

CURRICULUM

1. DATOS PERSONALES

1. Apellido y Nombres JURY, ANA MARIA anamaria@visorsal.com	2. Documentos de Identidad: 14.488.263	
	5. Domicilio Laboral: Avda. Bolivia 5150	6. Teléfono Laboral 0387-4255540

*TÍTULO DE GRADO: Licenciada en Nutrición

*TÍTULO DE POSGRADO:

***ACTIVIDADES ACTUALES:**

Jefe de Trabajos Prácticos (regular), con dedicación semiexclusiva, en la Asignatura TÉCNICA DIETÉTICA. Carrera de Nutrición. Facultad de Ciencias de la Salud. UNSa,

Miembro Titular del Instituto de Investigaciones Sensoriales de Alimentos (I.I.S.A.) desde el 29 de noviembre de 1.994 hasta la fecha. Según Res. C.D.Nº 101/07.

Miembro del Programa de Incentivos para Docentes-Investigadores del CIUNSa, con Categoría V. Según Res. C.S.Nº 293/00. Noviembre de 2000.

Integrante del Proyecto de Investigación Nº 1877- CIUNSa: "INGREDIENTES NO TRADICIONALES PARA LA FORMULACIÓN DE ALIMENTOS FUNCIONALES" . Años 2010-2013.

***ANTECEDENTES DOCENTES UNIVERSITARIOS :**

- ✓ Auxiliar Docente de Primera Categoría (interino), con dedicación exclusiva, en la asignatura TÉCNICA DIETÉTICA, de la Carrera de Nutrición, perteneciente a la Fac.de Cs de la Salud-UNSa , a partir del 01 de junio y hasta el 30 de noviembre de 1.991. Res. Nº 179/ 91.
- ✓ Auxiliar Docente de Primera Categoría (interino), con dedicación semiexclusiva, en la asignatura TÉCNICA DIETÉTICA, de la Carrera de Nutrición . Fac. de Cs. de la Salud –UNSa, desde el 01 de diciembre de 1.991 y hasta el 29 de febrero de 1.992. Res .Nº 716/ 91.
- ✓ Jefe de Trabajos Prácticos (interino), con dedicación simple, en la asignatura TÉCNICA DIETÉTICA, de la Carrera de Nutrición . Fac.de Cs.de

la Salud-UNSa desde el 04 de mayo de 1.992 y hasta el 15 de setiembre de 1.993 . Res. N° 251/ 92 ; 060/ 93 y 318 /93.

- ✓ Jefe de Trabajos Prácticos (interino), con dedicación semiexclusiva, en la asignatura TÉCNICA DIETÉTICA, de la Carrera de Nutrición. Fac. de Cs. de la Salud-UNSa, a partir del 16 de setiembre de 1.993 y hasta el 21 de setiembre de 1.997 . Res. N° 318 /93 ; 655 /93 , 109 /95 ; 054 /96 ; 100 /97 y 599 / 97.
- ✓ Jefe de Trabajos Prácticos (regular), con dedicación semiexclusiva, en la Asignatura TÉCNICA DIETÉTICA. Carrera de Nutrición. Facultad de Ciencias de la Salud. UNSa, desde el 19 de agosto de 1.997 y continuando hasta la fecha. Según Res. N° 501 /97 , 599 /97 , 467/02 , C.D. 253/03 y D. 266/03 .

CURSOS DE POST GRADO DICTADOS

Docente del Curso de Post-Grado de Actualización “FUNDAMENTOS EN EL MANEJO DE ALIMENTOS I”, con una duración de 32 horas cátedra , realizado en Salta del 20 al 24 de setiembre de 1.993. Implementado por Res. N° 179/93.

Docente del Curso de Post-Grado de Actualización “FUNDAMENTOS EN EL MANEJO DE ALIMENTOS II “, de 38 horas cátedra, realizado en Salta , los días 23 y 30 de setiembre y 7 ,14 y 21 de octubre de 1.994. Implementado por Res. N° 317/ 94.

Docente del Curso de Post-Grado de Actualización :“FUNDAMENTOS EN EL MANEJO DE ALIMENTOS I “, de 42 horas cátedra, realizado en Salta en el mes de setiembre de 1.995. Implementado por Res. N° 277/ 95.

