



## CURRICULUM NORMALIZADO

### 1 ANTECEDENTES PERSONALES

Apellido y Nombres: *SÁNCHEZ BOADO, LUCILA*

Lugar de Nacimiento: Berazategui, Buenos Aires

Fecha de Nacimiento: 27/03/63

Nacionalidad: Argentina

Estado Civil: soltera

Documento de Identidad: DNI Nro. 16.695.340

CUIL: 27-16695340-0

Domicilio: Barrio APOS-Chacra 185 - Manzana G - Casa 3

Localidad: Posadas

Provincia: Misiones

C.P.: 3.300

Teléfono / Fax: 03764-4467657

Teléfono celular: 03764-602956

E-Mail: [lsboado@fceqyn.unam.edu.ar](mailto:lsboado@fceqyn.unam.edu.ar)

### 2 ESTUDIOS REALIZADOS Y TÍTULOS OBTENIDOS

2.1 Grado: **BIOQUÍMICO**

Entidad Otorgante: Facultad de Ciencias Exactas, Químicas y Naturales.

Universidad Nacional de Misiones

Fecha de egreso: 17/10/1994

2.2 Post-Grado: **MAGISTER EN TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS**

Entidad Otorgante: Facultad de Ciencias Exactas, Químicas y Naturales.

Universidad Nacional de Misiones

Fecha de egreso: 14 /11/2008

2.3 Post Grado: **DOCTORADO EN CIENCIAS APLICADAS**

Entidad Otorgante: Facultad de Ciencias Exactas, Químicas y Naturales.

Universidad Nacional de Misiones

Fecha de egreso: 18/12/2017

### 3. TESIS DE DOCTORADO O MAESTRÍA

3.1 **Tesis de Maestría**

Título: *Desarrollo y evaluación de la efectividad de un alimento funcional para la prevención de la deficiencia de hierro.*

Realizada en: Facultad de Ciencias Exactas, Químicas y Naturales. Universidad Nacional de Misiones. Argentina.

Director de Tesis: Dra. María Ester Río



Co-director: Dr. Ing. Luis Brumovsky

Clasificación: 10

### 3. 2 Tesis de Doctorado

Post-Grado: **DOCTORADO EN CIENCIAS APLICADAS**

Título: *Efecto in vivo del consumo de yerba mate en el plasma humano.*

Realizada en: Facultad de Ciencias Exactas, Químicas y Naturales. Universidad Nacional de Misiones. Argentina.

Director de Tesis: Dr. Ing. Luis Brumovsky

Co-directora: Dra. María Ester Río:

Clasificación: 10

## 4 BECAS

- Tipo de beca: "Beca Interna Iniciación a la investigación".

Fecha de Inicio: 01/01/2005

Lugar: Facultad de Ciencias Exactas, Químicas y Naturales  
Universidad Nacional de Misiones. 2005-2006.

Director de Tesis: Dr. Ing. Luis Brumovsky  
(Resoluciones Nro. 054/05)

- Tipo de beca: "Beca Interna Iniciación a la investigación".

Fecha de Inicio: 01/01/2006

Lugar: Facultad de Ciencias Exactas, Químicas y Naturales  
Universidad Nacional de Misiones. 2005-2006.

Director de Tesis: Dr. Ing. Luis Brumovsky  
(Resoluciones Nro. 535/06)

## 5 CURSOS DE PERFECCIONAMIENTO

### 1. Curso "**Laboratorio en pediatría**"

Duración 12 horas.

Fecha: 18 al 21 de mayo de 1995

Institución: Hospital Ramón Madariaga en el marco del "Primer Congreso Pediátrico de Residentes, ex Residentes y becarios del NEA". Posadas. Misiones.

### 2. Curso teórico-práctico "**Diagnóstico enteroparasitológico y métodos de estudio de los síndromes malabsortivos**"

Duración: 60 horas.

Fecha: 23 de junio al 26 de agosto de 1995

Evaluación final: aprobada.

Institución: Universidad del Nordeste. Departamento de Parasitología – Instituto de Medicina Regional. Resistencia, Chaco.

### 3. Curso "**Hemostasia y Coagulación**"

Duración: 200 horas

Fecha: julio 1996

Evaluación: aprobada con mención.

Institución: Colegio de Bioquímicos de la provincia de Entre Ríos.



4. Módulo "**Biología Molecular**" de la Carrera de Especialidad en Química Clínica  
Duración: 18 horas  
Fecha: julio 1997  
Asistencia: sí  
Institución: Facultad de Ciencias Exactas, Químicas y Naturales.
  
5. Curso "**Actualización en hematología y hemostasia**".  
Duración: 72 horas.  
Fecha: 23 de julio al 30 de octubre de 1999.  
Evaluación final: aprobada.  
Institución: Asociación Bioquímica Argentina y el Colegio de Bioquímicos de Misiones.
  
6. Curso de posgrado teórico-taller "**Diabetes**" de la Carrera Especialización en Química Clínica.  
Fecha: 02 al 04 de abril 1998  
Duración: 16 horas.  
Evaluación final: aprobada.  
Institución: Facultad de Ciencias Exactas, Químicas y Naturales
  
7. Curso "**Hematología y hemostasia**"  
Duración: 4 h  
Fecha: 10, 11 y 12 de septiembre de 2003.  
Asistencia: Si  
Institución: Confederación Unificada Bioquímica de la República Argentina
  
8. Curso-Taller "**El Sistema de Tutorías y el Rol del Profesor Tutor**".  
Fecha: 9 al 24 de febrero de 2011.  
Duración 40 horas.  
Institución: Facultad de Ciencias Exactas, Químicas y Naturales (DCD Nro. 1741-42/10).
  
9. Curso Teórico-Práctica "**Actualización profesional en evaluación y acreditación universitaria. Año 2011**".  
Fecha: 29 de agosto al 23 de septiembre de 2011.  
Duración: 90 horas.  
Evaluación final: aprobada.  
Institución: CONEAU. Ciudad de Buenos Aires.
  
10. "Seminario Web de Capacitación de usuarios"  
Fecha: 22 y 23 de agosto de  
Duración: 3 h  
Institución organizadora: Biblioteca Electrónica de Ciencia y Tecnología" de la Presidencia de la Nación.
  
11. Curso: **Ingles Nivel Intermedio**  
Fecha: abril a julio 2012.  
Duración: 32 horas.  
Evaluación final: aprobada  
Institución: proyecto Idiomas- Facultad de Ciencias Sociales y Humanidades- Universidad Nacional de Misiones.



12. Curso Posgrado Teórico **"Poscosecha de frutas y hortalizas"**

Fecha aprobación: 4 al 7 de junio de 2014

Duración: 20 horas.

Evaluación final: aprobada (9)

Institución: Universidad Nacional de Misiones.

13. Curso Posgrado Teórico **"Curso Intensivo de Cromatografía Líquida de alta Performanc (HPLC)"**

Fecha aprobación: 26 al 28 de octubre de 2015

Duración: 20 horas.

Evaluación final: aprobada (7)

Registro de Certificado Nro.SECIP2015/264. Universidad Nacional de Misiones

## 6. DISTINCIONES – PREMIOS

## 7. ANTECEDENTES DOCENTES Y DE INVESTIGACIÓN

### 7.1 DOCENCIA EN POSTGRADO ACREDITADA

1. Maestría en Tecnología de los Alimentos. Universidad Nacional de Misiones.  
Acreditación CONEAU Res. 439/2011.

Curso: **"Introducción a la Bromatología"**

Carga Horaria: 40 h

2. Maestría en Tecnología de los Alimentos. Universidad Nacional de Misiones.  
Acreditación CONEAU Res. 439/2011.

Cátedra: **"Nutrición Básica"**

Carga Horaria: 60 h

### 5.2 PRODUCCIÓN EN DOCENCIA: MATERIAL DIDÁCTICO

Elaboración de las guías de Trabajos Prácticos y apuntes de Teoría utilizados en las asignaturas Introducción a la Físicoquímica/Química General, Bromatología y Nutrición, Nutrición Básica, Química y Bioquímica de los Alimentos. Las mismas son actualizadas en forma anual o bianual:

1. Tema I: Teoría de Sistemas materiales <http://www.aulavirtual-exactas.dyndns.org/claroline/backends/download.php?url=LzUtTUFURVJJQUxfREVfRVNlUVURJT18yX1Byb2YuX1PhbmNoZXpfQm9hZG9fTHVjaWxhLi9UZW1hX0lfU2lzdGVtYXNfbWF0ZXJpYWxlc18yMDE4LnBkZg%3D%3D&cidReset=true&cidReq=INTFISQUIM>

2. Tema II: Teoría Tema II Leyes Fundamentales de las Combinaciones Químicas Gravimétricas y Volumétricas <http://www.aulavirtual-exactas.dyndns.org/claroline/backends/download.php?url=LzUtTUFURVJJQUxfREVfRVNlUVURJT18yX1Byb2YuX1PhbmNoZXpfQm9hZG9fTHVjaWxhLi9UZW1hX0lJLTlwMTgucGRm&cidReset=true&cidReq=INTFISQUIM>

