

Daniel Caporaletti

Curriculum Vitae

Emprendedor, científico, innovador, gestor y consultor. Diseñador de plantas productivas automatizadas para cultivos industriales de insectos y sus productos (escala 500 a 4000m²).

Datos personales.

Educación:

- Licenciado en Biología, FCEN-UBA, biólogo.
- Doctorado en ciencias químicas Instituto Leloir - Buenos Aires (1999-2006), sin defensa de tesis.



CEO de entoHarinas Argentinas SAS, empresa fundada para el escalado industrial de los cultivos de Mosca Soldado Negra (*Hermetia Ilucens*).

Dirección de Micro emprendimiento 2006 a la fecha, Grillos Capos:

Bioterio de insectos con producción piloto de insectos a escala 200m² (Boedo-Caba).

Funciona desde el 2006, junto a un equipo de trabajo de 10 profesionales. Nos dedicamos a la cría de *Tenebrio Molitor*, *Zophoba Morio*, *Gryllus assimilis* y *Blaptica dubia* para alimentación animal, y realizamos experiencias exitosas de cultivo de otras 7 especies de insectos. Tenemos diseñado el protocolo para la cría de mosca soldado negra (*Hermetia ilucens*), la cenicienta del momento, con innovaciones propias. Desde el 2015 a la actualidad, a la expectativa de la inminente regulación, desarrollamos productos de insectos pasteurizados, congelados, deshidratados y harinas o polvos, tanto para consumo humano y/o animal. También desarrollamos bioinsumos (*insect frass*), originados en la cama de los insectos. Nuestra producción actual a escala piloto produce 2 toneladas y 3 millones de insectos al año. Tenemos diseñada la planta tipo para producir de 300 a 1500 toneladas al año, en escala de 1500m², y esperamos concertar con inversores para la construcción de la versión 1.0 el año próximo. Será totalmente automatizada en 3 etapas:

1. el tratamiento térmico y preparación de los sustratos (descartes orgánicos varios, vegetales y animales),
2. los cultivos de insectos y
3. la industrialización, procesamiento y packaging de esta materia prima y sus productos que puede llegar hasta góndola y/o exportación directamente.

Esta iniciativa se enmarca en la fundación de una nueva empresa: EntoHarinas Argentina S.A.S. También realizamos consultorías.

Desde el 2015 venimos trabajando junto con investigadores, docentes y gestores en la regulación de la producción de insectos y sus productos. Participo activamente en una red de colaboración horizontal junto con INAL-ANMAT, SENASA, CoNaI, MAGyP, INTI, INTA, CIDCA-Conicet, UADE, CIATI y RSA-Conicet, entre otros.



Índice:

1. [Gestión de normativa](#) para la producción de insectos y sus productos para consumo humano y animal.
2. [Innovación](#) (I+D+i).
3. [Divulgación](#).
4. [Publicaciones](#).
5. [Consultoría](#).
6. Grillos Capos: [entrenamiento](#) y dirección de profesionales y futuros profesionales.
7. Grillos Capos: puesta a punto de la producción y generación de [manuales de buenas prácticas](#), POES y normas HACCP para insectos y sus productos.
8. Grillos Capos: [servicios](#) a universidades, laboratorios, zoológicos y museos.
9. [Estudios de doctorado](#) en Ciencias Químicas- Instituto Leloir – Conicet.
10. [Experiencias previas](#).
11. [Deportes](#).



