

Curriculum vitae

Apellido: MALDONADO

Nombre: MARIELA BEATRIZ

DATOS PERSONALES - IDENTIFICACION

Apellido/s: **MALDONADO**

Apellido/s de casada:

Nombre: **MARIELA BEATRIZ**

Cantidad hijos:

Sexo: **FEMENINO**

Estado **Divorciado/a**

Nacionalidad:

Condición de

Documento tipo: **DNI**

País emisor

Número de documento **22536243**

C.U.I.T. /C.U.I.L. : **27225362438**

País:

Provincia:

Partido:

Fecha de **25/04/1972**

Información

EXPERTICIA EN CYT

Resumen:

Se ha desarrollado en el área de fenómenos de transporte. Modelación de los fenómenos difusionales que ocurren en la Industria. Posee conocimientos en el área de química (orgánica y biológica, enzimología), bioquímica y microbiología de los alimentos tanto teóricos como prácticos. Trabaja en la generación de productos Funcionales y/o Nutracéuticos y con Valor Agregado y Biorremediación de efluentes de la industria alimentaria Posee capacidad de formar grupos, liderar sistemas de calidad, manejo de las normas de calidad, auditoría y posee conocimientos de logística y logística inversa y medio ambiente para la industria moderna.

Areas de Actuación y Líneas de Investigación:

4.4 - Biotecnología Agropecuaria

4.4.1 - Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria

Biorremediación de efluentes de la industria aceitunera

1.4 - Ciencias Químicas

1.4.6 - Otras Ciencias Químicas

Difusion y deshidratacion osmótica de cerezas

1.3 - Ciencias Físicas

1.3.8 - Otras Ciencias Físicas

Estudios de APH en cerezas

1.5 - Ciencias de la Tierra y relacionadas con el Medio Ambiente

1.5.12 - Otras Ciencias de la Tierra y relacionadas con el Medio Ambiente

Reuso de lejías de la industria aceitunera

Palabras clave **Difusion, química de alimentos , valor agregado , Microbiologia**

Palabras clave **Diffusion, food chemistry , added value, microbiology**

Clasificación de Capacidades Tecnológicas:

Código	Descripción	Description
005001004	Química orgánica	Organic Chemistry
008001002	Aditivos / ingredientes alimentarios / alimentos funcionales	Food Additives/Ingredients/Functional Food
008001004	Procesado de alimentos	Food Processing
008001005	Tecnología de alimentos	Food Technology
008002002	Microbiología / toxicología / control de calidad de alimentos	Food Microbiology/Toxicology/Quality Control
008002003	Métodos de producción seguros	Safe production methods

FORMACION

■ FORMACION ACADEMICA - Nivel Universitario de Posgrado/Doctorado:

Situación del nivel:

Completo

Fecha inicio: **08-2020**

Fecha egreso: **12-2020**

Denominación de la carrera:

Posgrado COAHING NUTRICIONAL

Título: **Coach nutricional**

Número de

Instituciones otorgantes del título:

FUNDACION GARRAHAM

Título de la tesis :

Porcentaje de avance de la tesis:

Apellido del director/tutor:

Nombre del director/tutor:

Institución del director/tutor:

Apellido del codirector/cotutor:

Nombre del codirector/cotutor:

Institución del codirector/cotutor:

¿Realizó su posgrado con una **No**
Institucion:
Área de **Ciencias Biológicas**
Sub-área de conocimiento: **Otros Tópicos Biológicos**
Especialidad: **Nutricion**
Información **El posgrado Coahing nutricional es uan capacitación de posgrado. No se hace**

Situación del nivel: **Completo**
Fecha inicio: **04-2000** Fecha egreso: **05-2004**
Denominación de la carrera: **Doctorado en Ciencias Biologicas**
Título: **Doctora en Ciencias Biologicas orientación en Biología molecular**
Número de **18/04-CADAC**
Instituciones otorgantes del título:
FACULTAD DE CIENCIAS MEDICAS ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO
Título de la tesis : **Tema de Tesis: El Fenómeno de Difusión de Sodio Durante el Desa-marizado de Aceitu-nas Verdes de Mesa.**
Porcentaje de avance de la tesis:
Apellido del director/tutor: **Carlos Zuritz**
Nombre del director/tutor: **Carlos Zuritz**
Institución del director/tutor:
UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO (UNCU)
Apellido del codirector/cotutor:
Nombre del codirector/cotutor:
Institución del codirector/cotutor:

¿Realizó su posgrado con una **Si**
Institucion:
CONSEJO NACIONAL DE INVESTIGACIONES CIENTIFICAS Y TECNICAS (CONICET)
Área de **Biotechnología Agropecuaria**
Sub-área de conocimiento: **Biotechnología Agrícola y Biotechnología Alimentaria**
Especialidad: **fenómenos de transporte**
Información

Situación del nivel: **Completo**
Fecha inicio: **04-2000** Fecha egreso: **05-2005**
Denominación de la carrera: **Doctorado en Ciencias Biologicas**
Título: **Doctora en Ciencias Biologicas orientación en Biología molecular**
Número de **18/04-CADAC**
Instituciones otorgantes del título:
FACULTAD DE CIENCIAS MEDICAS ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO
Título de la tesis : **Tema de Tesis: El Fenómeno de Difusión de Sodio Durante el Desa-marizado de Aceitu-nas Verdes de Mesa.**
Porcentaje de avance de la tesis:
Apellido del director/tutor: **Carlos Zuritz**
Nombre del director/tutor: **Carlos Zuritz**
Institución del director/tutor:
UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO (UNCU)
Apellido del codirector/cotutor:
Nombre del codirector/cotutor:
Institución del codirector/cotutor:

¿Realizó su posgrado con una Si
Institucion:

CONSEJO NACIONAL DE INVESTIGACIONES CIENTIFICAS Y TECNICAS (CONICET)

Área de **Biotechnología Agropecuaria**
Sub-área de conocimiento: **Biotechnología Agrícola y Biotechnología Alimentaria**
Especialidad: **fenómenos de transporte**
Información

Situación del nivel: **Completo**

Fecha inicio: **04-2000** Fecha egreso: **12-2004**

Denominación de la carrera: **Doctorado en Ciencias Biologicas**

Título: **Doctora en Ciencias Biologicas orientación en Biología molecular**

Número de **18/04-CADAC**

Instituciones otorgantes del título:

FACULTAD DE CIENCIAS MEDICAS ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO

Título de la tesis : **Tema de Tesis: El Fenómeno de Difusión de Sodio Durante el Desamarizado de Aceitunas Verdes de Mesa.**

Porcentaje de avance de la tesis:

Apellido del director/tutor: **Carlos Zuritz**

Nombre del director/tutor: **Carlos Zuritz**

Institución del director/tutor:

UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO (UNCU)

Apellido del codirector/cotutor:

Nombre del codirector/cotutor:

Institución del codirector/cotutor:

¿Realizó su posgrado con una Si
Institucion:

CONSEJO NACIONAL DE INVESTIGACIONES CIENTIFICAS Y TECNICAS (CONICET)

Área de **Biotechnología Agropecuaria**
Sub-área de conocimiento: **Biotechnología Agrícola y Biotechnología Alimentaria**
Especialidad: **fenómenos de transporte**
Información

Situación del nivel: **Incompleto**

Fecha inicio: **03-2000** Fecha egreso:

Denominación de la carrera: **Doctorando en Ciencias de los Alimentos. Posgrado Regional**

Título: **Doctor en Ciencias de los Alimentos**

Número de

Instituciones otorgantes del título:

UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO (UNCU)

Título de la tesis : **Intercambios difusionales de soluto durante la elaboración de aceitunas de mesa en condiciones industriales**

Porcentaje de avance de la tesis: **50**

Apellido del director/tutor: **Perez**

Nombre del director/tutor: **Raúl Cesar**

Institución del director/tutor:

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA NACIONAL (UTN)

Apellido del codirector/cotutor:

Nombre del codirector/cotutor:

Institución del codirector/cotutor:

¿Realizó su posgrado con una **No**
Institucion:
Área de **Ciencias Químicas**
Sub-área de conocimiento: **Otras Ciencias Químicas**
Especialidad: **Alimentos**
Información **Se aprobaron todos los créditos del Posgrado.**

Situación del nivel: **Completo**
Fecha inicio: **04-1999** Fecha egreso: **12-2004**
Denominación de la carrera: **Programa de Posgrado en Biología. (Probiol).**
Título: **1. Doctora en Ciencias Biológicas, orientación Biología Celular y Molecular**
Número de
Instituciones otorgantes del título:
UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO (UNCU)
Título de la tesis : **El Fenómeno de Difusión de Sodio Durante el Desamarrizado de Aceitunas Verdes de Mesa.**
Porcentaje de avance de la tesis:
Apellido del director/tutor: **Zuritz**
Nombre del director/tutor: **Carlos**
Institución del director/tutor:
CONSEJO NACIONAL DE INVESTIGACIONES CIENTIFICAS Y TECNICAS (CONICET)
Apellido del codirector/cotutor:
Nombre del codirector/cotutor:
Institución del codirector/cotutor:

¿Realizó su posgrado con una **Si**
Institucion:
CONSEJO NACIONAL DE INVESTIGACIONES CIENTIFICAS Y TECNICAS (CONICET)
Área de **Ciencias Biológicas**
Sub-área de conocimiento: **Otras Ciencias Biológicas**
Especialidad:
Información

■ **FORMACION ACADEMICA - Nivel Universitario de Posgrado/Especialización:**

Situación del nivel: **Completo**
Fecha inicio: **10-2000** Fecha egreso: **10-2000**
Denominación de la **Auditoria de la Calidad**
Título: **Auditor de la Calidad**
Número de resolución:
Instituciones otorgantes del título:
INSTITUTO LATINOAMERICANO DE LA CALIDAD
Título del trabajo final: % de avance del trabajo

Apellido del director/tutor:
Nombre del director/tutor:
Institución del director/tutor:
Apellido del codirector/cotutor:
Nombre del codirector/cotutor:
Institución del codirector/cotutor:

¿Realizó su posgrado con una **No**

Institucion:

Área de conocimiento: **Otras Ingenierías y Tecnologías**

Sub-área de conocimiento: **Otras Ingenierías y Tecnologías**

Especialidad:

5. Título de "Auditor Interno de la Calidad" otorgado por El Instituto Latinoamericano de Aseguramiento de la Calidad (INLAC). Nivel 3 Normas ISO 10001 e ISO 9001. Nivel 1(inferior a 60 %), Nivel 2 (de 60-80 %) y Nivel 3 (superior a 80 %)

Situación del nivel: **Completo**

Fecha inicio: **05-1999**

Fecha egreso: **12-2001**

Denominación de la **Especialización en Ingeniería de la Calidad**

Título: **Especialista en Ingeniería de la Calidad**

Número de resolución: **034/2001**

Instituciones otorgantes del título:

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA NACIONAL (UTN)

Título del trabajo final:

% de avance del trabajo

Apellido del director/tutor:

Nombre del director/tutor:

Institución del director/tutor:

Apellido del codirector/cotutor:

Nombre del codirector/cotutor:

Institución del codirector/cotutor:

¿Realizó su posgrado con una **No**

Institucion:

Área de conocimiento: **Otras Ingenierías y Tecnologías**

Sub-área de conocimiento: **Otras Ingenierías y Tecnologías**

Especialidad:

Situación del nivel: **Completo**

Fecha inicio: **10-1998**

Fecha egreso: **12-2000**

Denominación de la **Especialización en docencia Universitaria**

Título: **especialista en docencia Universitaria**

Número de resolución: **5/95 C.S.**

Instituciones otorgantes del título:

FACULTAD DE FILOSOFÍA Y LETRAS ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO

Título del trabajo final: **La enseñanza, el aprendizaje, la pedagogía y educación Universitaria y Coloquio final** % de avance del trabajo

Apellido del director/tutor: **Daniel Pietro Castillo**

Nombre del director/tutor: **Daniel Pietro Castillo**

Institución del director/tutor:

UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO (UNCU)

Apellido del codirector/cotutor:

Nombre del codirector/cotutor:

Institución del codirector/cotutor:

¿Realizó su posgrado con una **No**

Institucion:

Área de conocimiento: **Ciencias de la Educación**

Sub-área de conocimiento: **Educación General (incluye capacitación, pedagogía y didáctica)**

Especialidad:

Situación del nivel: **Completo**

Fecha inicio: **04-1998**

Fecha egreso: **03-1999**

Denominación de la **Docencia Universitaria**

Título: **Especialista en Docencia Universitaria**

Número de resolución:

Instituciones otorgantes del título:

UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO (UNCU)

Título del trabajo final:

% de avance del trabajo

Apellido del director/tutor:

Nombre del director/tutor:

Institución del director/tutor:

Apellido del codirector/cotutor:

Nombre del codirector/cotutor:

Institución del codirector/cotutor:

¿Realizó su posgrado con una **No**

Institucion:

Área de conocimiento: **CIENCIAS SOCIALES**

Sub-área de conocimiento: **Ciencias de la Educación**

Especialidad:

■ **FORMACION ACADEMICA - Nivel Universitario de Grado:**

Situación del nivel: **Completo**

Fecha inicio: **04-1990**

Fecha egreso: **12-1996**

Denominación de la carrera: **Licenciatura en Bromatología**

Obtención de título intermedio: **Si**

Denominación del título **Bromatóloga**

Título: **Licenciada en Bromatología**

Instituciones otorgantes del título:

UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO (UNCU)

Título de la tesina: **Indicios Epidemiológicos entre cáncer y hábitos**

% de avance de la

Apellido del director/tutor:

Nombre del director/tutor:

Área de conocimiento:

Sub-área de conocimiento: **CIENCIAS AGRÍCOLAS**

Especialidad:

Información

Situación del nivel: **Completo**
Fecha inicio: **03-1989** Fecha egreso: **10-1993**
Denominación de la carrera: **Licenciatura en Brmatología**
Obtención de título intermedio: **Si**
Denominación del título **Bromatologa**
Título: **Bromatologa**
Instituciones otorgantes del título:
UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO (UNCU)
Título de la tesina: % de avance de la
Apellido del director/tutor:
Nombre del director/tutor:
Área de conocimiento: **Ciencias de la Salud**
Sub-área de conocimiento: **Nutrición, Dietética**
Especialidad: **Alimentos**
Información

Situación del nivel: **Completo**
Fecha inicio: **02-1989** Fecha egreso: **10-1996**
Denominación de la carrera: **Licenciatura en Brmatología**
Obtención de título intermedio: **Si**
Denominación del título **Bromatologo**
Título: **Licenciatura en Bromatologia**
Instituciones otorgantes del título:
UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO (UNCU)
Título de la tesina: "Indicios Epidemiológicos entre cáncer y hábitos" % de avance de la
Apellido del director/tutor: **Cucchi Nello**
Nombre del director/tutor: **Cuchi Nello**
Área de conocimiento: **Ciencias de la Salud**
Sub-área de conocimiento: **Nutrición, Dietética**
Especialidad:
Información

Situación del nivel: **Completo**
Fecha inicio: **02-1989** Fecha egreso: **10-1996**
Denominación de la carrera: **Licenciatura en Bromatología**
Obtención de título intermedio: **Si**
Denominación del título **Bromatologo**
Título: **Licenciatura en Bromatologia**
Instituciones otorgantes del título:
UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO (UNCU)
Título de la tesina: "Indicios Epidemiológicos entre cáncer y hábitos" % de avance de la
Apellido del director/tutor: **Cucchi Nello**
Nombre del director/tutor: **Cuchi Nello**

Área de conocimiento: **Ciencias de la Salud**
Sub-área de conocimiento: **Nutrición, Dietética**
Especialidad:
Información

■ FORMACION ACADEMICA - Nivel medio:

Situación del nivel: **Completo** Formación técnica: **No**
Fecha inicio: **03-1984** Fecha egreso: **12-1989**
Título: **Bachiller con orientacion docente**
Institución:
ESCUELA NORMAL SUPERIOR TOMAS GODOY CRUZ
Información adicional:

Situación del nivel: **Completo** Formación técnica: **No**
Fecha inicio: **03-1984** Fecha egreso: **12-1989**
Título: **Bachiller con orientacion docente**
Institución:
ESCUELA NORMAL SUPERIOR TOMAS GODOY CRUZ
Información adicional:

Situación del nivel: **Completo** Formación técnica: **No**
Fecha inicio: **03-1984** Fecha egreso: **12-1989**
Título: **Bachiller con orientacion docente**
Institución:
ESCUELA NORMAL SUPERIOR TOMAS GODOY CRUZ
Información adicional:

■ FORMACION ACADEMICA - Nivel básico:

Situación del **Completo**
Fecha inicio: **03-1978** Fecha egreso: **12-1983**
Institución:
ESCUELA NORMAL SUPERIOR TOMAS GODOY CRUZ
Información adicional:

■ FORMACION COMPLEMENTARIA - Especialidad certificada por organismo/s de salud:

Situación de la formación: **Completo**
Fecha inicio: **19/09/2003** Fecha: **19/03/2004**
Tipo de formación: **Concurrencia**
Especialidad: **Cátedra de Genética General y Aplicada. Actividades en el área citogenética**
Certificado de: **Si**
Institución otorgante del certificado:
UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO (UNCU)
Año de obtención de la última: **2003**
Institución en que realiza la formación de especialidad certificada:
UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO (UNCU)

¿Realizó la especialidad con una **No**

Institución:

Información

Dirección Prof. Víctor Silvestre y Magíster Adriana López. Duración**■ FORMACION COMPLEMENTARIA - Posdoctorado:**Fecha inicio: **01/04/2005**

Fecha

30/03/2006

Título del trabajo o proyecto de

Beca Posdoctoral

Apellido del investigador

Zuritz

Nombre del investigador

Carlos

Apellido del investigador co-

Nombre del investigador co-

Institución en que realiza o realizó el curso:

UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO (UNCU)

¿Realizó su posgrado con una

Si

Institucion:

CONSEJO NACIONAL DE INVESTIGACIONES CIENTIFICAS Y TECNICAS (CONICET)

Área de

Biotechnología Agropecuaria

Sub-área de

Biotechnología Agrícola y Biotechnología AlimentariaEspecialidad: **fenómenos de transporte. Difusión en alimentos**

Información

■ FORMACION COMPLEMENTARIA - Cursos de posgrado y/o capacit. extracurriculares:

Situación del nivel:

CompletoFecha inicio: **06/09/2018**

Fecha

21/12/2018

Tipo de curso:

Denominación del curso:

PROPIEDAD INTELECTUAL PARA INVESTIGADORES DEL CONICET

Carga horaria:

Entre 25 Y 50 horas

Tipo de certificación

Certificado de aprobación

Institución en que realiza o realizó el curso:

PROGRAMA EN DERECHO Y BIENES PÚBLICOS DE LA FACULTAD LA

Área de conocimiento:

Otras Humanidades

Sub-área de conocimiento:

Otras HumanidadesEspecialidad: **Programa en Derecho y Bienes Públicos de la Facultad Latinoamericana de Ciencias**

Información

Curso de Posgrado de PROPIEDAD INTELECTUAL PARA INVESTIGADORES DEL CONICET. El Programa en Derecho y Bienes Públicos de la Facultad Latinoamericana de Ciencias Sociales (FLACSO Argentina). Septiembre a Diciembre de 2018. 40 hs

Situación del nivel:

CompletoFecha inicio: **26/11/2017**

Fecha

02/12/2017

Tipo de curso:

Denominación del curso:

Biocatálisis

Carga horaria:

Entre 51 Y 100 horas

Tipo de certificación

Certificado de aprobación

Institución en que realiza o realizó el curso:

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA NACIONAL (UTN)

Área de conocimiento:

Ingeniería Química

Sub-área de conocimiento: **Ingeniería de Procesos Químicos**
Especialidad: **Catálisis enzimática**
Información

Situación del nivel: **Completo**
Fecha inicio: **05/09/2014** Fecha: **27/09/2014**
Tipo de curso:
Denominación del curso: **Alimentos Funcionales**

Carga horaria: **Entre 25 Y 50 horas** Tipo de certificación: **Certificado de aprobación**
Institución en que realiza o realizó el curso:
UNIVERSIDAD DE BUENOS AIRES (UBA)
Área de conocimiento: **Otras Ciencias Naturales y Exactas**
Sub-área de conocimiento: **Otras Ciencias Naturales y Exactas**
Especialidad: **Alimentación**
Información

Situación del nivel: **Completo**
Fecha inicio: **12/08/2008** Fecha: **27/08/2008**
Tipo de curso:
Denominación del curso: **Nanociencia y nanotecnología. Química de superficie y técnicas microscópicas usadas para la caracterización de nanomateriales**
Carga horaria: **Entre 25 Y 50 horas** Tipo de certificación: **Certificado de asistencia**
Institución en que realiza o realizó el curso:
UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA NACIONAL (UTN)
Área de conocimiento: **Ciencias Químicas**
Sub-área de conocimiento: **Otras Ciencias Químicas**
Especialidad: **Nanociencia**
Información

Situación del nivel: **Completo**
Fecha inicio: **12/04/2008** Fecha: **18/04/2008**
Tipo de curso:
Denominación del curso: **4. Nanociencia y nanotecnología. Química de superficie y técnicas microscópicas usadas para la caracterización de nanomateriales**
Carga horaria: **Entre 25 Y 50 horas** Tipo de certificación: **Certificado de asistencia**
Institución en que realiza o realizó el curso:
UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA NACIONAL (UTN)
Área de conocimiento: **Ciencias Físicas**
Sub-área de conocimiento: **Física Atómica, Molecular y Química (física de átomos y moléculas)**
Especialidad: **Noanociencia**
Información
. **Docente. Dr. Francisco Ibañez**

Situación del nivel: **Completo**
Fecha inicio: **06/07/2006** Fecha: **07/07/2006**
Tipo de curso:
Denominación del curso: **Modelos de Crecimiento**
Carga horaria: **Entre 25 Y 50 horas** Tipo de certificación: **Certificado de asistencia**
Institución en que realiza o realizó el curso:
UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO (UNCU)
Área de conocimiento: **Matemáticas**
Sub-área de conocimiento: **Otras Matemáticas**
Especialidad: **Modelos de crecimiento aplicados a modelos biológicos**
Información

Situación del nivel: **Completo**
Fecha inicio: **05/07/2006** Fecha: **07/07/2006**
Tipo de curso:
Denominación del curso: **Modelos de Crecimiento**
Carga horaria: **Entre 25 Y 50 horas** Tipo de certificación: **Certificado de asistencia**
Institución en que realiza o realizó el curso:
FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO
Área de conocimiento: **Matemáticas**
Sub-área de conocimiento: **Estadística y Probabilidad**
Especialidad: **Estadística**
Información

Situación del nivel: **Completo**
Fecha inicio: **27/06/2005** Fecha: **29/06/2005**
Tipo de curso:
Denominación del curso: **Biotechnología de los Microorganismos Vínicos. Maestría en Viticultura y Enología**
Carga horaria: **Entre 25 Y 50 horas** Tipo de certificación: **Certificado de asistencia**
Institución en que realiza o realizó el curso:
INSTITUTO NACIONAL DE TECNOLOGIA AGROPECUARIA (INTA)
Área de conocimiento: **Ciencias Biológicas**
Sub-área de conocimiento: **Otras Ciencias Biológicas**
Especialidad: **Enología**
Información

Situación del nivel: **Completo**
Fecha inicio: **27/06/2005** Fecha: **29/06/2005**
Tipo de curso:
Denominación del curso: **Biotechnología de los Microorganismos Vínicos**
Carga horaria: **Entre 25 Y 50 horas** Tipo de certificación: **Certificado de asistencia**
Institución en que realiza o realizó el curso:

UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO (UNCU)

Área de conocimiento: **Biotecnología Agropecuaria**
Sub-área de conocimiento: **Otras Biotecnología Agropecuaria**
Especialidad: **Microbiología del Vino**
Información
Facultad de Ciencias Agrarias
Dictado por la Dra. Mariana Combina

Situación del nivel: **Completo**

Fecha inicio: **15/10/2004**

Fecha

30/10/2004

Tipo de curso:

Denominación del curso:

Microbiología de alimentos

Carga horaria: **Entre 25 Y 50 horas**

Tipo de certificación

Certificado de aprobación

Institución en que realiza o realizó el curso:

UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO (UNCU)

Área de conocimiento: **Biotecnología Agropecuaria**
Sub-área de conocimiento: **Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria**
Especialidad: **Microbiología**
Información
POSGRADO REGIONAL COOPERATIVO DE ALIMENTOS
Dictado por el Dr. Rodolfo Segovia. Universidad Nacional de San Luis.