3. Tema III Fundamentos de la teoría atómica moderna <http://www.aulavirtual-exactas.dyndns.org/claroline/backends/download.php?url=LzUtTUFURVJJQUxfREVfRVNlUVURJT18yX1Byb2YuX1PhbmNoZXpfQm9hZG9fTHVjaWxhLi9UZW1hX0lJLTlwMTgucGRm&cidReset=true&cidReq=INTFISQUIM>



- [1hX0IJSS1FbmxhY2VfcXXtbWljb18yMDE4LnBkZg%3D%3D&cidReset=true&cidReq=INTFISQUIM](http://www.aulavirtual-exactas.dyndns.org/claroline/backends/download.php?url=LzUtTUFURVJJQUxfREVfRVNUVURJT18yX1Byb2YuX1PhbmNoZXpfQm9hZG9fTHVjaWxhLi9UZW1hX0IJSS1FbmxhY2VfcXXtbWljb18yMDE4LnBkZg%3D%3D&cidReset=true&cidReq=INTFISQUIM)
4. Tema III Enlace Químico <http://www.aulavirtual-exactas.dyndns.org/claroline/backends/download.php?url=LzUtTUFURVJJQUxfREVfRVNUVURJT18yX1Byb2YuX1PhbmNoZXpfQm9hZG9fTHVjaWxhLi9UZW1hX0IJSS1FbmxhY2VfcXVpbWljb19fMjAxOF9jb2xvci5wZGY%3D%3D&cidReset=true&cidReq=INTFISQUIM>
  5. Tema IV Reacciones de oxidación-reducción <http://www.aulavirtual-exactas.dyndns.org/claroline/backends/download.php?url=LzUtTUFURVJJQUxfREVfRVNUVURJT18yX1Byb2YuX1PhbmNoZXpfQm9hZG9fTHVjaWxhLi9UZW1hX0IWX1JIYWNjaW9uZXNfUmVkb3hfMjAxOC5wZGY%3D%3D&cidReset=true&cidReq=INTFISQUIM>
  6. Tema V : Gases <http://www.aulavirtual-exactas.dyndns.org/claroline/backends/download.php?url=LzUtTUFURVJJQUxfREVfRVNUVURJT18yX1Byb2YuX1PhbmNoZXpfQm9hZG9fTHVjaWxhLi9UZW1hX1ZfR2FzZXNfMjAxOC5wZGY%3D%3D&cidReset=true&cidReq=INTFISQUIM>
  7. Tema VI : Estados líquido y sólido <http://www.aulavirtual-exactas.dyndns.org/claroline/backends/download.php?url=LzUtTUFURVJJQUxfREVfRVNUVURJT18yX1Byb2YuX1PhbmNoZXpfQm9hZG9fTHVjaWxhLi9UZW1hX1ZJLUVzdGFkb19s7XF1aWRvX3lfc%2FNsaWRvMjAxOC5wZGY%3D%3D&cidReset=true&cidReq=INTFISQUIM>
  8. Tema VII : Equilibrio de fases <http://www.aulavirtual-exactas.dyndns.org/claroline/backends/download.php?url=LzUtTUFURVJJQUxfREVfRVNUVURJT18yX1Byb2YuX1PhbmNoZXpfQm9hZG9fTHVjaWxhLi9UZW1hX1ZJSS1FcXVpbGlicmlvMjAxNy5wZGY%3D%3D&cidReset=true&cidReq=INTFISQUIM>
  9. Tema VIII : Cinética Química <http://www.aulavirtual-exactas.dyndns.org/claroline/backends/download.php?url=LzUtTUFURVJJQUxfREVfRVNUVURJT18yX1Byb2YuX1PhbmNoZXpfQm9hZG9fTHVjaWxhLi9UZW1hX1ZJSUktQ2luZXRpY2FfUXxtbWljYS0yMDE3LnBkZg%3D%3D&cidReset=true&cidReq=INTFISQUIM>
  10. Tema IX : Equilibrio en solución <http://www.aulavirtual-exactas.dyndns.org/claroline/backends/download.php?url=LzUtTUFURVJJQUxfREVfRVNUVURJT18yX1Byb2YuX1PhbmNoZXpfQm9hZG9fTHVjaWxhLi9UZW1hX0IYLVRlb3LtYXNf4WNpZG8tYmFzZTlwMTcucGRm&cidReset=true&cidReq=INTFISQUIM>
  11. Tema X : Termodinámica <http://www.aulavirtual-exactas.dyndns.org/claroline/backends/download.php?url=LzUtTUFURVJJQUxfREVfRVNUVURJT18yX1Byb2YuX1PhbmNoZXpfQm9hZG9fTHVjaWxhLi9UZW1hX1gtX1Rlcm1vZGluYW1pY2EyMDE3LnBkZg%3D%3D&cidReset=true&cidReq=INTFISQUIM>
  - 12.
  13. GUIA DE TRABAJOS PRÁCTICOS DE LABORATORIO <http://www.aulavirtual-exactas.dyndns.org/claroline/backends/download.php?url=L051dHJpY2lvbi9BbGltZW50b3NfZnVuY2lvbmFsZXMyMDE3LnBkZg%3D%3D&cidReset=true&cidReq=RICIONUTRI> Actualización 2018



14. GUIA DE PROBLEMAS DE COLOQUIO: <http://www.aulavirtual-exactas.dyndns.org/claroline/document/document.php?cmd=exChDir&file=LzItR3VpYXNfZGVfY29sb3F1aW9z&cidReset=true&cidReq=INTFISQUIM>
15. Tema : PARDEAMIENTO Enzimático <http://www.aulavirtual-exactas.dyndns.org/claroline/backends/download.php?url=L1BhcmRIYW1pZW50b0VuemltYXRpY28yMDE3LnBkZg%3D%3D&cidReset=true&cidReq=RICIONUTRI>
16. Tema: Generalidades de Frutas Y Hortalizas. Hortalizas. <http://www.aulavirtual-exactas.dyndns.org/claroline/backends/download.php?url=L0hvcnRhbGl6YXMyMDE3LnBkZg%3D%3D&cidReset=true&cidReq=RICIONUTRI>
17. Tema : Frutas <http://www.aulavirtual-exactas.dyndns.org/claroline/backends/download.php?url=L0ZydXRhcmlwMTcucGRm&cidReset=true&cidReq=RICIONUTRI>
18. Tema: Lípidos en Nutrición: Parte 1 y 2. Recomendaciones. Teoría. <http://www.aulavirtual-exactas.dyndns.org/claroline/backends/download.php?url=L051dHJpY2lvbi9MaXBpZG9zRW5OdXRyaWNpb24yMDEzLnBkZg%3D%3D&cidReset=true&cidReq=RICIONUTRI>
19. Tema: Digestión y Metabolismo. Teoría - <http://www.aulavirtual-exactas.dyndns.org/claroline/backends/download.php?url=L051dHJpY2lvbi9NZXRhYm9saXNtbzlwMTcucGRm&cidReset=true&cidReq=RICIONUTRI>
20. Tema: Fibra dietaria. Teoría - Sitio de descarga: aula virtual de la Cátedra de Química y Bioquímica de los Alimentos - FCEQyN- UNaM <http://www.aulavirtual-exactas.dyndns.org/claroline/backends/download.php?url=L051dHJpY2lvbi9GaWJyYURpZXRhcmlhMjAxNy5wZGY%3D&cidReset=true&cidReq=RICIONUTRI>
21. Tema: Vitaminas. Generalidades. Vitaminas liposolubles. Sitio de descarga: <http://www.aulavirtual-exactas.dyndns.org/claroline/backends/download.php?url=L051dHJpY2lvbi9WaXRhbWluYXNMaXBvc29sdWJsZXMyMDE3LnBkZg%3D%3D&cidReset=true&cidReq=RICIONUTRI>
22. Tema: Vitaminas hidrosolubles. Sitio de descarga: aula virtual de la Cátedra de Nutrición Básica FCEQyN - UNAM <http://www.aulavirtual-exactas.dyndns.org/claroline/backends/download.php?url=L051dHJpY2lvbi9WaXRhbWluYXNMaWRyb3NvbHVibGVzMiAxNy5wZGY%3D&cidReset=true&cidReq=RICIONUTRI>
23. Tema: Minerales. Na, K Teoría. Sitio de descarga: aula virtual de la Cátedra de Nutrición Básica - FCEQyN - UNAM <http://www.aulavirtual-exactas.dyndns.org/claroline/backends/download.php?url=L051dHJpY2lvbi9NaW5lcmFsZXNHZW5lcmFsaWRhZGVzLU5hLU5ucGRm&cidReset=true&cidReq=RICIONUTRI>
24. Tema: Minerales Ca, P y Mg. Teoría. Sitio de descarga: aula virtual de la Cátedra de Nutrición Básica - FCEQyN - UNAM <http://www.aulavirtual-exactas.dyndns.org/claroline/backends/download.php?url=L051dHJpY2lvbi9NaW5lcmFsZXNDYSxfUF95X01nLnBkZg%3D%3D&cidReset=true&cidReq=RICIONUTRI>



25. Tema: Microminerales. Teoría. Sitio de descarga: aula virtual de la Cátedra de Nutrición Básica— FCEQyN - UNAM <http://www.aulavirtual-exactas.dyndns.org/claroline/backends/download.php?url=L051dHJpY2lvbi9NaWNyb21pbmVyYWxlc2lwMTcucGRm&cidReset=true&cidReq=RICIONUTRI>
26. Tema: Alimentos Funcionales. Teoría - Sitio de descarga: aula virtual de la Cátedra de Nutrición Básica - FCEQyN- UNAM <http://www.aulavirtual-exactas.dyndns.org/claroline/backends/download.php?url=L051dHJpY2lvbi9BbGltZW50b3NfZnVuY2lvbmFsZXMyMDE3LnBkZg%3D%3D&cidReset=true&cidReq=RICIONUTRI>

Estos materiales didácticos son publicados por el Centro de Estudiantes de la Facultad de Ciencias Exactas, Químicas y Naturales de la Universidad Nacional de Misiones y son actualizados anualmente.

