

INFORME PERIODO 2011/2012



provincia de buenos aires
comisión de
investigaciones científicas
Calle 526 e/ 10 y 11 1900 La Plata
Tel. Fax: (0221) 421 7374 / 6205 int.143
D.E.: perapoyo@cic.gba.gov.ar

PERSONAL DE APOYO A LA
INVESTIGACION Y DESARROLLO

INDICE DE CONTENIDOS

- 1. APELLIDO**
- 2. OTROS DATOS**
- 3. PROYECTOS DE INVESTIGACION EN LOS CUALES COLABORA**
- 4. DIRECTOR**
- 5. LUGAR DE TRABAJO**
- 6. INSTITUCION DONDE DESARROLLA TAREAS DOCENTES U OTRAS**
- 7. EXPOSICION SINTETICA DE LA LABOR DESARROLLADA EN EL PERIODO**
 - 7.1. Evaluación de los procesos y calidad de las prestaciones de los servicios de Salud a través de trazadores de las patologías cardiovasculares en la Provincia de Buenos Aires.
 - 7.2. Certificación de Productos – PRODANYS– CIC. Alimentos Saludables y Funcionales. Reconversión de alimentos a alimentos saludables y funcionales según criterios de contenido en nutrientes establecidos por organismos internacionales.
 - 7.3. Diseño y Desarrollo de Cremas Heladas Funcionales. Transferencia de Tecnología.
 - 7.4. Evaluación de Nutrientes Críticos asociados a las Enfermedades No Transmisibles en los alimentos que se producen y/o comercializan en la Provincia de Buenos Aires
 - 7.5. Desarrollo de galletitas con calcio - Servicio Alimentario Escolar – Ministerio de Desarrollo Social.
 - 7.6. Desarrollo de la producción nacional de Multi Micronutrientes. Articulación de la Cadena de Valor – Ministerio de Salud de la pcia. Bs. As.
- 8. OTRAS ACTIVIDADES**
 - 8.1 PUBLICACIONES, COMUNICACIONES, ETC..
 - 8.2 CURSOS DE PERFECCIONAMIENTO, VIAJES DE ESTUDIO, ETC
 - 8.3 ASISTENCIA A REUNIONES CIENTIFICAS/TECNOLOGICAS o EVENTOS SIMILARES
- 9. TAREAS DOCENTES DESARROLLADAS EN EL PERIODO**
- 10. OTROS ELEMENTOS DE JUICIO NO CONTEMPLADOS EN LOS TÍTULOS ANTERIORES**



INFORME PERIODO.2011/2012.

1. APELLIDO...**MARTEAU**.....
Nombre(s)....**SILVIA ALEJANDRA**.....
Título(s)...**MBA Ingeniera Química**....Dirección Electrónica: samarteau@hotmail.com
[/silviamarteau@speedy.com.ar](mailto:silviamarteau@speedy.com.ar)

2. OTROS DATOS

INGRESO: Categoría....**Profesional Asistente**.....Mes...**Diciembre**.....Año...**1998**....
ACTUAL: Categoría.....**Profesional Adjunto**.....Mes....**Continua**.....Año....**2012**...

3. PROYECTOS DE INVESTIGACION EN LOS CUALES COLABORA

- a) **Evaluación de los procesos y calidad de las prestaciones de los servicios de salud a través de trazadores de las patologías cardiovasculares en la Provincia de Buenos Aires.**
- b) **Certificación de Productos – PRODANYS – CIC. Alimentos Saludables y Funcionales.**
- c) **Diseño y Desarrollo de Cremas Heladas Funcionales. Transferencia de Tecnología**
- d) **Evaluación de Nutrientes Críticos asociados a las Enfermedades No Transmisibles en los alimentos que se producen y/o comercializan en la Provincia de Buenos Aires**
- e) **Desarrollo de galletitas con calcio - Servicio Alimentario Escolar – Ministerio de Desarrollo Social.**
- f) **Desarrollo de la producción nacional de Multi Micronutrientes – Ministerio de Salud de la pcia. Bs. As.**

