



Ingeniera Agrónoma Clara Inés Marini

Formación

- Ingeniera Agrónoma recibida en la Facultad de Agronomía de la Universidad Nacional de La Plata.
- Postgrado en "Métodos de Combinados para la Conservación de Alimentos". IITA, La Habana Cuba.
- Postgrado en "Actualización en Toxicología de Alimentos" realizado en el CIDCA, UNLP, CONICET
- Postgrado "Epidemiología de enfermedades transmitidas por Alimentos" CONICET
- Postgrado: "Transformaciones Químicas durante el tratamiento de los alimentos" CIDCA, UNLP, CONICET
- CURSO DE LEGISLACIÓN ALIMENTARIA en la Asociación Química Argentina
- CURSO DE ADITIVOS AROMATIZANTES, Asociación Química Argentina
- ENTRENAMIENTO EN AUDITORIA AGROALIMENTICIA, BPM, HACCP, ISO 9001:2000, ISO 22000 (LETIS, Rosario)

Desempeño Docente

- Profesora titular de la Cátedra de Tecnología de Frutas y Hortalizas en el ISETA (Instituto Superior de Tecnología Alimentaria) de Nueve de Julio, perteneciente a la Dirección General de Escuelas de la provincia de Buenos Aires.
- Jefe del departamento IACTA (Investigación, Asesoramiento y Capacitación Tecnológica Alimentaria) del ISETA
- Planifiqué y gané el concurso como Profesora del EDI "Microbiología de Alimentos y Buenas prácticas de Manufactura", en el profesorado de Biología del Instituto docente N4 de la ciudad de Nueve de Julio Docente
- Responsable de la Diplomatura en Elaboración de Conservas Seguras de la Universidad Tecnológica Nacional UTN- Aula Chacabuco. Regional San Nicolás. 1 edición anual. Duración 120 horas reloj. 2020 y 2021.

Actividad profesional

- Responsable de la Firma MARINI-BILESIO. Dedicada al asesoramiento y capacitación a empresas relacionadas a la elaboración de conservas vegetales y animales
- Asesoramiento integral en la puesta en marcha y desarrollo



Libertad 446.
9 de Julio. Pcia de
Buenos Aires. Argentina



+54 2317473976



clarainesmarini@gmail.co
m



@consultoriaenconservas



y formulación de productos en Jumbalay SA. 2022.

- Asesoramiento técnico en tratamientos térmicos para conservas vegetales en aceite para la empresa Terra Mia. Buenos Aires. Argentina. Enero 2022
- Asesoramiento permanente de control de calidad, formulación y desarrollo de 3 confituras de fruta para exportación a EEUU y España. Confección de rótulos nutricionales para Sabor Pampeano SRL. 2019 y continua
- Asesoramiento a Feria de emprendedores del área de elaboración de conservas seguras vegetales y cárnicas a través de la Municipalidad de Casilda. 2 capacitaciones de 3 encuentros por año. 2018 y continua
- Formulación de productos para EL BROCAL SA. 2020
- Desarrollo de línea de mermeladas sin azúcar aptas para diabéticos para NUTRIC'S SA. Honduras. 2018 y continua
- Diseño y ejecución de planta elaboradora de alimentos para la empresa Heladería de la Montaña. Villa Pehuenia. Neuquén. Argentina. 2021
- Diseño, formulación y puesta a punto de la formulación de jugo de arándano orgánico. Empresa Rincón de Vida. Concordia. Entre Ríos. Argentina. 2021 y continua
- Desarrollo de 2 productos bajas calorías para la empresa Fornero SA. Río Cuarto. Córdoba. Argentina. Marzo 2020.
- Desarrollo de 3 mermeladas de 65ºbrix para la empresa Prestigio SRL. Carmen de Areco. Buenos Aires. Argentina. Setiembre 2020.
- Desarrollo y formulación de dos productos utilizando huevos de codorniz en conserva para la Empresa Kessler. Pihué. Buenos Aires. Argentina. Diciembre 2021 y continua

