



Instituto de **Tecnología de Alimentos**



Ministerio de Agricultura,
Ganadería y Pesca
Presidencia de la Nación

INSTITUTO TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

MEMORIA 2019

Febrero 2020

Memoria 2019



Instituto de **Tecnología de Alimentos**

INDICE

01. INTRODUCCIÓN.	Pág. 03
02. LISTADO DE PROYECTOS INTA	Pag. 04
03. LISTADO DE PROYECTOS CON SUBSIDIOS EXTRAPRESUPUESTARIOS	Pág. 06
04. PUBLICACIONES y PRESENTACIONES	Pág. 11
05. POSGRADOS.	Pág. 23
06. LISTADO DE VINCULACIONES TECNOLÓGICAS Y RELACIONES INSTITUCIONALES.	Pág. 25
07. ACTIVIDADES ACADÉMICAS.	Pág. 29
08. CAPACITACIÓN RECIBIDA.	Pág. 52
09. RECURSOS HUMANOS.	Pág. 61
10. PREMIOS, RECONOCIMIENTOS, CERTIFICACIONES	Pág. 63
11. OTRAS ACTIVIDADES RELEVANTES.	Pág. 64
12. EQUIPAMIENTO Y MEJORAS	Pág. 70
13. ADMINISTRACIÓN GRUPO INTA	Pág. 70



Instituto de **Tecnología de Alimentos**

01. INTRODUCCION

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

En la presente memoria se informan las actividades correspondientes a Investigación y Desarrollo, Transferencia y Extensión, Vinculación Tecnológica, Relacionamiento Institucional y Gestión Institucional correspondientes al ITA en el año 2019.

Entre los logros más significativos alcanzados en el año 2019 figura la firma del Convenio Específico entre INTA y CONICET que aprueba la creación de la Unidad Ejecutora de Doble Dependencia (UEDD) denominada “Instituto de Ciencia y Tecnología de Sistemas Agroalimentarios Sustentables (ICyTeSAS)” con sede en el ITA. El convenio fue firmado el 13/12/2019 y a partir de esa instancia se puede avanzar en la puesta en funcionamiento del ICyTeSAS. Para ello, los próximos pasos serán constituir el Consejo de Dirección de la UEDD e inscribir la misma en AFIP y ARBA, para luego gestionar la apertura de la cuenta bancaria correspondiente a la Unidad. Oportunamente se presentará un proyecto de Unidad Ejecutora (PUE), cuando CONICET realice la convocatoria anual.

En el año 2019 fue relevante el trabajo de la Matriz del ITA, especialmente en la propuesta de temas y actividades para los proyectos de la cartera programática institucional que fue aprobada mediante Resolución 983/2019 de fecha 17/09/19. Cabe destacar que cinco investigadores del ITA fueron designados coordinadores de proyectos (tres Proyectos Disciplinarios y dos Proyectos Estructurales). A su vez, un investigador del ITA fue designado coordinador de una Plataforma y otro investigador en una Red de Información y Soporte Técnico.

Resulta importante la dirección o participación de los investigadores del ITA en proyectos extra-institucionales nacionales (PICTs, proyectos CONICET, proyectos financiados por Universidades, proyectos financiados por el IPCVA, etc.) y proyectos internacionales (CYTED, Erasmus, etc.). También se destacan las numerosas publicaciones nacionales e internacionales, libros, capítulos de libros y presentaciones a congresos nacionales e internacionales. Además, resulta relevante la cantidad de Tesis de Postgrado defendidas y en desarrollo durante el año 2019.



Instituto de **Tecnología de Alimentos**

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

También se destaca la organización de eventos que posibilitaron la difusión de las actividades científico-técnicas realizadas en el Instituto, como la quinta edición de las Jornadas de Actualización Técnica del Instituto Tecnología de Alimentos -JAT 2019- o la organización conjunta con la Dirección de la Carrera de Nutrición de la Universidad Maimónides de la Jornada “Aprovechamiento de subproductos de la agroindustria y pérdida y desperdicio de alimentos”.

02. LISTADO DE PROYECTOS INTA.

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

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

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

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

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

2.1.5. 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”.

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



2.1.7. Lic. Diego Cristos. Coordinador (i) de la Red “Laboratorios de análisis de inocuidad y calidad de alimentos”. Red de Información y Soporte Técnico (RIST). Eje 7. I167

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

2.2.1 2019-PD-E1-I019-001. “Estrategias de alimentación y nutrición para la intensificación de la producción de carne y leche”

2.2.2 2019-PE-E5-I507-001. “Bienestar animal en las cadenas pecuarias de interés nacional: generación de herramientas para su promoción”

2.2.3 2019-PE-E7-I147-001. “Inocuidad de alimentos para consumo humano y animal”

2.2.4 2019-PE-E7-I517-001. “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-I152-001. “Alimentos nutraceuticos, funcionales o para regimenes especiales”.

2.2.6 2019-PE-E9-I150. “Aprovechamiento de residuos, descartes y subproductos agroalimentarios y agropecuarios: tecnologías para la obtención de alimentos y bioproductos para cadenas productivas”

2.2.7 2019-PD-E7-I152. “Tecnologías para la diferenciación de alimentos por características nutraceuticas, funcionales o con requerimientos y fines específicos”

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 Plataforma “Alérgenos en Alimentos”. Eje 7. I161

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

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



Instituto de **Tecnología de Alimentos**

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

03. LISTADO DE PROYECTOS CON SUBSIDIOS EXTRAPRESUPUESTARIOS.

PROYECTOS PICT

- Proyecto de Investigación Científica y Tecnológica PICT-2015-0291. “Evaluación de tratamientos combinados de Altas Presiones Hidrostáticas y temperatura para la inactivación de cepas nativas de STEC O157:H7 en hamburguesas de carne vacuna. Verificación de su efectividad mediante una metodología rápida PMA-qPCR”. Investigador responsable: Sergio R. Vaudagna Investigadora del grupo responsable: Natalia Szerman (2017 –2019)
- Proyecto de Investigación Científica y Tecnológica PICT-2016-1707 "Aplicación de diferentes tecnologías de procesamiento para promover la síntesis y/o aumentar la extractabilidad de compuestos antioxidantes en duraznos mínimamente procesados". Investigador Responsable: Dra. Gabriela Denoya (2018-2020)
- Proyecto de Investigación Científica y Tecnológica PICT-2016-0178 “Bases tecnológicas, bioquímicas y sensoriales para la obtención de un producto mínimamente procesado con vida útil extendida a base de duraznos y nectarinas tratados por Altas Presiones Hidrostáticas (APH)”. Investigador Responsable: Gustavo Polenta. Grupo Responsable: Claudio Budde, Sergio Vaudagna, Lorena Garitta. (2018-2021)
- Proyecto de Investigación Científica y Tecnológica PICT-2017-0238. “Cinética de incorporación de ácidos grasos poliinsaturados y antioxidantes en carne de c. idella (carpa herbívora) en respuesta a la administración de dietas contrastantes para el desarrollo de un alimento funcional”. Investigador Responsable Carolina Perez. Grupo colaborador: Sergio Rizzo (2019-2021)
- Proyectos de Investigación Científica y Tecnológica UM PICT/18-06-GG-010 “Calidad de carne bovina: incidencia de la alimentación con granos de destilería en dietas de terminación durante almacenamiento refrigerado”. Investigador Responsable: Gabriela Grigioni (2018-2020)
- Proyecto de Investigación Científica y Tecnológica PICT-2018-045045 “Valorización de subproductos de la industria cárnica mediante la obtención de hidrolizados proteicos con propiedades antioxidantes y/o antimicrobianas.



Instituto de **Tecnología de Alimentos**

Estudio de su funcionalidad en hamburguesas de pollo”. Investigador Responsable: Natalia Szerman Grupo responsable: Anabel Rodríguez (2019-2022)

- Proyecto de Investigación Científica y Tecnológica PICT-2018-04254. “Tecnologías combinadas de fermentación sólida y deshidratación para la mejora de la bioaccesibilidad de carotenoides y tocoferoles naturales en alimentos y PAI (Productos Alimentarios Intermedios) obtenidos a base de maíz y frutas“. Investigador Responsable Adriana Descalzo. Investigadores del Grupo Responsable: Adriana Pazos, Carolina Pérez, Juan Pega, Gustavo Polenta. (2019-2022)
- Proyecto de Investigación Científica y Tecnológica PICT-2018-02416: “Virus de la hepatitis E en Argentina: estudio de animales reservorios y alimentos como fuentes de infección” Investigador responsable: Maria Belen Pisano (UNC) Investigadores del Grupo Responsable: Marina Mozgovej (2019- 2022).
- Proyecto de Investigación Científica y Tecnológica PICT-2018-04040. “Envases bioactivos como estrategia para la obtención de alimentos funcionales”. Categoría II: Plan Argentina Innovadora 2020. Investigador responsable: Adriana Noemí Mauri. Investigador del Grupo Responsable: Dario Pighin, Grupo Colaborador: Adriana Pazos, Gabriela Grigioni. (2019–2022).

PROYECTOS CONICET

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

PROYECTOS UBACyT

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



Instituto de **Tecnología de Alimentos**

Responsable: Laura López. Grupo Colaborador: Gustavo Polenta. Vanina Ambrosi.

PROYECTOS UNIVERSIDAD DE MORON

- PI3-Proyecto Interinstitucional. “Desarrollo de un producto cárnico con mejoras nutricionales y de vida útil, mediante el agregado de harina de hojas de Moringa oleífera. Lam cultivada en Argentina”. Dir. INTA Adriana Pazos, Dir. UM Ethel Coscarello. Grupo Participante: Fernando Carduza, Trinidad Soterias (2018-2020).
- PIC/18-06-SG-007. “Utilización de HSPs con fines de monitoreo en poscosecha” Dir. Silvina Guidi. (2018-2019). Co-Dir. Darío Pighin. Participación: Vanina Ambrosi, Gabriela Diaz
- PICT/18-06-GG-010 “Calidad de carne bovina: incidencia de la alimentación con granos de destilería en dietas de terminación durante almacenamiento refrigerado”. Dir. Darío Pighín y Gabriela Grigioni. (2018-2019).
- PIC-UM: 18–06–AP-003. “Valorización de carnes por su contenido en compuestos bioactivos” Dir. Adriana Pazos. (2018-2019).
- PID/17-06-MN-008. “Identificación de diferentes especies de carne y soja, mediante el desarrollo del método de qPCR, como herramienta de detección de adulteraciones en productos cárnicos”. Dir. Mariana Nanni. (2017-2019). Participación. Silvina Guidi, Vanina Ambrosi, Gabriela Diaz
- PID-UM. COD: DC/17-06/15-003. “Desarrollo de un alimento funcional con carne de carpa herbívora (C. idella) enriquecido naturalmente en ácidos grasos esenciales para cubrir deficiencias en grupos de riesgo”. Dir. Carolina Perez. (2017-2019).
- PICT-UM2018: “Estrategias de intervención para mitigar el impacto de Salmonella spp en la cadena cárnica aviar” Investigador responsable Dra. Marina Mozgovej. (2018-2020).
- Proyecto PROFINCA “Intervenciones poscosecha para reducir contaminantes biológicos en lechuga (lactuca sativa)” Investigador responsable. Dra. Marina Mozgovej. (2018-2019).
- Proyecto PROFINCA Universidad de Morón de la cátedra de Procesos



Instituto de **Tecnología de Alimentos**

Industriales, Facultad de Agronomía y Ciencias Agroalimentarias, “Aplicación de tratamientos térmicos moderados para promover la síntesis de compuestos antioxidantes en duraznos mínimamente procesados”. Investigadores Responsables: Sergio Vaudagna y Gabriela Denoya (2018-2019). Colaborador: Gustavo Polenta.

PROYECTOS UADE

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

PROYECTOS CYTED

- Red CYTED - Área Agroalimentación “Marcas de calidad de carne y productos cárnicos iberoamericanos” (MARCARNE) Coordinador: Alfredo Jorge Costa Teixeira, Portugal. Referente por Argentina - INTA: Dario Pighín. (2016-2019).
- Red CYTED - Área Agroalimentación “Productos cárnicos más saludables (*Healthy Meat*)”. Coordinador: José Manuel Lorenzo Rodríguez, España. Referente por Argentina - INTA - Adriana Pazos. (2019-2021).

PROYECTOS IPCVA

- Proyecto CCT 24788 “Desarrollo de protocolo para la evaluación de bienestar animal en la producción de carne bovina argentina” Investigador Responsable: Langman, Leandro. Participantes del ITA: Soteras, Trinidad; Cunzolo, Sebastian; Leiton, Hector Rafael, Ormando, Paula y Carduza, Fernando. (mayo 2017-mayo 2020)
- Componente 10 del proyecto “Caracterización de riesgo y mitigación de impacto de STEC en la cadena cárnica bovina” Instituto de Promoción de la Carne Vacuna Argentina (IPCVA). Investigador Responsable: Gerardo Leotta. Grupo Colaborador: Mariana Cap, Trinidad Soteras y Sergio R. Vaudagna. (2017-2019)
- Proyecto “Evaluación cuantitativa de riesgo de Síndrome Urémico Hemolítico por consumo de carne bovina en Argentina” Instituto de Promoción de la Carne Vacuna Argentina (IPCVA). Investigador Responsable: Gerardo Leotta. Grupo Colaborador: Mariana Cap. (2019)
- Proyecto “Modelos productivos de novillos Holando Argentino para diferentes destinos comerciales”. Responsable Dr Nestor Latimori. Participante: Gabriela



Instituto de **Tecnología de Alimentos**

Grigioni (marzo 2017-marzo 2020).

PROYECTOS FONTAGRO

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

PROYECTOS FONTAR

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

OTROS PROYECTOS EXTRAPRESUPUESTARIOS

- Proyecto Cooperativa Obrera “Validación de irradiación para reducir la presencia de STEC en carne picada fresca”. Investigador Responsable: Gerardo Leotta Grupo Participante: Mariana Cap, Trinidad Soteras y Sergio Vaudagna (2018-2019)
- Proyecto del departamento de Ciencias Básicas de la Universidad de Luján “Estudio del contenido de selenio y su variabilidad en trigos (*Triticum aestivum* L.) de la provincia de Buenos Aires” Directora: María Cristina de Landeta, Codirector: Andrés Fabián Pighin Disposición CD-T N° 261/19. Participante: María Laura Vranic (2019-2021)
- Proyecto del departamento de Ciencias Básicas de la Universidad de Luján “Formulación de recubrimientos antimicrobianos para mejorar la calidad microbiológica en huevos” Directora: Gabriela Fernanda Rocha, Codirector: Silvina Ríos. Disposición CD-T N° 261/19. Participante: María Laura Vranic (2019-2021)
- Proyecto PI-UNAHUR 5-05; “Evaluación y selección de germoplasma de zanahorias moradas según su contenido y composición de antocianos y su implicancia en el mejoramiento y desarrollo de nuevos cultivares”. Directores Marina Insani / Pablo Cavagnaro. Colaboradores ITA: Adriana Pazos, Verónica Chamorro. Universidad Nacional de Hurlingham (2018-2020)
- Ecole Doctorale GAIA (Université de Montpellier) “Conception d’un nouveau type d’aliment fonctionnel à base de céréales fermentées par ajout de composés bioactifs (caroténoïdes, phytostérols, tocophérols). Otorgada a



Instituto de **Tecnología de Alimentos**

Magali Gies. Co-Dirección Dra Descalzo, Dir. Dra. Dhuique-Mayer. Otorgado 2016-2019.

- Erasmus+ KA107 project “How to use by-products”. Collaboration with Karlovac University of Applied Sciences (Croatia). Participantes: Vanina Ambrosi; Adriana Pazos. Gustavo Polenta.

04. PUBLICACIONES y PRESENTACIONES

4.1 - Nacionales

4.1.1 - Revistas con referato

- Margineda, C.A.; Ferella, A; Perez Aguirreburualde, M.S.; Sammarruco, A.; Gonzalez, D.D.; Toledo, G.; Dus Santos, M.J.; Mozgovej, M. (2019). Estudio de la respuesta inmune frente a la vacunación con virus respiratorio sincitial bovino (vrsb) inactivado en bovinos. Evaluación de la inmunidad pasiva. *Revista de Investigaciones Agropecuarias –RIA-* (En prensa).
- Ormaechea S., Escribano C., Pighin D. y Peri P. L. (2019) Suplementación proteica posinvernal en sistemas bovinos extensivos de Tierra del Fuego. *Revista de Investigaciones Agropecuarias -RIA-*, 45:344-353.
- Soteras, T., Cunzolo, S.A., Carduza, F.J. & Grigioni, G. (2019). Use of spherical salt for reducing sodium content with no change in salty perception in the development of a lamb meat burger with high-rated technological and sensory properties. *Revista FANUS (RFANUS)*, 1 (1), 38-47.

4.1.2 - Revistas sin referato

- Martinez, F.; Szermann, N.; Ambrosi, V. (2019). Valorización de subproductos de la industria bovina mediante la obtención de hidrolizados proteicos para su uso como aditivo alimentario con poder antioxidante. *AmeriCarne*, (133). Recuperado de <https://www.calameo.com/read/005800297781364607e97>
- Merayo, M.; Grigioni, G. (noviembre 2019). ¿Qué relación existe entre los subproductos de la industria del bioetanol y la calidad de carne bovina? *AmeriCarne*, (133). Recuperado de <https://www.calameo.com/read/005800297781364607e97>
- Negri, L. M. et. al. (2019) Guía de buenas prácticas para establecimientos



lecheros: material de referencia de la Red de BPA / compiladoras: Negri, L. M & Aimar, V. - Buenos Aires: Ediciones INTA, 2019. 69

- Cap, M.; Lires, C.; Cingolani, C.; Soteras, T.; Gentiluomo, J.; Principe, F. y Vaudagna, S. (2019). Validación de irradiación para reducir la presencia de *Escherichia coli* productor de toxina Shiga en carne picada fresca. *Revista "La industria Cárnica Latinoamericana"*.

