

Mi experiencia actual es en el campo Bromatológico con especialidad en microbiología de los alimentos, específicamente en la diversidad microbiana y estudios biotecnológicos de levaduras aisladas en quesos fresco de cabra de origen artesanal.

CIENCIAS NATURALES Y EXACTAS - Ciencias Biológicas > Biología Celular, Microbiología > Bromatología

Lugar de trabajo: FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS - UNIVERSIDAD NACIONAL DE JUJUY



DATOS PERSONALES

Apellido: MARAZ

Nombre: FABIANA ALEJANDRA

Fecha de nacimiento: 16 - 06 - 1987

Nacionalidad: argentina

Estado civil: Soltero/a

Dirección residencial: Esperanza Ibañez de Yecora 1325 (4600). Dr. Manuel Belgrano, Jujuy - Argentina

Teléfono: +0054 (0388) 422-6750

Correo electrónico: faby_m1687@hotmail.com

Dirección laboral: Alberdi 47 (4600). Dr. Manuel Belgrano, Jujuy - Argentina

Teléfono: +0054 (0388) 422-1555

Correo electrónico: faby_m1687@hotmail.com

FORMACION ACADÉMICA

Doctor en Alimentos, orientación Ciencia

FACULTAD DE INGENIERIA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE JUJUY

Año de finalización: 2024

Licenciada en Bromatología

FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE JUJUY

Año de finalización: 11/2013

FORMACION COMPLEMENTARIA

2020 - 2020 "Desafíos y Prospectivas en Biotecnología Farmacéutica y Alimentaria". INSTITUTO DE BIOTECNOLOGIA FARMACEUTICA Y ALIMENTARIA (INBIOFAL) ; (CONICET - UNT)

Entre 101 Y 200 horas



2020 - 2020 "Actualizaciones sobre aspectos básicos y aplicados de bacterias lácticas". UNIVERSIDAD NACIONAL DE TUCUMAN (UNT)

Entre 51 Y 100 horas

2020 - 2020 "Películas y Encapsulados basados en Biopolímeros. Fundamentos y Aplicaciones". FACULTAD DE INGENIERIA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE SALTA

Entre 25 Y 50 horas

2019 - 2019 "Fitoquímicos: introducción al estudio de su funcionalidad biológica". FACULTAD DE INGENIERIA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE JUJUY

Entre 25 Y 50 horas

2019 - 2019 "Principios en Biología Molecular y Análisis Informático para la Identificación de Organismos y sus Aplicaciones Biotecnológicas ". FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE JUJUY

Entre 51 Y 100 horas

2019 - 2019 "Estimación de vida útil de alimentos". UNIVERSIDAD NACIONAL DE SANTIAGO DEL ESTERO (UNSE)

Entre 51 Y 100 horas

2019 - 2019 "Aplicaciones de bacterias lácticas: desde lo tradicional a lo moderno. Alimentos fermentados, nutraceuticos y seguridad alimentaria". CENTRO DE REFERENCIA PARA LACTOBACILOS (CERELA) ; (CONICET - FML)

Entre 25 Y 50 horas

2018 - 2018 "La Textura de los Alimentos". FACULTAD DE INGENIERIA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE JUJUY

Entre 25 Y 50 horas

2016 - 2016 "Leche de cabra: calidad nutricional y lípidos bioactivos de interés presentes en la leche y sus productos fermentados". FACULTAD DE INGENIERIA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE JUJUY

Entre 25 Y 50 horas

2015 - 2015 "Estadística y Biometría". FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE JUJUY

Entre 25 Y 50 horas

2015 - 2015 "escritura de tesis y artículos científicos". FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE JUJUY

Entre 51 Y 100 horas

2015 - 2015 "textos tecnicocientíficos en inglés: normativa para su traducción y lectocomprensión ". FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE JUJUY

Entre 51 Y 100 horas

Inglés [nivel intermedio]

ANTECEDENTES EN CYT



10/2022 - Actualidad

Jefa de trabajos prácticos Rentado(Semi-exclusiva) - "Microbiología de los Alimentos"
FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE JUJUY

03/2023 - Actualidad

Jefa de trabajos prácticos Rentado(Semi-exclusiva) - "Microbiología de los Alimentos"
FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE JUJUY

