

Memoria Anual 2023





Instituto de **Tecnología de Alimentos**

INSTITUTO TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

MEMORIA 2023

Abril 2024

Memoria 2023

INDICE

01.	INTRODUCCIÓN.	Pág. 03
02.	LISTADO DE PROYECTOS INTA	Pág. 04
03.	LISTADO DE PROYECTOS CON SUBSIDIOS EXTRAPRESUPUESTARIOS	Pág. 07
04.	PUBLICACIONES y PRESENTACIONES	Pág. 15
05.	POSGRADOS.	Pág. 37
06.	LISTADO DE VINCULACIONES TECNOLÓGICAS Y RELACIONES INSTITUCIONALES	Pág. 39
07.	ACTIVIDADES ACADÉMICAS.	Pág. 45
08.	CAPACITACIÓN RECIBIDA.	Pág. 70
09.	RECURSOS HUMANOS.	Pág. 76
10.	PREMIOS, RECONOCIMIENTOS, CERTIFICACIONES	Pág. 81
11.	OTRAS ACTIVIDADES RELEVANTES.	Pág. 81
12.	EQUIPAMIENTO Y MEJORAS	Pág. 93
13.	ADMINISTRACIÓN GRUPO INTA	Pág. 94



Instituto de **Tecnología de Alimentos**

01. INTRODUCCION

El Instituto Tecnología de Alimentos (ITA) tiene por finalidad generar conocimientos, desarrollar y transferir tecnologías innovativas, formar y perfeccionar talentos humanos y prestar servicios estratégicos en respuesta a las necesidades y oportunidades del Sistema Agropecuario, Agroalimentario, Agroindustrial y Bioindustrial (SAAAB) Argentino y las tendencias a futuro. Todo ello contemplando aspectos relacionados con la inocuidad, nutrición, propiedades físicas y sensoriales, tecnologías emergentes (nano, bio, TICs, ómicas, nuevas tecnologías de procesamiento) y tecnologías de aprovechamiento de descartes, residuos y subproductos

En la presente memoria se informan las actividades correspondientes a Investigación y Desarrollo, Transferencia y Extensión, Vinculación Tecnológica, Relacionamiento Institucional, Gestión Institucional y Difusión/Comunicación correspondientes al ITA en el año 2023.

En 2023 se cumplió el 50 Aniversario del Instituto Tecnología de Alimentos, por lo que la Comisión de organización de Seminarios y Capacitaciones (CoSyC) del ITA organizó dos eventos: las Sextas Jornadas de Actualización Técnica (JAT 2023) ITA-INTA y el Evento Festejo 50 Aniversario del Instituto Tecnología de Alimentos, los cuales se realizaron los días 8, 9 y 10 de noviembre 2023.

En el período informado se valora la cantidad de Tesis de Postgrado defendidas y en desarrollo. También se destaca la cantidad y calidad de las publicaciones nacionales e internacionales y presentaciones a congresos nacionales e internacionales.

Además, se subraya la coordinación y participación de agentes del ITA en proyectos, plataformas y redes institucionales y extrainstitucionales, vigentes en 2023. En relación con estos se destacan 1 Proyecto PICT Aplicado II Salto Institucional, 5 Proyectos PICT Temas Abiertos, 2 Proyectos FONARSEC, 2 Proyectos IMPACT.AR, 3 proyectos financiados por el IPCVA, 2 Proyectos PIP y 1 Proyecto de Unidad Ejecutora (PUE) correspondiente al “Instituto de Ciencia y Tecnología de Sistemas Agroalimentarios Sustentables (ICyTeSAS)” financiados por CONICET. También se subrayan 4 proyectos internacionales (FONTRAGRO, Red CYTED, INIA Uruguay y MINCYT-MOST RP China).

En relación con los talentos humanos, se destaca la incorporación en el 2023 de 3 agentes del Grupo Profesional de INTA, 1 Becaria de Formación de INTA, 1 Becaria Posdoctoral de CONICET y 2 profesionales correspondientes a la Carrera de Personal de Apoyo (CPA) de CONICET. Además, se enfatiza la participación de los agentes 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. Dra. Livia Negri. Coordinadora (i) “Aprovechamiento de residuos, descartes y subproductos agroalimentarios y agropecuarios: tecnologías para la obtención de alimentos y bioproductos para cadenas productivas”. Eje 7, I150.

2.1.2 Dra. Gabriela Grigioni. Coordinadora (i) del proyecto “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”. Eje 7, I517.

2.1.3 Dra. Natalia Szerman. Coordinadora (i) del proyecto “Estrategias tecnológicas innovadoras para la transformación y preservación de alimentos”. Eje 7, I153

2.1.4. Dra. Gabriela Grigioni. Coordinadora (i) del proyecto Estructural “Abordaje de la calidad y procesos de agregado de valor de productos en sistemas agroindustriales sostenibles”. Eje 7, I119.

2.1.5. Dra. Luciana Rossetti. Coordinadora (i) del Proyecto Disciplinar “Diseño de alimentos funcionales y diferenciados, con énfasis en compuestos bioactivos, calidad proteica y micronutrientes”. Eje 7 PD L04- I121

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

2.1.7. Dr. Diego Sebastian 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. Marina Mozgovej, Coordinadora (i) del Proyecto Estructural “Inocuidad física, química y biológica de los alimentos. Metodologías analíticas, tecnologías, estrategias de intervención innovadoras y análisis de riesgo”. Eje 7 PE I120.

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

2.1.10. Dra. Mariana Cap, Coordinadora (i) de la Red “Inocuidad y Seguridad Alimentaria”. Red Estratégica de Conocimiento (REC). I169

2.1.11. Dra. Adriana Alejandra Pazos. Coordinadora (i) del Proyecto Disciplinar “Estrategias de prevención y disminución de las pérdidas y desperdicios de alimentos (PDA). Rescate de alimentos no comercializados y valorización de co-productos. Eje 7 PD-L04- I123,

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

2.2.1. 2023-Eje 7 PD L04- I121 “Diseño de alimentos funcionales y diferenciados, con énfasis en compuestos bioactivos, calidad proteica y micronutrientes”.

2.1.2. 2023-Eje 7 PD-L04- I123 “Estrategias de prevención y disminución de las pérdidas y desperdicios de alimentos (PDA). Rescate de alimentos no comercializados y valorización de co-productos”.

2.2.3. 2023-Eje 7-PE-L04-I119 “Abordaje de la calidad y procesos de agregado de valor de productos en sistemas agrobioindustriales sostenibles”.

2.2.4. 2019- Rec.I165. “Red de Prevención de Pérdidas (Cosecha y Poscosecha) y Desperdicio de Alimentos”.

2.2.5. 2023-PE-L04-I088. “Innovaciones tecnológicas aplicadas a la sostenibilidad en agroindustria”.

2.2.6. 2023-PE-L06-I090 – “Desarrollo de tecnologías para la innovación inclusiva en mecanización, energías renovables y mejoramiento del hábitat para la Agricultura Familiar Campesina e Indígena”

2.2.7. 2023-PE-L04-I120 - “Inocuidad física, química y biológica de los alimentos. Metodologías analíticas, tecnologías, estrategias de intervención innovadoras y análisis de riesgo”

2.2.8. 2023-PD-L04-I125 - “Estrategias de innovación que contribuyan al bienestar de los animales para una producción sostenible”.

2.2.9. 2023-L4.PT.I151 “Plataforma para estrategias de valorización de productos agropecuarios: abordaje de la calidad simbólica”.

2.2.10. 2019-REC-E7-I167-001 Red “Laboratorios de análisis de inocuidad y calidad de alimentos”. Red de Información y Soporte Técnico (RIST).

2.2.11. 2019-REC-E7-I169-001 Red “Inocuidad y Seguridad Alimentaria” Red Estratégica de Conocimiento (REC).

2.2.12. 2023-PE-L04-I088 Proyecto CIA “Innovaciones tecnológicas aplicadas a la sostenibilidad en agroindustria”

2.2.13. 2023-PE-L01-I069 “Aportes al desarrollo sostenible de la Apicultura argentina”

2.2.14. 2023-PD-L03-I094 “Gestión ambiental de los agroquímicos: manejo, mitigación y remediación”.

2.2.15. 2019- Eje 7-I161. Plataforma “Alérgenos en Alimentos”.



Instituto de **Tecnología de Alimentos**

2.2.16. 2019-REC-E7-I168 Red “Nanotecnología y Biomimética aplicadas al SAAA”. Red Estratégica de Conocimiento (REC).

03. LISTADO DE PROYECTOS CON SUBSIDIOS EXTRAPRESUPUESTARIOS.

PROYECTOS PICT

- 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 (2019-2024).
- 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 Gabriel Pighin, Grupo Colaborador: Adriana Alejandra Pazos, Gabriela María Grigioni. (2019–2024).
- 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: Diego Sebastián Cristos (2019–2022).
- Proyecto de Investigación Científica y Tecnológica PICT-2020-00410 “Comportamiento sanitario de diferentes híbridos comerciales de maíz frente a especies de Fusarium, evaluación de su contaminación con micotoxinas y degradación proteica” Investigador responsable: Maria Inés Dinolfo (Universidad Nacional del Centro de la Provincia de Buenos Aires) Investigador del Grupo Colaborador: Diego Sebastián Cristos (2020–2024).



- Proyecto de Investigación Científica y Tecnológica PICT-2020-01483 "Sistemas agropecuarios climáticamente inteligentes: aporte de los árboles a la productividad, resiliencia y mitigación de GEI de los pastizales pampeanos" Investigador responsable: Javier E. Gyenge (Universidad Nacional del Centro de la Provincia de Buenos Aires) Investigador del Grupo Colaborador: Diego Sebastián Cristos (2020–2024).
- Proyecto de Investigación Científica y Tecnológica PICT-2022-02-01060 "Plataforma de Nanoanticuerpos para el control de Campylobacter zoonóticas en pollos parrilleros" Investigador responsable: Mariana Cap (aprobado en 2023)
- Proyecto de Investigación Científica y Tecnológica PICT 2020-3215. Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica "Aplicación de nuevas estrategias de preservación basadas en tratamientos de oxidación avanzada en el procesamiento de frutas" Investigador responsable: Dra. Paula L. Gómez (ITAPROQ CONICET UBA). Investigador del Grupo Responsable: Paula Sol Pok (2022-2025).
- Proyecto de Investigación Científica y Tecnológica PICT START UP2022-00034. "Desarrollo y puesta a punto de un producto antifúngico basado en un extracto vegetal como control de Aspergillus flavus productor de micotoxinas". Investigador responsable: Dra. Renee Fortunato (IBODA - Instituto de Botanica Darwinion). Investigador del grupo del Grupo Colaborador: Dr. Diego Sebastián Cristos.(2024-2027)
- 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: Dr. Diego Sebastián Cristos (2019–2023).
- Proyecto de Investigación Científica y Tecnológica PICT-2021-CAT-II-0129 "Nuevas tecnologías para la producción de hidrolizados proteicos derivados de subproductos de la industria pecuaria como ingredientes potencialmente funcionales". Investigadoras Responsables: Natalia Szerman, Marina Mozgovej,



Instituto de **Tecnología de Alimentos**

Carolina Perez. Lugar de Trabajo: Instituto Tecnología de Alimentos, Centro de Investigación Agroindustria, INTA. Período: 2023-2025

- Proyecto de Investigación Científica y Tecnológica PICT-2021-I-A “Aplicación de plasmas no térmicos directos e indirectos en el desarrollo de alimentos listos para consumir” Investigador responsable: Sergio Vaudagna. Investigadores del Grupo Responsable: Natalia Szerman y Gabriela Denoya (2023-2026).

PROYECTOS FONARSEC

- Proyecto PASN Línea 1 N° 18 “Desarrollo de un prototipo de alimento de tipo funcional conteniendo IgY naturales de huevo de gallinas hiperinmunizadas para prevenir diarreas por diferentes agentes infecciosos”. Dra. Luciana Rossetti, Director técnico; Dr. Sergio Rizzo, Responsable administrativo y legal; Dra. Adriana Descalzo, participante. Participantes BIOINNOVO: Malito Juan Pablo, Eduardo Zavalía, Andrés Wigdorovitz. Resolución del Directorio de la Agencia Nacional de Promoción de la Investigación, el Desarrollo Tecnológico y la Innovación (AGENCIA I+D+i) número RESOL-2023-245-APN-DANPIDTYI#ANPIDTYI de fecha 05 de julio de 2023, Anexo IF-2023-74476223-APN-DNFONARSEC#ANPIDTYI.
- Proyecto PASN Línea 2 N° 0017/22 “Snack de queso funcional deshidratado, con provitamina A y vitamina E”. Dra. Adriana Descalzo, Gerente; Dr. Sergio Rizzo, Director técnico; Dra. Luciana Rossetti, Responsable administrativo y legal; Participantes: Lácteos Capilla del Señor; Veronica Frossasco, Alvaro Ugartemendia. Resolución del Directorio de la Agencia Nacional de Promoción de la Investigación, el Desarrollo Tecnológico y la Innovación (AGENCIA I+D+i) número RESOL-2023-245-APN-DANPIDTYI#ANPIDTYI de fecha 05 de julio de 2023, Anexo IF-2023-74474838-APN-DNFONARSEC#ANPIDT.

PROYECTOS CONICET

- Proyectos de Investigación Plurianuales PIP CONICET Código 11220210100718CO “Estudio de la aplicación de plasmas no térmicos como estrategia para el desarrollo de alimentos listos para consumir” Investigador



Instituto de **Tecnología de Alimentos**

Responsable: Dr. Sergio Vaudagna. Participantes Grupo Responsable: Dras. Natalia Szerman y Gabriela Denoya. (2022- 2024).

- Proyectos de Investigación Plurianuales PIP CONICET Código 11220210100464CO “Estudio de la contaminación de moluscos bivalvos de argentina con virus, plaguicidas organoclorados e hidrocarburos. Evaluación de riesgo de enfermar asociada al consumo de los mismos”. Investigadora responsable: Dra. Marina Mozgovej (2022-2024).
- Proyecto de Unidad Ejecutora (PUE) ICYTESAS Convocatoria 2022 Código 22920220100015CO “Intervenciones Tecnológicas y Aprovechamiento de subproductos que contribuyan a la seguridad alimentaria y la sostenibilidad del sistema alimentario”. Director: Dr. Sergio R. Vaudagna. Responsable Científica: Dra. Gabriela Grigioni. (2023-2027)

PROYECTOS UBACyT

- UBACyT 20020190200151BA. Aplicación de ozono y luz ultravioleta de onda corta en el proceso de obtención de uvas pasa: impacto en el secado, la calidad e inocuidad. Directora del proyecto: Dra. Paula Gómez. Codirectora: Dra. Eunice Contigiani. Investigador del Grupo Colaborador: Paula Sol Pok (2020-2023).
- UBACyT 20020220400264BA “Caracterización de vegetales no convencionales con potencial alimenticio”. Directora: María Julieta Binaghi. Integrante de proyecto: Gabriela Diaz.

PROYECTOS UADE

- PID UADE A21T03: Utilización del alpiste como materia prima novedosa en alimentos sin gluten. Investigador Responsable: Mg. Marta Gozzi, colaborador: Dra. Paula Ormando (2021-2023).
- PID UADE A23T03, Harina sin TACC pretratada térmicamente y fortificada con sales minerales estabilizadas. Investigador Responsable: Mg. Marta Gozzi, colaborador: Dra. Paula Ormando (2023-2025).



Instituto de **Tecnología de Alimentos**

PROYECTOS CYTED

- Red CYTED - Área Agroalimentación “Productos cárnicos más saludables (*Healthy Meat*)”. Coordinador: José Manuel Lorenzo Rodríguez, España. Referente por Argentina - INTA – Adriana Alejandra Pazos. Participación: Gabriela María Grigioni, Adriana Descalzo, Carolina Perez, Cecilia Barreto, Darío Pighin, Fernando Carduza, Luciana Rossetti, María Fernanda Godoy, Natalia Szerman, Sebastián Cunuzolo, Sergio Rizzo, Trinidad Soterias, Verónica Chamorro. (2019-2023).

PROYECTOS IPCVA

- 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 María Grigioni, Luciana Rosetti y Sergio Ramón Vaudagna. (2020-actual).
- Monitoreo de la calidad nutricional y sensorial de la carne en el plato. Temática: Carne Vacuna Saludable. Responsables: Dra. Gabriela Grigioni Grupo Colaborador: Dra. Adriana Pazos, MgSc Verónica Chamorro, Dr. Sebastián Cunuzolo, Dra. Carolina Perez, Dra. Luciana Rossetti, Dr. Sergio Rizzo, Dr. Juan Pega, Dr. Darío Pighin, Dra Adriana Descalzo, Dra. Laura Pouzo, Dr Enrique Paván, Ms M. Laura Testa, Dr. Sebastián Ortiz Miranda, Dra. Ing. Zoot. María Zimerman, Dra. Ing. en Alim. Sandra Martinez, Ing. Zoot. Luciana Sleiman. (2023-2025).
- Desarrollo de protocolo para la evaluación del bienestar animal en durante la recría y engorde en sistemas semi-intensivo y extensivo de bovinos de carne. Investigador Responsable: Leandro Langman. Grupo Colaborador: Sebastián Cunuzolo, Darío Pighin, Hector Rafael Leiton (2023-2026).

PROYECTOS FONTAGRO

- Proyecto FONTAGRO “AgTech para lechería climáticamente inteligente”. Fontagro, RG-T3587 (19agtech014). Coordinadora: Dra. Livia M. Negri. (2020-2023).

PROYECTOS MINCYT

- Desarrollo de herramientas para la evaluación de autenticidad y calidad de la carne vacuna, basado en el análisis multivariante. Financiado por MINCYT y el Ministerio de Ciencia y Tecnología de la República Popular China (MOST). USD 20.000. Unidades Ejecutoras: Instituto Tecnología de Alimentos (ITA) INTA y Aduana de Shanghai. Director. Dr. Diego Cristos. Participantes Vanina Ambrosi, Silvina Guidi. (2023-2025).

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 (2019-2024)
- Proyecto del departamento de Ciencias Básicas de la Universidad Nacional de Luján “Biopesticidas: estudio de la actividad antifúngica de extractos de hongos comestibles para la preservación de cultivos hortícola” Directora: Gabriela Fernanda Rocha, Codirector: Silvina Ríos. EXP-LUJ: 0000644/2023. Participante: María Laura Vranic (2023-2025)
- Proyecto de asignatura del departamento de Tecnología de la Universidad Nacional de Luján: “Verificación del método de determinación de nitritos en agua potable y en embutidos cárnicos”. Directora: Maria Laura Vranic (2022-2024).
- Proyecto Fundación ArgenINTA. Convocatoria: Subsidios de la Delegación Castelar Fundación ArgenINTA para proyectos CNIA 2023. Título: Desarrollo de productos cárnicos deshidratados reducidos en sodio. Uso de herramientas de análisis mediadas por inteligencia computacional. Coordinadora Gabriela

Grigioni, Participantes: Karina Moreno, Analía Colletti, Gabriela Denoya (2023-2024).

- Proyecto Fundación ArgenINTA. Convocatoria: Subsidios de la Delegación Castelar Fundación ArgenINTA para proyectos CNIA 2023. Título: Técnica innovadora para el estudio de la adhesividad de suelos agrícolas para evaluación de herramientas de laboreo mediante el uso de un texturómetro. Coordinador Eduardo Favret, Participante: Gabriela Denoya (2023-2024).
- Proyecto Fundación ArgenINTA. Convocatoria: Subsidios de la Delegación Castelar Fundación ArgenINTA para proyectos CNIA 2022. Título: Lácteo fermentado como vehículo de Ácidos Grasos de Cadena Larga. Coordinadora Silvina Guidi – Participantes: Vanina Ambrosi, Gabriela Diaz (2022-2024).
- Proyecto “Ciencia y Tecnología contra el Hambre”: escalado comercial de un pasteurizador de sachet para la venta de leche fluida a baja escala INTA. Responsable: Sergio Justianovich. Participantes: Gabriela Inés Denoya, Trinidad Soteras y Paula Ormando. (2021-2023).
- Proyecto “Ciencia y Tecnología contra el Hambre”: RevalorizAR: aprovechamiento y puesta en valor de las pérdidas, descartes y excedentes de las principales cadenas frutihortícolas del cinturón productivo de Mar del Plata. Responsable: Alejandra Yommi. Participantes: Mariana Cap, Gabriela Inés Denoya y Trinidad Soteras. (2021-2023).
- Proyecto Estudio de la contaminación de moluscos bivalvos de Argentina con virus transmitidos por alimentos Séptima convocatoria a proyectos de investigación de la Universidad Nacional de Hurlingham PIUNAHUR 2021. Directora: Marina Valeria Mozgvoj (2021-2024).
- Proyecto I+D del Instituto de Estudios sobre la Ciencia y Tecnología de la Universidad Nacional de Quilmes: “El poder de la dieta: una respuesta sociológica a las desigualdades nutricionales. El caso de la Super Sopa en un contexto obesogénico”. Director: Dr. Luis Blacha. Participante: Analía Colletti (2021-2023).



Instituto de **Tecnología de Alimentos**

- Proyecto PIT CONUSUR: Innovación y agregado de valor de la producción hortícola para la Agricultura Familiar en la Colonia Agrícola “El Pato” (Berazategui, Buenos Aires). Responsable: Percy Nugent. Participante: Gabriela Inés Denoya (2022-2023).
- Proyectos especiales de innovación (PEIS) calidad de harinas de grano entero producida por la Red de Harineros Agroecológicos desde el enfoque de Una Salud (CONICET-Argentina), participante: Paula Ormando (2023-2024).
- Proyectos de Investigación Interdisciplinarios Innovadores con Impacto Social y Tecnológico (+4I), Exactas ATP, Facultad de Ciencias Exactas y Naturales UBA: Desarrollo de un yogur probiótico suplementado con casis proveniente de la Patagonia argentina con alto contenido en antioxidantes. Investigador del Grupo Responsable: Paula Sol Pok. (2023-2024).
- FAO Programa de Investigación, Desarrollo e Innovación + Ciencia + Bosques, “Alimentos funcionales del monte chaqueño: un aporte contra la desnutrición materno-infantil construido desde el territorio”. Participantes: Adriana Descalzo, Sergio Rizzo, Luciana Rossetti. (2024-2027)
- Programa IMPACT.AR Ciencia y Tecnología -Ministerio de Ciencia, Tecnología e Innovación. “Estudio de composición nutricional de carne bovina obtenida de sistemas agroecológicos y de indicadores de bienestar animal, como estrategia para el agregado de valor y el desarrollo nacional del sector” (Desafío N° 195). Director del proyecto: Pega, Juan. Fecha de adjudicación: Octubre de 2023 (RESOL-2023-2814-APN-SACT#MCT). Monto: \$10.000.000. Duración: 3 años.
- Programa IMPACT.AR Ciencia y Tecnología -Ministerio de Ciencia, Tecnología e Innovación. “Selección de indicadores de bienestar animal validados en sistemas de producción porcina y monitoreo no invasivo de su implementación en la provincia de Córdoba, para asegurar su aplicación en el Programa de Buenas Prácticas Agropecuarias (Desafío N° 61). RESOL-2021-1906-APNSACT#MCT. Colaborador: Leandro Langman. (2021-2024).
- Proyecto Fondo de Promoción de Tecnología Agropecuaria (FPTA)–INIA Tacuarembó - Uruguay. Temática calidad de carnes. “Valorización de la carne



Instituto de **Tecnología de Alimentos**

vacuna uruguaya a partir de su aporte de vitaminas del complejo B y de péptidos bioactivos”. Grupo colaborador: Verónica Celeste Chamorro, Adriana Alejandra Pazos. (2020-2024).