4. DIRECTOR

Apellido y Nombre (s).... **Julio Marcelo TAVELLA/ Luis Héctor PEREGO**.....
Cargo Institución.... **Directores Generales PROPIA – PRODANYS - UNLP – CIC**.....
Dirección: Calle. **Cno. Centenario e/505 y 508 CAMPUS CIC**. Ciudad...**La Plata**.....
C. P.**1900**...Prov. **Bs. As.** Tel.**0221-4718072/4716093**.
Dirección Electrónica.luisperego@hotmail.com....

5. LUGAR DE TRABAJO

Institución...**PROGRAMA DE PREVENCION DEL INFARTO (PROPIA) – PROGRAMA DE DESARROLLO DE ALIMENTOS, NUTRICION Y SALUD (PRODANYS).**
Dependencia.... **UNLP – Comisión de Investigaciones Científicas de la Provincia de Bs. As.**....
Dirección: **Calle Cno. Centenario e/505 y 508 CAMPUS CIC**..... N °.....
Ciudad...**La Plata**.....C. P..**1900**.....Prov.....**Bs. As.**.....Tel.**0221-4718072/4716093**.....

6. INSTITUCION DONDE DESARROLLA TAREAS DOCENTES U OTRAS

Nombre.... **Universidad Tecnológica Nacional – Facultad Regional La Plata**.....

Dependencia..... **Universidad Tecnológica Nacional**.....

Dirección: Calle..... **Calle 60 y 124**.....Nº.....

Ciudad.....**La Plata**.....C. P.....**1900**.....Prov.....**Bs. As**.....Tel.....**0221-4217578**.

Cargo que ocupa..... **Profesor Adjunto Interino**.....

7. EXPOSICION SINTETICA DE LA LABOR DESARROLLADA EN EL PERIODO (Debe exponerse la actividad desarrollada, técnicas empleadas, métodos, etc. en dos carillas como máximo, en letra arial 12, a simple espacio)

7.1. Evaluación de los procesos y calidad de las prestaciones de los servicios de Salud a través de trazadores de las patologías cardiovasculares en la Provincia de Buenos Aires. Introducción

Materiales y Métodos

La institución elegida para el estudio fue el Hospital Zonal General de Agudos San Roque ubicado en la localidad de Manuel B. Gonnert, provincia de Buenos Aires, Argentina, atiende anualmente a más de 190 000 pacientes, en sus 26 servicios o especialidades de consultas externas. El hospital San Roque funciona bajo la modalidad de cuidados progresivos, lo cual implica que no existen camas pertenecientes a una especialidad, sino que consta de una Unidad de Gestión de Pacientes que determina, de acuerdo a la urgencia y complejidad de cada caso, las prioridades para internación. A partir del año 1996 el Hospital adhirió al decreto de "Hospital Público de Autogestión", generando puertas adentro su transformación que tuvo como base principal el cambio de estructura que permitió la creación de áreas de gestión de pacientes, control de gestión, coordinación de cuidados y área programática. El Hospital zonal general de agudos San Roque ha implantado un sistema de Gestión de la Calidad en consonancia con los principios de Gestión establecidos en la Norma ISO 9001:2000, cuya primera etapa se acoto a los procesos de dirección, soporte y gestión relacionados con la admisión y la atención en consultorios externos de Dermatología, Infectología y Factores de Riesgo Cardiovasculares, de los pacientes derivados del 1º nivel de atención del área programática.

Se tomaron como criterios de inclusión el número de consultas por citaciones y por demanda espontanea demandadas a los servicios de consultas externas detectadas durante un periodo de seis meses, (de marzo a agosto de 2008). De esta forma se incluyó al servicio de Clínica Médica (n=1530 consultas; de las cuales corresponden a consultas por citaciones un n= 706 y a demanda espontanea un n= 824), Factores de Riesgo (n= 482 consultas; consultas por citaciones n= 378 y demanda espontanea n= 80), Cardiología (n= 2908; consultas por citaciones n= 1183 y demanda espontanea n= 1725) y Nutrición (n= 1163; consultas por citaciones n=739 y demanda espontanea n= 424).