1. Gestión de la normativa para la producción de insectos y sus productos para consumo humano y animal.

- (2024) Participación en la redacción del [capítulo XXXIV- ESTABLECIMIENTOS ELABORADORES DE PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS DERIVADOS DE INSECTOS](#), parte del reglamento de inspección 4238/1968 de la Dirección de Inocuidad y Calidad Alimentaria (DNICA-SENASA) para establecimientos de producción animal. Colaboraron el Dr. Gabriel Arp (CIDCA-Conicet-La Plata) y la veterinaria Ángela Gentile.
- (2022) [Producción de insectos para consumo humano](#). Descripción de procesos y perfil de riesgo. Informe presentado por pedido de SENASA ([presentación](#)) a la Red de Seguridad Alimentaria – CONICET. [Evento](#) anual de la Red de Seguridad Alimentaria del CONICET.
- (2019) [Polvo de Grillo](#). Informe presentado a la Comisión Nacional de Alimentos para inclusión de un nuevo capítulo en el Código Alimentario Argentino: “Insectos comestibles y sus productos”.
- (2023) Escritura de propuesta para un nuevo capítulo a ser incluido en el Decreto 4238/1968 SENASA que regula el procesamiento industrial y la inocuidad y seguridad alimentaria de las materias primas de origen animal en Argentina. Titulado: “[PRODUCCIÓN DE INSECTOS PARA CONSUMO Y SUS DERIVADOS](#)”, fue escrito junto con el Dr. Gabriel Arp (CIDCA-Conicet) y la vet. Ángela Gentile (DNICA-SENASA). Se inspira en el [esquema productivo](#) típico y original de las producciones de insectos. [Índice](#). Este capítulo fue diseñado según la normativa internacional ([1](#), [2](#), [3](#), [4](#), [5](#), [6](#), [7](#), [8](#), [9](#), [10](#), [11](#)).
- (2022) Co-fundador de la Cámara Argentina de Productores de Insectos para consumo Humano y Animal (CAPICHA), junto a las empresas [PROCENS](#), [Mosquita Feed](#) y [Chepulines Argentina](#). Hoy en plena adscripción de nuevos miembros.
- (2024) [Carta abierta al SENASA](#) y a la secretaria de Bioeconomía. Coordinación de la reunión de investigadores y gestores con ing. Jorge Gran y equipo de la Dirección Nacional de Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (DNICA) en referencia a las observaciones presentadas a la normativa en [consulta pública](#), que excluyó y prohibió injustificadamente el consumo humano de insectos, limitándolo a consumo animal. Capítulo [CAPITULO XXXIV 34. ESTABLECIMIENTOS ELABORADORES DE PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS DERIVADOS DE INSECTOS](#) – decreto [4238/1968](#), en revisión e inminente publicación. [Observaciones](#) de grupo de investigadores y especialistas *ad hoc*.
- (2023) Co-organizador y disertante en el primer “[Encuentro Nacional de la Cadena de Valor de Insectos para Consumo](#)” el 17 de abril de 2023 en SENASA. Además del anfitrión participaron el Ministerio de Producción, el Ministerio de Agroindustria y la Cámara Argentina de Productores de Insectos para Consumo Humano y Animal



(CAPICHA). Publiqué un artículo en redes sociales en relación al trabajo previo que nos llevó a este punto: "[El camino regulatorio de la industria de los insectos para consumo humano y animal.](#)"

