Curriculum Vitae

Abreviado

Ing. Ramiro Martín Casóliba

Año 2023

1. DATOS PERSONALES

APELLIDO: Casóliba
NOMBRE: Ramiro Martín
DNI: 28.350.120

2. FORMACION ACADEMICA

TITULO DE GRADO

Ingeniero en Alimentos
Titulo otorgado por la Universidad Nacional de Santiago del Estero – Facultad de Agronomía y Agroindustrias – 1º de septiembre de 2004.-

POSTGRADO

Especialista en “Gerencia y Vinculación Tecnológica” GTEC. Acreditada por CONEAU Res. N° 351/15 Universidad Nacional de Tucumán - secretaria de Postgrados – 12 de agosto de 2018 TITULO EN TRAMITE

Alumno del Doctorado Regional en Ciencia y Tecnología de los Alimentos del Comité Académico Regional del NOA.- Universidad Nacional de Santiago del Estero – Facultad de Agronomía y Agroindustrias.
Estado de carrera: En escritura de tesis

Alumno de la MAESTRÍA EN GESTIÓN INTERNACIONAL DE LA TECNOLOGÍA Y LA INNOVACIÓN (ERASMUS EULA GTEC), Titulación Múltiple Por: Universidad Nacional De Luján – Universidad Nacional De Mar Del Plata – (Argentina)- Estado: Cursado Terminado.

CURSOS, MENCIONES, EXPOSICIONES, BECAS Y PASANTIAS

CURSOS

-Curso de introducción a la informática y MS Windows. Labifaa, Facultada de Agronomía y Agroindustrias, Universidad Nacional de Santiago del Estero. Mayo de 1998

-Curso de Microsoft Word. Labifaa, Facultada de Agronomía y Agroindustrias, Universidad Nacional de Santiago del Estero. Octubre de 1998

-Curso de Microsoft Excel. Labifaa, Facultada de Agronomía y Agroindustrias, Universidad Nacional de Santiago del Estero. Agosto de 1999

-Curso de “Uso del software Mathematica”. Facultad de Ciencias Exactas y Tecnologías. Universidad Nacional de Santiago del Estero. 12 horas de reloj.
Periodo: Julio de 1999.

-Curso de Tecnología de productos lácteos. Dpto. de Tecnología -Universidad Nacional de Luján. Lujan-Buenos Aires. Septiembre de 2002.

-Curso de Tecnología de Citrus. Facultad de Cs. De la Alimentación, Universidad
Nacional de Entre Ríos. Concordia. Octubre de 2002.

-Curso de conversación en idioma inglés, Nivel I. CESELEX, Facultad de Humanidades y Cs Sociales y de la Salud, Universidad Nacional de Santiago del Estero. Periodo lectivo 2002.

-Curso de Tecnología de elaboración de aceitunas de mesa y aceite de oliva. Departamento de Cs. Y Tecnologías Aplicadas a la Producción, Ambiente y Urbanismo, Universidad Nacional de La Rioja. Aimogasta Mayo de 2003.

-Curso “Bases para el uso eficiente de herramientas de diseño. Empleo de AutoCAD”. Facultad de Ciencias Exactas y Tecnologías. Universidad Nacional de Santiago del Estero. 50 horas de reloj
Periodo: 10 de Octubre al 21 de Noviembre de 2003.

-Curso de conversación en idioma inglés, Nivel II. CESELEX, Facultad de Humanidades y Cs Sociales y de la Salud, Universidad Nacional de Santiago del Estero. Periodo lectivo 2003.

-Curso-Taller: “Desarrollo del espíritu emprendedor” en el marco del programa desarrollo de jóvenes emprendedores. 24 horas de reloj.
Facultad de Agronomía y Agroindustrias -Universidad Nacional de Santiago del Estero.
Periodo: 17 de abril al 29 de mayo de 2004

-Curso de conversación en idioma ingles, Nivel III. CESELEX, Facultad de Humanidades y Cs. Sociales y de la Salud, Universidad Nacional de Santiago del Estero. Periodo lectivo 2004.

-Curso de conversación en idioma ingles, Nivel IV. CESELEX, Facultad de Humanidades y Cs. Sociales y de la Salud, Universidad Nacional de Santiago del Estero. Periodo lectivo 2005.

-Curso de Buenas Practicas Manufactura para tambos caprinos. EEAA INTA Santiago del Estero. 28 de noviembre de 2007

-Cursos “CAPACITACIÓN DE FACILITADORES EN TECNOLOGÍA DE GESTIÓN” INTI - Extensión y Desarrollo – Parque Tecnológico Miguelete 3 al 7 de septiembre de 2009

-Curso “Hacia una revisión sistemática de las practicas sociotécnicos en territorio” INTI- Tucumán, agosto a diciembre 2012

-Curso -Taller: “Conducir y Gestionar. La construcción del rol” del “Núcleo Temático: Gestión del Programa integral de capacitación del INTI
Parque Tecnológico de Miguelete – INTI. 17 al 19 de junio de 2013

- Programa de Capacitación de Líderes Jóvenes: ***Curso para el Desarrollo y Promoción de Pequeñas y Medianas Empresas en la Comunidad***. – International Hiroshima Center - **JICA CHUGOKU – HIROSHIMA- JAPON**
27 de agosto al 15 de septiembre de 2014.-

-Curso **"Introducción a la Norma ISO 17025:2005"** del “Núcleo Temático: Calidad, Metrología, Estadística Y Normativa
Parque Tecnológico de Miguelete – INTI. 2 al 4 de junio de 2015.-

- Seminario Taller de Capacitación **Gestión de la Sustentabilidad social, económica y ambiental. Aplicación integrada de Análisis de Ciclo de Vida (ACV) y Cadenas Globales de Valor (CGV) al Diseño y la producción.**
Parque Tecnológico de Miguelete – INTI. 21 y 22 de marzo de 2017.

