

Curriculum Vitae

Dra. Carolina Andrea Chiericatti

1.-	Datos Personales	3
2.-	Títulos Universitarios de pre-grado, grado y posgrado.....	4
3.-	Antecedentes laborales.....	5
	3.a.- Docencia de grado y postgrado	5
	3.b.- Docencia de extensión	7
	3.c.- Beca obtenida.....	10
	3.d.- Proyectos de investigación.....	10
	3.e.- Formación de recursos humanos de grado y posgrado.....	13
	3.f- Jurado de tesinas de grado.....	14
	3.g- Jurado evaluador de proyecto.....	16
	3.h.- Actividades de extensión al medio.....	16
	3.i- Gestión.....	17
4.-	Publicaciones	17
5.-	Conferencia. Mesa redonda.....	21
	5.a. Comunicaciones en Congresos y Jornadas.....	23
6.-	Cursos aprobados con evaluación final.....	28
7.-	Asistencia a Jornadas. Cursos. Talleres. Conferencias.....	30
8.-	Otros.....	33

1- DATOS PERSONALES

Apellido y Nombres: Chiericatti Carolina Andrea Antonia

Nacionalidad: Argentina

D.N.I: 23 142 526 (CUIL: 27-23142526-3)

Fecha y Lugar de Nacimiento: 1 de diciembre de 1.972- Reconquista (Santa Fe)

Domicilio Familiar: Almirante Brown 353 - Reconquista (Santa Fe)

Domicilio Actual: 4 de Enero 3161-Dpto A- Piso 2 - TE: 342-4320090 (Santa Fe)

Domicilio de Trabajo: Santiago del Estero 2829 (3000 Santa Fe). Dpto. Tecnología en Alimentos y Biotecnología- Facultad de Ingeniería Química. Universidad Nacional del Litoral. TE: 342-4571164 -2541.

Dirección e-mail: cchieric@fiq.unl.edu.ar opcional: cchiericatti@gmail.com

2- TITULOS UNIVERSITARIOS DE PRE-GRADO, GRADO Y POSGRADO.

Título Terciario Universitario: “*Técnica Superior en Tecnología de Alimentos*”.

Escuela Universitaria del Alimento. Reconquista. Santa Fe.

Trabajo final de investigación: “*Contaminación fúngica de semillas de Algodón para alimentación de ganado vacuno lechero*”, realizado bajo la dirección de la Dra. Maria de la Luz Zapata de Basilico y el Dr. Juan Carlos Basilico. Departamento de Ingeniería de Alimentos de la Facultad de Ing. Química. U.N.L. Santa Fe.

Título de grado: “*Licenciada en Ciencias y Tecnología de Alimentos*”. Facultad de Ingeniería Química. U.N.L. Santa Fe.

Trabajo final de investigación: “*Determinación de Aflatoxina M₁ en leche fluida usando una técnica con columna de Inmunofinidad y lectura fluorométrica*”, realizado bajo la dirección del Dr. Juan Carlos Basílico en el departamento de Ingeniería de Alimentos de la Facultad de Ingeniería de Química- U.N.L. Santa Fe.

Título de posgrado: “*Magister en Ciencias y Tecnología de los Alimentos*”. Facultad de Ingeniería. Universidad Nacional del Litoral. Santa Fe.

Trabajo final de investigación: “*Control del desarrollo de hongos contaminantes de alimentos mediante iones dosificados por materiales microporosos*”, realizado bajo la dirección del Dr. Juan Manuel Zamaro y Codirectora: Dra. María de la Luz Zapata de Basilico en el departamento de Ingeniería de Alimentos de la Facultad de Ingeniería de Química y Centro Nacional de Catálisis (CENACA) U.N.L. Santa Fe.

Título de posgrado: “*Doctorado en Ciencias y Tecnología de los Alimentos*”. Facultad de Ingeniería. Universidad Nacional del Litoral. Santa Fe.

Trabajo final de investigación, para optar al título de **Doctora en Ciencias y Tecnología de Alimentos:** “*Desarrollo de superficies antifúngicas para el control de hongos contaminantes de alimentos*” bajo la dirección del Dr. Juan Manuel Zamaro en el departamento de Tecnología de Alimentos y Biotecnología de la Facultad de Ingeniería de Química y Centro Nacional de Catálisis (CENACA) U.N.L. Santa Fe.

3 - ANTECEDENTES LABORALES

3.a- DOCENCIA DE GRADO Y POSGRADO

- Docente: Profesora Adjunta- dedicación Exclusiva - contratada para la asignatura de Introducción a la Biología para las carreras de Ingeniería en Alimentos, Profesorado en Química y Microbiología Ambiental para la carrera de Ingeniería Ambiental compartida con la Facultad de Ciencias Hídricas de la UNL. Microbiología Industrial (optativa) para las carreras de Ingeniería Química del Departamento de Ingeniería en Alimentos de la FIQ-UNL. 01/04/2024 Res. Rec. N° 903/24 y continúa.
- Docente: Responsable de la asignatura Microbiología Ambiental para la carrera de Ingeniería Ambiental compartida con la Facultad de Ciencias Hídricas de la UNL. Res. CD N° 290/24.
- Docente: Jefe de Trabajos Prácticos- dedicación Exclusiva A- contratada para la asignatura de Introducción a la Biología para las carreras de Ingeniería en Alimentos, Profesorado en Química y Microbiología Industrial (optativa) para las carreras de Ingeniería Química del Departamento de Ingeniería en Alimentos de la FIQ-UNL y Microbiología Ambiental para la carrera de Ingeniería Ambiental compartida con la Facultad de Ciencias Hídricas de la UNL. Prov. Rectoral exp. n° 266 638 (637 250-nomenclatura UNL) 11/11/2015 al 31/03/2016; 01/04/2016 al 31/03/2017; 01/04/2017 al 31/03/2018; 01/04/2018 al 31/03/2019; 01/04/2019 al 31/03/2020; 01/04/2020 al 31/03/2021; 01/04/2021 al 31/03/2022; 01/04/2022 al 31/03/2023; 01/04/2023 al 31/03/2024.
- Docente: Jefe de Trabajos Prácticos- dedicación semiexclusiva -ordinario para la asignatura de Microbiología Industrial de la carrera de Ingeniería Química y del Ciclo de la Licenciatura en Ciencias y Tecnología de los Alimentos. 25/09/2014 Res. C.S. N° 389. U.N.L. (Licencia).
Docente interina: 15/08/2009 al 31/03/2010 (Res. Rec. N° 395); 01/04/2010 al 31/03/2011; 01/04/2011 al 31/03/2012; 01/04/2012 al 31/03/2013; 01/04/2013 al 31/03/2014 (Res. Rec. N° 1234); 01/04/2014 al 24/09/2014.
- Docente: Ayudante de Cátedra dedicación simple - ordinario para la asignatura de Introducción a la Biología para las carreras de Ingeniería en Alimentos,

Licenciatura en Química y Profesorado en Química del Departamento de Ingeniería en Alimentos. 12/05/2011. Res. C.S. N° 118. U.N.L. (Licencia).

Contratada desde: 01/04/2006 al 31/03/2007; 01/04/2007 al 31/03/2008; 01/04/2008 al 31/03/2009; 01/04/2009 al 31/03/2010; 15/08/2009 al 31/03/2010; 01/04/2010 al 31/03/2011; 01/04/2011 al 11/05/2011.

- Categoría Programa de Incentivos: IV. 26 de Julio 2013. Res.N°3844.
- Co-autora de Guías de Trabajos Prácticos de la Cátedra Introducción a la Biología, Facultad de Ingeniería Química, U.N.L. (2007)
“Levaduras”. Lic. Carolina Chiericatti
“Hongos Filamentosos” (Mohos). Lic. Carolina Chiericatti – Dr. Juan Carlos Basílico.
“Esterilización y preparación de medios de cultivos”. Lic. Carolina Chiericatti-Dr. Juan Carlos Basílico.
“Mitosis”. Mg. Carolina Chiericatti.
- Docente: “Determinación de Micotoxinas por Ensayo inmunoabsorbente por acoplamiento enzimático (ELISA), con posterior lectura fotométrica”, en la asignatura “Residuos químicos contaminantes de los alimentos” optativa tipo A para la carrera de Licenciatura en Química, Plan 2000R y optativa para la carrera de Licenciatura en Química, Plan 2000, Ingeniería Química e Ingeniería en Alimentos de la Facultad de Ingeniería Química. Res. CD. n° 143/16 y continúa.
- Docente: “Determinación de Aflatoxina M₁ por columnas de inmunoafinidad con anticuerpos monoclonales y posterior lectura fluorométrica” en la asignatura “Química Biológica” obligatoria para la carrera de Licenciatura en Química, Plan 2000 y Profesorado en Química de la Facultad de Ingeniería Química. Res. CD. n° 591/15 y continúa.
- Docente: “Mohos y Micotoxinas” que se dicta para la asignatura de “Microbiología de los Alimentos” de la carrera de post grado: Magíster en Ciencias y Tecnología de los Alimentos y Doctorado en Ciencias y Tecnología de los Alimentos de la Facultad de Ingeniería Química. U.N.L. Res. C.D. n°250. 08/11/2000 y continúa.
- Docente en la Especialización en producción de cerveza y microcervecía. Curso de posgrado. Módulo: Microbiología del agua. FIQ-UNL. Res. CD. n° 112/19 y continúa.

