

Nombre: Elena Verónica Araniti

Cargo en la institución: Profesor Adjunto en Cátedra de Industrias Agrarias/ Departamento de Ciencias Enológicas y Agroalimentarias y Responsable Técnica y Patrimonial del laboratorio sensorial “Panel de cata Mendoza de aceite de oliva” de la Facultad de Ciencias Agrarias de la Universidad Nacional de Cuyo.

Dirección completa: Martínez de Rosas 2741, 6TA Sección, Ciudad capital de Mendoza, Provincia de Mendoza, República Argentina

Dirección(s) electrónica(s): earaniti@fca.uncu.edu.ar earaniti@gmail.com

Teléfono(s): +54 9 261 3353918 (cel)// +54 261 4135019 interno 1304 (laboral)

FORMACIÓN ACADÉMICA

1987. Ingeniera Agrónoma. Facultad de Ciencias Agrarias de la Universidad Nacional de Cuyo (Mendoza)

1998. Especialista en Docencia Universitaria. Facultad de Filosofía y Letras de la Universidad Nacional de Cuyo

2007. Cursos de Posgrado en Gestión de Recursos Humanos y Comportamiento Organizacional. Facultad de Ciencias Políticas y Sociales de la Universidad Nacional de Cuyo

2013. Magister en Ciencias de los Alimentos del Postgrado Regional Cooperativo de la Universidad Nacional de Cuyo

2013. Experto en Cata de Aceite de Oliva. Universidad de Jaén

Estadías de capacitación en Estados Unidos (UCA Davis), España (UJAEN), Italia (UNIPerugia y UNIBari), Chile (UChile)

DOCENCIA

Docente-Investigador en Facultad de Ciencias Agrarias. Universidad Nacional de Cuyo. Categoría II (dos) en Programa de Incentivos, otorgada por Comisión Regional Centro Oeste 2011.

Profesora Adjunta interina. Departamento de Ciencias Enológicas y Agroalimentarias. Facultad de Ciencias Agrarias. UNCuyo.

- Docente grado de las asignaturas “Industrias Agrarias” e “Industrialización Olivícola” correspondiente a la Carrera de Ingeniería Agronómica de la FCA-UNCuyo.
- Docente de asignaturas de la Carrera de Bromatología de la FCA-UNCuyo.
- Docente de postgrado en las carreras de Maestría en Cultivo e Industria del Olivo y Especialización en Olivicultura.

INVITACIONES ESPECIALES

Ha sido invitada para actuar como Jurado Internacional en Evaluación Sensorial de Aceite de Oliva en:

OLIVINUS 2007/2008 en San Rafael, Mendoza, República Argentina.

OLIVINUS 2009/2010/2011/2012/2013/2014/2015 y 2016 en Mendoza, Mendoza, República Argentina.

BIOL 2009 y BIOLETHIC 2009 en Andria, Bari, Italia del 20 al 24 de Abril de 2009.

BIOL 2010 y BIOLETHIC 2010 en Bari, Bari, Italia en abril 2010.

BIOL 2017 en Ostuni, Bari, Italia en marzo 2017.

ARGOLIVA 2014/2015 y 2016 en San Juan, San Juan, Argentina.

OTRAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS

Actuación en forma activa en la formación del Panel para Evaluación Sensorial de Aceite de Oliva con sede en la Facultad de Ciencias Agrarias de la UNCuyo, con reconocimiento internacional dado por el COI (Consejo Oleícola Internacional) desde 2012, siendo Responsable Técnica y Patrimonial del Laboratorio Sensorial “Panel de Cata Mendoza de Aceite de Oliva” desde 2010.

Participación como Directora de Proyectos de investigación de la SECTyP-UNCuyo.

Coordinadora-integrante de proyectos internacionales de cooperación (Italia, Chile).

Codirectora de proyectos de Investigación/Extensión de la UNCuyo.

Responsable de Acuerdos específicos de Colaboración.

PUBLICACIONES

Libros y capítulos de libros

“La Olivicultura en Mendoza. Raigambre de una actividad que se renueva”. 2011. 396p.; ISBN 978-987-27156-0-1 1.

Capítulo II- Araniti, Elena Verónica y Bauzá, Marta Mónica. “Contexto Geográfico, Socio-Cultural, Económico y Técnico”. Pág. 53-68.

Capítulo XIII- Bauzá, Marta Mónica y Araniti, E. Verónica. 2011. “Obtención de Aceite de Oliva Virgen”. Pág. 289-320.

Otros

Colaboración en organización y dictado de numerosos cursos de capacitación y/o perfeccionamiento, talleres y jornadas de actualización referidos a alimentos en general y en particular vinculados olivo y aceite de oliva.

ACTIVIDAD PROFESIONAL

Asistencia técnica referida a análisis físicos, químicos y sensoriales sobre alimentos.

Asesoramiento a empresarios, productores, profesionales, alumnos de otras universidades y establecimientos educativos, sobre temas vinculados a la elaboración, conservación y propiedades de productos alimenticios en general y aceite de oliva en particular.