Situación del nivel: **Completo**

Fecha inicio: **10/09/2004**

Fecha

27/09/2004

Tipo de curso:

Denominación del curso:

"Nutrición Aplicada al Diseño y Evaluación de alimentos

Carga horaria: **Entre 25 Y 50 horas**

Tipo de certificación

Certificado de aprobación

Institución en que realiza o realizó el curso:

UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO (UNCU)

Área de conocimiento: **Ciencias de la Salud**
Sub-área de conocimiento: **Nutrición, Dietética**
Especialidad: **Nutrición y Alimentos**
Información
POSGRADO REGIONAL COOPERATIVO DE ALIMENTOS

Situación del nivel: **Completo**

Fecha inicio: **10/09/2004**

Fecha

25/09/2004

Tipo de curso:

Denominación del curso:

Nutrición aplicada al diseño y Evaluación de alimentos

Carga horaria: **Entre 25 Y 50 horas**

Tipo de certificación

Certificado de aprobación

Institución en que realiza o realizó el curso:

FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO

Área de conocimiento: **Ingeniería Química**
Sub-área de conocimiento: **Otras Ingeniería Química**
Especialidad: **Nutrición**
Información

Situación del nivel: **Completo**
Fecha inicio: **04/06/2004** Fecha: **19/06/2004**
Tipo de curso:
Denominación del curso: **Química Instrumental de los Alimentos**
Carga horaria: **Entre 25 Y 50 horas** Tipo de certificación: **Certificado de aprobación**
Institución en que realiza o realizó el curso:
UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO (UNCU)
Área de conocimiento: **Ciencias Químicas**
Sub-área de conocimiento: **Otras Ciencias Químicas**
Especialidad: **Espectrometría de masa**
Información
POSGRADO REGIONAL COOPERATIVO DE ALIMENTOS. Facultad de Ciencias Agrarias. U. N. Cuyo. Dictado por el Dr. Pedro Rossomando. Duración: 45 Horas.

Situación del nivel: **Completo**
Fecha inicio: **14/03/2004** Fecha: **29/03/2004**
Tipo de curso:
Denominación del curso: **Bioquímica de los Alimentos**
Carga horaria: **Entre 25 Y 50 horas** Tipo de certificación: **Certificado de aprobación**
Institución en que realiza o realizó el curso:
UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO (UNCU)
Área de conocimiento: **Ciencias Químicas**
Sub-área de conocimiento: **Otras Ciencias Químicas**
Especialidad: **Alimentos**
Información
REGIONAL COOPERATIVO DE ALIMENTOS. Facultad de Ciencias Agrarias.

Situación del nivel: **Completo**
Fecha inicio: **05/03/2004** Fecha: **20/03/2004**
Tipo de curso:
Denominación del curso: **?Esterilización continua de alimentos fluidos y procesamiento aséptico?**
Carga horaria: **Entre 25 Y 50 horas** Tipo de certificación: **Certificado de aprobación**
Institución en que realiza o realizó el curso:
UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO (UNCU)
Área de conocimiento: **Producción Animal y Lechería**
Sub-área de conocimiento: **Producción Animal y Lechería (la biotecnología animal va en 4.4**
Especialidad: **Esterilización de alimentos**
Información
POSGRADO REGIONAL COOPERATIVO DE ALIMENTOS

Situación del nivel: **Completo**
Fecha inicio: **10/10/2003** Fecha: **18/10/2003**
Tipo de curso:
Denominación del curso: **"Propiedades Físicas de Productos Agrícolas"**

Carga horaria: **Entre 25 Y 50 horas** Tipo de certificación **Certificado de aprobación**
Institución en que realiza o realizó el curso:
UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO (UNCU)
Área de conocimiento: **Ciencias Químicas**
Sub-área de conocimiento: **Físico-Química, Ciencia de los Polímeros, Electroquímica**
Especialidad: **Alimentos**
Información
POSGRADO REGIONAL COOPERATIVO DE ALIMENTOS Facultad de Ciencias Agrarias

Situación del nivel: **Completo**
Fecha inicio: **22/08/2003** Fecha **30/08/2003**
Tipo de curso:
Denominación del curso: **"Transferencia de Calor y Cantidad de Movimiento en Fluidos No Newtonianos"**

Carga horaria: **Entre 25 Y 50 horas** Tipo de certificación **Certificado de aprobación**
Institución en que realiza o realizó el curso:
UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO (UNCU)
Área de conocimiento: **Ciencias Físicas**
Sub-área de conocimiento: **Física de los Fluidos y Plasma**
Especialidad: **Fisicoquímica de alimentos**
Información
POSGRADO REGIONAL COOPERATIVO DE ALIMENTOS

Situación del nivel: **Completo**
Fecha inicio: **08/05/2001** Fecha **11/05/2001**
Tipo de curso:
Denominación del curso: **Intoxicación Química por Alimentos**

Carga horaria: **Entre 25 Y 50 horas** Tipo de certificación **Certificado de aprobación**
Institución en que realiza o realizó el curso:
UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO (UNCU)
Área de conocimiento: **Ciencias Químicas**
Sub-área de conocimiento: **Otras Ciencias Químicas**
Especialidad: **Toxicología de Alimentos**
Información
POSGRADO REGIONAL COOPERATIVO DE ALIMENTOS. Facultad de Ciencias Agrarias

Situación del nivel: **Completo**
Fecha inicio: **06/05/2001** Fecha **12/05/2001**
Tipo de curso:
Denominación del curso: **Evolución**

Carga horaria: **Entre 25 Y 50 horas** Tipo de certificación **Certificado de aprobación**
Institución en que realiza o realizó el curso:
UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO (UNCU)
Área de conocimiento: **Ciencias Biológicas**
Sub-área de conocimiento: **Biología (teórica, matemática, térmica, criobiología, ritmos**
Especialidad: **Evolución**
Información

Situación del nivel: **Completo**
Fecha inicio: **01/09/2000** Fecha: **16/09/2000**
Tipo de curso:
Denominación del curso: **"Enzimología de Alimentos"**
Carga horaria: **Entre 25 Y 50 horas** Tipo de certificación: **Certificado de aprobación**
Institución en que realiza o realizó el curso:
UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO (UNCU)
Área de conocimiento: **Ciencias Biológicas**
Sub-área de conocimiento: **Otras Ciencias Biológicas**
Especialidad: **Enzimología**
Información
POSGRADO REGIONAL COOPERATIVO DE ALIMENTOS Facultad de Ciencias Agrarias. U. N. Cuyo

Situación del nivel: **Completo**
Fecha inicio: **20/04/2000** Fecha: **15/05/2000**
Tipo de curso:
Denominación del curso: **Biología Molecular y Celular**
Carga horaria: **Entre 101 Y 200 horas** Tipo de certificación: **Certificado de aprobación**
Institución en que realiza o realizó el curso:
UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO (UNCU)
Área de conocimiento: **Ciencias Biológicas**
Sub-área de conocimiento: **Bioquímica y Biología Molecular (ídem 3.1.10)**
Especialidad: **Bilología Molecular y Celular**
Información

Situación del nivel: **Completo**
Fecha inicio: **30/03/2000** Fecha: **15/04/2000**
Tipo de curso:
Denominación del curso: **Bioestadística**
Carga horaria: **Entre 51 Y 100 horas** Tipo de certificación: **Certificado de aprobación**
Institución en que realiza o realizó el curso:
UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO (UNCU)
Área de conocimiento: **Ciencias Biológicas**
Sub-área de conocimiento: **Otras Ciencias Biológicas**
Especialidad: **Bioestadística**
Información

Situación del nivel: **Completo**
Fecha inicio: **27/03/1998** Fecha: **29/04/1998**
Tipo de curso:
Denominación del curso:

Calidad en Recursos Humanos

Carga horaria: **Hasta 24 horas** Tipo de certificación **Certificado de aprobación**
Institución en que realiza o realizó el curso:
UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA NACIONAL (UTN)
Área de conocimiento: **Otras Ciencias Naturales y Exactas**
Sub-área de conocimiento: **Otras Ciencias Naturales y Exactas**
Especialidad: **Calidad**
Información

Situación del nivel: **Completo**
Fecha inicio: **31/10/1996** Fecha **01/11/1996**
Tipo de curso:
Denominación del curso: **"Curso de Aditivos alimentarios: Aspectos Tecnológicos y Toxicológicos"**

Carga horaria: **Hasta 24 horas** Tipo de certificación **Certificado de aprobación**
Institución en que realiza o realizó el curso:
UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO (UNCU)
Área de conocimiento: **Biotechnología Agropecuaria**
Sub-área de conocimiento: **Biotechnología Agrícola y Biotechnología Alimentaria**
Especialidad: **Aditivos**
Información

Situación del nivel: **Completo**
Fecha inicio: **04/12/1995** Fecha **07/12/1995**
Tipo de curso:
Denominación del curso: **Cromatografía de Fase Líquida**

Carga horaria: **Entre 25 Y 50 horas** Tipo de certificación **Certificado de aprobación**
Institución en que realiza o realizó el curso:
UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO (UNCU)
Área de conocimiento: **Ciencias Químicas**
Sub-área de conocimiento: **Química Analítica**
Especialidad: **Cromatografía**
Información
Desarrollado por el Prof. Juan Lucco, de la Universidad Nacional de San Luis

Situación del nivel: **Completo**
Fecha inicio: **18/08/1994** Fecha **26/09/1994**
Tipo de curso:
Denominación del curso: **Inferencia Estadística**

Carga horaria: **Entre 25 Y 50 horas** Tipo de certificación **Certificado de aprobación**
Institución en que realiza o realizó el curso:
UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO (UNCU)
Área de conocimiento: **Matemáticas**
Sub-área de conocimiento: **Estadística y Probabilidad**

Especialidad: **Inferencia Estadística**
Información

Situación del nivel: **Completo**
Fecha inicio: **02/02/1994** Fecha: **14/03/1994**
Tipo de curso:
Denominación del curso: **Probabilidad**
Carga horaria: **Hasta 24 horas** Tipo de certificación: **Certificado de aprobación**
Institución en que realiza o realizó el curso:
UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO (UNCU)
Área de conocimiento: **Matemáticas**
Sub-área de conocimiento: **Estadística y Probabilidad**
Especialidad: **Probabilidad**
Información

Situación del nivel: **Completo**
Fecha inicio: **19/11/1993** Fecha: **24/12/1993**
Tipo de curso:
Denominación del curso: **Estadística descriptiva**
Carga horaria: **Hasta 24 horas** Tipo de certificación: **Certificado de aprobación**
Institución en que realiza o realizó el curso:
UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO (UNCU)
Área de conocimiento: **Matemáticas**
Sub-área de conocimiento: **Estadística y Probabilidad**
Especialidad: **Estadística**
Información

■ FORMACION COMPLEMENTARIA - Idiomas:

Idioma: **Inglés**
Nivel de dominio del: **Intermedio**
Certificado/s obtenido/s:
Institución emisora del: Año de obtención del: **2008**
Información
Taller de Ingles. Grupo avanzado. 2008. Facultad de Ciencias Agrarias

Idioma: **Inglés**
Nivel de dominio del: **Intermedio**
Certificado/s obtenido/s:
Institución emisora del: Año de obtención del: **2007**
Información
Taller de Ingles. Grupo avanzado. 2008. Facultad de Ciencias Agrarias

Idioma: **Inglés**

Nivel de dominio del **Avanzado**
Certificado/s obtenido/s: **Habilitación en Inglés para la Maestría en Ingeniería de la Calidad.**
Institución emisora del **Universidad Tecnológica** Año de obtención del **2000**
Información
Habilitación en Inglés para la Maestría en Ingeniería de la Calidad. Rendido y aprobado. Ciclo 2000. Aprobado

Idioma: **Inglés**
Nivel de dominio del **Avanzado**
Certificado/s obtenido/s:
Institución emisora del **en el Instituto I.A.I.M.** Año de obtención del **1996**
Información
4. 1996: cursado el nivel Advancer III en el Instituto I.A.I.M. (Instituto Alemán Intercultural Mendoza)

Idioma: **Inglés**
Nivel de dominio del **Intermedio**
Certificado/s obtenido/s:
Institución emisora del **Instituto Alemán** Año de obtención del **1994**
Información
3. Realización de un curso de inglés: Advancer I en I.A.I.M. (Instituto Alemán Intercultural Mendoza) durante 1994.

Idioma: **Inglés**
Nivel de dominio del **Intermedio**
Certificado/s obtenido/s: **Aprobacion**
Institución emisora del **Universidad nacional de** Año de obtención del **1989**
Información
2. Cursado y aprobado hasta 3° año de Inglés en el Colegio de Lenguas Extranjeras (Universidad Nacional de Cuyo).

Idioma: **Inglés**
Nivel de dominio del **Intermedio**
Certificado/s obtenido/s: **Aprobacion**
Institución emisora del **Universidad nacional de** Año de obtención del **1988**
Información
2. Cursado y aprobado hasta 3° año de Inglés en el Colegio de Lenguas Extranjeras (Universidad Nacional de Cuyo).

■ FORMACION COMPLEMENTARIA - Estancias y pasantías:

Fecha inicio: **06-1996** Fecha fin: **11-1996**
Tipo de tareas: **Capacitación pre-profesional y/o profesional**
Tema del plan de **Asistente de Aseguramiento de Calidad en Agroindustrias MOLTO S.A**
Actividades realizadas y/o logros alcanzados:
Desarrollo de capacidades experimentales (trabajos en laboratorios)
Instituciones ejecutoras/financiadoras:

Institución	Ejecuta	% Financia
MOLTO	Si	100

Nombre del **Alberto** Apellido: **Pasquini**
Institución:

Institución
MOLTO

Areas de conocimiento:

Biotecnología Agropecuaria - Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria

CARGOS

■ **DOCENCIA - Nivel superior universitario y/o posgrado:**

Fecha inicio: **11-2019**

Hasta: **11-2019**

Institución:

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA NACIONAL

Cargo: **Profesor titular**

Tipo de honorarios: **Ad Honorem**

Dedicación: **Simple**

Dedicación horaria **De 0 hasta 19 horas**

Condición: **Interino**

Nivel

Universitario de posgrado/doctorado

Actividades

Actividad	Profesor responsable
QUIMICA DE LOS ALIMENTOS	Dra. Mariela Maldonado

Fecha inicio: **08-2018**

Hasta:

Institución:

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA NACIONAL

Cargo: **Profesor adjunto**

Tipo de honorarios: **Rentado**

Dedicación: **Simple**

Dedicación horaria **De 0 hasta 19 horas**

Condición: **Interino**

Nivel

Universitario de grado

Actividades

Actividad	Profesor responsable
BIOQUIMICA DE LOS ALIMENTOS	MARIELA MALDONADO

Fecha inicio: **08-2015**

Hasta:

Institución:

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA NACIONAL

Cargo: **Profesor adjunto**

Tipo de honorarios: **Rentado**

Dedicación: **Simple**

Dedicación horaria **De 0 hasta 19 horas**

Condición: **Interino**

Nivel

Universitario de grado

Actividades

Actividad	Profesor responsable
Biología	Ing. Fuentes Berazategui

Fecha inicio: **07-2005**

Hasta: **12-2007**

Institución:

UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO / FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS / DEPARTAMENTO DE TECNOLOGIA AGROINDUSTRIAL

Cargo: **Otro de nivel superior**

Tipo de honorarios: **Rentado**

Dedicación:

Dedicación horaria **De 20 hasta 39 horas**

Condición: **Interino**

Nivel

Universitario de grado

Actividades

Fecha inicio: **09-1997**

Hasta: **06-2005**

Institución:

UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO / FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS / DEPARTAMENTO DE BIOMATEMATICA Y FISICOQUIMICA / CATEDRA DE QUIMICA ORGANICA Y BIOLOGICA

Cargo: **Otro de nivel superior**

Tipo de honorarios: **Rentado**

Dedicación:

Dedicación horaria **De 20 hasta 39 horas**

Condición: **Interino**

Nivel

Universitario de grado

Actividades

■ **DOCENCIA - Cursos de posgrado y capacitaciones extracurriculares**

Fecha inicio: **04-2020**

Hasta: **11-2020**

Institución:

HARWARD UNIVERSITY

Cargo:

Dedicación horaria

Nombre o temática del **Introducción a las**

Tipo de curso: **Curso**

Carga horaria total del curso: **200**

Fecha inicio: **10-2019**

Hasta: **10-2019**

Institución:

INSTITUTO NACIONAL DE TECNOLOGIA AGROPECUARIA

Cargo: **PROFESOR INVITADO**

Dedicación horaria

De 0 hasta 19 horas

Nombre o temática del **Posgrado Gestión y**

Tipo de curso: **Curso**

Carga horaria total del curso: **40**

Fecha inicio: **09-2019**

Hasta: **09-2019**

Institución:

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL LITORAL

Cargo:

Dedicación horaria

Nombre o temática del **Escuela de alimentos**

Tipo de curso: **Curso**

Carga horaria total del curso: **30**

Fecha inicio: **09-2018**

Hasta: **12-2018**

Institución:

CONSEJO NACIONAL DE INVESTIGACIONES CIENTIFICAS Y TECNICAS

Cargo:

Dedicación horaria

Nombre o temática del **PROPIEDAD**

Tipo de curso: **Curso**

Carga horaria total del curso: **40**

Fecha inicio: **08-2018**

Hasta: **06-2020**

Institución:

INSTITUTO NACIONAL DE TECNOLOGIA AGROPECUARIA

Cargo: **PROFESOR INVITADO**

Dedicación horaria

De 0 hasta 19 horas

Nombre o temática del **Posgrado Gestión y**

Tipo de curso: **Curso**

Carga horaria total del curso: **40**

Fecha inicio: **08-2016**

Hasta: **08-2016**

Institución:

INSTITUTO NACIONAL DE TECNOLOGIA AGROPECUARIA

Cargo: curso de posgrado dictado	Dedicación horaria	De 0 hasta 19 horas
Nombre o temática del MAESTRÍA EN CULTIVO	Tipo de curso: Curso	
Carga horaria total del curso: 16		

Fecha inicio: 10-2008	Hasta: 10-2008	
Institución:		
UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO		
Cargo: Docente a cargo y organizadora	Dedicación horaria	40 horas o más
Nombre o temática del Fisico-química de	Tipo de curso: Curso	
Carga horaria total del curso: 45		

Fecha inicio: 10-2008	Hasta: 10-2008	
Institución:		
UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO		
Cargo: Docente a cargo y organizadora	Dedicación horaria	40 horas o más
Nombre o temática del Fisico-química de	Tipo de curso: Curso	
Carga horaria total del curso: 45		

Fecha inicio: 10-2008	Hasta: 10-2008	
Institución:		
UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO		
Cargo: Docente a cargo y organizadora	Dedicación horaria	40 horas o más
Nombre o temática del Fisico-química de	Tipo de curso: Curso	
Carga horaria total del curso: 45		

Fecha inicio: 01-2004	Hasta: 01-2004	
Institución:		
COCENTRA ARGENTINA		
Cargo: disertante	Dedicación horaria	De 0 hasta 19 horas
Nombre o temática del Enzimas en la	Tipo de curso: Seminario	
Carga horaria total del curso: 8		

Fecha inicio: 08-2002	Hasta: 08-2002	
Institución:		
ESCUELA HOMERO MANZI		
Cargo: disertante	Dedicación horaria	
Nombre o temática del Elaboración de	Tipo de curso: Otro	
Carga horaria total del curso: 2		

Fecha inicio: 09-1999	Hasta: 09-1999	
Institución:		
UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO		
Cargo: docente de Tecnología Alimentaria	Dedicación horaria	De 0 hasta 19 horas
Nombre o temática del Industrias Cárnicas.	Tipo de curso: Otro	
Carga horaria total del curso: 6		

Fecha inicio: 05-1999	Hasta: 05-1999	
Institución:		

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA NACIONAL

Cargo: **docente** Dedicación horaria **De 0 hasta 19 horas**
Nombre o temática del **Cáncer y Alimentación** Tipo de curso: **Seminario**
Carga horaria total del curso: **5**

Fecha inicio: **12-1997** Hasta: **12-1997**
Institución:

INSTITUTO NACIONAL DE TECNOLOGIA AGROPECUARIA

Cargo: **docente** Dedicación horaria **De 0 hasta 19 horas**
Nombre o temática del **Uso Correcto de** Tipo de curso: **Otro**
Carga horaria total del curso: **8**

Fecha inicio: **10-1997** Hasta: **11-1997**
Institución:

INSTITUTO NACIONAL DE TECNOLOGIA AGROPECUARIA

Cargo: **docente** Dedicación horaria **De 0 hasta 19 horas**
Nombre o temática del **Uso Correcto de** Tipo de curso: **Otro**
Carga horaria total del curso: **8**

Fecha inicio: **09-1997** Hasta: **09-1997**
Institución:

INSTITUTO NACIONAL DE TECNOLOGIA AGROPECUARIA

Cargo: **Docente a cargo y organizadora** Dedicación horaria **De 0 hasta 19 horas**
Nombre o temática del **Uso Correcto de** Tipo de curso: **Otro**
Carga horaria total del curso: **8**

Fecha inicio: **09-1997** Hasta: **09-1997**
Institución:

FEDERACIÓN ARGENTINA DE MUJERES UNIVERSITARIAS

Cargo: **docente** Dedicación horaria
Nombre o temática del **Mujer y Medio ambiente** Tipo de curso: **Seminario**
Carga horaria total del curso: **10**

Fecha inicio: **09-1997** Hasta: **09-1997**
Institución:

INSTITUTO NACIONAL DE TECNOLOGIA AGROPECUARIA

Cargo: **Docente a cargo y organizadora** Dedicación horaria **De 0 hasta 19 horas**
Nombre o temática del **Uso Correcto de** Tipo de curso: **Otro**
Carga horaria total del curso: **8**

■ CARGOS EN GESTION INSTITUCIONAL:

Fecha inicio: **25/04/2016** Fin:
Cargo: **Coordinador** Dedicación horaria **De 0 hasta 19 horas**
Tipo de función desempeñada: **De asesoramiento especializado**
Institución:

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA NACIONAL

Fecha inicio: **25/04/2016** Fin: Dedicación horaria **De 0 hasta 19 horas**
Cargo: **Director**
Tipo de función desempeñada: **Ejecutiva/Directiva**
Institución:
UNIVERSIDAD TECNOLOGICA NACIONAL

Fecha inicio: **02/10/2015** Fin: **02/01/2016** Dedicación horaria **De 0 hasta 19 horas**
Cargo: **Coordinador**
Tipo de función desempeñada: **De coordinación**
Institución:
UNIVERSIDAD TECNOLOGICA NACIONAL / FACULTAD REG.MENDOZA

Fecha inicio: **01/04/2010** Fin: **01/04/2014** Dedicación horaria **De 0 hasta 19 horas**
Cargo: **Gestion de Convenio Institucional con La**
Tipo de función desempeñada: **Administrativa**
Institución:
INSTITUTO NACIONAL DE TECNOLOGIA AGROPECUARIA

■ **CARGOS EN ORGANISMOS CIENTIFICO-TECNOLOGICOS:**

Fecha inicio: **11-2012** Fin:
Carrera: **Carrera de investigador científico y tecnológico (CONICET)**
Categoría: **Investigador adjunto**
Otro cargo:
Institución:
CONSEJO NACIONAL DE INVESTIGACIONES CIENTIFICAS Y TECNICAS (CONICET)

Fecha inicio: **04-2006** Fin: **10-2012**
Carrera: **Carrera de investigador científico y tecnológico (CONICET)**
Categoría: **Investigador asistente**
Otro cargo:
Institución:
CONSEJO NACIONAL DE INVESTIGACIONES CIENTIFICAS Y TECNICAS (CONICET)

Fecha inicio: **04-2006** Fin: **10-2012**
Carrera: **Carrera de investigador científico y tecnológico (CONICET)**
Categoría:
Otro cargo:
Institución:
CONSEJO NACIONAL DE INVESTIGACIONES CIENTIFICAS Y TECNICAS (CONICET)

■ **CATEGORIZACION DEL PROGRAMA DE INCENTIVOS:**

Fecha inicio: **06-2000** Hasta:
Año de **2000**
Categoría en el Programa de **Categoría III**
Institución:
UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO (UNCU)

■ **OTROS CARGOS:**

Fecha inicio: **22/08/2019** Fin:
Cargo: **Directora de Maestria**
Categoría: Dedicación horaria **De 0 hasta 19 horas**
Institución:
UNIVERSIDAD TECNOLOGICA NACIONAL

ANTECEDENTES

■ FORMACION DE RRHH EN CYT - Becarios:

Año desde: **2021** Año **2021**
Nombre/s: **Leonel** Apellido/s: **Lisanti**
Institución de trabajo del becario:
UNIVERSIDAD TECNOLOGICA NACIONAL (UTN)
Institución financiadora de la beca:
UNIVERSIDAD TECNOLOGICA NACIONAL (UTN)
Tipo de tareas: **Tareas de investigación y desarrollo**
Tipo de beca: **Iniciación a la Investigación**
Función **Director o tutor**

Año desde: **2020** Año **2020**
Nombre/s: **Veronica** Apellido/s: **Ortega**
Institución de trabajo del becario:
UNIVERSIDAD TECNOLOGICA NACIONAL (UTN)
Institución financiadora de la beca:
UNIVERSIDAD TECNOLOGICA NACIONAL (UTN)
Tipo de tareas: **Tareas de investigación y desarrollo**
Tipo de beca: **Iniciación a la Investigación**
Función **Co-director o co-tutor**

