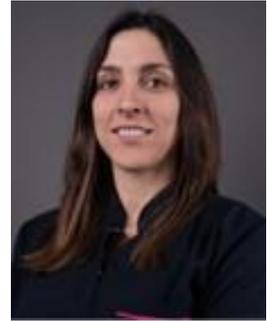


María Carla Groff.

Datos personales:

- **Fecha de nacimiento:** 28 de Octubre de 1987.
- **Lugar de nacimiento:** San Juan.
- **Nacionalidad:** Argentina.
- **Estado civil:** Casada.
- **Lugar de residencia:** San Juan.
- **Código postal:** 5425.
- **Número de celular:** 0264-155436303.
- **Correo electrónico:** mcarlagroff@gmail.com; mcgroff@uccuyo.edu.ar; mgroff@unsj.edu.ar.



Formación académica:

2022 Doctora en Ingeniería Química Mención Procesos Limpios, Facultad de Ingeniería, Universidad Nacional de San Juan (FI-UNSJ).

Tesis: "Modelado matemático y simulación de la fermentación en estado sólido de escobajo de uva con *Rhizopus oryzae* NCIM 1299 para obtener ácido láctico".

2012 Licenciada en Tecnología de los Alimentos, Facultad de Ciencias de la Alimentación, Bioquímicas y Farmacéuticas, Universidad Católica de Cuyo. Matrícula Número 159.

Tesis: "Diagnóstico y diseño de aplicación de la norma ISO 17025:2005 en el laboratorio de análisis sensorial de aceite de oliva (CRESA- UCCuyo)".

2009 Bromatóloga, Facultad de Ciencias de la Alimentación, Bioquímicas y Farmacéuticas, Universidad Católica de Cuyo. Matrícula Número 63.

2005 "Polimodal Modalidad Ciencias Naturales", Colegio Modelo (San Juan, Capital).

Experiencia Laboral:

2022-2025 Becaria Posdoctoral de CONICET, Instituto de Biotecnología (IBT), Facultad de Ingeniería (UNSJ).

2019-Actualidad Investigador Categoría IV. Universidad Católica de Cuyo.

2022 – Actualidad- Jefe de trabajos Prácticos (Simple) en el Programa "Procesos y Control del Medio y "Procesos Biotecnológicos y de Tecnología de Alimentos", Instituto de Biotecnología (IBT), Facultad de Ingeniería (UNSJ).

2017 – Actualidad: Profesora Titular de la Cátedra de Tecnología de Lácteos, de 5o año de la carrera de Licenciatura en Tecnología de los Alimentos, Universidad Católica de Cuyo.

2014 – **Actualidad:** Profesora Adjunta de la Cátedra de Tecnología de Jugos, de 5o año de la carrera de Licenciatura en Tecnología de los Alimentos, Universidad Católica de Cuyo.

2017 – **2022** Becaria Doctoral de CONICET.

2012 – **Actualidad:** Profesora Adjunta de la Cátedra de Tecnología de Cereales y Panificados, de 5o año de la carrera de Licenciatura en Tecnología de los Alimentos, Universidad Católica de Cuyo.

11/2016 – **03/2017** – Seguridad Alimentaria, en La Campagnola SACI (Ex Frutos de Cuyo SA).

2013 - **2016** Desarrollo de Productos y Análisis Sensorial, En Solfrut S.A.

2013 (Temporada)- Analista de laboratorio en Bodega "Tierra del Huarpe". Desde Enero hasta Abril.

2008-2009 Ayudante Alumno en la Cátedra Química Orgánica II correspondiente a 2o Año de la Carrera Licenciatura en Tecnología de los Alimentos, en Facultad de Ciencias de la Alimentación, Bioquímicas y Farmacéuticas, Universidad Católica de Cuyo.

Premios y/o distinciones:

2023- Beca al 100% para el programa NAVES NACIONAL del IAE Business School de la Universidad Austral

2022 Mejor Tesis Doctoral. Premio Domingo Faustino Sarmiento de Ciencia e Innovación, 9º edición. Secretaría de ciencia tecnología e innovación (SECITI), Gobierno de la provincia de San Juan.