-Curso **“Gestión de la Innovación” –** INTI – 10 horas – Mayo de 2017

-Curso **“Envases Plásticos Alimentarios”** – 12 horas. INTI-Plásticos. Octubre de 2020.

CURSOS DE POSGRADO

- ANALISIS Y CONTROL DE LOS ALIMENTOS
  Instituto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos - Facultad de Agronomía y Agroindustrias – Universidad Nacional de Santiago del Estero. Agosto de 2006. 40 hs Postgrado en Red Doctorado en Ciencia y Tecnología de Alimentos.

- ADMINISTRACIÓN DE LA CALIDAD TOTAL DE LOS ALIMENTOS
  Instituto Superior de Investigaciones biológicas – Departamento de Bioquímica de la Nutrición – Universidad Nacional de Tucumán - CONICET. 60 h Octubre de 2006. Postgrado en Red Doctorado en Ciencia y Tecnología de Alimentos.

- PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS. PARTE II
  Facultad de Agronomía y Zootecnia - Universidad Nacional de Tucumán
  Junio de 2007. 40 h Postgrado en Red Doctorado en Ciencia y Tecnología de Alimentos.

- ANTIOXIDANTES
Instituto de Ciencia Químicas - Facultad de Agronomía y Agroindustrias – Universidad Nacional de Santiago del Estero. Abril de 2008. 40 hs. Postgrado en Red Doctorado en Ciencia y Tecnología de Alimentos.

- VEGETALES MINIMAMENTE PROCESADOS
Facultad de Ciencias Agrarias – Universidad Nacional del Nordeste. Mayo de 2008 Postgrado en Red Doctorado en Ciencia y Tecnología de Alimentos.

- PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS. PARTE I
Instituto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos - Facultad de Agronomía y Agroindustrias – Universidad Nacional de Santiago del Estero. Noviembre de 2008 Postgrado en Red Doctorado en Ciencia y Tecnología de Alimentos.

- ANÁLISIS DE ALIMENTOS.
Instituto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos - Facultad de Agronomía y Agroindustrias – Universidad Nacional de Santiago del Estero. Agosto del 2009.40 hs . Postgrado en Red Doctorado en Ciencia y Tecnología de Alimentos.

- MODELADO PREDICTIVO APLICADO EN ALIMENTOS
Instituto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos - Facultad de Agronomía y Agroindustrias – Universidad Nacional de Santiago del Estero. Diciembre de 2010. 40 hs Postgrado en Red Doctorado en Ciencia y Tecnología de Alimentos.

- PROCESAMIENTO MINIMO DE FRUTAS Y HORTALIZAS.
Instituto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos - Facultad de Agronomía y Agroindustrias – Universidad Nacional de Santiago del Estero. Mayo de 2012.40 hs Postgrado en Red Doctorado en Ciencia y Tecnología de Alimentos.

- MOC (MICROECONOMICS OF COMPETITIVENESS). ENTORNO Y COMPETITIVIDAD, MODELOS PARA LA PLANIFICACIÓN ESTRATÉGICA, CLÚSTERS. Noviembre de 2017. 32 horas. Instituto de Ciencias de la Administración - Universidad Católica de Córdoba.

MENCIONES

- Mención Especial con Carácter de Distinguido, como autor del trabajo “Diseño para Proceso Industrial para Espinacas Mínimamente Procesadas Aplicando Tecnologías Limpias”, presentado al **Premio Pre-Ingeniería 2003 del Centro Argentino de Ingenieros.**
Junio de 2004

EXPOSICIONES

- Participación en jornadas de difusión de trabajos de pasantía en el área de alimentos, como expositor, realizada dentro de los eventos previstos para la

Semana de la Alimentación. Facultada de Agronomía y Agroindustrias. Universidad Nacional de Santiago del Estero. 15 de Octubre de 2003.

-Participación como organizador de la jornada taller sobre **BIOGAS y ENERGIA SOLAR,** declarada de **interés provincial y educativo** por Resolución N° 572/07 de la Legislatura de la Provincia de Santiago del Estero. 9 de Noviembre de 2007

BECAS

- Becario de Postgrado de Proyecto FONCyT-PICT-Redes/2002 Nº 126 – Universidad Nacional de Santiago del Estero.
Tema de Beca: Aplicación de Tecnologías Limpias en la Conservación Postcosecha de Espinacas Mínimamente Procesadas.
Duración: 3 Años

- Ganador de Beca para jóvenes graduados de la Universidad Nacional de Santiago del Estero – Resolución N°1040 HCS-UNSE fecha: 6/12/2007

-Ganador de Beca para investigadores de CONYCET TIPO II- Convocatoria 2007 - Resolución Nº 27 fecha: 08/01/2008

PASANTIAS

-Pasantía en Compañía Industrial Cervecera S.A. (CICSA). Planta Santa Fe. Santa Fe.
Según Resolución F.A.yA. Nº 338/2003
Periodo: 16 de Julio de 2003 al 28 de Agosto de 2003.

-Pasantía en la Dirección de Industria y Comercio, Estadísticas y Censos de la Provincia de Santiago del Estero.
Periodo: Agosto a Diciembre de 2004.