Cursos de Actualización y Perfeccionamiento

- Dictados
 - Docente en la Licenciatura en Tecnología de los Alimentos de la Facultad de Ciencias Veterinarias de la UNR en las Asignaturas. Inicio de actividades marzo 2021 y continúa.
 - Integración tecnológica. Especialidad en frutas y hortalizas
 - Innovación Tecnológica en Elaboración de Conservas
 - Docente de los cursos de Servicio a la Comunidad en la DIPLOMATURA EN TECNOLOGÍA DE ELABORACIÓN DE CONFITURAS, que se dictan en el "Aula Chacabuco" de la Facultad Regional San Nicolás dependiente de la Universidad Tecnológica Nacional, a través de la Secretaría de Extensión Universitaria, durante el ciclo lectivo 2021. Duración: 120 hs con evaluación final
 - Docente de los cursos de Servicio a la Comunidad en la DIPLOMATURA EN TECNOLOGÍA DE ELABORACIÓN DE

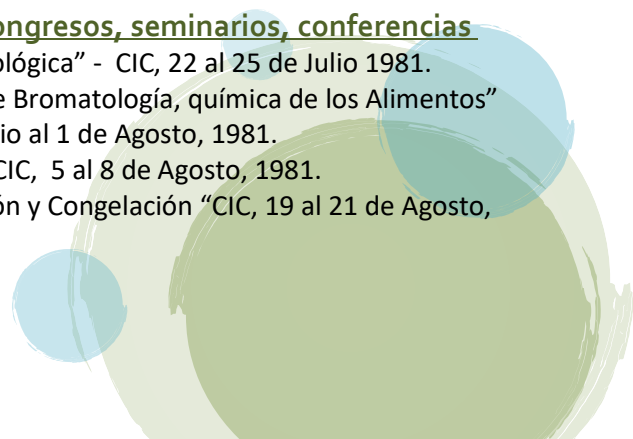


CONSERVAS SALADAS, que se dictan en el “Aula Chacabuco” de la Facultad Regional San Nicolás dependiente de la Universidad Tecnológica Nacional, a través de la Secretaría de Extensión Universitaria, durante el ciclo lectivo 2021. Duración: 120 hs con evaluación final

- Docente y co-autora junto a la Ing. Agr. Giselle Bilesio de los siguientes cursos que forman parte del programa de capacitación de EL NUEVO AGRO plataforma de E-LEARNING.
 - Elaboración de dulces y mermeladas
 - Elaboración de mermeladas bajas calorías y dietéticas
 - Elaboración de conservas Naturales
 - Elaboración de Conservas Gourmet
 - Elaboración de Productos lácteos en pequeña escala
- Curso de Elaboración de Conservas de frutas y hortalizas. Desarrollado por la Subsecretaría de Producción de la Municipalidad de Casilda y la Escuela Agrotécnica. Carácter: Coordinadora y docente. Duración: 40 horas. Con evaluación final. Octubre 2021.
- Capacitación para ASSAL en la localidad de Alcorta, Santa Fe sobre Tecnología de Conservas para Emprendedores. Duración: 16 horas. Octubre 2021.
- Curso de Auxiliar en Elaboración de Conservas de frutas y hortalizas. Desarrollado por la Subsecretaría de Producción de la Municipalidad de Casilda y la Escuela Agrotécnica, en el marco del Programa REDES de la Provincia de Santa Fe. Carácter: Coordinadora y docente. Duración: 80 horas. Con evaluación final. Junio 2017
- Curso de Gestión de Emprendimientos Gastronómicos. Desarrollado por la Subsecretaría de Producción de la Municipalidad de Casilda y la Escuela Agrotécnica, en el marco del Programa REDES de la Provincia de Santa Fe. Carácter: Coordinadora y docente. Duración: 113 horas. Con evaluación final. Junio 2017
- Elaboración de Dulces y Conservas Caseras Bajas Calorías a nivel familiar. Centro de Educación Agropecuaria CEA. 10 horas reloj. Agosto 2010.