4.1.3 - Congresos

- Ambrosi, V.; Denoya, G.; Castells, M.; Sarquis, S.; Aranibar, G.; Vaudagna, S.; Nanni, M.; Díaz, G.; Pega, J. (16 y 17 de julio de 2019). Efecto de altas Presiones hidrostáticas sobre parámetros de calidad y microbiológicos en una bebida fermentada utilizando suero lácteo. *Primer Taller de Biotecnología Aplicada a la Tecnología de los Alimentos*. Facultad Regional Buenos Aires, Centro de Tecnologías Químicas (UTN) y Departamento de Ingeniería Química (UTN.BA). CABA, Argentina. Resumen.
- Antonacci, L.; Pérez, C.D.; Rossetti, L.; Carabajal, A.; Gagliostro, G. (15 al 18/10/19). Perfil de ácidos grasos de leche de vacas confinadas suplementadas con aceite de soja y microalgas-DHA. Argentina. *42º Congreso de la Asociación Argentina de Producción Animal. AAPA*. Bahía Blanca, Buenos Aires. Argentina. Resumen
- Cap, M., Rojas, D., Fernández, M., Fulco, M., Rodriguez, A., Soteras, T, Cristos, D. & Mozgovej, M. (25 al 27 de septiembre de 2019). Efecto de diferentes tiempos de contacto con agua electroactivada para reducir contaminantes químicos y biológicos en lechuga *V Congreso Argentino de Microbiología de Alimentos (CAMA 2019)*. CABA, Argentina. Trabajo Completo. Trabajo completo.
- Cap, M.; Lires, C.; Cingolani, C.; Soteras, T.; Gentiluomo, J.; Principe, F. y Vaudagna, S. (25 al 27 de septiembre de 2019). Validación de irradiación para reducir la presencia de *Escherichia coli* productor de toxina Shiga en carne picada fresca. *V Congreso Argentino de Microbiología de Alimentos (CAMA 2019)*. CABA, Argentina. Trabajo Completo.
- Colletti, A, Denoya, G., Budde, C., Gabilondo, J., Horak, C., Pachado, J., Lires, C., Vaudagna, S., Polenta, G. (11 al 13 de septiembre de 2019). Aspectos Bioquímicos de la Aplicación de Tratamientos de Irradiación en Duraznos Mínimamente Procesados. *II Congreso de Biología y Tecnología Poscosecha*. Santiago del Estero, Santiago del Estero. Argentina. Resumen.



- Colletti, A., Denoya, G. I., Budde, C. O., Horak C., Garitta L. & Polenta G. A. (2 y 3 de diciembre 2019). Evaluación de la Irradiación Gamma como método de conservación de Frutas Mínimamente Procesadas: Generando información para fomentar el consumo de productos irradiados. *1er Congreso Nacional de Alimentos, ANMAT, CABA. Argentina. Resumen.*
- Colletti, A., Denoya, G., Budde, C., Gabilondo, J., Garitta, L., Pieroni, V., Gugole, F., Sosa, M., Polenta, G. (11 al 13 de septiembre de 2019). Efecto de Distintos Sistemas de Corte sobre la Vida Útil de Duraznos Mínimamente Procesados. *II Congreso de Biología y Tecnología Poscosecha. Santiago del Estero, Santiago del Estero. Argentina. Resumen.*
- Colletti, A., Denoya, G., Budde, C., Gabilondo, J., Horak, C., Pachado, J., Lires, C., Garitta, L., Pieroni, V., Gugole, F., Sosa, M., Vaudagna, S., Polenta, G. (11 al 13 de septiembre de 2019). Aplicación de Irradiación Gamma en Duraznos Mínimamente Procesados para mejorar la Textura y Calidad Sensorial, y prevenir el Desarrollo Fúngico. *II Congreso de Biología y Tecnología Poscosecha. Santiago del Estero, Santiago del Estero. Argentina. Resumen*
- Denoya, G. I., Polenta, G. A., Gabilondo, J., Budde, C. O., Sanow, L. C., Cristianini, M. & Vaudagna, S. R. (11 al 13 de septiembre de 2019). Aplicación de tratamientos de Altas Presiones Hidrostáticas para incrementar el contenido de compuestos antioxidantes en duraznos mínimamente procesados. *II Congreso de Biología y Tecnología Poscosecha. Santiago del Estero, Santiago del Estero. Argentina. Resumen.*
- Farias M., Gutierrez D., Lemos L., Vaudagna S., Rodriguez S. (11 al 13 de septiembre de 2019). Efecto del ácido ascórbico en la elaboración de puré de berenjena. *II Congreso de Biología y Tecnología Poscosecha. Santiago del Estero, Santiago del Estero. Argentina. Resumen*
- Farias M., Gutierrez D., Vaudagna S., Rodriguez S. (11 al 13 de septiembre de 2019). Procesamiento de puré de berenjena (*Solanum melongena L.*). Influencia de la temperatura en la velocidad de pardeamiento. Santiago del Estero. Argentina. Resumen
- Fernandez, I, Impa, Condori A., Godoy, MF., Pellegrino, N., Slobodianik, N., Feliu, M.S.. (21 al 23 de agosto de 2019). Lípidos séricos y suplementación con ácidos grasos omega 3. Estudio en modelo experimental. *73° Congreso Argentino de Bioquímica, CABA, Argentina. Resumen.*
- Fulco, M.; Cap, M.; Fernandez, M.; Gonzalez, C.; Mozgovoij, M. (23 de abril de 2019) Efecto de los ácidos orgánicos como estrategia para reducir salmonella



spp en pechugas de pollo. *V jornada de microbiología sobre temáticas específicas "campylobacter y salmonella en el sector avícola y su relevancia para la industria y la salud pública"*. Concepción Del Uruguay, Entre Ríos, Argentina. Resumen.

- Godoy, M.F.; Fernández, I.; Perris, P.D; Mambrín, M.C.; Slobodianik, N.H; Feliu, M.S. (26 y 27 de noviembre de 2019). Influencia de dietas con diferentes fuentes de lípidos sobre triglicéridos, colesterol y oxidación lipídica. *Segundas Jornadas INFIBIOC 2019 "Avances en la Investigación Científica y su impacto en la Salud"*. CABA, Argentina. Resumen.
- Grigioni, G., Merayo, M., Fischer, M. A., Beget, M.E., Moreno, K. & Pighin, D. (15 al 18 de octubre de 2019). Aplicación de radiómetro hiperespectral en la determinación de especies redox de mioglobina en carne madurada. *42º Congreso de la Asociación Argentina de Producción Animal. AAPA*. Bahía Blanca, Buenos Aires. Argentina. Resumen
- Grigioni, G.; Ambrosi, V.; Primrose, D.; Díaz, G.; Nanni, M. y Guidi, S. (15 al 18/10/19). Detección de trazas de ADN Porcino en Carne Bovina mediante qPCR. Comunicación. *42º Congreso de la Asociación Argentina de Producción Animal. AAPA*. Bahía Blanca, Buenos Aires. Argentina. Resumen.
- Labarta, F., Chavarria, N., Echenique, M., Zimerman, M., Grigioni, G & Farfan, N. (15 al 18 de octubre, 2019). Efectos de la suplementación sobre la respuesta productiva de llamas (*Lama glama*) en pastoreo. *42º Congreso de la Asociación Argentina de Producción Animal. AAPA*. Bahía Blanca, Buenos Aires. Argentina. Resumen
- Langman, L. (13 de septiembre de 2019). Factores productivos y su relación con el bienestar animal en bovinos de carne. *II Jornada de Bienestar Animal*. Facultad de Ciencias Veterinarias, Universidad Nacional de La Plata, Buenos Aires. Argentina. Resumen.
- Langman, L. (15 de noviembre de 2019). Bienestar animal y calidad de carne en bovinos y porcinos. *Jornada de Buenas Prácticas Pecuarias y Bienestar Animal: Aspectos productivos y tecnológicos*. Facultad de Ciencias Agrarias, Universidad Nacional de Lomas de Zamora, Buenos Aires. Argentina. Resumen.
- Mozgovej, M.; Barbieri, E.; Gonzalez, C.; Montero, M.; Lopez Tort F.; Cap, M.; Barón, P.; Parreño, V. (25-27 de Septiembre de 2019) Virus transmitidos por alimentos: primer reporte en ostras (*crassostrea gigas*), Provincia de Buenos



Aires. *V Congreso Argentino de Microbiología de Alimentos (CAMA 2019)*. CABA, Argentina.

- Perdomo, C., Vaudagna, S & Rodriguez, A. (11 al 13 de septiembre de 2019). Efecto de la infusión asistida por alta presión hidrostática sobre las propiedades nutricionales de cubos de mango. *II Congreso de Biología y Tecnología Poscosecha*. Santiago del Estero, Santiago del Estero. Argentina. Resumen.
- Rey, M.A; Cap, M.; Rodriguez, S.D. Vaudagna, S.R.; Mozgovoij, M.V. (20 al 22 de noviembre de 2019) Evaluación del efecto combinado de ácidos orgánicos y ultrasonido sobre la inactivación de *Escherichia coli* inoculado en hamburguesas de carne vacuna *V Congreso Argentino de Microbiología de Alimentos (CAMA)*. CABA, Argentina.
- Rey, M.A; Cap, M.; Vaudagna, S.R.; Mozgovoij, M.V. (20 al 22 de noviembre de 2019) Aplicación de la técnica PMA-qPCR para detectar viabilidad de *Escherichia coli* productor de toxina Shiga (STEC) en hamburguesas de carne vacuna. *V Congreso Argentino de Microbiología de Alimentos (CAMA)*. CABA, Argentina.

4.1.4 - Libros o capítulo de libros

- Racciati, D., Aguilar, N., Davies, P., Grigioni, G & Pacifico, C. (2019). Bienestar animal. En: *Comisión de Ganadería en BPA (Ed.) Buenas prácticas ganaderas: guía para la implementación en la producción de ganado vacuno de carne*. (pp.42 – 47). Red BPA
- Costabel, L.; Bergamini, Carina; Erica, Hynes y Sergio Vaudagna. (2019) Capítulo 3. Estrategias tecnológicas para acelerar la maduración y diversificar el flavor de quesos duros 3.2. Tratamientos físicos aplicados durante el proceso de maduración. En: *Avances y tendencias en la industria láctea. La contribución Argentina desde el INLAIN*.

4.2 – Internacionales

4.2.1 - Revistas con referato

- Alvarez, E., Cardoso, M., Depetris, G., Castellari, C., Cristos, D., Montiel, M. D., & Bartosik, R. (2019). Storage of WDGS under hermetic and non-hermetic conditions: Effect on sensory properties, microorganisms, mycotoxins and nutritional value. *Journal of stored products research*, 80, 65-70.



- Cap, M., Fleitas, Paredes M., Fernández D., Mozgovej M.; Vaudagna S. & Rodriguez, A. (En prensa) Effect of high hydrostatic pressure on Salmonella spp inactivation and meat-quality of frozen chicken breast. *LWT-Food Science and Technology*, 118.
- Cap, M., Vaudagna, S., Mozgovej, M., Soteras, T., Sucari, A., Signorini, M., & Leotta, G. (2019). Inactivation of Shiga toxin-producing *Escherichia coli* in fresh beef by electrolytically-generated hypochlorous acid, peroxyacetic acid, lactic acid and caprylic acid. *Meat science*, 157, 107886.
- Castañares, E., Martínez, M., Cristos, D., Rojas, D., Lara, B., Stenglein, S., & Dinolfo, M. I. (2019). Fusarium species and mycotoxin contamination in maize in Buenos Aires province, Argentina. *European Journal of Plant Pathology*, 155(4), 1265-1275.
- Coria, M.S., Reineri, P.S., Pighin, D., Barrionuevo, M.G., Carranza, P.G., Grigioni, G. and Palma, G.A. (2019). Feeding strategies alter gene expression of calpain system and meat quality in the *longissimus dorsi* muscle of Bradford steers. *Asian-Australasian Journal of Animal Science (AJAS)*. Vol. 00, No. 00:1-10. <https://doi.org/10.5713/ajas.19.0163>
- Denoya, G. I., Pataro, G., & Ferrari, G. (En prensa). Effects of postharvest pulsed light treatments on the quality and antioxidant properties of persimmons during storage. *Postharvest Biology and Technology*, 160, 111055.
- Díaz, G., Pega, J., Primrose, D., Sancho, A. M., & Nanni, M. (2019). Effect of Light Exposure on Functional Compounds of Monovarietal Extra Virgin Olive Oils and Oil Mixes During Early Storage as Evaluated by Fluorescence Spectra. *Food Analytical Methods*, 12(12), 2709-2718.
- Fernández, M. V., Denoya, G. I., Agüero, M. V., Vaudagna, S. R., & Jagus, R. J. (2019). Quality preservation and safety ensurement of a vegetable smoothie by high pressure processing. *Journal of Food Processing and Preservation*, e14326.
- Fernandez, M. V., Denoya, G. I., Jagus, R. J., Vaudagna, S. R., & Agüero, M. V. (2019). Microbiological, antioxidant and physicochemical stability of a fruit and vegetable smoothie treated by high pressure processing and stored at room temperature. *LWT-Food Science and Technology*, 105, 206-210.
- Gies, M., Descalzo, A.M., Servent, A., & Dhuique-Mayer, C. (2019). Incorporation and stability of carotenoids in a functional fermented maize



yogurt-like product containing phytosterols. *LWT-Food Science and Technology*, 111, 105–110. doi:10.1016/j.lwt.2019.04.103.

- Graff, P., Gundel, P. E., Salvat, A., Cristos, D., & Chaneton, E. J. (En prensa). Protection offered by leaf fungal endophytes to an invasive species against native herbivores depends on soil nutrients. *Journal of Ecology*.
- Idrovo Encalada, A.M.; Pérez, C.D.; Calderón, P.A.; Zukowski, E.; Gerschenson, L.N.; Rojas, A.M.; Fissore, E.N. (2019). High-power ultrasound pretreatment for efficient extraction of fractions enriched in pectins and antioxidants from discarded carrots (*Daucus carota* L.). *Journal of Food Engineering*, 256, 28-36. doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2019.03.007
- Idrovo Encalada, A.M.; Pérez, C.D.; Flores, S.K.; Rossetti, L.; Fissore, E.N.; Rojas, A.M. (2019). Antioxidant pectin enriched fractions obtained from discarded carrots (*Daucus carota* L.) by ultrasound-enzyme assisted extraction. *Food Chemistry*, 289, 453-460. doi.org/10.1016/j.foodchem.2019.03.078
- Idrovo Encalada, A.M.; Pérez, C.D.; Gerschenson, L.N.; Rojas A.M., Fissore, E.N. (2019). Gelling pectins from carrot leftovers extracted by industrial-enzymes with ultrasound pretreatment. *LWT-Food Science and Technology*, 111, 640-646. doi.org/10.1016/j.lwt.2019.05.085
- Lukić, K., Brnčić, M., Čurko, N., Tomašević, M., Valinger, D., Denoya, G. I., Barba F. J. & Ganić, K. K. (2019). Effects of high power ultrasound treatments on the phenolic, chromatic and aroma composition of young and aged red wine. *Ultrasonics Sonochemistry*, 104725.
- Manassero C.A., Speroni F. & Vaudagna, S.R. (2019) High hydrostatic pressure treatment improves physicochemical properties of calcium- and soybean protein-added peach juice. *LWT-Food Science and Technology* 101: 54-60.
- Merayo, M., Pighín, D. & Grigioni, G. (En prensa) A review: Effect of feeding distillers grains to cattle on meat quality traits. *Animal Production Science*.
- Mukumbo, F. E., Descalzo, A. M., Collignan, A., Hoffman, L. C., Servent, A., Muchenje, V., & Arnaud, E. (2019). Effect of *Moringa oleifera* leaf powder on drying kinetics, physico-chemical properties, ferric reducing antioxidant power, α -tocopherol, β -carotene, and lipid oxidation of dry pork sausages during processing and storage. *Journal of Food Processing and Preservation*. 2019;00:e14300. doi:10.1111/jfpp.14300



- Rodríguez, A., Cap, M., Ramos, N., Godoy M. F., Mascheroni R. H. & Vaudagna S. R. (2019). High-pressure processing of persimmon purée: stability during chilled storage. *Journal of Food Processing and Preservation*, 44 (1), 1-11.
- Rodríguez, A., Sancho, A., Barrio Y., Rosito, P., & Gozzi, M. S. (2019) Combined drying of Nopal pads (*Opuntia ficus indica*): optimization of osmotic dehydration as a pre-treatment before hot air drying. *Journal of Food Processing and Preservation*, 43 (11), 1-9.
- Rojo, M. C., Cristiani, M., Szerman, N., Gonzalez, M. R., Lerena, M. C., Mercado, L. A., & Combina, M. (2019). Reduction of *Zygosaccharomyces rouxii* population in concentrated grape juices by thermal pasteurization and hydrostatic high pressure processing. *Food and Bioprocess Technology*, 12, 781–788.
- Szerman, N., Ferrari, R., Sancho, A. M., & Vaudagna, S. R. (2019). Response surface methodology study on the effects of sodium chloride and sodium tripolyphosphate concentrations, pressure level and holding time on beef patties properties. *LWT-Food Science and Technology*, 109, 93-100.

4.2.2 – Congresos

- Alary, K; Preys, S; Hue, C; Descalzo, A; Maraval, I; Davrieux, F; Boulanger, R. (26th to 28th June 2019). Classification of cocoa beans based on their fluorescent fingerprint to predict sensory poles of chocolates?. *Fifth International Congress on Cocoa Coffee and Tea*.
<http://agritrop.cirad.fr/593399/1/ID593399.pdf>. Resumen.
- Cellerino, K; Binaghi, J; Ambrosi, V; Docena, G; López, L.B. (20 al 22/11/19). Detección de trazas de soja y de leche en galletitas, fideos y snacks libres de gluten: desarrollo. *XXI Congreso Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos y XVII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CYTAL®)*. Buenos Aires. Resumen.
- Chamorro, V., Martínez, F. G., Pazos, A., Szerman, N. & Ambrosi, V. (20 al 22 de noviembre de 2019). Obtención de péptidos con actividad antihipertensiva in vitro a partir de un subproducto bovino. *XXI Congreso Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos y XVII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CYTAL®)*. Buenos Aires. Resumen.
- Chamorro, V.; Peranic, V.; Godoy, M.F.; Bain, I.; Ceballos, D.; Grigioni, G.M.; Pighin, D.G. y Pazos, A. (24 y 25 de octubre de 2019) Contenido de biopéptidos y actividad antihipertensiva in vitro de carne de cordero de diferentes sistemas



de producción. *Congreso Iberoamericano de Marcas de Calidad de Carne y de Productos Cárnicos*. Bragança, Portugal.