04. PUBLICACIONES y PRESENTACIONES

4.1 - Nacionales

4.1.1 - Revistas con referato

- Guidi, S.M., Diaz, G., Nanni, M., Ambrosi, V. Alimentos auténticos. ¿Somos capaces de demostrarlo?. Revista Farmacia y Bioquímica en foco Publicación Digital de la FFyB UBA. 2023. <http://enfoco.ffyb.uba.ar/content/alimentos-aut%C3%A9nticos-%C2%BFsomos-capaces-de-demostrarlo>.
<https://repositorio.inta.gob.ar/handle/20.500.12123/14488>

4.1.2 - Revistas sin referato

- Diaz, G.; Pega, J.; Perez, C.; Ambrosi, V.; Guidi, S.M.; Nanni, M.S. Evaluación de la incorporación de Omega-3 libre y nanoencapsulado en el desarrollo de un yogur. Revista Láctea Latinoamericana 121. pp. 42-46. Editorial Publitec. 2023. <http://publitech.com/tecnologia-lactea-latinoamericana-no-121/> .
<https://repositorio.inta.gob.ar/handle/20.500.12123/14746>
- Rizzo, S.A.; Rossetti, L.; Costabel, L., Audero, G., Frossasco, V.; Rojas, A.M.; Descalzo, A.M. Desarrollo y escalado del proceso de producción de un queso de pasta blanda light funcional debido a la incorporación de fitoesteroles y alfa-tocoferol. Revista Tecnología Láctea Latinoamericana 365. pp 50-53. Editorial Publitec. 2023.
<https://repositorio.inta.gob.ar/xmlui/handle/20.500.12123/17162>



4.1.3 - Congresos

- Aimar, María Verónica; Tentor; Gonzalo; Cravero, Carlos; Salvador, Luis; Garcia, F.; Negri, Livia. 2023. App Lecheck para establecimientos lecheros climáticamente inteligentes: cumplimiento de buenas prácticas en tambos de Argentina. [Poster] 46° Congreso Argentino de Producción Animal. 13 al 15 de septiembre de 2023. Pergamino, Buenos Aires, Argentina. Formato presencial. Revista Argentina de Producción Animal. Vol 43 Supl. 1: 47-70.
- Aimar, María Verónica; Deza, C; Tentor, Gonzalo; Cravero, Carlos; Salvador, Luis, Garcia, F.; Pedraza, M. B. y Negri; Livia. Talleres participativos y consenso, ejes para el trabajo en pos de una lechería climáticamente inteligente en Latinoamérica y el Caribe. X Jornadas Integradas de Investigación, Extensión y Enseñanza de la Facultad de Ciencias Agropecuarias 2023: Resúmenes Extendidos y Comunicaciones. Universidad Nacional de Córdoba. Facultad de Ciencias Agropecuarias. pp 302-305.
- Blajman, Jesica; Casas, Cecilia; Lingua, Mariana; Grimaut, Denise; Risso, Ariel; Cristos, Diego; Páez, Roxana. Evaluación de la capacidad de bacterias ácido lácticas microencapsuladas por secado spray para reducir la presencia de aflatoxina M1 en suero de queso. XVIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos, 4 al 6 de octubre de 2023, Universidad Católica Argentina, Buenos Aires, Argentina. Formato presencial. Libro de resúmenes Congreso CyTAL 2023, p. 277. ISBN 978-987-47615-3-8.
- Bordoni, Antonella; Rossetti, Luciana; Descalzo, Adriana María. Evaluación del Crecimiento de *Lactobacillus* spp. y Mesófilos Totales en un Producto Alimenticio Fermentado a Base de Quinoa y Jugo de Frutas. [Poster]. XVIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos, 4 al 6 de octubre de 2023, Universidad Católica Argentina, Buenos Aires, Argentina. Formato presencial. Libro de resúmenes del XVIII CyTAL, p. 336. ISBN 978-987-47615-3-8.
- Bordoni, Antonella; Rossetti, Luciana; Rizzo, Sergio Anibal; Descalzo; Adriana María. Caracterización Bioquímica de un Producto alimenticio Fermentado a Base de *Chenopodium quinoa*. [Poster]. XVIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos, 4 al 6 de octubre de 2023, Universidad Católica

Argentina, Buenos Aires, Argentina. Formato presencial. Libro de resúmenes del XVIII CyTAL, p. 93. ISBN 978-987-47615-3-8

- Bordoni, Antonella; Veggetti, Mariela; Rossetti, Luciana; Rizzo, Sergio; Cunzolo, Sebastian; Descalzo, Adriana María. Perfil de ácidos grasos en diferentes materiales de *Chenopodium quinoa*. [Poster]. V Jornadas de investigadores e investigadoras en formación en ciencia y tecnología. Del 28 al 29 de septiembre de 2023, Buenos Aires, Argentina.
<https://repositorio.inta.gob.ar/xmlui/handle/20.500.12123/17012>
- Corfield, Rocío; Pok, Paula Sol; Leiva, Graciela Edith; Schebor, Carolina. Desarrollo de extractos ricos en compuestos potencialmente bioactivos a partir de cáscara de manzana Red Delicious. [Poster]. XVIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos, 4 al 6 de octubre de 2023, Universidad Católica Argentina, Buenos Aires, Argentina. Formato Presencial. Libro de resúmenes Congreso CyTAL 2023. p. 581. ISBN 978-987-47615-3-8.
- Colletti, Analia Cecilia; Denoya, Gabriela Inés; Vaudagna, Sergio Ramón. Evaluación de la adopción de las tecnologías de la Industria 4.0 en industrias de alimentos y energía de Argentina. [Poster]. XVIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CyTAL). Universidad Católica Argentina. 4 al 6 de octubre 2023. Buenos Aires, Argentina. Formato Presencial. Libro de resúmenes Congreso CyTAL 2023, p. 412. ISBN 978-987-47615-3-8.
- Colletti, Analia Cecilia; Denoya, Gabriela Inés; Budde, Claudio; Polenta, Gustavo Alberto; Vaudagna, Sergio Ramón. Aplicación de técnicas de machine learning para clasificar duraznos mínimamente procesados en función de parámetros de calidad [Oral]. IV Congreso Argentino de Biología y Tecnología Poscosecha. Universidad Nacional de La Plata. 30 de agosto al 1 de septiembre 2023. La Plata, Argentina. *Revista Investigación Joven*, 10(2), p. 191. ISSN: 2314-3991.
<https://revistas.unlp.edu.ar/InvJov/index>
- Chamorro, Verónica; Gallardo, Gabriela; Vasquez-Mazo, Priscilla; Aparicio, Juan. Caracterización nutricional del polvo de larva de *Tenebrio Molitor*.” (Póster/Oral). XXVI CoNEIQ,2023. Del 6 al 10 de Noviembre de 2023. Neuquén, Argentina.
<https://repositorio.inta.gob.ar/handle/20.500.12123/16900>



- Chamorro, Verónica; Vásquez Mazo Priscilla; Veggetti Mariela; Polenta Gustavo; Gallardo Gabriela y Pazos Adriana Propiedades tecnofuncionales de grillo (*Gryllus assimilis*) entero y en polvo. [Poster]. XVIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. (CYTAL 2023). Del 4 al 6 de octubre de 2023. CABA, Argentina. Formato Presencial. Libro de resúmenes Congreso CyTAL 2023, p. 460. ISBN978-987-47618.
<https://repositorio.inta.gob.ar/handle/20.500.12123/16901>
- Denoya, Gabriela Inés; Apóstolo, Nancy; Sanow, Luis Claudio; Cejas, Ezequiel; Fina, Brenda Lorena; Chamorro Garcés, Juan Camilo; Ferreyra, Matías; Santamaría, Brenda; Prevosto, Leandro; Vaudagna, Sergio Ramón. Efecto de la aplicación de plasmas no térmicos sobre la microestructura de rodajas de manzanas antes y después del envasado con diferentes películas. [Poster]. XVIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CyTAL). Universidad Católica Argentina. 4 al 6 de octubre 2023. Buenos Aires, Argentina. Libro de resúmenes Congreso CyTAL 2023, p. 518. ISBN 978-987-47615-3-8.
<https://repositorio.inta.gob.ar/xmlui/handle/20.500.12123/17211>
- Denoya, Gabriela Inés; Soteras, Trinidad; Pesquero, Natalia; Maitia, Carolina Soledad; Leiton, Héctor Rafael; Cristos, Diego Sebastián. Efecto de la desinfección con agua electroactivada sobre la calidad de tomates. [Poster]. IV Congreso Argentino de Biología y Tecnología Poscosecha. Universidad Nacional de La Plata. 30 de agosto al 1 de septiembre 2023. La Plata, Argentina. Formato presencial. Revista Investigación Joven, 10(2), p. 90. ISSN: 2314-3991.
<https://revistas.unlp.edu.ar/InvJov/index>.
- Descalzo, Adriana María; Gallardo, Gabriela; Pazos, Adriana Alejandra; Accoroni, Cecilia; Fili; Josefina Marcela. Aceptación de un Alimento Deshidratado a Base de Harinas Vegetales Pre Cocidas y Agregado de Minerales. [Poster]. XVIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CyTAL). Universidad Católica Argentina. 4 al 6 de octubre 2023. Buenos Aires, Argentina. Formato Presencial. Libro de resúmenes Congreso CyTAL 2023, p. 178. ISBN 978-987-47615-3-8.
- Diaz, Gabriela E.; Pega, Juan, Perez, Carolina D.; Ambrosi, Vanina; Guidi, Silvina; Nanni, Mariana S. Efecto de yogur fortificado con nanoliposomas de



ácidos grasos omega 3 (EPA + DHA) sobre Índices nutricionales. [Poster]. XVIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CyTAL). Universidad Católica Argentina. 4 al 6 de octubre 2023. Buenos Aires, Argentina. Formato Presencial. Libro de resúmenes Congreso CyTAL 2023, p. 115. ISBN 978-987-47615-3-8. <https://repositorio.inta.gob.ar/handle/20.500.12123/15671>

- Diaz, Gabriela E.; Impa Condori, Anabel. R.; Ambrosi, Vanina; Slobodianik, Nora; Guidi, Silvina Mabel; Feliu, María Susana; Godoy, María Fernanda. Modificación del perfil de ácidos grasos en suero por efecto de la suplementación con omega-3. (Poster). CASLAN 2023. Santa Fé. Argentina. Del 4 al 6 de septiembre de 2023.
- Diaz, Gabriela E.; Impa Condori, Anabel; Fernandez, I.; Ambrosi, Vanina; Guidi, Silvina; Feliu, María Susana; Godoy, María Fernanda. Efecto del consumo de yogur con EPA y DHA sobre los ácidos grasos y el perfil lipídico sérico en modelo experimental. (Poster). 74° Congreso Argentino de Bioquímica. Del 13 al 16 junio de 2023. Buenos Aires. Argentina. Formato Presencial. <http://hdl.handle.net/20.500.12123/16074>
<https://www.reunionbiociencias.com.ar/>
- Diaz, Gabriela; Impa Condori, Anabel Rocio; Ambrosi, Vanina; Slobodianik, Nora; Guidi, Silvina; Feliu, María Susana; Godoy, María Fernanda. Modificación del perfil de ácidos grasos en suero por efecto de la suplementación con omega-3. Poster. 1º Congreso Latinoamericano del foro de la Alimentación, la Nutrición y la Salud, XXX VIII Reunión del CASLAN y V congreso de alimentos del siglo XXI "hacia una mejora de la calidad de los alimentos para una nutrición sustentable". Del 3 al 5 agosto de 2023. Bolsa de Cereales, CABA. Argentina.
- Di Cola, Guadalupe; Prez, Veronica; Frydman, Camila; Mozgovej, Marina; Fantilli, Anabela; Nates, Silvia; Pisano, María Belén; Ré, Viviana. Detección de virus entéricos en vegetales de hoja verde listos para consumo. [Oral] XLIII reunión científica anual de la sociedad argentina de virología. 4-7 de diciembre de 2023. Córdoba, Vaquerías.
- Frydman, Camila; Miño, Samuel; Iglesias, Néstor; Carballeda, Juan; Simari, Milagros; Pisano, María Belén; Dus Santos, María José; Mozgovej, Marina. Vigilancia de virus entéricos en aguas residuales del partido de La Plata: altas



tasas de detección y primer informe de NoV GI.5 y GI.20 en el país. [Oral] XLIII reunión científica anual de la sociedad argentina de virología. 4-7 de diciembre de 2023. Córdoba, Vaquerías.

- Guidi, Silvina; Ambrosi, Vanina; Dorola, Sasha; Nanni, Mariana; Diaz, Gabriela. Detección de ADN porcino en productos cárnicos comerciales por qPCR. (Poster) XVIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CyTAL). Universidad Católica Argentina. 4 al 6 de octubre 2023. Buenos Aires, Argentina. Formato Presencial. Libro de resúmenes Congreso CyTAL 2023, p. 60. ISBN 978-987-47615-3-8 <http://hdl.handle.net/20.500.12123/15672>.
- Guidi, Silvina; Ambrosi, Vanina; Diaz, Gabriela; Cadoppi, Armando; Nanni, Mariana; Cunzolo, Sebastián. Análisis y tipificación de carne de Búfalo mediante la amplificación por qPCR. (Oral y Poster). 46° Congreso Argentino de producción Animal (AAPA). Del 13 al 15 de septiembre de 2023. Pergamino. Buenos Aires. Argentina. Formato Presencial/Virtual. <http://hdl.handle.net/20.500.12123/15687>
- Guberman, Mariela; Soteras, Trinidad; Méndez, Iván; Galmarini, Mara Virginia. Caracterización sensorial e instrumental de un snack deshidratado de carambola. [Oral y Poster]. XVIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CyTAL). Universidad Católica Argentina. 4 al 6 de octubre 2023. Buenos Aires, Argentina. Formato Presencial. Libro de resúmenes Congreso CyTAL 2023, p. 370. ISBN 978-987-47615-3-8.
- Kent, Federico; Soteras, Trinidad; Maitia, Carolina Soledad; Leiton, Héctor Rafael; Porta Siota, Fernando; Volpi Lagreca, Gabriela; Hurtado, Ariel Walter; Denoya, Gabriela. Estudio sobre el comportamiento de compra en carne vacuna de población de la región pampeana. [Poster], 46° Congreso Argentino de Producción Animal. 13 al 15 de septiembre de 2023. Pergamino, Buenos Aires, Argentina. Formato presencial. Revista Argentina de Producción Animal. Vol 43 Supl. 1: 47-70.
- Lapolla Cabero, Francisco; Martinez, Fernanda; Guidi, Silvina; Ormando, Paula; Szerman, Natalia; Ambrosi, Vanina. Obtención de hidrolizados a partir de librillo bovino utilizando Alcalasa 2.4L y estudio de su capacidad antioxidante. [Poster]. XVIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CyTAL).



Instituto de **Tecnología de Alimentos**

Universidad Católica Argentina. 4 al 6 de octubre 2023. Buenos Aires, Argentina. Formato Presencial. Libro de resúmenes Congreso CyTAL 2023, p. 571. ISBN 978-987-47615-3-8

<https://repositorio.inta.gob.ar/xmlui/handle/20.500.12123/17153>

- Marichal Arcel, Stefania; Guasp, Santiago, Ormando, Paula, Vaudagna, Sergio Ramón; Szerman, Natalia. Efecto de la adición de sales y papaína sobre los parámetros tecnológicos, texturales y fisicoquímicos de músculo *Supraspinatus bovino* cocidos *sous vide* [Poster]. XVIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CyTAL). Universidad Católica Argentina. 4 al 6 de octubre 2023. Buenos Aires, Argentina. Formato Presencial. Libro de resúmenes Congreso CyTAL 2023, p. 357. ISBN 978-987-47615-3-8
<https://repositorio.inta.gob.ar/xmlui/handle/20.500.12123/17154>
- Martínez, Fernanda; Ambrosi, Vanina; Szerman, Natalia. Incorporación de hidrolizado de pulmón bovino, como aditivo antioxidante, en hamburguesas de pollo [Poster]. XVIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CyTAL). Universidad Católica Argentina. 4 al 6 de octubre 2023. Buenos Aires, Argentina. Formato Presencial. Libro de resúmenes Congreso CyTAL 2023, p. 160. ISBN 978-987-47615-3-8
<https://repositorio.inta.gob.ar/handle/20.500.12123/15665>
- Marval Pérez, Rosa Elena; Pok, Paula Sol; Alzamora, Stella Maris; Gómez, Paula Luisina; Contigiani, Eunice Valentina. Impacto de tratamientos de ozono y luz UV-C en la microbiota nativa, color y cristalización de azúcares de uvas pasas. [Poster y trabajo completo]. XVIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CyTAL). Universidad Católica Argentina. 4 al 6 de octubre 2023. Buenos Aires, Argentina. Formato Presencial. Libro de trabajos completos del XVIII CyTAL, ISBN 978-987-47615-3-8.
- Merayo, Manuela; Cunzolo, Sebastian; Veggetti, Mariela; Pighín, Dario; Soteras, Trinidad; Chamorro, Verónica; Pazos, Adriana; Grigioni, Gabriela. Evaluación de la suplementación con granos de destilería en alimentación a pasto sobre el perfil de ácidos grasos de carne proveniente de vaquillonas. [Poster]. XVIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CyTAL). Universidad Católica Argentina. 4 al 6 de octubre 2023. Buenos Aires, Argentina. Formato Presencial.



Instituto de **Tecnología de Alimentos**

Libro de resúmenes Congreso CyTAL 2023, p. 177. ISBN 978-987-47615-3-8.
<https://repositorio.inta.gob.ar/handle/20.500.12123/17011>

- Negri; Livia; Charlón, Verónica; Mancuso, Walter; Maekawa, Marina; Moretto, Mónica; Giménez, Gustavo; Aimar, María Verónica. 2023. Proceso de validación de la app LECHECK en establecimientos lecheros de Latinoamérica y el Caribe. [Poster], 46° Congreso Argentino de Producción Animal. 13 al 15 de septiembre de 2023. Pergamino, Buenos Aires, Argentina. Formato presencial. Revista Argentina de Producción Animal. Vol 43 Supl. 1: 47-70
- Negri; Livia; Charlón, Verónica; Mancuso, Walter; Maekawa, Marina; Moretto, Mónica; Giménez, Gustavo; Aimar, María Verónica. Uso de la app LECHECK para evaluación de Establecimientos lecheros climáticamente inteligentes. X Jornadas Integradas de Investigación, Extensión y Enseñanza de la Facultad de Ciencias Agropecuarias: Resúmenes Extendidos y Comunicaciones. Universidad Nacional de Córdoba. Facultad de Ciencias Agropecuarias. pp 342-344.
- Ormando, Paula; Descalzo, Adriana; Rizzo, Sergio; Moreno, Karina; Grigioni, Gabriela; Panozzo, Marina; Frusso, Enrique; Rossetti, Luciana. Exploring the role of postharvest handling and storage conditions on pecan quality. [Poster]. XVIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CyTAL). Universidad Católica Argentina. 4 al 6 de octubre 2023. Buenos Aires, Argentina. Formato Preesencial. Libro de resúmenes Congreso CyTAL 2023, p. 82. ISBN 978-987-47615-3-8
- Oyesqui, Lía A.E.; Cristos, Diego S.; Pérez, Débora J.; Palacios, María A. Síndrome del colapso de colmenas: ¿Cambio climático o agroquímicos? Caso de estudio en el año 2021 en la Pampa Deprimida XXIII Congreso Argentino de Toxicología Generando conocimiento para una salud equitativa e inclusiva. XL Jornadas Interdisciplinarias de Toxicología IV Jornadas Iberoamericanas de Toxicología. III Encuentro Latinoamericano de Residentes 20 al 22 SEPTIEMBRE 2023 Modalidad presencial CABA.
- Peralta, Milagros; Quinteros, Santiago; Lezcano, Liliana; Krämer, Carina; Vranic, María Laura; Ríos, Rosa; Rocha, Gabriela. Pérdida de peso y parámetros de calidad en huevos frescos de gallina recubiertos a base de polímeros



comestibles. [Presentación oral y poster]. XVIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CyTAL). Universidad Católica Argentina, 4 al 6 de octubre de 2023 Buenos Aires, Argentina. Formato Presencial. Libro de resúmenes Congreso CyTAL 2023, p. 519. ISBN 978-987-47615-3-8.

<https://repositorio.inta.gob.ar/xmlui/handle/20.500.12123/17036>

- Peralta, S.; Pok, P. S.; Pereyra, L.; Vargas Roig, L.; Sosa, M. A.; Carvelli, L. Naringin as a potential inductor of lysosome-dependent cell death in breast cancer cells. [Poster]. XLI Reunión Científica Anual de la Sociedad de Biología de Cuyo, 30 de Noviembre y 01 de Diciembre de 2023, San Juan, Argentina. Libro de Resúmenes, ISBN en trámite.
- Pieroni, Victoria; Gugole Ottaviano, Fernanda; Sosa, Miriam; Gabilondo, Julieta; Budde, Claudio; Colletti, Analia Cecilia; Denoya, Gabriela Inés; Polenta, Gustavo Alberto; Pachado, José; Andrés, Silvina; Garitta, Lorena. Efecto de la dosis de irradiación sobre el perfil de duraznos mínimamente procesados [Poster]. IV Congreso Argentino de Biología y Tecnología Poscosecha. Universidad Nacional de La Plata. Agosto-septiembre 2023. Buenos Aires, Argentina. Formato presencial. Revista Investigación Joven, 10(2), p. 192. ISSN: 2314-3991. <https://revistas.unlp.edu.ar/InvJov/index>
- Raad, Angela; Cingolani, Maria Celeste; Lires, Carla; Soteras, Trinidad; Pawlak, Sandra Eva; Vogt, María Verónica; Buffoni, Almeida Mariana Inés; Grisaro, Agustina; Cova, María Constanza; Vaudagna, Sergio Ramón. Aplicación de irradiación gamma a salmín picado fino: efecto en su estabilización durante el almacenamiento. [Poster y Oral]. XVIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CYTAL®). 4 al 6 de octubre de 2023. Universidad Católica Argentina. Sede Puerto Madero. Buenos Aires - Argentina. Formato Presencial. Libro de resúmenes Congreso CyTAL 2023, p. 547. ISBN 978-987-47615-3-8. <https://repositorio.inta.gob.ar/handle/20.500.12123/17037>
- Rey María de los Ángeles, Rodríguez Anabel, Cap Mariana, Mozgovej Marina, Vaudagna Sergio Ramón Aplicación de Altas Presiones Hidrostáticas para la Inactivación de Escherichia coli O157 en hamburguesas de carne bovina mediante la metodología PMA-QPCR [Poster]. XVIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CYTAL®). 4 al 6 de octubre de 2023.

