

## CURRICULUM VITAE

---

Orqueda, María Eugenia.

DNI: 34159054.

**Domicilio particular:** Pasaje Tagle 3642. 4000. San Miguel De Tucumán. Tucumán.-

**Celular:** 0381-153037604.

**Correo electrónico:** eorqueda@yahoo.com.ar

---

### 1. FORMACION ACADEMICA

#### Posgrado

-Completo. Título: Doctora en Ciencias Biológicas. Universidad Nacional de Tucumán

#### Estudio Universitario

-Completo. Título: Licenciada en Ciencias Biológicas. Facultad de Ciencias Naturales e Instituto Miguel Lillo. Universidad Nacional de Tucumán. Promedio de 9,10.-

#### Estudio Secundario

-Completo: Polimodal en la modalidad Ciencias Naturales. Instituto María Auxiliadora. San Miguel De Tucumán. Egresando en año 2007. Promedio de 8,09.-

#### Estudio Primario

-Completo: Instituto María Auxiliadora. San Miguel De Tucumán. Egresando en año 2001.-

### 2. OCUPACION ACTUAL

**Becaria Postdoctoral (CONICET):** Inicio Abril 2020. Tema: “Aprovechamiento de polisacáridos, compuestos fenólicos y antocianinas de frutos de chilto para el desarrollo de microencapsulados y films bioactivos de interés en la industria alimenticia”.

---

### 3. ANTECEDENTES EN INVESTIGACION

#### 3.1. CURSOS DE POSGRADO

-“**EVALUACIÓN IN VITRO DE LA CITOTOXICIDAD, GENOTOXICIDAD Y ANTIGENOTOXICIDAD DE PRODUCTOS NATURALES**”. Duración: 07/09/2015 – 15/09/2015. Institución organizadora: Facultad de Cs. Naturales e IML-Universidad Nacional de Tucumán. Carga horaria: 80 Horas. Modalidad: Presencial, Teórico-Práctico.

-“**CROMATOGRAFIA LIQUIDA-LIQUIDA DE ALTA PERFORMANCE**”. Duración: 07/03/2016 – 21/03/2016. Institución organizadora: Facultad de Bioquímica, Química y Farmacia. Carga horaria: 100 Horas. Modalidad: Presencial, Teórico-Práctico.

-“**CALIDAD DE ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL Y PRODUCTOS DERIVADOS**”. Duración: 09/05/2016 – 20/05/2016. Institución organizadora: Facultad de Ciencias Naturales e IML-UNT. Carga horaria: 100 Horas. Modalidad: Presencial, Teórico-Práctico. Resolución N°: 0720/15.

-“**DIALOGO QUIMICO EN LAS INTERACCIONES BENEFICIOSAS Y PERJUDICIALES DE LAS PLANTAS CON OTROS MIEMBROS DE LA COMUNIDAD: MICROORGANISMOS, HERBIVOROS, INSECTOS Y PLANTAS**”. Duración: 12/12/2016 – 20/12/2016. Institución organizadora: Facultad de Cs. Naturales e IML-Universidad Nacional de Tucumán. Carga horaria: 100 Horas. Modalidad: Presencial, Teórico. Resolución N°: 1395/16.

-“**ENZIMOLOGIA APLICADA AL ESTUDIO DE PRODUCTOS NATURALES DE ORIGEN VEGETAL EN EL CONTROL DE LA OBESIDAD Y PATOLOGIAS ASOCIADAS**”. Duración: 28/08/2017 – 08/09/2017. Institución organizadora: Facultad de Cs. Naturales e IML-Universidad Nacional de Tucumán. Carga horaria: 100 Horas. Modalidad: Presencial, Teórico-Práctico. Resolución N°: 0861/17.

-“**APLICACIONES DE PLANTAS, MICROORGANISMOS Y BIOMASA DE DESECHOS AGRICOLAS EN EL DESARROLLO DE BIOPRODUCTOS**”. Duración: 28/11/2017 – 01/12/2017. Institución organizadora: Facultad de Cs. Naturales e IML-Universidad Nacional de Tucumán. Carga horaria: 60 Horas. Modalidad: Presencial, Teórico-Práctico.

