

CURRICULUM VITAE · MAYO 2026

Gustavo Luciano Adolfo Prieto Daher

Lic. en Nutrición | Tecnología de Alimentos |
Investigación Aplicada

Nutricionista graduado en la Universidad de Buenos Aires, con experiencia en alimentación institucional, docencia universitaria e investigación aplicada junto a INTA. Perfil orientado a calidad, inocuidad, análisis fisicoquímicos, GC-MS, desarrollo de productos e innovación alimentaria.

Ciudad Autónoma de Buenos Aires

+54 9 387 525 1292

gusta.035@gmail.com

prietodaher.gustavo@inta.gob.ar



INTA

Investigación en tecnología
de alimentos

UTN.BA

Maestría en Tecnología de
los Alimentos · próximo
inicio

VALOR DIFERENCIAL

Ciencia, instituciones,
docencia y datos

Perfil profesional

Profesional con enfoque interdisciplinario en nutrición, tecnología de alimentos e innovación aplicada. Su recorrido combina atención y seguimiento institucional, participación en proyectos científicos, docencia universitaria y herramientas digitales aplicadas al análisis técnico.

DIC. 2024 · ACTUALIDAD

Becario Profesional de Investigación · Instituto de Tecnología de Alimentos, INTA

Participación en investigación aplicada en tecnología de alimentos, diseño experimental, evaluación de propiedades fisicoquímicas y análisis mediante GC-MS.

DIC. 2022 · ACTUALIDAD

Nutricionista · Gendarmería Nacional Argentina

Atención nutricional y seguimiento alimentario institucional, con planificación, acompañamiento profesional y continuidad operativa.

ENE. 2022 · MAY. 2025

Nutricionista · Geriátrico privado

Planificación alimentaria y seguimiento nutricional institucional para población adulta mayor, articulando criterios clínicos y funcionamiento cotidiano.

2019 · ACTUALIDAD

Docencia universitaria · Carrera de Nutrición, UBA

Ayudante de Primera en Informática desde 2021. Ayudante de Segunda en Dietoterapia del Adulto entre 2019 y 2021.

INTA - UNAHUR · PID-UI 2026

Impresión 3D de alimentos: nueva dimensión en productos frutihortícolas

Participación como becario profesional en el desarrollo y evaluación de matrices alimentarias para impresión 3D, incluyendo análisis fisicoquímicos y optimización de procesos.

UBACYT

Software y nutrición

Análisis, desarrollo y validación de herramientas informáticas aplicadas a las ciencias de la nutrición.

CLAICA 2026

Agua activada por plasma y calidad de productos cárnicos curados

Póster sobre parámetros tecnológicos y atributos de calidad en productos cárnicos curados.

CYTAL 2025

Agua activada por plasma como fuente de nitrito

Póster presentado en el XIX Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos.

Competencias técnicas

Tecnología de alimentos

Calidad e inocuidad

Análisis fisicoquímicos

GC-MS

Desarrollo de productos

Tecnología cárnica

Investigación aplicada

Trabajo interdisciplinario

Formación académica

2026 · PRÓXIMO INICIO

Maestría en Tecnología de los Alimentos

Universidad Tecnológica Nacional,
Facultad Regional Buenos Aires.

2021

Licenciatura en Nutrición

Facultad de Medicina, Universidad de
Buenos Aires.

2023

Tramo de Formación Pedagógica

Universidad FASTA.

Cursos y capacitaciones

- Introducción a la Cromatografía de Gases Acoplada a Espectrometría de Masas · Jenck S.A. · 2025
- Introducción a Cromatografía de Gases · Jenck S.A. · 2025
- Columnas de GC · Jenck S.A. · 2025
- Calidad de Canales y Carnes · Universidad Nacional de Tucumán · 2025
- Data Science con R y Python · EANT · 2021
- Fundamentos del Machine Learning · EANT · 2020
- Inglés técnico para lectura de bibliografía científica

Perfil objetivo

Equipos de investigación, calidad, desarrollo e innovación alimentaria que busquen un profesional con base nutricional, criterio técnico, manejo de información científica y experiencia en contextos reales de prestación alimentaria.