

1 DATOS PERSONALES

CUIL: 20-12624637-5

DNI: 12.624.637

APELLIDO Y NOMBRES: BRUMOVSKY LUIS ALBERTO

FECHA DE NACIMIENTO: 07/01/59

NACIONALIDAD: ARGENTINA

DOMICILIO: AVENIDA MITRE Nro.: 2283 PISO: 1

LOCALIDAD: POSADAS CP: 3300

PROVINCIA: MISIONES

TELFAX: 0376-4422769 - E-MAIL: lab@fceqyn.unam.edu.ar

TE CELULAR: 0376-4328120

FORMACIÓN ACADÉMICA**2.1 TÍTULO DE GRADO**

INGENIERO QUÍMICO

Egresado el 9 de mayo de 1.986 de la Facultad de Ciencias Exactas Químicas y Naturales. Universidad Nacional de Misiones. Argentina.

2.2 CURSOS DE POSTGRADO

- a. INGLÉS TÉCNICO. Organizado por la Facultad de Ciencias Exactas Químicas y Naturales. Universidad Nacional de Misiones. (1988). 45 horas de duración con examen de aprobación.
- b. ESTADÍSTICA APLICADA. Organizado por la Facultad de Ciencias Exactas Químicas y Naturales. Universidad Nacional de Misiones. (1989). 40 horas de duración con examen de aprobación.
- c. REOLOGÍA DE ALIMENTOS. Organizado por la Facultad de Ciencias Exactas Químicas y Naturales. Universidad Nacional de Misiones. (1989). 20 horas de duración con examen de aprobación.
- d. EDULCORANTES NO CALÓRICOS. Organizado por la Facultad de Ciencias Exactas Químicas y Naturales. Universidad Nacional de Misiones. (1989). 20 horas de duración con examen de aprobación.
- e. TRATAMIENTOS TÉRMICOS EN LA TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS. Organizado por la Facultad de Ciencias Exactas Químicas y Naturales. Universidad Nacional de Misiones. (1990). 20 horas de duración con examen de aprobación.
- f. CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS. Organizado por la Facultad de Ciencias Exactas Químicas y Naturales de la Universidad de Misiones. (1990). 100 horas de duración con examen de aprobación.
- g. GESTIÓN TOTAL DE LA CALIDAD. Organizado por la Facultad de Ciencias Exactas Químicas y Naturales. Universidad Nacional de Misiones. (1990). 20 horas de duración sin examen de aprobación.
- h. CARBOHIDRATOS. Organizado por la Facultad de Ciencias Exactas Químicas y Naturales. Universidad Nacional de Misiones. (1990). 20 horas de duración sin examen de aprobación.
- i. DETERMINACIÓN DE RESIDUOS EN BIOCIDAS. Organizado por la Facultad de Ciencias Exactas Químicas y Naturales. Universidad Nacional de Misiones. (1990). 20 horas de duración con examen de aprobación.

- j. DISEÑOS EXPERIMENTALES. Organizado por la Facultad de Ciencias Exactas Químicas y Naturales. Universidad Nacional de Misiones. (1991). 40 horas de duración con examen de aprobación.
- k. INTRODUCCIÓN A LA CROMATOGRAFÍA LÍQUIDA DE ALTA PERFORMANCE. ORGANIZADO POR LA ASOCIACIÓN QUÍMICA ARGENTINA – HPLC. CECROM (2004). 20 horas de duración.
- l. CURSO DE INGLÉS NIVEL 3. Organizado por la Facultad de Ciencias Exactas Químicas y Naturales. Universidad Nacional de Misiones. (2006). 100 horas de duración con examen de aprobación. Disposición CD Nro. 662/98.-
- m. CURSO DE ACTUALIZACIÓN PROFESIONAL EN EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN UNIVERSITARIA. Año 2011. Organizado por la Comisión Nacional de Evaluación y Acreditación Universitaria. CONEAU. Ministerio de Educación de la República Argentina. (2011). 118 horas de duración con evaluación. Ciudad de Buenos Aires.

2.3 ESPECIALIZACIONES

2.4 MAESTRÍAS

MAGÍSTER EN TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS.

Egresado el 16 de julio de 2004 de la Facultad de Ciencias Exactas Químicas y Naturales. Universidad Nacional de Misiones. Argentina. Carrera acreditada por la CONEAU, Res. Nro. 255/2000.

2.5 DOCTORADOS

DOCTOR EN CIENCIAS TÉCNICAS

Egresado el 25 de julio de 2008 de la Facultad de Ingeniería Química y Farmacia. Universidad Central “Marta Abreu” de Las Villas. Santa Clara. República de Cuba. Resolución 08/2008.

2.6 POSTDOCTORADOS

DOCENCIA

3.1 PROFESOR TITULAR

3.2 PROFESOR ASOCIADO

3.3 PROFESOR ADJUNTO

- Profesor Adjunto dedicación exclusiva interino desde 12/04/2004 y continúa. Con afectación a las Cátedras de Bromatología y Nutrición (Farmacia y Bioquímica); Introducción a la Ciencia de los Alimentos (Ingeniería Química), Química y Bioquímica de los Alimentos (Ingeniería en Alimentos) y Nutrición Básica (Ingeniería en Alimentos). Res. Nro. 057/04. Res. CD Nro. 003/08. Con afectación de 20 horas a Investigación. Departamento de Ciencias y Tecnología de Alimentos. Facultad de Ciencias Exactas Químicas y Naturales. Universidad Nacional de Misiones.

3.4 JEFE DE TRABAJOS PRÁCTICOS

- JTP semiexclusiva desde 1/8/91 hasta el 31/12/95. Interino por concurso. Con afectación de 10 horas a la Cátedra de Bromatología y 10 horas a Investigación. Departamento de Ciencias y Tecnología de Alimentos. Facultad de Ciencias Exactas Qcas y Naturales. Universidad Nacional de Misiones. Res. Nro 549/91.
- JTP simple desde 12/10/94 hasta el 31/12/95. Interino por concurso. Cátedra de Bromatología. Departamento de Ciencias y Tecnología de Alimentos. Facultad de Ciencias Exactas Químicas

y Naturales. Universidad Nacional de Misiones. Res. Nro. 826/94.

- JTP exclusiva desde 1/1/96 hasta 11/04/2004. Regular. Con afectación de 20 h las Cátedras de Bromatología y Nutrición, Bromatología y Química de los Alimentos. Con afectación de 20 horas a Investigación. Departamento de Ciencias y Tecnología de Alimentos. Facultad de Ciencias Exactas Químicas y Naturales. Universidad Nacional de Misiones. Res. Nro. 039/96.

3.5 AYUDANTE DE PRIMERA

- AYUDANTE DE PRIMERA simple desde 1/8/88 hasta el 31/12/95.
- AYUDANTE DE PRIMERA simple desde 1/8/88 hasta el 31/12/95. Interino por concurso. Cátedra de Bromatología. Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Facultad de Ciencias Exactas, Químicas y Naturales. Universidad Nacional de Misiones.

4 PRODUCCION EN DOCENCIA

4.1 LIBROS

4.2 CAPÍTULO DE LIBRO

4.3 INNOVACIÓN PEDAGÓGICA

4.4 MATERIAL DIDÁCTICO

Elaboración de las guías de trabajos prácticos y apuntes de teoría, utilizadas en las asignaturas Bromatología y Nutrición, Bromatología y Química de los Alimentos. Las mismas fueron elaboradas en el año 1995 y son actualizadas en forma anual o bianual:

- 1) Tema: Cereales. Análisis fisicoquímicos. Número de páginas: 11.
- 2) Tema: Leche. Análisis fisicoquímicos. Número de páginas: 23
- 3) Tema: Embutidos. Análisis fisicoquímicos. Número de páginas: 13.
- 4) Tema: Miel de abejas. Análisis fisicoquímicos. Número de páginas: 13.
- 5) Tema: Secado. Análisis fisicoquímicos. Número de páginas: 9
- 6) Tema: Determinación de humedad. Análisis fisicoquímicos. Número de páginas: 9
- 7) Tema: Bebidas analcohólicas de jugos cítricos. Análisis fisicoquímicos. Nro de páginas: 11.
- 8) Tema: Carnes. Teoría. Número de páginas: 30
- 9) Tema: Cereales. Teoría. Número de páginas: 39
- 10) Tema "Tratamientos de conservación de Alimentos". Teoría. Número de páginas: 39.
- 11) Tema "Embalajes Alimentarios". Teoría. Número de páginas: 27.
- 12) Tema "Aditivos Alimentarios". Teoría. Número de páginas: 19.
- 13) Tema "Frutas". Teoría. Número de páginas: 16.
- 14) Tema "Hortalizas". Teoría. Número de páginas: 12.
- 15) Tema: Proteínas de plantas leguminosas y de organismos unicelulares. Teoría. Número de páginas: 15
- 16) Tema "Leche". Teoría. Número de páginas: 25
- 17) Tema "Lípidos". Teoría. Número de páginas: 36.
- 18) Tema "La soja". Teoría. Número de páginas: 11.

Todos ellos publicados por el Centro de Estudiantes de la Facultad de Ciencias Exactas Químicas y Naturales. UNaM.

4.5 PREMIOS Y DISTINCIONES

4.6 DOCENCIA EN POSTGRADO ACREDITADA

- Introducción a la Bromatología. Dictado de los módulos: Leche, Carne, Cereales y Reacciones de deterioro de los alimentos. 24 horas de duración. Maestría en Tecnología de los Alimentos, Universidad Nacional de Misiones. Acreditación CONEAU Res. 439/2011.-

- Química de los Alimentos. Modulo de Actividad del agua y Estabilidad de los Alimentos. 8 horas de duración. Maestría en Tecnología de los Alimentos, Universidad Nacional de Misiones. Acreditación CONEAU Res. 439/2011.-
- Análisis de alimentos. Dictado del práctico de composición centesimal de alimentos. 16 horas de duración. Maestría en Tecnología de los Alimentos, Universidad Nacional de Misiones. Acreditación CONEAU Res. 439/2011.-

4.7 DOCENCIA EN POSTGRADO NO ACREDITADA

- Aditivos Alimentarios. 5 horas, correspondiente al curso de postgrado de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Dictado en la FCEQyN de la UNaM (1996). Disp. Nro. 039/95
- Operaciones de envasado. 12 horas, correspondiente al curso de postgrado de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Dictado en la FCEQyN de la UNaM (1996). Disp. Nro. 039/95
- Curso de Ciencia de Alimentos de 120 horas de duración, en la FCEQ y N de la UNaM, para alumnos graduados en Ingeniería Química y Farmacia. (1993). El curso lo dictamos entre tres profesores, cada uno de los cuales dictó un tercio del mismo.