2. Innovación (I+D+i).

- (2026) Co diseño de una planta modular de 800m² para el escalado de los cultivos de Mosca Soldado Negra (MSN). Del mismo proyecto participan ing. Agustín Roca ([Roca ingeniería](#)), Mariano D'Angelo ([Banglass Argentina](#)), Lic. Sofía Katzin ([Flymumma](#)), Dra. Graciela Quintana (IMYZA-INTA) y Dr. Alejandro Parola ([CEPS consultores](#), arquitectura y adecuación a normativa SENASA). Gestiones para instalación de plantas piloto en las localidades de Las Heras y [Las Flores](#) (Pcia de Buenos Aires).
- (2026) Co diseño de patente de cinta transportadora para cultivo industrial de larvas de MSN junto con Agustín Roca ([Roca ingeniería](#)).
- (2025) CEO y Fundador de [entoHarinas Argentinas SAS](#) para el escalado de la producción de MSN.
- (2024) Primer premio en el concurso CIATI, [alimentación del futuro](#) : "larvas de zophoba deshidratadas, tostadas y condimentadas", participando en la categoría **Snacks Salados**. [Desarrollo de alimentos](#) congelados, deshidratados, en polvo, premezclas y cocidos, envasados *ready to eat* para consumo humano y animal. Snacks y colaciones ([15](#)).
- (2024) [Síntesis de harina de grillos](#) analizada por la red de laboratorios UBATEC-SENASA, que resultó en "APTO CALIDAD ALIMENTARIA".
- (2023) [Desarrollo de bioinsumos](#) de insectos, orgánicos y sustentables, aplicados en cultivos y pasturas. Presentado en el concurso [PROBIAAR](#) (SAGyP).
- (2022) Colaboración con Dr. Gabriel Arp LIAFaS - CIDCA (UNLP-CONICET-CIC). "Obtención y caracterización de harina de *Gryllus assimilis*". Analizar la influencia de la incorporación de harina grillo en la elaboración y la calidad de panificados a base de harina de trigo. Evaluación de almacenamiento.
- (2019) Colaboración con UTN (BA). [Cuantificación de las emisiones de GEIs](#) en dos especies de insectos comestibles (*Gryllus assimilis* y *Blaptica dubia*): análisis del efecto de la dieta.
- (2018) Colaboración con INTI-INTA para el proyecto "Obtención de proteínas a partir de insectos comestibles para su aplicación en alimentos" ([11](#), [12](#)).
- (2015-2022) Colaboración con el emprendimiento [Chepulines Argentina](#) de Rodrigo Llauradó entre lo que se destacan los productos de grillos deshidratados, sal de grillos y nachos aptos para celíacos sintetizados con harina de maíz +harina de grillos.
- (2017) Participamos de la edición de [Innovar 2017](#)- (MinCyT), en Tecnópolis. Con grillos en chocolate y sorrentinos de grillo. Asimismo participamos de las ediciones de [innovar 2019](#) e [innovar 2011](#).
- (2015) Colaboración con UADE para el [proyecto final de ingeniería](#) (PFI) "Uso de *Gryllus assimilis* para el desarrollo de alimentos con materia prima no convencional". Colaboraciones en otros dos PFI posteriores. La carrera de ingeniería en alimentos (UADE), en ese momento a cargo de ing. Martín Piña, fue la primera en incorporar insectos en su currícula.



3. Divulgación.

Exposiciones y publicaciones seleccionadas:

- (2025) Reportaje de Carlos Becco en la [2da temporada de “de Villanos a Héroes” \(17\)](#).
- (2025) Participación del III [Congreso Mundial de Bioeconomía](#) – Agregado de Valor en origen (16).
- (2025) Organización del Simposio Latinoamericano de BSF: “**Mosca soldado negra (Hermetia ilucens): el futuro en alimentación animal**”. Son 5 charlas de referentes internacionales presentadas por la Dra. Andrea Oviedo en el marco del XII Congreso Argentino de Entomología. Cada exposición dura 20 min + preguntas.

PROGRAMA Y LINKS:

- Evoy Milioli Zaniboni (Alfally, Brasil) [De la Teoría a la Práctica: Experiencias en la Cría y Producción de MSN](#).
- Daniel Caporaletti (Entoharinas Argentinas) [Escalado de la producción utilizando cintas transportadoras](#).
- Matheus Volkmann (Meruoca, Brasil) [El potencial de Hermetia ilucens Frass como Biofertilizante](#).
- Gerardo Bluske (By Bug, Chile) [Desbloqueando el potencial de la mosca soldado negro](#).
- Sofía Katzin (Flymumma, Australia) [Un solo modelo no sirve para todas las realidades de MSN](#).