Año desde: **2020** Año **2020**
Nombre/s: **Melisa** Apellido/s: **Gomez**
Institución de trabajo del becario:
UNIVERSIDAD TECNOLOGICA NACIONAL (UTN)
Institución financiadora de la beca:
UNIVERSIDAD TECNOLOGICA NACIONAL (UTN)
Tipo de tareas: **Tareas de investigación y desarrollo**
Tipo de beca: **Iniciación a la Investigación**
Función **Director o tutor**

Año desde: **2020** Año **2020**
Nombre/s: **Ariel** Apellido/s: **Marquez**
Institución de trabajo del becario:
UNIVERSIDAD TECNOLOGICA NACIONAL (UTN)
Institución financiadora de la beca:
UNIVERSIDAD TECNOLOGICA NACIONAL (UTN)
Tipo de tareas: **Tareas de investigación y desarrollo**
Tipo de beca: **Iniciación a la Investigación**
Función **Director o tutor**

Año desde: 2020	Año 2022
Nombre/s: Emiliano	Apellido/s: Fonarsin
Institución de trabajo del becario:	
UNIVERSIDAD TECNOLOGICA NACIONAL (UTN)	
Institución financiadora de la beca:	
UNIVERSIDAD TECNOLOGICA NACIONAL (UTN)	
Tipo de tareas: Tareas de investigación y desarrollo	
Tipo de beca: Iniciación a la Investigación	
Función	Director o tutor

Año desde: 2020	Año 2022
Nombre/s: Walter	Apellido/s: Piran
Institución de trabajo del becario:	
UNIVERSIDAD TECNOLOGICA NACIONAL (UTN)	
Institución financiadora de la beca:	
UNIVERSIDAD TECNOLOGICA NACIONAL (UTN)	
Tipo de tareas: Tareas de investigación y desarrollo	
Tipo de beca: Iniciación a la Investigación	
Función	Director o tutor

Año desde: 2020	Año 2020
Nombre/s: Virginia	Apellido/s: Burgos
Institución de trabajo del becario:	
UNIVERSIDAD TECNOLOGICA NACIONAL (UTN)	
Institución financiadora de la beca:	
UNIVERSIDAD TECNOLOGICA NACIONAL (UTN)	
Tipo de tareas: Tareas de investigación y desarrollo	
Tipo de beca: Iniciación a la Investigación	
Función	Co-director o co-tutor

Año desde: 2020	Año 2020
Nombre/s: Ariel	Apellido/s: Marquez
Institución de trabajo del becario:	
UNIVERSIDAD TECNOLOGICA NACIONAL (UTN)	
Institución financiadora de la beca:	
CONSEJO INTERUNIVERSITARIO NACIONAL (CIN) ; MINISTERIO DE EDUCACION, CULTURA, CIENCIA Y TECNOLOGIA	
Tipo de tareas: Formación académica incluyendo la realización de tareas de investigación y desarrollo	
Tipo de beca: Iniciación a la Investigación	
Función	Director o tutor

Año desde: 2020	Año 2022
Nombre/s: Paula	Apellido/s: Giorlando
Institución de trabajo del becario:	
UNIVERSIDAD TECNOLOGICA NACIONAL (UTN)	
Institución financiadora de la beca:	
UNIVERSIDAD TECNOLOGICA NACIONAL (UTN)	
Tipo de tareas: Tareas de investigación y desarrollo	
Tipo de beca: Iniciación a la Investigación	
Función	Director o tutor

Año desde: **2020**

Nombre/s: **Ana**

Institución de trabajo del becario:

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA NACIONAL (UTN)

Institución financiadora de la beca:

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA NACIONAL (UTN)

Tipo de tareas: **Tareas de investigación y desarrollo**

Tipo de beca: **Iniciación a la Investigación**

Función **Director o tutor**

Año **2022**

Apellido/s: **González**

Año desde: **2019**

Nombre/s: **Antonella**

Institución de trabajo del becario:

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA NACIONAL (UTN)

Institución financiadora de la beca:

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA NACIONAL (UTN)

Tipo de tareas: **Tareas de investigación y desarrollo**

Tipo de beca: **Iniciación a la Investigación**

Función **Director o tutor**

Año **2019**

Apellido/s: **Persia**

Año desde: **2019**

Nombre/s: **Daniel**

Institución de trabajo del becario:

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA NACIONAL (UTN)

Institución financiadora de la beca:

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA NACIONAL (UTN)

Tipo de tareas: **Tareas de investigación y desarrollo**

Tipo de beca: **Postgrado/Doctorado**

Función **Director o tutor**

Año **2022**

Apellido/s: **Galvez**

Año desde: **2019**

Nombre/s: **Emanuel**

Institución de trabajo del becario:

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA NACIONAL (UTN)

Institución financiadora de la beca:

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA NACIONAL (UTN)

Tipo de tareas: **Tareas de investigación y desarrollo**

Tipo de beca: **Iniciación a la Investigación**

Función **Director o tutor**

Año **2019**

Apellido/s: **Condori**

Año desde: **2019**

Nombre/s: **Daniel**

Institución de trabajo del becario:

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA NACIONAL (UTN)

Institución financiadora de la beca:

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA NACIONAL (UTN)

Tipo de tareas: **Tareas de investigación y desarrollo**

Tipo de beca: **Iniciación a la Investigación**

Función **Director o tutor**

Año **2019**

Apellido/s: **Afronti**

Año desde: **2019**
Nombre/s: **Ariel**
Institución de trabajo del becario:
UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA NACIONAL (UTN)
Institución financiadora de la beca:
UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA NACIONAL (UTN)
Tipo de tareas: **Tareas de investigación y desarrollo**
Tipo de beca: **Iniciación a la Investigación**
Función **Director o tutor**

Año **2019**
Apellido/s: **Marquez**

Año desde: **2019**
Nombre/s: **Emiliano**
Institución de trabajo del becario:
UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA NACIONAL (UTN)
Institución financiadora de la beca:
UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA NACIONAL (UTN)
Tipo de tareas: **Tareas de investigación y desarrollo**
Tipo de beca: **Iniciación a la Investigación**
Función **Co-director o co-tutor**

Año **2019**
Apellido/s: **Fonarsin**

Año desde: **2019**
Nombre/s: **Melisa**
Institución de trabajo del becario:
UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA NACIONAL (UTN)
Institución financiadora de la beca:
UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA NACIONAL (UTN)
Tipo de tareas: **Tareas de investigación y desarrollo**
Tipo de beca: **Iniciación a la Investigación**
Función **Director o tutor**

Año **2019**
Apellido/s: **Gomez**

Año desde: **2018**
Nombre/s: **Franco**
Institución de trabajo del becario:
UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA NACIONAL (UTN)
Institución financiadora de la beca:
UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA NACIONAL (UTN)
Tipo de tareas: **Tareas de investigación y desarrollo**
Tipo de beca: **Iniciación a la Investigación**
Función **Director o tutor**

Año **2018**
Apellido/s: **Buzzacchi**

Año desde: **2018**
Nombre/s: **Ignacio**
Institución de trabajo del becario:
UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA NACIONAL (UTN)
Institución financiadora de la beca:
UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA NACIONAL (UTN)
Tipo de tareas: **Tareas de investigación y desarrollo**
Tipo de beca: **Iniciación a la Investigación**
Función **Director o tutor**

Año **2018**
Apellido/s: **de Castro**

Año desde: **2018** Año **2019**
Nombre/s: **Franco** Apellido/s: **Buzzacchi**
Institución de trabajo del becario:
UNIVERSIDAD TECNOLOGICA NACIONAL (UTN)
Institución financiadora de la beca:
AGENCIA NACIONAL DE PROMOCION CIENT Y TECNOLOGICA (ANPCYT) ; MINISTERIO DE CIENCIA, TEC. E INNOVACION PRODUCTIVA
Tipo de tareas: **Tareas de investigación y desarrollo**
Tipo de beca: **Otro tipo de beca de Investigación**
Función **Director o tutor**

Año desde: **2018** Año **2019**
Nombre/s: **Walter** Apellido/s: **Piran**
Institución de trabajo del becario:
UNIVERSIDAD TECNOLOGICA NACIONAL (UTN)
Institución financiadora de la beca:
UNIVERSIDAD TECNOLOGICA NACIONAL (UTN)
Tipo de tareas: **Capacitación pre-profesional y/o profesional**
Tipo de beca: **Iniciación a la Investigación**
Función **Director o tutor**

Año desde: **2017** Año **2018**
Nombre/s: **JOSEFINA** Apellido/s: **PICCOLO**
Institución de trabajo del becario:
FACULTAD REG.MENDOZA ; UNIVERSIDAD TECNOLOGICA NACIONAL
Institución financiadora de la beca:
UNIVERSIDAD TECNOLOGICA NACIONAL (UTN)
Tipo de tareas: **Formación académica**
Tipo de beca: **Práctica profesional**
Función **Director o tutor**

Año desde: **2017** Año **2018**
Nombre/s: **IVANA** Apellido/s: **Fernandez**
Institución de trabajo del becario:
FACULTAD REG.MENDOZA ; UNIVERSIDAD TECNOLOGICA NACIONAL
Institución financiadora de la beca:
UNIVERSIDAD TECNOLOGICA NACIONAL (UTN)
Tipo de tareas: **Tareas de investigación y desarrollo**
Tipo de beca: **Otro tipo de beca de Investigación**
Función **Director o tutor**

Año desde: **2017** Año **2018**
Nombre/s: **JOSEFINA** Apellido/s: **PICCOLO**
Institución de trabajo del becario:
FACULTAD REG.MENDOZA ; UNIVERSIDAD TECNOLOGICA NACIONAL
Institución financiadora de la beca:
UNIVERSIDAD TECNOLOGICA NACIONAL (UTN)
Tipo de tareas: **Tareas de investigación y desarrollo**
Tipo de beca: **Iniciación a la Investigación**
Función **Director o tutor**

Año desde: **2017** Año **2018**
Nombre/s: **AILEN** Apellido/s: **CABRERA**
Institución de trabajo del becario:
FACULTAD REG.MENDOZA ; UNIVERSIDAD TECNOLOGICA NACIONAL
Institución financiadora de la beca:
UNIVERSIDAD TECNOLOGICA NACIONAL (UTN)
Tipo de tareas: **Tareas de investigación y desarrollo**
Tipo de beca: **Iniciación a la Investigación**
Función **Director o tutor**

Año desde: **2017** Año **2019**
Nombre/s: **Veronica** Apellido/s: **Ortega**
Institución de trabajo del becario:
FACULTAD REG.MENDOZA ; UNIVERSIDAD TECNOLOGICA NACIONAL
Institución financiadora de la beca:
UNIVERSIDAD TECNOLOGICA NACIONAL (UTN)
Tipo de tareas: **Tareas de investigación y desarrollo**
Tipo de beca: **Iniciación a la Investigación**
Función **Director o tutor**

Año desde: **2017** Año **2017**
Nombre/s: **Anabel** Apellido/s: **Legrottaglie**
Institución de trabajo del becario:
FACULTAD REG.MENDOZA ; UNIVERSIDAD TECNOLOGICA NACIONAL
Institución financiadora de la beca:
UNIVERSIDAD TECNOLOGICA NACIONAL (UTN)
Tipo de tareas: **Tareas de investigación y desarrollo**
Tipo de beca: **Iniciación a la Investigación**
Función **Director o tutor**

Año desde: **2015** Año **2016**
Nombre/s: **Karina** Apellido/s: **Garro**
Institución de trabajo del becario:
CONSEJO NACIONAL DE INVESTIGACIONES CIENTIFICAS Y TECNICAS (CONICET)
Institución financiadora de la beca:
CONSEJO NACIONAL DE INVESTIGACIONES CIENTIFICAS Y TECNICAS (CONICET)
Tipo de tareas: **Tareas de investigación y desarrollo**
Tipo de beca: **Postgrado/Doctorado**
Función **Co-director o co-tutor**

Año desde: **2014** Año **2019**
Nombre/s: **Julieta Cristina** Apellido/s: **Flamarique**
Institución de trabajo del becario:
CONSEJO NACIONAL DE INVESTIGACIONES CIENTIFICAS Y TECNICAS (CONICET)
Institución financiadora de la beca:
CONSEJO NACIONAL DE INVESTIGACIONES CIENTIFICAS Y TECNICAS (CONICET)
Tipo de tareas: **Tareas de investigación y desarrollo**
Tipo de beca: **Postgrado/Doctorado**
Función **Director o tutor**

Año desde: **2014** Año **2019**
Nombre/s: **Andrés Miguel Angel** Apellido/s: **Palleres**
Institución de trabajo del becario:
CONSEJO NACIONAL DE INVESTIGACIONES CIENTIFICAS Y TECNICAS (CONICET)
Institución financiadora de la beca:
CONSEJO NACIONAL DE INVESTIGACIONES CIENTIFICAS Y TECNICAS (CONICET)
Tipo de tareas: **Tareas de investigación y desarrollo**
Tipo de beca: **Postgrado/Doctorado**
Función **Director o tutor**

Año desde: **2014** Año
Nombre/s: **Julieta** Apellido/s: **Flamarique**
Institución de trabajo del becario:
ESTACION EXPERIMENTAL AGROPECUARIA MENDOZA (EEA MENDOZA) ; CENTRO REGIONAL MENDOZA-SAN JUAN ; INSTITUTO NACIONAL DE TECNOLOGIA AGROPECUARIA
Institución financiadora de la beca:
CONSEJO NACIONAL DE INVESTIGACIONES CIENTIFICAS Y TECNICAS (CONICET)
Tipo de tareas: **Tareas de investigación y desarrollo**
Tipo de beca: **Postgrado/Doctorado**
Función **Director o tutor**

Año desde: **2014** Año **2017**
Nombre/s: **Andrés Miguel Angel** Apellido/s: **Palleres**
Institución de trabajo del becario:
CONSEJO NACIONAL DE INVESTIGACIONES CIENTIFICAS Y TECNICAS (CONICET)
Institución financiadora de la beca:
CONSEJO NACIONAL DE INVESTIGACIONES CIENTIFICAS Y TECNICAS (CONICET)
Tipo de tareas: **Tareas de investigación y desarrollo**
Tipo de beca: **Postgrado/Doctorado**
Función **Director o tutor**

Año desde: **2014** Año **2017**
Nombre/s: **Julieta Cristina** Apellido/s: **Flamarique**
Institución de trabajo del becario:
CONSEJO NACIONAL DE INVESTIGACIONES CIENTIFICAS Y TECNICAS (CONICET)
Institución financiadora de la beca:
CONSEJO NACIONAL DE INVESTIGACIONES CIENTIFICAS Y TECNICAS (CONICET)
Tipo de tareas: **Tareas de investigación y desarrollo**
Tipo de beca: **Postgrado/Doctorado**
Función **Director o tutor**

Año desde: **2013** Año **2016**
Nombre/s: **Noelia** Apellido/s: **Robles**
Institución de trabajo del becario:
ESTACION EXPERIMENTAL AGROPECUARIA MENDOZA (EEA MENDOZA) ; CENTRO REGIONAL MENDOZA-SAN JUAN ; INSTITUTO NACIONAL DE TECNOLOGIA AGROPECUARIA
Institución financiadora de la beca:
ESTACION EXPERIMENTAL AGROPECUARIA MENDOZA (EEA MENDOZA) ; CENTRO REGIONAL MENDOZA-SAN JUAN ; INSTITUTO NACIONAL DE TECNOLOGIA AGROPECUARIA
Tipo de tareas: **Tareas de investigación y desarrollo**
Tipo de beca: **Postgrado/Doctorado**
Función **Director o tutor**

Año desde: **2013** Año **2018**
Nombre/s: **Noelia** Apellido/s: **Robles**
Institución de trabajo del becario:
ESTACION EXPERIMENTAL AGROPECUARIA MENDOZA (EEA MENDOZA) ; CENTRO REGIONAL MENDOZA-SAN JUAN ; INSTITUTO NACIONAL DE TECNOLOGIA AGROPECUARIA
Institución financiadora de la beca:
ESTACION EXPERIMENTAL AGROPECUARIA MENDOZA (EEA MENDOZA) ; CENTRO REGIONAL MENDOZA-SAN JUAN ; INSTITUTO NACIONAL DE TECNOLOGIA AGROPECUARIA
Tipo de tareas: **Tareas de investigación y desarrollo**
Tipo de beca: **Postgrado/Doctorado**
Función **Director o tutor**

Año desde: **2010** Año **2010**
Nombre/s: **Laura** Apellido/s: **Cremades**
Institución de trabajo del becario:
UNIVERSIDAD DE BUENOS AIRES (UBA)
Institución financiadora de la beca:
CONSEJO NACIONAL DE INVESTIGACIONES CIENTIFICAS Y TECNICAS (CONICET)
Tipo de tareas: **Tareas de investigación y desarrollo**
Tipo de beca: **Postgrado/Doctorado**
Función **Co-director o co-tutor**

Año desde: **2009** Año **2012**
Nombre/s: **María José** Apellido/s: **Sánchez**
Institución de trabajo del becario:
Institución financiadora de la beca:
AGENCIA NACIONAL DE PROMOCION CIENT Y TECNOLOGICA (ANPCYT) ; MINISTERIO DE CIENCIA, TEC. E INNOVACION PRODUCTIVA
Tipo de tareas:
Tipo de beca: **Otro tipo de beca de Investigación**
Función **Co-director o co-tutor**

Año desde: **2009** Año **2010**
Nombre/s: **María José** Apellido/s: **Sánchez**
Institución de trabajo del becario:
UNIVERSIDAD NACIONAL DE SANTIAGO DEL ESTERO (UNSE)
Institución financiadora de la beca:
AGENCIA NACIONAL DE PROMOCION CIENT Y TECNOLOGICA (ANPCYT) ; MINISTERIO DE CIENCIA, TEC. E INNOVACION PRODUCTIVA
Tipo de tareas: **Tareas de investigación y desarrollo**
Tipo de beca: **Postgrado/Doctorado**
Función **Director o tutor**

Año desde: **2006** Año **2008**
Nombre/s: **Flavia** Apellido/s: **Villegas**
Institución de trabajo del becario:
UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO (UNCU)
Institución financiadora de la beca:
SecyT UNCuyo
Tipo de tareas: **Tareas de investigación y desarrollo**
Tipo de beca: **Iniciación a la Investigación**
Función **Director o tutor**

■ **FORMACION DE RRHH EN CYT - Tesistas:**

Año desde: 2018	Año: 2020
Nombre/s: Julian	Apellido/s: Valseschi
Institución otorgante del título:	
FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO	
Tipo de trabajo	Tesina o trabajo final de Grado
Función	Director o tutor
Calificación obtenida:	

Año desde: 2017	Año: 2018
Nombre/s: FLORENCIA	Apellido/s: LUGONES
Institución otorgante del título:	
FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS	
Tipo de trabajo	Tesina o trabajo final de Grado
Función	Director o tutor
Calificación obtenida:	

Año desde: 2013	Año: 2016
Nombre/s: Noelia	Apellido/s: Robles
Institución otorgante del título:	
UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO (UNCU)	
Tipo de trabajo	Tesis de Doctorado
Función	Director o tutor
Calificación obtenida:	

Año desde: 2013	Año: 2017
Nombre/s: Sofia	Apellido/s: Mationni
Institución otorgante del título:	
FACULTAD DE DON BOSCO DE ENOLOGIA Y CIENCIAS DE LA ALI	
Tipo de trabajo	Tesina o trabajo final de Grado
Función	Director o tutor
Calificación obtenida:	

Año desde: 2013	Año: 2015
Nombre/s: Florencia	Apellido/s: Marinez
Institución otorgante del título:	
FACULTAD DE DON BOSCO DE ENOLOGIA Y CIENCIAS DE LA ALI	
Tipo de trabajo	Tesina o trabajo final de Grado
Función	Director o tutor
Calificación obtenida:	

Año desde: 2013	Año: 2015
Nombre/s: Mabel	Apellido/s: Valero
Institución otorgante del título:	
FACULTAD DE DON BOSCO DE ENOLOGÍA Y CIENCIAS DE LA AL	
Tipo de trabajo	Tesina o trabajo final de Grado
Función	Director o tutor
Calificación obtenida: aprobada	

Año desde: 2012	Año: 2014
Nombre/s: Marianela	Apellido/s: Zanón
Institución otorgante del título:	
FACULTAD DE DON BOSCO DE ENOLOGÍA Y CIENCIAS DE LA AL	
Tipo de trabajo	Tesina o trabajo final de Grado
Función	Director o tutor
Calificación obtenida: APROBADA	

Año desde: **2012** Año **2013**
Nombre/s: **Marcela** Apellido/s: **Almanza**
Institución otorgante del título:
FACULTAD DE DON BOSCO DE ENOLOGÍA Y CIENCIAS DE LA AL
Tipo de trabajo **Tesina o trabajo final de Grado** Calificación obtenida: **sobresalie**
Función **Director o tutor**

Año desde: **2012** Año **2013**
Nombre/s: **Mauricio** Apellido/s: **Fonzar**
Institución otorgante del título:
UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO (UNCU)
Tipo de trabajo **Tesina o trabajo final de Grado** Calificación obtenida: **diez**
Función **Director o tutor**

Año desde: **2011** Año **2013**
Nombre/s: **Mercedes** Apellido/s: **Barroso**
Institución otorgante del título:
FACULTAD DE DON BOSCO DE ENOLOGÍA Y CIENCIAS DE LA A
Tipo de trabajo **Tesina o trabajo final de Grado** Calificación obtenida: **aprobada**
Función **Director o tutor**

Año desde: **2011** Año **2013**
Nombre/s: **Andrea** Apellido/s: **Carporelli**
Institución otorgante del título:
FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO
Tipo de trabajo **Tesina o trabajo final de Grado** Calificación obtenida: **Aprobado**
Función **Director o tutor**

Año desde: **2011** Año **2012**
Nombre/s: **Eliana** Apellido/s: **Gatto**
Institución otorgante del título:
FACULTAD DE DON BOSCO DE ENOLOGÍA Y CIENCIAS DE LA AL
Tipo de trabajo **Tesina o trabajo final de Grado** Calificación obtenida: **10**
Función **Director o tutor**

Año desde: **2011** Año **2012**
Nombre/s: **Daniela** Apellido/s: **Callejón**
Institución otorgante del título:
FACULTAD DE DON BOSCO DE ENOLOGÍA Y CIENCIAS DE LA A
Tipo de trabajo **Tesina o trabajo final de Grado** Calificación obtenida: **Aprobada**
Función **Director o tutor**

Año desde: **2011** Año **2013**
Nombre/s: **Estefania** Apellido/s: **Borgo**
Institución otorgante del título:
**CATEDRA DE QUIMICA ORGANICA Y BIOLOGICA ; DEPARTAMENTO DE BIOMATEMATICA Y FISICOQUIMICA ;
FACULTAD DE CS.AGRARIAS ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO**
Tipo de trabajo **Tesina o trabajo final de Grado** Calificación obtenida: **diez**
Función **Director o tutor**

Año desde: **2011** Año: **2011**
Nombre/s: **Daniela** Apellido/s: **Callejón**
Institución otorgante del título:
UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO (UNCU)
Tipo de trabajo: **Tesina o trabajo final de Grado** Calificación obtenida: **Excelente**
Función: **Director o tutor**

Año desde: **2011** Año: **2014**
Nombre/s: **Mariela** Apellido/s: **Fior**
Institución otorgante del título:
FACULTAD DON BOSCO DE ENOLOGIA Y CIENCIAS DE LA ALIMENTACION ; UNIVERSIDAD CATOLICA DE CUYO SEDE MENDOZA ; UNIVERSIDAD CATOLICA DE CUYO
Tipo de trabajo: **Tesina o trabajo final de Grado** Calificación obtenida: **Aprobada**
Función: **Director o tutor**

Año desde: **2010** Año:
Nombre/s: **Mariela** Apellido/s: **Assof**
Institución otorgante del título:
FACULTAD DE CIENCIAS MEDICAS ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO
Tipo de trabajo: **Tesis de Doctorado** Calificación obtenida:
Función: **Director o tutor**

Año desde: **2010** Año: **2012**
Nombre/s: **Mauricio** Apellido/s: **Fonzar**
Institución otorgante del título:
UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO (UNCU)
Tipo de trabajo: **Tesina o trabajo final de Grado** Calificación obtenida: **10**
Función: **Director o tutor**

Año desde: **2010** Año:
Nombre/s: **Laura** Apellido/s: **Cremades**
Institución otorgante del título:
UNIVERSIDAD DE BUENOS AIRES (UBA)
Tipo de trabajo: **Tesis de Doctorado** Calificación obtenida:
Función: **Co-director o co-tutor**

