

INSTITUTO TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

MEMORIA 2020

Abril 2021

Memoria 2020

INDICE

01. INTRODUCCIÓN.	Pág. 03
02. LISTADO DE PROYECTOS INTA	Pág. 04
03. LISTADO DE PROYECTOS CON SUBSIDIOS EXTRAPRESUPUESTARIOS	Pág. 06
04. PUBLICACIONES y PRESENTACIONES	Pág. 12
05. POSGRADOS.	Pág. 26
06. LISTADO DE VINCULACIONES TECNOLÓGICAS Y RELACIONES INSTITUCIONALES.	Pág. 28
07. ACTIVIDADES ACADÉMICAS.	Pág. 34
08. CAPACITACIÓN RECIBIDA.	Pág. 54
09. RECURSOS HUMANOS.	Pág. 69
10. PREMIOS, RECONOCIMIENTOS, CERTIFICACIONES	Pág. 72
11 OTRAS ACTIVIDADES RELEVANTES.	Pág. 72
12. EQUIPAMIENTO Y MEJORAS	Pág. 81
13. ADMINISTRACIÓN GRUPO INTA	Pág. 82



Instituto de **Tecnología de Alimentos**

01. INTRODUCCION

El Instituto Tecnología de Alimentos (ITA) realiza investigación aplicada y desarrollos tecnológicos innovativos para promover la calidad integral de los alimentos, constituyendo un ámbito de excelencia y referencia en la temática. Con un enfoque interdisciplinario contempla aspectos relacionados con la inocuidad, estabilidad, nutrición, funcionalidad, propiedades bioquímicas, físicas y sensoriales, tecnologías de procesamiento y gestión de la calidad.

En la presente memoria se informan las actividades correspondientes a Investigación y Desarrollo, Transferencia y Extensión, Vinculación Tecnológica, Relacionamiento Institucional y Gestión Institucional correspondientes al ITA en el año 2020.

Entre los logros más significativos alcanzados en el año 2020 figura la creación, por parte del Directorio de CONICET, de la Unidad Ejecutora de Doble Dependencia (UEDD) denominada “Instituto de Ciencia y Tecnología de Sistemas Agroalimentarios Sustentables (ICyTeSAS)” con sede en el ITA. A su vez, durante el año 2020 se lograron las autorizaciones del INTA y del CONICET para constituir el Consejo de Dirección de la UEDD, proceso que está implementándose en los primeros meses de 2021. También se iniciaron los procesos administrativos correspondientes a la inscripción de la UEDD en AFIP y ARBA, para luego gestionar la apertura de la cuenta bancaria y poder ejecutar los fondos asignados por CONICET.

A pesar que durante 2020 fueron limitadas las actividades experimentales desarrolladas en el ITA, por la condición sanitaria imperante, se destaca la importante cantidad y calidad de las capacitaciones realizadas a nivel nacional e internacional por el personal del ITA. También resulta importante la cantidad y calidad de las publicaciones nacionales e internacionales, libros y capítulos de libros y presentaciones a congresos nacionales e internacionales. A su vez, fue relevante la cantidad de Tesis de Postgrado defendidas y en desarrollo durante el año 2020.

Además, se destaca la presentación en 2020 de seis proyectos en la convocatoria Ciencia y Tecnología Contra el Hambre y la presentación de ocho ideas proyectos a la Mesa INTA-INTI de Alimentos, para la presentación de proyectos interinstitucionales. A su vez fue importante la participación de los investigadores



del ITA en la formación de talentos humanos, como también en actividades de extensión, asesoramiento científico-tecnológico, docencia universitaria de grado y postgrado y desempeño como pares evaluadores de proyectos de investigación y desarrollo, publicaciones, Tesis de Postgrado y Grado, premios, etc.

02. LISTADO DE PROYECTOS INTA.

2.1. Listado de Coordinadores de Proyectos, Redes y Plataformas Institucionales con sede en el ITA.

2.1.1. Mg. Leandro Langman Coordinador (i) del proyecto 2019-PE-E5-I507-001. “Bienestar animal en las cadenas pecuarias de interés Bienestar animal en las cadenas pecuarias de interés nacional: generación de herramientas para su promoción”

2.1.2. Mg. Bioq. Livia Negri. Coordinadora del proyecto 2019-PE-E9-I150. “Aprovechamiento de residuos, descartes y subproductos agroalimentarios y agropecuarios: tecnologías para la obtención de alimentos y bioproductos para cadenas productivas”

2.1.3 Dra. Natalia Szerman Coordinadora (i) del proyecto 2019-PD-E7-I153. “Estrategias tecnológicas innovadoras para la transformación y preservación de alimentos”

2.1.4. Dra. Adriana Descalzo. Coordinadora (i) del proyecto 2019-PE-E7-I517. “Calidad nutricional y sensorial de alimentos y aptitud tecnológica de materia prima asociada a sistemas y territorios productivos con foco en las demandas del consumidor”. Hasta el 03/11/2020.

2.1.5. Dra. Luciana Rossetti Coordinadora (i) del proyecto 2019-PD-E7-I152. “Tecnologías para la diferenciación de alimentos por características nutracéuticas, funcionales o con requerimientos y fines específicos”.

2.1.6. Dr. Gustavo Polenta. Coordinador (i) de la Plataforma Alérgenos en Alimentos. Eje 7. I161.

2.1.7. Lic. Diego Cristos. Coordinador (i) de la Red “Laboratorios de análisis de



inocuidad y calidad de alimentos”. Red de Información y Soporte Técnico (RIST). Eje 7. I167

2.1.8. Dra. Gabriela Grigioni. Coordinadora (i) del proyecto 2019-PE-E7-I517. “Calidad nutricional y sensorial de alimentos y aptitud tecnológica de materia prima asociada a sistemas y territorios productivos con foco en las demandas del consumidor”. Desde el 03/11/2020.

2.1.9. Dra. Adriana María Descalzo, Coordinadora del Programa Nacional de Valor Agregado, Agroindustria y Bioenergía de INTA. Desde agosto 2020.

2.2. Listado de Proyectos, Redes y Plataformas en los que participa el ITA

2.2.1 2019-PD-E1-I019. “Estrategias de alimentación y nutrición para la intensificación de la producción de carne y leche”

2.2.2 2019-PE-E5-I507. “Bienestar animal en las cadenas pecuarias de interés nacional: generación de herramientas para su promoción”

2.2.3 2019-PE-E7-I147. “Inocuidad de alimentos para consumo humano y animal”

2.2.4 2019-PE-E7-I517. “Calidad nutricional y sensorial de alimentos y aptitud tecnológica de materia prima asociada a sistemas y territorios productivos con foco en las demandas del consumidor”

2.2.5 2019-PD-E7-I152. “Tecnologías para la diferenciación de alimentos por características nutracéuticas, funcionales o con requerimientos y fines específicos”

2.2.6 2019-PD-E7-I153 “Estrategias tecnológicas innovadoras para la transformación y preservación de alimentos”

2.2.7 2019-PE-E9-I150. “Aprovechamiento de residuos, descartes y subproductos agroalimentarios y agropecuarios: tecnologías para la obtención de alimentos y bioproductos para cadenas productivas”

2.2.8 2019-PD-E1-I154 “Contribución al desarrollo acuícola sostenible”.



2.2.9 2019-PE-E7-I148 “Procesos y Tecnologías Sostenibles para el Agregado de Valor”

2.2.10 2019-PE-E2-I054 “Gestión sostenible de fitosanitarios”

2.2.11 2019-PD-E5-I104 “Estudios sobre generación de resistencia a los antimicrobianos y desarrollo de alternativas profilácticas y terapéuticas para su utilización en animales de producción”

2.2.12 Plataforma “Alérgenos en Alimentos”. Eje 7. I161

2.2.13 Red “Laboratorios de análisis de inocuidad y calidad de alimentos”. Red de Información y Soporte Técnico (RIST). Eje 7. I167.

2.2.14 Red “Inocuidad y Seguridad Alimentaria” Eje 7. I169

2.2.15 Red “Nanotecnología y Biomimética aplicadas al SAAA”. Red Estratégica de Conocimiento (REC). Eje 7. I168

03. LISTADO DE PROYECTOS CON SUBSIDIOS EXTRAPRESUPUESTARIOS.

PROYECTOS PICT

- Proyecto de Investigación Científica y Tecnológica PICT-2015-0291. “Evaluación de tratamientos combinados de Altas Presiones Hidrostáticas y temperatura para la inactivación de cepas nativas de STEC O157:H7 en hamburguesas de carne vacuna. Verificación de su efectividad mediante una metodología rápida PMA-qPCR”. Investigador responsable: Sergio R. Vaudagna Investigadora del grupo responsable: Natalia Szerman (2017–2021)
- Proyecto de Investigación Científica y Tecnológica PICT-2016-1707 "Aplicación de diferentes tecnologías de procesamiento para promover la síntesis y/o aumentar la extractabilidad de compuestos antioxidantes en duraznos mínimamente procesados". Investigador Responsable: Dra. Gabriela Denoya



(2018-2020)

- Proyecto de Investigación Científica y Tecnológica PICT-2016-0178 “Bases tecnológicas, bioquímicas y sensoriales para la obtención de un producto mínimamente procesado con vida útil extendida a base de duraznos y nectarinastratados por Altas Presiones Hidrostáticas (APH)”. Investigador Responsable: Gustavo Polenta. Grupo Responsable: Claudio Budde, Sergio Vaudagna, Lorena Garitta. (2018-2021)
- Proyecto de Investigación Científica y Tecnológica PICT-2017-0238. “Cinética de incorporación de ácidos grasos poliinsaturados y antioxidantes en carne de c. idella (carpa herbívora) en respuesta a la administración de dietas contrastantes para el desarrollo de un alimento funcional”. Investigador Responsable Carolina Perez. Grupo colaborador: Sergio Rizzo (2019-2021)
- Proyectos de Investigación Científica y Tecnológica UM PICT/18-06-GG-010 “Calidad de carne bovina: incidencia de la alimentación con granos de destilería en dietas de terminación durante almacenamiento refrigerado”. Investigador Responsable: Gabriela Grigioni (2018-2020)
- Proyecto de Investigación Científica y Tecnológica PICT-2018-045045 “Valorización de subproductos de la industria cárnica mediante la obtención de hidrolizados proteicos con propiedades antioxidantes y/o antimicrobianas. Estudio de su funcionalidad en hamburguesas de pollo”. Investigador Responsable: Natalia Szerman Grupo responsable: Anabel Rodríguez (2019-2022)
- Proyecto de Investigación Científica y Tecnológica PICT-2018-04254. “Tecnologías combinadas de fermentación sólida y deshidratación para la mejora de la bioaccesibilidad de carotenoides y tocoferoles naturales en alimentos y PAI (Productos Alimentarios Intermedios) obtenidos a base de maíz y frutas“. Investigador Responsable Adriana Descalzo. Investigadores del Grupo Responsable: Adriana Pazos, Carolina Pérez, Juan Pega, Gustavo Polenta. (2019-2022)
- Proyecto de Investigación Científica y Tecnológica PICT-2018-02416: “Virus de



Instituto de **Tecnología de Alimentos**

la hepatitis E en Argentina: estudio de animales reservorios y alimentos como fuentes de infección” Investigador responsable: Maria Belén Pisano (UNC) Investigadores del Grupo Responsable: Marina Mozgovej (2019- 2022).

- Proyecto de Investigación Científica y Tecnológica PICT-2018-04040. “Envases bioactivos como estrategia para la obtención de alimentos funcionales”. Categoría II: Plan Argentina Innovadora 2020. Investigador responsable: Adriana Noemí Mauri. Investigador del Grupo Responsable: Darío Pighin, Grupo Colaborador: Adriana Pazos, Gabriela Grigioni. (2019–2022).
- Proyecto de Investigación Científica y Tecnológica PICT-2018-01246 “Diagnóstico integral de la salud ambiental y de la calidad de agua y de los recursos biológicos de una sección del arroyo pergamino impactada por la agricultura extensiva” Investigador responsable: Brodeur, Celine Marie Julie (IRB-INTA) Investigadores del Grupo colaborador: Cristos Diego (2019–2022).

PROYECTOS CONICET

- PIP CONICET (2019-2021) Metabólica en producción animal: estudio del perfil metabólico asociado al bienestar y a la alimentación en bovinos de carne. (ID#11220170100198CO). Dir. Gabriela Grigioni.

PROYECTOS UBACyT

- UBACyT 2017 Mod I. 20020160100060BA Caracterización de harinas crudas y extruidas, y alimentos elaborados destinados a grupos poblacionales con necesidades especiales. Investigadora Responsable: Laura López. Grupo colaborador: Vanina Ambrosi
- UBACyT 20020150100011BA. Efecto de la suplementación con diferentes fuentes de ácidos grasos omega 3 en dietas con distinto perfil lipídico sobre órganos y suero de ratas en crecimiento. Investigadora Responsable: Ma Susana Feliu. Integrante de proyecto: María Fernanda Godoy.



Instituto de **Tecnología de Alimentos**

- UBACyT. Análisis de alérgenos en productos alimenticios. Investigadora Responsable: Laura López. Grupo Colaborador: Gustavo Polenta. Vanina Ambrosi.
- UBACyT 20020190100093BA. Incorporación de ácidos grasos omega-3 a dietas desequilibradas en su perfil lipídico. efecto sobre suero, timo, hígado y cerebro de ratas en periodo de crecimiento. Investigadora Responsable: Ma. Susana Feliu. Integrante de proyecto: Ma. Fernanda Godoy.
- UBACyT 20020190100069BA. Herramientas para una producción pesquera sustentable: determinación de stocks y riesgo para consumo humano. Responsable: Alejandra Vanina Volpedo, Integrante de proyecto: Dante Rojas

PROYECTOS UNIVERSIDAD DE MORON

- PI3-Proyecto Interinstitucional. “Desarrollo de un producto cárnico con mejoras nutricionales y de vida útil, mediante el agregado de harina de hojas de Moringa oleífera. Lam cultivada en Argentina”. Dir. INTA Adriana Pazos, Dir. UM Ethel Coscarello. Grupo Participante: Fernando Carduza, Trinidad Soteras (2018-2020).
- PICT-UM2018: “Estrategias de intervención para mitigar el impacto de Salmonella spp en la cadena cárnica aviar” Investigador responsable Dra. Marina Mozgovej. (2018-2020).

PROYECTOS UADE

- ACyT UADE: Proyecto A19T05: Proyecto "Desarrollo y caracterización de panes artesanales de masa madre". Investigador Responsable: Dra. Paula Ormando.

PROYECTOS CYTED



- Red CYTED - Área Agroalimentación “Productos cárnicos más saludables (*Healthy Meat*)”. Coordinador: José Manuel Lorenzo Rodríguez, España. Referente por Argentina - INTA - Adriana Pazos. (2019-2021).

PROYECTOS IPCVA

- Proyecto CCT 24788 “Desarrollo de protocolo para la evaluación de bienestar animal en la producción de carne bovina argentina” Investigador Responsable: Langman, Leandro. Participantes del ITA: Soterias, Trinidad; Cunzolo, Sebastian; Leiton, Hector Rafael, Ormando, Paula y Carduza, Fernando. (mayo 2017-mayo 2020)
- Proyecto “Evaluación cuantitativa de riesgo de Síndrome Urémico Hemolítico por consumo de carne bovina en Argentina” Instituto de Promoción de la Carne Vacuna Argentina (IPCVA). Investigador Responsable: Gerardo Leotta. Grupo Colaborador: Mariana Cap. (2019-2020)
- Proyecto “Modelos productivos de novillos Holando Argentino para diferentes destinos comerciales”. Responsable Dr Nestor Latimori. Participante: Gabriela Grigioni (marzo 2017-marzo 2020).
- Componente 13 del proyecto “Caracterización de riesgo y mitigación de impacto de STEC en la cadena cárnica bovina” - Evaluación del uso de ozono en cámara fría. Investigador Responsable: Gerardo Leotta. Grupo Colaborador: Mariana Cap, Trinidad Soterias, Gabriela Grigioni, Luciana Rosetti y Sergio R. Vaudagna. (2020)

PROYECTOS FONTAGRO

- Proyecto FONTAGRO “AgTech para lechería climáticamente inteligente”. Fontagro, RG-T3587 (19agtech014). Aprobado: Octubre 2019. Coordinadora: Livia Negri



PROYECTOS FONTAR

- Proyecto FONTAR ANR4800C3 N°0747/17 “Elaboración de una barra láctea con fruta deshidratada como fuente de provitamina A destinado a niños de edad escolar y programas de alimentación sostenible: LacVita” Aprobado 2019. Directora: Adriana Descalzo.

PROYECTOS FOAR

- Proyecto FOAR sobre industria láctea. Intervienen INTA (Argentina) HUST (Vietnam). Aprobado en 2019. Coordinador Miguel Taverna (EEA Rafaela): Participantes ITA: Adriana Descalzo, Luciana Rossetti, Carolina Daiana Pérez, Sergio Rizzo, Livia Negri, Trinidad Soteras

PROYECTOS FONTEC

- Elaboración de una barra láctea con agregado de frutas como fuente de provitamina A para niños de edad escolar”. MINCYT. Directora: Adriana Descalzo.

OTROS PROYECTOS EXTRAPRESUPUESTARIOS

- Proyecto del departamento de Ciencias Básicas de la Universidad Nacional de Luján “Estudio del contenido de selenio y su variabilidad en trigos (*Triticum aestivum* L.) de la provincia de Buenos Aires” Directora: María Cristina de Landeta, Codirector: Andrés Fabián Pighin Disposición CD-T N° 261/19. Participante: María Laura Vranic (2019-2021)
- Proyecto del departamento de Ciencias Básicas de la Universidad Nacional de Luján “Formulación de recubrimientos antimicrobianos para mejorar la calidad microbiológica en huevos” Directora: Gabriela Fernanda Rocha, Codirector: Silvina Ríos. Disposición CD-T N° 261/19. Participante: María Laura Vranic (2019-2021)



- Proyecto PI-UNAHUR 5-05; “Evaluación y selección de germoplasma de zanahorias moradas según su contenido y composición de antocianos y su implicancia en el mejoramiento y desarrollo de nuevos cultivares”. Directores Marina Insani / Pablo Cavagnaro. Colaboradores ITA: Adriana Pazos, Verónica Chamorro. Universidad Nacional de Hurlingham (2018-2020)
- Erasmus+ KA107 project “How to use by-products”. Collaboration with Karlovac University of Applied Sciences (Croatia). Participantes: Vanina Ambrosi; Adriana Pazos. Gustavo Polenta.
- Proyecto UNLZ. Estudio de los requerimientos nutricionales de proteínas de juveniles del *Odontheistes bonariensis* (pejerrey) en un sistema de cultivo. Universidad Nacional de Lomas de Zamora. Coordinadora Carolina Perez. 2019-2021
- Proyecto Fondo de Promoción de Tecnología Agropecuaria (FPTA)–INIA Tacuarembó - Uruguay. Temática calidad de carnes. “Valorización de la carne vacuna uruguaya a partir de su aporte de vitaminas del complejo B y de péptidos bioactivos”. Grupo colaborador: Veronica Chamorro, Adriana Pazos. 2020-2024

04. PUBLICACIONES y PRESENTACIONES

4.1 - Nacionales

4.1.1 - Revistas con referato

- Ormaechea, S., Escribano, C., Pighin, D. y Peri, P. L. (2019) Suplementación proteica posinvernal en sistemas bovinos extensivos de Tierra del Fuego. *Revista de Investigaciones Agropecuarias -RIA-*, 45:344-353.
- Chamorro, V., Vásquez, P., Pérez, C., Montenegro, L., Hennig, H., Pazos, A. (2020). Capacidad antioxidante y actividad antihipertensiva en carne de pacú (*Pyraactus mesopotamicus*). *Revista Argentina de Producción Animal* Vol. 40 Supl. 1



- Strada, J., Bruno, C., Rojas, D., Cristos, D., Nassetta, M., Balzarini, M., & Martinez, M. J. (2020). Dissipation of the insecticides pirimiphos-methyl and dichlorvos in stored maize (*Zea mays* L.) grains. *Revista de la Facultad de Ciencias Agrarias UNCuyo*, 52(2): 405-414.
- Soteras, T. (2020). Alimentos del futuro: crece la demanda de proteínas alternativas a la carne. Especialistas evalúan cómo satisfacer estas necesidades y abastecer un mercado en alza en Argentina. *Revista de Investigaciones Agropecuarias -RIA-* 46:136:139.

4.1.2 - Revistas sin referato

- Denoya, G.; Colletti, A y Polenta, G. (2020). Vegetales Mínimamente Procesados: frescos y saludables. *Énfasis Alimentación*, Edición Noviembre - Página 32 – 34. <https://es.calameo.com/read/0013939420929b6575af4>
- Guidi, S. M., Ambrosi, V., Diaz, G., & Nanni, M. (2020). Como detectar auténtica carne vacuna. Red Empresaria. *Revista Americarne* 139: 53-56. <http://hdl.handle.net/20.500.12123/8199>
<https://es.calameo.com/books/0058002972573ece1ed27>
- Polenta, G y Leal, M. (2020). Alimentos personalizados para Adultos Mayores. *Énfasis Alimentación*. Edición Agosto Página 42–44. <https://es.calameo.com/read/0013939424e651b01bbc7>
- Polenta, G. (2020). ¿Qué tan grave es el desperdicio de alimentos en el mundo? *Énfasis Alimentación*. Edición Octubre Página 10 – 14. <https://es.calameo.com/read/00139394285cc0cab24b7>
- Martinez, F.; Ambrosi, V. y Szerman N. (2020) Obtención de péptidos con capacidad antioxidante. *Revista Americarne*, N° 136, mayo 2020.
- Ormando, P.; Guidi, S.; Ambrosi, V.(2020). Alimentación en cuarentena. Panificación con masa madre. *Revista Digital ENFOCO*, UBA- Facultad de Farmacia y Bioquímica.