Universidad Católica Argentina. Sede Puerto Madero. Buenos Aires - Argentina. Formato Presencial. Libro de resúmenes Congreso CyTAL 2023, p. 547. ISBN 978-987-47615-3-8.

- Soteras, Trinidad; Reche, Cristina; Szerman, Natalia; Roselló, Carmen; Eim, Valeria. Explorando el potencial de las proteínas de arveja en la formulación de tintas de impresión 3D comestibles [Poster]. XVIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CyTAL). Universidad Católica Argentina. 4 al 6 de octubre 2023. Buenos Aires, Argentina. Formato Presencial. Libro de resúmenes Congreso CyTAL 2023, p. 562. ISBN 978-987-47615-3-8.
- Tentor, Gonzalo; Aimar, María Verónica; Negri, Livia. Buenas prácticas en la gestión de la salud de ubre y calidad sanitaria de leche bovina. [Poster] 46° Congreso Argentino de Producción Animal. 13 al 15 de septiembre de 2023. Pergamino, Buenos Aires, Argentina. Revista Argentina de Producción Animal. Vol 43 Supl. 1: 47-70.
- Vitali, Franco; Frydman, Camila; Galeano, Solange; Dus Santos, MJ; Mozgovej, MV. Vigilancia de virus entéricos en aguas superficiales del municipio de Hurlingham, BsAs, Argentina. [Oral] XLIII reunión científica anual de la sociedad argentina de virología. 4-7 de diciembre de 2023. Córdoba, Vaquerías.
- Volpi-Lagrecia, Gabriela; Kent, Federico; Porta Siota, Fernando; Soteras, Trinidad; Testa, María Laura; Maitia, Carolina Soledad; Leiton, Héctor Rafael, Hurtado, Ariel, Ortiz, Daniela Alejandra; Fontana, Laura María Celia. Preferencia de consumidores y calidad de carne de novillos pesados terminados con diferente peso de res [Poster], 46° Congreso Argentino de Producción Animal. 13 al 15 de septiembre de 2023. Pergamino, Buenos Aires, Argentina. Revista Argentina de Producción Animal. Vol 43 Supl. 1: 47-70
- Vranic, Maria Laura; Giuliano, Mónica. Trabajo Final de la asignatura estadística con uso de Infostat como herramienta didáctica [Oral]. XVIII Congreso Tecnología en Educación & Educación en Tecnología 2023, Universidad Nacional de Hurlingham, Provincia de Buenos Aires, Argentina. ISBN: 978-987-46875-6-2. Pag. 298 - 303.
<https://teyet2023.unahur.edu.ar/assets/pdf/Teyet-2023-UNAHURActas.pdf>

4.1.4 - Libros o capítulo de libros

- Charlón, V.; Falabella, C.; Minaglia, M.; Nardi, N.; Negri, L.M.; Schmidt, E.; Pirola, M.B.; Rodriguez, L.; Tieri, M.P.; Becker, R. 2023. Manual de buenas prácticas ambientales. Mesa Láctea. pp. 1-100. Argentina. Programa Argentino de Carbono Neutro Ed. <https://carbononeutro.com.ar/manuales/>
- Deyheralde, A.; Cancino, A. K.; Pacífico, C.; Scena, C.; Racciatti, D.; Grigioni, G.; Domínguez Lemoine, B.; Batista, J. C.; Ibargoyen, J.; Gotta, K.; Fernández, M.; Salgado, M.; Aguilar, N.; Preuss, S.; Hardt, T. 2023. Buenas prácticas ganaderas en el transporte y comercialización de ganado vacuno en pie. Red de Buenas Prácticas Agropecuarias. pp.1-44. Argentina. Red de Buenas Prácticas Agrícolas. <https://redbpa.org.ar/wp-content/uploads/2023/09/EP-RedBPA-BPG-en-Transporte-y-Comercializacion-de-vacunos-en-pie.pdf>
- Teitelbaum D.; Cap M. 2024. Introducción. Manual para Laboratorios de Plantas Frigoríficas Bovinas. Cap. 1. pp. 8-13. Buenos Aires. Consorcio de Exportadores de Carnes Argentina. ISBN 978-631-90379-0-6

4.1.5 – Informes Técnicos

- Montoya, Jorgelina Ceferina; Platz, Juan Pedro; Azcarate, Mariela Pamela; Porfiri, Carolina; Cristos, Diego Sebastián. Protocolo para evaluar la volatilización relativa de productos formulados del herbicida 2,4-D URI <http://hdl.handle.net/20.500.12123/15775>. Ediciones INTA. ISSN 0325-2132. <https://repositorio.inta.gob.ar/xmlui/handle/20.500.12123/15775>
- Negri, L. 2023. Regional found for agricultural technology Ministry for primary industries (MPI) of New Zealand Global Research Alliance on Agricultural Greenhouse Gases (GRA). Report of Agtech for Climate-Smart Dairy: ATN-RF 18078 RG
- Negri L., Aimar M.V., La Manna A., Mora Mora G., Del Rosario J.C, García C.2023. Producto 4. Nota técnica conteniendo las herramientas digitales validadas en establecimientos lecheros de AF en todos los países participantes



Instituto de **Tecnología de Alimentos**

en Buenas Prácticas tendientes a ELCI. 37pp.
<https://www.fontagro.org/new/proyectos/lecheria-climaticamente-inteligente/es>

- Negri, L. Gauna, D, Tallarico, G, Rabaglio, M. Casellas, K., Purciariello, A, Samchez, G, Fieconi, M. 2023. Informe final del Servicio de vigilancia tecnológica para el observatorio de la transformación digital de la agricultura en América Latina. Servicio de validación de nuevos proyectos emprendedores de jóvenes en agricultura digital en Argentina. 27pp. CEPAL
- Negri, L. 2023. 3do Informe de seguimiento técnico de la ejecución del proyecto. Agtech para lechería climáticamente inteligente (ATN-RF 18078 RG). FONTAGRO. 21pp
- Rizzo, Sergio, Luciana Rossetti. Informe Técnico Empresa: Frigorífico RIOPLATENSE S.A.I.C.I.F. Determinación de parámetros de oxidación en carne bovina. 07/09/2023.

4.2 – Internacionales

4.2.1 - Revistas con referato

- Aimar, M.V.; Negri, L. Relevamiento de buenas prácticas relativas al bienestar animal en tambos de Argentina, usando la aplicación CheqTambo. *Revista Veterinaria. Número especial. Bienestar Animal* Vol. 59 (220), pp.1-10. 2023. Sociedad de Medicina Veterinaria de Uruguay. ISSN:0376-4362. DOI: <https://doi.org/10.29155/VET.59.220.4>
- Ambrosi, VA; Guidi, SM; Primrose, DM; Gonzalez, CB; Polenta, GA. Assessment of the Efficiency of Technological Processes to Modify Whey Protein Antigenicity. *Foods*. 12(18):3361. 2023. <https://doi.org/10.3390/foods12183361>
<https://repositorio.inta.gob.ar/xmlui/handle/20.500.12123/15226>
- Arata, A. F.; Martínez, M.; Pesquero, N. V.; Cristos, D.; & Dinolfo, M. I. Contamination of Fusarium spp. and mycotoxins at different ear physiological stages of maize in Argentina. *International Journal of Food Microbiology*, 410, 110493. 2023. <https://doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2023.110493>



- Bifaretti, A.; Pavan, E.; Grigioni, G. Consumer Attitudes and Concerns about Beef Consumption in Argentina and Other South American Countries. *Agriculture*: vol. 13 (3), pp. 1-21. 2023. MDPI. e-ISSN 20770472 <https://doi.org/10.3390/agriculture13030560>
- Carriquiriborde, P.; Fernandino, J. I.; López, C. G.; de San Benito, E.; Gutierrez-Villagomez, J. M.; Cristos, D. & Somoza, G. M. Atrazine alters early sexual development of the South American silverside, *Odontesthes bonariensis*. *Aquatic Toxicology*, 254, 106366. 2023. <https://doi.org/10.1016/j.aquatox.2022.106366>
- Consiglio, E., Freytes, C., Facal, L., Dus Santos, M. J., Radgty Caffera, M., Mozgovej, M., ... Pedrosa, J. Seroprevalencia de anticuerpos contra SARS-CoV-2 entre adultos de un municipio del conurbano bonaerense, República Argentina. *Poblacion y Salud En Mesoamerica*. 2023. [doi:10.15517/psm.v21i1.53436](https://doi.org/10.15517/psm.v21i1.53436).
- Coria, M. S.; Castaño Ledesma, M. S.; Gómez Rojas, J. R.; Grigioni, G.; Palma, G. A.; Borsarelli, C. D. Prediction of tenderness in bovine *longissimus thoracis et lumborum* muscles using Raman spectroscopy. *Animal Bioscience*: Vol. 36 (9), pp. 1435–1444. 2023. Asian-Australasian Association of Animal Production Societies (AAAP). ISSN 2765-0189. e-ISSN 2765-0235. <https://doi.org/10.5713/ab.22.0451>
- Crosetti, V.; Sola, A.; Grigioni, G.; Torres, M. J. Milk-Clotting Properties and Primary Proteolysis of a Lyophilised Extract from Artichoke Flowers (*Cynara scolymus* L.). *Food Technology and Biotechnology*: vol. 61 (3), pp. 402 - 409. e University of Zagreb, Faculty Food Technology Biotechnology. 2023. ISSN 1330-9862. e-ISSN 1334-2606 <https://doi.org/10.17113/ftb.61.03.23.8142>
- Chamorro, J. C.; Denoya, G. I.; Santamaría, B.; Fina, B.; Ferreyra, M.; Cejas, E., Rodriguez, A.; Vaudagna, S. R.; Prevosto, L. Effects of the Plasma-Activated Water on the Quality and Preservation of Fresh-Cut Lettuce. *IEEE Transactions on Plasma Science*: pp.1-11. 2023. Institute of Electrical and Electronics Engineers. ISSN 1939-9375 (online) <https://doi.org/10.1109/TPS.2023.3297009> <https://repositorio.inta.gob.ar/xmlui/handle/20.500.12123/15157>



- Denoya, G. I.; Polenta, G. A.; Apóstolo, N. M.; Cejas, E.; Fina, B.; Chamorro, J. C.; Ferreyra, M.; Prevosto, L. & Vaudagna, S. R. Effect of in-package cold plasma treatments on the quality of minimally processed apples. *International Journal of Food Science & Technology*, Vol. 58 (5): pp. 2465-2475. 2023. Wiley. ISSN 1365-2621 (online) <https://doi.org/10.1111/ijfs.16387>
<https://repositorio.inta.gob.ar/xmlui/handle/20.500.12123/14216>
- Ferella, A.; Streitenberger, N.; Pérez Aguirreburualde, M. S.; Dus Santos, M. J.; Fazzio, L. E.; Quiroga, M. A.; ... Mozgovej, M.V.; Uzal, F. A. Bovine respiratory syncytial virus infection in feedlot cattle cases in Argentina. *Journal of Veterinary Diagnostic Investigation: Official Publication of the American Association of Veterinary Laboratory Diagnosticians, Inc*, 35(5), 535–542. 2023. [doi:10.1177/10406387231182106](https://doi.org/10.1177/10406387231182106)
- Godoy, M.F.; Diaz, G.E.; Bozzini, C.; Guidi, S.M.; Ambrosi, V.; Mambrin, M.C.; Orzuza, R.; Chamorro, V.C.; Slobodianik, N.H.; Feliu, M.S. The Intake of Yogurt with Omega-3 Fatty Acids Affects Bone Quality in Growing Wistar Rats. Influence of Previous Nutritional Status. *Current Developments in Nutrition* 7 Suppl 1 100536. p.191. (2023).
<https://doi.org/10.1016/j.cdnut.2023.100536>
<http://hdl.handle.net/20.500.12123/15695>
- Labarta, F. E.; Farfán, N. B.; Chavarria, N.; Echenique, M.; Quintana, A. L.; Verrastro, G. E.; Godoy, M. D.; Zimerman, M.; Grigioni, G. Calidad intrínseca de la carne de llama (*Lama glama*) de la Puna de Jujuy criada en pastos con dos niveles de suplementación de granos. *Archivos Latinoamericanos de Producción Animal*: Vol. 31 (3), pp. 251 – 265. ALPA. 2023. ISSN 1022-1301. e-ISSN 2075-8359. <https://doi.org/10.53588/alpa.310304>
- Martínez, F. G.; Ambrosi, V. A.; Sancho, A. M.; Szerman, N. Enzymatic hydrolysis as a valorization strategy of bovine lungs: optimization of process variables and study of antioxidant capacity. *JSFA Reports*, Vol. 3 (16): pp. 161-169. 2023. Wiley. ISSN 2573-5098 (online) <https://doi.org/10.1002/jsf2.110>
<https://repositorio.inta.gob.ar/xmlui/handle/20.500.12123/14400>
- Merayo, M.; Pighin, D.; Cunzolo, S.; Veggetti, M., Soteras, T., Chamorro, V., Grigioni, G. Meat Quality Traits in Beef from Heifers: Effect of including Distiller



Grains in Finishing Pasture-Based Diets. *Agriculture*, Vol. 13 (10): pp. 1–19. 2023. MDPI. 2023. <https://doi.org/10.3390/agriculture13101977>.
<https://repositorio.inta.gob.ar/xmlui/handle/20.500.12123/15659>

- Montenegro, L; García, P; Descalzo, A; & Pérez, C. *Lolium multiflorum* (ryegrass) diet modifies the productive response and enhances the meat of grass carp (*Ctenopharyngodon Idella* Val.) with omega 3 fatty acid beneficial to human health. *Journal of Applied Aquaculture*, 35:4, 896-917. 2023. DOI:[10.1080/10454438.2022.2044957](https://doi.org/10.1080/10454438.2022.2044957)
- Mozgovoij, M., Graham, M. D., Ferrufino, C., Blanc, S., Souto, A. F., Pilloff, M., & Santos, M. J. D. Viral load in symptomatic and asymptomatic patients infected with SARS-CoV-2. What have we learned? *Journal of Clinical Virology Plus*, 3(4), 100166. 2023. doi:[10.1016/j.jcvp.2023.100166](https://doi.org/10.1016/j.jcvp.2023.100166)
- Peluso, J.; Chehda, A. M.; Olivelli, M. S.; Ivanic, F. M.; Coll, C. S. P.; Gonzalez, F., Valenzuela, L.; Rojas, D.; Cristos, D..... & Aronzon, C. M. Metals, pesticides, and emerging contaminants on water bodies from agricultural areas and the effects on a native amphibian. 2023. *Environmental Research*, 226, 115692. <https://doi.org/10.1016/j.envres.2023.115692>
- Pieroni, V.; Ottaviano, F.G.; Sosa, M.; Gabilondo, J.; Budde, C.; Colletti, A.; Denoya, G.; Polenta, G.; Bustamante, C.; Muller, G.; Pachado, J.; Andres, S.; Cardinal, P.; Rodriguez, G.; Garitta, L. Effects of gamma irradiation on the sensory and metabolic profile of two peach cultivars. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 103(13): pp. 6362-6372. 2023. Wiley. ISSN 1097-0010 <https://doi.org/10.1002/jsfa.12712>
<https://repositorio.inta.gob.ar/xmlui/handle/20.500.12123/14734>
- Pok, P. S.; Stefanini, M. I.; & Calvo, N. S. Sustainable production of astaxanthin from *Dilocarcinus pagei* crab and optimisation of its extraction with edible oils. *Heliyon*. Vol. 9(6), E17381, 2023-06. Elsevier. DOI: [10.1016/j.heliyon.2023.e17381](https://doi.org/10.1016/j.heliyon.2023.e17381)
- Polenta, G. Towards the Quantitative Management of Food Allergens in the Food Industry. *Current Food Science and Technology Reports* 1:99–107. 2023. <https://doi.org/10.1007/s43555-023-00008-2>



- Rojo, M. G.; Cristos, D. & Carriquiriborde, P. Bioconcentration of carbamazepine, enalapril, and sildenafil in neotropical fish species. *Frontiers in Toxicology*, 5, 1247453. 2023. <https://doi.org/10.3389/ftox.2023.1247453>
- Strada, J.; Bruno, C.; Nassetta, M. M.; Balzarini, M.; Conles, M.; Rojas, D. & Martinez, M. J. Degradation dynamics of organophosphorus insecticides applied in stored soybean (*Glycine max* L.) during supervised trials. *Revista Facultad Nacional de Agronomía Medellín*, 76(1), 10167-10175. 2023. <https://doi.org/10.15446/rfnam.v76n1.102472>

4.2.2 – Congresos

- Ambrosi, Vanina; Diaz, Gabriela; Nanni, Mariana; Guidi, Silvina. Molecular methodologies to assess food genuinity. Oral presentation. The 3rd International Joint Symposium on Agriculture and Food Security School of Agro-Industry. Mae Fah Luang University, 9th September 2023, Thailand. Formato Virtual. Best Presentation Award.
- Descalzo, Adriana María; Bordoni, Antonella; Rizzo Sergio Anibal; Pérez, Carolina Daiana; Dhuique-Mayer, Claudie; Servent, Adrien; Rossetti, Luciana. Targeting Natural Antioxidants and Functional Properties in Traditional Fermented Foods. Presentación Oral Keynote Forum. 2nd Global Summit on Food Science and Technology. Del 23 a 25 de marzo de 2023, Roma, Italia.
- Godoy, María Fernanda; Diaz, Gabriela; Bozzini, Clarisa; Guidi, Silvina Mabel; Ambrosi, Vanina; Mambrin, María Cecilia; Orzuza, Ricardo; Chamorro, Verónica; Slobodianik, Nora; Feliu, María Susana. Poster. The intake of yogurt with omega-3 fatty acids affects bone quality in growing Wistar rats. Influence of Previous Nutritional Status. Nutrition 2023. Del 22 al 25 de Julio de 2023. Boston. MA. EEUU. Formato virtual.
- Ormando, Paula; Descalzo, Adriana; Rizzo, Sergio; Moreno, Karina; Grigioni, Gabriela; Panozzo, Marina; Frusso, Enrique; Rossetti, Luciana. Contrast Analysis: a tool to evaluate Postharvest Quality and Storage of Pawnee Pecans. [Oral] The 3rd International Joint Symposium on Agriculture and Food Security

School of Agro-Industry. Mae Fah Luang University, 9th September 2023, Thailand. Formato Virtual.

4.2.3 - Libros o capítulo de libros

- Ambrosi V; Añón MC; Chamorro V; Godoy MF; Pazos A; Pighín D; Scilingo A; Tironi V; Nieto G; Rey Rodriguez J. 2023. Bioactive peptides in the reformulated food: Strategies to Improve the Quality of Foods. Chapter 11, pp 279-312. Elsevier. eBook ISBN: 9780443153471. <https://doi.org/10.1016/B978-0-443-15346-4.00011-2>
- Baumert, J.; Brooke-Taylor, S.; Polenta, G. A.; Pöpping, B.; Remington, B.; Södergren, E.; Srikulnath, S.; Taylor, S.; Turner, P. 2023. Risk Assessment of Food Allergens. Part 5: Review and establish threshold levels for specific tree nuts (Brazil nut, macadamia nut or Queensland nut, pine nut), soy, celery, lupin, mustard, buckwheat and oats. Meeting report. Food Safety and Quality Series, No. 23. Rome. 48 pp Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. ISSN 2415-1173 [Print] ISSN 2664-5246 [Online]. ISBN 978-92-5-138283-7 [FAO]. ISBN 978-92-4-008333-2 (electronic version) [WHO]. ISBN 978-92-4-008334-9 (print version) [WHO]. DOI: 10.4060/cc8387
- Baumert, J.; Brooke-Taylor, S.; Polenta, G. A.; Pöpping, B.; Remington, B.; Södergren, E.; Srikulnath, S.; Taylor, S.; Turner, P. 2023. Risk Assessment of Food Allergens Part 3. Review and establish precautionary labelling in foods of the priority allergens, Meeting report. Food Safety and Quality Series No. 16. Rome. 104 pp. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. ISBN 978-92-5-135913-6. ISSN 2415-1173 [Print] ISSN 2664-5246 [Online]. ISBN 978-92-5-137878-6 [FAO]. ISBN 978-92-4-007251-0 (electronic version) [WHO]. ISBN 978-92-4-007252-7 (print version) [WHO]. DOI: 10.4060/cc6081
- Best, S.; Casademunt, M.; de la Barrera, V.; Font, A.; Jansen, S.; Negri, L.; Rodrigues, M.; Ruz, E.; Sánchez, G.; Sotomayor, O.; Tiscornia, G. 2023. Promoción del emprendimiento y formación de mentores aplicando nuevas tecnologías digitales: análisis de tres experiencias en Argentina, Chile y Uruguay. Creando un ecosistema colaborativo sustentable. (LC/TS.2023/xx), Santiago, Comisión Económica para América Latina y el Caribe (CEPAL).