Año desde: **2010** Año: **2011**
Nombre/s: **Andrea** Apellido/s: **Bergás**
Institución otorgante del título:
FACULTAD DE DON BOSCO DE ENOLOGÍA Y CIENCIAS DE LA A
Tipo de trabajo: **Tesina o trabajo final de Grado** Calificación obtenida: **sobresalie**
Función: **Director o tutor**

Año desde: **2008** Año: **2010**
Nombre/s: **María Sol** Apellido/s: **Molina**
Institución otorgante del título:
UNIVERSIDAD CATOLICA DE CORDOBA (UCCOR)
Tipo de trabajo: **Trabajo final, proyecto, obra o tesis de** Calificación obtenida: **Diez**
Función: **Director o tutor**

Año desde: 2007	Año
Nombre/s: Viviana	Apellido/s: Guinle
Institución otorgante del título:	
FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO	
Tipo de trabajo	Tesis de Doctorado
Función	Director o tutor
Calificación obtenida:	

Año desde: 2007	Año	2008
Nombre/s: Silvia	Apellido/s: Moya	
Institución otorgante del título:		
FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO		
Tipo de trabajo	Trabajo final, proyecto, obra o tesis de	Calificación obtenida: Diez
Función	Director o tutor	

Año desde: 2006	Año	2008
Nombre/s: Flavia	Apellido/s: Villegas	
Institución otorgante del título:		
FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO		
Tipo de trabajo	Tesina o trabajo final de Grado	Calificación obtenida: Nueve
Función	Director o tutor	

Año desde: 2005	Año	2006
Nombre/s: Mariela	Apellido/s: Assof	
Institución otorgante del título:		
UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO (UNCU)		
Tipo de trabajo	Tesina o trabajo final de Grado	Calificación obtenida: sobresalie
Función	Director o tutor	

■ **FORMACION DE RRHH - Investigadores:**

Año desde: 2008	Año	2008
Nombre/s: Gustavo	Apellido/s: Polenta	
Institución de trabajo:		
ESTACION EXPERIMENTAL AGROPECUARIA MENDOZA (EEA MENDOZA) ; CENTRO REGIONAL MENDOZA-SAN JUAN ; INSTITUTO NACIONAL DE TECNOLOGIA AGROPECUARIA		
Carrera: Otra	Categoría: Otra	
Otro cargo/función: Investigador	Función	Director o tutor

Año desde: 2007	Año	2010
Nombre/s: Viviana	Apellido/s: Guinle	
Institución de trabajo:		
Un Cuyo		
Carrera: Otra	Categoría: Otra	
Otro cargo/función: Investigadora de posgrado	Función	Director o tutor

■ **FORMACION DE RRHH EN CYT - Pasantes de I+D y/o formación académica :**

Año desde:	2019	Año	2019
Nombre/s:	Josefina	Apellido/s:	PICCOLO
Institución de trabajo:	UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA NACIONAL (UTN)		
Tipo de tareas:	Tareas de investigación y desarrollo		
Ámbito institucional:			
Tema del plan de trabajo:	Deshidratación osmótica con polialcoholes en frutos		
Nivel educativo del pasante:	Universitario de grado		
Función	Director o tutor		

Año desde:	2019	Año	2019
Nombre/s:	Emiliano	Apellido/s:	Fonarsin
Institución de trabajo:	UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA NACIONAL (UTN)		
Tipo de tareas:	Tareas de investigación y desarrollo		
Ámbito institucional:			
Tema del plan de trabajo:	Deshidratación osmótica con polialcoholes en frutos		
Nivel educativo del pasante:	Universitario de grado		
Función	Director o tutor		

Año desde:	2019	Año	2019
Nombre/s:	Walter	Apellido/s:	Piran
Institución de trabajo:	UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA NACIONAL (UTN)		
Tipo de tareas:	Tareas de investigación y desarrollo		
Ámbito institucional:			
Tema del plan de trabajo:	Selección de microorganismos nativos de efluente proveniente de		
Nivel educativo del pasante:	Universitario de grado		
Función	Director o tutor		

Año desde:	2019	Año	2020
Nombre/s:	Juan Ignacio	Apellido/s:	Gonzalez Pacheco
Institución de trabajo:	UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA NACIONAL (UTN)		
Tipo de tareas:	Tareas de investigación y desarrollo		
Ámbito institucional:			
Tema del plan de trabajo:	Análisis de datos y tratamiento matemático en cerezas		
Nivel educativo del pasante:	Universitario de grado		
Función	Director o tutor		

Año desde: **2016** Año **2016**
Nombre/s: **José Luis** Apellido/s: **Díaz**
Institución de trabajo:
FACULTAD REG.MENDOZA ; UNIVERSIDAD TECNOLOGICA NACIONAL
Tipo de tareas: **Capacitación pre-profesional y/o profesional**
Ámbito institucional: **Universidad o instituto universitario estatal**
Tema del plan de trabajo: **DESHIDRATACIÓN OSMÓTICA DE CEREZAS**
Nivel educativo del pasante: **Universitario de grado**
Función **Director o tutor**

Año desde: **2016** Año **2016**
Nombre/s: **Myriam Sonia** Apellido/s: **Maya**
Institución de trabajo:
FACULTAD REG.MENDOZA ; UNIVERSIDAD TECNOLOGICA NACIONAL
Tipo de tareas: **Capacitación pre-profesional y/o profesional**
Ámbito institucional: **Universidad o instituto universitario estatal**
Tema del plan de trabajo: **Deshidratación osmótica de cerezas**
Nivel educativo del pasante: **Universitario de grado**
Función **Director o tutor**

Año desde: **2015** Año **2016**
Nombre/s: **Patricia Lourdes** Apellido/s: **Encina**
Institución de trabajo:
INSTITUTO NACIONAL DE TECNOLOGIA AGROPECUARIA (INTA)
Tipo de tareas: **Capacitación pre-profesional y/o profesional**
Ámbito institucional: **Organismo gubernamental de ciencia y tecnología**
Tema del plan de trabajo: **Elaboracion de jugo fermentado de cereza**
Nivel educativo del pasante: **Universitario de grado**
Función **Director o tutor**

Año desde: **2015** Año **2016**
Nombre/s: **Celeste** Apellido/s: **Uehara, Sachico**
Institución de trabajo:
UNIVERSIDAD TECNOLOGICA NACIONAL (UTN)
Tipo de tareas: **Capacitación pre-profesional y/o profesional**
Ámbito institucional: **Universidad o instituto universitario estatal**
Tema del plan de trabajo: **Deshidratación osmótica de cerezas**
Nivel educativo del pasante: **Universitario de grado**
Función **Director o tutor**

Año desde: **2015**

Año **2016**

Nombre/s: **Victor Abel**

Apellido/s: **Montivero Chaile**

Institución de trabajo:

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA NACIONAL (UTN)

Tipo de tareas: **Capacitación pre-profesional y/o profesional**

Ámbito institucional: **Universidad o instituto universitario estatal**

Tema del plan de trabajo: **Deshidratación osmótica de cerezas**

Nivel educativo del pasante: **Universitario de grado**

Función **Director o tutor**

Año desde: **2008**

Año **2008**

Nombre/s: **Adriana**

Apellido/s: **Yanelli**

Institución de trabajo:

UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO (UNCU)

Tipo de tareas: **Tareas de investigación y desarrollo**

Ámbito institucional:

Tema del plan de trabajo: **Estudio de los fenómenos difusionales que tienen lugar durante la**

Nivel educativo del pasante: **Universitario de grado**

Función **Director o tutor**

Año desde: **2008**

Año **2008**

Nombre/s: **Brenda**

Apellido/s: **Canizo**

Institución de trabajo:

UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO (UNCU)

Tipo de tareas: **Tareas de investigación y desarrollo**

Ámbito institucional:

Tema del plan de trabajo: **Estudio de los fenómenos difusionales que tienen lugar durante la**

Nivel educativo del pasante: **Universitario de grado**

Función **Director o tutor**

Año desde: **2008**

Año **2008**

Nombre/s: **Adriana**

Apellido/s: **Yanelli**

Institución de trabajo:

**CATEDRA DE QUÍMICA ORGÁNICA Y BIOLÓGICA ; DEPARTAMENTO DE BIOMATEMÁTICA Y FÍSICOQUÍMICA ;
FACULTAD DE CS.AGRARIAS ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO**

Tipo de tareas: **Tareas de investigación y desarrollo**

Ámbito institucional:

Tema del plan de trabajo: **Estudio de los fenómenos difusionales que tienen lugar durante la**

Nivel educativo del pasante: **Universitario de grado**

Función **Director o tutor**

Año desde: 2006	Año 2007
Nombre/s: Natalia	Apellido/s: Paz Molina
Institución de trabajo:	
UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO (UNCU)	
Tipo de tareas: Tareas de investigación y desarrollo	
Ámbito institucional:	
Tema del plan de trabajo: “Estudio del fenómeno de difusión durante las etapas de tratamiento	
Nivel educativo del pasante: Universitario de grado	
Función Director o tutor	

Año desde: 2006	Año 2007
Nombre/s: Gisella	Apellido/s: Gattera
Institución de trabajo:	
UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO (UNCU)	
Tipo de tareas: Tareas de investigación y desarrollo	
Ámbito institucional:	
Tema del plan de trabajo: “Estudio del fenómeno de difusión durante las etapas de tratamiento	
Nivel educativo del pasante: Universitario de grado	
Función Director o tutor	

Año desde: 2005	Año 2005
Nombre/s: Laura	Apellido/s: Savina
Institución de trabajo:	
UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO (UNCU)	
Tipo de tareas: Tareas de investigación y desarrollo	
Ámbito institucional:	
Tema del plan de trabajo: “Estudio del fenómeno de difusión durante las etapas de tratamiento	
Nivel educativo del pasante: Universitario de grado	
Función Director o tutor	

Año desde: 2005	Año 2006
Nombre/s: Mariela	Apellido/s: Buonasorte
Institución de trabajo:	
UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO (UNCU)	
Tipo de tareas: Tareas de investigación y desarrollo	
Ámbito institucional:	
Tema del plan de trabajo: “Estudio del fenómeno de difusión durante las etapas de tratamiento	
Nivel educativo del pasante: Universitario de grado	
Función Director o tutor	

Año desde:	2005	Año	2005
Nombre/s:	Florencia	Apellido/s:	Zgaib
Institución de trabajo:	UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO (UNCU)		
Tipo de tareas:	Tareas de investigación y desarrollo		
Ámbito institucional:			
Tema del plan de trabajo:	Estudio del fenómeno de difusión durante las etapas de tratamiento		
Nivel educativo del pasante:	Universitario de grado		
Función	Director o tutor		

Año desde:	2005	Año	2006
Nombre/s:	Laura	Apellido/s:	Aranda
Institución de trabajo:	UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO (UNCU)		
Tipo de tareas:	Tareas de investigación y desarrollo		
Ámbito institucional:			
Tema del plan de trabajo:	“Estudio del fenómeno de difusión durante las etapas de tratamiento		
Nivel educativo del pasante:	Universitario de grado		
Función	Director o tutor		

Año desde:	2004	Año	2004
Nombre/s:	Mariela	Apellido/s:	Assof
Institución de trabajo:	UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO (UNCU)		
Tipo de tareas:	Tareas de investigación y desarrollo		
Ámbito institucional:			
Tema del plan de trabajo:	Factores que afectan los fenómenos de difusión durante la		
Nivel educativo del pasante:	Universitario de grado		
Función	Director o tutor		

Año desde:	2004	Año	2004
Nombre/s:	Natlia	Apellido/s:	Miras
Institución de trabajo:	UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO (UNCU)		
Tipo de tareas:	Tareas de investigación y desarrollo		
Ámbito institucional:			
Tema del plan de trabajo:	Factores que afectan los fenómenos de difusión durante la		
Nivel educativo del pasante:	Universitario de grado		
Función	Director o tutor		

Año desde: **2002** Año **2002**
Nombre/s: **Mariela** Apellido/s: **Assof**
Institución de trabajo:
UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO (UNCU)
Tipo de tareas: **Tareas de investigación y desarrollo**
Ámbito institucional:
Tema del plan de trabajo: **trabajos de docencia e Investigación de la Cátedra de Química**
Nivel educativo del pasante: **Universitario de grado**
Función **Director o tutor**

Año desde: **2002** Año **2002**
Nombre/s: **Eva** Apellido/s: **Sosa**
Institución de trabajo:
UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO (UNCU)
Tipo de tareas: **Tareas de investigación y desarrollo**
Ámbito institucional:
Tema del plan de trabajo: **trabajos de docencia e Investigación de la Cátedra de Química**
Nivel educativo del pasante: **Universitario de grado**
Función **Director o tutor**

Año desde: **2000** Año **2000**
Nombre/s: **Flavia** Apellido/s: **Villegas**
Institución de trabajo:
UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO (UNCU)
Tipo de tareas: **Tareas de investigación y desarrollo**
Ámbito institucional:
Tema del plan de trabajo: **"Estudio del fenómeno de difusión durante las etapas de tratamiento**
Nivel educativo del pasante: **Universitario de grado**
Función **Director o tutor**

Año desde: **2000** Año **2001**
Nombre/s: **Mariela** Apellido/s: **Assof**
Institución de trabajo:
UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO (UNCU)
Tipo de tareas: **Tareas de investigación y desarrollo**
Ámbito institucional:
Tema del plan de trabajo: **docencia e Investigación de la Cátedra de Química Orgánica y**
Nivel educativo del pasante: **Universitario de grado**
Función **Director o tutor**

Año desde: **2000** Año: **2001**
Nombre/s: **Paola** Apellido/s: **Perotti**
Institución de trabajo:
UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO (UNCU)
Tipo de tareas: **Tareas de investigación y desarrollo**
Ámbito institucional:
Tema del plan de trabajo: **trabajos de docencia e Investigación de la Cátedra de Química**
Nivel educativo del pasante: **Universitario de grado**
Función **Director o tutor**

Año desde: **2000** Año: **2000**
Nombre/s: **Carolina** Apellido/s: **Chiconofri**
Institución de trabajo:
UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO (UNCU)
Tipo de tareas: **Tareas de investigación y desarrollo**
Ámbito institucional:
Tema del plan de trabajo: **docencia e Investigación de la Cátedra de Química Orgánica y**
Nivel educativo del pasante: **Universitario de grado**
Función **Director o tutor**

Año desde: **2000** Año: **2001**
Nombre/s: **Carolina** Apellido/s: **Prossen**
Institución de trabajo:
UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO (UNCU)
Tipo de tareas: **Tareas de investigación y desarrollo**
Ámbito institucional:
Tema del plan de trabajo: **trabajos de docencia e Investigación de la Cátedra de Química**
Nivel educativo del pasante: **Universitario de grado**
Función **Director o tutor**

Año desde: **1999** Año: **1999**
Nombre/s: **Marcelo** Apellido/s: **Yudica**
Institución de trabajo:
UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO (UNCU)
Tipo de tareas: **Formación académica**
Ámbito institucional:
Tema del plan de trabajo: **docencia e Investigación de la Cátedra de Química Orgánica y**
Nivel educativo del pasante: **Universitario de grado**
Función **Director o tutor**

■ **FINANCIAMIENTO CYT - Proyectos I+D:**

Tipo de actividad de **Investigación aplicada**
Denominación del proyecto:
Uso de microorganismos nativos para el tratamiento de efluentes de la Industria Aceitunera Local
Tipo de **Investigación y desarrollo**
Código de **PAUTIME0006573TC**
Fecha desde: **01-2020** Fecha hasta: **12-2022**

Descripción del proyecto:

Un tema muy debatido actualmente en todo el mundo se relaciona con la disponibilidad futura del agua. Ya se comienza a materializar en muchas regiones la escasez de la misma, tanto para consumo humano como para actividades económicas y otros usos. No se habla solo de problemas cuantitativos, sino de la calidad con la que esta se presenta. Por otro lado, según el Consejo Oleícola Internacional (COI, 2018), Argentina es el principal productor de aceitunas de mesa fuera de la cuenca del Mediterráneo. Según el Censo Nacional Agropecuario 2002 (CNA 2002), Mendoza ocupa el segundo puesto en cuanto a cantidad de hectáreas de olivo implantadas para la producción de conservas, luego de la Provincia de La Rioja. Frente al escenario actual del agua mencionado, sus proyecciones futuras, el crecimiento de la industria olivícola, el cual conlleva a una mayor generación de efluentes con efectos indeseables para el ambiente, es que se deben comenzar a implementar sistemas de tratamiento de aguas residuales atendiendo a las características propias de las mismas. En Mendoza, la industria aceitunera utiliza grandes volúmenes de agua en sus procesos, y muchas de ellas aún no cuentan con los correspondientes sistemas de tratamiento de efluentes, así existen leyes que regulan los parámetros requeridos para realizar el vertido y/o efectuar un reúso de las mismas. En cada etapa de la elaboración se generan efluentes con características variables. Estos dependen del tipo de proceso que se aplica, de la variedad de aceituna que se emplea, y por lo tanto de cada industria. En líneas generales, los más comunes son las lechías de cocido y aguas de lavado tras el cocido, salmueras de fermentación, aguas del proceso de oxidación, aguas pluviales de los paños de fermentadores y de limpieza, y aguas de otros procesos como las derivadas del lavado de los frutos, del semielaborado (deshueso, relleno o en rodaja), derrames de salmueras de envasado, salmueras de conservación y de estabilización de negras, etc. El principal problema es que constituyen efluentes voluminosos, con alto contenido en materia orgánica, elevado porcentaje de sólidos en suspensión y grasas, pH ácido o alcalino, elevada conductividad (por su alto contenido salino) y que, además, son aguas fuertemente coloreadas por los polifenoles que forman parte de la composición de los frutos (Cabezas, 2011). En este contexto, es interesante el concepto de biorremediación, que según de Garbisa y col. (2002), es el proceso que utiliza las habilidades catalíticas de los organismos vivos para degradar y transformar contaminantes tanto en ecosistemas terrestres como acuáticos, el cual presenta un enorme potencial en la mitigación de la contaminación ambiental. Este trabajo propone usar la biorremediación como metodología sustentable, amigable con el medio ambiente y económica para dar un primer paso en la descontaminación de los efluentes producidos por esta industria (lechías, aguas de lavado, aguas de aceitunas maquinado, efluentes de salado de aceitunas, etc).

Campo: **Sanidad ambiental-Preserv.de rec.hidricos**

Área del conocimiento: **Biotechnología del Medio Ambiente**

Sub-área del conocimiento: **Otras Biotechnología del Medio Ambiente**

Especialidad: **Biorremediación**

Palabra clave: **BIORREMEDIACION , EFLUENTES, INDUSTRIA ACEITUNERA, MICROORGANISMOS**

Moneda: **Pesos**

Monto total: **100000.00**

Institución

Institución	Ejecuta	Evalua	Adopta	Demand	Promuev	% Financ.
UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA NACIONAL (UTN)	Si	Si	Si	No	Si	100

Apellido	Nombre	Cuil	Rol
BRUSADIN	NIDIA VIVANA	27133872421	Director
Maldonado	Mariela Beatriz	27 225362438	Co-director

Fecha de inicio de participación en el: **01-2020**

Fecha fin: **12-2022**

Función desempeñada: **Investigador**

Tipo de actividad de: **Investigación aplicada**

Denominación del proyecto:

Elaboración de cerezas en conserva reducidas en valor calórico y coloreadas con colorantes naturales

Tipo de: **investigación y desarrollo**

Código de: **5500**

Fecha desde: **01-2020**

Fecha hasta: **12-2022**

Descripción del proyecto:

Un alimento puede considerarse funcional si se demuestra satisfactoriamente que ejerce un efecto beneficioso sobre una o más funciones selectivas del organismo, además de sus efectos nutritivos intrínsecos, de modo tal que resulte apropiado para mejorar el estado de salud y bienestar, reducir el riesgo de enfermedad, o ambas cosas. Actualmente éstos alimentos mueven más de USD20.000 millones, un 50 % en EEUU, 30 % en Japón y el 20 % en el resto de los países desarrollados. Se estima que en una década alcanzará USD100.000 millones, de los cuales el 30% correspondería a la UE. El marco normativo vigente para los alimentos funcionales admite variantes según los criterios y los países. Estos productos son una realidad comercial con mercado creciente. Hay alimentos que naturalmente en propiedades funcionales y otras que se pueden potenciar con el procesamiento de los mismos. En el caso de las cerezas, alimento de alta perecibilidad, previamente, se desulﬁtan para conservar la matriz alimentaria a ﬁn de procesarla y darle valor agregado, posteriormente. Si bien esto permite conservar parte integral de la cereza, estas pierden en gran parte sus propiedades benéﬁcas. Es aquí donde surge la oportunidad de incorporarles sustancias que pueden tener propiedades funcionales (prebióticos y otras), volviéndolas a transformar en un alimento que aporte bondades a la salud del consumidor. Mediante la deshidratación osmótica se utiliza normalmente azúcar (sacarosa) para disminuir la actividad de agua de los alimentos, pero incrementa el contenido energético de los mismos. Para realizar reducciones calóricas se necesita el uso de edulcorantes. En este caso los polialcoholes son una excelente opción debido a su solubilidad, de modo que es posible obtener un producto reducido en azúcar. Los polialcoholes, aportan alrededor de 2,5 Kcal/g o menos frente a los 4 Kcal/g de la sacarosa y además, no son absorbidos totalmente por el intestino teniendo un efecto prebiótico y por lo tanto, no se asimilan al cien por cien y la energía biodisponible es menor. Con estos polialcoholes, se ha probado que se pueden elaborar cerezas en conserva con un valor agregado en sí mismas, dando productos de reducido contenido calórico. Los polioles tienen efectos plasﬁcantes (aumento de la sensación de suavidad y untuosidad y la acción sobre la textura es notable contribuyendo al Crunchy de la cereza). Algunos de ellos son retardadores del efecto cristalizador de la sacarosa, contribuyendo mejor a la retención de aromas en el producto ﬁnal. Por otro lado, existe una tendencia clara de sustituir los colorantes sintéticos por los de origen natural, pero sin perder las cualidades tecnológicas de los primeros, por tanto, se ende hacia una estabilización de los pigmentos naturales por distintos métodos. La eritrosina, según Mial y col. (2006) es altamente tóxica, como así también los productos de fotoquímicos y degradación bioquímica causa varios tipos de alergia, en actividad tiroidea, cancerígena, neurotóxica y daña el DNA. A pesar de ello, es usada frecuentemente en la elaboración de cerezas en conserva y permitida por el CAA. También habilitada por la FDA, ha sido motivo de discusión en diversas ocasiones por su efecto nocivo en la salud. Por ello, es de suma importancia encontrar colorantes naturales no tóxicos que puedan reemplazarla y que además sean no mutagénicos y con efecto terapéuticos. Los antocianos extraídos de vegetales, pueden usarse como colorantes naturales. En el mercado existen colorantes naturales que pueden reemplazar a la tradicional eritrosina y amaranto que están tan discutidos. Por esto se propone la elaboración de cerezas endulzadas con polialcoholes y coloradas por colorantes naturales como: rojo gardenia, colorante de beterraba, rojo rabanito y enocianina, obteniendo con ello un alimento inocuo y promotor de la salud por sus propiedades bioactivas.

Campo **Alimentos**

Área del conocimiento: **Biotechnología Agropecuaria**

Sub-área del conocimiento: **Biotechnología Agrícola y Biotechnología Alimentaria**

Especialidad: **alimentos fucnionales**

Palabra **Colorantes naturales, cerezas, deshidración osmótica , antocianos**

Moneda: **Pesos**

Monto total: **1773000.00**

Institución

Institución	Ejecuta	Evalua	Adopta	Demand	Promuev	% Financ.
UNIVERSIDAD TECNOLOGICA NACIONAL (UTN)	Si	Si	Si	No	Si	100

Apellido	Nombre	Cuil	Rol
MALDONADO	MARIELA BEATRIZ	27225362438	Director
PEREZ	RAUL CESAR	20125850945	Co-director

Fecha de inicio de participación en el

01-2020

Fecha fin: **12-2022**

Función desempeñada: **Director**

Tipo de actividad de **Investigación aplicada**

Denominación del proyecto:

ESTUDIO DEL FENÓMENO DE DIFUSIÓN DURANTE EL DESHIDRATADO OSMÓTICO DE FRUTAS EN CONSERVA CON CARBOHIDRATOS DE BAJA DIGESTIBILIDAD

Tipo de investigación en alimentos
Código de ALUTIME0004413TC

Fecha desde: 01-2017

Fecha hasta: 12-2019

Descripción del proyecto:

Siendo Mendoza la mayor productora de cerezas del país, considerando la importancia creciente de los mercados externos para las cerezas procesadas y la necesidad de alimentos reducidos en su valor calórico y que benefician la salud, consideramos importante: Estudiar los procesos difusivos de sustitutos de la sacarosa, que tienen lugar durante la elaboración de conserva de cerezas con alto contenido de sólidos solubles, los cuales son agentes de deshidratación osmótica y tienen potencial efecto edulcorante. Entre ellos el uso de polialcoholes considerados Carbohidratos de Baja Digestibilidad

Campo Alimentos, bebidas y tabaco-Otros

Área del conocimiento: Ingeniería Química

Sub-área del conocimiento: Ingeniería de Procesos Químicos

Especialidad: Físico-química

Palabra deshidratación osmótica, difusión, polialcoholes

Moneda: Pesos

Monto total: 510018.50

Institución

Institución	Ejecuta	Evalua	Adopta	Demand	Promuev	% Financ.
UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA NACIONAL (UTN)	Si	Si	No	No	No	100

Apellido	Nombre	Cuil	Rol
MARIELA BEATRIZ MALDONADO			Director
Raul Cesar Perez			Co-director

Fecha de inicio de participación en el 01-2017

Fecha fin: 12-2019

Función desempeñada: Director

Tipo de actividad de Investigación aplicada

Denominación del proyecto:

Estudio de la biorremediación y degradación de polifenoles de Efluentes de la Industria Aceitunera con la correspondiente mitigación del Impacto Ambiental.