-“**EMPRENDEDORISMO Y CREACION DE EMPRESAS BIOTECNOLÓGICAS**”. Duración: 12/03/2018 – 23/03/2018. Institución organizadora: Universidad Nacional de San Martín, Buenos Aires, Argentina y Escuela Argentino-Brasileira de Biotecnología (CABBIO). Carga horaria: 80 Horas. Modalidad: Presencial, Teórico-Práctico.

-“**IDENTIFICACION DE PRODUCTOS NATURALES POR ESPECTROMETRIA DE MASAS**”. Duración: 23/07/2018 – 27/07/2018. Institución organizadora: Instituto de Bioprospección y Fisiología Vegetal, CONICET-UNT. Carga Horaria: 40 Horas. Modalidad: Presencial, Teórico-Práctico.

### 3.2. RESUMENES PUBLICADOS PRESENTADOS EN EVENTOS CIENTIFICOS

-**2011: ANATOMY AND MORPHOLOGY OF *Cheilanthes pilosa* (PTERIDACEAE)**. Hernández, Marcela Alicia; **Orqueda, María Eugenia**; Názaro, María Gabriela. 2011. BIOCELL 35 (2): 128.-

-**2015: CARACTERIZACION QUÍMICA Y FUNCIONAL DE HARINA DE CASCARA, PULPA Y SEMILLAS DE “MISTOL”**. Orqueda, M.E.; Torres S.; Zampini I.C.; Isla M. I. XII Jornadas de Comunicaciones Facultad de Ciencias Naturales e IML. San Miguel de Tucumán, Tucumán (Diciembre). Presentación: poster, expositora.

-**2015: “PROPIEDADES NUTRICIONALES Y FUNCIONALES DE HARINA DE CASCARA, PULPA Y SEMILLAS DE “CHILTO”**. Orqueda, M.E.; Rivas, M.; Moreno, M.A.; Torres, S.; Alberto, M.; Cuello, S.; Sayago, J.; Zampini, I.C.; Isla, M. I. XII Jornadas de Comunicaciones Facultad de Ciencias Naturales e IML. Facultad de Ciencias Naturales e IML-UNT. San Miguel de Tucumán, Tucumán (Diciembre 2015). Presentación: poster, expositora.

-**2016: “PROYECTO DE EXTENSIÓN: VOLUNTARIADO UNIVERSITARIO “PLANTAS CALCHAQUIÉS Y SALUD”**. Isla M.I., Alberto M.R., Zampini I.C., Sayago J., Torres S., Cuello S., Quarenghi M., Martínez Arriazu M., Heredia J., Arias M., Nieva Moreno M.I., Juárez B., Lagorria Wilfredo M., Albornoz B., Kermes N., Manzur M., Tomas Grau R., López Morales N., Martínez F., Alumnos de la Escuela Secundaria Nuestra Señora del Rosario de Colalao del Valle, Pérez J., Torres Carro R., Salas A., Moreno A., Costamagna M., Carabajal A., Gallo C., Verón H., Orqueda E., Rodríguez F., Cattaneo F., Nuño G. Publicado en la revista **Lapsus Calami Publicación especial Edición 1, pp. 120**. ISSN/ISBN: 2422-639X. II° Jornadas de Investigación, Docencia y Extensión en Ciencias Naturales. Facultad de Ciencias Naturales e I.M.L.- UNT. San Miguel de Tucumán, 10 y 11 de Noviembre de 2016. Presentación: Póster.

-**2016: “USO DE PLANTAS COMESTIBLES DE DIFERENTES ECOREGIONES DEL NOA PARA EL DESARROLLO DE ALIMENTOS FUNCIONALES, NUTRACEUTICOS Y SUPLEMENTOS DIETARIOS”**. Isla MI; Zampini IC; Alberto MR; Sayago JE; Torres S; Cuello S.; Pérez J., Costamagna M., Orqueda E., Rivas M., Cattaneo F.; Rodríguez F.; Verón H; Masino L. Publicado en la revista **Lapsus Calami Publicación especial Edición 1, pp. 48**. ISSN/ISBN: 2422-639X. II° Jornadas de Investigación, Docencia y Extensión en Ciencias Naturales. Facultad de Ciencias Naturales e I.M.L.- UNT. San Miguel de Tucumán, 10 y 11 de Noviembre de 2016. Presentación: Póster.-

