

CURRICULUM VITAE

Información personal

Nombre: María Eugenia Chulibert
Dirección: Rosario (Santa Fe), Argentina
Email: mechulibert@gmail.com
Celular: 341-6808629
Linkedin: [Link](#)
ORCID: 0000-0003-3121-4282



Educación

2017 – 2021 **Doctora en Ciencias Biomédicas**, Facultad de Ciencias Médicas (FCM), Universidad Nacional de Rosario (UNR), Rosario, Argentina
2019 – 2021 **Terapeuta Cognitivo Posracionalista**, Centro John Bowlby, Rosario, Argentina
2011 – 2016 **Licenciada en Nutrición**, Universidad del Centro Educativo Latinoamericano (UCEL), Rosario, Argentina

Experiencia laboral

2023 – Presente **Universidad del Centro Educativo Latinoamericano (UCEL)**, Rosario, Argentina
Profesora de Bioquímica, carrera: Licenciatura en Nutrición
Universidad Abierta Interamericana (UAI), Rosario, Argentina
Profesora de Bioquímica de la Nutrición, carrera: Licenciatura en Nutrición
Universidad Nacional Tecnológica, Rosario, Argentina
Docente de posgrado. Curso: La alimentación: una mirada integral
2017 – 2023 **Laboratorio de Biología Ósea, FCM, UNR**, Rosario, Argentina
Estudiante doctoral: Elaboración de una bebida a base de kéfir, cáscara de huevo y jugo de frutas, y valoración de la biodisponibilidad del calcio
Becaria doctoral del Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET) de Argentina
Co-tutor de varios cursos (ver libros a continuación)
Codirector de tesis de licenciatura en alimentos
Codirector de proyectos de laboratorio realizados por estudiantes de pregrado
2018 – 2021 **Centro de Estudios Superiores**, Rosario, Argentina
Docente de química biológica, carrera: Agente de Propaganda Médica
2018 – 2019 **UCEL, Facultad de Química**, Rosario, Argentina
Jefe de trabajos prácticos de Química Biológica y Nutrición, carrera: Ingeniería de los Alimentos

Otros antecedentes

- 2021 – Presente Miembro de la Sociedad Argentina de Nutrición (SAN) y de los grupos de investigación “Alimentos” y “Comportamiento Alimentario y Psicología”
- 2023 Disertante en el simposio “Modalidades de ayuno en función de los ritmos circadianos”, presentando “Ciclo circadiano molecular”, SAMENUT, Bs. As., Argentina
- 2022 Disertante en la jornada científica *online* “Alimentación, nutrición y su relación con los ritmos circadianos”, coordinador: Dr. Julio Montero. SAN
- 2019 Miembro jurado del Concurso de Alimentos Innovadores (CEAIR), UCEL, Rosario, Argentina
- 2019 Colaborador invitado de la Mesa Redonda “Hidratándonos saludablemente”. XXX Congreso Científico Argentino de Estudiantes de Medicina, Rosario, Argentina
- 2018 Colaborador invitado en el Simposio "Prebióticos y probióticos, su impacto en la salud humana y animal", presentando "Probióticos: un desafío para el mercado de alimentos", 36° Encuentro Científico Anual de la Sociedad de Biología de Cuyo, Mendoza, Argentina
- 2017 – 2019 Participación en actividad mensual de CONICET "Los científicos van a la escuela"

Formación complementaria

- Curso “Child Nutrition and Cooking”. Dirección: Dra. Maya Adam. Coursera. Stanford University. 2022.
- Curso “Stanford Introduction to Food and Health”. Dirección: Dra. Maya Adam. Coursera. Stanford University. 2022.
- Curso de posgrado: “Alimentos funcionales y compuestos bioactivos a partir de matrices vegetales. Uso sustentable y aplicaciones biotecnológicas”. 70 h. Modalidad virtual, teórico-práctico. Facultad de Ciencias Naturales e IML. Universidad Nacional de Tucumán, Santa Fe, Argentina. 2020.
- Curso “Obesidad y riesgo metabólico”. Dirección: Dr. Julio Montero. 36 h. Campus virtual Intramed. 2020.
- Curso de posgrado “Escuela de alimentos funcionales: de la idea a la aplicación”. 30 h. Facultad de Ingeniería Química. Universidad Nacional del Litoral, Santa Fe, Argentina. 2019.
- Curso de posgrado “Aplicaciones de bacterias lácticas, desde lo tradicional a lo moderno. Alimentos fermentados, nutraceúticos y seguridad alimentaria”. CERELA-CONICET. 45 h teórico. San Miguel de Tucumán, Argentina. 2019. Curso de posgrado “Los hongos, la salud humana, animal y vegetal y el ambiente”. Dirección: Dra. Clara Lopez. UNR. 2018.
- Curso de posgrado “Microorganismos funcionales: relevancia en salud y su aplicación tecnológica en bioproductos de interés para la industria alimentaria y farmacéutica”. CERELA-CONICET. 45 h teórico-práctico. San Miguel de Tucumán, Argentina. 2018.
- Curso “Uso de herramientas informáticas para la recopilación, análisis e interpretación de datos de interés en las ciencias biomédicas”. 5 módulos. Dirección: Dr. Alfredo Rigalli. FCM, UNR. 2016-2017.
- Curso “Química Biológica Avanzada para Investigadores del Área Biomédica”. 5 módulos. Dirección: Dr. Alfredo Rigalli. FCM, UNR. 2017-2018.
- Curso “Técnicas de estudio”. Edición 3. Dirección: Dr. Alfredo Rigalli. UNR. 2017.
- Curso “Fundamentos teóricos para auxiliares de laboratorio”. Dirección: Alfredo Rigalli. FCM, UNR. 2015-2016.

