

CURRICULUM VITAE

DATOS PERSONALES

Apellido y Nombres: CAMPDERROS, Mercedes Edith

Documento de Identidad: DNI 14.956.180

Nacionalidad: Argentina

Lugar y fecha de nacimiento: San Rafael, Mendoza, 24-09-62

Domicilio Particular: Falucho 1149 - 5700- San Luis **Tel.:** 0266-4435139

Estado Civil: Casada

E-mail: mcamp@unsl.edu.ar ; mcampd@gmail.com

ESTUDIOS CURSADOS

Secundarios: Bachiller Especializado en Ciencias Biológicas, otorgado por la Escuela Normal de Profesorado, Mercedes T. San Martín de Balcarce de San Rafael, Mendoza. Egresada con medalla de oro.

Universitarios

- QUIMICO, otorgado por la Universidad Nacional de San Luis, (20/12/84).
- PROFESORA DE ENSEÑANZA MEDIA Y SUPERIOR EN QUIMICA, otorgado por la Universidad Nacional de San Luis (11/12/84).
- LICENCIADA EN QUIMICA, otorgado por la Universidad Nacional de San Luis, Res. 141/ 86 F (28/02/86).
- DOCTORA EN QUÍMICA, otorgado por la Universidad Nacional de San Luis, Res. 576/93 F (09/12/91).

DISTINCIONES

- Diploma de HONOR, Título de Lic. en Química, otorgado por la UNSL, promedio: 9,76.
- Diploma de HONOR, Título de Química, otorgado por la UNSL, promedio:9,84
- Diploma de HONOR, Título de Profesora de Química, otorgado por la UNSL, promedio: 9,86.
- Premio ASOCIACION QUIMICA ARGENTINA, año 1985, al Mejor Egresado Nacional de la Carrera de Licenciatura en Química.

ANTECEDENTES DOCENTES

- Ayudante de Segunda "Ad-honorem", en la Cátedra de Qca. Analítica I, de la UNSL; de marzo de 1984 a noviembre de 1985. Res. N° 101/84.
- Ayudante de Segunda Interina, por concurso, en la Cátedra de Qca. General II, de la UNSL; de setiembre de 1985 a marzo de 1986. Res. N° 679/85.
- Ayudante de Segunda Temporario, por concurso, en la Cátedra de Qca. Analítica General, de la UNSL; de noviembre de 1985 a setiembre de 1987. Res. N°839/85.

- Jefe de Trabajos Prácticos Simple, por concurso, en la Cátedra de Qca. Analítica I, de la UNSL; de setiembre de 1987 a diciembre de 1990.
- Profesor Adjunto Exclusivo, Temporario, por concurso, en el Proyecto 2-8111 de la UNSL; de diciembre de 1990 a marzo de 1994. Res. N° 565/89.
- Profesor Adjunto Exclusivo, Interino, Area de Qca. Tecnológica de la UNSL, desde abril de 1994 a marzo de 1996. Res. N°130/94.
- Extensión de Tareas Docentes al Area de Química Analítica Res N°762/94 (1994-95).
- Profesor de la Maestría en Ciencias de Superficies y Medios Porosos. Ord. Rectoral N° 8 (UNSL). Acreditada por el Ministerio de Educación, (con categoría A), desde 1995-2002.
- Profesor del Curso: Introducción a la Química (CBC) de la Fac. de Q.B y F (UNSL), desde 1996 hasta 2004 (Res. N°012-97; N°127-97; N°281-98; N°497-99; N° 535-00; N° 439-01, RD-2-445/03).
- Profesor Adjunto Exclusivo, Efectivo, por concurso, Area de Tecnología Qca. y Biotecnología de la UNSL, desde marzo de 1996 a la fecha. **Reválida** aprobada en setiembre del 2000 (Res. N° 12-01).
- **Profesor Asociado Exclusivo**, Interino, por concurso, Area de Tecnología Qca. y Biotecnología de la UNSL (Res. N° 287/11).

- **Profesor Asociado Exclusivo, Efectivo**, por concurso, Area de Tecnología Qca. y Biotecnología de la UNSL (Res. N° 356/16).
- **Docente-Investigador Categoría I**-Programa de Incentivo Docente-Categorización 2014.

CURSOS DICTADOS

Cursos de Grado dictados como Profesor:

- Fenómenos de Transporte (Lic. en Química, colaborador), desde 1994 a 2010.
- Operaciones Unitarias (Lic. en Química, colaborador) desde 1998 a 2008.
- Operaciones Unitarias III (Ing. en Alimentos, colaborador), 2005.
- Operaciones Unitarias II (Ing. en Alimentos, colaborador), 2004-2007
- Tecnología de los Alimentos (Ing. en Alimentos, Responsable), desde 2008 a la fecha.
- Tecnología de los Alimentos (Lic. en Nutrición, Responsable), desde 2011 a la fecha.
- Tecnología de los Alimentos I y II (Lic. en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Responsable), desde 2016 a la fecha.
- Curso Complementario de Grado: Transporte de Materia a través de Membranas. (Crédito Horario 15 hrs.), Dictado en colaboración.
 - Res N°034/94, en junio de 1994,
 - Res N°006/95, en julio de 1995,
 - Res N°023/96, en julio de 1996.
 - Res N°027/97, en julio de 1997.
- Curso Optativo de grado para la Carrera de Ingeniería en Alimentos Plan 24/01 CS: "Aplicaciones de la tecnología de membranas en la industria de alimentos". Dictado en colaboración. Res N°118-05 CD. Crédito horario 60 horas. Años 2005 y 2009.

- Curso Optativo de grado para la Carrera de Ingeniería en Alimentos Plan 07/08 CS: "Proteínas Alimentarias". Profesor Responsable. Res.116/09 CD. Crédito horario 50 horas. Desde 2010 a la fecha.
- **Cursos de Posgrado**
- Curso de POST GRADO: *Membranas y Procesos con Membranas*. Dictado en colaboración
 - o Res N° R-700/93, en noviembre de 1994. (Crédito Horario: 70 hrs.)
 - o Res N° R-79/95, en noviembre de 1995. (Crédito Horario: 90 hrs.)
- Curso *Propiedades y Estructura Química de los Polímeros*. Prof. Responsable, curso perteneciente a la Maestría en Ciencias de Superficies y Medios Porosos, aprob. por Ord. 8-95 CS. Categoría CONEAU A. (Crédito Horario: 40 hrs.).
- Curso *Procesos de Transporte en Membranas*. Prof. Colaborador, curso perteneciente a la Maestría en Ciencias de Superficies y Medios Porosos, Res.R-95/97 CS. Categoría CONEAU A. (Crédito Horario: 40 hrs.).
- Curso de POST GRADO: *Procesos Separativos por Membranas*.Dictado en colaboración. Res N° 96-R/97, en junio 1997 y en setiembre de 1999 Res. N°814/99. (Crédito Horario: 80 hrs.), curso perteneciente a la Maestría en Ciencias de Superficies y Medios Porosos. Categoría CONEAU A.
- Curso de POST GRADO: *Procesos Separativos con Membranas: Aplicaciones en Biotecnología*. Dictado en colaboración. Res N°172/04-CS. Crédito horario 100 hr, curso perteneciente al Doctorado en Química (UNSL), Categoría CONEAU A. marzo-junio 2005.
- Curso de POST GRADO: *Procesos Separativos con Membranas: Aplicaciones en la Industria*. Dictado en colaboración. Res N°875/06-R. Crédito horario 100 hr., curso perteneciente al Doctorado en Química (UNSL), Categoría CONEAU A, 2007.
- Curso de POST GRADO: *Procesos Separativos con Membranas: Aplicaciones en la Industria*. Dictado en colaboración. Res N°800/09-R. Crédito horario 60 horas, curso perteneciente al Doctorado en Química (UNSL), Categoría CONEAU A, agosto-octubre 2009.
- **Integrante del Cuerpo Docente de la Carrera de Posgrado:** Maestría en Ciencia y Tecnología de los Agro alimentos. Facultad de Ing. y Ciencias Económico –Sociales. UNSL. Villa Mercedes. Responsable del CURSO: "Aplicación de la tecnología de membranas a la separación y concentración de proteínas alimentarias". Res. 18/13 CD.
- Miembro del **Comité Académico de la Carrera** de Posgrado Maestría en Ciencia y Tecnología de Agroalimentos. Facultad de Ingeniería y Ciencias Agropecuarias (FICA-UNSL). Res. 20/13 CD, hasta la actualidad
- Miembro del **Comité Académico de la Carrera** de Posgrado: "Especialización en Gestión y Vinculación Tecnológica". FCFMyN- UNSL. Res. CD-3-252/18, hasta la actualidad
- Responsable del Curso de POST GRADO: *Procesos separativos con membranas: Aplicaciones en Biotecnología y Alimentos*. Res. R-1386/19. Crédito horario 60 horas, curso perteneciente al Doctorado en Química (UNSL), Categoría CONEAU A, setiembre-octubre 2019.

Conferencias dictadas

- *Tecnología de membranas aplicada a alimentos y bebidas, I Jornadas de Integración y Desarrollo- 28 años INTEQUI*, Año Internacional de la Química, Aniversario de la UNSL, mayo, 2011.
- *Tecnología de elaboración de Alimentos Deslactosados, I Jornadas de Capacitación en Alimentación y Nutrición*, UNSL, San Luis, setiembre de 2011.
- Expositora integrante del Panel sobre: *Ciencia y Técnica en la Universidad: visiones, propuestas y experiencias*, en el marco de las **XXII Reunión Plenaria del CUCEN** (Consejo Universitario de Ciencias Exactas y Naturales), Mendoza, 20-21 /11/ 2014.
- Conferencia dictada sobre el Tema **Desarrollo de productos alimenticios a partir de concentrados proteicos obtenidos con tecnología de membranas**. Dirigido a estudiantes de la FQByF, San Luis, 10 de junio de 2015.
- Expositora integrante de Mesa Redonda: **"El lugar del Licenciado en Nutrición hoy"**, sobre el Tema: *Investigación en Nutrición*, Anfiteatro 1, San Luis, 10/08/2015.
- Expositora integrante de Mesa Redonda: **"La ciencia responde: del laboratorio a la calle"**. Organizado por la Asociación para el Avance de la Ciencia Psicológica. UNSL, Microcine, 4 de diciembre de 2015.
- Conferencia dictada sobre el tema: **"Producción de albúmina sérica bovina de calidad comercial"**. IX Congreso Nacional de Estudiantes de Farmacia, UNSL, San Luis, 26-28 de mayo de 2016.
- Conferencia Dictada sobre el tema: **"Uso de sustitutos de azúcar en alimentos"**. Ciclo de Seminarios CITAS, UNSL, 16 de Junio de 2016.
- Expositora en una SemiJornada del Instituto de Investigaciones en tecnología Química (INTEQUI): Tema: Experiencias previas y actuales en relación a transferencia tecnológica, UNSL, 29-07-2016.
- Expositora en una SemiJornada del Instituto de Investigaciones en tecnología Química (INTEQUI): Tema: Membranas: Procesos y Aplicaciones, UNSL, 12-12-2016.
- Conferencia Dictada sobre el tema: **"Desarrollo de Alimentos libre de gluten"**. Ciclo de Conferencias sobre Alimentos, FQByF, UNSL, 10 de Agosto de 2017.-

ANTECEDENTES EN INVESTIGACION

- Integrante del Instituto de Investigaciones en Tecnología Química (INTEQUI-CONICET).

Becas Ganadas

- Becaria de Iniciación de CONICET. Tema: "Transporte Acoplado en Membranas. Aplicación a la Separación y Concentración de Metales". Director: Dr. José Marchese. Lugar de Trabajo: Instituto de Investigaciones en Tecnología Química (INTEQUI), UNSL. Período: 1-4-86 al 31-3-88.
- Becaria de Perfeccionamiento de CONICET. El mismo Tema, Director y Lugar de trabajo. Período 1-4-88 al 31-3-90.
- Prórroga Beca de Perfeccionamiento de CONICET. El mismo Tema, Director y Lugar de trabajo. Período 1-4-90 al 30-05-92.

Tesis Doctoral en Química

Trabajo de Tesis titulado: *"Transporte Acoplado de Cobalto, Níquel y Cobre en Membranas Líquidas Soportadas"*, aprobado en diciembre de 1991. Calificación: Sobresaliente.

Participación en Proyectos de Investigación

- Participación en el Proyecto: "Contribución a la obtención de un Perfil de la Enseñanza Aprendizaje de la Qca. a Nivel Medio en la Provincia de San Luis". Res. N°070/84-F y 223/84-F de la UNSL, en 1984.

- Integrante del Proyecto Trienal de CONICET, Código N° 0307- 6200/85, "Desarrollo de Tecnologías de Interfase Gas- Líquido- Sólido, 1986- 1988.
- Integrante del Proyecto de SECyT, "Separación y Concentración de Metales por Transporte a través de Membranas", 1988.
- Integrante del Proyecto 2-8111 de la UNSL: "Permeación de Gases y Líquidos a través de Membranas", 1986- 1995.
- Integrante del PID 3-116900/88 (CONICET): "Desarrollo y Tecnología de Membranas para Aplicaciones Separativas", 1988-1992.
- Integrante del Proyecto: "Separación y Concentración de Metales por Transporte a través de Membranas, COPROCYT, 1991-1993.
- Integrante del PID-BID N°0186 "Desarrollo de Tecnología de Interfase Gas- Líquido-Sólido", 1992 - 1995.
- Integrante del Proyecto 2-8111 de la UNSL: "Desarrollo y Tecnología de Membranas para Aplicaciones Separativas", desde 1996-2002.
- Miembro del **Grupo Responsable** del Proyecto financiado por FONCYT PICT N°14-00013-00267: "Procesos separativos en membranas porosas", Agencia Nacional de Promoción Científica y Técnica, 1998-2001.
- Integrante del Proyecto financiado por CONICET PIP 054/98: "Desarrollo y Tecnología de Membranas para Aplicaciones Separativas", 1999-2001.
- Integrante del Proyecto 2-9304 de la UNSL: "Membranas, Procesos y Aplicaciones en Biotecnología" (Código: 22Q/11), desde junio del 2002 a diciembre 2013.
- **Directora** de la Línea denominada "**Concentración de leche para la producción de yogur deslactosado. Recuperación de proteínas de interés en lactosuero con tecnología de membranas**". Proyecto 2-9304 de la UNSL, 2003 - 2005.
- Integrante del Programa Cooperación Iberoamericana CYTED, Subprograma IV: Biomasa como fuente de productos químicos y energía. Coordinador: Dr. R. Cunningham, 2004.
- **Directora** de la Línea denominada "**Procesos con membranas en alimentos y bebidas**". Proyecto 2-9304 de la UNSL, 2006 - 2009. **Renovación** por Evaluación de pares satisfactoria: período 2010-2013.
- **Directora General** del Proyecto de Mejoramiento de la Enseñanza de Ingeniería (**PROMEI**): Carrera de Ing. en Alimentos- Fac. de Qca., Bioqca. y Fcia (UNSL), Plan Plurianual 2005-2010. Sec. de Políticas Universitarias. Res. 125/05 CD.
- **Directora** del Proyecto de Investigación **PICT 2012-0155**: "Desarrollo de productos alimenticios de alto valor agregado a partir de proteínas de origen animal y vegetal". Monto financiado por la Agencia de Promoción Científica y Técnica: Subsidio: \$ 329.784 (2013-2016).
- **Directora** del Proyecto 2-3114 SCyT- UNSL: "**Membranas, Procesos y Aplicaciones en: Biotecnología, Alimentos y Medioambiente**". Período: 2014-2017. Subsidio anual aproximadamente: \$15.000/año.

- **Directora** del Proyecto 2-0918 SCyT- UNSL: "**Membranas, Procesos y Aplicaciones en: Biotecnología, Alimentos y Medioambiente**". Período: 2018-2021. Subsidio anual aproximadamente: \$20.000/año.

