

Izmari Jasel Alvarez Gaona

Magister en Viticultura y Enología

Becaria doctoral CONICET

Perfil profesional

Investigador con formación y conocimientos en la Ciencia y Tecnología de los Alimentos, con especialización en el área enológica. Experiencia profesional en el análisis fisicoquímico y desarrollo de productos. Proyectos de investigación de secado spray, compuestos fenólicos y otros compuestos bioactivos. Experto técnico en la evaluación de laboratorios de ensayo, de acuerdo a las especificaciones de la ISO/IEC 17025/2017. Habilidad para trabajar en equipos multidisciplinarios y gran capacidad de adaptación al cambio.

Información personal

Nacionalidad: mexicana

Residencia: Argentina

Dirección: Uriarte #1359; 3° piso; departamento "D", Ciudad Autónoma de Buenos Aires

Contacto: **(+ 54 9) 11 50 60 73 67**

Correo: izmarijasel@gmail.com

Educación

Universidad de Buenos Aires (UBA) - Argentina

Doctorado en Bioquímica, área: Bromatología

2016 – 2021

Universidad Nacional de Cuyo (UNCuyo) - Argentina

Magister en Viticultura & Enología

2010 – 2012

Universidad Autónoma del Estado de México (UAEMex) - México

Licenciada Química en alimentos

2003 – 2008

Experiencia en Educación

Pontificia Universidad Católica Argentina (UCA)

Profesor regular asistente Química de los Alimentos I & II

2015 – presente

Facultad de Ingeniería y Ciencias Agrarias

Carrera Ingeniería en Alimentos

Escuela Argentina de Vinos EAV

Profesor de Enología

2014 – presente

Sommellerie

Experiencia laboral

Organismo Argentino de Acreditación (OAA) Experto técnico laboratorios de ensayo ISO/IEC 17025/2017 (IRAM 301)	2014 – presente
ENO.ROLLAND S.A. Supervisor de laboratorio Análisis de uva, mosto, vino e insumos enológicos	2012 – 2014
Unilever Foods México Material planner para Knorr Área de Planeación, Supply Chain	2008 – 2010
Fischer & Wieser Specialty Foods Pasante de Control de Calidad	2007

Publicaciones

Gaona, I. J. A., Fanzone, M., Sari, S., Assof, M., Pérez, D., Chirife, J., & Zamora, M. C. (2019). Spray-dried Ancellotta red wine: natural colorant with potential for food applications. *European Food Research and Technology*, 1-10. DOI: 10.1007/s00217-019-03375-0

Gaona, I. J. A., Rocha-Parra, D., Zamora, M. C., & Chirife, J. (2018). Drying/encapsulation of red wine to produce ingredients for healthy foods. *Wine Studies*, 6(1). DOI: 10.4081/ws.2017.7126

Alvarez Gaona, I. J., Bater, C., Zamora, M. C., & Chirife, J. (2017). Spray drying encapsulation of red wine: Stability of total monomeric anthocyanins and structural alterations upon storage. *Journal of food processing and preservation*, 42(2), e13457. DOI: 10.1111/jfpp.13457

Premios

1° Lugar en la Categoría Investigación y desarrollo en el área de tecnología de alimentos. Proyecto titulado "Secado spray de vino tinto Ancellotta: colorante natural con potencial aplicación en alimentos", XVI Premio ArgenINTA a la Calidad Agroalimentaria

Experiencia en investigación

Proyectos de investigación

Universidad Buenos Aires (UBA), Facultad de Farmacia y Bioquímica - Argentina
Tesis doctoral **2016 – 2021**
Título: Encapsulación de vinos tintos argentinos por secado spray y su potencial aplicación en alimentos

Universidad Autónoma del Estado de México (UAEMex), Facultad de Química - México
Asesor externo de tesis de grado **2016 – 2017**
Título: Diferencias de calidad entre vino tinto Cabernet sauvignon de origen mexicano y argentino

Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria INTA - Argentina
Tesis de Maestría **2011 – 2013**
Título: Obtención mediante mutagénesis inespecífica de cepas mutantes de *Brettanomyces/Dekkera bruxellensis* con capacidad reducida para la producción de etilfenoles en medio de cultivo modelo

Universidad Autónoma del Estado de México (UAEMex), Facultad de Química. - México
Proyecto final **2006 – 2007**
Título: Microencapsulación de salsa de chile manzano (*Capsicum pubescens*) mediante secado spray.