Curso “Formación de Recursos Humanos en Biología”. Cátedra de Biología, FCM, UNR. 2016.

Curso “Capacitación en Manejo de Bases de datos para el estudio de las Ciencias Biomédicas”. Laboratorio de Biología Ósea, FCM, UNR. 2016.

Curso “Conducta Infantil: signos de alarma en la consulta”. Campus virtual Intramed. Dirección: Dra Andrea Abadi. 2013.

Curso “Síndrome Metabólico en la infancia”. Campus virtual Intramed. Dirección: Dra. Claudia Ferrario. 2013.

Curso “Urgencias en salud mental y adicciones”. Dirección: Dr. Ricardo Heffel. FCM, UNR. 2015.

Curso “Bases bioquímicas y fisiológicas de la endocrinología”. Dirección: Dr. Alfredo Rigalli. FCM, UNR. 2012.

Producción científica

Artículos publicados

Panzitta MT, Pees Labory J, Anger VE, Chulibert ME, Mayer MA, Kalfaian L. Influencia del uso de redes sociales sobre la conformidad con la imagen corporal. *Actualización en Nutrición*. 2023, 24(2), 103-110. [Link](#)

Chulibert ME, Lupo M, Fina BL, et al. High free sugars content in regular and low-calorie sweetened beverages from the argentine market. *Revista Española de Nutrición Humana y Dietética*. 2022, 26(4), 246–254. [Link](#)

Chulibert ME, Barroso S, Fenoglio I, Lupo M, Rigalli A, Lombarte M. Comparación del contenido de sodio de alimentos del mercado argentino con el valor del rótulo nutricional. *Actualización en Nutrición*. 2022. 23(3): 146-53. [Link](#)

Chulibert ME, Casabonne C, Ramadán S, Rigalli A. Development of a calcium-fortified drink based on kefir, eggshell, citric fruits, and tap water. *Journal of Microbiology, Biotechnology and Food Science*. 2022, 11(6), e4418. [Link](#)

Chulibert ME, Lupo M, Fina BL, Olguin MC, Garcia F, Posadas M, Rigalli A, Lombarte M. Estimación de la ingesta de calcio y fosfato a partir de bebidas analcohólicas. *Actual. Osteol*. 2021, 17(2): 69-77. [Link](#)

Lupo M, Neira M, Chulibert ME, Vaquero S, Lombarte M. Use of fluoride for the measurement of bone remodelling in rats and human beings. *Fluoride*. 2020, 53(3): 477-482.

Chulibert ME, Ferrer A, Rigalli A. Effect of fermented milk with kefir grains on the in vitro demineralization of bovine tooth enamel. *Actual. Osteol*. 2019, 5(3): 205-213. [Link](#)

Capítulo de libro

Chulibert ME, Casabonne C, Ramadán S, Rigalli A. Evaluación del consumo y descripción del perfil de los consumidores de kefir. *Ciencia y Tecnología, Universidad Nacional de Quilmes*. 2021. ISBN: 978-987-558-759-5. [Link](#)

Libros

Lupo M, Rigalli A, et al. El agua potable: un enfoque biomédico. 2021, Rosario: Alfredo Rigalli. ISBN: 978-987-88-0853-6.

Chulibert ME. Guía teórico-práctica de Química Biológica para Agentes de Propaganda Médica. 2020, Rosario: Alfredo Rigalli. ISBN: 978-987-86-4148-5. [Link](#)

Rigalli A, Lupo M, et al. Fundamentos teórico-prácticos para auxiliares de laboratorio. 2º edición. 2020. Rosario: Alfredo Rigalli. ISBN: 978- 987-86-3304-6.

Rigalli A, Lupo M, Lombarte M, Chulibert ME, Lupión P. Uso de herramientas informáticas para la recopilación, análisis e interpretación de datos de interés en las Ciencias Biomédicas. Módulos 1-6. 2019-2020. Repositorio hipermedial UNR. [Link](#)

Poggiani A, Rigalli A, Badín J, Lejarza L, Lupo M, Chulibert ME, et al. Grandes temas de la carrera de medicina en 15 minutos. 1° edición. 2019. Rosario, Alfredo Rigalli. ISBN: 978-987-86-3228-5.

Rigalli A, Ferrer A, Balmaceda G, Lupo M, Chulibert ME. Química Biológica para las Ciencias Médicas Textos vs Vídeos. 2018. Rosario: Rigalli Alfredo. Libro impreso: ISBN: 978-987-42-9901-7. Libro digital (2017): ISBN: 978-987-42-4085-9.

Resúmenes publicados

Autor de 20 resúmenes presentados (en forma de póster) en congresos nacionales desde 2016 a la fecha.

Premio al mejor trabajo en el Área Biomédica en el Congreso de la Sociedad de Biología de Rosario, 2018.

Segundo premio en categoría Joven Investigador en el Concurso de Estudiantes de Alimentos Innovadores de Rosario, UCEL, 2016.

Idioma

Español: lengua materna

Inglés: nivel B2 del CEFR

Francés e italiano: nivel A2

Habilidades

Manejo avanzado de laboratorio bioquímico y microbiológico

Software R: modelado, análisis de datos uni y multivariado y, programación

Conocimiento de sistema operativo Linux y Windows