

5-Dictado y coordinación del curso **Manipuladores de Alimentos** por convenio firmado con la Municipalidad de Gral Pueyrredón. Exp. N°21352-6-94, Anexo 12, de fecha 10/04/2000, y Curso de extensión aprobado por OCAs 833/00 y 327/03. Años 2000-2005

6-Servicios a terceros:-Obras Sanitarias de la Municipalidad de Gral Alvarado para realizar “Análisis microbiológicos y fisicoquímicos de control del agua de consumo del partido”, mediante un sistema de contratos de corta duración, a partir del año 1996. Continúa.

-Análisis de distintos tipos de alimentos: Solicitados por productores particulares.

-Análisis del agua del Lago Epecuén por contrato con la Municipalidad de Adolfo Alsina. 2004.

7-Asesoramiento y asistencia técnica: Dirección del Contrato de Asesoramiento y Asistencia técnica con Repsol-YPF, 2002-2003. OCS N° 1008/ 02 y por OCA N° 1012/ 02.

8-Miembro de la Comisión Asesora Honoraria del Dpto de Bromatología de la Mun. de Gral Pueyrredón, ad-honorem. Ordenanza Municipal N°7122. Decreto N° 03261. 2002-2005

9-Participación en proyecto de extensión:

1-Codirección del proyecto de extensión universitaria Sanidad y calidad de aguas de riego y su incidencia en los productos hortícolas de la zona, Director: Dr.G. D. Manrique. Sept. 2007-Marzo 2009, subsidiado por la UNMdP.

2- Integrante del proyecto Las Mujeres del Abasto, como miembro del equipo interdisciplinario de trabajo coordinado desde la Secretaría de Extensión Universitaria de la UNMdP, en el marco del Programa de Acción Comunitaria (Res. de Rectorado3507/03) desde el año 2002. Continúa.

INTA y el Consejo Federal de Inversiones (CIF). Mar del Plata, 7-9 agosto de 2008. Libro de resúmenes: 4.9 pag. 24. Presentación oral.

6-Damiani N., Gende L., Fernández N., Fritz R., Eguaras M., Marcangeli J. (2008) Actividad antimicrobiana frente a *Paenibacillus larvae* y toxicidad sobre *Varroa destructor* y *Apis mellifera* del aceite esencial de laurel (*Laurus nobilis*). Segundo Congreso Argentino de Apicultura, Organizado por la SADA, el INTA y el Consejo Federal de Inversiones (CIF). Mar del Plata, 7-9 agosto. Libro de resúmenes: 4.8 pág. 24

7-Gende, L.B; Bailac, P.N.; Corti Monzón, G.; Ponzi, M.I.; Fritz, R.; Eguaras, M.J. (2006) Composición y actividad antimicrobiana de los aceites de *Pimpinella anisum* y *Poeniculum vulgare* frente a *Paenibacillus larvae* subsp. *larvae*, presentado en el 29 Congreso Argentino de Producción Animal, organizado por la Asociación Argentina de Producción Animal (AAPA), 18-20 de Octubre de 2006. Mar del Plata. Argentina

8- Gende, L.; Eguaras, M. y Fritz, R. (2006) Crecimiento de *Paenibacillus larvae* subsp. *larvae* frente a capsaicina, principal componente del pimiento (*Capsicum annum*) presentado en el 1er Congreso Argentino de Apicultura, en el Complejo Ferial Córdoba, Córdoba, 28 al 29 de Julio de 2006, presentado en la Mesa de Investigación y Desarrollo, N° de panel 10.

9- Gende, L. B.; Maggi, M.D.; Fritz, R.; Eguaras, M. J.; Palacios S.M. (2005). Toxicidad del extracto de paraíso (*Melia azederach*) sobre *Apis mellifera* y dos de sus principales plagas: *Varroa destructor* (*Acari varroidae*) y *Paenibacillus larvae* subsp. *larvae* XV Simposio Nacional de Química Orgánica Organizado por el INQO-UNdS. Argentina. 8 Noviembre 2005. Sección productos naturales: PN-26

Antecedentes en gestión

- 1- Integrante de la Comisión Asesora Específica de Carrera para la Carrera de Bioquímica, por el claustro docente., desde el 20 de noviembre de 2008. OCA 1132/08
- 2-Asambleísta Titular por el Claustro Docente de la Facultad de Ciencias Exactas y Naturales desde el 3 de Mayo de 2008, por término de dos años. OCA 815/08
- 3-Representante del Dpto de Química en la Comisión Asesora para la Construcción del Polo-Científico- Tecnológico. OCA 556/07 Desde el año 2006- Continuo
- 4-Asambleísta Titular por el Claustro Docente de la Facultad de Ciencias Exactas y Naturales desde el 3 de Mayo de 2006 por término de dos años. OCS 1108/06.
- 5-Integrante del Comité Asesor de creación de la Carrera de Bioquímica a partir de Febrero a Diciembre de 2005. OCA 1028/05

Antecedentes en extensión

- 1- Dictado del curso **Bases teórico-prácticas del proceso de panificación** organizado por la Agrupación Docente Universitaria Marplatense, ADUM, destinado a docentes de la universidad, microemprendedores y trabajadores de la Central de Trabajadores Argentinos, CTA, en el marco del Programa de Capacitación para el Trabajo. Fecha del curso: 14 al 18 de diciembre de 2009
- 2- Dictado de módulo de **Aditivos para la panificación -Curso de Panificados** organizado por la AATA- Sede Mar del Plata. Agosto, 2009
- 3- Dictado y coordinación del curso **Manipuladores de Alimentos** organizado por ADUM- en el marco del convenio paritario firmado por la UNMDP y ADUM., Diciembre, año 2008.
- 4- Dictado y coordinación del curso **Manipuladores de Alimentos** organizado por ADUM en el marco del convenio ADUM-CTA para Microemprendedores, Noviembre y Diciembre, año 2006.

Internacional de Nuevas Tecnologías, organizados por la AATA, Mar del Plata, Argentina 2005. Publicado en el libro de resúmenes. Sección Microbiología: 18.26. *Trabajo seleccionado por el Comité Científico del Congreso para presentación oral.*

28- Saiz, A.I.; Manrique, G. D.; Perez Borla, O.; Fritz, R. (2005) Evaluación de características físicas y sensoriales en panes obtenidos con mezclas de harinas. X Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. 1er Simposio Internacional de Nuevas Tecnologías, organizados por la AATA, Mar del Plata. Argentina. Publicado en el libro de resúmenes. Sección Composición y Química de alimentos. Propiedades fisicoquímicas: 8.53

29- Iurlina, M.O. y Fritz, R. (2005) Evaluación de la variación de la actividad antimicrobiana total de algunas mieles argentinas. X Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. 1er Simposio Internacional de Nuevas Tecnologías, organizados por la AATA, Mar del Plata, Argentina. Publicado en el libro de resúmenes. Sección Alimentos regionales: 5.12

30- Iurlina, M.O y Fritz, R. (2005) Actividad antimicrobiana total de mieles monoflorales y poliflorales frente a *Bacillus cereus* aislado de una muestra de miel. Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas, CLICAP. Organizado por Facultad de Ciencias Aplicadas a la Industria. Universidad Nacional de Cuyo. Mendoza. Argentina. Publicado en el libro de resúmenes. Nro.047.