Participación en congresos, seminarios, conferencias

- “Química Biológica” - CIC, 22 al 25 de Julio 1981.
- “Aspectos de Bromatología, química de los Alimentos” CIC, 29 de Julio al 1 de Agosto, 1981.
- “Nutrición” CIC, 5 al 8 de Agosto, 1981.
- “Refrigeración y Congelación” CIC, 19 al 21 de Agosto, 1981.





- "Tecnología de los Cereales y sus subproductos" CIC, 24, 25, 26, 27, 28, de Agosto, 1981.
- "Deshidratación y esterilización "CIC, 8, 9, 10, 11 de Septiembre 1981.
- "Microbiología de Productos Cárnicos "8 al 10 de Junio de 1981. CIC.
- "Productos Secundarios de la Industria Frigorífica" 29 al 1º de Julio 1981. CIC.
- "Avances en la Preservación de Alimentos" CIC, 20 al 23 de Mayo de 1981.
- "Utilidad de técnicas espectroscópicas para el análisis de compuestos orgánicos de productos alimenticios" 24 al 25 de Septiembre 1981.
- "Tecnología de Cereales y sus subproductos", dictado en la ciudad de 9 de Julio los días 24, 25, 26, 27 y 28 de Septiembre de 1981
- "Biología y Bioquímica Celular" dictado por la Lic. Nora Viacava y el Lic. Adolfo Smith 20 al 23 Abril 1982.
- "Determinación experimental de actividad de agua en los Alimentos". CIC, 7 al 24 de noviembre de 1983. Dr Jorge Chirife.
- "Instalación y desarrollo de una Empresa de Catering" desde el 30 de Julio al 2 de Agosto de 1994 dictado por: Dr. Osvaldo Dabove, Ing. Cabak Eduardo, Ing. Jocher Enriqueta, Prof. Ana María Galibert.
- "Actualización en Conservas de Frutas y Hortalizas "ATA 1995.
- "Métodos de Combinados para la Conservación de Alimentos". IITA, 6 al 21 de Marzo de 1996, La Habana Cuba
- "II Curso de Postgrado sobre Análisis de Peligros y Control de Puntos Críticos" dictado por la Dra Silvia Michanie, Julio de 1997
- "Actualización en Toxicología de Alimentos" realizado en el CIDCA, UNLP, CONICET. 5 al 9 de Julio de 1999
- "Epidemiología de enfermedades transmitidas por Alimentos" Marzo del 2000.
- "Transformaciones Químicas durante el tratamiento de los alimentos" CIDCA, UNLP, CONICET. Mayo del 2000, duración 40 horas.

Ing. Agr. Clara I. Marini





Ingeniera Agrónoma Giselle Varinia Bilesio.

Formación

- Ingeniera Agrónoma. 8 de agosto 1997. Facultad de Ciencias Agrarias. Universidad Nacional de Rosario
- Profesora Universitaria. 20 de diciembre de 2014. UCEL
- Postítulo Especialización Superior en “Educación Ambiental”, decreto 3202/02 y 1859/05 Disposición Nº 126/07. Total de horas: 440 hs. Reloj, organizado por el Instituto Superior de Profesorado Nº1 “Manuel Leiva” de Casilda.
- Posgrado “Industrias Lácteas II”. Facultad de Ingeniería Química. Universidad Nacional del Litoral. Marzo 2021.

Desempeño Docente

- Docente de las asignaturas Integración en tecnología de alimentos, submódulo frutas y hortalizas e Innovación y Desarrollo de Alimento I, submódulo frutas y hortalizas pertenecientes a la Licenciatura en Tecnología de Alimentos de la Facultad de Ciencias Veterinarias de la Universidad Nacional de Rosario. 2021 y continúa.
- Jefe de Enseñanza Práctica en el Sector Industrialización de Alimentos de la Escuela Agrotécnica Libertador General San Martín. Universidad Nacional de Rosario. Personal Permanente. Desde el 2010 y continúa.
- Docente responsable de la Diplomatura en Elaboración de Conservas Seguras de la Universidad Tecnológica Nacional UTN- Aula Chacabuco. Regional San Nicolás. 1 edición anual. Duración 120 horas reloj. 2020 y continua.
- Docente Concursado “Producción y Comercialización de Alimentos”. Escuela Agrotécnica Libertador General San Martín. Universidad Nacional de Rosario. 03 hs cátedra. Desde el 01/02/2016 hasta 31/08/2021.
- Coordinadora del proyecto interinstitucional convocado por el Instituto de Investigación en el Desarrollo de Fármacos IIDEFAR MAX PLANCK ROSARIO MANOS A LA CIENCIA. El proyecto tuvo como objetivo el desarrollo tecnológico de dos productos tradicionales de la Escuela como mermelada