MISION AL EXTERIOR

-Misión técnica al **"National Research Development Corporation (NRDC)"** Nueva Deli, Republica de la India.
Temática: Conservación de Frutas y Hortalizas.
Desarrollo tecnológico: "Shelf life extension of fruits and vegetables"
Disposición de Presidencia de INTI N° 971/09
Periodo: 28 de Enero al 8 de Febrero de 2011.

-Misión Técnica y de intercambio en Centro Tecnológicos de Alemania e Italia en el Marco del Proyecto **"Mejora de Economías Regionales y Desarrollo Local"** entre el INTI y la Comunidad Económica Europea.
Convenio de financiación N° DCI-ALA/2010/021-961
Periodo: 3 de Octubre al 20 de Octubre de 2013

- Representante en el Seminario Nacional OVOP COLOMBIA de buenas prácticas "Los protagonistas son las comunidades".
Filandia – Quindio - COLOMBIA

Organizado por Agencia de cooperación japonesa JICA y el Gobierno Nacional de Colombia
Periodo: 9 al 11 de Marzo de 2017

3. ANTECEDENTES EN DOCENCIA

- Cargo de Ayudante estudiantil de segunda categoría según Resolución CDFAyA Nº 144/02.
Asignatura: Operaciones Unitarias II con afectación a la asignatura Fenómenos de Transporte.
Departamento de Industrias Alimentarias - Facultad de Agronomía y Agroindustrias -Universidad Nacional de Santiago del Estero.
Periodo: 22/4/2002-31/3/2003

- Cargo de Ayudante estudiantil de segunda categoría según Resolución CDFAyA Nº 243/04.
Asignatura: Análisis y Control de Alimentos
Departamento de Industrias Alimentarias - Facultad de Agronomía y Agroindustrias -Universidad Nacional de Santiago del Estero.
Periodo: 23/4/2004 al 30/09/2004

-Profesor de la Materia Seguridad e Higiene
Instituto Gastronómico Argentino (IGA) filial Santiago del Estero.
Periodo: Marzo de 2005 hasta Marzo 2015

-Profesor de Técnica de Manejo de los Alimentos
Instituto Gastronómico Argentino (IGA) filial Santiago del Estero.
Periodo: Agosto -Diciembre 2013

-Profesor de la Materia Análisis Sensorial de los Alimentos
Instituto Gastronómico Argentino (IGA) filial Santiago del Estero.
Periodo: Septiembre - Noviembre 2013

- Profesor de Gestión de la Calidad
Instituto Gastronómico Argentino (IGA) filial Santiago del Estero.
Periodo: Septiembre – Noviembre 2013

-Profesor de la Materia Bromatología y Tecnología de Alimentos
Carrera Licenciatura en Nutrición.
Periodo: Año 2015 hasta la fecha
Universidad Católica de Santiago del Estero

-Profesor de la Materia Sistemas de Producción y Comercialización de Alimentos
Carrera Licenciatura en Nutrición.
Periodo: Año 2016 hasta la fecha
Universidad Católica de Santiago del Estero

-Profesor de la Materia Políticas de Saneamiento Ambiental
Carrera: Diplomatura Universitaria en Buenas prácticas con Alimentos
Periodo: Año 2021 hasta la fecha
Universidad Católica de Santiago del Estero

4. ANTECEDENTES EN INVESTIGACION CIENTIFICA

-Colaborador "Ad-Honorem" del Proyecto de investigación "Aportes a la productividad de la Ganadería Caprina de Santiago del Estero".
Periodo: Agosto a diciembre de 2000.

-Cargo de Ayudantía estudiantil de investigación según resolución Nº 282, CICyT-UNSE
Título del proyecto: Propiedades fisicoquímicas de biopolímeros alimentarios funcionales. Efecto sobre las propiedades texturales en productos formulados.
Periodo: 1/4/2001-31/3/2002
Director: Beatriz López de Mishima.
Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos e Inst. de Cs Químicas – FAyA-UNSE
Disciplina: Ciencias Químicas

- Integrante de Proyecto de Investigación "Evaluación de Fermentos Lácticos Caprinos Regionales para Obtener Quesos con Denominación de Origen"
Periodo: enero de 2002 a Diciembre de 2004.
Director: Ing. Soledad López de Alsogaray
Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos -UNSE
Disciplina: Tecnología de Alimentos.

- Cargo de Ayudantía estudiantil de investigación según Resolución Rectoral Nº 245/03
Título del proyecto: Modificación de parámetros de calidad en la conservación por frío en alimentos.
Periodo: 1/4/2003- 31/3/2004
Director: Dra. Silvia del Carmen Rodríguez
Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos e Inst. de Cs. Químicas - F.A.yA.-UNSE
Disciplina: Tecnología de Alimentos.

-Integrante de Proyecto de Investigación "Aplicación de Tecnologías Limpias de la Conservación Postcosecha de Frutas y Hortalizas"
Periodo: 1/1/2004 al 31/12/2006
Director: Dra. Silvia del Carmen Rodríguez
Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos -UNSE
Disciplina: Tecnología de Alimentos.

