

CURRICULUM VITAE (abreviado)

DATOS PERSONALES

FOTO

Nombres : Analía Verónica	Apellidos: Medina
Correo electrónico: veromedina83@hotmail.com	



FORMACIÓN ACADÉMICA

Año	Título	Expedido por	Nivel
10/11/2021	Dra. en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Orientación en Ciencia.	U.N.S.E	Nivel universitario de posgrado/doctorado
04/06/2022	Especialista en Docencia Universitaria	U.N.S.E	Nivel universitario de posgrado/especialización
14/08/2009	Licenciada en Química	U.N.S.E	Nivel universitario de grado

CARGOS DOCENTES ACTUALES

Unidad Académica	Dpto. Académico	Categoría Docente	Dedicación Horaria	Asignaturas	Carácter
FCEyT	Química	Jefe de Trabajo Práctico	10 horas	Química (IACHV; IIEEE) con afectación en Elementos de Química (TUV-TUC) y Química General (PF)	Contratada
FAyA	Cs. Química	Auxiliar de Primera Diplomado	40 horas	Química Orgánica (Ingeniería en Alimentos) con afectación a Toxicología (Lic. en Qca. y Lic. en Biotecnología).	Regular

PARTICIPACIÓN EN PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN (los más relevantes en los últimos 5 años)

Año	Código	Denominación	Entidad Financiadora	Cargo
2023	PICT-2021-I-INVI-00799	Aprovechamiento de especies vegetales autóctonas como fuente de metabolitos secundarios moduladores del metabolismo ruminal in vitro	FONCYT	Integrante
2022	SE-7-PFI-2022	Evaluación de los principios activos en biopreparados de uso agropecuario elaborados por productores de la localidad Villa Hipólita, Departamento Loreto y localidad de Añatuya, Dpto General Taboada de Santiago del Estero para fortalecer el desarrollo productivo agroecológico de la región	MINCYT FAyA-UNSE	Integrante
2022	Código 23/A279-PIP-2022	Búsqueda De Fitoquímicos Bioactivos Con Propiedades Antiinflamatorias Para Su Aplicación En El Desarrollo De Aditivos Para Nutrición Animal	CICyT-UNSE	Integrante
2021	Resol.339/2020 Proyecto de Extensión	Recuperación y Puesta en Valor de las Producciones de la Agricultura Familiar para su Inserción en los Mercados Formales de Comercialización de Alimentos.	FAyA-UNSE	Integrante
2021	11220200101164CO	Fitoquímicos antioxidantes: estrategias de retención liberación controlada de los principios activos para su aplicación en la alimentación	CONICET	Integrante

		humana y animal.		
2020	23/A264	Fitoquímicos bioactivos en nutrición humana y animal. Aplicaciones y estrategias para su liberación controlada.	CICyT-UNSE	Integrante
2019	Resol. CD FAA: 141/19 Proyecto de Vinculación y Transferencia	Desarrollo de aditivos antioxidantes innovadores para el mercado de nutrición animal	Transferencia: Porfenc SRL (Buenos Aires, Argentina)	Integrante

CARGOS DE GESTIÓN

Organismo	Unidad Académica	Dependencia	Periodo

OTROS ANTECEDENTES RELEVANTES

Actualmente soy **becaria posdoctoral** del Consejo de Investigaciones Científicas y Técnicas (**CONICET**) con lugar de trabajo en el Instituto Nacional del Agua (INA) dirigida por el Dr. José G. León y la Dra. Elisa G. Herrera. La beca se enmarca en el Proyecto de Desarrollo Tecnológico Social titulado "Remoción de color en agua para consumo humano", aprobado s/res. RESOL-2021-2346-APN-DIR#CONICET. Como parte de mis actividades de investigación realizó una pasantía titulada "caracterización y evaluación de la composición química de la materia orgánica presente en agua cruda", dentro del grupo de investigación de calidad de aguas del Laboratorio de Matrices Ambientales (LaBiMA) que funciona en la Facultad de Ciencias Exactas y Tecnologías de la UNSE, bajo la dirección de la Dra. Ana E. Ledesma.

PASANTÍAS DE INVESTIGACIÓN

-Tema: "Purificación de Carotenoides para patrones de HPLC" Período: Desde Octubre a diciembre de 2009. Lugar de trabajo: Instituto de Ciencias Químicas de la FAyA-UNSE.