- Soteras, T. (2020). Carne vegetal: una alternativa a la carne tradicional. *Revista "Infoalimentos"*.
- Mozgovej, Marina; Barbieri, Elena; Gonzalez, Cintia; Victoria Montero, Matías; López Tort, Fernando; Cap, Mariana; Barón, Pedro; Parreño, Viviana. (2020) Virus transmitidos por alimentos: primer reporte en ostras (*crassostrea gigas*) de la provincia de Buenos Aires Revista "La industria Cárnica Latinoamericana". 214: 44
- Urbani, V.; Biolatto, A.; Palladino, M.; Vittone, S.; Munilla, Me.; Lado, M. (2020). Influencia de la dieta con taninos y tiempo de almacenamiento refrigerado sobre la calidad sensorial del músculo semitendinosus cocido sous - vide de vaca de refugio. Revista "La industria Cárnica Latinoamericana", 217:34-41.

4.1.3 - Congresos

- Chamorro, V; Vásquez, P; Pérez, C; Montenegro, L; Hennig, H; Pazos, A. (25 al 27 de noviembre 2020) Capacidad antioxidante y actividad antihipertensiva en carne de pacú (*Pyraactus mesopotamicus*). *43° Congreso Argentino de Producción Animal – Virtual*.
- Fernández, I.; Godoy, M.F.; Perris, P.; Mambrin, M.C.; Slobodianik, N.; Feliu, M.S. (10 al 13 de noviembre 2020). Effect of diet with high oleic sunflower oil on lipids' profile: study in an experimental model. *Reunión Anual de Sociedades de Biociencias 2020 SAIC-SAI-SAFIS (virtual)*. CABA, Argentina.
- Godoy, M.F.; Slobodianik, N.H.; Insani, E.M. (10 al 13 de noviembre 2020). Alpha-tocopherol intake: influence of previous nutritional status on liver vitamin e levels and oxidation parameters. *Reunión Anual de Sociedades de Biociencias 2020 SAIC-SAI-SAFIS (virtual)*. CABA, Argentina.
- Idrovo Encalada, A.M.; Pérez, C.D.; Rossetti, L.; Rojas, A.M.; Fissore E.N. (18 al 20 de noviembre de 2020). Pectina obtenida de residuos de zanahoria: efecto gelificante y antioxidante en una emulsión aceite de chía-agua. *3er Congreso*



Iberoamericano de Ingeniería de los Alimentos. Montevideo, Uruguay. Virtual. Resumen.

- Martínez, M.; Arata, G.J.; Elguezábal, C.; Rojas, D.; Cristos, D.; Arata, A.F.; Dinolfo, M.I. (3 y 4 de noviembre de 2020) Efecto de la fecha de siembra y la fertilización nitrogenada sobre la contaminación con micotoxinas producida por *Fusarium graminearum* en granos de trigo pan (*Triticum aestivum* L.) *1er Congreso Argentino de Semillas*. Evento virtual organizado por la Asociación de Laboratorios Agropecuarios Privados (ALAP) y Co-organizado por la Facultad de Ciencias Agrarias de la Universidad Nacional de Córdoba. Presentación.
- Fernández, M.; Rodríguez, A.; Fulco, M.; Soteras, T.; Mozgovej, M.; Cap, M. (25 a 27 de noviembre de 2020) Efecto de los ácidos láctico, málico y fumárico sobre los recuentos de *Salmonella* spp., parámetros de calidad y atributos sensoriales en pechuga de pollo. *43º Congreso Argentino de Producción Animal*. Virtual. Resumen.
- Langman, L. (17 al 20 de agosto de 2020). Estrés calórico en bovinos: recomendaciones de prevención y manejo. *Congreso AAPRESID 2020: Siempre vivo, siempre verde*. Resumen.
- Langman, L.; Soteras, T.; Bottegal, D.; Zimerman, M.; Racciatti, D.; Sancho, A.M.; Menichelli, M.; Fernandez-Madero, J.; Aguilar, N.; Borges, T.D.; Blanco-Penedo, I. y Pallisera, J. (25 al 27 de noviembre de 2020). Desarrollo de un protocolo de evaluación de bienestar animal para bovinos en feedlots: Hoja de Ruta. *43º Congreso Argentino de Producción Animal*. Virtual. Resumen.
- Merayo, M; Moreno, K; Pighin, D; Grigioni, G. (25 a 27 de noviembre de 2020) Especies rédox de mioglobina en carne procedente de alimentación a pasto y dos alternativas estratégicas de suplementación. *43º Congreso Argentino de Producción Animal*. Virtual. Resumen. Presentación oral.
- Merayo, M; Soteras, T; Grigioni, G. (25 a 27 de noviembre de 2020) Inclusión de granos de destilería en la dieta de bovinos a base pastoril: impacto en atributos sensoriales. *43º Congreso Argentino de Producción Animal*. Virtual. Resumen. Presentación oral.



- Ormando, P.; Mir, L.; Di Pane, F.; Molfese, E. R. (3 y 4 de noviembre de 2020) El Trigo Espelta como oportunidad de desarrollo de *specialities* y de la agricultura sustentable. *Congreso CAS: 1° Congreso Argentino de Semillas*. Resumen

4.1.4 - Libros o capítulo de libros

- Langman, L.; Sancho, A.M.; Cancino, A.K.; Pighín, D.; Racciatti, D.; Bottegal, D.; Marcoppido, G.; Leiton, H.R.; Pallisera Lloveras, J.; Fernández Madero, J.; Menichelli, M.; Zimmerman, M.; Aguilar, N.; Davies, P.; Cunzolo, S.; Duarte Borges, T. y Soterias, T. (2020). *Bienest.AR. Protocolo de evaluación de bienestar animal. Bovinos de engorde a corral*. INTA Ediciones (en prensa).
- Bocchetto, R., Gauna, D., Bravo, G., González, C., Rearte, M., Molina Tirado, L., Hilbert, J., Eisenberg, P., Lecuona, R., Taraborrelli, D., Papagno, S., Vaudagna, S.R. (2020). *Bioeconomía del Norte Argentino: situación actual, potencialidades y futuros posibles*. Proyecto "Bioeconomía Argentina: Construyendo un Futuro Inteligente y Sustentable para el Norte Argentino 2030". MINCyT-INTA-INTI-UNNE-UNSa-UNSE. Documento de Trabajo. Buenos Aires.

4.1.5 – Informes Técnicos

- Barril Patricia, Durrieu María, Leotta Gerardo, Mozgovej Marina, Oteiza Juan, Signorini Marcelo, Van Gelderen Carlo, Vaudagna Sergio, Volpedo Alejandra, Wigdorovitz Andrés. *Informe Técnico COVID-19 y SARS-CoV-2*. Red de Seguridad Alimentaria (RSA) Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET). 22/07/20. ISSN 2618-2785

4.2 – Internacionales

4.2.1 - Revistas con referato

- Bernasconi, A., Szerman, N., Vaudagna, S. & Speroni F. (2020) High hydrostatic pressure and soybean protein addition to beef patties: effects on the formation of mixed aggregates and technological parameters. *Innovative Food Science & Emerging Technologies*, 66: 102503



- Cap, M., Cingolani, C., Lires, C., Mozgovej, M., Soteras, T., Sucari, A., Gentiluomo, J., Descalzo, A., Grigioni, G., Signorini, M., Horak, C., Vaudagna, S. & Leotta, G. (2020). Combination of organic acids and low-dose gamma irradiation as antimicrobial treatment to inactivate Shiga toxin-producing *Escherichia coli* inoculated in beef trimmings: Lack of benefits in relation to single treatments. *Plos one*, 15(3), e0230812.
- Cap, M., Lires, C., Cingolani, C., Mozgovej, M., Soteras, T., Gentiluomo, J., Principe, F., Sucari, A., Horak, C., Signorini, M., Vaudagna, S & Leotta, G. (2020). Identification of the gamma irradiation dose applied to ground beef that reduces Shiga toxin producing *Escherichia coli* but has no impact on consumer acceptance. *Meat Science*, 174, 108414.
- Cap, M., Rojas, D., Fernandez, M., Fulco, M., Rodriguez, A., Soteras, T., Cristos, D. & Mozgovej, M. (2020) Effectiveness of short exposure times to electrolyzed water in reducing *Salmonella* spp and Imidacloprid in lettuce. *LWT - Food Science and Technology*, 128 – 109496.
- Castañares, E., Martínez, M., Cristos, D., Rojas, D., Lara, B., Stenglein, S., & Dinolfo, M. I. (2019). *Fusarium* species and mycotoxin contamination in maize in Buenos Aires province, Argentina. *European Journal of Plant Pathology*, 155(4), 1265-1275.
- Denoya, G. I., Pataro, G., & Ferrari, G. (2020). Effects of postharvest pulsed light treatments on the quality and antioxidant properties of persimmons during storage. *Postharvest Biology and Technology*, 160, 111055, 1-7.
- Descalzo, A.M., Collignan, A., Muchenje, V., Arnaud, E. (2020). Effect of *Moringa oleifera* leaf powder on drying kinetics, physico-chemical properties, ferric reducing antioxidant power, α -tocopherol, β -carotene, and lipid oxidation of dry pork sausages during processing and storage. Mukumbo, F.E., *Journal of Food Processing and Preservation*, 44(1), e14300
- Di Ciaccio, L; Catalano, A; López, P; Rojas, D; Cristos, D, Fortunato, R; Salvat, E. (2020) In Vitro Antifungal Activity of *Peltophorum dubium* (Spreng.) Taub. extracts against *Aspergillus flavus*. *Plants* 2020, 9, 438;



- Favre, L C., Rolandelli, G., Mshicileli, N., Vhangani, L. N., dos Santos Ferreira, C., van Wyk, J., Buera, M. P. (2020). Antioxidant and anti-glycation potential of green pepper (*Piper nigrum*): Optimization of β -cyclodextrin-based extraction by response surface methodology. *Food Chemistry*, 316, 126280.
- Fernández, M., Rodríguez, A., Fulco, M., Soteras, T., Mozgovej, M., & Cap, M. (2020). Effects of lactic, malic and fumaric acids on *Salmonella* spp. counts and on chicken meat quality and sensory characteristics. *Journal of Food Science and Technology*, 1-8.
- Gagliostro, G.A., Antonacci, L.E., Pérez, C.D., Rossetti, L., Tassone, M., Frossasco, V., Terreno, F., Ugartemendia A. (2020). Increasing Conjugated Linoleic Acid Content in Milk and Cheese after Supplementing a Blend of Crude Soybean Oil Sediment Combined with Fish Oil to Grazing Dairy Cows. *Open Journal of Animal Sciences*, 10, 468-492.
- Graff, P., Gundel, P. E., Salvat, A., Cristos, D., & Chaneton, E. J. (2020). Protection offered by leaf fungal endophytes to an invasive species against native herbivores depends on soil nutrients. *Journal of Ecology*, 108(4), 1592-1604.
- Lamilla, C. P., Vaudagna, S. R., Cap, M., & Rodriguez, A. (2020). Application of high pressure-assisted infusion treatment to mango pieces: effect on quality properties. *Innovative Food Science & Emerging Technologies*, 64, 102431.
- Merayo, M., Pighin, D., & Grigioni, G. (2020). Meat quality traits and feeding distillers grains to cattle: a review. *Animal Production Science Australia*, 60(9), 1123-1135.
- Montenegro, L.F., Descalzo, A.M., Cunzolo, S.A., Pérez, C.D. (2020). Modification of the content of n-3 highly unsaturated fatty acid, chemical composition, and lipid nutritional indices in the meat of grass carp (*Ctenopharyngodon idella*) fed alfalfa (*Medicago sativa*) pellets. *Journal of animal science*, 98(4)
- Moschini, RC; Borsarelli, M; Martinez, MI; Presello, DA; Ferraguti, F.; Cristos,D; Rojas, D.(2020) Analysis of preharvest meteorological conditions in relation to



concentration of fumonisins in kernels of two genetically different maize hybrids. *Australasian Plant Pathology* (DOI 10.1007/s13313-020-00742-4)

- Mushtaq, A., Roobab, U., Denoya, G. I., Inam-Ur-Raheem, M., Gullón, B., Lorenzo, J. M., Barba, F. J. Zeng, X., Wali, A. & Aadil, R. M. (2020). Advances in green processing of seed oils using ultrasound-assisted extraction: A review. *Journal of Food Processing and Preservation*, 44(10), e14740, 1-14.
- Negri, L., Spontón, E., Salgado, O., Sancho, A. M., & Denoya, G. (2020). Effect of Different Drying Conditions on Volatile Compounds of Canelo Pepper (*Drimys winteri*). *Journal of Phytology*, Vol. 12, 56-61.
- Peluso, J; Aronzon, C; Ríos de Molina, M; Rojas, D; Cristos, D; Perez Coll, C (2020) Integrated analysis of the quality of water bodies from the lower Parana River basin with different productive uses by physicochemical and biological indicators *Environmental Pollution* Volume 263, 114434
- Petigrosso, L. R., García, M., Vignolio, O., Salvat, A. E., Cristos, D. S., & Castaño, J. A. (2020). Plant interactions and ergovaline concentration in mixture of *Lotus tenuis* and *Schedonorus arundinaceus* infected with the fungus *Epichloë coenophiala*. *Asociación Argentina de Ecología. Ecología Austral* 30: 165-174.
- Polenta, G. A., Guidi, S. M., Ambrosi, V., & Denoya, G. I. (2020). Comparison of different analytical methods to evaluate the heat shock protein (HSP) response in fruits. Application to tomatoes subjected to stress treatments. *Current Research in Food Science*, 3, 329-338.
- Rey María de los Angeles, Cap Mariana, Favre Leonardo Cristian, Racca Anabel Rodríguez, Dus Santos María José, Vaudagna Sergio R., Mozgovej Marina (2021) Evaluation of PMA-qPCR methodology to detect and quantify viable Shiga toxin-producing *Escherichia coli* in beef burgers. *Journal of Food Processing and Preservation*, e15338.
- Scodelaro Bilbao, P.G.; Martín, L.A.; Popovich, C.A.; Almeyda, M.D.; Chamorro, V.; Leonardi, P.I. (2020). Assessment of *Halophora coffeaeformis* Growth and Biochemical Composition for Aquaculture Purposes. *J. Mar. Sci. Eng.* 8, 282.



- Suárez, R; Goijman, A; Cappelletti, S; Solari, L; Cristos, D; Rojas, D; Krug, P; Babbitt, K; Gavier-Pizarro, G (2021) Combined effects of agrochemical contamination and forest loss on anuran diversity in agroecosystems of east-central Argentina. *Science of The Total Environment*, Volume 759.
- Young, B. J., Cristos, D. S., Crespo, D. C., Somoza, G. M., & Carriquiriborde, P. (2020). Effects of 17 α -ethinylestradiol on sex ratio, gonadal histology and perianal hyperpigmentation of *Cnesterodon decemmaculatus* (Pisces, Poeciliidae) during a full-lifecycle exposure. *Ecotoxicology and Environmental Safety*, 205, 111176.

4.2.2 – Congresos

- Aimar, M.V.; Tentor, G.; Deza, C.; Loza, P.; Pedraza, M.B.; Negri, L.M. (20 al 23 de noviembre 2020). Implementación de Buenas Prácticas en tambos de la Provincia de Córdoba (Argentina): mejora en aspectos vinculados a ambiente. *III Congreso Internacional Catumarí*, Colombia.
- Colletti, A. C.; Denoya, G. I.; Budde, C. O.; Gabilondo, J.; Vaudagna, S.R.; Polenta, G.A. (18 al 20 de noviembre 2020) Efecto de la aplicación de irradiación gamma, ultrasonido y tratamiento térmico en la calidad de duraznos mínimamente procesados. *3er Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos*. Montevideo, Uruguay.
- Denoya, G. I.; Polenta, G. A.; Budde, C. O.; Gabilondo, J.; Rocha, V. B.; Sanow, L.C.; Vaudagna, S.R. (18 al 20 de noviembre 2020) Aplicación de shock térmico con aire caliente para aumentar el contenido de antioxidantes en duraznos mínimamente procesados. *3er Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos*. Montevideo, Uruguay.
- Descalzo, A.M; Gies, M.; Lingua, M.S.; Servent, A.; Rossetti, L.; Pérez, C.D.; Rizzo, S.A. & Dhuique-Mayer, C. (2020). Monitoring of chemico-physical parameters linked to probiotic strains in a functional cereal-based food and acceptability of the product- P2.13. *4th International Conference on Global Food Security*. Montpellier, Francia.



- Favre, L. C.; dos Santos-Ferreira, C.; Buera, M. P. (5-7 de octubre de 2020) Selected herbs and spices as sources of inhibitors of foods spoilage reactions, with particular reference to the relationship between antioxidant and anti-glycation actions. *6th International Conference on Food Chemistry & Technology (FCT 2020)*. Paris, Francia.
- Guberman, M., Galmarini, M., Leal, M. (24 al 26 de noviembre de 2020). Evaluación del conocimiento de hortalizas en un grupo de adolescentes argentinos. *I Congreso Latinoamericano de Ciencias Sensoriales y del Consumidor – SenseLatam 2020*. Virtual
- Guberman, M.; Soteras, T. & Galmarini, M. (24 al 26 de noviembre de 2020). Estudio sobre hábitos de consumo de frutas de la población argentina para el desarrollo de un snack saludable. *I Congreso Latinoamericano de Ciencias Sensoriales y del Consumidor – SenseLatam 2020*. Virtual.
- Ormando, P.; Mir, L.; Di Pane, F.; Molfese, E. (18 al 20 de noviembre 2020) Perfil nutricional de variedades de trigos ancestrales (*Triticum spelta*) obtenidos en Argentina bajo cultivo orgánico. *3er Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos*. Montevideo, Uruguay.
- Ormando, P.; Ramos F.; Manuelian, C.; Marson D.; Gozzi, M. (25-27 de septiembre de 2020). Utilización de modelos predictivos en productos panificados. *Ciagro 2020: Congreso Internacional de Agroindustria- Recife, Brasil*.
- Raad A.; Lires C. M. L.; Soteras T.; Horak C. I.; Cova M.C., Vaudagna S. R. Elimination of *Listeria monocytogenes* in 'salamín' (Argentinean dry fermented sausage) by gamma irradiation *Second International Conference on Applications of Radiation Science and Technology (ICARST-2021)* 19-23 de Abril de 2021 Sede de la IAEA. Viena, Austria
- Silva Paz, R.J.; Grados Quispe, A.D; Arellano Lino, K.M., Eccoña Sota. A; Soteras, T. (24 al 26 de noviembre de 2020). Aplicación de dominancia temporal de sensaciones (DTS) para describir chocolates expendidos en la ciudad de



Lima-Perú. *I Congreso Latinoamericano de Ciencias Sensoriales y del Consumidor – SenseLatam 2020*. Virtual.

- Tentor, G.; Aimar, M. V.; Negri, L. (9 al 11 de diciembre 2020). Implementación de Buenas Prácticas relativas al bienestar animal en tambos ubicados en Córdoba (Argentina). *Congreso Latinoamericano de comportamiento y bienestar animal ISAE 2020*, Colombia.