- (2026) Colaboración con el programa [MasterChef \(Telefé\)](#), donde los concursantes famosos aprenden alta cocina de la mano de tres chefs internacionales: Donato de Santis, Germán Martitegui y Damián Betular. Durante 6 meses, asesoramos a la producción para experimentar recetas con nuestros grillos y zophobas antes de incorporarlos a las preparaciones de los 8 concursantes. Dato interesante: la ganadora, Sofía Gonet, preparó una mayonesa con aceite de Zophoba morio, cuya composición es similar al aceite de oliva (rico en ácido oleico y linoleico, omega 9 y 6).
- (2024) [Reportaje con Nora Bar](#) acerca del premio recibido por CIATI (Neuquén) por un desarrollo de snacks a base de insectos para consumo humano.
- (2024) “Insectos: Argentina es el único país del mundo que prohíbe su consumo”, entrevista para [Radio Belgrano](#), con Gabriel Russo en "Comunas AM".
- (2023) “Producción de Proteínas a partir de Insectos. Una Nueva Ventana Productiva”, Entrevista para [Novotecnología](#), con Eduardo Cassullo.
- (2020) “¿Harina de grillos para comer?”, La Repregunta Con Luciana Vázquez- [La Nación +](#).
- (2020) "El futuro de la comida", Informe de [Telenoche -Canal 13](#).
- (2019) "¿Los argentinos comeremos grillos?", [Telenuve –Noticiero](#).
- (2019) "La Revolución de los alimentos: el futuro ya llegó a la mesa de los argentinos.", [La Nación](#)- Sección Economía.
- (2019) "¿Se animaría a comer grillos fritos y bombones de larva?", [Clarín, Revista Viva](#).
- (2019) “Desarrollo de harina de grillo para consumo humano”, [Telam](#).
- (2019) Entrevista para Radio La Red - AM 910, [Fantino 910](#), Conducción Cali Fidalgo. Co-invitado Martín Piña Director de la carrera de Ingeniería en Alimentos de la UADE.
- (2019) "Argentina investiga potencial de grillos como alimento humano", [Xinhua News Español](#).
- (2018) Snacks de grillos, Recreo Diario, [Canal 13 – Rosario](#).
- (2017) [Grillos cocineros](#), de producción propia.



- (2017) Productos de la carrera de ingeniería en alimentos (UADE) en [Cocineros Argentinos](#).
- (2015) Nuestras especies en el bioterio y el proyecto para consumo humano, Entrevista para [Xhinuá](#). (42k visitas)
- (2010) [Grillos Capos](#) en sus inicios. (62k visitas)
- Más entrevistas y eventos de divulgación en http://www.grilloscapos.com.ar/sobre_grillos_capos2.htm#harina .

4. Publicaciones.

- (2024) Carta abierta al [SENASA](#).
- (2023) [Propuesta de CAPITULO XXXIV](#), reglamento 4238/1968 SENASA: "PRODUCCIÓN DE INSECTOS PARA CONSUMO Y SUS DERIVADOS."
- (2023) Congresso Brasileiro de Insetos Alimentícios e Tecnologias Associadas, [Insectec2023](#), Campinas, Brasil: Disertante invitado: "El estado regulatorio de la producción de insectos para consumo humano y animal en Argentina". Vet Angela Gentile (DNICA-SENASA) , Dr. Gabriel Arp (CIDCA-Conicet), Dr Juan Oteiza (CIATI, Neuquen), Lic Daniel Caporaletti el at.
- (2023) [El camino regulatorio de la industria de los insectos para consumo humano y animal](#). Publicado en engormix.
- (2022) "Producción de insectos para consumo humano. Descripción de procesos y perfil de riesgo." [Red de Seguridad Alimentaria – CONICET](#).
- (2021) Desarrollo de polvo de grillo y regulación del consumo humano de alimentos a base de insectos en argentina. [Congreso Latinoamericano de Insectos Comestibles \(CLIA2021\)](#).
- (2019) [Informe Polvo de Grillos](#), sentando un precedente de colaboración horizontal junto entre INAL-ANMAT, SENASA, CoNaI, MAGyP, INTI, INTA y UADE.
- (2019) "Alimentarse con insectos, avances en fuentes no convencionales de nutrientes", [Secretaría de Agroindustria MinPyT](#).
- (2019) [ExpoAlimentarte](#) (UADE). Presentación de poster.
- Publicaciones del [Doctorado](#) (con referato).

