

CURRICULUM VITAE

DATOS PERSONALES

Nombre y apellido: **Mónica Silvina Chavez Clemente**

Lugar de nacimiento: **Salta (capital)**

Fecha de nacimiento: **14-02-64** *Estado civil:* **Divorciada**

Documento nacional de identidad: **16.734.900**

Dirección particular: **San Martín 2127-Block A depto. 17-Salta**

Dirección laboral: **INTA-EEA Cerrillos – Ruta 68, km 153,**

Cerrillos (Salta) Tel: 0387-4902081

email: **chavez.monica@inta.gob.ar**



1) ESTUDIOS REALIZADOS

1.a) Nivel secundario. *Título:* Perito mercantil. Esc. Nac. de Comercio N°1. Finalizado 1981.

1.b) Nivel universitario *Título:* Ingeniera Química – Univ. Nac. Salta. Inicio 1982-finalizado 1988

1.c) Nivel posgrado *Título:* Doctora en Ingeniería Química. Univ. Nac. Del Litoral. Inicio 1988-finalizado 1994. Título de la tesis: Pelado químico de papa. Directores: Dr. Julio A. Luna (UNL-CONICET) e Ing. Raúl L. Garrote (ITA-UNL). Lugar INTEC (Inst. de desarrollo tecnológico para la industria química), Santa Fe.

1.d) Posdoctoral: Aromáticas y medicinales: uso industrial como antioxidantes. Beca CONICET 1995-1997. Lugar INTEC-Santa Fe.

1.e) Especialización *Tema:* Calidad de quesos. Universidad de Cork (Irlanda), del 12 de setiembre al 12 de diciembre de 2005. Director: Dr. Paul McSweeney.

1.f) Idiomas: Inglés: habla, lee, escribe y traduce (nivel 1st Certificate, grade C). Francés: lee.

1.g) Otros estudios: Técnico Superior en Análisis e Intervención en los Campos Grupal, Institucional y Comunitario - Escuela privada de Pichion Riviere, duración 4 años. Finalizado diciembre de 2015.

2) ACTIVIDAD ACTUAL

-Función: Investigadora profesional de INTA (P8 nivel 27) – INTA-Salta.

-Coordinadora (i) de la Plataforma de innovación territorial Valles Templados del CR Salta-Jujuy, desde 2019.

-Jefa del Grupo Agregado de Valor y Agroindustria de la EEA-Salta del INTA

3) ANTECEDENTES DE INVESTIGACIÓN (últimos 5 años)

3.a) Actividades de investigación.

1. Integrante de proyecto WINSIP 2014-2020 (Proyecto A) de la Universidad Nacional de Córdoba-Ciencias agropecuarias y veterinarias. Título “Sistema de gestión de la calidad en tambos bovinos y caprinos: herramientas para la seguridad alimentaria, el bienestar y la sustentabilidad productiva”.

2. Coordinadora proyecto PNAIyAV130032 “Tecnología de transformación de alimentos” de INTA. 2013-2018.

3. Integrante Comité Coordinador Convenio de cooperación técnica INTA-U.N.Sa Disposición CRS-J N°72/07

4. Integrante de la comisión técnica asesora CONAL: Quesillo norteño. 2016-2017.

5. Jurado en la defensa de tesis de Laura Burgos. Tema: “Formulación de un queso procesado untado a partir de quesos madurados de leche de cabra” de la Carrera de Post-grado en Red de Universidades del Doctorado Cs y Tecnología de los Alimentos San Salvador de Jujuy, 30 de marzo 2017

6. Redactora del informe final del proyecto PNAIyAV 1130032 “Tecnología de transformación de alimentos” de INTA-Julio 2018

7. Consultoría Bioeconomía del norte Argentino. Consorcio INTA-INTI-Univ. del Noreste, Univ. Nac. de Salta y Univ. Nac. de Santiago del Estero: referente por INTA en tecnologías de los alimentos de Salta-Jujuy. MINCyT. 2017-2019.