2022 Finalistas Santander X Award | Emprendedor X 2022 Argentina – Launch.

2022 Finalistas INNOVAR 17º edición Producto innovador. Ministerio de ciencia tecnología e innovación (MINCYT).

2022 Ganadores MOLINOS INNOVA 2022. "Microalgas nutricionales como alimentos del futuro", Molinos Río de La Plata, Buenos Aires.

2012 – Diploma de Honor - Mejor Promedio de la Facultad de Ciencias de la alimentación, Bioquímicas y Farmacéuticas (9.30) - Otorgado por la Universidad Católica de Cuyo.

2012 – Mejor Promedio de la Licenciatura en Tecnología de los Alimentos - Otorgado por el Consejo de Profesionales en Tecnología de los Alimentos.

2012 Medalla de Honor Mejor Promedio: 9.30.

2012 – Premio al mérito académico - Otorgado por Santander Río Universidades.

2010 Abanderada de la Bandera Nacional Argentina de La Facultad de Ciencias de la Alimentación, Bioquímicas y Farmacéuticas.

2010 – Distinción al Mejor Promedio de Bromatología - Otorgado por el Departamento de Bromatología de la Municipalidad de la Ciudad de San Juan.

2010 – Distinción al Mejor Promedio de Bromatología - Otorgado por la Facultad de Ciencias de la Alimentación, Bioquímicas y Farmacéuticas de la Universidad Católica de Cuyo.

Producción científica:

- **Publicación en Revistas Internacionales Indexadas con referato**

1. C. Groff, B. Kuchen, R. Gil, C. Fernández and G. Scaglia (2023). Application of the Luedeking and Piret with delay time model in bioproductions with non- zero kinetic parameters. IEEE Latin America Transactions. ISSN: 1548-0992 - IEEE LATIN AMERICA TRANSACTIONS.
2. Kuchen, B., Paroldi, E. H., Azcona, M. S., Groff, M. C., Pera, L., & Vazquez, F. (2023). Evaluation of the application of Wickerhamomyces anomalus supernatant for the control of relevant spoilage yeasts in wines. OENO One, 57(1), 279-288. <https://doi.org/10.20870/oenone-2023.57.1.7165>.
3. Groff, María, Scaglia Gustavo, Ortiz Oscar, Noriega Sandra. (2022). Modification of the Luedeking and Piret model with a delay time parameter for biotechnological lactic acid production. Biotechnology Letters. <https://doi.org/10.1007/s10529-022-03227-0>.
4. M. Carla Groff, Gustavo Scaglia, Marta Gaido, Diego Kassuha, Oscar A. Ortiz, Sandra E. Noriega (2022), Kinetic modeling of fungal biomass growth and lactic acid production in Rhizopus oryzae fermentation by using grape stalk as a solid substrate. Biocatalysis and Agricultural Biotechnology, 2021, 102255, ISSN 1878-8181, <https://doi.org/10.1016/j.bcab.2021.102255>.

- **Publicaciones enviadas a Revistas Internacionales Indexadas con referato en etapa de Revisión.**

1. Mario M. Romera, María C. Groff, Oscar A. Ortiz and Gustavo J. Scaglia. Micro-oxygenation in Pinot Noir red wines: a mathematical approach with optimized parameters searching. Mathematical Problems in Engineering. ID: 2741126. Fecha: 8 de marzo de 2023.
2. Rocio M. Gil, M. Carla Groff, Benjamín Kuchen, Daiana G. Gil, M. Cecilia Fernández, Fabio Vazquez."Energy analysis (EROI) of dry anaerobic digestion for low water alperujo with oxidative, thermal, and alkaline pre-treatments". Water and Environment Journal. ID: WEJ-12275-23. Fecha: 17 de Abril de 2023.