- Colletti, A.; Denoya, G.; Budde, C.; Gabilondo, J.; Horak, C.; Pachado, J.; Lires, C., Vaudagna, S.; Polenta, G. (20-22 de noviembre de 2019). Evaluación de la Capacidad Antioxidante en Duraznos Mínimamente Procesados tratados por Irradiación Gamma. *XXI Congreso Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos y XVII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CYTAL®)*. Buenos Aires. Resumen
- Colletti, A.; Denoya, G.; Budde, C.; Gabilondo, J.; Horak, C.; Pachado, J.; Lires, C., Vaudagna, S.; Polenta, G. (20-22 de noviembre de 2019). Efecto de la Aplicación de Distintas Dosis de Irradiación Gamma en Duraznos Mínimamente Procesados Envasados. *XXI Congreso Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos y XVII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CYTAL®)*. Buenos Aires. Resumen
- Cristos, D.; Pesquero, N.; Rojas, D., Carraquiriborde, P. (20 al 22 de noviembre de 2019) Efectos de aflatoxinas en la calidad de carnes del Pacu (*Piaractus mesopotamicus*). *XXI Congreso Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos y XVII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CYTAL®)*. Buenos Aires. Resumen
- Díaz, G.; Pega, J; Ambrosi, V.; Guidi S.; Nanni, M. (20 al 22 de noviembre de 2019). Aplicación de herramientas moleculares para monitoreo de *Streptococcus thermophilus* y *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* en lácteo fermentado fortificado con ácidos grasos omega-3. *XXI Congreso Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos y XVII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CYTAL®)*. Buenos Aires. Resumen
- Guidi, S; Ambrosi, V.; Primrose, D.; Diaz, G; Nanni, M. ((20 al 22 de noviembre de 2019). Detección cuantitativa de soja en productos a base de carne de cerdo por Real Time PCR. *XXI Congreso Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos y XVII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CYTAL®)*. Buenos Aires. Resumen
- Martínez, F. G., Ambrosi, V., Sancho, A. M. & Szerman, N. (20 al 22 de noviembre, 2019). Optimización de las condiciones de proceso de hidrólisis de pulmón bovino con papaína para la obtención de péptidos con poder antioxidante. *XXI Congreso Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos y XVII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CYTAL®)*. Buenos Aires. Resumen y trabajo completo.



- Merayo, M., Merayo, E., Hernandez, S. & Soteras, T. (20 al 22 noviembre). Promoción del consumo de frutas en niños en edad escolar. *XXI Congreso Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos y XVII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CYTAL®)*. Buenos Aires. Resumen.
- Merayo, M., Pighín, D. & Grigioni, G. (20 al 22 noviembre). Perfil electroforético en carne bovina: incidencia de la alimentación animal con granos de destilería. *XXI Congreso Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos y XVII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CYTAL®)*. Buenos Aires. Resumen.
- Perdomo, P., Ormando, P., Sancho, A. M., Vaudagna, S., Gelvez, V. & Szerman, N. (20 al 22 de noviembre, 2019). Efecto de la incorporación de sales y papaína y el tratamiento de cocción-pasteurización *sous vide* sobre parámetros tecnológicos, cromáticos y de textura de músculo superficial pectoralis bovino. *XXI Congreso Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos y XVII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CYTAL®)*. Buenos Aires. Resumen y trabajo completo.
- Pesquero, N.V.; Ramírez Albuquerque, L.D., Fernández Pinto, V.; Moschini, R. (20 al 22 de noviembre de 2019) Análisis del efecto de las variedades de trigo y la aplicación de fungicidas en la producción de tricotecenos en cepas de *Fusarium graminearum* aisladas de trigo cultivado en Argentina. *XXI Congreso Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos y XVII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CYTAL®)*. Buenos Aires. Resumen.
- Soteras, T., Palladino, P.M., Justianovich, S., Ocampo, F., Ormando, P. & Denoya, G. (20 al 22 de noviembre, 2019). Estudio de vida útil microbiológica y sensorial de leche fluida envasada y pasteurizada para sistemas productivos de la agricultura familiar. *XXI Congreso Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos y XVII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CYTAL®)*. Buenos Aires. Resumen.

4.2.3 - Libros o capítulo de libros

- Ambrosi, V; Bello, F.; Nanni, M.; Vazquez, D.; Guidi, S. (2019) Cap. 10: Estudio de las proteínas de estrés térmico (HSPs) como indicador bioquímico de daño poscosecha en mandarinas satsuma okitsu. En *Desarrollos Tecnológicos en el marco del Programa Nacional de Agroindustria y Agregado de valor. PE 1130043* (2013-2019). <https://inta.gov.ar/documentos/desarrollos-tecnologicos-en-el-marco-del-programa-nacional-deagroindustria-y-agregado-de-valor>.



Instituto de **Tecnología de Alimentos**

- Barba, F. J., Gómez, B., Denoya, G. I., Brnčić, M., Rimac-Brnčić, S., Lorenzo, J. M., & Moreno, A. (2019). Green Extraction of Nutritional and Antioxidant Valuable Compounds from Wine By-Products. In *Green Extraction and Valorization of By-Products from Food Processing* (pp. 201-214). CRC Press.
- Biolatto, A.; Guidi, S.; Nanni, M.; Troilo, C. (2019). *Desarrollos Tecnológicos en el marco del Programa Nacional de Agroindustria y Agregado de valor. PE 1130043* (2013-2019). <https://inta.gob.ar/documentos/desarrollos-tecnologicos-en-el-marco-del-programa-nacional-deagroindustria-y-agregado-de-valor>
- Brenes-Peralta, L; Jiménez-Morales, M.F.; Murillo Freire Jr., Belik, W., Basso, N., Polenta, G., Giraldo, C. y Granados, S. “Challenges and initiatives in reducing food losses and waste: Latin America and the Caribbean”. Chapter 28. In: Elhadi M. Yahia (Ed). *Preventing Food Losses and Waste to Achieve Food Security and Sustainability*. 500 páginas. Fecha de publicación Marzo 2020. Editorial Burleigh Dodds Science Publishing Limited. Cambridge, United Kingdom. Idioma English. ISBN10 1786763001. ISBN13 9781786763006
- Descalzo, A., Pighin, D., Dhuique-Mayer, C., Lorenzo, J & Grigioni, G. (2019). Dynamics and innovative technologies affecting diets: Implications on global food and nutrition security en Charis M. Galanakis (Ed.), *Food Security and Nutrition*. Elsevier Inc-Academic Press (En edición).
- Guidi, S.; Gómez, A.; Polenta, G.; López, M.C.; Blasco, R. (2019) Cap. 7: Desarrollo de barra de nuez pecan con cereales. En *Desarrollos Tecnológicos en el marco del Programa Nacional de Agroindustria y Agregado de valor. PE 1130043* (2013-2019). <https://inta.gob.ar/documentos/desarrollos-tecnologicos-en-el-marco-del-programa-nacional-deagroindustria-y-agregado-de-valor>.
- Marszałek, K., Barba-Orellana, S., Barba F. J., Denoya, G. I., Świeca, M., Dżugan, M., Zhu, Z. & Li, S. (2019) Strategies to reduce lipid consumption. Capítulo 3 en *Agri-Food Industry Strategies for Healthy Diets and Sustainability* (pp. 1-13), Elsevier.
- Pighin, D., Tam, C., Pazos, A., Barcus, M., Moron, J., Moron, P., Nimo, M. & Grigioni, G. (2019). Argentina. Sello Alimentos argentinos. En: Teixeira, A. & Sañudo, C. (Ed.), *Marcas de calidad de carne en Iberoamérica (Caribe, Sudamérica y Península Ibérica)* (pp. 117 – 120). Instituto Politécnico de Braganza, Portugal: Red Marcarne, CYTED. ISBN: 978-607-8559-67-1.

4.3.1. Medios electrónicos



Instituto de **Tecnología de Alimentos**

- Langman, Langman. Bienestar animal en producción porcina con énfasis en frigorífico. Porcicultura. Disponible en: <https://www.engormix.com/porcicultura/articulos/bienestar-animal-produccion-porcina-t43566.htm> .
- Merayo, Manuela. Tesis en 2 minutos. Disponible en <https://youtu.be/yShANQOWpgY>.
- Soteras, Trinidad. El Análisis Sensorial. Disponible en <https://inta.gob.ar/videos/analisis-sensorial-de-alimentos>
- Soteras, Trinidad. Experiencias del Sabor: un concurso a gusto del INTA. Disponible en <https://inta.gob.ar/noticias/experiencias-del-sabor-un-concurso-a-gusto-del-inta>
- Soteras, Trinidad. En el nombre del dulce de leche. Disponible en <https://catadordealfajores.com/el-nombre-del-dulce-de-leche/>
- Soteras, Trinidad. Día Mundial de la Alimentación. Disponible en <https://intranet.inta.gob.ar/Comunicacion/Campanas/Lists/EntradasDeBlog/Post.aspx?ID=56>

4.3.2. Medios de divulgación masivos, prensa, televisión

- Chamorro Verónica. Entrevista televisiva canal Chacra TV. Tema: Péptidos bioactivos y aprovechamiento de subproductos. Emisión n°27. <http://www.revistachacra.com.ar/video/12602-agrotecnologia/om.ar/video/16387-peptidos-bioactivos-27/>
- Langman, L. Entrevista televisiva con canal Chacra TV. Tema: Estrés térmico y medidas de mitigación en bovinos de carne. Fecha de la entrevista: 26 de noviembre de 2019.
- Polenta Gustavo. Video Participación Entrevista por el Día del Investigador <https://www.facebook.com/watch/?v=621381651618896>
- Soteras, Trinidad. Análisis Sensorial de la carne. Aprender con los sentidos. Disponible en <https://www.youtube.com/watch?v=OpCBumMFHLo>



05. POSGRADOS.

5.1. Iniciados en 2019

- Colletti Analía. Doctorado en Tecnología. Universidad Nacional de Quilmes. “Bases tecnológicas, bioquímicas y sensoriales para la obtención de productos mínimamente procesados con vida útil extendida a base de frutas tratadas por tratamientos no térmicos”. Inicio 2019
- Pazos Adriana. Maestría en Investigación Científica. Universidad de Morón. Inicio Marzo 2019.

5.2. En curso en 2019

- Barrio, Yanina X. Doctorado en el Área de Ciencias Biológicas de la Facultad de Ciencias Exactas de la Universidad Nacional de La Plata (UNLP) Tema: Estudio del efecto de las altas presiones hidrostáticas sobre la calidad higiénico-sanitaria, las propiedades fisicoquímicas y los atributos sensoriales de carne vacuna. Finalización: 2020
- 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. Fecha de admisión: Mayo 2018.
- Colletti Analía. Facultad de Agronomía. Universidad de Buenos Aires. Máster Internacional en Tecnología de los Alimentos (MITA) edición X. Tema de Tesis: Bases tecnológicas, bioquímicas y sensoriales para la obtención de un producto mínimamente procesado con vida útil extendida a base de duraznos tratados por métodos de conservación no térmicos. Caso: Aplicación de Irradiación Gamma en Duraznos Mínimamente Procesados.
- Cristos Diego Sebastian. Doctorado Universidad Nacional de la Plata, Facultad de Ciencias Exactas. Título de la Tesis: Estudio de las aflatoxinas en alimento balanceado, de sus efectos adversos en especies de peces autóctonos de importancia para la acuicultura e identificación de biomarcadores empleando la metabolómica Finalización: 2020.
- Díaz Gabriela. Doctorado Facultad de Bioquímica y Farmacia, Universidad de Buenos Aires Título de la Tesis: Desarrollo de un alimento lácteo fermentado, con el agregado de compuestos bioactivos nanoencapsulados. Implicancias en el desempeño de los microorganismos durante el proceso fermentativo y la vida



útil del alimento, a nivel de calidad nutricional, caracterización molecular y microbiológica. Fecha de admisión: 2018

- Langman, Leandro Ezequiel. Doctorado Facultad de Ciencias veterinarias de la Universidad de Buenos Aires. Tema: Factores productivos y su relación con el bienestar animal en bovinos de carne. Estudio del estrés térmico, la raza y la categoría. Finalización: 2020
- Martinez, Fernanda. Doctorado de la Universidad de Buenos Aires, área Farmacia y Bioquímica, subárea Ciencias Bioquímicas. Título de la Tesis: Valorización de subproductos de la industria cárnica mediante la obtención de hidrolizados proteicos para su uso como aditivo alimentario. Admitida en julio de 2017.
- Merayo, Manuela. Doctorado Facultad de Ciencias veterinarias de la Universidad de Buenos Aires. Tema: Granos de destilería en alimentación animal: su incidencia en calidad de carne bovina Finalización: 2021
- Montenegro Luciano. Doctorado Facultad de Bioquímica y Farmacia. Universidad de Buenos Aires. Título de la Tesis: Incorporación de ácidos grasos poliinsaturados y antioxidantes en carne de *C. idella* (carpa herbívora) en respuesta a diferentes estrategias de alimentación para el desarrollo de un alimento funcional. Finalización: 2021
- Negri, Livia. Doctorado en Ciencias Universidad Nacional de Educación a Distancia (UNED), Madrid, España. Admisión septiembre de 2016.
- Rey María de los Angeles. Doctorado Facultad de Bioquímica y Farmacia, Universidad de Buenos Aires Título de la Tesis: Evaluación de tratamientos combinados de altas presiones hidrostáticas y temperatura para la inactivación de cepas nativas de *E. coli* productor de toxina Shiga O157:H7 en hamburguesas de carne vacuna. Verificación de su efectividad mediante metodología rápida PMA-qPCR. Fecha de admisión: Septiembre 2018.
- Rizzo Sergio Doctorado Facultad de Ciencias Exactas y Naturales. Universidad de Buenos Aires. Título de la Tesis: Desarrollo de un queso de pasta blanda con la incorporación de un compuesto de origen vegetal con actividad funcional Finalización: 2020
- Rojas Dante Emanuel Doctorado Facultad de Ciencias Veterinarias de la Universidad de Buenos Aires. Título de la Tesis: Estudio del Metabolismo de SARMS en Producción Animal. Finalización. 2020



5.3. Finalizados en 2019

- Ambrosi, Vanina. Doctorado Facultad de Farmacia y Bioquímica. Universidad de Buenos Aires. Título: Desarrollo de un paquete tecnológico para la elaboración de productos hipo-alergénicos a base de lacto-suero. Fecha de defensa: 15/9/2019
- Cunzolo, Sebastian. Doctorado Facultad de Ciencias Exactas, Área Ciencias Biológicas. Universidad Nacional de La Plata. Título de la Tesis: Efecto del estrés agudo animal y la dieta sobre propiedades físico-químicas y sensoriales de carne bovina Fecha de defensa: 30/08/2019
- Godoy, María Fernanda. Doctorado Facultad de Bioquímica y Farmacia. Universidad de Buenos Aires. Título de la Tesis: Efectos del consumo habitual de tomate. Estudio en modelo experimental. Fecha de defensa: 04/11/2019
- Ormando, Paula. Doctorado Facultad de Ingeniería, Departamento de Ingeniería Química, Universidad Nacional de La Plata. Título de la Tesis: Estudio experimental y computacional de la distribución de temperatura dentro de un equipo de Altas Presiones Hidrostáticas. Fecha de defensa: 02/12/2019.

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 Asistencia Técnica INTA-Coninagro (convenio 21655)
- Convenio de vinculación tecnológica con empresa Ciampagna SA para desarrollo de aplicación CheqTambo para dispositivos móviles. 2019.
- 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 2016-2019.
- Servicio Técnico Especializado N°: 1909 - Granja Tres Arroyos S.A. Desarrollar



Instituto de **Tecnología de Alimentos**

capacidades en metodologías para la detección, aislamiento y cuantificación de *Campylobacter* spp en carne aviar, de acuerdo a los estándares ISO 10272-1/2:2017 (2019-2020).

6.2. Relaciones Institucionales

- Convenio de Cooperación Técnica CCT 24788 INTA-IPCVA. VII Compulsa de proyectos. Proyecto “Desarrollo de protocolo de evaluación de bienestar animal en feedlots”.
- Convenio de Cooperación Institucional INTA-SLU (Swedish University of Agricultural Sciences, Uppsala, Suecia). En proceso de formalización.
- Convenio de Cooperación Institucional (convenio 23961) Facultad de Medicina Veterinaria y Zootecnia Universidad Autónoma del Estado de México, México.
- Convenio Facultad de Agronomía y Ciencias Agroalimentarias de la Universidad de Morón - Acuerdo – Nacional (convenio I22209)
- Convenio INTA y Facultad de Farmacia y Bioquímica UBA “Convenio de comisiones de estudio” (convenio 23820) - 12/07/2016-12/07/20
- Convenio INTA y Facultad de Ciencias Exactas y Naturales UBA “Convenio de comisiones de estudio” (convenio 26528) - 19/11/2019-18/11/23
- Convenio INTA-Universidad Nacional de Hurlingham “Convenio de Comisiones de Estudio” (convenio 25881)- 06/12/19-05/12/22
- Convenio de Cooperación Científica INTA-INTI (convenio 25253)
- Convenio de Cooperación Internacional INTA-ProdAI Sc.ar.I Italia. (Convenio 25974) 2018-2023
- Convenio Marco INTA-Universidad de Pamplona. Colombia. 2018-2023

Otras actividades de relación institucional.

- Ambrosi Vanina. Participación en la Plataforma de Alérgenos en Alimentos. Desde abril 2011.
- Cristos Diego. Miembro del “grupo ad hoc” Glifosato en Miel, Red de Seguridad



Instituto de **Tecnología de Alimentos**

Alimentaria, CONICET

- Cristos Diego. Miembro del “grupo ad hoc” Residuos de agroquímicos en alimentos, Red de Seguridad Alimentaria, CONICET
- Grigioni, Gabriela. Co Referente de la sección Tecnología de Productos Pecuarios. Asociación Argentina de Producción Animal. Agosto 2017 - actual.
- Grigioni, Gabriela. Consejero Académico Titular por los Profesores Titulares en el Honorable Consejo Académico de la Facultad de Agronomía y Ciencias Agroalimentarias, Universidad de Morón. Electa en Mayo 2008 – actual, por periodos consecutivos.
- 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
- Grigioni, Gabriela. Profesional integrante del equipo consultor sobre el Nuevo sistema de tipificación bovina. Coordinación Dr Anibal Pordomingo.
- Grigioni, Gabriela. Referente de la sección Tecnología de Productos Pecuarios – Asociación Argentina de Producción Animal. Agosto 2019 - actual.
- Guidi Silvina. Participación en la Plataforma de Alérgenos en Alimentos. Desde abril 2009.
- Langman, Leandro. Miembro de la Comisión de Bienestar Animal de SENASA.
- Langman, Leandro. Representante de INTA en el Subcomité de Bienestar Animal del Instituto Argentino de Normalización y Certificación (IRAM). Disposición DN N° 374/16.
- Mozgovej Marina. Miembro del “grupo ad hoc” Virus en Alimentos, Red de Seguridad Alimentaria, CONICET.
- Negri, Livia. Representante de INTA en la Red de Buenas Prácticas Agropecuarias, comisión Ganadería (Disp. Nacional N° DI-2018-311-APN-DN#INTA), febrero de 2018
- Ormando, Paula. Miembro del grupo ad hoc, en el Grupo de Pérdidas y desperdicios ILSI Argentina.