Belgrano 2034
2170. Casilda. Santa Fe.
Argentina



+54 3464 685262



gibilesio@gmail.com



@consultoriaenconservas

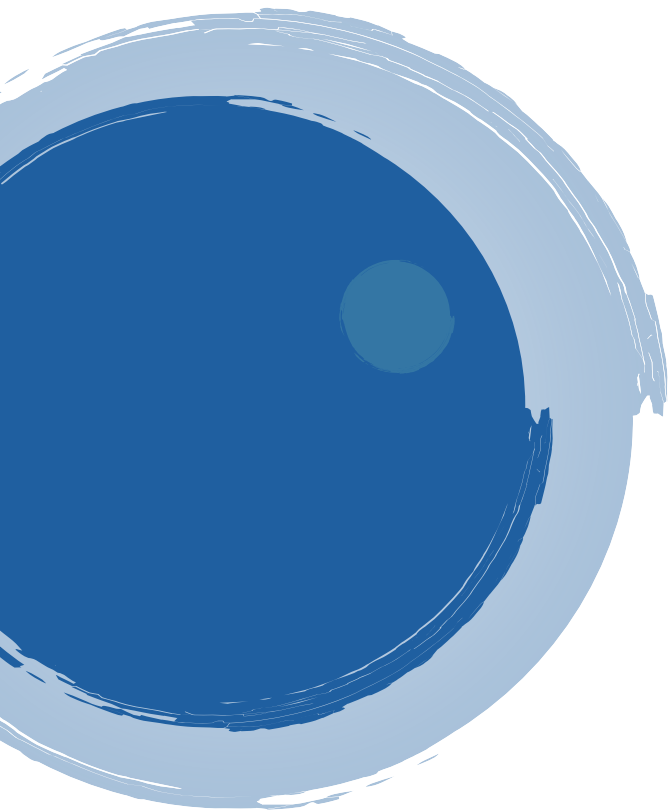


y dulce de leche, reformulados con un carácter funcional, así también como la aplicación y utilización del método científico para solucionar problemáticas de la vida cotidiana. El proyecto presentado por nuestra Institución “Explorando nuevas formas de producir alimentos” fue seleccionado, aprobado y financiado junto a otras dos instituciones entre 15 escuelas que se presentaron. El mismo se ejecutó íntegramente durante el año 2018.

- Representante por la UNR del Programa de Apoyo a la Internacionalización de Escuelas Agrotécnicas Preuniversitarias. Viaje educativo al Lycée Agrocampus Vesoul, Francia, junto a un alumno de 6º año. Octubre 2019
- Docente en la plataforma virtual de capacitación “EL NUEVO AGRO”. Se dictan cursos online sincrónicos sobre las temáticas: Mermeladas, Mermaeladas bajas calorías, Conservas Vegetales y elaboración de Lácteos en pequeña escala.