4.2.3 - Libros o capítulo de libros

- Barba-Orellana, S., Barba, F. J., Quilez, F., Cuesta, L., Denoya, G. I., Vieira, P., Saraiva, J. A. (2020). Nutrition, public health, and sustainability: an overview of current challenges and future perspectives. En: Barba, F. J.; Putnik, P.; Kovasevic, D. B. *Agri-Food Industry Strategies for Healthy Diets and Sustainability* (pp. 3-50). Academic Press, Elsevier. ISBN: 978-0-12-817226-1
- Brenes-Peralta, L.; Jiménez-Morales, M.F.; Murillo Freire Junior, Walter Belik, Basso, N.; Polenta, G.; Giraldo, C. and Granados, S. (2020) Challenges and initiatives in reducing food losses and waste: Latin America and the Caribbean. Chapter 28. In: Elhadi M. Yahia (Ed). *Preventing Food Losses and Waste to Achieve Food Security and Sustainability*. 500 páginas. Fecha de publicación Mar 2020. Editorial Burleigh Dodds Science Publishing Limited. Cambridge, United Kingdom. Idioma English. ISBN101786763001. ISBN139781786763006
- Denoya, G. I., Xia, Q., & Xie, F. (2020). HPP of fruit and vegetable products: Impact on quality and applications. En: Barba, F., J.; Tonello Samson, C.; Puértolas, E.; Lavilla, M. (Ed.) *Present and Future of High Pressure Processing* (pp. 273-293). Elsevier. ISBN: 978-0-12-816405-1
- Descalzo, A.M.; Pighin, D.G.; Dhuique-Mayer, C.; Lorenzo, J.M. & Grigioni, G.M. Chapter 11 - Dynamics and innovative technologies affecting diets: implications on global food and nutrition security, Editor(s): Charis M. Galanakis,. *Food Security and Nutrition*, Academic Press, 2021, Pages 257-276, ISBN 9780128205211



- Ghafoor, K., Gavahian, M., Marszałek, K., Barba, F. J., Xia, Q., & Denoya, G. I. (2020). An overview of the potential applications based on HPP mechanism. En: Barba, F., J.; Tonello Samson, C.; Puértolas, E.; Lavilla, M. (Ed.), *Present and Future of High Pressure Processing* (pp. 3-11). Elsevier. ISBN: 978-0-12-816405-1
- Negri, L. M & Cáceres Ocampo, L. M. (2020). Estado del Arte y Revisión documental de las Buenas Prácticas Lecheras relevante para el Paraguay. EuropeAid/139378/IH/SER/PY. Consorcio Equinoccio - AFC – IICA. Asunción, Paraguay. 89pp.
- Negri, L. M & Cáceres Ocampo, L. M. (2020). Guía de Buenas Prácticas en Producción Lechera (BPPL). Hacia la sostenibilidad de la lechería del Paraguay. EuropeAid/139378/IH/SER/PY. Consorcio Equinoccio - AFC – IICA. Asunción, Paraguay. 82pp.
- Zhu, Z., Gavahian, M., Barba, F. J., Roselló-Soto, E., Kovačević, D. B., Putnik, P., & Denoya, G. I. (2020). Valorization of waste and by-products from food industries through the use of innovative technologies. En: Barba, F. J.; Putnik, P.; Kovasevic, D. B. *Agri-Food Industry Strategies for Healthy Diets and Sustainability* (pp. 249-266). Academic Press, Elsevier. ISBN: 978-0-12-817226-1

4.3.1. Medios electrónicos

- Costamagna, D.; Gaggiotti, M.; Cristos, D.; Rojas, D.; Taverna, M.; Signorini, M. Evaluación de la concentración de plaguicidas en la cuenca lechera central de argentina y factores de riesgo asociados. <https://www.veterinariargentina.com/revista/2020/03/informacion-tecnica-de-produccion-animal-2020/>
- Cristos Diego, Ciclo de charlas de la Red Nacional de Laboratorios de Diagnóstico Veterinario del INTA, Micotoxinas, aunque no las veamos siempre están <https://www.youtube.com/watch?v=NC8XOZbFFxg>



- Cristos Diego, Ciclo de charlas de la Red Nacional de Laboratorios de Diagnóstico Veterinario del INTA, Ergocalcoides. Efectos en el ganado y claves para el diagnóstico https://www.youtube.com/watch?v=u-9_cmCAS5o&feature=emb_title
- Denoya, Gabriela. Clase dentro del marco de la Capacitación “Introducción a la elaboración de frutas y hortalizas mínimamente procesadas” correspondiente al Proyecto INTA -PD-E7- I153 Disponible en <https://youtu.be/fad4RfRiFYI>
- Pereyro, A., Montoya, J. C., Cristos, D., Rojas, D. E., & Porfiri, C. Deposición húmeda y seca de fitosanitarios en la ciudad de pehuajo provenientes de fuentes de contaminación difusa. https://agenciatierraviva.com.ar/wp-content/uploads/2020/09/Agrotoxicos_Aguadelluvia_Pehuaio_09-2020.pdf
- Rodriguez, Anabel. Clase dentro del marco de la Capacitación “Introducción a la elaboración de frutas y hortalizas mínimamente procesadas” correspondiente al Proyecto INTA PD-E7- I153 Disponible en: <https://www.youtube.com/watch?v=3fhO0oNMjcc>
- Rojas Dante y Cristos Diego. “Métodos analíticos para la detección, cuantificación y monitoreo de la degradación o metabolización de agroquímicos usados en las camas biológicas.” https://www.youtube.com/watch?v=RfC9_wluo4Q
- Soteras, Trinidad. Análisis Sensorial de la carne. Aprender con los sentidos. Disponible en <https://www.youtube.com/watch?v=OpCBumMFHLo>
- Soteras, Trinidad. Gustos y olores, el mito del mapa de la lengua y otros datos curiosos. Primavera de Ciencia 2020. Disponible en https://www.youtube.com/watch?v=z1K5ELBsoo8&t=2507s&ab_channel=INTA_Procadis

4.3.2. Medios de divulgación masivos, prensa, televisión



- Cristos Diego, Convenio Envirolife SRL Día Internacional de la Gastronomía Sostenible <https://www.youtube.com/watch?v=rGoxG4fl7mo&feature=youtu.be>
- Mozgovej, Marina. Inocuidad alimentaria en tiempos de Covid-19. infocampo.com.ar/inocuidad-alimentaria-en-tiempos-de-covid-19/
- Soteras, Trinidad. Cambio de hábitos en pandemia. Pampero TV. Disponible en: https://www.youtube.com/watch?v=VHcbIgyPzm0&feature=emb_title
- Soteras, Trinidad. El 83,5% de los hogares modificó la forma de comprar alimentos durante la pandemia Disponible en: <https://www.telam.com.ar/notas/202007/491145-el-835-de-los-hogares-modifico-la-forma-de-comprar-alimentos-durante-la-pandemia.html>
- Soteras, Trinidad. En cuarentena: El 83,5 por ciento de los hogares modificó la forma de comprar alimentos.

Disponible en: https://www.clarin.com/rural/83-5-ciento-hogares-modifico-forma-comprar-alimentos_0_cp6ZBppKD.html

<https://www.mdzol.com/dinero/2020/7/18/alimentacion-en-pandemia-ocho-de-cada-diez-hogares-cambiaron-la-forma-de-comprar-comida-92766.html>

<https://www.telam.com.ar/notas/202007/491145-el-835-de-los-hogares-modifico-la-forma-de-comprar-alimentos-durante-la-pandemia.html>

<https://www.elagrario.com/actualidad-como-la-cuarentena-cambio-nuestros-habitos-de-consumo-19436.html>

<http://www.motoreconomico.com.ar/economias-regionales/una-encuesta-de-inta-analiza-los-cambios-de-consumo-que-instal-la-pandemia>

<http://suenaacampo.com/2020/07/21/durante-la-cuarentena-los-argentinos-modificaron-la-forma-de-comprar-alimentos/>

<https://inforbano.com.ar/2020/07/10/54298/investigacion-como-cambian-los-habitos-en-consumo-de-alimentos-durante-la-pandemia/>



05. POSGRADOS.

5.1. Iniciados en 2020

- Frydman Camila. Doctorado Facultad de Farmacia y Bioquímica, Universidad de Buenos Aires. “Estudio de la contaminación de moluscos bivalvos de Argentina con plaguicidas organoclorados, hidrocarburos y virus. Evaluación de riesgo de enfermar asociada al consumo de los mismos” 2020
- Pazos Adriana. Diplomatura Universitaria en Diseño, Gestión y Administración de proyectos con financiamiento externo. Universidad de San Martín. Escuela de Política y Gobierno. Escuela de Economía y Negocios. Septiembre 2020

5.2. En curso en 2020

- Colletti Analía. Doctorado en Tecnología. Universidad Nacional de Quilmes. “Bases tecnológicas, bioquímicas y sensoriales para la obtención de productos mínimamente procesados con vida útil extendida a base de frutas tratadas por tratamientos no térmicos”. Inicio 2019
- Pazos Adriana. Maestría en Investigación Científica. Universidad de Morón. Tema: Alimentos para adultos mayores. Directora Amanda Leal; Co-Director Gustavo Polenta Inicio Marzo 2019
- Cap Mariana. Doctorado en Ciencias Veterinarias, Universidad de Buenos Aires. Título de la Tesis: Estrategias de intervención para mitigar el impacto de STEC en la cadena cárnica bovina. Finalización 2021
- Cristos Diego Sebastian. Doctorado Universidad Nacional de la Plata, Facultad de Ciencias Exactas. Título de la Tesis: Estudio de las aflatoxinas en alimento balanceado, de sus efectos adversos en especies de peces autóctonos de importancia para la acuicultura e identificación de biomarcadores empleando la metabolómica. Finalización 2021
- Díaz Gabriela. Doctorado Facultad de Bioquímica y Farmacia, Universidad de Buenos Aires Título de la Tesis: Desarrollo de un alimento lácteo fermentado, con el agregado de compuestos bioactivos nanoencapsulados. Implicancias en el



desempeño de los microorganismos durante el proceso fermentativo y la vida útil del alimento, a nivel de calidad nutricional, caracterización molecular y microbiológica. Fecha de admisión: 2018

- Langman, Leandro Ezequiel. Doctorado Facultad de Ciencias veterinarias de la Universidad de Buenos Aires. Tema: Factores productivos y su relación con el bienestar animal en bovinos de carne. Estudio del estrés térmico, la raza y la categoría. Finalización 2021
- Martinez, Fernanda. Doctorado de la Universidad de Buenos Aires, área Farmacia y Bioquímica, subárea Ciencias Bioquímicas. Título de la Tesis: Valorización de subproductos de la industria cárnica mediante la obtención de hidrolizados proteicos para su uso como aditivo alimentario. Admitida en julio de 2017.
- Merayo, Manuela. Doctorado Facultad de Ciencias veterinarias de la Universidad de Buenos Aires. Tema: Granos de destilería en alimentación animal: su incidencia en calidad de carne bovina Finalización 2021
- Montenegro Luciano. Doctorado Facultad de Bioquímica y Farmacia. Universidad de Buenos Aires. Título de la Tesis: Incorporación de ácidos grasos poliinsaturados y antioxidantes en carne de *C. Idella* (carpa herbívora) en respuesta a diferentes estrategias de alimentación para el desarrollo de un alimento funcional. Finalización: 2021
- Negri, Livia. Doctorado en Ciencias Universidad Nacional de Educación a Distancia (UNED), Madrid, España. Admisión septiembre de 2016.
- Rey María de los Angeles. Doctorado Facultad de Bioquímica y Farmacia, Universidad de Buenos Aires Título de la Tesis: Evaluación de tratamientos combinados de altas presiones hidrostáticas y temperatura para la inactivación de cepas nativas de *E. coli* productor de toxina Shiga O157:H7 en hamburguesas de carne vacuna. Verificación de su efectividad mediante metodología rápida PMA-qPCR. Fecha de admisión: Septiembre 2018.



- Rizzo Sergio Doctorado Facultad de Ciencias Exactas y Naturales. Universidad de Buenos Aires. Título de la Tesis: Desarrollo de un queso de pasta blanda con la incorporación de un compuesto de origen vegetal con actividad funcional Finalización 2021

5.3. Finalizados en 2020

- Colletti Analía. Facultad de Agronomía. Universidad de Buenos Aires. Máster Internacional en Tecnología de los Alimentos (MITA) edición X. Tema de Tesis: Bases tecnológicas, bioquímicas y sensoriales para la obtención de un producto mínimamente procesado con vida útil extendida a base de duraznos tratados por métodos de conservación no térmicos. Caso: Aplicación de Irradiación Gamma en Duraznos Mínimamente Procesados. Fecha de Defensa: 28 de Septiembre de 2020
- Rojas Dante Emanuel Doctorado Facultad de Ciencias Veterinarias de la Universidad de Buenos Aires. Título de la Tesis: Estudio del Metabolismo de SARMs en Producción Animal. Defensa: 25/06/2020.

06. LISTADO DE VINCULACIONES TECNOLÓGICAS y RELACIONES INSTITUCIONALES.

6.1. Vinculación Tecnológica

- Convenio de vinculación tecnológica con empresa ANPROCAMPUS para desarrollo de curso *on-line* de la Guía BPT. 2018-vigente.
- Convenio de Transferencia de Tecnología Nacional (convenio 23213)- Lácteos Capilla Del Señor S.A., aprobado resolución CCIA N° 21/14. 2015-2035
- Convenio de Investigación y Desarrollo (convenio 24301) con la EBT Nanótica S.A, para el desarrollo de un alimento lácteo funcional con compuestos bioactivos nanoencapsulados Renovado. 2020-continua.



- Servicio Técnico Especializado N°: 1909 - Granja Tres Arroyos S.A. Desarrollar capacidades en metodologías para la detección, aislamiento y cuantificación de *Campylobacter* spp en carne aviar, de acuerdo a los estándares ISO 10272-1/2:2017. 2019-2020.
- Convenio de Colaboración Técnica – Regional. (27443). Convenio INTA-INTEAL S.A.S.
- Convenio de vinculación tecnológica (27520) Facultad de Medicina UBA-INTA. Identificación y caracterización de genes candidatos asociados a neurogénesis y su efecto sobre el comportamiento en ratones (modelo murino) en relación con la ingesta de alimentos funcionales. En proceso de firma.
- Convenio de Asistencia Técnica INTA-Pampa Trade SA (253 – CAT ITA - Pampa Trade SA).
- Servicio Técnico Especializado y acuerdo de confidencialidad con la empresa Tomorrow Foods S.A Nro 27450. 2020-2025.
- Convenio de Asistencia Técnica INTA-EnviroLife SA (convenio 25503 - Convenio de Colaboración Técnica – Regional)

6.2. Relaciones Institucionales

- Instituto de Promoción de la Carne Vacuna Argentina (IPCVA) Convenio Marco Institucional Nacional (24555) 2016-2021
- Convenio INTEAL SAS (27443) Convenio de Colaboración Técnica – Regional 2020-2025
- Fundación Argentina Acuerdo Internacional (27624, correspondiente a proyecto FONTAGRO) 2020-2024
- Convenio INTA y Facultad de Ciencias Exactas y Naturales UBA “Convenio de comisiones de estudio” (convenio 26528) - 2019-2023



Instituto de **Tecnología de Alimentos**

- Convenio INTA-Universidad Nacional de Hurlingham “Convenio de Comisiones de Estudio” (convenio 25881) 2019-2022
- Convenio Marco INTA Universidad Argentina de la Empresa (Convenio 23936) 2017-2022
- Facultad Regional Buenos Aires de la Universidad Tecnológica Nacional (UTN). Convenio de Cooperación Técnica. Regional. 2017-2021
- Carta Acuerdo de Cooperación Internacional (24774). INTA-Cranfield University, Reino Unido. Adenda. 2016-2021.
- Convenio de Cooperación Institucional (convenio 23961) Facultad de Medicina Veterinaria y Zootecnia Universidad Autónoma del Estado de México, México. 2017-2021
- Carta Acuerdo de Cooperación Internacional (26131) INTA-Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) de España. 2018-2022
- Carta Acuerdo de Cooperación Internacional (25974) INTA-ProdAI Sc.ar.I Italia. 2018-2023
- Convenio Marco (26039) INTA-Universidad de Pamplona, Colombia. 2019-2024
- Carta Acuerdo de Cooperación Internacional (27033) INTA-SCIENSANO, Bélgica. 2020-2025
- Memorandum de Entendimiento (27153) Internacional INTA-School of Agro-Industry of The Mae Fah Luang University, Reino de Tailandia 2021-2026.

Otras actividades de relación institucional.

- Ambrosi Vanina. Participación en la Plataforma de Alérgenos en Alimentos. Desde abril 2011.



- Cap, Mariana. Representante Institucional ante la Comisión Nacional de Alimentos (CONAL)
- Cristos Diego. Miembro del “grupo ad hoc” Residuos de agroquímicos en alimentos, Red de Seguridad Alimentaria, CONICET
- Cristos Diego. Participación en Red Nacional de Laboratorios. Plan Calidad Argentina
- Descalzo Adriana: Coordinadora de la Mesa Interinstitucional de Alimentos INTA-INTI.
- Descalzo Adriana: Participación en la Comisión Nacional Asesora para la Conservación y Utilización Sostenible de la Diversidad Biológica (CONADIBIO)
- Descalzo Adriana: Participación en el Comité Microorganismos OGM – SENASA.
- Descalzo Adriana y Frusso Enrique; integrantes del Comité Coordinador del Convenio Marco entre la Cámara Argentina de Productores de Pecán (CAPP) y el INTA Disposición N° 930/2020.
- Grigioni, Gabriela. Co Referente de la sección Tecnología de Productos Pecuarios. Asociación Argentina de Producción Animal. Agosto 2017 - actual.
- Grigioni, Gabriela. Referente de la sección Tecnología de Productos Pecuarios. Asociación Argentina de Producción Animal. Agosto 2017 - actual.
- Grigioni, Gabriela. Consejero Académico Titular por los Profesores Titulares en el Honorable Consejo Académico de la Facultad de Agronomía y Ciencias Agroalimentarias, Universidad de Morón. Electa en Mayo 2008 – Junio 2020
- Grigioni, Gabriela. Participante de la Red de Buenas Prácticas Ganaderas por INTA en el marco de la Red de Buenas Prácticas Agropecuarias (DIS-2018-311-APN-DN#INTA). Redacción del capítulo de bienestar animal de la guía de BPG
- Guidi Silvina. Participación en la Plataforma de Alérgenos en Alimentos. Desde



abril 2009.

- Langman, Leandro. Miembro de la Comisión de Bienestar Animal de SENASA.
- Langman, Leandro. Representante de INTA en el Subcomité de Bienestar Animal del Instituto Argentino de Normalización y Certificación (IRAM). Disposición DN N° 374/16.
- Mozgovej Marina. Miembro del “grupo ad hoc” Virus en Alimentos, Red de Seguridad Alimentaria, CONICET.
- Negri, Livia. Representante de INTA en la Red de Buenas Prácticas Agropecuarias, comisión Ganadería (Disp. Nacional N° DI-2018-311-APN-DN#INTA), febrero de 2018
- Ormando, Paula. Miembro del grupo ad hoc, en el Grupo de Pérdidas y desperdicios ILSI Argentina.
- Ormando, Paula. Miembro del Comité Ejecutivo Internacional de Tecnologías No térmicas (NonThermal Processing Division, NPD-IFT, CHICAGO; EE:UU.) desde 2004.
- Palladino Martin. Participación en el Comité ad-hoc Comité sobre Resistencia a los Antimicrobianos (CODEX ALIMENTARIUS).
- Palladino Martin. Representante del INTA en la Comisión de Manipulación de Alimentos del INTI.
- Pazos Adriana Consejero Académico Titular del Honorable Consejo Académico (HCA) de la Facultad de Agronomía y Ciencias Agroalimentarias (FAyCA) de la Universidad de Morón. Electa en Mayo 2008 – Junio 2020,
- Pazos Adriana Miembros de la Comisión de Desarrollo, Investigación y Capacitación del Instituto de Promoción de la Carne Vacuna Argentina - IPCVA (2013-actualidad).



- Pazos Adriana. Miembro de la Comisión de trabajo INTI-INTA- Nanotecnología en Agroindustria. 2013-actualidad.
- Pazos Adriana. Miembro de la Comisión CYMAT-Subdelegación CIA (07/18) 2018-actualidad
- Pazos Adriana. Miembro del grupo de trabajo “Polvo de Insectos”. INTA-INTI-UADE-SENASA-CONAL. 2019-actualidad.
- Polenta Gustavo. Coordinador Grupo Gestión de Alérgenos en la Industria Procesadora de Alimentos, Plataforma Alérgenos en Alimentos. Desde 2009
- Polenta Gustavo. Designación por parte del SENASA para integrar el Comité Técnico Asesor de Biotecnología del SENASA. Desde Febrero de 2016.
- Polenta Gustavo. Integrante de la Red Latinoamericana y Caribeña de Expertos para la Reducción de Pérdidas y Desperdicios de Alimentos de la FAO desde 2014.
- Polenta Gustavo. Integrante del grupo ad hoc “Alérgenos en alimentos” de la Red de Seguridad Alimentaria del CONICET.
- Polenta Gustavo. Referente Técnico por el INTA como Institución Adherente al Plan Nacional de Reducción de Pérdida y Desperdicio de Alimentos
- Polenta Gustavo. Integrante del Comité de Gestión de la Red de Prevención de Pérdidas y Desperdicio de Alimentos. INTA. Desde 2018
- Soteras, Trinidad. Representante INTA en el Subcomité de Análisis Sensorial del Instituto Argentino de Normalización y Certificación (IRAM) por DI-2017-1507-APN-DN#INTA desde 2017
- Vaudagna Sergio. Consejero Académico Titular por los Profesores Titulares en el Honorable Consejo Académico de la Facultad de Agronomía y Ciencias Agroalimentarias, Universidad de Morón. Electo en Mayo 2008 – Junio 2020.



- Vaudagna Sergio. Representante por INTA en la Mesa de Articulación Sectores Público y Privado Red Alimentaria. 2019-actual
- Vaudagna Sergio. Integrante por INTA en el Comité Nacional del Centro Bionacional Argentino-Chino en Ciencia y Tecnología de Alimentos. 2012-actual
- Vaudagna Sergio. Integrante del Directorio de la Red de Seguridad Alimentaria del CONICET en carácter de Director de la UEDD ICYTESAS (INTA-CONICET). 2021
- Vaudagna Sergio. Miembro integrante de la Comisión Asesora Ingeniería en Alimentos y Biotecnología del CONICET. 2021

07. ACTIVIDADES ACADÉMICAS.

7.1. Actividad Docente

- Ambrosi Vanina, Ayudante dedicación simple. Cátedra de Bromatología. Departamento de Sanidad, Nutrición, Bromatología y Toxicología. Facultad de Farmacia y Bioquímica. UBA. Materias para las carreras de Bioquímica y Farmacias: Bromatología y Nutrición; Bioquímica de Alimentos. Materias para la Licenciatura en Ciencia y Tecnología de Alimentos, Licenciatura en Gestión de Agroalimentos e Ingeniería en Alimentos: Tecnología de Alimentos I y III. 2012 hasta la fecha.
- Ambrosi Vanina, Docente invitado, Curso de Posgrado: Detección de proteínas alergénicas en alimentos, Cátedra de Bromatología y Nutrición, Facultad de Farmacia y Bioquímica, UBA. Buenos Aires. 2012 hasta la fecha.
- Ambrosi Vanina, Jefe de trabajos prácticos ad honorem. Cátedra de Química Biológica, Facultad de Agronomía y Ciencias Agroalimentarias, Universidad de Morón. Materia para la carrera Ingeniería Agronómica. 2018 hasta la fecha
- Cap Mariana, Jefa de Trabajos Prácticos. Microbiología y Parasitología Médica. Facultad de Ciencias Biomédicas. Universidad Austral.



