



## **INSTITUTO TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS**

### **MEMORIA 2022**

**Mayo 2023**

*Memoria 2022*

## 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.14
05. POSGRADOS.	Pág.33
06. LISTADO DE VINCULACIONES TECNOLÓGICAS Y RELACIONES INSTITUCIONALES	Pág.36
07. ACTIVIDADES ACADÉMICAS.	Pág.42
08. CAPACITACIÓN RECIBIDA.	Pág.66
09. RECURSOS HUMANOS.	Pág.74
10. PREMIOS, RECONOCIMIENTOS, CERTIFICACIONES	Pág.78
11 OTRAS ACTIVIDADES RELEVANTES.	Pág. 78
12. EQUIPAMIENTO Y MEJORAS	Pág.84
13. ADMINISTRACIÓN GRUPO INTA	Pág.85

## **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 y Gestión Institucional y Difusión y Comunicación correspondientes al ITA en el año 2022.

En el período informado se valora la cantidad y calidad de las publicaciones nacionales e internacionales y presentaciones a congresos nacionales e internacionales. A su vez, fue relevante la cantidad de Tesis de Postgrado defendidas y en desarrollo durante el año 2022. También se subraya la coordinación y participación de agentes del ITA en proyectos institucionales y extrainstitucionales vigentes en 2022 y en los externos aprobados durante ese año. En relación con estos se destacan un Proyecto PICT Aplicado II Salto Institucional y un proyecto financiado por el IPCVA. A su vez, durante 2022 se presentaron diferentes proyectos, algunos aprobados en el presente año (1 PICT y 1 PIP CONICET) y 2 proyectos PITES y 3 Proyectos FONARSEC aún en evaluación. También resulta importante la aprobación a mediados de 2022, por parte de CONICET, de la Idea Proyecto de Unidad Ejecutora (PUE) correspondiente al “Instituto de Ciencia y Tecnología de Sistemas Agroalimentarios Sustentables (ICyTeSAS)” y la presentación del proyecto PUE en noviembre de 2022 (aún en evaluación).

En relación con los talentos humanos, se destaca la incorporación en el 2022 de 2 agentes del Grupo Profesional, 2 agentes del Grupo Apoyo y Técnico y 1 becaria cofinanciada INTA-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.

Finalmente se resalta la incorporación de equipamiento de bajo y mediano porte y de vehículos institucionales, y la posibilidad de realizar mejoras edilicias y de las instalaciones a través de refuerzos de fondos institucionales.

## **02. LISTADO DE PROYECTOS INTA**

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

2.1.1. Mg. Leandro Ezequiel Langman Coordinador (i) del proyecto 2019-PE-E5-1507-001. “Bienestar animal en las cadenas pecuarias de interés Bienestar animal en las cadenas pecuarias de interés nacional: generación de herramientas para su promoción”. Desde octubre 2019 hasta abril 2022.

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

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

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

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

2.1.6. Dr. Diego Sebastián 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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



Instituto de **Tecnología de Alimentos**

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

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

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

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

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

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

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

2.2.13 Red “Laboratorios de Análisis de Inocuidad y Calidad de Alimentos”. Red de Información y Soporte Técnico (RIST). Eje 7. I167.

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

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

2.2.16 2019-PL-426-001 “Producción Ganadera Familiar y Abastecimiento Local para el acceso a los alimentos en el Periurbano “

2.2.17 2019-PT-E7-I151-001 “Plataforma para estrategias de valorización de productos agropecuarios: abordaje de la calidad simbólica”.

2.2.18 2019-PT-E7-I159-001 “Plataforma de información e innovación para el agregado de valor, la agroindustria y la bioenergía”.

### **03. LISTADO DE PROYECTOS CON SUBSIDIOS EXTRAPRESUPUESTARIOS.**

#### **PROYECTOS PICT**

- Proyecto de Investigación Científica y Tecnológica PICT-2016-0178 “Bases tecnológicas, bioquímicas y sensoriales para la obtención de un producto mínimamente procesado con vida útil extendida a base de duraznos y nectarinastratados por Altas Presiones Hidrostáticas (APH)”. Investigador Responsable: Gustavo Alberto Polenta. Grupo Responsable: Claudio Budde, Sergio Ramón Vaudagna, Lorena Garitta. (2018-2022).
- Proyecto de Investigación Científica y Tecnológica PICT-2017-0923:” Aplicación de técnicas de conservación y deshidratación de alimentos para la obtención de productos de excelente calidad final”. Investigador Responsable: Dra. Laura Campañone (CIDCA). Grupo colaborador: Anabel Rodriguez (2018-2022)
- Proyecto de Investigación Científica y Tecnológica PICT-2018-4545 “Valorización de subproductos de la industria cárnica mediante la obtención de hidrolizados proteicos con propiedades antioxidantes y/o antimicrobianas. Estudio de su funcionalidad en hamburguesas de pollo”. Investigador Responsable: Natalia Szerman Grupo responsable: Anabel Rodríguez (2019-2022).
- Proyecto de Investigación Científica y Tecnológica PICT-2018-04254. “Tecnologías combinadas de fermentación sólida y deshidratación para la mejora de la bioaccesibilidad de carotenoides y tocoferoles naturales en alimentos y PAI (Productos Alimentarios Intermedios) obtenidos a base de maíz y frutas”. Investigador Responsable Adriana María Descalzo. Investigadores del Grupo Responsable: Adriana Alejandra Pazos, Carolina Daiana Pérez, Juan Franco Pega, Gustavo Alberto Polenta. (2019-2022).

- Proyecto de Investigación Científica y Tecnológica PICT-2018-02416: “Virus de la hepatitis E en Argentina: estudio de animales reservorios y alimentos como fuentes de infección” Investigador responsable: María Belén Pisano (UNC) Investigadores del Grupo Responsable: Marina Valeria Mozgovej (2019- 2022).
- Proyecto de Investigación Científica y Tecnológica PICT-2018-04040. “Envases bioactivos como estrategia para la obtención de alimentos funcionales”. Categoría II: Plan Argentina Innovadora 2020. Investigador responsable: Adriana Noemí Mauri. Investigador del Grupo Responsable: Darío Gabriel Pighin, Grupo Colaborador: Adriana Alejandra Pazos, Gabriela María Grigioni. (2019–2022).
- Proyecto de Investigación Científica y Tecnológica PICT-2018-01246 “Diagnóstico integral de la salud ambiental y de la calidad de agua y de los recursos biológicos de una sección del arroyo pergamino impactada por la agricultura extensiva” Investigador responsable: Brodeur, Celine Marie Julie (IRB-INTA) Investigadores del Grupo colaborador: Diego Sebastian 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: María Ines Dinolfo (Universidad Nacional del Centro de la Provincia de Buenos Aires) Investigador del Grupo colaborador: Diego Sebastian 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 Sebastian Cristos (2020–2024).





Instituto de **Tecnología de Alimentos**

### **PROYECTOS CONICET**

- PIP CONICET. Proyectos de investigación plurianuales “Metabólica en producción animal: estudio del perfil metabólico asociado al bienestar y a la alimentación en bovinos de carne”. Investigador Responsable: Dra. Gabriela María Grigioni. (2019-2022).
- PIP CONICET. Proyectos de investigación plurianuales. Estudio de la aplicación de plasmas no térmicos como estrategia para el desarrollo de alimentos listos para consumir. Investigador Responsable: Dr. Sergio R. Vaudagna (2022-2024)

### **PROYECTOS UBACyT**

- UBACyT. Análisis de alérgenos en productos alimenticios. Investigadora Responsable: Laura López. Grupo Colaborador: Gustavo Alberto Polenta. Vanina Ambrosi.
- UBACyT 20020190100093BA. Incorporación de ácidos grasos omega-3 a dietas desequilibradas en su perfil lipídico. efecto sobre suero, timo, hígado y cerebro de ratas en periodo de crecimiento. Investigadora Responsable: María Susana Feliu. Integrante de proyecto: María Fernanda Godoy.
- UBACYT 2020 Mod I 20020190100121BA Mejora de la calidad nutricional de alimentos destinados a grupos poblacionales con necesidades especiales. Investigadora Responsable: Laura López. Grupo colaborador: Vanina Ambrosi (investigadora formada).

### **PROYECTOS UADE**

- PID UADE A21T03: Utilización del alpiste como materia prima novedosa en alimentos sin gluten. Investigador Responsable: Marta Gozzi, Grupo colaborador: Paula Ormando.



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. Participaciones: Adriana Descalzo; Carolina Perez; Darío Pighín; María Fernanda Godoy; Natalia Szerman; Sebastián Cunzolo; Sergio Rizzo; 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 Rossetti y Sergio Ramón Vaudagna. (2020-actual).
- Proyecto INTA-IPCVA CVT 28.442 “Desarrollo de protocolos de evaluación del bienestar animal en la cadena de la carne bovina: sistemas de recría y de terminación extensivo y semi-intensivo”. Director: Leandro Langman. Grupo participante por parte del ITA: Trinidad Soterias, Sebastian Cunzolo, Darío Pighín, Hector Leiton. (2022 – actual).

## **PROYECTOS FONTAGRO**

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

## **PROYECTOS FONTAR**

- Proyecto FONTAR ANR4800C3 N°0747/17 “Elaboración de una barra láctea con fruta deshidratada como fuente de provitamina A destinado a niños de edad escolar y programas de alimentación sostenible: LacVitA”. Directora: Adriana María Descalzo. (2019-2022).

## PROYECTOS FOAR

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

## 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 (2019-2022)
- Proyecto del departamento de Ciencias Básicas de la Universidad Nacional de Luján “Formulación de recubrimientos antimicrobianos para mejorar la calidad microbiológica en huevos” Directora: Gabriela Fernanda Rocha, Codirector: Silvina Ríos. Disposición CD-T N° 261/19. Participante: María Laura Vranic (2019-2022)
- Erasmus+ KA107 project “How to use by-products”. Collaboration with Karlovac University of Applied Sciences (Croatia). Participantes: Vanina Ambrosi; Adriana Alejandra Pazos. Gustavo Alberto Polenta. (2022-actual).
- Proyecto Fondo de Promoción de Tecnología Agropecuaria (FPTA)–INIA Tacuarembó - Uruguay. Temática calidad de carnes. “Valorización de la carne vacuna uruguaya a partir de su aporte de vitaminas del complejo B y de péptidos bioactivos”. Grupo colaborador: Verónica Celeste Chamorro, Adriana Alejandra Pazos. (2020-2024).
- Proyecto Fundación ArgenINTA. Convocatoria: Subsidios de la Delegación Castelar Fundación ArgenINTA para proyectos CNIA 2021. Título: Productos farináceos con alta valor nutricional como aporte a la seguridad alimentaria.

Coordinadora Adriana Alejandra Pazos, Colaboradores: Verónica Celeste Chamorro, Carolina Daiana Perez, Luciana Rossetti, María Fernanda Godoy, Gabriela María Grigioni, Adriana María Descalzo, Sebastián Abel Cunzolo, Diego Sebastián Cristos, Sergio Ramón Vaudagna, Gustavo Alberto Polenta, Natalia Pesquero, Paula Ormando, Silvina Mabel Guidi, Vanina Ambrosi. (2021-2022)

- Proyecto Fundación ArgenINTA. Asignación subsidios para proyectos financiados por Fundación ArgenINTA Delegación Castelar- Priorización segunda etapa- Convocatoria 2021. Título: Lácteo fermentado como vehículo de Ácidos Grasos de Cadena Larga. Coordinadora Silvina Mabel Guidi Colaboradores: Mariana Nanni, Gabriela Diaz, Vanina Ambrosi, María Fernanda Godoy, Carolina Daiana Perez, Luciana Rossetti, Gabriela María Grigioni. (2021-2022)
- Proyecto Fundación ArgenINTA. Convocatoria: Subsidios de la Delegación Castelar Fundación ArgenINTA para proyectos CNIA 2021. Título: Implementación de un sistema de vigilancia ambiental para la detección de virus entéricos en aguas residuales del municipio de Hurlingham. IR: Marina Valeria Mozgovej ITA- CIA y María José Dus Santos IVITCICVyA. (2021-2022).
- 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 Ines 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 “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 del Programa Impact.ar del Ministerio

de Ciencia, Tecnología e Innovación, Argentina. RESOL-2021-1906-APNSACT#MCT. Colaborador: Leandro Langman. (2021-2024).

- Proyecto Mentoría Programa IDEAS-INET-PROCADIS INTA Achiras, más que una cara bonita! -Escuela De Educación Técnica N° 3.167 Las Lajitas, Salta. Coordinadoras: Paula Ormando, Josefina Fili, Maria Fernanda Bernal Gouane. (2022).
- 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. Marina Valeria Mozgovej (2021-2024).
- 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).
- Proyecto EUROCLIMA+ Producción Resiliente de Alimentos “Resilientes” Análisis integral de hortalizas frescas en el cinturón hortícola de La Plata. Participantes: Mariana Cap, Gabriela Inés Denoya, Diego Sebastián Cristos (2019-2022).
- 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”. Participante: Analía Colletti (2021-2023).

## **04. PUBLICACIONES y PRESENTACIONES**

### **4.1 - Nacionales**

#### **4.1.1 - Revistas con referato**

- Grigioni, G.; Testa, M. L.; Soteras, T.; Pavan, E. Calidad de carne desde la mirada de los consumidores. *IDIA* 21 Vol. 2 (1): pp. 103-105. 2022. Ediciones INTA. ISSN 0325-8718 1669-2314
- Impa Condori, A.; Godoy, M.F.; Mambrin, M.C.; Fernandez, I.; Giacomino, M.S.; Pellegrino, N.; Slobodianik, N.H., Feliu, M.S. Supplementation with different sources of omega 3 in diet with olive oil. Study on serum and thymus of growing rat. *Medicina*; Vol.82 (Supl. V), pp 183-184. 2022. ISSN 1669-9106 (En línea)
- Martin, M.; Impa Condori, A; Gómez Rosso, L.; Gaete, L.; Tetzlaff, W.; Lozano Chiappe, E; Davico, B; Saez, M.S.; Lorenzon Gonzalez, M.V.; Godoy, M.F.; Osta, V.; Trifone, L.; Ballerini, M.G.; Boero, L.; Tonietti, M.; Feliu, M.S.; Brites, F. Impaired reverse cholesterol transport in children and adolescents with abdominal obesity: association with fatty acid profile in apo B-depleted plasma. *Medicina*; Vol.82 (Supl. V), pp 197-199. 2022. ISSN 1669-9106 (En línea)
- Vranic, M. L.; Giuliano, M. Evaluación de los Índices Acústicos en enfermos con Parkinson” Concepción del Uruguay UTN, F. R. Trabajo completo presentado en 10<sup>mo</sup> Congreso Nacional de Ingeniería Informática y Sistemas de Información (CoNallSI). *AJEA*, Vol. 17, 1–2021: pp 306-315 <https://doi.org/10.33414/ajea.1146.2022>.
- Yañez G.; Soteras T.; Rodriguez A. Evaluación de la aceptabilidad de chips de pepino orgánico: estudio de mercado y análisis sensorial. *Revista de Investigaciones Agropecuarias (RIA)* Vol 48 (2): pp 160-166. 2022. Editorial Revista de Investigaciones Agropecuarias. ISSN 1669-2314 | ISSN 0325-8718 <https://repositorio.inta.gob.ar/xmlui/handle/20.500.12123/12716>

#### 4.1.2 - Revistas sin referato

- Caspary, J. V.; Denoya, G. I.; Della Roca, P. Snack a partir de rodajas de remolacha de bajo contenido lipídico fortificado con hierro. *Proyecciones*, Vol. 20 (2), pp. 115-142. 2022.

#### 4.1.3 - Congresos nacionales

- Alberione Enrique, Salines Nicolas, Pozzi Elizabeth, Conde Maria Belen, Cristos Diego, Rojas Dante, Pesquero Natalia. Niveles de resistencia genética a fusariosis de la espiga en variedades y líneas de trigo pan. (Poster) XVII Jornadas Fitosanitarias Argentina (Jornada) 19, 20 y 21 de octubre Buenos Aires Argentina. Formato presencial.
- Ambrosi, Vanina; Diaz, Gabriela; Nanni, Mariana; Guidi, Silvina. Evaluación de la genuinidad de muestra comercial de Charqui equino mediante qPCR. (Poster) 45° Congreso Argentino de producción Animal (AAPA), 2022. 16 al 18 de noviembre 2022. Comahue, Argentina. Formato virtual.
- Chamorro Garcés, Juan Camilo; Denoya, Gabriela Inés; Ferreyra, Matías; Fina, Brenda Lorena Rodriguez, Anabel; Vaudagna, Sergio Ramón; Prevosto Leandro. Descomposición de contaminantes químicos en agua y tratamiento de preservación de alimentos usando agua activada por plasmas generados por descargas eléctricas. (Oral). Segundo Taller Biotecnología aplicada a la Tecnología de Alimentos- 27 y 28 de octubre de 2022- UTN.BA. Buenos Aires, Argentina. Formato presencial.
- Fernández, Mariano; Cap, Mariana; Terren, Eduardo; Sarasti, Miguel; Mozgovej, Marina. Puesta a punto de la detección y enumeración de especies de *Campylobacter* zoonóticas en canales de pollo (Poster). II Jornadas de Investigación e Innovación de la Universidad Nacional de San Antonio de Areco (UNSAdeA), con obtención de mención especial al mejor póster de su temática (Jornada) / 03 de noviembre de 2022 / San Antonio de Areco, Argentina. Formato presencial.

- Frydman Camila, Noe Seiler Erina, Barbieri Elena, Godoy Natalia, Pesquero Natalia, Mozgovej Marina, Cristos Diego. Estudio de la presencia de residuos de Fitosanitarios en Moluscos bivalvos recolectados en la zona del Golfo Nuevo, Chubut, Argentina. (Poster). Congreso Argentino de Espectrometría de masas (Congreso) 26, 27 y 28 de octubre de 2022. San Luis Argentina Formato presencial.
- Frydman, Camila; Seiler, Erina, Barbieri, Elena; Barón, Pedro; Galeano, Solange; Pisano, María Belen; Miño, Samuel; Parreño, Viviana; Mozgovej, Marina. Detección de virus entéricos en moluscos bivalvos de la zona de Golfo Nuevo, Chubut, Argentina (Oral). XLII Reunión Científica Anual de la SAV. (Jornada) diciembre 2022, Córdoba. Formato presencial.
- Grigioni, Gabriela; Moreno, Karina; Chamorro, Verónica. Desarrollo de una metodología rápida para la medición de humedad en carne. (Póster) 45° Congreso Argentino de Producción Animal. 16, 17 y 18 de noviembre del 2022. Virtual.
- Guidi, Silvina; Ambrosi, Vanina; Diaz, Gabriela; Nanni, Mariana. Detección de trazas de ADN porcino en grasa bovina mediante qPCR. (Poster). 45° Congreso Argentino de producción Animal (AAPA), 2022. 16 al 18 de noviembre 2022. Comahue, Argentina. Formato virtual.
- Impa Condori, Anabel; Godoy, María Fernanda; Mambrin, María Cecilia; Fernandez, Inés; Giacomino, María Silvia; Pellegrino, Nestor; Slobodianik, Nora Haydée; Feliu, María Susana. Supplementation with different sources of omega 3 in diet with olive oil. Study on serum and thymus of growing rat (Poster). Reunión conjunta SAIC SAI&FAIC SAFIS 16 al 19 de noviembre 2022. Mar del Plata, Argentina. Formato presencial
- Labarta, Fernando; Maitía Carolina; Carduza, Fernando; Zimerman, María; Grigioni, Gabriela, Farfán, Norma. Efecto de la dieta sobre la calidad sensorial de la carne de llama (Lama Glama). (Póster). 45° Congreso Argentino de Producción Animal. 16 - 18 noviembre de 2022. Comahue, Neuquén, Argentina. Formato virtual.