Desempeño en Gestión Institucional

- Responsable en representación de la Escuela Agrotécnica Libertador General San Martín. UNR del Proyecto de Internalización de Escuelas Preuniversitarias entre el Ministerio de Educación - Secretaría de Políticas Universitarias de la República Argentina y el Ministère de l'agriculture et de l'alimentation de la République Française, en relación a las acciones del Programa de Intercambio entre Liceos Agrícolas Franceses y Escuelas Agrotécnicas Argentinas. 1/10/2019 y continua.
- Responsable de Uso y Guarda de Precursores Químicos. Escuela Agrotécnica Libertador General San Martín. U.N.R. 06/03/2014 Resol. N° 014/2014. Hasta 2016.
- Elaboración y control de la ejecución del proyecto de remodelación integral y adaptación a normas BPM del Sector Industrialización de Alimentos de la Escuela Agrotécnica Libertador General San Martín de la UNR. N.E.- D.E.A. N°04/2014.
- Representante Institucional de la Escuela Agrotécnica Libertador General San Martín de la UNR en la MERVAO (Mesa Regional de Valor Agregado en Origen), instancia interinstitucional conformada por actores sociales de diferentes organizaciones oficiales (Escuela Agrotécnica, INTA, Ministerio de Producción, Facultad de Ciencias Veterinarias, Municipalidad de Casilda), entre otras, para resolver problemáticas de productores agropecuarios de la zona de influencia de la Escuela y gestionar soluciones para mejorar la competitividad y agregar valor a los diferentes productos que se elaboran y/o producen en la región. Años 2011 y 2012.
- Coordinadora del Taller “Monitoreo Ambiental Rural”.



Escuela Agrotécnica Libertador General San Martín. UNR.
16 hs. Casilda, 18 y 19 de octubre de 2011. Carácter:
Coordinadora.

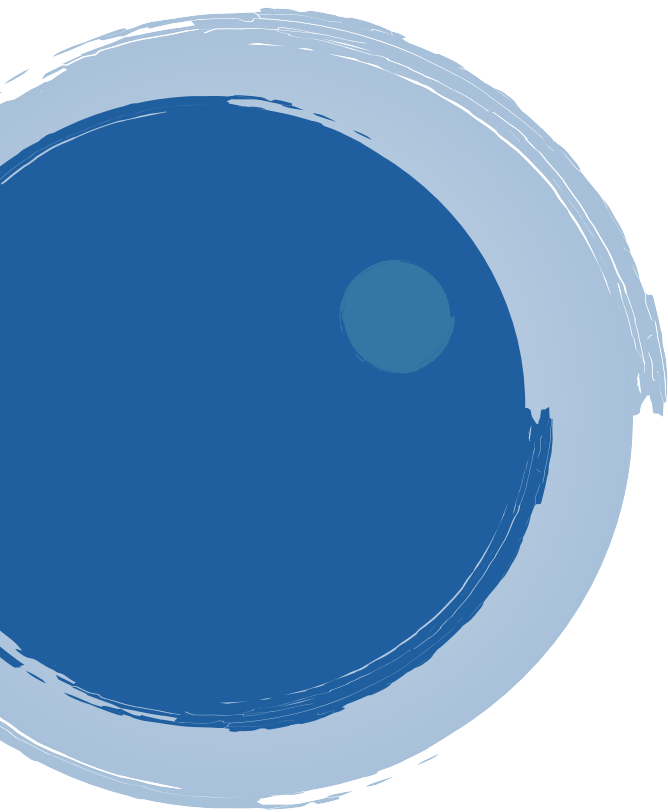
- Reuniones de Trabajo Área Atención a la Diversidad.
Escuela Agrotécnica “Libertador General San Martín”. UNR.
Miembro Activo.

Proyectos de Vinculación Tecnológica

- Directora del Proyecto de Vinculación Tecnológica
“Maximizando vínculos conserveros en Paz Haciendo
realidad el sueño de un pueblo que se propuso ser
autosustentable”. Presentado en la 9° Convocatoria de
Proyectos de Vinculación Tecnológica y Desarrollo
Productivo Línea Enlace Social y Municipios. Año 2022.
Aprobado y financiado.
- Directora del Proyecto de Vinculación Tecnológica de la 3ra
Convocatoria de Proyectos de la Secretaría de Vinculación
Tecnológica de la UNR. SVTyDP - UNR “2016. La Universidad
en la formación y capacitación técnica como estrategia de
inserción social”
- Integrante del Programa Integrando IV-2018 de la
Secretaría de Extensión Universitaria-UNR, denominado
“Viva la Soberanía Alimentaria”.
- Co-directora del Proyecto de Vinculación Tecnológica
“Unidos por la Dulce Calidad la 7ª convocatoria