Tipo de investigación básica y aplicada en efluentes de la industria alimentaria
Código de IPUTNME0004529

Fecha desde: 01-2017

Fecha hasta: 04-2020

Descripción del proyecto:

Estudio de la biorremediación y degradación de polifenoles de Efluentes de la Industria Aceitunera con la correspondiente mitigación del Impacto Ambiental.

Campo Alimentos, bebidas y tabaco-Otros

Área del conocimiento: Biotecnología del Medio Ambiente

Sub-área del conocimiento: Biotecnología Medioambiental

Especialidad: BIOTECNOLOGIA

Palabra EFLUENTES, POLIFENOLES, BIORREMEDIACION, IMPACTO AMBIENTAL

Moneda: Pesos

Monto total: 993498.00

Institución

Institución	Ejecuta	Evalua	Adopta	Demand	Promuev	% Financ.
UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA NACIONAL (UTN)	Si	Si	No	No	No	100

Apellido	Nombre	Cuil	Rol
MARIELA BEATRIZ MALDONADO			Director
Afranchino Graciela y Brusadin Viviana			Co-director

Fecha de inicio de participación en el 01-2017

Fecha fin: 04-2020

Función desempeñada: **Director**

Tipo de actividad de **Investigación aplicada**

Denominación del proyecto:

Tecnologías de Preservación y Aprovechamiento de Co-Productos Línea de trabajo: : Estudios del deshidratado osmótico durante el confitado de cerezas: uso de edulcorantes con la obtención de productos funcionales

Tipo de

Código de **Proyecto nacionalTecnologías de Preservación y Aprovechamiento de Co-Productos**

11330033

Fecha desde:

05-2013

Fecha hasta:

05-2017

Descripción del proyecto:

Actualmente la industria de los alimentos se encuentra con el desafío de desarrollar productos con valor agregado que, además de poseer determinadas propiedades nutricionales, presente una acción suplementaria que pueda mejorar el estado de salud y/o bienestar de las personas. El agregado de aditivos reducidos en calorías pero con la capacidad de dar cuerpo al producto, genera nuevos alimentos funcionales los cuales son altamente requeridos por el mercado. Por otro lado la diversificación de mercado desea productos cada vez más atractivos que posibilita el uso de colorantes no convencionales que cada día tienen más aceptación.

Por otro lado, Mendoza ha concentrado la principal producción de cereza (60%) de Argentina y los avances en materia comercial y las nuevas tecnologías de cultivo, la han posicionado entre los principales mercados del mundo (Censo 2010).

Objetivo: Se propone el estudio de la deshidratación osmótica de cerezas mediante la combinación de polialcoholes, aditivos reducidos en su valor calórico, y de colorantes no convencionales para lograr alimentos funcionales beneficiosos para la salud.

Actividades: Evaluar la elaboración de confituras con maltitol, isomaltitol, sorbitol, eritritol, y con distintos colorantes no convencionales (diferentes a la eritrosina).

Caracterizar las propiedades fisicoquímicas de los productos elaborados con polialcoholes (aw, pH, acidez, Brix, color)

Hacer ensayos de vida útil del producto.

Analizar sensorialmente la aceptación de los nuevos productos

Campo **Proteccion agropecuaria-Varios**

Área del conocimiento: **Biotechnología Industrial**

Sub-área del conocimiento: **Biotechnología Industrial**

Especialidad: **Alimentos**

Palabra **POLIALCOLES, DESHIDRATACION OSMOTICA, CEREZAS**

Moneda: **Pesos**

Monto total: **81000.00**

Institución

Institución	Ejecuta	Evalua	Adopta	Demand	Promuev	% Financ.
INSTITUTO NACIONAL DE TECNOLOGIA AGROPECUARIA (INTA)	Si	Si	No	No	No	100

Apellido	Nombre	Cuil	Rol
MARIELA BEATRIZ MALDONADO			Director

Fecha de inicio de participación en el

05-2013

Fecha fin: **05-2017**

Función desempeñada: **Director**

Tipo de actividad de **Investigación aplicada**

Denominación del proyecto:

PN Contaminación en sistemas agropecuarios y agroindustriales. Línea de trabajo Reuso de lejías y reducción de efluentes durante la elaboración de aceitunas

Tipo de

Proyecto NacionalContaminación en sistemas agropecuarios y agroindustriales

Código de

11330043

Fecha desde: **05-2013**

Fecha hasta:

05-2017

Descripción del proyecto:

La industria olivícola en crecimiento no solo influye en el medio ambiente por su producción sino que modifica el ambiente por la generación de efluentes que de no ser correctamente tratados contaminan el mismo. Esto disminuye la disponibilidad de agua para riego por mala calidad y de ahorro de agua limpia. Los sistemas clásicos de elaboración utilizan un gran

volumen de efluente líquido que oscila entre 2 y 3 litros por kilo de fruto procesado, Tomando como referencia las toneladas exportadas en el 2007 (90.554 toneladas), esto significaría un total de 181.108.000 litros que se transforman en efluentes contaminantes, sin contar las toneladas de aceitunas destinadas a consumo interno Los efluentes de no ser tratados, implican una problemática desde el punto de vista ambiental con una legislación sobre los vertidos cada vez más exigente.

Objetivo: Por esto se propone la reutilización de lejías y las aguas de procesamiento, el uso de filtración como alternativa purificante del efluente

Actividades:

Desarrollar fermentaciones a nivel piloto que permitan un desamarizado controlado de las aceitunas y posterior reutilización de efluentes

Caracterizar el efluente mediante análisis físico químicos (DBO5, DQO, fenoles totales, sólidos sedimentables, sólidos totales).

Caracterizar el efluente antes y después de reuso y de la aplicación del filtrado

• Evaluar sensorialmente las aceitunas elaboradas con lejías reconstituidas y reusadas.

Resultados esperados: difundir el reuso de lejías como alternativa de disminuir los efluentes industriales.

Campo **Recursos naturales renovables-Varios**

Área del conocimiento: **Ingeniería del Medio Ambiente**

Sub-área del conocimiento: **Otras Ingeniería del Medio Ambiente**

Especialidad: **ALIMENTOS Y MEDIO AMBIENTE**

Palabra **EFULENTE, INDUSTRIA ACEITUNERA, DESARROLLO SUSTENTABLE**

Moneda: **Pesos**

Monto total: **91000.00**

Institución

Institución	Ejecuta	Evalua	Adopta	Demand	Promuev	% Financ.
INSTITUTO NACIONAL DE TECNOLOGIA AGROPECUARIA (INTA)	Si	Si	No	No	No	100

Apellido	Nombre	Cuil	Rol
MARIELA BEATRIZ MALDONADO			Director

Fecha de inicio de participación en el

05-2013

Fecha fin: **05-2013**

Función desempeñada: **Director**

Tipo de actividad de **Investigación aplicada**

Denominación del proyecto:

Nuevos productos fermentados y/o destilados

Tipo de **Proyecto nacionalTecnologías de Preservación y Aprovechamiento de Co-Productos**

Código de

11330033

Fecha desde:

05-2013

Fecha hasta:

05-2017

Descripción del proyecto:

La provincia de Mendoza ha sido históricamente la principal productora de cereza de Argentina, concentrando alrededor del 60% de la producción nacional. El 45 % de la cosecha se destina a consumo en fresco y el 55 % restante a industrias para sulfitado. Este elevado volumen es debido al corto periodo de consumo en fresco que tiene esta fruta y a la dificultad de conservación de la misma. Esta característica hace que aumente el porcentaje de cerezas que se tienen que sulfitar para alargar su vida útil, o sino se pierden. La sulfitación en alimentos es un tema bastante discutido por su toxicidad y además hace que la cerezas pierdan todos los compuestos bioativos y con capacidad antioxidante que se pueden encontrar en la cereza en fresco y que son aprovechables en un producto fermentado, por sus propiedades nutraceuticas.

Por ello se propone estudiar la elaboración de fermentados de cereza.

Las actividades a realizar serían:

Caracterización del perfil de antocianos y polifenoles de las cerezas en fresco.

Elaboración del fermentado de cerezas y seguimiento de características físicos y químicas del proceso.

Caracterización de antocianos y polifenoles en el producto fermentado.

Comparación de los fermentados de distintas variedades.

Análisis sensoriales de los fermentados.

Campo **Proteccion agropecuaria-Varios**

Área del conocimiento: **Otras Ingenierías y Tecnologías**

Sub-área del conocimiento: **Alimentos y Bebidas**

Especialidad: **Alimentos**

Palabra **FERMENTADO DE FRUTAS, DESTILADO DE FRUTAS, CEEZAS**

Moneda: **Pesos**

Monto total: **22840.00**

Institución

Institución	Ejecuta	Evalua	Adopta	Demand	Promuev	% Financ.
INSTITUTO NACIONAL DE TECNOLOGIA INDUSTRIAL (INTI)	Si	Si	No	No	No	100

Apellido	Nombre	Cuil	Rol
Santiago Sari			Director

Fecha de inicio de participación en el **05-2013**

Fecha fin: **05-2017**

Función desempeñada: **Investigador**

Tipo de actividad de **Investigación aplicada**

Denominación del proyecto:

Tecnologías de Preservación y Aprovechamiento de Co-Productos. Línea de trabajo Infusión de biopolímeros y compuestos de bajo peso molecular en matrices alimenticias asistida por tratamientos con alta presión hidrostática (APH)

Código de **Proyecto nacional Tecnologías de Preservación y Aprovechamiento de Co-Productos**

11330033-2013

Fecha desde: **03-2013**

Fecha hasta: **03-2017**

Descripción del proyecto:

El tratamiento por altas presiones es promisorio para alargar la vida de la fruta en fresco confiriéndole mayor valor agregado y manteniendo los atributos naturales que son beneficiosos para la salud. Esta alternativa que reemplaza el tratamiento térmico, más la infusión de sustancias que contribuyan a la adquisición de propiedades funcionales nuevas, son atractivas para los consumidores actuales, logrando productos fáciles de consumir pero con elevados estándares de calidad, preservando sus propiedades organolépticas y sensoriales.

La consecución de estos alimentos es debido a que el procesamiento por alta presión hidrostática (APH) a temperatura de refrigeración, temperatura ambiente o con calentamiento moderado, permite la reducción/inactivación de microorganismos alterantes y patógenos en los alimentos, al tiempo que se evitan las consecuencias negativas de los tratamientos térmicos convencionales.

Objetivo: Por ello se propone el estudio de altas presiones en frutas en fresco como la cereza y la infusión de sustancias conservantes para mejorar sus calidad y perdurabilidad, dando como resultado un producto de mayor valor agregado.

Campo **Energia-Otros**

Área del conocimiento: **Otras Ingenierías y Tecnologías**

Sub-área del conocimiento: **Alimentos y Bebidas**

Especialidad: **ALIMENTOS**

Palabra **CONSERVACION , ALTA PRESION, CALIDAD**

Moneda: **Pesos**

Monto total: **47000.00**

Institución

Institución	Ejecuta	Evalua	Adopta	Demand	Promuev	% Financ.
INSTITUTO NACIONAL DE TECNOLOGIA AGROPECUARIA (INTA)	Si	Si	No	No	No	100

Apellido	Nombre	Cuil	Rol
MARIELA BEATRIZ MALDONADO			Director

Fecha de inicio de participación en el **03-2013**

Fecha fin: **03-2017**

Función desempeñada: **Director**

Tipo de actividad de **Investigación aplicada**

Denominación del proyecto:

Desarrollos innovativos para aumentar la competitividad de la industria procesadora de frutas

Tipo de **Nacional**
Código de **PNFRU-053941**
Fecha desde: **03-2010** Fecha hasta: **12-2012**
Descripción del proyecto:
Responsable de los ensayos de cerezas confitadas
Campo **Alimentos**
Área del conocimiento: **Biología Agropecuaria**
Sub-área del conocimiento: **Biología Agrícola y Biología Alimentaria**
Especialidad: **conservas**
Palabra **Frutas, INDUSTRIALIZACIÓN, CEREZAS**
Moneda: **Pesos** Monto total: **80000.00**

Institución

Institución	Ejecuta	Evalua	Adopta	Demand	Promuev	% Financ.
INSTITUTO NACIONAL DE TECNOLOGIA AGROPECUARIA (INTA)	Si	Si	No	No	No	100

Apellido	Nombre	Cuil	Rol
Gustavo Polenta			Director

Fecha de inicio de participación en el **03-2010** Fecha fin: **12-2012**
Función desempeñada: **Investigador**

Tipo de actividad de **Investigación aplicada**

Denominación del proyecto:

Metodologías y alternativas de transformación de los residuos para minimizar los conflictos ambientales en sistemas de intensificados de producción

Tipo de **Nacional**

Código de **AETA 221621.**

Fecha desde: **03-2010** Fecha hasta: **12-2012**

Descripción del proyecto:

Responsable y participante de la sección. Desarrollar métodos de tratamiento para las corrientes de efluentes generadas por los procesos industriales y de transformación de los residuos y evaluar los riesgos ecológicos de la descarga de los productos obtenidos al ambiente aplicables al a industria aceitunera

Campo **Recursos naturales renovables**

Área del conocimiento: **Biología Agropecuaria**

Sub-área del conocimiento: **Otras Biología Agropecuaria**

Especialidad: **Tratamiento de efluentes**

Palabra **REUSO DE LEJIAS, EFLUENTES, ACEITUNAS, MEDIO AMBIENTE**

Moneda: **Pesos** Monto total: **130000.00**

Institución

Institución	Ejecuta	Evalua	Adopta	Demand	Promuev	% Financ.
INSTITUTO NACIONAL DE TECNOLOGIA AGROPECUARIA (INTA)	Si	Si	No	No	No	100

Apellido	Nombre	Cuil	Rol
Diana Crespo			Director

Fecha de inicio de participación en el **03-2010** Fecha fin: **12-2012**
Función desempeñada: **Investigador**

Tipo de actividad de **Investigación aplicada**

Denominación del proyecto:

Desarrollos innovativos para aumentar la competitividad de la industria procesadora de frutas.

Tipo de

Código de **PNFRU-053941**

Fecha desde: **01-2010**

Fecha hasta: **12-2012**

Descripción del proyecto:

Las características de perecibilidad de cerezas imponen requerimientos específicos de post-cosecha y el transporte. Los estudios se han enfocado generalmente al producto en fresco hasta ahora. La pérdida de color de productos envasados responde a una cinética de primer orden en relación a las condiciones de iluminación y temperatura que se proponen estudiar y modelar. El modelado matemático de la difusión permite entender mejor el proceso de penetración de un soluto y optimizar el proceso, para asegurar que la difusión dentro del sistema sea gradual y alcance toda la parte comestible.

Campo **Alimentos**

Área del conocimiento: **CIENCIAS NATURALES Y EXACTAS**

Sub-área del conocimiento: **Ciencias Biológicas**

Especialidad:

Palabra **CEREZAS, OLIVOS, ARANDANOS**

Moneda: **Pesos**

Monto total: **275000.00**

Institución

Institución	Ejecuta	Evalua	Adopta	Demand	Promuev	% Financ.
INSTITUTO NACIONAL DE TECNOLOGIA AGROPECUARIA (INTA)	Si	Si	No	No	No	100

Apellido	Nombre	Cuil	Rol
Gpolenta			Director

Fecha de inicio de participación en el **01-2010**

Fecha fin:

Función desempeñada: **Investigador**

Tipo de actividad de **Investigación aplicada**

Denominación del proyecto:

Metodologías y alternativas de transformación de los residuos para minimizar los conflictos ambientales en sistemas de intensificados de producción.

Tipo de **AREA ESTRATEGICA**

Código de **AETA 221621**

Fecha desde: **01-2010**

Fecha hasta: **12-2012**

Descripción del proyecto:

Desarrollar métodos de tratamiento para las corrientes de efluentes generadas por los procesos industriales y de transformación de los residuos y evaluar los riesgos ecológicos de la descarga de los productos obtenidos al ambiente aplicables al a industria aceitunera

Campo **Alimentos**

Área del conocimiento: **CIENCIAS NATURALES Y EXACTAS**

Sub-área del conocimiento: **Ciencias de la Tierra y relacionadas con el Medio Ambiente**

Especialidad:

Palabra **RESIDUOS LIQUIDOS, LEJIAS, REMEDIACION**

Moneda: **Pesos**

Monto total: **350000.00**

Institución

Institución	Ejecuta	Evalua	Adopta	Demand	Promuev	% Financ.
INSTITUTO NACIONAL DE TECNOLOGIA AGROPECUARIA (INTA)	Si	Si	No	No	No	100

Apellido	Nombre	Cuil	Rol
Diana Crespo			Director

Fecha de inicio de participación en el **01-2010**

Fecha fin: **12-2012**

Función desempeñada: **Investigador**

Tipo de actividad de **Investigación aplicada**

Denominación del proyecto:

ESTUDIO DE LOS FENÓMENOS DIFUSIONALES QUE TIENEN LUGAR DURANTE LA ELABORACIÓN DE CEREZAS EN CONSERVA PARA OPTIMIZACIÓN DE LOS PROCESOS

Tipo de

Nacional

Código de **PNFRU53941. rESPONSABLE DE LA LINEA DE CEREZAS CONFITADAS**

Fecha desde: **04-2009**

Fecha hasta: **12-2012**

Descripción del proyecto:

Se estudiarán los mecanismos de difusión que gobiernan los procesos de elaboración de cerezas en conserva, con el fin de identificar los parámetros más importantes y sus interacciones e influencias, para permitir una optimización de los mismos. Los experimentos permitirán la determinación de las velocidades de ingreso/salida de los distintos solutos agregados (anhídrido sulfuroso, cloruro de calcio, colorante y sacarosa) y sus respectivos coeficientes de difusión, en función de la concentración y temperatura de las soluciones. Los resultados experimentales se analizarán a través de balances macroscópicos de masa y resolviendo la ecuación de continuidad de las especies.

Las cerezas despalilladas se almacenan en una solución de dióxido de azufre de concentración de 1,5 g/l a pH entre 3 y 3,5. Esta solución contiene también calcio para endurecer la textura (generalmente cloruro de calcio). Durante esta etapa difunde el anhídrido sulfuroso y la sal de calcio hacia el interior de los frutos, y azúcares, ácido y materia colorante hacia el exterior.

Tras un período mínimo de almacenamiento para alcanzar una textura satisfactoria, las cerezas se clasifican por tamaño y se descaroan. Posteriormente se someten a lavados sucesivos con agua caliente (80 a 95°C) para eliminación del dióxido de azufre. Estos lavados también ablandan la estructura interna. En esta etapa difunde el anhídrido sulfuroso y parte del calcio hacia el exterior de los frutos.

Las cerezas luego se colorean con eritrosina (u otro colorante como rojo ponceau). La tinción se lleva a cabo en solución acuosa tibia (45 a 60°C). A continuación se acidulan con ácido cítrico hasta pH 4, para fijar el color. Durante estas etapas hay difusión de colorante y ácido hacia el interior de los frutos.

Una vez completada la etapa anterior, las cerezas se transfieren a un recipiente que contiene una disolución de azúcar. Algunos elaboradores usan una concentración inicial de aproximadamente un 20% (20° Brix) y tras un período de al menos 8 días, la concentración de la disolución de azúcar se aumenta progresivamente, hasta alcanzar la concentración final, dependiendo del producto a elaborar. Otros aumentan gradualmente la concentración de azúcar a razón de 1½° Brix por hora, hasta lograr la concentración final. Esta concentración puede ser de 55° Brix, con la que se debe pasteurizar el producto para conservarlo, o bien de 72° Brix, que no requiere pasteurización. Durante esta etapa hay difusión de azúcar hacia el interior de los frutos y de colorante y ácido hacia el exterior.

Campo **Alimentos**

Área del conocimiento: **Biología Agropecuaria**

Sub-área del conocimiento: **Biología Agrícola y Biología Alimentaria**

Especialidad: **CEREZAS**

Palabra **CEREZAS, DIFUSION, CALCIO, ANHIDRIDO SULFUROSO**

Moneda: **Pesos**

Monto total: **77084.00**

Institución

Institución	Ejecuta	Evalua	Adopta	Demand	Promuev	% Financ.
INSTITUTO NACIONAL DE TECNOLOGIA AGROPECUARIA (INTA)	Si	Si	No	No	No	100

Apellido	Nombre	Cuil	Rol
MARIELA BEATRIZ MALDONADO			Director

Fecha de inicio de participación en el **04-2009**

Fecha fin: **12-2012**

Función desempeñada: **Director**

Tipo de actividad de **Investigación aplicada**

Denominación del proyecto:

ESTUDIO DE LOS FENÓMENOS DIFUSIONALES QUE TIENEN LUGAR DURANTE LA ELABORACIÓN DE CEREZAS EN CONSERVA PARA OPTIMIZACIÓN DE LOS PROCESOS

Tipo de **Nacional**

Código de **PNFR53**

Fecha desde: **04-2009**

Fecha hasta: **12-2012**

Descripción del proyecto:

Se estudiarán los mecanismos de difusión que gobiernan los procesos de elaboración de cerezas en conserva, con el fin de identificar los parámetros más importantes y sus interacciones e influencias, para permitir una optimización de los mismos. Los experimentos permitirán la determinación de las velocidades de ingreso/salida de los distintos solutos agregados (anhídrido sulfuroso, cloruro de calcio, colorante y sacarosa) y sus respectivos coeficientes de difusión, en función de la concentración y temperatura de las soluciones. Los resultados experimentales se analizarán a través de balances macroscópicos de masa y resolviendo la ecuación de continuidad de las especies.

Las cerezas despalilladas se almacenan en una solución de dióxido de azufre de concentración de 1,5 g/l a pH entre 3 y 3,5. Esta solución contiene también calcio para endurecer la textura (generalmente cloruro de calcio). Durante esta etapa difunde el anhídrido sulfuroso y la sal de calcio hacia el interior de los frutos, y azúcares, ácido y materia colorante hacia el exterior.

Tras un período mínimo de almacenamiento para alcanzar una textura satisfactoria, las cerezas se clasifican por tamaño y se descaroan. Posteriormente se someten a lavados sucesivos con agua caliente (80 a 95°C) para eliminación del dióxido de azufre. Estos lavados también ablandan la estructura interna. En esta etapa difunde el anhídrido sulfuroso y parte del calcio hacia el exterior de los frutos.

Las cerezas luego se colorean con eritrosina (u otro colorante como rojo ponceau). La tinción se lleva a cabo en solución acuosa tibia (45 a 60°C). A continuación se acidulan con ácido cítrico hasta pH 4, para fijar el color. Durante estas etapas hay difusión de colorante y ácido hacia el interior de los frutos.

Una vez completada la etapa anterior, las cerezas se transfieren a un recipiente que contiene una disolución de azúcar. Algunos elaboradores usan una concentración inicial de aproximadamente un 20% (20° Brix) y tras un período de al menos 8 días, la concentración de la disolución de azúcar se aumenta progresivamente, hasta alcanzar la concentración final, dependiendo del producto a elaborar. Otros aumentan gradualmente la concentración de azúcar a razón de 1½° Brix por hora, hasta lograr la concentración final. Esta concentración puede ser de 55° Brix, con la que se debe pasteurizar el producto para conservarlo, o bien de 72° Brix, que no requiere pasteurización. Durante esta etapa hay difusión de azúcar hacia el interior de los frutos y de colorante y ácido hacia el exterior.

