

FACUNDO CUFFIA

DATOS PERSONALES

DNI | CUIL:	29.387.546 | 20-29387546-5
Fecha de Nacimiento:	13 de abril de 1982
Lugar de Nacimiento:	Santa Fe - Argentina
Estado Civil:	Divorciado
Domicilio:	Santa Fe 1356 – Sauce Viejo, Santa Fe, Argentina
Teléfono:	0342 - 155 198752 | 0342 - 4608946
E-Mail:	fcuffia@unl.edu.ar | facuffia@gmail.com

FORMACIÓN ACADÉMICA

Técnico Químico: Escuela Industrial Superior (FIQ-UNL).
Ingeniero en Alimentos: Facultad de Ingeniería Química (UNL).
Doctor en Tecnología Química: Facultad de Ingeniería Química (UNL).

TRAYECTORIA DOCENTE

Como Profesor Adjunto Dedicación Exclusiva Ordinario (Res. CD FIQ 310/21 y CS UNL 271/21) del Instituto de Tecnología de Alimentos (FIQ-UNL), formo parte de los planteles docentes de las asignaturas de grado: Análisis Sensorial de Alimentos, Introducción a las Ingeniarías, Industria de Procesos y Tecnología de los Alimentos, siendo responsable de la primera. Asimismo, soy miembro del cuerpo docente de las asignaturas de posgrado: Industrias Lácteas I: Ciencia y Tecnología Quesera, Análisis Sensorial, Química y Tecnología de Lácteos e Industrias Lácteas II, siendo responsable de las tres primeras. Finalmente me desempeño como profesor responsable del curso de grado *¨Sensory Analysis Course¨ (Ecole Nationale Supérieure des Sciences Agronomiques de Bordeaux Aquitaine, Agrocampus OUEST y Agro Paris Tech de Francia - Universidad Nacional del Litoral, Universidad Nacional del Noroeste de la Provincia de Buenos Aires y Universidad Nacional del Nordeste de Argentina)*

PRODUCCIÓN EN DOCENCIA

He confeccionado mas de cincuenta (50) apuntes de cátedra y materiales didácticos de temas teóricos y prácticos relacionados con las asignaturas: Formulación de Alimentos, Análisis Sensorial de Alimentos y Ciencias del Consumidor, Industria de Procesos, Industrias Lácteas, Cursos de Verano-Invierno y Capacitaciones, etre otros.

PRODUCCIÓN CIENTIFICA
Cuento con más de cuarenta (45) publicaciones en revistas internacionales con referato, y capítulos de libros; y más de sesenta y cinco (65) publicaciones y exposiciones de trabajos completos y resúmenes en proceedings o actas de congresos nacionales e internacionales.

PRODUCCIÓN TECNOLÓGICA
Acredito tres (3) patentes de invención concedidas, cinco (5) derechos de autor de producciones tecnológicas, seis (6) diseños registrados y treinta (30) informes técnicos derivados de la transferencia tecnológica industrial (Servicios Altamente Especializados a Terceros – SAT).

DIRECCIÓN DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO
Me desempeño y he desempeñado en diversos proyectos de I+D+I, siete (7) como director, uno (1) como codirector y mas de cuarenta (40) como integrante de grupo o investigador responsable.

CARGOS Y BECAS EN INVESTIGACIÓN
He sido Profesional Asistente de CONICET, me he desempeñado como Becario Doctoral del CONICET Tipo I y Tipo II, he recibido una Beca Posdoctoral de dicho organismo, he sido Investigador Asistente del CONICET y actualmente me despeño como Investigador Adjunto de dicho organismo.

PRODUCCIÓN EN EXTENSIÓN
Participé y participo de seis (6) proyectos de extensión y divulgación cientifica y he formado parte como miembro o responsable mas de treinta (30) actividades relacionadas a la tematica.

ACTUACIÓN PROFESIONAL
Integré el área Asesoramiento a Empresas, perteneciente el Centro de Transferencia de los Resultados de las Investigaciones (CETRI Litoral) y me he desempeñado como Coordinador General de la planta de procesamiento de leche ovina: ¨ *De la Escuela*¨.
He sido responsable en más de treinta (30) capacitaciones destinadas al personal de diferentes industrias.