### 7.3 DIRECCIÓN DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN

1. Directora de Proyecto: **“Comparación de los métodos alternativos para determinar el porcentaje de palo en la yerba mate”**. Programa PRASY. Instituto Nacional de la Yerba Mate (INYM). Monto asignado al proyecto \$ 50.000. Resolución 307/2015.
2. Directora de proyecto: **“Evaluación del contenido de palo en yerba mate por métodos alternativos”** 16Q632 - Becarios Noelia Yanet Brites, Bryan Leonel Schindler. Teresita Hamann, Mariana Simañuk. Programa de incentivo docente. 2017-2018 según RCD Nro. 449/17.
3. Directora de proyecto **“Correlación entre contenido de fibra cruda y extracto acuoso con el porcentaje de palo en la fracción de fondo de yerba mate elaborada”** Programa PRASY. Instituto Nacional de la Yerba Mate (INYM). Monto asignado al proyecto \$ 119.000. Resolución 183/2018.
4. Directora de proyecto **“Correlación entre contenido de fibra cruda y extracto acuoso con el porcentaje de palo en la fracción de fondo de yerba mate elaborada”** 16Q1038-FE, RCD Nro 003/19.
5. Directora de proyecto **Biodisponibilidad del Mg y su interacción con los polifenoles de la yerba mate y su capacidad antioxidante. Potencialidad para el diseño de un alimento funcional a base de yerba mate.** Programa Incentivo 16Q110. Becaria Treicy Schmidt. 2019-2022. RCD Nro 146/19.
6. Directora de proyecto **Biodisponibilidad del Mg y su interacción con los polifenoles de la yerba mate y su capacidad antioxidante. Potencialidad para el diseño de un alimento funcional a base de yerba mate.** Programa PRASY. Instituto Nacional de la Yerba Mate Resolución 113/19 (INYM). 2019-2022.
7. Directora de proyecto **Biodisponibilidad del Mg y su interacción con los polifenoles de la yerba mate y su capacidad antioxidante. Potencialidad para el diseño de un alimento funcional a base de yerba mate.** 16Q1110-PI, RCD Nro. 146/19.

### 7.4 CO-DIRECCIÓN DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN





1. Codirector de Proyecto: **“Evaluación de la capacidad antioxidante en plasma humano debido a los polifenoles de la yerba mate”**. Director del proyecto: Dr. Ing. Brumovsky, Luis A. Programa PRASY 033/10. Instituto Nacional de la Yerba Mate (INYM). Becarios Novo, Paola Soledad y Brumovsky, Tamara Nicole Monto asignado al proyecto \$ 78.100. Resolución 100/2010. 2011-2013.
2. Codirectora de Proyecto: **“Absorción del hierro de la yerba mate y su interacción con los polifenoles”**. Director del proyecto: Dr. Ing. Brumovsky, Luis A. Programa PRASY. Instituto Nacional de la Yerba Mate (INYM). Monto asignado al proyecto \$ 119.500. Resolución 121/2014. 2014-2016.
3. Codirectora de proyecto: **“Efecto del Consumo de Yerba Mate en el Plasma Humano”**. Director del proyecto: Dr. Ing. Brumovsky, Luis A. Código de identificación 16Q555 - Becarios Novo, Paola Soledad y Brumovsky, Tamara Nicole. Programa de incentivo docente. 2014-2017.

## 7. 5 INTEGRANTE DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN

1. Integrante del Proyecto **“Búsqueda y Caracterización de lipasas producidas por cepas de Pseudomonas nativas en la provincia de Misiones con potencial aplicación biotecnológica en la industria alimenticia”**. Código de Identificación 16Q593- Resolución CD Nro.400715. Programa de incentivo docente 2015-2017.
2. Integrante de proyecto: **“Obtención de Extractos Secos de Yerba Mate y Evaluación del Contenido y Capacidad Antioxidante de sus Polifenoles”**. Código de identificación 16Q423 Programa de incentivo docente. 2010-2013.
3. Integrante del proyecto **“Estudio de factores de riesgo aterogénico. parámetros bioquímicos y clínicos en diabéticos no insulino dependientes con y sin compromiso vascular”**. Código de identificación 16Q119 Desde el 01 de febrero de 1998 hasta 31 de julio 2000. Función: Investigador. Directora del Proyecto: Mgter. Bqca. Susana Castillo. Facultad de Ciencias Exactas, Químicas y Naturales de la UNAM.

## 7. 6 .CATEGORIA DE DOCENTE INVESTIGADOR: III

Resolución Comisión Regional de Categorización Nro. 10-1311

Fecha de categorización: 15/0/2016

Lugar de Trabajo: Facultad de Ciencias Exactas, Químicas y Naturales

## 6. CARGOS Y FUNCIONES DESEMPEÑADOS

### 6. 1 CARGOS DOCENTES

- **Auxiliar Docente de Segunda** dedicación **simple** en la Cátedra de Introducción a la Físicoquímica de la Facultad de Ciencias Exactas Químicas y Naturales de la UNaM desde 1º de Mayo de 1987 hasta el 24 de abril de 2000 (RCD Nro. 205/87).





- Adscripto ad honorem asimilado a la categoría de **Jefe de Trabajos Prácticos** dedicación Semiexclusiva en el sector Hemostasia en la Cátedra Práctica Hospitalaria y Deontología de la carrera Bioquímica desde 14 de septiembre de 1994 hasta julio de 2001 (RCD Nro. 024/96).
- Colaboración en la Materia “**Práctica Hospitalaria y Deontología**” de la carrera Bioquímica de la FCEQyN de la UNaM en el Laboratorio Central del Hospital Dr. Ramón Madariaga, sector Hemostasia, desde febrero 1998 hasta 2002.
- **Auxiliar Docente de Primera titular** dedicación **simple** en la Cátedra de Introducción a la Físicoquímica de la Facultad de Ciencias Exactas, Químicas y Naturales de la UNaM desde 24 de abril de 2000 hasta el 24 de abril 2002 (RCD Nro. 076/00) hasta
- **Auxiliar Docente de Primera titular** dedicación **simple** en la Cátedra de Introducción a la Físicoquímica de la Facultad de Ciencias Exactas, Químicas y Naturales de la UNaM desde 24 de abril de 2002 hasta el 2 de marzo 2009 (RCD Nro. 336/02).
- Afectación a la Cátedra **Nutrición Básica**, perteneciente al Departamento de **Ciencia** y Tecnología de los Alimentos. Resolución desde el 8 de febrero 2008 y continúa (CD Nro. 003/08).
- **Jefe de Trabajos Prácticos Regular**, dedicación **simple** en la cátedra de Introducción a la Físicoquímica/Química General de la Facultad de Ciencias Exactas, Químicas y Naturales de la UNaM desde el 2 de marzo 2009 (RCD Nro. 016/09) hasta el 13 de julio de 2012.
- **Jefe de Trabajos Prácticos Regular**, dedicación **exclusiva** en la cátedra de Nutrición Básica e Introducción a la Físicoquímica/Química General. (Resolución CS Nro. 0706/12) desde el 13 de julio de 2012 y continúa.
- **Profesor Adjunto Regular con dedicación simple** en la cátedra de Introducción a la Físicoquímica/Química General de la Facultad de Ciencias Exactas, Químicas y Naturales de la UNaM según Resolución Consejo Superior Nro. 1020/16.
- **Profesor Adjunto con dedicación exclusiva Interinamente** en la cátedra de Introducción a la Físicoquímica/Química General de la Facultad de Ciencias Exactas, Químicas y Naturales de la UNaM desde 01/08/2016 según RCD412/16.
- Profesora **a cargo** de la Cátedra Introducción a la Físicoquímica de las carreras de Ingeniería en Alimentos, Ingeniería Química y Licenciatura en Análisis Químicos y Bromatológicos de la Facultad de Ciencias Exactas, Químicas y Naturales de la UNaM. Disposición CD Nro. 1027/16 y 1845/16.s
- **Profesor Adjunto Regular con dedicación exclusiva** en las cátedras de Introducción a la Físicoquímica/Química General, Nutrición Básica y Bromatología y Nutrición de la Facultad de Ciencias Exactas, Químicas y Naturales de la UNaM según Resolución Consejo Superior Nro. 1838/17.
- **Profesor Titular Regular con dedicación simple** en las cátedras de Introducción a la Físicoquímica/Química General, Nutrición Básica y Bromatología, Bromatología y Nutrición de la Facultad de Ciencias Exactas, Químicas y Naturales de la UNaM según RCS Nro.169/19.