Campo **Alimentos**

Área del conocimiento: **Biología Agropecuaria**

Sub-área del conocimiento: **Biología Agrícola y Biología Alimentaria**

Especialidad: **CEREZAS**

Palabra **CEREZAS, DIFUSION, CALCIO, ANHIDRIDO SULFUROSO**

Moneda: **Pesos**

Monto total: **77084.00**

Institución

Institución	Ejecuta	Evalua	Adopta	Demand	Promuev	% Financ.
INSTITUTO NACIONAL DE TECNOLOGIA AGROPECUARIA (INTA)	Si	Si	No	No	No	100

Apellido	Nombre	Cuil	Rol
MARIELA BEATRIZ MALDONADO			Director
MALDONADO MARIELA BEATRIZ			Co-director

Fecha de inicio de participación en el **04-2009**

Fecha fin: **12-2012**

Función desempeñada: **Co-director**

Tipo de actividad de **Investigación aplicada**

Denominación del proyecto:

Estudio de los fenómenos difusionales que tienen lugar durante la elaboración de cerezas en conserva para optimización de los procesos

Tipo de **Proyectos de Ciencia y Técnica UNCuyo**

Código de **BIENAL 2009-2011**

Fecha desde: **03-2009**

Fecha hasta: **03-2011**

Descripción del proyecto:

Estudio de los fenómenos difusionales que tienen lugar durante la elaboración de cerezas en

conserva para optimización de los procesos

Campo **Higiene, alimentacion y nutricion-Otros**

Área del conocimiento: **Biotechnología Industrial**

Sub-área del conocimiento: **Biotechnología Industrial**

Especialidad: **Alimentos**

Palabra **CEREZAS, DIFUSION, PROCESAMIENTO INDUSTRIAL**

Moneda: **Pesos**

Monto total: **12000.00**

Institución

Institución	Ejecuta	Evalua	Adopta	Demand	Promuev	% Financ.
UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO (UNCU)	Si	Si	No	No	No	100

Apellido	Nombre	Cuil	Rol
Guinle Viviana			Director

Fecha de inicio de participación en el **03-2009**

Fecha fin: **03-2011**

Función desempeñada: **Investigador**

Tipo de actividad de **Investigación aplicada**

Denominación del proyecto:

Estudio de los fenómenos difusionales durante todas las etapas de elaboración de aceitunas verdes de mesa en condiciones industriales.

Tipo de **Ciencia y Técnica de la UNCUYO**

Código de **06/A329**

Fecha desde: **06-2007**

Fecha hasta: **06-2009**

Descripción del proyecto:

Estudiar los mecanismos de difusión que gobiernan todas las etapas de elaboración de aceitunas en conserva (verdes tipo español) bajo condiciones de proceso a escala industrial, con el fin de identificar los parámetros más importantes y sus interacciones e influencias, para permitir una optimización de los mismos. Los experimentos consistirán en la determinación de las velocidades de ingreso/salida de sodio a través de la epidermis y la pulpa y sus respectivos coeficientes de difusividad, para la variedad Arauco.

Campo **Alimentos**

Área del conocimiento: **Otras Ciencias Agrícolas**

Sub-área del conocimiento: **Otras Ciencias Agrícolas**

Especialidad:

Palabra **PROCESAMIENTO INDUSTRIAL, ACEITUNAS, ETAPAS DE PROCESO, DIFUSION**

Moneda: **Pesos**

Monto total: **9000.00**

Institución

Institución	Ejecuta	Evalua	Adopta	Demand	Promuev	% Financ.
UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO (UNCU)	Si	Si	No	No	No	100

Apellido	Nombre	Cuil	Rol
MARIELA BEATRIZ MALDONADO			Director

Fecha de inicio de participación en el **06-2007**

Fecha fin: **06-2009**

Función desempeñada: **Director**

Tipo de actividad de **Investigación aplicada**

Denominación del proyecto:

Evaluación y optimización de tecnologías de proceso a escala industrial en la elaboración de pulpas concentradas de frutas, envasadas asépticamente.

Tipo de **de CONICET**

Código de **PIP 5319**

Fecha desde: **07-2006**

Fecha hasta: **07-2008**

Descripción del proyecto:

Se plantea la evaluación de las tecnologías aplicadas actualmente, en una planta industrial de Mendoza, en la elaboración de pulpas concentradas de frutas de durazno, damasco, pera y manzana, envasadas asépticamente y la identificación de los parámetros de proceso más apropiados para cada tipo de producto. Cada producto se caracterizará de acuerdo al tipo, grado de madurez, procedencia, origen y variedad. Se determinará la composición química de las mismas mediante análisis de Acidez titulable, pH, Sólidos solubles, Contenido de humedad, Azúcares reductores, Compuestos fenólicos totales, Hierro, Cobre, Zinc, Aminoácidos totales. En pulpas se realizarán: estudios de cinética de inactivación enzimática y de consistencia, pardeamiento enzimático y no-enzimático a escala de laboratorio para un rango de temperaturas constantes entre 30° y 100°C; mediciones de viscosidad con viscosímetros rotacional y de tubo, y se establecerá la relación consistencia Bostwick-viscosidad, y determinaciones de componentes aromáticos. Se propondrán modificaciones e innovaciones tecnológicas factibles y económicamente aceptables para lograr la máxima calidad en cuanto a color, sabor, aromas y consistencia de las pulpas. Se desarrollarán metodologías de control de procesos que permitan una rápida respuesta de ajuste de parámetros, para adaptar las operaciones a condiciones fluctuantes de productos, variedades y procesos.

Campo **Alimentos, bebidas y tabaco-Otras bebidas**

Área del conocimiento: **Otras Ingenierías y Tecnologías**

Sub-área del conocimiento: **Alimentos y Bebidas**

Especialidad: **Alimentos**

Palabra **PULPAS DE FRUTA, TRATAMIENTO ASEPTICO**

Moneda: **Pesos**

Monto total: **15400.00**

Institución

Institución	Ejecuta	Evalua	Adopta	Demand	Promuev	% Financ.
CONSEJO NACIONAL DE INVESTIGACIONES CIENTIFICAS Y TECNICAS (CONICET)	Si	Si	No	No	No	100

Apellido	Nombre	Cuil	Rol
Zuritz Carlos			Director

Fecha de inicio de participación en el **07-2006**

Fecha fin: **07-2008**

Función desempeñada: **Investigador**

Tipo de actividad de **Investigación básica**

Denominación del proyecto:

Estudio del fenómeno de difusión durante las etapas de tratamiento alcalino y lavado en la elaboración de aceitunas verdes de mesa bajo condiciones de procesamiento industrial.

Tipo de **Proyectos de Ciencia y Técnica UNCuyo**

Código de **06/A258**

Fecha desde: **06-2005**

Fecha hasta: **06-2007**

Descripción del proyecto:

Estudiar los mecanismos de difusión que gobiernan las etapas de desamarrizado y lavado en elaboración de aceitunas en conserva (verdes tipo español) bajo condiciones de proceso a escala industrial, con el fin de identificar los parámetros más importantes y sus interacciones e influencias, para permitir una optimización de los mismos. Los experimentos consistirán en la determinación de las velocidades de ingreso/salida de sodio a través de la epidermis y la pulpa y sus respectivos coeficientes de difusividad, para la variedad Arauco.

Campo **Alimentos**

Área del conocimiento: **Otras Ciencias Agrícolas**

Sub-área del conocimiento: **Otras Ciencias Agrícolas**

Especialidad: **FENOMENOS DE TRANSPORTE**

Palabra **DIFUSION , ACEITUNAS, SODIO, LAVADO Y TRATAMIENTO ALCALINO**

Moneda: **Pesos**

Monto total: **6150.00**

Institución

Institución	Ejecuta	Evalua	Adopta	Demand	Promuev	% Financ.
CONSEJO NACIONAL DE INVESTIGACIONES CIENTIFICAS Y TECNICAS (CONICET)	Si	Si	No	No	No	100

Apellido	Nombre	Cuil	Rol
----------	--------	------	-----

Apellido	Nombre	Cuil	Rol
MARIELA BEATRIZ MALDONADO			Director

Fecha de inicio de participación en el **06-2005** Fecha fin: **06-2007**
Función desempeñada: **Director**

Tipo de actividad de **Investigación básica**

Denominación del proyecto:

Estudio de los factores que afectan los fenómenos de difusión durante la elaboración de aceitunas en conserva"

Tipo de

PIP 2005

Código de

02900

Fecha desde: **03-2005**

Fecha hasta: **03-2008**

Descripción del proyecto:

pROYECTO PARA HACER TESIS DOCTORAL

Campo **Higiene, alimentacion y nutricion-Otros**

Área del conocimiento: **Biología Industrial**

Sub-área del conocimiento: **Biología Industrial**

Especialidad: **Alimentos**

Palabra **DIFUSION, SODIO , ACEITUNAS**

Moneda: **Pesos**

Monto total: **15000.00**

Institución

Institución	Ejecuta	Evalua	Adopta	Demand	Promuev	% Financ.
CONSEJO NACIONAL DE INVESTIGACIONES CIENTIFICAS Y TECNICAS (CONICET)	Si	Si	No	No	No	100

Apellido	Nombre	Cuil	Rol
Zuritz Carlos			Director

Fecha de inicio de participación en el **03-2005** Fecha fin: **03-2008**
Función desempeñada: **Becario de I+D**

Tipo de actividad de **Investigación aplicada**

Denominación del proyecto:

Evaluación de procesos difusionales y nutricionales en la elaboración de aceitunas negras utilizando procesos tradicionales y de baja generación de efluentes

Tipo de

Proyectos de Ciencia y Técnica UNCUYO

Código de

06/A238

Fecha desde: **03-2005**

Fecha hasta: **03-2007**

Descripción del proyecto:

Evaluación de procesos difusionales y nutricionales en la elaboración de aceitunas negras utilizando procesos tradicionales y de baja generación de efluentes

Campo **Sanidad ambiental-Preserv.de rec.hidricos**

Área del conocimiento: **Biología Agropecuaria**

Sub-área del conocimiento: **Biología Agrícola y Biología Alimentaria**

Especialidad: **Alimentos**

Palabra **ACEITUNAS NEGRAS, FERMENTACION, EFLUENTES**

Moneda: **Pesos**

Monto total: **8000.00**

Institución

Institución	Ejecuta	Evalua	Adopta	Demand	Promuev	% Financ.
UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO (UNCU)	Si	Si	No	No	No	100

Apellido	Nombre	Cuil	Rol
Gascon David Alejandro			Director

Fecha de inicio de participación en el **03-2005** Fecha fin: **03-2007**

Función desempeñada: **Investigador**

Tipo de actividad de **Investigación aplicada**

Denominación del proyecto:

Estudio del fenómeno de difusión durante las etapas de tratamiento alcalino y lavado en la elaboración de aceitunas verdes de mesa bajo condiciones de procesamiento industrial.

Tipo de **DE CIENCIA Y TECNICA UNCUYO**

Código de **Proyecto Bienal 06/A258. 2005-2007**

Fecha desde: **01-2005**

Fecha hasta: **01-2007**

Descripción del proyecto:

ESTUDIAR LAS ETAPAS DE LAVADO Y TRATAMIENTO ALCALINO

Campo **Alimentos**

Área del conocimiento: **Biología Agropecuaria**

Sub-área del conocimiento: **Biología Agrícola y Biología Alimentaria**

Especialidad: **DIFUSION DE SODIO**

Palabra **TRATAMIENTO ALCALINO , ACEITUNAS, LAVADOS**

Moneda: **Pesos**

Monto total: **5000.00**

Institución

Institución	Ejecuta	Evalua	Adopta	Demand	Promuev	% Financ.
UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO (UNCU)	Si	Si	No	No	No	100

Apellido	Nombre	Cuil	Rol
MARIELA BEATRIZ MALDONADO			Director

Fecha de inicio de participación en el **01-2007**

Fecha fin: **01-2007**

Función desempeñada: **Director**

Tipo de actividad de **Investigación aplicada**

Denominación del proyecto:

5. Aceitunas en Conserva: Estudio de los Factores que Afectan la Difusión del Sodio y el Oxígeno Durante la Elaboración, Fermentación y la Conservación

Tipo de **Bienal 2002-2004**

Código de

Fecha desde: **03-2002**

Fecha hasta: **03-2004**

Descripción del proyecto:

5. Aceitunas en Conserva: Estudio de los Factores que Afectan la Difusión del Sodio y el Oxígeno Durante la Elaboración, Fermentación y la Conservación

Campo **Higiene, alimentación y nutrición**

Área del conocimiento: **Biología Industrial**

Sub-área del conocimiento: **Bioprocesamiento Tecnológico, Biocatálisis, Fermentación**

Especialidad: **Alimentos**

Palabra **OXIGENO, SODIO, ACEITUNAS, DIFUSION**

Moneda: **Pesos**

Monto total: **5000.00**

Institución

Institución	Ejecuta	Evalua	Adopta	Demand	Promuev	% Financ.
UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO (UNCU)	Si	Si	No	No	No	100

Apellido	Nombre	Cuil	Rol
Gascon David Alejandro			Director

Fecha de inicio de participación en el **03-2002**

Fecha fin: **03-2004**

Función desempeñada: **Investigador**

Tipo de actividad de **Investigación aplicada**

Denominación del proyecto:

6. Estudios acerca del papel de fitohormonas y de condiciones ambientales en relación con producción cuali-cuantitativa en uvas para vino tinto

Tipo de **Proyectos de Ciencia y Técnica UNCuyo**

Código de **Bienal 2002-2004**

Fecha desde: **03-2002**

Fecha hasta: **03-2004**

Descripción del proyecto:

6. Estudios acerca del papel de fitohormonas y de condiciones ambientales en relación con producción cuali-cuantitativa en uvas para vino tinto

Campo **Energía-Solar**

Área del conocimiento: **Ciencias Biológicas**

Sub-área del conocimiento: **Otras Ciencias Biológicas**

Especialidad: **Fisiología Vegetal**

Palabra **FITOHORMONAS, UVAS, AMBIENTE**

Moneda: **Pesos**

Monto total: **10000.00**

Institución

Institución	Ejecuta	Evalua	Adopta	Demand	Promuev	% Financ.
UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO (UNCU)	Si	Si	No	No	No	100

Apellido	Nombre	Cuil	Rol
Bottini Rubén			Director

Fecha de inicio de participación en el **03-2002**

Fecha fin: **03-2004**

Función desempeñada: **Investigador**

Tipo de actividad de **Investigación aplicada**

Denominación del proyecto:

Estudio comparativo de la fermentación espontánea y dirigida utilizando samueras de distinto composición en reemplazo parcial o total de aceitunas verdes de la variedad Arauco",

Tipo de **Interno de Facultad de Ciencias agrarias**

Código de **Res. 223/99.**

Fecha desde: **03-1999**

Fecha hasta: **03-2000**

Descripción del proyecto:

Comparar la fermentación espontanea y con reemplazos de salmuera parcial y total de salmuera en aceitunas verdes de mesa

Campo **Alimentos**

Área del conocimiento: **Biología Industrial**

Sub-área del conocimiento: **Biología Industrial**

Especialidad: **aceitunas de mesa**

Palabra **SALMUERAS, ACEITUNAS , PERFORMANCE FERMENTATIVA**

Moneda: **Pesos**

Monto total: **5000.00**

Institución

Institución	Ejecuta	Evalua	Adopta	Demand	Promuev	% Financ.
UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO (UNCU)	Si	Si	No	No	No	100

Apellido	Nombre	Cuil	Rol
Edgard Cerchiai			Director

Fecha de inicio de participación en el **03-1999**

Fecha fin: **03-2000**

Función desempeñada: **Investigador**

Tipo de actividad de **Investigación aplicada**

Denominación del proyecto:

Iniciadores lácticos en la fermentación de aceitunas verdes

Tipo de **Proyectos de Ciencia y Técnica UNCuyo**

Código de **06-A-145**
Fecha desde: **03-1999** Fecha hasta: **03-2001**

Descripción del proyecto:

Iniciadores lácticos en la fermentación de aceitunas verdes.

Estudio de starter

Perfomance fermentativa frente a flora natural

Campo **Produccion vegetal-Frutas**

Área del conocimiento: **Biotecnología Industrial**

Sub-área del conocimiento: **Bioprocésamiento Tecnológico, Biocatálisis, Fermentación**

Especialidad: **Alimentos**

Palabra **STARTERS, ACEITUNAS, FERMENTACION**

Moneda: **Pesos**

Monto total: **6000.00**

Institución

Institución	Ejecuta	Evalua	Adopta	Demand	Promuev	% Financ.
UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO (UNCU)	Si	Si	No	No	No	100

Apellido	Nombre	Cuil	Rol
Elizabeth			Director
Sfredo			Co-director

Fecha de inicio de participación en el **03-1999**

Fecha fin: **03-2001**

Función desempeñada: **Investigador**

Tipo de actividad de **Investigación aplicada**

Denominación del proyecto:

Aprovechamiento integral de la crianza de nutrias en Mendoza.

Tipo de **Proyectos de Ciencia y Tecnica UNCUIYO**

Código de **262/98**

Fecha desde: **03-1998**

Fecha hasta: **03-2000**

Descripción del proyecto:

Aprovechamiento integral de la crianza de nutrias en Mendoza.

Campo **Higiene, alimentacion y nutricion**

Área del conocimiento: **Producción Animal y Lechería**

Sub-área del conocimiento: **Otras Producción Animal y Lechería**

Especialidad: **Alimentos**

Palabra **NUTRIA, APROVEHAMIENTO, CARNES**

Moneda: **Pesos**

Monto total: **3000.00**

Institución

Institución	Ejecuta	Evalua	Adopta	Demand	Promuev	% Financ.
UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO (UNCU)	Si	Si	No	No	No	100

Apellido	Nombre	Cuil	Rol
Rosa Medina			Director

Fecha de inicio de participación en el **03-1998**

Fecha fin: **03-2000**

Función desempeñada: **Estudiante**

■ FINANCIAMIENTO CYT - Becas recibidas:

Fecha inicio: **04-2005**

Fin: **04-2006**

Típo de beca: **Posdoctorado**

Denominación de la beca:

PGII

Tipo de tareas: **Tareas de investigación y desarrollo**

Institución de trabajo del becario:

CONSEJO NACIONAL DE INVESTIGACIONES CIENTIFICAS Y TECNICAS (CONICET)

Institución financiadora de la Beca:

CONSEJO NACIONAL DE INVESTIGACIONES CIENTIFICAS Y TECNICAS (CONICET)

Nombre del **Carlos**

Apellido del **Zuritz**

Nombre del CoDirector:

Apellido del CoDirector:

¿Financia/financió un Post-grado con esta **Si** Porcentaje de **25%**

Descripción:

Estudio de los fenómenos difusionales durante todas las etapas de elaboración de aceitunas verdes de mesa en condiciones industriales

Fecha inicio: **04-2000**

Fin: **04-2005**

Tipo de beca: **Postgrado/Doctorado**

Denominación de la beca:

PGI

Tipo de tareas: **Tareas de investigación y desarrollo**

Institución de trabajo del becario:

CONSEJO NACIONAL DE INVESTIGACIONES CIENTIFICAS Y TECNICAS (CONICET)

Institución financiadora de la Beca:

CONSEJO NACIONAL DE INVESTIGACIONES CIENTIFICAS Y TECNICAS (CONICET)

Nombre del **Carlos**

Apellido del **Zuritz**

Nombre del CoDirector:

Apellido del CoDirector:

¿Financia/financió un Post-grado con esta **Si** Porcentaje de **100%**

Descripción:

tesis para realizar doctorado

Fecha inicio: **04-1999**

Fin: **04-2000**

Tipo de beca: **Iniciación a la Investigación**

Denominación de la beca:

Influencia del Tratamiento Alcalino en la Evolución de la Fermentación Láctica de Aceitunas Verdes con el Uso de Starters.

Tipo de tareas: **Tareas de investigación y desarrollo**

Institución de trabajo del becario:

UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO (UNCU)

Institución financiadora de la Beca:

UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO (UNCU)

Nombre del **Elizabeth**

Apellido del **Sfredo**

Nombre del CoDirector:

Apellido del CoDirector:

¿Financia/financió un Post-grado con esta **No**

Descripción:

Influencia del Tratamiento Alcalino en la Evolución de la Fermentación Láctica de Aceitunas Verdes con el Uso de Starters.

Fecha inicio: **08-1998**

Fin: **08-1999**

Tipo de beca:

Denominación de la beca:

Estudio del Efecto Antioxidante de la Clara de Huevo en Hamburguesas.

Tipo de tareas: **Tareas de investigación y desarrollo**

Institución de trabajo del becario:

UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO (UNCU)

Institución financiadora de la Beca:

UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO (UNCU)

Nombre del **Rosa**

Apellido del **Medina de Diaz**

Nombre del CoDirector:

Apellido del CoDirector:

¿Financia/financió un Post-grado con esta **No**

Descripción:

Estudio del Efecto Antioxidante de la Clara de Huevo en Hamburguesas.

Fecha inicio: **03-1993**

Fin: **03-1994**

Tipo de beca: **Perfeccionamiento en la Investigación**

Denominación de la beca:

perfeccionamiento en microbiología

Tipo de tareas: **Formación académica incluyendo la realización de tareas de investigación y desarrollo**

Institución de trabajo del becario:

INSTITUTO NACIONAL DE TECNOLOGIA INDUSTRIAL (INTI)

Institución financiadora de la Beca:

INSTITUTO NACIONAL DE TECNOLOGIA INDUSTRIAL (INTI)

Nombre del **Jorge**

Apellido del **Davila**

Nombre del CoDirector: **Virginia**

Apellido del CoDirector: **Gracia**

¿Financia/financió un Post-grado con esta **No**

Descripción:

especialización en técnicas microbiológicas de alimentos

Fecha inicio: **02-1993**

Fin: **03-1994**

Tipo de beca:

Denominación de la beca:

perfeccionamiento en microbiología

Tipo de tareas: **Formación académica incluyendo la realización de tareas de investigación y desarrollo**

Institución de trabajo del becario:

INSTITUTO NACIONAL DE TECNOLOGIA INDUSTRIAL (INTI)

Institución financiadora de la Beca:

INSTITUTO NACIONAL DE TECNOLOGIA INDUSTRIAL (INTI)

Nombre del **Jorge**

Apellido del **Davila**

Nombre del CoDirector: **Virginia**

Apellido del CoDirector: **Gracia**

¿Financia/financió un Post-grado con esta **No**

Descripción:

especialización en técnicas microbiológicas de alimentos

■ **EXTENSION - Comunicación pública de la ciencia y la tecnología:**

Título: **CURSO DE ACTUALIZACION QUIMICA DE LOS ALIMENTOS**

Fecha inicio: **12-2019**

Hasta: **12-2019**

Función: **Conferencista/expositor/entrevistado individual**

Descripción: **DISIERTANTE CURSRO DE ACTUALIZACION DE QUIMICA DE LOS ALIMENTOS**

Medios divulgación:

Tipo de medio	Nombre de medio	Lugar de realización	Part.
Internet	C U R S O D E ACTUALIZACION DE QUIMICA DE LOS ALIMENTOS	UTN	No

Tipos de destinatario:

Comunidad educativa

Fuentes de financiamiento:

Sin financiamiento específico

Titulo: **VIII Jornadas de Ingeniería Química "Paula Vega"**

Fecha inicio: **08-2019**

Hasta: **08-2019**

Función: **Conferencista/expositor/entrevistado individual**

Descripción:

Disertante VIII Jornadas de Ingeniería Química "Paula Vega". Estudio del fenómeno de difusión durante el deshidratado osmótico de frutas en conserva Dra. Mariela Maldonado Asociación Mendocina de Estudiantes Tecnológicos de Ingeniería Química.

Medios divulgación:

Tipo de medio	Nombre de medio	Lugar de realización	Part.
Conferencia /debate público	VIII Jornadas de Ingeniería Química	UTN	No

Tipos de destinatario:

Comunidad educativa

Fuentes de financiamiento:

Sin financiamiento específico

Titulo: **Mujer y Ciencia mesa debate**

Fecha inicio: **06-2018**

Hasta: **06-2018**

Función: **Conferencista/expositor/entrevistado individual**

Descripción:

Mesa Debate

Medios divulgación:

Tipo de medio	Nombre de medio	Lugar de realización	Part.
Conferencia /debate público	Medios publicos TV	CONEA	No

Tipos de destinatario:

Público en general, Organizaciones sociales, Comunidad educativa

Fuentes de financiamiento:

Sin financiamiento específico

Titulo: **Desamarizado y reuso de lejías. Experiencias en Mendoza**

Fecha inicio: **05-2014**

Hasta: **05-2014**

Función: **Otra (especificar)**

Otra función

Jornada

Descripción:

Disertación sobre el resuso de leñas provenientes de la elaboración de aceitunas verdes de mesa.

Medios divulgación:

Tipo de medio	Nombre de medio	Lugar de realización	Part.
Conferencia /debate público	Conferencia in situ	La Rioja, Argentina	No

Tipos de destinatario:

Público en general, Comunidad científica, Sector productivo

Fuentes de financiamiento:

Fondos de la propia institución donde se desarrolló o desarrolla la actividad

Título: **disertante**

Fecha inicio: **01-2011**

Hasta: **01-2011**

Función

Conferencista/expositor/entrevistado individual

Descripción:

Exposición de trabajo completo: Reutilización de leñas durante la elaboración de aceitunas. En búsqueda de una alternativa menos contaminante.