3. b- DOCENCIA DE EXTENSION

Docente en los siguientes cursos:

- b.1** “*Mohos Contaminantes de Alimentos*” Escuela Universitaria de Alimentos. 15,16 y 17 de Mayo de 1997. Duración: 20 hs. Reconquista. Santa Fe.
- b.2** “*Estudio de los hongos del Ambiente con influencia en el Biodeterioro y la Salud Humana*” Cátedra de Microbiología- Dpto de Biotecnología - Facultad de Ingeniería Química. U.N.L. 23 al 27 de Marzo de 1998. Santa Fe.
- b.3** “*Estudio de los hongos del Ambiente con influencia en el Biodeterioro y la Salud Humana*” 3er. Congreso Nacional de Estudiantes de Ingeniería Química. Facultad de Ingeniería Química. U.N.L. Del 19 al 23 de Octubre de 1998. Santa Fe.
- b.4** “*Micología de Alimentos*” Escuela Universitaria de Análisis de Alimentos. 1, 5 y 8 de Julio de 1999. Duración: 21 hs. Gálvez. Santa Fe.
- b.5** “*Micotoxinas en Alimentos*”. Determinación de Aflatoxinas M1 en leche fluida y en polvo, mediante limpieza en columna de Inmunofinidad y posterior lectura Fluorométrica. Curso post-grado. Facultad de Ingeniería Química. U.N.L. 31 de marzo 2000. Santa Fe.
- b.6** “*Recuento, Aislamiento e Identificación de Mohos contaminantes Ambientales y de Alimentos*” Curso pre-congreso. Facultad de Ingeniería Química, U.N.L. 19 de noviembre de 2004- Teórico-práctico: duración: 20 hs. Santa Fe
- b.7** “*Recuento, Aislamiento e Identificación de Mohos contaminantes Ambientales y de Alimentos*” Curso pre-congreso. “*X Congreso Argentino de Micología*” y “*XX Jornadas Argentinas de Micología*”. Facultad de Medicina de Buenos Aires. 22 al 25 de mayo de 2005. Teórico-práctico: duración: 14 hs. Ciudad Autónoma de Buenos Aires.
- b.8** “*Micología Básica*”. Marco Programa CApIC- Curso de Acción para la Integración Curricular-Programa de Biología- ciclo Inicial-dirigido a docentes de la Universidad Nacional del Litoral de asignaturas relacionadas con la Microbiología –Laboratorio de Microbiología de la Facultad de Ingeniería Química. U.N.L. Duración 30 hs. teórico-práctico. 2006. Res CD 407. Santa Fe.
- b.9** “*Microbiología de los Alimentos*”. Convenio SET entre la Universidad Nacional del Litoral y la Universidad del Centro Educativo Latinoamericano de Rosario –

Santa Fe. Curso de Posgrado. Duración: 40 hs. clases teóricas y 30 hs. de trabajos prácticos y seminarios. 2006. Res. 030. Santa Fe.

- b.10** *“Recientes Avances en Aspecto Particulares de la Industria Láctea”*. Facultad de Ingeniería Química. U.N.L. 1-2-3 de Noviembre de 2006. Duración: 25 hs. Res. 333. Santa Fe.
- b.11** *“Microbiología Básica: Reconocimiento de bacterias, levaduras y mohos”*. Para docentes secundarios. Res. Ministerial N° 1235/07. Escuela Universitaria de Alimentos. Curso pre-Congreso: teórico-práctico. Del 4 al 8 de Junio de 2007. Duración: 40 horas. Reconquista. Santa Fe.
- b.12** *“Planes de Muestreo, recuento, aislamiento e identificación de Mohos y Sanitización”*. Módulo II: *“Recuento, aislamiento e identificación de la flora fúngica en la Industria”*. Escuela Universitaria del Alimento y Asociación Argentina de Micología. 4 al 19 de Junio de 2007. Duración: 8 horas. Reconquista. Santa Fe.
- b.13** *“Microbiología de Alimentos”* Convenio SET entre la Universidad Nacional del Litoral y el Colegio de Bioquímicos de Entre Ríos. Duración total: 60 hs. Setiembre de 2007. Exp. 501.796. Paraná. Entre Ríos.
- b.14** *“Los Hongos: Problemática como contaminantes del Ambiente y de los Alimentos”*. Curso Pre Congreso *“XI Congreso Argentino de Micología y XXI Jornadas Argentinas de Micología”*. Curso teórico- práctico. Duración: 30 h. Facultad de Ingeniería Química. U.N.L. Del 7 al 12 de Abril de 2008. Santa Fe.
- b.15** *“Recuento, aislamiento e identificación de hongos en los alimentos”*. Universidad Nacional de Quilmes. Curso teórico-práctico. Duración 25 h. Del 10 al 12 de Mayo de 2008. Buenos Aires.
- b.16** *“Micología de los Alimentos y Ambientes Industriales”*. Curso de Posgrado Perfeccionamiento. Teórico-práctico: 30h. Facultad de Química, Bioquímica y Farmacia. Universidad Nacional de San Luis – Del 26 al 29 de Mayo de 2009. Res. 542-09. San Luis.
- b.17** *“Micología de los Alimentos”*. Facultad de Ciencias Exactas, Químicas y Naturales. Universidad Nacional de Misiones. Curso de posgrado: teórico-práctico. Duración: 16 horas cátedra Del 13 y 14 de junio de 2011. Posadas. Misiones. Disp. N° 724.
- b.18** *“Especialización en hongos del ambiente y de los alimentos: Micología de los alimentos y del ambiente”*. Marco Programa CApIC- Curso de Acción para la

Integración Curricular-Programa de Biología- ciclo Inicial-dirigido a docentes de la Universidad Nacional del Litoral –Laboratorio de Microbiología de la Facultad de Ingeniería Química. U.N.L. Duración 30 hs. teórico–práctico. Del 29 de Noviembre al 5 de Diciembre de 2011. Santa Fe.

- b.19 “*Identificação de Fungos Micotoxigênicos*”**. Curso de posgrado. Teórico-práctico: 12 h. Faculdade de Ciências Aplicadas. Universidade Estadual de Campinas (UNICAMP). 16 a 19 de Setembro 2013. Brasil.
- b.20 “*Mohos contaminantes de alimentos y micotoxinas*”**. Curso Precongreso. *XIII Congreso Argentino de Micología*. Facultad de Ingeniería Química. UNL. Del 2 al 5 de Junio de 2014. Curso teórico. Duración: 8 h. Santa Fe.
- b.21 “*Identificación de especies de Aspergillus, Penicillium y Fusarium utilizando características macro y microscópicas*”**. Coordinadora curso precongreso. Teórico-práctico: 8 h. *XIII Congreso Argentino de Micología. XXIII Jornadas Argentinas de micología y Ira. Reunión de la Asociación Micológica Carlos Spegazzini*. 23 de Agosto de 2014. Ciudad de Buenos Aires.
- b.22 “*Microbiología básica*”**. Curso de capacitación: García Hnos. Agroindustrial S.R.L. 23 y 24 de Junio de 2015. Curso teórico-práctico. Duración: 10 h. Gobernador Crespo. Santa Fe.
- b.23 “*Taller de reconocimiento de mohos contaminantes de alimentos y ambiente*”** Disertante curso Precongreso. Teórico-práctico: 6 h. III Congreso Bioquímico del Litoral. XVI Jornadas Argentinas de Microbiología. 5 de Agosto 2015. Santa Fe.
- b.24 “*Aspectos básicos de microbiología: Microscopía y caracterización de Microorganismos*”**. Curso de capacitación: Agrana Fruit Argentina S.A. 16 de Octubre de 2015. Curso Teórico- práctico. Duración: 5 h. Coronda. Santa Fe.
- b.25 “*Observación de géneros fúngicos contaminantes de alimentos y ambiente*”**. Curso de extensión SET. Centro Universitario Reconquista-Avellaneda-UNL. Curso teórico-práctico: 12h. 2, 3 y 4 de noviembre de 2015. Reconquista Santa Fe.
- b.26 “*Capacitación en la observación de microorganismos: bacterias, levaduras y mohos*”**. Curso capacitación: Abramova Anastasia (Rusia). Curso: Teórico-práctico: 20h. 6 de Mayo de 2016. Laboratorio de Microbiología. Facultad de Ingeniería Química. UNL.

b.27 “Micotoxinas y Métodos de detección: módulo Micotoxinas y Micetismo”.

Curso de posgrado Maestría en Micología Médica de la UNNE. Teórico-práctico. 21 y 22 de Julio de 2016 para alumnos del exterior. Unidad Micología del Hospital de Infecciones F.J. Muñiz. Buenos Aires.

b.28 “Metodologías utilizadas para el recuento de microorganismos e identificación de bacterias patógenas en alimentos”.

Curso de capacitación: Nestlé Argentina. Teórico-práctico. Duración: 40 h. Del 15 de abril al 24 de mayo de 2019. FIQ-UNL.

b.29 “Microorganismos en alimentos: acción benéfica y nociva sobre los mismos”.

Taller teórico- práctico. En el marco del Ingreso 1000/20. Duración: Del 18 al 19 de Febrero de 2020. FIQ-UNL.

b.30 “Microbiología del agua”. Compañía Industrial Cervecera. Curso teórico: 2 h. 14 de junio de 20216.

b.31 “Microbiología de Alimentos” Curso de posgrado. Servicios Educativos a Terceros-UNL. Teórico-práctico. Abril 2025 -2028. Res. CS. N° 172.

3.c- BECA OBTENIDA.

Beca otorgada en el marco del Programa de Becas de Maestría y Doctorado para Docentes de la UNL. Res. C.S. 379 del 26 de Agosto de 2010. Duración: 2 años.

Tema de tesis propuesto: **“Control del desarrollo de hongos contaminantes de alimentos mediante iones dosificados por materiales microporosos”.**

Director: Dr. Zamaro Juan Manuel. CENACA-CONICET. UNL. Codirectora: Dra. Zapata de Basilio María de la Luz. Facultad de Ingeniería Química- UNL.

3.d - PROYECTOS DE INVESTIGACION

- Grupo colaborador del Proyecto: "Grado de Influencias de las Tecnologías de diseño sobre la contaminación fúngica ambiental en locales de viviendas urbanas y suburbanas". CAI+D Proyecto: 12/166, años 2000 – 2004. En el Dpto. Ingeniería en Alimentos. Cátedra de Microbiología. Facultad de Ingeniería Química. Universidad Nacional del Litoral.
- Grupo colaborador del Proyecto: "Bioaerosoles fúngicos en la cadena de industrialización del trigo". CAI+D Proyecto: 12/H403, años 2005 – 2008. En el Dpto. Ingeniería en Alimentos. Cátedra de Microbiología. Facultad de Ingeniería Química. Universidad Nacional del Litoral.