PRODUCCION CIENTIFICA

Patentes

1. "Procedimiento para la obtención de un concentrado proteico de origen animal, concentrado proteico obtenido y usos". Area temática: Tecnología de los Alimentos.
L.T. Rodríguez Furlán, A. Pérez Padilla y M.E. Campderrós. Presentada a través del Dpto. de Patentes de CONICET, INPI (04/08/2008). Documento AR067729 A1, Publicado en el Boletín de Patentes N°557, Año X (ISSN-0325-6545), 21/10/09. Estado: Concedida. Resolución: AR067798B1(26/02/2013).
2. "Métodos para mantener la integridad estructural de las proteínas, productos obtenidos y usos" Area temática: Tecnología de los Alimentos
L.T. Rodríguez Furlán, A. Pérez Padilla y M.E. Campderrós. Presentada a través del Dpto. de Patentes de CONICET, INPI (07/07/2009). Documento AR072313 A1, Publicado en el Boletín de Patentes N°608, pag.31 Año X (ISSN-0325-6545), 15/09/10.
3. "Procedimiento de liofilización o secado de productos líquidos proteicos" Area temática: Tecnología de los Alimentos
L.T. Rodríguez Furlán, A. Pérez Padilla y M.E. Campderrós. Presentada a través del Dpto. de Patentes de CONICET, ante el INPI, (27/09/2010). Documento AR082085 A1, Publicado en el Boletín de Patentes N°714, pag.3 Año XXXIX (ISSN-0325-6545), 14/11/12.

Trabajos Publicados

1. "Coupled transport of Cobalt through Supported Liquid Membrane".
M.E. Campderrós and J. Marchese.
Latin American Applied Research, 20:177-182 (1990)
2. "Análisis del efecto de un surfactante en el transporte de cobalto en Membrana Líquida Soportada".
M.E. Campderrós y J. Marchese.
Anales de la Asociación Química Argentina, 80 (5) 401-407, 1992
3. "Técnica de Separación de Metales con Membranas Líquidas Soportadas"
M.E. Campderrós y J. Marchese.
Anuario Latinoamericano de Educación Química, I, 5, 23-35 (1992)
4. "Mechanistic study of cobalt, nickel and copper transfer across a supported liquid membrane".
J. Marchese, M.E. Campderrós and A.O. Acosta.
Journal of Chemical Technology & Biotechnology, 57 (1993) 37-42
5. "Transport and separation of cobalt, nickel and copper in supported liquid membrane".
J. Marchese and M.E. Campderrós.
Mineral Technology, Part B, Eds. V.S.T. Ciminelli and M.J.G. Salum, 303-318 (1992)
6. "Membrane transport of Cobalt, Copper and Nickel with Tri-Octyl Amine".
M.E. Campderrós and J. Marchese.
Indian Journal of Chemical Technology vol 1, 1 (1994) 35-39

7. "Permeación de iones a través de Membranas Líquidas Soportadas: Aplicación al transporte de cobalto (II)".
M.E. Campderrós, J. Marchese y A. Acosta.
ALDEQ, vol I (1994) 193-200
8. "Transport and separation of cobalt, nickel and copper ions with a Alamine Liquid Membranes".
M.E. Campderrós, A.O.Acosta and J. Marchese.
Journal of Chemical Technology & Biotechnology, 64 (1995) 293-297.
9. "Recuperación de cobre por transporte a través de un módulo de fibra tubular"
M. Campderrós, A. Acosta y J.Marchese.
Avances en Tratamiento de Minerales, pp. 9-14, 1996.
10. "Permeation of copper, nickel and cobalt through a supported liquid membrane in a planar module".
M.Campderrós and J.Marchese
Latin American Applied Research, 27 (1997) 69-74.
11. "Coupled transfer of copper through different commercial supports containing LIX 984 as carrier"
M.Campderrós, A. Acosta and J.Marchese
Journal of Chemical Technology & Biotechnology, 72 (1998) 55-59.
12. "Selective separation of copper with LIX 864 in a hollow fiber module"
M.Campderrós, A. Acosta and J.Marchese
Talanta (Elsevier), 47/1 (1998) 19-24.
13. "Transport of Zn(II), Cu(II) and Ni(II) on hollow fibers-type solid supported liquid membranes"
A.Acosta, F.Valenzuela, C.Basualto, J.Marchese and M.Campderrós
Bol. Soc. Chil. Qca.,43 (1998) 401-409.
14. Recovery of Zn(II) from waste water by means of supported liquid membrane". J. Marchese, M.E. Campderrós, A. Acosta and F. Valenzuela. Proceedings of the Global Symposium on recycling, Waste Treatment and Clean Technology, Ed. Gaballah, J.Hager and R. Solozabal, TMS, (1999) 2183-2191.
15. "Facilitated transport of niobium(V) and tantalum(V) with supported liquid membrane using TBP as carrier"
M.E. Campderrós and J. Marchese.
Journal of Membrane Science (Elsevier), 164(2000) 205-10.
16. "Transport of niobium (V) through a TBP-Alamine 336 supported liquid membrane from chloride solutions"
M.E. Campderrós and J. Marchese.
Hydrometallurgy (Elsevier), 61/2 (2001) 89-95.
17. "Mass transfer of cadmium ions in a hollow fiber module by pertraction"
M.E. Campderrós and J. Marchese.
Desalination (Elsevier), 164(2004) 141-149.
18. "Effect of operating conditions in removal of arsenic from water by nanofiltration membrane"

- H. Saitúa, M.E. Campderrós, S. Cerutti and A. Pérez Padilla.
Desalination (Elsevier), 172(2005) 173-180.
19. "Physical cleaning by means of electric field in the ultrafiltration of a biological solution"
C. Tarazaga, M. Campderrós and A. Pérez Padilla.
Journal of Membrane Science (Elsevier), 278(2006) 219-224.
 20. "Characterization of exponential permeate flux by technical parameters during fouling and membrane cleaning by electric field "
C. Tarazaga, M. Campderrós and A. Pérez Padilla.
Journal of Membrane Science (Elsevier), 283 (2006) 339-345.
 21. "La influencia de la exclusión de carga Donnan y la adsorción iónica en la remoción de arsénico a partir de agua con una membrana de nanofiltración cargada negativamente"
H.Saitúa, M. Campderrós y A. Pérez Padilla
Anuario Latinoamericano Educación Química, ALDEQ XXII 2006-2007 pag. 27-33
 22. "Modelling of Zinc (II) Transport through PC-88A Supported Liquid Membrane".
A.M.Tarditi, J. Marchese and M. Campderrós.
Desalination (Elsevier), 228/1-3 (2008) 226-236.
 23. "Práctica en tecnología de alimentos: formulación y preparación de picadillo de carne"
L. Rodríguez Furlán, A. Pérez Padilla y M. Campderrós,
Anuario Latinoamericano Educación Química, ALDEQ XXII 2008-2009 pag. 50-57
 24. Analytic determinations of minerals content by XRF, ICP and EEA in ultrafiltered milk and yoghurt".
A. N. Rinaldoni, E. Perino, E. Fernández, M. E. Campderrós and A. Pérez Padilla.
Latin American Applied Research, 39-2 (2009) 113-118.
 25. "Assessing performance of skim milk ultrafiltration using technical parameters and evaluation of the membrane fouling during ultrafiltration of skim milk by technical parameters".
A. N. Rinaldoni, C. C. Tarazaga, M. E. Campderrós and A. Pérez Padilla.
Journal of Food Engineering (Elsevier), 92(2009) 226-232.
 26. "Fractionation of skim-milk by an integrated membrane process for yogurt elaboration and lactose recuperation".
A.N. Rinaldoni, M.E. Campderrós, C. Menéndez, and A. Pérez Padilla
International Journal of Food Engineering, Vol. 5 (2009) Iss. 3, Article 1. DOI: 10.2202/1556-3758.1531
 27. "Inulin like lyoprotectant of bovine plasma proteins concentrated by ultrafiltration"
L.T. Rodríguez Furlán, A. Pérez Padilla and M. E. Campderrós
Food Research International (Elsevier), 43 (2010)788-796.
DOI10.1016/j.foodres.2009.11.015.
 28. "Yogurt with low lactose content from concentrated milk and soybean by ultrafiltration"
A.N. Rinaldoni, M. Campderrós and A. Pérez Padilla.
Revista Ingeniería y Competitividad, 12, 1 (2010) 19-30.
 29. "Functional and physical properties of bovine plasma proteins as a function of processing and pH, application in a food formulation".
L.T. Rodríguez Furlán, A. Pérez Padilla and M. E. Campderrós

- Advance Journal of Food Science and Technology, (Maxwell Sci. Publication), 2(5) (2010) 256-267.
30. "Determinación de calcio, hierro y fósforo en un producto fermentado de soja obtenido por ultrafiltración"
A.N. Rinaldoni, E. Perino, M. Campderrós and A. Pérez Padilla.
Avances en Ciencias e Ingeniería (ISSN: 0718-8706), vol 2 (1) (2011).
 31. "Development of a functional beverage formulation with high protein content, inulin and Stevia."
L.T. Rodríguez Furlán, A. Pérez Padilla and M. E. Campderrós,
International Journal of Food Engineering, Vol. 7 (2011) Iss. 3, Article 1. DOI:
10.2202/1556-3758.2014.
 32. "Práctica en tecnología de alimentos: elaboración de un aderezo".
A.N. Rinaldoni, L.T. Rodríguez Furlán and M. E. Campderrós,
Anuario Latinoamericano de Educación en Química, ALDEQ, (2011)14-19.
 33. "Assessment of Functional Properties of Bovine Plasma Proteins Compared with other Protein Concentrates, Application in a Hamburger Formulation"
L.T. Rodriguez Furlán, A.N. Rinaldoni, A. Pérez Padilla and M. E. Campderrós.
American Journal of Food Technology (ISSN 1557-4571) 6 (9) (2011) 717-729.
 34. "Effect of saccharides on glass transition temperatures of frozen and freeze dried bovine plasma protein"
L.T. Rodríguez Furlán, J. Lecot, A. Pérez Padilla, M.Campderrós, N. Zaritzky,
Journal of Food Engineering (Elsevier), 106 (2011) 74-79.
 35. "Physico-chemical and sensory properties of yogurt from ultrafiltered soy milk concentrate added with inulin".
Rinaldoni, A. N.; Campderrós, M.; Pérez Padilla A.,
LWT- Food Science and Technology (Elsevier), 45(2) (2012) 142-147.
 36. "A New Formulation of a General Mathematical Model for a Filtration Process Applied to Synthetic Membranes" Journal of Advanced Mathematics and Applications
C. C. Tarazaga, E. Marchi, M.E. Campderrós and A. Pérez Padilla
Environmental Research Journal (Nova Publishers) 4, (5-6) 533-552.
 37. "Stabilizing effect of saccharides on bovine plasma protein: a calorimetric study"
L.T. Rodríguez Furlán, J. Lecot, A. Pérez Padilla, M. Campderrós, N. Zaritzky,
Meat Science, (Elsevier), 91 (2012) 478-495.
 38. "Process for integral use of blueberry",
Pizzolato NS, Andrada M., Rinaldoni A.N., Campderrós ME
International Journal of Food Engineering (Ed. De Gruyter, ISBN 1556-3758). Volume 8,
Issue 4, Pages, DOI: 10.1515/1556-3758.2415 (2012). Publicado on line: 23/10/2012.
 39. "Estudio comparativo de procedimientos para la obtención de agua destilada empleada en laboratorios universitarios".
Kleiman G., González U., Pérez Padilla A., Campderrós ME
Anuario Latinoamericano de Educación en Química, ALDEQ, (2012) 94-98.
 40. "Soft cheese-like products development enriched with soy protein concentrates",
A.N. Rinaldoni, D.R. Palatnik, N. Zaritzky, M. Campderrós.
LWT- Food Science and Technology (Elsevier), 55 (2014) 139-147.

41. "Development of reduced fat minced meats using inulin and bovine plasma proteins as fat replacers"
L.T. Rodríguez Furlán, A. Pérez Padilla, M. Campderrós
Meat Science, (Elsevier), 96 (2014) 762-768.
42. "Assessment of agave fructans as lyoprotectants of bovine plasma proteins concentrated by ultrafiltration"
L.Rodríguez Furlán, P.Aldrete Herrera, A. Pérez Padilla, R.Ortiz Basurto, M. Campderrós.
Food Research International, (Elsevier), 56 (2014) 146–158.
43. "Improvement of gluten-free bread properties by the incorporation of bovine plasma proteins and different saccharides into the matrix".
L.T. Rodríguez Furlán, A. Pérez Padilla, M. Campderrós.
Food Chemistry (Elsevier), 170 (2015) 257-264.
44. "Recovery of caprine whey protein and its application in a food protein formulation",
D. R. Palatnik, M.V. Ostermann Porcel, U.González, N.Zaritzky y M. E. Campderrós.
LWT- Food Science and Technology (Elsevier), 63 (2015) 331-338.
45. "Effect of Mg²⁺ binding on transmission of bovine serum albumin (BSA) through ultrafiltration membranes"
L.T. Rodríguez Furlán, M. Campderrós.
Separation and Purification Technology, (Elsevier), 150 (2015)1-12.
46. "Development of reduced fat cheeses with the incorporation of agave fructans".
D. R. Palatnik, P. Aldrete Herrera, A. N. Rinaldoni, R.I.Ortiz Basurto and M.E. Campderrós.
International Journal of Dairy Technology (Wiley), 69 (2016).
47. "Influence of sucralose and stevia on the physicochemical properties of free sugar chocolate".
L.T. Rodríguez Furlán, Y. Baracco, N. Zaritzky, M. Campderrós
Asian Journal of Science and Technology (ISSN: 0976-3376),7 (7) (2016) 3227-3234.
48. "Development of free sugar white chocolate, suitable for diabetics, using Stevia and sucralose as sweeteners: study of the thermal degradation kinetic"
L.T. Rodríguez Furlán, Y. Baracco, N. Zaritzky, M. Campderrós
International Journal of Research in Advent Technology (IJRAT), (E-ISSN:2321-9637) vol.,4 (7) (2016) 49-57.
49. "Influence of the particle sized level of substitution of okara flour in the development of gluten-free cookies"
Ostermann Porcel, M.; Rinaldoni, A.; Rodriguez Furlán, L.; Campderros, M.
International Journal of Research in Advent Technology (IJRAT), (E-ISSN:2321-9637) vol.,4 (8) (2016) 82-92.
50. "Nutritional Value Analysis of Atriplex lampa Protein Concentrates Obtained by Thermocoagulation and Ultrafiltration"
Gonzalez, U.; Ferraris, M.P.; Fernández, S.; Campderros, M.; Menéndez, C
International Journal of Current Advanced Research (ISSN: E: 2319-6475; ISSN: P: 2319-6505), 5-10 (2016) 1284-1289.
51. "Quality assessment of dried okara as a source of production of gluten-free flour"
V. Ostermann-Porcel, A.N. Rinaldoni, L.Rodriguez Furlán and M. E. Campderrós.

Journal of the Science of Food and Agriculture, (DOI: 10.1002/jsfa.8131 (2016).