- Palladino Martin. Participación en el Comité ad-hoc sobre Resistencia a los Antimicrobianos convocado por el punto focal del CODEX Alimentarius en Argentina para presentar la posición Argentina sobre los documentos “Propuesta de revisión del Código de prácticas para reducir al mínimo y contener la resistencia a los antimicrobianos CAC/RCP 61” y “Directrices para el monitoreo y vigilancia integrada de la resistencia a los antimicrobianos transmitidos por los alimentos”.
- Pazos Adriana Consejero Académico Titular del Honorable Consejo Académico (HCA) de la Facultad de Agronomía y Ciencias Agroalimentarias (FAyCA) de la Universidad de Morón. Electa en Mayo 2008 – actual, por periodos consecutivos.
- Polenta Gustavo. Coordinador Grupo Gestión de Alérgenos en la Industria Procesadora de Alimentos, Plataforma Alérgenos en Alimentos
- 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 Mesa de Trabajo sobre Desperdicio de Alimentos. Comisión “Basura Cero”. Dirección de Tratamiento y Nuevas Tecnologías, Ministerio de Ambiente y Espacio Público de la Ciudad de Buenos Aires.
- Polenta Gustavo. Integrante de la Red Latinoamericana y Caribeña de Expertos para la Reducción de Pérdidas y Desperdicios de Alimentos de la FAO desde 2014.
- Polenta Gustavo. Integrante del grupo ad hoc “Alérgenos en alimentos” de la Red de Seguridad Alimentaria del CONICET.
- Polenta Gustavo. Referente Técnico por el INTA como Institución Adherente al Plan Nacional de Reducción de Pérdida y Desperdicio de Alimentos
- Soteras, Trinidad. Representante INTA en el Subcomité de Análisis Sensorial del Instituto Argentino de Normalización y Certificación (IRAM) por DI-2017-1507-APN-DN#INTA desde 2017
- Vaudagna Sergio. Consejero Académico Titular por los Profesores Titulares en el Honorable Consejo Académico de la Facultad de Agronomía y Ciencias Agroalimentarias, Universidad de Morón. Electo en Mayo 2008 – actual, por periodos consecutivos.



07. ACTIVIDADES ACADÉMICAS.

7.1. Actividad Docente

- Ambrosi Vanina, Ayudante dedicación simple. Cátedra de Bromatología. Departamento de Sanidad, Nutrición, Bromatología y Toxicología. Facultad de Farmacia y Bioquímica. UBA. Materias para las carreras de Bioquímica y Farmacias: Bromatología y Nutrición; Bioquímica de Alimentos. Materias para la Licenciatura en Ciencia y Tecnología de Alimentos, Licenciatura en Gestión de Agroalimentos e Ingeniería en Alimentos: Tecnología de Alimentos I y III. 2012 hasta la fecha.
- Ambrosi Vanina, Docente invitado, Curso de Posgrado: Detección de proteínas alergénicas en alimentos, Cátedra de Bromatología y Nutrición, Facultad de Farmacia y Bioquímica, UBA,. Buenos Aires. 2012 hasta la fecha.
- Ambrosi Vanina, Jefe de trabajos prácticos ad honorem. Cátedra de Química Biológica, Facultad de Agronomía y Ciencias Agroalimentarias, Universidad de Morón. Materia para la carrera Ingeniería Agronómica. 2018 hasta la fecha
- Cap Mariana, Jefa de Trabajos Prácticos. Microbiología y Parasitología Médica. Facultad de Ciencias Biomédicas. Universidad Austral.
- Cunzolo Sebastian, Jefe de Trabajos Prácticos. Cátedra Química Biológica y Cátedra Residencia General Básica, Carreras Ingeniería Agronómica e Ingeniería en Alimentos. Facultad de Agronomía y Ciencias Agroalimentarias, Universidad de Morón. 2010 hasta la fecha.
- Denoya, Gabriela. Jefa de Trabajos Prácticos en la materia Procesos Industriales de la Carrera de grado en Ingeniería de los Alimentos (2015). Cátedra y Departamento: Procesos Industriales. Facultad de Agronomía y Ciencias Agroalimentarias- Universidad de Morón. Trabajando en la materia desde 2012. Regular desde Mayo 2016 (Por concurso).
- Fernández Mariano, Concurrente en la Cátedra de Enfermedades Infecciosas, Facultad de Ciencias Veterinarias, Universidad de Buenos Aires. 2019 hasta la fecha)
- Godoy María Fernanda, Jefe de trabajos prácticos (dedicación simple) de la Cátedra de Nutrición, Departamento de Sanidad, Nutrición, Bromatología y Toxicología. Facultad de Farmacia y Bioquímica. UBA. Materias: “Nutrición” para la Licenciatura en Ciencia y Tecnología de Alimentos, Licenciatura en Gestión de Agroalimentos e Ingeniería en Alimentos y “Bromatología y Nutrición” para las carreras de Farmacia y Bioquímica. 2006 hasta la fecha



- Grigioni, Gabriela. Profesor invitado 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.
- Langman, Leandro. 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.
- Martinez, Fernanda. Jefa de Trabajos Prácticos, en la cátedra “Técnicas y manejo de los alimentos”, en la carrera Licenciatura en Nutrición, Universidad Nacional de La Matanza (UNLaM), Provincia de Buenos Aires, desde septiembre del 2018.
- Merayo, Manuela. Asistente Regular. Materias: “Bromatología y Química de los Alimentos” y “Tecnología de los Alimentos”. Lic. en Nutrición. Facultad de Ciencias Médicas. Pontificia Universidad Católica Argentina. Período: marzo 2019 - actualidad.
- Mozgovej Marina. Docente Titular de la Cátedra de Biotecnología de la Carrera Ingeniería en Alimentos. Facultad de Agronomía y Ciencias Agroalimentarias. Universidad de Morón. 2014- 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.



Instituto de **Tecnología de Alimentos**

- Ormando, Paula. Docente Colaborador Adjunto. Diplomatura gestión Estratégica de proyectos sociales hacia el desarrollo sostenible. UTN. FR Buenos Aires. 2014- Actual.
- Ormando, Paula. Profesora Adjunta de Microbiología. Fac. de Ingeniería y Ciencias Exactas. UADE. 2005- Actual
- Palladino Martin. Ayudante de primera dedicación parcial en el Dpto. de Química Orgánica de la Facultad de Ciencias Exactas y Naturales. Universidad de Buenos Aires.
- 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) y Cátedra: Trabajo de intensificación (Profesor Adjunto Interino a cargo Mayo 2016 hasta la fecha)
- Pazos Adriana, Profesor invitado curso de postgrado Tecnología de Productos Cárnicos, Maestría en Ciencia y Tecnología de Agroalimentos, Facultad de Ingeniería y Ciencias Agropecuarias, Sede Villa Mercedes, Universidad Nacional de San Luis. Agosto de 2015 hasta la fecha.
- Pazos Adriana, Profesor invitado curso de postgrado Tecnología de Productos Cárnicos. Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos. Universidad Tecnológica Nacional. Facultad Regional Buenos Aires. Julio de 2016 hasta la fecha.
- Perez Carolina, Cátedras: Residencia Básica y Residencia Profesional, Carrera Ingeniería en Alimentos, Facultad de Agronomía y Ciencias Agroalimentarias, Universidad de Morón. 2017 hasta la fecha.
- Pighin Darío, Profesor, Adscripto Titular Regula Dedicación Simple, Cátedra 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 adscripto, Cátedra Trabajo de intensificación, Carrera Ingeniería en Alimentos, Facultad de Agronomía y Ciencias Agroalimentarias, Universidad de Morón.



- Polenta Gustavo, Profesor Invitado de la Maestría en Ciencia y Tecnología de Agroalimentos, Facultad de Ingeniería y Ciencias Agropecuarias, Sede Villa Mercedes, Universidad Nacional de San Luis.
- Rey, María de los Ángeles. Profesora ayudante. Química General. Departamento de Química. Instituto Tecnológico de Buenos Aires. Buenos Aires. 2018 hasta la fecha.
- Rizzo Sergio, Docente adscripto interino, Cátedra de Tecnología de los Alimentos y Catedra de Saneamiento Ambiental e Higiene de los Alimentos, Carrera Nutrición, Facultad de Medicina, Universidad de Morón.
- Rodriguez, Anabel. Ayudante Diplomado Ordinario Dedicación Simple, Cátedra Química de Correlación, Facultad de Ciencias Exactas, Universidad Nacional de la Plata.
- Rojas Dante, Ayudante de primera, carrera de grado “Licenciatura en Gestión de Agroalimentos” y post-gradados “Carrera de Especialización en Inocuidad y Calidad Agroalimentaria” y “Maestría en Producción Animal”. Facultad de Ciencias Veterinarias, Universidad de Buenos Aires.
- Rossetti Luciana, Jefe de Trabajos Prácticos, Cátedra Química orgánica aplicada, Facultad de agronomía, Universidad Católica Argentina.
- Soteras, Trinidad. Docente de Análisis Sensorial de la Carrera de Sommelier de Carnes, Facultad de Ciencias Veterinaria, Universidad de Buenos Aires. Marzo a junio, 2019.
- Szerman, Natalia. Jefa de Trabajos Prácticos Ordinaria. Materias: Química Biológica, Química IIIA y Química IIIB. Departamento de Ciencias Básicas. Universidad Nacional de Luján. Diciembre 2011 - actual. Categoría Docente III. Secretaria de Políticas Universitarias. Ministerio de Educación. Categorización 2015
- Vaudagna Sergio R., Profesor Titular Regular Dedicación Simple, Cátedra Procesamiento de Alimentos, Carrera Ingeniería en Alimentos, Departamento de Biotecnología y Tecnología Alimentaria, Facultad de Ingeniería y Ciencias Exactas, Universidad Argentina de la Empresa (UADE). 1 de septiembre 2010 – actual.
- Vaudagna Sergio R., Profesor Titular Regular Dedicación Simple, Cátedra Procesos Industriales, Carrera Ingeniería en Alimentos, Facultad de Agronomía y Ciencias Agroalimentarias, Universidad de Morón. 1 de abril de 2003 – actual.



- Vaudagna Sergio R., Profesor a cargo del módulo “Transferencia de calor en el procesamiento de alimentos”, Curso de postgrado “Calidad en Alimentos III. Procesamiento y control de procesos”, Maestría en Calidad Industrial de Alimentos del Instituto de la Calidad Industrial (INCALIN), Universidad Nacional de Gral. San Martín (UNSAM) - Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI).
- Vaudagna Sergio R., Docente a cargo del curso de postgrado “Química y Tecnología de Productos Cárnicos y Afines”, Maestría en Tecnología de los Alimentos, Universidad Tecnológica Nacional (UTN), Facultad Regional Buenos Aires. 2016-actual.
- Vranic, María Laura. Profesor Adjunto Ordinario con dedicación Simple 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)

7.2. Cursos/Seminarios Dictados en 2019

- Ambrosi, V. Efecto de altas Presiones hidrostáticas sobre parámetros de calidad y microbiológicos en una bebida fermentada utilizando suero lácteo. Primer Taller de Biotecnología Aplicada a la Tecnología de los Alimentos. Facultad Regional Buenos Aires, Centro de Tecnologías Químicas (UTN) y Departamento de Ingeniería Química, Facultad Regional Buenos Aires, Universidad Tecnológica Nacional. CABA, Argentina. 16 y 17 de julio de 2019
- Denoya, Gabriela: Impacto de la post cosecha y la industrialización en los carotenoides presentes en frutas y hortalizas. Seminario: Carotenoides en Alimentos. Foro de la Alimentación, la Nutrición y la Salud (FANUS). Bolsa de Cereales de Buenos Aires, Ciudad Autónoma de Buenos Aires, 24 de septiembre 2019.
- Denoya, Gabriela: Presentación del Proyecto IPAF Pampeana-FADU-ITA: Pasteurización de leche fluida en sachet en el Consejo de Centro del CIA. 11 de Julio 2019
- Denoya, Gabriela: Presentación del proyecto: Pasteurización de leche fluida en sachet Circuitos cortos de producción y consumo en la Comisión Nacional de Alimentos (CONAL). Junio 2019.



Instituto de **Tecnología de Alimentos**

- Denoya, Gabriela: Seminario sobre el curso de post-cosecha y tecnologías de procesamiento de Alimentos (EICA, Egipto). Facultad de Ciencias Agrarias. Universidad de Lomas de Zamora. 22 de Junio 2019.
- Descalzo, Adriana M. Functional Cheese with phytoosterols. International Workshop “Diversification of dairy products”, HUST, Hanoi, Vietnam. November 15th 2019.
- Descalzo, Adriana M. Carotenoides y alimentos funcionales. Seminario Carotenoides en Alimentos, FANUS, Bolsa de Cereales de Buenos Aires. 24-09-2019.
- Guidi, Silvina. Seminario “La ciencia de ser y parecer. Herramientas moleculares aplicadas a la genuinidad”. Seminario alimentos y salud: Ciencia aplicada a la protección de los alimentos. Universidad Isalud. CABA. 12 de Septiembre 2019..
- Grigioni, Gabriela & Merayo, Manuela: ¿Qué relación existe entre los subproductos de la industria del bioetanol y la calidad de carne bovina? Jornada “Aprovechamiento de subproductos de la agroindustria y pérdida y desperdicio de alimentos”. Universidad Maimónides (organizado en conjunto con Instituto Tecnología de Alimentos – INTA). Ciudad Autónoma de Buenos Aires. 4 de septiembre de 2019.
- Grigioni, Gabriela: Calidad de carne: recientes avances en INTA. Visita de la comitiva *Officials from Jiangsu Province*, China. Instituto Tecnología de Alimentos-CIA-INTA Castelar.
- Grigioni, Gabriela: Physicochemical and sensory characteristics of milk and dairy products. Effect of production systems – Seminario para la comitiva FOAR INTA Vietnam - Instituto Tecnología de Alimentos-CIA-INTA Castelar. Mayo 2019.
- Langman, Leandro: Aspectos relevantes del bienestar animal en plantas de faena bovinas. Jornada de Bienestar Animal. EEA INTA Trelew. 21 de noviembre de 2019.
- Langman, Leandro: Macho entero joven como alternativa productiva: temperamento, indicadores productivos y calidad de carne. Jornada de Bienestar Animal. EEA INTA Trelew. 21 de noviembre de 2019.
- Langman, Leandro: Bienestar animal y calidad de carne en bovinos y porcinos. Jornada de Buenas Prácticas Pecuarias y Bienestar Animal: Aspectos



productivos y tecnológicos. Facultad de Ciencias Agrarias, Universidad Nacional de Lomas de Zamora. 15 de noviembre de 2019.

- Langman, Leandro: Desarrollo de protocolo de evaluación de bienestar animal en feedlots. Videoconferencia realizada en el marco de los proyectos IPCVA CCT 24788 y PE I507. 12 de noviembre de 2019.
- Langman, Leandro: Estrés térmico en bovinos de engorde a corral. Situación de Argentina. Workshop organizado por Phibro Argentina. Hotel Howard Johnson Pilar. 26 de noviembre de 2019.
- Langman, Leandro: Factores productivos y su relación con el bienestar animal en bovinos de carne. II Jornada de Bienestar Animal. Facultad de Ciencias Veterinarias, Universidad Nacional de La Plata. 13 de septiembre de 2019.
- Martinez, Fernanda G: Valorización de subproductos de la industria cárnica: Obtención de péptidos con capacidad antioxidante a partir de pulmón bovino Jornada “Aprovechamiento de subproductos de la agroindustria y pérdida y desperdicio de alimentos”. Universidad Maimónides (organizado en conjunto con Instituto Tecnología de Alimentos – INTA). Ciudad Autónoma de Buenos Aires. 4 de septiembre de 2019.
- Mozgovej, Marina: “Foodborne Viruses: norovirus and rotavirus detection in argentinean oysters”. Sciensano, Bélgica. 11 de Octubre de 2019.
- Mozgovej, Marina: “Foodborne pathogens: Campylobacter and Viruses”. Visita al Centro Nacional de Investigaciones Agropecuarias (CNIA) de la Ministra de Seguridad Alimentaria De Emiratos Árabes. 24 junio de 2019.
- Negri, Livia: Adopción de Buenas Prácticas en el cuidado del ambiente. AgTech e Innovación. En Jornada Actualización en salud animal del rodeo lechero y manejo del ambiente. Aprocal, Rafaela, 19 de septiembre de 2019.
- Negri, Livia: Herramientas para la autogestión de establecimientos lecheros. CheqTambo y Guía BPT. En II Jornada Técnica “Lechería de Precisión y BPAs”. Organizada por Fac. Cs Agropecuarias, UNC, Córdoba. 29 de marzo de 2019.
- Pazos Adriana. Aprovechamiento de descartes de frutos secos. Jornada “Aprovechamiento de subproductos de la agroindustria y pérdida y desperdicio de alimentos”. Universidad Maimónides (organizado en conjunto con Instituto Tecnología de Alimentos – INTA). Ciudad Autónoma de Buenos Aires. 4 de septiembre de 2019.



Instituto de **Tecnología de Alimentos**

- Pazos Adriana. Valorización de subproductos para la obtención de compuestos activos. 05/09/2019. Escuela Regional de Nanotecnología en Agroindustrias y Agro alimentos. Organiza INTI-INTA. Parque Tecnológico Migueletes. INTI. San Martín. Bs.As.
- Pazos Adriana. Presentación grupo de trabajo INTA en Healthy Meat. 28/09/2019. Centro Tecnológico de la Carne, Orense, España.
- Polenta Gustavo. Dictado de Seminario sobre Calidad y Aspectos Nutricionales de Frutas, brindada dentro del ámbito de la Especialización Médica en Nutrición, en donde se transmitieron parte de los conocimientos generados en las actividades de Desarrollo de Productos Mínimamente Procesados a Base de Frutas Cátedra de Nutrición del Hospital de Clínicas José de San Martín. Solicitada por el Dr. Carlos Markmann, Docente a cargo. 5 de Abril de 2019. Duración 2 hs.
- Polenta Gustavo. Dictado de conferencia Pautas para la evaluación del riesgo y la gestión de alérgenos en la industria alimentaria li Jornada Actualización "Inocuidad Alimentaria" Departamento de Tecnología. Universidad Nacional de Luján. Mayo 30, 2019
- Polenta Gustavo. Conferencia: Principios Activos Presentes en Frutas y su Contribución a la Salud. XLII Reunión del Capítulo Argentino de la Sociedad Latinoamericana de Nutrición (CASLAN) Foro de la Alimentación, la Nutrición y la Salud (FANUS). "Contribución de la Cadena Alimentaria a la Seguridad Nutricional". 24 de junio de 2019. Ciudad de Buenos Aires
- Pega, Juan: Valorización de subproductos de la industria láctea. Jornada "Aprovechamiento de subproductos de la agroindustria y pérdida y desperdicio de alimentos". Universidad Maimónides (organizado en conjunto con Instituto Tecnología de Alimentos – INTA). Ciudad Autónoma de Buenos Aires. 4 de septiembre de 2019.
- Rey, M.A. Optimización de la técnica PMA-qPCR para cuantificación de *Escherichia coli* productor de toxina Shiga (STEC) viable en hamburguesas de carne vacuna. Primer Taller de Biotecnología Aplicada a la Tecnología de los Alimentos. Facultad Regional Buenos Aires, Centro de Tecnologías Químicas (UTN) y Departamento de Ingeniería Química, Facultad Regional Buenos Aires, Universidad Tecnológica Nacional. CABA, Argentina. 16 y 17 de julio de 2019
- Soteras, Trinidad. Clase Aromas y Sabores, Licenciatura en Gestión de Agroalimentos – Facultad de Ciencias Veterinarias, Universidad de Buenos Aires. 25 de junio de 2019



Instituto de **Tecnología de Alimentos**

- Szerman, Natalia. Valorización de subproductos de la industria frigorífica bovina. Obtención de péptidos antioxidantes mediante hidrólisis enzimática de pulmón. Primer Taller de Biotecnología Aplicada a la Tecnología de los Alimentos. Facultad Regional Buenos Aires, Centro de Tecnologías Químicas (UTN) y Departamento de Ingeniería Química, Facultad Regional Buenos Aires, Universidad Tecnológica Nacional. CABA, Argentina. 16 y 17 de julio de 2019
- Taverna M.A. and Descalzo A.M. (November 14th 2019). Value chain and quality management of milk and dairy Sector in Argentina. Conference: Quality Management and Food Safety QMFS 2019. HUST, Hanoi, Vietnam
- Vaudagna, Sergio. II Congreso Argentino de Biología y Tecnología de Postcosecha “APH aplicada para la preservación y la asistencia al proceso de batidos, purés y otros productos derivados de frutihortícolas”. 11 al 13 de Septiembre de 2019. Santiago del Estero, Argentina. Conferencista.
- Vaudagna, Sergio. Sección de Productos Pecuarios. 42° Congreso Argentino de Producción Animal. Tema: “Nuevas tecnologías de procesamiento de carnes y productos cárnicos y estrategias de aprovechamiento de subproductos de la industria cárnica: fundamentos y ejemplos de aplicación”. 15 al 18 de Octubre de 2019. Bahía Blanca, Buenos Aires, Argentina. Conferencista.