Proyectos de Extensión

- Co-Directora del Proyecto de Extensión La Universidad y su
Compromiso con la Sociedad Año 2013. 6ª Convocatoria a
proyectos de Extensión. Secretaría de Extensión
Universitaria. Universidad Nacional de Rosario. Proyecto
“Comemos lo que producimos”. Unidad Ejecutora: Escuela
Agrotécnica Libertador General San Martín. U.N.R. Director:
Méd. Vet. Nistal, Alejandro. Acreditado. Resol. C.S. N°
850/2013.
- Co-Directora del Proyecto “Elaboramos y conservamos
nuestras ganas de aprender”. 7ª Convocatoria a Proyectos
de Extensión: “La Universidad y su Compromiso con la
Sociedad”. UNR. Aprobado y financiado. Orden de mérito:
1º. Diciembre 2014
- Directora del Proyecto “Comer en familia, mucho más que
comer”. 8ª Convocatoria a Proyectos de Extensión: “La
Universidad y su Compromiso con la Sociedad”. UNR.
Aprobado y financiado. Octubre 2015
- Miembro del equipo docente por la Escuela Agrotécnica del
Proyecto de Extensión Universitaria “Endulzando Nexos”.
12ª Convocatoria a Proyectos de Extensión. Año 2019.
- Co-directora del Proyecto de Vinculación Tecnológica



“Unidos por la Dulce Calidad la 7ª convocatoria

Actividad profesional

- Asesoramiento integral en la puesta en marcha y desarrollo y formulación de productos en Jumbalay SA. 2022.
- Asesoramiento técnico en tratamientos térmicos para conservas vegetales en aceite para la empresa Terra Mia. Buenos Aires. Argentina. Enero 2022
- Asesoramiento permanente de control de calidad, formulación y desarrollo de 3 confituras de fruta para exportación a EEUU y España. Confección de rótulos nutricionales para Sabor Pampeano SRL. 2019 y continua
- Asesoramiento a Feria de emprendedores del área de elaboración de conservas seguras vegetales y cárnicas a través de la Municipalidad de Casilda. 2 capacitaciones de 3 encuentros por año. 2018 y continua
- Formulación de productos para EL BROCAL SA. 2020
- Desarrollo de línea de mermeladas sin azúcar aptas para diabéticos para NUTRIC'S SA. Honduras. 2018 y continua
- Diseño y ejecución de planta elaboradora de alimentos para la empresa Heladería de la Montaña. Villa Pehuenia. Neuquén. Argentina. 2021
- Diseño, formulación y puesta a punto de la formulación de jugo de arándano orgánico. Empresa Rincón de Vida. Concordia. Entre Ríos. Argentina. 2021 y continua
- Desarrollo de 2 productos bajas calorías para la empresa Fornero SA. Río Cuarto. Córdoba. Argentina. Marzo 2020.
- Desarrollo de 3 mermeladas de 65ºbrix para la empresa Prestigio SRL. Carmen de Areco. Buenos Aires. Argentina. Setiembre 2020.
- Desarrollo y formulación de dos productos utilizando huevos de codorniz en conserva para la Empresa Kessler. Pihué. Buenos Aires. Argentina. Diciembre 2021 y continua

Cursos de Actualización y Perfeccionamiento

- Dictados
 - Docente en la Licenciatura en Tecnología de los Alimentos de la Facultad de Ciencias Veterinarias de la UNR en las Asignaturas. Inicio de actividades marzo 2021 y continúa.
 - Integración tecnológica. Especialidad en frutas y hortalizas
 - Innovación Tecnológica en Elaboración de Conservas
 - Docente de los cursos de Servicio a la Comunidad en la DIPLOMATURA EN TECNOLOGÍA DE ELABORACIÓN DE CONFITURAS, que se dictan en el “Aula Chacabuco” de la Facultad Regional San Nicolás dependiente de la Universidad Tecnológica Nacional, a través de la Secretaría de Extensión Universitaria, durante el ciclo