- Integrante del proyecto: "Aplicación de tecnologías limpias en postcosecha de tunas para su exportación".
Proyecto FONTAR ANR 300- 2003

Lugar de trabajo: Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos
Facultad de Agronomía y Agroindustrias
Universidad Nacional de Santiago del Estero
Disciplina a la que pertenece: Ciencia y Tecnología de Alimentos
Proyecto Aprobado y financiado por Fontar ANR 300- 2003

-Integrante de Proyecto FONCyT-PICT-Redes/2002 Nº 126 – Universidad Nacional de Santiago del Estero.
Título: "Extensión de la Vida Postcosecha de Hortalizas Mediante el Uso de Tecnologías Limpias"
Fecha de inicio de Proyecto: Junio de 2004 – Diciembre de 2007

- Integrante del proyecto: "Integración de un sistema productivo para exportar tunas mediante la aplicación de tecnologías limpias".
Período: 6/2005 - 12/2006
Lugar de trabajo: Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos
Facultad de Agronomía y Agroindustrias
Universidad Nacional de Santiago del Estero
Disciplina a la que pertenece: Tecnología de Alimentos
Proyecto financiado por SECyT – Sgo. del Estero

- Integrante del proyecto: "Desarrollo de Tecnologías para la Conservación de Vegetales Frescos Cortados".
Proyecto Iberoamericano XI.22 - CYTED
Período: 2/2006 – Marzo 2007
Responsable: Dr. Gustavo A. González Aguilar del Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, Hermosillo-México
Coordinadora por Argentina: Dra. Sonia Sgroppo de la Universidad Nacional del Nordeste
Proyecto aprobado y financiado por CYTED

- Integrante del Proyecto: CONSERVACIÓN DE VEGETALES MÍNIMAMENTE PROCESADOS MEDIANTE TRATAMIENTOS COMBINADOS.
Periodo: 2007-2009.
Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos - F.A.y A – UNSE
Financiado por CICyT-UNSE

-Integrante de proyecto "DESARROLLO DE PROCESOS Y DISEÑO DE PLANTA COOPERATIVA DE VEGETALES MINIMAMENTE PROCESADOS PARA EL MERCADO ARMONIA DE LA CIUDAD DE SANTIAGO DEL ESTERO". Presentación INTI-FAYA-UNSE
Proyectos Federales de Innovación Productiva –Ministerio de Ciencia y Tecnología.
Duración: Periodo 2010/202
Financiado por: SECTIP. PFIT. Disposición 011-09 PFIP 2008.

-Integrante de proyecto "TECNOLOGÍA Y FISIOLOGÍA POSTCOSECHA DE VEGETALES DE HOJA FRESCOS"
Periodo: 2010-2014
Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos - F.A.y A – UNSE

Financiado por CICyT-UNSE

-Integrante del Programa: Asociación de Proyectos Conjuntos de Investigación del MERCOSUR (Argentina, Chile y Uruguya): Fortalecimiento de grupos de investigación en el área de ciencia y tecnología de alimentos que estudian la conservación postcosecha de frutas y hortalizas.
Periodo: 2011-2013
Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos - F.A.y A – UNSE
Financiado por SPU-MINCyT

-Integrante del Proyecto: "DESARROLLO DE TECNOLOGÍAS LIMPIAS PARA EXTENDER LA VIDA ÚTIL Y CONSERVAR LA CALIDAD DE PRODUCTOS FRUTIHORTÍCOLAS FRESCOS CORTADOS."
Periodo: 2012-2015
Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos - F.A.y A – UNSE
Financiado por CICyT-UNSE

5. **PRODUCCION EN INVESTIGACION CIENTIFICA**:

CAPITULO DE LIBRO:
Titulo: Calidad nutricional y sensorial de vegetales frescos cortados.
En el libro: CALIDAD SENSORIAL Y NUTRICIONAL DE VEGETALES DE HOJAS FRESCOS CORTADOS. Cap. 3. Pag. 64-98.
Autores: M. E. Pirovani; A. M. Piagentini; D. R. Guemes; S. del C. Rodriguez, A. G. Questa y R. M. Casoliba.
Editorial Trillas. México. 2009. ISBN 978-607-17-0414-6.

PUBLICACIONES CON REFERATO
1- Título: Comparison of Opuntia ficus indica varieties of Mexican and Argentine origin for fruit yield and quality in Argentina.
Autores: Peter Felker, Silvia del C. Rodríguez, Ramiro M. Casóliba, Ricardo Filippini, Diego Medina, Ricardo Zapata
Enviado a: Journal of Arid Environments. Elsevier Editorial. Junio de 2003. Manuscript reference code: JAE 03/193.

2- Título: Effect of a hot water treatment and storage temperature on post harvest quality of two Opuntia ficus indica fruit clones.
Autores: Silvia del C. Rodríguez; Ramiro M. Casóliba; Ana G. Qüesta and Peter Felker
Enviado a: Journal of Arid Environments. Elsevier Editorial. Abril de 2003. Manuscript reference code: JAE 03/144

3- EFECTO DE DIFERENTES PRETRATAMIENTOS EN LA CONSERVACIÓN POSTCOSECHA DE TUNAS (OPUNTIA FICUS INDICA) COLORADAS
Autores: Ramiro M. Casóliba; Juan P. Montañez y Silvia del C. Rodríguez
Publicado en actas del XXVI Congreso Argentino de Horticultura. Entre Ríos. Octubre de 2003. ISBN Nº 987-20806-0-7

4- CONSERVACION REFRIGERADA DE DOS VARIEDADES DE TUNAS PRETRATADAS TERMICAMENTE
Rodríguez, S. del C.; Casóliba, R. M. ; Qüesta, A. G. y Felker, P.
Publicado en actas del Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias aplicadas. – San Rafael – Mendoza. Marzo de 2005.