7.3. Otras actividades académicas

Dirección o Co-dirección de Tesis de Postgrado Finalizadas

- Descalzo Adriana. Co-directora de Tesis Doctoral. Directora: Dhuique-Mayer Claudie (UMR-Qualisud, CIRAD, France) Doctorando: Magali Gies Título: Conception d'un nouvel aliment fonctionnel à base de céréales fermentées par ajout de composés bioactifs (caroténoïdes, phytostérols, tocophérols. Fecha de Defensa: 29-11-2019.
- Pighín Dario. Co-Director Tesis de Maestría Directora: Julieta Fernandez Madero. Tesista: Méd. Vet. Alberto Enrique Carini. Facultad de Agronomía y Veterinaria de la Universidad de Río Cuarto. Fecha: 30 de julio de 2019
- Polenta Gustavo. Co-Director de Tesis Doctoral: Director: Claudia Gonzalez. Doctorando Lic. Vanina Ambrosi. Título: Desarrollo de un paquete tecnológico para la obtención controlada de alimentos hipoalergénicos a base de leche y lactosuero. Doctorado de la Facultad de Farmacia y Bioquímica. Universidad de Buenos Aires. Fecha de Defensa: 15/9/2019
- Vaudagna Sergio R. Co-director de Tesis Doctoral. Director: Dr. Axel Larreteguy. Doctorando: Mg. Lic. Paula Ormando. Título: Estudio experimental y



computacional del perfil térmico en la cámara de presurización de un equipo de altas presiones hidrostáticas. Doctorado en Ingeniería, Facultad de Ingeniería de la Universidad Nacional de La Plata (UNLP). Fecha Defensa: 02/12/2019

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. Co-directora de Tesis de Maestría MITA Internacional en Tecnología de los Alimentos, edición X. Dirección: Dr. Gustavo Polenta. Maestrando: Ing. Analía Colletti. Título: “Bases tecnológicas, bioquímicas y sensoriales para la obtención de un producto mínimamente procesado con vida útil extendida a base de duraznos tratados por métodos de conservación no térmicos. Caso: Aplicación de Irradiación Gamma en Duraznos Mínimamente Procesados”. Facultad de Agronomía, Universidad de Buenos Aires (UBA).
- Denoya, Gabriela. Dirección de la Tesis de Maestría en Tecnología de Alimentos Maestrando: Lic. Marina Ragusa. Título: “Aplicación de altas presiones hidrostáticas para promover la síntesis y/o aumentar la extractabilidad de compuestos antioxidantes en duraznos mínimamente procesados”, Facultad Regional Buenos Aires, Universidad Tecnológica Nacional.
- 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.



Instituto de **Tecnología de Alimentos**

- Descalzo, Adriana. Co-Dirección de Tesis de Maestría. Directora Dra. Luciana Rossetti. Tesista: Verónica Frossasco Título: Desarrollo de mozzarella light con fitosteroles. Universidad Nacional de Villa María.
- Descalzo, Adriana: Co-Directora de Tesis Doctoral Director: Gagliostro Gerardo. Doctorando: Ing Eloy Salado Título: "Efecto de distintas estrategias de alimentación sobre la respuesta productiva de vacas lecheras y la calidad diferencial de la leche" Universidad Nacional de Mar del Plata
- Descalzo, Adriana: Directora de Tesis de Doctoral Codirectora Carolina Pérez. Doctorando: Ing. Luciano Montenegro Titulo "Incorporación de ácidos grasos poliinsaturados y antioxidantes en carne de Ctenopharygodon idella (carpa herbívora) en respuesta a diferentes estrategias de alimentación para el desarrollo de un alimento funcional". Facultad de Farmacia y Bioquímica, Universidad de Buenos Aires.
- Descalzo, Adriana: Directora de Tesis Doctoral Codirectora: Dra. Ana Rojas Doctorando: Ing. Sergio Rizzo Título: "Desarrollo de un queso de pasta blanda con la incorporación de un compuesto de origen vegetal con actividad funcional. Estudio de la incidencia de la incorporación sobre parámetros de vida útil y bioquímicos." Facultad de Ciencias Exactas y Naturales. Universidad de Buenos Aires.
- Grigioni, Gabriela. Co-Dirección de Tesis Doctoral en Ciencias Biológicas. Dirección: Dra Maria Zimerman Título: "Calidad y vida útil de la carne porcina. Efecto de las condiciones ambientales durante la producción en la región norte de Argentina", Universidad Nacional de Tucumán
- Grigioni, Gabriela. Dirección de Tesis Doctoral en Ciencias Agropecuarias. Co-dirección Dra Maria Zimerman "Producción de carne de llama con suplementación estratégica en la puna jujeña". Red de Universidades del NOA. Facultad de Ciencias Agrarias, Universidad Nacional de Jujuy.
- Grigioni, Gabriela. Dirección de Tesis Doctoral. Codirección: Dr Darío Pighin. Doctorando: Lic. Manuela Merayo. "Granos de destilería en alimentación animal: su incidencia en calidad de carne bovina. Facultad de Veterinaria de la Universidad de Buenos Aires.
- Mozgovej, Marina. Dirección Tesis Doctoral. Doctorando: Bioquímica Karina Gomes. Título Tesis: Impacto de Norovirus en la gastroenteritis aguda infantil en Argentina. Admitida en la Facultad de Farmacia y Bioquímica, Universidad de Buenos Aires.



- Mozgovej, Marina. Directora Tesis Doctoral. Doctorando: Lic María de los Angeles Rey. Título Tesis: Evaluación de tratamientos no térmicos en hamburguesas de carne vacuna para la inactivación de cepas nativas de *Escherichia coli* O157:H7. Verificación de su efectividad mediante la metodología rápida PMA -qPCR. Admitida en la Facultad de Farmacia y Bioquímica, Universidad de Buenos Aires.
- Negri, Livia. Dirección de Tesis de Maestría en Tecnología de Alimentos. Co-dirección: Dra. Gabriela Denoya. Tesista: Lic. Mariana Pelypenko. Título: “Efecto de la aplicación de calentamiento óhmico vs. tratamiento térmico equivalente sobre la preservación de las propiedades fisicoquímicas y nutricionales de jugo de zanahoria fresco” Facultad Regional Buenos Aires, Universidad Tecnológica Nacional.
- Pighín Darío. Co-Director Tesis Doctoral. Dirección: Dra. Gabriela Grigioni. Doctorando: Lic. Manuela Merayo. “Granos de destilería en alimentación animal: su incidencia en calidad de carne bovina. Facultad de Veterinaria, Universidad de Buenos Aires.
- Pighín Darío. Director Tesis Doctoral. Doctorando: Ing. (MSc) Leandro Langman Título: “Factores productivos y su relación con el bienestar animal en bovinos de carne. Estudio del estrés térmico, la raza y la categoría”. Facultad de Ciencias Veterinarias, Universidad de Buenos Aires.
- Polenta Gustavo Co-Director Tesis Doctoral Doctorando Ing Matías Marban. Título: Recuperación de compuestos bioactivos en residuos de la industria cervecera artesanal. Universidad Nacional de Sur
- Polenta Gustavo. Director de Doctoral. Codirección: Dra. Gabriela Denoya. Doctorando: Ing. Analía Colletti. Título: “Bases tecnológicas, bioquímicas y sensoriales para la obtención de productos mínimamente procesado con vida útil extendida a base de frutas tratadas por tratamientos no térmicos” Doctorado de la Universidad Nacional de Quilmes en Ciencia y Tecnología.
- Polenta Gustavo. Director de Tesis de Maestría en Nutrición Humana Tesista: Lic. María Virginia Borga Título: “Pérdida y desperdicios de alimentos en el sector gastronómico y hotelero de la ciudad de Santa Fe: Diagnóstico de situación” Universidad Nacional de La Plata
- Polenta Gustavo. Director Tesis de Maestría. Codirección: Dra. Gabriela Denoya. Tesista: Analía Colletti. Título: “Bases tecnológicas, bioquímicas y sensoriales para la obtención de un producto mínimamente procesado con vida útil extendida a base de duraznos tratados por métodos de conservación no



térmicos. Caso: Aplicación de Irradiación Gamma en Duraznos Mínimamente Procesados". Universidad de Buenos Aires (UBA). Facultad de Agronomía. MITA Máster Internacional en Tecnología de los Alimentos, edición X. “

- Rodríguez, Anabel. Dirección de Tesis de Maestría en Bromatología y Tecnología de la Industrialización de los Alimentos. Codirección: Dra. Stella Maris Alzamora. Tesista: Carolina Perdomo Lamilla. Título: “Efecto de la infusión asistida con altas presiones hidrostáticas sobre la calidad de cubos de mango tratados con sorbitol y lactato de calcio”. Facultad de Ciencias Exactas, Universidad de Buenos Aires.
- Rodríguez, Anabel. Sub-dirección de Tesis Doctorado. Doctorando: Ing. Edgar M. Soteras Título: “Aplicación de películas comestibles a productos sometidos a deshidratación osmótica” Facultad de Ingeniería, Universidad Nacional de La Plata.
- Szerman, Natalia. Co-dirección de Tesis Doctorado. Doctorando: MSc. Bioq. Livia Negri. Título: Aprovechamiento de zanahoria de descartes en la elaboración de jugos. Doctorado en Ciencias Universidad Nacional de Educación a Distancia (UNED), Madrid, España.
- Szerman, Natalia. Dirección de Tesis de Maestría en Tecnología de los Alimentos. Co-dirección Dr. Sergio Vaudagna. Tesista: Med. Vet. Eric Wilder Título: “Efecto de la aplicación de tratamientos térmicos asistidos por altas presiones hidrostáticas sobre los parámetros tecnológicos, de color y textura de músculos *Superficial pectoralis* bovino”. Universidad Tecnológica Nacional, Facultad Regional Buenos Aires.
- Szerman, Natalia. Dirección de Tesis Doctorado. Codirección: Dra. Vanina Ambrosi. Doctorando: Lic. Fernanda Martinez. Título: “Valorización de subproductos de la industria cárnica mediante la obtención de hidrolizados proteicos para su uso como aditivo alimentario”. Facultad de Farmacia y Bioquímica, UBA.
- Vaudagna Sergio R. Director de Tesis Doctoral. Co-dirección: Dra. María Corradini Doctorando: Lic. Yanina X. Barrio. Título: Estudio del efecto de las altas presiones hidrostáticas sobre la calidad higiénico–sanitaria, las propiedades fisicoquímicas y los atributos sensoriales de carne vacuna. Doctorado en el Área de Ciencias Biológicas de la Facultad de Ciencias Exactas de la Universidad Nacional de La Plata.
- 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 Carraquiriborde Doctorando: Lic. Diego S. Cristos. Título: “Estudio de las aflatoxinas en alimento balanceado, de sus efectos adversos en especies de peces autóctonos de importancia para la acuicultura e identificación de biomarcadores empleando la metabolómica” Doctorado de la Facultad de Ciencias Exactas de la Universidad Nacional de La Plata.
- Vaudagna Sergio R. Co-director de Tesis Doctoral. Dirección: Dra. Silvia Rodríguez. Doctorando: Ing. Mariana J. Farias. Tema: “Aplicación de tecnologías nuevas y combinadas para la preservación de berenjenas IV y V Gama”. Doctorado en Red en Ciencia y Tecnología de los Alimentos de las Universidades del NOA.
- Vaudagna Sergio R Director de Tesis de Maestría. Co-directora: Mg. Lic. María Constanza Cova. Tesista: Ing. Angela Raad Cova. Título: “Tratamiento de embutido seco tradicional (Salamines) por irradiación gamma con bajas dosis para asegurar su calidad microbiológica y el control de *Listeria monocytogenes*”. Carrera de Maestría en Tecnología de los Alimentos. Facultad Regional Buenos Aires, Universidad Tecnológica Nacional.
- Vaudagna, Sergio R. Co-dirección de Tesis de Maestría en Tecnología de los Alimentos. Dirección: Dra. Szerman, Natalia. Tesista: Med. Vet. Eric Wilder Título: “Efecto de la aplicación de tratamientos térmicos asistidos por altas presiones hidrostáticas sobre los parámetros tecnológicos, de color y textura de músculos *Superficial pectoralis* bovino”. Universidad Tecnológica Nacional, Facultad Regional Buenos Aires.

Dirección de Tesis de Grado Finalizadas

- Denoya, Gabriela. Co-dirección de Tesis de Grado (Proyecto Final de Ingeniería UADE) Dirección: Dr. Silvio Rodríguez. Alumnos: Maria Victoria Ohanian Dergazarian y Giuliano Grimaldi. Título: “Evaluación de puré de palta tratado mediante altas presiones hidrostáticas y empleando extractos naturales”. Facultad de Ciencias Exactas e Ingeniería, UADE. Fecha de finalización: mayo 2019.
- Mozgovej, Marina y Mariana Cap. Directoras de Tesis de Grado. Estudiante: Micaela Fulco. Título: Estrategias de intervención para mitigar el impacto de *Salmonella* spp en la cadena cárnica aviar. Carrera Ingeniería en Alimentos, Facultad de Agronomía y Ciencias Agroalimentarias, Universidad de Morón



Instituto de **Tecnología de Alimentos**

(2018- 2019).

- Rodriguez, Anabel. Dirección de Trabajo Final de Ingeniería. Codirección: Mgt. Trinidad Soteras. Alumna: Guadalupe Yañez Título: “Evaluación de la aceptabilidad de pepino orgánico deshidratado: Estudio del mercado” Ingeniería de Alimentos, Facultad de Agronomía y Cs. Agroalimentarias, Universidad de Morón. Fecha de finalización: julio de 2019.
- Szerman, Natalia. Co-dirección de trabajo final de Ingeniería. Dirección: Dr. Victor Manuel Gelvez. Alumna: Paola Andrea Perdomo Gonzalez. Título: “Aplicación del sistema *sous vide* en la cocción-pasteurización de músculo Superficial *pectoralis bovino* adicionado con sales y papaína”. Ingeniería de Alimentos, Facultad de Ingenierías y Arquitectura, Universidad de Pamplona, Colombia. Fecha de finalización: febrero de 2019.

Dirección de Investigadores

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

Dirección de Becas y Pasantías

- Denoya, Gabriela. Co-dirección de Beca Posdoctoral Cofinanciada INTA-CONICET, Dr. Leonardo Cristian Favre. Tema: Desarrollo y aplicación de nuevos modelos estadísticos para la innovación en alimentos. Periodo: abril 2019-continúa.
- Descalzo Adriana. Capacitación de Magali Gies en el marco de su Tesis Doctoral (febrero-mayo 2019)



- Grigioni, Gabriela. Dirección de Beca Doctoral CONICET, Lic. Manuela Merayo. Tema: Granos de destilería en alimentación animal: su incidencia en calidad de carne bovina. Periodo: abril 2016 – continúa.
- Grigioni, Gabriela. Dirección de Beca Doctoral INTA CONICET, Ing. Maria Lucia Oliverio. Tema: Calidad y vida útil de la carne porcina. Efecto de las condiciones ambientales durante la producción en la región norte de Argentina. Periodo: abril 2018 – continúa.
- Pazos Adriana. Capacitación a pasantes del Laboratorio de Carnes de la Universidad Nacional de Entre Rios, Tema: Determinación de amino ácidos en alimentos. Julio 2019
- Pazos Adriana. Capacitación a pasante Hector Steven Seijas Chacon. Estudiante de Ingeniería de Alimentos. Universidad de Pamplona, Colombia. Tema: Estudios de digestión simulada, bioactividad y biodisponibilidad. 2019.
- Rodriguez, Anabel. Tutoría de la alumna Melany Bejarano en el programa PROCAGRA, en el tema “Inactivación de microorganismos patógenos en arándanos mediante la aplicación de la tecnología de irradiación gamma”.. Período: 14 de agosto hasta 31 de octubre de 2019
- Rodriguez, Anabel. Dirección de Residencia Profesional de la alumna Melany Bejarano para la carrera de Ingeniera en Alimentos, Facultad de Agronomía y Cs. Agroalimentarias, Universidad de Morón. Tema: “Aplicación de irradiación gamma en arándanos frescos: Estudio sobre el efecto de la calidad”. Periodo: noviembre 2019-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. Dirección de la Estancia de Investigación de Paola Andrea Perdomo Gonzalez, alumna del Programa en Ingeniería en Alimentos de la Universidad de Pamplona, Colombia. Periodo: octubre-diciembre 2019.
- Vaudagna, Sergio R. Director de beca del Ing. Andres Palleres, Beca Interna Doctoral CONICET. Tema: Infusión asistida de biopolímeros y compuestos de bajo peso molecular en cerezas (*Prunus avium L*) por tratamientos con alta presión hidrostática (APH) Periodo: 28/09/2017-31/03/2019.
- Vaudagna, Sergio R. Codirector de beca de la Ing. Mariana J. Farias Beca Interna Doctoral CONICET. Tema: Aplicación de tecnologías nuevas y



Instituto de **Tecnología de Alimentos**

combinadas para la preservación de berenjenas IV y V Gama. Periodo: 01/04/2018-continúa.

