

Parte del equipo de investigación del GRUPO INQA, realización de análisis de material frutícola (pH, °Brix, acidez total, polifenoles totales, etc) para elaboración de bebidas alcohólicas fermentadas y producto final (azúcares reductores, grado alcohólico, acidez volátil, acidez total, anhídrido sulfuroso libre y total, polifenoles totales) y aguas para uso alimentario (alcalinidad, dureza, cloruros, cloro residual, nitratos, sólidos disueltos totales, etc)

CIENCIAS AGRÍCOLAS - Otras Ciencias Agrícolas > Otras Ciencias Agrícolas > analisis fisico quimico de frutas y bebidas fermentadas

Lugar de trabajo: FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS



DATOS PERSONALES

Apellido: PEÑALOZA REYNAGA

Nombre: JULIETA NORMA LUCÍANA

Fecha de nacimiento: 19 - 08 - 1992

Nacionalidad: argentina

Estado civil: Casado/a

Dirección residencial: Juan Domingo peron 378 (4616). Dr. Manuel Belgrano, Jujuy - Argentina

Teléfono: +54 (388) 42-3001

Correo electrónico: Julietanormalu@gmail.com

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

Teléfono: +0054 (0388) 42-21557

Correo electrónico: julietareynaga@fca.unju.edu.ar

FORMACION ACADÉMICA

Licenciada en Bromatología

UNIVERSIDAD NACIONAL DE JUJUY (UNJU)

Año de finalización: 04/2019

FORMACION COMPLEMENTARIA

2019 - 2021 "Diplomatura en enseñanza superior en ciencias agrarias, biológicas y Bromatológicas y afines". FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS

360 horas o más

2018 - 2022 "Curso: Introducción a la redacción de textos científicos. Resolución FCA N° 087/19.". FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS

Entre 201 Y 359 horas

2017 - 2017 " La polarimetría como método de caracterización de azúcares: determinación de la concentración de hidratos de carbono en una muestra azucarada". FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS

Entre 25 Y 50 horas



2017 - 2017 "determinacion de nitritos en embutidos y su influencia en la salud". FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS
Hasta 24 horas

2017 - 2017 "Confeccion de rotulado nutricional por tabla". FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS
Entre 25 Y 50 horas

2017 - 2017 "el tratamiento de efluentes procedentes de la faena". FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS
Hasta 24 horas

2017 - 2017 "Huerta organica:nuestros primeros frutos". FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS
Hasta 24 horas

2017 - 2017 "Manipulacion de alimentos para celiacos". UNIVERSIDAD NACIONAL DE JUJUY (UNJU)
Entre 51 Y 100 horas

2016 - 2016 "extraccion y uso de agentes antimicrobianos naturales origen vegetal en la conservacion de alimentos". FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS
Hasta 24 horas

2015 - 2015 "plagas de los alimentos almacenads, importancia bromatologica". FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS
Hasta 24 horas

2015 - 2015 "Curso de introduccion al control bromatologico". MUNICIPALIDAD DE PALPALA
Entre 25 Y 50 horas

ANTECEDENTES EN CYT

09/2019 - Actualidad

Profesora adjunto Rentado(Simple) - "Control de Calidad e inocuidad de alimentos"
UNIVERSIDAD NACIONAL DE JUJUY (UNJU)

03/2019 - Actualidad

docente interino (De 0 hasta 19 horas). INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR N°2 TILCARA.

06/2023 - 07/2023

Taller: "TALLER DE APOYO PARA RENDIR EXAMEN" (De 0 hasta 19 horas)

FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS - UNIVERSIDAD NACIONAL DE JUJUY (UNJU)

11/2023 - 11/2023

Otro: "Inocuidad alimentaria en las cadena" (De 0 hasta 19 horas)

FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS - UNIVERSIDAD NACIONAL DE JUJUY (UNJU)

Financiamiento CyT

01/2023 - 12/2024 Investigadora en el Proyecto de I+D: *Valorización sostenible de subproductos derivados de la industria vitivinícola (orujos de uva) para el desarrollo de bioinsumos de aplicación alimentaria y agrícola*. Dirección: YAÑEZ, LUCIANO MATIAS
Ejecutado en: SECRETARIA DE CIENCIA Y TECNICA Y ESTUDIOS REGIONALES - UNIVERSIDAD NACIONAL DE JUJUY (UNJU).