-**2016: “POLIFENOLES DE SEMILLAS Y CASCARA DE CHILTO COMO ANTIOXIDANTES, ANTIINFLAMATORIOS E INHIBIDORES DE ENZIMAS ASOCIADAS AL SÍNDROME METABÓLICO”**. Orqueda, M.E., Torres, S., Alberto, M.R., Zampini IC, Isla, M. I. Publicado en LIBRO DE RESUMENES, pp. 116. ISSN/ISBN: 978-987-754-038-3. VI Congreso de Alimentos Siglo XXI. Centro cultural “Eugenio Flavio Virla”, San Miguel de Tucumán, Tucumán. Presentación: poster, expositora.-

-**2017: “HARINAS Y EXTRACTOS POLIFENOLICOS DE FRUTOS DE “CHILTO” (VARIEDAD ROJA)”**. Orqueda, M.E.; Torres, S; Zampini, I.C., Isla, M. I. XIII Jornadas de Comunicaciones Facultad de Ciencias Naturales e IML. Facultad de Ciencias Naturales e IML-UNT. San Miguel de Tucumán, Tucumán (Diciembre 2017). Presentación: poster, expositora.

**-2017: “EVALUACIÓN DE PARÁMETROS NUTRICIONALES Y SENSORIALES DURANTE LA CONSERVACION DE PULPA DE CHILTO”.** Orqueda, M.E.; Verón Ponce, H.; Salas, A.; Pérez, M. J.; Rodríguez, I. F.; Torres, S; Zampini, I.C.; Isla, M. I. XIII Jornadas de Comunicaciones Facultad de Ciencias Naturales e IML. Facultad de Ciencias Naturales e IML-UNT. San Miguel de Tucumán, Tucumán (Diciembre 2017). Presentación: poster, expositora.

**-2017: “FILMS CONTENIENDO EXTRACTOS DE “CHILTO” MICROENCAPSULADOS PARA SU USO COMO ENVASES DE ALIMENTOS CON PROPIEDADES ANTIOXIDANTES”.** Moreno M.A., **Orqueda M.E.**, Gómez Gómez-Mascaraque L., Sayago J.E., López-Rubio A., Isla M.I. XIII Jornadas de Comunicaciones - V Interinstitucionales - Facultad de Ciencias Naturales e I.M.L., U.N.T. - Fundación Miguel Lillo. 6 y 7 de diciembre de 2017. ISSN 2591-5819.

**-2017: CONOCIENDO EL “CHILTO”.** Salas A., Isla M.I., Zampini I.C., Alberto M.R., Torres S., Sayago J., Frenzel A.M., Cuello S., Cattaneo F., Rodríguez F., Torres Carro R., Pérez J., Moreno A., Carabajal A., **Orqueda M.E.**, Gallo C., Masino L.M., Correa F., Verón H. XIII Jornadas de Comunicaciones - V Interinstitucionales - Facultad de Ciencias Naturales e I.M.L., U.N.T. - Fundación Miguel Lillo. 6 y 7 de diciembre de 2017. ISSN 2591-5819.

**-2018: LIPPIA ALBA: CARACTERIZACIÓN QUÍMICA Y FUNCIONAL DEL ACEITE ESENCIAL.** Moscatelli Valeria A., Di Leo Lira Paola, Bálsamo Maricel, Marchetto Lucía, Retta Daiana, **Orqueda Eugenia**, Zampini Catiana, Isla María I., van Baren Catalina M. VI Jornadas Nacionales de Plantas Aromáticas Nativas y sus Aceites Esenciales / II Jornadas Nacionales de Plantas Medicinales Nativas- Facultad de Farmacia y Bioquímica, UBA. 28,29 y 30 de Noviembre de 2018.

