

Desde mis comienzos en la investigación fui orientando la misma hacia el campo de la ingeniería y la tecnología de los alimentos. Estudiando su estructura química y la relación de esta en los procesos de manufactura de los mismos, también he participado en ensayos de control biológico de microorganismos causantes de deterioro de alimentos, con el uso de aceites esenciales y extractos vegetales, con el consiguiente aumento de la vida útil de estos. En los últimos años formo parte de un grupo que se aboca a obtención de alimentos funcionales destinados a sectores vulnerables de la sociedad de la provincia.

CIENCIAS AGRÍCOLAS - Otras Ciencias Agrícolas > Otras Ciencias Agrícolas

Lugar de trabajo: FACULTAD DE INGENIERIA Y CIENCIAS AGROPECUARIAS - UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN LUIS



FORMACION ACADÉMICA

Doctor en Química
UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN LUIS (UNSL)
Año de finalización: 2000

Licenciado en Química
UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN LUIS (UNSL)
Año de finalización: 04/1994

FORMACION COMPLEMENTARIA

Inglés [nivel avanzado] - TOEFL (2002)

ANTECEDENTES EN CYT

2009

Categoría III del Programa de Incentivos a los Docentes Investigadores. UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN LUIS

06/2007 - Actualidad

Profesor titular Rentado(Exclusiva) - "Química Biológica"
FACULTAD DE INGENIERIA Y CIENCIAS AGROPECUARIAS ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN LUIS

04/2019 - Actualidad

Profesor titular Rentado(Simple) - "Química Orgánica"
UNIVERSIDAD NACIONAL DE VILLA MERCEDES (UNVIME)

03/2013 - Actualidad

Otro: "Química General" (De 20 hasta 39 horas)
FACULTAD DE INGENIERIA Y CIENCIAS AGROPECUARIAS ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN LUIS



03/2013 - Actualidad

Curso: "Química de los Alimentos" (De 20 hasta 39 horas)

FACULTAD DE INGENIERIA Y CIENCIAS AGROPECUARIAS ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN LUIS

03/2013 - Actualidad

Curso: "Química de la carne y leche" (30)

FACULTAD DE INGENIERIA Y CIENCIAS AGROPECUARIAS ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN LUIS

08/2023 - Actualidad

Otro: "Diplomatura en Conservacion" (De 0 hasta 19 horas)

UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN LUIS (UNSL)

11/2019 - 11/2019

Curso: "QUIMICA DE ALIMENTOS" (De 0 hasta 19 horas)

UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN LUIS (UNSL)

02/2021 - 03/2021

Curso: "PRESERVACION DE ALIMENTOS" (De 0 hasta 19 horas)

UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN LUIS (UNSL)

04/2021 - 04/2021

Curso: "QUIMICA DE CARNE, LECHE Y HUEVO" (De 0 hasta 19 horas)

UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN LUIS (UNSL)

Formación de recursos humanos

2021 - 2023 Co-dirección de beca Iniciación a la Investigación CONSEJO INTERUNIVERSITARIO NACIONAL.

Becario/a: MELIAN, ELIANA - UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN LUIS (UNSL).

2023 - 2024 Dirección de Trabajo final, proyecto, obra o tesis de Maestría.

Tesista: Quíroga, Mercedes - UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN LUIS (UNSL).

2022 - 2024 Dirección de Trabajo final, proyecto, obra o tesis de Maestría.

Tesista: GIURNO, ADRIAN - UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN LUIS (UNSL).

2019 - 2020 Dirección de Trabajo final, proyecto, obra o tesis de Maestría.

Tesista: Miotti, Eduardo - FACULTAD DE INGENIERIA Y CIENCIAS AGROPECUARIAS ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN LUIS.

2010 - Actualidad Dirección de Formación académica de Pasante.

Pasante: Pérez, Miriam - FACULTAD DE INGENIERIA Y CIENCIAS AGROPECUARIAS.

Financiamiento CyT

01/2018 - 12/2019 Director en el Proyecto de I+D: *Actividad antimicrobiana de aceites esenciales de plantas de la región de Cuyo en alimentos perecederos*. Dirección: CARRIZO FLORES, ROBERTO
Ejecutado en: UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN LUIS (UNSL).
Financiado por: UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN LUIS (UNSL).

Participación en eventos CyT

4/2022 - MARISOL NIEVAS; Roberto Carrizo Flores; SONIA NUÑEZ; JUAN MANUEL QUIROGA; MARITA MONTENEGRO; LILIANA MYRIAM GRZONA. "EFECTO DE LAS DIFERENTES FUENTES DE PROTEÍNAS VEGETALES SOBRE LAS PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS Y SENSORIALES DE UN NUEVO ALIMENTO VEGETARIANO". Presentado en el evento "CONGRESO LATINOAMERICANO DE INGENIERIA Y CIENCIAS APLICADAS". Argentina

11/2019 - Marina Gutiérrez; Roberto Carrizo Flores; M.M. Montenegro; Liliana Myriam Grzona. "CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS Y MEJORAS EN LA ESTABILIDAD DE ALMACENAMIENTO DE UN NUEVO PRODUCTO ELABORADO CON PRODUCTOS REGIONALES". Presentado en el evento "CONGRESO INTERNACIONAL DE CIENCIAS Y TECNOLOGIAS DE ALIMENTOS". Argentina