03/2023 - Actualidad

Jefa de trabajos prácticos Rentado(Simple) - "Microbiología de los Alimentos"
FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE JUJUY

04/2014 - 04/2015

Ayudante de primera Rentado(Simple) - "catedra de microbiología general- microbiología de los alimentos"
FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE JUJUY

04/2015 - 03/2016

Ayudante de primera Rentado(Simple) - "microbiología general- microbiología de los alimentos"
FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE JUJUY

03/2016 - 03/2017

Ayudante de primera Rentado(Simple) - "microbiología general - microbiología de los alimentos"
FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE JUJUY

03/2017 - 03/2018

Jefa de trabajos prácticos Rentado(Simple) - "catedra de microbiología general- microbiología de los alimentos"
FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE JUJUY

03/2017 - 03/2018

Ayudante de primera Rentado(Simple) - "microbiología de los alimentos"
FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE JUJUY

03/2018 - 03/2019

Jefa de trabajos prácticos Rentado(Simple) - "microbiología de los alimentos"
FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE JUJUY



03/2018 - 03/2019

Ayudante de primera Rentado(Simple)
FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE JUJUY

03/2019 - 03/2020

Jefa de trabajos prácticos Rentado(Simple) - "microbiología de los alimentos"
FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE JUJUY

03/2019 - 03/2020

Ayudante de primera Rentado(Simple) - "microbiología de los alimentos"
FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE JUJUY

10/2016 - 10/2016

Curso: "agentes antimicrobianos " (De 20 hasta 39 horas)
FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE JUJUY

10/2013 - 10/2013

Curso: "microorganismos tecnologicos" (De 20 hasta 39 horas)
FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE JUJUY

Formación de recursos humanos

2022 - 2022 Co-dirección de beca Formación de grado UNIVERSIDAD NACIONAL DE JUJUY.
Becario/a: Bitancor, Mariana Graciela - FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE JUJUY.

2022 - 2022 Co-dirección de beca Formación de grado UNIVERSIDAD NACIONAL DE JUJUY.
Becario/a: Flores, Sabrina Soledad - FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE JUJUY.

2020 - 2021 Co-dirección de beca Iniciación a la Investigación CONSEJO INTERUNIVERSITARIO NACIONAL.
Becario/a: Flores, Sabrina Soledad - FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE JUJUY.

2022 - 2022 Dirección de Tesina o trabajo final de Grado.
Tesisista: Bitancor, Mariana Graciela - FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE JUJUY.

2022 - 2022 Co-dirección de Tesina o trabajo final de Grado.
Tesisista: Flores, Sabrina Soledad - FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE JUJUY.

2024 - 2024 Dirección de Formación académica de Pasante.
Pasante: Guanuco Hilarion, Antonela Paola - ASOCIACIÓN TODOS JUNTOS.

Financiamiento CyT

01/2023 - 12/2025 Investigadora en el Proyecto de I+D: *Utilización de microorganismos autóctonos en la elaboración de quesos de cabra artesanales*. Dirección: ANCASI, EDGARDO GUSTAVO
Ejecutado en: SECRETARIA DE CIENCIA Y TECNICA Y ESTUDIOS REGIONALES ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE JUJUY.
Financiado por: SECRETARIA DE CIENCIA Y TECNICA Y ESTUDIOS REGIONALES ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE JUJUY.

03/2019 - 03/2021 Investigadora en el Proyecto de I+D: *quesos de cabra artesanales de la localidad de Tumbaya. aislamiento, identificación de la microbiota lactea y su posible uso como cultivo iniciador*. Dirección: ANCASI, EDGARDO GUSTAVO
Ejecutado en: FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE JUJUY.
Financiado por: FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE JUJUY.

03/2016 - 12/2017 Investigadora en el Proyecto de I+D: *caracterización fenotípica y molecular de bacterias lácticas, mohos y levaduras aisladas de alimentos con importancia regional*. Dirección: Edgardo Gustavo Ancasi
Ejecutado en: SECRETARIA DE CIENCIA Y TECNICA Y ESTUDIOS REGIONALES ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE JUJUY.
Financiado por: SECRETARIA DE CIENCIA Y TECNICA Y ESTUDIOS REGIONALES ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE JUJUY.