4.8 INTEGRANTE TRIBUNAL DE CONCURSO DOCENTE

Integrante de la Comisión Interna como titular para la evaluación del concurso regular de la Cátedra Materiales y Construcciones Industriales. Res. Nro. 005/94

4.9 INTEGRANTE TRIBUNAL DE TESIS DE POSTGRADO

- Integrante del Tribunal Examinador de la Defensa de Tesis de la Maestría en Tecnología de Alimentos, presentado por el Ing. Sergio Dante Prat Kricum. Tema: Contenido de catequizas en cultivares clonales de Té (*Camellia sinensis*) elaborados como té negro y té verde. (2005). Res. Nro. 002/05.-
- Integrante del Tribunal Examinador de la Defensa de Tesis de la Maestría en Tecnología de Alimentos, presentada por la Bqca. Gladis Jerke. Tema: Microflora del Té (*Camellia sinensis* L. O. Kuntze) en las distintas etapas de su procesamiento y expendio. (2005). Res. Nro. 003/05.-
- Integrante del Tribunal Examinador de la Defensa de Tesis de la Maestría en Tecnología de Alimentos, presentada por la Laboratorista Químico Industrial. Patricia G. Scipioni. Tema: Efectos de los Tratamientos con Ca^{+2} , Mg^{+2} ; y Zn^{+2} sobre el color de las hojas de Yerba Mate. (2007). Res. Nro. 002/07.-
- Integrante del Tribunal Examinador de la Defensa de Tesis de la Maestría en Tecnología de Alimentos, presentada por la Bioquímica. Silvia Esther Holovatty. Tema: Contenido de polifenoles totales y capacidad antioxidante durante el procesamiento de la Yerba Mate. (2007). Res. Nro. 008/07.-
- Evaluador Interno de Tesis de la Maestría en Tecnología de Alimentos, presentada por la Laboratorista Químico Industrial. Alicia Jeannette Baumann. Tema: Producción, Caracterización y Aplicación de Enzimas Pécticas Producidas por una Cepa de *A. Niger* Autóctona. (2007). Res. Nro. 003/07.-
- Integrante del Tribunal Examinador de la Defensa de Tesis de la Maestría en Tecnología de Alimentos, presentada por la Laboratorista Químico Industrial. Alicia Jeannette Baumann. Tema: Producción, Caracterización y Aplicación de Enzimas Pécticas Producidas por una Cepa de *A. Niger* Autóctona. (2007). Res. Nro. 006/07.-

- Integrante del Tribunal Examinador de la Defensa de Tesis de la Maestría en Tecnología de Alimentos, presentada por el Laboratorista Químico Industrial. Pablo Omar Sabbatella. Tema: Extracción de Solubles de la Yerba Mate: Influencia de la Composición de la Mezcla. (2008). Res. Nro. 001/08.-
- Integrante del Tribunal Examinador de la Defensa de Tesis de la Maestría en Tecnología de Alimentos, presentada por el Ingeniero Químico. Juan Esteban Miño. Tema: "Microvinificación de Uvas Americanas cultivadas en Misiones". (2008). Res. Nro. 005/08.-
- Evaluador interno de Tesis de la Maestría en Tecnología de Alimentos, presentada por la bioquímica Laura B. Milde. Tema: "Formulación de un Alimento Panificado Libre de Gluten". (2009). Res. Nro. 002/09.
- Integrante del Tribunal Examinador de la Defensa de Tesis de la Maestría en Tecnología de Alimentos, presentada por la bioquímica Laura B. Milde. Tema: "Formulación de un Alimento Panificado Libre de Gluten". (2009). Res. Nro. 003/09.
- Evaluador Interno de Tesis de la Maestría en Tecnología de Alimentos, presentada por la Bioquímica Patricia S. Knass. Tema: "Diseño de un Plan de HACCP para el Control de Aflatoxinas y Ocratoxina A en un Sistema de Producción de Porcinos en Argentina. (2009). Res. Nro. 008/09.-
- Integrante del Tribunal Examinador de la Defensa de Tesis de la Maestría en Tecnología de Alimentos, presentada por la bioquímica Bioquímica Patricia S. Knass. Tema: "Diseño de un Plan de HACCP para el Control de Aflatoxinas y Ocratoxina A en un Sistema de Producción de Porcinos en Argentina. (2009). Res. Nro. 009/09.-
- Integrante del Tribunal Examinador de la Defensa de Tesis de la Maestría en Tecnología de Alimentos, presentada por la bioquímica María Gloria Barúa. Tema: "Cinética y mecanismo de acción de (+)-catequina, un antioxidante natural presente en alimentos". Res. Nro. 003/2010.-
- Evaluador Interno de Tesis de la Maestría en Tecnología de Alimentos, presentada por la bioquímica Myriam Alicia García. Tema: "Enterococos productores de sustancias antagonicas aislados de pollos eviscerados frescos". Res. Nro. 001/2012.-
- Integrante del Tribunal Examinador de la Defensa de Tesis de la Maestría en Tecnología de Alimentos, presentada por la bioquímica Myriam Alicia García. Tema: "Enterococos productores de sustancias antagonicas aislados de pollos eviscerados frescos". Res. Nro. 002/2012.-

4.10 DIRECCIÓN DE TESINA

- Director de tesina de grado de Marta Diminch para obtener el título de Laboratorista Químico Industrial, carrera de la FCEQ y N de la UNaM. (2005). Título del trabajo: "Estudio de las modificaciones del color, humedad y extracto acuoso en el procesamiento de la yerba mate". Calificación: 10 (diez).-
- Director de tesina de grado de Laura Buss Schneider, para obtener el título de Laboratorista Químico Industrial carrera de la FCEQ y N de la UNaM. (2005). Título del trabajo: "Evaluación del color de raíces de mandioca preservadas por métodos combinados". Calificación: 10 (diez).-
- Director de tesina de grado de Katherine Carolina N. Acosta para obtener el título de Laboratorista Químico Industrial, carrera de la FCEQ y N de la UNaM. (2007). Título del trabajo: "Control de calidad de la yerba mate". Calificación: 6 (seis).-

5 INVESTIGACION CIENTÍFICA, ARTÍSTICA O DESARROLLO TECNOLÓGICO

5.1 DIRECCION DE PROGRAMA

5.2 CO-DIRECCION DE PROGRAMA O DIRECTOR DE PROYECTO

- Director de proyecto: “Selección de plantas de Yerba Mate (*Ilex Paraguariensis St. Hil.*) con atributos especiales de calidad”. Resolución CD Nro. 100/06. Código de identificación 16Q314 - Programa de incentivo docente. 2006-2007.-
- Director de proyecto: “Preservación de raíces de mandioca por tecnología de obstáculos: optimización y evaluación de propiedades organolépticas”. Proyectos Federales de Innovación Productiva. Institución otorgante: Comité Ejecutivo de Desarrollo e Innovación Tecnológica CEDIT – Gobierno de la provincia de Misiones. Resolución Nro. 14/06. Con financiación. Monto del subsidio otorgando: \$ 39.900.-
- Director de proyecto: “Comparación de la carga microbiana en yerba mate elaborada de distintas marcas comerciales”. Comitante: La Cachuera SA - Orden de servicios Nro. YM081/06. Con financiación. Monto otorgando: \$ 9.900.-
- Director de proyecto: “Propiedades antimicrobianas y caracterización físico-química de miel de Yateí (*tetragonisca angustula fiebrigi*). Resolución CD Nro. 079/07 - Código de identificación 16Q346 - Programa de incentivo docente. 2007-2009.-
- Director de proyecto: Obtención de Extractos Secos Solubles de Yerba Mate con Capacidad Antioxidante para usos varios. Programa PRASY 001/07. Instituto Nacional de la Yerba Mate (INYM). Monto asignado al proyecto \$ 43.500.- Resolución 108/07.
- Director de proyecto: “Selección de plantas de Yerba Mate (*Ilex Paraguariensis St. Hil.*) con atributos especiales de calidad”. Programa PRASY 002/07. Instituto Nacional de la Yerba Mate (INYM). Monto asignado al proyecto \$ 17.600.- Resolución 109/07.
- Director de proyecto: “Obtención de Extractos Secos de Yerba Mate y Evaluación del Contenido y Capacidad de Antioxidante de sus Polifenoles”. Código de identificación 16Q423 - Programa de incentivo docente. 2010-2012.-
- Director de Proyecto: “Evaluación de la capacidad antioxidante en plasma humano debido a los polifenoles de la yerba mate”. Programa PRASY 033/10. Instituto Nacional de la Yerba Mate (INYM). Monto asignado al proyecto \$ 78.100.- Resolución 100/2010. 2011-2012.-

5.3 CO-DIRECCION DE PROYECTO

- Codirector del Proyecto: Estudio de la factibilidad técnica de preparación de una bebida carbonatada a partir de extracto de té negro. Período: 18/5/87 al 18/05/88
Convenio firmado entre la Universidad Nacional de Misiones y el Consejo para el Desarrollo Económico, dependiente del Ministerio de Hacienda Y Economía de la provincia de Misiones.
- Director de Área Temática del Proyecto: Estudio a escala piloto de los procesos de lixiviación y concentración de extracto de té. (1995). presentado al Programa de Incentivo a la investigación, Decreto 2427/93.
- Director del Área temática “El color en el procesamiento de la yerba mate” del Proyecto "Estudio de las Modificaciones del Color y el Extracto Acuoso en el Procesamiento de la Yerba Mate". Incorporado al Programa Nacional de Incentivos, años 2003-2004 (16Q241). Financiado parcialmente por la Universidad Nacional de Misiones, Resolución N° 833/03.
- Co-Director de proyecto: Influencia del Procesamiento en el contenido de Benzo[α]pireno en la Yerba Mate elaborada en la Argentina”. Instituto Nacional de la Yerba Mate (INYM). Monto asignado al proyecto \$ 1115000.- Resolución 062/2011 del 7/04/2011. Período: 2011-2013.