- Vaudagna, Sergio R Codirector de beca de la Dra. María Belen Perez. Beca Posdoctoral del CONICET. Tema: Producción de colorantes naturales de origen vegetal para la industria alimenticia. Estudio de estabilidad fisicoquímica de antocianos de zanahoria. Lugar de Trabajo: Estación Experimental Agropecuaria (EEA) La Consulta, INTA. 2019-2021.
- Vaudagna, Sergio R. Director de beca de la Lic. María de los Angeles Rey Beca de Nivel Inicial del Proyecto PICT 2015 0291 "Evaluación de tratamientos combinados de altas presiones hidrostáticas y temperatura para la inactivación de cepas nativas ST", Periodo: 17/07/2017-continúa.
- Vranic, María L. Tutora del Trabajo de Integración Final "Evaluación centesimal y perfil de ácidos grasos en quesos producidos en la escuela agro técnica "Instituto Fahy"" presentado por la estudiante de la Carrera de Tecnicatura Universitaria en Inspección de Alimentos, Lucía Belén Jacquet. (Disposición DD-T N° 039/19).

Jurado de tesinas, trabajos finales y/o tesis

- Descalzo Adriana. Jurado de Tesis Doctoral. Doctorando: Valeria Urbani. Título: "Efecto de la dieta y la aplicación de tecnología *sous vide* sobre la calidad de carne de vaca de refugio". Jurados Dr. Rosmini, Dra. Gallinger, Dra. Descalzo. Tesis para obtener el grado académico de Doctor en Ingeniería. Mención en Ciencia y Tecnología de Alimentos Facultad de Ciencias de Alimentación, Universidad Nacional de Entre Rios Fecha de defensa 24/10/2019.
- Grigioni, Gabriela Evaluador Tesis de Maestría Vet. Fernandez Salom Universidad Nacional de Santiago del Estero / Facultad de Agronomía y Agroindustrias.
- Grigioni, Gabriela. Evaluación de proyecto de Tesis Doctoral Año inicio: 2019 - Escuela de Posgrado Universidad Nacional de Córdoba
- Grigioni, Gabriela. Jurado Doctoral Tesis, Ms T. Stempa. University of Fort Hare.
- Grigioni, Gabriela. Jurado Doctoral Tesis, Soji Zinkhitha University of Fort Hare.
- Grigioni, Gabriela. Miembro del Comité de Seguimiento, Tesis de Doctorado, Ing. Silvana Ruiz. Universidad Nacional de Santiago del Estero / Facultad de



Agronomía y Agroindustrias

- Mozgovej, Marina. Miembro Comisión Asesora de la Doctorando Guadalupe Di Cola Bucciarelli, Universidad Nacional de Córdoba (UNC).
- Mozgovej, Marina. Miembro del Comité Evaluador de Tesis Doctoral de la Biol. Erina Noe Seiler aspirante a ingresar a nuestro 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. Journal: Pesquisa Veterinária Brasileira. Manuscript ID: VB-6208.
- Pérez Carolina D. Jurado de tesis. Maestría en Bromatología y Tecnología de la Industrialización de Alimentos. Facultad de Ciencias Exactas y Naturales, Universidad de Buenos Aires. Título del trabajo: “Extensión de vida útil de pollo fresco refrigerado mediante el empleo de antimicrobianos naturales”. 2019.
- Pighin, Dario. Investigador Jurado Evaluador de Tesis de Maestría: “Evaluación del expeller de soja en dietas de cerdos en recría y engorde”. Facultad de Agronomía. Universidad Nacional de La Pampa. Santa Rosa. Octubre 2019.
- Vaudagna, Sergio. Integrante del Tribunal Examinador del Trabajo de Tesis Doctoral presentado por Lic. María Belén Giménez para optar por el grado académico de Doctor de la Facultad de Ciencias Exactas, Área Biológica. Universidad Nacional de La Plata. Tema: “Efectos de la aplicación de tecnologías no térmicas (altas presiones hidrostáticas y ozono gaseoso) en las características fisicoquímicas, microbiológicas y parámetros de calidad de carnes bovinas” Fecha de Defensa: 27/03/2019
- Vaudagna, Sergio. Integrante del Tribunal Examinador del Trabajo de Tesis Doctoral presentado por. Bioq. Alejandra Orihuel para optar por el grado académico de Doctora en Ciencias Biológicas. Facultad de Bioquímica, Química y Farmacia. Universidad Nacional de Tucumán. Tema: “Estrategias biológicas destinadas a combatir *Escherichia coli* enterohemorrágica en carne y productos cárnicos. Estudios bioquímicos y tecnológicos” Fecha de Defensa: 25/04/2019
- Vaudagna, Sergio. Evaluador de la Programación de la Tesis Doctoral correspondiente a la Lic. Noeli Sirini para optar por el grado académico de Doctora en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Facultad de Ingeniería Química, Universidad Nacional del Litoral. Tema: “Desarrollo de embutidos crudo-curados con propiedades funcionales: evaluación de probióticos y potenciales prebióticos”. Fecha de evaluación: 13/11/2019



- Vaudagna, Sergio. Evaluador del Proyecto Final de Ingeniería en Alimentos de la Facultad de Ingeniería y Ciencias Exactas, UADE. Tema: “Evaluación de puré de palta tratado mediante altas presiones hidrostáticas y empleando extractos naturales”. Autores: María Victoria Ohanian Dergazarian y Giuliano Grimaldi. Defensa: 06/05/19.

Par revisor de publicaciones

- Denoya, Gabriela. Food Control. Editorial Elsevier. Ref No: FOODCONT-D-19-01717 Title: Characterizing physicochemical, nutritional and quality attributes of wholegrain *Oryza sativa L.* subjected to high intensity ultrasound-stimulated pre-germination.
- Denoya, Gabriela. Journal of Food Process Engineering. Editorial Wiley. Ref No: JFPE-2019-Apr-0528 Title: Rheological, spectral, physico-chemical, and biochemical properties of a reduced-sugar sapodilla (*Manilkara zapota*) jam processed under high-hydrostatic pressure.
- Denoya, Gabriela. Journal of Food Processing and Preservation. Editorial Wiley. Ref No: JFPP-05-19-0977. Title: Effect of rice bran extract on the preservation of pork burger treated with high pressure processing.
- Denoya, Gabriela. Journal of Food Processing and Preservation. Editorial Wiley. Ref No: JFPP-08-19-1581. Title: The effect of olive fruit in Spanish style fermentation with a controlled temperature - Part 2: “Manzanilla de Sevilla” and “Cacereña”.
- Denoya, Gabriela. Journal of Food Processing and Preservation. Ref No: JFPP-05-19-0977 Title: "Influence of rice bran extracts combined with high-pressure processing on preservation of pork burgers"
- Denoya, Gabriela. LWT-Food Science and Technology. Editorial Elsevier. Ref. No: LWT-D-19-04058. Title: Decontamination of whole strawberry via dielectric barrier discharge cold plasma and effects on quality attributes during storage.
- Denoya, Gabriela. LWT-Food Science and Technology. Editorial Elsevier. Ref. No.: LWT-D-19-03637. Title: Mandarin treatment systems combining activated CaO washing, wax coating, and modified atmosphere packaging to improve fruit storability.
- Denoya, Gabriela. LWT-Food Science and Technology. Editorial Elsevier. Ref No: LWT-D-19-02970 Title: Effect of ozonization, alkaline ionized water, and



their combination on surface disinfection and shelf life extension of tomatoes.

- Denoya, Gabriela. LWT-Food Science and Technology. Editorial Elsevier. Ref No: LWT-D-19-01944 Title: Theoretical-experimental reflections on food durability under extra-terrestrial conditions. Effect of a 10 mT static magnetic field on water vapour sorption on the surface of selected organic samples.
- Denoya, Gabriela. LWT-Food Science and Technology. Editorial Elsevier. Ref No: Ref: LWT-D-19-02523 Title: Suitability of LF-NMR to predict rheological properties of polysaccharide hydrogels using BP-ANN.
- Denoya, Gabriela. LWT-Food Science and Technology. Editorial Elsevier. Ref No: LWT-D-19-00958 Title: Establishment, validation, and application of a model for quantifying the effects of physicochemical properties on *Cryptococcus albidus* UV-C inactivation in fruit juice.
- Denoya, Gabriela. LWT-Food Science and Technology. Editorial Elsevier. Ref No: LWT-D-19-00672 Title: A microbiological, physicochemical, and texture study during storage of yoghurt produced under isostatic pressure Article Type: Research paper
- Descalzo Adriana (2019): South African Journal of Animal Science, Food Research International, Animal
- Favre, Leonardo Cristian. Food Chemistry. Editorial Elsevier. Ref. No.: FOODCHEM-D-18-06359R1. Title: Sesame bran as an unexploited by-product: Effect of enzyme and ultrasound-assisted extraction on the recovery of protein and antioxidant compounds.
- Favre, Leonardo Cristian. Journal of Food Engineering. Editorial Elsevier. Ref. No.: JFOODENG-D-19-01717R1. Title: Fabrication and characterization of water-soluble phytosterol ester nanodispersion by emulsification-evaporation combined ultrasonic method.
- Favre, Leonardo Cristian. Journal of Food Engineering. Editorial Elsevier. Ref. No.: JFOODENG-D-19-00857R1. Title: A comparative study for an improved delivery of bioactive component Lovastatin of *Monascus* fermented rice through microencapsulation in carbohydrate shell materials.
- Gabriela Grigioni. Manuscript in Animal. Editorial Cambridge
- Gabriela Grigioni. Manuscript in Meat Science. Editorial Elsevier



- Pighin Dario. PICT Categoría: Argentina Innovadora. Tipo: Joven.
- Pighin Dario. Revista ANIMAL-Ref. 18-61147.
- Pighin Dario. Revista RIA (INTA). Ref. 14883-45454575767763-1-RV.
- Polenta Gustavo Food Chemistry.: FOODCHEM-D-18-05419. Title: Aril breakdown of harvested longan fruit can be alleviated or aggravated by regulation of ROS-mediated respiratory pathway metabolism Food Chemistry
- Polenta Gustavo Manuscript ID JFPE-2019-Mar-0279.R1 entitled "Effect of high pressure processing on fibrinolytic activity of fruit bromelain in vivo" has been submitted to Journal of Food Process Engineering.
- Polenta Gustavo Manuscript ID JFPP-02-19-0311, entitled "Hurdle effect of acidification and high-pressure processing on storage quality of liquorice root sherbet." Journal of Food Processing and Preservation.
- Polenta Gustavo Ref. No.: FOODCHEM-D-19-03340. Title: Functional and structural properties of Spirulina phycocyanin modified by ultra-high-pressure composite glycosylation. Food Chemistry
- Polenta Gustavo Ref. No.: FOODCHEM-D-19-03340. Title: Functional and structural properties of Spirulina phycocyanin modified by ultra-high-pressure composite glycosylation. Food Chemistry
- Polenta Gustavo Ref: IJBIOMAC_2019_119. Title: Comparative preservation effect of water-soluble and -insoluble chitosan from Tenebrio molitor waste. Journal: International Journal of Biological Macromolecules
- Polenta Gustavo. Current Nutrition & Food Science. "Modeling the effects of Citrus sinensis essential oil and nitrite on growth probability of Clostridium botulinum type A"
- Polenta Gustavo. Ref. No.: FOOD-D-19-00550. Title: Antifungal activity in vitro and on food of the essential oil extracted from pompia leaves against Penicillium digitatum applied by vapor contact International Journal of Food Microbiology
- Polenta Gustavo. FOODCHEM-D-19-01573. Title: Polysaccharides Extraction from Sugarcane Leaves: Combined Effects of Different Cellulolytic Pretreatment and Extraction Methods Food Chemistry



Instituto de **Tecnología de Alimentos**

- Polenta Gustavo. Journal of Food Processing and Preservation. Manuscript ID JFPP-02-19-0311 entitled "Hurdle effect of acidification and high-pressure processing on storage quality of liquorice root sherbet"
- Polenta Gustavo. Manuscript ID JFPE-2019-Mar-0279 entitled "Effect of high pressure processing on fibrinolytic activity of fruit bromelain" for the Journal of Food Process Engineering.
- Polenta Gustavo. Ref: POSTEC_2019_532. Title: Nectarine volatilome response to fresh-cutting and storage. Journal: Postharvest Biology and Technology
- Polenta Gustavo. Ref: POSTEC_2019_532_R1. Title: Nectarine volatilome response to fresh-cutting and storage Journal: Postharvest Biology and Technology
- Polenta Gustavo. The Open Psychology Journal "Decision criteria for selecting smart food packaging technology; smart tool for Thailand's food industry"
- Soteras, Trinidad. Food Science and Technology International. SAGE Publications. FSTI-19-0815. Title: Temporal dominance of sensations and CATA analysis of restructured cooked hams elaborated with different salt content and PSE meat.
- Soteras, Trinidad. 37º Congreso de la Asoc. Argentina de Producción Animal – RAPA 2014 Vol. xy, Supl. 1. Efecto del residuo húmedo de cervecería en las características sensoriales de la carne de corderos en feedlot.
- Vaudagna, Sergio. Revisor manuscrito "Uso de extracto de romero y ácido ascórbico en la conservación refrigerada de carne de cerdo" para Ciencia, Docencia y Tecnología. Publicación Universidad Nacional de Entre Ríos.

Integrante de Comités Editoriales

- Denoya, Gabriela Miembro del comité científico del Primer Taller de Biotecnología Aplicado a Alimentos. Facultad Regional Buenos Aires, Universidad Tecnológica Nacional. 16 y 17 de Julio 2019.
- Descalzo Adriana Editora Revista Animal. Cambridge (Calidad de Producto)
- Descalzo Adriana Sub Editora Revista South African Journal of Animal Science (SASAS)
- Gustavo Polenta. Integrante del Comité Editorial externo: de la Revista del Foro de la Alimentación, la Nutrición y la Salud (RFANUS)



Instituto de **Tecnología de Alimentos**

- Vaudagna, Sergio. Integrante del Comité Científico del 2019 EFFoST-IFT International Nonthermal Processing Conference / Workshop and Short Courses. November 3-6, 2019, Monterrey, México.
- Vaudagna, Sergio. Integrante del Comité Científico del “Primer Taller sobre Biotecnología Aplicada a la Tecnología de Alimentos”. Facultad Regional Buenos Aires, Universidad Tecnología Nacional. CABA. 16 y 17 de Julio de 2019.

Evaluador de Proyectos Nacionales e Internaciones y Jurado de Premios

- Grigioni, Gabriela. Miembro del comité técnico del proyecto estructural INTA de Producción sostenible y sanidad porcina (ID 1003)
- Marina Mozgovej. Evaluadora de los proyectos PICT-START UP-2018, Integrando el Banco de Evaluadores del FONCyT-ANPCyT
- Polenta Gustavo. Evaluador Proposal number: 11190667. Submitted by: Romina Liliett Abarca Oyarce. Tittle: Antimicrobial composites based on polymers and bacteriocins with potential application as coatings systems on surfaces and equipment of the dairy industry to reduce the formation of biofilms and subsequent contamination in food processing lines. FONDECYT (Chile)
- Polenta Gustavo. Evaluador Proposal number: 1200511. Submitted by: Maria Cristina Ravanal Espinosa. Tittle: Production of prebiotics as functional food ingredients from agricultural wastes. FONDECYT (Chile)
- Vaudagna, Sergio Integrante de la Comisión *Ad Hoc* para la evaluación de proyectos Convocatoria PICT 2018 Categoría Temas Abiertos en el Área de Tecnología de Alimentos Convocado por FONCyT-ANPCyT. Agosto 2019
- Vaudagna Sergio. Evaluador del proyecto PICT-2018-03776. Fondo para la Investigación Científica y Tecnológica (FONCyT). Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica (ANPCyT). Abril de 2019
- Vaudagna Sergio. Participante en representación del Centro de Investigación Agroindustria en los Comités Técnicos para la evaluación y seguimiento los proyectos INTA (Disposición N° 655/2019): I153-Desarrollo de Tecnologías Innovativas Para la Transformación y Preservación de Alimentos; I157- Calidad Nutricional y Sensorial de los Alimentos Asociada a Diversos Sistemas de Producción; I150-Abordaje Tecnológico Para el Aprovechamiento de

Subproductos, Descartes y Residuos Agropecuarios, Agroalimentarios y Agroindustriales. Junio-Agosto 2019

- Vaudagna, Sergio. Integrante del Grupo Evaluador de la Décimo Quinta Edición del Premio Innovar (Innovar 2019). Programa Nacional de Popularización de la Ciencia y la Innovación Ministerio de Educación, Cultura, Ciencia y Tecnología (MECCyT). RESOL IF-2019-55620686-APN-DAyCA#MECCyT
- Vranic, María Laura. Miembro de la mesa de trabajo académico sobre manejo ambiental de sustancias químicas, organizado por la Secretaria de Medio Ambiente y Desarrollo Sustentable (Presidencia de la Nación)
- Vranic, María Laura. Miembro titular de la comisión asesora permanente de Investigación y Extensión de la UNLu. (Disposición PCT N° 018/18).

Participación en consultorías/asesorías

- Descalzo Adriana. Informe Moringa oleífera para la CONAL. Participantes: Julieta Beatriz Benitez, Adriana María Descalzo, Renée Fortunato, Noelia Itati Gómez, Silvia Radice, Viviana G. Spotorno, Coordinación: Javier Pardo (Red de Seguridad Alimentaria). <https://rsa.conicet.gov.ar/adhoc/moringa/>
- Denoya, G.; Polenta, G.; Szerman, N.; Negri, L; Perez, C.; Nanni, M. y Vaudagna, S. Proyecto bioeconomía del norte argentino Consorcio: INTA–INTI–UNNE–UNSA–UNSE. Etapa I Diagnóstico. Informe Alimentos y bebidas. Ministerio de Ciencia, Tecnología e Innovación Productiva. 2019.