8. Integrante FONTAGRO” (ATN/RF-16108-RG). Agricultores Familiares, Innovación y Mercados Tema: Procesos de innovación para el agregado de valor y comercialización en sistemas familiares de quesos artesanales de cabra en el Valle de Amblayo, Salta. 2018-2019.

9. Integrante del Convenio de vinculación EEA-Salta-IPAF-NOA-Univ. de Salta y Secretaría de Ganadería de Jujuy. Tema: Desarrollo de una tina quesera artesanal a base de energía solar. 2018-2020.

10. Co-gestión e integrante de la propuesta CoFeCyT 2017 (aprobada) “Herramientas de gestión de la inocuidad aplicadas a la innovación en bromatología y seguridad alimentaria provincial para productores de quesos caprinos artesanales y hortalizas”; beneficiario: Programa de Bromatología de la provincia de Salta (Ministerios de Salud). Ejecución 2019-2020.

11. Integrante del proyecto “Determinação das características de Identidade e Qualidade do Queijo Colonial Artesanal produzido pela Agricultura Familiar do Sudoeste do Paraná”. Ministerio de Agricultura-Brasil-Universidad Tecnológica Federal do Paraná, Campus Francisco Beltrão. 2019.

12. Integrante del grupo consultor en “Evaluación de riesgo del proceso de elaboración de quesos artesanales caprinos” de la Red de Inocuidad de CONICET. 2019.

4.b) Asistencia a cursos de especialización

1. Taller: “Comunicación en y desde los territorios”. Capacitador Lic. Ómar Rincón (fundación Friedrich Ebert). Salta, 4 de mayo de 2018.

2. II Jornadas de bromatología e inocuidad en alimentos. Santa María de Catamarca, 13 y 14 de nov. de 2018

4.c) Cursos, charlas, conferencias, disertaciones y consultorías brindadas

1. Organización y participación de reunión técnica: “Tecnologías artesanales/tradicionales/evaluadas y conocidas. Análisis conceptual de parámetros de calidad de leche”. PNAIyAV1130042-PNPA 1126044. Salta, 19/3/15.

2. Presentación del Proyecto Específico PNAIyAV 1130032, en el marco del Taller del Programa Agroindustria y Agregado de valor. Manfredi, 2015

3. Organización y participación del curso: Tecnología de vinos. En el marco de las capacitaciones del PNAIyV 1130032. Chubut, 14 y 15 de abril de 2015

4. Consultoría: Proyecto Universidad Nacional de Chile-productores zona Coquimbo (Chile). Tema: Herramienta de gestión de calidad para tambos caprinos: GUIA Milc-Parte1: presentación de los sistemas productivos y Parte 2: Inocuidad de leche caprina.– La Serena (Chile), 22 y 23 Mayo 2015

5. Organización del taller “Rescate de tecnologías artesanales: sistemas complejos, mirada interdisciplinaria”. Tareas de discusión metodológicas organizada por el PNAIyAV1130032. Salta, 30 de julio de 2015

6. Conferencia “Agregado de valor: una mirada desde INTA”. Jornadas desarrolladas en el marco del día del Ingeniero Agrónomo. Salta, 7 agosto 2015

7. Disertación 1-Agregado de valor: una mirada desde INTA y 2-Agregado de valor: propuesta sobre el sistema lácteo caprino artesanal. Jornadas en el día del Ing. Agr. Salta, agosto 2015

8. Presentación de resultados de calidad de leche a productores y profesionales. Santiago del Estero, 2015

9. Disertación “Calidad e inocuidad en quesos artesanales caprinos”. Jornadas de Actualización del colegio de Veterinarios de la provincia de Córdoba, Villa Giardino, Córdoba, 25 de octubre de 2015