5.4 INTEGRANTE CON MAS DE 4 AÑOS

- 1) Investigador del Programa de investigación: Influencia de las variables del proceso en las características de los derivados del almidón de mandioca. Desde 1992 hasta 1996.

- 2) Investigador del Proyecto "Preservación de mandioca por Tecnología de Obstáculos". (16Q/074), desde 1996-1997. Proyecto perteneciente al Programa de Incentivos Docentes.
- 3) Investigador del Proyecto "Evaluación microbiológica por metodología de reto microbiano aplicado a mandioca preservada por tecnología de obstáculos". (16Q/116), Desde 1996-1999. Proyecto perteneciente al Programa de Incentivos Docentes.
- 4) Investigador del proyecto "Efecto de modificaciones hidrotérmicas de almidones de varias resistencia enzimática sobre el rendimiento de almidón resistente". (16Q/167), desde 2000-2001. Proyecto perteneciente al Programa de Incentivos Docentes.
- 5) Investigador del proyecto "Utilización de Gas Licuado Propano en el Procesamiento de la Yerba Mate: Modelado y Optimización de la etapa de sapecado". Iniciado el 1/01/00. Aprobado por el Centro de Investigación y Desarrollo Tecnológico, de la Facultad de Ciencias Exactas, Químicas y Naturales de la Universidad Nacional de Misiones. Incorporado al Programa Nacional de Incentivos, años 2000/2002 (16Q/204).

5.5 AUXILIAR O BECARIO

- Ayudante de segunda dedicación simple. Afectado al programa de investigación "Influencia de las variables del proceso en las características del almidón de mandioca.: F C E Q y N. UNaM. Desde 1/4/87 hasta 15/9/92.
- Tipo: Beca de auxiliar de investigación
Programa: Efluentes Industriales y Urbanos
Institución: FCEQ y N - UNaM. - Período: 2/4/83 - 7/9/83
- Tipo: Beca de iniciación a la investigación
Programa: Influencia de las variables del proceso en las características de los derivados del almidón de mandioca.
Institución: FCEQ y N - UNaM. - Período: 1/7/86 - 30/6/89
- Tipo: Beca de perfeccionamiento a la investigación
Proyecto: Isotermas de adsorción acuosa de almidones de mandioca modificados por hipoclorito de sodio.
Institución: FCEQ y N - UNaM. - Período: 1/7/89 - 31/7/91.

6 PRODUCCIÓN EN INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA O ARTÍSTICA

6.1 LIBROS

6.2 CAPÍTULO DE LIBRO

6.3 PATENTE

6.4 PUBLICACION CON REFERATO

1- Comparación de la velocidad de adsorción de agua en variedades argentinas de trigo. Autores: Brumovsky, J. O.; Brumovsky L. A. y Pollio, M. L. La Alimentación Latinoamericana. Nro. 68, p 51-54. Argentina - (1988)

2- Evaluación de los métodos para determinar las constantes de la ecuación de la isoterma de GAB. Autores: Brumovsky, J. O. y Brumovsky L. A. Anales del I Congreso Ibero-Americano de Ingeniería de Alimentos. Tomo I p 216-226. ISBN: 84-7721-441-1. Valencia, España (1996).

3- Optimización de tratamientos de oxidación con hipoclorito de sodio para desinfección microbiológica de almidón de mandioca. Autores Brumovsky, J. O. y Brumovsky L. A. Anales del I Congreso Ibero-Americano de Ingeniería de Alimentos. Tomo II p 356-366. ISBN: 84-7721-445-X. Valencia, España (1996).

4- Contenido de fibra alimentaria en infusiones de yerba mate en diferentes épocas del año. Autores: Brumovsky, L. A.; Peralta J. M.; y Fretes R. M. Revista de Ciencia y Tecnología. (ISSN: 1851-7587) Nro. 7 b. Año 2005.

5- A Tentative Explanation for the Substantial Rise of the Gelatinization Temperature of Starch by Adding Salt and Hydroxide. Autores: J. O. Brumovsky, L. A. Brumovsky, D. B. Thompson. International Journal of Food Properties. Ed. Taylor & Francis. Volumen 9. Número 4. Año 2006.

6- Evaluación Instrumental de Propiedades Sensoriales en Raíces de Mandioca Preservadas por Tecnología de Obstáculos. Autores: Brumovsky, Luis A.; Hartwig, Vanessa G.; Horianski, Marta. Revista de Ciencia y Tecnología (ISSN: 1851-7587). Nro. 10 b. P. 34-40. Año 2008.

7- Efectos de Diferentes Factores de Estrés sobre la Supervivencia de *Staphylococcus aureus* en Mandioca Preservada. Autores: Brumovsky, Luis A., y Fretes, Raquel M. Revista de Ciencia y Tecnología (ISSN: 1851-7587). Nro. 10 b. P.15-19 Año 2008.

8- Quantification Of Resistant Starch In Several Starch Sources Treated Thermally. Autores: Brumovsky, L. A., Brumovsky, J. O., Fretes, M. R., y Peralta, J. M. International Journal of Food Properties. Ed. Taylor & Francis. Vol. 12. Número 3 P. 12: 451–460. 2009.

9- Influence of Drying Temperature on the Physical and Microbiological Parameters and the Quality of Dried Green Onion. Autores: S. V. García , L. A. Brumovsky, R. M. Fretes and M. E. Schmalko. Revista Drying Technology. (ISSN: 0737-3937). Volume 28, Issue 12, P. 1435-1443. 2010.

10- Evaluación Sensorial de Jugos de Uva Turbios y Límpidos. Nuñez Hinostriza, Rodrigo A.; Brumovsky, Luis A. Revista de Ciencia y Tecnología. (ISSN: 1851-7587). Volumen 13. P. 43-48. 2010.

11- Clarificación y Grado de Satisfacción en Jugos de Uva. Nuñez Hinostriza, R.; Brumovsky, L. A.; Hours, R. A. La Alimentación Latinoamericana. Volumen 286. Páginas 68-76. 2010. ISSN 0325-3384. Editorial Publitec SA. Argentina.

12- Influencia de la zona de cultivo y procesamiento de la yerba mate sobre su contenido de polifenoles totales y capacidad antioxidante. Escalada, Gustavo; Brumovsky, Luis A.; Hartwig, Vanesa. G. Revista de Ciencia y Tecnología. (ISSN: 1851-7587). Volumen 15. P. 66-74. 2011.

13- Desarrollo y evaluación de la efectividad de un alimento funcional para la prevención de la deficiencia de hierro. Sánchez Boado, L.; Río, M. E.; y Brumovsky, L. A. Actualización en Nutrición. Editado por la Sociedad Argentina de Nutrición. Volumen 12, Nro. 4. P 285-294. 2011. ISSN 1667-8052.

14- A novel procedure to measure the antioxidant capacity of *Yerba maté* extracts. Vanessa Graciela Hartwig, Luis Alberto Brumovsky, Raquel María Fretes, Lucila Sánchez Boado. Ciência e Tecnologia de Alimentos. (ISSN 0101-2061). Sociedade Brasileira de Ciência e Tecnologia de Alimentos – SBCTA. Campinas, 32(1): 1-8, Jan.-Mar. 2012.

6.5 PUBLICACION SIN REFERATO

- “Isotermas de adsorción acuosa de harinas y almidones de mandioca de producción Nacional”. (1988). Autores: Brumovsky, J. O.; Brumovsky, L. A. y Linares, A. R. Revista de la SGCyT, Nro 6, p 5-9. Argentina.
- “Efecto de la oxidación del almidón de mandioca sobre sus características de adsorción de agua”. Autores: Brumovsky, J. O.; Brumovsky, L. A. y Linares, A. R. VI Congreso de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Buenos Aires, Argentina. Desde el 6 al 9 de abril de 1994. Publicado en el Libro de Actas p. 551 - 553.

6.6 PREMIOS Y DISTINCIONES

6.7 PRESENTACIONES EN REUNIONES CIENTIFICAS

- 1- Efecto de la oxidación del almidón de mandioca sobre sus características de adsorción de agua.** Autores: Brumovsky, J. O.; Brumovsky, L. A. y Linares, A. R. VI Congreso de Ciencia

y Tecnología de Alimentos. Buenos Aires, Argentina. Desde el 6 al 9 de abril de 1994. Organizado por la Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios. Publicado en el Libro de Actas p. 551 - 553.

2- Preservación de mandioca por tecnología de obstáculos: Estabilidad microbiológica. Autores: Kanzig, R. G.; Brumovsky, J. O.; Brumovsky, L. A.; Fretes, M. R. y Horianski, M. VII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. X Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Buenos Aires, Argentina 17 al 20 de septiembre de 1997. Organizado por la Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios. Publicado en el libro de resúmenes área 10-31.

3- Estudio cinético de la oxidación del almidón de mandioca por hipoclorito de sodio. Autores Brumovsky, J. O.; Brumovsky, L. A.; Linares A. R.; Miño H.; Ruiz, J. y Valdez, E. II Jornadas de Comunicaciones Científicas y Técnicas. Facultad de Ciencias Exactas Químicas y Naturales. UNaM. Posadas, Misiones, Argentina. Desde el 12 al 13 de septiembre de 1991.

4- Evaluación de los métodos para determinar las constantes de la ecuación de la isoterma de GAB. Autores Brumovsky, J. O. y Brumovsky L. A. Presentado al I Congreso Ibero-Americano de Ingeniería de Alimentos. Campinas, SP- Brasil (5-9/11/1995). Organizado por la Universidade Estadual De Campinas. Faculdade de Engenharia de Alimentos. Brasil.

5- Optimización de tratamientos de oxidación con hipoclorito de sodio para desinfección microbiológica de almidón de mandioca. Autores Brumovsky, J. O. y Brumovsky L. A. Presentado al I Congreso Ibero-Americano de Ingeniería de Alimentos. Campinas, SP- Brasil (5-9/11/1995). Organizado por la Universidade Estadual De Campinas. Faculdade de Engenharia de Alimentos. Brasil.