- Brusa V.; Cap M.; Leotta G.; Signorini M.; Vaudagna S. 2023. Quantitative Microbial Risk Assessment of Hemolytic Uremic Syndrome due to Beef Consumption: Impact of Interventions to Reduce the Presence of Shiga Toxin-Producing *Escherichia coli*: Trending Topics in *Escherichia coli* Research. Cap. 10. pp. 229-248. Springer. eBook ISBN 978-3-031-29882-0 ISBN 978-3-031-29881-3 <https://doi.org/10.1007/978-3-031-29882-0>
- Chamorro, V., Pazos, A., Baez, J., Fernández-Fernández, A.M., Medrano, A. 2023. Non-marine animal bioactive peptides (meat, dairy and egg). Handbook of Food Bioactive Ingredients: Properties and Applications, Part III, pp 869-906. Springer Nature. ISBN 978-3-030-81404-5. https://doi.org/10.1007/978-3-030-81404-5_17-1
<https://repositorio.inta.gob.ar/handle/20.500.12123/16903>
- Fidalgo, L.; Moreira, S.; Ormando, P.; Pinto, C.; Queirós R.; Saraiva, J. 2023. High pressure processing associated with other technologies to change enzyme activity: Effect of High-Pressure Technologies on Enzymes. Science and Applications. (1st ed.) Academic Press, Elsevier. ISBN: 9780323983860.
- Polenta, G.; Ambrosi, V.; Costabel, L.; Colletti, A.; Vaudagna, S.; Denoya, G. 2023. 5. Strategies to improve enzyme performance: Effect of high pressure on the substrate and pressure-assisted reaction in B.L. Júnior and A. Tribst (Eds.), Effect of High-Pressure Technologies on Enzymes. Science and Applications. (1st ed.) Academic Press, Elsevier. ISBN: 9780323983860. <https://www.elsevier.com/books/effect-of-high-pressure-technologies-on-enzymes/leite-junior/978-0-323-98386-0>
<https://repositorio.inta.gob.ar/handle/20.500.12123/16904>
- Polenta., G. Aprovechamiento de subproductos frutihortícolas como alternativa para la prevención de PDA. Capítulo 8. Páginas 199-218. En: “La Sustentabilidad de Frutas y Hortalizas Minimizando su Pérdida y Desperdicio”, Coordinadoras: Vidalma del Rosario Bezares Sarmiento Marcela Adriana Leal. Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas (UNICACH) México. 2023. ISBN: 978-607-543-191-8.
<https://repositorio.inta.gob.ar/xmlui/handle/20.500.12123/17156>



4.3.1. Medios electrónicos

- **INTA Informa.** Desarrollan un yogur funcional con alto contenido de Omega-3. Diaz, G., Guidi, S.M., Ambrosi, V., Pega, J., Pérez, C., Soteras, T., Nanni, M. <https://intainforma.inta.gob.ar/desarrollan-un-yogur-funcional-con-alto-contenido-de-omega-3/>
- **Comunidad INTA.** Yogur funcional con Omega-3. Diaz, G., Guidi, S.M., Ambrosi, V., Pega, J., Pérez, C., Soteras, T., Nanni, M. <https://comunidadinta.gointegro.com/gosocial/posts/2225061>
- **Diario La Nación.** “En un solo vaso”: el innovador logro del INTA que tiene la mitad de una dosis recomendada Investigadores lograron en laboratorio un yogur que aporta más del 50% de la ingesta diaria aconsejada de ácidos grasos poliinsaturados Omega 3.- Diaz, G., Guidi, S.M., Ambrosi, V., Pega, J., Pérez, C., Soteras, T., Nanni, M. <https://www.lanacion.com.ar/economia/campo/regionales/crearon-el-primer-yogur-funcional-con-beneficios-para-el-desarrollo-cerebral-y-la-salud-nid03102023/>
- **La Red del Campo, Chacra.** Desarrollaron un yogur funcional con alto contenido de Omega-3. Diaz, G., Guidi, S.M., Ambrosi, V., Pega, J., Pérez, C., Soteras, T., Nanni, M. <https://www.revistachacra.com.ar/nota/53872-desarrollaron-un-yogur-funcional-con-alto-contenido-de-omega-3/>.
- **INTA Informa:** “El consumo de ácidos grasos Omega-3 está altamente recomendado”. Diaz, G., Guidi, S.M., Ambrosi, V., Pega, J., Pérez, C., Soteras, T., Nanni, M. <https://intainforma.inta.gob.ar/podcast/gabriela-diaz-es-un-producto-aceptado-por-ninos-adultos-y-adultos-mayores/>
- **Agritotal. Com:** Desarrollaron un yogur funcional con alto contenido de Omega-3. Diaz, G., Guidi, S.M., Ambrosi, V., Pega, J., Pérez, C., Soteras, T., Nanni, M. <https://www.agritotal.com/nota/desarrollaron-un-yogur-funcional-con-alto-contenido-de-omega-3/>
- **E-Dairy News:** Crearon el primer yogur funcional con beneficios para el desarrollo cerebral y la salud cardiovascular.



<https://edairynews.com/es/crearon-el-primer-yogur-funcional-con-beneficios-para-el-desarrollo-cerebral-y-la-salud-cardiovascular/>

- **Ecos 365:** Investigadores argentinos desarrollan un yogur funcional con alto contenido de Omega-3.
https://www.rosario3.com/ecos365/noticias/Investigadores-argentinos-desarrollan-un-yogur-funcional-con-alto-contenido-de-Omega-3-20231004-0005.html?utm_source=dvtr.it&utm_medium=twitter
- **Agritotal. Com.** Garantizar la autenticidad de la carne vacuna, es posible. Desarrollan una metodología molecular para identificar la composición de los productos a base de carne. Guidi, S.M., Diaz, G., Nanni, M., Ambrosi, V.
<https://www.agritotal.com/nota/desarrollan-una-metodologia-molecular-para-identificar-la-composicion-de-las-materias-primas-y-de-los-productos-carnicos-procesados/>
- **Conexión Rural.** El INTA desarrolló una metodología para garantizar la autenticidad de la carne vacuna - <https://www.conexionrural.com.ar/el-inta-desarrollo-una-metodologia-para-garantizar-la-autenticidad-de-la-carne-vacuna/>
- **Noticias Agropecuarias.** Desarrollan método para identificar la composición de materias primas en productos cárnicos.
https://www.noticiasagropecuarias.com/2023/08/17/investigacion-garantizar-la-autenticidad-de-la-carne-vacuna-es-posible/http://agroruralnoticias.com.ar/noticias_pagina.php?noticia=84999
- **Valor Carne:** Garantizar la autenticidad de la carne vacuna, es posible. Desarrollan un método para garantizar la autenticidad de la carne.
<https://www.valorcarne.com.ar/desarrollan-un-metodo-para-garantizar-la-autenticidad-de-la-carne/>
- **Pregón agropecuario:** Desarrollan un método para garantizar la autenticidad de la carne. <https://www.pregonagropecuario.com/cat.php?txt=20694>
- **De frente al Campo:** Desarrollan un método para garantizar la autenticidad de la carne <https://www.defrentealcampo.com.ar/desarrollan-un-metodo-para-garantizar-la-autenticidad-de-la->



Instituto de **Tecnología de Alimentos**

[carne/?utm_source=rss&utm_medium=rss&utm_campaign=desarrollan-un-metodo-para-garantizar-la-autenticidad-de-la-carne](#)

- **La Nación:** Un equipo de investigadores desarrolló una metodología para detectar lo que se consume. <https://www.lanacion.com.ar/economia/campo/un-equipo-de-investigadores-desarrolla-una-metodologia-para-detectar-lo-que-se-consume-nid22082023/>
- **Agro rural noticias:** Estas seguro de que lo que consumís es 100% carne vacuna? http://agroruralnoticias.com.ar/noticias_pagina.php?noticia=85191
- **Motivar:** Garantizar la autenticidad de la carne vacuna, es posible. <https://www.motivar.com.ar/ganaderia/garantizar-la-autenticidad-las-carnes-vacunas-es-posible-n5332934>
- **Todo agro:** Garantizar la autenticidad de la carne vacuna, es posible. <https://www.todoagro.com.ar/garantizar-la-autenticidad-de-la-carne-vacuna-es-posible/>.
- **Americarne:** Garantizar la autenticidad de la carne vacuna, es posible. <https://www.americarne.com/nota/545173-inta-desarrolla-metodo-para-garantizar-la-autenticidad-de-la-carne-vacuna>
- **Instagram:** Garantizar la autenticidad de la carne vacuna, es posible. https://www.instagram.com/p/CyBepSkMRup/?utm_source=ig_web_copy_link&igshid=MzRIODBiNWFIZA==
- **INTA Informa:** Podcast y Noticia de Innovación: Lavados con agua activada los tomates duran más. Cristos, Diego Sebastián y Denoya, Gabriela Inés. <https://intainforma.inta.gob.ar/podcast/lavados-con-agua-electroactivada-los-tomates-duran-mas/> 9-10 de noviembre 2023
- **Argentina.gob.ar** Podcast y Noticia de Innovación: NOTA P1927 "Aditivo Antioxidante Natural" "Elaboran aditivos antioxidantes, a partir de un subproducto bovino" Martínez, Fernanda; Ambrosi, Vanina; Szerman, Natalia. <https://www.argentina.gob.ar/noticias/elaboran-aditivos-antioxidantes-partir-de-un-subproducto-bovino-03-08-23>



Instituto de **Tecnología de Alimentos**

- **Comunidad INTA:** Curso de capacitación al Consorcio ABC de Frigoríficos. Soteras, Trinidad; Leiton, Héctor Rafael; Maitia, Carolina Soledad.
<https://comunidadinta.gointegro.com/gosocial/posts/2248568>
<https://www.argentina.gob.ar/noticias/inicio-un-curso-de-capacitacion-para-el-consorcio-abc-de-frigorificos-en-el-instituto>
- **Argentina.gob.ar** Curso básico de Análisis Sensorial para la comunidad dictado en Balcarce, provincia de Buenos Aires el 1° de diciembre de 2023. Organizado por el Nodo de Análisis Sensorial de la Red de Calidad de Laboratorios 1.7.2.L4.RIST.I167. Soteras, Trinidad
<https://www.argentina.gob.ar/noticias/curso-basico-introduccion-al-analisis-sensorial-de-alimentos-en-inta>
<https://twitter.com/INTAcia/status/1732784567839248575>
https://web.facebook.com/permalink.php?story_fbid=pfbid0JSfNej81mdRTisdWoeWYqrfks3nP1MqGDfVJdE6uc7HVvPZsynwcdciVQXKsPH9FI&id=100076398543860&rdc=1&rdr
- **Comunidad INTA.** Estudiantes del INET visitaron el CNIA. Trinidad; Leiton, Héctor Rafael; Maitia Carolina Soledad. 28 de noviembre de 2023. Difusión: <https://comunidadinta.gointegro.com/gosocial/posts/2259025>
- **WEB Caminos y Sabores.** Participación en la 18^o edición de Caminos y Sabores - El gran mercado argentino. Soteras, Trinidad; Leiton, Héctor Rafael, Maitia, Carolina Soledad.. <https://www.caminosysabores.com.ar/expositores-2023/24-11-por-tercera-vez-el-publico-eligio-tomar-mate-con-andresito/>

4.3.2. Medios de divulgación masivos, prensa, televisión

- **Pampero TV:** P1966 Yogur con alto contenido de omega-3 (01.49). Noviembre 2023.
<https://www.dropbox.com/scl/fi/a6wmr9bqeg1v1h3gtu3to/P1966-Yogur-funcional-BR-GRAFICA.mp4?rlkey=oj0tqd6ipv279erol3ivsmx48&dl=0>
- **Entrevista TV chacra: Agrotecnología:** Insectos como fuentes de proteínas sustentables. <https://www.youtube.com/watch?v=4AKN4ZoCeyo>



Instituto de **Tecnología de Alimentos**

- **Entrevista Pampero TV:** Grillo en polvo al plato. <https://www.youtube.com/watch?v=JTPxArFeOSo>
- **Entrevista de radio, radio La Plata:** Polvo de grillo como fuente de proteínas. <https://codigobaires.com.ar/polvo-de-grillo-fuente-de-proteinas/>
- **Entrevista de radio Radio Provincia:** Insectos y seguridad alimentaria. <https://twitter.com/Provincia97Une/status/1618950565291249666?s=20&t=7z3eq94UYFGDqrQOIVIS3g>
- **Participación de stand Tecnópolis, 2023:** Estudio de insectos como fuente alternativa de proteínas sustentables para el consumo humano. Chamorro, Verónica y Gallardo, Gabriela.

05. POSGRADOS.

5.1. Iniciados en 2023

- Fernández, Mariano. Carrera de Especialización en Diagnóstico de Laboratorio de Enfermedades Infecciosas Veterinarias. Facultad de Ciencias Veterinarias, Universidad de Buenos Aires. Iniciado en marzo de 2023.

5.2. En curso en 2023

- Bordoni, Antonella. Doctorado Facultad de Bioquímica y Farmacia, Universidad de Buenos Aires. “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 quinua y frutas”. Fecha de admisión: marzo 2021.
- Colletti, Analía. Doctorado en Ciencia y Tecnología, Universidad Nacional de Quilmes. Título de la Tesis: “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”. Fecha de admisión: 2019.
- 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.

- 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”. Fecha de admisión: 2020.
- Guberman, Mariela. Doctorado Facultad de Bioquímica y Farmacia, Universidad de Buenos Aires. “Aplicación de nuevas metodologías para evaluar las preferencias de los consumidores de snacks saludables a base de fruta”. Fecha de admisión: 2022.
- Pazos, Adriana. Maestría en Investigación Científica. Universidad de Morón. Tema: Alimentos para adultos mayores. Fecha de inicio marzo 2019.
- Soteras, Trinidad. Doctorado. Facultad de Cs. Veterinarias, Universidad de Buenos Aires. Título de la tesis: Desarrollo de un producto blend cárnico vegetal y estudio de su inclusión en la dieta de los argentinos. Fecha de admisión: diciembre 2021
- Vranic, Maria Laura. Doctorado en Ingeniería Mención Procesamiento de Señales e Imágenes. Universidad Tecnológica Nacional Facultad Regional Buenos Aires. Tema Aplicación de Análisis de Imágenes para la detección de aflatoxinas en maní. Fecha de inicio: marzo 2021

5.3. Finalizados en 2023

- Langman, Leandro Ezequiel. Doctorado Facultad de Ciencias Veterinarias, Universidad de Buenos Aires. Título de la tesis: Factores productivos y su relación con el bienestar animal en bovinos de carne. Estudio del estrés térmico, la raza y la categoría. Finalización: agosto 2023.
- Martinez, Fernanda Gabriela. Doctorado Facultad de Farmacia y Bioquímica, Universidad de Buenos Aires. Título de la Tesis: Valorización de subproductos



de la industria cárnica mediante la obtención de hidrolizados proteicos con capacidad antioxidante y su uso como aditivo alimentario. Finalización: mayo del 2023.

- 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: 2023
- Rey, María de los Ángeles. 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. Finalización: junio 2023

06. LISTADO DE VINCULACIONES TECNOLÓGICAS y RELACIONES INSTITUCIONALES.

6.1. Vinculación Tecnológica

- Convenio de Transferencia de Tecnología Nacional (convenio 23213)- Lácteos Capilla Del Señor S.A., aprobado resolución CCIA N° 21/14. 2015-2035
- Convenio de Asistencia Técnica Nacional INTA-Rizobacter N° 30526. 2023-2025.
- Convenio de Asistencia Técnica Regional INTA-Nestlé Argentina SA. N° 29572. 2023-2025.
- Servicio Técnico Especializado (STE) y acuerdo de confidencialidad con la empresa Tomorrow Foods S.A Nro 27450. 2020-2025.
- Convenio de Asistencia Técnica INTA-Envirolife SA (Convenio de Colaboración Técnica – Regional) Febrero 2022-Febrero 2023.
- Convenio de asistencia técnica INTA-Red Surcos SA. Enero 2023-Junio 2024.



Instituto de **Tecnología de Alimentos**

- Convenio LEDEVIT. Convenio de Investigación y Desarrollo entre el INTA, el INTI y LEDEVIT S.R.L. 2022-2024
- Convenio OIL-FOX. Convenio Asistencia Técnica Regional N°29809 -OIL FOX S.A-INTA. 2023-2026
- Convenio de Colaboración Técnica Regional N° 27443 INTA-INTEAL SA. 2020-2025.
- Servicio Técnico Especializado (STE 2984) con la firma La Troja. Elaboración de dos tipos de productos alimenticios con características nutricionales mejoradas. 2023.
- Convenio N° 28271INTA con la empresa Tercer Térmico y la Facultad de Ciencias Agropecuarias de la Universidad Nacional de Córdoba. 2021-2025.
- Convenio Nacional N° 27659 INTA con la empresa BIT SA y la Facultad de Ciencias Agropecuarias de la Universidad Nacional de Córdoba N. 2021-2024.
- Convenio de Vinculación Tecnológica INTA-IPCVA N° 28442. Desarrollo de protocolos de evaluación de bienestar animal a nivel de campo para bovinos destinados a la producción de carne en sistemas de terminación semi-intensivos y extensivos, así como a nivel de recría. 2022 -2025.
- Convenio de Subvención INTA-IPCVA N° 29364 Financiación por parte del IPCVA del Proyecto presentado por INTA: "Monitoreo de la calidad nutricional y sensorial de la carne en el plato" 2022 - 2025.
- Convenio de Asistencia Técnica INTA-PROSAIA. Curso de Análisis Sensorial de Carnes dictado por personal del Laboratorio de Análisis Sensorial del ITA para profesionales de frigoríficos correspondientes al Consorcio de Exportadores de Carne Argentinas ABC. Agosto a Noviembre 2023

6.2. Relaciones Institucionales



Instituto de **Tecnología de Alimentos**

- Acuerdo Internacional N° 27624 Fundación ArgenINTA, correspondiente a proyecto FONTAGRO. 2020-2024.
- Convenio de comisiones de estudio N° 26528 INTA-Facultad de Ciencias Exactas y Naturales UBA 2019-2023.
- Convenio de Cooperación Científica N° 27514 INTA-Universidad Nacional de Rosario.2021-2024.
- Convenio Marco INTA Universidad Argentina de la Empresa N° 29327. 2022-2027.
- Convenio de Asistencia Técnica Nacional N° 29170 INTA-Facultad Regional Buenos Aires de la Universidad Tecnológica Nacional (UTN). 2022-2026
- Convenio de Asistencia Técnica Regional N° 28285 INTA-Facultad Regional Buenos Aires de la Universidad Tecnológica Nacional (UTN) 2021-2025
- Convenio de colaboración INTA-CONICET (CONVE-2022-89857374-APN-GDT#CONICET). Sedes Instituto Tecnología de Alimentos (ITA) e Instituto de Biología Celular y Neurociencia “Prof. Eduardo De Robertis” con sede en la Facultad de Medicina de la Universidad de Buenos Aires. 2022 - 2024.
- Acuerdo de Transferencia de Materiales Regional N° 27992 INTA-Facultad de Agronomía de la Universidad de Buenos Aires. 2021-2026.
- Convenio Marco Institucional N° 28531 INTA-Facultad de Medicina Veterinaria y Zootecnia Universidad Autónoma del Estado de México, México. 2022-206
- Carta Acuerdo de Cooperación Internacional N° 25974 INTA-ProdAI Sc.ar.I Italia. 2018-2023.
- Carta Acuerdo de Cooperación Internacional N° 27033 INTA-SCIENSANO, Bélgica. 2020-2025.
- Carta Acuerdo de Cooperación Internacional N° 28869. INTA-Karlovac University of Applied Sciences, Croacia. 2022-2027.



Instituto de **Tecnología de Alimentos**

- Memorándum de Entendimiento (27153) Internacional INTA-School of AgroIndustry of The Mae Fah Luang University, Reino de Tailandia 2021-2026.

Otras actividades de relación institucional.

- Ambrosi, Vanina. Miembro del “grupo ad hoc” Polvo de Insectos, Red de Seguridad Alimentaria, CONICET.
- Ambrosi, Vanina. Participación en la Plataforma de Alérgenos en Alimentos. Desde abril 2011.
- Cap, Mariana. Representante Institucional ante la Comisión Nacional de Alimentos (CONAL).
- Chamorro, Verónica: Participación de la RED CYTED: “Productos Cárnicos más saludables” (HEALTHY MEAT) 119RT0568.
- Colletti, Analia. Participación en el grupo Ciencia y Tecnología de la Asociación Latinoamericana de Tecnología de la Irradiación (ALATI).
- 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. Miembro del Centro Binacional Argentino Chino en Ciencia y Tecnología de Alimentos EX-2021-39009620.
- Descalzo, Adriana. Participación en el Comité Microorganismos OGM – SENASA.
- Descalzo, Adriana. Participación en la Comisión Nacional Asesora para la Conservación y Utilización Sostenible de la Diversidad Biológica (CONADIBIO).
- Descalzo, Adriana. Participación en la Mesa de Bioeconomía de la Secretaría Agricultura Ganadería y Pesca.



Instituto de **Tecnología de Alimentos**

- Descalzo Adriana. Miembro de la Red Iberoamericana de Investigación en Formulación de Alimentos Sostenibles y Saludables. <https://www.red-alisalsos.com/>
- 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 hasta marzo 2024.
- Langman, Leandro. Miembro de la Comisión Nacional de Bienestar en Animales de Producción 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.
- Mozgovej, Marina. Miembro Suplente del del Consejo Directivo de la Red de Seguridad Alimentaria de CONICET. Desde 2021.
- Negri, Livia. Miembro del Consejo Directivo de la Red Iberoamericana para la Digitalización de la Agricultura y la Ganadería (RIDAG), desde julio 2021 Resolución 062-22.
- Negri, Livia. Representante de INTA en la Red de Buenas Prácticas Agropecuarias, comisión Ganadería. Disp. Nacional N° DI-2018-311-APNDN#INTA. Desde febrero de 2018.
- Ormando, Paula. Miembro del Comité Ejecutivo Internacional de Tecnologías No térmicas (NonThermal Processing Division, NPD-IFT, CHICAGO; EE.UU) desde 2004.



Instituto de **Tecnología de Alimentos**

- Ormando, Paula. Miembro del grupo ad hoc, en el Grupo de Pérdidas y desperdicios ILSI Argentina.
- Pazos, Adriana Miembro 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 CYMAT-Subdelegación CIA (07/18) 2018-actualidad.
- Pazos, Adriana. Miembro del “grupo ad hoc” Polvo de Insectos, Red de Seguridad Alimentaria, CONICET.
- Polenta, Gustavo. Integrante como representante institucional del Comité Coordinador Convenio Marco INTA – SABYDR. DI-2022-323-APN-DN#INTA
- Polenta, Gustavo. Evaluador convocado por la Comisión Asesora de Ingresos Especiales - Alimentos de CONICET. Marzo de 2023.
- Polenta, Gustavo. Integrante del Grupo de Trabajo de Especialistas del Sector Público, convocado por el Plan Nacional de Reducción de Pérdidas y Desperdicio de Alimentos y la Red Nacional.
- Polenta, Gustavo. Propuesta de integrar el Grupo Científico Líder de ILSI Sur de LATAM.
- Polenta, Gustavo. Integrante de la Comisión Asesora de Bioeconomía, en el marco del Plan de Acción de la Bioeconomía en el sector agropecuario ha sido aprobado por Disposición 11/2023 de la Subsecretaría y publicada en el Boletín Oficial.
- Pok, Paula Sol. Secretaria de la Comisión Directiva de la Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios (AATA) 2022-2023.
- Soteras, Trinidad. Representante INTA en el Subcomité de Análisis Sensorial del Instituto Argentino de Normalización y Certificación (IRAM) por DI-20171507-APN-DN#INTA desde 2017.



Instituto de **Tecnología de Alimentos**

- Vaudagna, Sergio. Integrante de la Comisión Directiva de la Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios (AATA) 2022-actual.
- Vaudagna, Sergio. Integrante del Directorio de la Red de Seguridad Alimentaria del CONICET. Miembro Titular en representación del ICYTESAS (UEDD INTA-CONICET). 2021-actual.
- Vaudagna, Sergio. Miembro de la Comisión Asesora de Ingresos Especiales - Alimentos de CONICET. Marzo a Julio 2023.
- Vaudagna, Sergio. Representante por INTA en la Mesa de Articulación Sectores Público y Privado Red Alimentaria. 2017-actual.
- Vranic, María Laura. Representante ante el CONFEDI por la UNLu, para la implementación de Laboratorios Remotos en las universidades públicas.
- Vranic. Maria Laura miembro del Grupo de Estudio en Informática del Centro de Investigación y Desarrollo en Informática Aplicada de la UNAHUR.