52. "Incorporation of okara into gluten-free cookies with high quality and nutritional value", M. V. Ostermann-Porcel, N. Quiroga-Panelo, A.N. Rinaldoni, and M. E. Campderrós, *Journal of Food Quality*, Article ID 4071585 (2017).
53. "Influence of hydrogenated oil as cocoa butter replacers in the development of sugar-free compound chocolates: use of inulin as stabilizing agent"
L.T. Rodríguez Furlán, Y. Baracco, J. Lecot, N. Zaritzky, M. Campderrós
Food Chemistry (Elsevier), 217 (2017) 637-647.
54. "Development of fat-reduced sausages: influence of combination of different texturizing agents"
Y. Baracco, L.T. Rodríguez Furlán and M. Campderrós.
Food Science and Technology International (Sage Journal, CSIC), noviembre 2016, 1-9.
55. "Effect of sweetener combination and storage temperature on physicochemical properties of free-sugar white chocolate"
L.T. Rodríguez Furlán, Y. Baracco, J. Lecot, N. Zaritzky, M. Campderrós.
Food Chemistry, (Elsevier) 229 (2017)610-620.
56. "The combined effects of Stevia and sucralose as sugar substitute and inulin as fat mimetic on the physicochemical properties of sugar-free reduced-fat dairy dessert"
L.T. Rodríguez Furlán y M. Campderrós
International Journal of Gastronomy and Food Science (Elsevier), 10 (2017)16-23.
57. "Effect of Okara Flour Addition on the Physical and Sensory Quality of Wheat Bread"
M.V. Ostermann Porcel, M. Campderros. Ana. N. Rinaldoni.
MOJ Food Processing & Technology (2017), 4(6): 00111.
58. "Evaluation of gluten-free layer cake quality made with okara flour" M. V. Ostermann Porcel, N. Rinaldoni, M. E.Campderrós, M. Gomez Pallares.
Journal of Food Measurement and Characterization (Ed. Springer),(2020) 1-9
<https://doi.org/10.1007/s11694-020-00409-0>.
59. "Assement of brea gum as an additive in the development of a gluten-free bread"
P. Clapassón; N.B. Merino; M.E. Campderrós; M.F.Pirán Arce; A. N. Rinaldoni
Journal of Food Measurement and Characterization, Ed. Springer, octubre 2019.-

Capítulos de Libros

- "Membranas Líquidas y Biomembranas", (Cap. V) en "Membranas - Procesos con Membranas", de J.Marchese, Editorial Universitaria, (UNSL), 1995.
- "Articulación entre carreras de Ciencias Básicas: Química/Biología" (Cap. I) en "Articulación Universitaria", Editor Juan C. Pugliese, Ministerio de Educ. Ciencia y Tecnol., 2004.
- "Calorimetric study of inulin as crioprotector of bovine plasma proteins", Capítulo 9, pp 197- 218. Autores: L.T. Rodríguez Furlán, J. Lecot, A. Pérez Padilla, M. Campderrós, N. Zaritzky, en *Calorimetry*, Edited by: Dr. Amal Ali Elkordy University of Sunderland, UK. Editorial INTECH (ISBN 980-953-307-111-9) (2013).
- "Development of functional cheeses with fructooligosaccharides" en *Current Issues and Challenges in the Dairy Industry* (ISBN: ", 978-1-78984-356-9). Autores: D. Palatnik, N.

Rinaldoni, D. Corrales, M. Rolon, H.Montero, G. Aranibar, M. L. Castells, N. Zaritzky and M. E. Campderrós. (InTech- Open, London, UK, Editor: S. Ibrahim, Co-editors R. Gyawali. T. Zimmerman) (2019).

- **Libro:** “Development of sugar-free white chocolate and compound chocolate: use of Stevia and sucralose as sweeteners, hydrogenated oil as cocoa butter replacers and inulin as stabilizing agent”. Autores: L.T. Rodríguez Furlán, Y. Barocco, M. Campderros. Editorial Lap Lambert Academic Publishing (Germany) ISBN: 978-3-659-96232-5 (2016).

Trabajos de divulgación

- “La fórmula de una torta dietética” L. Rodríguez Furlán, A. Pérez Padilla y M. Campderrós, Revista: Énfasis en Alimentación, Latinoamericana, Editorial FLC S.A. (Méjico) Año XIV, N°9 (2008) 34-42.
- “Plasma bovino tecnológicamente mejorado para aplicaciones alimenticias”, L. Rodríguez Furlán, A. Pérez Padilla y M. Campderrós, Revista: La Industria Cárnica Latinoamericana. Editorial Publitec, Bs.As., ISSN 0325-3414 Año XXVI, N° 171 (2011), 56-62. Y publicado también en la Revista: La Alimentación Latinoamericana. Editorial Publitec, Bs.As., ISSN 0325-3384 Año XLVI, N° 293 (2011) 44-50.
Este trabajo ganó el premio: 1° Accesit de los Premios APTA-Rizzuto en la categoría “Notas Técnicas”, juzgadas por el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria.
- “Desarrollo de quesos untables enriquecidos con proteínas de soja”, G.Randazzo Sangra, A. N. Rinaldoni y M. E. Campderrós. Revista de Tecnología Láctea Latinoamericana, N° 74. Editorial Publitec, Bs.As., (2012) 46-51.
- “Recuperación de proteínas de lactosuero de queso de cabra y su aprovechamiento en una formulación proteica”. V.Ostermann Porcel, D. R. Palatnik, M. E. Campderrós. Revista de Tecnología Láctea Latinoamericana, N° 81. Editorial Publitec, Bs.As.,(2014), 56-62.
- "Desarrollo de un yogur funcional a partir de yogur de cabra". J. Rubio, A.N. Rinaldoni, M. E. Campderrós. Revista de Tecnología Láctea Latinoamericana, N° 83. Editorial Publitec, Bs.As., (2014), 46-51.
- “Incorporación de inulina en la matriz de helado de vainilla libre de grasa: efecto sobre las propiedades texturales y físicas” L. Rodríguez Furlán y M. Campderrós, Revista: La Alimentación Latinoamericana N° 316. Editorial Publitec, Bs.As.,(2015), 66-69.

Materiales Didácticos elaborados

- Participación en la Puesta a Punto de los Trabajos prácticos de la Cátedra de Qca. Analítica I, con motivo de implementarse una nueva técnica para el Análisis Sistemático de Cationes y Aniones, (1986).
- Manual de Estudio:” Transporte de Materia a través de membranas”, autores: J.Marchese, M. Campderrós, C.Pagliero, N. Ochoa y A. Acosta. Cátedra de Qca. Tecnológica I, (1994).
- Colaboración en la compaginación de la Guía de Trabajos Prácticos de Laboratorio de la Cátedra de Química Tecnológica I, (1995).
- Apuntes del Curso: Propiedades y Estructura Química de los Polímeros, de la Maestría en Ciencias de Superficies y Medios Porosos (1996).

- Apuntes, Problemas de Aplicación y Evaluaciones de los Temas: Extracción Líquido-Líquido y Lixiviación, para el Curso de Operaciones Unitarias del Nuevo Plan de Estudios de la Lic. en Química Ord. 03/99 CS. (Area de Tecnología Química y Biotecnología, 1998-1999).
- Apuntes, Problemas de Aplicación y Evaluaciones de los Temas 1, 2 y 3: Conducción y Convección Estacionaria y No-Estacionaria de Calor, para el Curso de Operaciones Unitarias II del Plan de Estudios de la Carrera de Ingeniería en Alimentos (Area de Tecnología Química y Biotecnología, 2004-2007).
- Apuntes, material didáctico, y montaje del curso **Tecnología de los Alimentos**, carrera de Ingeniería en Alimentos (Area de Tecnología Química y Biotecnología, 2008). Elaboración de la Guía de Trabajos prácticos Protocolizado por Res. 166/09- Serie Didáctica de la UNSL, **ISBN** 978-987-1031-91-7. Nueva Editorial Universitaria - UNSL (Autores: Campderrós, Benuzzi, Picco, Rodríguez, Rodríguez Furlán, Rinaldoni).
- Guía de Trabajos Prácticos: "Elaboración de un aderezo", A. N. Rinaldoni, L.T. Rodríguez Furlán y M. Campderrós. Curso de Tecnología de los Alimentos, Ing. de los Alimentos, 2009.
- Guía de Trabajos Prácticos para el Curso de **Tecnología de los Alimentos**, carrera de Lic. en Nutrición (Area de Tecnología Química y Biotecnología, 2012). Autores: M. Campderrós, A.N. Rinaldoni, L. Rodríguez Furlán, S.Picco. Serie Didáctica de la UNSL, Aprobado por Res. 752/12. **ISBN** 978-987-1852-46-8 Nueva Editorial Universitaria. UNSL.

Trabajos Publicados en Actas de Proceeding y Congresos Internacionales (con arbitraje)

1. "Estudio de la Transferencia del Ión Cobalto (II) en Membrana Líquida Inmovilizada". Actas del III Congreso Latinoamericano de Transferencia de Calor y Materia, Guanajuato, Méjico, 573-580 (1988); M.E.Campderrós y J. Marchese.
2. "Uso de Membranas Líquidas para la Separación analítica de iones metálicos". Actas del III Congreso Nacional de Química Analítica, Puebla Méjico. (1988); M.E.Campderrós y J. Marchese.
3. "Uso de Tri-Octil Amina para la Separación de Cobalto y Níquel con Membranas". Libro de Resúmenes del XIX Congreso Latinoamericano de Química, Bs. As., P 817, (1990); M.E.Campderrós y J. Marchese.
4. "Transporte acoplado del ión Cobre (II) en un Módulo Permeador de Membrana". Actas del IV Congreso Latinoamericano de Transferencia de Calor y Materia, La Serena, Chile, 245-248 (1991); M.E.Campderrós y J. Marchese.
5. "Transport and separation of metals with supported liquid membrane" J. Marchese, M.E. Campderrós and A. Acosta. Proceedings of the Workshop CEE on Membrane Separation Processes, Brasil, 499-517 (1992)
6. "Interpretación del mecanismo de Transporte acoplado de Co, Ni y Cu en Membrana Líquida Soportada"; Actas del Primer Congreso Ibero-Americano en Ciencias y Tecnología de Membranas(CITEM-92), Murcia, España, 115-116 (1992). M. Campderrós, A. Acosta y J.Marchese
7. "Análisis de los parámetros separativos de los iones cobalto, níquel y cobre con Membrana Líquida"; Actas del Primer Congreso Ibero-Americano en Ciencias y

Tecnología de Membranas (CITEM-92), Murcia, España, 95-96 (1992). M. Campderrós, A. Acosta y J. Marchese

8. "Estudio de la Permeación del ión Niobio (V) a través de Membranas Líquidas Soportadas", J. Marchese, M. Campderrós y A. Acosta; Actas del II Congreso Ibero-Americano en Ciencia y Tecnología de Membranas (CITEM-94), pág. 8-15, Agosto, (1994) Río de Janeiro, Brasil.
9. "Transport and separation of Niobium (V) and Tantalum (V) with supported liquid membranes" J. Marchese, A. Acosta and M. Campderrós. Proceeding of the International Congress on Membranes and Membrane Processes, ICOM'96, Japón, P-8-2-8,624-625, 1996.
10. "Transporte y Separación de Niobio (V) y Tantalio (V) con membranas líquidas soportadas". M. Campderrós, A. Acosta y J. Marchese. Proceedings del VI Congreso Latinoamericano de Transferencia de Calor y Materia, (LATCYM'96), Vol III, 1287-1290, Brasil 1996.
11. "Supports effect on copper transfer through a liquid membrane", M.E. Campderrós, A. Acosta and J. Marchese. Proceedings del VI Congreso Latinoamericano de Transferencia de Calor y Materia, (LATCYM'96), Vol III, 1291-1294, Brasil, 1996.
12. "Recuperación de Zn(II) de un efluente industrial mediante membranas líquidas soportadas", M.E. Campderrós, A. Acosta N. Ochoa y J. Marchese. Congreso Internacional Sobre Aguas, III-43, Buenos Aires, 1997.
13. "Transporte de Zn(II), Cu(II) y Ni(II) mediante membranas líquidas soportadas en un extractor tipo fibras huecas", A. Acosta, C. Basualto, F. Valenzuela, J. Marchese y M.E. Campderrós. VII Congreso Latinoamericano de Transferencia de Calor y Materia, (LATCYM'98), Salta, Vol III: pp: 810-13, 1998.
14. "Transporte facilitado de Zn(II) y Cd(II) en membrana líquida. Diferentes configuraciones", E. Chornomaz, M. Masuelli, M.E. Campderrós, A. Acosta y J. Marchese. VII Congreso Latinoamericano de Transferencia de Calor y Materia, (LATCYM'98), Salta, Vol III: pp: 824-28, 1998.
15. "Teaching mass transfer. Application of the membrane process technology to heavy metals transfer and separations", M.E. Campderrós and A. Acosta. VII Congreso Latinoamericano de Transferencia de Calor y Materia, (LATCYM'98), Salta, Vol I: pp 150-53, 1998.
16. "Permeation and separation of Cu(II), Co(II), Ni(II) and Zn(II) with hollow fibers using LIX 864 as carrier." M.E. Campderrós, A. Acosta and J. Marchese. EUROMEMBRANE'00, Israel, 24-27 de setiembre 2000, pp 378-379.
17. "Modelado de la transferencia de masa en el transporte facilitado de cadmio en un módulo de fibras huecas" M.E. Campderrós, A. Acosta y J. Marchese. VIII Congreso Latinoamericano de Transferencia de Calor y Materia, (LATCYM'00), Veracruz, Méjico, pp 545-550, 2001.
18. "Mecanismo de extracción de Zn con PC-88A a través de una membrana líquida soportada planar". A.M. Tarditi, M.E. Campderrós y J. Marchese, III Congreso Ibero-Americano en Ciencia y Tecnología de Membranas (CITEM-01) Portugal, 2001.

19. "Análisis de la transferencia de Zn(II) en membrana líquida soportada" A.M.Tarditi, M.E. Campderrós y J. Marchese. IX Congreso Latinoamericano de Transferencia de Calor y Materia, (LATCYM'02), Puerto Rico, 2002.
20. "Barrido físico de la capa límite de concentración en membranas inorgánicas mediante campos eléctricos en procesos biotecnológicos". C. Tarazaga, M. Campderrós, A. Rivarola, J. A. Rodríguez y A. Pérez Padilla. II Conferencia Internacional en Química. Cuba, AP-80, 2003.
21. "Concentración de leche por ultrafiltración y su aplicación a la fabricación de yogur con bajo contenido en lactosa." N. Rinaldoni, C. Menéndez, M. Campderrós, A. Pérez Padilla, J.E. Castellanos Estupiñán. II Conferencia Internacional en Química. Cuba, AP-121, 2003.
22. "Arsenic removal from water by nanofiltration: effect of experimental conditions". H.Saitúa, M. Campderrós, D. Martínez and A. Pérez Padilla. Global Symposium on Recycling Waste Treatment and Clean Technology (REWAS'2004), España, (pp 1309 -1317) ISBN 84-95520-05-2, 2004.
23. "Use of electric fields in the UF of bovine plasma with inorganic membrane". C. Tarazaga, M. Campderrós, A. Rivarola y A. Pérez Padilla. EUROMEMBRANE'04, Hamburgo, Alemania, 27 de setiembre al 1 de octubre de 2004, S13-P15, pp 397.
24. "Clarificación de jugo de manzana por ultrafiltración". M. Campderrós, A. Rivarola, N. Rinaldoni y A. Pérez Padilla. Congreso Internacional de Tecnología de Alimentos, Córdoba, Argentina, 24-26 de noviembre de 2004.
25. "Ultrafiltración de leche con membranas inorgánicas. Producción de yogur con bajo contenido en lactosa". N. Rinaldoni, M. Campderrós, C.Menéndez y A. Pérez Padilla. Congreso Internacional de Tecnología de Alimentos, Córdoba, Argentina, 24-26 de noviembre de 2004.
26. "Tratamiento de aguas contaminadas con arsénico mediante tecnología de membranas". H.Saitúa, M. Campderrós, S. Cerutti y A. Pérez Padilla. III Simposio de Recursos Hídricos del Cono Sur. CONAGUA 2005. Mendoza, abril de 2005.
27. "Low lactose content yogurt by ultrafiltration". N. Rinaldoni, M. Campderrós, C.Menéndez y A. Pérez Padilla. 2° Congreso de Ingeniería Química del MERCOSUR. 4° Congreso del MERCOSUR de Ing. de Sistemas y Procesos. ENPROMER, Río de Janeiro, Brasil, agosto de 2005.
28. "Arsenic removal by bench-scale nanofiltration in low pressure range". H.Saitúa, M. Campderrós and A. Pérez Padilla. 2° Congreso de Ingeniería Química del MERCOSUR. 4° Congreso del MERCOSUR de Ing. de Sistemas y Procesos. ENPROMER, Río de Janeiro, Brasil, agosto de 2005.
29. "Evaluación del Contenido de Minerales en Yogur Obtenido por ultrafiltración". N. Rinaldoni, E. Perino, M. Campderrós, A. Pérez Padilla. II Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Córdoba, Argentina, pág. 169, noviembre de 2006.
30. "Influencia de la ultrafiltración y microfiltración con membranas inorgánicas en la calidad de jugos de manzana". M. Campderrós, A. Rivarola y A. Pérez Padilla. II Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Córdoba, Argentina, pág. 186, noviembre de 2006.