31- Iurlina, M.O. y Fritz, R. (2005) Actividad antimicrobiana de mieles de diferentes orígenes geográficos y florales frente a *Enterococcus faecalis*. Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas, CLICAP. Organizado por Facultad de Ciencias Aplicadas a la Industria. Universidad Nacional de Cuyo. Mendoza. Argentina. Publicado en el libro de resúmenes. Nro.046.

32- Iurlina, M.O. y Fritz, R. (2005). Calidad microbiológica de quesos cuartirolo argentino almacenados a dos condiciones de temperatura. Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas, CLICAP. Organizado por Facultad de Ciencias Aplicadas a la Industria. Universidad Nacional de Cuyo. Mendoza. Argentina. Publicado en el libro de resúmenes. Nro.048.

Nacionales

1- M. Iurlina; I. Saiz; R. Fritz; G. Manrique (2008). Investigación de flavonoides totales en mieles argentinas. Segundo Congreso Argentino de apicultura. Organizado por la SADA, el INTA y el Consejo Federal de Inversiones (CIF). Mar del Plata, 7-9 agosto de 2008. Libro de resúmenes: 6.15 pag. 46

2- Fangio, M.F; Iurlina, M.O.; Fritz, R. (2008) Caracterización sensorial, fisicoquímica, botánica y actividad antimicrobiana de mieles de la región sudeste de la Pcia de Buenos Aires Segundo Congreso Argentino de apicultura. Organizado por la SADA, el INTA y el Consejo Federal de Inversiones (CIF). Mar del Plata, 7-9 agosto de 2008. Libro de resúmenes: 6.14 pag. 45

3- L. Gende, M. Maggi, N. Damiani, R. Fritz, M. Eguaras, I. Floris. (2008) Control de Loque Americana en campo con aceite esencial de canela Segundo Congreso Argentino de Apicultura. Organizado por la SADA, el INTA y el Consejo Federal de Inversiones (CIF) .Mar del Plata, 7-9 agosto de 2008. Libro de resúmenes: 6.28 pag.52

4-L.Gende, M.Porrini, G.Sarlo, R.Fritz, M.Eguaras (2008) Evaluación del porcentaje de aceite esencial de tomillo (*Thymus vulgaris*) en ventrículo de abejas (*Apis mellifera*) mediante espectroscopia UV visible. Segundo Congreso Argentino de Apicultura. Organizado por la SADA, el INTA y el Consejo Federal de Inversiones (CIF). Mar del Plata, 7-9 agosto de 2008. Libro de resúmenes: 8.15 pag. 76

5-L. Gende, C. van Baren, A., Di Leo Lira, A. Bandoni, R. Fritz. (2008) Caracterización fisicoquímica de aceites esenciales y evaluación de su actividad antimicrobiana frente a *Paenibacillus larvae*. Segundo Congreso Argentino de Apicultura. Organizado por la SADA, el

- 16-Iurlina, M. O.; Fuselli, S. R.; Guerzoni, M. E. and Fritz, R. (2006) -Evaluation of the resistance of Gram positive and negative bacteria against mixtures of honeys and essential oils. presentado en The 20th International ICFMH Symposium. Food safety and food biotechnology: diversity and global impact. Organizado por Alma Mater Studiorum. University of Bologna FoodMicro 2006. 29/8 al 2/9/2006. Bologna, Italia. Publicado en el libro de resúmenes Area 2.2 Current issues and concerns for pathogens (P) pág. 179
- 17-Antunez, K; Gende, L.; Fritz, R. Zunino, P. y Eguaras; M (2006) Evaluación preliminar del uso de propóleos para el control de loque americana. IV Convención Nacional de Apicultura. Universidad Centrooccidental Lisandro Alvarado, Estado Lara. Cabudare, Venezuela, 26-28/07/2006
- 18-Eguaras, M.; Sabatino, M.; Iurlina, M.; y Fritz, R. (2006). Caracterización botánica, fisicoquímica y actividad antimicrobiana de mieles de la región pampeana argentina. IV Convención Nacional de Apicultura. Universidad Centrooccidental Lisandro Alvarado, Estado Lara. Cabudare, Venezuela, 26-28/07/2006
- 19-Fuselli; S.; García de la Rosa, S.; Pouyte, K.; Ndagijimana, M.; Eguaras, M. y Fritz, R. (2006) Susceptibilidad antimicrobiana del patógeno bacteriano de abejas *Paenibacillus larvae* a los aceites esenciales de frutas cítricas.. IV Convención Nacional de Apicultura. Universidad Centrooccidental Lisandro Alvarado, Estado Lara. Cabudare, Venezuela, 26-28/07/2006
- 20-Gende, L. B.; Maggi, M.D.; Formato G.; Damiani; N.; Ruffinengo, S. ; Velis, G. Fritz, R. y Eguaras, M.J. (2006) Actividad antimicrobiana frente a *Paenibacillus larvae* subsp. *larvae*, propiedades fisicoquímicas y toxicidad sobre *Apis mellifera* de los aceites esenciales de clavo de olor (*Syzygium aromaticum*) y canela (*Cinnamomum zeylanicum*) en el Workshop Apicultura (Malattie delle api e residui nei prodotti dell'alveare). Presentación oral realizada por L.B. Gende. 18-19 de Mayo de 2006, en Roma (Italia). Publicado en el libro de Abstracts, pag. 4
- 21- Gende, L.B.; Fuselli, S.R.; Fritz, R. Eguaras, M.J. (2005) Inhibición de *Paenibacillus larvae* subsp. *larvae* frente al aceite esencial de canela (*Cinnamomum zeylanicum*) y sus componentes. 1er Congreso de Apicultura del MERCOSUR. Uruguay.
- 22- Fangio, M. F.; Iurlina, M.O.; Fritz, R. (2005) Acción inhibitoria en función del tiempo de mieles de la Provincia de Buenos Aires frente a *Escherichia coli*. X Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. 1er Simposio Internacional de Nuevas Tecnologías, organizados por la AATA, Mar del Plata. Argentina. Publicado en el libro de resúmenes. Sección Microbiología: 18.41
- 23- Iurlina, M.O. y Fritz, R. (2005) Sensibilidad de algunas especies de bacterias frente a mieles monoflorales y poliflorales. X Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. 1er Simposio Internacional de Nuevas Tecnologías, organizados por la AATA, Mar del Plata. Argentina Publicado en el libro de resúmenes. Sección Microbiología: 18.40
- 24- Álvarez R. N., Segura M. A., Pérez Borla O., Fritz R. (2005) Cambios del pH y de la microflora de harinas de trigo y masas adicionadas con distintas concentraciones de hierro (Fe²⁺). X Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. 1er Simposio Internacional de Nuevas Tecnologías, organizados por la AATA, Mar del Plata, Argentina Publicado en el libro de resúmenes. Sección Microbiología: 18.39
- 25- Iurlina, M.O.; Fuselli, S. R. y Fritz, R (2005) Actividad antimicrobiana de mieles y aceite esencial de canela frente a distintos tipos de bacterias. X Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. 1er Simposio Internacional de Nuevas Tecnologías, organizados por la AATA, Mar del Plata. Argentina. Publicado en el libro de resúmenes. Sección Microbiología: 18.38
- 26- Gende, L. B.; Fuselli, S. R.; Fritz, R.; Eguaras, M. J. (2005) Caracterización fisicoquímica de aceites esenciales y evaluación de su actividad antimicrobiana frente a *Paenibacillus larvae* subsp. *larvae*. X Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. 1er Simposio Internacional de Nuevas Tecnologías, organizados por la AATA, Mar del Plata, Argentina 2005. Publicado en el libro de resúmenes. Sección Microbiología: 18.27.
- 27- Gende, L.B.; Fritz, R.; Eguaras, M.J. (2005) Principales componentes del aceite esencial de canela (*Cinnamomum zeylanicum*) con actividad antimicrobiana frente a *Paenibacillus larvae* subsp. *larvae*. X Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. 1er Simposio