Resultados: Se aplicó la metodología propuesta para la investigación "Costeo Basado en la Actividad", para lo cual se necesitó realizar en una primera etapa, la identificación de las actividades relevantes y asignar los COSTOS indirectos a cada actividad en proporción al empleo de los recursos; y en una segunda etapa la identificación de inductores de costos apropiados para cada actividad e imputar los COSTOS indirectos a los productos.

En la actualidad estamos en la etapa Final de **Discusión de Resultados**.

7.2. Certificación de Productos – PRODANYS – CIC. Alimentos Saludables y Funcionales

En el marco de la creación de PRODANYS, que tiene como MISIÓN Investigar, Desarrollar y Certificar alimentos, que por evidencia científica demuestren sus calificaciones de Saludables y/o Funcionales. Promover la alimentación saludable, según lo establecido por OMS Asamblea 57° - 2004 y cuyo OBJETIVO GENERAL es Integrar y articular institucionalmente, entre el Estado, el sector privado

productor de alimentos y los consumidores, en pro de mejorar la nutrición y la tecnología de la Alimentación de los ciudadanos de la Provincia de Buenos Aires.

Se están evaluando y analizando la composición nutricional de alimentos fabricados por La Cooperativa Obrera de Bahía Blanca para adecuar sus productos de acuerdo a los lineamientos de contenido de nutrientes establecidos por organismos internacionales. En una primera etapa se adecua para fabricar alimentos saludables y luego, en una segunda etapa, transformarlos en funcionales.

Objetivo General: Analizar y establecer si las variedades de productos elaborados, por la empresa se adecuan a las directrices internacionales para un alimento saludable. Incorporación de Sello de PRODANYS en los packaging de los productos que cumplan con los criterios.

Objetivo Específico: Analizar y establecer diferencias con respecto a la literatura especializada y a consensos internacionales, en cuanto a sus contenidos y composición de grasa y sodio.

Metodología:

Se utilizó la información nutricional declarada en la inscripción del producto y que figura en los envases de los mismos.

Se analizó la composición nutricional de los productos elaborados por las empresas en cuanto a composición grasa y contenido de Sodio.

Los criterios y/o recomendaciones adoptados para la comparación fueron los siguientes:

Nutrient	WHO dietary recommendations	Generic criteria
Saturated fat	10 en%	13 en% or 1.1 g/100g
Trans fat	1 en%	1.3 en% or 0.1 g/100g
Sodium	1.2 mg/kcal ¹	1.3 mg/kcal
Added sugar	10 en%	13 en% or 2.5g/100g
Dietary fibre	1.3 g/100 kcal ²	1.3 g/100 kcal

Se realizaron recomendación acerca del correcto etiquetado de los alimentos de acuerdo a las últimas modificaciones del Código Alimentario Argentino.

7.3. Diseño y Desarrollo de Cremas Heladas Funcionales. Transferencia de Tecnología

Los helados, tanto a nivel nacional como internacional han adquirido una posición económica y social de singular importancia. Desde la antigüedad hasta nuestros días el consumo de helados experimentó cambios desde el punto de vista tecnológico que posibilitó extender su consumo a prácticamente todas las clases sociales.

Esta circunstancia, plantea la oportunidad de diseñar y desarrollar helados y cremas heladas conteniendo Fitoesteroles y Omega 3 en las Dosis Diarias Requeridas por la población, transformando este producto de consumo masivo en un nuevo Alimento Funcional, que hasta la actualidad, según se observa en la bibliografía internacional, no ha sido explorado como alternativa nutricional.

Se desarrolló y se transfirió tecnología a heladeros para que provean al mercado de un producto funcional, dietético, apto para celíaco, para diabético, rico en calcio y bajo en sodio.