- Lapolla Cabero, Francisco; Ormando Paula; Guidi, Silvina; Szerman, Natalia; Ambrosi, Vanina Obtención de hidrolizados proteicos con capacidad antioxidante a partir de omaso bovino. (Poster) Segundo Taller Biotecnología aplicada a la Tecnología de Alimentos - Oct 27 -28, 2022 - UTN.BA. Formato presencial
- Martin, Maximiliano; Impa Condori, Anabel; Gómez Rosso, L.; Gaete, L.; Tetzlaff, W.; Lozano Chiappe, E; Davico, B; Saez, M.S.; Lorenzon Gonzalez, M.V.; Godoy, María Fernanda.; Osta, V.; Trifone, L.; Ballerini, M.G.; Boero, L.; Tonietti, M.; Feliu, M.S.; Brites, Fernando. Impaired reverse cholesterol transport in children and adolescents with abdominal obesity: association with fatty acid profile in apo B-depleted plasma (Poster). Reunión conjunta SAIC SAI&FAIC SAFIS 16 al 19 de noviembre 2022. Mar del Plata, Argentina. Formato presencial
- Menichelli, Marcela Liliana, Bottegal, Diego Nicolás, Aguilar, Natalia María, Zimmerman, María, Cancino, Andrea Karina, Sancho, Ana María, Racciatti, Débora Silvia, Apa, Fernando y Langman, Leandro Ezequiel. Efecto de la sombra sobre el bienestar de novillitos terminados a corral durante periodos de estrés por calor. (Póster). 45° Congreso Argentino de Producción Animal. 16 - 18 noviembre de 2022. Comahue, Neuquén, Argentina. Formato virtual
- Mozgovej, Marina. Norovirus GII.4 humano y Rotavirus G8P[1] en ostras (*Crassostrea gigas*) de Argentina (Oral). Ciclo de Conferencias de la Comisión Científica de Virología (Jornada). 31 de agosto de 2022. Buenos Aires Argentina Formato presencial.
- Ormando, Paula. Formulación de alimentos: Desafíos, nuevos ingredientes, tecnologías de procesamiento y demandas del consumidor. ( Oral). II Congreso Multidisciplinario UNNOBA. 22 de septiembre de 2022, Pergamino, Prov. Buenos Aires. Argentina. Formato presencial.
- Sánchez, Silvia Noemi; Colletti, Analia Cecilia; Blacha, Ernesto Luis. Las formas del hambre en infancias y adolescencias de comunidades originarias del Nordeste Argentino. (Póster). Segundo Encuentro Nacional y Congreso Científico Periurbanos hacia el consenso 2-2022. Del 13 al 16 de octubre de 2022. Buenos Aires, Argentina. Formato presencial.



Instituto de **Tecnología de Alimentos**

- Torres Nicolas, Cristos Diego, Castillo Aixa, Berasain Emilio, Carriquiriborde Pedro, Miranda Leandro. Identificación de agroquímicos en lagunas pampeanas: posibles efectos sobre las poblaciones de pejerrey (*odontesthes bonariensis*). (Poster) VII Simposio Argentino de Ictiología (Congreso) 22 al 25 de Noviembre de 2022 Chascomus Buenos Aires Argentina. Formato presencial.

#### **4.1.4 - Libros o capítulo de libros**

##### **4.1.5 – Informes Técnicos**

- Polenta, Gustavo. Ad hoc Joint FAO/WHO Expert Consultation on Risk Assessment of Food Allergens. Part 4: Review and establish exemption for the food allergens. Reunión Presencial. Roma. 14 – 18 November 2022. Summary: <https://www.fao.org/3/cc3825en/cc3825en.pdf>
- Polenta, G; Pazos, A; Gallardo, G; Orcasitas, E; Gerbi, P. Evaluación de la calidad proteica del residuo del escarificado de la semilla de quinoa. Aprovechamiento de residuos, descartes y subproductos agroalimentarios y agropecuarios: tecnologías para la obtención de alimentos y bioproductos para cadenas productivas. Resultados obtenidos 2019-2022. Editores: Pablo Monetta, Livia Negri.

#### **4.2 – Internacionales**

##### **4.2.1 - Revistas con referato**

- Arata, G. J., Martínez, M., Elguezábal, C., Rojas, D., Cristos, D., Dinolfo, M. I., & Arata, A. F. Effects of sowing date, nitrogen fertilization, and *Fusarium graminearum* in an Argentinean bread wheat: Integrated analysis of disease parameters, mycotoxin contamination, grain quality, and seed deterioration. *Journal of Food Composition and Analysis*, 107, 104364. 2022. <https://doi.org/10.1016/j.jfca.2021.104364>

- Brodeur, J. C., Damonte, M. J., Rojas, D. E., Cristos, D., Vargas, C., Poliserpi, M. B., & Andriulo, A. E. Concentration of current-use pesticides in frogs from the Pampa region and correlation of a mixture toxicity index with biological effects. *Environmental Research*, 204, 112354. 2022. <https://doi.org/10.1016/j.envres.2021.112354>
- 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. 2022 <https://doi.org/10.1016/j.aquatox.2022.106366>
- Ceconi, I.; Pighin, D.; Davies P.; Cunzolo, S.; Pazos, A.; and Grigioni, G. Dietary inclusion of ruminally protected linseed oil as a means to mitigate heat and slaughter-induced stress in feedlot cattle. *Journal of Animal Science*, Vol.100 (3): pp.1 - 11. 2022. Amer Soc Animal Science ISSN: 0021-8812. <https://doi.org/10.1093/jas/skac063>.
- Chasquibol, N.; Alarcón, R.; Gonzales, B. F.; Sotelo, A.; Landoni, L.; Gallardo, G.; García, B. & Pérez-Camino, M. C. Design of Functional Powdered Beverages Containing Co-Microcapsules of Sacha Inchi P. huayllabambana Oil and Antioxidant Extracts of Camu Camu and Mango Skins. *Antioxidants*, 11(8), 1420-1436. 2022.
- Colletti, A. C.; Denoya, G. I.; Budde, C. O.; Gabilondo, J.; Pachado, J. A.; Vaudagna, S. R.; Polenta, G. A. Induction of stress defense response and quality retention in minimally processed peaches through the application of gamma irradiation treatments. *Postharvest Biology and Technology*, Vol. 194 (112084): pp. 1-8. 2022. Elsevier. ISSN: 0925-5214. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.postharvbio.2022.112084>.
- Coria, M. S.; Pighin, D.; Grigioni, G.; Palma, G. A. Feeding strategies and ageing time alter calpain system proteins activities and meat quality of Braford steers. *Animal Bioscience*, Vol. 35 (2): pp. 272 – 280. 2022. Asian-Australasian Association of Animal Production Societies. ISSN 2765-0189. EISSN 2765-0235 <https://doi.org/10.5713/ab.21.0227>

- Denoya, G. I.; Polenta, G. A.; Apóstolo, N.; Budde, C. O.; Cristianini, M.; Vaudagna, S. R. High pressure processing applied for enhancing the antioxidant content of minimally processed peaches. *International Journal of Food Science & Technology*. Vol. 57: pp. 684-694. 2022. John Wiley & Sons, Ltd. ISSN: 0950-5423 DOI: <https://doi.org/10.1111/ijfs.15448>
- Di Giacomo, S.; Bucafusco, D.; Schammas, J. M.; Pega, J.; Miraglia, M. C.; Barrionuevo, F. ; Capozzo, A. V.; Perez-Filgueira, D. M. (2022). Assessment on different vaccine formulation parameters in the protection against heterologous challenge with FMDV in cattle. *Viruses*, 14(8), pp 1781-1798.DPMI. [doi: 10.3390/v14081781](https://doi.org/10.3390/v14081781)
- Higuera-Coelho, R. A., Basanta, M. F., Rossetti, L., Pérez, C. D., Rojas, A. M., & Fissore, E. N. (2023). Antioxidant pectins from eggplant (*Solanum melongena*) fruit exocarp, calyx and flesh isolated through high-power ultrasound and sodium carbonate. *Food Chemistry*, 412, 135547.
- Labarta, F.; Farfan, N.; Chvarria, N.; Echenique, M.; Perea, A.; Quintana, A.L.; Zimmerman, M.; Grigioni, G. Efecto de dos niveles de suplementación sobre la respuesta productiva de llamas (*Lama glama*) en pastoreo. *Archivos Latinoamericanos de Producción Animal*, Vol. 30 (2) 2022. Asociación Latinoamericana de Producción Animal. ISSN 1022-1301. EISSN 2075-8359
- Lingua, M. S., Gies, M., Descalzo, A. M., Servent, A., Páez, R. B., Baroni, M. V., & Dhuique-Mayer, C. Impact of storage on the functional characteristics of a fermented cereal product with probiotic potential, containing fruits and phytosterols. *Food Chemistry*, 370, 130993. 2022.
- Martínez, M., Biganzoli, F., Arata, A., Dinolfo, M. I., Rojas, D., Cristos, D., & Stenglein, S. Warm nights increase Fusarium Head Blight negative impact on barley and wheat grains. *Agricultural and Forest Meteorology*, 318, 108909. 2022. <https://doi.org/10.1016/j.agrformet.2022.108909>
- Merayo, M., Rizzo, S.A., Rossetti, L., Pighin, D. and Grigioni, G. Effect of aging and retail display conditions on the color and oxidant/antioxidant status of beef from steers finished with DG-supplemented diets. *Foods*, 11(6), 884. 2022. <https://doi.org/10.3390/foods11060884>.

- Merayo, M.; Pighin, D.; Cunzolo, S.; Grigioni, G. Is beef quality affected by the inclusion of distiller grains in cattle diets? *Animal Science Journal*, Vol. 93 (1): pp. 1 - 11. 2022. Wiley-Blackwell Publishing, Inc. ISSN 1344-3941. <https://doi.org/10.1111/asj.13761>
- Miccoli, Florencia E.; Perez, Carolina D.; Vargas-Bello-Perez, Einar; Danelon, Jose L.; Cantet, Juan Manuel; Martínez, Rocío; Bargo, Fernando; Colombatto, Darío; Palladino, Rafael A. Effects of high fiber energy supplements on production performance, milk composition and milk fatty acid profile from dairy ewes fed fresh cut *Lolium multiflorum*. *Journal of Small Ruminant Research*. Vol. 209 (pp. 1-8). 2022. <https://doi.org/10.1016/j.smallrumres.2022.106640>
- Montenegro L., García PT, Descalzo AM and Pérez CD. *Lolium multiflorum* (ryegrass) diet modifies the productive response and enhances the meat of grass carp (*Ctenopharyngodon idella*) with omega 3 fatty acid beneficial to human health. *Journal of Applied Aquaculture*. 2022. [DOI 10.1080/10454438.2022.2044957](https://doi.org/10.1080/10454438.2022.2044957)
- Montenegro, L. F.; Cunzolo, S.; Hennig, H. H.; Preussler, C. A.; Descalzo, A. M. and Pérez, C. D. Effects of stocking density on productive performance, economic profit, and chemical composition of the meat of pacu (*Piaractus mesopotamicus*) cultured in floating cages. *Aquaculture Research* Vol. 00 (pp. 1-13). 2022. <https://doi.org/10.1111/are.15845>.
- Montenegro, L.; Descalzo, A. M.; Rizzo, S. A.; Rossetti, L.; García, P. T. and Pérez C. D. Improving the antioxidants status, fat-soluble vitamins, fatty acid composition, and lipid stability in the meat of Grass carp (*Ctenopharyngodon idella*) fed fresh ryegrass (*Lolium multiflorum*). *Aquaculture*. Vol. 553 2022. <https://doi.org/10.1016/j.aquaculture.2022.738067>
- Mozgovej, M., Miño, S., Barbieri, E. S., Tort, F. L., Victoria-Montero, M., Frydman, C., Cap, M., Baron, P. J., Colina, R., Matthijssens, J., & Parreño, V. GII.4 human norovirus and G8P[1] bovine-like rotavirus in oysters (*Crassostrea gigas*) from Argentina. *International Journal of Food Microbiology*, 365(109553), 109553. 2022. <https://doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2022.109553>

- Noya Abad, T.; Peluso, J.; Minaberry, Y. S.; Rojas, D. E.; Cristos, D. S.; Knack De Almeida, H.; Yusseppone, M. S.; Aronzon, C. M.; Calcagno, J. A.; Sabatini, S. E. Efectos de las actividades antrópicas sobre parámetros metabólicos en un bivalvo invasor y otro nativo en el tramo inferior del río Paraná. *Ecología Austral* Vol. 32 (3): 1089-1105. 2022-12. Asociación Argentina de Ecología. ISSN 0327-5477. 2022 <https://doi.org/10.25260/EA.22.32.3.0.1989>
- Paul J. Turner, Nandinee Patel, Barbara K. Ballmer-Weber, Joe L. Baumert, W. Marty Blom, Simon Brooke-Taylor, Helen Brough, Dianne E. Campbell, Hongbing Chen, R. Sharon Chinthrajah, René WR. Crevel, Anthony E.J. Dubois, Motohiro Ebisawa, Arnon Elizur, Jennifer D. Gerdtz, M. Hazel Gowland, Geert F. Houben, Jonathan OB. Hourihane, André C. Knulst, Sébastien La Vieille, María Cristina López, E.N. Clare Mills, Gustavo A. Polenta, Natasha Purington, Maria Said, Hugh A. Sampson, Sabine Schnadt, Eva Södergren, Stephen L. Taylor, Benjamin C. Remington (2022), Peanut can be used as a reference allergen for hazard characterization in food allergen risk management: A rapid evidence assessment and meta-analysis, *The Journal of Allergy and Clinical Immunology: In Practice*, Vol 10, Issue 1, 59-70, Jan 01, 2022, ISSN 2213-2198, [DOI 10.1016/j.jaip.2021.08.008](https://doi.org/10.1016/j.jaip.2021.08.008).
- Pecora, A., Malacari, D. A., Mozgovej, M. V., Díaz, M. de L. Á., Peralta, A. V., Cacciabue, M., Puebla, A. F., Carusso, C., Mundo, S. L., Gonzalez Lopez Ledesma, M. M., Gamarnik, A. V., Rinaldi, O., Vidal, O., Mas, J., & Dus Santos, M. J. Anthropogenic infection of domestic cats with SARS-CoV-2 alpha variant B.1.1.7 lineage in Buenos Aires. *Frontiers in Veterinary Science*, 9, 790058. 2022. <https://doi.org/10.3389/fvets.2022.790058>
- Peluso, J., Coll, C. S. P., Rojas, D. E., Cristos, D., & Aronzon, C. M. Ecotoxicological assessment of complex environmental matrices from the lower Paraná River basin. *Chemosphere*, 305, 135385. 2022. <https://doi.org/10.1016/j.chemosphere.2022.135385>
- Perez, M. B.; Hamparsomian, M. J. D. P.; Gonzalez, R. E.; Denoya, G. I.; Dominguez, D. L.; Barboza, K.; Iorizzo, M.; Simon, P. W.; Vaudagna, S. R.; Cavagnaro, P. F. Physicochemical properties, degradation kinetics, and antioxidant capacity of aqueous anthocyanin-based extracts from purple carrots compared to synthetic and natural food colorants. *Food Chemistry*, Vol. 387

(132893): pp.1-13. 2022. Elsevier. ISSN: 0308-8146. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2022.132893>

- Racciati, D. S.; Bottegal, D. N.; Aguilar, N. M. A.; Menichelli, M. L.; Soteras, T.; Zimmerman, M.; Cancino, A. K.; Marcoppido, G. A.; Blanco-Penedo, I.; Pallisera Lloveras, J.; Langman, L. E. Development of a welfare assessment protocol for practical application in Argentine feedlots. *Applied Animal Behaviour Science* Vol. 253 (105662): pp.1-12. 2022. Elsevier. ISSN: 0168-1591. <https://doi.org/10.1016/j.applanim.2022.105662>
- Rey, M.; Rodriguez Racca, A.; Rossi Ribeiro, L.; Dos Santos Cruz, F.; Cap, M.; Mozgovej, M.V.; Cristianini, M.; Vaudagna, S.R. High-pressure processing treatment of beef burgers. Effect on Escherichia coli O157 inactivation evaluated by plate count and PMA-qPCR *Journal of Food Science* Vol 87(5): pp. 1-13. 2022. Editorial Wiley ISSN 1750-3841 <http://doi.org/10.1111/1750-3841.16179>
- Vásquez, P.; Zapata, J. E.; Chamorro, V. C.; Fillería, S. F. G.; & Tironi, V. A. Antioxidant and angiotensin I-converting enzyme (ACE) inhibitory peptides of rainbow trout (*Oncorhynchus mykiss*) viscera hydrolysates subjected to simulated gastrointestinal digestion and intestinal absorption. *LWT*, (154, 112834): 1-9. 2022. Elsevier. ISSN: 1096-1127. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2021.112834>.
- Xia, Q., Liu, Q., Denoya, G. I., Yang, C., Barba, F. J., Yu, H., & Chen, X. (). High Hydrostatic Pressure-Based Combination Strategies for Microbial Inactivation of Food Products: The Cases of Emerging Combination Patterns. *Frontiers in Nutrition*, Vol. 9 (878904): pp.1-9. 2022. Frontiers. DOI: <https://doi.org/10.3389/fnut.2022.878904>

#### 4.2.2 – Congresos internacionales

- Ambrosi, V., Cellerino, K; Diaz, G.; López, L; Polenta, G.; Guidi, S. Detección de soja en alimentos comerciales libres de gluten por qPCR y ELISA competitivo. (Poster). VIII Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos de Córdoba del 4 al 6 de octubre del 2022. Córdoba, Argentina. Presencial.