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.
- Bordoni, Antonella. Jefe de Trabajos Prácticos dedicación simple. Materia: Taller de Análisis Ambiental de la carrera Tecnicatura/Licenciatura en Biotecnología. Instituto de Biotecnología. Universidad Nacional de Hurlingham. 2023 hasta la fecha.
- Cap, Mariana. Jefa de Trabajos Prácticos dedicación simple. Materia: Bioquímica. Licenciatura en Obstetricia. Instituto de Salud Comunitaria. Universidad Nacional de Hurlingham.
- Colletti, Analía. Profesora Adjunta dedicación simple. Materia: Laboratorio de Análisis de alimentos, medicamentos y cosméticos de la carrera Tecnicatura/Licenciatura en Biotecnología. Instituto de Biotecnología. Universidad Nacional de Hurlingham. 2022 hasta la fecha.
- Colletti, Analía. Tutora académica en el Espacio de Seguimiento de Trabajos Finales para acreditar la carrera Ingeniería en Alimentos, Departamento de Ciencia y Tecnología, Universidad Nacional de Quilmes. Finalización Agosto 2023.
- Colletti, Analía. Tutora pedagógica INTA-PROCADIS. Curso "Introducción a las nuevas tecnologías para la producción de alimentos", orientado a prácticas profesionalizantes. Marzo-Mayo 2023.
- Cristos, Diego. Profesor Adjunto con dedicación simple. Materia: Taller de Análisis Ambiental de la carrera Tecnicatura/Licenciatura en Biotecnología. Instituto de Biotecnología. Universidad Nacional de Hurlingham. Marzo 2022 hasta la fecha.
- 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.



- Chamorro, Verónica. Jefe de Trabajos Prácticos con dedicación simple. Materia: Físicoquímica de los Alimentos de la carrera Tecnicatura/Licenciatura en Tecnología de Alimentos. Instituto de Biotecnología. Universidad Nacional de Hurlingham. 2023 hasta la fecha.
- Denoya, Gabriela. Profesora Adjunta Regular con dedicación simple. Materia: Introducción a la Tecnología de Alimentos de la carrera Tecnicatura/Licenciatura en Tecnología de Alimentos. Instituto de Biotecnología. Universidad Nacional de Hurlingham. 2020 hasta la fecha.
- Diaz, Gabriela. 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. 2021 hasta la fecha.
- Fernández, Mariano. Docente Ad Honorem en la Cátedra de Enfermedades Infecciosas, Facultad de Ciencias Veterinarias, Universidad de Buenos Aires. Diciembre 2021 hasta la fecha.
- Frydman, Camila. Jefe de Trabajos Prácticos. Materia: Química Orgánica y Biológica en las carreras Tecnicatura/Licenciatura en Biotecnología y Tecnicatura/Licenciatura en Tecnología de los Alimentos. Instituto de Biotecnología. Universidad Nacional de Hurlingham. Agosto 2020 hasta la fecha.
- Grigioni, Gabriela. Participación en el curso Bioquímica del Músculo y Calidad. Disertación sobre calidad físicoquímica de la carne. Universidad Nacional de Mar de Plata, 2021 - actual. Docente organizador: Dra Laura Pouzo.
- Grigioni, Gabriela. Profesor Asignatura Clasificación y Calidad de carne, Doctorado de la Universidad Nacional de Santiago del Estero. Fecha inicio: 23/08/2015.
- Gabriela Grigioni. 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 hasta la fecha.



Instituto de **Tecnología de Alimentos**

- Grigioni, Gabriela. Profesor Responsable Modulo Carne en Tecnología de Producto, Maestría en Tecnología de Pequeños Rumiantes INTA-UNR-UNCo Fecha inicio: 26/05/2015 hasta la fecha.
- 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 Regular dedicación simple. Cátedra Química Biológica, Carrera Ingeniería Agronómica, Facultad de Agronomía y Ciencias Agroalimentarias. Universidad de Morón. 17/10/2014 hasta la fecha.
- Langman, Leandro. Docente Responsable. Módulo Bienestar Animal. Programa de Formación Ejecutiva Feedlot 2023. Universidad Católica Argentina (UCA) y Cámara Argentina de Feedlot (CAF).
- 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 – Facultad de Ciencias Veterinarias. Universidad de Buenos Aires. 2019 hasta la fecha.
- Maitia, Carolina. Docente ayudante de las materias “Prácticas de Sommelier” y “Análisis Sensorial y Sus Aplicaciones en la Carne”. Carrera de Sommelier de Carne. Facultad de Ciencias Veterinaria. Universidad de Buenos Aires. 2019 hasta la fecha.
- Mozgovej, Marina. Profesora Titular. Materia: Bioquímica I. Carrera Licenciatura en Biotecnología. Instituto de Biotecnología. Universidad Nacional de Hurlingham. 2020 hasta la fecha.
- Negri Rodríguez, Livia. Profesor invitado Curso Tecnología de Lácteos. Maestría en Tecnología de los Alimentos. Facultad Regional Bueno Aires. Universidad Tecnológica Nacional. 2015 hasta la fecha.
- Ormando, Paula. Docente Colaborador Adjunto. Carrera de Médico Especialista en Nutrición. Universidad de Buenos Aires. 2019 hasta la fecha.

- Ormando, Paula. Docente Colaborador Adjunto. Diplomatura gestión Estratégica de proyectos sociales hacia el desarrollo sostenible. Facultad Regional Buenos Aires. Universidad Tecnológica Nacional. 2014 hasta la fecha.
- Ormando, Paula. Profesora Asociada. Materia: Microbiología. Facultad de Ingeniería y Ciencias Exactas. UADE. 2005 hasta la fecha.
- Pazos, Adriana. Profesora invitada curso de postgrado Química y Tecnología de Productos Cárnicos y Afines. Maestría en Tecnología de Alimentos. Facultad Regional Buenos Aires. Universidad Tecnológica Nacional. Julio de 2016 hasta la fecha.
- Pazos, Adriana. Docente invitada 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.
- Pazos, Adriana. Profesora invitada 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. Universidad de Morón, Facultad de Agronomía y Ciencias Agroalimentarias, Cátedra 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). Trabajo de intensificación (Profesor Adjunto Interino a cargo mayo 2016 hasta la fecha)
- Pega, Juan. Jefe de Trabajos Prácticos. Cátedra de Residencia Profesional, Carrera Ingeniería en Alimentos, Facultad de Agronomía y Ciencias Agroalimentarias, Universidad de Morón. 2018 hasta la fecha.
- Pesquero, Natalia Victoria. Profesora Adjunta Regular con dedicación simple. Materia: Química orgánica y Biológica de la carrera Tecnicatura/Licenciatura en Tecnología de Alimentos. Instituto de Biotecnología. Universidad Nacional de Hurlingham.

- 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 hasta la fecha.
- Pighin, Darío. Profesor, Adscripto Titular Regular Dedicación Simple, Catedra Química Biológica, Carrera Ingeniería Agronómica, Facultad de Agronomía y Ciencias Agroalimentarias, Universidad de Morón. 2014 hasta la fecha.
- Pok, Paula Sol. Profesora Adjunta Regular dedicación parcial, Departamento de Nutrición, Facultad de Ciencias Médicas, Pontificia Universidad Católica Argentina (UCA). Materias de grado: Bromatología y Química de alimentos, Tecnología de alimentos. Mayo 2022 hasta la fecha.
- 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 Adjunto. Materia: Procesos Productivos II. Tecnicatura/Licenciatura en Tecnología de Alimentos. Instituto de Biotecnología. Universidad Nacional de Hurlingham. 2020 hasta la fecha.
- 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.
- Rey, María de los Ángeles. Profesora Ayudante. Materia: Química General. Departamento de Química. Instituto Tecnológico de Buenos Aires. Buenos Aires. 2018 hasta la fecha.
- Rey, María de los Ángeles. Profesora Responsable Materia: Bioquímica de Alimentos. Carrera Ingeniería química. Departamento de Química. Instituto Tecnológico de Buenos Aires. Buenos Aires. 2023-hasta la fecha.

- Rizzo, Sergio. Profesor Adjunto. Materia: Seminario General de Procesos Productivos de los Alimentos I. Licenciatura/tecnicatura en Tecnología de Alimentos. Instituto de Biotecnología. Universidad Nacional de Hurlingham. 01/03/2023 hasta la fecha
- Rossetti, Luciana. Jefe de Trabajos Prácticos, Cátedra Química orgánica aplicada, Facultad de Agronomía, Universidad Católica Argentina.
- Soteras, Trinidad. Docente colaboradora de la asignatura Técnicas de Análisis de los Alimentos del Máster en Ciencia y Tecnología Química de la Facultad de Ciencias de la Universidad de las Islas Baleares, España, en el curso académico 2022-23. 21 y 22 de marzo, 2023.
- 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. Director de la Maestría en Tecnología de los Alimentos. Facultad Regional Buenos Aires. Universidad Tecnológica Nacional (UTN). 2021 hasta la fecha.
- Vaudagna, Sergio R. Profesor a cargo del curso de postgrado “Química y Tecnología de Productos Cárnicos y Afines”, Maestría en Tecnología de los Alimentos. Facultad Regional Buenos Aires. Universidad Tecnológica Nacional (UTN). 2016 hasta la fecha.
- Vaudagna, Sergio R. Profesor Titular Regular Dedicación Simple. Materia: Procesos Productivos I. Tecnicatura/Licenciatura en Tecnología de Alimentos. Instituto de Biotecnología. Universidad Nacional de Hurlingham. 2020 hasta la fecha.
- 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



Instituto de **Tecnología de Alimentos**

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. Docente Guía estudiante de la carrera de Ingeniería de Alimentos UNLu.

- Vranic, María Laura. Profesor Adjunto. Materia: Estadística y Diseño de Experimentos. Tecnicatura/Licenciatura en Tecnología de los Alimentos. Instituto de Biotecnología. Universidad Nacional de Hurlingham.

7.2. Otras actividades académicas

Dirección o Co-dirección de Tesis de Postgrado Finalizadas en 2023

- Descalzo, Adriana: Dirección de Tesis de Doctoral. Codirección: Pérez, Carolina. Tesista: Ing. Luciano Montenegro Título "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. Fecha de defensa: 13/09/2023 Calificación: 10 (diez)
- Mozgovej, Marina: Dirección de Tesis Doctoral. Codirección de Tesis Doctoral: Vaudagna, Sergio. Tesista: Lic María de los Ángeles 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. Fecha de defensa: 28/6/23 Calificación: 10 (diez).
- Pighín, Darío. Dirección de Tesis Doctoral. Tesista: 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. Fecha de defensa: 18/08/2023 Calificación: 10 (diez)



Instituto de **Tecnología de Alimentos**

- Szerman, Natalia. Dirección de Tesis Doctoral. Codirección: Ambrosi, Vanina. Tesista: 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. Fecha de defensa: 04/05/2023 Calificación: 10 (diez)

Dirección o Co-dirección de Tesis de Postgrado en Curso

- Descalzo Adriana. Dirección Tesis Doctoral. Tesista: Lic. Antonella Bordoni. Título: “Tecnologías combinadas de fermentación sólida y deshidratación para la mejora de la bioaccesibilidad de carotenoides y tocoferoles naturales en alimentos y PAI (productos alimentarios intermediarios) obtenidos a base de quinoa y frutas”. Facultad de Farmacia y Bioquímica, Universidad de Buenos Aires
- Guidi, Silvina. Dirección de los trabajos de investigación en el marco de su Tesis Doctoral Tesista: Díaz Gabriela. Título: “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”. Facultad de Bioquímica y Farmacia, Universidad de Buenos Aires Fecha de admisión: 2018.
- Grigioni, Gabriela. Dirección de Tesis Doctoral. Codirección: Dra. Norma Farfán. Tesista: Ing. Daniela Godoy. Título: “Calidad de la carne de llama y estrategias para el agregado de valor en cortes minoristas”. Doctorado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Red de Universidades del NOA. Facultad de Ciencias Agrarias, Universidad Nacional de Jujuy.
- Grigioni, Gabriela. Dirección de Tesis Doctoral. Codirección: Zimerman, María. Tesista: Ing. zootecnista Fernando Labarta. Título: “Producción de carne de llama con suplementación estratégica en la puna jujeña”. Doctorado en Ciencias Agropecuarias. Red de Universidades del NOA. Facultad de Ciencias Agrarias, Universidad Nacional de Jujuy.
- Grigioni, Gabriela. Dirección de Tesis Doctoral. Codirección: Torres, María José. Tesista: Ing. Valentina Crossetti. Título: “Desarrollo de quesos de pasta blanda



con coagulantes y fermentos alternativos: impacto en las características fisicoquímicas, nutritivas y sensoriales.” Doctorado en Calidad e Innovación industrial. Universidad Nacional de San Martín.

- Langman, Leandro. Codirección de Tesis de Maestría. Tesista: Ing. Agr. Conrado Caniggia. Título: “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. Tesista: Bioquímica Karina Gomes. Título: Impacto de Norovirus en la gastroenteritis aguda infantil en Argentina. Admitida en la Facultad de Farmacia y Bioquímica, Universidad de Buenos Aires.
- Mozgovej, Marina. Dirección. Codirección: Cristos, Diego. 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.
- Negri, Livia. Dirección de Tesis de Maestría en Tecnología de Alimentos. Codirección: Denoya, Gabriela. 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.
- Pok, Paula Sol. Dirección de Tesis de Maestría. Codirección: Contigiani, Eunice. Tesista: Lic. Rosa Elena Marval Pérez. Título: “Impacto de la aplicación de luz UV-C y ozono sobre la calidad de uvas pasa.” Maestría de la Universidad de Buenos Aires en Bromatología y Tecnología en la Industrialización de Alimentos
- Polenta, Gustavo Dirección de Tesis Doctoral. Codirección: Denoya, Gabriela. Tesista: 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. Codirección Tesis Doctoral. Tesista: Ing Matías Marban. Título: “Recuperación de compuestos bioactivos en residuos de la industria cervecera artesanal”. Universidad Nacional de Sur
- 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 Tesis de Maestría en Tecnología de los Alimentos. Tesista: Ana Sofía Véliz. Título: “Gestión de Alérgenos en Polvo en la Industria Alimenticia”. Facultad Regional Buenos Aires. Universidad Tecnológica Nacional.
- Szerman, Natalia. Dirección de Tesis Doctoral. Codirección: Dra. Mara Galmarini. Tesista: 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, Universidad de Buenos Aires.
- Vaudagna, Sergio R. Codirección de Tesis Doctoral. Dirección: Dra. Silvia Rodriguez. Tesista: Ing. Mariana J. Farias. Título: “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. Dirección de Tesis de Maestría en Tecnología de los Alimentos. Codirección: Mg. Lic. María Constanza Cova. Tesista: Ing. Angela Raad. Título: “Tratamiento de embutido seco tradicional (Salamines) por irradiación gamma con bajas dosis para asegurar su calidad microbiológica y el control de *Listeria monocytogenes*”. Facultad Regional Buenos Aires, Universidad Tecnológica Nacional.
- Vaudagna, Sergio R. Dirección de Tesis de Maestría en Gestión Internacional de la Tecnología y la Innovación. Codirección: Villanueva, Martín. Tesista: Lic.

Gustavo De Greef. Título: “Preservación de los alimentos mediante el uso de nueva tecnología. Uso de APH para el agregado de valor en la producción”
Universidad Nacional de Lujan.

Dirección de Tesis de Grado Finalizadas en 2023

- Ambrosi, Vanina: Dirección de Trabajo Final. Alumno: Francisco Lapolla. Tema: “Obtención de péptidos con actividad biológica a partir de omaso bovino mediante hidrólisis enzimática”. Licenciatura en Biotecnología, Facultad de Ingeniería y Ciencias Exactas. Universidad Argentina de la Empresa (UADE). Fecha de defensa: 11/12/23. Nota: 10 (diez)
- Díaz, Gabriela Dirección de Trabajo Final de Investigación (TFI). Codirección: Guidi, Silvina. Alumna: Sasha Dorola. Tema: “Herramientas moleculares aplicadas a la genuinidad en alimentos”. Licenciatura de Biotecnología. Departamento Ciencias Aplicadas y Tecnología. Universidad Nacional de Moreno. Fecha de defensa: 22/12/23. Nota: 10 (diez).

Dirección de Tesis de Grado en curso

- Colletti, Analia. Codirección de trabajo final para aspirar al título de Ingeniera en Alimentos en la Universidad Nacional de Quilmes. Alumna: Constanza Martin
Titulo: "Desarrollo de un dulce en polvo a base de plantas". Comienzo: agosto 2023.

Dirección de Investigadores

- Mozgovej, Marina. Codirección Investigadora Asistente CONICET. Dra Mariana Cap. (RESOL-2023-1637-APN-DIR#CONICET)

Dirección de Becas y Pasantías

- Ambrosi, Vanina. Co-Dirección de beca de Formación Doctoral INTA. Becaria: Lic. Fernanda Martinez. Tema: “Desarrollo de tecnologías para el aprovechamiento de subproductos de la industria alimentaria”. 2015-2023.

- Chamorro, Verónica. Dirección de pasantía PROCAGRA 2023. Estudiante: Juan José Aparicio. Tema: "Insectos como fuente de proteínas de alto valor". Agosto 2023 a octubre 2023.
- Cristos Diego. Dirección de Beca Profesional INTA. Codirección: Pesquero, Natalia. Becaria: Sandra J. Mora Marin. Tema: "Metabólica no dirigida, caracterización de biomarcadores utilizados en el desarrollo de métodos rápidos para la detección de contaminantes en alimentos y medio ambiente". (DI-2023-2126-APN- DN#INTA). 2023-continúa
- Cristos Diego Codirección de Beca Profesional INTA. Becaria: Karla Y. Urroz Beltramelli. Tema: "Residuos de pesticidas provenientes del control de enfermedades y plagas en cítricos y pecan" (DI-2023-1464-APN-DN#INTA). 2023-continúa.
- Grigioni, Gabriela. Dirección de Beca Posdoctoral CONICET. Becaria: Dra. Manuela Merayo. Tema: "Desarrollo de un snack de carne de cordero reducido en sodio". Abril 2021 – continúa.
- Grigioni, Gabriela. Dirección de Beca Interna Doctoral CONICET, Ing. Valentina Crossetti. Tema: "Desarrollo de quesos de pasta blanda con coagulantes y fermentos alternativos: impacto en las características fisicoquímicas, nutritivas y sensoriales". Abril 2021 – continúa.
- Grigioni, Gabriela. Dirección de Beca Interna Doctoral CONICET, Ing. Daniela Godoy. Tema: "Calidad de la carne de llama y estrategias para el agregado de valor en cortes minoristas". Abril 2020 – continúa.
- Ormando, Paula. Co-tutoría del alumno Francisco Lapolla. Tema: "Obtención de péptidos con actividad biológica a partir de omaso bovino mediante hidrólisis enzimática". Universidad Argentina de la Empresa (UADE). 2021- 2023
- Ormando, Paula. Co-tutoría de la alumna Carla Manuelian. Tema: "*Salmonella Abortusovis* y su capacidad como formadora de biofilms". Universidad Argentina de la Empresa (UADE). 2021-2023



Instituto de **Tecnología de Alimentos**

- Ormando, Paula. Co-tutoría del alumno Sergio Schanzenbach. Tema: Caracterización genética y formación de biopelículas de cepas nativas de *Staphylococcus aureus* productor de mastitis bovina. Universidad Argentina de la Empresa (UADE). 2022-continúa.
- Mozgovej, Marina. Dirección de Beca Doctoral Cofinanciada INTA-CONICET Becaria: Lic. Camila Frydman. Tema “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”. Período: 2020-2025.
- Polenta Gustavo. Dirección de Beca Postdoctoral Co-financiada INTA CONICET. Codirección: Añon, Maria Cristina. Becaria: Dra. Priscilla Vásquez Mazo. Tema: “Aplicación de herramientas in silico para el estudio de compuestos bioactivos de interés en alimentos”. (RESOL-2022-749-APN-CD#INTA)
- Rizzo, Sergio. Codirección de Beca Profesional INTA. Becaria: Lic Bordoni, Antonella. Tema: “Transformación sostenible de materias primas y desarrollo de alimentos funcionales para poblaciones vulnerables y con requerimientos especiales, enriquecidos en proteínas y micronutrientes”. 2023- actual
- Rossetti, Luciana. Dirección de Beca Profesional INTA. Becaria Lic Bordoni, Antonella. Tema: “Transformación sostenible de materias primas y desarrollo de alimentos funcionales para poblaciones vulnerables y con requerimientos especiales, enriquecidos en proteínas y micronutrientes”. 2023 - actual
- Soterias, Trinidad. Codirección de Beca Doctoral Cofinanciada INTA-CONICET, Becaria: Lic. Mariela Guberman. Tema: “Aplicación de nuevas metodologías para evaluar preferencias de los consumidores en apoyo al desarrollo de alimentos”. 2020-continúa.
- Szerman, Natalia. Tutora de Práctica Profesional Licenciatura en Ciencia y Tecnología de Alimentos. Universidad de Buenos Aires. Alumna: Stefania Marichal Arcel. Tema: “Áreas de investigación y desarrollo en carnes procesadas”. 2022-2023.



Instituto de **Tecnología de Alimentos**

- Szerman, Natalia. Dirección de beca de Formación Doctoral INTA. Becaria: Lic. Fernanda Martínez. Tema: “Desarrollo de tecnologías para el aprovechamiento de subproductos de la industria alimentaria”. 2015-2023.
- Vaudagna, Sergio R. Codirector de Beca Interna Doctoral CONICET. Becaria: Ing. Mariana J. Farias. Tema: “Aplicación de tecnologías nuevas y combinadas para la preservación de berenjenas IV y V Gama”. 2018-.
- Vaudagna, Sergio R. Director de Beca Posdoctoral CONICET. Becaria: Dra. María de los Ángeles Rey. Tema: “Desarrollo de un alimento tipo medallón a base de cepas de *Pleurotus spp.* con un perfil nutricional mejorado”. 2023-continúa.

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

- Colletti, Analia. Jurado de Tesis de Grado. Estudiantes: Analía Díaz y Camila Rubio. Título: “Estudio de prefactibilidad técnica, económica y financiera para la instalación de una planta elaboradora de una bebida conocida como kombucha”. Carrera Ingeniería en Alimentos. Universidad Nacional de Quilmes. Diciembre 2023.
- Colletti, Analia. Jurado de Tesis de Grado Estudiantes: Gilda Trindades y Pablo Lapichello. Título: “Estudio de prefactibilidad para la instalación de una planta elaboradora de pastas secas libres de gluten a base de harina de arroz, quinoa y amaranto”. Carrera Ingeniería en alimentos. Universidad Nacional de Quilmes. Julio 2023.
- Descalzo Par evaluador Ingreso a Carrera del Investigador y Promociones de CONICET. 2021-actual.
- Grigioni, Gabriela. Par evaluador ingreso a Carrera del Investigador y Promociones de CONICET.
- Grigioni, Gabriela. Par evaluador proyectos PICT convocatorias generales y especiales ANPICYT.

