

**Marcela Lilian Martínez**

**Castellano**

Es Ingeniera Química y Doctora en Ciencias de la Ingeniería por la Facultad de Ciencias Exactas, Físicas y Naturales de la Universidad Nacional de Córdoba (FCEFyN – UNC), Argentina. Actualmente, es Investigador Independiente del Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET), Docente Profesor Adjunto en la asignatura “Tecnología de los Alimentos” de la carrera de Ingeniería Química de la Universidad Nacional de Córdoba y Profesor de la Asignatura “Tecnología y Procesos en la Industria Alimentaria” de la Maestría en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Categoría II en la Secretaría de Políticas Universitarias (desde el 2019).

Su línea de investigación se relaciona con la búsqueda de alternativas tecnológicas para la extracción, caracterización y conservación de aceites ricos en ácidos grasos mono y poliinsaturados. Su incorporación en matrices poliméricas a través de las tecnologías de impregnación a través de vacío y de microencapsulación mediante secado spray y liofilización. Estudio integral de los residuos de extracción para su incorporación en alimentos y la obtención de extractos naturales con potencial actividad antioxidante.

Exhibe más de 50 publicaciones en revistas indexadas, 1 patente “Título: Producto alimenticio de tipo snack y procedimiento de elaboración” otorgada en el año 2021, capítulos de libros y numerosas presentaciones de trabajos a congresos nacionales e internacionales. Presenta formación de recursos humanos, dirección y/o codirección de 3 tesis doctorales, 2 becarios posdoctorales, 2 becarios de iniciación a la investigación, 1 investigador asistente de la Carrera de Investigador Científico y Tecnológico, 25 tesinas de grado y 15 pasantes de Investigación y Desarrollo y/o formación académica.

Actualmente, es directora del proyecto denominado: “Bio-adsorbentes obtenidos mediante hidrólisis enzimática como vehículo de moléculas bioactivas”; investigador del grupo responsable de los proyectos denominados: “Micropartículas porosas de almidón para la carga, protección y liberación de moléculas bioactivas. Aplicaciones en alimentos”. PICT-2019-01122 (2021-2024) y “Desarrollo de procesos no tradicionales para la obtención de aceite y sustancias fenólicas con actividad antioxidante a partir del grano de maní. Aplicaciones en alimentos”. PICT 2018- 03884 (2020/2022). Con el grupo de Investigadores de la FCEFyN – UNC participa en el Proyecto CYTED denominado “Desarrollo de Ingredientes alimentarios a partir de cultivos ancestrales iberoamericanos” (CYTED 119RT0567).

**Inglés**

She is a Chemical Engineer and holds a Ph.D. in Engineering Sciences from the Faculty of Exact, Physical, and Natural Sciences at the National University of Cordoba (FCEFyN - UNC), Argentina. Currently, she is an Independent Researcher at the National Scientific and Technical Research Council (CONICET), Professor in the "Food Technology" subject of the Chemical Engineering career at the National University of Cordoba, and Professor of the subject "Technology and Processes in the Food Industry" of the Master's Degree in Food Science and Technology. She holds a Category II position in the University Policy Secretariat (since 2019).

Her research focuses on seeking technological alternatives for the extraction, characterization, and preservation of oils rich in monounsaturated and polyunsaturated fatty acids. Their incorporation into polymeric matrices through impregnation technologies using vacuum and microencapsulation through spray drying and freeze-drying. And, a comprehensive study of extraction residues for their incorporation into foods and the obtaining of natural extracts with potential antioxidant activity.

She has over 50 publications in indexed journals, 1 patent entitled "Snack-type Food Product and Manufacturing Procedure" granted in 2021, book chapters, and numerous presentations of works at national and international congresses. She has supervised the training of human resources, directed and/or co-directed 3 doctoral theses, 2 postdoctoral fellows, 2 research initiation fellows, 1 assistant researcher in the Scientific and Technological Research Career, 25 undergraduate theses, and 15 Research and Development interns and/or academic training.

Currently, she is the director of the project called "Enzymatic Hydrolysis-Derived Bio-adsorbents as Vehicles for Bioactive Molecules"; researcher of the group responsible for the projects called "Porous Starch Microparticles for Loading, Protection, and Release of Bioactive Molecules. Applications in Foods". PICT-2019-01122 (2021-2024) and "Development of Non-Traditional Processes for Obtaining Oil and Phenolic Substances with Antioxidant Activity from Peanut Grains. Applications in Foods". PICT 2018-03884 (2020/2022). With the group of Researchers from FCEFyN - UNC, she participates in the CYTED Project called "Development of Food Ingredients from Ibero-American Ancestral Crops" (CYTED 119RT0567).