5. Consultoría.

Para satisfacer una demanda creciente de conocimiento por parte de futuros productores de insectos, y aprovechando 24 años de experiencia en producción y puesta a punto de cultivos de insectos, ofrezco consultoría integral. Esto incluye:

- Asesoramiento sobre la/s especie/s de insectos a cultivar en función del sustrato local disponible.
- Plano de planta adaptado a las necesidades y requerimientos de las especies y el sustrato a bioconvertir.
- Manuales de buenas prácticas y HACCP adaptados a cada nueva planta/proceso.
- Puesta en marcha de las automatizaciones necesarias.
- Entrenamiento del personal.



- Contacto semanal desde el inicio de obra, el desarrollo de los primeros lotes de producción y el crecimiento del proyecto hasta llegar a su punto de equilibrio o durante los primeros 3 años desde la firma del contrato de consultoría.
- Desarrollo de productos a partir de la materia prima de insectos, para consumo humano o animal, adaptados a las necesidades del mercado y complementando/cooperando con otros productos de emprendimientos similares. Directo a góndola y/o exportación.

Además todos los emprendedores y empresas que ingresen a este sistema de consultoría integral para cría de insectos y producción alimentaria, serán partícipes de acciones de la empresa EntoHarinas Argentinas S.A.S. que proyecta la construcción una primera versión de planta automatizada (1500m², 1.0). Se busca de esta manera optimizar la bioconversión de residuos en proteína y alimentos nutritivos, en un esquema de economía circular. El entrenamiento de operarios calificados en el manejo de la mecánica de producción, cierra el objetivo de triple impacto de esta nueva industria.

Algunos detalles preliminares del plan de negocios se presentaron en el programa “[Escalar el impacto, MAYMA-Galicia](#)” (2022). También en el reportaje realizado por el Dr. Eduardo Cassullo, director del [postgrado de Gestión de la Innovación](#) (FCE-UBA).

6. Grillos Capos: entrenamiento y dirección de profesionales y futuros profesionales.

Durante estos más de 24 años de experiencia y desarrollo se entrenaron y aportaron a la generación de conocimiento y puesta a punto de procesos más de 60 profesionales algunos en su condición de empleados ([13](#), [15](#)) y otros como colaboradores o aliados externos. Los manuales los desarrollamos para facilitar la curva de aprendizaje en técnicas de manejo a granel de insectos y sus productos, y nuevos manuales deberán ser desarrollados para compatibilizar el trabajo humano y la automatización proyectada.

7. Grillos Capos: puesta a punto de la producción y generación de manuales de buenas prácticas, POES y normas HACCP para insectos y sus productos.

En lo personal estoy entrenado (y entreno a mis colaboradores) en plasmar en manuales de uso interno y registros periódicos y rutinarios, sujetos a derecho industrial, de todas las puestas a punto y conclusiones que obtuvimos estos años valiéndonos del método científico. El objetivo no es solo cumplir con el enunciado de siglas tales como BPM, POES o HACCP sino que el equipo de trabajo entienda cuales son los cuellos de botella y los puntos críticos del control de procesos en la generación de productos alimentarios inocuos, trazables y de calidad.

Como antecedentes no sujetos a derechos industriales, publicados, podemos citar:

- Manual de Buenas Prácticas para la Cría de Grillo, escrito para a pedido del INAL-ANMAT en el marco del informe “Polvo de Grillo”.
- [Tareas en planta](#) piloto escala 200m², Grillos Capos, Boedo-CABA.



- [Plano de planta](#) inicial desarrollado en 2012, subsecuentemente perfeccionado a la fecha, que incluye simulación de la dinámica de flujo de materia orgánica desde su entrada, su biotransformación y su procesamiento industrial hasta producto terminado y subproductos, tales como el *insect frass* (bioinsumo para agricultura). Denominamos este diseño biorreactor entomológico.