- **Profesor Titular Regular con dedicación exclusiva** en las cátedras de Introducción a la Fisicoquímica/Química General, Nutrición Básica y Bromatología, Bromatología y Nutrición de la Facultad de Ciencias Exactas, Químicas y Naturales de la UNaM según Resolución Consejo Superior Nro. 304-20.

## 8. 2 PARTICIPANTE DE PROGRAMA INSTITUCIONAL

- Integrante de la **“Comisión Permanente de ingreso y Tutorías”** Disposición CD Nro. 1596/12 desde el 02 de noviembre de 2012 hasta 02 de julio 2014.
- Integrante de la **“Comisión de seguimiento del Plan de Estudios de la Carrera de Ingeniería en Alimentos”** Disposición CD Nro. 1020/12 desde el 14 de agosto de 2012 y continúa.
- **Coordinadora de Tutores Docentes y tutores Pares de la Carrera de Ingeniería en Alimentos** (RCD Nro. 699/11) 01 de julio 2011 hasta julio 2013.
- **Coordinadora de Tutores Docentes y tutores Pares de la Carrera de Ingeniería en Alimentos** (RCD Nro. 1602/13) julio 2013 hasta julio 2014.
- Miembro **suplente del Consejo del Departamento de “Ciencia y Tecnología de los Alimentos”** de la FCEQ y N - UNaM (26/07/2011 al 26/07/2013) – Resolución CD Nro. 152/11.
- Colaboración en la **Fase II de la Acreditación de la carrera de Ingeniería en Alimentos** de la FCEQyN. DC Nro. 025/13.
- Miembro **titular del Consejo del Departamento de “Ciencia y Tecnología de los Alimentos”** de la FCEQ y N - UNaM (26/07/2013 al 26/07/2015) – Resolución CD Nro.415/13.
- **Profesora Invitada** cátedra “Bromatología y Nutrición” de las carreras de Farmacia y Bioquímica de la FCEQyN desde 2012 hasta 2015 inclusive (Disposición CD Nro. 100/2016).
- Miembro integrante del **Registro de Evaluadores de la Fundación Bioquímica Argentina (FBA)** por parte de la de la Facultad de Ciencias Exactas, Químicas y Naturales de la UNaM para integrarlas comisiones evaluadores de en la elección de los premios PROES 2016. Disposición CD 1125/16 (3/07/2016).
- Miembro **del Consejo del Departamento de “Ciencia y Tecnología de los Alimentos como Profesor”** de la FCEQ y N - UNaM (2/05/2017 al 23/05/2019) – Resolución CD Nro.195/17.
- **Vicedirectora del Consejo del Departamento de “Fisicoquímica”** de la FCEQyN - UNaM (23/08/2017 al 23/08/2019) – Resolución CD Nro.386/17.
- Miembro titular del **Consejo Consultivo de Investigación y Desarrollo Tecnológico** (CIDET) de la Facultad de Ciencias Exactas, Químicas y Naturales desde el 27 de septiembre de 2017 según disposición CD 1587/17.



- Directora del **Consejo del Departamento de “Ciencia y Tecnología de los Alimentos”** de la FCEQ y N - UNaM (2/05/2017 al 23/05/2019) – Resolución CD Nro.195/17.
- Directora del **Consejo del Departamento de “Fisicoquímica”** de la FCEQ y N - UNaM (04/11/2019 al 4/11/2021) – Resolución CD 545/19
- 

## 9. MIEMBRO DE JURADOS

### 9.1 EVALUACIÓN DE PROYECTOS

- Evaluadora externa de proyecto de *investigación “Disponibilidad rotulación, valor nutricional y costo de los alimentos libres de gluten , estudio cuali-cuantitativo de tipo descriptivo realizado en comercios de la ciudad autónoma de Buenos Aires, Corrientes Capital, Resistencia, Formosa, Posadas y Goya* Designación Rectoral Nro. 408/16 de la Universidad de la Cuenca del Plata.
- Evaluadora externa de proyecto de *investigación “Desarrollo de alimentos funcionales a base de palta (persea americana), yerba mate (ilex paraguariensis) y hortalizas regionales”* Designación Rectoral Nro. 26/17 de la Universidad de la Cuenca del Plata.
- Evaluadora externa de proyecto de *investigación “Obtención de pectinas cítricas”* Designación Rectoral Nro. 111/18 de la Universidad de la Cuenca del Plata.
- Evaluadora externa de proyecto de *investigación “Nutrición óptima. Formulación de alimentos con ingredientes funcionales necesarios para la salud del adulto”,* Designación Rectoral Nro. 290/19 de la Universidad de la Cuenca del Plata.
- Evaluador del Proyecto de Extensión “Búsqueda activa de Individuos con Enfermedades no Transmisibles” Disposición CD Nro. 1414 del 31 de Julio de 2019.
- Evaluador del Proyecto de Extensión “I Jornadas de ciencias Forenses” Disposición CD Nro. 1799 del 18 de Septiembre de 2019.

### 7.2 INTEGRANTE COMISIONES EVALUADORAS

- Integrante de la Comisión de Concurso de la Facultad de Ciencias Exactas, Químicas y Naturales de la UNaM para la evaluación de los postulantes en las Residencias de Bioquímica (Disposición CD Nro. 229/12).
- Integrante de la Comisión de Concurso de la Facultad de Ciencias Exactas, Químicas y Naturales de la UNaM para la evaluación de los postulantes en las Residencias de Bioquímica (Disposición CD Nro.433/13).
- Integrante de la Comisión de Concurso de la Facultad de Ciencias Exactas, Químicas y Naturales de la UNaM para la evaluación de los postulantes en las Residencias de Bioquímica (Disposición CD Nro.512/14).
- Integrante de la Comisión de Concurso de la Facultad de Ciencias Exactas, Químicas y Naturales de la UNaM para la evaluación de los postulantes en las Residencias de Bioquímica (Disposición CD Nro.411/2015).



- Integrante de la Comisión de Concurso de la Facultad de Ciencias Exactas, Químicas y Naturales de la UNaM para la evaluación de los postulantes en las Residencias de Bioquímica (Disposición CDNro.404/2016).
- Integrante de la Comisión de Concurso de la Facultad de Ciencias Exactas, Químicas y Naturales de la UNaM para la evaluación de los postulantes en las Residencias de Bioquímica (Disposición CD Nro.0042/2017).
- Integrante de la Comisión de Concurso de la Facultad de Ciencias Exactas, Químicas y Naturales de la UNaM para la evaluación de los postulantes en las Residencias de Bioquímica (Disposición CD Nro.242/2018).
- Integrante de la Comisión de Tribunal Evaluador de Finale de la Asignatura Práctica Profesional de la carrera de Bioquímica de Chiola Zayas, Maróa Ofelia . Tema Validación bioquímica de pastas libres de gluten. Digestibilidad de las proteínas y almidón. Facultad de Ciencias Exactas, Químicas y Naturales de la UNaM (Disposición CDNro.1962 del noviembre de 2018).
- Integrante de la Comisión de Concurso de la Facultad de Ciencias Exactas, Químicas y Naturales de la UNaM para la evaluación de los postulantes en las Residencias de Bioquímica Bromatológicas (Disposición CD Nro. 5499/2020).
- Miembro del Jurado Titular en la Convocatoria a Evaluación periódica para la permanencia en la Carrera Docente dentro del marco de vigente para el cargo de Adjunto del docente *Senoff, Lázaro* en la Asignatura Anatomía y Fisiología del Departamento de Ciencias Básicas y Aplicadas de la Universidad Nacional del Chaco Austral (Resolución Consejo Superior Nro. 322/19) llevada a cabo el 24 de noviembre del 2020.
- Miembro del Jurado Titular en la Convocatoria a Evaluación periódica para la permanencia en la Carrera Docente dentro del marco de vigente para el cargo de Adjunto de la docente *Aguado, María Inés* en la Asignatura Química General del Departamento de Ciencias Básicas y Aplicadas de la Universidad Nacional del Chaco Austral (Resolución Consejo Superior Nro. 322/19) llevada a cabo el 24 de noviembre del 2020.
- Miembro del Jurado Titular en la Convocatoria a Evaluación periódica para la permanencia en la Carrera Docente dentro del marco de vigente para el cargo de Profesor Adjunto del docente *Núñez, María Beatriz* en la Asignatura Farmacotecnia II del Departamento de Ciencias Básicas y Aplicadas de la Universidad Nacional del Chaco Austral (Resolución Consejo Superior Nro. 322/19) llevada a cabo el 24 de noviembre del 2020.
- Miembro del Jurado Titular en la Convocatoria a Evaluación periódica para la permanencia en la Carrera Docente dentro del marco de vigente para el cargo de Adjunto del docente *Gruszycki, Mabel Rosalía* en la Asignatura Farmacología del Departamento de Ciencias Básicas y Aplicadas de la Universidad Nacional del Chaco Austral (Resolución Consejo Superior Nro. 322/19) llevada a cabo el 24 de noviembre del 2020.