02/2012 - 12/2013 Investigadora en el Proyecto de I+D: *Levaduras de Quesos de Cabra. Un producto artesanal de la provincia de Jujuy*. Dirección: Edgardo Gustavo Ancasi
Ejecutado en: SECRETARIA DE CIENCIA Y TECNICA Y ESTUDIOS REGIONALES ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE JUJUY.
Financiado por: SECRETARIA DE CIENCIA Y TECNICA Y ESTUDIOS REGIONALES ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE JUJUY.

05/2019 - 05/2021 Investigadora en el Proyecto de Transferencia: *Quesos de Cabra Artesanales de la localidad de Tumbaya. Aislamiento, identificación de la biota lactea y su posible uso como cultivo iniciador*. Dirección: ANCASI, EDGARDO GUSTAVO
Ejecutado en: FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE JUJUY.
Financiado por: SECRETARIA DE CIENCIA Y TECNICA Y ESTUDIOS REGIONALES ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE JUJUY.

02/2019 - 03/2024 Beca de Postgrado/Doctorado: "Programa Estratégico de Formación de Recursos Humanos en Investigación y Desarrollo (PERHID)"
Dirección: Medina, Roxana Beatriz - Co-Dirección: Parussini Gimenez, Silvana Fabiola

Financiada por: CONSEJO INTERUNIVERSITARIO NACIONAL (CIN) ; MINISTERIO DE EDUCACION, CULTURA, CIENCIA Y TECNOLOGIA
Ejecutada en: CONSEJO INTERUNIVERSITARIO NACIONAL (CIN) ; MINISTERIO DE EDUCACION, CULTURA, CIENCIA Y TECNOLOGIA

09/2022 - 10/2022 Estancia de I+D en: "análisis físico químico de quesos de cabra"
Financiada por: FACULTAD DE INGENIERIA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE JUJUY
Ejecutada en: FACULTAD DE INGENIERIA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE JUJUY
Dirección: Maldonado, Marta Silvina

04/2019 - 04/2019 Estancia de I+D en: "determinación de actividades enzimáticas de levaduras aisladas de quesos"
Financiada por: CENTRO DE REFERENCIA PARA LACTOBACILOS (CERELA) ; (CONICET - FML)
Ejecutada en: CENTRO DE REFERENCIA PARA LACTOBACILOS (CERELA) ; (CONICET - FML)
Dirección: Garro, Marisa

Actividades de Evaluación y Gestión Editorial

2022 - Actualidad Jurado de tesinas, trabajos finales y/o tesis
FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE JUJUY
Rol: Evaluador/a

Actividades de Extensión

02/2025 - Actualidad "Manipulacion higienica de Alimentos"
ASOCIACIÓN TODOS JUNTOS

04/2016 - 10/2016 "los científicos van a las escuelas "
ESCUELA PROVINCIAL 321 PROVINCIA DE BS. AS.

Participación en eventos CyT

2024 - Evento: "IX Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos". Argentina, Cordoba.
Organizada por: UNIVERSIDAD NACIONAL DE CORDOBA (UNC); GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE CORDOBA (CORDOBA)
null

2024 - Evento: "IX Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos". Argentina, Cordoba.
Organizada por: UNIVERSIDAD NACIONAL DE CORDOBA (UNC); GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE CORDOBA (CORDOBA)
null

2018 - Evento: "CLICAP 2018- SAN RAFAEL-MENDOZA". Argentina, SAN RAFAEL.
Organizada por: UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO (UNCU)
null

2018 - Evento: "VII congreso internacional ciencia y tecnología de los alimentos 2018". Argentina, córdoba.
Organizada por: MINISTERIO DE CIENCIA, TECNOLOGÍA Y MEDIO AMBIENTE (CITMA); GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE CORDOBA (CORDOBA)
null

2013 - Evento: "Jornadas de capacitación "Practicas Bromatologicas en Municipios II" ". Argentina.
Organizada por: MUNICIPALIDAD DE EL CARMEN
null

2013 - Evento: "II Jornadas Integradas de la Facultad de Ciencias Agrarias". Argentina.
Organizada por: FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE JUJUY
null

2013 - Evento: "primer congreso argentino de producción caprina". Argentina.
Organizada por: CENTRO REGIONAL CATAMARCA-LA RIOJA (CR CATAMARCA-LA RIOJA) ; INSTITUTO NACIONAL DE TECNOLOGIA AGROPECUARIA
null



2011 - Evento: "VII jornadas de Bromatología". Argentina, San Salvador de Jujuy.

