

## DATOS PERSONALES

**Apellido y Nombres:** Sosa, Carola Andrea  
**Nacionalidad:** Argentina  
**Fecha de Nacimiento:** 17 de Enero de 1975  
**Lugar de Nacimiento:** Concordia (Entre Ríos)  
**DNI N°:** 24.054.344  
**Estado Civil:** soltera  
**Domicilio:** Lavalle 520. P. B. Depto 1. Corrientes, Capital.  
**Teléfono:** 0379 – 4435838 / 154331042  
**e-mail:** [carolas4@hotmail.com](mailto:carolas4@hotmail.com)



## ESTUDIOS REALIZADOS Y TÍTULOS OBTENIDOS

- **Doctora en Ingeniería:** UNLP. (2009).
- **Ingeniera Química:** UTN-FRRe. (2002).
- **Técnica Química Universitaria:** UTN-FRRe. (1999).
- **Perito Mercantil:** Instituto Comercial Monte Caseros, Corrientes. (1992).

## CURSOS DE POSGRADO REALIZADOS

- **“Tecnologías Emergentes”** (30 horas). FACENA-UNNE. (2008).
- **“Reología y Textura de Alimentos: su aplicación al control de calidad y al desarrollo”** (50 horas). FCEyN - UBA. (2008).
- **“Diseño Experimental”** (60 horas). FACENA-UNNE (2007).
- **“Antioxidantes Naturales en Alimentos. Aspectos Tecnológicos y Toxicológicos”** (70 horas). CIDCA- La Plata. (2006).
- **“Alimentos Funcionales”** (30 horas). FACENA-UNNE. (2006).
- **“Evaluación Sensorial de Alimentos”** (45 horas). CIDCA-La Plata. (2005).
- **“Tecnologías de Separación por Membranas”** (30 horas). FACENA-UNNE (2005).

## IDIOMAS

- **Capacitación en Lengua y Cultura Inglesa:** Extensión Universitaria – UNNE. (2001).

## BECAS OBTENIDAS

- **Erasmus Mundus Action II.** Post-PhD. KUL (Bélgica). (2011-2012).
- **Formación de post-grado para Docentes de U.T.N.** (Doctorado). (2005-2009).
- **Bis y de Investigación en UTN-FRRe.** (1999-2001).

## CARGOS DOCENTES EN LA UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA NACIONAL

- **Profesor Adjunto interino con dedicación exclusiva.** UTN-FRRe. (2010-actualidad)
- **Auxiliar Docente Interino.** UTN-FRRe. (2003-actualidad).
- **Investigador Categoría V** (Ministerio de Educación) **y Categoría D**(UTN).

## DICTADO DE CURSOS DE POSGRADO Y ACTUALIZACIÓN

- **“Análisis de Alimentos”.** (70 horas). FACENA-UNNE. (2011).
- **“Alimentos Funcionales”.** UTN-FRRe. (2010).

## PARTICIPACION EN PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN

- **“Efectos de la aplicación de películas comestibles sobre la vida útil de confituras vegetales”.** (Co-directora). UTN-FRRe. Código 25/L056.

- ***“Estudio de la estabilidad oxidativa de un aderezo vegetal con características funcionales”***. (Co-directora). UTN-FRRe. Código ALUTNRE 1722.
- ***“Aplicación de métodos de higiene y saneamiento en alimentos del NEA”***. Investigador Grupo Colaborador. PICTO CIN.
- ***“Valorización de productos vegetales de la región NEA. Mangos y pomelos mínimamente procesados tratados por luz UV- C.”***(Integrante).
- ***“Confitura de matriz vegetal a base de batatas con características funcionales”***.(Integrante).UTN-FFRe. Código: 25/L 040.
- ***“Aderezos funcionales a base de vegetales”***. (Integrante).UTN-FRRe. Código: ALPRRE 225.

#### **FORMACIÓN DE RECURSOS HUMANOS**

- Co-dirección de la tesis de maestría de la Lic. Liliana Edith Vergara.
- Dirección de becarios BINID y Bicentenario (postgrado).
- Dirección de becarios BIS (grado).

#### **CAPÍTULO DE LIBROS**

- ***“Uso de la irradiación UV-C como método de preservación de vegetales frescos cortados”***. Páginas: 55-58. ISBN: 968-5862-08-7. (2006).