6- Efectos de la Combinación de Factores de Estrés aplicados al Crecimiento de Saccharomyces cerevisiae en raíces de Mandioca Preservadas por Tecnología de Obstáculos. Autores: Kanzig, R. G.; Brumovsky, J. O.; Brumovsky, L. A.; Fretes, R. M. y Horianski, M. Presentado al VII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Rafaela, SantaFe. Argentina. (1999). Organizado por la Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios.

7- Cuantificación de Almidón Resistente en almidones de varias fuentes tratados térmicamente. Autores: Brumovsky, J. O.; Brumovsky, L. A.; Fretes, R. M y Peralta J. M. Presentado al IX Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Buenos Aires. Argentina. (2002). Organizado por la Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios.

8- Una Tentativa de Explicación a la Sustancial Elevación de la Temperatura de Gelatinización del Almidón Agregando Sal e Hidróxido de Sodio. Autores: Brumovsky, J. O.; Thompson D. V. y Brumovsky, L. A. Presentado al IX Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Buenos Aires. Argentina. (2002). Organizado por la Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios.

9- Contenido de fibra alimentaria en infusiones de Yerba mate en diferentes épocas del año. Autores: Brumovsky, L. A.; Peralta J. M. y Fretes, R. M. Presentado al 3º Congresso Sul-Americano Da Erva Mate. Chapecó. Brasil (2003). Organizado por la Universidad de Chapecó y la Secretaría de Agricultura del Estado de Paraná, Brasil.

10- Efectos de la combinación de factores de estrés aplicados a la supervivencia de Staphylococcus aureus en raíces de mandioca preservadas por tecnología de obstáculos. Autores: Brumovsky, L. A. y Fretes, R. M. Presentado al X Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CYTAL). Mar del Plata, Argentina (2005). Organizado por la Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios.

11- Estudio de las variaciones de color, extracto acuoso y humedad durante el procesamiento primario de yerba mate. Autores: Brumovsky, L. A.; Fretes, R. M.; Alterach, M. A.; y Dimich, M. Presentado al X Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos

(CYTAL) Mar del Plata, Argentina (2005). Organizado por la Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios.

12- Variación de sólidos solubles de la yerba mate durante el desarrollo de una mateada. Autores: Sabbatella, P. O.; Brumovsky, L. A.; Acuña, G. y Smorzewski, M. Presentado al 4to. Congreso Sudamericano de la Yerba Mate. Posadas. Misiones. Argentina (2006). Organizado por la UNaM, el INTA y el INYM.

13- Estudio de las variaciones del color, extracto acuoso y humedad durante el proceso de estacionamiento acelerado de la yerba mate. Autores: Kotik, B. A.; y Brumovsky, L. A. Presentado a las III Jornadas Científico-Tecnológicas de la UNaM y V Jornadas Científico-Tecnológicas de la Facultad de Ciencias Exactas, Químicas y Naturales. 3 y 4 de Noviembre de 2005. Posadas - Misiones. Argentina.

14- Estudio de la velocidad de extracción de solubles, magnesio, cenizas, cafeínas y azúcares en el desarrollo de una mateada. Autores: Sabbatella, P. O.; Brumovsky, L. A.; Acuña, G. y Smorzewski, M. Presentado a las III Jornadas Científico-Tecnológicas de la UNaM y V Jornadas Científico-Tecnológicas de la Facultad de Ciencias Exactas, Químicas y Naturales. 3 y 4 de Noviembre de 2005. Posadas - Misiones. Argentina.

15- Evaluación de propiedades organolépticas en raíces de mandioca preservadas por tecnología de obstáculos". Autores: Brumovsky, L. A.; Horianski, M. A. y Hartwig, V. Presentado al XI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CYTAL) Buenos Aires, Argentina (2007). Organizado por la Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios.

16- Efectividad del hierro endógeno de la yerba mate en un alimento funcional para la prevención de la anemia. Sánchez Boado, Lucila; Rio, Maria E.; Brumovsky, Luis A. Congreso Internacional de Nutrición y Tecnología de Alimentos. 2009 – Mendoza, Argentina.

17- Caracterización Microbiológica y Físicoquímica de Miel de Yateí en la Provincia de Misiones. Kumritz, S.; Schapovaloff, M. E.; Seňuk, I. A.; Brumovsky, L. A.; García, M. A.; y Pucciarelli, A. B. III Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. 2009 Córdoba, Argentina.

18- Aplicación del Ensayo del Radical DPPH en Extractos de Yerba Mate. Hartwig, Vanessa; Brumovsky, Luis; Fretes, Raquel y Sánchez Boado, L. XII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de los Alimentos CYTAL. 2009. Concordia. Entre Ríos, Argentina.

19- Optimización de la Extracción de Polifenoles Totales de Yerba Mate. Hartwig, Vanessa; Brumovsky, Luis; Alzamora, Stella; Borsini, Ariel y Fretes, Raquel. XII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de los Alimentos CYTAL. 2009. Concordia. Entre Ríos, Argentina.

20- Desarrollo y Evaluación de la Efectividad de un Alimento Funcional para la Prevención de la Deficiencia de Hierro. Sánchez Boado, L.; Brumovsky, L. A.; y Rio, M. E. XII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de los Alimentos CYTAL. 2009. Concordia. Entre Ríos, Argentina.

21- Efecto de la temperatura de secado sobre la carga microbiológica de la cebollita de verdeo y la estabilidad del producto seco. García, S. V.; Brumovsky, L. A.; Fretes R. M.; y Schmalko, M. E. XII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de los Alimentos CYTAL. 2009. Concordia. Entre Ríos, Argentina.

22- Evaluación Sensorial de Jugos de Uvas Turbios y Límpidos. Nuñez Hinostrosa, R.; Hours, R.; y Brumovsky, L. A. XII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de los Alimentos CYTAL. 2009. Concordia. Entre Ríos, Argentina.

23- Efectos de Diferentes Agentes Clarificantes en Jugos de Uva. Nuñez Hinostrosa, R.; Hours, R.; y Brumovsky, L. A. XII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de los Alimentos CYTAL. 2009. Concordia. Entre Ríos, Argentina.

24- Evaluación del contenido de polifenoles totales en distintas formas de consumo de yerba mate producidas en Argentina. Brumovsky, Luis A; Hartwig, Vanessa G; Fretes,

Raquel M.; Novo, Paola S. XII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de los Alimentos CYTAL. 2009. Concordia. Entre Ríos, Argentina.

25- Caracterización de miel de yatei (*Tetragonisca angustula*) producida en la provincia de Misiones-Argentina. P. Novak, S. J. Kummritz, M. E. Schapovaloff, I. A. Seňuk, L. A. Brumovsky, A. B. Pucciarelli y M. A. García. XII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de los Alimentos CYTAL. 2009. Concordia. Entre Ríos, Argentina.

26- Influencia del origen y procesamiento de la yerba mate sobre su contenido de polifenoles totales y capacidad antioxidante. Autores: G. Escalada; L. A. Brumovsky; V. G. Hartwig; R. M. Fretes. 5to. Congreso Sudamericano de la Yerba Mate. 5-6 de Mayo de 2011. Posadas, Misiones. Argentina Libro de Actas, p. 201-206. ISBN 978-987-26787-1-5. Organizado por INYM, INTA y UNaM.

27- Optimización de la extracción de polifenoles totales a partir de hojas de yerba mate por superficie de respuesta. Autores: V. G. Hartwig; L. A. Brumovsky; S. M. Alzamora; R. M. Fretes. 5to. Congreso Sudamericano de la Yerba Mate. 5-6 de Mayo de 2011. Posadas, Misiones. Argentina. Libro de Actas, p. 265-271. ISBN 978-987-26787-1-5. Organizado por INYM, INTA y UNaM.

28-Aplicación del ensayo del radical DPPH en extractos de yerba mate (*Ilex paraguariensis*). Autores: V. G. Hartwig; L.A. Brumovsky; R. M. Fretes¹; L. Sánchez Boado. 5to. Congreso Sudamericano de la Yerba Mate. 5-6 de Mayo de 2011. Posadas, Misiones. Argentina. Libro de Actas, p. 221-226. ISBN 978-987-26787-1-5. Organizado por INYM, INTA y UNaM.

29- Estabilidad de polifenoles y capacidad antioxidante de extractos en polvo de yerba mate. Autores: Hartwig, V., Brumovsky, L. A., Schmalko, M. E., Traid, H. 5to. Congreso Sudamericano de la Yerba Mate. 5-6 de Mayo de 2011. Posadas, Misiones. Argentina. Libro de Actas, p. 257-263. ISBN 978-987-26787-1-5. Organizado por INYM, INTA y UNaM.

30- Yerba mate con biodisponibilidad del hierro aumentada como prevención de la anemia ferropénica. Autores: L. Sánchez Boado; M. E. Río y Brumovsky, L. A. 5to. Congreso Sudamericano de la Yerba Mate. 5-6 de Mayo de 2011. Posadas, Misiones. Argentina. Libro de Actas, p. 351-356. ISBN 978-987-26787-1-5. Organizado por INYM, INTA y UNaM.

31- Mate cocido soluble con leche de búfala en polvo: influencia de la temperatura de secado en el sabor. G. D. Byczko, N. A. Byczko y L.A. Brumovsky. 5to. Congreso Sudamericano de la Yerba Mate. 5-6 de Mayo de 2011. Posadas, Misiones. Argentina. Libro de Actas, p. 279-283. ISBN 978-987-26787-1-5. Organizado por INYM, INTA y UNaM.

32- Subpoblaciones toxicogénicas de *Aspergillus flavus* aisladas de maní de consumo regional. Vedoya María C, Medvedeff Martha G, Brumovsky Luis, Knass Patricia, Seňuk Isabel A, Sosa Vanesa, Thea Ana. Libro de Actas, p. 1-6. ISBN 978-987-22165-4-2. XIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. CYTAL. 2011. Buenos Aires, Argentina.

