

Dr. Roberto Julio Ceruti – Docente-investigador de UNL

Formación Académica:

Bioquímico. FBCB-UNL, Santa Fe, Argentina. Fecha de graduación: marzo 2008

Doctor en Química: FIQ-UNL, Santa Fe, Argentina. Fecha de graduación: marzo 2013

Tesis Doctoral: Desarrollo de flavor y estrategias para acelerar la maduración de quesos duros y/o semiduros argentinos. Tesis desarrollada en el instituto INTEC (CONICET-UNL). Santa Fe, Argentina.

Trabajo actual:

Jefe de Trabajos Prácticos interino dedicación exclusiva, cátedra de Preservación de Alimentos. FIQ-UNL, Santa Fe, Argentina

Experiencia en C y T:

Integrante de Proyectos CAID, PICT y PIP desde el año 2008 a la actualidad. Actualmente, director del proyecto "Elaboración de una bebida alcohólica a partir de la fermentación de lactosuero por levaduras". CAI+D 2016 (UNL).

Becario de CONICET y ANPCyT entre los años 2008 y 2017 (becario doctoral y postdoctoral de CONICET y becario postdoctoral de ANPCyT), con investigación en las áreas de Bioquímica de la maduración de quesos duros y en diversas estrategias de aprovechamiento de los componentes del lactosuero para la obtención de productos con alto valor agregado.

Actualmente, docente-Investigador (dedicación exclusiva) en el Instituto de Tecnología de Alimentos (ITA). FIQ-UNL. Santa Fe, Argentina

Producción científica de 9 artículos en revistas internacionales (5 como primer autor) y 20 trabajos en eventos científicos (9 de ellos como primer autor).

Perfil de investigador en

Scopus: <https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=55121805000>

ResearchGate: https://www.researchgate.net/profile/Ceruti_Roberto_Julio