Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA). Chile. 2003.

Acevedo, Belén A.; Avanza, Jorge. *Concentración de jugos de lima Rangpur*. X Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos (ATA). Mar del Plata. 2005.

Acevedo, Belén A.; Avanza, Ma. Mercedes; Mazza Silvia; Rodríguez, Víctor. *Caracterización de la maduración de frutos de naranja Valencia late en dos localidades de Corrientes, Argentina*. V Congreso Argentina de Citricultura. Concordia (Entre Ríos). Nov. 2005.

Acevedo, Belén A.; Avanza, Jorge. *Concentración de jugos cítricos por liofilización*. II Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Córdoba. Nov. 2006.

Acevedo, Belén A.; Avanza, Jorge. *Estabilidad de concentrados de jugos de lima Rangpur*. XI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos (ATA). Buenos Aires. 2007.

Acevedo, Belén A.; Chaves, Guadalupe; Avanza, Victoria; Añón, Cristina. *Propiedades físicas y nutricionales de variedades de Vigna unguiculata cultivadas en el nordeste argentino* III Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Córdoba. Córdoba. Abril 2009.

Chaves, Guadalupe; Acevedo, Belén A.; Avanza, Victoria; Añón, Cristina. *Efecto del remojo y tratamientos térmicos sobre el contenido de antinutrientes de harinas de cuatro variedades de Vigna unguiculata* XII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CYTAL). Concordia, Entre Ríos. 2009.

Acevedo, Belén A.; Dellacassa, Eduardo. *Sanitización de jugos de lima Rangpur por radiación UV*. XII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CYTAL). Concordia, Entre Ríos. 2009.

Acevedo, Belén A.; Montiel, Mabel; Vera, María I. *Evaluación de conocimientos previos sobre CTS en alumnos del Profesorado de Ciencias Químicas y del Ambiente de la UNNE*. II Congreso Internacional de Educación en Ciencia y

Tecnología. Catamarca. 2011.

Avanza, María V.; Chaves, María G.; Acevedo, Belén A.; Añón, María C. *Efecto de tratamientos térmicos y no térmicos sobre las propiedades funcionales de harinas de caupí cultivadas en el NEA-Argentina*. XIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CYTAL). Buenos Aires. 2011.

Peyrano, Felicitas; Acevedo, Belén; Chaves, María; Avanza, María. Composición nutricional y antinutricional de caupí variedad California black cultivado en el Nordeste Argentino. Aceptado para ser presentado en el I Congreso Bioquímico del NEA. Corrientes. Junio 2012.

Gonzalez Foutel, Nicolás; Hochmut, Ingrid; Acevedo, Belén; Chaves, María; Avanza, María. Caracterización nutricional y antinutricional de *Cajanus cajan* cultivado en el NEA. Aceptado para ser presentado en el I Congreso Bioquímico del NEA. Corrientes. Junio 2012.

Peyrano, F.; Paredes, F.; Chaves, M.; Acevedo, B.; Avanza M. Effects of traditional cooking methods on the level of nutritional and antinutritional components of California black seeds (*Vigna unguiculata*) cultivated in North East of Argentina. Aceptado para ser presentado en el Congreso Mundial de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Salvador de Bahía, Brasil. Agosto 2012.

8. ACTIVIDADES DE EXTENSION Y TRANSFERENCIA

➤ Participación en proyectos de extensión

Proyecto: Una propuesta para el mejoramiento de la actividad citrícola de Malabrigo-Provincia de Santa Fé.

Período: 2006-2008.

Director: Dra. Silvia Mazza.

Proyecto: Promoviendo la salud con higiene alimentaria.

Período: 2009-2010.

Director: Dra. Olga Vasek.

➤ Servicios especiales, Consultorías y Asistencia Técnica

Servicios a terceros: Las Marías S.A.C.I.A.F. Res. N° 2725/07 CD; 2361/08 CD.

Descripción: determinaciones de: cafeína, fenoles totales, actividad antioxidante y ácido clorogénico en té y yerba mate.

Período: 05/02/2007 hasta: continúa

Servicios a terceros: Meyer Instant Food S.A. Asunción.

Descripción: Determinación del contenido de fenoles totales en te soluble.

Período: 05/07/2010 hasta 23/07/2010.

9. ACTIVIDADES DE ACTUALIZACIÓN Y PERFECCIONAMIENTO

➤ **Asistencia a Congresos**

IV Congreso Latinoamericano de Actividades Científicas y Tecnológicas Extraescolares Juveniles para docentes y alumnos. San Juan, Argentina. 1994.

XXIII Congreso Argentino de Química. Corrientes, Argentina. Septiembre 2000. FACENA. UNNE.

II Congreso Nacional de Estudiantes de Bioquímica. San Luis, Argentina. Mayo 2001.