- Cunzolo Sebastian, Jefe de Trabajos Prácticos. Cátedra Química Biológica y Cátedra Residencia General Básica, Carreras Ingeniería Agronómica e Ingeniería en Alimentos. Facultad de Agronomía y Ciencias Agroalimentarias, Universidad de Morón. 2010 hasta la fecha.
- Denoya, Gabriela. Jefa de Trabajos Prácticos en la materia Introducción a la tecnología de alimentos de la carrera de grado: Licenciatura en Tecnología de Alimentos. Instituto de Biotecnología. Universidad Nacional de Hurlingham. 2020 hasta la fecha.
- Fernández Mariano, Concurrente en la Cátedra de Enfermedades Infecciosas, Facultad de Ciencias Veterinarias, Universidad de Buenos Aires. 2019 hasta la fecha
- Godoy María Fernanda, Jefe de trabajos prácticos (dedicación simple) de la Cátedra de Nutrición, Departamento de Sanidad, Nutrición, Bromatología y Toxicología. Facultad de Farmacia y Bioquímica. UBA. Materias: “Nutrición” para la Licenciatura en Ciencia y Tecnología de Alimentos, Licenciatura en Gestión de Agroalimentos e Ingeniería en Alimentos y “Bromatología y Nutrición” para las carreras de Farmacia y Bioquímica. 2006 hasta la fecha
- Grigioni, Gabriela. Profesor Asignatura Clasificación y Calidad de carne, Doctorado de la Universidad Nacional de Santiago del Estero. Fecha inicio: 23/08/2015
- Grigioni, Gabriela. Profesor responsable Modulo Carne en Tecnología de Producto, Maestría en Tecnología de Pequeños Rumiantes INTA-UNR-UNCo Fecha inicio: 26/05/2015
- Grigioni, Gabriela. Profesor titular regular dedicación simple. Catedra Física III. DUACC, Facultad de Agronomía y Ciencias Agroalimentarias, Universidad de Morón.
- Guidi Silvina, Profesor Adscripto Titular dedicación simple. Cátedra Química Biológica, Carrera Ingeniería Agronómica, Facultad de Agronomía y Ciencias



Agroalimentarias. Universidad de Morón. Cargo por concurso Regular. 17/10/2014 hasta la fecha.

- Leiton, Hector Rafael. Docente ayudante en las materias de Introducción al análisis sensorial de los alimentos, Practicas de sommelier y Evaluación de los atributos de la calidad de carne. – Escuela de Sommelier de carnes – UBA – INTA. 2019 – 2020.
- Maitia, Carolina. Docente ayudante de la materia “Análisis sensorial y sus aplicaciones en la carne”. Carrera de Sommelier de Carne. Facultad de Ciencias Veterinarias, Universidad de Buenos Aires. Febrero de 2019 – actual.
- Maitia, Carolina. Docente ayudante de la materia “Introducción al Análisis Sensorial”. Carrera de Sommelier de Carne, Facultad de Ciencias Veterinarias, Universidad de Buenos Aires. Marzo a junio, 2020-actual.
- Maitia, Carolina. Docente ayudante de la materia “Prácticas de Sommelier”. Carrera de Sommelier de Carne. Facultad de Ciencias Veterinarias, Universidad de Buenos Aires. Febrero de 2019 – actual.
- Martinez, Fernanda. Jefa de Trabajos Prácticos, en la cátedra “Técnicas y manejo de los alimentos”, en la carrera Licenciatura en Nutrición, Universidad Nacional de La Matanza (UNLaM), Provincia de Buenos Aires, desde septiembre del 2018.
- Merayo, Manuela. Docente Adjunto Regular. Materias: “Bromatología y Química de los Alimentos” y “Tecnología de los Alimentos”. Lic. en Nutrición. Facultad de Ciencias Médicas. Pontificia Universidad Católica Argentina. Período: marzo 2019 - actualidad.
- Mozgovej Marina. Docente Titular de la Cátedra de Biotecnología de la Carrera Ingeniería en Alimentos. Facultad de Agronomía y Ciencias Agroalimentarias. Universidad de Morón. 2014- 2020.
- Mozgovej Marina. Docente Titular Universidad Nacional de Hurlingham. 2020-actualidad



- Negri Rodríguez, Livia. Profesor invitado Cátedra Tecnología de Lácteos. Maestría en Tecnología de los Alimentos. Universidad Tecnológica Nacional Regional Buenos Aires. 2015 – actual.
- Ormando, Paula. Docente Colaborador Adjunto. Carrera de Médico Especialista en Nutrición. Universidad de Buenos Aires. 2019- Actual.
- Ormando, Paula. Docente Colaborador Adjunto. Diplomatura gestión Estratégica de proyectos sociales hacia el desarrollo sostenible. UTN. FR Buenos Aires. 2014- Actual.
- Ormando, Paula. Profesora Adjunta de Microbiología. Fac. de Ingeniería y Ciencias Exactas. UADE. 2005- Actual
- Palladino Martin. Jefe de Trabajos Prácticos dedicación parcial en el Dpto. de Química Orgánica de la Facultad de Ciencias Exactas y Naturales. Universidad de Buenos Aires.
- Palladino Martin. Profesor invitado curso de postgrado Tecnología de Productos Cárnicos. Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos. Universidad Tecnológica Nacional. Facultad Regional Buenos Aires. Julio de 2016 hasta la fecha.
- Pazos Adriana, Universidad de Morón, Facultad de Agronomía y Ciencias Agroalimentarias, Catedra: Análisis de Alimentos (Profesor Adjunto Interino a cargo, Abril 2016 hasta la fecha); Cátedra: Tecnología de Carnes, Aves y Pescados (Profesor Asociado Interino a Cargo Abril 2016 hasta la fecha) y Cátedra: Trabajo de intensificación (Profesor Adjunto Interino a cargo Mayo 2016 hasta la fecha)
- Pazos Adriana, Profesor invitado curso de postgrado Tecnología de Productos Cárnicos, Maestría en Ciencia y Tecnología de Agroalimentos, Facultad de Ingeniería y Ciencias Agropecuarias, Sede Villa Mercedes, Universidad Nacional de San Luis. Agosto de 2015 hasta la fecha.
- Pazos Adriana, Profesor invitado curso de postgrado Tecnología de Productos



Cárnicos. Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos. Universidad Tecnológica Nacional. Facultad Regional Buenos Aires. Julio de 2016 hasta la fecha.

- Pazos Adriana Docente invitado en la cuarta edición de la Escuela Regional de Nanotecnología en Agroindustrias y Agroalimentos, realizada en el Instituto Nacional de Tecnología Industrial – Parque Tecnológico Miguelete, Buenos Aires, Argentina
- Perez Carolina, Cátedras: Residencia Básica y Residencia Profesional, Carrera Ingeniería en Alimentos, Facultad de Agronomía y Ciencias Agroalimentarias, Universidad de Morón. 2017 hasta la fecha.
- Pighin Darío, Profesor, Adscripto Titular Regula Dedicación Simple, Catedra Química Biológica, Carrera Ingeniería Agronómica, Facultad de Agronomía y Ciencias Agroalimentarias, Universidad de Morón. 2014 hasta la fecha.
- Pighin Darío. Profesor del Curso de Calidad de Canales y Carnes, de la curricula flexible de la Maestría en Producción Animal de la Facultad de Agronomía y Agroindustrias, UNSE. 2020- actualidad.
- Polenta Gustavo, Docente Invitado en la Materia Química y Tecnología de Productos Frutihortícolas, "Especialización en Tecnología de Alimentos" en la Universidad Tecnológica Nacional, Facultad Regional Mendoza.
- Polenta Gustavo, Profesor adscripto, Catedra Trabajo de intensificación, Carrera Ingeniería en Alimentos, Facultad de Agronomía y Ciencias Agroalimentarias, Universidad de Morón.
- Polenta Gustavo, Profesor Invitado de la Maestría en Ciencia y Tecnología de Agroalimentos, Facultad de Ingeniería y Ciencias Agropecuarias, Sede Villa Mercedes, Universidad Nacional de San Luis.
- Polenta Gustavo. Profesor Adjunto. Procesos Productivos II. Licenciatura en Tecnología de Alimentos. Instituto de Biotecnología. Universidad Nacional de Hurlingham. 2020 hasta la fecha



Instituto de **Tecnología de Alimentos**

- Rey, María de los Ángeles. Profesora ayudante. Química General. Departamento de Química. Instituto Tecnológico de Buenos Aires. Buenos Aires. 2018 hasta la fecha.
- Rizzo Sergio, Docente adscripto interino, Cátedra de Tecnología de los Alimentos y Catedra de Saneamiento Ambiental e Higiene de los Alimentos, Carrera Nutrición, Facultad de Medicina, Universidad de Morón.
- Rodriguez, Anabel. Ayudante Diplomado Ordinario Dedicación Simple, Cátedra Química de Correlación, Facultad de Ciencias Exactas, Universidad Nacional de la Plata.
- Rojas Dante, Ayudante de primera, carrera de grado “Licenciatura en Gestión de Agroalimentos” y post-gradados “Carrera de Especialización en Inocuidad y Calidad Agroalimentaria” y “Maestría en Producción Animal”. Facultad de Ciencias Veterinarias, Universidad de Buenos Aires.
- Rossetti Luciana, Jefe de Trabajos Prácticos, Cátedra Química orgánica aplicada, Facultad de agronomía, Universidad Católica Argentina.
- Soteras, Trinidad. Docente de Análisis Sensorial de la Carrera de Sommelier de Carnes, Facultad de Ciencias Veterinaria, Universidad de Buenos Aires. Marzo a junio, 2019.
- Szerman, Natalia. Jefa de Trabajos Prácticos Ordinaria. Materias: Química Biológica, Química IIIA y Química IIIB. Departamento de Ciencias Básicas. Universidad Nacional de Luján. Diciembre 2011 - actual. Categoría Docente III. Secretaria de Políticas Universitarias. Ministerio de Educación. Categorización 2015
- Vaudagna Sergio R., Profesor Titular Regular Dedicación Simple, Cátedra Procesamiento de Alimentos, Carrera Ingeniería en Alimentos, Departamento de Biotecnología y Tecnología Alimentaria, Facultad de Ingeniería y Ciencias Exactas, Universidad Argentina de la Empresa (UADE). 1 de septiembre 2010 – actual.



- Vaudagna Sergio R. Profesor Adjunto. Procesos Productivos I. Licenciatura en Tecnología de Alimentos. Instituto de Biotecnología. Universidad Nacional de Hurlingham. 01/04/2020 hasta la fecha
- Vaudagna Sergio R., Profesor a cargo del módulo “Transferencia de calor en el procesamiento de alimentos”, Curso de postgrado “Calidad en Alimentos III. Procesamiento y control de procesos”, Maestría en Calidad Industrial de Alimentos del Instituto de la Calidad Industrial (INCALIN), Universidad Nacional de Gral. San Martín (UNSAM) - Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI).
- Vaudagna Sergio R., Docente a cargo del curso de postgrado “Química y Tecnología de Productos Cárnicos y Afines”, Maestría en Tecnología de los Alimentos, Universidad Tecnológica Nacional (UTN), Facultad Regional Buenos Aires. 2016-actual.
- Vranic, María Laura. Profesor Adjunto. Estadística y Diseño de Experimentos. Universidad de Hurlingham, Instituto de Biotecnología.
- Vranic, María Laura. Profesor Adjunto Ordinario con dedicación Simple, Universidad Nacional de Luján, en la Disciplina Calidad, Inocuidad y Legislación de Alimentos de la División Tecnología de Alimentos, para cumplir funciones en cualquiera de las asignaturas de la Disciplina, preferentemente en Toxicología de Alimentos y Microbiología y Toxicología Alimentaria. (Disposición CD-T N° 190/19). (Por concurso). Docente responsable de la asignatura Toxicología de Alimentos para la carrera de Ingeniería en Alimentos.

7.2. Otras actividades académicas

Dirección o Co-dirección de Tesis de Postgrado Finalizadas

- Denoya, Gabriela. Co-directora de Tesis de Maestría MITA Internacional en Tecnología de los Alimentos, edición X. Dirección: Dr. Gustavo Polenta. Maestrando: Ing. Analía Colletti. Título: “Bases tecnológicas, bioquímicas y sensoriales para la obtención de un producto mínimamente procesado con vida útil extendida a base de duraznos tratados por métodos de conservación no térmicos. Caso: Aplicación de Irradiación Gamma en Duraznos Mínimamente Procesados”. Facultad de Agronomía, Universidad de Buenos Aires (UBA).



Fecha de defensa: 28-09-2020

- Polenta Gustavo. MITA Internacional en Tecnología de los Alimentos, edición X. Dirección: Dr. Gustavo Polenta. Maestrando: Ing. Analía Colletti. Título: “Bases tecnológicas, bioquímicas y sensoriales para la obtención de un producto mínimamente procesado con vida útil extendida a base de duraznos tratados por métodos de conservación no térmicos. Caso: Aplicación de Irradiación Gamma en Duraznos Mínimamente Procesados”. Facultad de Agronomía, Universidad de Buenos Aires (UBA). Fecha de Defensa: 28/09/2020
- Rodriguez, Anabel. Codirectora de Tesis Doctoral. Directora: Dra. Laura Campañone. Doctorando: Ing. Edgar M. Soteras. Título: “Aplicación de películas comestibles a productos sometidos a deshidratación osmótica”. Doctorado en Ingeniería. Facultad de Ingeniería de la Universidad Nacional de La Plata (UNLP). Fecha de defensa: 29-05-2020. EXP-UNLP 0300-011871/13-001 (2014-2020). Calificación 9
- Rossetti, Luciana. Dirección Tesis de Maestría. Tesista: Frossasco, Verónica Noemí. Título: Elaboración de mozzarella light con agregado de fitoesteroles-fortificado con vitamina E. Università degli studi di parma (UNIPR). Fecha de finalización: agosto 2020.

Dirección o Co-dirección de Tesis de Postgrado en Curso

- Ambrosi Vanina, Codirección de Tesis Doctoral. Dirección: Dra. Natalia Szerman. Doctorando: Lic. Fernanda Martinez. Título: “Valorización de subproductos de la industria cárnica mediante la obtención de hidrolizados proteicos para su uso como aditivo alimentario”. Facultad de Farmacia y Bioquímica, Universidad de Buenos Aires.
- Denoya, Gabriela. Co-dirección de Tesis de Doctorado. Dirección: Dr. Gustavo Polenta. Doctorando: Ing. Analía Colletti. Título: “Bases tecnológicas, bioquímicas y sensoriales para la obtención de productos mínimamente procesado con vida útil extendida a base de frutas tratadas por tratamientos no térmicos”. Doctorado de la Universidad Nacional de Quilmes en Ciencia y Tecnología.



- Denoya, Gabriela. Dirección de la Tesis de Maestría en Tecnología de Alimentos Maestrando: Lic. Marina Ragusa. Título: “Aplicación de altas presiones hidrostáticas para promover la síntesis y/o aumentar la extractabilidad de compuestos antioxidantes en duraznos mínimamente procesados”, Facultad Regional Buenos Aires, Universidad Tecnológica Nacional (Manuscrito entregado, a espera de la defensa)
- Denoya, Gabriela. Dirección de Tesis de Maestría en Bromatología y Tecnología de la Industrialización de los Alimentos. Codirección: Dra. Stella Maris Alzamora: Tesista: Katerin Yined Guzmán Perdomo. “Aplicación de diferentes estrategias para la preservación de kiwi mínimamente procesado y evaluación del efecto del procesamiento en el contenido de antioxidantes del producto”, Facultad de Ciencias Exactas y Naturales, Universidad de Buenos Aires.
- Descalzo, Adriana. Co-Dirección de Tesis de Maestría. Directora Dra. Luciana Rossetti. Tesista: Verónica Frossasco Título: Desarrollo de mozzarella light con fitoesteroles. Universidad Nacional de Villa María. defendida en agosto 2020.
- Descalzo, Adriana: Co-Directora de Tesis Doctoral Director: Gagliostro Gerardo. Doctorando: Ing Eloy Salado Título: “Efecto de distintas estrategias de alimentación sobre la respuesta productiva de vacas lecheras y la calidad diferencial de la leche” Universidad Nacional de Mar del Plata. defendida en agosto 2020.
- Descalzo, Adriana: Directora de Tesis de Doctoral Codirectora Carolina Pérez. Doctorando: Ing. Luciano Montenegro Titulo "Incorporación de ácidos grasos poliinsaturados y antioxidantes en carne de Ctenopharygodon idella (carpa herbívora) en respuesta a diferentes estrategias de alimentación para el desarrollo de un alimento funcional". Facultad de Farmacia y Bioquímica, Universidad de Buenos Aires.
- Descalzo, Adriana: Directora de Tesis Doctoral Codirectora: Dra. Ana Rojas Doctorando: Ing. Sergio Rizzo Título: “Desarrollo de un queso de pasta blanda con la incorporación de un compuesto de origen vegetal con actividad funcional. Estudio de la incidencia de la incorporación sobre parámetros de vida útil y



bioquímicos.” Facultad de Ciencias Exactas y Naturales. Universidad de Buenos Aires.

- Grigioni, Gabriela. Co-Dirección de Tesis Doctoral en Ciencias Biológicas. Dirección: Dra Maria Zimerman. Tesista: Vet. Maria Olivero. Título: “Calidad y vida útil de la carne porcina. Efecto de las condiciones ambientales durante la producción en la región norte de Argentina”, Universidad Nacional de Tucumán
- Grigioni, Gabriela. Dirección de Tesis Doctoral en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Co-dirección: Dra Norma Farfán. Tesista: Ing. Daniela Godoy. Título: “Calidad de la carne de llama y estrategias para el agregado de valor en cortes minoristas”. Red de Universidades del NOA. Facultad de Ciencias Agrarias, Universidad Nacional de Jujuy.
- Grigioni, Gabriela. Dirección de Tesis Doctoral en Ciencias Agropecuarias. Co-dirección: Dra Maria Zimerman. Tesista: Ing. zootecnista Fernando Labarta. Título: “Producción de carne de llama con suplementación estratégica en la puna jujeña”. Red de Universidades del NOA. Facultad de Ciencias Agrarias, Universidad Nacional de Jujuy.
- Grigioni, Gabriela. Dirección de Tesis Doctoral. Codirección: Dr Darío Pighin. Tesista: Lic. Manuela Merayo. Título: “Granos de destilería en alimentación animal: su incidencia en calidad de carne bovina. Facultad de Veterinaria de la Universidad de Buenos Aires.
- Langman, Leandro. Director de Tesis de Maestría. Título de tesis: Aceite protegido de lino en dietas de terminación de novillos como estrategia para mitigar el impacto del estrés calórico. Maestría de Producción animal. Facultad de Ciencias Agrarias. Universidad Nacional de Mar del Plata.
- Mozgovej, Marina. Dirección Tesis Doctoral. Doctorando: Bioquímica Karina Gomes. Título Tesis: Impacto de Norovirus en la gastroenteritis aguda infantil en Argentina. Admitida en la Facultad de Farmacia y Bioquímica, Universidad de Buenos Aires.
- Mozgovej, Marina. Directora Tesis Doctoral. Doctorando: Lic María de los Angeles Rey. Título Tesis: Evaluación de tratamientos no térmicos en



hamburguesas de carne vacuna para la inactivación de cepas nativas de *Escherichia coli* O157:H7. Verificación de su efectividad mediante la metodología rápida PMA -qPCR. Admitida en la Facultad de Farmacia y Bioquímica, Universidad de Buenos Aires.

- Negri, Livia. Dirección de Tesis de Maestría en Tecnología de Alimentos. Co-dirección: Dra. Gabriela Denoya. Tesista: Lic. Mariana Pelypenko. Título: “Efecto de la aplicación de calentamiento óhmico vs. tratamiento térmico equivalente sobre la preservación de las propiedades fisicoquímicas y nutricionales de jugo de zanahoria fresco” Facultad Regional Buenos Aires, Universidad Tecnológica Nacional.
- Pighín Darío. Co-Director Tesis Doctoral. Dirección: Dra. Gabriela Grigioni. Doctorando: Lic. Manuela Merayo. “Granos de destilería en alimentación animal: su incidencia en calidad de carne bovina. Facultad de Veterinaria, Universidad de Buenos Aires.
- Pighín Darío. Director Tesis Doctoral. Doctorando: Ing. (MSc) Leandro Langman Título: “Factores productivos y su relación con el bienestar animal en bovinos de carne. Estudio del estrés térmico, la raza y la categoría”. Facultad de Ciencias Veterinarias, Universidad de Buenos Aires.
- Polenta Gustavo Co-Director Tesis Doctoral Doctorando Ing Matías Marban. Título: Recuperación de compuestos bioactivos en residuos de la industria cervecera artesanal. Universidad Nacional de Sur
- Polenta Gustavo. Director de Doctoral. Codirección: Dra. Gabriela Denoya. Doctorando: Ing. Analía Colletti. Título: “Bases tecnológicas, bioquímicas y sensoriales para la obtención de productos mínimamente procesado con vida útil extendida a base de frutas tratadas por tratamientos no térmicos” Doctorado de la Universidad Nacional de Quilmes en Ciencia y Tecnología.
- Polenta Gustavo. Director de Tesis de Maestría en Nutrición Humana Tesista: Lic. María Virginia Borga Título: “Pérdida y desperdicios de alimentos en el sector gastronómico y hotelero de la ciudad de Santa Fe: Diagnóstico de situación” Universidad Nacional de La Plata



- Polenta Gustavo. Dirección de una Tesista de Magister en la Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos de la Universidad Tecnológica Nacional Sede Bs As. Ana Sofía Véliz. Tema: Gestión de Alérgenos en Polvo en la Industria Alimenticia.
- Rodríguez, Anabel. Dirección de Tesis de Maestría en Bromatología y Tecnología de la Industrialización de los Alimentos. Codirección: Dra. Stella Maris Alzamora. Tesista: Carolina Perdomo Lamilla. Título: “Efecto de la infusión asistida con altas presiones hidrostáticas sobre la calidad de cubos de mango tratados con sorbitol y lactato de calcio”. Facultad de Ciencias Exactas, Universidad de Buenos Aires.
- Dirección: Dra. Marina Mozgovej Co-Director Dante Rojas. Tesista: Lic. Camila Frydman. Título “Estudio de la contaminación de moluscos bivalvos de argentina con plaguicidas organoclorados, hidrocarburos y virus. evaluación de riesgo de enfermar asociada al consumo de los mismos”. Doctorado de la Facultad de Farmacia y Bioquímica, Universidad de Buenos Aires
- Szerman, Natalia. Co-dirección de Tesis Doctorado. Doctorando: MSc. Bioq. Livia Negri. Título: Aprovechamiento de zanahoria de descartes en la elaboración de jugos. Doctorado en Ciencias Universidad Nacional de Educación a Distancia (UNED), Madrid, España.
- Szerman, Natalia. Dirección de Tesis de Maestría en Tecnología de los Alimentos. Co-dirección Dr. Sergio Vaudagna. Tesista: Med. Vet. Eric Wilder Título: “Efecto de la aplicación de tratamientos térmicos asistidos por altas presiones hidrostáticas sobre los parámetros tecnológicos, de color y textura de músculos *Superficial pectoralis* bovino”. Universidad Tecnológica Nacional, Facultad Regional Buenos Aires.
- Szerman, Natalia. Dirección de Tesis Doctorado. Codirección: Dra. Vanina Ambrosi. Doctorando: Lic. Fernanda Martinez. Título: “Valorización de subproductos de la industria cárnica mediante la obtención de hidrolizados proteicos para su uso como aditivo alimentario”. Facultad de Farmacia y Bioquímica, UBA.
- Szerman, Natalia. Dirección de Tesis Doctorado. Codirección: Dra. Mara



Galmarini. Doctorando: Mg. Trinidad Soteras Título: “Desarrollo de un producto blend cárnico-vegetal y estudio de su inclusión en la dieta de los argentinos”. Facultad de Veterinaria, UBA.