#### **TRABAJOS PUBLICADOS**

- ***“Novel targeted approach to better understand how natural structural barriers govern carotenoid in vitro bioaccessibility in vegetable-based systems”***. Food Chemistry. (2013).
- ***“Physicochemical changes on pumpkin/pepper sauces during refrigerated storage”***. Journal of Food Processing and Preservation. (2012).
- ***“Estudio de la evolución del color y carga microbiana de un aderezo vegetal, durante el almacenamiento refrigerado”***. La UTN en el NEA. (2011).

#### **PRESENTACIONES A CONGRESOS Y JORNADAS**

- ***“Determinación del color rojo óptimo en jellies de batatas aplicando estadística de supervivencia”***.CYTAL. (2013).
- ***“Cambios fisicoquímicos y microbiológicos en jellies de batata. Efectos del envase durante el almacenamiento refrigerado”***. (2012)
- ***“El color en la formulación de salsas vegetales”***. (2012).
- ***“Jellies de batata en envases de polipropileno”***. (2012).
- ***“Efecto del almacenamiento sobre los parámetros fisicoquímicos, microbiológicos y sensoriales de una confitura de matriz vegetal”***.(2011).
- ***“Estudio de las características fisicoquímicas y organolépticas en el desarrollo de un aderezo de base vegetal con características funcionales”***. (2010).
- ***“Zapallo ancofresco cortado tratado con luz UV-C”***. (2009).
- ***“Salsas de zapallo y pimiento conservadas con sorbato de potasio”*** (2009).
- ***“Propiedades reológicas de salsas vegetales”***.(2009).
- ***“Efectos de la adición de espesantes sobre la textura y color de salsas a base de vegetales”***. (2007).
- ***“Características fisicoquímicas de una salsa funcional a base de vegetales”***. (2006).

### **COMPILACIÓN DE REVISTAS CIENTÍFICAS**

- ***“La UTN en el Nordeste Argentino: Investigación y Desarrollo en la FRRe”***. (2012)

### **EVALUACIÓN DE PUBLICACIONES CIENTÍFICAS INTERNACIONALES**

- ***“Using Polydextrose as a Prebiotic Substance in milk Chocolate-Effects of Process Parameters on Rheological and Physical Properties”***. CyTA Journal of Food (2013).

### **DISERTACIONES Y PRESENTACIONES**

- ***“Tratamientos térmicos y su influencia en la biodisponibilidad de micronutrientes: un caso de estudio en zanahorias”***. (disertación). UTN-FRRe (2012).
- ***“Diseño de Alimentos en base a vegetales con características funcionales”***. (disertación). Tecnópolis. (2011).
- ***“Desarrollo de una salsa a base de zapallo y pimiento con características funcionales”***. (exposición). UTN-F.R.Re. (2007).
- ***“Propiedades fisicoquímicas de una salsa funcional a base de vegetales”***. (exposición). UTN-FRRe. (2006).
- ***“Desarrollo de un aderezo a base de zapallo y pimiento con características funcionales”***. (disertación). UTN-FRRe. (2005).

### **PARTICIPACIÓN EN REUNIONES CIENTÍFICAS**

- ***Integrante de la Comisión Técnica Asesora (CTA) de la FRRe***. en el Convenio Marco de Investigación - Propuestas para el desarrollo sustentable del Chaco. (2012)
- ***Miembro de la Comisión Organizadora de las II Jornadas de Investigación en Ingeniería del NEA y Países Limítrofes***. UTN-FRRe. (2012)
- ***Coordinadora de Comisión de Trabajo-Industria Alimentaria*** en el I Foro de Biotecnología de la Provincia del Chaco. (2010).
- ***Miembro de la Comisión Organizadora de las I Jornadas Regionales de Investigación en Ingeniería***. UTN-FRRe. (2010).

### **CONGRESOS Y SEMINARIOS ASISTIDOS**

- ***“16th World Congress of Food Science and Technology and XVII Latin American Seminar of Food Science and Technology***. Foz de Iguazú. Brasil. (2012).
- ***“Seminario Internacional: Alimentación y Salud”***. FACENA-UNNE. (2011).
- ***“I Seminario Frutihortícola”***. INTA-Centro Regional Chaco-Formosa. (2005).

### **ACTIVIDADES DE EXTENSIÓN**

- ***Proyecto de Voluntariado Universitario***. (Integrante). (2011- 2012)

### **ACTIVIDADES DE GESTIÓN**

- ***Directora del Área de I+D y Servicios***. SCyT. UTN-FRRe. (2010-actualidad)

### **ACTUACIÓN PROFESIONAL PRIVADA**

- ***Analista fisicoquímico de control de calidad***. INDUNOR S.A. (2004)