- **Trabajos en eventos c-t publicados:**

1. GROFF, M.C; SCAGLIA, GUSTAVO JUAN EDUARDO; ORTIZ, OSCAR ALBERTO; NORIEGA, SANDRA EDITH. Propuesta de modificación de la ecuación de Luedeking y Piret para bioproducción fúngica de ácido láctico. Argentina. Posadas, Misiones. 2021. Libro. Simposio. SAPROBIO 2021 6º Simposio Argentino de Procesos Biotecnológicos: transfiriendo biotecnología para el desarrollo. Universidad Nacional de Misiones. ISBN 978-950-766-183.
2. GROFF, M.C; ALBARRACÍN, M; KASSUHA,D.E; GAIDO, M; NORIEGA, S.E. Producción de ácido láctico por fermentación de escobajo de uva con R. Oryzae?. Argentina. Ciudad Autónoma de Buenos Aires. 2018. Libro. Artículo Completo. Simposio. II Simposio de Residuos Agropecuarios y Agroindustriales del NOA y Cuyo. INTA, INTI, UCCUYO, UNSJ, SECITI, GOBIERNO DE SAN JUJAN, ENTRE OTROS. ISBN 978-987-521-982-3.

- **Tesis**

1. Groff, M. Carla. "Modelado matemático y simulación de la fermentación en estado sólido de escobajo de uva con *Rhizopus oryzae* NCIM 1299 para obtener ácido láctico". 2022. ISBN 978-987-88-5951-4.

Formación de RRHH

- **Dirección de tesis**

2022 Directora de Tesis de Grado: "Obtención de Ácido Láctico por fermentación de Escobajo de uva", Tesista: Mariana Soledad Albarracín Pelaez. Lic. Tecnología de alimentos, Facultad de ciencias químicas y tecnológicas, Universidad Católica de Cuyo.

2023 Codirectora de Tesis de Grado: "Producción de proteínas a partir de microalgas heterótrofas, usanso mosto como fuente carbonada". Micaela Dania, Solar Abran. Ingeniería en alimentos, Facultad de Ingeniería, Universidad Nacional de San Juan.

2023 Codirectora de Tesis de Grado: "Producción de proteínas a partir de microalgas heterótrofas, usanso mosto como fuente carbonada". María Milagro, Goldstein Torres. Ingeniería Química, Facultad de Ingeniería, Universidad Nacional de San Juan.

- **Pasantes de I+D y/o formación académica:**

2023 Director/tutor-Ana Belén Manzanares. Tema del plan de trabajo: Producción de ácido láctico mediante fermentación fúngica en estado sólido de residuos agroindustriales de la región de cuyo.

2023 Director/tutor- María Milagro Goldstein Torres. Tema del plan de trabajo: Producción de ácido láctico mediante fermentación fúngica en estado sólido de residuos agroindustriales de la región de cuyo.

2023 Director/tutor- Micaela Dania Solar Abran. Tema del plan de trabajo: Producción de ácido láctico mediante fermentación fúngica en estado sólido de residuos agroindustriales de la región de cuyo.

2023 Director/tutor- María Pía Gaia Amorós. Tema del plan de trabajo: Producción de ácido láctico mediante fermentación fúngica en estado sólido de residuos agroindustriales de la región de cuyo.

2023 CoDirector/Cotutor- Martín Pantuzo. Tema del plan de trabajo: Desarrollo de herramientas de Ingeniería de Procesos aplicadas al cultivo heterótrofo de microalgas con el fin de mejorar el perfil nutricional de alimentos.

2022-Actualidad CoDirector/Cotutor- Maria Victoria Bissutti. Tema del plan de trabajo: Captura del CO₂ generado en la industria de San Juan a través del uso de microalgas como herramienta de disminución de la huella de carbono.

2017-2019 Director/tutor- Mariana Albarracín. Tema del plan de trabajo: Obtención de Ácido Láctico por fermentación de Escobajo de uva.

- **Actividades de evaluación**

2022 Jurado evaluador de trabajos de investigación Congreso CONEIQ: Fermentación en estado sólido de residuos agroindustriales para obtención de enzimas. Autores: Dania Micaela Solar Abran, María Emilia Pacheco Parra, María Milagro Goldstein Torres

2019 Jurado de Tesis de Grado: "Análisis crítico de la producción de galletas crackers para aumentar los rendimientos y mejorar la calidad de las mismas, en la empresa Dilexis S.A". Alumno: Alba Sergio Javier.

2018 Jurado de Tesis de Grado: "Evaluación de la Calidad de aceites utilizados en frituras según compuestos polares en la Provincia de san Juan". Alumno: Rodríguez Aldana Melisa Salomé.