33- Parámetros fisicoquímicos diferenciadores de los distintos tipos de té. Thea, Ana E.; Novo, Paola S.; Brumovsky, Luis A.; Schmalko, Miguel E. Libro de Actas, p. 1-6. ISBN 978-987-22165-4-2. XIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. CYTAL. 2011. Buenos Aires, Argentina.

34- Determinación de vitaminas B₁₂ y B₉ en bebidas mediante un método isotópico competitivo. Monti, R. J; Brumovsky, L. A.; Sgroppo S. C. Libro de Actas, p. 1-5. ISBN 978-987-22165-4-2. XIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. CYTAL. 2011. Buenos Aires, Argentina.

6.8 EVALUACION DE ACTIVIDADES CIENTIFICAS Y TÉCNICAS

- Integrante de la Comisión Técnico-Científica: Industrialización y Nuevos Productos del 5to. Congreso Sudamericano de la Yerba Mate. 5 y 6 de mayo de 2011. Posadas, Misiones. Argentina.
- Integrante del Comité Científico de las VIII Jornadas Científico Tecnológicas de la Facultad de Ciencias Exactas Químicas y Naturales. 2001. Posadas, Misiones. Argentina. Disposición Nro. 1732/2011.
- Evaluador del trabajo de investigación: "Studies on thermal and functional properties of starches from advanced Indian wheat lines", Artículo ID LJFP- 2010-0080 de la Revista International Journal of Food Properties. ISSN: 1094-2912 print / 1532-2386 online. 2010.
- Evaluador del trabajo de investigación: "Pasting characteristics and in vitro digestibility of gamma irradiated RS4 waxy maize starches", Artículo Nro. JCS09-288 de la Revista International Journal of Cereal Science. ISSN: 0733-5210. 2010.
- Evaluador del trabajo de investigación: "Starch content in various types of cane sugars as a criterion of quality and authenticity", Artículo ID LJFP-2011-0507 de la Revista International Journal of Food Properties. ISSN: 1094-2912 print / 1532-2386 online. 2011.
- Evaluador del trabajo de investigación: "Cosecha, beneficio y conservación de la yuca (*Manihot esculenta* Crantz)", Artículo Nro. 1213 de la Revista Científica UDO Agrícola (ISSN 1317-9152) de la Escuela de Ingeniería Agronómica de la Universidad de Oriente. Venezuela. 2012.

7 PRODUCCION EN TRANSFERENCIA

7.1 LIBROS

7.2 CAPITULO DE LIBRO

7.3 PATENTE TRANSFERIDAS

7.4 INOVACIÓN TECNOLÓGICA TRANSFERIDA

- Trabajo de investigación: Preservación de ananás por métodos combinados. (1996 - 1997). El proyecto se refiere a la aplicación de un nuevo método de conservación (no convencional) a frutas de ananás producidas en la provincia de Misiones. Para ello se realiza un Convenio de colaboración técnica y financiera entre el Ministerio de Asuntos Agrarios de la provincia de Misiones y la Facultad de Ciencias Exactas Químicas y Naturales de la UNaM. Finalizado el mismo los resultados indicaron la Viabilidad de la conservación de las frutas por este nuevo método, por lo cual se eleva el correspondiente informe con los resultados obtenidos al Ministerio de Asuntos Agrarios para que pueda ser utilizado por los productores y Cooperativas de la provincia de Misiones. Se aclara que también se realizaron ensayos a escala piloto en la planta elaboradora de conservas de frutas de la Cooperativa Agrícola Ltda. de Colonia Aurora, Misiones.
- Codirector del proyecto: Fabricación Industrial de un Concentrado de Yerba Mate para Utilización en la Industria Alimentaria. Período Mayo 1999 a Mayo 2000. Convenio firmado entre La Cámara de Comercio Exterior de Misiones y La Facultad de Ciencias Exactas Químicas y Naturales. UNaM.

7.5 DESARROLLO TECNOLÓGICO TRANSFERIDO

- Proyecto: Estudio de la factibilidad técnica de preparación de una bebida carbonatada a partir de extracto de té negro. Período: 18/5/87 al 18/05/88
Convenio firmado entre la Universidad Nacional de Misiones y el Consejo para el Desarrollo Económico, dependiente del Ministerio de Hacienda Y Economía de la provincia de Misiones.
El desarrollo de la bebida fue transferido a la provincia de Misiones por intermedio del

organismo representante para tal fin, que fue el Consejo para el Desarrollo Económico, dependiente del Ministerio de Hacienda Y Economía.

- Proyecto: Estudio a escala piloto de los procesos de lixiviación y concentración de extracto de té. (1994 - 1995).
Presentado al Programa de Incentivo a la investigación, Decreto 2427/93. El diseño, construcción y montaje de una planta piloto realizado por este grupo de investigadores para la realización de dicho proyecto, fue transferida a la empresa Tupy S. A., la cual efectuó el Financiamiento de dicha planta.
- Proyecto: Almidones de mandioca modificados. Diseño, Construcción, Montaje, Dirección de Obra y Puesta en Marcha de una planta elaboradora de almidones de mandioca modificados para la Cooperativa Agrícola Mixta de Monte Carlo LTDA. Responsables técnicos: Ing. Luis A. Brumovsky e Ing. Rodolfo G. Kanzig. Contrato de Locación de obra con fecha del 25 de enero de 2011 firmado en la ciudad de Monte Carlo, Misiones. Argentina.

7.6 PREMIOS Y DISTINCIONES

7.7 DIVULGACION CIENTIFICA O PEDAGÓGICA

7.8 SERVICIOS ESPECIALES Y ASISTENCIA TECNICA

- 1) Preparación a escala piloto de muestras de yerba mate soluble y té soluble, mediante secado spray. (1993) Programa de Yerba Mate - Facultad de Ciencias Exactas Químicas y Naturales. Responsable técnico: Ing. Luis A. Brumovsky. Comitente: Sr. Arnaldo Donatti
Orden de Servicio: 034. Prestación aprobada por Consejo Directivo Resolución Nro 121/91
- 2) Preparación a escala piloto de extractos de yerba mate y yerba mate soluble, mediante secado spray. (1993) Programa de Yerba Mate - Facultad de Ciencias Exactas Químicas y Naturales. Responsable técnico: Ing. Luis A. Brumovsky. Comitente: Cooperativa Aguaray Guazú Ltda. Provincia de Misiones. Orden de Servicio: 035. Prestación aprobada por Consejo. Directivo Resolución Nro 121/91. Asesor técnico para el desarrollo de bases concentradas para la elaboración de bebidas gasificadas de la empresa Tupy SA, desde el 1/01/89 al 1/1/90.
- 3) Análisis según Código Alimentario Chileno de yerba mate y té en saquitos, yerba mate elaborada y yerba mate elaborada con cáscara de la marca KONTIKI, de la empresa SANESA. Orden de Servicios YM 008/02. Investigador Analista.
- 4) Análisis nutricional (general, vitaminas y minerales) del extracto acuoso de yerba mate marcas La Mejor, La Potente y Federico de la empresa ESTANCIA FD (Paraguay). Orden de servicios YM 012/2003. Investigador Analista.
- 5) Análisis de calidad de la yerba mate elaborada KONTIKI de la empresa SANESA. Orden de servicios YM 014/2003. Investigador Analista.
- 6) Análisis nutricional (general, vitaminas y minerales) del extracto acuoso de yerba mate marca Señorita de la empresa SEÑORITA S.A. (Paraguay). Orden de servicios YM 015/2003. Investigador Analista.
- 7) Análisis nutricional (general, vitaminas y minerales) del extracto acuoso de yerba mate marca Rosario de la empresa AFIFE. Orden de servicios YM 018/2003. Investigador Analista.
- 8) Análisis nutricional (general, vitaminas y minerales) del extracto acuoso de yerba mate elaborada con palos de la empresa CASA FUENTES SACIFI. Orden de servicios YM 020/2003. Investigador Analista
- 9) Análisis nutricional (general, vitaminas y minerales) del extracto acuoso de yerba mate elaborada marcas La Jornada y Jardinera de la empresa VALOIS SACIFI. Orden de servicios YM 021/2003. Investigador Analista.

- 10) Análisis nutricional (general, vitaminas y minerales) de la yerba mate soluble Pajarito de la empresa LAURO RAATZ S.A. (Paraguay). Orden de servicios YM 022/2003. Investigador Analista.
- 11) Análisis de calidad de yerba mate elaborada para Establecimiento "Don Germán". Orden de servicios YM 023/2003. Responsable Técnico.
- 12) Análisis de calidad, de té en saquitos, yerba mate en saquitos, yerba mate elaborada y yerba mate elaborada con cáscaras de naranja para la empresa SANESA. Orden de servicios YM 025/2003. Investigador Analista.
- 13) Formulación de 7 bebidas analcohólicas gasificadas para el Sr. Jorge Lapejrusk. Orden de servicio 001/2003. Responsable Técnico.
- 14) Análisis Centesimal de Almidón de mandioca, para el Establecimiento Valois SACIFIA. Orden de servicio 002/2003. Responsable Técnico.
- 15) Análisis físico-químicos de Yerba mate elaborada para el Establecimiento Gentilini. Orden de servicio 003/2003. Responsable Técnico.
- 16) Análisis de calidad, de la yerba mate KONTIKI para la empresa SANESA. Orden de servicios YM 028/2004. Investigador Analista.
- 17) Análisis nutricional (general, vitaminas y minerales) yerba mate elaborada con cáscaras de naranja de la empresa Don Enrique SECPA. Orden de servicios YM 029/2004. Investigador Analista
- 18) Análisis de calidad, de té en saquitos, yerba mate en saquitos, yerba mate elaborada y yerba mate elaborada con cáscaras de naranja para la empresa SANESA. Orden de servicios YM 030/2004. Investigador Analista.
- 19) Análisis nutricional (composición centesimal, vitaminas y minerales) yerba mate elaborada con palos de la empresa Establecimiento Santa María. Orden de servicios YM 031/2004. Investigador Analista
- 20) Análisis nutricional (composición centesimal, vitaminas y minerales) yerba mate elaborada con palos pajarito de la empresa LAURO RATZ Y CIA (Paraguay). Orden de servicios YM 033/2004. Investigador Analista.
- 21) Análisis nutricional (composición centesimal, vitaminas y minerales) yerba mate elaborada con palos pajarito de la empresa Estancia del Cerro SRL. Orden de servicios YM 034/2004. Investigador Analista.
- 22) Análisis nutricional (composición centesimal, vitaminas y minerales) yerba mate elaborada con palos pajarito de la empresa Bruno Rossner Verdún - (Paraguay). Orden de servicios YM 035/2004. Investigador Analista.
- 23) Análisis de calidad de yerba mate elaborada Marca Kontiki de la Empresa SANESA. Oberá, Misiones. Orden de servicios YM 044/2005. Investigador Analista.
- 24) Análisis de calidad de la yerba mate elaborada marca KONTIKI y 8 tipos diferentes de Té, de la empresa SANESA. Oberá, Misiones Orden de servicios YM 045/2005. Investigador Analista.
- 25) Análisis nutricional (general, vitaminas y minerales) de 3 partidas de yerba mate elaborada marca San Remo. Empresa Casa Fuentes SACIFI. Oberá, Misiones. Orden de servicios YM 047/2005. Investigador Analista.
- 26) Análisis de calidad de la yerba mate elaborada y yerba mate elaborada con cáscara de naranja marca KONTIKI de la empresa SANESA. Oberá, Misiones Orden de servicios YM 048/2005. Investigador Analista.
- 27) Análisis de calidad de la yerba mate elaborada y yerba mate elaborada con cáscara de naranja marca KONTIKI de la empresa SANESA. Oberá, Misiones Orden de servicios YM 051/2005. Investigador Analista.
- 28) Análisis de calidad de la yerba mate elaborada y té en saquitos marca KONTIKI de la empresa SANESA. Oberá, Misiones Orden de servicios YM 051/2005. Investigador Analista.