Docente del Curso de Post-Grado de Actualización :”FUNDAMENTOS PARA EL MANEJO DE ALIMENTOS II “, de 38 horas de duración, realizado en Salta, los días 4, 11, 18 y 25 de octubre , 01 y 08 de noviembre de 1.996 . Implementado por Res. N° 302/ 96 y 518 /96.

Docente del Curso de Post-Grado de Actualización :“FUNDAMENTOS PARA EL MANEJO DE ALIMENTOS I “, de 46 horas de duración, realizado en Salta los días 13, 20 y 27 de junio, 04 y 11 de julio de 1.997. Res. N° 221 /97 y 423 /97.

Docente del Curso de Post-Grado de Actualización: "FUNDAMENTOS PARA EL MANEJO DE ALIMENTOS II", con una duración de 38 horas cátedra , realizado en Salta, desde el 12 de marzo al 16 de abril de 1.999,. Res. N° 422 / 98 y 137 /99.

Docente del Curso de Post-Grado de Actualización : "FUNDAMENTOS PARA EL MANEJO DE ALIMENTOS I ", con una duración de 62 horas, realizado en Salta, desde 18 de agosto al 06 de octubre de 2.000. Res. N° 413 /00 y 510 /00.

FORMACIÓN DE DISCÍPULOS: *Dirección de Tesis, Trabajos Finales, dirección de Pasantes, o Adscriptos, Becarios, etc.

Formación de discípulos : alumnos Auxiliares de Cátedra, desde el año 2.003 y continuando hasta la fecha.

ASESORIA DE TESIS DE GRADO

Co-Directora de la Tesis : *ELABORACIÓN Y EVALUACIÓN SENSORIAL DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN CON PROPIEDADES FUNCIONALES .*

Autoras: Alvarado, Gisela V.; Sánchez, Carla M. Fc. Cs. de la Salud. UNSa. Año 2009.

Co-Directora de la Tesis : *ELABORACIÓN Y ANÁLISIS SENSORIAL DE AMASADOS DE PASTERÍA DIETÉTICOS CON FIBRA PREBIÓTICA.*

Autoras: Chanampa Gil, Jimena; Giordana, Marina. Fc. Cs. de la Salud. UNSa. Año 2010.

Directora de la Tesis: *UTILIZACIÓN DE ARÁNDANO AZUL (VACCINIUM CORYMBOSUM L.) EN LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES Y CONSERVAS.* Autoras: Calatayú, Myriam E.; Gastaldi, María L. Fc. Cs. de la Salud. UNSa. Año 2011.

***INVESTIGACION**

- *Antigüedad años: 16 años*
- *Categoría : V Obtenida año: 2000 Otorgada por: Programa de Incentivos del Ministerio de la Nación*

- *Integrante de proyectos:*

-Miembro integrante del Proyecto de Investigación N° 506:

MODIFICACIÓN DE CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y SENSORIALES DE ALIMENTOS SOMETIDOS A DIFERENTES TRATAMIENTOS TÉRMICOS.

Período abril de 1.995 a junio de 1.998 , perteneciente al CIUNSa.

-Miembro integrante del Proyecto de Investigación N° 508:

PERCEPCIÓN DE SUSTANCIAS REPRESENTATIVAS DE GUSTOS BÁSICOS. Período abril de 1.995 a junio de 1.998, perteneciente al CIUNSa.

-Integrante del Trabajo de Investigación N° 894:

EFFECTO DE LAS CONDICIONES DE COCCIÓN Y DEL BAÑO DE FRITURA EN LA IMPREGNACIÓN GRASA DE ALIMENTOS, desde el 01 de enero al 30

de diciembre de 2.001, perteneciente al CIUNSa.

-Integrante del Proyecto de Investigación N° 1.055:

ESTANDARIZACIÓN DE PREPARACIONES ALIMENTICIAS BÁSICAS Y DIETÉTICAS. Perteneciente al CIUNSa . Cátedras Técnica Dietética y Técnica Dietoterápica . Finalizado en marzo de 2.005.