de Alimentos. 2do Simposio Internacional de Nuevas Tecnologías, CYTAL 2007, organizado por la AATA, 12 -14 de Septiembre de 2007, Buenos Aires, Argentina, publicado en el libro de resúmenes: Area Microbiología de Alimentos. 15.10

7- Pouyte, K.E.; Fuselli, S.R.; Iurlina, M.O.; Fritz, R. (2007). Susceptibilidad del patógeno bacteriano de abejas *Paenibacillus larvae* a carvacrol y timol, principales componentes de aceites esenciales, presentado en el XI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. 2do Simposio Internacional de Nuevas Tecnologías, CYTAL 2007, organizado por la AATA, 12 -14 de Septiembre de 2007, Buenos Aires, Argentina, publicado en el libro de resúmenes: Area Microbiología de Alimentos. 15.31

8- Iurlina, M. O.; Friz, R.; Manrique, G.D. (2007). Extracción de bioflavonoides mayoritarios en mieles, presentado en el XI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. 2do Simposio Internacional de Nuevas Tecnologías, CYTAL 2007, organizado por la AATA, 12 -14 de Septiembre de 2007, Buenos Aires, Argentina, publicado en el libro de resúmenes: Area Alimentos de origen animal.2.34

9- Gende, L.B.; Pallazetti, M.; Pannone, O.; Fritz, R.; Eguaras, M.J.; Saccares, S.; Dell'Aira E.; Formato, G. (2007) Comparative field trials of *Paenibacillus larvae* control with antibiotics, essential oil of cinnamon and propolis. 40th International Apicultural Congress, APIMONDIA 2007, organizado por APIMONDIA, 9-14 de Septiembre de 2007, Melbourne, Australia. Presentación oral.

10-Fangio, M.F.; Iurlina, M.O.; Fritz, R. (2006) Caracterización fisicoquímica y disminución de la viabilidad de *Escherichia coli* frente a extractos etanólicos y acuosos de propóleos del sudeste de la provincia de Buenos Aires (Argentina) presentado en el Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos-Córdoba 2006, organizado por la Agencia Córdoba Ciencia S.E., 15-17 de Noviembre de 2006, Córdoba, Argentina, publicado en el libro de actas. Area Productos de origen vegetal. P 387: 416-417

11-Fuselli; S.R.; García de la Rosa, S: B.; Pouyte, K. E.; Eguaras, M.J y Fritz, R. (2006) Alternativa natural y ecológica para el control efectivo de loque americana (AFB) en colmenas de *Apis mellifera* L., presentado en el Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos-Córdoba 2006, organizado por la Agencia Córdoba Ciencia S.E., 15-17 de Noviembre de 2006, Córdoba, Argentina, publicado en el libro de actas. Area Inocuidad. P266: 302-303

12-Iurlina, M.O., Manrique, G.D.; Fritz, R. (2006) Clasificación fitoquímica y bioactividad de mieles argentinas, presentado en el Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos-Córdoba 2006, organizado por la Agencia Córdoba Ciencia S.E., 15 -17 de Noviembre de 2006, Córdoba, Argentina, publicado en el libro de actas. Area: Productos de origen animal. P318: 352-353

13-Saiz, A.I. and Fritz, R. (2006) Production of metabolites of *Lactobacillus plantarum* in wheat-rye flours dough, presentado en el II Simposio Internacional de Bacterias Lácticas. Primer Encuentro Red BAL Argentina. Organizado por CERELA-CONICET, 11 al 13 de Octubre de 2006. San Miguel de Tucuman, Tucuman. Argentina. Publicado en el libro de resúmenes B 35, pág. 209

14-Alvarez, R.N.; Segura, M.A.; Saiz, A.I.; Fritz, R. (2006) Preliminary evaluation of the effect of different iron (Fe^{2+}) and calcium (Ca^{2+}) concentrations on the growth of *Lactobacillus* spp. in wheat flour, presentado en el II Simposio Internacional de Bacterias Lácticas. Primer Encuentro Red BAL Argentina. Organizado por CERELA-CONICET, 11 al 13 de Octubre de 2006. San Miguel de Tucuman, Tucuman. Argentina. Publicado en el libro de resúmenes B 01, pág. 141

15-Fuselli, S.; García de la Rosa, S.; Eguaras, M.; Ndagijimana, M.; Vannini, L.; Fritz, R. and Guerzoni, M. (2006) Argentinean indigenous essential oils to control American Foulbrood (AFB) in honeybee (*Apis mellifera* L.) hives, presentado en The 20th International ICFMH Symposium. Food safety and food biotechnology: diversity and global impact. Organizado por Alma Mater Studiorum. University of Bologna FoodMicro 2006. 29/8 al 2/9/2006. Bologna, Italia. Publicado en el libro de resúmenes Area 2.2 Current issues and concerns for pathogens (P) pág. 172

de olor (*Syzygium aromaticum*) y canela (*Cinnamomum zeylanicum*)". Publicado en el libro de ATTI del Congreso "Malattie delle api e residui nei prodotti dell' alveare". pp. 55-61.