## 10. CARRERA DE INVESTIGADOR

## 11. PATENTES

## 12 SEMINARIOS - CONFERENCIAS Y CURSOS DICTADOS

### 12. 1 DICTADO DE CURSOS

1. **Tutor** en el curso de “**Procesos Básicos en el Laboratorio de Salud**” de 470 horas que organizaron en forma conjunta la Secretaría de Extensión y Vinculación Tecnológica de la Facultad de Ciencias Exactas, Químicas y Naturales de la UNaM y el Ministerio de Salud Pública de la Provincia de Misiones, durante el año 2001(RCD Nro. 041/01).
2. **Docente** en el curso de “**Procesos básicos en el laboratorio de salud**” de 470 horas que organizaron en forma conjunta la Secretaría de Extensión y Vinculación Tecnológica de la Facultad de Ciencias Exactas, Químicas y Naturales de la UNaM y el Ministerio de Salud Pública de la Provincia de Misiones, durante el año 2001(RCD Nro. 041/01).
3. **Docente** en el curso de “**Introducción a la fisicoquímica del laboratorio**” de 14 horas realizadas los días 24 y 25 de agosto de 2001 en la Facultad de Ciencias Exactas, Químicas y Naturales de la UNaM (RCD Nro. 1006/03) en cooperación con el Ministerio de Salud Pública de la Provincia de Misiones Res. Nro. 157/01.
4. **Dirección y dictado** de Curso modalidad Teórico-Práctico de “**Hemostasia**”. Fecha: marzo-abril 2003.Duración: 100 horas.  
Institución: Facultad de Ciencias Exactas, Químicas y Naturales de la UNAM (Res.CD Nro. 232/03) y Colegio de Bioquímicos de la Provincia de Misiones.
5. **Dictado del curso : “Generalidades de la conservación de los alimentos”**  
Fecha: Noviembre de 2013  
Institución: Facultad de Ciencias y Tecnologías de la Universidad Nacional de Itapúa. Diplomado en Métodos de Conservación de Alimentos. Encarnación. Paraguay. Duración 15 horas.
6. **Dictado del curso: “Química de los Alimentos: módulo III”**  
Fecha: octubre de 2016  
Institución: Facultad de Ciencias y Tecnologías de la Universidad Nacional de Itapúa. Maestría en Biotecnología en Alimentos, en el marco del “Programa Paraguayo para el Desarrollo de la Ciencia y Tecnología” PROCENCIA. Encarnación. Paraguay. Duración 12 horas.

### 12. 2 DISERTACIONES

1. **Disertación de Tesis de maestría** en “VII Jornadas de investigación científico-tecnológicas de la Facultad de Ciencias Exactas, Químicas y Naturales de la UNaM sobre el tema “**Desarrollo y evaluación de la efectividad de un alimento funcional para la prevención de la deficiencia de hierro**” el día 29 de octubre de 2009.



2. **Disertación** en “4ª Jornadas Multidisciplinarias de Investigación del Hospital Dr. Ramón Madariaga y 1º Jornadas de Investigación del Parque de la Salud con el Trabajo **“Desarrollo y evaluación de la efectividad de un alimento funcional para la prevención de la deficiencia de hierro”** los días 5 y 6 de mayo de 2011.
3. **Disertación** sobre **“Gestión de la Prevención de la salud”** en “1º Jornadas de laboratorios químicos y Biológicos” aprobado por SPEPM (Actuación Nro.263). Instituto de Enseñanza Superior Santa Catalina. Posadas Misiones 01 de enero 2013.
4. **Disertación** en programa de televisión de canal 12 de la provincia de Misiones sobre el tema **“Beneficios del consumo de yerba mate”** el 18 de septiembre de 2013. <https://www.youtube.com/watch?v=ifM0gY2cV-4>
5. **Disertación** en “Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de los Alimentos” con el trabajo **“Evaluación de la Capacidad Antioxidante del plasma humano debido a los polifenoles de la yerba mate”** el día 24 de octubre de 2013. Rosario, Santa Fe.
6. **Disertación** en “Jornadas de divulgación Científica sobre Yerba Mate y Salud” realizada entre INYM y Ministerio de Salud Publica con el trabajo **“Evaluación de la Capacidad Antioxidante del plasma humano debido a los polifenoles de la yerba mate”** el día 23 de agosto de 2013.
7. **Exposición** oral del trabajo **“Efecto del consumo de yerba mate (Ilex Paraguariensis) en el plasma humano”**. Sánchez Boado, Lucila; Fretes, Raquel M.; Novo, Paola S.; y Brumovsky, Luis A. VI Congreso Sudamericano de Yerba Mate. II Simposio Internacional de Yerba Mate y Salud. 8 al 10 de mayo de 2014. Montevideo, Uruguay.
8. **Disertación** en la IX Jornadas Científico Tecnológicas de FCEQyN-UNaM con el tema **“Evaluación de polifenoles en el plasma humano durante el consumo de infusiones de yerba mate”** en el Simposio de “Innovaciones en el conocimiento de la yerba mate: investigaciones en desarrollo de la facultad de Ciencias Exactas, químicas y Naturales” de la UNAM, realizada los días 28, 29 y 30 de octubre de 2015 la ciudad de Posadas, Misiones.
9. **Disertación** en la **“V Bio-Jornada de estudiantes de Bioquímica “Marta Gladys Medvedeff”** por la Asociación de Estudiantes de bioquímica de la Facultad de Ciencias Exactas, Químicas y Naturales de la UNAM con el tema “Consumo de sodio y potasio en alumnos de la UNaM”, realizada los días 12 y 13 de Noviembre de 2015 la ciudad de Posadas, Misiones. Disposición CD 1798/15.
10. **Disertación** en la “III Jornada de Divulgación Científica Yerba Mate y Salud” organizada por el Instituto de la Yerba Mate (INYM) y la escuela de Nutrición de la Facultad de Ciencias Médicas de la Universidad Nacional de Córdoba. Con el tema **Compuestos nutricionales y bioactivos de la yerba mate** realizada el día 18 de agosto de 2016 en la ciudad de Córdoba.
11. **Disertación** en la “1 Jornada de Farmacia” con el tema **Compuestos nutricionales y bioactivos de la yerba mate** Realizada por la Asociación de Estudiantes de Farmacia de la Facultad de Ciencias Exactas, Químicas y



Naturales de la UNAM, realizada los días 1 y 2 de septiembre del 2016 en la ciudad de Posadas Misiones.RCD207/16

12. Disertación en la “VI Bio-Jornada de Estudiantes de bioquímica “Marta Gladys Medvedeff”” con el tema **Ingesta de sodio y potasio en alumnos universitarios de la provincia de misiones** Realizada por la Asociación de Estudiantes de Bioquímica de la Facultad de Ciencias Exactas, Químicas y Naturales de la UNAM, realizada los días 10 y 11 de noviembre del 2016 en la ciudad de Posadas Misiones. Diposición Nro. 1606/16
13. Disertación del tema **Efecto in vivo del consumo de yerba mate en el plasma humano** en la IV Jornada de Divulgación Científica sobre Yerba Mate y Salud.Facultad de Ciencias Médicas de la Universidad Nacional de Rosario, Facultad de Ciencias Médicas, realizadas en la ciudad de Rosario el 24 de Agosto 2017.
14. Divulgación en charlas en el programa de televisión del canal Televisión Universitaria de Misiones , en el programa “Bién ahí” el día 28 de septiembre de 2017 con el tema **Yerba mate y absorción de hierro** <https://youtu.be/W9HNvh9Uj0U>
15. Divulgación en charlas en el canal de infoexactas de youtube con el tema **Yerba mate y absorción de hierro.** 2017. <http://misionesonline.net/2017/09/26/efectos-del-consumo-yerba-mate-se-recomienda-espaciar-la-ingesta-yerba-mate-comida/>
16. Divulgación en charlas en el canal de infoexactas de youtube con el tema **Yerba mate y absorción de hierro.** 24 de agosto de 2017. <https://www.youtube.com/watch?v=Ab0WYJP4cR0>.