Se trabajó en la Cadena de Valor del producto helado funcional, realizando convenios con proveedores de aceite de chía (aporta el omega 3), proveedores de Fitoesteroles y empresas formuladoras de la base dietética para el helado.

Se está asesorando a emprendedores para la instalación de una heladería artesanal, desde el diseño de planta hasta el estudio técnico económico, como así también en la fabricación de helado funcional.

Se realizó una alianza estratégica con Laboratorios Basso S.A, proveedor de materia prima para los fabricantes de helados con el que se trabaja conjuntamente para integrar la cadena de valor del producto final helado funcional, de manera de asegurar la correcta dosificación de los contenidos de omega 3 y Fitoesteroles, según dosis diaria recomendada por organismos internacionales.

7.4. Evaluación de Nutrientes Críticos asociados a las Enfermedades No Transmisibles en los alimentos que se producen y/o comercializan en la Provincia de Buenos Aires

La última Asamblea General de Naciones Unidas, realizada en septiembre de 2011, publicó una declaración política que confirma lo ya expresado por la OMS desde el año 2003, en orden a reconocer la carga y amenaza que significan las Enfermedades No Transmisibles (ENT) y la urgente necesidad de intensificar las medidas adoptadas para manejarlas. Entre otras recomendaciones insta a los países a promover la formulación e iniciar la aplicación, según proceda, de intervenciones eficaces en función de

los costos, para reducir el contenido de sal, azúcar y grasas saturadas de los alimentos, y eliminar las grasas trans de la producción industrial, desalentando la producción y promoción de alimentos que fomentan una dieta poco saludable, teniendo en cuenta la legislación y las políticas vigentes.

La evidencia científica demuestra que para todos los nutrientes críticos (energía, sodio, azúcares, grasas saturadas y grasas trans) existe evidencia convincente o probable, que asocia su consumo excesivo con el desarrollo de ENT, responsables de 8 de cada 10 muertes en el mundo. La exposición a una ingesta alta de estos nutrientes críticos es riesgosa en cualquier momento de la vida, y es especialmente crítica en etapas tempranas de la vida; siendo este riesgo proporcional a la magnitud de la exposición.

OBJETIVO GENERAL: Evaluar los Nutrientes Críticos asociados a las Enfermedades No Transmisibles en los alimentos que se producen y/o comercializan en la Provincia de Buenos Aires y que se constituya como punto base de partida para efectuar una Propuesta de criterios y recomendaciones de límites máximos de estos nutrientes, en los alimentos que la población expuesta a estas patologías consume habitualmente.

OBJETIVOS PARTICULARES: Releva, en una base de datos, la composición química de todos los nutrientes de declaración obligatoria de los distintos alimentos industrializados, que se producen y/o comercializan en la Provincia de Buenos Aires.

Establecer la magnitud de exposición que estos alimentos aportan, respecto a los nutrientes críticos, asociados a las denominadas Enfermedades No Transmisibles, según las recomendaciones de la Estrategia Mundial de Régimen Alimentario, Actividad Física y Salud OMS 2004, (FAO/OMS)

MATERIALES Y MÉTODOS: La recolección de datos se llevó a cabo a través del diseño de una base de datos elaborada para tal efecto, en la que se registró la siguiente información:

Información nutricional disponible en los envases de los productos expuestos en góndolas de locales comerciales de las marcas que ocupaban el mayor espacio en las mismas. La información se registro de acuerdo a lo que informa el fabricante en el envase del producto. Hasta la actualidad se llevan relevados 500 productos que circulan en el ámbito de la provincia de Buenos Aires.

