

## *Curriculum Vitae*

Carmen Eugenia, **PERALTA SANHUEZA**  
Arenales 3022 - 6° 25, C1425BEL Buenos Aires  
tel/fax: (54-11) 4824-4995  
peraltasanhueza@gmail.com

**Química (especialización en Alimentos, Metodología de la Investigación, Educación), Dr.**

### TÍTULOS UNIVERSITARIOS

- **Doctora de la Universidad de Buenos Aires. Área Ciencias Químicas.** Facultad de Ciencias Exactas y Naturales (FCEyN), UBA. Diciembre 1997.
- **Licenciada en Ciencias Químicas.** FCEyN, UBA. Marzo de 1989.

### POSTGRADOS EN EL EXTERIOR

- **Foreign Research Associate. Bioactive Constituents** Research Unit (BCR) del National Center for Agriculture Utilization Research (NCAUR) perteneciente al Agricultural Research Service (ARS) del United States Department of Agriculture (**USDA**). Peoria, **Illinois, USA**. Octubre 1994-Abril 1995.
- **Entrenamiento en “Metodologías para la Detección de Micotoxinas** en Alimentos y Piensos, con Especial Referencia a las Toxinas del Género *Fusarium*”. Research Institute for **Nutritional Diseases** - Medical Research Council (**MRC**). Tygerberg - Cape Town, **South Africa**. Octubre de 1991.

### ESTUDIOS COMPLEMENTARIOS

- Aprobación del “Curso **Consultor en Implementación ISO 9001:2000**”. Fundación Cane con el apoyo del Banco Interamericano de Desarrollo (BID). Enero - marzo 2003.
- Aprobación del “Curso **Auditor Interno 9001:2000**” otorgado por el Georgia Tech Institute of Technology (Atlanta, Georgia, US). Fundación Cane con el apoyo del BID. Febrero 2003.
- Aprobación del “**VII Curso de Introducción a la Divulgación Científica**”, Facultad de Farmacia y Bioquímica, UBA. 1° Cuatrimestre de 1993.

### PREMIOS

- **Distinción al Desempeño Docente. UB.** Noviembre de 2005.
- **Premio a la Investigación** en la Carrera Tecnología de Alimentos. **UB.** Diciembre de 2004.
- **Premio “Dr. Pedro N. Arata”** 1998 otorgado por la Asociación Química Argentina (**AQA**) al **mejor trabajo de tesis doctoral en el área Bromatología y Toxicología**”. Julio 1998.
- **Premio a la Producción Científica y Tecnológica de la UBA.** Diciembre de 1993.
- Distinción de la Asociación Química Argentina (**AQA**) por el promedio obtenido como estudiante de la Carrera de la Licenciatura en Ciencias Químicas. 1990.

### IDIOMAS

- Inglés (oral y escrito; TOEFL).
- Francés (oral y escrito; Colegio Lenguas Vivas y Alianza Francesa).
- Alemán (conocimiento elemental; nivel G1).

**ANTECEDENTES LABORALES**

Responsabilidades, Experiencia, Logros:

<p>Profesor Asociado, <b>ITBA, Maestría en Gestión Ambiental</b>, Desde marzo 2013. 03/2013 - Actual</p>	<p>Responsable del dictado de “<b>Metodología de la investigación</b>”. Elaboración de guías de estudio. Evaluación de proyectos de investigación. <b>Jurado</b> de tesis.</p>
<p><b>Profesor Titular</b>, UB, <b>Facultad de Salud</b> y Facultad de Ciencias Exactas y Naturales 03/2001 - Actual</p>	<p>Responsable del dictado teórico y práctico y <b>coordinación</b> de “<b>Taller de Ciencias Aplicadas a la Vida (Ingreso)</b>”. “<b>Sanneamiento Ambiental e Higiene de los Alimentos</b>”, “<b>Trabajo Final de Carrera</b>”, “<b>Bromatología</b>”, “<b>Tecnología de Alimentos I</b>”, “<b>Análisis de Alimentos I y II</b>”, “<b>Química Orgánica I y II</b>”, “<b>Química Analítica Aplicada</b>”. <b>Actividades de Extensión. Coordinación de docentes.</b> Elaboración de Guías de Trabajos Prácticos (TP). <b>Experiencia en educación a distancia. Jurado/Director de tesinas. Evaluación de profesores.</b></p>
<p>Profesor Asociado, ITBA, Dpto. Ingeniería Química. 03/1999 - 08/2009 08/2012 - 07/2013</p>	<p>Responsable del dictado teórico y práctico (laboratorio) de “<b>Tecnología de los Alimentos</b>” y “<b>Química de Alimentos</b>”. <b>Coordinación.</b> Elaboración de programa, guías de estudio y de TP. <b>Visitas a empresas. Asesorías.</b></p>
<p><b>Jefe de TP UBA</b>, FCEyN, Dpto. Química. Orgánica - Área <b>Bromatología</b>. 08/1996-2008</p>	<p>Responsable de turnos de TP (laboratorio y problemas) de <b>Bromatología de Nivelación</b> (Maestría en “Bromatología y Tecnología de la Industrialización de los Alimentos”), “<b>Química de Alimentos</b>”, “<b>Análisis Avanzado de Alimentos</b>”, “<b>Tecnología de Alimentos I</b>”, “<b>Tecnología de Alimentos II</b>”, “<b>Toxicología de Alimentos</b>”, “<b>Contaminantes Químicos en Alimentos</b>”. <b>Coordinación de TP y de las tareas de jefes y ayudantes (graduados). Experiencia en análisis bromatológicos para terceros.</b> Elaboración de Guías de Trabajos Prácticos (TP). Pedido de insumos.</p>
<p><b>Emisión y Control.</b> Laboratorio de Análisis de Efluentes Industriales, Contaminantes Laborales y Aguas cuya actividad se enmarca dentro de las áreas de “Medio Ambiente” e “Higiene y Seguridad”. 06/1998-08/1998</p>	<p>Experiencia en <b>análisis bacteriológico</b> de aguas y en <b>análisis físico-químico de aguas, suelos y aire.</b> Experiencia en el trabajo con cromatografía gaseosa (<b>GC</b>), espectrometría de absorción atómica (<b>AA</b>) y <b>espectrofotometría UV-visible.</b> <b>Responsable de campañas</b> de muestreo y medición de parámetros físicoquímicos en cursos de agua realizadas, en Catamarca, para <b>BHP-Minerals.</b></p>
<p><b>Beca de Perfeccionamiento</b> para Graduados, <b>UBA.</b> Área: <b>Producción de Alimentos.</b> 03/1996-06/1998  (continúa)</p>	<p><b>Investigador full-time</b> en un área interdisciplinaria vinculada con la contaminación de cereales por <b>micotoxinas.</b> Problemática ésta que acarrea serias pérdidas económicas y que está fuertemente asociada con problemas de <b>salud</b> en seres humanos y animales.  <b>Montado y equipamiento de un laboratorio</b> para el análisis de micotoxinas. Responsable de la instalación, mantenimiento y pedido de instrumental analítico, repuestos, drogas, etc.</p>