- Araujo, Santiago; Federico, Francisco; Biolatto, Andrea; Szerman, Natalia; Fabre, Romina; Gallinger, Claudia. Estudio de parámetros fisicoquímicos en carne de pollo aditivado con aceite de alga y fibra cítrica. (Póster). VIII Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CICYTAC 2022), Del 4 al 6 de octubre 2022. Córdoba, Argentina. Formato presencial.
- Araujo, Santiago; Federico, Francisco; Fabre, Romina; Biolatto, Andrea; Szerman, Natalia; Gallinger, Claudia. Efecto del aditivado con aceite de alga rico en DHA y fibra cítrica sobre la ternura de carne de pollo. (Póster). VIII Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CICYTAC 2022), Del 4 al 6 de octubre 2022. Córdoba, Argentina. Formato presencial.
- Baumert, J.; Brooke-Taylor, S.; Polenta, G. A.; Pöpping, B.; Remington, B.; Södergren, E.; Srikulnath, S.; Taylor, S.; Turner, P, others. 2022. FAO and WHO. Risk Assessment of Food Allergens. Part 1 – Review and validation of Codex Alimentarius priority allergen list through risk assessment. Meeting Report. Food Safety and Quality Series No. 14. Rome. <https://doi.org/10.4060/cb9070> en [https://www.fao.org/3/cb9070en/cb9070\\_en.pdf](https://www.fao.org/3/cb9070en/cb9070_en.pdf)
- Baumert, J.; Brooke-Taylor, S.; Polenta, G. A.; Pöpping, B.; Remington, B.; Södergren, E.; Srikulnath, S.; Taylor, S.; Turner, P, others. FAO and WHO. 2022. Risk assessment of food allergens – Part 2: Review and establish threshold levels in foods for the priority allergens. Meeting Report. Food Safety and Quality Series No. 15. Rome. <https://doi.org/10.4060/cc2946> en [https://www.fao.org/3/cc2946en/cc2946\\_en.pdf](https://www.fao.org/3/cc2946en/cc2946_en.pdf)
- Bordoni, Antonella; Rossetti, Luciana; Descalzo, Adriana María. Evaluación del crecimiento de Lactobacillus spp. y mesófilos totales en un producto fermentado a base de quínoa. (Poster). VIII Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos de Córdoba del 4 al 6 de octubre del 2022. Córdoba, Argentina. Presencial.
- Bordoni, Antonella; Rossetti, Luciana; Rizzo, Sergio; Bárcena, Natalia; Dávila, Gustavo; Descalzo, Adriana María. Caracterización bioquímica de dos variedades de quínoa Chenopodium quínoa sometidas a fertilización con nitrógeno. (Poster).



VIII Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos de Córdoba del 4 al 6 de octubre del 2022. Córdoba, Argentina. Presencial.

- Chamorro Garcés, Juan Camilo; Denoya, Gabriela Inés; Rodriguez, Anabel; Fina, Brenda Lorena; Santamaría, Brenda; Ferreyra, Matías; Cejas, Ezequiel; Vaudagna, Sergio Ramón; Prevosto Leandro. Efecto de la aplicación de agua activada por plasma en la calidad fisicoquímica y contenido de antioxidantes de lechuga fresca cortada. (Oral). VIII Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CICYTAC 2022), Del 4 al 6 de octubre 2022. Córdoba, Argentina. Formato presencial.
- Chamorro Garcés, Juan Camilo; Denoya, Gabriela Inés; Santamaría, Brenda; Fina, Brenda Lorena; Ferreyra, Matías; Cejas, Ezequiel; Rodriguez, Anabel; Vaudagna, Sergio Ramón; Prevosto Leandro. Effects of the plasma activated water on the quality and preservation of fresh-cut lettuce. (Póster). MRS Meeting Brazil XX 2022, 25 y 29 de septiembre 2022. Iguassu Falls, Brasil. Formato presencial.
- Chamorro, V.; Pazos, A.; Lenz, D.; Polenta, G.; Ambrosi, V.; Gallardo, G. Fideos enriquecidos en proteínas utilizando polvo de grillo nativo (*Gryllus assimilis*). (Poster). VIII Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos de Córdoba del 4 al 6 de octubre del 2022. Córdoba, Argentina. Presencial.
- Chamorro, Verónica; Godoy, María Fernanda; Larregain, Claudia Cecilia; Gomez Castro, María Laura; Soteras, Trinidad; Pazos, Adriana y Coscarello, Ethel. Incorporación de Moringa oleífera Lam. cultivada en Argentina en un producto cárnico: Estudio de parámetros de oxidación. (Póster) VIII Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos de Córdoba del 4 al 6 de octubre del 2022. Córdoba, Argentina. Presencial.
- Chamorro, Verónica; Pazos, Adriana; Pighín, Darío; Cadoppi, Armando; Cunzolo, Sebastián. Caracterización de la composición nutricional de carne de Búfalo (*Bubalus bubalis*) como herramienta para su divulgación y comercialización. (Póster) VIII Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos de Córdoba del 4 al 6 de octubre del 2022. Córdoba, Argentina. Presencial.

- Colletti, Analia Cecilia. Tendencias, oportunidades e impacto social en la producción y consumo de alimentos de Latinoamérica del siglo XXI. (Oral). XXXIII Congreso Latinoamericano de Sociología, organizado por la Facultad de Ciencias Políticas y Sociales, Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM). Del 14 al 19 de Agosto de 2022. Ciudad de México, México. Formato virtual.
- Colletti, Analia Cecilia; Denoya, Gabriela Inés; Budde Claudio; Gabilondo Julieta; Vaudagna, Sergio Ramon; Polenta, Gustavo Alberto. Efecto de Aplicación de tecnologías térmicas y no-térmicas en el contenido de ácidos orgánico y azúcares de duraznos mínimamente procesados. (Oral). VIII Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CICyTAC 2022). Del 4 al 6 de octubre de 2022. Córdoba, Argentina. Formato presencial.
- Colletti, Analia Cecilia; Pérez, Daniela; Rodríguez, Nahuel; Ortiz, Maira; Lynch, Gabriela. Las nuevas formas del hambre: una aproximación a la desigualdad social. Estrategias para la construcción de soluciones alimentarias. (Póster). VIII Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CICyTAC 2022). Del 4 al 6 de octubre de 2022. Córdoba, Argentina. Formato presencial.
- Colletti, Analia Cecilia; Sánchez Silvia Noemi; Garello, Camila; Vélez, Camila. Flavor y desigualdad nutricional. Co-construcción de soluciones alimentarias para la inclusión social. (Póster). VIII Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CICyTAC 2022). Del 4 al 6 de Octubre de 2022. Córdoba, Argentina. Formato presencial.
- Colletti, Analía; Denoya, Gabriela; Budde, Claudio; Gabilondo, Julieta; Pachado, J; Vaudagna, Sergio; Polenta, Gustavo. Evaluation of quality and biochemical aspects of minimally processed peaches treated by gamma irradiation to extend their shelf life" id #604. Second International Conference on Applications of Radiation Science and Technology (ICARST-2022). 22-26 august, Vienna, Austria.
- Colletti, Analía; Denoya, Gabriela; Budde, Claudio; Gabilondo, Julieta; Pachado, J; Vaudagna, Sergio; Polenta, Gustavo. Effect of the application of different doses of gamma irradiation on minimally processed packaged peaches: Stress protein

analysis id #605. .Second International Conference on Applications of Radiation Science and Technology (ICARST-2022). 22-26 august, Vienna, Austria.

- Denoya, Gabriela Inés; Fernández, Mariano Manuel; Cap, Mariana; Cejas, Ezequiel; Fina, Brenda Lorena; Chamorro Garcés, Juan Camilo; Santamaría, Brenda; Ferreyra, Matías; Prevosto Leandro; Vaudagna, Sergio Ramón. Efecto de la aplicación de plasmas no térmicos sobre manzanas mínimamente procesadas antes y después del envasado con diferentes películas. (Póster). VIII Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CICYTAC 2022), del 4 al 6 de octubre 2022. Córdoba, Argentina. Formato presencial.
- Descalzo, A. M.; Rizzo, S. A.; Perez, C. D.; Biolatto, A.; Frusso, E. A.; Grigioni, G. M. and Rossetti, L. 2022. Oxidative stability and sensory properties of pecan nuts. *Nut Crops - New Insights*. ISBN: 978-1-80356-632-0. DOI: 10.5772/intechopen.106175.
- Descalzo, Adriana M., Rizzo, Sergio A., Rossetti, Luciana. Efecto del agregado de Selenio en dietas de aves respecto de la actividad antioxidante en la carne. (Poster). VIII Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos de Córdoba del 4 al 6 de octubre del 2022. Córdoba, Argentina. Presencial.
- Diaz Gabriela, Bozzini Clarisa, Orzuza Ricardo, Mambrin Marías Cecilia, Chamorro Verónica, Guidi Silvina, Ambrosi Vanian, Slobodianik Nora; Feliu María Susana, Godoy María Fernanda. The intake of yogurt with  $\Omega$ -3 Fatty Acids affects bone quality in growing Wishtar rats. *Infl. f prev nutr status 22<sup>nd</sup> IUNS - ICN Japan*. Dic 6 - 11, 2022. Tokyo, Japón
- Diaz, Gabriela; Foltran, Rocío.; Diaz, Silvina.; Impa Condori, Anabel.; Guidi, Silvina.; Ambrosi, Vanina; Nanni, Mariana.; Feliu, María Susana.; Godoy, María Fernanda Omega - 3 fortified yogurt and its influence on serum lipid profile in animal model. *22<sup>nd</sup> IUNS - ICN Japan*. Dic 6 - 11, 2022. Tokyo, Japón
- Díaz, Gabriela; Fernández, Inés; Guidi, Silvina; Mambrin, María Cecilia; Ambrosi, Vanina; Impa Condori, Anabel; Slobodianik, Nora Haydée; Feliu, María Susana; Godoy, María Fernanda. Consumo de yogur con EPA y DHA. Glucemia y perfil

lipídico sérico en modelo experimental. (Poster). VIII Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos de Córdoba del 4 al 6 de octubre del 2022. Córdoba, Argentina. Presencial.

- Diaz, Gabriela; Pega Juan; Perez, Carolina; Nanni, Mariana; Ambrosi Vanina, Guidi, Silvina. Evaluación de la incorporación de Omega-3 libre y nanoencapsulado en el desarrollo de un yogur. (Poster). VIII Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos de Córdoba del 4 al 6 de octubre del 2022. Córdoba, Argentina. Presencial.
- Fernández-Arhex, V.; Pazos, A.; Gallardo, G.; Lenz, D.; Pietrantuono, A.; Pappalardo, S. Nutritional characterization of an orthopteran (*Bufonacris claraziana*) as feed supply. One-Health, Environment, Society-Conference 21-24 June 2022 – Brussels-Online.
- Frydman Camila, Seiler Erina, Barbieri Elena, Barón Pedro, Godoy Natalia, Mozgovej Marina, Cristos Diego. Estudio de la presencia de residuos de Fitosanitarios en Moluscos bivalvos recolectados en la zona de Golfo Nuevo, Chubut, Argentina. (Oral) VIII Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos de Córdoba del 4 al 6 de octubre del 2022. Córdoba, Argentina. Presencial.
- Frydman, Camila; Miño Samuel, Barbieri, Elena; Erina Noé, Seiler; Galeano, Solange; Matthijnssens, Jelle; Parreño, Viviana; Mozgovej, Marina. (Poster). Detection of G8P[1] bovine-like rotavirus in argentinean oysters. RNA2210 – 14th Int. dsRNA Virus Symposium, 3-7 de octubre de 2022. Canada. Formato presencial.
- Frydman, Camila; Seiler, Erina; Barbieri, Elena; Barón, Pedro; Galeano, Solange; Pisano, Maria Belen; Miño, Samuel; Parreño, Viviana; Mozgovej, Marina. Detección de virus entéricos en moluscos bivalvos de la zona de Golfo Nuevo, Chubut, Argentina (Oral). VIII Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos de Córdoba del 4 al 6 de octubre del 2022. Córdoba, Argentina. Presencial.

- Gallardo, Gabriela, Ambrosi, Vanina; Polenta, Gustavo; Orcasitas, Eduardo; Gerbi, Pablo; Pazos, Adriana. Aprovechamiento del residuo del escarificado de la semilla de quinoa”. (Poster). VIII Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos de Córdoba del 4 al 6 de octubre del 2022. Córdoba, Argentina. Presencial.
- Gallardo, Gabriela; Cunzolo, Sebastián; Pérez, Carolina Daiana; Rincón-Cervera, Miguel Angel; Rey Rodríguez, Javier; Nieto, Gema; Pazos, Adriana. Incorporación de aceite microencapsulado de semilla de *Echium plantagineum* en hamburguesas de carne de búfalo (Poster). VIII Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos de Córdoba del 4 al 6 de octubre del 2022. Córdoba, Argentina. Presencial.
- Guidi, Silvina; Diaz, Gabriela; Nanni, Mariana; Ambrosi, Vanina. Desarrollo de metodología para la detección de carne equina mediante qPCR. (Poster). VIII Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos de Córdoba del 4 al 6 de octubre del 2022. Córdoba, Argentina. Presencial.
- Langman, Leandro Ezequiel; Cunzolo, Sebastian Abel; Soterias, Trinidad; Menichelli, Marcela Liliana y Racciatti, Débora Silvia. Identificación de puntos críticos para el bienestar de bovinos en feedlots de Buenos Aires, Argentina. (Póster). V Encuentro internacional de investigadores en bienestar animal. 14 y 15 de noviembre de 2022. Facultad de Veterinaria, Universidad de la República, Montevideo, Uruguay.
- Martínez, Fernanda Gabriela; Ambrosi, Vanina Andrea; Szerman, Natalia. Escalado del proceso de hidrólisis de pulmón bovino para la obtención de un hidrolizado con capacidad antioxidante([Póster). VIII Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CICYTAC 2022), del 4 al 6 de octubre 2022. Córdoba, Argentina. Formato presencial.
- Montenegro, Luciano F.; Descalzo, Adriana. M.; Rossetti, Luciana; Rizzo, Sergio y Pérez, Carolina D. Estudio de la estabilidad oxidativa de medallones de carne de carpas herbívoras (*C. idella*) provenientes de acuicultura. (Poster). VIII Congreso

Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos de Córdoba del 4 al 6 de octubre del 2022. Córdoba, Argentina. Presencial.

- Montenegro, Luciano F.; Rossetti, Luciana; Rizzo, Sergio; Descalzo, Adriana. M.; y Pérez, Carolina D. Contenido de vitaminas liposolubles y antioxidantes en medallones de carne de carpas herbívoras (*C. idella*) provenientes de acuicultura. (Poster). VIII Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos de Córdoba del 4 al 6 de octubre del 2022. Córdoba, Argentina. Presencial.
- Ormando, P.; Ambrosi, V., Guidi, S., Mir L.; Di Pane F.; Molfese, E. Electrophoretic characterization and rheological properties of two wholemeal organic commercial spelt flours cultivated in Argentina. (Poster). VIII Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos de Córdoba del 4 al 6 de octubre del 2022. Córdoba, Argentina. Presencial.
- Ormando, Paula. Health Benefits of Spelt Wholemeal Flours: From the Cultivar to the Sourdough Bread in Argentina. (Oral) The 2<sup>nd</sup> International Joint Symposium on Agriculture and Food Security. 3 de septiembre 2022. Tailandia. Formato Virtual.
- Ormando, Paula; Ambrosi, Vanina; Guidi, Silvina; Gozzi, Marta. Hairless canaryseed: an alternative cereal protein source for gluten-free products. (Póster). 2nd NIZO Plant Protein Functionality Conference. 11 al 13 de octubre 2022. Países Bajos. Formato Virtual.
- Ormando, Paula; Rizzo, Sergio; Descalzo, Adriana; Rossetti, Luciana. Seguimiento del deterioro de leche en polvo durante su almacenamiento mediante marcadores fluorescentes (Póster). VIII Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CICYTAC 2022), del 4 al 6 de octubre 2022. Córdoba, Argentina. Formato presencial.
- Rizzo, Sergio A.; Rossetti, Luciana; Costabel, Luciana, Audero, Gabriela, Frossasco, Veronica; Rojas, Ana Maria; Descalzo, Adriana María. Desarrollo y escalado del proceso de producción de un queso de pasta blanda light funcional con fitoesteroles y alfa-tocoferol. (Poster). VIII Congreso Internacional de Ciencia y

Tecnología de los Alimentos de Córdoba del 4 al 6 de octubre del 2022. Córdoba, Argentina. Presencial.

- Rizzo, Sergio Anibal.; Rossetti, Luciana, Descalzo, Adriana María. Evaluación de la vida útil y oxidación de un queso por salud light funcional adicionado con fitoesteroles y alfa-tocoferol (Poster). VIII Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos de Córdoba del 4 al 6 de octubre del 2022. Córdoba, Argentina. Presencial.
- Rodriguez, Anabel; Fernandez, Mariano; Cap, Mariana; Pesquero, Natalia; Cingolani, María Celeste; Lires, Carla María Laura; Rocha, Verónica Beatriz; Galeano, Solange; Pannunzio, Alejandro; Vaudagna, Sergio Ramón. Aplicación de la tecnología de irradiación gamma para garantizar la inocuidad y preservar la calidad de arándanos cv Emerald. (Póster) VIII Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CICYTAC 2022), del 4 al 6 de octubre de 2022. Córdoba, Argentina. Formato presencial.
- Rosito, Pablo; Fiorito, Romina; Cisternas, Estefania; Játiva, Paola; Ormando, Paula; Gozzi, Marta. Incorporación de harina de alpiste (*Phalaris canariensis L.*) en la elaboración de galletitas sin gluten. (Póster). VIII Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CICYTAC 2022), del 4 al 6 de octubre 2022. Córdoba, Argentina. Formato presencial.
- Sandrinelli Tesán, Rebeca; Alvarez, Daniel; Silva, Mercedes; Aguilar, Roxana; Pazos, Adriana; Balzarini, Mónica; Martinez, María José. Morpho-chemical characterization of new confectionary sunower (*Helianthus annuus L.*) genotypes from Argentina. 20th International Sunflower Conference. Novi Sad, Vojvodina, Serbia June 20-23, 2022
- Speroni, Francisco; Silva Paz, Reynaldo; Vaudagna, Sergio Ramón; Szerman, Natalia. Efecto de la aplicación de tratamientos térmicos asistidos por altas presiones hidrostáticas sobre la estabilidad térmica y la microestructura de músculo *Superficial pectoralis vacuno*. (Póster). VIII Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CICYTAC 2022), del 4 al 6 de octubre 2022. Córdoba, Argentina. Formato presencial.