5- Effect of a hot water treatment and storage temperature on post harvest quality of two *Opuntia ficus indica* fruit clones.
Autores: Rodríguez, S. del C.; Casóliba, R.; Qüesta, A. G.; Felker, P.
Nombre de la Revista: Journal of Arid Environments 63(2) p. 366-378
Editorial : Elsevier
Año: 2005
País de Edición: Estados Unidos

6- Conservación refrigerada de dos variedades de tunas pretratadas termicamente. Autores: Rodríguez, S. del C.; Casóliba, R.; Qüesta, A. G.; Felker, P.
Nombre de la revista: Actas del Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas.
Año: 2005.
País de Edición: República Argentina.

7- Vegetales mínimamente procesados. Calidad de los productos más comercializados del NOA.
Autores:Rodriguez, S.; Questa; A.; Guzman, C.; Casoliba, R.; Coronel M. B. 2006.
Investigaciones en Facultades de Ingeniería del NOA. Catamarca. Pag 1-8. 2006. ISBN -10 N° 987-1341-04-0

8- Aplicación de tecnologías limpias en postcosecha de tunas (Opuntia ficus indica).
Autores: Rodriguez, S; Casoliba, R.; Questa, A. G. 2006. Investigaciones en Facultades de Ingeniería del NOA. Catamarca. Pag 1-8. 2006. ISBN -10 N° 987-1341-04-0

9-. Análisis sensorial. Herramienta para evaluar la calidad de vegetables mínimamente procesados. Technologic Advance in the minimally process of horticultural crops. Nutritional and sensory topics. Autores: G. Questa; S. Rodríguez; R. Casoliba,; S. Generoso. 2007 Pag. 63-70 Editores: Gustavo Gonzales-Aguilar and Jesus Ayala-Zavala. Proyecto CYTED XI.22
ISBN 968-586-211-7

10- Aplicación de tecnologías limpias en postcosecha de tunas (Opuntia ficus indica). Actas del V Congreso Iberoamericano de Tecnología Postcosecha y Agroexportaciones. Autores: Rodríguez; R. Casoliba y A. Questa. 2007. Cartagena-Murcia-España. Trabajo Nº S1-174. ISBN 978-84-957-8185-7

11- Calidad sensorial y nutricional de vegetales de hojas frescos y cortados
Autores: ME Pirovani, AM Piagentini, DR Güemes, MC Rodríguez, AG Qüesta, RM Casóliba Fecha de publicación 2009 Revista Aspectos Nutricionales y

Sensoriales de Vegetales Frescos Cortados. Editorial Trillas. México. Pp Páginas 64-97

12- DISEÑO DE UNA LÍNEA DE PROCESO PARA PEQUEÑAS Y MEDIANAS INDUSTRIAS IV GAMA: ESPINACAS (Spinacia oleracea L.).
DR Gutierrez, RM Casóliba, SC Rodriguez
Revista Iberoamericana de Tecnología Postcosecha 16 2015 (1), 18-26

PRESENTACIONES A REUNIONES CIENTÍFICAS

-PROPIEDADES FUNCIONALES DE BIOPOLÍMEROS ALIMENTARIOS FUNCIONALES. EFECTO SOBRE LAS PROPIEDADES TEXTURALES EN PRODUCTOS FORMULADOS.
Autores: Beatriz Mishima, Laura Iturriaga, José Kobylañsky, Graciela Grau, Valle Lorena, Ramiro Casóliba, Rubén Fontanellaz.
II Jornadas de Ciencia y Técnica. Santiago del Estero. Septiembre de 2001.

- EXTRACCIÓN DE MUCÍLAGOS DE CLADODIOS DE TUNA (OPUNTIA PICUS INDICA L. MILL). PURIFICACIÓN CON SULFATO DE AMONIO Y RECIPITACIÓN CON ALCOHOL ETÍLICO.
Autores: Lorena Valle, Ramiro Casóliba, Laura Iturriaga, Beatriz Mishima, Peter Felker.
IX Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Buenos Aires. Agosto del 2002.

- EFECTO DE DIFERENTES PRETRATAMIENTOS EN LA CONSERVACIÓN POSTCOSECHA DE TUNAS (OPUNTIA FICUS INDICA) COLORADAS
Autores: Ramiro M. Casóliba; Juan P. Montañez y Silvia del C. Rodríguez
XXVI Congreso Argentino de Horticultura. Entre Ríos. Octubre de 2003.

- EVALUACIÓN DE VARIEDADES DE TUNAS (OPUNTIA FICUS INDICA) DE DIFERENTES ORÍGENES DESARROLLADAS EN SANTIAGO DEL ESTERO.
Autores: Ramiro Casóliba, Peter Felker, Silvia del C. Rodríguez, Juan P. Montañez, Ana G. Qüesta, Bernarda Coronel y Ángel Giménez.
XXVI Congreso Argentino de Horticultura. Entre Ríos. Octubre del 2003.

-EFECTO DE DIFERENTES SOLUCIONES DE LAVADO Y UN PRETRATAMIENTO TÉRMICO SOBRE LA CALIDAD POSTCOSECHA DE TUNAS COLORADAS (Opuntia ficus indica, L.).
Autores: Casóliba, R. M.; Montañez, J. P. Y Rodríguez, S. del C.
5° Simposio Latinoamericano de Ciencia de Alimentos. Campinas- Brasil. Noviembre de 2003. Campinas- Brasil.

-EFECTO DE DISTINTOS PRETRATAMIENTOS QUÍMICOS EN LA CONSERVACIÓN DE Cucurbita moschata MINIMAMENTE PROCESADO.
Autores: Rodriguez, S. DEL C.; Montañez, J. P. y Casóliba, R. M.
5° Simposio Latinoamericano de Ciencia de Alimentos. Campinas- Brasil. Noviembre de 2003. Campinas- Brasil.