Becas obtenidas

2016 – 2021
Beca Interna Doctoral otorgada por el Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET).

2015 – 2016
Beca Académica otorgada por la Pontificia Universidad Católica Argentina.

2010 – 2012
Beca de apoyo económico otorgada por el Comité Académico de Maestría de la Universidad Nacional de Cuyo.

2010 – 2011
Beca Continua para estudios de Posgrado otorgada por el Consejo Mexiquense de Ciencia y Tecnología (COMECYT).

2010
Beca de Apoyo Extraordinario otorgada por el Consejo Mexiquense de Ciencia y Tecnología (COMECYT).

Divulgación científica

XXI Congreso Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos, XVII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. “Secado spray de vino tinto Ancellotta: colorante natural con potencial aplicación en alimentos”. Buenos Aires, Argentina. Noviembre, 2019.

Workshop Prebióticos: Obtención, Caracterización y Propiedades de los Oligosacáridos. “Encapsulation of red wine polyphenols using freeze-drying and spray-drying”. La Plata, Argentina. Marzo, 2019.

XVI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de alimentos, Buenos Aires Argentina. “Encapsulación de vino tinto por secado spray: retención de antocianinas durante el almacenaje a diferentes humedades relativas”. Septiembre, 2017.

XVI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de alimentos, Buenos Aires Argentina. “Estudio de los cambios estructurales durante el almacenaje de vino tinto encapsulado y su relación con la temperatura de transición vítrea del extracto seco”. Septiembre, 2017.

XXXI Congreso Argentino de Química, Buenos Aires Argentina. "Estudio preliminar del secado spray de vino tinto Cabernet sauvignon". Octubre, 2016.

37° Congreso Mundial de la Vid y el Vino, Mendoza Argentina. "Genetic screening of mutant *Dekkera bruxellensis* strains with low-ethylphenol production". Noviembre, 2014.

II Simposio Argentino de Viticultura y Enología, San Juan Argentina. "Cepas mutantes de *Brettanomyces/Dekkera bruxellensis* mediante mutagénesis inespecífica con capacidad reducida para producir etilfenoles". Junio, 2014.

IV Conferencia Sudamericana en Biología y Biotecnología de Levaduras, Santiago Chile. "Perfil aromático de cepas mutantes *Dekkera bruxellensis* obtenidas mediante mutagénesis inespecífica y su aplicación en la industria enológica". Septiembre, 2013.

Annual Meeting & Food Expo, Illinois Estados Unidos. "Determinación de la dimensión fractal superficial de las microcápsulas de salsa de chile manzano (*Capsicum pubescens*) secada por spray". Agosto, 2007.

XII Congreso Nacional de Biotecnología y Bioingeniería, Morelia México. "Microencapsulación de salsa de chile manzano mediante secado spray". Junio, 2007.

IV Encuentro de Mujeres en la Ciencia, Guanajuato México. "Evaluación de biopolímeros como agentes encapsulantes de salsa de chile manzano mediante secado spray". Mayo, 2007.

Actividades de extensión

Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI)
Comité Técnico para la Certificación de Manipuladores de Alimentos **2016 – presente**

UCA Index – Radio **octubre 2019**
Participación como panelista en el programa de "Uso de la Tabla Periódica en la Química"
<http://radiofonicosenvivo.uca.edu.ar/en-vivo.php>

AGROACTIVA – Conferencia **junio 2019**
Exposición oral acerca del Etiquetado de alimentos
<https://news.agrofy.com.ar/noticia/181677/saber-que-comemos-como-leer-etiquetas-alimentos>

Voluntariado

Fundación Banco de Alimentos - Argentina
Voluntario del área social **2014 – presente**