- Vaudagna Sergio R. Co-director de Tesis Doctoral. Dirección: Dr. Gerardo Leotta. Doctorando: Vet. Mariana Cap. Título: “Estrategias de intervención para mitigar el impacto de STEC en la cadena cárnica bovina” Carrera de Doctorado Facultad de Ciencias Veterinarias, Universidad de Buenos Aires.
- Vaudagna Sergio R. Co-director de Tesis Doctoral. Dirección: Dr. Pedro Carraquirborde Doctorando: Lic. Diego S. Cristos. Título: “Estudio de las aflatoxinas en alimento balanceado, de sus efectos adversos en especies de peces autóctonos de importancia para la acuicultura e identificación de biomarcadores empleando la metabolómica” Doctorado de la Facultad de Ciencias Exactas de la Universidad Nacional de La Plata.
- Vaudagna Sergio R. Co-director de Tesis Doctoral. Dirección: Dra. Silvia Rodríguez. Doctorando: Ing. Mariana J. Farias. Tema: “Aplicación de tecnologías nuevas y combinadas para la preservación de berenjenas IV y V Gama”. Doctorado en Red en Ciencia y Tecnología de los Alimentos de las Universidades del NOA.
- Vaudagna Sergio R Director de Tesis de Maestría. Co-directora: Mg. Lic. María Constanza Cova. Tesista: Ing. Angela Raad Cova. Título: “Tratamiento de embutido seco tradicional (Salamines) por irradiación gamma con bajas dosis para asegurar su calidad microbiológica y el control de *Listeria monocytogenes*”. Carrera de Maestría en Tecnología de los Alimentos. Facultad Regional Buenos Aires, Universidad Tecnológica Nacional.
- Vaudagna, Sergio R. Co-dirección de Tesis de Maestría en Tecnología de los Alimentos. Dirección: Dra. Szerman, Natalia. Tesista: Med. Vet. Eric Wilder Título: “Efecto de la aplicación de tratamientos térmicos asistidos por altas presiones hidrostáticas sobre los parámetros tecnológicos, de color y textura de músculos *Superficial pectoralis* bovino”. Universidad Tecnológica Nacional, Facultad Regional Buenos Aires.

Dirección de Tesis de Grado Finalizadas



- Denoya, Gabriela. Co-directora de Tesis de grado. Dirección: Anabel Rodríguez. Alumna: María Sol Duval. Título: “Deshidratación de Frutas Tropicales”. Carrera Ingeniería en Alimentos, Facultad de Agronomía y Ciencias Agroalimentarias, Universidad de Morón (Agosto-Diciembre, 2020)
- Rodriguez, Anabel. Directora de Tesis de grado. Co-Dirección: Gabriela Denoya. Alumna: María Sol Duval. Título: “Deshidratación de Frutas Tropicales”. Carrera Ingeniería en Alimentos, Facultad de Agronomía y Ciencias Agroalimentarias, Universidad de Morón (Agosto-Diciembre, 2020)
- Rossetti, Luciana. Dirección Tesis de Grado. Tesista: Eyherabide, Paula. Título: Elaboración de barra láctea fortificada con fruta deshidratada como fuente de provitamina A. Facultad de Ciencias Exactas, Químicas y Naturales; Universidad de Morón. Fecha de finalización: diciembre 2020.
- Rossetti, Luciana. Dirección Trabajo final de Especialización. Tesista: Eyherabide, Paula. Título: “Comparación y diferencias nutricionales entre la barra de cereal tradicional y la barra láctea con fruta deshidratada.” Facultad de Ciencias Exactas, Químicas y Naturales; Universidad de Morón. Fecha de finalización: febrero 2020.

Dirección de Investigadores

- Descalzo, Adriana M. Dirección de Investigador Asistente CONICET Dr. Juan Franco Pega. Codirector: Dra. Sandra Mónica Ruzal. Promoción 2020.
- Polenta, Gustavo. Codirección Investigador Asistente CONICET (Res. D N° 4139 de fecha 26/12/2017) e Investigador INTA. Dra. Gabriela Denoya
- Polenta, Gustavo. Codirección Investigador Asistente CONICET (Res. D N° 4139 de fecha 26/12/2017) e Investigador INTA. Dra. Anabel Rodriguez.
- Vaudagna, Sergio R. Dirección Investigador Asistente CONICET (Res. D N° 4139 de fecha 26/12/2017) e Investigador INTA. Dra. Gabriela Denoya.



- Vaudagna, Sergio R. Dirección Investigador Asistente CONICET (Res. D N° 4139 de fecha 26/12/2017) e Investigador INTA. Dra. Anabel Rodriguez.

Dirección de Becas y Pasantías

- Denoya, Gabriela. Co-dirección de Beca Posdoctoral Cofinanciada INTA-CONICET, Dr. Leonardo Cristian Favre. Tema: Desarrollo y aplicación de nuevos modelos estadísticos para la innovación en alimentos. Periodo: abril 2019-continúa.
- Grigioni, Gabriela. Dirección de Beca Doctoral CONICET, Lic. Manuela Merayo. Tema: Granos de destilería en alimentación animal: su incidencia en calidad de carne bovina. Periodo: abril 2016 – continúa.
- Grigioni, Gabriela. Dirección de Beca Doctoral CONICET, Ing. Daniela Godoy. Tema: Calidad de la carne de llama y estrategias para el agregado de valor en cortes minoristas. Periodo: abril 2020 – continúa.
- Guidi, S. Dirección de Investigación en el ITA de la Ing. Díaz, Gabriela, en el marco de su tesis doctoral, en el ITA. Tema: Desarrollo de un lácteo fermentado como vehículo de ácidos grasos de cadena larga. Desde 09/2018.
- Rodriguez, Anabel. Tutora de la Residencia Profesional de la alumna Melany Bejarano. Título: “Aplicación de irradiación gamma en arándanos frescos: Estudio sobre el efecto de la calidad”. Carrera Ingeniera en Alimentos de la Facultad de Agronomía y Cs. Agroalimentarias, Universidad de Morón. (2019-2020)
- Soteras, Trinidad. Co-dirección de Beca doctoral Cofinanciada INTA-CONICET, Lic. Mariela Guberman. Tema: “Aplicación de nuevas metodologías para evaluar preferencias de los consumidores en apoyo al desarrollo de alimentos”. Periodo: abril 2020-continúa.
- Szerman, Natalia. Dirección de beca de Formación Doctoral INTA, Lic. Fernanda Martinez. Tema: “Desarrollo de tecnologías para el aprovechamiento de subproductos de la industria alimentaria”. Periodo: julio 2015-continúa



- Vaudagna, Sergio R. Codirector de beca de la Ing. Mariana J. Farias Beca Interna Doctoral CONICET. Tema: Aplicación de tecnologías nuevas y combinadas para la preservación de berenjenas IV y V Gama. Periodo: 01/04/2018-continúa.
- Vaudagna, Sergio R Codirector de beca de la Dra. María Belen Perez. Beca Posdoctoral del CONICET. Tema: Producción de colorantes naturales de origen vegetal para la industria alimenticia. Estudio de estabilidad fisicoquímica de antocianos de zanahoria. Lugar de Trabajo: Estación Experimental Agropecuaria (EEA) La Consulta, INTA. 2019-2021.
- Vaudagna, Sergio R. Director de beca de la Lic. María de los Angeles Rey Beca de Nivel Inicial del Proyecto PICT 2015 0291 “Evaluación de tratamientos no térmicos en hamburguesas de carne vacuna para la inactivación de cepas nativas de *Escherichia coli* O157:H7. Verificación de su efectividad mediante la metodología rápida PMA-qPCR”, Periodo: 17/07/2017-31/03/2020.
- Vaudagna, Sergio R Director de beca de la Lic. María de los Angeles Rey Beca de Finalización de Doctorado CONICET “Evaluación de tratamientos no térmicos en hamburguesas de carne vacuna para la inactivación de cepas nativas de *Escherichia coli* O157:H7. Verificación de su efectividad mediante la metodología rápida PMA-qPCR”, Periodo: 01/04/2020-continúa. Lugar de Trabajo: Instituto Tecnología de Alimentos, Centro de Investigación de Agroindustria, INTA.
- Vranic, María L. Tutora del Trabajo de Integración Final “Evaluación centesimal y perfil de ácidos grasos en quesos producidos en la escuela agro técnica “Instituto Fahy”” presentado por la estudiante de la Carrera de Tecnicatura Universitaria en Inspección de Alimentos, Lucía Belén Jacquet. (Disposición DD-T N° 039/19).

Jurado de tesinas, trabajos finales y/o tesis. Evaluación de ingresos a Carrera de Investigador Científico.

- Grigioni, Gabriela. Comité de Seguimiento Tesis de Doctorado Ing. Silvana Ruiz. Doctorado en Red Universidades del NOA. Universidad Nacional de Santiago de Estero.



- Marina Mozgovej. Evaluadora de la Biol. Erina Noe Seiler aspirante a ingresar a la carrera de Doctorado en Ciencias Biológicas en la Facultad de Ciencias Naturales y Ciencias de la Salud de la Universidad Nacional de la Patagonia San Juan Bosco, Comodoro Rivadavia, FCNyCS – UNPSJB, Comodoro Rivadavia.
- Marina Mozgovej. Miembro de la Comisión Asesora de la doctorando Bioq. Guadalupe Di Cola Bucciarelli de la Facultad de Ciencias Exactas, Físicas y Naturales, Universidad Nacional de Córdoba.
- Ormando, Paula. Jurado de tesina de grado para el título de Lic. en Nutrición Universidad Maimónides: “Uso del rotulado nutricional durante la compra de alimentos envasados de adultos mayores de 18 años del Ámbito Metropolitano de Buenos Aires durante el año 2020”. Alumnos: Cardozo, Emmanuel Nicolás; Fernández, Daniela Anahí: Tutora: Lic. Olagnero, Gabriela. Fecha: 24/11/2020.
- Pazos Adriana. Jurado de tesis de grado; Licenciatura en Nutrición. Universidad Maimónides. Costabella, Valeria y Sucari, Marina. “Percepción sensorial, identificación y reconocimiento de hortalizas en adolescentes de un colegio privado de CABA en el año 2019”. Diciembre 2020.
- Pazos Adriana. Jurado de tesis de Maestría en Calidad Industrial. INTI-INCLAIN. Laura Carolina Florez. Desarrollo y evaluación de la performance de un método de medición de adenosin trifosfato (ATP) por Bioluminiscencia. Junio 2020
- Polenta Gustavo. Jurado de la Tesis de Doctorado Desarrollo de inmunosensores para la cuantificación de alérgenos de la leche bovina. Judith Molinari. Fac Farmacia y Bioquímica UBA. Diciembre de 2020.
- Soteras, Trinidad. Jurado de tesina de grado para el título de Lic. en Nutrición de la Universidad de Maimónides “Prevalencia de la educación nutricional en la aceptabilidad y reconocimiento de hortalizas en adolescentes de un colegio de gestión privada de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires” Alumna: Camila María Marchione Fecha: 29/10/20.
- Szerman, Natalia. Evaluadora de una solicitud de ingreso a la Carrera del Investigador Científico y Tecnológico del CONICET. Convocatoria a ingreso CIC 2020. Agosto 2020.



- Vaudagna Sergio Evaluador de dos solicitudes de ingreso a la Carrera del Investigador Científico y Tecnológico del CONICET. Convocatoria a ingreso CIC 2020. Agosto 2020.
- Vaudagna Sergio. Integrante del Tribunal Examinador del Trabajo de Tesis Doctoral presentado por. Ing. Mercedes Rasia para optar por el grado académico de Doctora en Ingeniería. Facultad de Ciencias Agrarias, Ciencias de la Alimentación e Ingeniería. Universidad Nacional de Entre Ríos. Tema: “Modelos matemáticos para la simulación de procesos de obtención de sistemas de transporte de componentes activos en alimentos” Fecha de Defensa: 04/12/2020

Par revisor de publicaciones

- Cap, Mariana. Revisión de un manuscrito en Revista Argentina de Microbiología (RAM, Elsevier). Año 2020
- Denoya, Gabriela. Revisión de manuscritos presentados en las revistas: LWT, Innovative Food Science and Emerging Technologies, Journal of texture studies, Trends in Food Science & Technology, Food and Bioproducts Processing, Journal of the science of food and agriculture, Food Chemistry, Food Research International, Postharvest Biology and Technology. Año 2020
- Descalzo, Adriana, Revisión de manuscritos en: Food Research International (Elsevier); South African Journal of Animal Sciences (SAJAS), Food Chemistry (Elsevier), Meat Science (Elsevier), Agrociencia Uruguay, Frontiers. Año 2020.
- Favre, Leonardo Cristian. Revision de 2 manuscritos para Food Chemistry (Elsevier) Manuscrito para Revista de Ciencia y Tecnología. Universidad Nacional de Misiones. Año 2020
- Grigioni, Gabriela. Revision de manuscritos presentados en diferentes revistas: Animal, Meat Science, Assian-australasian Journal of Animal Science, Congreso Asociacion Argentina de Producción Animal. Año 2020
- Ormando, Paula. Revisión de 1 manuscrito para la Revista de Investigaciones Agropecuarias y Revista de la Facultad de Ciencias Agrarias UNCuyo y

presentaciones a SHIFT2020- Nonthermal Processing Division IFT Poster Competition

- Pazos Adriana. Revisión de 1 manuscrito en Revista de la Facultad de Ciencias Agrarias. Universidad Nacional de Cuyo. 2020.
- Polenta Gustavo. Revisión de 4 manuscritos presentados Food Chemistry; 4 manuscritos en Current Nutrition & Food Science; 1 Biocatalysis & Agric Biotechnol; Journal of Food Processing and Preservation; 1 Revista De Nutrición Clínica Y Metabolismo; 1 Chemosphere. Año 202
- Rodriguez, Anabel. Revisión de un manuscrito para la revista internacional ITEA- Información Técnica Económica Agraria
- Soteras, Trinidad. Revisión de un resumen para el 43° Congreso de la Asociación Argentina de Producción Animal. Año 2020.
- Szerman, Natalia. Revisión de manuscritos para las revistas: Food Engineering Review, Journal of Food Processing and Preservation, Journal of Food Processing, LWT, ITEA- Información Técnica Económica Agraria, y Revista de la UNCuyo. Año 2020.

Integrante de Comités Editoriales y Académicos

- Grigioni, Gabriela. Editor de Sección. Revista Argentina de Producción Animal.
- Pazos Adriana. Associate Editor for “Product Quality” as specialty section of Journal Frontiers in Animal Science. Abril 2020-actual
- Polenta Gustavo. Integrante del Comité Editorial externo: de la Revista del Foro de la Alimentación, la Nutrición y la Salud (RFANUS)
- Vaudagna Sergio. Editor Asociado de la Revista Argentina de Microbiología (RAM) de la Editorial Elsevier. 2020-actual



- Vaudagna Sergio. Integrante del Comité Editorial de la Revista de Investigación Agropecuaria (RIA) editada por INTA. 2019-actual
- Vaudagna Sergio Integrante del Comité Asesor del Doctorado en Calidad e Innovación Industrial (Instituto de la Calidad Industrial -INCALIN- UNSAM-INTI). Año 2018-actual
- Vaudagna Sergio. Integrante del Comité Académico de la Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos. Facultad Regional Buenos Aires. Universidad Tecnológica Nacional. Resolución CS UTN 256/2020 Año 2020-actual

Evaluador de Proyectos Nacionales e Internaciones y Jurado de Premios

- Denoya, Gabriela. Evaluadora de PICT 2019 Categoría Joven. Año 2020.
- Descalzo, Adriana: Evaluadora de proyectos PICT 2019. Año 2020
- Grigioni, Gabriela. Evaluadora de un proyecto del Fondo de Promoción Tecnológica de Uruguay, noviembre 2020.
- Ormando, Paula. Evaluadora de IFTNEXT Food Disruption Challenge™ IFT-NPD y Premio Cámara Nacional del Maní
- Pazos Adriana. Evaluadora de Proyecto de Investigación PICT 2019. Año 2020
- Polenta Gustavo. Evaluador de Proyecto de la convocatoria Assessment of Research Proposal for the National Research Foundation (Sudáfrica) Año 2020.
- Szerman, Natalia. Evaluadora de PICT 2019 Categoría Equipo de reciente formación. Año 2020.
- Vaudagna Sergio Evaluador de los proyectos PICT-2019-3579 y PICT-2019-4248. Agosto-Septiembre 2020.
- Vaudagna Sergio. Integrante de la Comisión *ad hoc* para la evaluación de las presentaciones correspondientes a Reuniones Científicas 2020. Agencia



Nacional de Promoción Científica y Tecnológica (ANPCyT). 5/6/7/01/2021.

Participación en consultorías/asesorías

- Vaudagna Sergio, Gabriela Denoya, Natalia Szerman, Livia Negri y Gustavo Polenta. Consultores en el “Proyecto Bioeconomía Argentina: Construyendo un Futuro Inteligente y Sustentable para el Norte Argentino (2030)” a cargo del grupo consultor conformado por: INTA, INTI, UNNE, UNSa y UNSE. Rol: experto en el Área Estratégica Alimentos y Bebidas. Solicitado por la Dirección Nacional de Estudios de la Subsecretaría de Estudios y Prospectiva de la Secretaría de Ciencia, Tecnología e Innovación Productiva. 2018-2019.
- Vaudagna Sergio. Integrante y facilitador de los Comités Técnicos de los Proyectos INTA PE I517 “Calidad nutricional, sensorial y aptitud tecnológica de alimentos asociada a sistemas y territorios de producción agropecuaria con foco en las demandas del consumidor” y PD I153 “Desarrollo de tecnologías innovativas para la transformación y preservación de alimentos”

08. CAPACITACIÓN RECIBIDA

8.1. PROFESIONALES

Capacitaciones en el exterior

- Cristos Diego. Curso de entrenamiento “Strengthening Safety Management System of Agricultural Products” Organizado por JICA, Tsukuba Japón. Enero 2020
- Denoya, G. I. Participación en el 3er Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos. 18 al 20 de noviembre 2020. Montevideo, Uruguay. Modalidad virtual y presencial.
- Descalzo Adriana, beca para la participación en la “4th International Conference on Global Food Security (4-9 December 2020), Montpellier France” Modalidad virtual.