08. CAPACITACIÓN RECIBIDA

8.1. PROFESIONALES

Capacitaciones en el exterior

- Ambrosi Vanina. Curso de entrenamiento técnico "Protocols for the Production of High Value Secondary Products from Industrial Fish and Shellfish Processing". Bajo el programa ITEC, de Ministerio de asuntos Exteriores, Gobierno de India. Noviembre-Diciembre 2019.
- Denoya, Gabriela. Curso de capacitación: "I + D en poscosecha y tecnología de procesamiento para la seguridad alimentaria" organizado por Thailand International Cooperation Agency, Universidad Mae Fah Luang, Chiang Rai, Tailandia. Noviembre 2019.
- Denoya, Gabriela. Curso de capacitación: Manipulación Post-cosecha y



Instituto de **Tecnología de Alimentos**

Tecnología del Procesamiento de Alimentos-EICA-Egipto. Enero-Marzo 2019

- Descalzo Adriana. Convenio FOAR (Argentina -Vietnam Visita de: Universidad de Ciencia y Tecnología de Hanoi (HUST) - Vietnam al Centro de Investigación de Agroindustria Instituto Tecnología de Alimentos (ITA) Profesores: Nguyen Phu). Direccion INTA: M. Taverna. Junio 2019 y visita al Hust en Nov 2019.
- Mozgovej Marina. Capacitación en el Servicio de Patógenos en Alimentos, Sciensano, Bélgica. Tema: Entrenamiento en la detección de *Campylobacter* en alimentos. 07-19 de Septiembre de 2019.
- Pazos Adriana. Proyecto CYTED. Healthy Meat. Jornada de la Red Iberoamericana de Productos Cárnicos más Saludables. Orense, España. 28-30 de Octubre 2019.
- Soteras, Trinidad. Dictado por: Anne Hasted. Curso virtual Hands on Consumer Driven Product Optimisation - Qi Statistics – UK. Nueva York. Junio, 2019.
- Soteras, Trinidad. Dictado por: Anne Hasted. Curso virtual Hands on Consumer Statistics - Qi Statistics – UK. Nueva York. Octubre, 2019.

Capacitaciones en el país

- Colletti Analía; Denoya, Gabriela; Descalzo, Adriana; Favre, Leonardo Cristian; Guidi, Silvina; Grigioni, Gabriela; Martinez, Fernanda; Merayo, Manuela; Pazos, Adriana; Perez, Carolina; Polenta Gustavo; Rey, María de los Angeles; Szerman, Natalia, Vaudagna, Sergio. Taller: Diseños experimentales aplicados a alimentos. Dictado por la MSc. María Elida Pirovani. ITA-CIA-CNIA-INTA. Castelar, 4 y 5 de Julio 2019.
- Denoya, Gabriela, Grigioni, Gabriela, Merayo, Manuela & Soteras, Trinidad: Introducción al uso de R para estadística agropecuaria. Dra Teresa Boca. CNIA, INTA. Castelar, junio 2019.
- Denoya, Gabriela. Introducción a las principales técnicas para caracterización de partículas y sus aplicaciones. Seminario dictado por el Dr. Anderson Bonon en el INTI. 3 de mayo 2019.
- Denoya, Gabriela. Taller Ecosistema de la innovación hortícola. 9 horas. AMBA. Coordinado por la Ing. Mariana Giacobbe. 14 de Agosto 2019.
- Descalzo, Adriana Curso: "Técnicas cromatográficas en el análisis de



Instituto de **Tecnología de Alimentos**

alimentos". Modalidad: Teórico-práctico. Carga horaria: 40 hs. Lugar: Facultad de Medicina. Universidad de Buenos Aires.

- Descalzo, Adriana FANUS Fuente de Fibra. 25/04/19
- Descalzo, Adriana Seminario Tamaño de Partículas INTI. Mayo19
- Descalzo, Adriana, Pazos, Adriana. Webinar Gilson. Pretratamiento de muestras para análisis 29/8/19
- Diaz Gabriela. Seminario "Campaña de Difusión y Promoción de Prácticas para un Verano Seguro y Saludable 2020", diciembre 2019 Red Nacional de Protección de Alimentos (RENAPRA).
- Diaz Gabriela. Seminario "Datos de consumo de azúcar en Argentina, Resultados del Estudio Latinoamericano de Nutrición y Salud (ELANS). Seminario en departamento de Sanidad, Nutrición, Bromatología y Toxicología, 9 de agosto 2019. Universidad de Buenos Aires.
- Diaz Gabriela. Seminario "Exposición ambiental prenatal en neonatos. Evaluación de bifenilos policlorados (PCBs) y sus equivalentes tóxicos (TEQs) en sangre de cordón umbilical" Seminario en departamento de Sanidad, Nutrición, Bromatología y Toxicología, Bioq. Gloria Álvarez, 16 de agosto 2019. Universidad de Buenos Aires.
- Diaz Gabriela. Seminario "Impacto de la obesidad materna sobre la función reproductiva de la descendencia" Seminario en departamento de Sanidad, Nutrición, Bromatología y Toxicología, 30 de agosto 2019. Universidad de Buenos Aires (UBA). Participante.
- Diaz Gabriela. Taller de encuentros "Alérgenos alimentarios en la industria alimentaria", octubre 2019 INAL- ANMAT.
- Gabriela Diaz "Bioaccesibilidad de minerales en alimentos libres de gluten" Dra Ma Julieta Binaghi 23-08-2019.
- Gabriela Diaz. Seminario "La ciencia de ser y parecer. Herramientas moleculares aplicadas a la genuinidad". Seminario alimentos y salud: Ciencia aplicada a la protección de los alimentos. 12 de septiembre 2019. Universidad Isalud. CABA.
- Godoy, María Fernanda; Guidi, Silvina y Ambrosi Vanina; Escuela Regional de



Instituto de **Tecnología de Alimentos**

Nanotecnología en Agroindustrias y Agroalimentos, (40 horas). INTI – Parque Tecnológico Miguelete, Buenos Aires, Argentina, del 2 al 6 de septiembre de 2019

- Langman, Leandro. Curso de postgrado “Bienestar animal en animales de producción”. Facultad de Ciencias Veterinarias de la UBA. Octubre – noviembre de 2019.
- Langman, Leandro. Curso de postgrado “Legislación nacional e internacional en bienestar animal”. Facultad de Ciencias Veterinarias de la UBA. Septiembre – octubre de 2019.
- Merayo, Manuela & Soterias, Trinidad: Capacitación TimeSens. Dra Mara Galmarini. Instituto Tecnología de Alimentos, INTA. Castelar, 3 de julio 2019.
- Merayo, Manuela. Curso de postgrado: Procesamiento Oral de los Alimentos y Textura. Dra Susana Fiszman. Facultad de Ciencias Exactas y Naturales, UBA. Buenos Aires, 16 al 20 septiembre 2019.
- Soterias, Trinidad. Capacitación en Bienestar Animal en animales de feedlot. Dictado por Joaquim Pallisera e3 IRTA Monells, Girona, España.
- Soterias, Trinidad. Introducción al uso de R para estadística agropecuaria. Dictado por la Dra. Teresa Boca. CNIA, INTA. Castelar, junio 2019.
- Todos. Curso de carácter obligatorio: "Ley Micaela: capacitación en la temática de género y violencia contra las mujeres" Instituto Nacional de la Administración Pública.
- Vaudagna, Sergio Participación en el Taller "Accelerating Towards the Future: Electron Beam and X-ray Technologies" organizado por la Subsecretaría de Energía Nuclear y la Comisión Nacional de Energía Atómica (CNEA). Ciudad de Buenos Aires, 26 al 28 de Febrero de 2019
- Vaudagna, Sergio. Participación en la “Jornada Científica Conmemorativa Día Mundial de la Inocuidad Alimentaria” organizado por la Comisión Argentina de Inocuidad Alimentaria (CAIA, AAM). Buenos Aires, 7/6/2019
- Vaudagna, Sergio Participación en el “Primer Simposio Latinoamericano de Bioeconomía: Repensando el Desarrollo” Centro Cultural de la Ciencia. CABA. 10 y 11 de julio 2019.



- Vaudagna, Sergio. Participación en el “Primer Taller sobre Biotecnología Aplicada a la Tecnología de Alimentos”. Facultad Regional Buenos Aires, Universidad Tecnología Nacional. CABA. 16 y 17 de Julio de 2019.
- Vaudagna, Sergio. Participación en el Taller Ecosistema de la innovación hortícola. 9 horas. EEA AMBA. Coordinado por la Ing. Mariana Giacobbe. 14 de Agosto 2019.
- Vaudagna, Sergio. Participación en el II Congreso Argentino de Biología y Tecnología de Poscosecha. Santiago del Estero. 11 al 13 de Septiembre de 2019.
- Vaudagna, Sergio. Participación en el Taller sobre Evaluación, Gestión y Comunicación del Riesgo. 24 de Septiembre de 2019. Centro Cultural de la Ciencia. CABA.
- Vaudagna, Sergio. Participación en el V Congreso Argentino de Microbiología de Alimentos (CAMA 2019). CABA, 25 al 27 de Septiembre 2019.
- Vaudagna, Sergio. Participación en las Jornadas Regionales-NEA “Proyecto Bioeconomía Argentina: Construyendo un Futuro Inteligente y Sustentable para el Norte Argentino (2030)”. 14 y 15 de Noviembre de 2019. Corrientes, Argentina.
- Vaudagna, Sergio. Participación en el XXI Congreso Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos y XVII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CyTAL-ALACCTA 2019) 20 al 22 de Noviembre de 2019. Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Argentina
- Vranic, María Laura. Curso de posgrado, a distancia: Formación por competencias, aprendizaje centrado en el estudiante y estándares de segunda generación para ingeniería, Ing. Víctor Andrés Kowalski; Ing. Daniel Elso Morano; Ing. Isolda Mercedes Erck, Facultad de Ingeniería, Universidad Nacional de Misiones. Abril a noviembre de 2019
- Vranic, María Laura. III Jornada de Actualización- Tecnología Industrial de Alimentos: Habilitaciones de emprendimientos en agroalimentos de escala artesanal/familiar, Departamento de Tecnología, Universidad Nacional de Luján, Sede Central, 06 de noviembre de 2019.
- Vranic, María Laura. Jornada conjunta SAN-AATA Aditivos Alimentarios, coordinada por la Dra. Marta Alicia Sánchez. Sociedad Argentina de Nutrición, Ciudad Autónoma de Buenos Aires, 26 de agosto 2019.



Instituto de **Tecnología de Alimentos**

- Vranic, María Laura. Jornada de actualización en Inocuidad Alimentaria, Universidad Nacional de Luján. 30 de mayo de 2019.
- Vranic, María Laura. Segundo Encuentro Latinoamericano sobre Gestión Integral de Sustancias Químicas Sheraton Hotel & Convention Center, Ciudad Autónoma de Buenos Aires. 20 de noviembre de 2019.

Presentaciones correspondientes al Ciclo de Seminarios Internos del ITA 2019 y JAT 2019 ITA

Presentaciones correspondientes al Ciclo de Seminarios Internos del ITA 2019

- Gies, Magali "Interaction between carotenoids and phytosterols during the *in vitro* digestion of a new functional fermented maize yoghurt-like product" 09/04/2019
- Montenegro, Luciano "Variación en el contenido de ácidos grasos poliinsaturados de cadena larga y de vitaminas liposolubles y antioxidantes en la carne de alevinos de *C. idella* (carpa herbívora) en respuesta a la alimentación con *Lolium multiflorum* (raigras anual)". 25/04/2019
- Denoya, Gabriela: "Capacitación en el exterior: Curso de Post-cosecha y Tecnologías de Procesamiento de Alimentos (EICA, Egipto)" 09/05/2019.
- Ruiz, Vanesa. "Presencia de DNA del Virus de Leucosis Bovina (BLV) en órganos y tejidos de animales infectados". 23/05/2019.
- Campos, Eleonora "Enzimas microbianas de aplicación agroindustrial" 06/06/2019
- Parreño, Viviana. "INCUINTA incubadora de plataformas biotecnológicas" 18/07/2019.
- Ormando, Paula: Seminario de Práctica de Tesis Doctoral "Estudio experimental y computacional del perfil térmico en el interior del cilindro de un equipo de Altas Presiones Hidrostáticas" 06/11/2019
- Gerrard, David. "Beef Quality and Nutrition" Seminario Internacional. Disertante: Prof. Dr. Gerrard David, Director del Department of Animal and Poultry Sciences - Virginia Tech (EEUU) y Editor Asociado de la revista Meat Science 13/11/2019.



- Ambrosi, Vanina. Seminario de Presentación de Tesis Doctoral “Desarrollo de un Paquete Tecnológico para la Obtención de Alimentos Hipoalergénicos a base de Lactosuero” 19/11/2019
- Cunzolo, Sebastián. Seminario de Presentación de Tesis Doctoral “Efecto del estrés agudo animal y la dieta sobre propiedades fisicoquímicas y sensoriales de carne bovina” 25/11/2019

V Jornadas de Actualización Técnica. Instituto Tecnología de Alimentos. 28 y 29 de noviembre de 2019:

- Barreto, C. “Wok de pollo y hortalizas liofilizado”.
- Calderón, V. “Efectos del uso de aceite de lino en la alimentación animal y su impacto en la calidad de la carne vacuna”.
- Cap, Mariana “Intervenciones antimicrobianas en alimentos”
- Chamorro, V. “Ensayos de actividad biológica de extractos proteicos”.
- Colletti, A. “Aplicación de irradiación gamma en duraznos mínimamente procesados”
- Cristos, D. “Efectos de la aflatoxina B1 en la dieta del Pacu (*Piaractus mesopotamicus*). Factor de absorción, tasa de eliminación y efectos biológicos”.
- Díaz, G. “Utilización de herramientas moleculares para monitoreo de *Streptococcus thermophilus* y *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* en lácteo fermentado fortificado con ácidos grasos omega-3”.
- Favre, L. C. “Aplicación de agua electroactivada para la reducción de contaminantes químicos en manzanas”.
- Fernández, Mariano. “El agua agrícola. Aspectos de su inocuidad”.
- Grigioni, G. “Calidad de carne durante la simulación de góndola: uso de atmosfera modificada en el envase”.
- Guidi, S. ¿Somos capaces de detectar adulteraciones en carnes? .



- Langman, L. “Desarrollo de protocolo de evaluación de bienestar animal en feedlots”.
- Martínez, F.G. “Optimización de hidrólisis enzimática de pulmón bovino para la obtención de péptidos antioxidantes”.
- Merayo, M. “Granos de destilería en alimentación animal ¿inciden en la calidad de carne? “
- Mozgovej, M. “Detección de norovirus y rotavirus en ostras (*Crassostrea gigas*) del sur de la Provincia de Buenos Aires”.
- Negri, L. “Evaluación de parámetros de proceso y de calidad de jugo de zanahoria pasteurizado por calentamiento óhmico”.
- Palladino, M. “Importancia de la resistencia a los antimicrobianos en alimentos”.
- Pazos, A. “Insectos como fuente alternativa de proteínas”.
- Pega, J. “Estudio de una bebida fermentada elaborada a partir del lactosuero luego del tratamiento con altas presiones hidrostáticas”.
- Pérez, Carolina “Status oxidativo en la carne de peces provenientes de acuicultura”
- Pesquero, N. “Aislamiento e identificación del género *Fusarium* en trigo pan con posible tolerancia a fusariosis”.
- Pighin, D. “Experiencias de vinculación en redes CY-TED”.
- Polenta, G. “Pautas para la evaluación del riesgo de alérgenos en la industria alimenticia”.
- Rey, M. A. “Optimización de la técnica PMA-QPCR para cuantificación de *Escherichia coli* productora de toxina shiga (STEC) viable en hamburguesas de carne vacuna”.
- Rizzo, S. “Lácteos funcionales: Queso mozzarella”.



- Rodriguez, A. “Infusión asistida por altas presiones hidrostáticas de cubos de mango.”
- Rojas, D. “Evaluación de riesgo químico en alimentos”
- Szerman, N. “Tratamientos térmicos asistidos por altas presiones hidrostáticas: efecto sobre los parámetros tecnológicos, cromáticos y de textura de músculos *superficial pectoralis* bovino”
- Vranic, M. L. “Películas comestibles para kiwi mínimamente procesados”.

8.2. APOYO/TÉCNICO

- Todos. Curso de carácter obligatorio: "Ley Micaela: capacitación en la temática de género y violencia contra las mujeres" Instituto Nacional de la Administración Pública.
- Leiton, Héctor Rafael & Maitía, Carolina. Participación y especialización como docente en la carrera de Sommelier de Carnes – UBA, Facultad de Veterinarias.
- Maitía Carolina. Curso a distancia: “ Manipulación higiénica de los alimentos”
- PROCADIS
- Barreto, Cecilia; Calderon, Vilma; Maitía, Carolina, Moreno, Karina; Ruiz, María Juana. Finalización de cursada de la carrera. UNLZ- Facultad de Ciencias Agrarias. “Licenciatura en Gestión de la Calidad e Inocuidad de los Alimentos.” 2018-2019
- Maitía, Carolina. Asistencia “Primer Congreso Nacional de Alimentos – ANMAT”. Palacio San Miguel. CABA. 2 y 3 de Diciembre, 2019.
- Moreno, Karina. Introducción a la organización del trabajo. Claves para administrar el tiempo. Curso INAP: IN32744/19. Comisión: IN-GO-32304. 7 al 14 de febrero 2019.
- Moreno, Karina. Taller Práctico de Conservas con cítricas. Disertante: Maria Andrea Montagnani. E.E.A. Área Metropolitana de Buenos Aires (AMBA). Fecha: 11 octubre 2019.
- Moreno, Karina. Jornada Buenas Prácticas Pecuarias y Bienestar Animal: Aspectos productivos y tecnológicos. Facultad de Ciencias Agrarias, UNLZ. 15 de noviembre 2019.



- Moreno, Karina. Taller: Diseños experimentales aplicados a alimentos. Dictado por la MSc. María Elida Pirovani. ITA-CIA-CNIA-INTA. Castelar, 4 y 5 de Julio 2019.