Medios divulgación:

Tipo de medio	Nombre de medio	Lugar de realización	Part.
Conferencia /debate público	Congreso CAYER	Villa María Córdoba	No
Prensa escrita	Diario Villa María	Córdoba	No
Televisión	Canal 20	Córdoba	No

Tipos de destinatario:

Comunidad científica, Público en general, Sector productivo

Fuentes de financiamiento:

Fondos de la propia institución donde se desarrolló o desarrolla la actividad

■ **EXTENSION - Extensión rural o industrial:**

Denominación del proyecto o

TRATAMIENTO DE EFLUENTES DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

Fecha inicio: **09-2019**

Hasta: **11-2019**

Tipo de extensión:

Industrial

Ambito extensión:

Urbano

Función

Extensionista individual

Descripción del proyecto o actividad:

12.Charla de Extensión ?TRATAMIENTO DE EFLUENTES DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA? dirigida al personal técnico y empresarios de la Asociación Pro Olivo del Perú, realizada el día 16 de Noviembre de 2019, en la Universidad Tecnológica Nacional, Facultad Regional Mendoza. Duración 2 hs reloj.

Institución del trabajo:

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA NACIONAL (UTN)

Tipos de acciones comprendidas:

Tipo de acciones comprendidas	Lugar de realización	Part.
Capacitación productiva	UTN	No

Tipos de destinatario:

Sector productivo

Fuentes de financiamiento:

Sin financiamiento específico

Denominación del proyecto o **Enzimas en la elaboración de Pulpas de Frutas**

Fecha inicio: **01-2004**

Hasta: **01-2004**

Tipo de extensión:

Ambito extensión:

Función **Co-director o co-coordinador**

Descripción del proyecto o actividad:

Capacitación sobre el uso de enzimas en la industria

Institución del trabajo:

CONCENTRA SA

Tipos de acciones comprendidas:

Tipos de destinatario:

Fuentes de financiamiento:

Denominación del proyecto o **Uso Correcto de Pesticidas**

Fecha inicio: **12-1997**

Hasta: **12-1997**

Tipo de extensión:

Rural

Ambito extensión:

Periurbano

Función **Integrante de equipo extensionista**

Descripción del proyecto o actividad:

Uso Correcto de Pesticidas

Institución del trabajo:

INSTITUTO NACIONAL DE TECNOLOGIA AGROPECUARIA (INTA)

Tipos de acciones comprendidas:

Tipo de acciones comprendidas	Lugar de realización	Part.
Capacitación productiva	Luján	No

Tipos de destinatario:

Sector productivo

Fuentes de financiamiento:

Fondos de la propia institución donde se desarrolló o desarrolla la actividad

Denominación del proyecto o **Uso Correcto de Pesticidas**

Fecha inicio: **10-1997**

Hasta: **10-1997**

Tipo de extensión:

Rural

Ambito extensión:

Periurbano

Función **Integrante de equipo extensionista**

Descripción del proyecto o actividad:

Uso Correcto de Pesticidas

Institución del trabajo:

INSTITUTO NACIONAL DE TECNOLOGIA AGROPECUARIA (INTA)

Tipos de acciones comprendidas:

Tipo de acciones comprendidas	Lugar de realización	Part.
Capacitación productiva	Tunuyan	Si

Tipos de destinatario:

Sector productivo

Fuentes de financiamiento:

Fondos de la propia institución donde se desarrolló o desarrolla la actividad

Denominación del proyecto o

Uso Correcto de Pesticidas

Fecha inicio: **09-1997**

Hasta: **09-1997**

Tipo de extensión:

Rural

Ambito extensión:

Periurbano

Función

Integrante de equipo extensionista

Descripción del proyecto o actividad:

Uso Correcto de Pesticidas

Institución del trabajo:

INSTITUTO NACIONAL DE TECNOLOGIA INDUSTRIAL (INTI)

Tipos de acciones comprendidas:

Tipo de acciones comprendidas	Lugar de realización	Part.
Capacitación en dinámicas grupales y organizacionales	Santa Rosa	Si

Tipos de destinatario:

Grupo de productores/emprendedores

Fuentes de financiamiento:

Fondos de la propia institución donde se desarrolló o desarrolla la actividad

Denominación del proyecto o

Uso Correcto de Pesticidas

Fecha inicio: **09-1997**

Hasta: **09-1997**

Tipo de extensión:

Rural

Ambito extensión:

Periurbano

Función

Integrante de equipo extensionista

Descripción del proyecto o actividad:

Uso Correcto de Pesticidas

Institución del trabajo:

INSTITUTO NACIONAL DE TECNOLOGIA AGROPECUARIA (INTA)

Tipos de acciones comprendidas:

Tipo de acciones comprendidas	Lugar de realización	Part.
Capacitación productiva	Santa Rosa	Si

Tipos de destinatario:

Sector productivo

Fuentes de financiamiento:

Fondos de la propia institución donde se desarrolló o desarrolla la actividad**■ EVALUACION - Evaluación de personal CyT y jurado de tesis y/o premios:**

Tipo de personal Evaluación de investigadores

Año inicio: 2021

Año fin: 2021

Institución convocante:

CONCURSO 100K LATAM

Rol evaluador:

Pais: Argentina

Ciudad:

Observaciones:

PRIMERA ETAPA EVALUACION DE LA CUARTA EDICION CONCURSO 100K LATAM

Tipo de personal Jurado de tesinas, trabajos finales y/o tesis

Año inicio: 2021

Año fin: 2021

Institución convocante:

UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO

Rol evaluador:

Pais: Argentina

Ciudad: Mendoza

Observaciones:

Comisión Evaluadora designada por la Comisión Académica de Tesis de Ingeniería en Recursos Naturales Renovables, Sebastián Alejandro Llaver Luca, D.N.I. 39088288, PLANIFICACIÓN DE LA CONSTRUCCIÓN Y OPERACIÓN DE UNA PLANTA DE ESCALA INDUSTRIAL DE COMPOSTAJE CON RESIDUOS ORGÁNICOS PROVENIENTES DE LA AGROINDUSTRIA EN LA PROVINCIA DE MENDOZA-ARGENTINA. UNA PROPUESTA PARA LA VALORACIÓN DE RESIDUOS?; cuya dirección estuvo a cargo del Dr. Peter Thomas.

Tipo de personal Evaluación de investigadores

Año inicio: 2021

Año fin: 2021

Institución convocante:

UNIVERSIDAD TECNOLOGICA NACIONAL

Rol evaluador:

Pais: Argentina

Ciudad: Mendoza

Observaciones:

COMITE EVALUADOR ENIDI 2021

Tipo de personal Jurado de tesinas, trabajos finales y/o tesis

Año inicio: 2019

Año fin: 2019

Institución convocante:

UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO / FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS

Rol evaluador:

Pais: Argentina

Ciudad: Mendoza

Observaciones:

Pretratamiento térmico y enzimático como alternativas de mejora del proceso de producción de biogás, aplicado a Scenedesmus sp. y Chlorella sp., microalgas autóctonas de la provincia de Mendoza.

Autor de la tesis: Costáble, Cristian Andrés

Tipo de personal Evaluación de investigadores

Año inicio: 2018

Año fin: 2018

Institución convocante:

INSTITUTO NACIONAL DE TECNOLOGIA AGROPECUARIA

Rol evaluador:

Pais: **Argentina**

Ciudad: **Mendoza**

Observaciones:

GERMINACIÓN Y EMERGENCIA DE PLÁNTULA DE RABANITO TRATADAS CON SOLUCIONES DE DETERGENTE BIODEGRADABLE

Killian Silvia; Isabel Paz; Norma Morales

Evento SIMPSIO NOA

Tipo de personal

Jurado de tesinas, trabajos finales y/o tesis

Año inicio: **2018**

Año fin: **2018**

Institución convocante:

UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO

Rol evaluador:

Pais: **Argentina**

Ciudad: **Mendoza**

Observaciones:

CODIGESTIÓN ANAEROBIA DE GUANO DE GALLINA CON RESIDUOS ORGÁNICOS GENERADOS POR LA FÁBRICA DE ACEITE DE OLIVA DE LA FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS-UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO

Tipo de personal

Jurado de tesinas, trabajos finales y/o tesis

Año inicio: **2018**

Año fin: **2020**

Institución convocante:

UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO / FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS

Rol evaluador:

Pais: **Argentina**

Ciudad: **Mendoza**

Observaciones:

TITULO DE LA TESIS: CODIGESTIÓN ANAEROBIA DE GUANO DE GALLINA CON RESIDUOS ORGÁNICOS GENERADOS POR LA FÁBRICA DE ACEITE DE OLIVA DE LA FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS-UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO

TESISTA: Emmanuel Eduardo Carrasco

Tipo de personal

Jurado de tesinas, trabajos finales y/o tesis

Año inicio: **2011**

Año fin: **2011**

Institución convocante:

UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO / FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS

Rol evaluador:

Pais: **Argentina**

Ciudad: **Mendoza**

Observaciones:

Miembro del comité tutorial que evaluó el proyecto preeliminar de tesis de la lic. Mariela Assof y continúa

Tipo de personal

Jurado de tesinas, trabajos finales y/o tesis

Año inicio: **2008**

Año fin: **2008**

Institución convocante:

UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO / FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS

Rol evaluador:

Pais: **Argentina**

Ciudad: **Mendoza - Argentina**

Observaciones:

Doctorado en Cs. Alimentos. PRCA Alimentos. Cecilia Inés Sanchez. ?Clasificación botánica de mieles de origen unifloral?. 3/10/2008. UNCuyo

Tipo de personal

Jurado de tesinas, trabajos finales y/o tesis

Año inicio: **2008**

Año fin: **2011**

Institución convocante:

UNIVERSIDAD CATOLICA DE LA PLATA

Rol evaluador:

Pais: **Argentina**

Ciudad: **Buenos Aires**

Observaciones:

Tesis de Maestría aprobada

Tipo de personal **Jurado de tesinas, trabajos finales y/o tesis**

Año inicio: **2007**

Año fin: **2007**

Institución convocante:

UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN JUAN / FACULTAD DE INGENIERIA

Rol evaluador:

Pais:

Ciudad: **San Juan - Argentina**

Observaciones:

Tesis Maestría en Alimentos. PRCA Alimentos. Daniel J Gomez. Efecto que produce una dieta rica en proteínas y pobre en hidratos de carbono en la liberación de indoxilsulfato de potasio en personas mayores de 30 años. 4/12/07. UNSan Juan

Tipo de personal **Jurado de tesinas, trabajos finales y/o tesis**

Año inicio: **2006**

Año fin: **2006**

Institución convocante:

UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO / FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS

Rol evaluador:

Pais:

Ciudad: **Mendoza - Argentina**

Observaciones:

Tesis de Licenciatura en Bromatología: Implementación de HACCP en proceso de elaboración de pulpa de batata aséptica. Brom. Miriam Cecilia Casas Ord.445/02CD. 10 de octubre de 2006.

■ **EVALUACION - Evaluación de trabajos en revistas CyT:**

Revista **FOOD CHEMISTRY**

Año inicio: **2021**

Año fin: **2021**

URL:

Pais: **Países Bajos (Holanda)**

Ciudad:

Observaciones:

FOODCHEM-D-21-08127R1 Research Article (max 7,500 words) Preservation of soy protein-based meat analogues by using cinnamaldehyde loaded PLA/PBAT antimicrobial packaging film Dec 12, 2021 Dec 12, 2021 Dec 24, 2021 Dec 22, 2021

Revista **FOOD CHEMISTRY**

Año inicio: **2021**

Año fin: **2021**

URL:

Pais: **Países Bajos (Holanda)**

Ciudad:

Observaciones:

FOODCHEM-D-20-08950 Research Article (max 7,500 words) Effect of brewing conditions on phytochemicals and sensory profiles of black tea infusions: A primary study on the effects of geraniol and β-ionone on taste perception of black tea infusions Accept Jan 02, 2021 Jan 03, 2021 Jan 24, 2021 Jan 18, 2021

Revista **10. Revista CienciaUAT**

Año inicio: **2021**

Año fin: **2021**

URL:

Pais: **México**

Ciudad:

Observaciones:

Artículo: Composición y aplicaciones clínicas de especies de chiles (Capsicum spp.) domesticados.

Revista **FOOD CHEMISTRY**

Año inicio: 2021 Año fin: 2021

URL:

Pais: Países Bajos (Holanda)

Ciudad:

Observaciones:

FOODCHEM-D-21-00481 Research Article (max 7,500 words) Prebiotic potential and chemical characterization of the poly and oligosaccharides present in the mucilage of Opuntia ficus-indica and Opuntia joconostle Accept Jan 27, 2021 Jan 27, 2021 Feb 17, 2021 Feb 11, 2021

Revista **FOOD CHEMISTRY**

Año inicio: 2021

Año fin: 2021

URL:

Pais: Países Bajos (Holanda)

Ciudad:

Observaciones:

FOODCHEM-D-21-00481R1 Research Article (max 7,500 words) Prebiotic potential and chemical characterization of the poly and oligosaccharides present in the mucilage of Opuntia ficus-indica and Opuntia joconostle Accept Mar 10, 2021 Mar 10, 2021 Mar 31, 2021 Mar 18, 2021

Revista **FOOD CHEMISTRY**

Año inicio: 2021

Año fin: 2021

URL:

Pais: Países Bajos (Holanda)

Ciudad:

Observaciones:

FOODCHEM-D-20-08101R1 Research Article (max 7,500 words) Debitting Effect of Partially Purified Proteases from Soybean Seedlings on Soybean Protein Isolate Hydrolysate Produced by Alcalase Accept Apr 09, 2021 Apr 09, 2021 Apr 21, 2021 Apr 19, 2021

Revista **FOOD CHEMISTRY**

Año inicio: 2021

Año fin: 2021

URL:

Pais: Países Bajos (Holanda)

Ciudad:

Observaciones:

FOODCHEM-D-21-00481R2 Research Article (max 7,500 words) Prebiotic potential and chemical characterization of the poly and oligosaccharides present in the mucilage of Opuntia ficus-indica and Opuntia joconostle Accept Apr 22, 2021 Apr 22, 2021 May 13, 2021 May 10, 2021

Revista **FOOD CHEMISTRY**

Año inicio: 2021

Año fin: 2021

URL:

Pais: Países Bajos (Holanda)

Ciudad:

Observaciones:

FOODCHEM-D-21-01697 Research Article (max 7,500 words) Changes in structure and phenolic profiles during processing of steamed bread enriched with purple sweetpotato flour Accept Apr 25, 2021 Apr 25, 2021 May 12, 2021 May 10, 2021

Revista **FOOD CHEMISTRY**

Año inicio: 2021

Año fin: 2021

URL:

Pais: Países Bajos (Holanda)

Ciudad:

Observaciones:

FOODCHEM-D-21-03144 Research Article (max 7,500 words) Determination of furanic compounds in Mopane worms, corn, and peanuts using headspace solid-phase microextraction with gas chromatography-flame ionisation detector Accept May 23, 2021 May 23, 2021 Jun 13, 2021 Jun 11, 2021

Revista **FOOD CHEMISTRY**

Año inicio: 2021

Año fin: 2021

URL:

Pais: Países Bajos (Holanda)

Ciudad:

Observaciones:

FOODCHEM-D-21-03757 Research Article (max 7,500 words) Nutritional composition of wild (*Pangasius pangasius*) and farmed (*Pangasius hypophthalmus*) pangasius catfish with implications to human health Reject May 28, 2021 May 28, 2021 Jun 18, 2021 Jun 11, 2021

Revista **FOOD CHEMISTRY**

Año inicio: 2021

Año fin: 2021

URL:

Pais: Países Bajos (Holanda)

Ciudad:

Observaciones:

FOODCHEM-D-21-05243 Research Article (max 7,500 words) Impact of chiral tebuconazole on the flavor components and color attributes of Merlot and Cabernet Sauvignon wines at the enantiomeric level Accept Aug 01, 2021 Aug 02, 2021 Aug 23, 2021 Aug 23, 2021

Revista **FOOD CHEMISTRY**

Año inicio: 2021

Año fin: 2021

URL:

Pais: Países Bajos (Holanda)

Ciudad:

Observaciones:

FOODCHEM-D-21-03144R1 Research Article (max 7,500 words) Determination of furanic compounds in Mopane worms, corn, and peanuts using headspace solid-phase microextraction with gas chromatography-flame ionisation detector Accept Aug 02, 2021 Aug 06, 2021 Aug 20, 2021 Aug 18, 2021

Revista **FOOD CHEMISTRY**

Año inicio: 2021

Año fin: 2021

URL:

Pais: Países Bajos (Holanda)

Ciudad:

Observaciones:

FOODCHEM-D-21-05247 Research Article (max 7,500 words) Sensory Attributes and Characterization of Aroma Profiles of Fermented Sausages based on Fibrous-like Meat Substitute from Soybean Protein and *Coprinus comatus* Accept Aug 20, 2021 Aug 20, 2021 Sep 10, 2021 Sep 09, 2021

Revista **FOOD CHEMISTRY**

Año inicio: 2021

Año fin: 2021

URL:

Pais: Países Bajos (Holanda)

Ciudad:

Observaciones:

FOODCHEM-D-21-05243R1 Research Article (max 7,500 words) Impact of chiral tebuconazole on the flavor components and color attributes of Merlot and Cabernet Sauvignon wines at the enantiomeric level Accept Sep 23, 2021 Sep 23, 2021 Oct 14, 2021 Oct 13, 2021

Revista **FOOD CHEMISTRY**

Año inicio: 2021

Año fin: 2021

URL:

Pais: Países Bajos (Holanda)

Ciudad:

Observaciones:

FOODCHEM-D-21-07616 Research Article (max 7,500 words) Edible mayonnaise-like Pickering emulsion stabilized by pea protein isolate microgels: effect of food ingredients in commercial mayonnaise recipe Accept Oct 08, 2021 Oct 08, 2021 Oct 29, 2021 Oct 27, 2021

Revista **FOOD CHEMISTRY**

Año inicio: 2021

Año fin: 2021

URL:

Pais: Países Bajos (Holanda)

Ciudad:

Observaciones:

FOODCHEM-D-21-05247R1 Research Article (max 7,500 words) Sensory Attributes and Characterization of Aroma Profiles of Fermented Sausages based on Fibrous-like Meat Substitute from Soybean Protein and Coprinus comatus Accept Oct 24, 2021 Oct 24, 2021 Nov 05, 2021 Nov 04, 2021

Revista **FOOD CHEMISTRY**

Año inicio: 2021

Año fin: 2021

URL:

Pais: Países Bajos (Holanda)

Ciudad:

Observaciones:

FOODCHEM-D-21-08127 Research Article (max 7,500 words) Preservation of soy protein-based meat analogues by using cinnamaldehyde loaded PLA/PBAT antimicrobial packaging film Oct 25, 2021 Oct 30, 2021 Nov 20, 2021 Nov 19, 2021

Revista **FOOD CHEMISTRY**

Año inicio: 2021

Año fin: 2021

URL:

Pais: Países Bajos (Holanda)

Ciudad:

Observaciones:

FOODCHEM-D-21-08614 Research Article (max 7,500 words) Exploring the interaction mechanism of dietary protein ovalbumin and folic acid: a combination research of molecular simulation technology and multispectroscopy Nov 22, 2021 Nov 22, 2021 Dec 13, 2021 Dec 12, 2021

Revista **FOOD CHEMISTRY**

Año inicio: 2020

Año fin: 2020

URL:

Pais: Países Bajos (Holanda)

Ciudad:

Observaciones:

FOODCHEM-D-20-01785 Research Article (max 7,500 words) Quantitative Proteomic and Metabolomic Analysis of Dictyophora indusiata Fruiting Bodies during Post-harvest Morphological Development May 11, 2020 May 13, 2020 Jun 03, 2020 Jun 01, 2020 19 Jette Jakobsen Fang Geng

Revista **FOOD CHEMISTRY**

Año inicio: 2020

Año fin: 2020

URL:

Pais: Países Bajos (Holanda)

Ciudad:

Observaciones:

FOODCHEM-D-20-02227 Research Article (max 7,500 words) Modelling flavour formation in roasted malt substrates under controlled conditions of time and temperature Accept Apr 15, 2020 Apr 16, 2020 May 07, 2020 May 04, 2020

Revista **JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY**

Año inicio: 2020

Año fin: 2020

URL:

Pais: Países Bajos (Holanda)

Ciudad:

Observaciones:

FOODCHEM-D-20-00198 Research Article (max 7,500 words) Analysis of the interaction between tryptophan-related compounds and ATP-binding cassette transporter G2 (ABCG2) using targeted metabolomics Accept Apr 27, 2020 Apr 28, 2020 May 19, 2020

Revista **JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY**

Año inicio: 2020

Año fin: 2020

URL:

Pais: Países Bajos (Holanda)

Ciudad:

Observaciones:

FOODCHEM-D-20-01785 Research Article (max 7,500 words) Quantitative Proteomic and Metabolomic Analysis of *Dictyophora indusiata* Fruiting Bodies during Post-harvest Morphological Development Accept May 11, 2020 May 13, 2020 Jun 03, 2020 Jun 01, 2020

Revista **JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY**

Año inicio: **2020**

Año fin: **2020**

URL:

Pais: **Países Bajos (Holanda)**

Ciudad:

Observaciones:

FOODCHEM-D-20-05155 Research Article (max 7,500 words) Effect of stevia, xylitol, and corn syrup in the development of velvet tamarind (*Dialium indum* L.) chewy candy Accept Jul 06, 2020 Jul 06, 2020 Jul 27, 2020 Jul 23, 2020

Revista **FOOD CHEMISTRY**

Año inicio: **2020**

Año fin: **2020**

URL:

Pais: **Países Bajos (Holanda)**

Ciudad:

Observaciones:

FOODCHEM-D-19-05990 Research Article (max 7,500 words) Effect of a sea buckthorn pomace extract-esterified potato starch film on the quality and spoilage bacteria of beef jerky sold in supermarket Accept Jan 11, 2020 Jan 12, 2020 Feb 02, 2020 Jan 21, 2020 9 Ling Han

Revista **JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY**

Año inicio: **2020**

Año fin: **2020**

URL:

Pais: **Países Bajos (Holanda)**

Ciudad:

Observaciones:

FOODCHEM-D-20-05824 Research Article (max 7,500 words) Electron Beam Irradiation of Wolfberry Wine: Effect on Microbial Populations, Browning Enzymes and Organic Acids Reject Jul 27, 2020 Jul 27, 2020 Aug 17, 2020 Aug 15, 2020

Revista **FOOD CHEMISTRY**

Año inicio: **2020**

Año fin: **2020**

URL:

Pais: **Países Bajos (Holanda)**

Ciudad:

Observaciones:

FOODCHEM-D-20-01515 Research Article (max 7,500 words) Food Grade Nanoemulsion Development to Control Food Spoilage Microorganisms Reject Feb 24, 2020 Feb 24, 2020 Mar 16, 2020 Mar 12, 2020 17 Monique Lacroix, PhD

Revista **FOOD CHEMISTRY**

Año inicio: **2020**

Año fin: **2020**

URL:

Pais: **Países Bajos (Holanda)**

Ciudad:

Observaciones:

FOODCHEM-D-20-01928R1 VSI: 4-ISPMF Detection of Galactooligosaccharides with High Lactose Interference in Infant Formula Using A Simple Single Epimer Chromatography Accept Aug 16, 2020 Aug 17, 2020 Sep 07, 2020 Sep 05, 2020

Revista **FOOD CHEMISTRY**

Año inicio: **2020**

Año fin: **2020**

URL:

Pais: **Países Bajos (Holanda)**

Ciudad:

Observaciones:

FOODCHEM-D-20-01502 Research Article (max 7,500 words) Enhancement of levan-type fructooligosaccharide synthesis by combinatorial inulosucrase and levansucrase Reject Feb 28, 2020

Feb 28, 2020 Mar 20, 2020 Mar 12, 2020 13 Rath Pichyangkura, Ph.D.