- Grupo colaborador del Proyecto: “Control de mohos pigmentados en plantas procesadoras de alimentos”. Universidad Nacional del Litoral, CAI+D Proyecto: 12/9092, 2009- 2012. En el Dpto. Ingeniería en Alimentos. Cátedra de Microbiología. Facultad de Ingeniería Química. Universidad Nacional del Litoral.
- Grupo colaborador del Proyecto: “Residuos y contaminantes en cadenas de agroalimentos prioritarias de la región central Santafesina”. Investigación Científico Tecnológico – PICT 2010 BICENTENARIO N° 2011 – financiado por la agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica (ANPCyT). Julio 2011- diciembre 2015. PRINARC- Dpto. Ingeniería en Alimentos. Cátedra de Microbiología. Facultad de Ingeniería Química. Universidad Nacional del Litoral.
- Grupo colaborador del Proyecto “Micorreactores y sensores basados en películas nanométricas de zeolita”. Universidad Nacional del Litoral, CAI+D Proyecto 12/Q267. Centro Nacional de Catálisis. Facultad de Ingeniería Química. Universidad Nacional del Litoral.
- Grupo colaborador del Proyecto “Síntesis y aplicación catalítica de películas porosas funcionalizadas en canales de micro-reactores”. Universidad Nacional del Litoral. CAI+D 2011 PI 00486. Centro Nacional de Catálisis. Facultad de Ingeniería Química. Universidad Nacional del Litoral.
- Grupo responsable del proyecto “Utilización de un residuo agroindustrial proveniente de la cáscara de maní con propiedades antifúngicas aplicadas en productos lácteos: quesos”. Ministerio de Ciencia y Tecnología e innovación productiva (ASAcTel) Investigación aplicada en PyMEs 2016. Código del proyecto: 1010-008-16.
- Grupo responsable del proyecto “Desarrollo de películas antifúngicas conteniendo nanopartículas de plata para la conservación de alimentos”. Ministerio de Ciencia y Tecnología e innovación productiva (ASAcTel). Investigación orientada 2016. Código del proyecto: 2010-037-16.
- Grupo responsable del Proyecto “Desarrollo de métodos analíticos avanzados para la determinación de residuos y contaminantes químicos en arroz”. CAI+D 2016 Tipo I – Proyectos Especiales (PE) CAI+D para Grupos en Promoción.

- Grupo responsable del proyecto “Desarrollo y aplicación catalítica de microestructuras con recubrimientos porosos funcionalizados” CAI+D 2016. Código del proyecto N°50420150100071LI.
- Directora técnica del Proyecto “Desarrollo de Tecnología O-NTP para garantizar la seguridad y calidad de los granos de cereales y sus productos resultantes”. Ministerio de Ciencia y Tecnología e innovación productiva (ASAcTel). Innovación productiva 2018. Código del proyecto: IP-2018-0027.
- Grupo responsable del Proyecto “Desarrollo de nuevos prototipos de alimentos funcionales, fermentados o no, en base a maní. Fundación Maní Argentino (FMA). Asociación Argentina de Tecnólogos de Alimentos (AATA). Diciembre 2020.
- Grupo responsable del Proyecto “Biodegradación de Hidrocarburos utilizando Bacterias y Mohos Hidrocarbonoclasticos aislados de ambientes contaminados” CAI+D 2020 Tipo I. Código del proyecto N°50520190100072LI.
- Grupo responsable del Proyecto “Síntesis de nanomateriales multifuncionales: Redes metalorgánicas (MOFs) y Nano-óxidos para aplicaciones catalíticas, de adsorción y microbiológicas” CAI+D 2020 Tipo II. Código del proyecto 50620190100168LI.
- Grupo colaborador del Proyecto “Desarrollo de tecnologías catalíticas para procesos de almacenamiento y conversión de energía basadas en películas nanoestructuradas de metales no nobles” PICT-2019-2019-01880 (ANPCyT) a partir del 14/12/2023.
- Grupo responsable del Proyecto “Síntesis y modulación de propiedades de nanomateriales avanzados: Redes metalorgánicas y nano-óxidos aplicados en procesos de remediación ambiental” CAI+D 2024. Tipo II. Código del proyecto 85520240100149LI
- Co-directora del Proyecto: Métodos analíticos avanzados para la determinación de residuos y contaminantes en productos derivados de Cannabis. CAI+D 2024. Tipo II. Código del proyecto 85420240100136LI.

Integrante del Grupo de Investigación “Sólidos Nanoporosos Multifuncionales” **GISNAM** bajo la dirección del Dr. Juan Manuel Zamaro. Instituto de

Investigaciones en Catálisis y Petroquímica. FIQ-CONICET-UNL. Octubre 2021 y continúa.

3. e- FORMACION DE RECURSOS HUMANOS DE GRADO Y POSGRADO.

- **Directora** de Tesina para optar al título de Licenciada en Química de la Srta. Baisetto Marianela Carolina. “Efecto de la irradiación UV-C sobre conidios de especies del género *Alternaria* aislados de industrias alimentarias”. “Comparación con el comportamiento de *Aspergillus carbonarius* y *Geotrichum candidum*”. Facultad de Ingeniería Química. U.N.L. Acta de examen N° 31100025 (2011)

- **Directora** de Tesina para optar al título de Licenciada en Ciencias y Tecnología en Alimentos de la Tca. Viano Griselda “Biodiversidad Fúngica en Granos de *Amaranthus mantegazzianus* Orgánico”. Facultad de Ingeniería Química. U.N.L. Acta de examen N° 101400013 8 (2014)

- **Directora** de Pasantía de Kock Pomerantz, Melina. “Estudio de la acción inhibitoria de la mínima concentración de Ag^+ , en condiciones fermentativas sobre hongos aislados de alimentos”. De la carrera de Licenciatura en Química. Facultad de Ingeniería Química. U.N.L. Res. C.D.n°472/01. Aprobada 2012.

- **Directora** de Tesina para optar al título de Licenciada en Química de Kock Pomerantz, Melina. “Estudio de la acción inhibitoria de Ag-Zeolita en mohos y levaduras aislados de alimentos alterados en condiciones de baja tensión de oxígeno”. Facultad de Ingeniería Química. U.N.L. Acta de examen N°31300145 (2013).

- **Directora** de Tesina para optar al título de Licenciada en Biotecnología de la Srta. Galarraga Méndez Maria Paula. “Efecto de la luz UV sobre la producción de metabolitos secundarios en cepas de *Alternarias*” Facultad de Bioquímica y Ciencias Biológicas. Acta de examen N° L0204/13 (2013).

- **Directora** de Pasantía de Rodriguez Ma. Sol. “Evaluación de la acción antifúngica de películas conteniendo nanopartículas de plata” Prácticas Extracurriculares. Duración: 10 h semanales durante 12 meses a partir del 1 febrero de 2018. Facultad de Ingeniería Química. UNL.

- **Directora** de Pasantía de Cariboux Débora. “Evaluación de la acción antifúngica de películas conteniendo nanopartículas de plata” Prácticas Extracurriculares. Duración: 10 h semanales durante 12 meses a partir del 1 febrero de 2018. Facultad de Ingeniería Química. UNL.

- **Directora** Tesina para optar al título de Licenciada en Biotecnología de la Srta. Valentina Novello. “Evaluación de la capacidad de producción de Fumonisinas (FB) y Zearalenona (ZEA) de especies de *Fusarium*, aisladas de muestras de maíz de la zona central de santa fe utilizando una tecnología de O-NTP (Ozono-Plasma frio)” Facultad de Bioquímica y Ciencias Biológicas. Acta de examen N°E38892/22 (2022).

- **Co-directora** de tesis para optar al título de Magister en Ciencia y Tecnología de Alimentos de Lic. María Delfina Bocco Gianello “Utilización de aceites esenciales como antifúngicos para aplicación en la industria quesera”. Acta de examen N°0003/23 (2023).

- **Directora** Práctica Docente Universitaria para optar al título de Profesora en Química de Débora Noami Pérez. “Prácticas de laboratorio para promover competencias científicas en estudiantes de Introducción a la Biología de la FIQ-UNL”. Julio 2024 y continúa.

- **Directora** de Pasantía de Camila Dascani. “Mejora en el desempeño de la enseñanza en los trabajos prácticos de laboratorio” Prácticas Extracurriculares en docencia. Duración: 10 h semanales durante 6 meses a partir del 1 de marzo de 2025. Facultad de Ingeniería Química -UNL.

3. f- JURADO DE TESINA DE CARRERA DE GRADO-POSGRADO

- Jurado en Tribunal Examinador de Trabajo Final de la carrera de Licenciatura en Biotecnología, correspondiente a la alumna María Florencia Franciosi sobre: “**Procesos avanzados de oxidación (UV/H₂O₂) aplicados al estudio de la inactivación de *Pseudomonas aureoginosa***”. Directora: Dra. Marisol Labas. Facultad de Bioquímica y Ciencias Biológicas. U.N.L. 27 de diciembre de 2011. Acta de examen N° L0381/11.

- Jurado suplente en el tribunal examinador del trabajo final de la carrera de Licenciatura en Biotecnología, alumna Delfina Zaburlín sobre: “Diseño de un ensayo por PCR para la detección de profagos en lactobacilos probióticos” Director: Dr. Diego Mercanti. Codirección: Dra. Andrea Quiberoni en el Instituto de Lactología Industrial (INLAIN - UNL - CONICET). Res. 82/16.

- Jurado en Tribunal Examinador de Trabajo final de la carrera de Licenciatura en Biotecnología, de la alumna Marianela Finos sobre: “Actividad antifúngica de sistemas nanoparticulados ovoalbúmina-cinamaldehído contra hongos filamentosos de pan.

Directora: Laura Frison. Facultad de Bioquímica y Ciencias Biológicas. U.N.L. 25 de abril de 2018. Acta de examen N° L0040/18.

- Jurado en Tribunal Examinador de trabajo final de la carrera de Licenciatura en Biodiversidad, de la alumna Ceccotti, Micaela Paz sobre: “Evaluación del estrés producido por la exposición a mohos acuáticos (*Saprolegnia* sp.) en estadios embrionarios de *Elachistocleis bicolor* (Anura: Microhylidae)”. Directora: Ghirardi Romina. Facultad de Humanidades y Ciencias- UNL. 24 de Agosto de 2018. Acta de examen N° 0951/18.

- Jurado en tribunal Examinador del trabajo final de la carrera de Licenciatura en Ciencias y Tecnología de los Alimentos, alumno Mauricio Leandro Vicentín sobre: “Elaboración de una bebida fermentada tipo cerveza libre de gluten”. Directora: Viano Griselda. Centro Universitario Reconquista-Avellaneda. FIQ-UNL. 16 de diciembre de 2020. Acta de examen E14766/20.

- Jurado en tribunal Examinador del trabajo final de la carrera de Licenciatura en Química, alumna Nadia Estefanía Guerra sobre: “Respuestas ambientales y de los organismos a sustancias contaminantes antimicrobianas”. Directora: Karen Russell-White. FIQ-UNL. 17 de diciembre de 2020. Acta de examen E14854/20.

- Jurado suplente en el tribunal examinador del trabajo final de la carrera de Licenciatura en Biotecnología, alumna Jélica Soledad Gornati sobre: “Diseño de estrategias innovadoras para la inactivación de bacteriófagos en ambientes de la industria láctea” Directora: Dra. Mariángeles Briggiler Marcó, Codirección: Dra. Andrea Quiberoni en el Instituto de Lactología Industrial (INLAIN - UNL - CONICET). Res. 211/22

- Jurado en tribunal Examinador del trabajo final de la carrera de Licenciatura en Ciencias y Tecnología de los Alimentos, Tca. Mariana Lidia Bergallo sobre: “Estudio del grado de concentración y recuperación de proteínas de *Amaranthus mantegazzianus* retenidas por resinas de intercambio iónico”. Directora: Alicia Guibert. Centro Universitario Reconquista-Avellaneda. FIQ-UNL. Defensa de tesis: junio 2023.