2- Iurlina, M.O. y Fritz, R. (2006) Evaluación de la variación de la actividad antimicrobiana total de algunas mieles argentinas Libro de Actas del Cytal 2005. Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. 1er Simposio Internacional de Nuevas Tecnologías. Mar del Plata, 18-20 de Mayo de 2005. ISBN: 987-22165-1-7. Editado por Ciencia Actual. Buenos Aires. Tomo I. Area: Alimentos regionales. Pág. 333-339

3- Saiz, A.I., Manrique, G. D.; Perez Borla, O.; Fritz, R. (2006). Evaluación de características físicas y sensoriales en panes enriquecidos nutricionalmente. Libro de Actas del Cytal 2005. Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. 1er Simposio Internacional de Nuevas Tecnologías. Mar del Plata, 18-20 de Mayo de 2005. ISBN: 987-22165-1-7. Editado por Ciencia Actual. Buenos Aires. Tomo II. Area de Composición Química de los Alimentos. Propiedades fisicoquímicas. Pág. 283-291.

4- Gende, L. B.; Fritz, R.; Eguaras, M. J. (2006) Principales componentes del aceite esencial de canela (*Cinnamomum zeylanicum*) con actividad antimicrobiana frente a *Paenibacillus larvae* subsp. *larvae*. Libro de Actas del Cytal 2005. Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. 1er Simposio Internacional de Nuevas Tecnologías. Mar del Plata, 18-20 de Mayo de 2005. ISBN: 987-22165-1-7. Editado por Ciencia Actual. Buenos Aires. Tomo V. Area Microbiología. Pág. 119-125.

Participación en Congresos – Encuentros – Jornadas – Simposios

Como autor o coautor de trabajos. Total de trabajos presentados: 101

Trabajos presentados en los últimos 5 años:

Internacionales

1- Álvarez, R. N., Segura, M. A. y Fritz, R. (2009) Efecto de distintas concentraciones de hierro (Fe^{2+}) y calcio (Ca^{2+}) sobre el crecimiento de microorganismos típicos de harinas de trigo 000. III Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos, organizado por la Agencia Córdoba Ciencia S.E. 15 al 17 de Abril de 2009 en la Ciudad de la Córdoba, Argentina. Libro de actas. Vol.1. DP-16., pág. 269.

2- Saiz, A.I., Iurlina, M.O., Fritz, R. (2009) Evaluación de los productos metabólicos en una masa trigo-centeno por *Lactobacillus fermentum*. III Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos, organizado por la Agencia Córdoba Ciencia S.E. 15 al 17 de Abril de 2009 en la Ciudad de la Córdoba, Argentina. Libro de actas. Vol.1. DP-52., pág. 305.

3- Iurlina, M. O., Fritz, R., Manrique, G. D. (2009). Evaluación de compuestos fenólicos totales, actividad antioxidante y color de mieles argentinas. III Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos, organizado por la Agencia Córdoba Ciencia S.E. 15 al 17 de Abril de 2009 en la Ciudad de la Córdoba, Argentina. Libro de actas. Vol.II. GP-149., pág. 220

4-Iurlina, M. O., Saiz, A.I., Fritz, R., Manrique, G. D. (2009) Contenido de miricetina, quercetina y luteolina en mieles argentinas provenientes de distintas regiones fitogeográficas. III Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos, organizado por la Agencia Córdoba Ciencia S.E. 15 al 17 de Abril de 2009 en la Ciudad de la Córdoba, Argentina. Libro de actas. Vol.II. GP-147., pág. 218.

5- Fangio, M.F.; Iurlina, M.O.; Álvarez, R.; Roura, S.I.; Fritz, R. (2009). Aislamiento de *Bacillus* spp. y géneros relacionados a partir de distintos alimentos de origen vegetal. III Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos, organizado por la Agencia Córdoba Ciencia S.E. 15 al 17 de Abril de 2009 en la Ciudad de la Córdoba, Argentina. Libro de actas. Vol.1. DP-17., pág. 270

6- Iurlina, M.O.; Fangio, M.F.; Fritz, R. (2007). Efecto antimicrobiano de mieles y de microorganismos asociados, presentado en el XI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología

2-Fangio, M. F., Iurlina, M. O. y Fritz, R. (2007) Actividad antimicrobiana de mieles del sudeste de la provincia de Buenos Aires. *Revista Argentina de Microbiología* Ed. Asociacion Argentina de Microbiologia. ISSN: 0325-7541. Vol 39 (2): 120-123. Buenos Aires. Argentina.

3- Fuselli, S. R.; García de la Rosa, S.; Gende, L.; Eguaras, M. y Fritz, R. (2006). Inhibición de *Paenibacillus larvae* empleando una mezcla de aceites esenciales y timol. *Revista Argentina de Microbiología* Ed. Asociacion Argentina de Microbiologia. ISSN: 0325-1713. Vol. 38: 89-92. Buenos Aires. Argentina..

4- Bailac, P.N., Gende, L.B.; Gascón, A.; Fritz, R.; Ponzi, M.I. Eguaras, M.J. (2006). Control of *Ascosphaera apis* and *Paenibacillus larvae* by the use of essential oils for obtaining beehive products without toxic residues. *Molecular Medicinal Chemistry. An International Journal*. Ed. Instituto de Investigaciones de Ciencias Exactas, Fisicasy Naturales (IDECEFYN). ISSN 1666-888X, vol 11: 1-2. Buenos Aires. Argentina.