Organizada por:

null

2011 - Evento: "2º Congreso de Inspectores Bromatológicos y 1º Encuentro de Profesionales Bromatológicos". Argentina.

Organizada por: DIRECCIÓN GENERAL DE GESTIÓN COMERCIAL Y FISCALIZACIÓN

null

2010 - Evento: "I Jornadas Nacionales de Bromatología y Licenciatura en Bromatología para Estudiantes". Argentina.

Organizada por: UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO (UNCU)

null

2009 - Evento: "III Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos". Argentina.

Organizada por: MINISTERIO DE CIENCIA Y TECNOLOGIA

null

11/2014 - Maraz Fabiana Alejandra; Ancasi Edgardo Gustavo. "Biodiversidad y Estudio Biotecnológico de Levaduras de quesos frescos artesanales de origen caprino de la provincia de Jujuy- Argentina.". Presentado en el evento "VIII congreso latinoamericano de micología". Colombia

Premios

2021 - "PRIMER PREMIO EN EL AREA MICROBIOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS en las XIX JORNADAS ARGENTINAS DE MICROBIOLOGÍA". ASOCIACION ARGENTINA DE MICROBIOLOGIA.

PUBLICACIONES

Artículos

Maraz Fabiana Alejandra; Ancasi Edgardo Gustavo. "Biodiversidad y estudio biotecnológico de levaduras en quesos de cabra procedentes de valles y de la Quebrada de Humahuaca - Jujuy ? Argentina". *Bistua: Revista de Ciencias Básicas. Universidad de Pamplona. Colombia*, (2015): .

Ancasi Edgardo Gustavo; Maraz Fabiana Alejandra. "BIODIVERSITY AND BIOTECHNOLOGY STUDY OF YEASTS IN CHEESES FROM GOAT AND VALLEYS OF THE QUEBRADA DE HUMAHUACA ? JUJUY - ARGENTINA". *Agraria*, 8 num.15 (2014): 81 - 88.



null. "Caracterización fisicoquímica y calidad microbiológica en una bebida elaborada de un fruto andino". En: null(ed.). *Libro de resúmenes VII congreso Internacional Ciencia y Tecnología de los Alimentos*. Córdoba: Ministerio de Ciencia y Tecnología de la provincia de Córdoba, 2019. p. 492 - 493.

Bazalar Pereda, Mayra; Maraz Fabiana Alejandra; Nazareno M.A; Viturro Carmen; Fumagalli Emiliano; Ancasi Edgardo Gustavo. "evaluación de la contaminación microbiana en bebidas elaboradas a base de un fruto andino". En: Avarza Silvia(ed.). *libro de resúmenes de la X jornadas científico técnicas de la facultad de ciencias agrarias*. san salvador de jujuy: facultad de ciencias agrarias, 2016. p. 1 - 8.

Ancasi Edgardo Gustavo; Maraz Fabiana Alejandra; Fumagalli Emiliano; Oliszewski Rubén. "Evaluación del perfil volátil en quesos de cabra experimentales elaborados con bacterias lácticas autóctonas". En *Libro resumen del IX congreso internacional de ciencia y tecnología de los alimentos*, Argentina: Universidad Nacional de Córdoba. 2025. Sin dato de issn/isbn.

Cruz Mauro; Maraz Fabiana Alejandra; Ancasi Edgardo Gustavo; Bazalar Pereda, Mayra. "Calidad microbiológica de una infusión elaborada con especies vegetales del noroeste Argentino". En *Libro resumen del IX congreso internacional de ciencia y tecnología de los alimentos*, Argentina: Universidad Nacional de Córdoba. 2025. Sin dato de issn/isbn.