10. Reunión INTA: “Agregado de valor y tramas: sistema lácteo caprino artesanal”. BsAs, 11/11/2015

11. Disertación: “Agregado de valor a actividad lechera caprina”. Jornadas Caprinas, Catamarca. 2016

12. Disertación: “Quesos caprinos artesanales de los Valles Áridos-Argentina” en el marco de las *Oficinas sobre queijos artesanais no Brasil: situação atual, desafios e perspectivas*. Joinville, Brasil, 10 de agosto de 2016

13. Disertación Mercoláctea 2016. Tema: “Tratamientos térmicos en producciones lecheras caprina”. Rafaela, 2016

14. Conferencia “Calidad de leche y quesos caprinos artesanales”. Jornada de lechería caprina en sistemas productivos del sur de La Rioja; Universidad Nacional de La Rioja sede Universitaria Chepes, 23 de noviembre de 2016

15. Presentación de resultados de calidad de leche a productores de la comunidad de La Agüadita. Salta, 2016.

16. Disertación tema: “Aportes a los territorios desde la I+D+i de los Agroalimentos: cadena láctea caprina”. I Jornadas del Centro Regional Catamarca-La Rioja del INTA, 28 de abril de 2017.

17. Disertación tema “Aplicación de la evaluación sensorial en la detección de características favorables y desfavorables en quesos caprinos artesanales”. 1ra Expo Feria regional de ovinos y caprinos Salta, 25 de mayo de 2017.

18. Presentación oral: Indicadores biológicos de calidad higiénica y sanitaria en leche caprina: sistemas caprinos de valles áridos de altura de la provincia de Salta como caso de estudio. XVI CONGRESO CYTAL® .2017.

19. Conferencia “Elaboración artesanal de queso: microbiología de leche y quesos artesanales de cabra”. I Jornadas Regionales de la Asociación Argentina de Microbiología Cafayate, 19 y 20 de octubre de 2017.

20. Conferencia: “Los Agroalimentos salteños identitarios y su contribución a la Agroindustria”. I Jornada de la Mesa de Gastronomía de Salta: Agregado de valor, alimentación saludable y seguridad alimentaria. Salta, 2017.

21. Conferencia “Queso caprino artesanal: camino hacia la inocuidad”. Jornadas Regionales Bromatología, Catamarca, 2017.

22. Curso teórico-práctico para profesionales “Calidad de leche caprina y tecnología quesera artesanal”. Organizadora y disertante. Salta, 5,6 y 7 de diciembre de 2017.

23. Curso de especialización y actualización gastronómica “Soberanía y patrimonio Alimentario”. Tema: Tecnología e innovación en los alimentos. Salta, 15 de noviembre de 2018. .

24. Curso de especialización gastronómica. Tema: cadenas agroalimentarias con identidad. Gobierno provincia de Salta, mesa institucional y de coordinación gastronómica, turística, cultural y de agroindustria. 2018.

25. Curso de Calidad de leche y tecnología quesera artesanal (teórico-práctico). EEA-Salta, 11,12 y 13 de diciembre de 2018.

26. Seminario: Segurança Alimentar na produção do queijo Colonial Artesanal. Temas: Introducción y sistema productivo; tecnología quesera y evaluación sensorial. Francisco Beltrao, 28 de junio de 2019. Brasil.

4.d) Asistencia a Congresos, Simposios, Conferencias, Mesas Redondas o Talleres y reuniones técnicas

1. Taller “Evaluación, reflexión y construcción colectiva de la estrategia de acción del desarrollo territorial en el año 2015”. Salta, 11 de marzo de 2015

2. Reunión técnica: “Tecnologías artesanales/tradicionales/evaluadas y conocidas. Análisis conceptual de parámetros de calidad de leche”, a profesionales. Salta, 19 de marzo de 2015

3. V Taller Regional de Biodiversidad para la Alimentación y la Agricultura - Zona NOA. Organiza Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación. Salta, 11 de junio de 2015.