-Tema: "Caracterización de la actividad enzimática de LOX sobre ácido linoleico en Membranas lipídicas de diferentes grados de empaquetamiento, hidratación y Curvatura" Período: Desde JULIO a DICIEMBRE de 2013. Lugar de trabajo: Laboratorio de Biomembranas y sistemas Biomiméticos. CITSE-UNSE. Localidad el Zanjón.

-Tema: "Preparación y caracterización de niosomas para vehicular compuestos fenólicos para su uso en alimentos" Período: noviembre de 2021. Lugar de trabajo: Laboratorio de Química Supramolecular y Sistemas Nanoestructurados (SuNaLab) perteneciente al INFIQC, Dpto. Química Orgánica, Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Córdoba.

PRODUCCIONES Y SERVICIOS

-Yonny, M. E., Medina, A. V, Nazareno, M. A., Chaillou, L. L. (2018). Enhancement in the oxidative stability of green peas by lilex paraguariensis addition in a blanching process before their refrigerated and frozen storage. LWT, 91, 315–321.

-Medina, A.; Chaillou, L. & Nazareno, M. (2018). Parámetros de la cinética de inactivación de lipoxigenasa de choclo durante el escaldado. Investigaciones en Facultades de Ingeniería del NOA. ISSN: 1853-6662. Número 4. UNSE. Santiago del Estero; p. 314-319.

-Medina, A.; Chaillou, L. & Nazareno, M. (2018). Influencia del ambiente molecular en la actividad de lipoxigenasa de soja y su optimización por la metodología de superficie-respuesta. Investigaciones en Facultades de Ingeniería del NOA. ISSN: 1853-6662. Número 4. UNSE. Santiago del Estero; p. 320-325.

-Medina, A.; Nazareno, M. & Chaillou, L. (2019). Inhibición de lipoxigenasa por compuestos fenólicos naturales y sintéticos. Métodos gráficos y modelos de regresión. Investigaciones en Facultades de Ingeniería del NOA. ISSN: 1853-6662. Número 5. FACET-UNT. Tucumán; p. 231-238.

-Medina, A.; Nazareno, M. & Chaillou, L. (2021). Estudio comparativo de paquetes estadísticos utilizados para la optimización del escaldado de granos de choclo. Investigaciones en Facultades de Ingeniería del NOA. ISSN: 1853-6662. Número 7. FACET-UNSA. Salta; p. 411-418.

PARTES DE LIBRO

- Medina, A.; Yonny, M.; Nazareno, M. & Chaillou, L. (2017). Lipoxigenasas: efecto en la calidad de los alimentos y su utilización industrial. En el libro: Aportes de la FAyA para el desarrollo agropecuario y agroindustrial del NOA. Editores: Albanesi, Paz, Sobrero, Helman y Rodríguez. Santiago del Estero; Año: 2017; p. 175 – 188.

TRABAJOS EN EVENTOS CIENTÍFICOS TECNOLÓGICOS

Participación y publicaciones en 38 eventos nacionales e Internacionales entre el 2008 y 2022.

FORMACIÓN DE RECURSOS HUMANOS

-2013 a 2021 Supervisión de las tareas de docencia de auxiliares de segunda categoría de la cátedra Química Orgánica, para la carrera de Ingeniería en Alimentos. Estudiantes de FAyA-UNSE.

-2021 Tutora de la estudiante Silvia Corbalán en la realización de trabajo experimental como integrante del Proyecto de Vinculación y Transferencia; titulado: "Desarrollo de aditivos antioxidantes innovadores para el mercado de nutrición animal."

-2022 Codirectora de la estudiante Milagros Rojas en la realización de Trabajo Final de Grado Titulada: "Estudio de la actividad antiinflamatoria y antiradicalaria in vitro de fitoquímicos bioactivos en hierbas y especies leñosas nativas con aplicaciones biotecnológicas". Resol.FAyA 731/2022.

-2022 Supervisión de las tareas de investigación y docencia de Becarias Manuel Belgrano: Srta. Thelma Trejo (DNI 43073117) y Srta. Lucía Araujo (DNI 42650533).

- **GESTIÓN:** Coordinadora de las actividades de extensión realizadas en el Marco de la Semana de las Ciencias. Laboratorio de Antioxidantes y Procesos Oxidativos. FAyA-UNSE. 2018-2019.

- Integrante de la comisión de modificación de cambio de Plan de estudio de la Carrera de Ingeniería en Alimentos e integrante de la comisión de acreditación. FAyA-UNSE 2023