8. Grillos Capos: servicios a universidades, laboratorios, zoológicos y museos.

Durante estos años realizamos servicios a organizaciones gubernamentales y/o privadas proveyendo una materia prima única en Argentina que aportó en proyectos de investigación, conservación y desarrollo. Tanto en el producto de insecto vivo como congelado, harina o deshidratado ([14](#)).



9. Estudios de doctorado en Ciencias Químicas- Instituto Leloir – Conicet.

1999-2006 **Estudios de Doctorado en Ciencias Químicas** en el [Instituto Leloir](#), Facultad de Ciencias Exactas y Naturales, Universidad de Buenos Aires. Título: "Activación no reductiva de la Fructosa-1,6-bifosfatasa por la 2 Cys Peroxirredoxina: el rol de la glutacionilación en cisteína". Especialización en estructura, función y bioquímica de proteínas - química redox de cisteínas. Parte experimental terminada. Director: Dr. [Ricardo A. Wolosiuk](#).

Manejo de técnicas de laboratorio.

- Espectrometría de masa de péptidos a proteína por MALDI TOF MS/MS.
- Purificación de proteínas. HPLC/FPLC. Filtración por gel, cromatografía de afinidad, columnas de fase reversa,...
- Espectrometría de absorción, fluorescencia y dicroísmo circular. Light Scattering. Cristalización de proteínas.
- Técnicas de ADN recombinante. Mutagénesis sitio dirigida de proteínas.
- Cultivo celular de líneas celulares eucariotas.
- Bioinformática.

PUBLICACIONES

- **Caporaletti D**, D'Alessio A, Rodriguez-Suarez R, Senn A, Duek P, Wolosiuk RA. Non-reductive modulation of chloroplast fructose-1,6-bisphosphatase by 2-Cys peroxiredoxin. [\(2007\) *Biochemical and Biophysical Research Communications*, 355: 722-727.](#)

- Aran M, **Caporaletti D**, Senn A, Iñon MT, Wolosiuk RA. ATP-dependent modulation and autophosphorylation of rapeseed 2-Cys peroxiredoxin. [FEBS J. 2008 Apr;275\(7\):1450-63.](#)

EXPERIENCIAS EN LABORATORIO COMO ESTUDIANTE

1999-2001 Bajo la dirección del Dr. Ricardo Wolosiuk, Fundación Leloir. Proyecto: "Purificación y caracterización bioquímica de la 2Cys-Peroxirredoxina de plantas superiores. Clonado de la enzima recombinante y mutagénesis sitio dirigida"



1998 Cultivo de líneas celulares establecidas. Bajo la dirección de Dra. Elisa Bal de Kier Joffé y Dr. Julio Aguirre-Guisso, Departamento de inmunología, hospital 'Angel H. Roffo'.

BECAS CON CONCURSO DE ANTECEDENTES

- 2002-2006 Beca de Doctorado otorgada por el Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET).
- 2000-2002 Beca de Doctorado otorgada por la Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica (ANPCyT).
- 2005 Beca de estadía otorgada por el comité organizador del Congreso de '*Redoxins and Related Proteins*', 26-30 de junio, 2005, Aussois, Francia.
- 2001-2002 Beca 'Juan Campomar' al mérito en el marco de la materia *Química Biológica IIA* otorgada por el IIB-Fundación Instituto Leloir.