- Toribio, Ezequiel; Lenz, Désirée; Gallardo, Gabriela; Correa, María Jimena; Ferrero, Cristina; Arp, Carlos Gabriel. Ingredientes entomológicos. Producción y caracterización de polvo de grillo (*Gryllus assimilis*). (Poster). Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas (CLICAP) 2022-San Rafael, Mendoza- Argentina.
- Vranic, María Laura; Krämer, Carina; Ríos, Rosa Silvina; Rocha, Gabriela. Evaluación por pérdida de peso de la aplicación de un recubrimiento en huevos frescos de gallina. (Póster). VIII Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CICYTAC 2022), del 4 al 6 de octubre 2022. Córdoba, Argentina. Formato presencial.

#### 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. 2022. Chapter 11: Bioactive peptides in the reformulated food- Innovations in food quality and safety. *Strategies to Improve the Quality of Foods*. Elsevier (enviado al Editor)
- Chamorro, V.; Pazos, A.; Baez, J.; Fernández-Fernández, A.M.; Medrano, A. 2022. Non-marine animal bioactive peptides (meat, dairy and egg). *Handbook of Food Bioactive Ingredients: Properties and Applications*. Ch26 Springer. (enviado al Editor).
- Polenta, G.; Ambrosi, V.; Costabel, L.; Colletti, A.; Vaudagna, S. & Denoya, G. 2023. Chapter 5: Strategies to improve enzyme performance: effect of high pressure on the substrate and pressure assisted reaction. Bruno Leite Júnior & Aline Tribst Eds. In *Effect of High Pressure Technologies on Enzymes Science and Applications - Foundations and Frontiers in Enzymology Series*, 1st Edition – Academic Press.
- Victoria Brusa, Mariana Cap, Gerardo Leotta, Marcelo Signorini, Sergio Vaudagna 2023 Chapter 10: 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* Alfredo G. Torres Ed. In:





Instituto de **Tecnología de Alimentos**

*Trending Topics in Escherichia coli Research. The Latin American Perspective.* Second Edition. Springer.

#### **4.3.1. Medios electrónicos**

- Colletti, Analía Cecilia. Evitar la paradoja del hambre en un contexto de pérdida y desperdicio de alimentos, en el marco del día de Concientización sobre la Pérdida y el Desperdicio de Alimentos. Universidad Nacional de Quilmes. 29/09/2022. <http://www.unq.edu.ar/noticias/5287-concientizaci%C3%B3n-sobre-la-p%C3%A9rdida-y-el-desperdicio-de-alimentos.php>

#### **4.3.2. Medios de divulgación masivos, prensa, televisión**

- Gallardo, G. Entrevista radial en radio Brisas de Mar del Plata con Franco Bagnato. 10/2022
- Gallardo, G. Entrevista radial en vivo para la radio Cadena 3 de Rosario sobre entomofagia. 10/2022.
- Gallardo, G. Entrevista radial en vivo para Radio del plata sobre consumo de insectos. 10/2022.
- Godoy, M. F. Confección de Material audiovisual con información básica (divulgación) referido a Etiquetado frontal”, “Rotulado de alimentos” e “Información nutricional” (YouTube de INTA a partir del 23/8/2022)
- Polenta, G. Entrevista para la Jornada Técnica Food Service. I Jornada Técnica. Capacitación para Sumar Calidad a los Servicios de Alimentación. Vivo Instagram. 24 de mayo de 2022. Red Alimentaria.

## **05. POSGRADOS.**

### **5.1. Iniciados en 2022**

- Colletti, Analía. Diplomatura en Industria 4.0 y Tecnologías Habilitadoras. Instituto de la Calidad Industrial (INCALIN), Universidad Nacional de San Martín (UNSAM) e Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI). Agosto a diciembre de 2022.
- Mozgovej, Marina. Diplomatura en Gestión del Riesgo Biológico. Instituto Argentino de Normalización y Certificación (IRAM)-INTA. 28/4 al 12/12 de 2022.

### **5.2. En curso en 2022**

- 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. “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 de la Facultad de Farmacia y Bioquímica, Universidad de Buenos Aires. 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”. Fecha de admisión: 2022.

- 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.
- Langman, Leandro Ezequiel. Doctorado Facultad de Ciencias veterinarias de la Universidad de Buenos Aires. Tema: Factores productivos y su relación con el bienestar animal en bovinos de carne. Estudio del estrés térmico, la raza y la categoría. Finalización 2023 (Tesis redactada y lista para su presentación).
- Martinez, Fernanda. Doctorado de la Universidad de Buenos Aires, área Farmacia y Bioquímica, subárea Ciencias Bioquímicas. Título de la Tesis: Valorización de subproductos de la industria cárnica mediante la obtención de hidrolizados proteicos para su uso como aditivo alimentario. Finalización Mayo 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.
- Pazos, Adriana. Maestría en Investigación Científica. Universidad de Morón. Tema: Alimentos para adultos mayores. Directora Amanda Leal; Co-Director Gustavo Polenta Inicio Marzo 2019.
- 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: Abril 2023.
- Soteras, Trinidad. Doctorado Facultad de Cs. Veterinarias, Universidad de Buenos Aires. “Desarrollo de un producto blend cárnico vegetal y estudio de su inclusión en la dieta de los argentinos”. Fecha de admisión: diciembre 2021.



Instituto de **Tecnología de Alimentos**

- 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. Director: Dr. Caludio Delrieux y Co-Director: Dr. Juan Vorobioff. Inicio: marzo 2021

### **5.3. Finalizados en 2022**

- Cap, Mariana. Doctorado en Ciencias Veterinarias, Universidad de Buenos Aires. Título de la Tesis: Estrategias de intervención para mitigar el impacto de STEC en la cadena cárnica bovina. Director: Dr. Gerardo Leotta. Codirector: Dr.Sergio Vaudagna
- Cristos, Diego Sebastián. Doctorado Universidad Nacional de la Plata, Facultad de Ciencias Exactas. Título de la Tesis: Estudio de las aflatoxinas en alimento balanceado, de sus efectos adversos en especies de peces autóctonos de importancia para la acuicultura e identificación de biomarcadores empleando la metabolómica. Director: Dr. Pedro Carriquiriborde Codirector: Dr.Sergio Vaudagna

## **06. LISTADO DE VINCULACIONES TECNOLÓGICAS y RELACIONES INSTITUCIONALES.**

### **6.1. Vinculación Tecnológica**

- Convenio de vinculación tecnológica con empresa ANPROCAMPUS para desarrollo de curso on- line de la Guía BPT. 2018-vigente.
- Convenio de Transferencia de Tecnología Nacional (convenio 23213)- Lácteos Capilla Del Señor S.A., aprobado resolución CCIA N° 21/14. 2015-2035

- Convenio de Investigación y Desarrollo (convenio 24301) con la EBT Nanótica S.A, para el desarrollo de un alimento lácteo funcional con compuestos bioactivos nanoencapsulados Renovado. 2020-continua.
- Convenio de Colaboración Técnica – Regional. (27443). Convenio INTAINTEAL S.A.S. 2020-2025.
- Servicio Técnico Especializado y acuerdo de confidencialidad con la empresa Tomorrow Foods S.A Nro 27450. 2020-2025.
- Convenio LEDEVIT SRL-INTA. 221000.258.1
- Convenio de Vinculación Tecnológica INTA-IPCVA CVT 28.442 - “Desarrollo de protocolos de evaluación del bienestar animal en la cadena de la carne bovina: sistemas de recría y de terminación extensivo y semi-intensivo”.
- Convenio de Asistencia Técnica INTA-PROSAIA – Regional (29099). Fundación de Promoción, Investigación y Educación para la Seguridad Alimentaria (PROSAIA).
- Servicio técnico con LA TROJA SRL. Objeto de la orden de trabajo: Realizar un servicio técnico consistente en la elaboración de dos tipos de productos alimenticios con características nutricionales mejoradas.

## **6.2. Relaciones Institucionales**

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

- Convenio INTA-Universidad Nacional de Hurlingham “Convenio de Comisiones de Estudio” (convenio 25881) 2019-2022.
- Convenio Marco INTA Universidad Argentina de la Empresa (Convenio 23936) 2017-2022.
- Facultad Regional Buenos Aires de la Universidad Tecnológica Nacional (UTN). Convenio de Cooperación Técnica. Regional. 2017-2022.
- Convenio de vinculación tecnológica (27520) Facultad de Medicina UBA-INTA..
- Convenio de Cooperación Institucional (convenio 23961) Facultad de Medicina Veterinaria y Zootecnia Universidad Autónoma del Estado de México, México. 2017-2021.
- Carta Acuerdo de Cooperación Internacional (26131) INTA-Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) de España. 2018-2022.
- Carta Acuerdo de Cooperación Internacional (25974) INTA-ProdAI Sc.ar.I Italia. 2018-2023.
- Convenio Marco (26039) INTA-Universidad de Pamplona, Colombia. 2019-2024.
- Carta Acuerdo de Cooperación Internacional (27033) INTA-SCIENSANO, Bélgica. 2020-2025.
- Memorandum de Entendimiento (27153) Internacional INTA-School of AgroIndustry of The Mae Fah Luang University, Reino de Tailandia 2021-2026.

**Otras actividades de relación institucional.**

- Ambrosi, Vanina, Pazos, Adriana, Gallardo, Gabriela y Polenta, Gustavo. Integrantes del grupo ad hoc “Alérgenos en alimentos” de la Red de Seguridad Alimentaria del CONICET
- Ambrosi, Vanina. Miembro del “grupo ad hoc” Polvo de insectos, Red de Seguridad Alimentaria, CONICET.
- Cap, Mariana. Representante Institucional ante la Comisión Nacional de Alimentos (CONAL).
- Chamorro, Verónica, Pazos Adriana: participación en Convenio de Fondo de Promoción de Tecnología Agropecuaria (FPTA 364) con la Universidad de la República (UDELAR) y el Instituto Nacional de Investigación Agropecuaria (INIA) de Uruguay para Proyecto “Valorización de la carne vacuna uruguaya a partir de su aporte de vitaminas del complejo B y de péptidos bioactivos”.
- 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 Concejo Asesor de Espectrometría de Masas del Ministerio de Ciencia, Tecnología e Innovación (MINCYT)
- Cristos, Diego. Miembro del “grupo ad hoc” Residuos de agroquímicos en alimentos, Red de Seguridad Alimentaria, CONICET
- Cristos, Diego. Participación en la Red Nacional de Laboratorios. Plan Calidad Argentina
- Descalzo, Adriana integrante del Comité Coordinador del Convenio Marco entre la Cámara Argentina de Productores de Pecán (CAPP) y el INTA Disposición N° 930/2020.
- Descalzo, Adriana: Coordinadora por INTA de la Mesa Interinstitucional de Alimentos INTA-INTI.



Instituto de **Tecnología de Alimentos**

- 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).
- Grigioni, Gabriela. Editor de Sección Tecnología de Productos Pecuarios, de la Revista de la Asociación Argentina de Producción Animal, RAA. 2021 - actual.
- 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. Integrante de la Plataforma Alérgenos en Alimentos. Desde 2009.
- Langman, Leandro. Miembro de la Comisión de Bienestar Animal de SENASA.
- Langman, Leandro. Representante de INTA en el Subcomité de Bienestar Animal del Instituto Argentino de Normalización y Certificación (IRAM). Disposición DN N° 374/16.
- Mozgovej, Marina. Miembro del “grupo ad hoc” Virus en Alimentos, Red de Seguridad Alimentaria, CONICET.
- Negri, Livia. Miembro del Consejo Directivo de la Red Iberoamericana para la Digitalización de la Agricultura y la Ganadería (RIDAG), 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), febrero de 2018.
- Ormando, Paula. Miembro del Comité Ejecutivo Internacional de Tecnologías No térmicas (NonThermal Processing Division, NPD-IFT, Chicago; EE. UU) desde 2004.



- 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 de la Comisión de trabajo INTI-INTA- Nanotecnología en Agroindustria. 2013-actualidad.
- Pazos, Adriana. Miembro del grupo de trabajo “Polvo de Insectos”. INTA-INTIUADE-SENASA-CONAL. 2019-actualidad.
- Pazos, Adriana: Integrante por INTA de la Mesa Interinstitucional de Alimentos INTA-INTI.
- Polenta, Gustavo. Coordinador Grupo Gestión de Alérgenos en la Industria Procesadora de Alimentos, Plataforma Alérgenos en Alimentos. Desde 2009
- Polenta, Gustavo. Designación por parte del SENASA para integrar el Comité Técnico Asesor de Biotecnología del SENASA. Desde Febrero de 2016.
- Polenta, Gustavo. Integrante de la Red Latinoamericana y Caribeña de Expertos para la Reducción de Pérdidas y Desperdicios de Alimentos de la FAO desde 2014.
- Polenta, Gustavo. Integrante del Comité de Gestión de la Red de Prevención de Pérdidas y Desperdicio de Alimentos. INTA. Desde 2018.
- Polenta, Gustavo. Referente Técnico por el INTA como Institución Adherente al Plan Nacional de Reducción de Pérdida y Desperdicio de Alimentos.

- 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.
- Vaudagna, Sergio. Integrante de la Comisión Asesora Ingeniería en Alimentos y Biotecnología del CONICET. 2021-2022.
- Vaudagna, Sergio. Integrante de la Comisión Directiva de la Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios (AATA) 2022 -actual
- Vaudagna, Sergio. Integrante por INTA de la Mesa Interinstitucional de Alimentos INTA-INTI.
- Vaudagna, Sergio. Integrante del Directorio de la Red de Seguridad Alimentaria del CONICET en carácter de Director de la UEDD ICYTESAS (INTA-CONICET). 2021.
- Vaudagna, Sergio. Representante por INTA en la Mesa de Articulación Sectores Público y Privado Red Alimentaria. 2019-actual.
- Vranic, María Laura. Representante ante el CONFEDI por la UNLu, para la implementación de Laboratorios Remotos en las universidades públicas.
- Vranic, María Laura. Responsable de la evaluación estadística de los ensayos de aptitud interlaboratorio 2021 para aguas y rotulado nutricional, organizado por CALIBA (Cámara Argentina de Laboratorios Independientes).

## **07. ACTIVIDADES ACADÉMICAS.**

### **7.1. Actividad Docente**

- Ambrosi, Vanina. Ayudante dedicación simple. Cátedra de Bromatología. Departamento de Sanidad, Nutrición, Bromatología y Toxicología. Facultad de Farmacia y Bioquímica. UBA. Materias para las carreras de Bioquímica y Farmacias: Bromatología y Nutrición; Bioquímica de Alimentos. Materias para la Licenciatura en Ciencia y Tecnología de Alimentos, Licenciatura en Gestión

de Agroalimentos e Ingeniería en Alimentos: Tecnología de Alimentos I y III. 2012 hasta la fecha.

- Ambrosi, Vanina. Docente invitado, Curso de Posgrado: Detección de proteínas alergénicas en alimentos, Cátedra de Bromatología y Nutrición, Facultad de Farmacia y Bioquímica, UBA. Buenos Aires. 2012 hasta la fecha.
- Ambrosi, Vanina. Jefe de trabajos prácticos ad honorem. Cátedra de Química Biológica, Facultad de Agronomía y Ciencias Agroalimentarias, Universidad de Morón. Materia para la carrera Ingeniería Agronómica. 2018 hasta la fecha.
- Cap, Mariana. Jefa de Trabajos Prácticos de Bioquímica. Universidad Nacional de Hurlingham.
- Colletti, Analia. Docente Adjunta con 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, Analia. 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. 2022 hasta la fecha.
- Cristos Diego. Profesor Adjunto Catedra Análisis Ambiental. Universidad Nacional de Hurlingham. Carrera: Licenciatura en Biotecnología.
- Cunzolo, Sebastian. Docente adscripto. Cátedra Tecnología de Carnes; Cátedra Residencia General Básica, Carreras Ingeniería Agronómica e Ingeniería en Alimentos. Facultad de Agronomía y Ciencias Agroalimentarias, Universidad de Morón. 2010 hasta la fecha.
- Denoya, Gabriela. Docente 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.
- Gallardo Gabriela: Desde el 01/08/2021 hasta la fecha Profesor Adjunto en la Universidad Nacional de Hurlingham. Desde 03/2020 hasta la actualidad Profesora invitada en las materias Alimentos Funcionales y Nanotecnología Industrial pertenecientes a la Universidad Nacional de San Martín. Desde el 08/2018 hasta la fecha docente y tutor de tesis de Maestría en el Master Internacional en Tecnología de los Alimentos. Jefe de Trabajos Prácticos dedicación simple cargo regular, UBA, FCEN, depto. Química Orgánica área Química y Microbiología de Alimentos, desde Mayo de 2011 hasta la fecha. Taller de Alimentos II, Bromatología y Análisis de Calidad, Instituto de Biotecnología de la Universidad Nacional de Hurlingham.
- Godoy, María Fernanda: docente en Curso Internacional ICCAS 2022 “Actualización en Inmunonutrición: De lo experimental a lo humano” Módulo V, 14 de septiembre hasta el 30 de noviembre de 2022.
- Godoy, María Fernanda: docente en Curso de Actualización y perfeccionamiento para graduados “Herramientas de Evaluación Nutricional”. UBA-FFyB, Cátedra de Nutrición, modalidad virtual, trabajos Prácticos presenciales. 31/3 al 16/5/2022. Módulos: Inmunonutrición, Evaluación de nutrientes minerales y Trabajos Prácticos.
- Godoy, María Fernanda: docente en Curso “Composición de alimentos, aditivos y co-adyuvantes”. Carrera de actualización: "Análisis de riesgo para el sector agroalimentario. Bases conceptuales" de la Escuela Para Graduados “Ing. Agr.

Alberto Soriano” de la Facultad de Agronomía de la Universidad de Buenos Aires. Ciclo 2021-2022 (20/2 al 4/3 2022) “Compuestos bioactivos”, “Suplementos Dietarios”, “Ingestas alimentarias”

- Godoy, María Fernanda. Jefe de Trabajos Prácticos (dedicación simple) de la Cátedra de Nutrición, Departamento de Sanidad, Nutrición, Bromatología y Toxicología. Facultad de Farmacia y Bioquímica. UBA. Materias: “Nutrición” para las carreras de Farmacia y Bioquímica, la Licenciatura en Ciencia y Tecnología de Alimentos, Licenciatura en Gestión de Agroalimentos, Maestría en Bromatología y Tecnología de la Industrialización de Alimentos e Ingeniería en Alimentos y “Bromatología y Nutrición” para las carreras de Farmacia y Bioquímica. 2006 hasta la fecha.
- Grigioni, Gabriela. Participación en el curso Bioquímica del Músculo y Calidad. Disertación sobre calidad fisicoquímica de la carne. Universidad Nacional de Mar de Plata, 2022. Docente organizador: 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.
- Grigioni, Gabriela. Profesor responsable Modulo Carne en Tecnología de Producto, Maestría en Tecnología de Pequeños Rumiantes INTA-UNR-UNCo Fecha inicio: 26/05/2015.
- Grigioni, Gabriela. Profesor Titular Regular dedicación simple. Catedra Física III. DUACC, Facultad de Agronomía y Ciencias Agroalimentarias, Universidad de Morón.
- Guidi, Silvina. Profesor Adscripto Titular dedicación simple. Cátedra Química Biológica, Carrera Ingeniería Agronómica, Facultad de Agronomía y Ciencias Agroalimentarias. Universidad de Morón. Cargo por concurso Regular. 17/10/2014 hasta la fecha.