4. Reunión técnica: “Calidad de leche caprina en Cuenca de Chepes”. Chepes, 31 de julio de 2015.

5. III Jornadas de Estudios sobre Ciencias, Tecnología y Sociedad: Políticas y Estrategias para el desarrollo inclusivo. Bs.As, 5 y 6 de agosto de 2015

6. 2a Jornada Nacional Alimentos y Bebidas, organizada por la Coordinadora de las Industrias de Productos Alimenticios. Bs.As., 25 de agosto de 2015

7. XV Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Bs.As., 03 al 05 de noviembre de 2015

8. 1er Foro de Ovinos, Caprinos y Camélidos Región NOA. Palpalá (Jujuy) 21 y 22 de setiembre de 2016.

9. 2º Simposio de Bioeconomía Argentina Regional NOA. Salta, 24 de noviembre de 2016, Salta

10. Participación en la muestra de INNOVAR como equipo ganador del concurso categoría “Producto innovador”

11. I Reunión productores de quesos caprinos; convoca gobierno de Jujuy (Secretaría de Ganadería). Purmamarca, 7 de agosto de 2017.

12. Congreso de Ciencia y Tecnología de alimentos de la Asociación Argentina de Tecnólogos de Alimentos. Mar del Plata, 18-21 de setiembre de 2017.

13. Taller en Amblayo con productores de quesos caprinos: Título: Trabajamos juntos en Innovación y/o mejora tecnológica? PNAVyAI 1130032, 20 de setiembre de 2018

14. Taller en Amblayo con productores de quesos caprinos y estudiantes: Título: Recuperación de los cambios socio-técnicos en los últimos 15 años. FONTAGRO. 14 y 15 de agosto de 2019.

4.e) Formación de recursos humanos.

1. Consejera: Lic. En nutrición Marcela Fili, Tema: Microencapsulado de hierro para fortificación de leche caprina”. Post-grado en Red de Universidades del Doctorado Cs y Tecnología de los Alimentos (2012-2016)

2. Consejera: Lic. Laura S. Burgos en el Tema: “Formulación de un queso procesado untable a partir de quesos madurados de leche de cabra”. Post-grado en Red de Universidades del Doctorado Cs y Tec. de Alimentos (2014-2017)

3. Directora de Tesis Doctoral de Lic. Nancy Torres. Tema: "Estudio de la incidencia de la microbiología de la leche caprina en la inocuidad y en la diferenciación según lugar de procedencia de los productos”. Universidad Nacional de Tucumán. 2011-2020.

4. Integrante de la comisión de supervisión de Noelia Paz (Beca Doctoral CONICET). Post-grado en Red de Universidades del Doctorado Cs y Tecnología de los Alimentos (2014 -2018)

5. Integrante de la comisión de supervisión de Enzo Goncalvez (Beca Doctoral CONICET). Post-grado en Red de Universidades del Doctorado Cs y Tecnología de los Alimentos (2014 -2019)

6. Directora trabajo final grado de Nicolás López (Lic. Biotecnología-Universidad Nacional de Tucumán). Tema: “Caracterización e identificación de bacterias lácticas provenientes de cuajo caprino nativo”. Diciembre 2012-marzo2015.

7. Co-Directora de Beca Pos-Doctoral CONICET del Dr. Aníbal Slavutsky. Tema: Desarrollo de una tecnología para la deshidratación de cepas de bacterias lácticas de origen caprino. Marzo 2013-Marzo2015

8. Directora de Beca Doctoral CONICET del Lic. Nicolas López. Tema: “Estudio de los cambios de la tipicidad de quesos caprinos artesanales frente a la incorporación de nueva etapas en la elaboración requeridas por reglamentaciones”. Lugar de trabajo INTA-Salta. Abril 2015-abril 2020.

9. Co Directora de Tesis de Magister de Biol. Virginia Luciana Quinteros. Tema “Impacto del recuento de células somáticas en la inocuidad y la aptitud tecnológica de leche caprina”. Cátedra Producción de Leche, Facultad de Ciencias Agropecuarias, Universidad Nacional de Córdoba. 2019-2020.