**-2018: “AGREGADO DE VALOR A ESPECIES VEGETALES MEDICINALES QUE CRECEN EN LOS VALLES CALCHAQUÍES”.** Zampini Iris C, Moreno Alejandra, Carabajal Antonella, Álvarez María de los Ángeles, **Orqueda Eugenia**, Cuello Soledad, Isla María Inés. Jornadas de Divulgacion Ñaupá-Amaicha. Septiembre.

### **3.3. TRABAJOS PUBLICADOS EN REVISTAS CIENTIFICAS NACIONALES E INTERNACIONALES**

-Hernández, Marcela Alicia; Názaró, María Gabriela; **Orqueda, María Eugenia**. 2011. Morfología y Anatomía del esporofito de *Cheilanthes pilosa* (Pteridaceae). *Lilloa* 48 (1): 74-82. Fotomicrografía presente en el trabajo fue elegida como tapa de revista.-

**-María Eugenia Orqueda**, Marisa Rivas, Iris Catiana Zampini, María Rosa Alberto, Sebastian Torres, Soledad Cuello, Jorge Sayago, Samanta Thomas-Valdes, Felipe Jiménez-Aspee, Guillermo Schmeda-Hirschmann, María Inés Isla. 2016. Chemical and functional characterization of seed, pulp and skin powder from chilto (*Solanum betaceum*), an Argentine native fruit. Phenolic fractions affect key enzymes involved in metabolic syndrome and oxidative stress. *Food Chemistry*, 216, 70-79.

**-María Eugenia Orqueda**, Iris Catiana Zampini, Sebastian Torres, María Rosa Alberto, Liudis Leidy Pino Ramos, Guillermo Schmeda-Hirschmann, María Inés Isla. 2017. Chemical and functional characterization of skin, pulp and seed powder from the Argentine native fruit mistol (*Ziziphus mistol*). Effects of phenolic fractions on key enzymes involved in metabolic syndrome and oxidative stress. *Journal of Functional Foods*, 37, 531-540.

-María Alejandra Moreno, **María Eugenia Orqueda**, Laura G. Gómez-Mascaraque, María Inés Isla, Amparo López-Rubio. 2019. Crosslinked electrospun zein-based food packaging coatings containing bioactive chilto fruit extracts. *Food Hydrocolloids*, 95, 496-505.

-**María Eugenia Orqueda**, Sebastián Torres, Catiana Zampini, Florencia Cattaneo, Agustina Di Pardo, Estela Valle, Felipe Jimenez-Aspee, Guillermo Schmeda-Hirschmann & Isla, M. I. (2020). Integral use of Argentinean *Solanum betaceum* red fruits as functional food ingredient to prevent metabolic syndrome: effect of in vitro simulated gastroduodenal digestion. *Heliyon*, 6(2), e03387.

### **3.4. TRABAJOS ENVIADOS A PUBLICACION EN REVISTAS CIENTIFICAS INTERNACIONALES**

-**Orqueda, M.E.**, Moreno, M.A., Zampini, I.C., Bravo, K., Osorio, E., Isla, M.I. (2019). Medicinal plants from Argentina as sources of compounds with antioxidant and anti-aging activity. *Journal of Cosmetic Dermatology*. Enviado.

-**Orqueda M.E.**, Rodriguez F., Verón H.E., Perez J., Torres S., Zampini C., Isla M.I. (2019). Effects of frozen storage on the physicochemical and biological characteristics of orange-red and orange pulp of chilto (*Solanum betaceum*) fruits. *Scientia Horticulturae*. Enviado.

### **3.5. CAPÍTULOS DE LIBROS**

- María Inés Isla, Iris Catiana Zampini, **María Eugenia Orqueda**, Alejandra Moreno, Sebastian Torres, Jorgelina Perez, Fabiola Rodriguez, Florencia Cattaneo. (2020). Utilization of by-products of native plants from Argentina as non-conventional sources of functional ingredients. In *Valorisation of Agro-industrial Residues–Volume II: Non-Biological Approaches* (pp. 173-190). Springer, Cham Editors: Zainul Akmar Zakaria, Cristobal Aguilar Gonzalez, Ratna Dewi Kusumaningtyas, ISEES committee (TBD).