Trabajos en vías de publicación

En prensa

1- Fangio M. F., Roura S.I. and Fritz R. 2010 Isolation and identification of *Bacillus* spp. and related genera from different starchy vegetable foods. *Journal of Food Science* . vol. 75 N° 4 : XX ISSN: 0022-1147. USA. N° asignado: JFS-2009-0795. En prensa desde el 16-04-2010

Aceptados

1- Fangio, M.F. ; Møller Martensen P., Roura S.I. and Fritz, R. 2010. Antimicrobial activity produced *Bacillus* spp. isolated from vegetable food. . *Italian Journal of Food Science*. ISSN: 1120-1770. Pinerolo. Italia. N° asignado: IJFS 436-09 Aceptado el 29-01-2010

2- Gende L., Maggi M.; van Baren C.; Di Leo Lira A.; Bandoni A.; Fritz R and Eguaras M. 2010. Antimicrobial and miticide activities of *Eucalyptus globulus* essential oils obtained from different Argentine. *Spanish Journal of Agricultural Research* N° asignado SJAR 300-09

3- Fuselli, S. R.; García de la Rosa, S. B.; Eguaras, M. J.; Fritz, R. (2010) *In vitro* antibacterial effect of exotic plants essential oils on the honeybee pathogen *Paenibacillus larvae*, causal agent of American foulbrood. *Spanish Journal of Agricultural Research* N° asignado SJAR ref. 411/09. Aceptado el 24-02-2010

Enviados

1- Saiz, A.I., Iurlina. M.O., Fritz, R. (2010) Assessment of metabolic products in rye-wheat dough inoculated with *Lactobacillus fermentum* and characterization of microstructure by scanning electron micrograph. *Food Research International*. N° asignado: FOOD RES-D-00462

2- Fuselli, S.R., García de la Rosa, S.B., Maggi, M., Ruffinengo, S., Eguaras, M.J., Fritz, R. (2010) Susceptibility of honeybees' American Foulbrood (AFB) to a microencapsulated indigenous plant essential oil, andean thyme (*Acantholippia Sertiphoides* A. Gray). *Journal of Apicultural Research*. ISSN: 0021-8839. N° asignado 0982 NC

Publicaciones en Actas de Congresos

Total de publicaciones de trabajos completos en Actas de Congresos: 9

Publicadas en los últimos 5 años (2010-2005)

1- Gende L.B., Maggi M.D., Formato, G., Damiani, N., Ruffinengo, S., Velis, G., Fritz, R. y Eguaras M.J. (2007) "Actividad antimicrobiana frente a *Paenibacillus larvae* subsp. *larvae*, propiedades fisicoquímicas, y toxicidad sobre *Apis mellifera* de los aceites esenciales de clavo

mellifera L.) hives. *Journal of Essential Oil Research*, Ed. Allured Publishing Corporation ISSN 1041-2905, vol 19: 501-506. Texas. USA.

12- Fangio, M. F., Iurlina, M. O. y Fritz, R. (2007). Inhibición del crecimiento de *Escherichia coli* en presencia de extractos acuosos y etanólicos de propóleos. *Vida Apícola- Revista de Apicultura*. Ed. Montagud Editores; ISSN: 0213-1005, vol. N° 142. Marzo Abril 2007: 36-40. Barcelona. España.

13- Sabatino, M.; Iurlina, M.O.; Eguaras, M. y Fritz, R. (2006) Tipificación botánica y caracterización de las mieles del sudeste de la provincia de Buenos Aires. *Vida Apícola- Revista de Apicultura*. Ed. Montagud Editores. ISSN: 0213-1005, vol N° 137: 19-24. Barcelona. España.

14- Fuselli, S. R.; García de la Rosa, S. B.; Gende, L. B.; Eguaras, M. J.; Fritz, R. (2006) Antimicrobial activity of some Argentinean wild plant essential oils against *Paenibacillus larvae* subsp. *larvae*, causal agent of American Foulbrood (AFB). *Journal of Apicultural Research and Bee World*. Ed. International Bee Research Association (IBRA). ISSN 0021-8839, vol. 45 (1): 2-7. Cardiff. UK

15- Saiz, A.I.; Iurlina, M. O.; Fuselli, S. R.; Fritz, R. (2006). Prevalence of *Bacillus* spp. in different food products collected in Argentina. *Lebensmittel- Wissenschaft und-Technologie. Food Science and Technology*. Ed. Elsevier B.V. Georgia University. ISSN: 0023-6438; EISSN: 1096-1127, vol 39 (2): 105-110. Athens. USA.

16- Hozbor, M.C.; Saiz, A.I.; Yeannes, M.I.; Fritz, R. (2006). Microbiological changes and its correlation with physicochemical indexes during aerobic iced storage of sea salmon (*Pseudoperca semifasciata*). *Lebensmittel-Wissenschaft und technologie. Food Science and Technology*. Ed. Elsevier B.V. Georgia University ISSN: 0023-6438; EISSN: 1096-1127, vol 39 (2): 99-104. Athens. USA

17- Eguaras, M. J; Fuselli, S. R.; Gende, L. B.; Fritz, R.; S. R. Ruffinengo; G. Clemente; Gonzalez, A. Bailac, P. and Ponzi, M. (2005) An in vitro evaluation of *Tagetes minuta* essential oil for the control of the honeybee pathogens *Paenibacillus larvae* and *Ascosphaera apis*, and the parasitic mite *Varroa destructor*. *Journal Essential Oils Research. JEOR*. Ed. Allured Publishing Corporation. ISSN: 1041-2905., 17:336-340. Texas. USA

18- Iurlina, M.O. and Fritz, R. (2005). Characterization of microorganisms in Argentinean honeys from different sources. *International Journal of Food Microbiology* Ed. Elsevier B.V. ISSN: 0168-1605: Vol.105 (3): 297-304. Washington DC, USA.

19- Fuselli, S. R.; Gende, L. B.; García de la Rosa, S. B.; Eguaras, M. J.; Fritz, R. (2005) Inhibition of *Paenibacillus larvae* subsp. *larvae* by the essential oils of two wild plants and their emulsifying agents. *Spanish Journal of Agricultural Research*. Ed. Instituto Nacional de Investigacion y Tecnología Agraria –INIA. ISSN: 1695-971X: 3 (2): 220-224. Madrid. España

Nacionales

1- Gende L. B.; Eguaras M. J, Fritz R. (2008) Evaluation of culture media for *Paenibacillus larvae* applied to studies of antimicrobial activity. *Revista Argentina de Microbiología*: Ed. Asociación Argentina de Microbiología. ISSN: 0325-7541. Vol. 40/3: 147-150. Buenos Aires. Argentina.

2-Iurlina, M.O.; Saiz, A.I.; Fritz, R.; Manrique, G.D.(2009) Major flavonoids of Argentinean Honeys. Optimisation of the extraction method and análisis of their content in relationship to the geographical source of honey. *Food Chemistry*. Ed. Elsevier B.V. ISSN/ISBN 03088146, vol. 115 :1141-1149. Whiteknights. U.K.

3- Gende L. B.; Maggi, M.D., Damiani, N.; Fritz R.; Eguaras M. J. and Floris, I. (2009) Advances in the apiary control of the honeybee American Foulbrood with Cinnamon (*Cinnamomum zeylanicum*) essential oil. *Bulletin of Insectology*. Ed. Departament of Agroenvironmental Sciences and Technologies (DiSTA). Bologna University. ISSN: 1721-8861, vol. 62(1): 93-97. Bologna. Italia.