- lectivo 2021. Duración: 120 hs con evaluación final
- Docente de los cursos de Servicio a la Comunidad en la DIPLOMATURA EN TECNOLOGÍA DE ELABORACIÓN DE CONSERVAS SALADAS, que se dictan en el “Aula Chacabuco” de la Facultad Regional San Nicolás dependiente de la Universidad Tecnológica Nacional, a través de la Secretaría de Extensión Universitaria, durante el ciclo lectivo 2021. Duración: 120 hs con evaluación final
 - Docente y co-autora junto a la Ing. Agr. Clara Marini de los siguientes cursos que forman parte del programa de capacitación de EL NUEVO AGRO plataforma de E-LEARNING.
 - Elaboración de dulces y mermeladas
 - Elaboración de mermeladas bajas calorías y dietéticas
 - Elaboración de conservas Naturales
 - Elaboración de Conservas Gourmet
 - Elaboración de Productos lácteos en pequeña escala
 - Expositora en el Seminario web “Articulaciones institucionales para la vinculación internacional de las escuelas Agrotécnicas argentinas”. 30/11/2020
 - Curso de Elaboración de Conservas de frutas y hortalizas. Desarrollado por la Subsecretaría de Producción de la Municipalidad de Casilda y la Escuela Agrotécnica. Carácter: Coordinadora y docente. Duración: 40 horas. Con evaluación final. Octubre 2021.
 - Capacitación para ASSAL en la localidad de Alcorta, Santa Fe sobre Tecnología de Conservas para Emprendedores. Duración: 16 horas. Octubre 2021.
 - Curso de Auxiliar en Elaboración de Conservas de frutas y hortalizas. Desarrollado por la Subsecretaría de Producción de la Municipalidad de Casilda y la Escuela Agrotécnica, en el marco del Programa REDES de la Provincia de Santa Fe. Carácter: Coordinadora y docente. Duración: 80 horas. Con evaluación final. Junio 2017
 - Curso de Gestión de Emprendimientos Gastronómicos. Desarrollado por la Subsecretaría de Producción de la Municipalidad de Casilda y la Escuela Agrotécnica, en el marco del Programa REDES de la Provincia de Santa Fe. Carácter: Coordinadora y docente. Duración: 113 horas. Con evaluación final. Junio 2017
 - Elaboración de Dulces y Conservas Caseras Bajas Calorías a nivel familiar. Centro de Educación Agropecuaria CEA. 10 horas reloj. Agosto 2010.