- Mozgovej, Marina. Evaluadora de las Becas Estímulo a las Vocaciones Científicas, convocatoria 2022.
- Mozgovej, Marina. Coordinadora Alternativa del Comité de Evaluación de la Carrera del Personal de Apoyo para el Instituto de Ciencia y Tecnología de los Sistemas Alimentarios Sustentables (ICYTESAS). 2023- actualidad
- Mozgovej, Marina. Miembro de la Comisión Asesora de la Tesis Doctoral de la Bioq. Guadalupe Di Cola Bucciarelli. Facultad de Ciencias Exactas, Físicas y Naturales. Universidad Nacional de Córdoba. 2018-actualidad.
- Pega, Juan. Par evaluador de la Convocatoria Promoción CIC 2022 CONICET. Marzo de 2023.
- Polenta Gustavo. Jurado de Tesis de Maestría de María Carolina Ruiz Titulo: "Estudio de los linfocitos T presentes en la lámina propia de pólipos colorrectales de pacientes pediátricos con alergia a leche de vaca". Facultad de Farmacia y Bioquímica. Universidad de Buenos Aires.
- Polenta Gustavo. Jurado de la Tesis de Maestría de la Ing. María Antonela Zinani. Título: "Implementación del sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control en el proceso de molienda de harina de trigo en Molinos Tassara S.A". Maestría en Tecnología de los Alimentos. Facultad Regional Buenos Aires, Universidad Tecnológica Nacional.
- Rossetti, Luciana. Jurado de la Tesis de Maestría en Ciencia y Tecnología de los Alimentos del Bioq. Felix Condat. Título: "Nanoencapsulación de extractos vegetales de Achyrocline satureioides para el desarrollo de ingredientes funcionales bioactivos". Departamento de Química Orgánica, Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Córdoba. Noviembre 2023
- Szerman, Natalia. Miembro del Órgano Asesor de Evaluación del Concurso de Becas CONICET 2023. Septiembre 2023 – actual.
- Vaudagna, Sergio. Miembro de la Comisión Asesora de Ingresos Especiales - Alimentos de CONICET. Marzo a Julio 2023.

- Vaudagna, Sergio. Par evaluador ingreso a Carrera del Investigador y Promociones de CONICET. 2023
- Vaudagna, Sergio. Revisor de la Programación de Tesis de Maestría. Alumna: Nadia Carolina Widenhorn. Título: Estudio de la incorporación de nuevos ingredientes a productos cárnicos: harina de bagazo cervecero seco como fuente de fibras y potencial prebiótico. Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos. Facultad de Ingeniería Química. Universidad Nacional del Litoral. Diciembre 2023.

Par revisor de publicaciones

- Ambrosi, Vanina. Revisión de manuscritos en Revista International Journal of Biological Macromolecules (IJBIOMAC, Elsevier). Año 2023
- Colletti, Analia. Revisión de un manuscrito en Revista Horticulture, Environment, and Biotechnology (Springer). Año 2023.
- Colletti, Analia. Revisión de un manuscrito en Revista Horticulture Research. (Oxford University Press). Año 2023.
- Denoya, Gabriela I. Revisión de cinco manuscritos en Revista Current Food Science and Technology Reports (Springer). Año 2023.
- Denoya, Gabriela I. Revisión de tres manuscritos en Revista Innovative Food Science and Emerging Technologies (IFSET, Elsevier). Año 2023.
- Denoya, Gabriela I. Revisión de un manuscrito en Revista Food Research International (Elsevier). Año 2023.
- Denoya, Gabriela I. Revisión de un manuscrito en Revista Food Chemistry (Elsevier). Año 2023.
- Denoya, Gabriela I. Revisión de un manuscrito en Revista Foods (MDPI). Año 2023.

- Denoya, Gabriela I. Revisión de un manuscrito en Revista Food Bioscience (Elsevier). Año 2023.
- Denoya, Gabriela I. Revisión de un manuscrito en Revista Brazilian Archives of Biology and Technology (SciELO). Año 2023.
- Descalzo, Adriana. Revisora regular de Elsevier, MDPI.
- Grigioni, Gabriela. Revisión de manuscritos para: Animal Bio Science, Foods. Agriculture, Applied Science, Revista de la Asociación Argentina de Producción Animal RAPA.
- Mozgovej, Marina. Evaluadora de la Revista Frontiers in Veterinary Science: ID 1360504, ID 1357810, ID 1253548
- Mozgovej, Marina. Evaluadora de la Revista Frontiers in Sustainable Food Systems: ID 1105515
- Mozgovej, Marina. Evaluadora de la Revista Biomedical and Environmental Bioscience: BES22072.
- Mozgovej, Marina. Evaluadora de la Revista Emerging Microbes and Infections: ID TEMI-2023-0938.
- Mozgovej, Marina. Evaluadora de la Revista Open Veterinary Journal: [OVJ-2022-06-109]
- Mozgovej, Marina. Evaluadora de la Revista Biomedical and Environmental Sciences: ID BES22072.
- Mozgovej, Marina. Evaluadora de la Revista PLOS ONE: PONE-D-21-30045.
- Ormando, Paula. Revisión de tres manuscritos en Current Research in Food Science. (Elsevier). Año 2023.
- Ormando, Paula. Revisión de cuatro manuscritos en Journal of Culinary Science & Technology (Taylor & Francis). Año 2023.

- Ormando, Paula. Revisión de tres manuscritos en Revista Mexicana de Ingeniería Química y CyTA Journal of Food. Año 2023.
- Polenta Gustavo. Biocatalysis and Agricultural Biotechnology. Manuscript Number: BAB-D-22-00978. Characterization of Recombinant Cutinase from *Thermobifida cellulolytica* and its Application in Tomato Cutin Degradation
- Polenta Gustavo. Current Opinion in Food Science. Ref.: Ms. No. COFS-D-22-00137. The challenge of allergens in novel foods: proteomic and bioinformatic strategies for their prediction and validation.
- Polenta Gustavo. Journal: Biology and Life Sciences Forum Manuscript ID: blsf-1718724 Type of manuscript: Abstract. Title: Inactivation of polyphenol oxidase by pulsed light
- Polenta Gustavo. Current Research in Food Science. Manuscript No.: CRFS-D-22-00566. Title: Antidiabetic effects of protein hydrolysates from *Trachinotus ovatus* and identification and screening of peptides with α -amylase and DPP-IV inhibitory activities
- Polenta Gustavo. Current Opinion in Food Science. Manuscript Number: COFS-D-22-00137. The challenge of allergens in novel foods: proteomic and bioinformatic strategies for their prediction and validation.
- Polenta Gustavo. Current Opinion in Food Science. COFS-D-22-00104R1. Impact of emerging technologies on colloidal properties of insect proteins.
- Polenta Gustavo. Scientia Horticulturae. HORTI39186: Vacuum packaging and cold temperatures maintain bioactive compounds and the antioxidant capacity of dried *Zanthoxylum bungeanum* Maxim. during long-term storage.
- Polenta Gustavo. Current Research in Food Science. Manuscript No.: CRFS-D-22-00566. Title: Antidiabetic effects of protein hydrolysates from *Trachinotus ovatus* and identification and screening of peptides with α -amylase and DPP-IV inhibitory activities.



- Polenta Gustavo. Current Opinion in Food Science. Manuscript Number: COFS-D-22-00104R1. Impact of emerging technologies on colloidal properties of insect proteins.
- Polenta Gustavo. Current Research in Food Science. Manuscript No.: CRFS-D-22-00566R1. Title: Antidiabetic effects of protein hydrolysates from *Trachinotus ovatus* and identification and screening of peptides with α -amylase and DPP-IV inhibitory activities.
- Polenta Gustavo. Postharvest Biology and Technology Manuscript Number: PBT-D-23-00298. Shedding light about the use of photosensitizers and photodynamic treatments during postharvest of vegetables and fruit: current and future state.
- Polenta Gustavo. Food Chemistry. Ms. Ref. No.: FOODCHEM-D-23-01406R1. Title: p-Coumaric acid-loaded nanoliposomes: optimization, characterization, antimicrobial properties and preservation effects on fresh pod pepper fruit.
- Polenta Gustavo. International Journal of Biological Macromolecules Manuscript Number: IJBIOMAC-D-23-04561. Using Heat Shock Protein Inducers as an Approach to Increase the Viability of the Sterlet Cells (*Pisces*; *Acipenseridae*; *Acipenser ruthenus*) against the Diazinon Toxicity.
- Polenta Gustavo. Food Chemistry Advances Ms. Ref. No.: FOCHA-D-23-00207. Title: Orange peels and Acha grain-based Cornflakes Modulates Notable Biochemical Enzymes in Diabetic-Hypertensive Rats.
- Polenta Gustavo. Postharvest Biology and Technology Manuscript Number: PBT-D-23-00298R1. Shedding light about the use of photosensitizers and photodynamic treatments during postharvest of fruit and vegetables: current and future state.
- Pok, Paula Sol. Revisión de 3 trabajos en Food Chemistry, Elsevier. Revisión de 1 manuscrito LWT - Food Science and Technology, Elsevier. Revisión de 1 manuscrito European Journal of Plant Pathology, Springer.
- Szerman, Natalia. Revisión de un manuscrito en Revista "Innovative Food Science & Emerging Technologies. Año 2023.

- Vaudagna, Sergio. Revisor regular de revistas de Elsevier y MDPI.

Integrante de Comités Editoriales y Académicos

- Chamorro, Verónica. Guest Editor for Frontiers Topic: "Endogenous Bioactive Peptides and the Valorization of Meat Products".
- Colletti, Analía. Integrante de la Comisión Curricular de la carrera Ingeniería en Alimentos (Resolución CD CyT N° 030/22), Departamento de Ciencia y Tecnología, Universidad Nacional de Quilmes. Año 2022-actual.
- Denoya, Gabriela. Editora de la sección "Food Innovation" en la revista con referato "Current Food Science and Technology Reports" de la editorial Springer. Año 2023-actual.
- Descalzo, Adriana. Editora RIA, South African Journal of Animal Sciences, Frontiers in Food Science.
- Grigioni, Gabriela. Editor de Sección Tecnología de Productos Pecuarios, de la Revista de la Asociación Argentina de Producción Animal, RAÄ. 2021 - actual.
- Grigioni, Gabriela. Editor invitado Journal Agriculture, special issue Agricultural Meat Products: Processing, Product Quality and Food Safety. https://www.mdpi.com/journal/agriculture/special_issues/6BRRIK90FJ
- Grigioni, Gabriela. Associate Editor for "Product Quality" as specialty section of Journal Frontiers in Animal Science. Abril 2022-2023.
- Mozgovej, Marina. Editora Asociada, Frontiers in Sustainable Food Systems – Agro-Food Safety.
- Pazos, Adriana. Frontiers Topic Editor for "Endogenous Bioactive Peptides and the Valorization of Meat Products". Mayo 2021-actual.
- Pighin, Darío. Investigador Review Editor de revista Frontiers in Animal Science (Sección Product Quality) (Suiza). 2020-actualidad.

- Pighin, Darío. Investigador miembro del Comité Científico de la Revista Internacional Archivos de Zootecnia (España). 2016-actualidad.
- Polenta. Gustavo. Integrante del Comité Científico del “IV Congreso Argentino de Biología y Tecnología Postcosecha” realizado entre el 30 de agosto y el 1 de septiembre de 2023 en la ciudad de La Plata, Argentina.
- Polenta Gustavo. Integrante del Banco de Evaluadores del Congreso CyTAL 2023.
- Vaudagna Sergio R. Director de la Maestría en Tecnología de Alimentos. Facultad Regional Buenos Aires. Universidad Tecnología Nacional. Resolución CS UTN 256/2020 Año 2021-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 R. Integrante del Comité Editorial de la Revista de Investigación Agropecuaria (RIA) editada por INTA. 2019-actual.
- Vaudagna, Sergio. Integrante del Comité Científico del XVIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CYTAL®). 4 al 6 de octubre de 2023. Universidad Católica Argentina. Sede Puerto Madero. Buenos Aires - Argentina
- Vaudagna, Sergio. Coordinador de las Áreas temáticas “Ingeniería de Alimentos” y “Procesamiento y Envasado de Alimentos” del XVIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CYTAL®). 4 al 6 de octubre de 2023. Universidad Católica Argentina. Sede Puerto Madero. Buenos Aires - Argentina

Evaluador de Proyectos Nacionales e Internaciones y Jurado de Premios

- Ambrosi Vanina Evaluadora Técnica de Proyectos FONARSEC (Fondo Argentino Sectorial): Convocatoria “Promoción de la Alimentación saludable y Nutritiva” 2022. Evaluadora experta integrante de las comisiones Ad Hoc. Línea

2. Agencia I+D+i (Agencia nacional de promoción de la Investigación, el Desarrollo Tecnológico y la Innovación). Marzo 2023.

- Cap, Mariana. Evaluadora de un Proyecto de Investigación del Instituto Nacional Agropecuario (INIA) Uruguay. Evaluación proyecto del Área Agroalimentos. 2023.
- Cristos Diego. Evaluador de un Proyecto de Investigación del Instituto Nacional Agropecuario (INIA) Uruguay. Evaluación proyecto del Área Agroalimentos. 2023.
- Cristos Diego. Evaluador de Proyecto de IBK50 Instituto Balseiro 2023
- Descalzo, Adriana: Evaluadora de Proyectos PICT, Proyectos Nacionales INTA, PIP CONICET, Postulantes a becas BIRF.
- Denoya, Gabriela I. Evaluadora de la Comisión de Fisiología y Biología Experimental, FONCYT-CE-2023-11-12 para el FONCYT Año 2023.
- Diaz, Gabriela. Evaluadora de un Proyecto de Investigación del Instituto Nacional Agropecuario (INIA) Uruguay. Evaluación proyecto del Área Agroalimentos. 2023.
- Guidi, Silvina Evaluadora Técnica de Proyectos FONARSEC (Fondo Argentino Sectorial): Convocatoria “Promoción de la Alimentación saludable y Nutritiva” 2022. Evaluadora experto integrante de las comisiones Ad Hoc. Líneas 3 y 5. Agencia I+D+i (Agencia nacional de promoción de la Investigación, el Desarrollo Tecnológico y la Innovación). Marzo 2023.
- Pega, Juan. Miembro de la comisión evaluadora de la convocatoria 2022 de la Agencia Santafesina de Ciencia, Tecnología e Innovación (ASACTEI) - Plan de Excelencia en Investigación Científica de la provincia de Santa Fe (SF PEIC I+D 2022). Miércoles 05 y lunes 10 de abril de 2023.
- Rossetti, Luciana. Evaluadora de un Proyecto de Investigación del Instituto Nacional Agropecuario (INIA) Uruguay. Evaluación proyecto del Área Agroalimentos. 2023.

- Soteras, Trinidad. Evaluadora de un Proyecto de Investigación del Instituto Nacional Agropecuario (INIA) Uruguay. Evaluación proyecto del Área Agroalimentos. 2023.
- Szerman, Natalia. Evaluadora Técnica Proyectos FONARSEC (Fondo Argentino Sectorial): Convocatoria “Promoción de la Alimentación saludable y Nutritiva” 2022. Evaluadora experto integrante de las comisiones Ad Hoc. Línea 2. Agencia I+D+i (Agencia nacional de promoción de la Investigación, el Desarrollo Tecnológico y la Innovación). Marzo 2023
- Vaudagna, Sergio. Evaluador Técnico de Proyectos FONARSEC (Fondo Argentino Sectorial): Convocatoria “Promoción de la Alimentación saludable y Nutritiva” 2022. Evaluador experto integrante de las comisiones Ad Hoc. Líneas 1, 2 y 3. 4 Agencia I+D+i (Agencia nacional de promoción de la Investigación, el Desarrollo Tecnológico y la Innovación). Marzo 2023
- Vaudagna, Sergio. Evaluador del Proyecto E041-2023-03 de la convocatoria Proyectos de Desarrollo Tecnológico 2023. Programa PROCIENCIA y CONCYTEC, Perú. Marzo 2023.
- Vaudagna, Sergio. Coordinador de la evaluación de Proyectos de Investigación del Instituto Nacional Agropecuario (INIA) Uruguay. Evaluación proyecto del Área Agroalimentos. 2023.

Participación en consultorías/asesorías

- Descalzo, Adriana: Integrante de las Matrices de ocho (8) Proyectos Nacionales de INTA.
- Negri, Livia. Coordinadora del Servicio de consultoría para CEPAL en Vigilancia tecnológica para el observatorio de la transformación digital en América Latina y validación de nuevos proyectos emprendedores de jóvenes en agricultura digital en Argentina. En el marco del Proyecto *Facility* UE “Tecnologías Digitales para una Revolución Agropecuaria Sostenible e Inclusiva en los Países en Transición” (Octubre 2022 – abril 2023).



Instituto de **Tecnología de Alimentos**

- Negri, Livia. Consultora en el marco del Programa Argentino Carbono Neutro – Mesa Láctea “Desarrollo de un calculador de huella de carbono para autogestión con su manual de usuario y redacción de un manual de buenas prácticas ambientales para la cadena láctea”. Mayo a noviembre, Equipo INTA – INTI (julio 2022-marzo 2023)
- Pazos, Adriana A. Integrante del Equipo de gestión del Proyecto “Innovaciones tecnológicas aplicadas a la sostenibilidad en agroindustria”. 2023-PE-L04- I088
- Pazos, Adriana. Integrante del Equipo de Gestión de la Red de “Prevención de Pérdidas (Cosecha y Poscosecha) y Desperdicio de Alimentos” Rec.1165
- Polenta, Gustavo. Integrante del Equipo de Gestión de la Red de “Prevención de Pérdidas (Cosecha y Poscosecha) y Desperdicio de Alimentos” Rec.1165
- Polenta, Gustavo. Integrante del Equipo de Gestión del Proyecto “Estrategias de prevención y disminución de las pérdidas y desperdicios de alimentos (PDA). Rescate de alimentos no comercializados y valorización de co-productos”. 2023-PD-L04- I123
- Rizzo, Sergio Integrante de la Matriz del Proyecto Estructural INTA PEI088 "Innovaciones tecnológicas aplicadas a la sostenibilidad en agroindustria". Centro de Investigación de Agroindustria (CIA).
- Szerman, Natalia. Integrante del Equipo de Gestión del Proyecto Estructural INTA I088 "Innovaciones tecnológicas aplicadas a la sostenibilidad en agroindustria".
- Vaudagna, Sergio. Integrante de la Matriz del Proyecto Estructural INTA PEI088 "Innovaciones tecnológicas aplicadas a la sostenibilidad en agroindustria". Centro de Investigación de Agroindustria (CIA).
- Vaudagna, Sergio. Miembro titular en representación de INTA del Comité Coordinador del Memorando de Entendimiento, suscripto entre la Academia China de Ciencias Agrícolas (CAAS), de la República Popular China; y el INTA. Memorando firmado el 19/09/23. Disposición. I-2023-1926-APN-DN#INTA.



Instituto de **Tecnología de Alimentos**

08. CAPACITACIÓN RECIBIDA

8.1. PROFESIONALES

Capacitaciones en el exterior

- Descalzo, Adriana. Visita Técnica al CIAL, CSIC, Madrid, España y Seminario sobre posibles relaciones de investigadores de INTA con los temas del Instituto. Se presentaron tres iniciativas para becas BIRF 2023. Visita Técnica al CIRAD, Montpellier, Francia y presentación de Proyecto conjunto de investigación a la Fondation Agropolis. Abril, 2023
- Langman, Leandro. Curso de introducción al reglamento general de Welfair. Virtual. Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries (IRTA). 27 de septiembre de 2023. Capacitación en el uso de protocolos de evaluación de bienestar animal y actividades asociadas como proceso de incorporación al esquema de certificación de bienestar animal Welfair. Temas específicos: formación y habilitación de auditor Welfair® para los protocolos Welfare Quality en porcino de madres y lechones y porcino de engorde en granja. Formación y habilitación de auditor Welfair® para los protocolos basados en Welfare Quality de porcino en matadero y vacuno en matadero. Octubre-noviembre de 2023.
- Ormando, Paula. Beca BIRF en el exterior por 6 meses, financiada por el banco Interamericano de Desarrollo (P176905-BIRF- DI-2022-2111). Desarrollo de actividades del proyecto Proyecto I121: Diseño de alimentos funcionales y diferenciados, con énfasis en compuestos bioactivos, calidad proteica y micronutrientes. Desempeño biotecnológico del agregado de granos germinados y fortificación con minerales en harinas modificadas para la elaboración de productos panificados (INTA- Argentina) en forma conjunta en con el Proyecto CereKm0 en la Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza- Instituto Agroalimentario IA2 (Universidad de Zaragoza-CITA, España). Septiembre 2023- marzo 2024.
- Soteras, Trinidad. Estancia Doctoral en la Universidad de las Islas Baleares, España. Grupo de Investigación en Ingeniería Química. Directora de estancia: Dra. Valeria Eim Iznardo. Febrero-Mayo 2023. Curso Survey Analysis, Qi Statistics, United Kindom. Analysis of questionnaire/survey data, Clustering,

Correspondence Analysis & Multiple Correspondence Analysis. Modalidad virtual. Octubre a noviembre, 2023.

Capacitaciones en el país

- Bordoni, Antonella. Universidad de Buenos Aires. Curso de posgrado “Actualización de métodos analíticos” en Facultad de Farmacia y Bioquímica, abril a junio 2023 (carga horaria total 45hs). Universidad de Buenos Aires. Curso “Propiedades Nutricionales, Bio y Tecnofuncionales de Cultivos latinoamericanos. Su importancia en el desarrollo de Nuevos Alimentos” en forma online, octubre a diciembre 2023 (carga horaria total 50hs), Universidad nacional de Jujuy. Curso de posgrado “Metodología de la investigación” en Facultad de farmacia y bioquímica (forma online), julio a diciembre de 2023 (carga horaria total 36hs). Universidad de Buenos Aires.
- Colletti, Analia C. Taller: “Ética en la investigación e inteligencia artificial”. Centro Cultural de la Ciencia (C3). Buenos Aires, Argentina. Octubre 2023. Curso de posgrado: “Agronegocio, dieta, poder y malnutrición. Una interpretación desde la Sociología de los Alimentos” (40 hs). Departamento de Cs. Sociales, Universidad Nacional de Quilmes. Mayo-Agosto 2023; Taller "Aulas híbridas: tecnología para potenciar la enseñanza. Uso de nuevo equipamiento de laboratorio". Universidad Nacional de Hurlingham. Marzo 2023. Taller “Inducción a INTA”, CIA-INTA. Marzo 2023.
- Diaz, Gabriela. Aplicaciones del Análisis de High Resolution Melting (HRM). Instituto de Biología Molecular Aplicada. DOCENTE. Dra. Silvina Quintana (PhD Universidad de Buenos Aires). 03/11/2023. 36 h semanales con evaluación final. 16/10/23 al 12/11/23. Curso de Biología Molecular en el estudio de Alimentos. Instituto BMA. Biología Molecular aplicada. 14 de agosto al 10 de septiembre de 2023. Exámenes parciales e integrales. Docente: Dra. Silvina Quintana (PhD Universidad de Buenos Aires). Granos enteros y su relación con la Diabetes-2023 – Fanus. Molecular and Signaling Mechanisms for Neurodevelopmental - 2023- International society for the study of fatty acids. The Value of Live Dietary Microbes: Probiotics, Fermented Foods, and Beyond - 2023 - Institute for the advancement of food and nutrition SCI. Ingredients for a healthier and sustainable future - 2023 – British Nutrition Foundation. A Taste for Change: Sodium Reduction Challenges and Opportunities in Food - 2023 - International

Society For The Study Of Fatty Acids. Can Diet Impact the Gut Microbiome to Support a Healthy Immune Response? - 2023- INTERNATIONAL SOCIETY FOR THE STUDY OF FATTY ACIDS. Live Dietary Microbes in the USDA Branded Food Products Database – 2023 - INTERNATIONAL SOCIETY FOR THE STUDY OF FATTY ACIDS. Formulaci3n de activos por secado por aspersi3n, micro encapsulaci3n – 2023 - Instituto de Tecnologa de los Alimentos (ITA) ; Centro de Investigaci3n de Agroindustria. Evaluaci3n de fenoles vol3tiles polifenoles totales y capacidad antioxidante - 2023 - Instituto de Tecnologa de los Alimentos (ITA) ; Centro de Investigaci3n de Agroindustria.- The Science and Implementation of the Low FODMAP Diet INSTITUTE FOR THE ADVANCEMENT OF FOOD AND NUTRITION SC- Etiquetado general, nutricional y frontal de alimentos- ILSI Mesoam3rica Evento 1.: Etiquetado general, nutricional y frontal de alimentos-Evento 2. Evidencia cientafica del impacto del etiquetado en la salud p3blica- Nutrici3n, inmunidad y microbiota: presente y futuro de los probi3ticos, Sanbroto FACULTAD DE FARMACIA Y BIOQUIMICA; UBA- Optimizing Cognitive Function with Foods, Nutrients, and Dietary Patterns- INSTITUTE FOR THE ADVANCEMENT OF FOOD AND NUTRITION SCI.