4- Fuselli, S. R.; Maggi, M.; García de la Rosa, S. B. Eguaras, M. J.: Principal, J. & Fritz, R. (2009) *In vitro* antibacterial and antiparasitic effect of citrus fruit essential oils on the honey bee pathogen *Paenibacillus larvae* and the parasitic mite *Varroa destructor*. *Journal of Apicultural Research and Bee World*, Ed. International Bee Research Association (IBRA)-ISSN 0021-8839, vol. 48 (1): 77-78. Cardiff. UK.

5- Gende L. B.; Maggi, M.D., Fritz R.; Eguaras M. J. and Bailac P.; Ponzi M. (2009) Antimicrobial activity of *Pimpinella anisum* and *Foeniculum vulgare* essential oils against *Paenibacillus larvae*. *Journal Essential Oil Research*. JEOR. Ed. Allured Publishing Corporation (Illinois): ISSN 1041-2905, vol. 21:1-3. Texas.USA

6- Fuselli, S. R.; García de la Rosa, S. B.; Eguaras, M. & Fritz, R. (2008) Chemical composition and antimicrobial activity of Citrus essences on honeybee bacterial pathogen *Paenibacillus larvae*, the causal agent of American foulbrood (AFB). *World Journal of Microbiology & Biotechnology*, ISSN: 0959-3993, Ed. Springer Netherlands. vol. 24: 2067-2072. Dordrecht. Holanda

7- Fuselli, S.R.; García de la Rosa, S. B.; Eguaras, M. & Fritz, R. (2008) Susceptibility of the honeybee bacterial pathogen *Paenibacillus larvae* to essential oils distilled from exotic and indigenous Argentinean plants. *Journal of Essential oil Research*: ISSN: 1041-2905, Ed.Allured Publishing Corporation (Illinois): vol.20 (sept/oct.): 464- 470. Texas. USA.

8- Gende, L. B.; Principal, J; Maggi, M. D. ; Palacios, S. M. ; Fritz, R.; y Eguaras, M. J. (2008) Extracto de paraíso (*Melia azedarach*) y aceites esenciales de *Cinnamomum zeylanicum*, *Mentha piperita* y *Lavandula officinalis* como control de *Paenibacillus larvae*. *Zootecnia Tropical* Ed. Centro de Investigaciones Agropecuarias (INIA-CENIAP); ISSN 0798-7269, vol. 26 (2): 151-156. Aragua. Venezuela

9- Gende L. B.; Floris I.; Fritz R.; Eguaras M. J. (2008) Antimicrobial activity of cinnamon (*Cinnamomum zeylanicum*) essential oil and its main components against *Paenibacillus larvae* subsp. *larvae*. *Bulletin of Insectology*. Ed. Departament of Agroenvironmental Sciences and Technologies (DiSTA). Bologna University; ISSN 1721-8861, vol. 61(1):1-4. Bologna. Italia.

10- Saiz, A.I.; Iurlina, M.O.; Perez Borla O. and Fritz. R. (2007). Rheological properties of dough and sensorial quality of bread made from wholemeal rye-wheat blend with addition of gluten. Publicado en la revista *Italian Journal of Food Science*. Ed. Chirioti Editori. ISSN: 1120-1770, vol. Nº 4 (19): 439-448. Perugia. Italia.

11-Fuselli, S. R.; García de la Rosa, S. B.; Eguaras, M. J.; Fritz, R.; Ndagijimana, M.; Vannini, L.& Guerzoni, M.E. (2007) Efficacy of indigenous plant essential oil Andean thyme (*Acantholippia seriphoides* A. Gray) to control American foulbrood (AFB) in honey bee (*Apis*

2-Dirección de la becaria alumna Karina E. Pouyte. Beca de Entrenamiento para Alumnos Universitarios de CIC a partir del 1/09/06 y por el término de doce meses. Acta 1245. Ref. N° de Insc: BENT06

3-Codirección de la Becaria del CONICET con Beca de Posgrado tipo I, Licenciada en Química Liesel Brenda Gende en el tema “Principales componentes de aceites esenciales relacionados con la actividad antimicrobiana frente a *Paenibacillus larvae*”. Director: Martín J. Eguaras. Período 2004-2006. Renovada hasta el año 2008 (Obtuvo la beca post-doctoral)

4- Dirección de la becaria de Perfeccionamiento de la Universidad Nacional de Mar del Plata Lic. en Ciencias Biológicas Miriam O. Iurlina en el tema “Actividad antimicrobiana de miel y propóleos” Período 2004-2006. Finalizada en Agosto de 2006.

5-Dirección de la Beca de Estudiante Avanzado de la Universidad Nacional de Mar del Plata. Tema: Componentes bioactivos de propóleos y su acción frente a microorganismos de interés sanitario Alumna María F. Fangio. Período 2005-2006. Finalizada en Agosto de 2006.

V)-Dirección de docentes-investigadores integrantes del grupo bromatología

1-Dirección de auxiliares de la docencia e integrantes del grupo de investigación “Bromatología”: Lic. Miriam Ofelia Iurlina, Lic.en Química Amelia Ivone Saiz , Msc. Miguel Angel Segura y Bqca E. Motta

VI)- Dirección y codirección de técnicos y profesionales de apoyo

1-Dirección de la Dra. Sandra Rosa Fuselli, Personal de Apoyo de la CIC cat. actual: Profesional principal, a partir del 23-11-93 hasta el 14-01-2010.

2- Co-dirección de la Dra Olinda Pérez Borla. Profesional de Apoyo Principal del CONICET Director: Dra Sara Roura. Tema: Actividad proteolítica de microorganismos en alimentos de origen vegetal. Co-dirección desde 1994 hasta el 01-05-2009.

VII)-Dirección de pasantes: Número de pasantes dirigidos: 23

Producción científica

Últimos 5 años

Publicaciones de capítulos de libros

1- Zuur, A.F, Gende, L.B, Ieno, E.N, Fernandez, .J, Eguaras, M.J, **Fritz, R**, Walker, N.J.; Saveliev, A.A, Smith, G.M. (2009) Cap. 19: Mixed modelling applied on American Foulbrood affecting honey bees larvae. En: Zuur, L.B ; Ieno, E.N.; Walker, N.J. Saveliev, A.A.; Smith, G.M. *Mixed effects models and extensions in ecology with R*. Editorial Springer New York. ISBN: 978-0-387-87458-6; ISSN:1431-8776. New York. USA.