<p><b>Beca de Iniciación</b> para Graduados, UBA. Área: <b>Tecnología de los Alimentos y Tecnología Química</b>. 09/1992-02/1996</p> <p><b>Beca de Estudio</b> de la Comisión de Investigaciones Científicas (CIC) de la Pcia. Buenos Aires. 09/1992</p> <p><b>Pasantía de Cargill</b> para el “Desarrollo de Metodologías Analíticas Rápidas para la Detección de Micotoxinas”. 07/1989-06/1990</p>	<p><b>Desarrollo de métodos analíticos</b> para la detección y cuantificación de micotoxinas por <b>UV, TLC, TLC-densitometría, GC</b> y cromatografía líquida de alta presión (<b>HPLC</b>).</p> <p><b>Trabajo microbiológico.</b> Preparación de medios de cultivo, inoculación e incubación de aislados fúngicos. Experiencia en el trabajo con agua pesada</p> <p><b>Diseño y desarrollo de experimentos</b> y de planes de trabajo.</p> <p><b>Participación activa en grupos de trabajo interdisciplinarios de la Argentina y del exterior</b>, con intervención en la toma de decisiones de las líneas de trabajo a seguir y evaluación periódica de resultados.</p> <p><b>Elaboración, redacción y difusión (en inglés y español):</b> de las investigaciones y resultados obtenidos en seminarios, congresos y revistas científicas; y de monografías, informes académicos y administrativos de circulación interna dentro de la UBA y el USDA.</p>
--	---

### OTROS ANTECEDENTES DOCENTES

- **Higiene y Seguridad Industrial.** Farmacia, Universidad Kennedy (2000-2002).
- **Trastornos Alimentarios: Un Enfoque Transdisciplinario.** Aspectos médicos-bioquímicos, psicológicos y sociales relacionados con el comportamiento alimentario. Dpto. Extensión Universitaria Universidad J.F. Kennedy (2001).
- **Matemática I.** CBC, UBA (1985-1990).

### OTRAS INTERVENCIONES PROFESIONALES

- **Asesora** en temas de **Gestión de la Calidad** (Elaboración de **Procedimientos para Estudios de RSU según normas ISO 17025**) para **Benito Roggio S.A.** Septiembre - Diciembre 2011.
- **Asesora del Dpto. Ing. Química del ITBA** en el **Área de Alimentos** en el marco del **Proyecto del Ministerio de Educación de Mejoramiento de la Enseñanza Media** con las Escuelas N° 725 y N° 738 de la Provincia de Chubut. Noviembre de 2005 –marzo de 2007.
- **Asesora** en el área de Alimentos del **Centro de Entrepreneurship - ITBA** para Emprendedores. **Evaluación de proyectos.** 2002.
- **Asesoría a empresas** en el área de Bromatología y Tecnología de los Alimentos, a través de los Dptos. Ing. Industrial e Ing. Química del ITBA. 2001.
- Integrante de la **Comisión Revisora de Trabajos del XIII y del XIV Congreso CYTAL®** organizado por la Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios (**AATA**). 2011 y 2013.
- **Árbitro** de la **Revista Mexicana de Micología.** Mayo 2005- Enero 2008.
- **Evaluadora de Proyectos de Investigación.** Ministerio de Educación y Cultura de Uruguay (MEC)-Dirección Nacional de Ciencia, Tecnología e Investigación (**DINACYT**)-Programa de Desarrollo Tecnológico (PDT). Noviembre de 2003.
- **Miembro del Jurado del “Premio (mejor tesis doctoral en el área Bromatología y Toxicología) Dr. Pedro N. Arata”.** AQA. Abril de 2002.