### **3.6. PARTICIPACIÓN EN EVENTO CIENTÍFICO**

-**2010- “ANATOMÍA Y MORFOLOGÍA DE *CHEILANTHES PILOSA* (PTERIDACEAE)”**. “XXVII Jornadas Científicas”. Jornada. Tañi del Valle, Tucumán, Argentina. Presentación: poster, expositora. P- 108. Pág. 128.-

-**2010- “I Congreso Latinoamericano (IV argentino) de la Conservación de la Biodiversidad”**. Congreso Internacional. San Miguel de Tucumán, Tucumán, Argentina. Asistente.-

-**2010- Taller “CONVIVENCIA MURCIELAGOS-HUMANOS: Problemas y soluciones. Programa para la Conservación de Murciélagos de la Argentina (PCMA)”** en el “I Congreso Latinoamericano (IV Argentino) de Conservación de la Biodiversidad”, San Miguel de Tucumán, Tucuman. Asistente.-

-**2010- Taller “APLICACIÓN DE LOS CRITERIOS DE CATEGORIZACIÓN DE LA UICN EN LA EVALUACIÓN DE LAS ESPECIES DE HONGOS (UICN, AMCS INICIATIVA DARWIN, RU)”** en el “I Congreso Latinoamericano (IV Argentino) de Conservación de la Biodiversidad”, San Miguel de Tucumán, Tucumán. Asistente.-

-**2016-“EMPRENDER DESDE LA CIENCIA”** por Gabriel Raya Tonetti (Gerente Corporativo de Investigación, Desarrollo e Innovación del Grupo ARCOR). 1 de Diciembre, 2016, Centro Científico Tecnológico, San Miguel de Tucumán, Tucumán. Asistente.-

-**2016-“TALLER: EL TOMATE ARBOL (CHILTO), UNA ALTERNATIVA DE PRODUCCION SUSTENTABLE Y SALUDABLE”**. 7 de Diciembre, 2016, Agencia de Agricultura Urbana y Periurbana, San Miguel de Tucumán, Tucumán. Asistente.-

**-2017- “SEMINARIO RED DE SEGURIDAD ALIMENTARIA, PRESENTACIÓN DE LA RED: CASOS DE ÉXITO, EJES DE TRABAJO Y LOGROS ALCANZADOS”.** 18 De Octubre, FEPUT (Federación de Entidades Profesionales Universitarias de Tucumán), San Miguel de Tucumán, Tucumán. Asistente.-

**-2017-“4° TALLER NACIONAL DE CHILTO: ESTADO DEL CONOCIMIENTO Y PERSPECTIVAS DE DESARROLLO DEL CULTIVO DE CHILTO EN TUCUMAN Y LA REGION DE LAS YUNGAS”.** 23 de Noviembre, INTA Famaillá (Tucumán). Asistente.-

### **3.7. ACTIVIDADES DE EXTENSION Y DIVULGACION CIENTIFICA**

**-2016: “Composición nutricional, fitoquímica y funcional de frutos frescos de chilto cultivados en el NOA y sus productos alimenticios elaborados”.** Orqueda, M.E., Isla, M.I. 3° Taller Nacional de Chilto y del 1° Taller de PFNM de las Yungas. 28 y 29 de Julio, Facultad de Ciencias Agrarias, UNJU, San Salvador de Jujuy, Jujuy. Presentación: exposición oral con diapositivas.-

**-2016: Jornada de divulgación socio-productiva con degustación de productos alimenticios diseñados con frutos nativos del NOA (chilto o tomate de árbol)** organizada en el marco de las jornadas de estudiantes de Biología JIDE.-

**-2017:** Exposición de divulgación científica de carácter interactivo destinada a estudiantes secundarios y primarios, y al público en general en el marco del **EDUCATEC**. Organizada por el Ministerio de Educación de la Provincia y la Secretaría de Innovación y Desarrollo Tecnológico de Tucumán (Sidetec), con la colaboración del MinCyT y del CONICET.-

**-2017: “Potencial aprovechamiento de frutos de chilto. El superfruto de las yungas del NOA”** exposición oral dentro del programa de charlas: “Potencial aprovechamiento biotecnológico de recursos naturales de origen vegetal del NOA. Un enfoque multidisciplinario”. Divulgación de actividades científicas a alumnos de la Facultad de Ciencias Naturales e IML. 11-15 de Noviembre.-