7.5. Desarrollo de galletitas con calcio - Servicio Alimentario Escolar – Ministerio de Desarrollo Social.

"Algunos de los aspectos deficitarios que tienen los comedores escolares del país es la monotonía de su dieta, las cantidades muy bajas de verduras y frutas frescas y la ausencia en muchísimos casos, o de muy mala calidad en otros, del desayuno -dice Britos-. Considerando el perfil nutricional que tienen nuestros escolares (tendencia al sobrepeso, deficiencias de calcio, de vitamina C y vitamina A y exceso de grasas saturadas e hidratos de carbono de asimilación rápida) sería deseable que los comedores prioricen (con fondos y capacitación al personal) el desayuno por la relevancia que tienen los nutrientes que aporta (calcio, vitamina A), y el almuerzo constituya el momento "saludable" que quizá no se ofrece en los hogares (incorporar verduras, frutas cítricas, no tanta carne y pastas que son fuente de hidratos de carbono de buena calidad)".

OBJETIVO GENERAL: Diseñar y formular una galletita enriquecida en calcio con agregado de omega 9 y reducidas en sodio para proveer al Servicio Alimentario Escolar.

OBJETIVO ESPECIFICO: Transferir el desarrollo al sector privado para la fabricación de las galletitas, integrando la cadena de valor y certificando los nutrientes críticos con el sello de PRODANYS.

7.6. Desarrollo de la producción nacional de Multi Micronutrientes – Ministerio de Salud de la pcia. Bs. As.

La anemia es el problema nutricional más frecuente y más grave en prácticamente todos los países de la región. Para los niños y niñas menores de 2 años, la situación de la anemia es mucho más grave, afectando en algunos países como Bolivia y Haití a cerca de 8 de cada 10 niños. Doce países de la región tienen alrededor del 40% de su niñez anémica.

De acuerdo a las guías y pautas de alimentación que se han generado en los últimos años a través de OPS/OMS y UNICEF, es importante garantizar la alimentación de las mujeres embarazadas en cantidad y calidad adecuadas para que los niñas y niños nazcan con un peso, talla y estado de micronutrientes adecuados; la lactancia materna exclusiva para todos los niños y niñas hasta los 6 meses y continuar con leche materna y alimentos complementarios adecuados en cantidad y calidad a partir de los 6 a 24 meses para garantizar un crecimiento y desarrollo óptimo.

Existe un problema muy serio de acceso a alimentos con densidad energética y nutricional apropiada, sobretodo en el periodo de alimentación complementaria, junto con prácticas inadecuadas de alimentación y lactancia materna que derivan en problemas de desnutrición crónica infantil. Ligado a ello, existen también las deficiencias de micronutrientes causadas – entre otras razones – por la dieta basada principalmente en cereales con inhibidores de la absorción de micronutrientes. En nuestra región, el 50% de las muertes infantiles está ligado a la desnutrición. Es esencial reducir la desnutrición

para reducir la pobreza; la desnutrición es causa y consecuencia de la pobreza. *Los productos fortificados* tienen como función principal asegurar la densidad adecuada de micronutrientes. Son importantes para la prevención y control de las deficiencias de micronutrientes comunes en dietas basadas en cereales y son necesarios - además de la leche materna -, para satisfacer los requerimientos nutricionales de lactantes y niños pequeños a partir de los 6 meses. Estos productos deben diseñarse adecuadamente para evitar que se conviertan en sustitutos de la lactancia materna.

OBJETIVO GENERAL: Articular la cadena de Valor para la fabricación nacional de los multimicronutrientes, según los requerimientos de las carencias de la población objetivo especificadas por el Ministerio de Salud de la Provincia de Buenos Aires.

Mejorar la situación nutricional, para prevenir y reducir anemia contribuyendo a la reducción de la pobreza.

OBJETIVO ESPECIFICO: Coordinar acciones de refuerzo a la promoción y prevención de la lactancia materna; que incluyan acciones de comunicación, educación a la madre y participación comunitaria; un buen sistema de monitoreo y evaluación, tanto de la calidad y la utilización de los productos como del impacto que tiene este tipo de intervenciones en el mejoramiento de la situación nutricional de los niños.