Instituto de Tecnología de Alimentos

- Leiton, Hector Rafael. Docente ayudante en las materias de Introducción al análisis sensorial de los alimentos, Practicas de sommelier y Evaluación de los atributos de la calidad de carne. – Escuela de Sommelier de carnes – UBA – INTA. 2019 – actual.
- Maitia, Carolina. Docente ayudante de la materia “Introducción al Análisis Sensorial”. Carrera de Sommelier de Carne, Facultad de Ciencias Veterinarias, Universidad de Buenos Aires. Marzo a junio, 2020-actual.
- Maitia, Carolina. Docente ayudante de la materia “Prácticas de Sommelier”. Carrera de Sommelier de Carne. Facultad de Ciencias Veterinarias, Universidad de Buenos Aires. Febrero de 2019 – actual.
- Maitia, Carolina. Docente de la materia “Análisis sensorial y sus aplicaciones en la carne”. Carrera de Sommelier de Carne. Facultad de Ciencias Veterinarias, Universidad de Buenos Aires. Febrero de 2019 – actual.
- Mozgovej, Marina. Docente Titular Universidad Nacional de Hurlingham. Carrera: Licenciatura en Biotecnología. 2020 actualidad.
- Negri Rodríguez, Livia. Profesor invitado Cátedra Tecnología de Lácteos. Maestría en Tecnología de los Alimentos. Universidad Tecnológica Nacional Regional Buenos Aires. 2015 – actual.
- Ormando, Paula. Docente Colaborador Adjunto. Carrera de Médico Especialista en Nutrición. Universidad de Buenos Aires. 2019- actual.
- Ormando, Paula. Docente Colaborador Adjunto. Diplomatura gestión Estratégica de proyectos sociales hacia el desarrollo sostenible. UTN. FR Buenos Aires. 2014- actual.
- Ormando, Paula. Profesora Adjunta de Microbiología. Facultad de Ingeniería y Ciencias Exactas. UADE. 2005- actual.

- Ormando, Paula. Docente. Análisis de Riesgo para el Sector Agroalimentario Escuela para Graduados "Ing. Agr. Alberto Soriano" de la FAUBA.(2022-actual)
- Pazos, Adriana. Profesora invitada curso de postgrado Química y Tecnología de Productos Cárnicos y Afines. Maestría en Tecnología de Alimentos. Universidad Tecnológica Nacional. Facultad Regional Buenos Aires. Julio de 2016 hasta la fecha.
- 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).
- Pazos, Adriana. Profesora invitada Universidad Nacional de Hurlingham. Agosto de 2022.
- Pazos, Adriana. Docente invitada Curso de Capacitación sobre Inocuidad, Calidad y Preservación de Carne Bovina. Tema: "Bioquímica del músculo" INTA-Consortio ABC. 19 de mayo al 17 de junio de 2022.
- Pega, Juan. Cátedra de Residencia Profesional, Carrera Ingeniería en Alimentos, Facultad de Agronomía y Ciencias Agroalimentarias, Universidad de Morón. 2018 hasta la fecha.
- Perez, Carolina. Cátedras: Residencia Básica y Residencia Profesional, Carrera Ingeniería en Alimentos, Facultad de Agronomía y Ciencias Agroalimentarias, Universidad de Morón. 2017 hasta la fecha.

- Pighin, Darío. Profesor del Curso de Calidad de Canales y Carnes, de la curricula flexible de la Maestría en Producción Animal de la Facultad de Agronomía y Agroindustrias, UNSE. 2020- actualidad.
- 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.
- 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 Invitado Curso de Postgrado Química y Tecnología de Productos Frutihortícolas. Maestría en Tecnología de Alimentos. Universidad Tecnológica Nacional. Facultad Regional Buenos Aires. Desde octubre de 2022
- Polenta, Gustavo. Profesor Adjunto. Procesos Productivos II. Licenciatura en Tecnología de Alimentos. Instituto de Biotecnología. Universidad Nacional de Hurlingham. 2020 hasta la fecha.
- Polenta, Gustavo. Profesor Titular. Taller Gestión de Alérgenos y Alimentos Libres de Gluten. Licenciatura en Tecnología de Alimentos. Instituto de Biotecnología. Universidad Nacional de Hurlingham. Desde Noviembre 2022 hasta la fecha.
- 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. Química General. Departamento de Química. Instituto Tecnológico de Buenos Aires. Buenos Aires. 2018 hasta la fecha.



- Rizzo, Sergio. Docente titular a cargo, Cátedra de Tecnología de los Alimentos y Catedra de Saneamiento Ambiental e Higiene de los Alimentos, Carrera Nutrición, Facultad de Medicina, Universidad de Morón.
- Rodriguez, Anabel. Ayudante Diplomado Ordinario Dedicación Simple, Cátedra Química de Correlación, Facultad de Ciencias Exactas, Universidad Nacional de la Plata.
- Rodriguez Anabel. Docente invitada en el curso de Técnicas de Análisis Microbiológicos organizado por la red de Seguridad e Inocuidad Alimentaria 2019-REC-E7-1169-00 de INTA (2022)
- Rossetti, Luciana. Jefe de Trabajos Prácticos, Cátedra Química orgánica aplicada, Facultad de agronomía, Universidad Católica Argentina.
- Rossetti, Luciana. Docente invitada: Curso de Capacitación sobre Inocuidad, Calidad y Preservación de Carne Bovina. Tema “Estabilidad oxidativa y su efecto sobre la vida útil”. INTA-Consorcio ABC. 19 de mayo al 17 de junio de 2022.
- Soteras, Trinidad. Docente invitada Curso de Capacitación sobre Inocuidad, Calidad y Preservación de Carne Bovina. Tema: “Estudio de la carne mediante Análisis Sensorial” INTA-Consorcio ABC 19 de mayo al 17 de junio de 2022.
- 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, Universidad Tecnológica Nacional (UTN), Facultad Regional Buenos Aires. 2021-actual

- Vaudagna, Sergio R. Profesor a cargo del curso de postgrado “Química y Tecnología de Productos Cárnicos y Afines”, Maestría en Tecnología de los Alimentos, Universidad Tecnológica Nacional (UTN), Facultad Regional Buenos Aires. 2016-actual
- Vaudagna, Sergio R. Profesor Titular Regular. Procesos Productivos I. Licenciatura en Tecnología de Alimentos. Instituto de Biotecnología. Universidad Nacional de Hurlingham. 01/04/2020 hasta la fecha
- Vaudagna, Sergio R. Profesor Invitado. Maestría en Calidad Industrial de los Alimentos. Instituto de la Calidad Industrial (INCALIN, UNSAM-INTI). Módulos dictados: “Mecanismos de transferencia de calor”, “Esterilización de alimentos dentro del envase”, “Esterilización de alimentos fuera del envase”, “Pasteurización de alimentos”, “Nuevas tecnologías de procesamiento de alimentos”. 2012 hasta la fecha.
- Vaudagna, Sergio R. Responsable del Curso de Capacitación sobre Inocuidad, Calidad y Preservación de Carne Bovina. INTA-Consortio ABC 19 de mayo al 17 de junio de 2022.
- Vaudagna, Sergio. Dictado del Taller “Aplicación de nuevas tecnologías no térmicas para preservar la calidad de los alimentos” en el marco del XV Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CONACYTA) de Perú. Organizado por la Universidad Peruana Unión (UPeU). Lima, Perú. 5 al 8 de Diciembre de 2022.
- Vranic, María Laura. Profesor Adjunto Ordinario con dedicación Simple, Universidad Nacional de Luján, en la Disciplina Calidad, Inocuidad y Legislación de Alimentos de la División Tecnología de Alimentos, para cumplir funciones en cualquiera de las asignaturas de la Disciplina, preferentemente en Toxicología de Alimentos y Microbiología y Toxicología Alimentaria. (Disposición CD-T N° 190/19). (Por concurso). Docente responsable de la asignatura Toxicología de Alimentos para la carrera de Ingeniería en Alimentos. Docente Guía estudiante de la carrera de Ingeniería de Alimentos UNLu.

- Vranic, María Laura. Profesor Adjunto. Docente responsable de la asignatura Estadística y Diseño de Experimentos, para la Tecnicatura en Tecnología de los alimentos y la Lic. en Tecnología de los alimentos de la Universidad Nacional de Hurlingham, Instituto de Biotecnología.

## **7.2. Otras actividades académicas**

### **Dirección o Co-dirección de Tesis de Postgrado Finalizadas**

- Vaudagna, Sergio R. Co-director de Tesis Doctoral. Dirección: Dr. Gerardo Leotta. Doctorando: Vet. Mariana Cap. Título: “Estrategias de intervención para mitigar el impacto de STEC en la cadena cárnica bovina” Carrera de Doctorado Facultad de Ciencias Veterinarias, Universidad de Buenos Aires.
- Vaudagna, Sergio R. Co-director de Tesis Doctoral. Dirección: Dr. Pedro Carraquirborde Doctorando: Lic. Diego S. Cristos. Título: “Estudio de las aflatoxinas en alimento balanceado, de sus efectos adversos en especies de peces autóctonos de importancia para la acuicultura e identificación de biomarcadores empleando la metabolómica” Doctorado de la Facultad de Ciencias Exactas de la Universidad Nacional de La Plata.

### **Dirección o Co-dirección de Tesis de Postgrado en Curso**

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

- Denoya, Gabriela. Dirección de Tesis de Maestría en Bromatología y Tecnología de la Industrialización de los Alimentos. Codirección: Dra. Stella Maris Alzamora: Tesista: Katerin Yined Guzmán Perdomo. “Aplicación de diferentes estrategias para la preservación de kiwi mínimamente procesado y evaluación del efecto del procesamiento en el contenido de antioxidantes del producto”, Facultad de Ciencias Exactas y Naturales, Universidad de Buenos Aires.
- Denoya, Gabriela. Co-Dirección de Tesis de Maestría en Tecnología de Alimentos. Dirección: Negri, Livia. 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.
- Descalzo, Adriana. Directora de Tesis de Doctoral Codirectora Carolina Pérez. Doctorando: 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.
- Descalzo, Adriana. Directora de Tesis de Doctoral. Doctorando: 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 Intermedios) obtenidos a base de quinua 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, en el ITA 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.

- Grigioni, Gabriela. Dirección de Tesis Doctoral en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Co-dirección: Dra Norma Farfán. Tesista: Ing. Daniela Godoy. Título: “Calidad de la carne de llama y estrategias para el agregado de valor en cortes minoristas”. Red de Universidades del NOA. Facultad de Ciencias Agrarias, Universidad Nacional de Jujuy.
- Grigioni, Gabriela. Dirección de Tesis Doctoral en Ciencias Agropecuarias. Codirección: Dra Maria Zimmerman. Tesista: Ing. zootecnista Fernando Labarta. Título: “Producción de carne de llama con suplementación estratégica en la puna jujeña”. Red de Universidades del NOA. Facultad de Ciencias Agrarias, Universidad Nacional de Jujuy.
- Grigioni, Gabriela. Dirección de Tesis Doctoral en el Doctorado en calidad e innovación industrial. Co-dirección: Dra Maria José Torres. Tesista: Ing. Valentina Crossetti. Título: “Desarrollo de quesos de pasta blanda con coagulantes y fermentos alternativos: impacto en las características fisicoquímicas, nutritivas y sensoriales.” Universidad Nacional de San Martín. Admisión Julio 2021.
- Langman, Leandro. Co-director de Tesis de Maestría. Título de tesis: “Aceite protegido de lino en dietas de terminación de novillos como estrategia para mitigar el impacto del estrés calórico” Maestría de Producción Animal. Facultad de Ciencias Agrarias. Universidad Nacional de Mar del Plata.
- Mozgovej, Marina. Dirección Tesis Doctoral. Doctorando: Bioquímica Karina Gomes. Título Tesis: Impacto de Norovirus en la gastroenteritis aguda infantil en Argentina. Admitida en la Facultad de Farmacia y Bioquímica, Universidad de Buenos Aires.
- Mozgovej, Marina. Directora Tesis Doctoral. Doctorando: Lic María de los Angeles Rey. Título Tesis: Evaluación de tratamientos no térmicos en hamburguesas de carne vacuna para la inactivación de cepas nativas de *Escherichia coli* O157:H7. Verificación de su efectividad mediante la metodología

rápida PMA -qPCR. Admitida en la Facultad de Farmacia y Bioquímica, Universidad de Buenos Aires.

- Mozgovej, Marina. Dirección. Diego Cristos: Co-Director. 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: Dra. Gabriela Denoya. Tesista: Lic. Mariana Pelypenko. Título: “Efecto de la aplicación de calentamiento óhmico vs. tratamiento térmico equivalente sobre la preservación de las propiedades fisicoquímicas y nutricionales de jugo de zanahoria fresco” Facultad Regional Buenos Aires, Universidad Tecnológica Nacional.
- Pérez, Carolina D. Co-dirección de tesis doctoral. Ing. MSc 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.
- Pighín, Darío. Director Tesis Doctoral. Doctorando: Ing. (MSc) Leandro Langman. Título: “Factores productivos y su relación con el bienestar animal en bovinos de carne. Estudio del estrés térmico, la raza y la categoría”. Facultad de Ciencias Veterinarias, Universidad de Buenos Aires.
- Polenta, Gustavo. Co-Director Tesis Doctoral Doctorando Ing Matías Marban. Título: Recuperación de compuestos bioactivos en residuos de la industria cervecera artesanal. Universidad Nacional de Sur
- Polenta, Gustavo. Director de Doctoral. Codirección: Dra. Gabriela Denoya. Doctorando: Ing. Analía Colletti. Título: “Bases tecnológicas, bioquímicas y sensoriales para la obtención de productos mínimamente procesado con vida útil

extendida a base de frutas tratadas por tratamientos no térmicos” Doctorado de la Universidad Nacional de Quilmes en Ciencia y Tecnología.

- Polenta, Gustavo. Director de Tesis de Maestría en Nutrición Humana Tesista: Lic. María Virginia Borga Título: “Pérdida y desperdicios de alimentos en el sector gastronómico y hotelero de la ciudad de Santa Fe: Diagnóstico de situación” Universidad Nacional de La Plata
- Polenta, Gustavo. Dirección de Tesis de Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos de la Universidad Tecnológica Nacional Regional Bs As. Ana Sofía Véliz. Tema: Gestión de Alérgenos en Polvo en la Industria Alimenticia.
- Szerman, Natalia. Dirección de Tesis Doctorado. Codirección: Dra. Vanina Ambrosi. Doctorando: Lic. Fernanda Martinez. Título: “Valorización de subproductos de la industria cárnica mediante la obtención de hidrolizados proteicos para su uso como aditivo alimentario”. Facultad de Farmacia y Bioquímica, UBA.
- Szerman, Natalia. Dirección de Tesis Doctorado. Codirección: Dra. Mara Galmarini. Doctorando: Mg. Trinidad Soteras Título: “Desarrollo de un producto blend cárnico-vegetal y estudio de su inclusión en la dieta de los argentinos”. Facultad de Veterinaria, UBA.
- Vaudagna, Sergio R. Co-director de Tesis Doctoral. Dirección: Dra. Silvia Rodríguez. Doctorando: Ing. Mariana J. Farias. Tema: “Aplicación de tecnologías nuevas y combinadas para la preservación de berenjenas IV y V Gama”. Doctorado en Red en Ciencia y Tecnología de los Alimentos de las Universidades del NOA.
- Vaudagna, Sergio R. Co-director de Tesis Doctoral. Doctorando: Lic María de los Angeles Rey. Título Tesis: Evaluación de tratamientos no térmicos en hamburguesas de carne vacuna para la inactivación de cepas nativas de *Escherichia coli* O157:H7. Verificación de su efectividad mediante la metodología rápida PMA -qPCR. Admitida en la Facultad de Farmacia y Bioquímica, Universidad de Buenos Aires.

- Vaudagna, Sergio R. Director de Tesis de Maestría. Co-directora: Mg. Lic. María Constanza Cova. Tesista: Ing. Angela Raad Cova. Título: “Tratamiento de embutido seco tradicional (Salamines) por irradiación gamma con bajas dosis para asegurar su calidad microbiológica y el control de *Listeria monocytogenes*”. Carrera de Maestría en Tecnología de los Alimentos. Facultad Regional Buenos Aires, Universidad Tecnológica Nacional.

#### **Dirección de Tesis de Grado Finalizadas en 2022**

- Soteras, Trinidad. Tutoría externa de trabajo final de la práctica profesional de Dell’ Occa Alonso, Gonzalo. – Licenciatura en Gestión de Agroalimentos. Título: “Aplicación de un método cualitativo de estudio para el análisis de las preferencias de consumo frente a productos blend cárnicos-vegetales en provincia de Buenos Aires y CABA”. Dic 2022. Facultades de Agronomía y de Ciencias Veterinarias - Universidad de Buenos Aires

#### **Dirección de Investigadores**

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

#### **Dirección de Becas y Pasantías**

- Descalzo, Adriana. Dirección de beca doctoral Agencia-PICT 2018-04254. Antonella Bordoni. 2020-2022





Instituto de **Tecnología de Alimentos**

- Grigioni, Gabriela. Dirección de Beca Post Doctoral CONICET, Dra. Manuela Merayo. Tema: Desarrollo de un snack de carne de cordero reducido en sodio: abril 2021 – actual.
- Grigioni, Gabriela. Dirección de Beca 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 – actual.
- Grigioni, Gabriela. Dirección de Beca Doctoral CONICET, Ing. Daniela Godoy. Tema: Calidad de la carne de llama y estrategias para el agregado de valor en cortes minoristas. Periodo: abril 2020 – continúa.
- Ormando, Paula. Co-tutoría de Francisco Lapolla. Tema: Obtención de péptidos con actividad biológica a partir de omaso bovino mediante hidrólisis enzimática. UADE. Inicio 2021.
- Ormando, Paula. Co-tutoría de Carla Manuelian. Tema: *Salmonella Abortusovis* y su capacidad como formadora de biofilms. UBA- UADE. Inicio 2021.
- Ormando, Paula. Co-tutoría de Sergio Schanzenbach. Tema: Caracterización genética y formación de biopelículas de cepas nativas de *Staphylococcus aureus* productor de mastitis bovina. UBA- UADE. Inicio 2022.
- Ormando, Paula. Co-tutoría de Maria Victoria Bambara. Tema: Caracterización fenotípica y genotípica de cepas de *Salmonella Abortusequi* productoras de abortos en equinos. UBA- UADE. Inicio 2022
- Polenta, Gustavo Director de Beca Interna Postdoctoral Cofinanciada CONICET/ Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA). Becaria: Priscilla Vázquez Mazo. Tema: Aplicación de herramientas in silico para el

estudio de compuestos bioactivos de interés en alimentos. Enfoque sobre proteínas de insectos comestibles.