31. "Determinación analítica del contenido de minerales en yogurt obtenido a partir de un concentrado de leche por membranas", N. Rinaldoni, E. Perino, J. Fernández, M. Campderrós, A. Pérez Padilla. II Congreso Iberoamericano y 4° Argentino de Química Analítica, Bs. As., agosto de 2007.
32. "Concentrado de leche de soja obtenido por ultrafiltración para elaborar productos fermentados", N. Rinaldoni, C. Tarazaga, M. Campderrós y A. Pérez Padilla, Congreso Latinoamericano de Ciencias Aplicadas a la Industria (Clicap '09), San Rafael, Mza., marzo 2009.
33. "Análisis comparativo de propiedades funcionales de concentrados proteicos obtenidos por ultrafiltración". Rodríguez Furlán, Rinaldoni, Pérez Padilla y Campderrós Congreso Latinoamericano de Ciencias Aplicadas a la Industria (Clicap '09), San Rafael, Mza., marzo 2009.
34. "Desarrollo de formulaciones dietéticas a partir de la utilización de estevia como edulcorante natural". Rodríguez Furlán, Pérez Padilla y Campderrós. Congreso Latinoamericano de Ciencias Aplicadas a la Industria (Clicap '09), San Rafael, Mza., marzo 2009.
35. "Inulina como lioprotector de proteínas provenientes de plasma bovino ultrafiltrado" Rodríguez Furlán, Pérez Padilla y Campderrós. Aceptado en el III Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Córdoba, abril, 2009.
36. "Determinación analítica del contenido de minerales en un yogur de soja", N. Rinaldoni, E. Perino, M. Campderrós y A. Pérez Padilla, I Congreso Uruguayo de Química Analítica, CUQA-2009, Montevideo, Uruguay, 9 al 11 de setiembre, 2009.
37. "Obtención de productos derivados del procesamiento de arándanos", N. Pizzolato, A.N. Rinaldoni, A. Pérez Padilla, M. E. Campderrós. II Congreso Internacional en Nutrición y Tecnología de los Alimentos, Mendoza, agosto 2010.
38. "Yogures de soja con inulina a partir de un concentrado ultrafiltrado", A. N. Rinaldoni, M. E. Campderrós A. Pérez Padilla. II Congreso Internacional en Nutrición y Tecnología de los Alimentos, Mendoza, agosto 2010.
39. "Stevia como lioprotector de proteínas de plasma bovino". L.Rodríguez Furlán, A. Pérez Padilla y M. E. Campderrós II Congreso Internacional en Nutrición y Tecnología de los Alimentos, Mendoza, agosto 2010.
40. "Análisis del contenido mineral (Ca, Fe y P) de un yogur de soja obtenido por ultrafiltración mediante WDXRF". A.N. Rinaldoni, M.E. Campderrós, A. Pérez Padilla, E. Perino. XII Latin American Seminary of Analysis by X-Ray Techniques-SARX 2010, Puebla, Mexico noviembre, 2010.
41. "Purificación de plasma bovino con tecnología de membranas". Rodríguez Furlán, A. Pérez Padilla y M. E. Campderrós, VIII Congreso Iberoamericano de Ciencia y Tecnología de Membranas, CITEM 2012, Salta, abril 2012.
42. "Obtención de oligosacáridos por nanofiltración a partir del permeado de ultrafiltración de la bebida de soja: estudio de los parámetros de operación". A. Rinaldoni, M. Campderrós, A. Pérez Padilla, H. Saitúa, VIII Congreso Iberoamericano de Ciencia y Tecnología de Membranas, CITEM 2012, Salta, abril 2012.

43. "Milk peptide fractionation by nanofiltration: influence of membrane cut-off and pH". A. Fernández, A. Suárez, Y.Zhu, R.J. FitzGerald, M. Campderrós, F.Riera. VIII Congreso Iberoamericano de Ciencia y Tecnología de Membranas, CITEM 2012, Salta, abril 2012.
44. "Mermelada de manzana con Stevia como edulcorante". Rinaldoni, Rodriguez Furlán, Picco, Romero Vieyra, Lorenzo, Campderrós. III Congreso Internacional en Nutrición y Tecnología de los Alimentos, Mendoza, agosto 2012. .
45. "Elaboración de quesos blancos conteniendo proteínas de soja". Rinaldoni A., Randazzo, G., Palatnik, D., Campderrós, M. III Congreso Internacional en Nutrición y Tecnología de los Alimentos, Mendoza, agosto 2012.
46. "Mejoramiento de la calidad de pan sin gluten a partir del agregado de proteínas plasmáticas y sacáridos". Rodríguez Furlán, A. Pérez Padilla y M. E. Campderrós, V Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Córdoba, noviembre 2012.
Este trabajo obtuvo el Primer Premio del IV Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos CICyTAC 2012: Packaging y Alimento Innovador.
47. "Desarrollo de un aderezo a partir de un concentrado de proteínas de lactosuero de cabra". Palatnik, D, Ostermann Porcel, V, Zaritzky N, Campderrós, M. VI Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Córdoba, noviembre 2014.
48. "Desarrollo de un yogur funcional a partir de leche de cabra". Rubio, J., Rinaldoni, N., Campderrós, M. VI Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Córdoba, noviembre 2014.
49. "Recuperación de proteínas de lactosuero de queso de cabra". Ostermann Porcel V, Palatnik D, González U, Campderrós M. VI Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Córdoba, noviembre 2014.
50. "Desarrollo de chocolate blanco libre de sacarosa, utilizando Stevia y sucralosa como edulcorantes: cinética de termodegradación". Rodriguez Furlán LT, Baracco Y., Zaritzky N., Campderrós ME. VI Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Córdoba, noviembre 2014.
51. "Desarrollo de salchichas reducidas en grasa: influencia de la combinación de diferentes agentes texturizantes". Rodriguez Furlán LT, Baracco, Y., Campderrós ME. VI Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Córdoba, noviembre 2014.
52. "Incorporación de inulina en la matriz de helado de vainilla libre de grasa: efecto sobre las propiedades texturales y físicas". Rodriguez Furlán LT, Zaritzky N, Campderrós ME. VI Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Córdoba, noviembre 2014.
53. "Influencia del agregado de inulina y aceites hidrogenados sobre las propiedades térmicas de chocolate blanco libre de sacarosa", Rodriguez Furlán LT, Zaritzky N, Campderrós ME. Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas a la Industria "CLICAP 2015", San Rafael, 15-17 de abril de 2015.
54. "Estudio de diferentes formas de incorporación de inulina a una matriz quesera", Palatnik, D, Zaritzky N, Campderrós, M. Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas a la Industria "CLICAP 2015", San Rafael, 15-17 de abril de 2015.

55. "Galletas dulces libres de gluten con agregado de okara", Ostermann Porcel, M. V.; Quiroga Pabelo, N.; Rinaldoni, A.N.; Campderrós, M. Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas a la Industria "CLICAP 2015", San Rafael, 15-17 de abril de 2015.
56. "Desarrollo de productos con valor agregado a partir de leche de cabra" Palatnik D, Osterman Porcel V, González U, Rinaldoni N, Campderrós M. XX Congreso Chileno de Ciencia y Tecnología de los Alimentos SOCHITAL 2015, Chillán, Chile, 19-21 de octubre de 2015.
57. "Elaboración de quesos bajos en grasa conteniendo inulina" Palatnik D, Rinaldoni N, Campderrós M, Zaritzky N. XX Congreso Chileno de Ciencia y Tecnología de los Alimentos SOCHITAL 2015,19-21 de octubre de 2015.
58. "Efecto del agregado de inulina sobre la formación de bloom en la superficie de baño de chocolate blanco libre de sacarosa". Rodríguez Furlán, L. T.; Gomez, M.; Zaritzky, N.; Campderrós, M. E. XX Congreso Chileno de Ciencia y Tecnología de los Alimentos SOCHITAL 2015,19-21 de octubre de 2015.
59. "Desarrollo de muffins reducidos en sacarosa con la utilización de agentes reemplazantes". Rodríguez Furlán, L. T.; López, Z. G.; Zaritzky, N.; Campderrós, M. E. XX Congreso Chileno de Ciencia y Tecnología de los Alimentos SOCHITAL, 2015,19-21 de octubre de 2015.
60. "Influencia del proceso de secado sobre las propiedades fisicoquímicas y estructurales de okara". Ostermann Porcel, M.V.; Rodríguez Furlán L.T.; Rinaldoni, A.N.; Campderrós, M. E. XX Congreso Chileno de Ciencia y Tecnología de los Alimentos SOCHITAL, 2015,19-21 de octubre de 2015.
61. "Empleo de okara en el desarrollo de galletas aptas para celíacos". Ostermann Porcel, M.V.; Rinaldoni, A.N.; Campderrós, M. E. XX Congreso Chileno de Ciencia y Tecnología de los Alimentos SOCHITAL, 2015,19-21 de octubre de 2015.
62. "Desarrollo de chocolate libre de sacarosa y reducido en grasa a partir de la utilización de combinaciones de fibras solubles e insolubles como agentes de relleno", Rodríguez Furlán LT, Gómez M., Díaz S., González U., Zaritzky N, Campderrós ME. *VI Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CICYTAC 2016), Córdoba, noviembre de 2016.*
63. "Desarrollo de muffins libres sacarosa: uso de inulina como agente texturizante", Rodríguez Furlán LT, Gonzales, U., Zaritzky N., Campderrós ME. *VI Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CICYTAC 2016), Córdoba, noviembre de 2016.*
64. "Uso de inulina como agente estabilizante en baño de chocolate blanco libre de sacarosa" Rodríguez Furlán LT, Baracco Y, Lecot, J, Zaritzky N, Campderrós ME. *VI Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CICYTAC 2016), Córdoba, noviembre de 2016.*
65. "Desarrollo de un queso de cabra untado conteniendo inulina", Palatnik, D., Rinaldoni, N., Ostermann Porcel, V., Campderrós M. VI Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CICYTAC 2016), Córdoba, noviembre de 2016.
66. "Empleo de okara y quinoa en el desarrollo de barras de cereal aptas para celíacos", Ostermann Porcel, M.V.; Cometta L.; Rinaldoni, A.N.; Campderrós, M.E. VI Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CICYTAC 2016), Córdoba, noviembre de 2016.
67. "Influencia del proceso de secado sobre las propiedades del okara". Ostermann Porcel, M.V.; Rodríguez Furlan L.T.; Rinaldoni, A.N.; Campderrós, M. E. VI Congreso

- Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CICYTAC 2016), Córdoba, noviembre de 2016.
68. "Desarrollo de muffins libres de gluten y de sacarosa aptos para celíacos y diabéticos: Uso de combinaciones de proteínas de suero de leche y fibras solubles e insolubles como agentes texturizantes". L. T. Rodríguez Furlán, U. Gonzales, P. Basile, N. Zaritzky, M. Campderrós. Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas. CLICAP 2018- San Rafael, Mendoza, abril de 2018.
 69. "Incorporación de inulina en el desarrollo de un queso untable". D. Palatnik, D. Corrales, M. L. Rolon, M.L.Castells, H. Montero, G. Aranibar, M. Campderrós y N. Zartizky. Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas. CLICAP 2018- San Rafael, Mendoza, abril de 2018.
 70. "Caracterización de harina de topinambur utilizando diferentes métodos de secado. Aplicación en el desarrollo de barras de cereal". M. V. Ostermann Porcel, A. N. Rinaldoni, M. Campderrós. Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas. CLICAP 2018- San Rafael, Mendoza, abril de 2018.
 71. "Caracterización y estudio de las propiedades funcionales de la Goma Brea. Aplicación en un aderezo". A. Klusch, U. A. González, M. Campderrós, N. Rinaldoni. Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas. CLICAP 2018- San Rafael, Mendoza, abril de 2018.
 72. Evaluación de la calidad de bizcochos libres de gluten elaborados con harina de okara como alimento funcional. Ostermann Porcel MV, Gómez Pallares M, Rinaldoni AN, Campderrós ME. VII Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CICYTAC 2018), Córdoba, octubre 2018.
 73. Obtención y caracterización de un jugo clarificado de uva por tecnología de membranas. Jofre C.M, Campderrós M.E, Rinaldoni A.N. VII Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CICYTAC 2018), Córdoba, octubre 2018.
 74. Formulación y evaluación de las propiedades funcionales de un aderezo incorporando goma brea como aditivo. Klush A, Gonzalez UA, Campderrós ME, Rinaldoni AN. VII Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CICYTAC 2018), Córdoba, octubre 2018.

Trabajos Publicados en Actas de Congresos Nacionales

1. "Transporte acoplado de Cobalto en Membrana Líquida". Actas de las XIV Jornadas de ADICIQA, Santa Fe, 1: 187-192 (1987); M. Campderrós, A. Acosta y J. Marchese.
2. "Estudio del mecanismo de Difusión-Reacción Química en el Transporte de Etileno-Ag a través de Membranas Líquidas". Libro de Resúmenes del V Congreso Argentino de Físico- Química, Mar del Plata, D-6 (1987); M.E. Campderrós y J. Marchese.
3. "Análisis de variables que influyen en el transporte de Cobalto en Membrana Líquida". Libro de Resúmenes del XVII Congreso Argentino de Química, Corrientes, 6.2. (1987); M.E. Campderrós y J. Marchese.
4. "Separación de Cobalto y Níquel con Membranas Líquidas". Aceptado para las XV Jornadas de ADICIQA, no se editaron actas, Neuquen, (1989); M.E. Campderrós y J. Marchese.
5. "Transporte acoplado del ión Níquel (II) en Membrana Líquida". Libro de Resúmenes del VI Congreso Argentino de Físicoquímica, Santiago del Estero, C.24 (1989); M.E. Campderrós y J. Marchese.
6. "Desarrollo de Tecnología de Membranas para Aplicaciones Separativas". Libro de Resúmenes de las XIII Jornadas de Investigación de Mendoza y I Jornadas

- Regionales de Investigación, 266, Mendoza, abril (1991); J. Marchese, A. Acosta, H. Saitúa, M.E. Campderrós, C. Pagliero, A. Pérez Padilla, A. Ochoa y G. Patolsky.
7. "Uso de una Amina comercial para la separación de cobalto y níquel con Membrana Líquida"; Actas de las II Jornadas Argentinas sobre Tratamiento de Minerales, 119-122, La Plata, Bs.As (1992). M.E. Campderrós, A.O. Acosta y J. Marchese.
 8. "Mecanismo de Transferencia de los iones cobalto, níquel y cobre en Membrana líquida". M.E. Campderrós, A. Acosta y J. Marchese. Libro de Resúmenes del VIII Congreso de Fisicoquímica, Mar del Plata, D 18, 1993.
 9. "Tecnología de Membranas para la separación y concentración de iones". J. Marchese, M.E. Campderrós, A. Acosta y G. Patolsky. Libro de Resúmenes de las II Jornadas Regionales y Trasandinas de Investigación, Mendoza, 367,1993.
 10. "Permeación de Gases y Líquidos a través de membranas". J. Marchese, A. Acosta, M.E. Campderrós, C. Pagliero, N. Ochoa y G.Patolsky, IV Jornadas de Divulgación de la Investigación, F.I.C.E.S., Villa Mercedes, San Luis, octubre de 1993.
 11. "Transporte de Cobre (II) a través de una membrana líquida con LIX 864", M. Campderrós, A. Acosta y J.Marchese. Actas de las III Jornadas Argentinas de Tratamiento de Minerales, pág. 41-44, octubre de 1994 San Luis.
 12. "Análisis de algunas variables que afectan el transporte de Zn(II) a través de una membrana líquida soportada", E. Chornomaz, M. Campderrós, A. Acosta y J.Marchese. Libro del X Congreso Argentino de Fisicoquímica, C22, pp 151, abril de 1997, Tucumán.
 13. "Evaluación de diferentes soportes comerciales en la preparación de una membrana líquida para efectuar el transporte acoplado de Cobre (II)", M. Campderrós, A. Acosta y J.Marchese. Libro del X Congreso Argentino de Fisicoquímica, C21, pp 151, abril de 1997, Tucumán.
 14. "Separación selectiva de iones metálicos con LIX 864 en un módulo de fibra hueca", M. Campderrós, A. Acosta y J.Marchese. V Jornadas Argentinas de Tratamiento de Minerales, octubre de 1998, pp 195-199, San Juan.
 15. Transporte de niobio(V) con TBP y Alamine 336 a través de membranas líquidas" M. Campderrós, A. Acosta y J.Marchese. VI Jornadas Argentinas de Tratamiento de Minerales, octubre de 2000, pp. 13-18 Salta.
 16. "Estudio del transporte de Zn (II) con D2EHPA y PC-88A en membrana líquida soportada", A.M.Tarditi, J. Marchese y M.E. Campderros. XII Congreso Argentino de Fisicoquímica y Química Inorgánica, abril de 2001, pp.212, Neuquen.
 17. "Uso de campos eléctricos en el barrido físico de membranas inorgánicas", C. Tarazaga, M. Campderrós, A. Rivarola, J. Rodríguez y A. Pérez Padilla. XIII Congreso Argentino de Fisicoquímica, 2 (2003) 261, Bahía Blanca.
 18. "Remoción de arsénico de aguas por nanofiltración", H. Saitúa, M. Campderrós, A. Pérez Padilla XIII Congreso Argentino de Fisicoquímica, 2 (2003) 263, Bahía Blanca.
 19. "Fabricación de yogur con bajo contenido en lactosa mediante ultrafiltración de leche", N. Rinaldoni, C. Menéndez, M. Campderrós, A. Pérez Padilla, II Congreso Argentino de Microbiología de los Alimentos, setiembre 2003, pp.167, Santa Fe.