- Jurado en tribunal examinador del trabajo final de la carrera de Licenciatura en Ciencias y Tecnología de los Alimentos, Tco. Matias José Zilli sobre: “Validación secundaria del medio de cultivo cromogénico Agar Chromocult para coliformes para el recuento e identificación de coliformes totales y *Escherichia coli* por la técnica de Filtración por Membrana para muestras de agua tratada”. Directora: Melisa Gerard.

Licenciada en Biotecnología - Supervisora de área Microbiología Aguas Santafesinas S.A- Santa Fe. Acta: E68270/24-Octubre 2024.

- Jurado suplente en el tribunal examinador para el grado académico Magister en Ciencia y Tecnología de Alimentos de la Ing. Josefina María del Río: “Evaluación de la capacidad antagonista de bacterias ácido lácticas como estrategia de bioconservación en carne de pollo”, Directora: Dra. María Florencia ZACARÍAS, co directora: Mg. María Sara SALSI. Res. CD. N°541/24.
- Jurado en tribunal examinador del trabajo final de la carrera de Licenciatura en Ciencias y Tecnología de los Alimentos, Tca. Mariana Martinez sobre: “Características de las mieles producidas en la región noreste de Santa Fe. Comparación cosecha 2011/2012 y 2020/2021”. Directora: Lic. Griselda Viano. Acta: E87505/25-Setiembre 2025.

3. g- JURADO EVALUADOR DE PROYECTOS

- Jurado evaluador ProyectáBIO organizado por la Universidad Nacional del Litoral a través del Programa UNLBio. 24 de Junio de 2019.
- Jurado evaluador ProyectáBIO organizado por la Universidad Nacional del Litoral a través del Programa UNLBio. 14 de Junio de 2021.
- Jurado evaluador XXVI Encuentro de Jóvenes Investigadores (EJI) de la Universidad Nacional del Litoral organizado por esta Casa, por la Dirección de Posgrado y por la Federación Universitaria del Litoral – F.U.L Octubre 2023. Res. 5982/2023.
- Jurado Evaluador “Quinta convocatoria A PROYECTOS de investigación de la Universidad Nacional de Rafaela-UNRaf. – año 2023. Noviembre.
- Jurado Evaluador “Séptima convocatoria A PROYECTOS de investigación de la Universidad Nacional de Rafaela-UNRaf. – año 2025..

3.h- ACTIVIDADES DE EXTENSION AL MEDIO.

- Responsable del Laboratorio de Servicios a Terceros (SAT-CETRI-UNL) Unidad Ejecutora Microbiología Industrial en los convenios firmados entre la Universidad Nacional del Litoral y distintas Empresas e Instituciones de la región: Municipalidad de Santo Tomé, Agrana Fruit Argentina S.A, Over S.R.L, Compañía Industrial Cervecera, Nestlé S.A, Garcia Hnos Agroindustrial S.R.L, INTA Rafaela, Danone S.A. entre otras. a partir de Noviembre del 2014 y continúa.

- Consultora en la implementación de un "Banco de hongos toxicogénicos y deterioradores, contaminantes de los alimentos", para el Laboratorio de Higiene de los Alimentos UNICAMP, Facultad de Ciencias Aplicadas Universidad de Campinas UNICAMP, San Pablo, Brasil. 16 Setiembre de 2013 y continúa.

- Integrante del grupo de trabajo del S.A.T. (Servicios a Terceros). Unidad Ejecutora Microbiología Industrial en los convenios firmados entre la Universidad Nacional del Litoral y distintas Empresas e Instituciones de la región. A cargo del Dr. Juan Carlos Basílico en el Dpto de Tecnología de los Alimentos y Biotecnología de la FIQ- UNL desde Marzo de 1996 hasta Octubre de 2014.

3.i. GESTION

- Consejera representante del Claustro Docente Auxiliares ante el Consejo Directivo FIQ-UNL, período 2022-2023. Resol. CD N° 354.

- Consejera representante del Claustro Docente Auxiliares ante el Consejo Directivo FIQ-UNL, período 2024-2025. Resol. CD N° 568.

4- PUBLICACIONES

CON REFERATO:

- ***“Estudio de la flora fúngica ambiental de la biblioteca de la Facultad de Ingeniería Química de la Universidad Nacional del Litoral”*** N.R. Kopp, C. Chiericatti, M.Z. Basílico, J.C.Basílico. Revista Argentina de Micología. 1998. Asociación Argentina de Micología. **21**: 10 – 13. ISSN: 0325-4755.
- ***“Characterization and control of thread mould in cheese.”*** J.C.Basílico, M.Z. de Basílico, C.Chiericatti and C.G.Vinderola. Letters in Applied Microbiology 2001, Wiley- Blackwell- Society for Applied Microbiology. **32**, 419-423. ISSN: 0266-8254.
- ***“Estudio de la flora fúngica de pimientas en grano.”*** Martins, Jorge Luis; Zapata de Basílico, María de la Luz; Chiericatti, Carolina Andrea; Basílico, Juan Carlos. FABICID catálogo latindex, 2001. Centro de publicaciones U.N.L. vol. **5**, 41- 47. ISSN: 0329-5559
- ***“Influence of environmental factor on airborne fungi in houses of Santa Fe city, Argentina”*** María de la Luz Z. Basílico, Carolina Chiericatti, E. Elena Aríngoli, Rafael L. Althaus and Juan Carlos Basílico. Science of the Total Environment.

Elservier for Scientific Research into the Environment, 2007. **376**: 143-150. ISSN 0048-9697

- ***“Diseño de un equipo radiante de UV-C y Acción de la radiación sobre conidios con diferentes contenidos en melanina”***. Basílico, J.C.; Chiericatti, C.; Baisetto, M.; Zapata de Basílico, M.L. Revista Argentina de Microbiología. Supl. 1. Vol. 42, 2010. ISSN 0325-7541.
- ***“Acción de la Ag-Mordenita sobre el crecimiento de hongos contaminantes de alimentos”***. Zapata de Basílico, M.L.; Chiericatti, C.; Basílico, J.C.; Zamaro, J.M. Revista Argentina de Microbiología. Supl. 1. Vol. 42, 2010. ISSN 0325-7541
- ***“Evaluación de riesgos de Micotoxinas en leche bovina producida en Argentina”***. Signorini, M.; Gaggiotti, M. Molineri, A. Chiericatti, C.; Zapata de Basílico, M.L.; Basílico, J.C.; Pisani, M. Revista Argentina de Microbiología. Supl. 1. Vol. 42, 2010. ISSN 0325-7541.
- ***“Identificación de Aspergillus de la sección Nigri contaminantes de Alimentos”***. Sobrero, S.; Chiericatti, C.; Aríngoli, E.; Fernández, V.; Basílico, J.C.; Basílico, J.C. Revista Argentina de Microbiología. Supl. 1. Vol. 42, 2010. ISSN 0325-7541.
- ***“Exposure assessment of mycotoxins in cows’ milk in Argentina”***. Signorini, M.L.; Gaggiotti, M., Chiericatti, C. A.; Zapata de Basílico, M.L., Basílico J.C. and Pisani, M. Food and Chemical Toxicology. Elsevier, 2012. **50**: 250-257. ISSN 0278-6915
- ***“Mycoflora study in a wheat flour mill of Argentina”***. E.Elena Aríngoli; Damian Cambiagno; Carolina Chiericatti; Juan Carlos Basílico; Maria de la Luz Zapata Basílico. Brazilian Journal of Microbiolog, 2012. ISSN 1517-8382.
- ***“Novel application of HKUST-1 metal-organic framework as antifungal: Biological tests and physicochemical characterizations”***. Chiericatti Carolina, Basílico Juan Carlos, Basílico Maria L Zapata, Zamaro Juan Manuel. Microporous and Mesoporous Materials. Elsevier. 2012. **162**:60-63.
- ***“Parámetros cinéticos como herramienta para la caracterización de aislados de Aspergillus sección Nigri”***. María Silvina Sobrero; Laura N. Frisón, Carolina Chiericatti, E. Elena Aríngoli, Juan C. Basílico, María L.Z. Basílico. Revista Venezolana de Ciencia y Tecnología de Alimentos. 2013. 4 (2):146-156. ISSN: 22184384.
- ***“Fungos potencialmente micotoxigênicos em feijões (Phaseolus vulgaris L.) de diferentes marcas comerciais”***. Camila L. Amaral, Carolina Chiericatti, Juan Carlos

Basilico, Natália C.A. Ferreira, Adriane E.C. Antunes. Revista Científica Eletrônica de Agronomia. Garça, 2013. 24 (2): 69-77.

- **“Antifungal activity of silver ions exchanged in mordenite”** Chiericatti Carolina, Basilico Juan Carlos, Basilico Maria L Zapata, Zamaro Juan Manuel. Microporous and Mesoporous Materials. Elsevier. 2014. 188: 118-125.
- **“Contaminación fúngica de granos de *Amaranthus mantegazzianus* orgánico. Efecto del riego natural y artificial”.** Viano, G.; Guibert, A.; Basilico, J.C.; Chiericatti, C. Lilloa. Supl. Vol. 51. 2014. ISSN 0075-9481.
- **“Evaluación de la actividad antifúngica de pigmentos de piel de maní agregados en pinturas para recubrimiento superficial de quesos”.** Frisón, L.; Ramos, E.; Domanico, R.; Murano, M.; Chiericatti, C. Lilloa. Supl. Vol. 51. 2014. ISSN 0075-9481.
- **“Relevamiento de micotoxinas en alimentos para bovinos”.** Gaggiotti, M. del. C.; Chiericatti, C.; Basílico, J.C. y Romero, L. “37º Congreso Argentino de Producción Animal, 2nd Joint Meeting ASAS-AAPA, XXXIX Congreso de la Sociedad Chilena de Producción Animal. Buenos Aires, Argentina”. Revista Argentina de Producción Animal. Volumen 34/2014/Supl. 1 ISSN 2362-342X versión informática, Secciones-NA-NA76.
- **“Effect of different sanitizers against *Zygosaccharomyces rouxii*”.** Laura N. Frisón; Carolina A. Chiericatti; Elena E. Aríngoli; Juan C. Basilico; María Z. Basilico. Journal of Food Science and Technology. 2015. Vol. 57 (7): 4619- 4624.
- **“Multiclass compatible Sample preparation for UHPLC–MS/MS. Determination of Aflatoxin M1 in Raw Milk”.** Nicolás Michlig, María Rosa Repetti, Carolina Chiericatti, Silvia R. García, Mónica Gaggiotti, Juan C. Basílico, Horacio R. Beldoménico. Chromatographia. DOI 10.1007/s10337-015-2972-1. ISSN 0009-5893 Octubre 2015.
- **“Risk factors associated with the presence of aflatoxin M1 in raw bulk milk from Argentina”** N. Michlig, M. Signorini, M. Gaggiotti, C. Chiericatti, J.C. Basílico, M.R. Repetti, H.R. Beldoménico. Food Control. Elsevier. 2016. 64: 151-156.
- **“Quantification of aflatoxin M1 carry-over rate from feed to soft cheese”** D. Costamagna, M. Gaggiotti, C.A. Chiericatti, L. Costabela, G.M.L. Audero, M. Taverna, M.L. Signorini. Toxicology Reports. Elsevier. 2019. (6) 782-787.
- **“Alterantes microbianos atípicos en yogures argentinos: mohos gasógenos y bacterias del género *Gluconobacter*”** María Luján Capra, Laura Frisón, Carolina

Chiericatti, Ana G. Binetti y Jorge A. Reinheimer. Revista Argentina de Microbiología AAM. Diciembre 2019.