2-Fuselli S.R.; Garcia de la Rosa, S. B.; Eguaras, M. J.; **Fritz, R.** (Argentina) y Principal, J.; Barrios Suarez, C.J. (Venezuela). (2007) Prevención y control de patologías apícolas mediante sustancias naturales, herramienta útil para pequeños productores. Publicado en el libro de Ciencia, Tecnología e Inclusión Social para el Mercosur. Edición 2006 del Premio Mercosur de Ciencia y Tecnología. Editado por la Unesco, Brasilia. Brasil. pag. 152-176

Publicaciones en revistas periódicas

Total de publicaciones: **48** (Internacionales: **37**; Nacionales: **11**)

Publicaciones en los últimos 5 años (2005-2010)

Internacionales

1-Fangio, M. F., Iurlina, M.O.and Fritz, R. (2010). Characterisation of Argentinean honeys and evaluation of its inhibitory action on *Escherichia coli* growth. *International Journal of Food Science and Technolog*, publicado por el IFST. Ed.Wiley-Blackwell..ISSN 0950-5423. Vol. 45:520-529.London.U.K.

II- Distinciones- Premios recibidos

-Mención de Honor Premio Mercosur de Ciencia y Tecnología – Año 2006, promovido por la Reunión Especializada de Ciencia y Tecnología- RECYT del MERCOSUR, la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura- UNESCO y el Movimiento Brasil Competitivo- MBC, en la categoría “Integración” por el trabajo “Prevención y control de patologías apícolas mediante sustancias naturales, herramienta útil para pequeños productores” de los autores S.R. Fuselli, S.B. Garcia de la Rosa, M. J. Eguaras y R. Fritz por Argentina y J. Principal y C.J. Barrios Suarez por Venezuela

III- Antecedentes en la formación de recursos humanos en los últimos 5 años

I)-Dirección y codirección de tesis doctorales

Finalizadas

1-Codirección de la tesis doctoral en el tema ‘Principales componentes de aceites esenciales relacionados con actividad antimicrobiana frente a *Paenibacillus larvae*’ Director Martin J.Eguaras. Tesista: Liesel B. Gende (Becaria del CONICET Beca de Posgrado tipo I). Titulo obtenido: Doctora de la Universidad de Nacional de Buenos Aires- Area Microbiologia (UBA) presentada el 15 de Abril de 2009. Calificación: 10 (diez). Sobresaliente.

2-Dirección la tesis doctoral en el tema "Actividad antimicrobiana de aceites esenciales para el control de *Paenibacillus larvae*" Codirector: Martín J. Eguaras. Tesista: Sandra Rosa Fuselli, personal de Apoyo de CIC, alumna del Doctorado en Ciencias, área Biología, Fac. de Ciencias Exactas y Naturales. UNMdP. Tesis presentada el 27/11/06. Calificación obtenida 10 (diez) Sobresaliente

En curso

1- Dirección de la tesis doctoral en el tema Detección de *Bacillus* spp. en alimentos y caracterización de bacteriocinas asociadas, Lic. en Ciencias Biológicas María F. Fangio. Codirector Dra Sara Roura, Inscripta en la carrera de Doctorado en Ciencias, área Biología, Facultad de Ciencias Exactas y Naturales. UNMdP. Becaria del CONICET con Beca de Postgrado tipo I. Período de la beca: 2007-2009

2- Dirección de la tesis doctoral en el tema: Actividad antimicrobiana de la miel y propóleos, de la Lic.en Ciencias Biológicas Miriam O. Iurlina, alumna del Doctorado en Ciencias, área Biología, Facultad de Ciencias Exactas y Naturales. UNMdP. Becaria de Perfeccionamiento de la UNMdP.Período 2004-2006.A partir de Agosto/2006 Ayudante de 1ra. Dedicación exclusiva

3-Codirección de la tesis doctoral en el tema: "Acción metabólica de los microorganismos en masas de trigo-centeno" de la Lic.en Química Amelia Ivone Saiz. Director: M.C. Añón. Carrera de Doctorado en Ciencias, área Química. UNMdP. A partir de Febrero de 2003. JTP dedicación exclusiva.

II)- Dirección /codirección de tesis de grado

En curso:

1- Dirección de la tesis de grado de la alumna Romina N. Álvarez. Codirector: Msc Miguel A. Segura. Tema: Efecto de micronutrientes como Fe^{2+} y Ca^{2+} , etc. sobre el crecimiento y actividad metabólica de microorganismos en harinas y masas de trigo.

Anteriores (últimos 5 años)

1- Dirección de la tesis: Alumna: María Florencia Fangio. Tema: Actividad antimicrobiana de miel, propóleos y sus extractos frente a *Escherichia coli*. Presentada el 28/12/2005. Calificación: 10 (sobresaliente)

III)-Dirección y codirección de becarios últimos 5 años –

1- Dirección de la Becaria del CONICET con Beca de Posgrado tipo I, Lic. en Ciencias Biológicas María F. Fangio. Codirector Dra Sara Roura, en el tema Detección de *Bacillus* spp. en alimentos y caracterización de bacteriocinas asociadas. Período de la beca: 2007-2009

Cursos dictados y organizados en los últimos 5 años

I-Dictado en carreras de posgrado

Docente a cargo del Módulo Microbiología y Ecología Microbiana de los Alimentos: Cereales y productos de panificación, frutas hortalizas, jugos, etc. Carrera de postgrado Auditor Nacional de Industrias Alimentarias. Facultad de Ciencias Veterinarias. UNICEN.Tandil. (Mayo– Sept. 2004.

II- Dictado de cursos de posgrado y carrera docente

1-Dictado del tema y armado del módulo: Microbiología de productos pesqueros, como parte del Curso de Productos Pesqueros. Facultad de Ingeniería- UNMdP. 01/ Noviembre/ 2006

2-Dictado del tema Microbiología de productos pesqueros, como parte del Seminario de Productos Pesqueros.OCA N° 108/04. Facultad de Ingeniería- UNMdP. Septiembre de 2004.

3- Docente colaborador del curso de Postgrado (conducente a título), Docencia y Extensión Carbohidratos complejos en alimentos: química, tecnología y aspectos nutricionales. (3 UVACs), Departamento de Química, Facultad de Ciencias Exactas y Naturales. UNMdP, dictado desde 14 de Agosto al 20 de Septiembre de 2003. Postgrado: OCA 236/03; Extensión: OCA 151/03; Carrera docente: OCA 152/03.