MATERIALES Y METODOS: El diseño de los productos fortificados debe considerar varios factores: el primero debe ser la claridad sobre el problema que se quiere atacar, pues de ello dependerá el producto fortificado a elegir; los requerimientos según la edad del niño; si se está o no brindando leche materna; la interacción entre micronutrientes, los inhibidores. Además, debe considerarse la producción, el tipo de producto - especialmente porque debe preverse si será consumido de manera instantánea o requerirá ser cocinado - costos del producto, almacenamiento, vida útil, entre otros.

Los productos fortificados para infantes, niños y niñas pequeños buscan completar o mejorar el requerimiento nutricional tanto en vitaminas, minerales, ácidos grasos esenciales y/o proteínas.

Hay tres tipos de productos fortificados: i) Alimento Complementario Fortificado, usado en reemplazo de las papillas tradicionales; ii) Suplemento Alimentario Fortificado Listo para utilizar (RUSFs) usado para ser añadido a los alimentos o en reemplazo de ellos; y, iii) Micronutrientes en polvo para ser añadidos a los alimentos como fortificantes caseros.

En varios países de la región, tales como Bolivia, Ecuador y Chile, se distribuyen *Alimentos Complementarios Fortificados* (ACF) sea en papillas como es el caso de los dos primeros países y leche fortificada en el caso de Chile.

Los suplementos alimentarios fortificados listos para usar (RUSFs, RTUF) suelen ser utilizados más para casos de emergencia y/o para el tratamiento/recuperación de niños con desnutrición aguda y desnutridos severos.

Los micronutrientes en polvo, conocidos también como fortificación casera o suplementación múltiple: *Sprinkles®*, Estrellitas, Chispitas, MixMe® (desarrollado por PMA y DSM) son presentados en sobres para ser añadidos a la comida del niño; también existen los Nutritabs como tabletas masticables. Son fortificantes que contienen micronutrientes incluyendo hierro micro encapsulado (fumarato ferroso). El encapsulado impide la disolución del hierro en las comidas y no cambia las características organolépticas del producto como el olor, color o sabor de los alimentos, por lo que son de gran aceptabilidad. Su costo es económico también: USD 2 a 3 centavos por sobre de 1g. Las Chispitas o fortificantes caseros, tienen la ventaja de que es posible añadir –a la fórmula básica- micronutrientes según necesidad, sólo requiere de una ingesta al día en una dosis muy pequeña y su presentación elimina el riesgo de sobre dosis y facilita mucho la logística. Además no se requiere cuidados adicionales por parte de la persona que administre el producto al niño; evita riesgos de contaminación y elimina posibilidades de oxidación; tiene un bajo costo y un alto beneficio.

Todos los productos fortificados óptimos (ACF, Micronutrientes en polvo y RUSFs/RTUF) deben cumplir con lo siguiente:

- Deben ser de preparación instantánea o pre cocidos, añadidos a alimentos de consistencia sólida o semi-sólida
- Deben cumplir con el Código Internacional de Comercialización de Sucedáneos de la leche materna, y con la Resolución de la Asamblea Mundial de Salud
- Deben respetar las normas del Codex Alimentario
- No pueden contener ácidos grasos trans
- Si pueden contener amilasa (pero debe ser monitoreada)
- Pueden utilizar productos fermentados o germinados (para proveer amilasa activa)
- Deben contener 20 micronutrientes, salvo cuando lo único que se requiera es reducir anemia, en cuyo caso pueden ser menos micronutrientes.

- Cada ración debe proveer entre el 50 al 100% del RNI diario de los micronutrientes, en el caso del hierro debe cubrir el 100%
- Debe incluirse micronutrientes de alta biodisponibilidad

8. OTRAS ACTIVIDADES

8.1 PUBLICACIONES, COMUNICACIONES, ETC. Debe hacerse referencia, exclusivamente, a aquellas publicaciones en las cuales se ha hecho explícita mención de la calidad de personal de apoyo de la CIC. Toda publicación donde no figure dicha aclaración no debe ser adjuntada. Indicar el nombre de los autores de cada trabajo en el mismo orden en que aparecen en la publicación, informe o memoria técnica, año y, si corresponde, volumen y página, asignándole a cada uno un número.