- **“Composite films based on silver-zeolite/polymer as efficient antifungals”**. Carolina A. Chiericatti, Luis A. Lozano, Juan M. Zamaro. Chemistry Select. Wiley-VCH. 2020. doi.org/10.1002/slct.2020013.
- **“Monitoreo de la calidad microbiológica e identificación de micoflora en algunos frutos secos comercializados en la ciudad de Santa Fe (Argentina)”**. Juan Pablo Quintero-Cerón, Carolina Chiericatti, Melisa Vasquez, María Julia Spotti, Carlos Carrara. VI Jornadas de Ciencia y Tecnología. Facultad de Ciencias Agrarias. Universidad Nacional de Rosario. ISSN On-Line: 2250-8872. Junio 2021
- **“Efecto de la radiación UV-C sobre la calidad y la flora fúngica contaminante natural de arándanos (*Vaccinium corymbosum L.*, variedad *O’Neal*)”** Laura Noemí Frisón, María Zoé Rivas, Carolina Andrea Chiericatti, Andrea Marcela Piagentini. Revista del Laboratorio Tecnológico del Uruguay. 2021. doi/10.26461/22.06
- **“Nanosilver-loaded metal-organic framework UIO-66 with strong fungicidal activity”**. Carolina Chiericatti, Luis Lozano, Juan Manuel Zamaro. The Royal Society of Chemistry and IChemE. 2023. DOI: 10.1039/d2me00233g
- **“Atypical Spoilage Microorganisms in Argentinean Yogurts: Gas-Producing Molds and Bacteria of the Genus *Gluconobacter*”** María LujánCapra, Laura N. Frisón, CarolinaChiericatti, Ana G. Binetti, Jorge A. Reinheimer. Advances in Medicine and Engineering Interdisciplinary Research, 2024, Volume 2, Issue 2 DOI: 10.32629/ameir.v2i2.2019

SIN REFERATO:

- **“La sanitización en la industria alimentaria”**. Carolina Chiericatti, Laura Frisón. *Revista Cicha*. Cámara Industrial y Comercial del Helado Artesanal. Octubre 2009. N° 78: 38-40.
- **“Sanitización en frutas frescas”**. Carolina Chiericatti, Laura Frisón. *Revista Cicha*. Cámara Industrial y Comercial del Helado Artesanal. Mayo 2010. N° 80: 24-28
- **“La sanitización en la Industria alimentaria”**. Laura Frisón; Carolina Chiericatti. *Producto Químico: Revista de divulgación científica del Centro de Estudiantes de Ingeniería Química*. Secretaría de Ciencia y Técnica. Edición 2010.

- **“Nuevas tecnologías de desinfección: Uso de la luz UV”**. Carolina Chiericatti, Laura Frisón. *Revista Cicha*. Cámara Industrial y Comercial del Helado Artesanal. Octubre 2010. N° 82: 30-34.
- **“Ozono: una nueva alternativa para la sanitización de frutas”**. Carolina Chiericatti, Laura Frisón. *Revista Cicha*. Cámara Industrial y Comercial del Helado Artesanal. Noviembre 2011. N° 86: 26-28.

Capítulo de Libro.

- **“Mohos productores de gas y *Gluconobacter*: nuevos alterantes microbianos en yogures argentinos”** Avances y tendencias en la industria láctea. Leches fermentadas. UNL. Ma. Luján Capra, Laura Frison, Carolina Chiericatti, Ana Binetti, Jorge Reinheimer. 2020 (3): 61-71.

5- CONFERENCIAS.

Disertante: “Aspectos Positivos y Negativos de Hongos en Alimentos”. Dictado de charla de 60 minutos de duración, en el marco de la “VI Semana de la Ciencia y la Tecnología” organizada por la Universidad Nacional del Litoral- Del 19 al 26 de agosto de 2008. Resol. MINCYT N° 412/04 Santa Fe.

Disertante: “Contaminación fúngica ambiental en un molino harinero”. Expositora en el “Simposio-Taller: El Laboratorio de Ciencias Experimentales. Comunicación de experiencias en el ámbito de ciencias de la naturaleza”. Facultad de Ingeniería Química. U.N.L. 20 de Noviembre de 2009. Santa Fe.

Disertante: “Control del desarrollo de hongos contaminantes de alimentos mediante iones dosificados por materiales microporosos”. Mesa redonda: Control de mohos en la industria de los alimentos. XII Congreso Argentino de Micología. XXIII Jornadas Argentinas de Micología. Del 24 al 27 de agosto de 2014. Buenos Aires.

Disertante: “2da. Mesa redonda de Graduados del Ciclo de Licenciatura en ciencia y Tecnología de alimentos”. Centro Universitario Reconquista- Avellaneda. UNL. 14 de Mayo de 2015- Reconquista. Santa Fe.

Disertante: “Congreso de Educación, Ciencias y Perspectivas Didácticas”. Organizado por ISP N°4 y la UNL. 2 y 3 de Setiembre de 2016. Duración: 16 h. Res. Ministerial de la provincia de Santa Fe N° 1375/16.

Disertante: Jornadas de actualización: “Micotoxinas en alimentos”. Red Servicios SRL. 14 de Junio de 2017. San Nicolás. Buenos Aires.

Disertante: en el marco del *“50 Aniversario de la Universidad Nacional del Litoral en la Ciudad de Reconquista”* sobre tecnología actual utilizada en el laboratorio de microbiología. 12 de Mayo de 2023. Reconquista. Santa Fe.

Disertante: Simposio *“Industrias alimentarias: Nuevos desafíos”*. *“Materiales microporosos que dosifican iones de plata para el control de hongos en alimentos: quesos”*. Organizado por ASSAL. 24 de octubre de 2024.

5. a- COMUNICACIONES EN CONGRESOS Y JORNADAS.

5.1 *“Contaminación fúngica de semillas de Algodón para alimentación de ganado vacuno lechero”*. C. Chiericatti; M. Z. Basílico; J. Martins; J.C. Basílico. *“II Encuentro Bromatológico Latinoamericano”* 17 al 19 de Abril de 1.997. Córdoba

5.2 *“Hongos contaminantes de frutillas Naturales y Procesadas”*. Chiericatti C.; Luque A.; Riva C.; Basílico M. L. *“3er. Encuentro de Bioquímicos”* 7, 8 y 9 de Agosto de 1997. Rosario.

5.3 *“Hongos resistentes al calor en frutillas Naturales Procesados”* Basílico M. Z.; Chiericatti C.; Basílico J. C. *“Terceras Jornadas Rioplatenses de Microbiología”* 12 al 15 de Octubre de 1.997. Buenos Aires.

5.4 *“Estudio de la flora fúngica de Pimientas en granos”* Martins J.; Chiericatti C.; Pantanali R.; Basílico M.Z.; Basílico J. C. *“VIII Congreso Argentino de Micología”* 12 al 14 de Agosto de 1998. San Miguel de Tucumán.

5.5 *“Estudios de la flora fúngica ambiental en Biblioteca Central de la Facultad de Ingeniería Química”* Rodriguez Kopp. N; Chiericatti C; Basílico M.Z; Basílico J.C. *“VIII Congreso Argentino de Micología”*. 12 al 14 de Agosto de 1998. San Miguel de Tucumán.

5.6 *“Presencia de hongos potencialmente toxicogénicos y de Aflatoxinas en semillas de algodón utilizados en la alimentación de ganado vacuno lechero”* C. Chiericatti, M.Z. Basílico, J.C. Basílico. *“VIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos”* A.A.T.A. 13 al 15 de Mayo de 1999. Rafaela - Santa Fe.

5.7 *“Recuento, aislamiento e identificación de Aspergillus y Penicillium en un alimento dietético a base de fibra de salvado”*. N. Maciel, C. Chiericatti, M.Z. Basílico, J.C. Basílico *“Jornadas de divulgación de trabajos de cátedra y de investigación para estudiantes y graduados”*. Facultad de Formación Docente en Ciencias Biológicas. U.N.L. 28 de Octubre de 1999. Santa Fe.

