CV de Edgardo Calandri

Títulos: Licenciado en Química Orgánica y Doctor en Ciencias Química; ambos por la Universidad Nacional de Córdoba

Desempeño en el sector privado: 12 años en empresas del sector alimenticio: ARCOR S.A. (química analítica y desarrollo de productos) y SANCOR C.U.L. (responsable de procesos).

Docencia: Profesor Adjunto full time de Química Orgánica – Facultad de Ciencias Exactas, Físicas y Naturales, Universidad Nacional de Córdoba. Docente y Coordinador del área de lácteos de la Maestría en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (UNC).

Lugar de trabajo: Instituto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (ICTA) – Facultad de Ciencias Exactas, Físicas y Naturales – Universidad Nacional de Córdoba – Argentina

Área de interés: productos o subproductos alimenticios derivados de granos americanos, con alto valor nutricional. Se busca lograr alimentos con buenas cualidades organolépticas y que resguarden la integridad y biodisponibilidad de los principales componentes de esas semillas.

Producción: en los últimos 5 años ha publicado 8 trabajos en revistas indexadas y en congresos internacionales de la especialidad. Ha participado en la redacción de capítulos de tres libros dedicados a granos andinos.

Ha dirigido numerosas tesis de grado y 3 tesis de post-grado concluidas. Ha dirigido y codirigido becas de postgrado de CONICET y de otras instituciones y actualmente dirige una beca doctoral y otra post-doctoral, financiadas ambas por CONICET.

Titles: Graduate in Organic Chemistry and PhD in Chemical Sciences; both from the National University of Córdoba

Performance in the private sector: 12 years in companies in the food sector: ARCOR S.A. (analytical chemistry and product development) and SANCOR C.U.L. (process manager).

Teaching: Full-time Professor of Organic Chemistry – Faculty of Exact, Physical and Natural Sciences, National University of Córdoba. Professor and Coordinator of the dairy area of the Master's Degree in Food Science and Technology (UNC).

Place of work: Institute of Food Science and Technology (ICTA) - Faculty of Exact, Physical and Natural Sciences - National University of Córdoba - Argentina

Area of interest: food products or by-products derived from American grains, with high nutritional value. The aim is to achieve foods with good organoleptic qualities and that protect the integrity and bioavailability of the main components of these seeds.

Production: in the last 5 years he has published 8 papers in indexed journals and in international congresses of the specialty. He has participated in the writing of chapters of three books dedicated to Andean grains.

He has directed numerous graduate theses and 3 completed postgraduate theses. He has directed and co-directed postgraduate scholarships from CONICET and other institutions and currently directs a doctoral and a post-doctoral scholarships, both financed by CONICET.