Bitancor Mariana; Maraz Fabiana Alejandra; Ancasi Edgardo Gustavo; Medina Roxana. "EFECTO INHIBITORIO DE LEVADURAS AISLADAS DE QUESOS DE CABRA DE ORIGEN ARTESANAL FRENTE A BACTERIAS PATOGENAS.". En *XX JORNADAS ARGENTINAS DE MICROBIOLOGÍA*, Argentina: Asociación Argentina de Microbiología. 2022. 978-987-48458-1-8.

Ancasi Edgardo Gustavo; Maraz Fabiana Alejandra; Fumagalli Emiliano; Parussini Fabiola. "Enterococcus SPP. EN QUESOS CAPRINOS ARTESANALES ARGENTINOS: EVALUACIÓN DE LAS PROPIEDADES FENOTÍPICAS Y DE SEGURIDAD"". En *XIX JORNADAS ARGENTINAS DE MICROBIOLOGÍA*, Argentina: Asociación Argentina de Microbiología. 2021. 978-987-48142-5-8.

Maraz Fabiana Alejandra; Ancasi Edgardo Gustavo; Fumagalli Emiliano; Parussini Fabiola. "COMUNIDAD DE LEVADURAS AUTOCTONAS DE QUESOS DE CABRA ARTESANALES DE LA LOCALIDAD DE TUMBAYA, PROVINCIA DE JUJUY- ARGENTINA". En *XIX JORNADAS ARGENTINAS DE MICROBIOLOGÍA*, Argentina: Asociación Argentina de Microbiología. 2021. 978-987-48142-5-8.



null. "ACTIVIDAD PROTEOLÍTICA Y LIPOLITICA DE BACTERIAS LACTICAS DE QUESOS DE CABRA". En *XII Jornadas Científico Tecnicas*, Argentina: Secretaría de Ciencia y Técnica de la Facultad de Ciencias Agrarias. 2020. 9789873926686.

Maraz Fabiana Alejandra; Ancasi Edgardo Gustavo; Bazalar Pereda, Mayra; Fumagalli Emiliano. "LEVADURAS COMO POTENCIAL USO EN CULTIVOS ADJUNTOS PARA LA ELABORACION DE QUESOS ARTESANALES.". En *XII Jornadas Científico Tecnicas*, Argentina: Secretaría de Ciencia y Técnica de la Facultad de Ciencias Agrarias. 2020. 9789873926686.

Bazalar Pereda, Mayra; Maraz Fabiana Alejandra; Viturro Carmen; Ancasi Edgardo Gustavo. "IDENTIFICACIÓN FENOTÍPICA Y GENOTÍPICA DE MICROORGANISMOS CONTAMINANTES AMBIENTALES EN UNA BEBIDA FRUTAL". En *XII Jornadas Científico Tecnicas*, Argentina: Secretaría de Ciencia y Técnica de la Facultad de Ciencias Agrarias. 2020. 978-987-392668-6.

Lopez Alejandra Gisela; Maraz Fabiana Alejandra; Ancasi Edgardo Gustavo; Fumagalli Emiliano. "Diversidad de Levaduras con actividad killer en quesos artesanales de cabra". En *Memorias congreso CLICAP 2018- resúmenes*, Argentina: Universidad Nacional de Cuyo. 2018. 978-987-46333-1-6.

Bazalar Pereda, Mayra; Ancasi Edgardo Gustavo; Maraz Fabiana Alejandra; Viturro Carmen. "caracterizacion fisicoquimica y calidad microbiologica en una bebida elaborada de un fruto andino". En *libro de resúmenes del VII congreso internacional ciencia y tecnología de los alimentos*, Argentina: Ministerio de Ciencia y Tecnología de la provincia de Córdoba. 2018. 978-987-45380-9-3.

Maraz Fabiana Alejandra; Ancasi Edgardo Gustavo. "Biodiversidad y Estudio Biotecnológico de Levaduras de quesos frescos artesanales de origen caprino de la provincia de Jujuy- Argentina.". En *libro*, Argentina: La Rioja. 2013. Sin dato de issn/isbn.

Tesis de grado : "caracterización de levaduras en quesos de cabra". FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE JUJUY, 2013