ANTECEDENTES INSTITUCIONALES Y DE GESTIÓN
Soy Director de la Carrera de Ingeniería en Alimentos de la Facultad de Ingeniería Química desde el año 2022, Director de la Carrera de Licenciatura en Ciencias y Tecnología de Alimentos (FIQ-FBCB-FCA-FCV-CURA-CUG-UNL) desde el año 2022, miembro del comité académicos de la Especialización en Producción de Cerveza y Microcervecería, integrante de la Comisión Asesora del Programa UNL Accesible, de la Comisión de Becas de la UNL y de la Comisión de Seguridad, Higiene y Gestión Ambiental de la Facultad de Ingeniería Química de la UNL (Edificio Josué Gollán).
He sido Presidente de la Asociación Universitaria del Sector Alimentario (AUSAL) en el período (2022-2024), Director de Asuntos Estudiantiles (FIQ-UNL) durante el período 2010-2018, miembro de los comités académicos del Doctorado en Ingeniería en Alimentos, del Doctorado en Ciencia y tecnología de los Alimentos y de la Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos. He participado como Miembro de la Comisión de Becas de Tutorías de la Universidad Nacional del Litoral y me he desempeñado como Miembro del Núcleo Ejecutivo del Comité de Acreditación (CONEAU) de la carrera de Ingeniería en Alimentos de la Facultad de Ingeniería Química.
He sido Presidente del Comité de Seguridad del Instituto de Lactología Industrial y me he desempeñado en diferentes cargos en el centro de estudiantes y como consejero directivo de la Facultad de Ingeniería Química.

ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Fui Miembro del Comité Evaluador de Trabajos del Congreso Argentino de Ingeniería Química en el 2013, del Rally Latinoamericano de Innovación 2015, del Programa Becas CIN Estímulo a las Vocaciones Científicas, jurado de quince (15) tesis de grado y seis (6) de posgrado, de quince (15) concursos docentes y un (1) concurso no docente.

Soy editor de la revista Current Opinion in Food Science y formo parte del comité evaluador de artículos en las revistas Food Microbiology, Food Chemistry, Journal of Dairy Research, Food Science and Technology International, Annals of Agricultural Science, Latin American Applied Research, International Journal of Gastronomy and Food Science y Journal of Texture Studies.

FORMACIÓN DE RECURSOS HUMANOS

Me desempeñé y desempeño como Director de ocho (8) tesis finales de grado y 6 (seis) tesis finales de posgrado, codirigí una (1) pasantía interna de investigación en la FIQ (Cientibeca) y he dirigido/dirijo más de sesenta y cinco (65) alumnos en pasantías de investigación y desarrollo en empresas de la región.

PREMIOS Y DISTINCIONES

Premio Profesor Alfredo Manzullo 2019 - Academia Nacional de Agronomía y Veterinaria: Trabajo en función de la Salud Publica que ha desarrollado la RSA CONICET cumpliendo principios técnicos-científicos y sociales que expresan una salud integrada.

Mención Especial: *¨Innovación tecnológica para la incorporación de lactobacilos probióticos en quesos frescos de pasta hilada. Estudios de funcionalidad¨*; otorgado en la XXVI JJI Jornada de Jóvenes Investigadores de la Asociación del Grupo Montevideo. Año: 2018.

Mención Especial: *¨Impacto de la preparación y composición del fermento en los perfiles peptídicos y de fermentación de queso Reggianito¨*; otorgado en la XL Reunión del Capítulo Argentino de la Sociedad Latinoamericana de la Nutrición y del VII Congreso de Alimentos Siglo XXI. Año: 2017

Primer Lugar / Finalista – Categoría Alimentación por el proyecto: Queso Probiótico de Pasta Hilada. Programa Eureka – Desafío de Ideas – Canal Encuentro – Educ.ar. Año: 2016

Segundo Lugar - Mérito Científico por el trabajo: Desarrollo de un queso de pasta hilada como vehículo para bacterias probióticas. 6° Simposio en Ciencia y Tecnología de los Alimentos del Mercosur COSIMP. Año: 2016

Reconocimiento del Honorable Senado de la Nación Argentina al *Proyecto Tambo Ovino*. Año: 2008.

CONFERENCIAS Y PARTCIPACIÓN EN LA ORGANIZACIÓN DE EVENTOS

He participado en la organización y disertado en más de veinte (20) conferencias, cursos y eventos de ciencia, tecnología y extensión.

ASISTENCIA A CURSOS, JORNADAS, TALLERES Y SEMINARIOS

He asistido a más de setenta (70) congresos, cursos, jornadas, talleres, seminarios y workshops.