**-2018: “Degustación de mieles regionales con el objetivo de difundir las bondades de este producto y fomentar su consumo”** participación como miembro organizador de jornada de divulgación científica organizada por INBIOFIV-CONICET, Facultad de Ciencias Naturales e IML e INTA (Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria). 16 de Mayo.-

**-2019: “Degustación de mieles regionales en el marco de la campaña Sumale miel a tu vida”** participación como miembro organizador de jornada de divulgación científica organizada por INBIOFIV-CONICET, Facultad de Ciencias Naturales e IML e INTA (Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria). 23 de mayo.-

**-2019: “Degustación de productos derivados de frutos nativos del NOA”** participación como miembro organizador de jornada de divulgación científica organizada por INBIOFIV-CONICET, Facultad de Ciencias Naturales e IML. 23 de mayo.-

### **3.8. PARTICIPACIÓN PROYECTOS CIENTÍFICOS Y TÉCNICOS (I+D):**

**-REVALORIZACIÓN Y APROVECHAMIENTO DE PRODUCTOS NATURALES DEL NOROESTE ARGENTINO (PLANTAS MEDICINALES, FRUTOS DEL MONTE Y PRODUCTOS APÍCOLAS).** Financiado por la Universidad Nacional De Tucumán, a cargo de la Dra. María Inés Isla. Período Abril 2014 a Febrero 2018, en calidad de Estudiante.-

**-EVALUACIÓN DE LAS PROPIEDADES NUTRICIONALES Y FUNCIONALES DE FRUTOS NATIVOS DEL NOROESTE ARGENTINO PARA SU REVALORIZACIÓN Y APROVECHAMIENTO EN EL DISEÑO DE ALIMENTOS FUNCIONALES.** Financiado por Ministerio de Ciencia, Tecnología e Innovación Productiva/ Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica, a cargo de la Dra. María Inés Isla. Período de Abril del 2014 a Marzo del 2015, en calidad de Estudiante.-

**-REVALORIZACIÓN DE FRUTOS NATIVOS DEL NOA Y SUS PRODUCTOS DERIVADOS COMO ALIMENTOS FUNCIONALES NO CONVENCIONALES.** Financiado por Ministerio de Ciencia, Tecnología e Innovación Productiva, a cargo de la Dra. María Inés Isla. Período de Marzo del 2015 a Marzo del 2019, en calidad de Becario.-

**- VOLUNTARIADO UNIVERSITARIO PLANTAS CALCHAQUIES Y SALUD.** Financiado por Universidad Nacional del Tucumán (UNT), a cargo de la Dra. M. Rosa Alberto. Periodo Septiembre 2015 a Agosto de 2016, en calidad de Becario I+D.-

**-ALIMENTOS NOVEDOSOS ELABORADOS A PARTIR DE FRUTOS DE CHILTO NATIVOS DE ARGENTINA CON PROPIEDADES FUNCIONALES.** Financiado por Ministerio de Ciencia, Tecnología e Innovación Productiva/ Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica y ARCOR, a cargo de la Dra. M. Inés Isla. Periodo Septiembre 2015 a Febrero de 2018, en calidad de Becario.-

**-PROPIEDADES NUTRICIONALES DE CHAÑAR Y CHILTO, RECURSOS FORESTALES NO MADERABLES DE BOSQUES NATIVOS DEL NOA.** Financiado por Ministerio de Ciencia, Tecnología e Innovación Productiva/ Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica y el Ministerio de Medio Ambiente y Desarrollo Sustentable de la Nación, a cargo de la Dra. M. Inés Isla. Periodo Febrero 2016 a Febrero de 2019, en calidad de Becario I+D.-

**-REVALORIZACIÓN DE FRUTOS NATIVOS ARGENTINOS Y CHILENOS COMO ALIMENTOS FUNCIONALES. PROPIEDADES NUTRICIONALES Y FUNCIONALES DE FRUTOS DE ALGARROBO, CHAÑAR, MISTOL Y SUS PRODUCTOS DERIVADOS.** Financiado por Ministerio de Ciencia, Tecnología e Innovación Productiva/ Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica, a cargo de la Dra. M. Inés Isla. Periodo Abril 2017 a Abril de 2018, en calidad de Becario I+D.-