CONGRESOS INTERNACIONALES

- **Caporaletti DE**, D'Alessio AC, Rodriguez-Suarez RJ, Senn A, Duek P, Wolosiuk RA. Non-reductive activation of chloroplast fructose-1,6-bisphosphatase by 2-Cys Peroxiredoxin. Redoxins and related proteins Meeting, 26-30 June, **2005**, Aussois, France. Poster Presentation oral.
- Caporaletti DE**; Aran M; Girotti MR; Llera AS; Wolosiuk RA. Rapeseed (*Brassica napus*) 2-Cys Peroxiredoxin: Sequencing of native and recombinant forms and post-translational modifications. 1st Annual Iberoamerican Proteomic Congress (LAHUPO), June 27-30, **2007**. Buenos Aires, Argentina. Poster presentation.
- **Caporaletti DE**, Girotti MR, Moreno S, Llera AS. Improving recovery of manual trypsin in-gel digestion for high-throughput protein identification by MALDI TOF-TOF based proteomics. 1st Annual Iberoamerican Proteomic Congress (LAHUPO), June 27-30, **2007**. Buenos Aires, Argentina. Poster presentation.
- Wolosiuk RA; D'Alessio AC; **Caporaletti DE**; Duek P; Rodriguez-Suarez R. Rapeseed chloroplast 2-Cys Peroxiredoxin. Modulation of chloroplast fructose-1,6-bisphosphatase activity. Federation of European Biochemical Societies (FEBS), 30 June-5 July, **2001**, Lisbon, Portugal. Oral Presentation.

CONGRESOS NACIONALES



- **Caporaletti DE**, Aran M, Wolosiuk RA. 2-Cys Peroxiredoxin glutathionylation is involved in Fructose-1,6-bisphosphatase Activation. *Argentine Society of Biochemical Research (SAIB) XLII Annual Meeting, 2006*. Poster presentation.
- Aran M, **Caporaletti DE**, Senn A, Etchegoyen JI, Tellez de Iñon MT, Wolosiuk RA. ATP Modulates peroxidase activity and elicits Autophosphorylation of rapeseed 2-Cys Peroxiredoxin. *SAIB XLII Annual Meeting, 2006*. Poster presentation.
- Aran M, Etchegoyen JI, **Caporaletti DE**, Senn A, Tellez de Iñon MT, Wolosiuk RA. Modulation of chloroplast 2-Cys Peroxiredoxin activities by nucleotides. *SAIB XLI Annual Meeting, 2005*. Oral communication.
- Wolosiuk RA, **Caporaletti DE**, Aran M; Senn A, Stolowicz F, Mora-García S. Multi-functionality in enzymatic regulation. Activation of chloroplast Fructose-1,6-bisphosphatase by Thioredoxin and Peroxiredoxin. SAIC-SAI-SAFE-SAB-SAN-SAF (Several Biomedical Societies), **2004**. Oral communication.
- Aran M, Craig P, **Caporaletti DE**, Senn A, Wolosiuk RA. Chloroplast 2-Cys Peroxiredoxin. Modulation of Chaperone activity by dithiothreitol and ATP-Mg²⁺. *SAIB XXX Annual Meeting, 2004*. Oral communication.
- Aran M, Senn A, **Caporaletti DE**, Wolosiuk RA. Tolerance of *Escherichia coli* Cells Transformed with Chloroplast 2-Cys Peroxiredoxin to oxidative stress. *SAIB XXIX Annual Meeting, 2003*. Poster presentation.
- **Caporaletti DE**, Senn A, D'Alessio AC, Wolosiuk RA. The non-reductive activation of chloroplast fructose-1,6-bisphosphatase by 2-Cys Peroxiredoxin involves the 170's loop. *SAIB XXVIII Annual Meeting, 2002*. Oral communication.
- **Caporaletti DE**, D'Alessio AC, Wolosiuk RA. Rapeseed Chloroplast 2-Cys Peroxiredoxin stimulates the activity of chloroplast fructose-1,6-bisphosphatase. *SAIB XXVII Annual Meeting, 2001*. Poster presentation.
- D'Alessio AC, **Caporaletti DE**, Duek P, Rodriguez-Suarez R, Wolosiuk RA. Purification and characterization of 2-Cys Peroxiredoxin from rapeseed leaves (*Brassica napus*). *SAIB XXVI Annual Meeting, 2000*. Poster presentation.