20. "Análisis de condiciones para la remoción de arsénico de aguas con tecnología de membranas" H. Saitúa, M. Campderrós, A. Pérez Padilla. XXV Congreso Argentino de Química, setiembre 2004, Olavarria, Buenos Aires.
21. "Estudio de variables que afectan el concentrado de leche obtenido por ultrafiltración para la fabricación de yogur". N. Rinaldoni, C. Menéndez, M. Campderrós y A. Pérez Padilla. XXV Congreso Argentino de Química, setiembre 2004, Olavarria, Buenos Aires
22. Primer Congreso Nacional de Articulación de la Educación Superior Universitaria, No Universitarias y nivel medio/POLIMODAL, 13-15 de octubre 2004, Salta.
23. "Modelado de un circuito eléctrico equivalente de una membrana inorgánica durante su limpieza". C. Tarazaga, M. Campderrós, A. Rivarola y A. Pérez Padilla. XIV Congreso Argentino de Fisicoquímica y Química Inorgánica, abril 2005, Santiago del Estero.
24. "Separación analítica de albúmina a partir de suero bovino". U. González, R. Curvale, C. Menéndez, M. Campderrós y A. Pérez Padilla. III Congreso Argentino de Química Analítica, noviembre 2005, Merlo, San Luis.
25. "Determinación analítica por FRX del contenido de minerales en leche ultrafiltrada" N. Rinaldoni, E. Perino, M. Campderrós, C. Menéndez, y A. Pérez Padilla, III Congreso Argentino de Química Analítica, noviembre 2005, Merlo, San Luis.
26. "Purificación de albúmina a partir de plasma bovino". U. González, R. Curvale, C. Menéndez, M. Campderrós y A. Pérez Padilla. Encuentro de Jóvenes 05 Investigadores de las Universidades Nacionales, San Luis, noviembre de 2005.
27. "Evaluación integral de la producción de yogur bajo en lactosa por ultrafiltración de leche", N. Rinaldoni, M. Campderrós, y A. Pérez Padilla. Encuentro de Jóvenes 05 de las Univ. Nac, San Luis, noviembre de 2005.
28. "Modelado del flujo de permeado durante el ensuciamiento y limpieza con campos eléctricos de una membrana inorgánica de ultrafiltración". C. Tarazaga, M. Campderrós y A. Pérez Padilla. XXVI Congreso Argentino de Química, San Luis, setiembre 2006.
29. "Yogur obtenido por ultrafiltración de leche: efecto del grado de concentración". N. Rinaldoni, M. Campderrós, C. Menéndez y A. Pérez Padilla. XXVI Congreso Argentino de Química, San Luis, setiembre 2006.
30. "Separación y purificación de BSA a partir de plasma bovino". U. González, R. Curvale, C. Menéndez, M. Campderrós Menéndez y A. Pérez Padilla. XXVI Congreso Argentino de Química, San Luis, setiembre 2006.
31. "La influencia de la exclusión Donnan y la adsorción iónica en la remoción de arsénico a partir de agua con una membrana de nanofiltración cargada negativamente". H. Saitúa, M. Campderrós, A. Pérez Padilla. XXVI Congreso Argentino de Química, San Luis, setiembre 2006.
32. "Microfiltración con membranas inorgánicas para la clarificación de jugo de manzana", A. Rivarola, G. López, M. Campderrós, A. Pérez Padilla. XXVI Congreso Argentino de Química, San Luis, setiembre 2006.

33. "Elaboración de yogur a partir de un concentrado de leche de soja por ultrafiltración" N. Rinaldoni, M. Campderrós, y A. Pérez Padilla. XXVII Congreso Argentino de Química, Tucumán, setiembre 2008.
34. "Concentrado proteico obtenido por ultrafiltración de plasma bovino para usos alimentarios" Rodríguez Furlán, A. Pérez Padilla y M. Campderrós. XXVII Congreso Argentino de Química, Tucumán, setiembre 2008.
35. "Caracterización de la stevia y su utilización en la obtención de formulaciones dietéticas" L. Rodríguez Furlán, A. Pérez Padilla y M. Campderrós. Jornada sobre Alimentos Funcionales, Foro de la Alimentación la nutrición y la Salud (FANUS), Bs. As., set, 2008.
36. "Ultrafiltración de plasma bovino: comportamiento y modelado de membranas poliméricas" L. Rodríguez Furlán, A. Pérez Padilla y M. Campderrós. Encuentro de Investigadores y Docentes de Ingeniería (EnIDI 2008), Mendoza, noviembre 2008.
37. "Análisis energético de la ultrafiltración de leche descremada en función de variables experimentales" C. Tarazaga, A. Rinaldoni, M. Campderrós y A. Pérez Padilla. Encuentro de Investigadores y Docentes de Ingeniería (EnIDI 2008), Mendoza, noviembre 2008.
38. "Tecnología de elaboración de yogures deslactosados a partir de leche vacuna y de soja". A. Rinaldoni, M. Campderrós y A. Pérez Padilla. XII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, CyTAL 09, Entre Ríos, 7-9 octubre, 2009.
39. "Efecto de diferentes agentes lioprotectores sobre la temperatura de transición vítrea y la temperatura de desnaturalización proteica de las proteínas del plasma bovino". L. Rodríguez Furlán, A. Pérez Padilla, M. Campderrós, J. Lecot y N. Zaritsky XII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, CyTAL 09, Entre Ríos, 7-9 octubre, 2009.
40. "Estudio termoquímico de productos derivados de arándanos". N.S. Pizzolato, M. Andrada, A. Benuzzi, A. Pérez Padilla, M. Campderrós. XXVIII Congreso Argentino de Química, Lanús, Bs. As., setiembre 2010.
41. "Estudio comparativo de procedimientos para la obtención de agua destilada", G. Kleiman, A. Pérez Padilla, M. Campderrós, XIX Jornadas Cuidemos Nuestro Mundo (UNSL), San Luis, agosto 2011.
42. "Utilización de inulina en la preparación de picadillo de carne" (3:111). L. Rodríguez Furlán, A. Pérez Padilla, M. Campderrós, XIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, CYTAL`11, Buenos Aires, 19-21 de octubre 2011.
43. "Elaboración de queso funcional conteniendo inulina" (8:48), D. Palatnik, A.N. Rinaldoni, S. Picco, Pérez Padilla, M. Campderrós. XIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, CYTAL`11, Buenos Aires, 19-21 de octubre 2011.
44. "Evaluación del proceso de elaboración de un aderezo con base de proteínas de soja y de plasma" (8:60) L. Rodríguez Furlán A.N. Rinaldoni, M. Campderrós. XIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, CYTAL`11, Buenos Aires, 19-21 de octubre 2011.
45. "Diseño de un queso untable enriquecido con proteínas de soja". G. Randazzo, A.N. Rinaldoni, M. Campderrós. II Simposio Argentino de Lactología, Santa Fe, agosto 2012.

46. "Estudio de parámetros experimentales para la obtención de un queso descremado funcional". Palatnik, Rinaldoni, Campderrós. II Simposio Argentino de Lactología, Santa Fe, agosto 2012.
47. "Desarrollo de quesos funcionales con el agregado de fructanos de Agave". Palatnik, D.; Aldrete Herrera, P.; Rinaldoni, A.; Ortiz Basurto, R. y Campderrós, M. XIV Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, CYTAL`13, Rosario, 23-25 de octubre 2013.
48. "Desarrollo de un postre lácteo conteniendo combinaciones de edulcorantes naturales (Stevia y sucralosa)". Rodríguez Furlán, L.; Orozco, A.; Palatnik, D; Campderrós, M. XIV Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, CYTAL`13, Rosario, 23-25 de octubre 2013.
49. "Uso de harina de okara liofilizada en la producción de galletas libres de gluten". V. Ostermann Porcel, N. Rinaldoni, L. Rodríguez Furlán. M. Campderrós. XL Reunión de CASLAN y VII Congreso de Alimentos siglo XXI. UNL. Santa Fe, octubre 2017.
50. "Efecto de la incorporación de harina de topinambur sobre la calidad de galletas dulces aptas para celíacos". Ostermann Porcel MV, Castro GE, Rinaldoni AN, Gómez Pallarés, M., Campderrós ME. Congreso CYTAL-ALACCTA 2019, Bs.As., 20-22 noviembre 2019.
51. "Elaboración y caracterización de galletas rellenas libres de gluten con orujo de uva liofilizado". Jofre C.M., Ostermann Porcel M.V., Campderrós M.E., Rinaldoni A.N. Congreso CYTAL-ALACCTA 2019, Bs.As., 20-22 noviembre 2019.
52. "Estudio mediante la simulación con el método de Monte Carlo de la interacción entre lisozima y una superficie cargada" M. C. Franchetti, P. Centre, P. Ferraris, M. Campderrós y C.Narambuena, X EnIDI (Encuentro de Docentes e Investigadores), Los Reyes, San Rafael, Mendoza, 19-21 de octubre de 2019.

FORMACIÓN DE RECURSOS HUMANOS

- Docente Colaborador en la Maestría en Ciencias de Superficie y Medios Porosos, hasta junio del 2002.

Dirección de Tesis de Posgrado

- Co- Directora de Tesis Doctoral en Química de la Lic. Ana Noelia Rinaldoni. Res. 127/05 (UNSL) Tema: Concentración de leche parcialmente descremada con tecnología de membranas para la fabricación de yogur bajo en lactosa. **Concluída:** Calificación: Sobresaliente. Fecha de defensa: 20/4/09 (Res.165/09).
- Directora de Tesis Doctoral en Química de la Ing. Laura Rodríguez Furlán. Res. 113/09 (UNSL). Tema: "Fraccionamiento de plasma bovino con tecnología de membranas para la obtención de proteínas de alto valor agregado". **Concluída:** Calificación: Sobresaliente. Fecha de defensa: 23/11/12 (Res.1318/12).
- Directora de Tesis Doctoral en la Facultad de Ciencias Exactas (UNLP), de la Ing. Diana R. Palatnik. Res. 1991/12 (UNLP). Tema: "Desarrollo de quesos funcionales y aprovechamiento de proteínas de lactosuero". **Concluída:** Calificación: Aprobado con Mención Especial. Fecha de defensa: 22/03/19, Universidad Nacional de La Plata.

- Directora de Tesis Doctoral en Química de la Ing. María Victoria Ostermann Porcel. Res. 411/15 (UNSL). Tema: “Desarrollo de productos de panificación de alto valor agregado a partir de proteínas de origen vegetal”. Inicio 2014. **En ejecución.**
- Co- Directora de **Tesis Doctoral en Biología** de la Lic. María E, Dios Sanza. RD-2-1668/19 UNSL. Tema Obtención de concentrados proteicos y extractos enzimáticos a partir de semillas de alpiste (variedad CDC María) con potencial uso en alimentación. Inicio 2019. En ejecución

Dirección de Investigadores de CONICET

- Directora de la Dra. Ing. Laura Rodríguez Furlán como Investigadora Asistente. Tema: Diseño de alimentos para requerimientos nutricionales específicos: aptos para celíacos y reducidos en calorías, en base de matrices de proteína-polisacáridos. Purificación de Stevia a través de procesos con membranas. Res.Nº3540/14. A partir del 1/4/15, hasta junio 2018.

Dirección de Becarios

- Directora de **Beca Estímulo (UNSL)** de la alumna de Lic. en Qca. Ana María Tarditi. Período: abril '01 a marzo '02. Tema: Transporte acoplado de Zn(II) en Membranas Líquidas Soportadas (Res. N°60/01 CS),
- Co-Directora **Beca de Iniciación (UNSL)** de Ana Noelia Rinaldoni, período junio 2003-marzo 2005. Res. N° 128/03 R.
- Co-Directora **Beca Interna de Posgrado Tipo I de CONICET** de la Lic. Ana Noelia Rinaldoni, período abril 2005- marzo 2007. Res.D 157/05. Tema: “Concentración de leche parcialmente descremada con tecnología de membranas para la fabricación de yogur con bajo contenido en lactosa”.
- Co-Directora **Renovación de Beca Interna de Posgrado Tipo I de CONICET** de la Lic. Ana Noelia Rinaldoni, período abril 2007- marzo 2009. Res.D 104/07.
- Directora **Beca de Iniciación (UNSL)** de la Ing. en Alimentos Laura Rodríguez Furlán, período junio 2007- marzo 2008. Res. N° 142/07 R. Tema: “Fraccionamiento de plasma bovino con tecnología de membranas para la obtención de proteínas de alto valor agregado”.
- Directora **Beca Interna de Posgrado Tipo I de CONICET** de la Ing. en Alimentos Laura Rodríguez Furlán, período abril 2008 - marzo 2011. Res. N° 29/08 CONICET. Tema: “Fraccionamiento de plasma bovino con tecnología de membranas para la obtención de proteínas de alto valor agregado”.
- Co-Directora **Beca Posdoctoral de CONICET** de la Dra. Ana Noelia Rinaldoni, período mayo 2009- marzo 2011. Res. 3087/09 . Tema: “Concentrados proteicos de soja obtenidos por tecnología de membranas para elaboración de productos alimenticios”.
- Directora **de Beca Interna de Posgrado Tipo II de CONICET** de la Ing. en Alimentos Laura Rodríguez Furlán, Resolución N°328 de fecha 07/02/2011, período abril 2011 - marzo 2013.
- Directora **Beca Interna de Posgrado Tipo I de CONICET** de la Ing. en Alimentos Diana Palatnik, período abril 2012- marzo 2015. Res. N°3671/11 y **Beca Interna Doctoral**

período abril 2015-marzo 2017, Res. 1736/14 de CONICET. Tema: “Desarrollo de un queso prebiótico, conteniendo inulina”.

- Directora **Beca Posdoctoral de CONICET** de la Dra. Laura Rodríguez Furlán, Res. N°4480 de fecha 14/12/2012, período abril 2013 - marzo 2015. Tema: “Purificación de Stevia y su aplicación en el diseño de alimentos reducidos en calorías”.
- Directora de **Beca Estímulo (UNSL)** de la alumna de Ing. en Alimentos Jesica Rubio. Período: junio 2013 a abril 2014. Tema: “Desarrollo de un yogur funcional a partir de un yogur de cabra” (Res. 123/13-CS).
- Directora de **Beca de Nivel Inicial de FONCYT** de la Ing. en alimentos María Victoria Ostermann Porcel. Período mayo 2014 a abril 2017. Tema: “Desarrollo de alimentos nutraceuticos”.Res. N° 370/14 R.
- Directora de **Beca de Finalización de Doctorado de CONICET** de la Ing. en alimentos María Victoria Ostermann Porcel. Período mayo 2017 a abril 2019. Res. N° 4254 de fecha 22/12/2016.
- Directora de **Beca Doctoral de CONICET** de la Ing. Maria Claudina Franchetti. Estudio fisicoquímico de la interacción de proteínas con substratos usando simulaciones computacionales: aplicación específica al diseño de nuevos microsoportes modificados para la purificación de proteínas de interés biotecnológico e industrial. Período abril 2019 a abril 2024.
- Directora de **Beca Doctoral de CONICET** de la Lic. Eugenia Dios Sanz: Desarrollo de productos de alto valor nutricional a partir de semillas de alpiste (variedad CDC María).obtención de concentrados proteicos y extractos enzimáticos con potencial uso en alimentación. Período abril 2019 a abril 2024. RESOL-2018-2704-APN-DIR#CONICET.
- Co- Directora de **Beca CIN** de la estudiante Carla Jofré. Res. 403/18-CIN F. Tema: “Desarrollo de productos alimenticios a partir de la uva, pulpas y concentrados. Obtención de jugo de uva clarificado por tecnología de membranas”. A partir del 1de abril de 2019.-
- Co-Directora de **Beca Doctoral de CONICET** de la Ing. Andrea Klusch. Desarrollo de productos alimenticios a partir de la uva, pulpas y concentrados. Obtención de jugo de uva clarificado por tecnología de membranas. Período abril 2020 a abril 2025.