- 5.8 ***“Contaminación fúngica en quesos de pasta hilada de humedad intermedia y en ambiente de la planta elaboradora”*** Basílico M.Z. Chiericatti C.; Basílico J.C. “III Congreso Latinoamericano de Micología”. 31 Agosto al 3 Septiembre, 1999. Caracas, Venezuela.
- 5.9 ***“Airborne fungi contamination in urban and suburban domestic dwellings”***. Basílico J.C., Chiarveti J.M., Chiericatti C., Basílico M.Z. *14th Congress of the International Society for Human and Animal Mycology*. 8-12 Mayo de 2000. Buenos Aires.
- 5.10 ***“Contaminación fúngica ambiental en viviendas de la ciudad de Santa Fe”***. Chiericatti, C. “VIII Encuentro de jóvenes investigadores de U.N.L.”- 28 de Octubre de 2004 Santa Fe.
- 5.11 ***“Determinación de Aflatoxinas M1 en leche utilizando HPLC y Fluorometría”***. Sanchez, G.; Maine, M.A.; Chiericatti, C.; Basílico, M.; Basílico, J.C. “Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos” - ISBN 987-98379-7-5. 24, 25 y 26 de Noviembre de 2004- Córdoba.
- 5.12 ***“Análisis de Deoxinavalenol y Zearalenona en harina, gluten y almidón de trigo”*** Chiericatti, C.; Aríngoli, E.; Basílico, J.C.; Basílico, M.Z. “X Congreso Argentino de Micología”, “XX Jornadas de Argentino de Micología”, del 22 al 25 de Mayo de 2005. Buenos Aires.
- 5.13 ***“Control de Zygocharomyces rouxii en plantas elaboradoras de bebidas sin alcohol con jugos de frutas”***. Frisón, L.N.; Chiericatti, C.A.; Basílico, M.Z.; Basílico, J.C. “X Congreso Argentino de Micología”, “XX Jornadas de Argentino de Micología”, del 22 al 25 de Mayo de 2005. Buenos Aires.
- 5.14 ***“Factores ambientales que influyen sobre la flora fúngica en las viviendas de la ciudad de Santa Fe”***. Basílico, M.Z.; Chiericatti, C.A.; Aríngoli, E.E; Althaus, R. L.; Basílico, J.C.; “X Congreso Argentino de Micología”, “XX Jornadas de Argentino de Micología”, del 22 al 25 de Mayo de 2005. Buenos Aires.
- 5.15 ***“Mohos perfectos aislados de alimentos para humanos y animales y de productos farmacéuticos”***. Martins, J.L.; Chiericatti, C.A.; Pantanali, R.; Basílico, M.Z.; Basílico, J.C. “X Congreso Argentino de Micología”, “XX Jornadas de Argentino de Micología”. Del 22 al 25 de Mayo de 2005. Buenos Aires.
- 5.16 ***“Zygosaccharomyces rouxii involucrada en la alteración de bebidas sin alcohol a base de jugos frutas”***. Frisón, L.N.; Chiericatti, C.; Basílico, M.Z.; Basílico, J.C.

- “VII Encuentro Bromatológico Latinoamericano” “1° Simposio de Bromatología y Tecnología Alimentaria”***. 16 y 17 de Setiembre de 2005. Córdoba.
- 5.17 *“Estudio micotoxicológico en productos de la molienda de trigo”***. Chiericatti, C.; Aríngoli, E.; Basílico, J.C.; Basílico, M.Z.; ***“Primeras Jornada sobre Ciencia y Tecnología de Alimentos”***. Universidad del Centro Educativo Latinoamericano. UCEL. – 20 de Octubre de 2005- Duración: 10 hs. Rosario. Santa Fe.
- 5.18 *“Aislamiento e Identificación de teleomorfos en controles microbiológicos”***. Martins, J.L.; Chiericatti, C.A.; Pantanali, R.; Basílico, M.Z.; Basílico, J.C. ***“Primeras Jornada sobre Ciencia y tecnología de Alimentos”***. Universidad del Centro Educativo Latinoamericano. UCEL. – 20 de Octubre de 2005- Duración: 10 hs. Rosario. Santa Fe.
- 5.19 *“Determinación de Aflatoxina M1 en leche fluida usando método fluorométrico”***. C.A. Chiericatti, M.L. Zapata Basílico, J.C. Basílico. ***“X Encuentro de Jóvenes Investigadores de la Universidad Nacional del Litoral y I Encuentro de Jóvenes Investigadores de Universidades de Santa Fe”***. 25 y 26 de Octubre de 2006- Ciudad universitaria de la Universidad Nacional del Litoral-Santa Fe.
- 5.20 *“Bioaerosoles fúngicos en centros de acopio durante la cosecha de trigo”***. Bonetto, S. M.; Delaferrera, C.; Bordón, G.; Aringoli, E.; Chiericatti, C.; Basílico, M.Z. ***“Tercer Congreso Argentino de Microbiología de Alimentos”***, 8-10 Noviembre, 2006. Buenos Aires.
- 5.21 *“Comportamiento de mohos resistentes al calor frente a sanitizantes y conservantes”***. Escobar, M.; Chiericatti, C.; Basílico, J.C.; Frisón, L. ***“Tercer Congreso Argentino de Microbiología de Alimentos”***. 8 al 10 de noviembre 2006. Buenos Aires.
- 5.22 *“Micotoxinas en alimentos en productos para consumo animal”***. Chiericatti, C.; Aríngoli E. E.; Gaggiotti M.; Basílico, M.Z.; Basílico, J.C. ***“XI congreso Argentino de Micología y XXI Jornadas Argentinas de Micología”*** 27, 28, 29 de Mayo de 2008. Santa Fe.
- 5.23 *“Niveles fúngicos del aire en plantas de almacenaje de trigo”***. Chiericatti, C.; Aríngoli E. E.; Dellaferrera C.; Basílico, M.Z.; Basílico, J.C ***“XI congreso Argentino de Micología y XXI Jornadas Argentinas de Micología”*** 27, 28, 29 de Mayo de 2008. Santa Fe.
- 5.24 *“Micotoxinas en alimentos para rumiantes”*** Chiericatti, C.; Aríngoli E. E.; Gaggiotti M.; Zapata de Basílico, M.; Basílico, J.C., Romero, L. ***“Memorias Jical***

III. *“Terceras Jornadas Internacionales de Calidad de Leche”*. 26 al 28 Marzo de 2009. Buenos aires.

- 5.25** *“Bioaerosoles fúngicos en la cadena de industrialización del trigo”*. Chiericatti, C. A.; Bonetto, S.; Basílico, J.C.; Zapata de Basílico, M.Z. *“X Congreso Latinoamericano de Microbiología e Higiene de Alimentos” “IX Jornadas Uruguayas de Ciencia y Tecnología de Alimentos”*. Del 4 al 7 de Octubre de 2009. Hotel Conrad. Punta del Este. Uruguay.
- 5.26** *“Susceptibilidad de conidios de Aspergillus niger al hipoclorito de sodio”*. Frisón, L.; Chiericatti, C. A.; Aríngoli, E. E.; Sobrero, S., Fernández, V.; Zapata de Basílico, M.L. *“X Congreso Latinoamericano de Microbiología e Higiene de Alimentos” “IX Jornadas Uruguayas de Ciencia y Tecnología de Alimentos”*. Del 4 al 7 de Octubre de 2009. Hotel Conrad. Punta del Este. Uruguay.
- 5.27** *“Exposición fúngica en un molino harinero”* Cambiagno, D.E.; Aríngoli, E.E.; Chiericatti, C. A.; Basílico, J.C.; Basílico, M.Z. *“XII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CYTAL®)”* organizado por la Asociación de Tecnólogos Alimentarios. Facultad de Ciencias de la Alimentación (UNER). Del 7 al 9 de Octubre de 2009. Concordia. Entre Ríos. Argentina.
- 5.28** *“Acción del hipoclorito de sodio frente a conidios de Aspergillus negros”* Frisón, L.; Chiericatti, C.; Aríngoli, E.; Sobrero, S.; Fernández, V.; Zapata de Basílico, Maria L.Z. *“Simposio de Laboratorio de Ciencias Experimentales”* Comunicación de experiencias en el ámbito de ciencias de la naturaleza. 20 de Noviembre de 2009. Facultad de Ingeniería Química. Universidad Nacional del Litoral.
- 5.29** *“Acción de la radiación UV-C sobre conidios de Alternaria alternata y Geotrichum candidum”*. Baisetto, M.; Chiericatti, C.; Basílico, J.C.; Basílico, M.Z.; *“2 Congreso Internacional en Nutrición y Tecnología de los Alimentos”* CINTA. 20 y 21 de Agosto de 2010. Mendoza. Argentina.
- 5.30** *“Eficiencia del Hipoclorito de sodio frente a conidios de Aspergillus negros”*. Frisón, L.; Aríngoli, E.; Chiericatti, C.; Sobrero, S.; Basílico, M.L. *“2 Congreso Internacional en Nutrición y Tecnología de los Alimentos”* CINTA. 20 y 21 de Agosto de 2010. Mendoza. Argentina.
- 5.31** *“Estudio cinético de muerte de esporas de especies de Alternaria por acción de la luz UV-C”*. Chiericatti, C.; Fernández, V.; Basílico, J.C.; Basílico, M.L. *“XII Congreso Argentino de Micología y XXII Jornadas Argentinas de Micología”*. 15,16 y 17 de Junio de 2011. Centro de Convenciones. Posadas. Misiones.

- 5.32 ***“Biodiversidad fúngica en granos de *Amaranthus mantegazzianus* orgánico”***. Viano, G.; Guibert, A.; Chiericatti, C. ***“XII Congreso Argentino de Micología y XXII Jornadas Argentinas de Micología”***. 15,16 y 17 de Junio de 2011. Centro de Convenciones. Posadas. Misiones.
- 5.33 ***“Estudio de la capacidad antifúngica del $AgNO_3$, en condiciones fermentativas, sobre mohos y levaduras aislados de alimentos alterados por estos microorganismos”*** Melina Kock Pomerantz. ***“XVI Encuentro de Jóvenes Investigadores de la U.N.L y VII Encuentro de Jóvenes Investigadores de la Universidad de Santa Fe”***. 18 y 19 de setiembre de 2012. Santa Fe.
- 5.34 ***“Actividad antibacteriana y antifúngica de la red órgano-metálica (MOF) HKUST-1”*** C. Chiericatti, J.C. Basílico, M.Z.de Basílico, J.M. Zamaro. ***“VIII congreso de Química, Ingeniería Química y Bioquímica”***. Del 9 al 12 de Octubre de 2012. La Habana. Cuba.
- 5.35 ***“Selección de sustratos económicos para la producción de conidios de *Aspergillus niger* a nivel industrial”***. Sobrero S., Frisón L., Aríngoli E., Chiericatti C., Fernández V., Zapata M. ***“VIII congreso de Química, Ingeniería Química y Bioquímica”***. Del 9 al 12 de Octubre de 2012. La Habana. Cuba.
- 5.36 ***“Efecto de la luz UV-C sobre la producción de metabolitos secundarios en cepas del género *Alternaria*”***. Mendez Galarraga, María Paula. ***“XVI Encuentro de Jóvenes Investigadores de la U.N.L y VII Encuentro de Jóvenes Investigadores de la Universidad de Santa Fe”***. 4 y 5 de setiembre de 2013. Santa Fe.
- 5.37 ***“Micotoxinas en alimentos para ganado vacuno”***. Chiericatti C.; Gaggiotti M., Basílico MZL, Basílico JC. ***“VII Congreso Latinoamericano de Micotoxicología”***. Del 3 al 6 de diciembre de 2013. Rio Cuarto. Córdoba.
- 5.38 ***“Evaluación de la supervivencia y producción de metabolitos secundarios en cepas del género *Alternaria* después de ser irradiadas con una lámpara UV-C comparada con las mismas sin irradiar”***. Méndez Galarraga M.P., Da Cruz Cabral L., Basílico Z.M.L, Chiericatti C. ***“VII Congreso Latinoamericano de Micotoxicología”***. Del 3 al 6 de diciembre de 2013. Rio Cuarto. Córdoba.
- 5.39 ***“Efecto de iones de plata dosificados por zeolita contra hongos contaminantes de alimentos”***. Chiericatti Carolina, Kock Pomerantz Melina, Basílico Juan Carlos, Basílico M. L. Zapata, Zamaro Juan Manuel. ***XXII Congreso Latinoamericano de Microbiología. 4to. Congreso Colombiano de Microbiología***. Del 5 al 8 de Noviembre de 2014. Cartagena de India. Colombia.