- Soteras, Trinidad. Co-dirección de Beca doctoral Cofinanciada INTA-CONICET, Lic. Mariela Guberman. Tema: “Aplicación de nuevas metodologías para evaluar preferencias de los consumidores en apoyo al desarrollo de alimentos”. Periodo: abril 2020-continúa.
- Szerman, Natalia. Dirección de beca de Formación Doctoral INTA, Lic. Fernanda Martinez. Tema: “Desarrollo de tecnologías para el aprovechamiento de subproductos de la industria alimentaria”. Periodo: julio 2015-continúa.
- Szerman, Natalia. Tutora de Práctica Profesional Licenciatura en Ciencia y Tecnología de Alimentos - UBA “Efecto de la adición de papaína y sales sobre las propiedades fisicoquímicas, los parámetros cromáticos y de textura de músculos bovinos cocidos-pasteurizados *sous vide*”. Alumna: Stefanía Marichal. Actual.
- Szerman, Natalia. Tutora de Pasantía Programa de Capacitación Anual Gratuita para Estudiantes Universitarios (PROCAGRA), Fundación ArgenINTA. “Adición de papaína y sales: efecto sobre las propiedades fisicoquímicas, los parámetros cromáticos y de textura de músculos bovinos cocidos-pasteurizados *sous vide*”. Pasante: Santiago Guasp, alumno de la carrera Ingeniería en Alimentos de la UCA. Instituto Tecnología de Alimentos, CIA, INTA. Desde septiembre a noviembre de 2022.
- Vaudagna, Sergio R. Codirector de beca de la Ing. Mariana J. Farias Beca Interna Doctoral CONICET. Tema: Aplicación de tecnologías nuevas y combinadas para la preservación de berenjenas IV y V Gama. Periodo: 01/04/2018-continúa.
- Vaudagna, Sergio R. Director de beca de la Lic. María de los Ángeles Rey Beca de Finalización de Doctorado CONICET “Evaluación de tratamientos no térmicos en hamburguesas de carne vacuna para la inactivación de cepas

nativas de *Escherichia coli* O157:H7. Verificación de su efectividad mediante la metodología rápida PMA-qPCR”, Periodo: 01/04/2020-continúa.

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

- Colletti, Analia. Jurado de tesis de grado “Automatización de la operación de desencajonado en la línea de encastre semi-automático en la planta de Longchamps de DANONE SA”. Estudiante: Lucas Bazzano. Ingeniería en alimentos, Universidad Nacional de Quilmes. Noviembre 2022.
- Colletti, Analia. Jurado de tesis de grado. “Estudio de prefactibilidad para la instalación de una planta elaboradora de pan de molde fortificado en proteínas”. Estudiantes: Camila Oreiro y Andrea Ruiz Díaz. Ingeniería en alimentos, Universidad Nacional de Quilmes. Agosto 2022.
- Gallardo, Gabriela: Jurado evaluador del plan de Tesis de la Ing. Leiliz Villalobos para la Maestría en Tecnología de los Alimentos de la Facultad Regional de Buenos Aires de la Universidad Tecnológica Nacional. 2022.
- Grigioni, Gabriela. Par evaluador ingreso a Carrera del Investigador CONICET.
- Guidi, Silvina. Jurado de Tesina para optar al título de Magister “Estrategias para el fortalecimiento del sistema de control de alimentos para la gestión de riesgos en materia de alérgenos alimentarios”. Yady María Henao Sepúlveda Magister en Tecnología de los Alimentos. Facultad Regional de Buenos Aires - UTN. 05/07/22.
- Mozgovej, Marina. Evaluadora de la Biol. Erina Noe Seiler aspirante a ingresar al Doctorado en Ciencias Biológicas en la Facultad de Ciencias Naturales y Ciencias de la Salud de la Universidad Nacional de la Patagonia San Juan Bosco, Comodoro Rivadavia, FCNyCS – UNPSJB, Comodoro Rivadavia.

- Mozgovej, Marina. Miembro de la Comisión Asesora de la doctoranda Bioq. Guadalupe Di Cola Bucciarelli de la Facultad de Ciencias Exactas, Físicas y Naturales (Universidad Nacional de Córdoba) (2018-actualidad)
- Vaudagna, Sergio. Integrante del Jurado de Tesis Doctoral de la Ing. Eliana V. Campero. Título de la Tesis “Desarrollo de tecnologías no convencionales para la conservación no térmica de arándanos (*Vaccinium SPP*). Doctorado de en Ciencias Exactas e Ingeniería. Facultad de Ciencias Exactas y Tecnología. Universidad Nacional de Tucumán. Fecha de Defensa: 13/10/2022.
- Vaudagna, Sergio. Integrante de Comisión Asesora Biotecnología e Ingeniería de Alimentos. CONICET. Evaluación de ingresos y promociones CIC 2021-2022.

#### **Par revisor de publicaciones**

- Colletti, Analia. Revisión de un manuscrito en Revista Horticulture Research (Oxford University Press). Año 2022.
- Denoya, Gabriela I. Revisión de un manuscrito en Revista Innovative Food Science and Emerging Technologies (Elsevier). Año 2022.
- Denoya, Gabriela I. Revisión de un manuscrito en Food Research International (Elsevier). Año 2022.
- Denoya, Gabriela I. Revisión de un manuscrito en Revista Applied Food Research (Elsevier). Año 2022.
- Denoya, Gabriela I. Revisión de un manuscrito en Revista Scientia Horticulturae (Elsevier). Año 2022.
- Denoya, Gabriela I. Revisión de un manuscrito para Foods (MDPI). Año 2022.

- Grigioni, Gabriela. Revisión de manuscritos para: Animal Bio Science, Foods. Animal Feed Science and Technology, Livestock Science and Technology, Revista de la Asociación Argentina de Producción Animal RAPA.
- Mozgovej, Marina. Revisión de manuscritos para: Frontiers In Sustainable Food Systems: ID 1105515; Open Veterinary Journal: [OVJ-2022-06-109]; Biomedical and Environmental Sciences: ID BES22072; PLOS ONE: PONE-D-21-30045.
- Ormando, Paula. Revisión de un manuscrito en Current Research in Food Science.
- Ormando, Paula. Revisión de un manuscrito en Revista de Investigaciones Agropecuarias y Revista de la Facultad de Ciencias Agrarias UNCuyo.
- Ormando, Paula. Revisión de un manuscrito en Revista Mexicana de Ingeniería Química y CyTA Journal of Food.
- Polenta, Gustavo. Evaluador en Current Opinion in Food Science. Ref.: Ms. No. COFS-D-21-00058. Food allergenic protein conjugation with plant polyphenols for allergenicity reduction
- Polenta, Gustavo. Evaluador en Journal of Environmental Chemical Engineering. Ms. Ref. No.: JECE-D-21-05569. Title: Degradation of Local Brilliant Blue R Dye in Presence of Polyvinylidene Fluoride/MWCNs/TO2 as Photocatalysts and Plasma Discharge Journal of Environmental Chemical Engineering
- Polenta, Gustavo. Evaluador en Food Chemistry. FOODCHEM-D-21-06442. Title: Exploring the Mechanisms of Phenolic Compound Metabolism by Lactic Acid Bacteria: A Case Study of Hakka Sour Mustard Food Chemistry
- Polenta, Gustavo. Evaluador en Food Chemistry. Ms. Ref. No.: FOODCHEM-D-21-06688. Title: Effect of High hydrostatic pressure on activity, thermal stability and structure of horseradish peroxidase Food Chemistry

- Polenta, Gustavo. Evaluador en Phyton-International Journal of Experimental Botany. "Response of Tomato Sugar and Acid Metabolism and Fruit Quality under Different High Temperature and Relative Humidity Conditions"
- Polenta, Gustavo. Evaluador en Food Chemistry. Ms. Ref. No.: FOODCHEM-D-21-06688. Title: Effect of High hydrostatic pressure on activity, thermal stability and structure of horseradish peroxidase Food Chemistry
- Polenta, Gustavo. Evaluador en Food and Chemical Toxicology. Ms. Ref. No.: FCT-D-21-02539. Title: RIFM fragrance ingredient safety assessment, 1,7,7-trimethylbicyclo[2.2.1]heptan-2-one, CAS Registry Number 76-22-2 Food and Chemical Toxicology
- Polenta, Gustavo. Evaluador en Food Chemistry. Ms. Ref. No.: FOODCHEM-D-21-06902. Title: Enhancing Chinese ginger (*Zingiber officinale* Roscoe) catalytic infrared drying by ethanol -ultrasonic pretreatment: Effect on microscopic structure, drying process, quality, and health risk analysis Food Chemistry
- Polenta, Gustavo. Evaluador en Food Chemistry. Ms. Ref. No.: FOODCHEM-D-21-08356. Title: High pressure treatment improved the digestibility of myoglobin by altering its conformation Food Chemistry
- Polenta, Gustavo. Evaluador en Current Nutrition & Food Science. Article 31: BMS-CNF-2021-115. Title: Dietary Lifestyle of Clinical Nutrition Students Compared with That of Age-Matched Non-Medical Students.
- Polenta, Gustavo. Evaluador en Foods. Type of manuscript: Review. Title: In vitro and in vivo digestion of persimmon and derived products: A review Special Issue: Functional Foods with Intestinal and Metabolic Health Effects
- Polenta, Gustavo. Evaluador en Food Chemistry. Ms. Ref. No.: FOODCHEM-D-21-06688R1. Title: Effect of High hydrostatic pressure on activity, thermal stability and structure of horseradish peroxidase Food Chemistry



Instituto de **Tecnología de Alimentos**

- Polenta, Gustavo. Evaluador en Food Chemistry. Ms. Ref. No.: FOCHX-D-21-00294. Title: Amelioration of chilling injury and enhancement of quality maintenance in cold-stored guava fruit by melatonin treatment Food Chemistry: X
- Polenta, Gustavo. Evaluador en Journal: Foods. Manuscript ID: foods-1652443. Type of manuscript: Article. Title: Phenolic Compounds Recovery from Pomegranate (*Punica granatum* L.) By-products by Pressurized liquid Extraction
- Polenta, Gustavo. Evaluador en Food Chemistry. Ms. Ref. No.: FOCHX-D-21-00260. Title: Evaluation of phenolic content in selected 100% red fruit juices Food Chemistry: X
- Polenta, Gustavo. Evaluador en Current Opinion in Food Science. Ref.: Ms. No. COFS-D-22-00104. Impact of emerging technologies on colloidal properties of insect proteins
- Rodriguez, Anabel. Revisión de un manuscrito de la revista internacional Applied Food Research. Año 2022
- Rodriguez, Anabel. Revisión de un manuscrito de la revista internacional Journal of Food processing and preservation. Año 2022
- Rodriguez, Anabel. Revisión de manuscrito la revista internacional Journal of Food Science and Engineering. Año 2022

### **Integrante de Comités Editoriales y Académicos**

- Chamorro, Verónica. Guest Editor for Research Topic: “Endogenous Bioactive Peptides and the Valorization of Meat Products”.
- Cristos, Diego. Evaluador Comité Científico IV Congreso Argentino de Espectrometría de Masas San Luis Argentina Octubre 2022

- Grigioni, Gabriela. Editor de Sección Tecnología de Producto. Revista Argentina de Producción Animal.
- Guidi, Silvina. Evaluador de Posters del Primer Simposio de Nuevas Tecnologías y herramientas para el Aseguramiento de la Inocuidad y Seguridad Alimentaria. Organiza: Red de Inocuidad y Seguridad Alimentaria de INTA (REC I169). Agosto 2021.
- Mozgovej, Marina. Miembro de la Comisión Organizadora y Evaluadora de XLII Reunión Científica Anual SAV 2022.
- Mozgovej, Marina. Editora de Research Topic "Foodborne viruses: what do we know?". Editora Asociada Invitada, Frontiers in Sustainable Food Systems – Agro-Food Safety (desde 2022)
- Pazos, Adriana. Associate Editor for "Product Quality" as specialty section of Journal Frontiers in Animal Science. Abril 2020-actual.
- 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 Editorial externo: de la Revista del Foro de la Alimentación, la Nutrición y la Salud (RFANUS).
- Rodriguez, Anabel. Evaluador de trabajos científicos presentados en el I Congreso Multidisciplinario: "Ciencia y Tecnología para el Desarrollo Sostenible" (UNNOBA). Año 2022



- 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. Editor Asociado de la Revista Argentina de Microbiología (RAM) de la Editorial Elsevier. 2020-2022.
- Vaudagna, Sergio R. Integrante del Comité Editorial de la Revista de Investigación Agropecuaria (RIA) editada por INTA. 2019-actual.

#### **Evaluador de Proyectos Nacionales e Internaciones y Jurado de Premios**

- Denoya, Gabriela I. Jurado de premios en el concurso “Sabores que te acercan al NOA” organizado por el INTI. Octubre 2022.
- Gallardo, Gabriela. Evaluador/a de la convocatoria a proyectos PICT 2022 integrando el Banco de evaluadores del FONCYT.
- Pazos, Adriana. Revisión IPCVA-Compulsa 2022. Tres (3) proyectos de investigación
- Pighin, Darío. Investigador evaluador externo de proyectos presentados a la Agencia de Ciencia de Polonia. Tipo de Proyecto: PRELUDIUM. 10/2021.
- Szerman, Natalia. Evaluador/a de la convocatoria a proyectos PICT 2021 integrando el Banco de evaluadores del FONCYT. 2022
- Szerman, Natalia. Evaluadora de la convocatoria "SF PEIC I+D 2022" comisión evaluadora N°7 "Alimentos" - Modalidad A de la ASaCTel. Ministerio de Producción, Ciencia y Tecnología Gob. Pcia Santa Fe. 2022.
- Vaudagna, Sergio. Evaluador de la convocatoria a proyectos PICT 2021. Integrante del Banco de evaluadores del FONCYT. 2022

- Vaudagna, Sergio. Integrante Comisión ad hoc evaluación PICT Aplicados 2021 Categoría III. Marzo 2022
- Vaudagna, Sergio. Integrante del Jurado del Concurso Federal de Ideas-Proyecto para la Innovación Tecnológica y la Reactivación. Económica Eje Alimentos y Bebidas. Junio y Julio 2022.
- Vaudagna, Sergio, evaluador Proyecto E041-2023-03 de la convocatoria Proyectos de Desarrollo Tecnológico 2023. Programa PROCIENCIA y CONCYTEC, Perú. Marzo 2023.

#### **Participación en consultorías/asesorías**

- Chamorro, Verónica. Responsable del nodo Calidad en FOOD and FEED “Laboratorios de análisis de inocuidad y calidad de alimentos”. Red de Información y Soporte Técnico I167 (RIST).
- Rodríguez, Anabel. Integrante del Comité Técnico en el proyecto PEI148 “Procesos y tecnologías sostenibles para el agregado de valor en las cadenas y regiones”.
- Rodríguez, Anabel. Miembro del grupo redactor en el proyecto PD 123 “Estrategias de prevención y disminución de las pérdidas y desperdicios de alimentos (PDA). Rescate de alimentos no comercializados y valorización de coproductos”
- Vaudagna, Sergio R. Integrante y facilitador de los Comités Técnicos de los Proyectos INTA PE I517 “Calidad nutricional, sensorial y aptitud tecnológica de alimentos asociada a sistemas y territorios de producción agropecuaria con foco en las demandas del consumidor” y PD I153 “Desarrollo de tecnologías innovativas para la transformación y preservación de alimentos”.

### **08. CAPACITACIÓN RECIBIDA**

#### **8.1. PROFESIONALES**

### **Capacitaciones en el exterior**

- Colletti, Analia C. "I Encuentro de Transformación Digital" (7 hs), organizado por AINIA Centro Tecnológico, Valencia, España. Participación virtual. 18 de octubre 2022.
- Godoy, María Fernanda: Lipids and Neurological Injury: A Decade of Progress Confirmation. Webinar Lipids, 16 de noviembre 2022; Food frontiers in Health, Wiley, 22 de septiembre 2022; "ILSI South-Andean webinar DHA, importancia nutricional a nivel cerebral, metabólico y respiratorio" 19 de abril 2022 (eventos virtuales) Scientific.
- Vranic, Maria Laura. Curso Internacional: "Modelos Matemáticos para la investigación científica", dictado por la Universidad de Mondragón, España. Participación virtual entre los meses de julio y octubre de 2022, con una carga horaria de 100 horas. Webinar: Identification of protein aggregation through UV-Visible spectroscopy: The use of absorption and diffuse reflection techniques. Select Science. 26 de enero, 2022.

### **Capacitaciones en el país**

- Bordoni, Antonella. Curso de posgrado "Técnicas cromatografías en el análisis de alimentos" en Facultad de Farmacia y Bioquímica, mayo a junio 2021 (carga horaria total 32hs). Universidad de Buenos Aires. Curso de posgrado "Tecnología de las fermentaciones" en Facultad de Farmacia y Bioquímica, junio a julio 2021 (carga horaria total 60hs). Universidad de Buenos Aires. Curso de posgrado "Tópicos de estadística" en Facultad de Ciencias Exactas, agosto a diciembre 2021 (carga horaria total 160hs). Universidad de Buenos Aires.
- Colletti, Analia C. Curso de posgrado: "Conceptos básicos de Inteligencia Artificial" (36 hs). Departamento de Ciencia y Tecnología, Universidad Nacional de Quilmes y Facultad de Ingeniería, Universidad Nacional de La Pampa. Junio-Octubre 2022; Curso de posgrado: "Gestión Estratégica de Tecnologías Avanzadas de la Industria 4.0" (30 hs). Facultad de Ingeniería Química,

Universidad Nacional del Litoral. Marzo-agosto 2022; “Capacitación en Ambiente. Ley Yolanda (27.592) (A) jun09” (20 hs). Instituto Nacional de la Administración Pública (INAP). Julio 2022; “III Jornada Alimentos: Desafíos actuales del sector Alimentario. Producción y consumo sostenibles”, organizada por Red Alimentaria, Tecno Fidta y GS1 Argentina. Junio 2022; “Capacitación en formulación, gestión, y rendición de proyectos INTA financiados con Fondos Extrapresupuestarios”, organizado por la Unidad de Gestión de Proyectos Extrapresupuestarios, CNVTRI-INTA. Junio 2022; Seminario “El futuro en la gestión de alérgenos alimentarios”, organizado por la Comisión Argentina de Inocuidad Alimentaria. Modalidad virtual. Abril 2022; Taller “¿Cómo entendemos el Valor Agregado? Diálogos desde diferentes perspectivas de calidad, identidad, producción y agrobioindustria”, organizado por el Programa Valor Agregado Agroindustria y Bioenergía, Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria. Marzo 2022.