- Godoy María Fernanda. Congreso Internacional Nutrition 2020 Live Online. Organizado por ASN, 1 al 4 de junio 2020; Simposio internacional 12th Vahouny Fiber Symposium – organizado por ILSI NA, 14 de diciembre 2020; ILSI North America Webinar: A Predictive Index for Health Status Based on Gut Microbiome Profiling, 20 de noviembre 2020; Webinar FINUT "Cereales de grano entero: un tema pendiente en América Latina" 17 de noviembre 2020; Seminario "Microbiota y prebióticos en nuestra dieta: papel en la nutrición y la salud" Kelloggs- Semergen, España, 6 de octubre 2020; Webinar "International day of Awareness of food loss and waste". FAO, 29 de septiembre 2020; VII Curso "Avances en nutrición pediátrica". FINUT, 23 y 24 de septiembre 2020; Webinar "Understanding prebiotic and probiotic mechanisms that drive health benefits". ILSI UE, 17 de septiembre 2020; Webinar "The New Standard in Metabolomics - Introducing the Orbitrap Exploris 240" Soluciones analíticas, CISCO, Thermofisher WEbex, 8 de septiembre 2020; CONEXÃO FEA - Mesa Redonda online - Desenvolvimento de produtos cárneos saudáveis. Faculdade de Engenharia de Alimentos - Unicamp 18 de agosto 2020; CONEXÃO FEA - Mesa Redonda online - Fontes Alimentares Alternativas Faculdade de Engenharia de Alimentos - Unicamp 28 de julio 2020; Webinar "Produtos Cárneos & Saudabilidade: Desafios e Oportunidades" AGITTEC – UFSM, 23 de julio 2020; . Mesa Redonda online - Probióticos e Prebióticos - Desafios e Potencialidades. Faculdade de Engenharia de Alimentos – Unicamp, 14 de julio 2020; Foro Región Sur: Las juventudes rurales construyendo la nueva agricultura post COVID-19. IICA, 14 de julio 2020; I simposio internacional de ciencia y tecnología alimentaria - V seminario de innovación y tecnología en el área de la alimentación. Instituto federal de educación, ciencia y tecnología de Rio de Janeiro, 7al 9 de julio 2020; 3ra Jornada de Integración de la Cadena de valor de la carne ecuatoriana. Red Alimentaria, 4 de julio 2020; Seminario "Emprendimiento exitoso de alimentos saludables: el caso de The Wild Foods". UC e INTA Chile. 3 de julio 2020; Webinar "Biochemistry of Lipids and Membranes" y "The Pleiotropic Roles of Lipids in Disease". ASBMB, 01 de julio 2020; "Fermented food – Separating hype from facts". British Nutrition Foundation, 1 de julio 2020; Webinar "Lipids in Inflammation". ASBMB, 30 de junio 2020; Webinar "Public Health Implications of Recent Clinical Evidence on Omega-3 Fatty Acids and Cardiovascular Disease". ASN 23 de junio 2020; Webinar "Regulation of Lipid Metabolism". ASBMB, 16 de junio 2020; "7ma conferencia on line- Serie 2030: Innovación y tecnología agrícola para el desarrollo sostenible". FAO, 19 de mayo 2020; Webinars ILSI:



Instituto de **Tecnología de Alimentos**

Intestinal Gases: Influence on Gut Disorders and Real-Time Monitoring of Production. 8 de junio 2020; COVID-19 / Nutrition in Immune Response Against Viral Infection (2 Day). 5 de mayo 2020; COVID-19: Importance of Nutrition in supporting Immune System (1 Day) 28 de abril 2020; ILSI LATAM - Nutrición: Los Nutrientes y el Sistema Inmunológico. 22 de abril 2020

- Rojas Dante. Curso de entrenamiento “Strengthening Safety Management System of Agricultural Products” Organizado por JICA, Tsukuba Japón. Enero 2020

Capacitaciones en el país

- Chamorro, Verónica. Foro Digital Amexitec - La carne, alimento esencial para la salud, 24 y 25 de noviembre de 2020; Curso de posgrado "Alimentos funcionales y compuestos bioactivos a partir de matrices vegetales. Uso sustentable y aplicaciones biotecnológicas". Virtual. CERELA-CONICET, 5-14 de octubre de 2020; Conferencia: Alimentos Funcionales: ¿Una alternativa saludable en época de pandemia? Instituto Universitario YMCA, agosto 2020; Seminario: Suplementación con fuente de PUFA-n3 en producción animal: enfoque bioquímico. Agosto 2020. ITA-INTA; Seminario: Herramientas moleculares aplicadas a la genuinidad. Julio 2020 ITA-INTA; Seminarios: Extracciones (LL,SPE y SPME) y QuEChERS- Centrifugación y Automatización Preparación de muestras. Julio 2020, Jenck; 3ª Jornada de Integración de la Cadena de Valor de la Carne Ecuatoriana. Organizado por Red Alimentaria. Julio 2020; Congreso Nutrition Live Online 2020, Congreso organizado por la American Society of Nutrition. Junio 2020; Seminario: Alimentos funcionales con carotenoides y algunas consideraciones nutricionales en el contexto del covid-19. Mayo 2020. Seminario: Retos a la Seguridad Alimentaria en el contexto del covid-19 en ALC: Riesgos y políticas para garantizar la disponibilidad, el acceso y la estabilidad de alimentos. Mayo 2020; Seminario: Microbiota, alimentos fermentados, probióticos y pandemia de covid-19. Mayo 2020.
- Denoya, Gabriela. Diplomatura en Facilitación de equipos de alto desempeño (48 horas) en 6 módulos, organizada por INTA; Asociación de Facilitadores Profesionales (AFP) e instituciones regionales adherentes. Julio a noviembre 2020; Taller introductorio a la impresión 3D. Dictado por Víctor Desia. Universidad Nacional del Oeste. Noviembre 2020



- Descalzo Adriana: Ciclo de Seminarios “Prospectiva y Planificación Estratégica”. Modalidad virtual. Año 2020; Participación: “Covid-19 de lo básico a lo Clínico: Acciones Locales frente a un Desafío Mundial.” junio 2020. Simposio de la Sociedad Argentina de Investigación Clínica. Virtual; Red Alimentaria Tendencias, Tecnologías, Nutrición, Pérdidas y Desperdicios Jornada organizada por Red Alimentaria en conjunto con Tecno Fidta donde se desarrollaron temas vinculados a industria de los alimentos. Buenos Aires, Argentina, 7 y 8 de octubre de 2020;
- Diaz Gabriela. Seminario “Datos de consumo de azúcar en Argentina, Resultados del Estudio Latinoamericano de Nutrición y Salud (ELANS). Seminario en departamento de Sanidad, Nutrición, Bromatología y Toxicología, 9 de agosto 2019. Universidad de Buenos Aires. Curso de postgrado “Actualizaciones sobre aspectos básicos y aplicados de bacterias lácticas”- CERELA agosto 2020; Curso “Introducción a la Prospección de la ciencia, tecnología e innovación” - INAP del 4 de mayo al 8 de junio 2020; Curso: Suplementos Dietarios, Nutrición, Salud y Regulación ILSI- Nor Andino 14/07/2020 – 24/07/2020; "Lipids in inflammation" American Society for Biochemistry and Molecular Biology Jun 30, 2020.
- Favre, Leonardo. Curso de postgrado “Metodología de la superficie de respuesta”, fecha de dictado: 2 al 6 de marzo de 2020, equipo docente Dr. Héctor Goicoechea Dra. Carla M. Teglia Dr. Luis A. Escudero, dictado en Universidad Nacional de San Luis.; Curso virtual mediante edX. Certificación, XIS202x: "Excel avanzado: importación y análisis de datos". Universidad Politécnica de Valencia. Noviembre-diciembre 2020
- Fernández, Mariano. Taller “Introducción a la norma IRAM ISO17025:2017”. Capacitación a distancia en formato virtual, brindada por la Gerencia de Procesos y Calidad del INTA, del 14 al 16 de septiembre del 2020.
- Godoy, María Fernanda. Reunión Anual de Sociedades de Biociencias 2020 SAIC-SAI-SAFIS (virtual). CABA, Argentina. 10 al 13 de noviembre 2020; Curso de posgrado “Actualizaciones sobre aspectos básicos y aplicados de bacterias lácticas” CERELA. Directora: Dra. Elvira María Hebert, coordinadora: Dra. Lucila Saavedra. 3 al 12 de agosto 2020; Curso Big data: haciendo hablar los



datos (IN31720/19) –IN-PP-38800.10 al 24 de junio 2020; Curso sobre temática de Géneros para el personal de la Universidad de Buenos Aires desarrollado por la Secretaría de Asuntos Académicos de la UBA en el marco de lo dispuesto por la Resolución CS Nro. 1995/2019. Abril 2020; Curso "Ley Micaela: capacitación en la temática de género y violencia contra las mujeres (IN-PP-37928-MAR17-A)" bajo modalidad virtual, con una duración de 8 horas; dictado por el Instituto Nacional de la Administración Pública con contenidos elaborados por Instituto Nacional de las Mujeres. Marzo 2020; Mesa Redonda Virtual. Etiquetado frontal: la visión de la ciencia de los alimentos. ALACCTA, 15 de diciembre 2020; Seminario "Proteínas inmunomoduladoras en Parapoxvirus". IVIT- INTA, 15 de diciembre 2020; 1ª Jornada de Ciencia y Tecnología aplicada en Carne Bovina " Integración de la Cadena de Producción, Proceso y productos Cárnicos" Tecno Fidta Conecta, Red Alimentaria y AmeriCarne, 11 de diciembre 2020; Conferencia El futuro de la industria cárnica en tiempos de incertidumbre. Expo Carnes y Lácteos, México, Consejo mexicano de la carne. Eurocarne, 3 de diciembre 2020; III Jornadas Tecnología Enseñanza y Universidad. FFyB-UBA; 30 de noviembre y 1 de diciembre 2020; Seminario "Impulsar EBT. Acompañamiento público-privado a proyectos de base científico tecnológica" Mincyt, 26 de noviembre 2020; Seminario "Desafíos actuales para lograr un envejecimiento activo y saludable". Universidad iSALUD, 26 de noviembre 2020; Curso "Bioseguridad general y buenas prácticas de laboratorio" 4ta edición, INTA, 25 y 26 de noviembre 2020. Seminario "Valor nutricional y aspectos parasitológicos de la carne de guanaco, alimento autóctono de la Patagonia Argentina". Departamento de Sanidad, Nutrición, Bromatología y Toxicología, FFyB-UBA. 24 de noviembre 2020; Ciclo de Seminarios del IVIT -"Vacunas y dispositivos diagnósticos basados en nanotecnología para ganadería y acuicultura" INTA, 24 de noviembre 2020; Seminario virtual "Quinoa del Nivel del Mar cultivada en ambientes templados de Argentina: características nutricionales (Parte I)". Departamento de Sanidad, Nutrición, Bromatología y Toxicología, FFyB-UBA, 17 de noviembre 2020. Seminario virtual: "Actualización en estudios bioquímicos, metabólicos, genéticos y de transferencia de microorganismos usados en biotecnología y salud. RR 235/20", organizado por la Secretaría de Posgrado de la Facultad de Ciencias Exactas de la Universidad Nacional de Rio Cuarto, 13 de noviembre 2020. Simposio satélite Organizado por la Comisión de Educación de SAFIS en el marco de la Reunión Anual de Sociedades De Biociencias 9 de noviembre 2020; Webinar: "Alimentación Personalizada", Univ Austral, 20 de octubre 2020; Seminario "Alimentación vegana-vegetariana".



Instituto de **Tecnología de Alimentos**

Departamento de Sanidad, Nutrición, Bromatología y Toxicología, FFyB- UBA, 13 octubre 2020; 8º Reunión Científica SAN - Simposio: Alergias alimentarias: enfoque interdisciplinario. SAN, 7 de octubre 2020; Jornadas “Alimentos, nuevos escenarios. Tendencias, tecnologías, nutrición, pérdidas y desperdicios”. Red Alimentaria y Tecno Fidta Conecta con la colaboración público-privada del Ministerio de Agricultura y Ganadería de la Nación, FAO, INTA, INTI, SENASA, Universidad Maimónides, GS1 Argentina y empresas del sector, 7 y 8 de octubre 2020; Ciclo de webinarios: “Laboratorios de análisis de alimentos. Primer seminario: SGC en Laboratorios de Alimentos” INAL-ANMAT, 5 de octubre 2020; Seminario ILSI Nor-Andino: “Distintos usos clínicos de los ácidos grasos Omega 3 en la práctica asistencial: De los mitos a la evidencia” ILSI, 30 de septiembre 2020; Seminario “Alimentos funcionales y Nutraceuticos: Situación reglamentaria y alegaciones sanitarias” Inst. de Patobiología, IPVET – UEDD INTA-CONICET CICVyA-CNIA, 30 septiembre 2020; Seminario “Recomendaciones sobre el uso de desinfectantes químicos y físicos en las personas y en el ambiente en el contexto de la COVID-19”. Departamento de Sanidad, Nutrición, Bromatología y Toxicología, FFyB- UBA, 29 de septiembre 2020; Jornada Científica “COVID 19 - Enfrentando la pandemia” en el marco del 164 aniversario de la Academia Nacional de Farmacia y Bioquímica, 10 de septiembre 2020; Seminario “Calidad de carne y co-productos derivados. Impacto sobre la salud humana” (módulo 5-curso Acuicultura) INTA, 9 de septiembre 2020; Seminario “vacunas contra covid-19. investigación, desarrollo y ensayos clínicos”. Instituto IQUIMEFA, 9 de septiembre 2020; Seminario “Capacitaciones en genómica. Genomas bacterianos: de la mesada a la nube” INTA, 4 de septiembre 2020; Seminario “Modelos de barreras anatómicas: epitelio intestinal y respiratorio y su uso para evaluar nanomedicinas” RAMA, 4 de septiembre 2020; Seminario “Estrategias de innovación para la producción alimentaria. Innovaciones en alimentos y valorización de subproductos” UNRaf, 2 y 9 de septiembre 2020; Seminario “Los alimentos y su impacto en el comportamiento alimentario”. UNLU, 2 de septiembre 2020; Webinar “Mitos y realidades de la evaluación en tiempos de distanciamiento social”. Área Pedagógica FFyB-UBA, 25 de agosto 2020; Seminario “Alteraciones metabólicas y parámetros de inflamación en pacientes con enfermedad celíaca”. Departamento de Sanidad, Nutrición, Bromatología y Toxicología. FFyB- UBA 25 de agosto 2020; Seminario. “Prohuerta: Historia y presente. Encuentro1: El camino recorrido y los desafíos en el contexto actual”. INTA, 14 de agosto 2020; Videoconferencia: “Alimentos funcionales ¿Una alternativa saludable en época de pandemia?” IUYMCA, 7 de agosto 2020;



Instituto de **Tecnología de Alimentos**

Charla: “Ley de etiquetado frontal: Una cuestión de Soberanía alimentaria”. Univ Hurlingham, 6 de junio 2020; Jornada “Personas Mayores y Covid 19”. Subsecretaría de Gestión de la Información, Educación Permanente y Fiscalización, Ministerio de Salud de la Provincia de Buenos Aires, 22 y 23 de julio 2020; 5ta Reunión Científica SAN: “Enfermedad metabólica y COVID-19. De lo básico a lo clínico”. SAN, 20 de julio 2020; Seminario “Proyecto Biobasados”. UNSAM, 3 de julio 2020; Seminario “Uso libre de datos de patentes para descargar invenciones relacionadas a tu proyecto de investigación”. UNL, 2 de julio 2020; Seminario “El impacto científico tecnológico en el desarrollo del sector agropecuario”. OEI-IICA-EGES, 30 de junio 2020; Seminario “Nutrición e inmunidad: afrontando la pandemia y la pospandemia”. USAL, 29 de junio 2020; Taller “Propiedad Intelectual en actividades de I+D”. UNL, 25 de junio 2020; Seminario “Percepción de la calidad y el consumo de carne. La respuesta del consumidor ante la pandemia”. CIA y CIEP, 22 de junio 2020; Jornada Vitamina B12: ¿la vitamina olvidada? SAN, 18 de junio 2020; Seminario “El futuro de la alimentación sustentable” Organizado por MITA, 16 de junio 2016; Simposio COVID-19-SAIC “De lo básico a lo clínico. Acciones locales frente a un desafío mundial” SAIC, 12 de junio 2020; Seminario “El uso de TIC en la puesta en mercado de productos locales: Nuevas estrategias en el contexto de la pandemia”. INTA, 9 de junio 2020; Conferencia “Microbiología Social: efectos de los seres invisibles en la sociedad”. Centro de Profesionales Farmacéuticos Argentinos, 6 de junio 2020; Seminario “La agricultura familiar en el marco del Plan Argentina contra el Hambre”. INTA, 5 de junio 2020; Seminario “Las instituciones públicas en la promoción de los alimentos de la agricultura familiar”. INTA 29 de mayo 2020; Seminario “La agricultura familiar y el abastecimiento de alimentos en la emergencia sanitaria y la pandemia”. INTA, 29 de mayo 2020; 7mo Simposio Internacional: “Del Sur al mundo 2030...analizado desde la pandemia 2020” FAUBA, Fundación CEDEF y Ministerio de Relaciones Exteriores, Comercio Internacional y Culto, 27 de mayo 2020; Seminario “Reeducación alimentaria. Mitos y verdades de la vitamina D. Alimentación y COVID19”. YMCA, 26 de mayo 2020; Charla “Economía Circular, todos hablan, pero pocos conocen”. FUNC, 19 de mayo 2020; Seminario “Microbiota intestinal durante la pandemia de COVID-19” UNER, 15 de mayo 2020; Seminario “Retos a la Seguridad Alimentaria en el Contexto del COVID-19 en América Latina y el Caribe”. BID, 14 de mayo 2020; Seminario “Alimentos funcionales con carotenoides y algunas consideraciones nutricionales en el contexto del COVID-19” Instituto Biotecnología, INTA, 11 de mayo 2020; Seminario Elsevier “Cómo



aprovechar Scopus y ScienceDirect, para alimentar el gestor de referencias Mendeley” INTA, 29 abr 2020; Webinar CYTED-PROS red LAC: "Diálogos sobre el futuro de la agricultura y alimentación frente a la nueva configuración global"; Sesión 1: "El cambio estructural y la agricultura-alimentación" (04/05/2020); Sesión2: Tendencias globales de la Agricultura y la Alimentación (11/5/2020); Sesión 3: Alternativas productivas emergentes (18/5/2020); Charlas "Programa de Monitoreo Ambiental para la Industria de Alimentos y Bebidas". 3M; Charla 1: Introducción e Importancia del Programa de Monitoreo Ambiental 13 Mayo 2020 Charla 2: Del Muestreo al resultado: importancia, recomendaciones, incertidumbre, 27 Mayo 2020. Charla 3: Ecología Microbiana: patógenos e indicadores relevantes para la industria de Alimentos - 10 Junio 2020 Charla 6: Deterioro, Vida Útil y Biofilms de los Alimentos - 22 julio 2020. Fernanda. Webinar: "Planes de contingencia para enfrentar la situación de COVID-19. Una mirada desde el punto de vista de los alimentos". ILSI, 16 de abril 2020; Webinar "COVID 19 - Respuesta inmune, aspectos clínicos y opciones terapéuticas" SAI-SADI, 15 de abril 2020.

- Grigioni Gabriela Ciclo de seminarios virtuales: Pensando en el mundo y la seguridad alimentaria en ALC en el post COVID-19 (IICA); Educación a distancia. Uso de plataforma blackboard. Junio 2020; Jornadas Internacional Retos a la Seguridad Alimentaria en el Contexto del COVID-19 en ALC (BID). Mayo 2020; Seminario Ecografías para determinar la calidad de la carnes (J Ferrario). Agosto 2020; Estudio prospectivo de carne en Brasil (PROCISUR) Junio 2020; Seminario de Nutrición: Lácteos funcionales. Universidad Nacional de Colombia. Diciembre 2020.
- Guberman, Mariela. Curso "Introducción a la elaboración de frutas y hortalizas mínimamente procesadas" en Procadis, noviembre 2020 (carga horaria total 12hs). INTA; Curso de posgrado "Caracterización de Alimentos para fines especiales" en Facultad de Farmacia y Bioquímica, Agosto y Septiembre 2020 (carga horaria total 36hs). Universidad de Buenos Aires; Curso de posgrado "La Estadística en el Campo de la Investigación en Ciencias de la Salud" en Facultad de Farmacia y Bioquímica, Agosto a Diciembre 2020 (carga horaria total 72hs). Universidad de Buenos Aires; Jornadas "Ciencia y Tecnología para la Innovación en Productos Alimenticios" en el marco del PreCongreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos Córdoba (CICyTAC), 16, 17, 18 y 19 de noviembre de 2020.



- Martinez, Fernanda. Curso de postgrado “Metodología de la superficie de respuesta”, fecha de dictado: 2 al 6 de marzo de 2020, equipo docente Dr. Héctor Goicoechea Dra. Carla M. Teglia Dr. Luis A. Escudero, dictado en Universidad Nacional de San Luis.
- Merayo Manuela. Curso de capacitación a distancia “Producción de carne en suelos agrícolas”, dictado por Dr. Néstor Latimori. Organizado por Fundación Fortalecer y auspiciado por IPCVA. 26 mayo a 15 de junio 2020; Curso de posgrado “Tópicos en Espectrometría de Masa”, dictado por Dra. Rosa Erra-Balsells. Facultad de Ciencias Exactas y Naturales, UBA. Carga horaria: 60 horas. Agosto 2020; Seminario virtual “Kjeldhal Master Academy”, organizado por BUCHI. Carga horaria: 12 horas. Abril 2020.
- Ormando, Paula. Biotecnología de Microorganismos Industriales - Modulo 1. Asociación Argentina de Microbiología. Carga horaria: 50 hs. Profesora. Dra Lilia Cavaglieri. Agosto 2020; Curso Virtual: Análisis Microbiológico de Bebidas Alcohólicas. Asociación Argentina de Microbiología. Carga horaria: 40 hs. Profesor-Coordinador: Mg. María Laura Sánchez. Agosto 2020; Curso virtual: fundamentos de qPCR y RT-qPCR y sus aplicaciones en ecología microbiana. Asociación Argentina de Microbiología. Carga horaria: 80 hs. Profesora-Coordinadora. Dra. Irma Morelli. Septiembre 2020; Curso Virtual: Herramientas de bioinformática aplicadas al análisis de secuencias nucleotídicas y de proteínas. Asociación Argentina de Microbiología. Carga horaria: 80 hs. Profesor-Coordinador. Dr. Pablo Power. Septiembre 2020; Curso virtual: investigación de las desviaciones de los resultados microbiológicos. Asociación Argentina de Microbiología. Carga horaria: 10 hs. Profesor: Lic. Mónica Lagomarsino. Agosto 2020; Curso virtual: microbiología de las cervezas artesanales. Profesor-Coordinador: Mg. María Laura Sánchez. Octubre 2020; Curso virtual: microbiología del suelo y agricultura sustentable. Profesor-Coordinador: Dra. Inés García de Salomone. Octubre 2020; Curso virtual: microbiótica fermentación y probióticos. Escuela Argentina de Gastronomía. Profesor: Dr. Gabriel Vinderola. Noviembre 2020
- Palladino, Pablo Martín. Seminario virtual “Scopus Intensivo”. 2 de junio de 2020; Seminario “Cómo aprovechar Scopus y ScienceDirect para alimentar el gestor de referencias Mendeley. 13 de mayo de 2020; Programa de Monitoreo ambiental



para la Industria de Alimentos y Bebidas 2020". 3M; Conferencia Internacional "El veterinario y sus fármacos en el marco de la Pandemia de Covid-19". UNSAdA. 21 de mayo de 2020; Conferencia Internacional "Estrategias terapéuticas para la enfermedad respiratoria bovina: El concepto de metafilaxia". Bayer SA. 11 de junio de 2020; Seminario Internacional "Bases farmacológicas de la terapia antimicrobiana: Una revisión global para la utilidad práctica". Bayer SA. 10 de junio de 2020. Seminarios Internacional; Congreso Virtual Maizar 4.0. 30 junio de 2020; Seminario Internacional del IPCVA: "El desafío de la carne vacuna en el mundo post COVID 19". 29 y 30 de julio de 2020; Seminarios Internacional "Buenas Prácticas en la Industria Alimenticia". IPCVA. 19 de junio de 2020; Palladino, Martín. Taller "Pandemia COVID-19: Presente y posibles escenarios futuros en América y Argentina. UNSAdA. 7 de mayo 2020; Taller a distancia "Introducción a la Norma IRAM 17025:2017 organizado por la Gerencia de Procesos y Calidad de INTA. 14 al 16 de septiembre de 2020; Jornadas Virtuales Interacadémicas Ciclo 2020. Academia Nacional de Agronomía y Veterinaria de Argentina y Academia Nacional de Farmacia y Bioquímica de Argentina; Academia Nacional de Veterinaria de Uruguay Academia Nacional de Medicina de Uruguay, "COVID 19 y una Sola Salud". 25 de septiembre de 2020; Jornadas Virtuales Interacadémicas Ciclo 2020. Academia Nacional de Agronomía y Veterinaria de Argentina y Academia Nacional de Farmacia y Bioquímica de Argentina; Academia Nacional de Veterinaria de Uruguay Academia Nacional de Medicina de Uruguay, "Evaluación de síndrome urémico-hemolítico por consumo de carne bovina argentina". 2 de octubre de 2020; Taller del IPCVA "Irradiación de productos y subproductos cárnicos bovinos". 23 de octubre de 2020; Taller virtual del IPCVA "Mitos y verdades sobre Escherichia coli, productor de toxina Shiga, y la carne vacuna". 15 de diciembre de 2020.