4.f) Colaboración en revistas y unidades académicas

1. Revisora de la revista Argentina de Microbiología. 2016.

2. Integrante del Comité Editorial de la EEA-Salta Disposición N° 3 (2009-2018) de la EEA-Salta

5) PUBLICACIONES (últimos 5 años)

a) Trabajos completos en congresos o revistas nacionales (con referato) y capítulos de libros

1. *Desarrollo de leche fluida caprina alta temperatura-cortos tiempos y de vida útil media*. Chavez, M.; Orosco, S.; Arenas, A.; Robin, J.; Sanchez, M. y Fili, M. XV Congreso Arg, de Cs y Tec. de Alimentos. Bs.As., noviembre de 2015
2. *Exploración de la microflora láctica del cuajo nativo caprino*. López, N.; Torres, N. y Chavez, M. XV Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Bs.As., noviembre de 2015
3. *Caracterización socio-productiva y comercial en tres comunidades queseras de los Valles Calchaquies de Salta*. Chavez, M. F.; Alcoba, L.; Echenique, M.; Bravo, G.; Chavez, M. D.; Chavez, M. S., Candotti, J. J.; López Carrizo, A.; Chavez, A.; Szantos, A. y Molina A. IX Jornadas Interdisciplinarias Estudios Agr. y Agroindustriales. Bs.As., 2015.
4. *Secado por pulverización de bacterias lácticas a escala piloto*. Slavutsky, A.; Chavez, M.; Fávoro Trindade, C.; Bertuzzi, A. VIII Congreso argentino de ingeniería química. CAIQ 2015. ISSN 1850-3519.
5. *Avances en el estudio del rango de variación del punto de congelación de leche caprina*. Chavez, M; Orosco S; Aimar, V. XVI CONGRESO CYTAL® CD 2.15 ISBN 978-987-22165-8-0. Mar del Plata, 18-20 de setiembre, 2017
6. *Determinación de la calidad fisicoquímica de leche de cabra del suroeste de Santiago del Estero – Argentina, como estrategia para el proceso de agregado de Valor*”. Ruiz S.; Lazarte M.; Coronel S; Contreras M.; Orosco S. y Chavez M. II Congreso Internacional del Gran Chaco Americano: Territorio e Innovación. La Banda, Santiago del Estero. 2017.
7. *Indicadores biológicos de calidad higiénica y sanitaria en leche caprina: sistemas caprinos de valles áridos de altura de la provincia de Salta como caso de estudio*. N. Torres, V.Sanchez y M. Chavez XVI CONGRESO CYTAL® Congreso Argentino de Cs y Tec. de Alimentos. CD1.128 ISBN 978-987-22165-8-0. Mar del Plata, 2017.
8. *Calidad higiénica y sanitaria de la leche caprina*. Chavez, M. Capítulo 14 libro Lechería Caprina: producción, manejo, sanidad, calidad de leche y productos Ed Martínez, G.M., Suarez, V. H. 2019. 1a Ed. – Buenos Aires. Ediciones INTA, 170 p. ISSN: 978-987-521-972-4.
9. *La importancia del saber-hacer en la valorización de los quesos tradicionales: experiencia del queso artesanal de leche de cabra de la provincia de Salta* Chavez, M; Chavez, MF; Orosco, S; Sanchez,V; Fili, M; López, N; Del Castillo, L. Cap 4: Importancia do saber-fazer na valoracao do queijo colonial local. Libro Seguranca Alimentar na Producao de Queijo Colonial Artesanal. Vol 2, 61:80. 2019.

c) Trabajos completos en revistas y congresos internacionales (con referatos)