- Guidi, Silvina. Curso: “Food Defense & Food Fraud”: estrategias de mitigación para proteger los alimentos contra la adulteración intencional”, a cargo de la facilitadora Rosana Severgnini. LSQA, Argentina. 30/08 al 02/09/22. On line. Cantidad de horas: 12. “Capacitación en Ambiente. Ley Yolanda (27.592) (A) jun09”. Duración: 20 horas; Desarrollado y dictado en forma conjunta por la Subsecretaría Interjurisdiccional e Interinstitucional del Ministerio de Ambiente y Desarrollos Sostenible y por el Instituto Nacional de la Administración Pública. On –line 2022. Con examen final. Curso “Sistemas de Gestión de la Inocuidad”. Organizado por la Red de Inocuidad y Seguridad Alimentaria y la Plataforma de Herramientas de Gestión de la Calidad. Realizado online en el canal Youtube de INTA. El 20, 27 de abril y 4 de mayo de 2022. Cantidad de horas: 9. “Alimentos basados en plantas: agregado de valor, sustentabilidad e innovación”. Colegio de Ingenieros especialistas de la Pcia. Santa Fe (CIE). 9, 16, 23, 30/02/22 y 6/4/22. de abril de 2022. Modalidad: videoconferencia en vivo. Organizan: Comisión de Química y Comisión de Alimentos. Nuevos paradigmas en la producción de alimentos (9/03/22). Lic. en Tecnología de los Alimentos. Mariana Sánchez: Temario: Tendencias en la producción y formulación de alimentos; Rol de las proteínas en la formulación de alimentos; Proteínas alternativas: Clasificación según la fuente de obtención. Desafíos de la producción de proteínas alternativas; Proteínas Vegetales. Tecnologías de obtención y

texturización. Características generales; Alimentos a base de plantas. Concepto de Análogos y alternativas; Mapa de productos; Desafíos de la categoría; Descripción del contexto nacional. Producción de Proteínas Alternativas (16/03/22). Dr. Ciencias Biológicas. Martín Salinas. Temario: Introducción; Los desafíos de la industria de proteínas alternativas; Tecnologías actuales; Situación del espacio; Principales jugadores; El caso de Molecular Farming. Lineamientos técnicos para la producción de concentrados y aislados de proteína de soja. (23 y 30/03/22). Pablo A. Torresi. Ing. Químico, Doctor en Química. Temario: Producción de Concentrados de proteínas. Proceso productivo y aplicaciones; Producción de aislados de proteínas. Procesos productivos y aplicaciones; Harina blanca de soja vs. harina hipro. Producción y aplicaciones. Caracterización de las principales fuentes proteicas vegetales y sus respectivos productos derivados. (6/04/22). Cecilia Accoroni. Ingeniera en Tecnología de Alimentos. Doctora en Ingeniería. Temario: Fuentes de proteínas vegetales; Clasificación de las fuentes vegetales; Caracterización de las materias primas; Cotización y disponibilidad; Principales procesamientos y modificaciones para producción de: Extensores o análogos cárnicos Productos plant based, Encapsulación, Propiedades funcionales de las proteínas: Clasificación de las propiedades funcionales, Metodología de evaluación, Principales aplicaciones a formulaciones alimentarias. Principales características de la producción del concentrado de proteína y aislado de proteína de soja, particularidades del producto y sus aplicaciones. Oportunidades y amenazas de esta industria en el mercado nacional, respecto a otros países de la región. [https://cie.gov.ar/web/index.php/component/content/article/75-categoria-etiq/958-alimentos-basados-en-plantas-agregado-de-valor-sustentabilidad-e-innovacion?Itemid=101&utm\\_source=email\\_marketing&utm\\_admin=52310&utm\\_medium=email&utm\\_campaign=Boletn\\_N\\_Novedades](https://cie.gov.ar/web/index.php/component/content/article/75-categoria-etiq/958-alimentos-basados-en-plantas-agregado-de-valor-sustentabilidad-e-innovacion?Itemid=101&utm_source=email_marketing&utm_admin=52310&utm_medium=email&utm_campaign=Boletn_N_Novedades). Red Alimentaria. Quinta Jornada de Ciencia y Tecnología Aplicada en Carne Bovina: Integración de la Cadena de Producción, Procesos y Productos Cárnicos. 25/08/22. 14hs Ionización método seguro y sustentable de conservación de la carne bovina y sus derivados - Disertante: Dra. en Ciencias Químicas Elsa Escobar, Asesora de empresas productivas. Biotipos bovinos y producción de carne - Disertante: R. Peralta, Asesor de Empresas Agropecuarias; Trazabilidad Apoyada por la Tecnología de la Información J. Jiménez, Gerente de Ventas México y Centroamérica, y Guillermo Milman, Gerente de Ventas Península Ibérica y

Sudamérica. CATs Squared; Industria Cárnica exportadora: hacia dónde vamos: F. Farfalini, subgerente de Planta en Frigorífico Gorina; Sustentabilidad de la cadena de ganado y carne y sus requisitos desde el Campo hasta el Frigorífico: F. Llamas Massini, Asesor técnico - comercial para Agroindustria, Producción Primaria y Agroalimentos de LSQA Argentina On line. Con certificado. "ILSI Mesoamérica. Conducta Alimentaria: Procesos cognitivos y conductuales de la Conducta Alimentaria". Msc. A.M. Palomino Perez. Docente Depto. Nutrición -U. de Chile; Msc. F. Jaikel Hernández. Psicóloga, Costa Rica. 18/08/22. On line. Seminario web. "Limpieza y Control de Alérgenos en la Industria de Alimentos". Frank J. De La Guardia, Manager Area Technical Global F&B - Latin America Ecolab. Martin Rodrigo Candia, Global Product Manager Allergens, Romer Labs. Roemer Labs. 4/08/22. On line. Tecno Fidta 2022 - III Jornada de Alimentos "Desafíos actuales del sector alimentario: producción y consumo sostenibles". Dr. S. Vaudagna (INTA), Lic. M. Sánchez. Jefe Desarrollo de Nuevos Productos. INTI, Mgt. M. Leal. Red IESVIDAS (Investigación en Estilos de Vida Saludable) México/Colombia/Argentina. Consultor Experto en Sustentabilidad y Desperdicio de Alimentos, Ing. R. Saravia. Gerente de Innovación y Desarrollo GS1 Argentina. Coordinador Regional de Trazabilidad LATAM. Predio de la Rural Argentina. 30/06/22. "ILSI Mesoamérica-Conducta Alimentaria 2: Bases biológicas de la conducta alimentaria". M. Sc. S. Monge Rodriguez; M. Sc. R. Vindas Smith. 21/06/22. On line. Plan de capacitaciones y formación para el acceso a fondos extrapresupuestarios organizado por la Coordinación Nacional de Vinculación Tecnológica y Relaciones Institucionales (INTA) -CIA 29/06/22. Seminario virtual del Departamento de Sanidad, Nutrición, Bromatología y Toxicología (SANUBROTO). "Uso de ácidos orgánicos para la inactivación de Escherichia coli O157 y STEC en hamburguesas de carne vacuna. Evaluación de los efectos mediante PMA-qPCR." Lic. María de los Ángeles Rey (INTA). Castelar. 23/05/22. On line. "ILSI Mesoamérica - Seminario: Aditivos alimentarios: conceptos actualizados y normativa del CODEX ALIMENTARIUS". 19/05/22. On line. Seminario: "Fraude y Defensa Alimentaria". Marketing NEOGEN Latam. 19/05/22. Con certificado. Seminario virtual del Departamento de Sanidad, Nutrición, Bromatología y Toxicología (SANUBROTO). "Tecnologías de irradiación de alimentos y su aplicación en frutas mínimamente procesadas para extender su vida útil". A. Colleti. 16/05/22. Seminario Alianza Leguminosas para la salud. Bienvenida oficina agro-comercial USDA. A. Bradley-USDA; Qué

es la iniciativa alianza leguminosa R. Caballero; uso de ingredientes de leguminosas en fabricación de alimentos M. Repetto; beneficios nutrimentales de las leguminosas S. Sigal; evidencia del consumo de leguminosas desde una perspectiva médica L. Guajardo; Tecnologías para el proceso con leguminosas R. Morales. Cocinando en las redes sociales L. Plascencia. 26/04/22. On line-. Seminario Virtual: “el futuro de la gestión de alérgenos alimentarios”. CAIA – AAM. Dr. G. Polenta; Lic M.C. López: Nuevas perspectivas regulatorias a partir de la 2da reunión de expertos convocada por la FAO/OMS sobre evaluación de riesgos de alérgenos alimentarios. Carolina Motto: Nuevas tecnologías de detección en las manos del consumidor. 6/04/22.

- Denoya, Gabriela I. Curso: “Ley Micaela para autoridades del Poder Ejecutivo Nacional. Ministerio de la Mujer, Géneros y Diversidad.” (20 horas) mayo 2022. Curso: Capacitación en Ambiente. Ley Yolanda (27.592). Subsecretaría Interjurisdiccional e Interinstitucional del Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible y por el Instituto Nacional de la Administración Pública (20 horas) noviembre 2022
- Godoy, María Fernanda: Microbiota y alergias alimentarias. Sociedad Latinoamericana de Nutrición. Capítulo Argentino (CASLAN) Ciclo de conferencias, 19 de octubre 2022; Charla informativa: Nuevas Tecnologías para la Formación y la Investigación. Min Ciencia y Técnica, Córdoba, 29 de septiembre 2022; Aflatoxinas y sus efectos adversos en especies autóctonas de interés para la acuicultura, biomarcadores y otras herramientas de identificación. ITA, 26 de septiembre 2022; XIX Jornada anual de la Sociedad Argentina de lípidos. 22 de septiembre 2022; Jornada SAIC: Uso de animales de laboratorio en la práctica docente. 31 de agosto 2022; Presentación -Convocatoria FONARSEC 2022: Promoción de la Alimentación Saludable y Nutritiva. INTA, 25 de agosto 2022; Fermentados y Probióticos: de los mitos a la evidencia. Ciclo de conferencias 2022 del Capítulo Argentino de la Sociedad Latinoamericana de Nutrición, 16 de agosto 2022; Actualización de Conceptos en Suplementos y FSDU. ILSI Mesoamérica, 21 de julio 2022; Desarrollos en curso aplicando la Plataforma de Nanovacunas direccionadas a células dendríticas. Webinar REC NanoBiom. 14 de julio 2022; Ciclo de conferencias 2022 del Capítulo Argentino de la Sociedad Latinoamericana de Nutrición: Consumo de azúcares añadidos y

de edulcorantes no calóricos en Argentina. ¿cómo estamos en función de las recomendaciones? 12 de julio 2022; Péptidos bioactivos Bioaccesibilidad y efectos, 22 de junio 2022; Curso de Lácteos, Nutrición y Salud ¿hacia dónde va la evidencia científica? versión 2022. Universidad de Chile, 4 de junio 2022 (5 hs); Ley de etiquetado de alimentos de la FDA, LSQA, 31 de mayo de 2022; Nutri-Score. MITA FAUBA, 17 de mayo 2022; Tecnologías de irradiación de alimentos y su aplicación en frutas mínimamente procesadas para extender su vida útil, seminario Departamento de Sanidad, Nutrición, Bromatología y Toxicología de FFyB-UBA, 16 de mayo 2022; Applicazione di una metodica per la valutazione quali-quantitativa delle iniziative integrate "Una Salute/One Health" Aplicación de una metodología para la evaluación cualicuantitativa de iniciativas integradas "Una Salud /One Health" CICVyA- INTA, 13 de mayo 2022; Taller: ¿Cómo entendemos el Valor Agregado? Diálogos desde diferentes perspectivas de calidad, identidad, producción y agrobiindustria. 22-3-22; "Como armar un Plan de negocio para proyectos de base científico-tecnológica" Convocatorias FIT-INTA y CEAg-INTA 2022, 15 de marzo 2022; Conferencia: Microbiota intestinal y lecciones aprendidas de la pandemia de COVID19. SAN, 7 de marzo 2022; La utilización de subproductos en Croacia. Experiencia en la implementación de proyectos "Atrium of Knowledge" & Modification of cheese ripening process and whey product development -SIRENA en la Universidad de Karlovac & Natural proteins: sources, isolation, characterization and applications". Seminario ITA, 16 de febrero 2022.

- Guberman, Mariela. Curso de posgrado "Propiedades Organolépticas de los Alimentos: Aspectos Fisiológicos, Químicos y Sensoriales Relacionados" en Facultad de Ciencias Exactas, julio a agosto 2022 (carga horaria total 65hs). Universidad de Buenos Aires. Curso "Cómo redactar papers científicos en inglés y lograr que sean aceptados sin críticas del idioma" en Inglés Científico, enero 2022 (carga horaria total 45 h).
- Langman, L. Curso de postgrado "Taller de bienestar animal". Mayo – junio de 2022. Modalidad virtual. Facultad de Ciencias Veterinarias, Universidad de Buenos Aires. Carga horaria: 24 horas. Curso de postgrado "Introducción a la antrozoología". Septiembre – noviembre de 2022. Modalidad virtual. Facultad de Ciencias Veterinarias, Universidad de Buenos Aires. Carga horaria: 24 horas.



- Pesquero, Natalia. "Introducción a la Cromatografía Líquida acoplada a Espectrometría de Masas (LCMS, LC-MS/MS)". Jenck. 14 horas. 2 y 3 de Noviembre de 2022.
- Rodriguez, Anabel. Webinar Desarrollo de Alimentos sustentables y aprovechamiento de residuos en la cadena agroalimentaria organizado por la Universidad Nacional de Cuyo y la Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios (octubre 2022). Taller Monitoreo ambiental y su importancia en la industria elaboradora de alimentos. Organizado por Consorcio de exportadores de Carnes Argentinas, septiembre 2022. Carácter Asistente (octubre 2022)
- Soteras, Trinidad. Seminario: Twin-Screw Extrusion Applications in Food. Gabriela Saavedra -Thermo Fisher Scientific. Diciembre 2022. ITA-INTA. Capacitación en ambiente. Ley Yolanda (27592) (in36714/21). Octubre – noviembre 2022.
- Szerman, Natalia. Curso: Capacitación en Ambiente. Ley Yolanda (27.592). Subsecretaría Interjurisdiccional e Interinstitucional del Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible y por el Instituto Nacional de la Administración Pública (20 horas). 2022.
- Vaudagna, Sergio. Curso: "Ley Micaela para autoridades del Poder Ejecutivo Nacional. Ministerio de la Mujer, Géneros y Diversidad." (20 horas) mayo 2022.
- Vaudagna, Sergio. Curso: "Nuevas Exigencias sobre Rotulación en Alimentos. Etiquetado Frontal: Implementación" Organizado por la Filial Mar del Plata de la Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios (AATA). 23 y 24 de Mayo de 2022.
- Vranic, María Laura. Curso de posgrado "Análisis Multivariado con R", actividad organizada por el Departamento de Ciencias Básicas de la UNLu. Docentes: Hugo Delfino, Olga S. Filippini y Carlos S. Jara. Del 4 al 29 de marzo de 2022 (Carga Horaria 40 horas).

## **8.2. APOYO/TÉCNICO**

- Maitia, Carolina Soledad. Curso de capacitación sobre bienestar animal en frigoríficos bovinos, dictado en el marco del ciclo de capacitaciones del Consorcio de Exportadores de Carnes Argentinas (Consortio ABC). 3-4-10 y 11 de noviembre 2022. Capacitación en idioma Inglés con el profesor Iván Zampedri durante todo el 2022.
- Leiton, Héctor Rafael. Curso de capacitación sobre bienestar animal en frigoríficos bovinos, dictado en el marco del ciclo de capacitaciones del Consorcio de Exportadores de Carnes Argentinas (Consortio ABC). 3-4-10 y 11 de noviembre 2022. Capacitación en idioma Inglés con el profesor Iván Zampedri durante todo el 2022.