- Pazos Adriana. "Ley Micaela: capacitación en la temática de género y violencia contra las mujeres (IN-PP-37928-MAR17-A)" Marzo 2020; Nutrition 2020 Live On line. Congreso Internacional organizado por ASN, 1 al 4 de junio 2020; "Calidad de carne y co productos derivados. Impacto sobre la salud humana" (módulo 5-curso Acuicultura INTA); Estrategias de innovación para la producción alimentaria. Innovaciones en alimentos y valorización de subproductos" UNRaf; "Los alimentos y su impacto en el comportamiento alimentario". UNLU; CONEXÃO FEA - Mesa Redonda online - Desenvolvimento de produtos cárneos saudáveis. Faculdade de Engenharia de Alimentos – Unicamp; Alimentos funcionales ¿Una alternativa saludable en época de pandemia? IUYMCA; Ley de



Instituto de Tecnología de Alimentos

etiquetado frontal: Una cuestión de Soberanía alimentaria. Univ Nacional de Hurlingham; CONEXÃO FEA - Mesa Redonda online - Fontes Alimentares Alternativas Faculdade de Engenharia de Alimentos – Unicamp; Produtos Carneos & Saudabilidade: Desafios e Oportunidades. AGITTEC – UFSM; Jornada Personas Mayores y Covid 19. Subsecretaría de Gestión de la Información, Educación Permanente y Fiscalización, Ministerio de Salud de la Provincia de Buenos Aires; 3ra Jornada de Integración de la Cadena de valor de la carne ecuatoriana. Red Alimentaria; "Programa de Monitoreo Ambiental para la Industria de Alimentos y Bebidas" organizado por 3M Charla 1: Introducción e Importancia del Programa de Monitoreo Ambiental Charla 2: Del Muestreo al resultado: importancia, recomendaciones, incertidumbre Charla 3: Ecología Microbiana: patógenos e indicadores relevantes para la Industria de Alimentos; CYTED-PROS Red LAC: "Diálogos sobre el futuro de la agricultura y alimentación frente a la nueva configuración global" Sesión 1: "El cambio estructural y la agricultura-alimentación" Sesión2: Tendencias globales de la Agricultura y la Alimentación Sesión 3: Alternativas productivas emergentes; "7ma conferencia on line- Serie 2030: Innovación y tecnología agrícola para el desarrollo sostenible" organizado por FAO; "Alimentos funcionales con carotenoides y algunas consideraciones nutricionales en el contexto del COVID-19" Seminario Instituto Biotecnología; "Retos a la Seguridad Alimentaria en el Contexto del COVID-19 en América Latina y el Caribe". Organizado por BID; "El futuro de la alimentación sustentable" Organizado por MITA: Percepción de la calidad y el consumo de carne. La respuesta del consumidor ante la pandemia. Organizado por CIA y CIEP; Webinar | Produtos Carneos & Saudabilidade: Desafios e Oportunidades AGITTEC – UFSM

- Rodriguez, Anabel. Ciclo de Videoconferencias "Diálogos sobre el futuro de la agricultura y alimentación frente a la nueva configuración global". Organizado por la Red Abierta de Prospectiva Innovación para América Latina y el Caribe (Programa CYTED), 2020; Curso Online Trazabilidad ¿Cuáles son los beneficios de su utilización? Organizado por GS1, Argentina, 2020; Foro Webinar: Retos a la Seguridad Alimentaria en el Contexto del COVID-19 en América Latina y el Caribe. Organizado por Inter-American Development Bank (IDB), 2020; Taller: "irradiación de productos y subproductos cárnicos bovinos". Organizado por el Instituto de la Promoción de la carne Vacuna Argentina (IPCVA), 2020; Webinar: Control de patógenos en plantas de productos cárnicos. Disertante: Dra. Alexandra Calle de Texas Tech University. Organizador Hygiene, 2020.



- Soterias, Trinidad. Curso de Manipulador de Alimentos. UNAHUR; Curso Inglés Nivel 9. Laboratorio de Idiomas Facultad de Filosofía y Letras, Universidad de Buenos Aires.
- Vaudagna, Sergio R. Participación en Seminario "Retos a la Seguridad Alimentaria en el Contexto del COVID-19 en América Latina y el Caribe". BID, 14 de mayo 2020; Participación en Jornadas Alimentos: Nuevos Escenarios. Tendencias, tecnologías, nutrición, pérdidas y desperdicios. Formato Virtual. 7 y 8 Octubre de 2020; Taller del IPCVA "Irradiación de productos y subproductos cárnicos bovinos". 23 de octubre de 2020; Taller virtual del IPCVA "Mitos y verdades sobre Escherichia coli, productor de toxina Shiga, y la carne vacuna". 15 de diciembre de 2020. Curso "Ley Micaela: capacitación en la temática de género y violencia contra las mujeres (IN-PP-38174-MAR17-C)"
- Vranic, María Laura. "Taller internacional de emprendedorismo". Organizado por el Centro de Emprendedorismo, Universidad Tecnológica Nacional-Facultad Regional San Nicolás, Secretaría de Vinculación Tecnológica y Servicios a Terceros. Miércoles 12 de Agosto 2020 de 16:00 a 18:00 pm Argentina. 12/08/2020; "Curso Internacional denominado Alimentos Nutritivos y saludables a partir de granos" organizado por la Universidad Nacional del Santa, Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Nutrición y Cofinanciado por el Fondo Nacional de Desarrollo Científico, Tecnológico y de Innovación Tecnológica (FONDECYT). Evento realizado los días 14,15 y 16 de Octubre 2020, con Resolución del Consejo Universitario N° 362-2020-CU-R-UNS. "Quinta Jornada Avícola: Integración de la cadena". Jornada virtual organizada por Red Alimentaria e Isidro Molfese. 27/11/2020; Alimentos & Agroalimentos: Covid 19 y la Producción de Alimentos, Agroalimentos y Bebidas - Industria 4.0". Organizado por MDG (Conosur). 05/05/2020; Aplicación de modelos matemático-computacionales y de ciencias de datos a problemas vinculados al Covid-19. Dr. Rodrigo Castro, Dr. Guillermo Durán, Dr. Roberto Etchenique, UBA-CONICET. 10/06/2020; Aprobación del curso virtual: Ciclo de 8 seminarios organizado por SENASA en el marco del "Curso de sensibilización de la inocuidad de los productos agrícolas frescos Ley de modernización de la inocuidad alimentaria en Estados Unidos (FSMA – FDA)". 13/08 al 1/10/2020; Ciclo de webinars "¿Cómo sobrevivir al Home Office?", organizado por el Departamento de Tecnología de la Universidad Nacional de Luján 12, 19 y 26 /08/2020; Ciclo de webinars



Instituto de **Tecnología de Alimentos**

organizado por la Gerencia de Calidad y transparencia del MERCADO CENTRAL de Buenos Aires. Agosto a diciembre 2020; Curso “Diálogos de Aprendizaje: Neurociencias y Aprendizaje Permanente IN-ED-39581”, dictado por el Instituto Nacional de la Administración Pública, cursado y aprobado en modalidad virtual. 28/09/2020; Curso autogestionado organizado por el INAP: “Big Data Haciendo hablar los datos”. Comisión INPP370891. Período: 03 al 10/03/2020; Curso de postgrado "Formación Intensiva de Vigilancia Tecnológica e Inteligencia Estratégica". Dictado por Nancy Verónica Pérez, UNLu. Duración 32 horas, del 21 de febrero al 13 de marzo de 2020; Curso: “Ley Micaela: capacitación en la temática de género y violencia contra las mujeres” Dictado por el Instituto Nacional de la Administración Pública. 27 de enero 2020; Seminario Web: "Desafíos de inocuidad en alimentos a base de proteínas alternativas". Organizado por la Comisión Argentina de Inocuidad Alimentaria (CAIA), Filial argentina de la IAFP y Subcomisión de la División Alimentos, Medicamentos y Cosméticos de la Asociación Argentina de Microbiología. 13/11/2020; Seminario: “Todo lo que debería saber sobre DQO, DBO y TOC”. Organizado por Jenck. 19/11/2020; Webinar “Espectrometría de Masas y Herramientas para Metabólica”. Organizado por AGS Analytica. 07/05/2020; Webinar: "Producción de ácidos volátiles a partir de subproductos" "Retos para la Innovación en el Sector Cárnico "La Microencapsulación del Futuro. Retos tecnológicos y nuevas aplicaciones en Química, Farma, Cosmética y Agricultura." Organizado por el centro tecnológico AINIA, España. 25/06, 11/11 y 01/12/2020; Webinar: "Rising to the Top: Elevating the Next Generation of Global Women Engineering Leaders" "Engineers Make a Difference" Organizado por IFEEES (International Federation of Engineering Education Societies) 01/07 y 14/08/2020; Webinar: “Aprendizajes de la Industria alimentaria y Cultura de Inocuidad Alimentaria en tiempos de Covid 19” Organizado por la Comisión Argentina de Inocuidad Alimentaria (CAIA), Filial Argentina de la IAFP y Subcomisión de la división Alimentos, Medicamentos y Cosméticos (DAMyC) de la Asociación Argentina de Microbiología (AAM). 5/05 y 1/07/2020; Webinar: “Biofilms en la Industria Alimentaria: ¿El nuevo desafío?” Conferencia on-line. Disertante: Dr. Juan Martín Oteiza. División microbiología/Experto. Organizado por CIATI Y ATA el 25/06/2020; Webinar: “Intolerancia alimentaria y soluciones libres de gluten, soya, lactosa, bajas calorías y características sensoriales óptimas” Organizado por el Centro Tecnológico Granotec. 31/07/2020; Webinar: “Nutrición. Los nutrientes y el sistema inmunológico” y “Planes de contingencia para enfrentar la situación actual del COVID-19. Una mirada desde el punto de



vista de los alimentos.” Organizado por ILSI (Chile). 16 y 22/04/2020; Webinar: “Producción de alimentos estables y seguros” Organizado por 3M. 20/08/2020; Webinar: “Recubrimiento antimicrobianos en empaque de alimentos: Acción desinfectante en la superficie impresa del envase”. Organizado por Siegwirk México. 15/12/2020; Webinar: «Modelos y simulaciones en tiempos de pandemia: Entre la precisión metodológica y la toma de decisiones», Sonia Tarragona, Facultad de Ciencias Exactas, Físico-Químicas y Naturales de la UNRC. 18/06/2020; Webinar: Segundo curso de Aditivos e Ingredientes: “Tendencias en la formulación de Alimentos y Bebidas”, Organizado por Red Alimentaria. 24/09/2020: Webinar: “Los alimentos y su impacto en el comportamiento Alimentario”. Organizado por la División Tecnología de Alimentos, Departamento de Tecnología, Universidad Nacional de Luján. Avalado por Disposición PCDDT N°36/20. 02/09/2020; Webinars Gestión de Alérgenos Alimentarios. Organizado por el ANMAT (Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica). 29/09, 13 y 27/10/2020; Webinars: “Cómo evaluar la Efectividad de su Plan de Desarrollo de Cultura de Inocuidad” y “El rol de los Indicadores y Patógenos en la Gestión de la Calidad e Inocuidad” y “Presentación del Programa CHECKED by NSF para mitigar el riesgo de COVID19” Organizados por NSF Internacional. 20/04, 05/08, 20/08 y 27/08/2020

8.2. APOYO/TÉCNICO

- Leiton, Hector Rafael. Curso de Excel. 10 de Septiembre 2020 – INAP; Curso de Word. 16 de Septiembre 2020 – INAP; Taller de Determinación de calidad de carcasa para diagnóstico de calidad de carne. Diagnóstico por Imagen. 29 de Abril 2020.
- Maitia, Carolina. Curso “Trazabilidad en Distribución y Logística”. Modalidad a distancia. Dictado por GS1 Argentina. Carga horaria: 3 horas, 29 de Julio 2020; Jornada Alimentos “Nuevos Escenarios Tendencias, Tecnologías, Nutrición, Pérdidas y Desperdicios”. Organizado por Red Alimentaria, 7 y 8 de octubre 2020; Seminario “El desafío de la carne vacuna post COVID-19”; Webinar “Los alimentos y su impacto en el comportamiento alimentario” Dictado por la División Tecnología de Alimentos, Departamento de Tecnología, Universidad Nacional de Luján. Carga horaria: 2,5 horas, 2 de septiembre 2020
- Moreno, Karina. “¿Podemos aprender de la pandemia? Reflexiones sobre la



Instituto de Tecnología de Alimentos

producción de Alimentos y la Salud”. Organizo Instituto Universitario del Hospital Italiano de Buenos Aires. Departamento de Extensión Universitaria. 22/06/2020; 1ª Jornada de Ciencia y Tecnología aplicada en Carne Bovina “Integración de la Cadena de Producción, Proceso y Productos Cárnicos”. Organizada por Red Alimentaria, Revista AmeriCarne y #TecnoFidtaConecta. 11/12/2020; 3era Jornada de Integración de la cadena de valor de la carne ecuatoriana. Organizado por Red Alimentaria (Argentina) y Escuela Politécnica Nacional (Ecuador). Jornada Internacional. 04/07/2020; 7º Seminario de Gestión de la Inocuidad en la Industria Alimentaria. Organizado por: Dirección de la carrera Ingeniería en Alimentos (UNQ), Tasker Consultores y CPIA. 17/11/2020; Análisis de Riesgos y Cultura de Inocuidad. (Dr. F. Sampedro; MSc. M. Fontanot). 08/07/2020. Verificación y Validación de medidas de control de higiene, proceso y alérgenos. (MSc. MBA Anyi Gutiérrez; MSc. M. Fontanot; MSc. Gustavo González; Dra. Gabriela López). 24/06/2020; Bienestar animal en confinamiento de destete y terminación a corral. (Ciclo Virtual de Charlas del Proyecto Estructural de INTA “Bienestar animal en las cadenas pecuarias de interés nacional: generación de herramientas para su promoción). 28/07/20; Buenas Prácticas En La Industria Alimenticia. Organizo: Instituto de Promoción de la Carne Vacuna Argentina. Charla Internacional. 19/06/2020; Ciclo Buenas prácticas en tiempos de transformación: alimentos y bebidas. 02/07/20 Módulo 2: Materias primas. 09/07/20. Módulo 3: Comercio responsable 1. 23/07/20. Módulo 4: Comercio responsable 2. Organizado por Confederación Argentina de la Mediana Empresa (CAME); COVID-19. La nueva era de la Higiene en la actividad industrial, distribución y HORECA. Organizo: AINIA. Centro tecnológico. España Seminario Internacional 07/07/2020; Del muestreo al resultado: importancia, recomendaciones, incertidumbre. (Dra. R. Fonca; MSc. G. González). 27/05/2020; Deterioro, Vida Útil y Biofilms de los Alimentos. (Dra. A. Carrascal). Organizado por 3M Food Safety. Charla Internacional. 22/07/2020; Ecología Microbiana: patógenos e indicadores relevantes para la Industria de Alimentos. (Dr. W. Domínguez; MSc. M. Fontanot). 10/06/2020; Introducción a la elaboración de frutas y hortalizas mínimamente procesadas”. Capacitación Virtual. INTA. PROCADIS. Noviembre 2020; Introducción al cálculo de incertidumbre. Tolerancia y exactitud. Interpretación de resultados en informes de calibración. Organizados por AKRIMET. División metrología. Seminarios Nacionales 16/07, 13/08 y 10/09; Introducción e Importancia del Programa de Monitoreo Ambiental. (Dra. G. López; Dra. R. Fonca). 13/05/2020; Jornadas de Buenas prácticas pecuarias y Bienestar animal. Organizado por: Fac. de Ccias Agrarias. UNLZ.



15/11/19; MarketPlace Virtual para la Cadena Láctea. Organizado por Red Alimentaria (Argentina). Charla Nacional. 26/06/2020; Taller de introducción a la Norma IRAM 17025: 2017. Organizado por la Gerencia de Procesos y Calidad. Taller Nacional. 09/2020

- Sanow, Claudio. Introducción a la elaboración de frutas y hortalizas mínimamente procesadas Capacitación Virtual INTA. PROCADIS. Noviembre 2020; Taller irradiación de productos y sub productos Cárnicos bovinos, IPCVA octubre 2020 Seminario Virtual Internacional IPCVA. Carga horaria: 14 horas, 29 y 30 de Julio 2020

09. RECURSOS HUMANOS.

9.1. DOTACIÓN ACTUAL (APOYO, TÉCNICO Y PROFESIONAL)

Listado del personal de planta permanente (PP) y no permanente (PNP) durante 2020 del Instituto Tecnología de Alimentos

LEGAJO	APELLIDO Y NOMBRE	SIT.REV.	LEGAJO	APELLIDO Y NOMBRE	SIT.REV.
11905	ROJAS SUSANA	PP	19400	GONZALEZ CINTIA	PP
12792	BENEDETTI PATRICIA	PP	19403	ROCHA VERONICA	PP
14397	CALDERÓN VILMA	PP	19446	RUIZ MARIA JUANA	PP
14537	ROJAS FELIPE	PP	19449	CODONI JUAN MANUEL	PP
15425	VRANIC MARIA LAURA	PP	19450	FERNANDEZ DIEGO	PP
15813	BARRETO CECILIA	PP	19451	CASTRO ALBA	PP
16136	PAZOS ADRIANA	PP	19481	COPPOLA ROBERTO	PNP
16369	GRIGIONI GABRIELA	PP	20581	MORENO KARINA	PP
16420	DESCALZO ADRIANA	PP	20659	DENOYA GABRIELA	PP
16439	POLENTA GUSTAVO	PP	20963	BELLO ALEXIS	PP
16445	GUIDI SILVINA	PP	21187	CAP MARIANA	PP
16447	VAUDAGNA SERGIO	PP	21310	GODOY MARIA FERNANDA	PP
16694	NEGRI LIVIA	PP	21594	CRISTOS DIEGO	PP
16726	ROSSETTI LUCIANA	PP	21602	SOTERAS TRINIDAD	PP
16845	MAITIA CAROLINA	PP	21620	PESQUERO NATALIA	PP
16991	MOZGOVOJ MARINA	PP	21730	PASCHETTA FERNANDA	PP



16996	SZERMAN NATALIA	PP	21731	CHAMORRO VERONICA	PP
17055	SANOW LUIS CLAUDIO	PP	21733	CUNZOLO SEBASTIAN ABEL	PP
17056	ROJAS JUAN MANUEL	PP	21735	AMBROSI VANINA	PP
17361	ROJAS DANTE	PP	21736	PEREZ CAROLINA	PP
17465	LAGMAN LEANDRO	PP	21737	RIZZO SERGIO	PP
17568	ORMANDO PAULA	PP	22053	VIÑAS MARIA ISABEL	PP
17869	PIGHIN DARIO	PP	22183	MICHELENA MARÍA LAURA	PNP
18194	CANTEROS MARÍA	PP	22852	DIAZ GABRIELA	PP
18880	GONZÁLEZ NORA	PP	22855	LEITON HÉCTOR RAFAEL	PP
19040	MOLAS MARILINA	PP	23104	RODRIGUEZ ANABEL	PNP
19087	PALLADINO PABLO MARTÍN	PP	23321	FERNANDEZ MARIANO	PNP
19389	MILLAN MARTINIENA SUSELI	PP			

BECARIOS INTA / CONTRATOS 187 INTA

°	AGENTE	ESTADO	SECTOR
1	MARTINEZ FERNANDA G.	Becaria INTA	Área Procesamiento y Análisis Físicos y Sensoriales de Alimentos

PERSONAL EXTRA INTA FUNDACION ARGENINTA / CONICET

N°	AGENTE	ESTADO	SECTOR
1	COLETTI ANALIA	Becaria FONCYT	Área Bioquímica y Nutrición
2	FAVRE LEONARDO	Becario Postdoctoral Cofinanciado INTA-CONICET	Área Procesamiento y Análisis Físicos y Sensoriales de Alimentos
3	FRYDMAN CAMILA	Becaria Doctoral Beca Cofinanciada INTA-CONICET	Área Protección de Alimentos
4	GUBERMAN MARIELA	Becaria Doctoral Beca Cofinanciada INTA-CONICET	Área Procesamiento y Análisis Físicos y Sensoriales de Alimentos

5	MERAYO MANUELA	Becaria Doctoral CONICET	Área Procesamiento y Análisis Físicos y Sensoriales de Alimentos
6	MONTENEGRO LUCIANO	Becario Doctoral Beca Cofinanciada INTA-CONICET	Área Bioquímica y Nutrición
7	PEGA JUAN	Investigador Adjunto CONICET	Área Bioquímica y Nutrición
8	REY MARIA DE LOS ANGELES	Becaria Beca de Finalización de Doctorado CONICET	Área Protección de Alimentos

9.2. MOVIMIENTOS, INCORPORACIONES Y TRASLADOS INTA.

9.2.1. INTA

9.2.1.1. Incorporaciones

N°	AGENTE	ESTADO	SECTOR
1	ROCHA VERONICA BEATRIZ	Apoyo (cambio de Unidad de Asiento de Trabajo)	Área Procesamiento y Análisis Físicos y Sensoriales de Alimentos

9.2.1.2. Bajas

N°	AGENTE	ESTADO	SECTOR
1	TAPIA JORGE MAURICIO	Apoyo (Jubilación)	División Mantenimiento
2	CARDUZA FERNANDO	Profesional (cambio de Unidad de Asiento de Trabajo)	Área Procesamiento y Análisis Físicos y Sensoriales de Alimentos

9.2.2. EXTRA INTA



9.2.2.1. Incorporaciones

N°	AGENTE	ESTADO	SECTOR
1	FRYDMAN CAMILA	Becaria Doctoral Beca Cofinanciada INTA-CONICET	Área Protección de Alimentos
2	GUBERMAN MARIELA	Becaria Doctoral Beca Cofinanciada INTA-CONICET	Área Procesamiento y Análisis Físicos y Sensoriales de Alimentos

10. PREMIOS, RECONOCIMIENTOS, CERTIFICACIONES

- Gustavo Polenta Recognition awarded in recognition of the outstanding recognition for review contribution to the journal. The Editors of Food Chemistry; The Editors of Chemosphere; Editors of International Journal of Food Microbiology; The Editors of Journal of Food Processing and Preservation; The editors of Journal of Food Process Engineering.
- Pérez Carolina D. y Rossetti Luciana. Premio FANUS- Bolsa de Cereales de Buenos Aires en su 5º Edición 2020, en Mejores Aportes a la Alimentación, Dieta y Salud Humana, en su Categoría “A” como Mejor Trabajo de Investigación para el trabajo científico denominado “Increasing Conjugated Linoleic Acid Content in Milk and Cheese after Supplementing a Blend of Crude Soybean Oil Sediment Combined with Fish Oil to Grazing Dairy Cows. Autores: Gagliostro, G.A., Antonacci, L.E., Pérez, C.D., Rossetti, L., Tassone, M., Frossasco, V., Terreno, F., Ugartemendia A. en Open Journal of Animal Sciences, 10, 468-492.