- Guberman, Mariela. Curso “Ley Micaela, transversalizar la perspectiva de g3nero para superar violencias y transformar las pr3cticas” en PROCADIS/INTA, mayo a julio 2023 (carga horaria total 20hs). Curso de posgrado “Legislaci3n alimentaria argentina desde un enfoque integral” en Facultad de Farmacia y Bioqu3mica, agosto a septiembre 2023 (carga horaria total 36 h). Universidad de Buenos Aires. Curso “Ley 27709 - Violencias contra ni1as, ni1os y adolescentes. Estrategias de prevenci3n e intervenci3n” en Plataforma Moodle Secretar3a Nacional de Ni1ez, Adolescencia y Familia, diciembre 2023 (carga horaria total 20hs).
- Guidi, Silvina. Aplicaciones del An3lisis de High Resolution Melting (HRM). Instituto de Biolog3a Molecular Aplicada. DOCENTE. Dra. Silvina Quintana (PhD Universidad de Buenos Aires). 03/11/202. 36 h semanales con evaluaci3n final. 16/10/23 al 12/11/23. On-line. Curso: “Ley 27.709 Violencias contra ni1as, ni1os y adolescentes: estrategias de prevenci3n e intervenci3n. Duraci3n total 20 h. Dictado por la Secretar3a Nacional de Ni1ez, adolescencia y Familia. 3/10/23. Ministerio de Desarrollo Social-Argentina. Curso de Biolog3a Molecular en el estudio de Alimentos. Instituto BMA. Biolog3a Molecular aplicada. 14/08 al



10/09/23. DOCENTE. Dra. Silvina Quintana (PhD Universidad de Buenos Aires). El curso apunta a proporcionar una base teórica y práctica sobre la biología molecular aplicada al estudio de los alimentos. Se enfoca en las aplicaciones relevantes para la industria alimentaria y en cómo implementarlas en el laboratorio. **MÓDULO 1: Aspectos Generales de la Biología Molecular en el Laboratorio de Análisis de Alimentos.** Clase 1 Extracción de ADN y ARN. Métodos de extracción manuales semiautomatizados y automatizados, consideraciones técnicas para cada tipo de muestra. Métodos para corroborar la correcta extracción. Clase 2 PCR convencional. Aspectos técnicos de la electroforesis en geles de Agarosa. Tipos de buffer a utilizar. Limitaciones. Clase 3 PCR en tiempo real (qPCR). Bases de la técnica, interpretación de valores de Ct. Métodos de detección en qPCR. Clase 4 Organización del Laboratorio de Biología Molecular y equipamientos básicos. Aspectos Pre-analíticos: Toma y conservación de muestras para estudios moleculares. **MÓDULO 2: Validación de métodos de qPCR desarrollados in-house y verificación de kits comerciales.** Clase 5 Validaciones de métodos in house. Buenas prácticas del Laboratorio de Biología molecular. Diseño de primers. Clase 6 Verificación de Kits comerciales. Clase 7 Troubleshooting en qPCR. **MÓDULO 3: Herramientas moleculares emergentes en análisis de alimentos.** Clase 8 High Resolution Melting. Clase 9 LAMP. Clase 10 PCR digital. **MÓDULO 4: Detección de bacterias y hongos mediante qPCR.** Clase 11 Detección de Salmonella spp, E. coli O157, Legionella spp. Clase 12 Identificación molecular de bacterias por secuenciación de 16S ribosomal. Estudios de resistencia a antimicrobianos. Clase 13 Detección e identificación molecular de hongos por secuenciación de la región. ITS. **MÓDULO 5: RT-qPCR para la detección de virus de ARN.** Clase 14 Aspectos básicos de los ensayos de detección de ARN mediante RT-qPCR. Clase 15 Puesta a punto detallada de la detección del virus de la cabeza amarilla del langostino. Clase 16 Detección de SARS-Cov 2 en superficies. **MÓDULO 6: Detección de ADN de parásitos mediante qPCR.** Clase 17 Generalidades del estudio de parásitos por biología molecular en alimentos. Ejemplos de detección y caracterización de Trichinella spiralis. **MÓDULO 7: Autenticidad genética de alimentos.** Clase 18 Métodos para el estudio de variaciones puntuales en la secuencia del ADN. PCR, RFLP, PCR alelo específica y secuenciación Sanger. Clase 19 Estudios de autenticidad en chacinados, quesos, harina de pescado etc. **MÓDULO 8: Estudios moleculares en matrices vegetales.** Clase 20 Detección de OGMs mediante qPCR. Clase 21 Diagnóstico por RT-qPCR de virosis en Papa, Ajo y Vid. **MÓDULO 9: Ejemplos detallados de aplicación en la**



industria alimentaria. Clase 22 Estudios moleculares en miel y en la industria cervecera. Certificado de aprobación por 30 Horas. On-Line.

Seminario ITA. Formulación de activos por secado por aspersión, microencapsulación y liofilización en laboratorio. Presentación de TEC Instrumental. Fundamentos de secado por aspersión Mini Spray Dryer Büchi. Fundamentos del secado por aspersión. Funcionamiento teórico del equipo Büchi. Micro polvos. Aplicaciones. Fundamentos de encapsulación. Funcionamiento teórico del equipo Büchi. Formación de perlas y cápsula. Aplicaciones. ITA-INTA- Castelar. 20/04/23.

- Langman, Leandro. Conferencia “Trabajando en bienestar animal, pensando en Calidad”. proyecto disciplinario sobre "Estrategias de Innovación para el Bienestar Animal y Producción Sostenible", en colaboración con la “Plataforma de Herramientas de Gestión de la Calidad” y la Gerencia de Formación y Capacitación de INTA. 30 de noviembre de 2023.
- Grigioni, Gabriela. Curso: “Ley Lucio para autoridades del Poder Ejecutivo Nacional. Ministerio de la Mujer, Géneros y Diversidad.” I
- Martinez, Fernanda. “Ley Micaela, transversalizar la perspectiva de género para superar violencias y transformar las prácticas” en PROCADIS/INTA, mayo a julio 2023 (carga horaria total 20hs). Curso de posgrado “Legislación alimentaria argentina desde un enfoque integral” en Facultad de Farmacia y Bioquímica, agosto a septiembre 2023 (carga horaria total 36 h). Universidad de Buenos Aires. Curso “Ley 27709 - Violencias contra niñas, niños y adolescentes. Estrategias de prevención e intervención” en Plataforma Moodle Secretaría Nacional de Niñez, Adolescencia y Familia, diciembre 2023 (carga horaria total 20hs). Ciclo de seminarios “Trabajando en Bienestar Animal, pensando en Calidad”. PROCADIS, INTA. 16, 23 y 30 de noviembre 2023.
- Ormando, Paula. Seminario “Calidad de sus granos. AIT Ingredientes – Chopin”, Francia. Marzo 2023 Curso Cultivo de microorganismos en Biorreactores aplicado al desarrollo de Bioinsumos. Filum Cursos, junio- octubre. 2021. Aspectos Prácticos para congelado de muestras de panificación y Seguridad Alimentaria. Seminario octubre 2023 UADE. Primer simposio de nuevas tecnologías y herramientas para el aseguramiento de la inocuidad y seguridad alimentaria.



Instituto de **Tecnología de Alimentos**

- Pok, Paula Sol. Curso de Postgrado “Ecotoxicología de Sistemas Agrícolas”. 11 al 15 de diciembre 2023. Dictado por: Dra. Mirta L. Menone y Dra. Débora J. Pérez. Facultad de Cs. Agrarias, Universidad Nacional de Mar del Plata. Curso-Taller Internacional "Especies vegetales comestibles con potencial para prevenir y tratar enfermedades infecciosas". 4, 5 y 6 de diciembre 2023, Facultad de Farmacia y Bioquímica de la Universidad de Buenos Aires, Organizado por Red Cyted REDALIM-MIC. - Capacitación “Contaminación con plásticos en suelos hortícolas”. 28 de noviembre 2023. Dictado por Giselle Berenstein y Javier Montserrat (Univ. de General Sarmiento) y Mariel Mitidieri y Martín Barbieri (INTA San Pedro) INTA – EEA San Pedro. - Curso de Postgrado "Introducción a la modelización de sistemas aplicados a toma de decisiones en protección de cultivos". 30 octubre al 17 noviembre 2023. Dictado por: Dr. Chantre, Dr. González-Andújar. Departamento de Agronomía, Universidad Nacional del Sur, Bahía Blanca. - Curso “Ley Micaela para autoridades del Poder Ejecutivo Nacional”. 10 al 15 de agosto 2023. Ministerio de la Mujer, Géneros y Diversidad.
- Szerman, Natalia. Curso a distancia “Introducción al lenguaje R” – 23 de febrero al 23 de marzo de 2023. 40 hs. PROCADIS, INTA.
- Vranic Maria Laura. Curso de posgrado: Tópicos Avanzados en Procesamiento Digital de Imágenes. Profesores: Dr. Claudio Delrieux y Dr. Edgardo Comas realizado en la Facultad Regional Buenos Aires de la UTN. 60 horas. Calificación: 10 (diez). 28/08/2023 al 17/10/2023. Curso de posgrado: Aprendizaje Profundo Avanzado Basado en Redes Neuronales para Aplicaciones en Ingeniería. Profesores a cargo: Dr. Juan Vorobioff y Dr. Chairez realizado en la Facultad Regional Buenos Aires de la UTN. 60 horas. 24/08/2023 al 30/11/2023. Curso de posgrado: Taller de Matlab y Python aplicados a la Investigación científica, profesores responsables: Doctores Pablo Ristori y Juan Vorobioff, en la Facultad Regional Buenos Aires de la UTN. 10 horas. Calificación: Aprobado sobresaliente. 7 al 21 /06 /2023 Capacitación Nueva reglamentación sobre Celiacía. Capacitación on line, Agencia Santafesina de Seguridad Alimentaria. 12/05/2023. Webinar: Consumo de edulcorantes y riesgos para la salud. Organizado por el Centro Tecnológico Industria Agroalimentaria (AINIA), España. 30/06/2023 Webinar por el Día de la Inocuidad Alimentaria "Las normas alimentarias, salvan vidas". Organizada por la Comisión Argentina de Inocuidad Alimentaria (CAIA), perteneciente a la División Alimentos, Medicamentos y

Cosméticos (DAMyC) de la Asociación Argentina de Microbiología (AAM). Ciudad Autónoma de Buenos Aires. 08/06/2023. Webinar: Affidia Journal's webinar Mycotoxins risk, an update . 25/05/2023. Webinar: Alérgenos en la industria alimentaria y su impacto en la salud del consumidor. Marketing NeoGEN LATAM. 20./04/2023.

8.2. APOYO/TÉCNICO

- Leiton, Héctor Rafael. Ciclo de seminarios “Trabajando en Bienestar Animal, pensando en Calidad”. PROCADIS, INTA. 16, 23 y 30 de noviembre 2023.
- Maitia, Carolina Soledad. “Taller sobre Valorización Territorial: debate de conceptos y aplicación a casos locales” 15 y 16 de junio 2023.

09. RECURSOS HUMANOS.

9.1. DOTACIÓN ACTUAL (APOYO, TÉCNICO Y PROFESIONAL)

Listado del personal de planta permanente (PP) y no permanente (PNP) durante 2024 del Instituto Tecnología de Alimentos

LEGAJO	APELLIDO Y NOMBRE	SIT.REV.	LEGAJO	APELLIDO Y NOMBRE	SIT.REV.
12792	BENEDETTI PATRICIA	PP	20581	MORENO KARINA	PP
14537	ROJAS FELIPE	PP	20659	DENOYA GABRIELA	PP
15425	VRANIC MARIA LAURA	PP	21187	CAP MARIANA	PP
15813	BARRETO CECILIA	PP	21594	CRISTOS DIEGO	PP
16136	PAZOS ADRIANA	PP	21620	PESQUERO NATALIA	PP
16369	GRIGIONI GABRIELA	PP	21730	PASCHETTA FERNANDA	PP
16420	DESCALZO ADRIANA	PP	21731	CHAMORRO VERONICA	PP
16439	POLENTA GUSTAVO	PP	21733	CUNZOLO SEBASTIAN ABEL	PP
16445	GUIDI SILVINA	PP	21735	AMBROSI VANINA	PP



16447	VAUDAGNA SERGIO	PP	21737	RIZZO SERGIO	PP
16726	ROSSETTI LUCIANA	PP	22053	VIÑAS MARIA ISABEL	PP
16845	MAITIA CAROLINA	PP	22183	MICHELENA MARÍA LAURA	PP
16991	MOZGOVOJ MARINA	PP	22852	DIAZ GABRIELA	PP
16996	SZERMAN NATALIA	PP	22855	LEITON HÉCTOR RAFAEL	PP
17055	SANOW LUIS CLAUDIO	PP	23736	GALEANO FABIANA SOLANGE	PNP
17056	ROJAS JUAN MANUEL	PP	23788	GALLARDO GABRIELA LAURA	PP
17361	ROJAS DANTE	PP	23878	COLLETTI ANALIA	PP
17465	LAGMAN LEANDRO	PP	23969	NICOLA TATIANA VANESA	PNP
17568	ORMANDO PAULA	PP	23973	VACA YAMEL AYELEN	PNP
17869	PIGHIN DARIO	PP	24300	POK PAULA SOL	PP
18194	CANTEROS MARÍA	PP	22569	MARTINEZ FERNANDA	PNP
19389	MILLAN MARTINIENA SUSELI	PP	24524	DE MENDONÇA CAMILA	PNP
19400	GONZALEZ CINTIA	PP			
19403	ROCHA VERONICA	PP			
19446	RUIZ MARIA JUANA	PP			
19449	CODONI JUAN MANUEL	PP			
19450	FERNANDEZ DIEGO	PP			
19451	CASTRO ALBA	PP			
19481	COPPOLA ROBERTO	PP			

BECARIOS INTA / CONTRATOS 187 INTA

N°	AGENTE	ESTADO	SECTOR
1	MORA MARIN SANDRA JOHANNA	Becaria de Formación INTA	Área Protección Alimentos



2	BORDONI ANTONELLA	Becaria de Formación BIRF	Área Bioquímica y Nutrición
---	-------------------	---------------------------	-----------------------------

PERSONAL EXTRA INTA FUNDACION ARGENINTA / CONICET

N°	AGENTE	ESTADO	SECTOR
1	FRYDMAN CAMILA AYELEN	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
3	VASQUEZ MAZO PRISCILLA	Becaria Posdoctoral Beca Cofinanciada INTA- CONICET	Área Bioquímica y Nutrición
4	REY MARIA DE LOS ANGELES	Becaria Posdoctoral CONICET	Área Procesamiento y Análisis Físicos y Sensoriales de Alimentos
5	LEOTTA GERARDO	Investigador Independiente CONICET	Área Protección de Alimentos
6	PEGA JUAN	Investigador Adjunto CONICET	Área Bioquímica y Nutrición
7	VEGGETTI MARIELA	Personal de Apoyo (CPA) CONICET	Área Bioquímica y Nutrición
8	COZZARIN MARIA EUGENIA	Personal de Apoyo (CPA) CONICET	Área Bioquímica y Nutrición



9	FERNANDEZ CORUJO VICTORIA	Personal de Apoyo (CPA) 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	POK PAULA SOL	Grupo Profesional PP	Área Protección de Alimentos
2	MARTINEZ FERNANDA	Grupo Profesional PNP	Área Procesamiento y Análisis Físicos y Sensoriales de Alimentos
3	DE MENDONÇA CAMILA	Grupo Profesional PNP	Área Bioquímica y Nutrición
4	MORA MARIN SANDRA JOHANNA	Becaria de Formación INTA	Área Protección Alimentos

9.2.1.2. Bajas

N°	AGENTE	ESTADO	SECTOR
1	ROJAS SUSANA	Jubilación	Área Protección de Alimentos
2	CALDERON VILLMA	Jubilación	Área Bioquímica y Nutrición
3	NEGRI LIVIA	Cambio de Unidad de Asiento de Trabajo	Área Procesamiento y Análisis Físicos y Sensoriales de Alimentos
4	MOLAS MARILINA	Cambio de Unidad de Asiento de Trabajo	Área Procesamiento y Análisis Físicos y Sensoriales de Alimentos
5	BELLO ALEXIS	Renuncia a INTA	Staff Dirección ITA
6	GODOY MARIA FERNANDA	Renuncia a INTA	Área Bioquímica y Nutrición
7	SOTERAS TRINIDAD	Cambio de Unidad de Asiento de Trabajo	Área Procesamiento y Análisis Físicos y Sensoriales de Alimentos
8	PEREZ CAROLINA	Renuncia a INTA	Área Bioquímica y Nutrición
9	FERNANDEZ MARIANO	Cambio de Unidad de Asiento de Trabajo	Área Protección de Alimentos

9.2.2. EXTRA INTA

9.2.2.1. Incorporaciones

N°	AGENTE	ESTADO	SECTOR
1	REY MARIA DE LOS ANGELES	Becaria Posdoctoral CONICET	Área Procesamiento y Análisis Físicos y Sensoriales de Alimentos

2	COZZARIN MARIA EUGENIA	Personal de Apoyo (CPA) CONICET	Área Bioquímica y Nutrición
3	FERNANDEZ CORUJO VICTORIA	Personal de Apoyo (CPA) CONICET	Área Protección de Alimentos

10. PREMIOS, RECONOCIMIENTOS, CERTIFICACIONES

11. OTRAS ACTIVIDADES RELEVANTES.

11.1. NOTICIAS WEB ITA

11.2. ORGANIZACIÓN Y PARTICIPACIÓN EN EVENTOS

Organización de Eventos, Reuniones, Talleres

- Ambrosi, Vanina. Organización de “Sextas Jornadas de Actualización Técnica (JAT 2023) ITA-INTA y Evento Festejo 50 Aniversario del Instituto Tecnología de Alimentos. 8, 9 y 10 de noviembre 2023, modalidad presencial. Buenos Aires, Argentina. Comisión de organización de Seminarios y Capacitaciones (CoSyC).
- Cap, Mariana. Organización de “Sextas Jornadas de Actualización Técnica (JAT 2023) ITA-INTA y Evento Festejo 50 Aniversario del Instituto Tecnología de Alimentos. 8, 9 y 10 de noviembre 2023, modalidad presencial. Buenos Aires, Argentina. Comisión de organización de Seminarios y Capacitaciones (CoSyC).
- Colletti, Analia. Organización de “Sextas Jornadas de Actualización Técnica (JAT 2023) ITA-INTA y Evento Festejo 50 Aniversario del Instituto Tecnología de Alimentos. 8, 9 y 10 de noviembre 2023, modalidad presencial. Buenos Aires, Argentina. Comisión de organización de Seminarios y Capacitaciones (CoSyC).



- Colletti, Analia. Organización de “V Jornadas de Investigadores e Investigadoras en Formación en Ciencia y Tecnología”. Departamento de Ciencia y Tecnología, Universidad Nacional de Quilmes (Res. CD CyT N°:22/23). 28 y 29 de septiembre 2023, modalidad presencial. Buenos Aires, Argentina.
- Denoya, Gabriela. Coordinadora de sesión oral. Área temática “Ingeniería de Alimentos”. XVIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CyTAL). Universidad Católica Argentina, 5 de octubre de 2023 Buenos Aires, Argentina. Formato presencial.
- Descalzo, Adriana. Organización de Talleres de trabajo del Programa Nacional de Valor Agregado Agroindustria y Bioenergía en los CR de Salta Jujuy; CR Santa Fe, CR Entre Ríos y CR Mendoza San Juan.
- Gonzalez, Cintia. Organización de “Sextas Jornadas de Actualización Técnica (JAT 2023) ITA-INTA y Evento Festejo 50 Aniversario del Instituto Tecnología de Alimentos. 8, 9 y 10 de noviembre 2023, modalidad presencial. Buenos Aires, Argentina. Comisión de organización de Seminarios y Capacitaciones (CoSyC).
- Grigioni, Gabriela. Organización de la Sección Tecnología de Productos Pecuarios del Congreso Argentina de Producción Animal de la Asociación Argentina de Producción Animal.
- Maitia, Carolina. Organización de “Sextas Jornadas de Actualización Técnica (JAT 2023) ITA-INTA y Evento Festejo 50 Aniversario del Instituto Tecnología de Alimentos. 8, 9 y 10 de noviembre 2023, modalidad presencial. Buenos Aires, Argentina. Comisión de organización de Seminarios y Capacitaciones (CoSyC).
- Michelena, María Laura. Organización de “Sextas Jornadas de Actualización Técnica (JAT 2023) ITA-INTA y Evento Festejo 50 Aniversario del Instituto Tecnología de Alimentos. 8, 9 y 10 de noviembre 2023, modalidad presencial. Buenos Aires, Argentina. Comisión de organización de Seminarios y Capacitaciones (CoSyC).



Instituto de **Tecnología de Alimentos**

- Soteras, Trinidad; Leiton, Héctor Rafael; Maitia, Carolina S. Curso teórico-práctico de capacitación en Análisis Sensorial de Carne Vacuna para frigoríficos del Consorcio ABC.
- Vaudagna, Sergio. Organización de “Sextas Jornadas de Actualización Técnica (JAT 2023) ITA-INTA y Evento Festejo 50 Aniversario del Instituto Tecnología de Alimentos. 8, 9 y 10 de noviembre 2023, modalidad presencial. Buenos Aires, Argentina. Comisión de organización de Seminarios y Capacitaciones (CoSyC).
- Vaudagna, Sergio. Organización del XVIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CYTAL®). Integrante de la Comisión Directiva de AATA Central y Miembro del Comité Científico. 4 al 6 de octubre de 2023. Universidad Católica Argentina. Sede Puerto Madero. Buenos Aires. Argentina
- Vaudagna, Sergio. Coordinador del “V Simposio de Innovación en Industrias Alimentarias” del XVIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CYTAL®). 4 al 6 de octubre de 2023. Universidad Católica Argentina. Sede Puerto Madero. Buenos Aires – Argentina
- Vaudagna, Sergio. Coordinador de las “Primeras Jornadas Académicas Sobre Alimentos de la Universidad Nacional de Hurlingham (UNAHUR)”. 27 y 28 de Noviembre 2023. Auditorio de la UNAHUR.
- Vaudagna, Sergio. Miembro del Comité de Organización la IV Jornada de Alimentos. Identidad digital de los productos. Herramienta de gestión para reducir pérdidas y desperdicios. Impresión 3D en alimentos. Organizado por Red Alimentaria, GS1 y Tecno Fidta. Lugar: Fundación Barceló, CABA. 18/08/2023.
- Veggetti, Mariela. Organización de “Sextas Jornadas de Actualización Técnica (JAT 2023) ITA-INTA y Evento Festejo 50 Aniversario del Instituto Tecnología de Alimentos. 8, 9 y 10 de noviembre 2023, modalidad presencial. Buenos Aires, Argentina. Comisión de organización de Seminarios y Capacitaciones (CoSyC).