Dirección de Pasantes

- Responsable de la alumna de 5° año de la Licenciatura en Química, Elizabeth Chornomaz, auxiliar Ad-Honorem en el Proyecto 2-8111 UNSL: Línea B. Período: oct. 1996/ nov. 1997
- Dirección de la Agregatura ad-honorem de la alumna Ana María Tarditi, (Res. N°243), 2000-2001.
- Responsable tutor de la alumna de la carrera de Analista Químico: Lucía Soledad Saá en el Convenio de Pasantía N°417 (Res 658/02) con la Empresa Estirenos S.A. (San Luis, abril - diciembre 2004).
- Responsable tutor de la alumna de la carrera de Ing. en Alimentos Laura Rodríguez Furlán en el Convenio de Pasantía N°417 con la Empresa Estirenos S.A. (San Luis, febrero-abril 2005).
- Directora de la Pasantía en Docencia de la Ing. en Alimentos Laura Rodríguez Furlán en el Curso de Tecnología de los Alimentos, Res 138/08 CD (2008-09) y Renovación, Res 314/09 (2009-10).

- Directora de la Pasantía en Docencia de la Lic. Ana Noelia Rinaldoni en el Curso de Tecnología de los Alimentos, Res 211/08 CD (año 2008).
- Profesora Responsable de la alumna Diana Palatnik en el cargo de agregado ad-honorem en el Area de Tecnología Química y Biotecnología Res. 1370/10, (2010-2011).
- Directora de la Estancia en la UNSL de Ingeniera Bioquímica Pamela Aldrete Herrera del Instituto Tecnológico de Tepic, México, setiembre-diciembre 2012. Tema: “Estudio del efecto lioprotector de los fructanos de Agave tequilana sobre un concentrado de proteína de plasma bovino liofilizado”.

Dirección de Trabajos de Tesis /Finales en Carreras de Grado.

- Directora de **Tesis de Licenciatura en Química** de Ana María Tarditi. Res, N°238-01. Tema: “Transporte acoplado de Zn(II) en Membranas Líquidas Soportadas”, (2001).
- Responsable en el Area Tecnología del Trabajo de **Practicantato** de la Carrera de Analista Químico de los alumnos: Luis Cuello. Res. N 712/02; Mercau Aldo y Dragani Carlos (Res RD-2-58/05) y Luis Barrios. Res: 208/05-F.
- Directora del Trabajo final de la **Carrera de Tecnicatura Superior en Industrias Alimentarias (UTN)** del alumno Alfredo Blanchet, Tema: “Tecnología de membranas aplicada a la Industria Láctea”, (2005).
- Profesor Guía de la **Práctica Profesional (PPS)** de Laura Rodríguez Furlán, Carrera de Ing. en Alimentos (Plan Ord. 24/01), Tema: “Estudio y evaluación de riesgos laborales”, realizada en la Empresa ARCOR S.A. Res. 10/06 F (2006).
- Directora de **Tesis de Ingeniería en Alimentos** de Natalia Sofía Pizzolato. Res. 1206/09. Tema: “*Obtención de productos derivados de arándanos: jugos clarificados, productos liofilizados y mermelada empleando tecnología de membranas*”, (diciembre, 2009). Calificación: 10.
- Directora de **Tesis de Ingeniería en Alimentos** de Diana Raquel Palatnik. Res. 1296/10. Tema: “*Elaboración de un queso fresco funcional, conteniendo inulina*”, (marzo, 2011). Calificación: 10.
- Directora de **Tesis de Ingeniería en Alimentos** de Griselda Randazzo Sangrá. Res. 699/12 F. Tema: “*Desarrollo de un queso untable enriquecido con soja*”, Defensa 12/11/12. Calificación: 10.
- Co- Directora de **Tesis de Ingeniería en Alimentos** de Yesica Rubio. Res. 1427/13 F. Tema: “*Obtención de yogur a partir de leche de cabra*”. Defensa 12/12/13. Calificación: 10.
- Directora de **Tesis de Ingeniería en Alimentos** de María Victoria Ostermann Porcel. Res. 1148/13 F. Tema: “*Recuperación de proteínas de lactosuero de queso de cabra y su aprovechamiento en una formulación proteica*”, Defensa: 20/03/14. Calificación: 10.
- Directora de **Tesis de Ingeniería en Alimentos** de Yanina Baracco. Res.1176/13 F. Tema: “*Desarrollo de chocolate blanco libre de sacarosa, utilizando Stevia y sucralosa como edulcorantes e inulina como texturizante*”. Defensa: 23/05/14. Calificación: 10.

- Asesora de **Tesis de Ingeniería en Alimentos** de Lorena Ibañez Bustos. Res.1685/14F Tema: "Implementación de Sistema de HACCP en líneas productivas de Elaboración de Quesos Blandos, Semiduros, Duros y de Pasta Hilada y Elaboración de Leche y Suero en polvo. Defensa: 26/06/15. Calificación: 10.
- Co- Directora de **Tesis de Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos** de Carla Jofré. Res. 1305/18 F. Tema: "Desarrollo de productos alimenticios a partir de la uva, pulpas y concentrados. Obtención de jugo de uva clarificado por tecnología de membranas". En realización.

GOBIERNO/ GESTION

- Suplente por Auxiliares ante el Consejo Directivo por el Consejo de Escuela, Fac. de Qca., Bioqca. y Fcia, Res. N°565/89 CD.
- Coordinadora Suplente del Area de Qca. Tecnológica y Microbiología Industrial (Fac. Q.B.y F). Miembro Titular del Consejo de Area 1996-1998 (Res N° 78/96)
- Miembro Titular del Consejo del Departamento de Química (cargo electivo: 1998-2001, Res. N° 049/98)
- Coordinadora (Directora) de la Comisión Interna de Carrera de Lic. en Química y Profesorado en Química (Res. N° 090-98). Periodo 1998-01
- Esta Comisión realizó la organización curricular de las Carreras de Licenciatura en Química (Ord. 03/99 CS) y Profesorado en Química (Ord 08/99 CS, de acuerdo a Ley Federal de Educación).
- Coordinadora Suplente del Area de Qca. Tecnológica y Microbiología Industrial (Fac. Q.B.y F.) Miembro Titular del Consejo de Area 1998-2000 (Res N° 615/98)
- Representante de la UNSL, ante la 8° Reunión del FODEQUI (Foro de Decanos de Facultades que expiden el título de Lic. en Química), Rosario, 13-15 de agosto de 1998.
- Integrante de la Comisión Permanente de Practicanato, correspondiente al Plan de Estudios del Analista Químico (Ord. CD.008/98), desde 1998 al 2004.
- Integrante de la Comisión que elaboró el Proyecto de Plan de Estudios de la Carrera de Ingeniería en Alimentos (Facultad de Qca., Bioqca. y Fcia, UNSL), año 2000. (Res. N°105/01-F)
- Miembro Titular del Consejo del Departamento de Química (cargo electivo, 2001-2004, Res. N° 788/01)
- Coordinadora (Directora) de la Comisión Interna de Carrera de Lic. en Química y Profesorado en Química (Res. N° 205/01). Periodo 2001-2004.
- **Asesor** interno de la UNSL en el Proyecto de Apoyo a la Articulación de la Educación Superior, Secretaría de Políticas Universitarias del Ministerio de Educación de la Nación, AA1 (2002-2003). Res. R-N° 932/04.
- Colaboradora en el Proyecto de Apoyo a la Articulación de la Educación Superior, Secretaría de Políticas Universitarias del Ministerio de Educación de la Nación, AA2 (2003-2004). Res. R-N° 932/04.

- Represente de la UNSL en el Comité Coordinador del Programa de Articulación del Ciclo Inicial Común en Ciencias Básicas (PROARQUIBI), por el Area Disciplinar Química. Res. N° 145 C.S. (período 2003-2008).
- **Directora del Departamento de Química** de la Fac. de Qca., Bioqca. y Fcia (UNSL). Res. 180/04 CS y Res 196/04 CD. Período 2004-2007.
- Integrante de la Comisión Asesora Interna Permanente del Consejo Directivo de la Fac. Q.B, y F .de Asuntos Edilicios. Res. 209/04 desde octubre del 2004-2007.
- Integrante de la Comisión Asesora Interna Permanente del Consejo Directivo de la Fac. de Q.B, y F de Presupuesto y Personal. Res. 209/04 desde octubre del 2004-2007.
- Participación como experta en el IV Taller del Proyecto “*Formación de estrategias que consoliden las articulaciones entre familias de carreras en Ciencias Exactas y Naturales*”, invitada por el Departamento de Física de la UNS, Res DF 062/05, Bahía Blanca agosto 2005.
- Miembro de la Comisión de Autoevaluación de la Carrera de Ing. en Alimentos de la FQByF, 2º Fase de CONEAU, año 2007. Res. 538/07.
- Miembro de la Comisión Ad-Hoc que entendió en la elaboración del Anteproyecto de Creación de la Carrera de Licenciatura en Nutrición en la FQByF, año 2009. Res. 324/09.
- Miembro de la Comisión de Autoevaluación de la Carrera de Ing. en Alimentos de la FQByF, CONEAU, año 2009. Res. 327/09.
- **Miembro Titular del Consejo Directivo** de la Facultad de Qca., Bioqca. y Fcia. de la UNSL período 2010-12, Res 250/10 CS.
- **Coordinadora de la Comisión Interna Permanente de Asuntos Académicos** del Consejo Directivo de la Facultad de Qca., Bioqca. y Fcia (UNSL), período 2010-12, Res. 341/10CD.
- Miembro de la Comisión de Autoevaluación de la Carrera de Licenciatura en Química FQByF, CONEAU, año 2011. Res. 069/11 CD.
- **Miembro Titular del Consejo Directivo del Instituto de Investigaciones en Tecnología Química** (INTEQUI)-CCT San Luis., noviembre de 2011- mayo 2014.
- Coordinadora de la Comisión Ad-Hoc que entendió en la elaboración del Anteproyecto de Creación de la Carrera de Licenciatura en Tecnología de los Alimentos en la FQByF, año 2012. Res. 546/12.
- Miembro de la Comisión que entendió en el proceso de acreditación del Doctorado en Química de la UNSL ante CONEAU, Res. 262/12. (2012-2013).
- Directora de la Carrera de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (FQByF-UNSL), marzo a setiembre de 2013. Res.008/13CD.
- Delegada de la FQByF (UNSL) ante la Asociación Universitaria del Sector Alimentario, **AUSAL**, a partir de 2013. Res 725/13.

Participante de la Primera Reunión nacional de Coordinadores de Cursos de Grado de la Red Ausal, Santiago del Estero, 17 y 18 de junio de 2013.

- **Secretaria de Ciencia y Tecnología de la Universidad Nacional de San Luis**, período 2013- 2016. Res. 235/13.
- Miembro del **Consejo de Ciencia, Técnica, Desarrollo e innovación** de la provincia de San Luis, a partir de noviembre de 2014. Decreto 8382/14.
- **Decana de la Facultad de Química, Bioquímica y Farmacia**, período 2016- 2019. Res. 181/16.
- **Vice –presidenta de FODEQUI**, Foro de Decanos de Facultades de Química, de 2016-2019.
- **Integrante** de la Comisión que elaboró el **Anteproyecto de Creación del Doctorado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos**, abril 2018 a marzo 2019. Proyecto conjunto con FICA-UNSL, Res CD. 28/19.
- **Decana de la Facultad de Química, Bioquímica y Farmacia**, período 2019- 2022. Res. 181/19.
- **Presidenta de FODEQUI**, Foro de Decanos de Facultades de Química, de 2019-2020.

ORGANIZACIÓN DE EVENTOS:

- Miembro del Comité Organizador del XXVI Congreso Argentino de Química, San Luis, 13,14 y 15 de setiembre de 2006.
- Miembro del Comité Organizador de las primeras Jornadas de Investigación y Desarrollo de INTEQUI (JIDI), San Luis, 26 y 27 de mayo de 2011.
- Miembro del Comité Organizador del CITEM 2012, Congreso Iberoamericano de Ciencia y Tecnología de Membranas, Salta, abril de 2012.

MIEMBRO DE SOCIEDADES CIENTIFICAS

- Miembro de la Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios (AATA), a partir de marzo de 2008 (Socio N°2046), hasta la fecha.

ACTIVIDADES DE EXTENSION UNIVERSITARIA

- Integrante del Proyecto de Extensión: “Diseño y construcción de un equipo (prototipo) de nanofiltración para el tratamiento de aguas contaminadas con arsénico y otras sustancias tóxicas permitiendo obtener agua para consumo humano”. Res 163/03 CS, 2003-2005.
- Actividad de **transferencia**: Práctica de Tecnología de los Alimentos: Elaboración de mermelada de fruta y queso fresco, con alumnos de 6° año, Escuela Juan Pascual Pringles, setiembre 2009, Res. 1022/09.
- **Directora del Proyecto de Extensión**: “Capacitación en elaboración y comercialización de mermeladas artesanales en Apadis”. 15° Convocatoria de Proyectos de Extensión Universitaria y Vinculación Comunitaria: Universidad, Estado y Territorio (SPU).Res. 3272/14 SPU. Monto Financiado: \$40.000. (2013-2014).
- “Capacitación en elaboración y comercialización de mermeladas artesanales en APADIS, San Luis”, Palatnik, D., Rinaldoni, A., Rodríguez Furlan L., Ostermann Porcel V., Picco S., Marchese, G., Basile P., Maroa C, Deluiggi M., Rezza, I, Campderrós, M, VI

Congreso Nacional de Extensión Universitaria, I Jornadas de Extensión de Latinoamérica y Caribe, Rosario, setiembre, 2014.