09. RECURSOS HUMANOS.

9.1. DOTACIÓN ACTUAL (APOYO, TÉCNICO Y PROFESIONAL)

Listado del personal de planta permanente (PP) y no permanente (PNP) durante 2019 del Instituto Tecnología de Alimentos

LEGAJO	APELLIDO Y NOMBRE	SIT.REV.	LEGAJO	APELLIDO Y NOMBRE	SIT.REV.
11905	ROJAS SUSANA	PP	19087	PALLADINO MARTÍN	PP
12792	BENEDETTI PATRICIA	PP	19389	MILLAN MARTINIENA SUSELI R.	PP
13430	TAPIA JORGE MAURICIO	PP	19400	GONZALEZ CINTIA N.	PP
14397	CALDERÓN VILMA BEATRIZ	PP	19403	ROCHA VERONICA B.	PP
14537	ROJAS FELIPE	PP	19446	RUIZ MARIA JUANA	PP
15425	VRANIC MARIA LAURA	PP	19449	CODONI JUAN MANUEL	PP
15596	CARDUZA FERNANDO JOSE	PP	19450	FERNANDEZ DIEGIO I.	PP
15813	BARRETO CECILIA .A	PP	19451	CASTRO ALBA ROCIO	PP
16136	PAZOS ADRIANA A.	PP	19481	COPPOLA ROBERTO A.	PNP
16369	GRIGIONI GABRIELA .M	PP	20581	MORENO KARINA	PP
16420	DESCALZO ADRIANA	PP	20659	DENOYA GABRIELA	PP
16439	POLENTA GUSTAVO	PP	20963	BELLO ALEXIS GABRIEL	PNP
16445	GUIDI SILVINA	PP	21187	CAP MARIANA	PP
16447	VAUDAGNA SERGIO .R	PP	21310	GODOY MARIA FERNANDA	PP
16694	NEGRI LIVIA	PP	21594	CRISTOS DIEGO	PP
16726	ROSSETTI LUCIANA	PP	21602	SOTERAS TRINIDAD	PP
16845	MAITIA CAROLINA	PP	21620	PESQUERO NATALIA	PNP
16991	MOZGOVOJ MARINA V.	PP	21730	PASCHETTA FERNANDA	PP
16996	SZERMAN NATALIA	PP	21731	CHAMORRO VERONICA	PP
17055	SANOW LUIS CLAUDIO	PP	21733	CUNZOLO SEBASTIAN ABEL	PP
17056	ROJAS JUAN MANUEL	PP	21735	AMBROSI VANINA	PP
17361	ROJAS DANTE	PP	21736	PEREZ CAROLINA	PP
17465	LAGMAN LEANDRO	PP	21737	RIZZO SERGIO	PP
17568	ORMANDO PAULA	PP	22053	VIÑAS MARIA ISABEL	PP
17869	PIGHIN DARIO GABRIEL	PP	22183	MICHELENA MARÍA LAURA	PNP
18194	CANTEROS MARÍA ROSA	PP	22855	LEITON HÉCTOR RAFAEL	PP
18880	GONZÁLEZ NORA EDITH	PP	23104	RODRIGUEZ ANABEL	PNP
19040	MOLAS MARILINA	PNP	23321	FERNANDEZ MARIANO	PNP



BECARIOS INTA / CONTRATOS 187 INTA

°	AGENTE	ESTADO	SECTOR
1	FAVRE LEONARDO	Becario Cofinanciado INTA- CONICET	Área Procesamiento y Análisis Físicos y Sensoriales de Alimentos
2	MARTINEZ FERNANDA G.	Becaria INTA	Área Procesamiento y Análisis Físicos y Sensoriales de Alimentos
3	MONTENEGRO LUCIANO	Becario Cofinanciado INTA- CONICET	Área Bioquímica y Nutrición

PERSONAL EXTRA INTA FUNDACION ARGENINTA / CONICET

N°	AGENTE	ESTADO	SECTOR
1	COLETTI ANALIA	Becaria FONCYT	Área Bioquímica y Nutrición
2	MERAYO MANUELA	Becaria Doctoral CONICET	Área Procesamiento y Análisis Físicos y Sensoriales de Alimentos
3	PEGA JUAN	Investigador Adjunto CONICET	Área Bioquímica y Nutrición
4	REY MARIA DE LOS ANGELES	Becaria FONCYT	Área Protección de Alimentos

9.2. MOVIMIENTOS, INCORPORACIONES Y TRASLADOS INTA.

9.2.1. INTA

9.2.1.1. Incorporaciones

N°	AGENTE	ESTADO	SECTOR
1	CANTERO MARIA ROSA	Apoyo	Staff Dirección (Recepción)
2	MICHELENA MARÍA LAURA	Apoyo	Staff Dirección (Biblioteca)
3	MILLAN MARTINIENA SUSELI ROXANA	Técnico	Área Bioquímica y Nutrición
4	ROCHA VERONICA	Apoyo	Área Procesamiento y Análisis



	BEATRIZ		Físicos y Sensoriales de Alimentos
5	VIÑA MARIA ISABEL	Técnico	Staff Dirección (Secretaria)

9.2.1.2. Bajas

N°	AGENTE	ESTADO	SECTOR
1	GONZALEZ JOAQUIN	Profesional (Cambio de Unidad de Asiento de Trabajo)	Área Procesamiento y Análisis Físicos y Sensoriales de Alimentos
2	SANCHO ANA MARIA	Profesional (Cambio de Unidad de Asiento de Trabajo)	Staff Dirección (Estadística)
3	GONZALEZ CLAUDIA B.	Profesional (Jubilación)	Staff Dirección

9.2.2. EXTRA INTA

9.2.2.1. Incorporaciones

N°	AGENTE	ESTADO	SECTOR
1	FAVRE LEONARDO	Becario cofinanciado INTA- CONICET	Área Procesamiento y Análisis Físicos y Sensoriales de Alimentos
2	COLETTI ANALIA	Becaria FONCYT	Área Bioquímica y Nutrición

9.2.2.2. Bajas

N°	AGENTE	ESTADO	SECTOR
1			
2			

10. PREMIOS, RECONOCIMIENTOS, CERTIFICACIONES

- Premio CAMA 2019 (Premio Publitec), área Seguridad y Control CAMA 2019 por el trabajo científico denominado "Validación de irradiación para reducir la presencia de *Escherichia coli* productor de toxina Shiga en carne picada fresca"



Instituto de **Tecnología de Alimentos**

Autores: Mariana Cap, Carla Lires, Celeste Cingolani, Trinidad Soteras, Jimena Gentiluomo, F. Principe, Sergio R. Vaudagna. *V Congreso Argentino de Microbiología de Alimentos*. 25 al 27 de Septiembre. Buenos Aires, Argentina.

- Primera mención a trabajo destacado CAMA 2019 (premio ARCOR) por el tema “Efecto de diferentes tiempos de contacto con agua electroactivada para reducir contaminantes químicos y biológicos en lechuga. Autores: Cap, M., Rojas, D., Fernández, M., Fulco, M., Rodriguez, A., Soteras, T., Cristos, D. & Mozgovej, M. en el *V Congreso Argentino de Microbiología de Alimentos*. 25 al 27 de Septiembre. Buenos Aires, Argentina. Catálogo INNOVAR 2019, 117 En: <https://mia.gob.ar/> UBA INNOVA 2019. Proyecto seleccionado: Calentador óhmico para alimentos.
- Premio INNOVAR 2019: Mención catálogo de invenciones categoría, Investigadores. Proyecto “Producto Alimentario Intermedio funcional a base de maíz fermentado con bacterias lácticas y la incorporación de fitoesteroles, carotenoides y tocoferoles” Autores: Descalzo, A. y col.
- Premio INNOVAR 2019: Mención catálogo de invenciones categoría, Investigadores. Proyecto “Jugo de zanahorias de descarte pasteurizado por calentamiento óhmico”. Autores: Negri, L, Szerman, N., Tacca, H., Denoya, G. & Arias, R. ID 2019-0354. Catálogo INNOVAR 2019, 117 En: <https://mia.gob.ar/> UBA INNOVA 2019. Proyecto seleccionado: Calentador óhmico para alimentos.

11. OTRAS ACTIVIDADES RELEVANTES.

11.1. VISITAS RECIBIDAS

- Visita del Centro Regional Buenos Aires Norte. Comitiva integrada por el Director de Centro, miembros del Consejo de Centro Regional y Directores de EEA's (Pergamino, San Pedro, Delta, Gral. Villegas). 21/02/19.
- Visita de los profesores Nguyen Phu Khanh y Chu Kym de la Universidad de Ciencia y Tecnología de Hanoi, Vietnam. FOAR. Mayo 2019
- Visita de la Delegación de la Provincia de Jiangsu de la República Popular China. Sanidad animal y Calidad de carnes. 15/07/19.
- Visita de Delegación de Kenia. Charles Toroitich Kisa, Ministry of Agriculture, Livestock, Fisheries and Irrigation, Animal Health Officer; Jane Wangare Gakure, Ministry of Agriculture, Livestock, Fisheries and Irrigation, Natural Resource Management Officer; Siraj Mohammed Abdilahi, Tana River County Government, Chief Officer Livestock; Nzioka Wambua, Tana River County



Instituto de **Tecnología de Alimentos**

Government, County Director Livestock Production; Anthony Kibocha Kinyua, Tana River County Government, County Director Veterinary Services; Hedwig Concilia Nenkari, Kajiado County Government, County Director Livestock Production. 24/06/2019.

- Visita de Delegación de Emiratos Árabes presidida por la Ministra de Seguridad Alimentaria. Presentación del CNIA, CIA e ITA y presentaciones temáticas de investigadores del ITA. 24/07/19.
- Visita de una los Presidentes de los Consejos de Centro de INTA. 30/08/2019.
- Visita de alumnos del Instituto del Servicio Exterior de la Nación (ISEN, Cancillería). 09/09/19
- Visita de alumnos del último año de la Tecnicatura en Tecnología de los Alimentos de la Escuela de Educación Secundaria Técnica N° 3 de la localidad Maquinista Sabio, del Partido de Escobar, visitaron el Instituto Tecnología de Alimentos (ITA). Octubre 2019
- Visita de alumnos de la Licenciatura en Calidad e Inocuidad de los Alimentos. Facultad de Ciencias Agrarias. Universidad Nacional de Lomas de Zamora. 04/10/19.
- Visita Prof. Dr. Gerrard David, Director del Department of Animal and Poultry Sciences. Virginia Polytechnic Institute and State University (EEUU) y Editor Asociado de la revista Meat Science 13/11/2019.
- Visita Prof. Dra Tammy Chioda Delfino de la Facultad de Ciencias Agrarias y Veterinarias de la Universidad Estadual de San Pablo (UNESP). 19/11/2019.
- Visita del Centro Regional Corrientes Comitiva integrada por el Director de Centro, miembros del Consejo de Centro Regional y Directores de EEAs 20 y 21 Noviembre 2019.
- Visita de alumnos de la Tecnicatura en Alimentos del Instituto de Biotecnología de la Universidad Nacional de Hurlingham (UNaHur). 06/12/19

11.2. NOTICIAS WEB ITA

- JAT 2019: difundiendo las actividades a la comunidad
<https://inta.gob.ar/documentos/jat-2019-difundiendo-las-actividades-a-la-comunidad>



- El ITA recibe a futuros Técnicos en Alimentos
<https://inta.gob.ar/noticias/el-ita-recibe-a-futuros-tecnicos-en-alimentos>
- Cuando concientizar es la clave
<https://inta.gob.ar/noticias/cuando-concientizar-es-la-clave>
- La seguridad alimentaria es un tema crucial en el mundo
<https://inta.gob.ar/noticias/la-seguridad-alimentaria-es-un-tema-crucial-en-el-mundo>
- La producción de carne argentina interesa a funcionarios de la provincia china de Jiangsu
<https://inta.gob.ar/noticias/la-produccion-de-carne-argentina-interesa-a-funcionarios-de-la-provincia-china-de-jiangsu>
- “Experiencias del Sabor”: un concurso a gusto del INTA
<https://inta.gob.ar/noticias/experiencias-del-sabor-un-concurso-a-gusto-del-inta>
- Guía de buenas prácticas para establecimientos lecheros
<https://inta.gob.ar/documentos/guia-de-buenas-practicas-para-establecimientos-lecheros>
- La Universidad de Hanoi visitó el Instituto Tecnología de Alimentos
<https://inta.gob.ar/noticias/la-universidad-de-hanoi-visito-el-instituto-tecnologia-de-alimentos>
- El Instituto de Tecnología de Alimentos, presente en FIAR 2019
<https://inta.gob.ar/noticias/el-instituto-de-tecnologia-de-alimentos-presente-en-fiar-2019>
- Sommelier de carne, interfase entre el cliente y lo que pasa en la cadena
<https://inta.gob.ar/noticias/sommelier-de-carne-interfase-entre-el-cliente-y-lo-que-pasa-en-la-cadena>
- ¿Que son los alimentos funcionales?
<https://inta.gob.ar/videos/%C2%BFque-son-los-alimentos-funcionales>
- Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas
<https://inta.gob.ar/noticias/denominaciones-de-origen-e-indicaciones-geograficas>
- Análisis sensorial de alimentos
<https://inta.gob.ar/videos/analisis-sensorial-de-alimentos>
- Tomates cherry para todos los gustos
<https://inta.gob.ar/noticias/tomates-cherry-para-todos-los-gustos>
- Guía de acceso y navegación anprocampus - curso on line "Buenas prácticas en el tambo"



<https://inta.gob.ar/documentos/guia-de-acceso-y-navegacion-anprocampus-curso-on-line-buenas-practicas-en-el-tambo>

11.3. ORGANIZACIÓN Y PARTICIPACIÓN EN EVENTOS

Organización de Eventos, Reuniones, Talleres

- Comisión de Seminarios y Capacitaciones ITA (Pega Juan, Mozgovej Marina, Szerman Natalia y Viñas María Isabel) y Dirección ITA. Organización V Jornadas de Actualización Técnica del Instituto Tecnología de Alimentos. 28 y 29 de noviembre de 2019
- Ormando, Paula. Coordinadora de sesiones de Trabajos Orales del. XXI Congreso Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos & XVII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CYTAL-ALACCTA) 20 al 22 de noviembre de 2019
- Pighin Dario. Organizador Seminario: Beef Quality and Nutrition, a cargo del Dr. David Gerrard (USA). 13 de Noviembre de 2019. ITA-CIA.
- Vaudagna, Sergio. Responsable de la organización de la Jornada “Aprovechamiento de Subproductos de la Agroindustria y Pérdida y Desperdicio de Alimentos” Organizado por el Instituto Tecnología de Alimentos de INTA y la Universidad Maimónides. Auditorio de la Universidad Maimónides. CABA, 04/09/2019.

Participación en Eventos, Reuniones, Talleres

- Diego Cristos, Capacidad analítica para la detección de fitosanitarios en INTA, 29-11-2019, Jornada Ambiente y Fitosanitarios: Hacia una visión y comunicación estratégica en el INTA. Disertante
- Descalzo Adriana, Principios activos vegetales para la fortificación alimentaria y su implicancia nutricional. XLII Reunión de Capítulo Argentino de la Sociedad Latinoamericana de Nutrición (CASLAN). 06/2019. Buenos Aires, Argentina. Disertante.
- Diaz Gabriela. Seminario “Desarrollo de un lácteo fermentado como vehículo de ácidos grasos de cadena larga”. Seminario en departamento de Sanidad, Nutrición, Bromatología y Toxicología, 4 de octubre 2019. Universidad de Buenos Aires. Disertante



- Guidi, S. Seminario “La ciencia de ser y parecer. Herramientas moleculares aplicadas a la genuinidad”. Seminario alimentos y salud: Ciencia aplicada a la protección de los alimentos. 12 de Septiembre 2019. Universidad Isalud. CABA. Asistencia y exposición.
- Godoy María Fernanda. XVII Semana Nacional de la Ciencia, la Tecnología y el Arte Científico. Organizado por Secretaría de Ciencia y Técnica, Facultad de Farmacia y Bioquímica. Tema: “Beneficios de una dieta saludable”. 12 y 13 de septiembre de 2019. Disertante

11.4. PRODUCTOS PATENTADOS

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

11.5. SERVICIOS TÉCNICOS ESPECIALIZADOS .

Cuantificación de aminoácidos

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

Cuantificación de polifenoles totales

- Muestras tratadas para la obtención de polifenoles no extraíbles de Sauco y Poleo. INTA Manfredi.

Determinación de autenticidad y/o adulteración



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

Detección de virus

- Detección de virus en frutos finos.

Análisis de Micotoxinas en alimentos y piensos

- Szilak Carolina
- Fretes Maria Raquel.

Análisis de Fitosanitarios en alimentos y matrices ambientales

- Don Osvaldo S.A.
- Asociación Argentina de Productores en Siembra Directa (APRESID).
- Harás La Pasión SCel.
- Artesanías Avícolas.
- Comisión Reguladora del Río Uruguay (CARU).
- Juzgado Federal de Campana.
- Municipalidad de Ramallo.
- Municipalidad de Pergamino.

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

- Pharmavet SA.

Ensayos de intervenciones para la degradación de productos fitosanitarios

- H2O Control SRL.

Análisis de contaminantes biológicos en alimentos

- Citromax SRL.



12. EQUIPAMIENTO y MEJORAS.

En relación a la infraestructura del ITA, en el año 2019 se realizó el cambio de membrana en la mayor parte de techos del Área Bioquímica y Nutrición. A su vez, la Dirección del ITA solicitó un préstamo a la Delegación Castelar de Fundación ArgenINTA para afrontar el pago del servicio de mantenimiento y compra de respuestas del analizador de aminoácidos.

Además, 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. A su vez, con fondos presupuestarios se realizó el reemplazo del compresor de la cámara de refrigeración utilizada para el almacenamiento de carnes y productos cárnicos. Además, la Dirección del ITA financió el mantenimiento preventivo y ocasional de los vehículos institucionales asignados al ITA. También se financio el servicio de instalación de equipos de aire acondicionado en oficinas y en una sala de freezers (ex – lavadero de material de vidrio del ITA).

En relación al equipamiento/software nuevo se incorporaron los siguientes:

- Incorporación de un liofilizar en el Área de Protección de Alimentos (financiamiento cuenta de servicio de Fundación ArgenINTA)
- Incorporación de un horno para deshidratación de alimentos (financiamiento proyecto externo, PICT)
- Contratación de licencia software TimeSens y tokens para análisis sensorial de alimentos (financiamiento cuenta de servicio de Fundación ArgenINTA)
- Compra de 2 tablets para utilizar software TimeSens (financiamiento cuenta de servicio de Fundación ArgenINTA)

13. ADMINISTRACION GRUPO INTA.

13.1 FUNDACION ARGENINTA

FUNDACION ARGENINTA - DELEGACION CASTELAR AÑO 2019 - INGRESOS Y EGRESOS INSTITUTO TECNOLOGIA DE ALIMENTOS (Pesos Argentinos)		
	INGRESOS	EGRESOS
PROYECTOS		
CONVENIOS	\$ 364.534,70	\$ 337.607,79
SERVICIOS	\$ 4.188.630,34	\$ 3.317.578,07
TOTALES		



DETALLE			
CONVENIOS (CVT-CAT-I+D-STE-CONTRATOS Y OTROS)			
1	ITA IPCVA	\$ 105.000,00	\$ 86.933,30
2	ITA STE GRANJA TRES ARROYOS	\$ 259.534,70	\$ 250.674,49
SERVICIOS			
1	ITA ANALISIS FISICOS	\$ 65.500,00	35.915,54
2	ITA BIOQUIMICA SERVICIOS	\$ 93.527,75	\$ 51.455,15
3	ITA DIRECCION ITA	\$ 830.139,85	\$ 692.430,26
4	ITA INOCUIDAD	\$ 2.846.182,32	\$ 2.399.222,94
5	ITA LIPIDOS	\$ 222.380,00	\$ 121.606,30
7	ITA PROCESOS INDUSTRIALES	\$ 7.000,00	\$ 6.345,00
8	ITA PROTEINAS	\$ 96.700,00	\$ 32.440,00
9	ITA VOLATILES	\$ 27.200,42	\$ 14.078,42
		\$ 4.553.165,04	\$ 3.691.101,40

13.2 INTEA S.A.

No corresponde

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

Unidad 221.000 (ITA)	Ejecución 2019 (en Pesos Argentinos)
1.Actividades Sustantivas	352.563,03
2.Actividades Operativas	723.151,94
3.Servicios y Expensas Operativas	4.047.921,42
4.Mantenimiento	443.700,00
Total Componentes	5.567.336,39