Financiado por: SECRETARIA DE CIENCIA Y TECNICA Y ESTUDIOS REGIONALES - UNIVERSIDAD NACIONAL DE JUJUY (UNJU).

01/2019 - 12/2024 Investigadora en el Proyecto de I+D: *Ampliación del estudio de arsénico en papas andinas crudas y cocidas expuestas a riego con agua arsenical y la variación en la composición de antioxidantes (polifenoles totales y antocianos)*. Dirección: AVILA CARRERAS, NATALIA MARÍA ELISA

Ejecutado en: SECRETARIA DE CIENCIA Y TECNICA Y ESTUDIOS REGIONALES.

Financiado por: SECRETARIA DE CIENCIA Y TECNICA Y ESTUDIOS REGIONALES.

Actividades profesionales

10/2022 - 10/2023 Supervisión de servicios de gastronomía en SOUTH MANAGEMENT REGIÓN NORTE SAU .

01/2021 - 10/2022 Auditora de calidad de servicio de gastronomía en SOUTH MANAGEMENT REGIÓN NORTE SAU .

09/2022 - Actualidad investigación y extensión en FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS - UNIVERSIDAD NACIONAL DE JUJUY (UNJU).

Participación en eventos CyT

10/2019 - Peñaloza Reynaga, Julieta; Choque, Daniela; Avila Carreras, Natalia; Curzel, Viviana. "DETERMINACIÓN DE PARÁMETROS FÍSICO-QUÍMICOS EN MANZANAS PROVENIENTES DE LA QUEBRADA DE HUMAHUACA - JUJUY. ESTUDIO PRELIMINAR". Presentado en el evento "XI JORNADAS CIENTÍFICO-TECNICAS FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS-UNJu". Argentina

10/2018 - Peñaloza Reynaga, Julieta; Choque, Daniela; Avila Carreras, Natalia; Castro, Virginia. "CARACTERIZACIÓN DE VARIEDADES DE MANZANAS PRODUCIDAS EN LA QUEBRADA DE HUMAHUACA PARA ELABORACIÓN DE SIDRA ARTESANAL". Presentado en el evento "XI JORNADAS CIENTÍFICO-TECNICAS FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS-UNJu". Argentina

10/2018 - Peñaloza Reynaga, Julieta; Roza, Valeria; Ortega, Amelia. "ESTRATEGIAS EDUCATIVAS PARA PROMOVER HÁBITOS ALIMENTARIOS HIGIÉNICOS EN ALUMNOS DE ESCUELAS PRIMARIAS DE LA CIUDAD DE EL CARMEN, PROVINCIA DE JUJUY.". Presentado en el evento "XI JORNADAS CIENTÍFICO-TECNICAS FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS-UNJu". Argelia

PUBLICACIONES

Artículos

PEÑALOZA REYNAGA, JULIETA NORMA LUCIAN; CHOQUE DANIELA; CASTRO VIRGINIA; AVILA CARRERAS, NATALIA. "ANÁLISIS DE PARÁMETROS DE CALIDAD Y POLIFENOLES EN MANZANAS Y SIDRAS ARTESANALES DE LA QUEBRADA DE HUMAHUACA, JUJUY". *REVISTA CIENTIFICA DE LA FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS*, 16 (2023): 33 - 45.

Tesis de grado : "¿CARACTERIZACIÓN DE MANZANAS Y SIDRAS ARTESANALES ELABORADAS EN LA QUEBRADA DE HUMAHUACA, MEDIANTE ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICOS.¿". UNIVERSIDAD NACIONAL DE JUJUY (UNJU), 0