- **Seminarios/cursos dictados.**

2023 Ciclo 4 de Seminarios del IBT Seminario N° 3. "Producción de ácido láctico a través de la fermentación en estado sólido de escobajo de uva utilizando *R. oryzae*". Instituto de Biotecnología (IBT), Facultad de Ingeniería, Universidad Nacional de San Juan. 12 de mayo de 2023.

2022 "Microalgas la solución del futuro". Congreso Nacional de Ingeniería Química y Carreras afines (CONEIQ). Universidad Nacional de San Juan. 24 de Octubre de 2022.

2022 "Microalgas y múltiples aplicaciones". Curso taller en el marco de la Cátedra de Microbiología agrícola de la carrera de Ingeniería Agronómica, Facultad de Ingeniería, Universidad Nacional de San Juan. 26 de Octubre de 2022.

Publicaciones en medios de comunicación

1. <https://www.diariodecuyo.com.ar/suplementos/La-investigacion-que-pretende-sacarle-jugo-al-escobajo-20220326-0062.html>
2. <http://www.revista.unsj.edu.ar/?p=5757>
3. https://www.diariohuarpe.com/nota/sanjuaninos-desarrollaron-un-super-alimento-a-partir-de-microalgas-y-ganaron-el-primer-puesto-202281619380?utm_medium=Social&utm_source=Facebook#Echobox=1660702341
4. <https://www.fi.unsj.edu.ar/noticias/noticia/257/un-equipo-de-investigadores-del-ibt-y-del-iiq-gano-el-concurso-nacional-molinos-innova>
5. <https://www.sanjuan8.com/san-juan/investigadores-ganaron-un-proyecto-que-reemplazara-las-harinas-microalgas-n1038170>
6. <https://agroverdad.com.ar/2022/08/la-universidad-de-san-juan-gano-el-concurso-molinos-innova-con-un-proyecto-de-microalgas-nutricionales>
7. <https://presentarse.com/se-anuncio-el-ganador-del-concurso-molinos-innova-2022/>
8. <https://www.cronista.com/informacion-gral/alimentacion-con-microalgas-ganaron-1-000-000-en-un-concurso-de-innovacion-para-desarrollar-su-idea/>
9. <https://youtu.be/DguBA0jZ4EQ>

Dirección de Proyectos de investigación.

1. **Proyecto CICITCA 2023-2024: “Producción de ácido láctico mediante fermentación fúngica en estado sólido de residuos agroindustriales de la región de cuyo”.** Directora: Dr. M. Carla Groff. (\$ 150,000)

Participación en Proyectos de investigación.

1. **Proyecto PIP 2022–2024: “Optimización, Control y Captación de CO2 en cerveceras artesanales y bodegas de la Región de Cuyo”.** Director: Dr. Ing. Gustavo Scaglia.(\$ 350,000)
2. **Proyecto CICITCA 2023-2024: “Desarrollo de herramientas de Ingeniería de Procesos aplicadas al cultivo heterótrofo de microalgas con el fin de mejorar el perfil nutricional de alimentos”.** Directora: Dr. Ing. Cecilia Fernández (\$ 150,000)
3. **Proyecto CICITCA 2023-2024: “Bioproceso circular: Purificación con microalgas del biogás proveniente de la fracción orgánica de residuos urbanos, y su posterior aplicación como biofertilizantes”.** Directora: Dr. Ing. Rocío Gil. (\$ 150,000)
4. **Proyecto PDTs 2023-2024: “Diseño y construcción de un biorreactor basado en microalgas para captación de CO2 como herramienta de reducción de la huella de carbono en bodegas, cerveceras artesanales y mineras de la provincia de San Juan”.** Director: Dr. Ing. Gustavo Scaglia. (\$ 300,000)
5. **Proyecto PIPE: “Desarrollo de un bioproceso circular innovador para el tratamiento de la fracción orgánica de residuos sólidos urbanos generada en el Parque de Tecnologías Ambientales de San Juan”.** Directora: Dr. Ing. Cecilia Fernández. (\$ 2,000,000)
6. **Proyecto Iniciativas sustentables 2022: “Captura del CO2 generado en la industria de San Juan a través del uso de microalgas como herramienta de disminución de la huella de carbono”.** Director: Dr. Ing. Gustavo Scaglia. (\$ 1.000.000)
7. **PICTO UCCUYO “Micro-nano encapsulación de polifenoles para su uso en la producción de alimentos enriquecidos”.** Secretaría de Estado de Ciencia, Técnica e Innovación (SECITI), provincia de San Juan-UCCuyo, 2019-2021. Director: Dra. Sandra Noriega
8. **“Diseño y construcción de reactor de fermentación en estado sólido para la obtención de ácido láctico a partir de escobajo de uva”.** Secretaría de Estado de Ciencia, Técnica e Innovación (SECITI), provincia de San Juan-UCCuyo, 2017-2019. Director: Dra. Sandra Noriega
9. **“Producción de polímero biodegradable PLA (ácido poliláctico) a partir de residuos de la actividad vitivinícola y olivícola”.** Secretaría de Estado de Ciencia, Técnica e Innovación (SECITI), provincia de San Juan-UCCuyo, 2016-2017. Director: Dra. Sandra Noriega
10. **“Aprovechamiento del residuo sólido de la industria aceitera olivícola para la obtención de polifenoles antioxidantes (hidroxitiroso) para su futuro uso en las industrias farmacéuticas, cosméticas y**