- 29) Análisis de calidad de la yerba mate elaborada y yerba mate elaborada con cáscara de naranja marca KONTIKI de la empresa SANESA. Oberá, Misiones Orden de servicios YM 052/2005. Investigador Analista.
- 30) Análisis de calidad de la yerba mate elaborada y yerba mate elaborada con cáscara de naranja marca KONTIKI de la empresa SANESA. Oberá, Misiones Orden de servicios YM 054/2006. Investigador Analista.
- 31) Análisis de calidad de la yerba mate elaborada con hojas de Stevia rebaudiana Bertoni marca Dulce Misiones del comitente Duarte María Cecilia. Orden de servicios YM 055/2006. Investigador Analista.
- 32) Análisis para rotulado nutricional sobre producto sólido de yerba mate, marca Playadito, del comitente Cooperativa Agrícola de la Colonia Liebig Ltda. Colonia Liebig, Misiones. Orden de Servicios YM 056/2006. Investigador Analista.
- 33) Análisis de calidad de la yerba mate elaborada y yerba mate elaborada con cáscara de naranja marca KONTIKI de la empresa SANESA. Orden de servicios YM 057/2006. Investigador Analista.
- 34) Análisis para rotulado nutricional sobre extracto acuoso de la yerba mate YIYI, del comitente Don Enrique SECPA. Orden de servicios YM 058/2006. Investigador Analista.
- 35) Análisis para rotulado nutricional sobre el extracto acuoso de la yerba mate marca Playadito, del comitente Cooperativa Agrícola de la Colonia Liebig Ltda. Colonia Liebig, Misiones. Orden de Servicios YM 059/2006. Investigador Analista.
- 36) Análisis para rotulado nutricional sobre el extracto acuoso de la yerba mate marca Amanda, del comitente La Cachuera. Orden de Servicios YM 061/2006. Investigador Analista.
- 37) Análisis para rotulado nutricional sobre el extracto acuoso de la yerba mate marcas Romance y El Chasqui, del comitente Gerula SA. Orden de servicios YM 062/2006. Investigador Analista.
- 38) Análisis para rotulado nutricional sobre el extracto acuoso de la yerba mate marcas Don Leandro y El Hachero de la empresa Don Leandro SRL. Orden de servicios YM 067/2006. Investigador Analista.
- 39) Análisis para rotulado nutricional sobre el extracto acuoso de la yerba mate marcas Broche de Oro y El Plata del comitente Molino Yerbatero Lukoski SRL. Orden de servicios YM 069/2006. Investigador Analista.
- 40) Análisis para rotulado nutricional sobre el extracto acuoso de la yerba mate marcas La tranquera y La Tranquera especial de la empresa J. Llorente y Cia. Orden de servicios YM 070/2006. Investigador Analista.
- 41) Análisis para rotulado nutricional sobre el extracto acuoso de la yerba mate marca Andresito del comitente Cooperativa Agrícola Andresito Ltda. Orden de servicios YM 071/2006. Investigador Analista.
- 42) Análisis de calidad de la yerba mate elaborada y yerba mate elaborada con cáscara de naranja marca KONTIKI de la empresa SANESA. Orden de servicios YM 072/2006. Investigador Analista.
- 43) Análisis para rotulado nutricional sobre el extracto acuoso de la yerba mate marcas La Hoja y Don Lucas de la empresa Martin y Cia SA. Orden de servicios YM 073/2006. Investigador Analista.
- 44) Análisis para rotulado nutricional sobre el extracto acuoso de la yerba mate Don Bosco del comitente Instituto Aerotécnico Salesiano Pascual Gentilini. Orden de servicios YM 074/2006. investigador Analista.
- 45) Análisis para rotulado nutricional sobre el extracto acuoso de la yerba mate marcas: Salud, Flora, Extra-suave y Modela, de la empresa Don Enrique SECPA. Orden de servicios YM 075/2006. Investigador Analista.

- 46) Análisis para rotulado nutricional sobre el extracto acuoso de la yerba mate marcas Sello Rojo, Yerutí, El Vivero, Alazán del comitente Establecimiento Don Lucas. Orden de servicios YM 076/2006. Investigador analista.
- 47) Análisis para rotulado nutricional sobre el extracto acuoso de la yerba mate marcas: Selva Colorada, De la Mano y La de Antes. Comitente Pablo Urfer. Orden de servicios YM 077/2006. Investigador Analista.
- 48) Análisis para rotulado nutricional sobre el extracto acuoso de la yerba mate marcas Colon y Colon Especial. Comitente Cooperativa Colonias Unidas Agrupadas Ind. Ltda. Paraguay. Orden de servicios YM 078/2006. Investigador Analista.
- 49) Análisis para rotulado nutricional sobre el extracto acuoso de la yerba mate marcas Selva Colorada, De la Mano, La de Antes. Comitente Establecimiento Don Germán SRL. Orden de servicios YM 079/2006. Investigador Analista.
- 50) Análisis de calidad de la yerba mate elaborada y yerba mate elaborada con cáscara de naranja marca KONTIKI de la empresa SANESA. Orden de servicios YM 080/2006. Investigador Analista.
- 51) Análisis proximal o centesimal de 7 muestras de arroz blanco envasado de distintas clasificaciones comerciales. Comitente La Cachuera SA. Orden de Servicios 006/2007. Responsable Técnico.
- 52) Análisis para rotulado nutricional de 2 edulcorantes sólido y líquido a base de Stevia. Comitente: Nativas y Forestales SRL. Orden de servicios 007/2007. Responsable Técnico.
- 53) Análisis de calidad de la yerba mate elaborada marca KONTIKI y Té verde tipo Fanning de la empresa SANESA. Orden de servicios YM 085/2007. Investigador Analista.
- 54) Análisis para rotulado nutricional sobre el extracto acuoso de las yerbas mate marcas Masymas y Leader Price. Comitente José Roberto Semegen. Orden de servicios YM 087/2007. Investigador Analista.
- 55) Análisis para rotulado nutricional sobre el extracto acuoso de las yerbas mate marcas Flor de Oberá, Villa Bonita y Reina de Oberá. Comitente Cooperativa Agrícola Limitada de Oberá. Orden de servicios YM 088/2007. Investigador Analista.
- 56) Análisis para rotulado nutricional sobre el extracto acuoso de la yerba mate marca Gajo Miní. Comitente: Carlos José Mijalenko. Orden de servicios YM 089/2007. Investigador Analista.
- 57) Análisis de calidad de la yerba mate elaborada marca KONTIKI de la empresa SANESA. Orden de servicios YM 090/2007. Investigador Analista.
- 58) Análisis de calidad de la yerba mate elaborada marca KONTIKI de la empresa SANESA. Orden de servicios YM 091/2007. Investigador Analista.
- 59) Análisis de calidad de Tilo, Manzanilla y Boldo de la empresa SANESA. Orden de servicios YM 092/2007. Investigador Analista.
- 60) Análisis de calidad de dos tipos de Té negro de la empresa SANESA. Orden de servicios YM 093/2007. Investigador Analista.
- 61) Análisis de calidad de Tilo, Manzanilla y Boldo de la empresa SANESA. Orden de servicios YM 094/2007. Investigador Analista.
- 62) Análisis para rotulado nutricional sobre el extracto acuoso de la yerba mate marca Yo-La-Vi. Comitente: YOLAVI SA. Orden de servicios YM 095/2007. Investigador Analista.
- 63) Análisis de calidad de yerba mate elaborada y Tilo de la empresa SANESA. Orden de servicios YM 096/2007. Investigador Analista.
- 64) Análisis de calidad de siete muestras de yerba mate elaborada (Análisis Físicoquímicos y Microbiológicos) de la empresa SANESA. Orden de servicios YM 097/2007. Investigador Analista.