### 13. TRABAJOS PUBLICADOS

#### 13.1 CAPÍTULOS DE LIBROS

1. **Capítulo12: Aportes nutricionales y propiedades biológicas de la yerba mate.** Autores: Luis Alberto Brumovsky – Lucila Sánchez Boado-Ana Eugenia Thea del libro LA YERBA MATE: TECNOLOGÍA DE LA PRODUCCIÓN Y PROPIEDADES. Edición e Impresión por parte de la “Editorial Universitaria” de la Universidad Nacional de Misiones. Editores: Schmalko, Miguel E.; Kanzig, Rodolfo G. y Prat Krikum, Sergio D. De 440 páginas, 20 Capítulos y 18 autores. ISBN 978-950-579-397-6

#### 9.2 PUBLICACIONES CON REFERATO

1. **Estado nutricional de alumnos universitarios de la provincia de misiones.** Lucila Sánchez Boado, Mónica Covinich, Treicy Schmidt, Luis A Brumovsky. Actualización en Nutrición. Actualización en Nutrición Vol. 20 N° 3 Julio-Septiembre de 2019: 79-87 ISSN 1667-8052 (impresa) ISSN 2250-7183 (en línea) [http://www.revistasan.org.ar/pdf\\_files/trabajos/vol\\_20/num\\_3/RSAN\\_20\\_3\\_79.pdf](http://www.revistasan.org.ar/pdf_files/trabajos/vol_20/num_3/RSAN_20_3_79.pdf)
2. **Effects of Ilex Paraguariensis Polyphenols on Magnesium Absortion and Iron Bioavailability: Preliminary Study.** Lucila Sánchez Boado, Raquel M.





- Fretes, Luis A. Brumovsky. Journal of Food Research. Journal of Food Research; Vol. 7, No. 2; 2018. ISSN 1927-0887 E-ISSN 1927-0895 URL: <https://doi.org/10.5539/jfr.v7n2p114>
3. **Ingesta de sodio y potasio en alumnos universitarios de la provincia de Misiones a partir de orina de 24 horas.** Lucila Sánchez Boado, Ornela Tacconi, Marisol Desire Sosa, Luis Alberto Brumovsky. Actualización en Nutrición Vol. 17 Nro. 2 Junio de 2016: 49-52 ISSN 1667-8052 (impresa) / ISSN 2250-7183 (en línea).  
[http://www.revistasan.org.ar/pdf\\_files/trabajos/vol\\_17/num\\_2/RSAN\\_17\\_2\\_49.pdf](http://www.revistasan.org.ar/pdf_files/trabajos/vol_17/num_2/RSAN_17_2_49.pdf)
  4. **Bioavailability and antioxidant effect of the Ilex Paraguariensis polyphenols.** Lucila Sánchez Boado, Raquel M. Fretes, Luis A. Brumovsky. Nutrition & Food Science. ISSN 0034-6659. Vol. 45 Issue: 2, pp. 326 – 335.  
<http://dx.doi.org/10.1108/NFS-08-2014-0079>. Marzo de 2015.
  5. **A novel procedure to measure the antioxidant capacity of Yerba maté extracts.** Autores: Vanessa Graciela Hartwig, Luis Alberto Brumovsky, Raquel María Fretes, Lucila Sánchez Boado. Ciência e Tecnologia de Alimentos (ISSN 0101-2061). Sociedade Brasileira de Ciência e Tecnologia de Alimentos - SBCTA. Campinas, 32(1): 126 – 133 , Jan. Mar. (2012).DOI 10.1590/S0101-20612012005000022.URL: [http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S0101-20612012000100019&script=sci\\_arttext](http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S0101-20612012000100019&script=sci_arttext).
  6. **Desarrollo y evaluación de la efectividad de un alimento funcional para la prevención de la deficiencia de hierro.** Autores: Sánchez Boado, L.; Río, M. E. y Brumovsky, L. A. Actualización en Nutrición (ISSN 1667-8052). Editado por la Sociedad Argentina de Nutrición. Volumen 12, Nro. 4, p. 285-294. (2011).  
[http://www.revistasan.org.ar/pdf\\_files/trabajos/vol\\_12/num\\_4/RSAN\\_12\\_4\\_285.pdf](http://www.revistasan.org.ar/pdf_files/trabajos/vol_12/num_4/RSAN_12_4_285.pdf).
  7. **Assesment of a functional food designed to improve iron status for women in the fértil age. 2007.** Autores: Río, M.E., Sánchez Boado, L. y Fleishman, S. The FASEB Journal, Volume 21, Issue 5/01 Apr 2007 Abstract. Stranford University Libraries. 687. ISSN 0892-6638.  
[www.fasebj.org/action/doSearch?AllField=lucila+sanchez+boado](http://www.fasebj.org/action/doSearch?AllField=lucila+sanchez+boado)

### 13. 3 PRESENTACIONES EN REUNIONES CIENTÍFICAS

#### 13.3.1 Coordinación de mesas Redondas

1. Coordinación Mesa Redonda: **Actualizaciones en yerba mate elaborada:**  
[http://www.fceqyn.unam.edu.ar/secip/files/jornadas/2018/Libro\\_resumenes\\_JCT\\_45ANIVERSARIO\\_UNaM\\_2018.pdf](http://www.fceqyn.unam.edu.ar/secip/files/jornadas/2018/Libro_resumenes_JCT_45ANIVERSARIO_UNaM_2018.pdf)

#### 13.3.2 Presentaciones a Jornadas y Congresos

1. Presentación del trabajo **Estado nutricional de alumnos universitarios de la provincia de misiones** Sánchez Boado, Lucila; Covinich, Mónica, Schmidt Treicy y Brumovsky, Luis A. en el XVII CONGRESO CYTAL® 2019 XXI



- CONGRESO ALACCTA 2019 a realizarse en la provincia de Buenos Aires los días 21 a 22 de noviembre de 2019.
2. Presentación del trabajo **Correlación entre contenido de fibra cruda y extracto acuoso con el porcentaje de palo en la fracción de fondo de yerba mate elaborada**. L. Sánchez Boado, P. Sabbatella, T. N. Brumovsky, D. N. Neuman, P. S. Novo, L. A. Brumovsky , R. M. Fretes en el XVII CONGRESO CYTAL® 2019 XXI CONGRESO ALACCTA 2019 a realizarse en la provincia de Buenos Aires los días 21 a 22 de noviembre de 2019.
  3. **Comparación de métodos alternativos para determinar el porcentaje de palo en la yerba mate elaborada (ilex paraguariensis)** en el XVII CONGRESO CYTAL® 2019 XXI CONGRESO ALACCTA 2019 a realizarse en la provincia de Buenos Aires los días 21 a 22 de noviembre de 2019.
  4. Presentación del trabajo **Biodisponibilidad in vivo del magnesio de la yerba mate en humanos**. Sánchez Boado, Lucila; Fretes, Raquel M. y Brumovsky, Luis A. en el XVI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de los alimentos CYTAL que se realizó en la ciudad de Mar del plata los días 18 al 20 de septiembre de 2017. **ISBN: 978-987-22165-8-0 Editorial:** Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios - AATA En actas congreso formato digital código: 4.59 (CD).
  5. Presentación del trabajo **Biodisponibilidad in vivo del magnesio de la yerba mate en humanos**. Sánchez Boado, Lucila; Fretes, Raquel M. y Brumovsky, Luis A. en el XVI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de los alimentos CYTAL que se realizó en la ciudad de Mar del plata los días 18 al 20 de septiembre de 2017. **ISBN: 978-987-22165-8-0 Editorial:** Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios - AATA En actas congreso formato digital código: 4.59 (CD).
  6. Presentación del trabajo **Biodisponibilidad in vivo del magnesio de la yerba mate en humanos**. Sánchez Boado, Lucila; Fretes, Raquel M. y Brumovsky, Luis A. en el XVI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de los alimentos CYTAL que se realizó en la ciudad de Mar del plata los días 18 al 20 de septiembre de 2017. **ISBN: 978-987-22165-8-0 Editorial:** Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios - AATA En actas congreso formato digital código: 4.59 (CD).
  7. Presentación del trabajo **Implementación de las buenas prácticas agrícolas y de manufactura durante el procesamiento de las hojas de menta (mentha arvensis) utilizada para la elaboración de yerba mate compuesta**. González, Claudia E., Brumovsky, Luis A. y Sánchez Boado L. en el XVI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de los alimentos CYTAL que se realizó en la ciudad de Mar del plata los días 18 al 20 de septiembre de 2017. En actas congreso formato digital código: 7.55 (CD).
  8. Presentación del trabajo **Biodisponibilidad in vivo del hierro de la yerba mate y su interacción con los polifenoles** en el VII Congreso Sul-Americano da Erva-Mate, Lucila S. Boado; María R. Fretes; Paola S. Novo; Luis A. Brumovsky. III Simpósio Internacional de Erva-Mate e Saúde y I Feira de Tecnologia na Indústria Ervateira en Echerim. (Brasil) los días 16, 17 y 18 de mayo de 2017. Publicado en anales pg. 467- 473.