alimentarias”, Beca regional otorgada por la Fundación del Banco San Juan, llevándose a cabo en instalaciones de la Facultad de Ciencias de la Alimentación, Bioquímicas y Farmacéuticas y en el Laboratorio de Control de Calidad Alberto Graffigna. 2010 – 2013. Director: Ing. Luis Jimenez.

Participación en congresos

1. I Congreso Binacional de Investigación Científica (Argentina—Chile) - V Encuentro de Jóvenes Investigadores. 22, 23, 24 de Noviembre de 2017. San Juan. Título Póster: “Estudio de las propiedades antioxidantes de extractos fenólicos provenientes de alperujo.” Autores: Groff, María Carla.
2. V Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas - CLICAP 2018- - Argentina. 11, 12 y 13 de Abril de 2018. San Rafael, Mendoza. Título Póster: “Obtención de Ácido láctico a partir de la fermentación de escobajo de uva con *R. oryzae*”. Autores: M. Carla Groff, Mariana Albarracín, M. Cecilia Bustos, Diego Kassuha, Sandra E. Noriega. Título Póster: “Simulación del Proceso de Obtención y Purificación de Biogás, a Partir de Alperujo Pretratado con Peróxido de Hidrógeno”. Autores: Rocío M. Gil, M. Carla Groff, Sandra E. Noriega, Martha D. Vallejo.
3. Red Andina de Universidades (RADU). 30 de Mayo de 2018. San Juan. Título Presentación Oral: “Caracterización de biomasa regional, para su uso como sustrato sólido de fermentación con *R. oryzae*: escobajo de uva y alperujo”. Autores: M. Carla Groff, Mariana Albarracín, Sandra E. Noriega. Miembro de comisión organizadora.
4. II Simposio de Residuos Agropecuarios y Agroindustriales del NOA y CUYO. 3, 4 y 5 Octubre de 2018. San Juan. Presentación Oral: “Producción de ácido láctico por fermentación de escobajo de uva con *R. Oryzae*”. Autores: M. C. Groff, M. Albarracín, D. E. Kassuha, M. Gaido, S. E. Noriega. Miembro de comisión organizadora. ISBN 978-987-521-982-3
5. II Jornadas de Investigación, unidad de vinculación académica en agronomía, agroindustria y enología. 8 y 9 de Agosto de 2019. Campus Universidad Católica de Córdoba (UCC), Córdoba. Aprobación de trabajo oral: “Escobajo de uva: un sustrato sólido innovador para la obtención de ácido láctico en fermentación fúngica.” Autores: M. C. Groff, M. Albarracín, M.C. Bustos, M. Gaido, D. E. Kassuha y S. E. Noriega.
6. III Jornadas Internacionales de Investigación, Ciencia y Universidad y las XII Jornadas de Investigación UMaza. 19 al 23 de octubre del 2020. Formato totalmente virtual bajo plataforma Zoom. Tipo de presentación: Comunicación científica en formato ORAL. Título: “Determinación de la Cinética de crecimiento de *Rhizopus oryzae* NCIM 1299 usando escobajo de uva en experimentos de membrana”. Autores: Groff, María Carla; Scaglia, Gustavo Juan Eduardo; Gaido, Marta; Kassuha, Diego Enrique; Ortiz, Oscar Alberto; Noriega, Sandra Edith. URI: <http://repositorio.umaza.edu.ar//handle/00261/1950> (Repositorio Digital de la UMAZA).