- 65) Formulación de un edulcorante en polvo bajas calorías en base a Stevia Rebaudiana Bertoni y análisis Nutricional del correspondiente edulcorante. Comitente: Nativas y Forestales SRL. Orden de servicios 008/2007. Responsable Técnico.
- 66) Análisis proximal o centesimal de una muestra de yerba mate soluble marca Amanda, del comitente La Cachuera SA. Orden de Servicios YM 010/2007. Responsable Técnico.
- 67) Análisis para rotulado nutricional de la yerba mate marca Playadito con palos, sin palos y compuesta. Comitente Cooperativa Agrícola de Colonia Liebig Ltda. Orden de servicios YM 099/2008. Investigador Analista.
- 68) Análisis de calidad de Yerba Mate elaborada y Tilo de la empresa SANESA. Orden de servicios YM 100/2008. Investigador Analista.
- 69) Estudio e informe sobre valores nutricionales de la Yerba Mate elaborada, incluyendo los contenidos de polifenoles totales presentes en la misma. Solicitante: Instituto Nacional de la Yerba Mate (IMYN). Acta de Acuerdo Complementaria de Agosto de 2008. Responsable Técnico.
- 70) Análisis para rotulado nutricional de la yerba mate elaborada con palos marca “Aguantamás”. Comitente: Sierra Roja SRL. Orden de servicios YM 110/2011. Responsable técnico.

8 FORMACION DE RECURSOS HUMANOS

8.1 DIRECCION DE TESIS DE POSTGRADO

- **Director de tesis** de la Maestría en Tecnología de los Alimentos de la Lic. Silvana Tironi. Tema de Tesis: Implementación del plan HACCP en la línea de jugos cítricos concentrados. Fecha de Exposición 14/12/06. Calificación: 10 (diez).-
- **Director de tesis** de la Maestría en Tecnología de los Alimentos de la Bqca. Marta A. Horianski. Tema de tesis: “Evaluación Instrumental de color y textura en raíces de mandioca conservada por métodos combinados”. Fecha de Exposición 26/10/07. Calificación: 9 (nueve).-
- **Director de tesis** de la Maestría en Tecnología de los Alimentos del Bqco. Ricardo José Monti. Tema de tesis: “Determinación de Vitaminas B₁₂ y B₉ en Bebidas Mediante un Método Isotópico Competitivo”. Fecha de Exposición 16/12/2010. Calificación: 10 (diez).-
- **Director de tesis** de la Maestría en Tecnología de los Alimentos de la Ing. Norma B. Parodi Tema de tesis: “Diseño de un sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control en una Planta Elaboradora de Té Negro en Saquitos”. Fecha de Exposición 23/09/11. Calificación: 9 (nueve).-
- **Co-Director de tesis** de la Maestría en Tecnología de los Alimentos de la Bqca. Lucila Sánchez Boado. Tema de tesis: “Desarrollo y Evaluación de la Efectividad de un Alimento Funcional para la Prevención de la Deficiencia de Hierro”. Fecha de Exposición 14/11/08. Calificación: 10 (diez).-
- **Co-Director de tesis** de la Maestría en Tecnología de los Alimentos del Ing. Rodrigo Nuñez Hinostroza. Tema de tesis: “Elaboración y Grado de Satisfacción de Jugos de Uvas de la Provincia de Misiones”. Fecha de Exposición 21/11/08. Calificación: 10 (diez).-
- **Co-Director de tesis** de la Maestría en Tecnología de los Alimentos de la Ing. Silvina Victoria García Tema de tesis: “Influencia de la temperatura de secado sobre la calidad de la cebollita de verdeo (*Allium fitolosum*)”. Fecha de Exposición 18/12/08. Calificación: 10 (diez).-
- **Co-Director de tesis** de la Maestría en Tecnología de los Alimentos de la Bqca. María Celina Vedoya Tema de tesis: “Aspergillus flavus y aflatoxinas en maní de consumo regional. Fecha de Exposición 15/12/09. Calificación: 10 (diez).-

8.2 DIRECCION DE INVESTIGADORES

- Statkiewicz, Juan Antonio, bajo mi Co-dirección en el Proyecto: Estudio de la factibilidad técnica de preparación de una bebida carbonatada a partir de extracto de té negro. Período: 18/5/87 al 18/05/88. Convenio firmado entre la Universidad Nacional de Misiones y el Consejo para el Desarrollo Económico, dependiente del Ministerio de Hacienda Y Economía de la provincia de Misiones.
- Martos, Alicia M., bajo mi Co-dirección en el Proyecto: Estudio de la factibilidad técnica de preparación de una bebida carbonatada a partir de extracto de té negro. Período: 18/5/87 al 18/05/88. Convenio firmado entre la Universidad Nacional de Misiones y el Consejo para el Desarrollo Económico, dependiente del Ministerio de Hacienda Y Economía de la provincia de Misiones.
- Bioquímica Raquel María Fretes, bajo mi dirección en el Área temática. Proyecto: Estudio a escala piloto de los procesos de lixiviación y concentración de extracto de té. (1994 - 1995).
Presentado al Programa de Incentivo a la investigación, Decreto 2427/93.
- Alterach, Miguel Ángel. Bajo mi dirección en el Área temática. “El color en el procesamiento de la yerba mate” del Proyecto "Estudio de las Modificaciones del Color y el Extracto Acuoso en el Procesamiento de la Yerba Mate". Incorporado al Programa Nacional de Incentivos, años 2003-2004 (16Q241).-
- Director de la beca de iniciación a la Investigación: otorgada el 31/03/06 a la Ingeniera Química Vanesa Hartwig con el objetivo de formar recursos humanos y desarrollar investigación en áreas de especial interés y de desarrollo económico para provincia de Misiones. La beca tuvo una duración de dos años, con presentaciones orales y escritas de informes finales con lo realizado en el proyecto durante cada año. Proyecto: Preservación de raíces de mandioca por tecnología de obstáculos: optimización y evaluación de propiedades organolépticas.
Institución otorgante: Comité Ejecutivo de Desarrollo e Innovación Tecnológica CEDIT – Gobierno de la provincia de Misiones. Resolución Nro. 14/06.
- Director de la beca de iniciación a la Investigación: otorgada el 14/04/2009 al Ingeniero Químico Escalada con el objetivo de formar recursos humanos y desarrollar investigación en áreas de especial interés y de desarrollo económico para provincia de Misiones. La beca tuvo una duración de un año, con presentación oral y escrita del informe final con lo realizado en el proyecto durante todo el año. Proyecto: Influencia del origen y procesamiento de la yerba mate sobre su contenido de polifenoles totales y capacidad antioxidante.
Institución otorgante: Comité Ejecutivo de Desarrollo e Innovación Tecnológica CEDIT – Gobierno de la provincia de Misiones. Resolución Nro. 36/09.

8.3 DIRECCION DE BECARIOS

- Director de beca de investigación de la estudiante de Bioquímica Paola S. Novo. Proyecto: “Preservación de raíces de mandioca por tecnología de obstáculos: optimización y evaluación de propiedades organolépticas. Duración de la beca 15 meses. Inicio: marzo 2007.- Esta beca corresponde a los Proyectos Federales de Innovación Productiva, por Resolución nro. 1888/05 de la Secretaría de Ciencia, Tecnología e Innovación Productiva del Ministerio de Educación, Ciencia y Tecnología. La misma se otorga a través de Rectorado de la Universidad Nacional de Misiones como Organismo de Vinculación Tecnológica por Resolución Nro. 1347/06.-
- Co-Director de la beca de maestría de la Bioquímica Marta A. Horianski. Universidad Nacional de Misiones. 2005-2006. Tema de tesis: “Estudio de propiedades físicas en raíces

de mandioca conservada por métodos combinados”. Res. 1234-05. Maestría en Tecnología de los Alimentos, Universidad nacional de Misiones. Acreditación CONEAU Res. 439/2011.-

- Director de la beca de maestría de la Lab. Qca. Ind. Lorena R. Dos Santos. Universidad Nacional de Misiones. 2005-2006. Tema de tesis: “Caracterización Físicoquímica de miel de Yatey (*Tetragonisca angustifolia fiebrigi*)”. Res. 1234-05. Maestría en Tecnología de los Alimentos, Universidad nacional de Misiones. Acreditación CONEAU Res. 439/2011.-
- Co-Director de la beca de maestría de la Bioquímica Lucila Sánchez Boado. Universidad Nacional de Misiones. 2005-2006. Tema de tesis: “Efecto del agregado de vitamina C a la yerba mate sobre la utilización de hierro endógeno (estudio en mujeres jóvenes no anémicas con deficiencias marginales)”. Maestría en Tecnología de los Alimentos, Universidad nacional de Misiones. Acreditación CONEAU Res. 439/2011.-
- Director de la beca de maestría de la Bioquímica Raquel M. Fretes. Universidad Nacional de Misiones. 2005-2006. Tema de tesis: “Selección de plantas de Yerba Mate (*Ilex Paraguariensis* St. Hil.) con atributos especiales de calidad”. Res. 1234-05. Maestría en Tecnología de los Alimentos, Universidad nacional de Misiones. Acreditación CONEAU Res. 439/2011.-
- Co-Director de la beca de Maestría de la Ingeniera María Fernanda Ramírez. 2005. Tema de tesis: El color como una medida del contenido de palos en la yerba mate. Maestría en Tecnología de los Alimentos, Universidad nacional de Misiones. Acreditación CONEAU Res. 439/2011.-
- Director de la beca auxiliar en Investigación del alumno Borsini Ariel Alejandro, con afectación al Proyecto Incentivado 16Q314 denominado: “Selección de plantas de Yerba Mate (*Ilex Paraguariensis* St. Hil.) con atributos especiales de calidad”. Facultad de Ciencias Exactas Químicas y Naturales. UNAM Resolución Nro. 1221-07.
- Director de la beca auxiliar en investigación del alumno Borsini Ariel Alejandro, con afectación al Proyecto Incentivado 16Q346 denominado: “Propiedades antimicrobianas y caracterización físico-química de miel de Yateí (*tetragonisca angustula fiebrigi*)”. Facultad de Ciencias Exactas Químicas y Naturales. UNAM Resolución Nro. 1221-07.
- Co-Director de la beca de postgrado Tipo I del Conicet de la Bioquímica Ana E. Thea. Proyecto denominado: Influencia del Procesamiento en el contenido de Benzopireno en la Yerba Mate elaborada en la Argentina. A Partir del 1 de abril del 2011 y por un plazo de 3 años. Resolución N° 987 de fecha 18/04/2011 - Convocatoria 2010.
- Director de la Beca Estímulo a las Vocaciones Científicas 2011. Consejo Interuniversitario Nacional (CIN). Resolución P. Nro. 97/11. Alumno de Ingeniería en Alimentos Byczko, Nicolás Andrés.