- 5.40 ***“The use of a simplified acetonitrile-dispersive SPE pretreatment of samples for UHPLC-MS/MS determination of AFM1 and pesticides in raw milk”***. Michlig Nicolás, Repetti María R., Chiericatti Carolina, Gaggiotti Mónica, Signorini Marcelo, Basílico Juan C., Beldoménico Horacio R. ***5 Congreso Latinoamericano de residuos y plaguicidas LAPRW 2015 Alimentos y Medio ambiente***. Del 10 al 13 de Mayo del 2015. Santiago de Chile. Chile.
- 5.41 ***“Control del desarrollo fúngico en alimentos mediante la aplicación de nanopartículas de plata dispersas en zeolita”*** Chiericatti, C.; Nudel, E.; Ludemann, V.; Zamaro, J.M. ***XVIII Congreso Internacional de Inocuidad de Alimentos***. 30 de Setiembre y 1 de Octubre de 2016. Guadalajara. Jalisco. Mexico.
- 5.42 ***“Aflatoxinas en leche y en raciones de vacas lecheras en santa Fe, Argentina”***. Carolina Chiericatti; Marcelo Signorini; Nicolás Michlig; Mónica Gaggiotti. ***18 Convención Científica de Ingeniería y Arquitectura. IV Congreso Internacional de Ingeniería Química, Biotecnología y Alimentaria (CIIQBA 2016)***. Del 21 al 25 de Noviembre de 2016. La Habana. Cuba.
- 5.43 ***“Pesticide residues and aflatoxins in milk and dairy cow feedstuffs, a case of study from argentina”***. Nicolás Michlig, Maria Rosa Repetti, Marcelo Signorini, Mónica Gaggiotti, Carolina Chiericatti, Laura Frison, Juan Carlos Basílico, Horacio beldoménico. ***11 European pesticide Residue Workshop***. 24 al 27 de Mayo de 2016. Limassol. Chipre.
- 5.44 ***“Utilización del pigmento de piel de maní como antifúngico en superficie de quesos”***. Frisón, L; Ramos, E.; Dománico, R.; Muraro, M.; Chiericatti, C. ***IX Congreso Latinoamericano de Micología***. Del 22 al 25 de Agosto de 2017. Lima. Perú.
- 5.45 ***“Desarrollo de películas antifúngicas basadas en nanopartículas de plata dispersas en una matriz mixta de zeolita-polímero”*** Chiericatti, C., Cariboux, D., Rodríguez Ma. Sol, Ludemann, V., Zamaro, J.M. ***XXIV Congreso Latinoamericano de Microbiología***. Del 13 al 16 de Noviembre de 2018. Santiago de Chile. Chile.
- 5.46 ***“Pigmentos de piel de maní como antifúngicos sobre superficies de quesos, y evaluación sensorial”***. Laura Frisón; Elisabet Ramos; Ricardo Dománico; Mariano Muraro; Ivana Nieto; Carolina Chiericatti. ***XXIV Congreso Latinoamericano de Microbiología***. Del 13 al 16 de Noviembre de 2018. Santiago de Chile. Chile.

- 5.47 “Inmovilización de nanopartículas de plata en la red metal-orgánica UiO-66 y ensayo de su actividad contra contaminantes ambientales microbiológicos”**
Lozano, Luis A. Chiericatti, C. Zamaro, Juan M. XXII Congreso Argentino de Catálisis La Plata, Argentina 16-18 de Marzo 2022
- 5.48 “Evaluar la capacidad de producción de Fumonisinias de especies de Fusarium aisladas de maíz utilizando una tecnología de Plasma frío-Ozono”** Valentina Novello, Laura Frison; Carolina Chiericatti *XVIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos CYTAL*. Del 3 al 4 de Octubre del 2023. Buenos Aires.
- 5.49 “Utilización de plasma frío para controlar mohos en granos de maíz y soja en silos”** Celeste Carolina Muller, Carolina Andrea Chiericatti, Laura Noemí Frisón. *XVIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos CYTAL*. Del 3 al 4 de Octubre del 2023. Buenos Aires
- 5.50 “Utilización de aceites esenciales para el control de mohos en quesos”** María Delfina Bocco Gianello, Carolina Andrea Chiericatti, Frisón Laura Noemí. *XVIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos CYTAL*. Del 3 al 4 de Octubre del 2023. Buenos Aires.

6- CURSOS APROBADOS CON EVALUACION FINAL.

- 6.1 “Fundamentos sobre Microbiología Industrial”** Escuela Universitaria de Alimentos- U.N.L. Duración: 27 hs. 16, 17 y 18 de Mayo de 1996. Reconquista. Santa Fe.
- 6.2 “Hongos toxicogénicos contaminantes de Alimentos y Micotoxinas”** Dpto de Biotecnología - Facultad de Ingeniería Química. Post-grado teórico-práctico. Duración: 32 hs. 6 de Julio de 1996. Santa Fe.
- 6.3 “Actualización teórica y Metodologica en la Identificación de Deuteromycetes” (Hongos Imperfectos).** Facultad de Bioquímica y Ciencias Biológicas. U.N.L. 29 de Mayo de 1998. Duración: 10 hs.
- 6.4 “Agriculturally Important Toxicogenic Fungi (AITF)”;** en el marco Proyecto FOMECA 995. Facultad de Ingeniería Química. U.N.L. Duración: 40 hs. Del 20 al 27 de Junio del 2000. Santa Fe.
- 6.5 “Gestión de la calidad en alimentos”.** Instituto de Tecnología de Alimentos. ITA- U.N.L. Teoría: 45 h.; Práctica o coloquio: 36 h. Acta nº 013/08. 30 de Abril de 2008. Santa Fe.

- 6.6 “Microbiología de los alimentos”.** Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos. Instituto de Tecnología de Alimentos. ITA-U.N.L. Teoría: 30h; Práctica o coloquio: 30 h– Acta n° 052/08. 8 de Agosto de 2008. Santa Fe.
- 6.7 “Tecnología Postcosecha de Frutas y Hortalizas, vegetales minimamente procesados”.** Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos. Instituto de Tecnología de Alimentos. ITA-U.N.L. Teoría: 45 h.; Práctica y/o coloquio: 45 h. – Acta n° 200900002- 1 de Abril de 2009. Santa Fe.
- 6.8 “Química de los Alimentos”.** Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos. Instituto de Tecnología de Alimentos. ITA-U.N.L. Teoría: 30 h.; Práctica o coloquio: 30 h– Acta n° 056/09. 11 de Agosto de 2009. Santa Fe.
- 6.9 “Procesos de Conservación de Alimentos”.** Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos. Instituto de Tecnología de Alimentos. ITA-U.N.L. Teoría: 60 h.; Práctica o coloquio: 30 h– Acta n°17/10- 6 de Agosto de 2010. Santa Fe.
- 6.10 “Aplicaciones Industriales de Levaduras”.** Universidad Nacional de Lanús. Duración: 40 h. Del 2 al 6 de Mayo de 2011. Ciudad Autónoma de Buenos Aires.
- 6.11 “Micología de Alimentos y Micotoxinas- Módulo I: Micología de Alimentos”** curso de posgrado: 40 h. Facultad de Ciencias Exactas, Fco-Qcas y Naturales. Universidad Nacional de Rio cuarto. Del 19 al 23 de Noviembre del 2012. Rio Cuarto. Córdoba.
- 6.12 “Química y Tecnología de Cereales y Oleaginosas”** Doctorado en Ciencia y Tecnología de Alimentos. Instituto de Tecnología de Alimentos. ITA-U.N.L. Teoría: 60 h.; Práctica o coloquio: 30 h- 17 de Abril de 2015. Santa Fe.
- 6.13 “Microbiología de la leche y productos lácteos”** Doctorado en Ciencia y Tecnología de Alimentos. *Especialización en Ciencia y Tecnología de la leche y productos lácteos.* FIQ-UNL Teórico- práctico. Marzo 2016. Santa Fe.
- 6.14 “Fisicoquímica de la leche y productos lácteos”.** Doctorado en Ciencia y Tecnología de Alimentos. *Especialización en Ciencia y Tecnología de la leche y productos lácteos.* FIQ-UNL. Teórico- práctico. Agosto 2016. Santa Fe.
- 6.15 “Fundamentos de la Nanobiotecnología en salud, alimentos y medio ambiente”.** Curso de posgrado. Facultad de Bioquímica y Ciencias Biológicas. Del 6 al 10 de Marzo del 2017. Teórico: 35 h. Santa Fe.
- 6.16 “Gestión del proceso de desarrollo de productos”** Doctorado en Ciencia y Tecnología de Alimentos. Facultad de Ingeniería Química. Julio 2017. Santa Fe.

- 6.17 ***“Inteligencia Tecnológica en Actividades de I+D”*** Doctorado en Ciencia y Tecnología de Alimentos. Diciembre 2017.
- 6.18 ***“Industrias Lácteas I: Elaboración de quesos”***. Doctorado en Ciencia y Tecnología de Alimentos. *Especialización en Ciencia y Tecnología de la leche y productos lácteos*. FIQ-UNL. Teórico- práctico. Julio 2017. Santa Fe.
- 6.19 ***“Compuestos Bioactivos de Origen Alimentario: Naturaleza y Aplicaciones”***. Doctorado en Ciencia y Tecnología de Alimentos. FIQ-UNL. Julio 2019.
- 6.20 ***“La enseñanza en ambientes híbridos: diseño de experiencias y plataformas conectivas”*** Programa de Formación Docente de la UNL y organizado por el CEDyT, Secretaría Académica y de Innovación Educativa de la UNL. 16 h. 30 de octubre de 2024.
- 6.21 ***“Los desafíos de transversalizar la perspectiva de género y diversidad sexual en el ámbito de la UNL”***. Capacitación Ley Micaela para docentes y no docentes. Programa de Género, Sociedad y Universidad de la UNL. 40 h. Diciembre de 2024.