-APLICACIÓN DE DIFERENTES TÉCNICAS DE PREPARACION DE CHOCLO DESGRANADO (Zea mays) MINIMAMENTE PROCESADO.
Autores: Rodriguez, S. del C; Qüesta, A. G.; Montañez, J. P. y Casóliba, R. M.
5° Simposio Latinoamericano de Ciencia de Alimentos. Campinas- Brasil. Noviembre de 2003. Campinas- Brasil.

-EFECTO DE PRETRATAMIENTO TÉRMICO Y DE LA TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO EN LA CALIDAD POSTCOSECHA DE TUNAS (Opuntia ficus indica, L).
Autores: Casóliba, R. M.; Rodriguez, S. del C; Qüesta, A. G. y Felker, P.
5° Simposio Latinoamericano de Ciencia de Alimentos. Campinas- Brasil. Noviembre de 2003. Campinas- Brasil.

-APLICACIÓN DE TRATAMIENTOS FISICOS PARA PROLONGAR LA VIDA POSTCOSECHA DE VEGETALES QUE SE DESARROLLAN EN EL NOA: TUNAS Y BERENJENAS.
Autores: Rodríguez, Silvia del C.; Casóliba, Ramiro; Chaves, Alicia.
Foro Interdiciplinario 2003 Preparatorio III Congreso Sobre Ambiente Y Calidad De Vida 2004.10 y 11 de Diciembre de 2003. Catamarca.

-DESARROLLO DE DIFERENTES TIPOS DE TUNAS (OPUNTIA FICUS INDICA) PROVENIENTES DE DIFERENTES ORÍGENES EN SANTIAGO DEL ESTERO
Autores: Silvia del C. Rodriguez, Ramiro Casóliba, Peter Felker, Juan P. Montañez, Ana G. Qüesta, Bernarda Coronel y Angel Gimenez
Foro Interdiciplinario 2003 Preparatorio III Congreso Sobre Ambiente Y Calidad De Vida 2004. 10 y 11 de Diciembre de 2003. Catamarca.

-EFECTO DE TRATAMIENTOS TERMICOS EN LA CONSERVACION POSTCOSECHA DE TUNAS (***opunti ficus indica***)
Autores: Rodríguez Silvia del C., Casóliba Ramiro M.
Segundas Jornadas de Biología y Tecnología de Post-Cosecha. – Chascomus - Bs As.- 26 y 27 de Agosto de 2004.

-ESPINACAS MINIMAMENTE PROCESADAS. FACTORES QUE INFLUYEN EN SU CONSERVACIÓN.
Autores: Rodríguez Silvia del C., Casóliba Ramiro M., Ana G. Qüesta, Bernarda Coronel y Saad Mónica.
Segundas Jornadas de Biología y Tecnología de Post-Cosecha. – Chascomus - Bs As.- 26 y 27 de Agosto de 2004.

-EFECTO DEL TRATAMIENTO TERMICO CON AGUA CALIENTE Y DE LA TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO EN LA CALIDAD DE DOS VARIEDADES DE TUNAS (***Opuntia ficus indica***)
Autores: Silvia del C. Rodriguez, Ramiro Casóliba, Peter Felker
XXVII Congreso Argentino de Horticultura. Septiembre de 2004. San Luis.

- EFECTO DEL ALMACENAMIENTO REFRIGERADO DE TUNAS DE DOS VARIEDADES PRETRATADAS TERMICAMENTES.

Autores: Silvia del C. Rodríguez, Ramiro Casóliba, Ana G. Questa y Peter Felker.
II Congreso Iberoamericano de Ambiente y Calidad de Vida. 29, 30 de Septiembre y 1º de Octubre de 2004. San Fernando del Valle de Catamarca

- FERMENTOS CAPRINO: SU CONTRIBUCIÓN AL AROMA DEL QUESO ARTESANAL.
Autores: LOPEZ ALZOGARAY S., H. Neme, T. Nediani, F. Frau, E. Chorén, R. Casóliba, M. Núñez y G. Oliver.
II Congreso Iberoamericano de Ambiente y Calidad de Vida. 29, 30 de Septiembre y 1º de Octubre de 2004. San Fernando del Valle de Catamarca

-ALMACENAMIENTO REFRIGERADO DE TUNAS PREVIAMENTE TRATADAS CON ALTA TEMPERATURA
Autores: Rodríguez, S. C.; Casóliba, R. M.
Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos – Córdoba - 24, 25 y 26 de Noviembre de 2004

-PROCESAMIENTO DE TUNAS PARA EXPORTACIÓN
Autores: Casóliba, R. M.; Rodríguez; S. C.; Questa, A. G.
Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos – Córdoba - 24, 25 y 26 de Noviembre de 2004

- EFECTO DEL ALMACENAMIENTO REFRIGERADO DE TUNAS DE DOS VARIEDADES PRETRATADAS TERMICAMENTES.
Autores: Silvia del C. Rodríguez, Ramiro Casóliba, Ana G. Questa y Peter Felker.
Actas del II Congreso Iberoamericano de Ambiente y Calidad de Vida. 29, 30 de Septiembre y 1º de Octubre de 2004. San Fernando del Valle de Catamarca

- CONSERVACION REFRIGERADA DE DOS VARIEDADES DE TUNAS PRETRATADAS TERMICAMENTE
Autores: Rodríguez, S. del C.; Casóliba, R. M. ; Qüesta, A. G. y Felker, P.
Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias aplicadas. – San Rafael – Mendoza.
2, 3 y 4 de Marzo de 2005

- EFECTO DE TRATAMIENTOS FISICOS SOBRE LA CALIDAD DE ESPINACAS MINIMAMENTE PROCESADAS.
Autores: Casóliba, Ramiro M.; Rodríguez, Silvia del C.
X Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de los Alimentos – Mar del Plata – Bs. As. – 18 al 20 de Mayo de 2005.