11. OTRAS ACTIVIDADES RELEVANTES.

11.1. NOTICIAS WEB ITA

- Sistema de pasteurización de leche en sachet- Planta Piloto en el ITA



Instituto de **Tecnología de Alimentos**

<https://inta.gov.ar/noticias/sistema-de-pasteurizacion-de-leche-en-sachet-planta-piloto-en-el-ita>

- Premio a la obtención de quesos más saludables
<https://inta.gov.ar/noticias/premio-a-la-obtencion-de-quesos-mas-saludables>
- Día Internacional de la Gastronomía Sostenible. Diego Cristos, cuenta la experiencia del Instituto Tecnología de Alimentos
<https://inta.gov.ar/noticias/diainternacionaldelagastronomiasostenible-diego-cristos-cuenta-la-experiencia-del-instituto-tecnologia-de-alimentos>
- Ciclo de Charlas virtuales CIA + CIEP
<https://inta.gov.ar/noticias/ciclo-de-charlas-virtuales-cia-ciep-0>

11.2. ORGANIZACIÓN Y PARTICIPACIÓN EN EVENTOS

Organización de Eventos, Reuniones, Talleres

- Cristos Diego. Organizador Seminario: “Red de seguridad alimentaria CONICET (RSA) - introducción a Análisis de riesgos” a cargo de Dr. Marcelo Signorini, Dr. Carlos Jose Van Gelderen y Med. Vet. Javier Pardo. 3 de diciembre 2020, Modalidad Virtual.
- Godoy, M.F. Coordinadora Simposio Immunonutrition. Reunión Anual de Sociedades de Biociencias 2020 SAIC-SAI-SAFIS (virtual). CABA, Argentina. 13 de noviembre 2020.
- Grigioni Gabriela. Organizador Sección Congreso Argentino de Producción Animal Noviembre 2020.
- Langman Leandro. Ciclo de charlas del Proyecto Estructural de INTA “Bienestar animal en las cadenas pecuarias de interés nacional: generación de herramientas para su promoción”. 7 y 28 de julio y 1 de septiembre de 2020.
- Negri Livia. Organizador Reunión Lanzamiento Proyecto Fontagro “AgTech para lechería climáticamente inteligente” 17 de diciembre de 2020



- Ormando Paula. Organizadora Nonthermal Virtual Session SHIT2020. Julio 2020.
- Rossetti, Luciana. Organizadora Reunión de exposición de actividades: PD 152 Alimentos nutraceuticos, funcionales o para regimenes especiales. 5 de agosto de 2020, Modalidad virtual.
- Szerman Natalia. Organizadora Capacitación virtual INTA “Introducción a la elaboración de frutas y hortalizas mínimamente procesadas” a través del Proyecto Disciplinario I153 “Estrategias tecnológicas innovadoras para la transformación y preservación de alimentos. Noviembre 2020
- Vaudagna, Sergio. Integrante del Comité de Organización Jornadas Alimentos: Nuevos Escenarios. Tendencias, tecnologías, nutrición, pérdidas y desperdicios. Responsable Módulo Tecnologías. Organizada por Red Alimentaria y TecnoFidta Conecta. 7 y 8 de Octubre de 2020 Formato Virtual

Participación en Eventos, Reuniones, Talleres

- Biolatto, A.; Guidi, S. Blasco, R. Cultivo de nuez pecan. Producto de nuez pecan para el mercado de alimentos saludables”. Ciclo Conferencias Técnicas EEA C. del Uruguay-Área Investigación y Desarrollo Tecnológico. 11/11/2020.
- Cap, M Jornada “Alimentos - Nuevos Escenarios: Tendencias, Tecnologías, Calidad, Pérdidas y Desperdicios”, organizada por Red Alimentaria junto a TecnoFidta. Título de la presentación: “Aplicación de agua electroactivada para la preservación de alimentos”. Fecha: 8 de Octubre 2020. Modalidad virtual.
- Cap, M. Taller “Irradiación de productos y subproductos cárnicos bovinos”, organizada por el Instituto de Promoción de la Carne Vacuna Argentina. Título de la presentación: “Irradiación para reducir la presencia de STEC en carne picada y recortes de carne vacuna”. Fecha: 23 de Octubre 2020. Modalidad virtual.
- Cap, M. Taller “Mitos y verdades sobre *Escherichia coli* productor de toxina Shiga y la carne bovina”. Título de la presentación: Irradiación para reducir la presencia de STEC en recortes y carne picada. Fecha: 15 de Diciembre 2020. Modalidad virtual



- Chamorro, Verónica. Dictado de curso: “Calidad de carne y co-productos derivados. Impacto sobre la salud humana.” – Acuicultura: Innovación y agregado de valor para la producción y el abastecimiento local. Septiembre 2020.
- Chamorro, Verónica. Exposición Seminario: “Péptidos bioactivos en carne de pescado: Qué son y como impactan en la salud”. Ciclo de seminarios internos del área de Bioquímica y Nutrición. Agosto 2020.
- Denoya Gabriela. Clase de “Aplicaciones de la tecnología de Altas Presiones Hidrostáticas en productos vegetales” incluida en el curso de posgrado Tecnologías de Mínimo Procesamiento Aplicadas a Frutas y Hortalizas. Facultad de Ingeniería Química Universidad Nacional del Litoral. 5 de octubre 2020.
- Denoya Gabriela. Clase de Procesamiento de frutas y hortalizas mínimamente procesadas durante la capacitación virtual INTA “Introducción a la elaboración de frutas y hortalizas mínimamente procesadas” organizado por Proyecto Disciplinario I153 “Estrategias tecnológicas innovadoras para la transformación y preservación de alimentos. 12 de noviembre 2020.
- Descalzo Adriana Disertación: “Innovaciones de Alimentos y valorización de subproductos” comprendida en el programa “Estrategias de innovación para la Producción Alimentaria”. Universidad Nacional de Rafaela. 02/09/2020. Rafaela, Sta Fe. Modalidad virtual
- Descalzo Adriana, Principios activos vegetales para la fortificación alimentaria y su implicancia nutricional. XLII Reunión de Capítulo Argentino de la Sociedad Latinoamericana de Nutrición (CASLAN). 06/2019. Buenos Aires, Argentina. Disertante.
- Descalzo Adriana. Coloquio Tema: Seguridad alimentaria, alimentos para una dieta diversificada y sostenible. Encuentro Anual de la Red franco-argentina de Investigadores 4 de diciembre 2020, modalidad virtual.
- Descalzo, Adriana. “Alimentos funcionales, carotenoides y otros aspectos nutricionales a considerar en el contexto del Covid-19” como parte del ciclo anual de seminarios de invitados. Instituto de Biotecnología INTA Instituto de



Instituto de **Tecnología de Alimentos**

Agrobiotecnología y Biología Molecular (IABIMO) INTA-CONICET Ciclo de Seminarios 2020 Hurlingham, 11 de mayo de 2020. Modalidad virtual

- Díaz, M.G. y Godoy, M.F. (17 de septiembre 2020) “Experiencia CERELA: Actualizaciones sobre aspectos básicos y aplicados de bacterias lácticas”. Seminario del Área Bioquímica y Nutrición, ITA, CIA, INTA. Presentación de resultados, perspectivas a futuro en materia de investigación y vinculación con el sector para la transferencia del producto. Convenio: 24301.
- Grigioni Gabriela. Ciclo de charlas virtuales organizadas por CIA-CIEP “Algunos interrogantes, nuevos desafíos” en Cuarto encuentro: percepción de la calidad y el consumo de carne. La respuesta del consumidor frente a la pandemia. Junio 2020.
- Guidi, S. Desarrollo de pPCR como herramienta de autenticidad de carnes en productos frescos y congelados. PD I152. Alimentos nutraceuticos, funcionales o para regimenes especiales. 1ra Reunión Proyecto. Presentación y exposición de todas las líneas participantes. A540: 5/8/2020.
- Langman Leandro. Aportes del INTA para la generación de herramientas que promuevan el bienestar animal. Semana ganadera. Potenciando la producción agropecuaria del norte Argentino. Organizado por el Centro Regional Chaco-Formosa de INTA. 6 de noviembre de 2020.
- Langman Leandro. Estrés calórico en bovinos: recomendaciones de prevención y manejo. Congreso AAPRESID 2020. Siempre vivo. Siempre verde. 28 de agosto de 2020.
- Mozgovej, M. Ciclo de charlas virtuales organizadas por CIA-CIEP Primer Encuentro: Inocuidad Alimentaria en tiempos de COVID-190. Fecha: 8 de mayo de 2020
- Ormando Paula. “Aspectos Prácticos para congelado de muestras de panificación y Seguridad Alimentaria”. Seminario UADE. OCTUBRE 2020.



- Ormando Paula. “Cinética de crecimiento microbiano. Caso de estudio en diferentes masas madres”. Seminario UADE. Mayo 2020.
- Ormando Paula. “Desarrollo de productos panificados con masa madre. tecnología de cereales y oleaginosas”. Seminario UADE. Disertante. Abril 2020.
- Ormando, Paula. Cinética de crecimiento microbiano. (25-27 de Septiembre de 2020). Caso de estudio en pre fermentos para productos de panificación. Ciagro 2020: Congreso Internacional de Agroindustria- RECIFE BRASIL. Disertante.
- Ormando, Paula. Cómo obtener una curva de fermentación para una masa madre. Semana del Emprendedor en UADE. Disertante. Septiembre 2020.
- Polenta Gustavo. Participación en el Taller de discusión del Borrador del International Code of Conduct Food Losses and Waste Prevention. FAO. Código Internacional de Conducta sobre Prevención de Pérdidas y Desperdicio de Alimentos. 21 de Mayo
- Polenta Gustavo. Participante del Ad hoc Joint FAO/WHO Expert Consultation on Risk Assessment of Food Allergens. 30 Noviembre-10 Diciembre 2020.
- Rodriguez Anabel. Clase de “Calidad higiénico-sanitaria” durante la capacitación virtual INTA “Introducción a la elaboración de frutas y hortalizas mínimamente procesadas” organizado por Proyecto Disciplinario I153 “Estrategias tecnológicas innovadoras para la transformación y preservación de alimentos. 19 de noviembre 2020.
- Rodriguez Anabel. Clase de “Infusión asistida por Altas Presiones Hidrostáticas e irradiación gamma de productos vegetales” incluida en el curso de posgrado Tecnologías de Mínimo Procesamiento Aplicadas a Frutas y Hortalizas. Facultad de Ingeniería Química Universidad Nacional del Litoral. 5 de octubre 2020.
- Rossetti, Luciana. Disertante Encuentro APYMEL - INTA – INAES, Bloque Propuestas Tecnológicas Industriales. Desarrollo y evaluación de productos lácteos con atributos funcionales. 11 de diciembre 2020. Modalidad virtual



- Soteras, Trinidad. Disertante Tema: Estudios sensoriales sobre productos cárnicos irradiados. Taller “Irradiación de productos y subproductos cárnicos bovinos” Formato Virtual. 23 Octubre de 2020. Organizado por Instituto de Promoción de la Carne Vacuna Argentina (IPCVA). Modalidad virtual
- Szerman Natalia. Charla Virtual “Estrategias para el desarrollo de productos cárnicos con bajo contenido en sodio” 13 de octubre de 2020. Organizado por FANUS.
- Szerman Natalia. Charla virtual: “Obtención de péptidos antioxidantes como estrategia para la valorización de pulmón bovino”. Alimentos, nuevos escenarios. Tendencias, Tecnologías, Nutrición, Pérdidas y Desperdicios. 8 de octubre 2020. Organizado por TecnoFidta y RedAlimentaria. Modalidad virtual
- Szerman Natalia. Charla virtual: “Tecnología y desarrollo de nuevos alimentos” en el ciclo La hora de los jóvenes en la carne argentina. 25 de noviembre de 2020. Organizado por IPCVA. Modalidad virtual
- Vaudagna Sergio. Disertante Jornadas Alimentos: Nuevos Escenarios. Tendencias, tecnologías, nutrición, pérdidas y desperdicios. Módulo Tecnologías. Conferencia Magistral “Tecnologías Emergentes Aplicadas en el desarrollo, transformación y preservación de Alimentos. Formato Virtual. 7 y 8 Octubre de 2020. Modalidad virtual
- Vaudagna Sergio. Disertante Tema: Desarrollo de un producto cárnico estable a temperatura ambiente, aplicando irradiación. Taller “Irradiación de productos y subproductos cárnicos bovinos” Formato Virtual. 23 Octubre de 2020. Organizado por Instituto de Promoción de la Carne Vacuna Argentina (IPCVA). Modalidad virtual
- Vaudagna Sergio. Disertante Tema: Tecnologías exponenciales y nuevas tecnologías de procesamiento aplicadas en el desarrollo, transformación y preservación de alimentos. Seminario Web. Facultad Regional Buenos Aires, Universidad Tecnológica Nacional. 30/11/2020. Modalidad virtual

11.4. PRODUCTOS PATENTADOS



- Patente Número de Solicitud: p 2015 010 1287 - fijado por el INPI Título: "Queso magro de pasta blanda que comprende fitosteroles y procedimiento de elaboración" Grigioni, Gabriela María; Rossetti, Luciana; Rizzo, Sergio Anibal; Paschetta, María Fernanda; Costabel, Luciana Maria; Diaz, Gabriela Esther; Audero, Gabriela María de Luján; Moreno, Karina Pilar; Carolina Daiana Pérez; Adriana María Descalzo

11.5. SERVICIOS TÉCNICOS ESPECIALIZADOS .

Cuantificación de aminoácidos

- Muestras de lactosuero hidrolizado para empresa Tecnosulf.
- Muestras de microalgas. Centro de Recursos Naturales Renovables de la Zona Semiárida - CERZOS (CONICET/UNS).
- Muestra de Moringa. Universidad de Morón.
- Muestras de suero. Academia Nacional de Medicina.
- Diversas muestras alimenticias para empresa B-Life.
- Muestras de microalgas Spirulina platensis de empresa INTEAL.

Cuantificación de polifenoles totales

- Muestras tratadas para la obtención de polifenoles no extraíbles de Sauco y Poleo. INTA Manfredi.
- Muestras de microalgas Spirulina platensis de empresa INTEAL.

Cuantificación de flavonoides totales

- Muestras de microalgas Spirulina platensis de empresa INTEAL.

Determinación de autenticidad y/o adulteración

- Determinación de autenticidad y/o adulteración, de productos cárnicos (bovina, porcina, equina, aviar) y soja mediante herramientas moleculares (qPCR- Step One Plus -ThermoFisher Inc.)



Detección de virus

- Detección de virus en frutos finos.

Análisis de Micotoxinas en alimentos y piensos

- Gendarmería Nacional
- Agrofarm SA

Análisis de Fitosanitarios en alimentos y matrices ambientales

- Comisión Reguladora del Río Uruguay (CARU).
- Municipalidad de Ramallo.
- Municipalidad de Pergamino.

Ensayos de depleción de productos veterinarios en animales destinados a consumo humano

- Pharmavet SA.

Ensayos de intervenciones para la degradación de productos fitosanitarios- Caracterización de Producto para solicitud de aprobación ante organismos de control.

- Envirolife SA

Análisis de contaminantes biológicos en alimentos

- Citromax SRL.
- Pampa Trade SA

Análisis de fármacos en alimentos y matrices ambientales

- Comisión Reguladora del Río Uruguay (CARU).

Análisis de microplásticos en alimentos y matrices ambientales



- Comisión Reguladora del Río Uruguay (CARU).

Análisis de vitaminas liposolubles y compuestos antioxidantes en alimentos

- Carne de cerdo, Porfenc SA.

Análisis de oxidación lipídica en alimentos

- Carne de cerdo, Porfenc SA.

Análisis de calidad instrumental de carne

- Carne de cerdo, Porfenc SA.

12. EQUIPAMIENTO y MEJORAS.

En el año 2020 se realizaron las siguientes mejoras de infraestructura e instalaciones del ITA:

- Renovación de membranas en la mayor parte de los techos
- Acondicionamiento de traspanel sensorial
- Acondicionamiento de las dos calderas del ITA
- Reemplazo de cañerías de vapor y válvulas
- Reconversión de dos salas para ubicación de freezers y heladeras
- Reparación de cañerías del baño de damas del sector laboratorio
- Accionamiento de oficinas y cuartos de cromatografía gaseosa y DSC
- Acondicionamiento de cuatro campanas de extracción de gases y dieciséis drogueros
- Acondicionamiento del camino de acceso al ITA

En relación al equipamiento nuevo se incorporaron los siguientes:



Financiamiento cuenta de servicio de Fundación ArgenINTA

- Incorporación de un liofilizar en el Área de Protección de Alimentos

Financiamiento presupuesto INTA

- Incorporación de un liofilizador de bandejas
- Incorporación de una cabina de bioseguridad tipo II
- Incorporación de seis notebooks

13. ADMINISTRACION GRUPO INTA.

13.1 FUNDACION ARGENINTA

FUNDACION ARGENINTA - DELEGACION CASTELAR		
AÑO 2020 - INGRESOS Y EGRESOS		
INSTITUTO TECNOLOGIA DE ALIMENTOS		
(Pesos Argentinos)		
	INGRESOS	EGRESOS
CONVENIOS	\$ 271213	\$ 111425.64
SERVICIOS	\$ 5844.100,99	\$ 429.3748,49
TOTALES	\$ 6.115.313,99	\$ 4.405.174,13
DETALLE		
CONVENIOS (CVT-CAT-I+D-STE-CONTRATOS Y OTROS)		
1 ITA IPCVA	\$ 105000	\$ 79845.17



2	ITA STE TOMORROW FOODS	\$ 166213	\$ 31580.47
SERVICIOS			
1	ITA ANALISIS FISICOS	0	\$ 22174
2	ITA BIOQUIMICA SERVICIOS	\$ 144570	\$ 36142.5
3	ITA DIRECCION ITA	\$ 830519.28	\$ 787001.56
4	ITA INOCUIDAD	\$ 4813971.71	\$ 3290867.32
5	ITA LIPIDOS	\$ 49620	\$ 87798
6	ITA PROTEINAS	\$ 42500	\$ 26822.01
7	ITA VOLATILES	\$ 57420	\$ 42943.1
		\$ 6.115.313,99	\$ 4.405.174,13

13.2 FONDOS DE LA ADMINISTRACIÓN INTA (FUENTES 12 Y 50)

Unidad 221.000 (ITA)	Ejecución 2020 (en Pesos Argentinos)
1.Actividades Sustantivas	\$ 7.025.391,30
2.Actividades Operativas	\$ 2.796.536,61
3.Servicios y Gastos Operativos	\$ 3.977.297,92
4.Mantenimiento	\$ 10.634.193,96
5.3 Inversiones Estratégicas	\$ 2.170.000,00



Instituto de **Tecnología de Alimentos**

5.8 Inversiones Equip. Inf., Comun. y Soft.(TICs)	\$ 593.802,00
Total Componentes	\$ 27.197.221,79