III-Organización de cursos de posgrado y carrera docente

1- Docente responsable local del curso de posgrado (OCA 031/06), de carrera docente (OCA 114/07) y extensión (OCA 011/07): Bacterias lácticas en alimentos de origen vegetal (con énfasis en fermentación panaria y de derivados de soja), dictado por las Dras Graciela Rollán y Marisa Garro (CERELA-San Miguel de Tucumán), Realizado en el Dpto de Química. Facultad de Ciencias Exactas y Naturales. UNMdP. 11 al 15 de Diciembre de 2006. 3 UVACs.

2- Docente responsable local del curso de posgrado (OCA 733/04) y de carrera docente (OCA 734/04): Nuevas Metodologías para el Análisis Microbiológico, dictado por la Dra Graciela De Antoni (UNLP). 26-31/Julio 2004. Dpto de Química. Facultad de Ciencias Exactas y Naturales. 3 UVACs.

3- Docente responsable local y en colaboración con el Dr G.Manrique del curso para Carrera Docente: Analítica micrográfica de alimentos de origen vegetal, dictado en el Dpto de Química, Facultad de Ciencias Exactas y Naturales. UNMdP, por la Dra Etile Dolores Spegazzini (UNLP) en Septiembre-Octubre/ 2003. OCA 387/03. 2,5 UVACs

Antecedentes en investigación en lo últimos 5 años

I-Dirección de proyectos acreditados y subsidios

Subsidiados por la UNMdP

1-Proyecto: Componentes bioactivos con propiedades preservativas, antioxidantes y nutricionales: EXA 415/08. Código en el sistema de incentivos: 15/E263. Período 2008-2009.

2-Proyecto: Acción metabólica de los microorganismos y principios bioactivos en sistemas alimentarios y afines: EXA 309/05. Código en el sistema de incentivos: 15/E256. Período 2005-2007.

3-Proyecto “Panificación con mezclas de harinas: aspectos bioquímicos, microbiológicos y nutricionales” EXA 266/03 (UNMdP). Código en el sistema de incentivos-15/E 212. Período 2003-2005.

4-Dirección del proyecto "Actividad antimicrobiana en alimentos, hierbas y especias".EXA 233/02 (UNMdP). Código del sistema de incentivos: 15/E 179. Período: 2002-2004.

Subsidiado por la CIC

Proyecto: Principios bioactivos en sistemas alimentarios y afines. Res. 673/06. Exp. 2157-1617/06. Período 2007-2009

Subsidios recibidos

1- **Universidad Nacional de Mar del Plata- Subsidios anuales-** Años: 1995 a 2009

2- **Subsidio CIC- Año 2006- Categoría I-D**, adjudicado en Agosto/2007 .Res. 673/06. Exp. 2157-1617/06. 1ra parte: Período 2007-2008. Renovado para el desarrollo de la 2da parte: Período 2008-2009.

CURRICULUM VITAE RESUMIDO- ÚLTIMOS 5 AÑOS- ABRIL 2010

Datos personales

Nombre y Apellido: Rosalía Fritz **E-mail:** rfritz@mdp.edu.ar

Documento: DNI. 4.580.128

Domicilio real: Av. Libertad N° 5579. (7600). Mar del Plata. TE (0223) 4-743351

Lugar de trabajo: Dpto de Química. Facultad de Ciencias Exactas y Naturales. UNMdP.

Calle Funes 3350 (7600) Mar del Plata. TE: (0223) 475-6167 y FAX (0223) 4-753150

Títulos de grado académico: Farmacéutico, Facultad de Ciencias Exactas. Universidad Nacional de La Plata. 1967 y Bacteriólogo Clínico e Industrial. Facultad de Ciencias Veterinarias. UNLP. 1970.

Formación de posgrado

Doctora en Bacteriología Clínica e Industrial. Director: María Cristina Añón. Tema de tesis: Microflora de masas de panadería. Universidad Nacional de La Plata. Año 1997.

Becas obtenidas

Beca para Estudiantes Universitarios, por concurso de antecedentes, Area Química Inorgánica. Facultad de Ciencias Exactas. UNLP. Período 1966-1967.

Cursos y seminarios realizados

Cursos de posgrado con evaluación: 10; **Cursos de actualización:** 14; **Seminarios:** 5;

Cursos para carrera docente: 3

Posición actual

Profesor adjunto regular. Dedicación exclusiva. Area Bromatología. Por concurso de antecedentes y oposición a partir del 24-09-92 hasta la fecha. A cargo de las asignaturas Bromatología y Seminario de Nutrición (1er Cuatrimestre) y Microbiología de Alimentos (2do Cuatrimestre). Dpto de Química. Facultad de Ciencias Exactas y Naturales. UNMdP. OCA de designación: 172/92; OCS de confirmación: 161/92; Ingreso a la carrera docente el 15/03/94; OCA 872/94.

Director del Grupo de Investigación Bromatología: (OCA 752/93 y OCA 722/04)

Director del proyecto: Componentes bioactivos con propiedades preservativas, antioxidantes y nutricionales en alimentos. EXA 415/08. Código en el sistema de incentivos: 15/E363 Período 2008-2009.

Categoría en investigación: Decreto N° 2427/93 (Res.M.C.y E. N°2307/97 y mod.): III

Antecedentes en docencia

I-Antecedentes en docencia en la UNLP

Ayudante alumno y diplomado. Facultad de Ciencias Exactas (en Química Inorgánica)

Ayudante diplomado y jefe de trabajos prácticos Facultad de Ciencias Veterinarias (en Química Biológica). Por concurso de antecedentes y oposición, en todos los cargos, dedicación simple (29-04-65 al 1-07-77).

II-Antecedentes en docencia en la UNMdP

Ayudante diplomado en la Cátedra de Química Inorgánica, dedicación simple, Facultad de Ingeniería (1-07-77 al 16-04-82) (Res. Decanato 179/77; OCA 022/81 y OCA 012/82)

Jefe de Trabajos prácticos, dedicación tiempo parcial, interina, área Química Inorgánica, Facultad de Ciencias Exactas y Naturales (16-04-82 al 16-08-84). (OCAs de designación: 144/82; 071/84)

Profesor adjunto, en el área Bromatología, por concurso de antecedentes y oposición, interino, Fac. de Ciencias Exactas y Naturales. Dedicación tiempo parcial (1-08-84 al 25-09-89) (OCAs de designación: 086/84; 088/85; 067/86; 041/87; 163/87; 483/88) y con dedicación exclusiva (25-09-89 al 24-9-92) (OCAs de designación: 186/89; 502/90; 178/91; 110/92)

Profesor adjunto regular. Dedicación exclusiva. Area Bromatología. Por concurso de antecedentes y oposición a partir del 24-09-92. OCA: 172/92) Ingreso a Carrera Docente: OCA 872/94