- ESPINACAS MINIMAMENTE PROCESADAS. FACTORES QUE INFLUYEN EN SU CONSERVACIÓN".
Autores: R. Casóliba, S. del C. Rodríguez, B. Coronel, H. M. Saad, A. G. Qüesta
Nombre del Congreso: 4° Jornadas de Ciencia y Tecnología de la UNSE
Lugar de Realización: Santiago del Estero – República Argentina

Fecha de Realización: Octubre del 2005

- PROCESAMIENTO Y CONSERVACIÓN POSTCOSECHA DE TUNAS. APLICACIÓN DE TRATAMIENTOS COMBINADOS
Autores: R. M. Casóliba, S. del C. Rodríguez, A. G. Qüesta
Nombre del Congreso: 2° Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos INNOVA 2005
Lugar de Realización: Montevideo - Uruguay
Fecha de Realización: 28 al 30 de Septiembre del 2005

- CALIDAD MICROBIOLÓGICA DE VEGETALES MÍNIMAMENTE PROCESADOS. EXPERIENCIAS EN EL NOROESTE ARGENTINO
Autores: S. del C. Rodríguez, A. G. Qüesta, C. Guzmán, R. M. Casóliba, B. Coronel
Trabajo completo publicado en actas
Nombre del Congreso: 1° Simposio Ibero-Americano de vegetales frescos cortados
Lugar de Realización: Sao Pedro – Sao Paulo - Brasil
Fecha de Realización: Abril del 2006

- EFECTO DE LA COMBINACIÓN DE TRATAMIENTOS FÍSICOS SOBRE PARÁMETROS DE CALIDAD DE ESPINACAS MÍNIMAMENTE PROCESADAS.
Autores: Ramiro M. Casóliba; Alicia Chaves; Silvia del C. Rodríguez
Nombre del Congreso: 1° Simposio Ibero-Americano de vegetales frescos cortados
Lugar de Realización: Sao Pedro – Sao Paulo - Brasil
Fecha de Realización: Abril del 2006

- CALIDAD DE ESPINACAS MÍNIMAMENTE PROCESADAS. EFECTO DE TRATAMIENTOS FÍSICOS
Autores: Ramiro M. Casóliba; Silvia del C. Rodríguez
Nombre del Congreso: III Congreso Iberoamericano de Ambiente y Calidad de Vida
4º Congreso de Ambiente y Calidad de Vida CATAMARCA 2006
Fecha de Realización: Septiembre del 2006

- TRATAMIENTOS TERMICOS APLICADOS A CHOCLOS EN GRANOS MINIMAMENTE PROCESADOS
Autores: Rodriguez, Silvia, del C.; Casóliba, Ramiro M.; Coronel, M. Bernarda; Legizamón Nelson; Gutierrez, Diego.
Nombre del Congreso: III Congreso Iberoamericano de Ambiente y Calidad de Vida y 4º Congreso de Ambiente y Calidad de Vida CATAMARCA 2006
Fecha de Realización: Septiembre del 2006.

-APLICACIÓN DE TECNOLOGÍAS LIMPIAS EN POSTCOSECHA DE TUNAS (OPUNTIA FICUS INDICA)
Autores: S. Rodríguez; R. Casoliba y A. Questa.
V Congreso Iberoamericano de Tecnología Postcosecha y Agroexportaciones.
Cartagena-Murcia-España. Junio del 2007.

EFECTO DE DIFERENTES TRATAMIENTOS QUÍMICOS SOBRE LA CALIDAD DE TUNAS (OPUNTIA FICUS INDICA) MÍNIMAMENTE PROCESADAS.
Autores: S. Rodríguez; R. Casoliba; A. Questa.
XI Congreso de Ciencia y Tecnología de Alimentos. 2º Simposio Internacional de Nuevas Tecnologías. Buenos Aires. Septiembre del 2007.

EFECTO DE TRATAMIENTOS COMBINADOS EN LA CALIDAD FISICOQUÍMICA Y SENSORIAL DE ESPINACAS MÍNIMAMENTE PROCESADAS.
Autores: Casóliba, R. y Rodriguez, S.
IV Congreso Iberoamericano de Ambiente y Calidad de vida.
Catamarca, 26 de Septiembre del 2008.

CONSERVACION DE TUNAS ROJAS. FRUTOS CON ALTO POTENCIAL GASTRONÓMICO.
Autores: Rodriguez S.; Casóliba, R.
2 Congreso de Salud y Gastronomía
Córdoba, 10-11 de Septiembre del 2008.

- APLICACIÓN DE TECNOLOGIAS POSTCOSECHA PARA OPTIMIZAR LA COMERCIALIZACON DE TUNAS (Opuntia ficus indica). Rodriguez, S. del C.; Autores: Casóliba R.; Questa A. G. Jornada Nacional: Las carreras de Ingeniería del país tiene la palabra exponen desarrollo y experiencias de alimentos. UNSE. Abril 2011.

- CALIDAD DE ESPINACAS MÍNIMAMENTE PROCESADAS. APLICACIÓN DE OZONO. JORNADA NACIONAL: LAS CARRERAS DE INGENIERÍA DEL PAÍS TIENE LA PALABRA EXPONEN DESARROLLO Y EXPERIENCIAS DE ALIMENTOS.
Autores: Casóliba, R.; Rodriguez Silvia. del C.
UNSE. Abril 2011.