Divulgación Científica:

- Entrevista en el Programa La Búsqueda, radio Ciudad, Tema: Alimentos y Aditivos alimentarios, San Luis, 14 de junio de 2011.
- Entrevista de radio Universidad, Tema: La Ciencia en la Plaza, San Luis, 16 de junio de 2011.
- Participación en el Evento: La Ciencia en la Plaza, organizado por el CCT-San Luis y la UNSL. Tema: Nos comemos las proteínas?, autores: L. Rodríguez Furlán, N. Rinaldoni, D. Palatnik, A. Rivarola y M. Campderrós. Plaza Pringles, 16 y 17 de junio de 2011.
- Participación en el Programa televisivo "Entre Dos", Emisora LV90 Canal 13, San Luis. 11 de Agosto 2011. Tema: Investigación y Desarrollo de aplicaciones alimenticias a partir de plasma bovino.
- Nota periodística publicada en la página de la UNSL, referida a la elaboración de pan para celíacos. <http://www.noticias.unsl.edu.ar/18/09/2017/elaboran-pan-pto-para-celiacos/>
-

ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Revisor de papers en Revistas Científicas Internacionales

- Arbitro de *Talanta* (Elsevier) Ref MS N° S02057, mayo 2002.
- Arbitro de *Desalination* (Elsevier), Ref. DES 3125 diciembre 2004 y Ref. DES 3428, noviembre 2005.
- Arbitro de *Journal of Membrane Science* (Elsevier), Ref JMS 06635, agosto 2006. Ref JMS 06736, octubre 2006; Ref JMS-071220, noviembre 2007; JMS- 0853, febrero de 2008; JMS-08289, abril 2008; JMS-0878; JMS-08781R1, julio 2008; JMS-091976, mayo 2009; JMS-092543, setiembre 2009; JMS-10241, marzo, 2010; JMS-101363, noviembre 2010; JMS-1156, febrero 2011, JMS-13-515, mayo 2013 and the revision JMS-13-515R1, julio 2013; JMS-14-271, marzo 2014.
- Arbitro de *Journal of Colloid and Interface Science* (Elsevier), Ref JCIS-06-1584, octubre 2006, JCIS-08-1021, julio 2008.
- Arbitro de la Revista *Chemical Engineering and Processing*, Ref CEP-07-0367, noviembre 2007.
- Arbitro de *Environmental Sciences* Ref. ES264, marzo 2009.
- Arbitro de *Journal of Hazardous Materials*, Ref. HAZMAT-D-09-02907, agosto 2009.
- Arbitro de *Separation Science and Technology* (Taylor & Francis) ID LSST-2009-4300, diciembre 2009, LSST-2010-4744, octubre 2010, LSST-2011-5038, marzo 2011.
- Arbitro de *Environmental Engineering Science* (Taylor & Francis) EES-2020-0180, junio 2010.
- Arbitro de *Food and Bioproducts Processing* (Elsevier) FBP-D-11-00212R1, agosto 2011, FBP-D-13-00012, marzo 2013.
- Arbitro de *International Journal of Food Properties* (Taylor & Francis) LJFP-2011-0616, noviembre 2011.
- Arbitro de *Desalination and Water Treatment*, DWT 9049, marzo 2012.
- Arbitro de *African Journal of Agricultural Research*, AJAR-12-1042, mayo, 2012.
- Arbitro del *Journal of Food Engineering* (Elsevier), JFOODENG-D-13-00883, agosto 2013; JFOODENG-D-13-00883R1, octubre 2013; JFOODENG-D-14-01109R1, setiembre 2014, JFOODENG-D-19-01457, setiembre 2019.
- Arbitro de *Journal of Chemical Technology and Biotechnology* (Reuters) JCTB-14-0936, agosto 2014.
- Arbitro del *Journal of Dairy Science* (Reuters), JDS-12-10072, julio 2015.

- Arbitro de **Food Chemistry** (Elsevier), FOODCHEM-D-15-04538, noviembre 2015; FOODCHEM-D-17-02446, junio 2017; FOODCHEM-D-18-00671, mayo 2018.
- Arbitro de **Journal of Chromatography B** (Elsevier), JBC-15-1330, diciembre, 2015.
- Arbitro de **Food Research International** (Elsevier), FOODRES-D-16-00668, marzo 2016.
- Arbitro de **Food Reviews International**(Thomson Reuters),LFRI-2016-0131,octubre 2016
- Arbitro de **International Journal of Food Science and Technology** (Wiley) IJFST-2017-22067, febrero 2017 y IJFST-2017-22067.R1, marzo 2017; IJFST-2017-22183, abril 2017.
- Arbitro de **Journal of Food Science and Technology** (Springer) JFST-D-16-02653, marzo 2017; JFST-D-20-00653, abril 2020.
- Arbitro de **International Journal of Food Science and Nutrition** (Taylor & Francis) CIJF-2017-0490, junio 2017.
- Arbitro de **LWT - Food Science and Technology** (Elsevier) LWT-D-18-02264, julio 2018, LWT-D-18-02264R1, julio 2018; LWT-D-19-01675, mayo 2019; LWT-D-20-00127, enero 2020;

Revisor de Capítulo de Libro

-Tabaquism: from laboratory to society, Talío, M. C., Luconi, M. O., Fernández, L. P. pp. 35-58 en el Libro: Smoking: Health Effects, Psychological Aspects and Cessation. Editorial Nova Publisher, Editors: Itsuki Hayashi (2012).

Evaluador de Proyectos de Investigación

- Proyecto presentado a la convocatoria 2013 de la Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica (**ANPCyT**): PICT-2013-2471, noviembre 2013.
- Convocatoria 2016 al Programa de Equipamiento Científico y Apoyo al Cuarto Nivel (PECAP). El mismo está destinado a fortalecer las capacidades científico-tecnológicas de laboratorios y grupos de I+D, y las actividades de posgrado que se desarrollan en las distintas Unidades Académicas, a través de la adquisición, mantenimiento o mejora de equipamiento científico, así como la adquisición de bibliografía para actividades de investigación y posgrado. Institución Convocante: **Universidad Nacional del Litoral**. Fecha: 22/11/2016.
- Concurso Nacional de Proyectos Regular 2018 del Fondo Nacional de Desarrollo Científico y Tecnológico (**CONICYT**) de Chile, evaluador del Proyecto: N° 1180885, setiembre de 2017.

Jurado de Concursos Docentes

- Actuación como jurado de concurso para auxiliar efectivo, F.Q, B y F., Res N°279-97.
- Actuación como jurado de concurso para JTP, Interino, Fac. Q, B y F., Res N°126-97
- Actuación como jurado de concurso para auxiliar alumno, Fac.,Q.B y F., Res N°820/00.
- Actuación como jurado de concurso para auxiliar ad-honorem, Microbiología Aplicada, F.Q.B y F., Res N°138/01.
- Actuación como jurado de concurso para auxiliar diplomado, FQB y F, Res N° 136/03.
- Actuación como jurado de concurso para un cargo de Profesor Adjunto Efectivo, Departamento de Tecnología Química - U.N.R.C. Res CD N°096/03.
- Jurado Suplente de concurso de JTP Simple Interino, Carrera de Ing. en Alimentos. Area de Tecnología Química, FQB y F (UNSL), Res N° 207/04.
- Jurado Suplente del Tribunal de Concurso Docente para cargo de Prof. Adjunto Semi-Excl. del Dpto. de Qca., Area de Tecnología Química y Biotecnología, Carrera de Ing. en Alimentos. Resol. C.S.N° 260– 2004.
- Jurado Titular del Concurso para cargo de JTP SE, Efectivo del Dpto. de Qca., Area de Tecnología Química y Biotecnología, Preservación de Alimentos, Carrera de Ing. en Alimentos. Resol. C.S.N° 163– 2005
- Jurado Titular del Tribunal de Concurso Docente para cargo de JTP Simple, Interino-Temporario del Dpto. de Qca., Area de Tecnología Química y Biotecnología, Carrera de Lic. en Química. Resol. RD-2 -23– 2006.

- Jurado Suplente del Tribunal de Concurso Docente para cargo de JTP- Simple, Dpto. de Qca., Area de Tecnología Química y Biotecnología, Carrera de Ing. en Alimentos. Resol. C.S.Nº 260– 2006.
- Jurado Titular del Tribunal de Concurso Docente para cargo de JTP- Simple, Dpto. de Qca., Area de Tecnología Química y Biotecnología, Carrera de Ing. en Alimentos (Tecnología). Resol. C.D.Nº146 /09.
- Jurado Titular del Tribunal de Concurso Docente para cargo de JTP- Simple, Dpto. de Qca., Area de Química Orgánica. Resol. C.D.Nº173/09.
- Jurado Titular del Tribunal de Concurso Docente para cargo de JTP- Simple, Dpto. de Qca., Area de Química Orgánica. Resol. C.D.Nº 174/09.
- Jurado Titular del Tribunal de Concurso Docente para cargo de JTP- Exclusivo Efectivo, Dpto. de Qca., Area de Tecnología Química y Biotecnología, Carrera de Ing. en Alimentos (Tecnología de los alimentos). Resol. C.D.Nº 210 /09.
- Jurado Titular del Tribunal de Concurso Docente para cargo de Prof. Adjunto Excl. Interino, Dpto. de Química., Area de Qca Orgánica. Resol. C.D.Nº 004/10.
- Jurado Titular del Tribunal de Concurso Docente para cargo de JTP- Simple, Dpto. de Qca., Area de Química Orgánica. Resol. C.D.Nº 38/10.
- Jurado Titular del Tribunal de Concurso Docente para cargo de JTP- Simple, Efectivo Dpto. de Farmacia, Curso de Bromatología. Resol. C.D. Nº58/10.
- Jurado Titular del Tribunal de Concurso Docente para cargo de Profesor Adjunto Semi-Exclusivo Efectivo, Facultad de Ing. y Ciencias Sociales, UNSL, Villa Mercedes. Res. 87/10 C.S.
- Jurado Titular del Tribunal de Concurso Docente para cargo de JTP, simple, efectivo, Area Tecnología Química y Biotecnología, Resol. C.D.Nº 218/11.
- Jurado Titular del Tribunal de Concurso Docente para cargo de JTP, simple, interino efectivo, Area Tecnología Química y Biotecnología, Resol. C.D.Nº 317/11.
- Jurado Titular del Tribunal de Concurso Docente para cargo de Auxiliar de Primera exclusivo, interino, destinado al Area Bromatología y Nutrición, con temas relativos al curso “Antropología y fundamentos de la alimentación”, Resol. C.D.Nº 356/11.
- Jurado Suplente de Concurso Docente para un cargo de Profesor Adjunto Exclusivo Efectivo en Tecnología de los Alimentos (FICES-UNSL), Resol. CS 217/11.
- Jurado Titular del Tribunal de Concurso Docente para cargo de Jefe de Trabajos Prácticos Simple Efectivo, Area Tecnología Química y Biotecnología, Res. CD Nº241/13.
- Jurado Titular del Tribunal de Concurso Docente para cargo de Jefe de Trabajos Prácticos Simple Interino, Area Tecnología Química y Biotecnología, Res. C.D Nº5/16.
- Jurado Titular de del Tribunal de Concurso Docente para cargo de Profesor Adjunto, Dedicación Exclusiva, Efec., Area Tecnología Química y Biotecnología, Res. CS Nº177/17.
- Jurado Titular del Tribunal de Concurso Docente para un cargo de Auxiliar de Primera, dedicación simple, con carácter suplente, con destino a los cursos Tecnología de los Alimentos y Tecnología de los Alimentos I. Res. Nº 641/18.
- Jurado Titular del Tribunal de Concurso Docente para cargo de JTP, Dedicación Exclusiva, Efectivo, Area Tecnología Química y Biotecnología, Res.Nº075/19CD.
- Jurado Titular del Tribunal de Concurso Docente para cargo de Profesos Adjunto Efectivo Dedicación Semi-Exclusiva, Area Tecnología Química y Biotecnología, Res.Nº188/19CD.

Tribunal de Tesis de Grado

- Miembro **Titular** del tribunal de Tesis de Licenciatura en Química de la alumna Mariela Bustos Ojeda, Res 2-718/02.
- Miembro **Titular** del tribunal de Tesis de Licenciatura en Química de la alumna Verónica Rigo, Res 2-128/03.
- Miembro Suplente del tribunal de Tesis de Licenciatura en Química de la alumna Florencia Calaza, Res 2-338/03.
- Miembro de Tribunal examinador de Trabajos de Practicanato: Res RD 2-840-03
- Miembro **Titular** del tribunal de Tesis de Licenciatura en Química del alumno Carlos Alberto López, Res 2-119/06-F.

- Miembro **Titular** del Tribunal de Tesis de Ingeniería en Alimentos de la alumna Laura Rodríguez, Res 2-790/06-F.
- Miembro Suplente del tribunal de Tesis de Licenciatura en Química de la alumna Yamila Dávila, Res 2-94/07.
- Miembro Suplente del tribunal de Tesis de Licenciatura en Química del alumno Eduardo A. Takara, Res 2-282/09.
- Miembro **Titular** del Tribunal de Tesis de Ingeniería en Alimentos del alumno Gabriel Castro, Res 2-1244/09-F.
- Miembro **Titular** del Tribunal de Tesis de Ingeniería en Alimentos del alumno Lucas Pereira Bogado, Res 2-1291/10-F.
- Miembro **Titular** del Tribunal de Tesis de Ingeniería en Alimentos de la alumna Gisela M. Melo, Res 2-1261/12-F.
- Miembro **Titular** del Tribunal de Tesis de Ingeniería en Alimentos del alumno Mauricio Adaro, Res 2-623/13-F.
- Miembro **Titular** del Tribunal de Tesis de Ingeniería en Alimentos del alumno Victor Lamanna, Res 2-920/13-F.
- Miembro **Titular** del Tribunal de Tesis de Ingeniería en Alimentos de la alumna Marisa Zanon, Res 2-1311/13-F. Defendida: 10/11/14.
- Miembro **Titular** del Tribunal de Tesis de Ingeniería en Alimentos de la alumna Zulma Graciela López, Res 2-1416/14-F. Defendida: 15/6/17.
- Miembro **Titular** del Tribunal de Tesis de Ingeniería en Alimentos de los alumnos Pedro Samuel Díaz y Miriam E. Gómez, Res 2-1587/15-F. Defendida: 9/11/17.
- Miembro **Titular** del Tribunal de Tesis de Ingeniería en Alimentos de la alumna Florencia Cruces, Res 2-224/16-F. Defendida
- Miembro **Titular** del Tribunal de Tesis de Ingeniería en Alimentos de la alumna Romina P. Potemsky, Res. 2-1185/2016-F. Defendida: 17/11/17.
- Miembro **Titular** del Tribunal de Tesis de Ingeniería en Alimentos de la alumna Andrea Klush, Res. 2-1367/17-F. Defendida: 7/12/18.
- Miembro **Titular** del Tribunal de Tesis de Ingeniería en Alimentos de la alumna Florencia Mariel Pereira, Res. /18-F. Defendida 5/3/19.
- Miembro **Titular** del Tribunal de Tesis de Ingeniería en Alimentos de los alumnos Javier Rodríguez García y Franco Nahuel Córdoba. Res. 2-178/19-F. Defendida 8/11/19.

Tribunal de Tesis de Pos Grado

- Miembro Titular del *Tribunal de Tesis Doctoral en Bioquímica* de la Lic. Silvia Fernández “Separación, Concentración y Desalinización de Proteínas procedentes de extractos vegetales de *Atriplex lampa*. Valor Nutricional” 30/11/06, Res.2-1082/06 (UNSL).
- Miembro Titular del *Tribunal de Tesis de Maestría en Ciencias de Superficie y Medios Porosos* de la Lic. María de la Peña Sánchez Izquierdo, 13/12/06, Res.1237/06-F (UNSL).
- Miembro Titular del *Tribunal de Tesis Doctoral en Química* del Mg.Cs. Martín Masuelli, “Preparación de membranas cargadas para el tratamiento de efluentes” 02/07/07, Res.2-372/07 (UNSL).
- Miembro Titular del *Tribunal de Tesis Doctoral en Química* del Mg.Cs. Cristian Illanes, “Remoción de iones nocivos de efluentes mediante microesferas poliméricas” 31/03/09, Res.201/09 (UNSL).
- Miembro Titular del *Tribunal de Tesis Doctoral en Química* de la Mg.Cs. María Cristina Almandoz, “Membranas cerámicas de microfiltración: Preparación, caracterización y aplicaciones” 29/04/09, Res.2-317/09 (UNSL).
- Miembro Titular del *Tribunal de Tesis de Magister en Ciencias de la Ingeniería. Mención Ingeniería Química* del Ing. Paulo César Martino, “Separación de mezclas aceite vegetal/solvente utilizando tecnología de membranas”.05/08/09, Res. 605/09 CS (UNRC, Río Cuarto, Cba.).