9. Presentación del trabajo **Comparación de métodos para determinar porcentaje de palo en yerba mate elaborada**. Micucci, Eugenio, Novo Paola, Sánchez Boado, Lucila en el VII Congreso Sul-Americano da Erva-Mate, III Simpósio Internacional de Erva-Mate e Saúde y I Feira de Tecnologia na Indústria Ervateira en Echerim (Brasil) los días 16, 17 y 18 de mayo de 2017. pg. 386 a 391.
10. Presentación del trabajo **Ingesta de sodio y potasio en alumnos universitarios de la provincia de Misiones** en IX Jornadas Científico – Tecnológicas de la FCEQyN de la uNaM, del 20 al 30 de octubre de 2015, en la ciudad de Posadas, Misiones.
11. Presentación del trabajo **Ingesta de sodio y potasio en alumnos universitarios de la provincia de Misiones** en el I Congreso Latinoamericano del foro de la Alimentación, la Nutrición y la Salud (FANUS) y V Congreso de Alimentos siglo XXI, XXXIII Reunión del Capítulo Argentino de la Sociedad Latinoamericana de Nutrición (CASLAN) del 3 al 5 de agosto de 2015, en la ciudad de Buenos Aires.
12. Presentación trabajo: **Impacto del consumo de yerba mate en el plasma humano**. Sánchez Boado, Lucila; Fretes, María R.; Amarilla, Oscar A. y Brumovsky, Luis A. Congreso Provincial de Investigación en Salud. 26 y 27 de junio de 2014. Posadas. Misiones. ISBN978-950-579-326-6. Editorial Universitaria pp. 79-80
13. Presentación trabajo: **Situación de los primeros años de la carrera de Ingeniería en alimentos de Misiones**. Sánchez Boado, Lucila; Bordenave, Horianski, Marta A., Silvia A. y García, Miriam A. VI Jornadas de Ingreso y Permanencia en Carreras Científico-Tecnológicas. 14 al 16 de mayo de 2014. ISBN: 978-987-3662-01-0 Rosario. Argentina.
14. Presentación trabajo: **Efecto del consumo de yerba mate (Ilex Paraguariensis) en el plasma humano**. Sánchez Boado, Lucila; Fretes, Raquel M.; Novo, Paola S.; y Brumovsky, Luis A. VI Congreso Sudamericano de Yerba Mate. II Simposio Internacional de Yerba Mate y Salud. 8 al 10 de mayo de 2014. Montevideo, Uruguay. ISBN 97-9974-0-1085-7. URL <http://www.congresos-rohr.com/yerbamate2014/memorias>
15. Presentación trabajo: **Comparación de métodos para evaluar capacidad antioxidante en yerba mate**. Nicolás A. Byczko; Lucila Sánchez Boado; Vanessa G. Hartwig y Luis A. Brumovsky. VI Congreso Sudamericano de Yerba Mate. II Simposio Internacional de Yerba Mate y Salud. 8 al 10 de mayo de 2014. Montevideo, Uruguay. ISBN 97-9974-0-1085-7. URL <http://www.congresos-rohr.com/yerbamate2014/memorias>
16. Presentación trabajo: **Evaluación de la capacidad antioxidante del plasma humano debido a los polifenoles de la yerba mate**. Sánchez Boado, Lucila, Fretes, Raquel M., Vanessa G.; y Brumovsky, Luis A. XIV Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. CYTAL. 23 al 25 de octubre de 2013. Rosario, Santa Fe. Argentina.
17. Presentación trabajo: **Comparación de métodos para evaluar capacidad antioxidante en yerba mate**. Nicolás A. Byczko; Lucila Sánchez Boado; Vanessa G. Hartwig y Luis A. Brumovsky. XIV Congreso Argentino de Ciencia y



- Tecnología de los Alimentos. CYTAL. 23 al 25 de octubre de 2013. Rosario, Santa Fe. Argentina.
18. Presentación trabajo: **Comportamiento poscosecha de mandarinas Nadorcott producidas en la provincia de Misiones**. Ferreyra, Jorge R.; Sánchez Boado, Lucila y Brumovsky, Luis A. XIV Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. CYTAL. 23 al 25 de octubre de 2013. Rosario, Santa Fe. Argentina
  19. Presentación trabajo: **Evaluación de la capacidad antioxidante del plasma humano debido a los polifenoles de la yerba mate**. Sánchez Boado, Lucila; Fretes, Raquel M.; Hartwig, Vanessa G.; y Brumovsky, Luis A. XIV Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. CYTAL. 23 al 25 de octubre de 2013. Rosario, Santa Fe. Argentina.
  20. Presentación trabajo: **Human plasma antioxidant capacity due to the polyphenols of yerba maté**. Sánchez Boado, Lucila, Fretes Raquel M., Hartwig, Vanessa G., y Brumovsky, Luis A. VI International Conference on Polyphenols and Health. 16-19 de octubre de 2013. Buenos Aires Argentina.
  21. Presentación trabajo: **Estandarización del ensayo radical DPPH en extractos de yerba mate (Ilex paraguariensis)**. Autores: V.G. Hartwig; Brumovsky, L. A.; Fretes, R. M. y Sánchez Boado, L.5to. Congreso Sudamericano de la Yerba Mate. 5-6 de Mayo de 2011. Posadas, Misiones. Argentina. Libro de Actas, p. 251-218. ISBN 978-987-26787-1-5. Organizado por INYM, INTA y UNaM.
  22. Presentación trabajo: **Yerba mate con biodisponibilidad del hierro aumentada como prevención de la anemia ferropénica**. Autores: L. Sánchez Boado; M. E. Río y Brumovsky, L. A. Jornadas multidisciplinares de Investigación del Hospital Ramón Madariaga. 1º del Parque de la salud 5 y 6 mayo del 2011. [http://www.fceqyn.unam.edu.ar/secip/files/jornadas/2011/Libro\\_Resumenes\\_VII-Jor-Cientifico-Tec\\_2011.pdf](http://www.fceqyn.unam.edu.ar/secip/files/jornadas/2011/Libro_Resumenes_VII-Jor-Cientifico-Tec_2011.pdf)
  23. Presentación trabajo: **Yerba mate con biodisponibilidad del hierro aumentada como prevención de la anemia ferropénica**. Autores: L. Sánchez Boado; M. E. Río y Brumovsky, L. A. 5to. Congreso Sudamericano de la Yerba Mate. 5-6 de Mayo de 2011. Posadas, Misiones. Argentina. Libro de Actas, p. 339-344. ISBN 978-987-26787-1-5. Organizado por INYM, INTA y UNaM
  24. Presentación trabajo: **Aplicación del ensayo del radical DPPH en extractos de yerba mate**. Autores: Hartwig, Vanessa; Brumovsky, Luis; Fretes, Raquel y Sánchez Boado, L. XII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de los Alimentos CYTAL. 2009. Concordia. Entre Ríos, Argentina.
  25. Presentación trabajo: **Desarrollo y evaluación de la efectividad de un alimento funcional para la prevención de la deficiencia de hierro**. Autores: Sánchez Boado, L.; Brumovsky, L. A.; y Río, M. E. XII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de los Alimentos CYTAL. 2009. Concordia. Entre Ríos, Argentina.
  26. Presentación de trabajo **Protoporfirina eritrocitaria (PE) como monitor de riesgo de presentar elevados depósitos de hierro II. Estudio preliminar en adultos de la Argentina**. 2007."IV Congreso y 8º Encuentro bioquímico 2007". "Actualización en avances en Bioquímica Clínica, Microbiología y nutrición" Publicado en libro de actas ISSN1515-6761.Revista ByPC.
  27. Presentación de trabajo **Resultados preliminares de la evaluación de un alimento funcional con biodisponibilidad de hierro endógeno mejorada**



- destinado a mujeres en edad fértil**. Lucila Sánchez Boado, Silvana Fleishman y María Esther Río. Presentación de resumen. XXIX Reunión Científica Anual CASLAN, III Jornadas d Actualización "ALIMENTOS, NUTRICIÓN Y SALUD", III Reunión Anual de ARGENFOODS. 5 al 7 de diciembre 2006. San Miguel del Tucumán. En actas de Congreso.
28. Presentación de trabajo **Protoporfirina eritrocitaria (PE) como monitor de riesgo de presentar elevados depósitos de hierro II. Estudio preliminar en adultos de la Argentina**. Langini, Silvia; Lardo, Mabel; Fleishman, Silvana; Lazaroski, Alberto, Sánchez Boado, Lucila y Río, María Esther. 14º Congreso Latino-Americano de Nutrição realizado del 12 al 16 de noviembre de 2006. Florianópolis. Brasil.
29. Presentación de trabajo **Desarrollo de un sistema para controlar fectos colaterales del programa nacional de fortificación con hierro. Estudio piloto en adultos**. Langini, Silvia; Fleishman, Silvana Sánchez Boado, Lucila; L,PM de Portela y Río, María Esther."V Congreso Argentino de Nutición. Mar del Plata 19 al 22 de octubre del 2005. Resumen de trabajo. Revista SAN Volumen 5 Número especial. Octubre 2005. ISSN 1667-8052.
30. Presentación de trabajo: **Factores de riesgo aterogénico en diabéticos tipo II con y sin compromiso vascular** en Congreso Argentino de Diabetes. Organizado por la Congreso Argentino de Diabetes. 12 al 14 de octubre de 2000. Mendoza. Argentina.