1. *Efecto de la aplicación de matrices poliméricas en la obtención de cultivos iniciadores mediante spray drying*. Slavutsky, A.; Chavez, M. y Bertuzzi, A. CLICAP 2015. San Rafael, Mendoza, abril de 2015
2. *Empleo de spray drying a escala piloto para la obtención de bacterias lácticas probióticas*. Slavutsky, A.; Chavez, M.; Fávoro Trindade, C. y Bertuzzi, A. CLICAP 2015. San Rafael, Mendoza, abril de 2015
3. *Desarrollo y transferencia de una metodología para la inocuidad de leche caprina (Guía MILC)*. Aimar, M.V.; Chavez, M.; Martínez Luque, L.; Martínez, M.; Saldaño, S.; Scaltritti, M.R. y Negri, L. IX° Congreso Latinoamericano de Especialistas en Pequeños Rumiantes y Camélidos Sudamericanos, Segundo Congreso Argentino de Producción Caprina y Foro Nacional de Productores Caprinos. La Rioja, mayo de 2015
4. *Encapsulation of Lactobacillus acidophilus in a pilot-plant spray-dryer. Effect of process parameters on cell viability*. Slavutsky, A.; Chavez, M.; Fávoro Trindade, C. y Bertuzzi, A. Journal Process Eng.SSN1745-4530. 2016.
5. *Desarrollo y transferencia de una metodología para la inocuidad de leche caprina (Guía MILC) a sistemas lecheros caprinos de Argentina y Chile*. Negri, L.; Torres Pizarro, C.; Chavez, M. y Aimar, M.V. 14° Congreso Panamericano de la Leche. Puerto Varas, Chile, abril de 2016
6. *“Determinación de la calidad fisicoquímica de leche de cabra del suroeste de Santiago del Estero – Argentina, como estrategia para el proceso de agregado de Valor”* Ruiz S. C.; Lazarte M.; Coronel S., Contreras M.; Orosco S. y Chávez M. II Congreso Internacional del Gran Chaco Americano: Territorio e Innovación. La Banda, 2017.

d) Resúmenes de divulgación, congresos,y reuniones técnicas regionales, nacionales e internacionales. Audiovisuales.

1. *Estudio de la microbiota láctica de leche y cuajo de la región de Amblayo – Salta para la elaboración de quesos caprinos artesanales*. Torres, N.; López, N.; Galván, M. y Chavez, M. XVI Jornadas Argentinas de Microbiología y III Congreso Bioquímico del Litoral. Código: 15-6 Area: Microbiología de alimentos. 2015.
2. *Evaluación de bacterias lácticas para la formulación de fermentos destinados a la elaboración de quesos caprinos*. Torres, N.; Orosco, S.; Sanchez, M.; Fili, M. y Chavez, M. 3° Reunión Conjunta de Sociedades de Biología de la República Argentina. 9 al 11 de Setiembre de 2015. Tucumán - Argentina. ISBN 978-950-554-952-8, P206, pag 103