7. Seminario de Investigación 2020 UCCuyo. 30 de Noviembre al 04 de Diciembre del 2020. Formato totalmente virtual bajo plataforma Zoom. Tipo de presentación: Comunicación científica en formato ORAL. Título: “Determinación de la Cinética de crecimiento de *Rhizopus oryzae* NCIM 1299 usando escobajo de uva en experimentos de membrana”. Autores: Groff, María Carla; Scaglia, Gustavo Juan Eduardo; Gaido, Marta; Kassuha, Diego Enrique; Ortiz, Oscar Alberto; Noriega, Sandra Edith
8. 6º Simposio Argentino de Procesos Biotecnológicos (SAPROBIO 2021). 4, 5 y 6 de Agosto del 2021. Formato totalmente virtual bajo plataforma Webex. Tipo de presentación: Comunicación científica en formato ORAL. Título: “Propuesta de modificación de la ecuación de Luedeking y Piret para bioproducción fúngica de ácido láctico”. Autores: Groff, María Carla; Scaglia, Gustavo Juan Eduardo; Ortiz, Oscar Alberto; Noriega, Sandra Edith. Organizado por el Instituto de Biotecnología Misiones (FCEQyNla) y por la Facultad de Ciencias Exactas Químicas y Naturales, de la Universidad Nacional de Misiones (UNaM– PTMi). Libro de resúmenes: ISBN 978-950-766-183.
9. María Pía Gaia; Agustina Maldonado; Victoria Bissutti; María C. Fernández; Gil Rocío Mariel; Groff, M. Carla. Construcción de un fotobiorreactor para el crecimiento de microalgas como captadoras de CO₂. Argentina. San Juan. 2022. Congreso Nacional de Ingeniería Química y Carreras afines (CONEIQ).
10. Santiago G. Albareti; Ana B. Manzanares; María C. Fernández; Gil Rocío Mariel; Groff, M. Carla. Crecimiento de *Chlorella vulgaris* en forma heterótrofa para su uso en alimentos. Argentina. San Juan. 2022. Congreso Nacional de Ingeniería Química y Carreras afines (CONEIQ). Universidad Nacional de San Juan.

11. Groff, M. Carla; Gil Rocío Mariel; Fernández María Cecilia; Albarracín, M.; Scaglia, Gustavo J. Eduardo; Noriega, Sandra E. "Cambio de morfología de *R. oryzae* en la fermentación sólida de escobajo de uva". Argentina. San Juan. 2022. 1º Congreso Latinoamericano de Ciencia, Tecnología y Sociedad. (Exposición oral). Universidad Católica de Cuyo, Universidad Nacional de San Juan, SECRETARIA DE CIENCIA TECNOLOGIA E INNOVACION, GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE SAN JUAN.

Organización de eventos cyt:

2018 Miembro de comisión organizadora. II Simposio de Residuos Agropecuarios y agroindustriales del NOA y CUYO. 3, 4 y 5 Octubre de 2018. San Juan.

2018 Miembro de comisión organizadora. 3º Encuentro de Investigadores de la RADU. 30 de Mayo de 2018. San Juan.

Formación complementaria - Cursos de posgrado / capacitaciones extracurriculares:

2022 Ciclo de seminarios N°3 del Instituto de Biotecnología, Instituto de Biotecnología (IBT), Facultad de Ingeniería, Universidad Nacional de San Juan. Desde 28 de Julio del 2022 al 15 de Diciembre de 2022.