-Participante/ Colaboradora del Proyecto Regional de Economía: "Conocimiento e Información Socio-Económica y de Mercado para el Apoyo a la Gestión de Sistemas Productivos de Salta y Jujuy", perteneciente a la Estación Experimental Agropecuaria (EEA) Salta. I.N.T.A. Inicio en julio de 2.006 y por el término de tres años.

-Integrante del Proyecto del Instituto de Investigaciones Sensoriales de Alimentos (IISA) : "FORMULACIÓN DE ALIMENTOS FUNCIONALES CON AGREGADO DE SUBPRODUCTOS ORGÁNICOS VEGETALES DE ORIGEN CÍTRICO". 2006-2007 . Dentro del marco del Proyecto Regional de la EEA-INTA.

-Integrante del Proyecto del IISA "ESTUDIO DE ACEPTABILIDAD Y PREFERENCIA DE DISTINTAS VARIEDADES DE MANGO" Año 2.007.

-Integrante del Proyecto del IISA "CARACTERIZACIÓN Y USO DE CÁSCARA DESHIDRATADA DE LIMÓN EN LA FORMULACIÓN DE ALIMENTOS FUNCIONALES". Informe Técnico Convenio UNSa- Vicente Trapani S.A.

-Integrante del Proyecto de Investigación N° 1877- CIUNSa: “INGREDIENTES NO TRADICIONALES PARA LA FORMULACIÓN DE ALIMENTOS FUNCIONALES” . Años 2010-2013.

***PUBLICACIONES**

- PRODUCCIÓN, CARACTERIZACIÓN Y APLICACIONES EN ALIMENTOS DE ALMIDONES MODIFICADOS DE MAÍZ.(Autora).
Publicado en la revista Centro de Información Tecnológica (CIT) .Vol. 5, N° 1, 1.994. La Serena, Chile.
- ALIMENTOS FORMULADOS CON ALMIDONES MODIFICADOS DE MAÍZ. (Autora).
Publicado en el Libro de Actas del VI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Primer Encuentro de Técnicos de Alimentos del Cono Sur, realizado en Buenos Aires, del 4 al 13 de abril de 1.994 .
- VARIACIÓN DE PESO, VOLUMEN Y CALIDAD SENSORIAL DE ALIMENTOS SEGUN MÉTODOS DE COCCIÓN.(Co-autora). Consejo de Investigación UNSa. Gofica Impresora. 1.998 (43 páginas).
- FACTORES QUE INFLUENCIAN LA PERCEPCIÓN GUSTATIVA DEL CLORURO DE SODIO Y SALES DIETÉTICAS (Co-autora).
Publicado en: DIAETA N° 84. Trimestre julio - agosto - setiembre de 1.998.
- EFECTO DE LAS CONDICIONES DE COCCIÓN Y DEL BAÑO DE FRITURA EN LA IMPREGNACIÓN GRASA DE ALIMENTOS. (Co-autora).
Publicado en : DIAETA N° 99 .Trimestre abril –mayo-junio de 2.002.
- ESTANDARIZACIÓN DE PANES RÁPIDOS, PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN Y AMASADOS DE PASTELERÍA. (Co-autora).
Publicado en : DIAETA N° 123. VOL 26 .Trimestre abril –mayo-junio de 2.008

***GESTION Y GOBIERNO UNIVERSITARIO**

Secretaria del INSTITUTO DE INVESTIGACIONES SENSORIALES DE ALIMENTOS. (IISA) de la Facultad de Ciencias de la Salud . UNSa . Según Res. C.D.N° 401/06, desde octubre de 2006 y por el término de dos años.

INTEGRANTE DE COMISIONES

Miembro Titular de la Comisión de Articulación de Nutrición. Fac.de
Cs. de la Salud .UNSa . Res. Interna N° 530/01. Expediente N° 12.210/01.

PREMIOS Y MENCIONES ESPECIALES

1° Premio en la Categoría Proyectos Implementados, al Trabajo :
INGREDIENTES NO TRADICIONALES PARA LA FORMULACIÓN DE
ALIMENTOS FUNCIONALES. 3ras Jornadas Nutricionistas al Día. Octubre
2011. Córdoba.