## 14. TRABAJOS DE TRANSFERENCIA - EXTENSIÓN EFECTUADOS

### 14.1 DESARROLLO TECNOLÓGICO TRANSFERIDO

1. **Diseño y desarrollo de almidones de mandioca modificados**. Convenio de desarrollo y transferencia entre la Facultad de Ciencias exactas, Químicas y Naturales de la UNaM y la Cooperativa Mixta de Montecarlo Lda. Director Dr. Luis Alberto Brumovsky y codirección de Mgter. Rodolfo Guillermo Känzing según Resolución ANCPyT 458/12. Inicio 05/2013, Finalización 05/2015. Monto asignado \$ 214.000. Becarios Novo, Paola Soledad y Brumovsky, Tamara Nicole. Función profesional integrante.

### 10.2 SERVICIOS ESPECIALES Y ASISTENCIA TÉCNICA

1. Análisis para rotulado nutricional de la yerba mate elaborada con palos marca "Aguantamás". Comitente: Sierra Roja SRL. Responsable Técnico: Dr. Luis Alberto Brumovsky. Integrantes: Dr. Miguel Ángel Schmalko, Bqca. Raquel María Fretes, Mgter. Lucila Sánchez Boado y Paola Novo. Orden de servicios YM 110/2011.
2. Análisis centesimales de 12 muestras de embutidos para determinar la información nutricional (rotulado nutricional) Comitente: Fundación DINC YT Responsable Técnico: Dr. Luis Alberto Brumovsky. Integrantes: Bqca. Raquel María Fretes, Mgter. Lucila Sánchez Boado Orden de servicios Nro.001/2014. Monto \$ 3600. 28/07/2014.
3. Análisis centesimales de 12 muestras de embutidos para determinar la información nutricional (rotulado nutricional) Comitente: Fundación DINC YT Responsable Técnico: Dr. Luis Alberto Brumovsky. Integrantes: Bqca. Raquel



María Fretes, Mgter. Lucila Sánchez Boado Orden de servicios Nro.002/2014. Monto \$ 3600. 27/08/2014.

4. Análisis centesimales de 12 muestras de embutidos para determinar la información nutricional (rotulado nutricional) Comitente: Empresa Novex SA, sito en Sargento Silva y Escalada, San Lorenzo (Paraguay). Responsable Técnico: Dr. Luis Alberto Brumovsky. Integrantes Raquel María Fretes y Lucila Sánchez Boado. Orden de servicios Nro.003/2014. Monto \$ 3600 Nro. 002/2014. Integrante. 27/11/2014.
5. Análisis centesimales de 1 muestra de hojas de moringa para determinar la Información Nutricional para el Sr. Javier Ivan Picco. Responsable Técnico: Dr. Luis Alberto Brumovsky. Integrantes Raquel María Fretes y Lucila Sánchez Boado. Monto \$ 3900. Orden de servicios Nro.001/2015. Integrante. 19/11/2015
6. Análisis centesimales de 1 muestra de yerba mate soluble. Comitente Instituto de la Yerba Mate (INYM). Responsable Técnico: Luis Alberto Brumovsky. Integrantes Bqca. Raquel María Fretes, Mgter. Lucila Sánchez Boado, Paola Novo y Tamara Brumovsky. Monto \$ 2100. Orden de servicios Nro.007/08/2016.

## 15. FORMACIÓN Y DIRECCIÓN DE RECURSOS HUMANOS

### 15.1 DIRECCIÓN DE BECARIOS

1. Codirector de la Beca Estímulo a las Vocaciones Científicas 2011. Consejo Interuniversitario Nacional (CIN). Resolución P. Nro. 97/11. Alumno de Ingeniería en Alimentos Byczko, Nicolás Andrés. Producción Trabajo **Comparación de métodos para evaluar capacidad antioxidante en yerba mate** en XIV Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. CYTAL. 23 al 25 de octubre de 2013. Rosario, Santa Fe. Argentina.
1. Becario Auxiliar Paola Soledad Novo DNI 29.241.548l en Proyectos, **Efecto del Consumo de Yerba Mate en el Plasma Humano**.
2. Becario Auxiliar Paola Soledad Novo DNI 29.241.548l en Proyectos **Absorción del hierro de la yerba mate y su interacción con los polifenoles**.
3. Becario Auxiliar Brumovsky, Tamara Nicole DNI 37.325.552 en Proyectos, **Efecto del Consumo de Yerba Mate en el Plasma Humano** y “Absorción del hierro de la yerba mate y su interacción con los polifenoles”.
4. Becarios del Proyecto **Comparación de los métodos alternativos para determinar el porcentaje de palo en la yerba mate**
  - Noelia Yanet Brites DNI 37.220.465. Alumna de la carrera de Ingeniería en Alimentos. Becaria del INYM.
  - Bryan Leonel Schindler DNI 37.111.296. Alumno de la carrera de Ingeniería en Alimentos. Becario del INYM.
  - Teresita Hamann DNI 39.526.490. Alumna de la carrera de Ingeniería en Alimentos. Becaria del INYM.



- Mariana Simañuk. DNI 37.950.922. Alumna de la carrera de Ingeniería en Alimentos. Becaria del INYM.
- 8. Becaria Doctorado de CONICET Treicy Schmidt DNI Nro. 34735043 en Proyecto Incentivado **Biodisponibilidad del Mg y su interacción con los polifenoles de la yerba mate y su capacidad antioxidante. potencialidad para el diseño de un alimento funcional a base de yerba mate** Programa de incentivo docente 16Q110-PI 2019-2022. RCD Nro 146/19.

## 11. 2 DIRECCIÓN DE AUXILIARES DOCENCIA

1. Adscripto alumno a la Cátedra Nutrición Básica, estudiante de la carrera Ingeniería en Alimentos Marisol Desiré Sosa, DNI 34893645 según Disposición Nro. 761/14 desde 21 de mayo 2014 a 21 mayo de 2015. Cátedra Nutrición Básica de la carrera Ingeniería en Alimentos.
2. Auxiliar de Primera Ing. Julia Kruyeniski. Cátedra Introducción a la Fisicoquímica/Química General. Carreras Bioquímica, Farmacia, Ingeniería en Alimentos, Ingeniería Química, Licenciatura en Análisis Químicos y Bromatológicos, Licenciatura en Genética y Profesorado en Biología.
3. Auxiliar de Primera Ing. Gustavo Kramer Cátedra Introducción a la Fisicoquímica/Química. Carreras Bioquímica, Farmacia, Ingeniería en Alimentos, Ingeniería Química, Licenciatura en Análisis Químicos y Bromatológicos Licenciatura en Genética y Profesorado en Biología.
4. Ayudante alumno Rodrigo Morinisi. Cátedra Introducción a la Fisicoquímica/Química General. Carreras Bioquímica, Farmacia, Ingeniería en Alimentos, Ingeniería Química, Licenciatura en Análisis Químicos y Bromatológicos, Licenciatura en Genética y Profesorado en Biología.

## 15. 3 DIRECCIÓN DE TESIS

1. Dirección de Tesis de Maestría de Lic. en Genética Claudia González.  
Tema: ***Diseño e implementación de una metodología para las BPA y BPM de la menta.***  
Maestría en Tecnología de los Alimentos (Acreditación CONEAU Res. 439/2011) Universidad Nacional de Misiones.  
Fecha de aprobación: 30 de marzo 2015
2. Dirección de Tesis de Maestría Químico Eugenio Micucci  
Tema: ***Comparación de los métodos alternativos para determinar el porcentaje de palo en la yerba mate.***  
Maestría en Tecnología de los Alimentos (Acreditación CONEAU Res. 439/2011) Universidad Nacional de Misiones.  
Fecha de aprobación: 19 de octubre 2018  
Nota : 10 (diez)
3. Dirección De Tesis Doctorado de Treicy Schmidt  
Tema : ***Biodisponibilidad del mg y su interacción con los polifenoles de la yerba mate y su capacidad antioxidante. Potencialidad para el diseño de un alimento funcional a base de yerba mate***





Doctorado Ciencias Aplicadas de UNaM Resolución de Ministerio de Educación  
[Resolución N° 1048/14.](#)  
Actualmente en Curso

#### 15.4 CO-DIRECCIÓN DE TESIS

1. Co-director de Tesis de Maestría del Ing. Jorge Ferreyra.  
Tema: ***Comportamiento Postcosecha de Mandarinas Nadorcott Producidas en la Provincia de Misiones, Argentina.***  
Fecha aprobación: 02-2013  
Maestría en Tecnología de los Alimentos (Acreditación CONEAU Res. 439/2011)  
Universidad Nacional de Misiones.

#### 16. OTROS ANTECEDENTES

1. Miembro del Tribunal de Disciplina del Colegio de Bioquímicos de la Provincia de Misiones desde el año 2000 al 2004.
2. Tutor de la Residencia de Bioquímica en el Sector de Hemostasia en el Hospital Ramón Madariaga desde septiembre 1994 hasta septiembre 2012.
3. Jefe del sector hemostasia del Laboratorio Central del Hospital Dr. Ramón Madariaga de la Ciudad de Posadas, desde 1 de mayo de 1994 hasta septiembre 2012.
4. Miembro Sociedad Latinoamericana de Nutrición (CASLAN)-Capítulo Argentino desde 2008 hasta la fecha.