2022 Segundo ciclo de seminarios internos del Instituto de Ingeniería Química, Instituto de Ingeniería Química (IIQ), Facultad de Ingeniería, Universidad Nacional de San Juan. Desde 31 de agosto del 2022 al 30 de Noviembre de 2022.

2022 Ciclo de seminarios N°2 del Instituto de Biotecnología, Instituto de Biotecnología (IBT), Facultad de Ingeniería, Universidad Nacional de San Juan. Desde 07 de Abril del 2022 al 30 de Junio de 2022.

2022 Primer ciclo de seminarios internos del Instituto de Ingeniería Química, Instituto de Ingeniería Química (IIQ), Facultad de Ingeniería, Universidad Nacional de San Juan. Desde 27 de Abril del 2022 al 27 de Julio de 2022.

2022 Curso Internacional "Fundamentos y principios del cultivo de microalgas aplicadas al ambiente y la producción", Facultad de Agronomía, Universidad de Buenos Aires. Desde 04 de Abril de 2022 al 06 de Abril de 2022.

2021 "Nanotecnología sustentable en la agricultura y la alimentación", dictado en forma virtual por la Facultad de Ciencias Agrarias, Universidad Nacional de Cuyo. Desde 05/10/2021 hasta 26/10/2021. Certificado de asistencia. (10hs reloj).

2020 "Subproductos vitivinícolas y compuestos bioactivos", Foro de la alimentación, la nutrición y la salud – (FANU), a través del Aula Virtual de la Bolsa de Cereales, el 4 de Diciembre de 2020.

2020 "Lubricación en Procesos de Producción de Bebidas y Alimentos", dictado en forma virtual por la Facultad Don Bosco de Enología y Ciencias de la Alimentación, Universidad Católica de Cuyo, el 06 de Noviembre de 2020. (3 hs cátedra), Rodeo del Medio, Mendoza.

2020 "Aceite de Oliva. Compuestos Fenólicos bioactivos", a través del Aula Virtual de la Bolsa de Cereales, 13 de Noviembre de 2020.

2020 "Química y tecnología de cereales y oleaginosas", dictado de forma virtual por el Instituto de Tecnología de los Alimentos, Facultad de Ingeniería Química, Universidad Nacional del Litoral, desde el 01 de Septiembre de 2020 hasta el 01 de Diciembre de 2020. (90 hs).

2020 "¿Cómo escribir en inglés un artículo científico?", dictado de forma virtual por la Casa d'Estudis El Pont, desde el 08 de Junio hasta el 08 Julio 2020.

2019 Modelado Matemático y Simulación. Instituto de Ingeniería Química (IIQ), Facultad de Ingeniería, Universidad Nacional de San Juan. Desde 16 de noviembre de 2018 a 30 de marzo de 2019.

2018 Ecomateriales. Instituto de Ingeniería Química (IIQ), Facultad de Ingeniería, Universidad Nacional de San Juan. Desde 29 de octubre a 05 de noviembre de 2018.

2018 Diseño de reactores. Instituto de Ingeniería Química (IIQ), Facultad de Ingeniería, Universidad Nacional de San Juan. Desde 01 a 12 de octubre de 2018.

2018 Calidad de Agua y Tratamiento de Efluentes Líquidos. Instituto de Ingeniería Química (IIQ), Facultad de Ingeniería, Universidad Nacional de San Juan. Desde 31 de agosto a 29 de septiembre de 2018.

2018 Métodos matemáticos. Instituto de Investigaciones Mineras (IIM), Facultad de Ingeniería, Universidad Nacional de San Juan. Desde 08 a 23 de agosto de 2018.

2018 Química Ambiental. Instituto de Ingeniería Química (IIQ), Facultad de Ingeniería, Universidad Nacional de San Juan. Desde 06 de abril a 6 de junio de 2018.