## **09. RECURSOS HUMANOS.**

### **9.1. DOTACIÓN ACTUAL (APOYO, TÉCNICO Y PROFESIONAL)**

Listado del personal de planta permanente (PP) y no permanente (PNP) durante 2022 del Instituto Tecnología de Alimentos

LEGAJO	APELLIDO Y NOMBRE	SIT.REV.	LEGAJO	APELLIDO Y NOMBRE	SIT.RE V.
11905	ROJAS SUSANA	PP	19446	RUIZ MARIA JUANA	PP
12792	BENEDETTI PATRICIA	PP	19449	CODONI JUAN MANUEL	PP
14397	CALDERÓN VILMA	PP	19450	FERNANDEZ DIEGO	PP
14537	ROJAS FELIPE	PP	19451	CASTRO ALBA	PP
15425	VRANIC MARIA LAURA	PP	19481	COPPOLA ROBERTO	PP
15813	BARRETO CECILIA	PP	20581	MORENO KARINA	PP
16136	PAZOS ADRIANA	PP	20659	DENOYA GABRIELA	PP
16369	GRIGIONI GABRIELA	PP	20963	BELLO ALEXIS	PP
16420	DESCALZO ADRIANA	PP	21187	CAP MARIANA	PP
16439	POLENTA GUSTAVO	PP	21310	GODOY MARIA FERNANDA	PP
16445	GUIDI SILVINA	PP	21594	CRISTOS DIEGO	PP



Instituto de Tecnología de Alimentos

16447	VAUDAGNA SERGIO	PP	21602	SOTERAS TRINIDAD	PP
16694	NEGRI LIVIA	PP	21620	PESQUERO NATALIA	PP
16726	ROSSETTI LUCIANA	PP	21730	PASCHETTA FERNANDA	PP
16845	MAITIA CAROLINA	PP	21731	CHAMORRO VERONICA	PP
16991	MOZGOVOJ MARINA	PP	21733	CUNZOLO SEBASTIAN ABEL	PP
16996	SZERMAN NATALIA	PP	21735	AMBROSI VANINA	PP
17055	SANOW LUIS CLAUDIO	PP	21736	PEREZ CAROLINA	PP
17056	ROJAS JUAN MANUEL	PP	21737	RIZZO SERGIO	PP
17361	ROJAS DANTE	PP	22053	VIÑAS MARIA ISABEL	PP
17465	LAGMAN LEANDRO	PP	22183	MICHELENA MARÍA LAURA	PP
17568	ORMANDO PAULA	PP	22852	DIAZ GABRIELA	PP
17869	PIGHIN DARIO	PP	22855	LEITON HÉCTOR RAFAEL	PP
18194	CANTEROS MARÍA	PP	23321	FERNANDEZ MARIANO	PP
18882	ORELLANA DANIEL	PP	23736	GALEANO FABIANA SOLANGE	PNP
19040	MOLAS MARILINA	PP	23788	GALLARDO GABRIELA LAURA	PNP
19389	MILLAN MARTINIENA SUSELI	PP	23878	COLLETTI ANALIA CECILIA	PP
19400	GONZALEZ CINTIA	PP	23969	NICOLA TATIANA VANESA	PNP
19403	ROCHA VERONICA	PP	23973	VACA YAMEL AYELEN	PNP

### BECARIOS INTA / CONTRATOS 187 INTA

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

### PERSONAL EXTRA INTA FUNDACION ARGENINTA / CONICET

N°	AGENTE	ESTADO	SECTOR
----	--------	--------	--------



Instituto de **Tecnología de Alimentos**

1	FAVRE LEONARDO	Becario Postdoctoral Cofinanciado INTACONICET	Área Procesamiento y Análisis Físicos y Sensoriales de Alimentos
2	FRYDMAN CAMILA	Becaria Doctoral Beca Cofinanciada INTA- CONICET	Área Protección de Alimentos
3	GUBERMAN MARIELA	Becaria Doctoral Beca Cofinanciada INTA- CONICET	Área Procesamiento y Análisis Físicos y Sensoriales de Alimentos
4	MERAYO MANUELA	Becaria Post Doctoral CONICET	Área Procesamiento y Análisis Físicos y Sensoriales de
5	MONTENEGRO LUCIANO	Becario Doctoral Beca Cofinanciada INTA- CONICET	Área Bioquímica y Nutrición
6	PEGA JUAN	Investigador Adjunto CONICET	Área Bioquímica y Nutrición
7	REY MARIA DE LOS ANGELES	Becaria Beca de Finalización de Doctorado CONICET	Área Protección de Alimentos
8	BORDONI ANTONELLA	Becaria FONCYT	Área Bioquímica y Nutrición
9	MARIELA VEGGETTI	CPA CONICET	Área Bioquímica y Nutrición

## **9.2. MOVIMIENTOS, INCORPORACIONES Y TRASLADOS INTA.**

### **9.2.1. INTA**

#### **9.2.1.1. Incorporaciones**



N°	AGENTE	ESTADO	SECTOR
1	GALEANO FABIANA SOLANGE	PNP	Área Protección de Alimentos
2	GALLARDO GABRIELA LAURA	PNP	Área Bioquímica y Nutrición
3	COLLETTI ANALIA	PP	Área Procesamiento y Análisis Físicos y Sensoriales
4	NICOLA TATIANA VANESA	PNP	Área Bioquímica y Nutrición
5	VACA YAMEL AYELEN	PNP	Dirección ITA

#### 9.2.1.2. Bajas

N°	AGENTE	ESTADO	SECTOR
1	GONZALEZ NORA	FALLECIMIENTO	-
2	RODRIGUEZ ANABEL	TRASLADO	Agencia Junín de la EEA INTA Pergamino, CRBAN
3	PALLADINO PABLO MARTIN	TRASLADO	Instituto de Patobiología, CICVyA

#### 9.2.2. EXTRA INTA

##### 9.2.2.1. Incorporaciones

N°	AGENTE	ESTADO	SECTOR
1	VAZQUEZ MASO PRISCILA	Becaria Beca Cofinanciada INTA-CONICET	Área Bioquímica y Nutrición

##### 9.2.2.2. Bajas

N°	AGENTE	ESTADO	SECTOR



Instituto de **Tecnología 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**

- Denoya, Gabriela. Integrante del Comité Científico del Segundo Taller Biotecnología Aplicada a la Tecnología de Alimentos. Facultad Regional Buenos Aires de la Universidad Tecnológica Nacional. 27 y 28 de Octubre de 2022
- Denoya, Gabriela. Co-organizadora del 2nd international Joint Symposium in Agriculture and Food Security. 3 de septiembre 2022, Mae Fah Luang University, Chiang Rai, Tailandia
- Langman, Leandro. Coordinador del curso “Bienestar Animal en frigoríficos bovinos”. 3, 4, 10 y 11 de noviembre de 2022. Modalidad virtual. Organizado por el INTA y el Consorcio de Exportadores de Carnes Argentinas (ABC). 317 asistentes.
- Vaudagna, Sergio. Integrante del Comité Científico del Segundo Taller Biotecnología Aplicada a la Tecnología de Alimentos. Facultad Regional Buenos Aires de la Universidad Tecnológica Nacional. 27 y 28 de Octubre de 2022
- Vaudagna, Sergio. Integrante del Comité Académico de la III Jornada de Alimentos “Desafíos actuales del sector alimentario: producción y consumo sostenibles”. Tecno Fidta 2022. Predio de la Sociedad Rural Argentina. 30/06/22.

##### **Participación en Eventos, Reuniones, Talleres**

- Chamorro, Verónica; Gallardo, Gabriela; Pazos, Adriana; Llauro, Rodrigo. Participación en el Concurso Nacional de Innovaciones 2022: Productos o

procesos destacados por su inventiva, novedad u originalidad y su potencial comercial. “Alimentos a base de polvo de grillos”. Concurso Nacional de Innovaciones INNOVAR. 17ª edición de INNOVAR. ID-23145. Panificados y pastas enriquecidas con polvo de grillos. Es un alimento rico en proteínas, completo en aminoácidos esenciales, con minerales y vitaminas y bajo en carbohidratos. Además, su producción contribuye al desarrollo sostenible. 21 y 22 de octubre. Tecnopolis. CABA.

- Colletti, Analia Cecilia. Seminario de doctorado organizado por el Departamento de Sanidad. Nutrición, Bromatología y Toxicología de la Facultad de Farmacia y Bioquímica de la Universidad de Buenos Aires. Título de la presentación: “Tecnologías de irradiación de alimentos y su aplicación en frutas mínimamente procesadas para extender su vida útil”. Fecha: 16 de mayo de 2022. Modalidad virtual.
- Colletti, Analia Cecilia. Taller “Internet de las cosas. Robótica, inteligencia y visión artificial para PyMES” organizado por la Unidad de Transformación Digital (UTD), Universidad Nacional de Quilmes. 11 y 15 de junio de 2022
- Denoya, Gabriela. Oradora invitada (*Invited speaker*) *High Pressure Processing of Fruit and vegetable products. 4th International Conference on Agriculture and Agro-Industry 2022 (ICAAI2022)*. Chiang Rai, Tailandia 10 y 11 de noviembre 2022
- Guidi, Silvina. Segundo Taller Biotecnología aplicada a la Tecnología de Alimentos- Organizado por la UTN-Buenos Aires. Título: “¿Somos capaces de detectar adulteraciones en alimentos?”. 27 y 28 de octubre de 2022. Expositor. Modalidad Presencial.
- Langman, Leandro. Disertante del curso “Bienestar Animal en frigoríficos bovinos”. 3, 4, 10 y 11 de noviembre de 2022. Modalidad virtual. Organizado por el INTA y el Consorcio de Exportadores de Carnes Argentinas (ABC). 317 asistentes.

- Langman, Leandro. Disertante en Taller II Capacitación intensiva GITEP 2022. Bienestar animal: normativa e implementación. 27/10/2022. Tema: “Experiencia en el desarrollo de protocolo de evaluación de bienestar animal en bovinos de feedlot”. Hotel Presidente, Rosario, Santa Fe. 50 asistentes.
- Pazos Adriana y Gallardo Gabriela. Dictado del seminario “Tendencia Sobre Nuevas Fuentes de Proteínas Alternativas”. Proteínas de Insectos. Organizado por UADE. 07 de abril de 2022.
- Pazos Adriana y Gallardo Gabriela. Dictado de la Conferencia: Fuentes proteicas alternativas en la Sección Innovaciones Biotecnológicas en la Industria Alimentaria. Segundo Taller Biotecnología aplicada a la Tecnología de Alimentos. Centro de Tecnologías Químicas, Departamento de Ingeniería Química. Facultad Regional Buenos Aires UTN. 27 de octubre 2022.
- Polenta, Gustavo. Disertante en la I Jornada Técnica Foodservice. 2022: “Capacitación para sumar calidad a los Servicios de Alimentación”. Tema: Identificando y Gestionando Alérgenos en Servicios de Alimentación. Red Alimentaria. Virtual. 31 de mayo 2022.
- Polenta, Gustavo. Disertante en el Seminario Virtual “El futuro en la gestión de alérgenos alimentarios”. Tema: Bloque 1: “Nuevas perspectivas regulatorias a partir de la 2° reunión de expertos convocada por FAO/OMS sobre evaluación de riesgos de alérgenos alimentarios”. Comisión Argentina de Inocuidad Alimentaria (CAIA). Virtual. 6 de abril de 2022.
- Polenta, Gustavo. Disertante en la Sección de Tecnología de Productos Pecuarios (SPP) de AAPA. Título de la presentación: Alérgenos de Origen Animal. Virtual. Noviembre de 2022.
- Rodriguez Anabel. Jornadas “La Universidad: ¿un articulador clave para el desarrollo sustentable?” organizada por la Universidad Nacional del noroeste de la provincia de Buenos Aires (UNNOBA). Título de la presentación: “Inactivación de microorganismos patógenos en arándanos frescos mediante la aplicación de



la tecnología de irradiación gamma”. Fecha: 24 de agosto de 2022. Modalidad: presencial

- Rodriguez Anabel. Seminarios organizados por el Centro de Investigación y Transferencia del Noroeste de la provincia de Buenos Aires (CITNOBA). Título de la presentación: Inactivación de microorganismos patógenos en arándanos frescos y en un producto derivado (puré) mediante la aplicación de la tecnología de irradiación gamma. Fecha: 31 de octubre de 2022. Modalidad: Presencial
- Szerman, Natalia. Presentación: ¿Cómo transformamos un subproducto bovino en un aditivo para alimentos? Webinar “Desarrollo de alimentos sustentables y aprovechamiento de residuos en la cadena agroalimentaria”. Organizado por la Facultad de Ciencias Agrarias de la UNC y la Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios (AATA) 12 de octubre de 2022.
- Vaudagna, Sergio. Conferencia Plenaria de Apertura del XV Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CONACYTA) de Perú. Disertación: Procesamiento de alimentos con altas presiones hidrostáticas: actualización de aplicaciones. Organizado por la Universidad Peruana Unión (UPeU). Lima, Perú. 5 al 8 de Diciembre de 2022.
- Vaudagna, Sergio. Asistente al VIII Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos Córdoba (CICyTAC 2022). Córdoba, Argentina. 4 al 6 de Octubre de 2022.
- Vranic, María Laura. Disertación: “Lo que nos dejó la pandemia en la Enseñanza de la Estadística para estudiantes de la UNAHUR”. Jornada sobre enseñanza de la estadística con uso de tecnología. Universidad Nacional de Hurlingham. 10 de noviembre de 2022.
- Vranic, María Laura. Participación en las Jornadas de Intercambio Docente 2022: La enseñanza en la UNAHUR. Presentación del trabajo: “Trabajo Final de la asignatura estadística con uso del INFOSTAT como herramienta didáctica” en eje temático: Estrategias de la enseñanza con tecnologías que favorecen la



Instituto de **Tecnología de Alimentos**

grupalidad. En el marco del Instituto de Biotecnología y el Instituto de Tecnología e Ingeniería. 14 de octubre de 2022.

- Vranic, María Laura. Participante del Tercer Congreso Internacional de Innovación: "La Agenda Educativa 2030" 10 y 11 de febrero de 2022

#### **11.4. PRODUCTOS PATENTADOS**

#### **11.5. SERVICIOS TÉCNICOS ESPECIALIZADOS .**

##### **Cuantificación de aminoácidos**

- Muestras de harinas de legumbres, cereales y pseudo-cereales CIDCA.
- Muestras de polvo de larva de mosca soldado negro. Empresa Procens.
- Sustrato para carne cultivada: Biomaterial. Empresa Craveri.
- Muestras. Universidad de San Luis.
- Muestras de harina de quínoa: Tesis Doctoral de Antonella Bordoni.
- Muestras de librillo en el marco de la Tesina de Grado pasante interno.
- Muestra carne de búfalo. Empresa Fuska S.A. La Filiberta.

##### **Análisis por qPCR**

- Análisis mediante qPCR de presencia de ADN porcino en una muestra grasa a base de grasa vacuna.

##### **Análisis de vitaminas liposolubles y compuestos antioxidantes en alimentos**

- Carne de cerdo, empresa Porfenc SA.
- Carne de cerdo, Facultad de Agronomía, Universidad de Buenos Aires.
- Carne aviar (pollo), empresa Porfenc S.A.
- Carne aviar (pollo), empresa DSM.



Instituto de **Tecnología de Alimentos**

### **Análisis de oxidación lipídica en alimentos**

- Carne de cerdo, empresa Porfenc SA.
- Carne aviar (pollo), empresa Porfenc S.A.
- Carne aviar (pollo), empresa DSM.

### **Análisis de calidad fisicoquímica de carne**

- Ensayos rutinarios y/o experimentales. Introducir mejoras técnicas en procesos o productos: producción animal-porcina.

### **Análisis del efecto de suplementación estratégica sobre el bienestar animal en bovinos**

- Phibro Animal Health de Argentina SRL STE N° 2488.

### **Detección de virus**

- Detección de virus en frutos finos.

### **Análisis de fitosanitarios en alimentos y matrices ambientales**

- Comisión Reguladora del Río Uruguay (CARU).

### **Análisis de fármacos en alimentos y matrices ambientales**

- Comisión Reguladora del Río Uruguay (CARU).

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

- Envirolife SA

## **Análisis de contaminantes biológicos en alimentos**

- Pampa Trade SA

### **12. EQUIPAMIENTO y MEJORAS.**

En relación con la infraestructura del ITA, en el año 2022 se realizó el acondicionamiento de las cañerías de retorno de condensado de los laboratorios a la sala de servicios auxiliares del ITA. A su vez, se realizó la instalación de dos tableros eléctricos nuevos para la colocación de los equipos de aire acondicionado en 6 laboratorios del ITA y 2 equipos en el Auditorio del ITA. Además, se reemplazó el mobiliario en una de las oficinas del Área Bioquímica y Nutrición (ex sala de freezers). También se realizó el acondicionamiento (re-tapizado, pintura) de sillones de áreas ares comunes y hall del ITA

A su vez, se realizó la reparación integral de un vehículo Renault Kangoo otorgado al ITA, correspondiente a los vehículos recibidos de la flota de ANSES.

La Dirección del ITA solicitó, junto a la Dirección del CIA, el refuerzo para realizar las validaciones que se realizaron a las cabinas de seguridad biológica, las campanas de extracción de gases y los equipos sometidos a presión.

En relación con el equipamiento/vehículos nuevos se incorporaron los siguientes:

- Tres (3) notebooks nuevas
- Un ultrafreezer de - 80 °C con 380 l de capacidad
- Un baño termostático con agitación orbital
- Seis (6) equipos de aire acondicionado frío-calor de 9000 Frig. para los laboratorios del ITA
- Dos (2) equipos de aire acondicionado frío-calor de 9000 Frig. para el auditorio del ITA.
- Tres (3) equipos de aire acondicionado frío-calor de 3000 Frig. para oficinas y cuarto de cultivo del Área Bioquímica y Nutrición.
- Equipamiento para la División Mantenimiento del ITA: motosierra, motoguadaña, taladros, herramientas menores, pinza amperométrica, etc.
- Un vehículo institucional Nissan Sentra modelo 2022
- Un vehículo institucional Ford Ranger modelo 2022

### 13. ADMINISTRACION GRUPO INTA.

#### 13.1 FUNDACION ARGENINTA

FUNDACION ARGENINTA - DELEGACION CNIA AÑO 2022 - INGRESOS Y EGRESOS INSTITUTO TECNOLOGIA DE ALIMENTOS (Pesos Argentinos)			
	INGRESOS	EGRESOS	
<b>CONVENIOS</b>	<b>\$ 3.805.562,50</b>	<b>\$ 1.906.813,23</b>	
<b>SERVICIOS</b>	<b>\$ 15.243.937,60</b>	<b>\$ 14.492.334,53</b>	
DETALLE			
CONVENIOS (CVT-CAT-I+D-STE-CONTRATOS Y OTROS)			
1	ITA CVT 28442 IPCVA	\$ 150.000,00	\$ 13.500,00
2	ITA CCT INTEAL SAS		\$ 453,00
3	ITA CAT UTN (252)		\$ 61.200,00
4	ITA CVT FCA-UNC - BIT SA		
5	ITA CAT 28285 MAESTRIA FRBA-UTN	\$ 269.000,00	\$ 266.025,00
6	ITA CAT PROSAIA	\$ 300.000,00	\$ 279.000,00
7	ITA ID LEDEVIT SRL	\$ 1.028.225,00	\$ 410.059,49
8	ITA CAT NESTLE ARG. SA 28850	\$ 573.500,00	\$ 533.355,00
9	ITA STE LA TROJA	\$ 1.400.000,00	\$ 266.000,00
10	ITA CAT PROSAIA (LANGMAN)	\$ 84.837,50	\$ 77.220,74
SERVICIOS			
1	ITA ANALISIS FISICOS	\$ 136.200,00	\$ 201.013,02
2	ITA BIOQUIMICA SERVICIOS	\$ 388.259,60	\$ 570.614,39
3	ITA DIRECCION ITA	\$ 2.217.748,04	\$ 2.199.175,94
4	ITA INOCUIDAD	\$ 11.317.294,36	\$ 9.748.645,66
5	ITA LIPIDOS	\$ 711.880,60	\$ 994.330,75
6	ITA PROTEINAS	\$ 17.175,00	\$ 74.296,53
7	ITA VOLATILES	\$ 108.000,00	\$ 108.000,00

8	ITA CALIDAD INSTRUMENTAL	\$ 329.880,00	\$ 591.883,24
9	ITA PROCESOS INDUSTRIALES	\$ 17.500,00	\$ 4.375,00

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

<b>Unidad 221.000 (ITA)</b>	<b>Ejecución 2022 (en Pesos Argentinos)</b>
1.Actividades Sustantivas	14.339.963,60
2.Actividades Operativas	5.766.853,41
3.Servicios y Expensas Operativas	8.850.223,39
4.Mantenimiento	10.554.622,85
5. Inversiones Estratégicas	7.786.877,67
<b>Total Componentes</b>	<b>47.298.540,92</b>