SECUENCIA ORIGINAL DEPOSITADA EN EL NCBI

Brassica napus 2-Cys Peroxiredoxin mRNA, complete cds; nuclear gene for chloroplast product. D'Alessio AC, **Caporaletti DE**, Duek P, Rodriguez-Suarez RJ, Wolosiuk RA. Nucleotide Sequence Accession No. [AF311863](#); Protein Sequence Accession No. [AAG30570](#).

PRINCIPALES CURSOS DE POSGRADO



- Understanding Pulse Sequences in Modern Protein NMR. 9-15 November, **2006**. School of Pharmacy and Biochemistry, Rosario National University.
- Methods for the conformational study of proteins. 1-25 September, **2006**. School of Pharmacy and Biochemistry, University of Buenos Aires.
- Mass Spectrometry of Macromolecules. 4-18 October **2004**. Department of Organic Chemistry, School of Exact and Natural Sciences, University of Buenos Aires.
- Crystallography of Macromolecules. 22 March-6 April, **2004**. Leloir Institute, University of Buenos Aires.
- Advanced Biological Chemistry. 1 May-30 July, **2001**. Leloir Institute, University of Buenos Aires.
- Selected topics in Biological Chemistry and Cellular Biology: Signal Transduction. 5 March-30 April, **2001**. Leloir Institute, University of Buenos Aires.

10. Experiencias previas.

TÉCNICO del CEQUIBIEM: SERVICIO PARA EMPRESAS Y UNIVERSIDADES.

2006-2008 En el 2006 fui convocado por la doctora [Silvia Moreno](#) para la puesta a punto del servicio del [Centro de Estudios Químicos y Biológicos por Espectrometría de Masa MALDI TOF-TOF \(CEQUIBIEM\)](#). Se reciben muestras de péptidos y proteínas desconocidas, en bajas concentraciones ("spots" de geles mono o bidimensionales típicamente). Logramos identificar en ese período una alta proporción de las muestras recibidas, valiéndonos de tecnología de vanguardia (espectrómetro MALDI-TOF/TOF provisto por [BRUKER DALTONICS](#)). Cabe destacar que este fue el primer equipo esta clase instalado en Argentina, con la posibilidad de secuenciar péptidos por espectrometría de masa en tándem (TOF/TOF) y posterior análisis bioinformático. El servicio fue continuado exitosamente por la [doctora Pía Valacco](#).

EXPERIENCIA DOCENTE

2005 Ayudante de primera en la materia Biología, Cátedra Diackovezky, Ciclo Básico Común, UBA.

LABORES EN BIBLIOTECA "LUIS F. LELOIR"-FCEN-UBA.



1995-1997 Como estudiante trabajé en la hemeroteca de la biblioteca 'Luis F. Leloir'-FCEN-UBA desarrollando entre otras tareas búsquedas científicas bibliográficas para investigadores.

Programación.

Programo en BASIC desde los 11 años, actualmente programo en Phyton, Scratch y VBA excel donde desarrolle el programa de contabilidad y facturación (*easy to use*) de mi empresa, Grillos Capos (200hrs de programación).

11. Deportes.

- Futbol amateur: selección CBC-UBA, campeonato interno FCEN-UBA, liga de fútbol inter countries zona norte (CC El Moro), liga FACCMA (Sholem Aleijem).
- Waterpolo liga B (Imperio Juniors).
- Kayakista aficionado.



DATOS PERSONALES

Fecha de nacimiento: 19-03-1973

DNI: 23.326.026

CUIL: 20-23326026-7

Teléfono personal / whatsapp: +54-11-6251.7090

Dirección: Angel Gallardo 782- piso 9- Ciudad Autónoma de Buenos Aires. CP 1405.

e-mail: dcaporaletti@gmail.com

Página: http://www.grilloscapos.com.ar/sobre_grillos_capos2.htm

Instagram: <https://www.instagram.com/grilloscapos/>