**-BIOPROSPECCIÓN PARA EL APROVECHAMIENTO SOSTENIBLE DE LA BIODIVERSIDAD DEL NOROESTE ARGENTINO CON POTENCIALES APLICACIONES EN LA INDUSTRIA ALIMENTICIA, FARMACÉUTICA, VETERINARIA Y AGRÍCOLA.** Financiado por Universidad Nacional del Tucumán (UNT), a cargo de la Dra. M. Inés Isla. Periodo Marzo 2018 a Marzo de 2022, en calidad de Becario I+D.-

**-POTENCIAL APROVECHAMIENTO DE FRUTOS NATIVOS DEL NOROESTE ARGENTINO Y SUS PRODUCTOS DERIVADOS COMO ALIMENTOS FUNCIONALES NO CONVENCIONALES.** Financiado por Ministerio de Ciencia, Tecnología e Innovación Productiva/ Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica, a cargo de la Dra. M. Inés Isla. Periodo Junio 2018 a Junio de 2022, en calidad de Becario I+D.-

**-POTENCIAL APROVECHAMIENTO DE PROTEINAS Y COMPUESTOS FENOLICOS DE BURLANDA COMO ALIMENTO FUNCIONAL Y NUTRACEUTICO.** Financiado por Ministerio de Ciencia, Tecnología e Innovación Productiva/ Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica Y Empresa PORTA HNOS. a cargo de la Dra. M. Inés Isla. Periodo Mayo 2018 a Mayo de 2022, en calidad de Becario I+D.-

**-AGREGADO DE VALOR A ESPECIES VEGETALES NATIVAS DEL MONTE DE SIERRAS Y BOLSONES PARA PROMOVER SU USO SUSTENTABLE.** Financiado por Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET), a cargo de la Dra. Maria Ines Isla. Periodo: Marzo 2019 a Marzo 2024, en calidad de Becario I+D.

### **3.9. PASANTÍAS**

**-2010-2011:** Pasantía realizada en el **Instituto de Morfología Vegetal de la Fundación Miguel Lillo** sobre “*Cheilanthes pilosa* Goldman (Pteridophyta - Pteridaceae) en el NOA”. Período: Abril del 2010 a Febrero del 2011.-

**-2013:** Pasantía realizada en el **LIPRON (Laboratorio de investigación de productos naturales) INQUINOA (CONICET). Cátedra de Química Orgánica y Biológica. Facultad de Ciencias Naturales e IML. Universidad Nacional de Tucumán.** Capacitación en manejo de técnicas de laboratorio para Análisis de Productos Naturales Agosto-Noviembre 2013.-

**-2017:** Pasantía de Investigación realizada en el marco de trabajos colaborativos de carácter científico en el **Grupo de Investigación de Sustancias Bioactivas de la Facultad de Ciencias Farmacéuticas de la Universidad de Antioquia, Medellín, Colombia.** Directores: María Inés Isla (INBIOFIV-CONICET; Facultad de Ciencias Naturales e IML, Tucumán, Argentina) y Edison Osorio Durango (GISB-Facultad de Ciencias Farmacéuticas UDEA, Medellín, Colombia). Duración: 180 horas (Julio-Agosto).-

**-2017:** Pasantía de Investigación realizada en el marco de trabajos colaborativos de carácter científico en el Laboratorio de Metabolismo y Señalización de Plantas , **Instituto de Biología Molecular y Celular de Rosario-CONICET, Rosario, Santa Fe, Argentina.** Directores: María Inés Isla (INBIOFIV-CONICET; Facultad de Ciencias Naturales e IML, Tucumán, Argentina) y Estela M. Valle (IBR-CONICET Rosario, Santa Fe, Argentina). Duración: 40 horas (Julio).-

### **3.10. FORMACION DE RECURSOS HUMANOS EN CyT**

**-2017:** Participación en el entrenamiento de la Lic. Luciana Contreras durante el periodo de Marzo a Junio en el tema “Polisacáridos de chilto con actividad biológica” en el Instituto de Bioprospeccion y Fisiología Vegetal (INBIOFIV-CONICET).