3. *Lactic acid bacteria technological evaluation to goat cheese starter system design*. Torres N.; Orozco S.; Sanchez M.; Fili M. y Chavez M. BIOCELL 39 (suppl. 5), libro de resúmenes 3ra Reunión Conjunta de Sociedades de Biología de la República Argentina. ISSN 1667-5746 (online version), V39 (suppl. 5), trabajo A191. 2015.
4. *Calidad microbiológica de cuajos de cabra artesanales en Luracatao (Salta, Argentina) durante su conservación*. Palladino, P.M.; Guerra, M.; Del Castillo, L.; Sancho, A.; Ortigoza, G. y Chavez, M. VI Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Córdoba, Argentina. 2016.
5. *Calidad de leche caprina obtenida por diferentes métodos de ordeño*. Martínez, G.M., Sanchez, V., Orozco, S., Chavez, M. S Arquivos Latinoamericanos de Produção Animal Vol. 24. Supl. 1, 899. 2016.
6. *Queso caprino artesanal en el Código Alimentario Argentino*. Chavez, M. Hoja de información técnica del Programa de Agregado de valor y Agroindustria de INTA. Junio 2017.
7. *Caracterización de la composición de leche y queso caprino de agricultores familiares del sur de La Rioja, Argentina*. Cabral Ortiz, D.; Mendez, C.; Orozco, S.; Sanchez, M. y Chavez, M. Xº Congreso Latinoamericano de Especialistas en Pequeños Rumiantes y Camélidos Sudamericanos (Chile). Revista Argentina de Producción Animal Vol. 37 -ISSN 2362-3640 impreso, ISSN 2314-324X online- número especial: 1-167,página 97. 2017
8. *Evaluación microbiológica de quesos caprinos artesanales*. Chavez, M; Del Castillo L; Lopez, N. y Sanchez, V Hoja de información técnica del Programa de Agregado de valor y Agroindustria de INTA. Mayo 2018.
9. *Video: Bacterias lácticas, desde la leche al producto*. Torres, N y Chavez, M. <https://inta.gob.ar/videos/bacterias-lacticas-desde-la-leche-al-producto>. 2018.
10. *Valorización simbólica de la producción del queso artesanal de cabra en dos comunidades de los valles Calchaquies Salteños*. Chavez, F y Chavez, M. Hoja de información técnica Web INTA. 2018.
11. *Estudios exploratorios sobre influencia de cultivos autóctonos en la producción de quesos caprinos y bovinos*. Torres, N. Chavez, M, López, N, Sanchez, V, Fili, M y Orozco, S. Hoja de información técnica Web INTA. 2018.
12. *Uso de bacterias lácticas nativas en el diseño de fermento láctico para la elaboración de quesos caprinos*. Torres, N; Chavez, M; Negri, L. Hoja de información técnica Web INTA. 2018.
13. *Procesos de innovación para el agregado de valor y comercialización en sistemas familiares de quesos artesanales de cabra en el Valle de Amblayo, Salta*. Chavez, M.F; Chavez, M; Bravo, G. Informe FONTAGRO. 2018
14. *Calidad de la Leche en elaboradores de quesos caprinos de Taco Ralo-Tucuman* Saldaño. S; Chavez, M; Sanchez, V; Mendez, R; Lasalle, E y Fernandez, J. Hoja de información N°INTA. 2019.
15. *Video1 (youtube): Característica del queso del Valle de Amblayo*. Edición: Nahuel Almada. FONTAGRO. 2019. Autores: Lopez, E; Chavez, M.F; Chavez, M; Lopez, N; Rios, P; Cuevas, R y Santos, A.
16. *Video 2 (youtube): principales mejoras tecnológicas en la actividad quesera del Valle de Amblayo*. Edición N. Almada. FONTAGRO. 2019. Autores: Lopez, E; Chavez, M.F; Chavez, M; Lopez, N; Rios, P; Cuevas, R y Santos, A
17. *Informe final Evaluación de riesgo de quesos artesanales elaborados con leche caprina (co autora)*. Autores: L. Del Castillo, R. Mendez, C. Dome, S. Cortez, I. Rubel, L. Mignio, M. Signorini, M. Nuñez, M. Chavez, N. Torres, S. Orozco y S. Saldaño. 2019. Red de seguridad Alimentaria CONICET. Link <https://rsa.conicet.gov.ar/wp-content/uploads/2019/09/INFORME-RSA-Evaluacion-de-riesgos-de-Quesos-Artesanales-Caprinos-AC.pdf>.

6) OTRAS ACTIVIDADES

1. Participación en Mesa técnica queso caprino interinstitucional Salta: aportes para la redacción de instrumentos SENASA para la Agricultura familiar. 2015.
2. 1er premio INNOVAR 2016 (MinCyT), categoría “Producto Innovador”, proyecto 19409 – Desarrollo tecnológico para obtención de leche caprina/bovina (equipo de tratamiento de leche)
3. Integrante de la mesa caprina de la secretaria de ganadería de la provincia de Jujuy. 2017-2018
4. Evaluación de proyecto del Fondo de Valorización Tecnológica (FVT) de INTA. Convocatoria 2018.
5. Evaluación proyectos CsyT de la provincia de Santa Fe. Convocatoria 2019.