8.4 DIRECCION DE PASANTES

Profesor responsable de la Práctica Profesional Supervisada del alumno de la carrera de Ingeniería química Gustavo Duarte. Disposición Nro. 1200/06.-

Profesor responsable de la Práctica Profesional Supervisada de alumno de la carrera de Ingeniería química Lía Benmaor. Disposición Nro. 1305/08.-

8.5 DIRECCION DE AUXILIARES DOCENCIA

- Ayudante de primera dedicación semiexclusiva Ana María Paredes. Cátedra de Bromatología.
- Ayudante de segunda dedicación simple Silvia Benítez Brítez. Cátedra de Bromatología.

- Ayudante Adscrito: Laboratorista Qco. Ind. Nancy Cruz. Afectada a la Cátedra de Bromatología y Nutrición.

8.6 CAPACITACION DE EXTENSIONISTAS

- Director de beca de extensión de la estudiante de la carrera de Ingeniería química Hartwig, Vanesa. (2003). Proyecto Formulación de 7 bebidas analcohólicas gasificadas. Orden de Servicio Nro. 001/03.
- Director de beca de extensión de la estudiante de la carrera de Laboratorista Químico Ind. Woniaczuk, Mariela I. (2003). Análisis físico-químicos en muestra de Yerba Mate. Orden de Servicio Nro. 003/03.
- Director de beca de extensión de la estudiante de la carrera de Laboratorista Químico Ind. Zielke, Liliana E. (2003). Análisis físico-químicos en muestra de Yerba Mate. Orden de Servicio Nro. 003/03.
- Director de beca de extensión de la estudiante de la carrera de Laboratorista Químico Ind. Woniaczuk, Mariela I. (2003). Análisis de calidad de la Yerba Mate elaborada. Orden de Servicio Nro. YM023/03.
- Director de beca de extensión de la estudiante de Bioquímica Paola S. Novo. Proyecto: “Comparación de la carga microbiana en yerba mate elaborada de distintas marcas comerciales”. Duración de la beca 5 meses. Inicio enero 2007.-
- Director de beca de extensión (categoría Perfeccionamiento) de la Ingeniera Química Hartwig, Vanesa. (2008). Proyecto Obtención de Extractos Secos Solubles de Yerba Mate con Capacidad Antioxidante para usos varios. Programa PRASY 001/07. Instituto Nacional de la Yerba Mate (IMYN). Resolución 108/07.
- Director de beca de extensión (categoría Iniciación a la Investigación) de la Bioquímica Aguirre, Tamara (2008). Proyecto Obtención de Extractos Secos Solubles de Yerba Mate con Capacidad Antioxidante para usos varios. Programa PRASY 001/07. Instituto Nacional de la Yerba Mate (IMYN). Resolución 108/07.
- Director de beca de extensión (categoría auxiliar de Investigación) de la alumna de la carrera de Bioquímica Yagas, Adriana. (2008). Proyecto: Selección de plantas de Yerba Mate (*Ilex Paraguariensis* St. Hil.) con atributos especiales de calidad”. Programa PRASY 002/07. Instituto Nacional de la Yerba Mate (IMYN). Resolución 109/07.

8.7. DIRECCIÓN DE TESIS EN DESARROLLO

- 1) Director de Tesis de Maestría de la Bqca. Raquel M. Fretes. Tema de tesis: Selección de plantas de Yerba Mate (*Ilex Paraguariensis* St. Hil.) con atributos especiales de calidad. Maestría en Tecnología de los Alimentos, Universidad Nacional de Misiones. Acreditación CONEAU Res. 439/2011.-
- 2) Director de Tesis de Maestría del Ing. Jorge Ferreyra. Tema de tesis: Comportamiento Postcosecha de Mandarinas Nadorcott Producidas en la Provincia de Misiones, Argentina. Maestría en Tecnología de los Alimentos, Universidad Nacional de Misiones. Acreditación CONEAU Res. 439/2011.-

9 GESTIÓN

9.1 RECTOR

9.2 VICERECTOR

9.3 DECANO

9.4 VICEDECANO

9.5 SECRETARIO DE UNIVERSIDAD

9.6 SECRETARIO DE FACULTAD

9.7 DIRECTOR DE CENTRO, INSTITUTO, ESCUELA O DEPARTAMENTO

Director de la carrera de Ingeniería en Alimentos de la Facultad de Ciencias Exactas Químicas y Naturales. UNaM. Resolución CD Nro. 349-06. A partir del 14/11/2006 y continua.

9.8 CONSEJERO DE CONSEJO SUPERIOR

9.9 CONSEJERO DE FACULTAD

Consejero de la Facultad de Ciencias Exactas Químicas y Naturales de la UNaM Por el claustro docente período 1998 - 2002.

9.10 RESPONSABLE DE PROGRAMA INSTITUCIONAL

Coordinador de Acreditación de la Carrera de Ingeniería en Alimentos de la Facultad de Ciencias Exactas Químicas y Naturales. UNaM. A partir del 19/09/2007 y continua.
Disposición Nro. 974-07

9.11 PARTICIPANTE DE PROGRAMA INSTITUCIONAL

- Integrante del Consejo Departamental del Departamento de Ciencia y Tecnología de los Alimentos a partir de 199-2001. Disposición Nro. 360 de la FCEQ y N de la Universidad Nacional de Misiones.
- Miembro del Consejo del Departamento de “Ciencia y Tecnología de Alimentos” de la FCEQ y N - UNaM. (2001-2003). Disposición 475/01. de la FCEQ y N de la Universidad Nacional de Misiones.
- Miembro suplente del Consejo del Departamento de “Ciencia y Tecnología de Alimentos” de la FCEQ y N - UNaM. (2003-2005) – Disposición Nro. 834/03
- Miembro suplente del Consejo del Departamento de “Ciencia y Tecnología de Alimentos” de la FCEQ y N - UNaM. (2005-2007) – Disposición Nro. 308/05.
- Coordinador Académico e integrante del Comité Coordinador de la Maestría en Tecnología de Alimentos. Facultad de Ciencias Exactas Químicas y Naturales. UNaM - A partir del 15/11/05 y sigue. Resolución Comité Coordinador Nro. 004/05.-
- Director de la Carrera de Ingeniería en Alimentos de la Facultad de Ciencias Exactas Químicas y Naturales. UNaM. A partir del 14/11/2006 y continua. Resolución HCD. Nro. 349-06.
- Miembro suplente de Consejo de Investigación y Desarrollo Tecnológico (CIDET) de la FCEQ y N - UNaM. (2008-2009) – Disposición Nro. 752/08
- Miembro Titular del Consejo del Departamento de “Ciencia y Tecnología de Alimentos” de la FCEQ y N - UNaM. (2008-2010) – Resolución CD Nro. 077/08.
- Miembro Titular del Consejo del Departamento de “Ciencia y Tecnología de Alimentos” de la FCEQ y N - UNaM. (2011-2012) – Resolución CD Nro. 152/11.
- Miembro Titular de la Comisión de Seguimiento de la Obra del Ciclo Superior de la Facultad de Ciencias Exactas Químicas y Naturales. 1/03/2012. Disposición Nro. 112/12.

9.12 MIEMBRO DE COMISIONES ASESORAS

9.13 OTRAS RESPONSABILIDADES DE GESTION

- Presidente de la Comisión de Asuntos Institucionales y Reglamentarios del Honorable Consejo Directivo. FCEQ y N. (1998 - 2002)
- Presidente de la Comisión Presupuesto y Cuentas del Honorable Consejo Directivo. FCEQ y N. (1998 - 2002).
- Presidente de la Fundación para el Desarrollo e Investigación Científica y Tecnológica DINCYT.

10 ANEXOS

10.1 PUBLICACIONES Y/O TRABAJOS A ENVIAR

11 OTROS ANTECEDENTES

11.1 OTROS ANTECEDENTES NO ESPECIFICADOS

- Pasantía por 30 días en el Departamento de Industria de la Facultad de Ciencias Exactas y Naturales de la Universidad de Buenos Aires.
Tema: Preservación de Alimentos, bajo la Dirección del Dr. Jorge Chirife. (1985).
- Pasantía desde el 1/10/85 al 30/1/86 en el Programa de Yerba Mate de la FCEQ y N. de la UNaM, bajo la dirección del Ing. Rodolfo G. Kanzig.
Tema: Determinación de las variables de proceso para la obtención de Yerba Mate Soluble.

PROYECTOS INDUSTRIALES REALIZADOS:

- Planta envasadora de agua mineral natural. Marzo 1992.
Autores: Brumovsky, L. A. y Brumovsky, J. O.
- Producción y envasado de miel de abejas. Junio de 1992.
Autores: Brumovsky, L. A. y Brumovsky, J. O.
- Planta fraccionadora y envasadora de jugos de frutas. Marzo de 1993.
Autores: Brumovsky, L. A. y Brumovsky, J. O.
- Fábrica de concentrado de té. Junio de 1993
Autores: Brumovsky, L. A. y Kanzig, R. G.
- Planta elaboradora de yerba mate soluble. Noviembre de 1994
Autor: Brumovsky, L. A.
- Planta elaboradora de yerba mate soluble. Enero de 2001
Autor: Brumovsky, L. A. y María F. Ramírez.

TRABAJOS DE INVESTIGACION INÉDITOS:

- 1- Ensayo de preservación de duraznos variedad San Pedro 166/33 y pelones variedad Sunred por métodos combinados. (1987). - FCEQ y N.
Autores: Alzamora, S. M.; Brumovsky, L. A.; Brumovsky, J. O. y Linares, A. R.
- 2- Isotermas de adsorción acuosa de almidones de mandioca acetilados. (1992) - FCEQ y N.
Autores: Brumovsky, L. A.; Brumovsky, J. O. y Linares, A. R.
- 3- Viscosidad intrínseca de almidones de mandioca y derivados modificados por CIH. (1986) - FCEQ y N.
Autores: Brumovsky, L. A.; Brumovsky, J. O.; Linares, A. R. y Pelinski, D. M.

CATEGORIA DE INCENTIVO DOCENTE: I

DECRETO 2427/93

FECHA DE CATEGORIZACIÓN: 27/08/2010