- **Miembro** de la Comisión Organizadora del Congreso de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CYTAL<sup>®</sup>) organizado por la **Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios (AATA)**. Desde noviembre 2014.
- **Secretaria, Prosecretaria, Vocal** de la Comisión Directiva de la Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios (AATA). Desde noviembre 2009.

#### PUBLICACIONES EN REVISTAS CIENTÍFICAS

- **“Moniliformin: a *Fusarium* Mycotoxin”**. Peralta Sanhueza, C.E.; Degrossi, M. C.; Revista Mexicana de Micología, 2004, Vol. 19:103-112.
- **“Coocurrencia Natural de Fumonisin, Aflatoxinas y Zearalenona en Maíz Argentino”**. Peralta Sanhueza, C.E.; Resnik, S.L. *Información Tecnológica*, 2000, Vol. 11 N°1: 35-42.
- **“Moniliformin Production by *Fusarium* Species Isolated from Argentinian Corn”**. Peralta Sanhueza, C.E.; González, H.H.L.; Resnik, S.L. *Mycotoxin Research*, 1996, Vol. 12: 2-6
- **“Cinética de Descomposición Térmica de Deoxinivalenol y 3-Acetildeoxinivalenol”**. Peralta Sanhueza, C.E.; Resnik, S.L. *La Alimentación Latinoamericana*, Marzo 1994, N° 200; y *Libro de Actas del VI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos*, 1994, 114-116.
- **“Fumonisin in Argentinian Field-Trial Corn”**. Sydenham, E.W.; Shephard, G.S.; Thiel, P.G.; Marasas, W.F.O.; Rheeder, J.P.; Peralta Sanhueza, C.E.; González, H.H.L.; Resnik, S.L. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 1993, 41: 891-895.

#### PUBLICACIONES EN ACTAS DE CONGRESOS MÁS RECIENTES

- **“Producción de alimentos: ¿Nuevas & viejas tecnologías? ¿Cambio de paradigmas? Ciclo de cine-debate en el aula universitaria”** y **“Proyecto de colaboración, en el proceso de enseñanza-aprendizaje de Química, de alumnos del CBC con alumnos del secundario”**. Peralta Sanhueza, C.E. Congreso en Docencia Universitaria-UBA. Buenos Aires, octubre de 2013.
- **“Química y medioambiente: sinergia eficaz en el aula”**. Peralta Sanhueza, C.E. XXIX Congreso Argentino de Química-AQA. Mar del Plata, octubre 2012.
- **“Ayudante de Cátedra por un día- Proyecto de colaboración en el proceso de enseñanza-aprendizaje de alumnos de 6° con alumnos de 4° año del secundario”**. Peralta Sanhueza, C.E. XXIX Congreso Argentino de Química-AQA. Mar del Plata, octubre 2012.
- **“¿Qué medio ambiente queremos para el bicentenario? - Proyecto y Guía de Actividades para alumnos de 4° año del nivel medio”** y **“Logros de los estudiantes del ILSE-UBA en el marco del Proyecto ¿Qué Medio Ambiente Queremos para el Bicentenario?”**. Peralta Sanhueza, C.E. Congreso “La Educación Ambiental y participación ciudadana para el desarrollo de actitudes ambientalmente responsables”-A.Gu.A-UNLa. Buenos Aires, septiembre de 2011.
- **“Trabajo Final de Carrera - Propuesta para los planes de estudios de las carreras de grado en Ciencias Naturales”** y **“Ciencias de la Salud: programa de contenidos y formulación didáctica para una práctica de taller”**. Peralta Sanhueza, C.E. XXVIII Congreso Argentino de Química - AQA. Buenos Aires, septiembre de 2010.
- **“¿Qué medio ambiente queremos para el bicentenario? - Proyecto para alumnos de 4° año de un colegio universitario”**. Peralta Sanhueza, C.E. Primer Encuentro de Educación Ambiental y Sostenibilidad organizado por Diálogos Consultora Educativa. Buenos Aires, septiembre de 2010.
- **“Influencia de las Guías de Estudio en la enseñanza de química. Experiencia con alumnos de 4° año de un colegio universitario”**. Peralta Sanhueza, C.E., Valente, B. XXVIII Congreso Argentino de Química - AQA. Buenos Aires, septiembre de 2010.
- **“Harina de batata: obtención, caracterización y aplicabilidad en la elaboración de panificados”**. Brambilla, G., Peralta Sanhueza, C.E. Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos- Agencia Córdoba Ciencia S.E. Córdoba, noviembre 2004.