Participación en Eventos, Reuniones, Talleres



- Bordoni, Antonella. Tecnologías combinadas para la obtención de una bebida fermentada a base de quinoa y frutas. VI Jornadas de Actualización Técnica (JAT) ITA-INTA. Noviembre 2023. Buenos Aires, Argentina. Formato presencial. Disertante.
- Cap, Mariana. Plataforma de nanoanticuerpos VHH para el control y detección de *Campylobacter* spp y *Salmonella* spp. VI Jornadas de Actualización Técnica (JAT) ITA-INTA. Noviembre 2023. Buenos Aires, Argentina. Formato presencial. Disertante.
- Colletti, Analía. Asistencia al “VII Congreso Argentino de Impresión 3D”. Usina del Arte. Fecha: 30 de noviembre y 1 de diciembre 2023. Modalidad presencial. Buenos Aires, Argentina.
- Colletti, Analía. Tecnologías emergentes 4.0 para el desarrollo y procesamiento de alimentos trabajo. VI Jornadas de Actualización Técnica (JAT) ITA-INTA. Noviembre 2023. Buenos Aires, Argentina. Formato presencial. Disertante.
- Colletti, Analía. Aplicación de tecnologías emergentes 4.0 para el desarrollo y procesamiento de alimentos. Primeras Jornadas Académicas en Tecnología de los Alimentos. Universidad Nacional de Hurlingham. 27 y 28 de Noviembre 2023. Auditorio de la UNAHUR. Hurlingham, Argentina. Formato presencial. Disertante.
- Colletti, Analía. Formulación de alimentos mediante impresión 3D. Seminario Soluciones en impresión 3D para el agro: productos y experiencias. INTA-PROCADIS y Programa INTA AgTech. Octubre 2023. Buenos Aires, Argentina. Formato virtual. Disertante.
- Chamorro, Verónica. Estudio de proteínas de insectos como potencial uso en alimentación. VI Jornadas de Actualización Técnica (JAT) ITA-INTA. Noviembre 2023. Buenos Aires, Argentina. Formato presencial. Disertante.
- Cristos, Diego. Optimización de la metodología para la detección de glifosato en matrices cárnicas. VI Jornadas de Actualización Técnica (JAT) ITA-INTA. Noviembre 2023. Buenos Aires, Argentina. Formato presencial. Disertante.



- Cunzolo, Sebastián. Estudio y caracterización de carne de búfalo. VI Jornadas de Actualización Técnica (JAT) ITA-INTA. Noviembre 2023. Buenos Aires, Argentina. Formato presencial. Disertante.
- Denoya, Gabriela. Aplicaciones de la tecnología de Altas Presiones Hidrostáticas en productos vegetales. Primeras Jornadas Académicas en Tecnología de los Alimentos. Universidad Nacional de Hurlingham. 27 y 28 de Noviembre 2023. Buenos Aires, Argentina. Formato presencial. Disertante.
- Denoya, Gabriela. Efecto de la aplicación de plasma frío en la preservación de la calidad de manzanas mínimamente procesadas. VI Jornadas de Actualización Técnica (JAT) ITA-INTA. Noviembre 2023. Buenos Aires, Argentina. Formato presencial. Disertante.
- Díaz, Gabriela. Lácteo fermentado con agregado de bioactivo nanoencapsulado. VI Jornadas de Actualización Técnica (JAT) ITA-INTA. Noviembre 2023. Buenos Aires, Argentina. Formato presencial. Disertante.
- Fernández, Mariano. Avances en línea de trabajo de análisis químicos y microbiológicos de agua: servicios e investigación. VI Jornadas de Actualización Técnica (JAT) ITA-INTA. Noviembre 2023. Buenos Aires, Argentina. Formato presencial. Disertante.
- Frydman, Camila. Detección de virus entéricos en moluscos bivalvos de la zona de golfo nuevo, Chubut, Argentina. VI Jornadas de Actualización Técnica (JAT) ITA-INTA. Noviembre 2023. Buenos Aires, Argentina. Formato presencial. Disertante.
- Galeano, Fabiana S. Descripción de la metodología de concentración de virus entéricos en aguas. VI Jornadas de Actualización Técnica (JAT) ITA-INTA. Noviembre 2023. Buenos Aires, Argentina. Formato presencial. Disertante.
- Gallardo, Gabriela. Micro y nano encapsulación de compuestos activos para el desarrollo de alimentos funcionales. VI Jornadas de Actualización Técnica (JAT) ITA-INTA. Noviembre 2023. Buenos Aires, Argentina. Formato presencial. Disertante.

- Grigioni, Gabriela. Participación en el Congreso Argentina de Producción Animal de la Asociación Argentina de Producción Animal. Pergamino, 2023.
- Grigioni, Gabriela. Exploring the attitudes and concerns of meat consumers: Argentina as a case study. 2nd -global Summit on Food Science and Technology. Marzo 2023. Roma, Italia. Formato presencial. Disertante.
- Grigioni, Gabriela. Explorando las actitudes y preocupaciones de los consumidores de carne en Argentina. Seminario Interno ITA-INTA. 21 junio 2023. Buenos Aires, Argentina. Formato presencial. Disertante.
- Grigioni, Gabriela. Carne de llama (*Lama glama*): Caracterización y agregado de valor. VI Jornadas de Actualización Técnica (JAT) ITA-INTA. Noviembre 2023. Buenos Aires, Argentina. Formato presencial. Disertante.
- Guberman, Mariela. Caracterización sensorial e instrumental de un snack deshidratado de carambola. Seminario organizado por el Departamento de Sanidad. Nutrición, Bromatología y Toxicología de la Facultad de Farmacia y Bioquímica de la Universidad de Buenos Aires. 23 de Octubre 2023. Buenos Aires, Argentina. Formato virtual. Disertante.
- Guberman, Mariela. Caracterización sensorial e instrumental de un snack deshidratado de carambola. VI Jornadas de Actualización Técnica (JAT) ITA-INTA. Noviembre 2023. Buenos Aires, Argentina. Formato presencial. Disertante.
- Guidi, Silvina. Alimentos auténticos. ¿Podemos demostrarlo? VI Jornadas de Actualización Técnica (JAT) ITA-INTA. Noviembre 2023. Buenos Aires, Argentina. Formato presencial. Disertante.
- Martínez, Fernanda. Obtención de hidrolizados de librillo bovino y estudio de su capacidad antioxidante. VI Jornadas de Actualización Técnica (JAT) ITA-INTA. Noviembre 2023. Buenos Aires, Argentina. Formato presencial. Disertante.
- Maitia, Carolina. Identificación y caracterización de productos con identidad territorial. VI Jornadas de Actualización Técnica (JAT) ITA-INTA. Noviembre 2023. Buenos Aires, Argentina. Formato presencial. Disertante.



- Montenegro, Luciano. Mejora nutricional de pacú a través de la dieta. VI Jornadas de Actualización Técnica (JAT) ITA-INTA. Noviembre 2023. Buenos Aires, Argentina. Formato presencial. Disertante.
- Mozgovej, Marina. Prevalencia de virus entéricos en aguas residuales y superficiales de la provincia de Buenos Aires. VI Jornadas de Actualización Técnica (JAT) ITA-INTA. Noviembre 2023. Buenos Aires, Argentina. Formato presencial. Disertante.
- Negri, Livia. Evento lanzamiento versión final de app LECHECK y curso de e-learning. Evento híbrido en el Ministerio de Agricultura y Ganadería de Costa Rica, San Jose, Costa Rica.
<https://www.youtube.com/watch?v=G4PHP5j1WuE&t=1782s>.
- Negri, Livia. Validación APP Lecheck para lechería climáticamente inteligente, Una aproximación para Colombia. Youtube: <https://www.youtube.com/watch?v=GmGc6leTjwU>. 19-09. 60 asistentes. Organizado por AGROSAVIA.
- Negri, L. 2023. Lecheck.app: Impulsando la Sostenibilidad y el Aseguramiento de Calidad en la Producción Lechera frente al Cambio Climático en el Segundo Simposio de Nuevas Tecnologías y Herramientas para el Aseguramiento de la Inocuidad y Seguridad Alimentaria. 15 de septiembre. https://www.youtube.com/watch?v=xuidNOGzV_k
- Negri, L y Aimar V. 2023. Taller virtual de validación de la app Lecheck para integrantes de la Federación Centroamericana de Leche. 30 de agosto. 15 asistentes.
- Negri, L. 2023. Avances del proyecto “Agtech para Lechería Climáticamente Inteligente 2022-2023” en el XVIII Taller de Seguimiento Técnico Anual de Proyectos, Madrid, España. Del 5 al 7 de junio.
- Negri, L. 2023. “Segundo taller de seguimiento del proyecto AgTech para Lechería Climáticamente Inteligente y Taller de cierre de la validación de las herramientas digitales”. República Dominicana del 19 al 21 de abril.

- Negri, L. 2023. Taller de validación de herramientas digitales. Sesión de bienvenida. Organizado por INTA, CEPAL, RIDAG. 15 asistentes. 23 de febrero, 2023.
- Negri, L. 2023. Webinar “Mujeres en la Ciencia: Perspectivas Latinoamericanas”. Webinar, FONTAGRO. Disponible en: <https://youtube.com/live/czbUtN1Qxeo?feature=share>. 65 asistentes.
- Negri, L. 2023. “Acciones de AgTech de INTA Argentina” en “Curso Validación y marketing de tecnologías digitales Chile” org. Por CEPAL, INIA Chile e IRTA Cataluña, 17 asistentes.
- Negri, L. Desarrollo de una app para lograr establecimientos lecheros climaticamente inteligentes. VI Jornadas de Actualización Técnica (JAT) ITA-INTA. Noviembre 2023. Buenos Aires, Argentina. Formato presencial. Disertante.
- Pazos, Adriana. Uso de proteínas alternativas en la formulación de alimentos. VI Jornadas de Actualización Técnica (JAT) ITA-INTA. Noviembre 2023. Buenos Aires, Argentina. Formato presencial. Disertante.
- Pega, Juan. Estudios de composición nutricional en carne bovina. VI Jornadas de Actualización Técnica (JAT) ITA-INTA. Noviembre 2023. Buenos Aires, Argentina. Formato presencial. Disertante.
- Pesquero, Natlia. Presencia de micotoxinas en jugos a base de manzana. VI Jornadas de Actualización Técnica (JAT) ITA-INTA. Noviembre 2023. Buenos Aires, Argentina. Formato presencial. Disertante.
- Pighin, Darío. Aspectos bioquímicos y de calidad de carne relacionados con la inclusión de un subproducto agroindustrial -burlanda- en producción bovina. VI Jornadas de Actualización Técnica (JAT) ITA-INTA. Noviembre 2023. Buenos Aires, Argentina. Formato presencial. Disertante.
- Polenta, Gustavo. Consulta conjunta ad hoc FAO/OMS de expertos sobre evaluación del riesgo de alérgenos alimentarios. VI Jornadas de Actualización Técnica (JAT) ITA-INTA. Noviembre 2023. Buenos Aires, Argentina. Formato presencial. Disertante.

- Rizzo, Sergio. Snack de queso funcional deshidratado, con provitamina A y vitamina E. VI Jornadas de Actualización Técnica (JAT) ITA-INTA. Noviembre 2023. Buenos Aires, Argentina. Formato presencial. Disertante.
- Rossetti, Luciana. Desarrollo de un prototipo de alimento de tipo funcional conteniendo IgY naturales de huevo de gallina para prevenir diarreas por diferentes agentes infecciosos. VI Jornadas de Actualización Técnica (JAT) ITA-INTA. Noviembre 2023. Buenos Aires, Argentina. Formato presencial. Disertante.
- Soteras, Trinidad. Desarrollo de un producto blend cárnico-vegetal. VI Jornadas de Actualización Técnica (JAT) ITA-INTA. Noviembre 2023. Buenos Aires, Argentina. Formato presencial. Disertante.
- Soteras, Trinidad. Nociones de Análisis Sensorial en Alimentos. Visita de Alumnos del INET. 28 de noviembre, 2023.
- Soteras, Trinidad. Seminario formato híbrido: "Del Laboratorio a la mesa: nuevos ingredientes para el desarrollo de alimentos innovadores" Universidad Nacional de Río Negro y Universidad Católica Argentina. 18 de octubre, 2023. Disertante.
- Szerman, Natalia. Adición de sales y papaína para el desarrollo de productos cárnicos diferenciados con bajo contenido de sodio cocidos sous vide. VI Jornadas de Actualización Técnica (JAT) ITA-INTA. Noviembre 2023. Buenos Aires, Argentina. Formato presencial. Disertante.
- Vaudagna, Sergio. Participación en el XVIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CYTAL®). 4 al 6 de octubre de 2023. Universidad Católica Argentina. Sede Puerto Madero. Buenos Aires – Argentina
- Vaudagna, Sergio. Participación en la IV Jornada de Alimentos. Aplicación de tecnologías digitales para la industria de alimentos 4.0: gestión de datos y herramientas para la preservación de alimentos y bebidas. Organizado por Red Alimentaria, GS1y Tecno Fidta. Lugar: Fundación Barceló, CABA. 18/08/2023.
- Vaudagna, Sergio. Preservación de productos cárnicos mediante nuevas tecnologías Primeras Jornadas Académicas en Tecnología de los Alimentos de

la Universidad Nacional de Hurlingham. 27 y 28 de Noviembre 2023. Auditorio de la UNAHUR. Hurlingham, Argentina. Formato presencial. Disertante.

- Vaudagna, Sergio. Nuevas tecnologías de transformación y preservación de alimentos. Cuartas Jornadas de Tecnologías Químicas. 30 y 31 de Octubre 2023. Facultad Regional Buenos Aires. Universidad Tecnológica Nacional. Formato presencial. Conferencista.
- Vasquez, Priscilla. Aplicación de herramientas bioinformáticas para el estudio de compuestos bioactivos. VI Jornadas de Actualización Técnica (JAT) ITA-INTA. Noviembre 2023. Buenos Aires, Argentina. Formato presencial. Disertante.
- Veggetti, Mariela I. Cultivos celulares como herramienta in vitro para evaluar la biodisponibilidad de compuestos de interés en matrices alimentarias. VI Jornadas de Actualización Técnica (JAT) ITA-INTA. Noviembre 2023. Buenos Aires, Argentina. Formato presencial. Disertante.
- Vranic, Maria Laura. Participación como expositora en XVIII Congreso Tecnología en la Educación & Educación en Tecnología. Trabajo Final de asignatura estadística con uso de Infostat como herramienta didáctica. Universidad Nacional de Hurlingham. 15/06/2023.
- Vranic, Maria Laura. Efecto de la goma xántica sobre la pérdida de peso en recubrimientos a base de alginato de sodio para huevos frescos de gallina. VI Jornadas de Actualización Técnica (JAT) ITA-INTA. Noviembre 2023. Buenos Aires, Argentina. Formato presencial. Disertante.
- Vranic, Maria Laura. Nuestras experiencias en la verificación del método de determinación de nitritos en agua potable Ciclo de actualización profesional 2023. VIII Jornada de actualización en Ingeniería en Alimentos. Jornada de Metrología UNLu - Noviembre 2023. Disertante.
- Vranic, Maria Laura. Asistencia a la IV Jornada de Alimentos. Aplicación de tecnologías digitales para la industria de alimentos 4.0; gestión de datos y herramientas para la preservación de alimentos. Irradiación gamma: prevención de ETA, extensión de vida comercial y reducción de costos. 18 de Agosto Fundación Barceló.

- Vranic Maria Laura participación en el XVIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Innovación, Sustentabilidad y Productividad en la transformación del Sistema alimentario. Buenos Aires, Argentina. 04 al 06/10/2023.

11.4. PRODUCTOS PATENTADOS

11.5. SERVICIOS TÉCNICOS ESPECIALIZADOS .

Cuantificación de aminoácidos

- Muestra Stamina y solución F. Empresa Indrasa S.A. Biotecnología. Marzo 2023.
- Muestra fertilizante líquido Walter Londero. Abril 2023.
- Muestras harina de quinoa. Tesis doctoral becaria Antonella Bordoni. Julio 2023.
- Muestras harina de quinoa. Tesis doctoral becaria Antonella Bordoni. Agosto 2023.
- Muestras sustituto de yogurt vainilla y frutilla. Empresa B-Life. Agosto 2023.
- Muestras Burger Mix. Empresa B-Life. Septiembre 2023.
- Muestras Burger Mix y Freechese. Empresa B-Life. Diciembre 2023.
- Muestras de microalgas. Centro de Recursos Naturales Renovables de la Zona Semiárida - CERZOS (CONICET/UNS). Diciembre 2023.

Análisis de vitaminas liposolubles y compuestos antioxidantes en alimentos

- Carne de cerdo, Porfenc SA.
- Carne de cerdo, Facultad de Agronomía, Universidad de Buenos Aires.
- Carne Aviar (pollo), Porfenc S.A.
- Empresa: Frigorífico RIOPLATENSE S.A.I.C.I.F. Determinación de parámetros de oxidación en carne bovina.
- Empresa: Frigorífico RIOPLATENSE S.A.I.C.I.F. Determinación de parámetros de oxidación en carne aviar.

Análisis de vitaminas C



- Muestra de leche fermentada y liposomas, LipoTech S.A.
- Muestra de leche fermentada, Danone S.A.

Análisis de oxidación lipídica en alimentos

- Carne de cerdo, Porfenc SA.
- Carne Aviar (pollo), Porfenc S.A.
- Carne vacuna. Indunor S.A.
- Carne de pollo. Indunor S.A.
- Empresa: Frigorífico RIOPLATENSE S.A.I.C.I.F. Determinación de parámetros de oxidación en carne bovina.
- Empresa: Frigorífico RIOPLATENSE S.A.I.C.I.F. Determinación de parámetros de oxidación en carne aviar

Análisis de calidad fisicoquímica de carne

- Ensayos rutinarios y/o experimentales. Introducir mejoras técnicas en procesos o productos: producción animal-porcina.
- Ensayos empresa Indunor S.A. Calidad de carne bovina y aviar.

Detección de virus en alimentos

- Detección de virus en frutos finos.
- Rocío del Sur
- Citromax

Análisis de contaminantes biológicos en alimentos

- Citromax SRL
- Pampa Trade SA
- Food Control SA
- Sealed Air

Análisis de micotoxinas en alimentos y piensos

- Agrofarm SA

Análisis de ionoforos en alimentos y piensos

- Elanco SA

Análisis de fitosanitarios en alimentos y matrices ambientales

- Comisión Reguladora del Río Uruguay (CARU).
- Productores Agropecuarios

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

- Envirolife SA
- Campo Limpio

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).

12. EQUIPAMIENTO y MEJORAS.

Durante el año 2023 en el ITA se adquirieron los siguientes equipos financiados por INTA (fondos fuente 12)

- Medidor Brix y Acidez
- Refractómetro
- Equipo Homogeneizador tipo Ultraturrax
- Microscopio Invertido
- Equipo de Audio para Auditorio ITA
- Notebook con Placa Dedicada

Además, durante el año 2023 se adquirieron los siguientes equipos financiados con fondos de servicios estratégicos a terceros, administrados por la Delegación Castelar de Fundación ArgenINTA.

- Centrifuga refrigerada,
- Equipo generador de ozono
- Medidor de ozono disuelto

A su vez, durante 2023 se adquirió el siguiente equipo con fondos de proyectos PIP CONICET, PICT 2021 y PICT Tipo II Salto Institucional.

- Equipo de ultrasonido, sonotrodo, celda para tratamiento de líquidos, sistema de refrigeración y cabina de insonorización.
- Selladora de bandejas plásticas
- Cortadora de alimentos

Además, en el año 2023 se realizaron las siguientes mejoras a nivel edilicio:

- Cambio de membrana y desplazamiento de descarga de agua en cuarto de cultivo y baño/vestuario de hombres del sector laboratorios.
- Mejoras en el auditorio del ITA (cambio de cortinas, acondicionamiento de iluminación)
- Reemplazo de vidrios y claraboyas destruidos durante el temporal de diciembre 2023
- Modificación de muebles cuarto HPLC MSMS

13. ADMINISTRACION GRUPO INTA.

13.1 FUNDACION ARGENINTA



Instituto de **Tecnología de Alimentos**

FUNDACION ARGENINTA - DELEGACION CNIA			
AÑO 2023 - INGRESOS Y EGRESOS			
INSTITUTO TECNOLOGIA DE ALIMENTOS			
(Pesos Argentinos)			
	INGRESOS	EGRESOS	
CONVENIOS	6.857.697,50	5.281.845,93	
SERVICIOS	36.694.983,00	35.384.144,01	
TOTALES	43.552.680,50	40.665.989,94	
DETALLE			
CONVENIOS (CVT-CAT-I+D-STE-CONTRATOS Y OTROS)			
1	ITA IPCVA	550.000,00	27.500,00
2	ITA CAT UTN	319.680,00	319.680,00
3	TA CAT 28285 MAESTRIA FRBA-UTN	588.000,00	366.660,00
4	ITA CAT NESTLE SA	483.235,00	0,00
5	ITA CAT PROSAIA	1.644.750,00	1.529.617,50
9	ITA CAT RIZOBACTER	3.272.032,50	3.038.388,4
SERVICIOS			
1	ITA ANALISIS FISICOS	100.000,00	72.999,27
2	ITA BIOQUIMICA SERVICIOS	1.098.070,00	599.120,75

3	ITA DIRECCION ITA	5.210.846,00	5.253.088,64
4	ITA INOCUIDAD	23.061.272,00	22.307.913,30
5	ITA LIPIDOS	4.683.535,00	4.031.001,04
6	ITA PROTEINAS	620.375,00	195.703,75
7	ITA VOLATILES	1.260.875,00	1.255.618,75
8	ITA CALIDAD INSTRUMENTAL	142350	35.700,00
9	ITA ID LEDEVIT SRL	517.500,00	496.127,00
10	CA ITA PROCESOS INDUSTRIALES	0,00	3.000,00
11	ITA STE LA TROJA SRL	0,00	1.133.871,5

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

Unidad 221.000 (ITA)	Ejecución 2023 (en Pesos Argentinos)
1.Actividades Sustantivas	23.410.415,49
2.Actividades Operativas	7.668.863,16
3.Servicios y Expensas Operativas	22.538.909,16
4.Mantenimiento	6.982.782,00
5.3 Inversiones Estratégicas	4.785.668,40



Instituto de **Tecnología de Alimentos**

Total Componentes	65.386.638,21
--------------------------	----------------------