- EVALUACIÓN DE LA COMERCIALIZACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS EN EL MERCADO DE LA CIUDAD DE SANTIAGO DEL ESTERO. JORNADA NACIONAL: LAS CARRERAS DE INGENIERÍA DEL PAÍS TIENE LA PALABRA EXPONEN DESARROLLO Y EXPERIENCIAS DE ALIMENTOS.
Autores: Casoliba, R.; Questa, A. G.; Rodriguez, S. del C.
UNSE. Abril 2011.

- APLICACIÓN DE TECNOLOGÍA DE BARRERAS EN ESPINACAS MÍNIMAMENTE PROCESADAS.
Autores: Casóliba, R. M.y Rodríguez S. del C.
Jornadas de Ciencia y Tecnología de Facultades de Ingeniería del NOA.
San Miguel de Tucumán, Septiembre del 2012.

- POSTCOSECHA DE ESPINACAS (SPINACIA OLERACEA). DIFERENTES TECNOLOGÍAS PARA EXTENDER SU VIDA COMERCIAL.
Autores: Casóliba, R., Gutierrez, D y Rodríguez S. del C.

XXXVI Congreso Nacional de Horticultura. San Miguel de Tucumán. Septiembre 2013.

- EFECTO DE DISTINTOS TRATAMIENTOS DE SANITIZACIÓN EN LA VIDA POSTCOSECHA DE REPOLLO CORTADO
Autores: Ruiz López, G; Gutierrez, D. Casóliba, R., Qüesta, A y Rodríguez, S.
XXXVI Congreso Nacional de Horticultura. San Miguel de Tucumán. Septiembre 2013.

PARTICIPACION EN REUNIONES CIENTÍFICAS

- Asistencia al 5° Simposio Latinoamericano de Ciencia de Alimentos. Campinas- Brasil. Noviembre de 2003. Campinas- Brasil.

-Asistencia a la Primera "Reunión Nacional de Intercambio de Experiencias en Comercialización y Procesamiento de la Tuna". Universidad Nacional de Santiago del Estero. 26 de Marzo de 2004

- Asistencia al Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos – Córdoba Noviembre de 2004.

- Asistente del Congreso: 2° Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos INNOVA 2005
Lugar de Realización: Montevideo - Uruguay
Fecha de Realización: 28 al 30 de Septiembre del 2005

-Asistente del III Congreso Iberoamericano de Ambiente y Calidad de Vida
4º Congreso de Ambiente y Calidad de Vida
CATAMARCA 2006
Fecha de Realización: Septiembre del 2006.

-Asistente de las II Jornadas internacionales sobre avances en la tecnología de películas y coberturas funcionales en alimentos. Fundación LELOIR-CABA-Argentina. 17 y 18 de Mayo de 2010

- Asistente al XXVI Congreso Nacional de Horticultura. San Miguel de Tucumán, 24 al 26 de septiembre de 2013.

-Asistente al International Conference on Food Innovation 2014 – UNER Concordia – Facultad de Ciencias de la Alimentación- Entre Ríos 2014

6. ANTECEDENTES EN GESTION:

MIEMBRO DE COMISIONES ASESORAS

- Miembro de Comisión curricular de la carrera de Ingeniería en alimentos. FAyA-UNSE.
Periodo: Año 2000.

CONCEJERO DE FACULTAD
-Consejero directivo estudiantil según Resolución C.D.F.A.y.A. Nº 091/01 .
Periodo: Diciembre de 2001 - 2002.

PARTICIPANTE DE PROGRAMA INSTITUCIONAL
-Participación en formulación del Plan Estratégico de la FAyA-UNSE.
Periodo: Año 2002.

FUNCIONES PÚBLICAS
- Trabajos en la Subdirección de Industria como contratado en la Dirección General de Industria y Comercio – Ministerio de la Producción Recursos Naturales Forestación y Tierras – Gobierno de la Provincia de Santiago del Estero. Periodo: Año 2005

- **Subdirector de Industria** de la Dirección General de Industria y Comercio – Ministerio de la Producción Recursos Naturales Forestación y Tierras – Gobierno de la Provincia de Santiago del Estero- Decreto N° 210/06
Periodo: Enero de 2006 – Julio 2007.

-**Responsable de INTI -Santiago del Estero** dependiente de la Unidad Operativa NOA Instituto Nacional de Tecnología Industrial – Ministerio de Industria de la Nación.
Periodo: Agosto 2007-Agosto 2012

-**Director del Centro INTI Santiago del Estero** del Instituto Nacional de Tecnología Industrial – Ministerio de Industria de la Nación.
Acta Consejo Directivo del INTI – N° 1182 del 14 de septiembre de 2012
Periodo: Septiembre 2012 – y continua hasta la fecha.

-**Subgerente Operativo de Alimentos** del Instituto Nacional de Tecnología Industrial – Ministerio de Desarrollo Productivo de la Nación.
Acta Consejo Directivo del INTI – N° 1945 del 28 de Diciembre de 2018
Periodo: Enero 2019-Septiembre 2019

-**Subgerente Operativo Regional NOA** del Instituto Nacional de Tecnología Industrial – Ministerio de Desarrollo Productivo de la Nación.
Acta Consejo Directivo del INTI – N° N° 1389 /2022
Periodo: septiembre 2019 – Hasta la fecha

Santiago del Estero, enero de 2023