IX Congreso de Micología. Resistencia, Argentina. Junio 2002.

XXIV Congreso Argentino de Química. Santa Fe, Argentina. Agosto 2002.

V Congreso Argentino de Citricultura. Concordia (Entre Ríos). Nov. 2005.

II Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Córdoba, Argentina. Nov. 2006.

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

II Congreso Internacional de Educación en Ciencia y Tecnología. Catamarca, Argentina. Junio 2011.

XIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Buenos Aires, Argentina. Octubre 2011.

➤ **Asistencia a Reuniones Científicas, Jornadas y Seminarios**

Seminario de Microsoft Word 97. Corrientes. Septiembre 1998. FACENA. UNNE.

III Jornadas Científicas de Estudiantes de Bioquímica. Corrientes. Octubre 2000 FACENA. UNNE.

Metodología para el diagnóstico de entero-parásitos. Corrientes. Octubre 2000. FACENA. UNNE.

HPLC en análisis de alimentos. Corrientes. Agosto 2001. FACENA. UNNE.
Antibacterianos. Wiener Lab. Corrientes. Septiembre 2001. Colegio de Bioquímico.

Las Herramientas Diagnósticas en Genética: Citogenética y Biología Molecular. Corrientes. Septiembre 2001. FACENA. UNNE.

Seminario Fruti-hortícola. Res. N° 2755/05. Resistencia. 10 de Agosto 2005.

Introducción a la Bioética. Corrientes. Junio-julio 2006. FaCENA. UNNE.

Seminario “Vegetales frescos cortados”. Corrientes. 30 de Noviembre 2006. FaCENA. UNNE.

Seminario Internacional “Aprendizaje Cooperativo en Red en la Formación del Profesorado de Ciencias”. Res. N° 258/09 CD. Corrientes. 16, 17 y 18 de Junio 2009. FaCENA. UNNE.

Conferencias “¿Qué es la Informática Gráfica? Sus aplicaciones al mundo de la Realidad Virtual y Aumentada” y “La Combustión como Problema Didáctico. Un caso de Realidad Ampliada”. Corrientes. 15 de Septiembre 2009. FaCENA. UNNE.

Seminario “Avances en el estudio de los compuestos volátiles de las frutas. Aplicaciones en programas de mejoramiento y búsqueda de frutas más saludables”. Res. N° 0154/10 C.D. Corrientes. 22 de abril de 2010. FaCENA. UNNE.

Conferencia “Nuevos avances en Química Analítica aplicados a la industria alimenticia”. Res. N° 37/2010. Corrientes. 28 de octubre de 2010. Universidad de la Cuenca del Plata.

Seminario Taller “Nativos digitales y educación en TICS: propuestas curriculares para la Educación 2.0”. Catamarca. 7 de junio de 2011. Facultad de Ciencias Exactas y Naturales (UNCa). (Certificado en trámite).

10. BECAS OBTENIDAS

Beca de PRE-GRADO: otorgada por la Universidad Nacional del Nordeste en agosto del 2001, con el tema Efecto de tratamientos térmicos sobre la capacidad antioxidante total de jugos cítricos. Res. N° 490/01 C.S. Duración: 1 año. Dirección a cargo del Dr. Jorge Ramón Avanza y Co-dirección a cargo de la Dra. Graciela Mabel Montiel.

Beca de INICIACIÓN: otorgada por la Universidad Nacional del Nordeste en octubre del 2003, con el tema Tecnología de concentración y almacenamiento de concentrados de jugos de lima de producción en el Nordeste. Res N° 435/03 C.S. Duración: 2 años. Dirección a cargo del Dr. Jorge Ramón Avanza.

Beca de PERFECCIONAMIENTO: otorgada por la Universidad Nacional del Nordeste en octubre del 2005, con el tema Concentración de jugos de lima Rangpur por Osmosis Reversa. Res N° 667/05 C.S. Duración: 2 años. Dirección a cargo del Dr. Jorge Ramón Avanza.

Prórroga de Beca de Perfeccionamiento. Res N° 524/07. Duración: 6 meses.

Beca POSTDOCTORAL Programa ERASMUS MUNDUS-EuroTANGO II: coordinado por la Universidad Politécnica de Valencia, financiado por la Comisión Europea y gestionado por la EACEA. Duración: 6 meses. Dirección a cargo de la Dra. Felicidad Ronda Balbás. Año 2012.

11. ACTIVIDADES DE GESTIÓN UNIVERSITARIA

Miembro titular de la Comisión de la Carrera del PROFESORADO EN CIENCIAS QUIMICAS Y DEL AMBIENTE. Res. N° 0247/11.

12. PROGRAMA DE INCENTIVOS

Categoría V, Res. N° 10-0555.