**-2018:** Participación en el entrenamiento de la Dra. Valeria Moscatelli durante el periodo de 28 de Julio a 8 de Agosto en el tema “Técnicas de cinetica enzimática. Uso de enzimas como herramienta para el estudio de bioactividades de productos naturales” en el Instituto de Bioprospeccion y Fisiología Vegetal (INBIOFIV-CONICET).

### **3.11. BECAS OBTENIDAS:**

**-2015: Beca Interna Doctoral** otorgada por **CONICET.** Inicio: Abril 2015, Finalización: Marzo 2020. Tema: “Revalorización de frutos nativos del noroeste argentino (chilto y mistol) y sus productos derivados como alimentos funcionales no convencionales”. Director: Dra. María Inés Isla, Co-director: Sebastián Torres.

**-2018: Beca CABBIO** para realización del curso “Emprendedorismo y creación, desarrollo de empresas biotecnológicas”.

**-2020: Beca Interna Postdoctoral** otorgada por **CONICET.** Inicio: Abril 2020, Finalización: Marzo 2022. Tema: “Aprovechamiento de polisacáridos, compuestos fenólicos y antocianinas de frutos de chilto para el desarrollo de microencapsulados y films bioactivos de interés en la industria alimenticia”. Director: Dra. María de los Desamparados Lopez-Rubio, Co-director: María Inés Isla.

#### 4. ANTECEDENTES EN GESTION

**-2019: Miembro del Consejo Directivo del Instituto de Bioprospección y Fisiología Vegetal.** Representante de Becarios. Inicio: junio 2019.-

---

#### 5. DOCENCIA

**-2019: Docente suplente** en la Asignatura Biología en Nivel Medio y Superior del Instituto María Auxiliadora. Junio a Agosto.-

**-2017: Auxiliar Docente de Primera Categoría**, cargo simple, *ad honorem*, de la cátedra de Química Orgánica y Biológica, Facultad de Ciencias Naturales e Instituto Miguel Lillo. Abril 2017 hasta el presente. Resolución n°: 1579/17.-

**-2016:** Participación como disertante y colaboradora en cursos para alumnos de la escuela GYMNASIUM UNIVERSITARIO para la participación en las Olimpiadas Argentinas de Biología Tema: “Competencias prácticas en Identificación de Biomoléculas” a cargo de la Dra. María Inés Isla en la Facultad de Ciencias Naturales e IML.-

**-2010:** Participación como expositora en la conferencia “Diversas contribuciones relacionadas con la Familia Pteridaceae” durante la clase teórica en la materia Diversidad vegetal II, Facultad de Ciencias Naturales e Instituto Miguel Lillo, a cargo de la Profesora titular Dra. B. C. Tracanna de Albornoz.-

**-2009:** Participación del programa de recursos humanos de la cátedra de Biología Animal, Facultad de Ciencias Naturales e Instituto Miguel Lillo. Expediente n° 65.649/2009. Resolución n°: 1377/09.-

---

#### 6. DISTINCIONES

**-Primera escolta de la Facultad de Ciencias Naturales e Instituto Miguel Lillo.** Ciclo Lectivo 2012. Expediente n°: 65.332/78. Resolución n°: 0732/2012.-

**-Distinción de Honor a los mejores egresados de la Facultad de Ciencias Naturales e Instituto Miguel Lillo.** Ciclo Lectivo 2014. Resolución 0842/15.

**-Premio ARCOR a la innovación.** Ciudad autónoma de Buenos Aires, 23 de Septiembre de 2015. Reconocimiento al equipo de investigación que realizó el trabajo: “Alimentos novedosos elaborados a partir de frutos de “chilto” nativos de Argentina con propiedades funcionales”.-

**-Elegida entre los 100 jóvenes líderes en Biotecnología** para integrar la Cumbre Latinoamericana de Líderes en Biotecnología realizada en **Guanajuato, México**, del 17 al 21 de noviembre de 2018.-

---

#### 7. CONOCIMIENTO DE IDIOMA

Inglés: Nivel intermedio oral y escrito sin título.-