- 2018** Control de Procesos. Instituto de Ingeniería Química (IIQ), Facultad de Ingeniería, Universidad Nacional de San Juan. Desde 04 de abril a 13 de junio de 2018.
- 2017** Simulación de Procesos. Instituto de Ingeniería Química (IIQ), Facultad de Ingeniería, Universidad Nacional de San Juan. Desde 21 a 28 de noviembre de 2017.
- 2017** Gestión de la Información Ambiental. Instituto de Ingeniería Química (IIQ), Facultad de Ingeniería, Universidad Nacional de San Juan. Desde 10 de septiembre a 20 de noviembre de 2017.
- 2017** Adsorción y Adsorbentes. Aplicación a Problemas ambientales. Instituto de Ingeniería Química (IIQ), Facultad de Ingeniería, Universidad Nacional de San Juan. Desde 02 a 27 de octubre de 2017.
- 2017** Taller de Tesis I. Instituto de Ingeniería Química (IIQ), Facultad de Ingeniería, Universidad Nacional de San Juan. Desde 23 de octubre a 14 de septiembre de 2018.
- 2017** Síntesis de Procesos. Instituto de Ingeniería Química (IIQ), Facultad de Ingeniería, Universidad Nacional de San Juan. Desde 02 de mayo a 27 de julio de 2017.
- 2017** Diseño de Reactores Biológicos para Tratamiento de Residuos Líquidos y Sólidos con Producción de Biogás. Instituto de Ingeniería Química (IIQ), Facultad de Ingeniería, Universidad Nacional de San Juan. Desde 12 al 23 de junio de 2017.
- 2017** Procesos Microbianos Aplicados. Instituto de Ingeniería Química (IIQ), Facultad de Ingeniería, Universidad Nacional de San Juan. Desde 13 de marzo a 13 de abril de 2017.
- 2015** "Taller de 5S. Haga del orden y la limpieza una parte de sus procesos". IRAM Filial Nuevo Cuyo, Mendoza. 19/03/15. Certificado de Asistencia (8hs).
- 2013** Curso de Posgrado, "Capacitación Docente para Profesionales No Docentes", 400hs, Facultad de Filosofía, Humanidades y Artes, Universidad Nacional de San Juan.
- 2012** Curso a distancia: "Introducción a la Norma BRC (British Retail Consortium), Global Standard, Versión 6, para la industria de alimentos". Duración de siete semanas, 140horas/clase, Agroconsultora Plus.
- 2011** Curso "Auditor interno de los sistemas de gestión de la calidad, según normas ISO 9000, de acuerdo con la norma ISO 19011:2002". Facultad de Cs. Sociales, Universidad Nacional de San Juan. Desde el 16 de Septiembre de 2011 al 16 de Septiembre de 2011.
- 2011** "V jornada de manejo integrado de plagas urbanas y de establecimientos agroindustriales". Gobierno de la Provincia de San Juan (San Juan). 10 de agosto de 2011.
- 2011** Curso "Denominación del curso: Estrategias de diferenciación de alimentos en el mundo-Región Cuyo". Ministerio de producción y desarrollo económico, Gobierno de la provincia de san Juan. 18 de agosto de 2011.
- 2011** Curso "Interpretación Norma ISO 9001 Revisión 2008". Facultad de Cs. Sociales, Universidad Nacional de San Juan. Desde de 08 y 09 de abril de 2022.
- 2010** Curso "Conocimiento y aplicación de la norma IRAM 301:2005(ISO/IEC 17025:2005)". Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI). Desde 05 de noviembre 2010 a 18 de diciembre de 2010.
- 2009** Curso "Hongos productores de micotoxinas: determinación de patulina y ocratoxina A en productos de frutas. Instituto Nacional de Tecnología industrial (INTI), Mendoza. 12 de noviembre de 2009.
- 2009** 1º Curso taller: industrialización de frutas y hortalizas. Escuela de fruticultura y enología, San Juan. 4 y 5 de agosto de 2009.
- 2009** Curso: "Iniciación a la degustación de Vinos". Consejo Profesional de Enólogos. 4 de mayo al 26 de Junio de 2009.
- 2008** "II Jornadas de actualización en tecnología de los alimentos". Consejo Profesional en ciencia y tecnología de los alimentos. 24 de octubre de 2008.
- 2008** Curso: Curso de introducción a la evaluación sensorial de aceite de oliva. Facultad de Ciencias Químicas y tecnológicas, Universidad Católica de Cuyo.
- 2008** Curso: El ayudante alumno: Articulador en la comunicación didáctica. Universidad Católica de Cuyo. 6 de mayo a 27 de Junio de 2008.