- Miembro Titular del **Tribunal de Tesis Doctoral en Bioquímica** del Lic. Héctor Sturniolo, "Utilización de fitoproteasas en la obtención de hidrolizados proteicos de queso de cabra", 20/12/10, Res.2-1228/10 (UNSL).
- Miembro Suplente del **Tribunal de Tesis Doctoral (mención Doctorado Internacional)** de la Ing. Leticia Fernández García, "Producción de leche de larga duración mediante membranas cerámicas de microfiltración"
- del Ing. Ayoa Fernández Martínez. "Fraccionamiento y producción de proteínas y péptidos activos a partir de sueros lácteos y derivados".
Ambos en el **Centro Internacional de Posgrado, Universidad de Oviedo, España.**
- Miembro Suplente del **Tribunal de Tesis de Doctorado en Ingeniería- Orientación: Ingeniería Química**, de la Ing. Estela María Romero Dóndiz, de la UNSa. Tema: "Tratamiento de aguas residuales de la industria curtidora utilizando procesos de separación con membranas". Res. 920/14 Facultad de Ingeniería, UNSa.
- Miembro Titular del **Tribunal de Tesis Doctoral en Bioquímica** del Lic. Alberto Savier Torres, "Desarrollo de metodologías para la caracterización de plantas y aceites de oliva. Aplicación a estudios de denominación de origen" 16/03/17, Res.2-1758/16 (UNSL).
- Miembro Titular del **Tribunal de Tesis Doctoral en Química** del Lic. Eduardo Andrés Takara, "Preparación de membranas quirales para la separación de enantiómeros de interés en la industria farmacéutica y alimenticia" 20/03/17, Res.2-1759/16 (UNSL).
- Miembro Titular del **Tribunal de Tesis de Maestría en Ciencia y Tecnología de Agroalimentos** de la Ing. Adriana N. Bochetto, "Monitoreo y cuantificación de las micotoxinas Zearalenona y Deoxinivalenol en semillas de amaranto mediante UPLC-MS/MS", junio 2019, Res.363/19 (FICA-UNSL).
- Miembro Suplente del **Tribunal de Tesis de Doctorado en Ciencias de la Ingeniería** de la Ing. Silvina Meriles, " Efecto del tratamiento térmico del germen de trigo sobre sus propiedades físicas y químicas", febrero 2020, Re.130/20 (UNC).

Otras Actividades de Evaluación

- Miembro de Comisiones de Seguimiento para Tesis Doctorales del Comité Científico del programa de Posgrado en Ciencias Químicas, correspondiente a: Lic. P. Chornomaz, Mg. C. Almandoz, y Lic. G. García. Res. 046/07 CD.
- Miembro de Comisiones de Seguimiento para Tesis Doctorales del Comité Científico del programa de Posgrado de Bioquímica y Ciencias Biológicas, UNSL, Lic. Héctor Sturniolo Res., 217/09 CD.
- Integrante de Comisiones Ad-Hoc, en la evaluación de informes de Becarios de Investigación de la UNSL e Informes de Pasantías. Secretaría de Ciencia y Técnica. Fac. de Qca. Bioqca. y Fcia. /UNSL)
- Integrante de la Comisión ad-hoc de Adjudicación de Becas de Finalización de Carrera del Proyecto PROMEI, Res. 1015/05CD. Esta comisión entendió en el tema durante 2005-2008.
- Integrante de Comisiones Ad-Hoc, en la evaluación de planes de tesis para el Doctorado en Química (Expte. A N°2-1522/05; Expte.C-2-867/06; Expte G- 2-868/06; P-2-1170/08, P-2-1170/08; Expte.USL: 0003028/2010)
- Integrante de la Comisión Ad-Hoc, para la evaluación del Plan de Trabajo e Informe Final de la Práctica Profesional Supervisada (**PPS**) de alumnos de la Carrera de Ing. en Alimentos:
 - en el Establecimiento Quickfood S.A. del alumno Alejandro De Dios, Res. 671/10.
 - en Diaser S.A., San Luis, de los alumnos Lucas Pereira Bogado y Diana Palatnik, Res. 1408/10-F y Res. 205/11-F, respectivamente.
 - en el Establecimiento García Hermanos Agroindustrial S.R.L., Santa Fe de la alumna Silvana Giacoppo, Res. 1177/13-F.
 - en la Planta piloto y Laboratorio de frutas, hortalizas y productos azucarados de la Facultad de Ingeniería en Alimentos, UNICAMP - Universidad Estatal De Campinas, Brasil. de la alumna Annabella Origone (diciembre 2013)

- Integrante de la Comisión Ad-Hoc, para la evaluación del Plan de Trabajo Final de Lic. en Química de Javier Gonzalo Jerez, Res. 2-1612/12.
- Miembro de la Comisión de Seguimiento del Plan de Tesis Doctoral en Química: “Obtención de recubrimientos combustibles para disminuir la acción de polifenoloxidasas y otros mecanismos de deterioro en frutas secas precortadas”, presentado por la Ing. Gisela Melo. Res 830/13.F
- Miembro de la Comisión de Seguimiento en la Tesis Doctoral del Comité Científico del programa de Posgrado de Química, UNSL, de la Ing. Florencia Cruces. Res.1060/14 CD.
- Miembro de la Comisión de Seguimiento en la Tesis Doctoral del Comité Científico del programa de Posgrado de Bioquímica y Ciencias Biológicas, UNSL, “Desarrollo de metodologías analíticas para la caracterización de plantas y aceites de oliva. Aplicación a la denominación de origen.” Lic. Alberto Torres Res., 1608/14 CD.
- Miembro de la Comisión de Tesis de la Ing. Allevi, para la Carrera de Doctorado en Ciencias de la Ingeniería de la Facultad de Ingeniería de Universidad Nacional de Río Cuarto (Disp. 28/15 Sec. Posg. y Coop. Intern.).

ACTIVIDADES REALIZADAS POR CONVENIOS INTERINSTITUCIONALES

- Integrante del equipo de trabajo interviniente en el Convenio de Investigación y Desarrollo con la Cooperativa Vitivinícola de San Rafael, COVISAN S.R.L., tendiente a favorecer el desarrollo de tecnología separativa con membranas, vinculadas a la concentración de jugos de frutas y el tratamiento de mostos y vinos por ultrafiltración, (Año 1991).
- Integrante del equipo de trabajo interdisciplinario con el Grupo del Laboratorio de Operaciones Unitarias, Fac. de Ciencias Químicas y Farmacéuticas (Universidad de CHILE), (1992-2002).
- Integrante del equipo de trabajo en el **Convenio de Investigación desarrollo y transferencia** (N°439), homologado por el Consejo Superior de la UNSL (Res. N° 371-R) para “Obtención de albúmina sérica bovina (BSA) de calidad comercial” con la empresa FEDESA S.A., a partir de junio **del 2003 hasta 2008**. Breve Descripción: Investigación de antecedentes. Desarrollo de la técnica de obtención de albúmina en escala laboratorio. Control de calidad. Cambio de escala a nivel planta piloto. La planta se construyó con financiamiento de la Empresa FEDESA S.A., tanto en la parte edilicia en predios de la Universidad, como en el equipamiento necesario (todo donado a la UNSL). La planta comenzó a operar a partir de agosto de 2004.

CURSOS DE POST-GRADO O PERFECCIONAMIENTO APROBADOS

- Tecnología Educativa Aplicada a la Enseñanza de la Química. (32 hrs.). Dictado por el Prof. Miguel Abraham, 1984. UNSL. Aprobación: Monografía.
- Elementos de Computación para Químicos. (2 meses). Dictado por el Dr. Mario Estrada, 1985. UNSL. Aprobación: Examen Teórico -Práctico.
- Cálculo Numérico. (150 hrs.). Dictado por la Prof. Lic. Amal Azzam de Strasser, 1986. UNSL. Aprobación: Examen Teórico-Práctico.
- Espectrofotometría de Absorción Atómica. (30 hrs.). Dictado por el Dr. Juan Santágata, 1987. UNSL. Aprobación: Examen Teórico.
- Formación, Reacciones y Propiedades de Polímeros. (75 hrs.). Dictado por los Drs. Rubén V. Figini, Eduardo Macchi y Mariana Marx Figini, 1988. INIFTA. Aprobación: Examen Teórico.
- La Celulosa como Macromolécula: Química, Física y Analítica Macromolecular. (38 hrs.). Dictado por la Dra. Mariana Marx Figini, 1988. INIFTA. Aprob.: Examen Teórico.
- Preparación y Presentación de Manuscritos Científicos.(18 hrs.). Dictado por el Dr. Eduardo Castro, 1989. UNSL. Aprobación: Asistencia.

- Consideraciones Generales para una Metodología de la Enseñanza de las Ciencias Experimentales en el Nivel Universitario. (18 hrs.), Dictado por el Prof. Miguel Abraham, 1989. UNSL. Aprobación: Monografía.
- Epistemología. (90 hrs.). Dictado por la Dra. Violeta Gullot y el Dr. Roberto Follari, 1989. UNSL. Aprobación: Monografía.
- Manejo de Computadoras personales (Sistema Operativo, Utilitarios, Procesadoras de textos). (50 hrs.). Dictado por el Sr. Mario Chade, 1990. INTEQUI-UNSL. Aprobación: Examen Práctico.
- Espectrometría IR por Transformada de Fourier-Aplicaciones en el Campo de la Química Tecnológica, (30 hrs.). Dictado por el Prof. Juan Kavka, 1992. UNSL. Aprobación: Asistencia.
- Metalurgia Extractiva del Oro y la Plata, (30 hrs.). Dictado por el Prof. Ing. Gerardo Fuentes Cáceres (de la U.N. de Chile), 1993. UNSL.
- Agentes Tensioactivos (30 hrs). Dictado por el Dr. Pablo Schuz (de la UNS), 1994, UNSL.
- Biorreactores (45 hr). Dictado por los Dres. Faustino Siñeris y Dr. O. Molina (de la Univ. de Tucumán) 1997, UNSL. Evaluación final oral y escrita aprobada. Res. N°800/97 F.
- Espectroscopía óptica moderna. Dictado por Horacio Móttola (de la Univer. de Oklahoma) 1998, UNSL. Evaluación oral aprobada. Res. N° 847/99 F.
- Métodos de Caracterización Estructural de Medios Porosos. Dictado por: Dr. P. Prádanos del Pico (Univ. de Valladolid) - Marzo - Julio 1999 (40 hs) - UNSL - Res. N° 801/99. Evaluación escrita aprobada.
- Pasantía para realizar el Curso: "Uso de membranas líquidas en la recuperación y remoción de metales desde soluciones acuosas", dictado por el Dr. Ing. Químico, Profesor Fumiyuki Nakashio, de la Universidad Tecnológica de Kumamoto, Japón. El Curso fue dictado en el Dpto. de Ciencia de los Alimentos y Tecnología Química, de la Universidad de Chile, Santiago de Chile, setiembre 1999.
- Curso de Postgrado: "Cambio Curricular: Obstáculos y Facilitadores". Dictado por: Master Clotilde Yapur. (Univ. Nacional de Tucumán)- Setiembre de 2000 (60 hr) UNSL.
- Taller de "La problemática del Ingreso, la permanencia y el avance regular en los estudios de los alumnos que se forman en la Universidad Nacional de San Luis" Secretaría Académica de Rectorado, julio 2002- UNSL- Res. 710/02.
- Jornadas sobre "La creación de los ciclos generales de conocimientos básicos, ¿una propuesta en la búsqueda del mejoramiento de la calidad en la Universidad?". Secretaría Académica de Rectorado, marzo 2005- UNSL- Res. 110/05.
- Curso de Pos grado: Operaciones Unitarias en la Industria Alimentaria, dictado por el Dr. Miguel Mattea (UNRC), 2006. Asistencia.
- Curso de Posgrado: Introducción a la Reología de los Alimentos, dictado por Dra. Amelia Rubiolo y col (UNL), abril-mayo 2008, Calif.: 9 (nueve), Res. N°945/08.
- Curso de Posgrado: Alimentos Transgénicos, dictado por Mg. Carlos Sala y col. Nidera S.A., octubre 2008.
- Curso de Posgrado: Taller de Análisis Sensorial de Alimentos, dictado por Dr. G. Hough, y la Lic. A. Contarini del Instituto Superior de Tecnología Alimentaria (Bs.As.), realizado en la FICES. Crédito Horario 20 h. Aprobado, calif.: 8,50. Res. 1406/11, agosto 2011.
- Taller de Capacitación: "Introducción a la Gestión y Evaluación de Procesos científicos-tecnológicos utilizando Sigeva. Realizado en la Dirección de Informática, gerencia de Organización y Sistemas. CONICET, Bs.As. 18/19 de agosto de 2015.

ASISTENCIA A CONGRESOS, JORNADAS.

- Tercera Reunión Nacional de Educación en la Química, REQ III, San Luis, 21 al 25 de agosto de 1985.
- Primer Congreso Argentino y Latinoamericano de Educación en la Química, CEQ I, Cosquín, Cba., 20 al 23 de agosto de 1986.
- XIV Jornadas sobre Investigaciones en ciencias de la Ingeniería Química, Santa Fe, 26 al 29 de octubre de 1987, autor-expositor.

- Seminario sobre determinación de Wolframio y Oro en muestras Naturales por espectroscopía de Absorción Atómica, San Luis, 21 y 22 de octubre de 1987.
- XIX Congreso Latinoamericano de Química, Buenos Aires, 5 al 9 de noviembre de 1990, autor-expositor.
- II Jornadas Argentinas de Tratamientos de Minerales, La Plata, 26 al 28 de octubre de 1992, autor-expositor.
- II Jornadas Regionales de Investigación y I Jornadas Trasandinas, Mendoza, 10 al 14 de mayo de 1993, autor-expositor.
- IV Jornadas de Divulgación de la Investigación, F.I.C.E.S., Villa Mercedes, San Luis, 21 y 22 de octubre de 1993, autor-expositor.
- III Jornadas Argentinas de Tratamientos de Minerales, San Luis, 18 al 21 de octubre de 1994, autor-expositor.
- IV Jornadas Argentinas de Tratamientos de Minerales, San Juan, 23 al 25 de octubre de 1996, autor-expositor.
- VI Congreso Latinoamericano de Transferencia de Calor y Materia, Florianópolis, Brasil, 11 al 14 de noviembre de 1996, autor-expositor.
- Congreso Internacional sobre Aguas, UBA, Buenos Aires, 4 al 8 de agosto de 1997, autor-expositor.
- VII Congreso Latinoamericano de Transferencia de Calor y Materia, Salta, Argentina, 5 al 8 de octubre de 1998, autor-expositor.
- IV Jornadas Argentinas de Tratamientos de Minerales, San Juan, 29 al 31 de octubre de 1998, autor.
- XIII Congreso Argentino de Fisicoquímica, Bahía Blanca, 7 y 8 abril de 2003, autor-expositor.
- Congreso Internacional de Tecnología de Alimentos, Córdoba, Argentina, 24-26 de noviembre de 2004, autor-expositor.
- Primeras Jornadas Interuniversitarias de Docentes del Ciclo Inicial Común en Ciencias Básicas: Química/Biología”, San Luis, 6 y 7 de octubre de 2005.
- II Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Córdoba, Argentina, 15-17 de noviembre de 2006, autor-expositor.
- 2° Jornadas sobre Aplicaciones de Grasas y Aceites Alimentarios (Asaga-IRAM), Buenos Aires, julio de 2008, asistente.
- XXVII Congreso Argentino de Química, Tucumán 17 al 19 de setiembre de 2008, autor-expositor.
- IV EnIDI 2008 Encuentro de Investigadores y Docentes en Ingeniería, Mendoza, 3 al 5 de noviembre de 2008, autor-expositor.
- Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas (Clicap'09), San Rafael (Mza., 18 al 20 de marzo, 2009).
- II Congreso Internacional de Nutrición y Tecnología de los Alimentos, CINTA 2010, Mendoza, 20 y 21 de agosto de 2010.
- XIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, CYTAL`11, Buenos Aires, 19-21 de octubre 2011.
- Congreso Iberoamericano de Ciencia y Tecnología de Membranas (CITEM'12), Salta, 21-23 de abril de 2012.
- III Congreso Internacional de Nutrición y Tecnología de los Alimentos, CINTA 12, Mendoza, 9-11 de agosto de 2012.
- Asistencia al Segundo Foro de la Agroindustria, en la provincia de San Luis. Organizado por el Ministerio del Campo y de la Industria, provincia de San Luis, Potrero de los Funes, 23 de abril de 2013.
- IV Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Córdoba, Argentina, 17-19 de noviembre de 2014, autor-expositor

OTROS ANTECEDENTES

- DIPLOMA DE INGLES, otorgado por el Instituto Cultural Anglo-Argentino de la Ciudad de San Rafael, Mza, (1978).

- Colaboradora en el Plan de Promoción de Carreras 1990, Res N° 490-89.
- Participación en Feria de Oferta de Educativa de la Fac. de Qca. Bioqca. y Fcia, 5 y 6 de octubre de 1999.
- Participación en las Jornadas de Actualización en Química (28 y 29/5/04). Res N° 393/04F.
- Participación en las Jornadas Informativas de la oferta educativa 2007 de la UNSL, Res. N° 939-R/06.