8.2 CURSOS DE PERFECCIONAMIENTO, VIAJES DE ESTUDIO, ETC. Indicar la denominación del curso, carga horaria, institución que lo dictó y fecha, o motivos del viaje, fecha, duración, instituciones visitadas y actividades realizadas.

8.3 ASISTENCIA A REUNIONES CIENTIFICAS/TECNOLOGICAS O EVENTOS SIMILARES. Indicar la denominación del evento, lugar y fecha de realización, tipo de participación que le cupo y título(s) del(los) trabajo(s) o comunicación(es) presentada(s).

8.3.1 Seminario Internacional de Políticas Sociales – Derecho a la Alimentación Saludable.

Lugar: **Mar del Plata.**

Fecha: **Octubre de 2011**

Organizado por: **Ministerio de Desarrollo Social de la provincia de Bs. As. - Consejo Federal de Inversiones Pcia. De Bs. As.**

Tipo de Participación: **Expositor**

8.3.2 Exposición Científico Tecnológica TEC- La Plata

Lugar: **La Plata**

Fecha: **Abril 2012**

Tipo de Participación: **Expositor.**

8.3.3 Exposición Científica Tecnológica SALUD ARTE 2012

Lugar: **Berisso**

Fecha: **18/04/2012**

Tipo de Participación: **Expositor**

8.3.4 Exposición Científica Tecnológica FISA (Feria de la Producción, el Trabajo, el Comercio y los Servicios del Sur Argentino.

Lugar: **Bahía Blanca**

Fecha: **del 30 de marzo al 2 de abril de 2012**

Tipo de Participación: **Expositor**

8.3.5 Curso sobre Fabricación de Helado Saludable y Funcional

Lugar: **Buenos Aires**

Fecha: **Julio 2012**

Tipo de Participación: **Disertante**

9. TAREAS DOCENTES DESARROLLADAS EN EL PERIODO.

- a) Profesor adjunto interino – cátedra de Economía General, departamento de Ingeniería Industrial – Facultad Regional La Plata – UTN.
- b) Profesor adjunto interino – Cátedra de Economía, departamento de Ingeniería Mecánica – Facultad Regional La Plata – UTN.

10. OTROS ELEMENTOS DE JUICIO NO CONTEMPLADOS EN LOS TITULOS ANTERIORES. (En este punto se indicará todo lo que se considere de interés para una mejor evaluación de la tarea cumplida en el período).

10.1 Premios y Distinciones: Ganador del Premio INNOVAR 2011 Séptima Edición Ministerio de Ciencia, Tecnología e Innovación Productiva – Categoría Producto Innovador. Título del Proyecto: **Helado Saludable con Fitoesteroles, omega 3 y omega 9** (Se adjunta)

10.2 Presentación a PREMIOS IBEROAMERICANOS a la Innovación y el Emprendimiento 2012 Secretaría General Iberoamericana, SEGIB, con sede en Madrid (España). Titulo de la postulación: Helados que Protegen el Corazón. Con omega 3, 9 y fitoesteroles. Reducen el colesterol. Categoría: Proyecto.

10.3 La nueva tendencia en Alimentos – Panificados Saludables - Charla brindada en el Marco del CONGRESO DE LA FEDERACIÓN INDUSTRIAL PANADERIL DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES. Julio de 2012. Mar del Plata.

10.4 Docente categorizado IV para incentivos 2010. Secretaria de Políticas Universitarias - Ministerio de Educación de la Nación.

10.5 Vice Directora del Programa de Desarrollo de Alimentos, Nutrición y Salud (ProODANyS) APROBADO POR Directorio el 29 de Febrero de 2012, Acta Numero 1361. Estructura Orgánica aprobada ad referéndum del poder Ejecutivo Provincial.