Participación en congresos, seminarios, conferencias



- - *"Marketing management per le imprese agricole"* - Corso di formazione per giovani argentini in Veneto. Curso dictado por el Fondo Sociale Europeo en la Región Veneto, Italia. Becada por la Región Veneto y el AGFOL, Agenzia Formazione Lavoro, Mestre, Italia. Duración: octubre-noviembre de 1997, 300 horas articuladas en actividades teóricas, prácticas y visitas de estudio. Proyecto: La lechería en la Región Pampeana.
- - *Posgrado de Calidad de Semillas*". Facultad de Ciencias Agrarias. UNR. Octubre a Diciembre 2005. Carga horaria: 48 horas.
- - *"Curso Regional de Producción Lechera"*. Realizado en Totoras. INTA Rafaela. Duración 56 horas. Año 1999.
- - *"Curso: Habilitación para Laboratorios de Análisis de Semillas"* Dictado por el INASE. 22 al 26 de Junio 1998.
- - *"Arándanos con valor agregado: Elaboración de mermeladas y otros productos"*. Ing. Agr. Clara Marini. Capital Federal, 12, 13 y 14 de mayo de 2009. Carga horaria: 36 hs.
- - *"Elaboración de Mermeladas Light, Frutas Untables y al Natural"*, Ing. Agr. Clara Marini. Capital Federal, 8 y 9 de mayo de 2009. Carga horaria: 24 hs.
- - *"Práctico en Elaboración de Conservas"*, CEA Nº2, Casilda, 21/8/2008 al 30/10/2008. 60 horas cátedra.
- - *"Manipulación Higiénica de Alimentos"*, CEA, Casilda, 29 de abril de 2009. 21 horas cátedra. Calificación final 9.5 puntos.
- - *Curso de LIBRETA SANITARIA* . Dictado dentro del Programa de Buenas Prácticas de Manufactura de la Secretaría de Gobierno del Área de Seguridad Alimentaria de la Municipalidad de Casilda. Con evaluación. Mayo de 2009.
- - *"Jornada de Turismo Rural: una posibilidad para Santa Fe y su ruralidad"*. Secretaría de Extensión Universitaria. UNR. Rosario, 9 de junio de 2010.
- - *"Frutas Finas: Conservación y agregado de valor"*. Ing. Agr. Clara Marini. Capital Federal, 17y 18 de setiembre de 2010. Carga horaria: 12 hs.-
- - *"Calidad de Alimentos"* Jornadas de Divulgación científica. Laboratorio Control de Calidad de Alimentos. Facultad de Ciencias Agrarias. UNR. 11, 12, 17 y 18 de agosto de 2011.
- - *"Elaboración Artesanal de dulce de leche"*. Organizado por EL NUEVO AGRO. Modalidad a distancia. Diciembre de 2011
- - *Curso teórico-práctico "Ecología Política y Economía Ecológica"*, Organizado por el consejo académico del Instituto Superior de Profesorado N°1 "Manuel Leiva" de Casilda. . Duración 40 horas reloj. Marzo-abril 2012.
- - *Curso Taller "Alimentación Saludable en las Universidades"*, realizado en la Sede de la UNR, 17 de



octubre de 2012.

- - Curso Bioseguridad Agroalimentaria. Consejo Científico Veterinario de Cuba y Facultad de Ciencias Veterinarias de UNR. 14 horas reloj. 29 y 30 de octubre de 2012
- -Curso “Soberanía alimentaria y Agroecología Emergente”. Realizado en el marco de la fase presencial del curso: “Experto Internacional en Soberanía Alimentaria y Agroecología Emergente”, organizado por la UNIA España, la Universidad Veracruzana de México, la Universidad Mayor de San Simón de Bolivia y la Universidad Nacional de Rosario. 40 horas con trabajo final. Dictamen: Aprobado. 11 al 15 de marzo de 2013. Parque de España. Rosario.
- - “III Curso de Agricultura Urbana y Periurbana de base agroecológica, un aporte a la sustentabilidad de las ciudades”. Organizado por la Secretaría de Extensión Universitaria de la Facultad de Ciencias Agrarias. UNR. 8 encuentros semanales. 64 horas. Con certificado de aprobación. Zavalla, 28 de junio de 2013.
- - Taller de Capacitación de Extensión. Área de Proyectos de Sociales de la Secretaría de Extensión Universitaria de la Universidad Nacional de Rosario. 04 hs. Rosario, 22 de agosto de 2013. Carácter: Asistente.
- - Jornadas Nacionales para Instructores y Jefes Sectoriales de Escuelas de Enseñanza Agropecuaria 2013. 15 horas reloj presenciales. Organizado por el Centro de Comunicación y Capacitación para el Medio Rural de FEDIAP. Teodelina, Santa Fe. 13, 14, 15 y 16 de agosto de 2013
- - 1° Seminario del Ciclo de Formación en Extensión Universitaria. Secretaría de Extensión Universitaria de la Universidad Nacional de Rosario. Rosario, 24 de setiembre de 2013. Carácter: Asistente.
- - Seminario-taller: “Soberanía y Seguridad Alimentaria”. Organizado por el Instituto Superior de Profesorado Nº1 “Manuel Leiva” de Casilda, el Instituto Rosita Ziperovich (AMSAFE), la Escuela de Educación y Formación Ambiental “Chico Mendes”. Duración 24 horas reloj. Con certificado de Aprobación. 9 de noviembre de 2013.

Ing. Agr. Giselle V. Bilesio