7– ASISTENCIA A JORNADAS, CURSOS, TALLERES Y CONFERENCIAS.

- 7.1 ***“Actualización de Hongos en Alimentos”*** Escuela Universitaria del Alimento. U.N.L. 17 de Setiembre de 1993. Reconquista. Santa Fe.
- 7.2 ***“Fundamentos Bioquímicos de la Nutrición”*** Escuela Universitaria del Alimento. U.N.L. 4 de Noviembre de 1994. Reconquista. Santa Fe.
- 7.3 ***“VI Jornada técnica de Lactocasearia”*** Facultad de Ingeniería Química. INTEC - CONICET - U.N.L. 16 de Agosto de 1996. Santa Fe.
- 7.4 ***“I Jornada de Agroquímicos”*** Dpto de Biotecnología - Facultad de Ingeniería Química. 6 y 7 de Setiembre de 1996. Santa Fe.
- 7.5 ***“VII Jornada Técnica Lactocasearia”***. Programa de Lactología Industrial. Facultad de Ingeniería Química. 22 de Agosto de 1997. Santa Fe.
- 7.6 ***“Jornada de Actualización sobre Legislación Alimentaria”***. Asociación Argentina de Tecnólogos en Alimentos. 30 de Octubre de 1997. Rafaela. Santa Fe.
- 7.7 ***“Nutrientes, Alimentos y Enfermedades Degenerativas: perspectivas para el Siglo XXI”*** Facultad de Bioquímica y Ciencias Biológicas. U.N.L. 3 de Setiembre de 1998. Santa Fe.
- 7.8 ***“VIII Jornadas Lactocasearias”***. Programa de Lactología Industrial. Facultad de Ingeniería Química, U.N.L. 19 y 20 de Agosto de 1999. Santa Fe.

- 7.9 ***"Decreto 815/99 - Sistema Nacional de Alimentos"***. A cargo del I.N.A.L. y S.E.N.A.S.A. - Unión Industrial de Santa Fe - 31 de Agosto de 1999. Santa Fe.
- 7.10 ***"Herramientas de Laboratorio Microbiológico y programa de control Ambiental"*** 3M Microbiología- Petrifilm™. 7 de Octubre de 1999- Santa Fe.
- 7.11 ***"II Jornada sobre Seguridad Alimentaria"***. Programa provincial de enfermedades transmitidas por alimentos. Dirección General de Bromatología y Química, Subsecretaría de Salud y Medio Ambiente. 7 de Noviembre de 2001. Duración 6 hs. Santa Fe.
- 7.12 ***"Taller de Higiene y Seguridad en laboratorios químicos"***. Facultad de Ingeniería Química.- U.N.L.- 7 de Junio de 2002. Duración: 4 hs. Santa Fe.
- 7.13 ***"Jornada Actualización de Microbiología de los Alimentos"***. Facultad de Ingeniería química. U.N. L. 23 de Agosto 2002. Santa Fe.
- 7.14 ***"Micotoxicología"***. Asociación Argentina de Micología. 22 de Setiembre de 2003. Santa Fe.
- 7.15 ***"II Congreso Argentino de Microbiología de los Alimentos y X Jornadas Argentinas de Microbiología."*** Asociación Argentina de Microbiología, 24-26 de Setiembre de 2003. Santa Fe.
- 7.16 ***"Jornada Actualización 2004 en Microbiología de Alimentos"***. Facultad de Ingeniería Química. U.N.L. 21 de Mayo de 2004. Santa Fe.
- 7.17 ***"Nueva placa 3M Petrifilms para Listeria en ambientes"*** – 3M Microbiología. 8 de Setiembre de 2004. Santa Fe.
- 7.18 ***"III Encuentro Bioquímico del Litoral y VI Jornadas Técnicas Científicas"*** 16 al 18 de junio de 2005- U.N.L. Santa Fe.
- 7.19 ***"III Congreso Argentino de Microbiología de alimentos"*** 8 al 10 de Noviembre de 2006 – Ciudad Autónoma de Buenos Aires.
- 7.20 ***"Primera Jornada de Capacitación. Micotoxinas: Criterios y Gestión de Calidad"***. R-Biopharm- Fapas. 13 de Abril de 2007. Rosario. Santa Fe.
- 7.21 ***"Límites críticos y prevención de desvíos microbiológicos"*** 3M Microbiología- 2 de Octubre de 2007. Santa Fe.
- 7.22 ***"Microbiología Predictiva"*** Facultad de Ingeniería Química. U.N.L. Curso teórico-práctico. Duración: 24h. 24,25 y 26 de Mayo de 2008. Santa Fe.
- 7.23 ***"XI Congreso Argentino de Micología y XXI Jornadas Argentinas de Micología"*** 27, 28, 29 de Mayo de 2008. Santa Fe.

- 7.24 ***“XIII Jornadas Argentinas de Microbiología”*** Asociación Argentina de Microbiología filial Rosario. 9 al 11 de Octubre de 2008. Rosario, Santa Fe.
- 7.25 ***“XXXI Jornadas IRAM-Universidades y XVIII Foro UNILAB”***. Organizado por el Instituto Argentino de Normalización y Certificación, UNILAB y U.N.L. 10 y 11 de Septiembre de 2009. Facultad de Ingeniería Química. U.N.L. Santa Fe.
- 7.26 ***“2° Congreso Internacional en Nutrición y Tecnología de los Alimentos”***. (CINTA). 20 y 21 de Agosto de 2010. Diplomatic Park Suites. Mendoza. Argentina.
- 7.27 ***“XIV Encuentro de Jóvenes Investigadores de la Universidad Nacional del Litoral”*** y ***“V Encuentro de Jóvenes Investigadores de Universidades de Santa Fe”***. 3 y 4 de Noviembre de 2010. Santa Fe.
- 7.28 ***“Curso de Seguridad en el Manejo de Esterilizantes Químicos en Laboratorios y Áreas de Salud”***. Organizado por la Comisión de Seguridad de la Facultad de Ingeniería Química. U.N.L. Carga horaria: 19 h. Setiembre y Octubre de 2010.
- 7.29 ***“Fundamentos de HPLC”***. D’Amico Sistemas S.A. 15, 16 y 17 de Noviembre 2011. Buenos Aires.
- 7.30 ***“Seminario Control de Patógenos: Calidad Microbiológica e Inocuidad alimentaria”***. 3M Food Safety. 20 de Marzo de 2012. Santa Fe.
- 7.31 ***“Salmonelosis, un desafío constante”*** 3M. 3 de Julio de 2013. Santa Fe.
- 7.32 ***“Avances en el procesamiento de polímeros lignocelulósicos y otros polímeros naturales”***. Facultad de Ingeniería Química. U.N.L. 23 de agosto de 2013. Duración: 8 h. Santa Fe.
- 7.33 ***“Micotoxina. Técnica ELISA. Cuantificación de MI”***. Capacitación r-Biopharm. 7 y 8 de Octubre de 2014. INTI-Lácteos. Rafaela. Santa Fe.
- 7.34 ***“Segundas Jornadas de Actualización Analítica”***. Duración 8h. 11 de Junio de 2015. Rafaela Santa Fe.
- 7.35 ***“Riesgo químico-Prevención de accidentes laborales. Manejo seguro de sustancias químicas en laboratorios. Gestión de residuos peligrosos de laboratorio”***. Plan de mejoramiento de la función I+D+i de la UNL. Ing. H. Notaro. 31 de marzo de 2016.
- 7.36 ***“Soluciones prácticas para el monitoreo de efluentes”***. Parque Tecnológico del Litoral- SAPEM. Duración: 7 h. 22 de Marzo de 2017.
- 7.37 ***“Propiedades y Procesamiento de Polímeros”***. Facultad de Ingeniería Química-UNL. Duración: 15 h. Del 26 de abril al 4 de mayo de 2017.

- 7.38** *“Experiencias de empresas europeas en transferencia de tecnología”* Facultad de Ingeniería Química-UNL. Duración: 3 h. 25 de setiembre de 2017.
- 7.39** *“Ambiente y economía circular”*. 1er. Seminario de integración. Marco del Programa UNLBio (Resol. C.S. N°528- UNL a través de la Secretaría de Vinculación y Transferencia Tecnológica. 17 de Diciembre de 2018.
- 7.40** *“Laboratorio de Experiencias de Enseñanza”* Marco del Trayecto no Estructurado del Programa de Formación Docente de la UNL. Facultad de Ingeniería Química-UNL. Octubre y Noviembre 2018. Duración: 24 h. Santa Fe.
- 7.41** *“International Symposium on Fungal Stress-ISFUS”*. Sao José Dos Campos. Sao Paulo Brazil. Del 20 al 23 de mayo de 2019.
- 7.42** *“GL-01-ISO 17025-Introducción y Concientización en Gestión de Laboratorios”* Curso a Medida-In-Company. 4 de Junio de 2019. FIQ-UNL.
- 7.43** *“Enfoque por competencias en Educación superior”*. FIQ y Secretaría de Planeamiento Institucional y Académico de la UNL. 31 de Julio de 2019. FIQ-UNL.
- 7.44** *“Preguntas originales y la construcción colectiva de marcos interpretativos para la enseñanza”*. En el marco del programa de Formación docente de la UNL organizado por la secretaria de planeamiento Institucional y Académico de la UNL. 9 de Agosto de 2019.

8- OTROS.

- 8.1 Idioma:** Italiano nivel III- que se dicta en el marco del Área de Idiomas para la Comunidad del Centro de Idiomas de la Universidad Nacional del Litoral- Julio 2007.
- 8.2** Miembro de la comisión organizadora del *“XI congreso Argentino de Micología y XXI Jornadas Argentinas de Micología”* 27, 28, 29 de Mayo de 2008. Santa Fe.
- 8.3** Miembro de la Asociación Argentina de Micología en carácter de Tesorera de la A.A.M. Período 2008-2011. Santa Fe.
- 8.4 Veedora:** concurso “Física I” y “Física II”. Jefe de Trabajo Práctico dedicación Exclusiva A. ADUL-FIQ-UNL. 26 de agosto de 2022.
- 8.5 Veedora:** concurso “Física II”. Profesor Adjunto dedicación Exclusiva A. ADUL-FIQ-UNL. 30 de marzo 2023.
- 8.6 Veedora:** concurso “Química orgánica”. Profesor titular dedicación Exclusiva A. ADUL-FIQ-UNL. 18 de mayo de 2023.

8.7 Miembro del Equipo de Intervención de los edificios de la Facultad de Ingeniería Química en el marco del Plan de Autoprotección a Nivel Local (PANL) Res. N°333/23