Revista FOOD CHEMISTRY

Año inicio: 2020

Año fin: 2020

URL:

Pais: Países Bajos (Holanda)

Ciudad:

Observaciones:

FOODCHEM-D-20-05742 Research Article (max 7,500 words) Relationship between fortificant, additive and ingredient in novel fortified sattu beverage Reject Aug 18, 2020 Aug 18, 2020 Sep 08, 2020 Sep 05, 2020

Revista FOOD CHEMISTRY

Año inicio: 2020

Año fin: 2020

URL:

Pais: Países Bajos (Holanda)

Ciudad:

Observaciones:

FOODCHEM-D-20-00387 Review Article (max 10,000 words) Advances of Salt Reduction in Foods Reject Mar 03, 2020 Mar 03, 2020 Mar 21, 2020 Mar 19, 2020 16 GUO Jiahu

Revista FOOD CHEMISTRY

Año inicio: 2020

Año fin: 2020

URL:

Pais: Países Bajos (Holanda)

Ciudad:

Observaciones:

FOODCHEM-D-20-05606 Research Article (max 7,500 words) Assessment of the impact of multi-environments on yield and some quality traits in oat (Avena sativa L.) using biplot analysis Reject Aug 21, 2020 Aug 22, 2020 Sep 12, 2020 Sep 10, 2020

Revista FOOD CHEMISTRY

Año inicio: 2020

Año fin: 2020

URL:

Pais: Países Bajos (Holanda)

Ciudad:

Observaciones:

FOODCHEM-D-20-01373 Research Article (max 7,500 words) A novel fermented soybean, inoculated with selected Bacillus, Lactobacillus and Hansenula strains, showed strong antioxidant and anti-fatigue potential activity Mar 22, 2020 Mar 22, 2020 Apr 12, 2020 Apr 11, 2020 20 Hongyu Xian

Revista FOOD CHEMISTRY

Año inicio: 2020

Año fin: 2020

URL:

Pais: Países Bajos (Holanda)

Ciudad:

Observaciones:

FOODCHEM-D-20-01928R2 VSI: 4-ISPMF Detection of Galactooligosaccharides with High Lactose Interference in Infant Formula Using A Simple Single Epimer Chromatography Accept Sep 16, 2020 Sep 16, 2020 Oct 07, 2020 Oct 05, 2020

Revista FOOD CHEMISTRY

Año inicio: 2020

Año fin: 2020

URL:

Pais: Países Bajos (Holanda)

Ciudad:

Observaciones:

FOODCHEM-D-20-02385 Research Article (max 7,500 words) The variation and kinetic analysis of alkylpyrazines during the fermentation and aging process of Yongchun Monascus vinegars Reject Mar 30, 2020 Mar 30, 2020 Apr 20, 2020 Apr 18, 2020 19 jicheng chen

Revista FOOD CHEMISTRY

Año inicio: 2020 Año fin: 2020
URL:
Pais: Países Bajos (Holanda) Ciudad:
Observaciones:
FOODCHEM-D-20-07085 Research Article (max 7,500 words) Usability of microfluidized flaxseed as a functional additive in bread Reject Sep 25, 2020 Sep 25, 2020 Oct 16, 2020 Oct 13, 2020

Revista **FOOD CHEMISTRY**
Año inicio: 2020 Año fin: 2020
URL:
Pais: Países Bajos (Holanda) Ciudad:
Observaciones:
FOODCHEM-D-19-05990R2 Research Article (max 7,500 words) Effect of a sea buckthorn pomace extract-esterified potato starch film on the quality and spoilage bacteria of beef jerky sold in supermarket Accept Apr 13, 2020 Apr 13, 2020 May 04, 2020 May 02, 2020 19 Ling Han

Revista **FOOD CHEMISTRY**
Año inicio: 2020 Año fin: 2020
URL:
Pais: Países Bajos (Holanda) Ciudad:
Observaciones:
FOODCHEM-D-20-07995 Review Article (max 10,000 words) Bee pollen; current status and therapeutic potentials Reject Oct 29, 2020 Oct 29, 2020 Nov 19, 2020 Nov 02, 2020

Revista **FOOD CHEMISTRY**
Año inicio: 2020 Año fin: 2020
URL:
Pais: Países Bajos (Holanda) Ciudad:
Observaciones:
FOODCHEM-D-20-07476 Research Article (max 7,500 words) Essential oils from three Chinese herbal medicines: chemical composition, optimization of compound preparation by response surface methodology and evaluation of their in vivo antifungal activity on peach fruit Reject Nov 03, 2020 Nov 03, 2020 Nov 24, 2020 Nov 20, 2020

Revista **FOOD CHEMISTRY**
Año inicio: 2020 Año fin: 2020
URL:
Pais: Países Bajos (Holanda) Ciudad:
Observaciones:
FOODCHEM-D-20-02227 Research Article (max 7,500 words) Modelling flavour formation in roasted malt substrates under controlled conditions of time and temperature Apr 15, 2020 Apr 16, 2020 May 07, 2020 May 04, 2020 18 Jette Jakobsen David Cook, PhD

Revista **FOOD CHEMISTRY**
Año inicio: 2020 Año fin: 2021
URL:
Pais: Países Bajos (Holanda) Ciudad:
Observaciones:
FOODCHEM-D-20-08101 Research Article (max 7,500 words) Debitting Effect of Partially Purified Proteases from Soybean Seedlings on Soybean Protein Isolate Hydrolysate Produced by Alcalase Accept Nov 22, 2020 Nov 22, 2020 Dec 13, 2020 Jan 03, 2021

Revista **FOOD CHEMISTRY**
Año inicio: 2020 Año fin: 2020
URL:
Pais: Países Bajos (Holanda) Ciudad:

Observaciones:

FOODCHEM-D-20-00198 Research Article (max 7,500 words) Interaction of tryptophan-related compounds with ABCG2 transporter: comprehensive analysis of tryptophan metabolome in milk Apr 27, 2020 Apr 28, 2020 May 19, 2020 May 17, 2020 19 Jette Jakobsen Gracia Merino, PhD

Revista **FOOD CHEMISTRY**

Año inicio: **2020**

Año fin: **2021**

URL:

Pais: **Países Bajos (Holanda)**

Ciudad:

Observaciones:

FOODCHEM-D-20-04704R1 Research Article (max 7,500 words) Isolation, purification, gene cloning and expression of antifungal protein from Bacillus amyloliquefaciens MG-3 Accept Dec 30, 2020 Dec 30, 2020 Jan 20, 2021 Jan 14, 2021

Revista **FOOD CHEMISTRY**

Año inicio: **2019**

Año fin: **2019**

URL:

Pais: **Países Bajos (Holanda)**

Ciudad:

Observaciones:

FOODCHEM-D-19-04494R1 Research Article (max 7,500 words) Characteristics of intermolecular forces, physicochemical, textural and microstructural properties of preserved egg white with Ca(OH)₂ addition Accept Oct 07, 2019 Oct 07, 2019 Oct 28, 2019 Oct 17, 2019 10 Min-min Ai

Revista **REVISTA DE LA FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL**

Año inicio: **2019**

Año fin: **2019**

URL:

Pais: **Argentina**

Ciudad:

Observaciones:

Fruit Peels as Sources of Bioactive Compounds with Antioxidant and Antimicrobial Properties
Cáscaras de frutas como fuentes de compuestos bioactivos con propiedades antioxidantes y antimicrobianas
Running title: Bioactive compounds from fruit peels

Revista **FOOD CHEMISTRY**

Año inicio: **2019**

Año fin: **2019**

URL:

Pais: **Países Bajos (Holanda)**

Ciudad:

Observaciones:

FOODCHEM-D-19-04635 Research Article (max 7,500 words) Mechanism of Enhancing Foaming Properties of Egg White by Super Critical Carbon Dioxide Treatment Accept Oct 07, 2019 Oct 16, 2019 Nov 06, 2019 Nov 04, 2019 19 Zhaoxia Cai

Revista **FOOD CHEMISTRY**

Año inicio: **2019**

Año fin: **2019**

URL:

Pais: **Países Bajos (Holanda)**

Ciudad:

Observaciones:

FOODCHEM-D-19-05451 Research Article (max 7,500 words) Simultaneous determination of 14 bioactive citrus flavonoids using thin-layer chromatography combined with SERS Reject Nov 18, 2019 Nov 18, 2019 Dec 09, 2019 Dec 07, 2019 19 Hang Xiao, Ph.D.

Revista **FOOD CHEMISTRY**

Año inicio: **2019**

Año fin: **2019**

URL:

Pais: **Países Bajos (Holanda)**

Ciudad:

Observaciones:

FOODCHEM-D-19-06172 Research Article (max 7,500 words) Plastein from hydrolysates of porcine hemoglobin and meat using Alcalase and papain Accept Dec 13, 2019 Dec 13, 2019 Jan 03, 2020 Jan 01, 2020 19 René Lametsch, pH.D.

Revista **FOOD CHEMISTRY**

Año inicio: **2019**

Año fin: **2020**

URL:

País: **Países Bajos (Holanda)**

Ciudad:

Observaciones:

FOODCHEM-D-19-04635R1 Research Article (max 7,500 words) Mechanism of Enhancing Foaming Properties of Egg White by Super Critical Carbon Dioxide Treatment Accept Dec 13, 2019 Dec 13, 2019 Jan 03, 2020 Jan 01, 2020 19 Zhaoxia Cai

Revista **FOOD CHEMISTRY**

Año inicio: **2019**

Año fin: **2019**

URL:

País: **Países Bajos (Holanda)**

Ciudad:

Observaciones:

FOODCHEM-D-19-00268
GC-MS based metabonomics study of fresh bruises on apple

Revista **FOOD CHEMISTRY**

Año inicio: **2019**

Año fin: **2019**

URL:

País: **Países Bajos (Holanda)**

Ciudad:

Observaciones:

FOODCHEM-D-18-06959R1
Effect of salt reduction on quality and acceptability of durum wheat bread

Revista **FOOD CHEMISTRY**

Año inicio: **2019**

Año fin: **2019**

URL:

País: **Países Bajos (Holanda)**

Ciudad:

Observaciones:

FOODCHEM-D-19-00518R1
A comparative evaluation of nutritional properties, antioxidant capacity and physical characteristics of cabbage (Brassica oleracea var. capitata Var L.) subjected to different drying methods

Revista **FOOD CHEMISTRY**

Año inicio: **2019**

Año fin: **2019**

URL:

País: **Países Bajos (Holanda)**

Ciudad:

Observaciones:

FOODCHEM-D-19-01316
Shelf life prediction and changes in lipid profiles of dried shrimp (Penaeus vannamei) during accelerated storage

Revista **FOOD CHEMISTRY**

Año inicio: **2019**

Año fin: **2019**

URL:

País: **Países Bajos (Holanda)**

Ciudad:

Observaciones:

Water-based extraction of blueberry pomace anthocyanins: optimization, anthocyanin characterization, and comparisons with microwave-assisted conditions

Revista **FOOD CHEMISTRY**

Año inicio: 2019 Año fin: 2019
URL:
Pais: Países Bajos (Holanda) Ciudad:
Observaciones:
FOODCHEM-D-19-02963 Research Article (max 7,500 words) The antifungal effects of cinnamaldehyde against Aspergillus niger and its application in bread preservation

Revista **FOOD CHEMISTRY**
Año inicio: 2019 Año fin: 2019
URL:
Pais: Países Bajos (Holanda) Ciudad:
Observaciones:
FOODCHEM-D-19-04047 Research Article (max 7,500 words) Development and validation of an LC-FTMS method for quantifying natural sweeteners in wine

Revista **FOOD CHEMISTRY**
Año inicio: 2019 Año fin: 2019
URL:
Pais: Países Bajos (Holanda) Ciudad:
Observaciones:
FOODCHEM-D-19-04494 Research Article (max 7,500 words) Characteristics of intermolecular forces, physicochemical, textural and microstructural properties of preserved egg white with Ca(OH)₂ addition

Revista **FOOD CHEMISTRY**
Año inicio: 2019 Año fin: 2019
URL:
Pais: Países Bajos (Holanda) Ciudad:
Observaciones:
FOODCHEM-D-15-02633 Research Article (max 7,500 words) Characterization of five white onion landraces (Allium cepa L.) cultivated in Campania region (south Italy).

Revista **FOOD CHEMISTRY**
Año inicio: 2019 Año fin: 2019
URL:
Pais: Países Bajos (Holanda) Ciudad:
Observaciones:
FOODCHEM-D-19-04494 Research Article (max 7,500 words) Characteristics of intermolecular forces, physicochemical, textural and microstructural properties of preserved egg white with Ca(OH)₂ addition

Revista **FOOD CHEMISTRY**
Año inicio: 2019 Año fin: 2019
URL:
Pais: Países Bajos (Holanda) Ciudad:
Observaciones:
FOODCHEM-D-19-04586 Analytical Methods Articles Rapid detection of sulfamethoxazole in plasma and food samples with in-syringe membrane SPE coupled with solid-phase fluorescence spectrometry Accept Sep 04, 2019 Sep 04, 2019 Sep 25, 2019 Sep 23, 2019 19 Yiping Du, Ph.D

Revista **FOOD CHEMISTRY**
Año inicio: 2018 Año fin: 2018
URL:
Pais: Países Bajos (Holanda) Ciudad:
Observaciones:

FOODCHEM-D-18-03479

Alleviation of oxidative stress and possible mechanism of peptides from Tilapia scales in Streptococcus thermophiles during cold stress

Revista **FOOD CHEMISTRY**

Año inicio: **2018**

Año fin: **2018**

URL:

País: **Países Bajos (Holanda)**

Ciudad:

Observaciones:

FOODCHEM-D-18-02914R1

Changes of metabolites of acrylamide and glycidamide in acrylamide-exposed rats pretreated with blueberry anthocyanins extract

Revista **FOOD CHEMISTRY**

Año inicio: **2018**

Año fin: **2018**

URL:

País: **Países Bajos (Holanda)**

Ciudad:

Observaciones:

FOODCHEM-D-18-02521R1

Recent progress in nanomaterial-based assay for the detection of phytotoxins in foods

Revista **FOOD CHEMISTRY**

Año inicio: **2018**

Año fin: **2018**

URL:

País: **Países Bajos (Holanda)**

Ciudad:

Observaciones:

FOODCHEM-D-18-0537

Analysis of fish odor in duck eggs reveals the causative constituent and factors affecting fish odor perception ability

Revista **FOOD CHEMISTRY**

Año inicio: **2018**

Año fin: **2018**

URL:

País: **Países Bajos (Holanda)**

Ciudad:

Observaciones:

FOODCHEM-D-18-06256

Efficient solid phase extraction of α -tocopherol and β -sitosterol from sunflower oil waste by improving the mesoporosity of the zeolitic adsorbent

Revista **FOOD CHEMISTRY**

Año inicio: **2018**

Año fin: **2018**

URL:

País: **Países Bajos (Holanda)**

Ciudad:

Observaciones:

FOODCHEM-D-18-00467

VIBRATIONAL AND ELECTRONIC SPECTROSCOPIC DETECTION AND QUANTIFICATION OF CARMINIC ACID IN CANDIES

Revista **FOOD CHEMISTRY**

Año inicio: **2018**

Año fin: **2018**

URL:

País: **Países Bajos (Holanda)**

Ciudad:

Observaciones:

FOODCHEM-D-17-06008R1

Effects of paper containing 1-MCP postharvest treatment on the disassembly of cell wall polysaccharides and softening in Younai plum fruit during storage

Revista **FOOD CHEMISTRY**
Año inicio: **2018** Año fin: **2018**
URL:
País: **Países Bajos (Holanda)** Ciudad:
Observaciones:
FOODCHEM-D-18-02153
New biological activity of the polysaccharide fraction from Cantharellus cibarius and its structural characterization

Revista **FOOD CHEMISTRY**
Año inicio: **2018** Año fin: **2018**
URL:
País: **Países Bajos (Holanda)** Ciudad:
Observaciones:
FOODCHEM-D-18-02914 Changes of metabolites of acrylamide and glycidamide in acrylamide-exposed rats pretreated with blueberry anthocyanins extract

Revista **FOOD CHEMISTRY**
Año inicio: **2018** Año fin: **2018**
URL:
País: **Países Bajos (Holanda)** Ciudad:
Observaciones:
FOODCHEM-D-18-02521
Recent progress in nanomaterial-based assay for the detection of phytotoxins in foods

Revista **FOOD CHEMISTRY**
Año inicio: **2018** Año fin: **2018**
URL:
País: **Países Bajos (Holanda)** Ciudad:
Observaciones:
FOODCHEM-D-18-03035
Cryoprotective effect of antifreeze glycopeptide analogues obtained by nonenzymatic glycation on Streptococcus thermophilus and its possible action mechanism

Revista **FOOD CHEMISTRY**
Año inicio: **2017** Año fin: **2017**
URL:
País: **Países Bajos (Holanda)** Ciudad:
Observaciones:
FOODCHEM-D-17-02928 Research Article (max 7,500 words) Citrus fruits freshness assessment using Raman spectroscopy Jun 13, 2017 Jun 19, 2017 Jul 10, 2017 Jun 21, 2017 2 Gordon Birch Simona Cinta Pinzaru, Dr.

Revista **FOOD CHEMISTRY**
Año inicio: **2017** Año fin: **2017**
URL:
País: **Países Bajos (Holanda)** Ciudad:
Observaciones:
FOODCHEM-D-17-03303 Research Article (max 7,500 words) Sensory characteristics and antioxidant activity of Maillard reaction products derived from different peptide fractions of soybean meal hydrolysate Jun 27, 2017 Jun 27, 2017 Jul 18, 2017 Jul 17, 2017 20 Gordon Birch Shudong He

Revista **JOURNAL OF AGRICULTURAL SCIENCE AND FOOD TECHNOLOGY**
Año inicio: **2017** Año fin: **2017**
URL:
País: **India** Ciudad:

Observaciones:

A manuscript titled OPTIMIZATION OF DARK CHOCOLATE CONCHING TIME WITH RESPONSE SURFACE METHODOLOGY was sent to us for publication.

Revista **FOOD CHEMISTRY**

Año inicio: **2017**

Año fin: **2017**

URL:

Pais: **Países Bajos (Holanda)**

Ciudad:

Observaciones:

FOODCHEM-D-17-01080

he Gauss-Eyring model: a new thermodynamic model for biochemical and microbial inactivation kinetics

Revista **FOOD CHEMISTRY**

Año inicio: **2017**

Año fin: **2017**

URL:

Pais: **Países Bajos (Holanda)**

Ciudad:

Observaciones:

OODCHEM-D-16-02953R1 Research Article (max 7,500 words) Relationships between surface energy analysis and functional characteristics of dairy powders. Accept Mar 17, 2017 Mar 17, 2017 Apr 07, 2017 Apr 05, 2017 19 Sean Hogan, PhD

Revista **FOOD CHEMISTRY**

Año inicio: **2017**

Año fin: **2017**

URL:

Pais: **Países Bajos (Holanda)**

Ciudad:

Observaciones:

Revista **FOOD CHEMISTRY**

Año inicio: **2017**

Año fin: **2017**

URL:

Pais: **Países Bajos (Holanda)**

Ciudad:

Observaciones:

FOODCHEM-D-17-058097

Enhanced functional properties of biopolymer film incorporated with curcumin-loaded mesoporous silica nanoparticles for food packaging

Revista **FOOD CHEMISTRY**

Año inicio: **2017**

Año fin: **2017**

URL:

Pais: **Países Bajos (Holanda)**

Ciudad:

Observaciones:

FOODCHEM-D-17-0600

Effects of paper containing 1-MCP postharvest treatment on the disassembly of cell wall polysaccharides and softening in Younai plum fruit during storage

Revista **FOOD CHEMISTRY**

Año inicio: **2017**

Año fin: **2017**

URL:

Pais: **Países Bajos (Holanda)**

Ciudad:

Observaciones:

FOODCHEM-D-17-05108

Phytochemical profiling, nutritional, anti-radical, α-amylase and α-glucosidase enzymes inhibition properties of Passiflora leschenaultii fruits.

Revista **FOOD CHEMISTRY**

Año inicio: 2017 Año fin: 2017
URL:
Pais: Países Bajos (Holanda) Ciudad:
Observaciones:
FOODCHEM-D-17-00022
SI: Water in Food 2016
The influence of carrier material on some physical and structural properties of carrot juice microcapsules Accept Jan 23, 2017 Jan 23, 2017 Feb 13, 2017

Revista **FOOD CHEMISTRY**
Año inicio: 2017 Año fin: 2017
URL:
Pais: Países Bajos (Holanda) Ciudad:
Observaciones:
FOODCHEM-D-17-01080
Research Article (max 7,500 words)
The Gauss-Eyring model: a new thermodynamic model for biochemical and microbial inactivation kinetics Accept Mar 07, 2017 Mar 08, 2017 Mar 29, 2017 Mar 08, 2017

Revista **FOOD CHEMISTRY**
Año inicio: 2017 Año fin: 2017
URL:
Pais: Países Bajos (Holanda) Ciudad:
Observaciones:
FOODCHEM-D-16-05955 Research Article (max 7,500 words) Inhibitory effects of Sichuan pepper (*Zanthoxylum bungeanum*) and sanshoamide extract on heterocyclic amine formation in grilled ground beef patties Accept Mar 28, 2017 Mar 31, 2017 Apr 21, 2017 Apr 18, 2017 18 Maomao Zeng

Revista **JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY**
Año inicio: 2016 Año fin: 2016
URL:
Pais: Países Bajos (Holanda) Ciudad: Amsterdam
Observaciones:
Water-soluble polysaccharides from *Pleurotus ostreatus* with HMGR (3-hydroxy-3-methyl-glutaryl CoA reductase) inhibitory activity Feb 27, 2016 Mar 02, 2016 Mar 19, 2016 Mar 17, 2016 19 Sherry Y. Jiang Alicia Gil-Ramirez, Ph.D.

Revista **FOOD CHEMISTRY**
Año inicio: 2016 Año fin: 2016
URL:
Pais: Países Bajos (Holanda) Ciudad:
Observaciones:
Effect of Se treatment on the volatile compounds in broccoli

Revista **FOOD CHEMISTRY**
Año inicio: 2016 Año fin: 2016
URL: <http://ees.elsevier.com/foodchem/default.asp>
Pais: Países Bajos (Holanda) Ciudad:
Observaciones:
FOODCHEM-D-16-01381. The phenolic and flavonoid contents of different Citrus fruit tissues and their antioxidant capacity as evaluated by HPLC-FRSD system Mar 25, 2016-Apr 14, 2016

Revista **FOOD CHEMISTRY**
Año inicio: 2016 Año fin: 2016
URL:
Pais: Países Bajos (Holanda) Ciudad:

Observaciones:

Identification of predominant aroma components of raw, dry roasted and oil roasted almonds

Revista **FOOD CHEMISTRY**

Año inicio: **2016**

Año fin: **2016**

URL:

Pais: **Países Bajos (Holanda)**

Ciudad:

Observaciones:

FOODCHEM-D-16-03025

Nutrients and natural toxic substances in commonly consumed Jerusalem artichoke (*Helianthus tuberosus* L.) tuber

Revista **FOOD CHEMISTRY**

Año inicio: **2016**

Año fin: **2016**

URL:

Pais: **Países Bajos (Holanda)**

Ciudad:

Observaciones:

FOODCHEM-D-16-02953

Relationships between surface energy analysis and functional characteristics of dairy powders.

Revista **FOOD CHEMISTRY**

Año inicio: **2016**

Año fin: **2016**

URL:

Pais: **Países Bajos (Holanda)**

Ciudad:

Observaciones:

FOODCHEM-D-16-03863

Thyme oil impregnated low density polyethylene pellets in polylactic acid sachets to improve epicatechin content, defense enzyme and retention of phytonutrients in ready to eat avocado 'Hass'

Revista **FOOD CHEMISTRY**

Año inicio: **2016**

Año fin: **2016**

URL:

Pais: **Países Bajos (Holanda)**

Ciudad:

Observaciones:

FOODCHEM-D-16-04388

Chlorogenic Acid, Anthocyanin and Flavan-3-ol Biosynthesis in Flesh and Skin of Andean Potato Tubers (*Solanum tuberosum* subsp. *andigena*)

Revista **FOOD CHEMISTRY**

Año inicio: **2016**

Año fin: **2016**

URL:

Pais: **Países Bajos (Holanda)**

Ciudad:

Observaciones:

FOODCHEM-D-16-04114

α-Tocopherol-loaded niosome prepared by heating method and its release behavior

Revista **FOOD CHEMISTRY**

Año inicio: **2016**

Año fin: **2016**

URL: **<http://ees.elsevier.com/foodchem/default.asp>**

Pais: **Países Bajos (Holanda)**

Ciudad:

Observaciones:

Improving the flowability and water dispersibility of powdered green tea leaves

Revista **FOOD CHEMISTRY**

Año inicio: 2016 Año fin: 2016
URL:
Pais: Países Bajos (Holanda) Ciudad:
Observaciones:
FOODCHEM-D-16-04256
Monitoring on the functional properties and unfolding changes of ovalbumin after DHPM treatment by HDX and FTICR MS

Revista **FOOD CHEMISTRY**
Año inicio: 2016 Año fin: 2016
URL:
Pais: Países Bajos (Holanda) Ciudad:
Observaciones:
FOODCHEM-D-16-05162
Volatile organic compounds from Wickerhamomyces anomalus, Metschnikowia pulcherrima and Saccharomyces cerevisiae inhibit growth of decay causing fungi and control postharvest diseases of strawberries
Reject Nov 07, 2016 Nov 16, 2016 Dec 07, 2016

Revista **FOOD CHEMISTRY**
Año inicio: 2016 Año fin: 2016
URL:
Pais: Países Bajos (Holanda) Ciudad:
Observaciones:
FOODCHEM-D-16-05885
Research Article (max 7,500 words)
Sugarcane cells as origin of acid beverage floc in cane sugar
Accept Dec 20, 2016 Dec 21, 2016 Jan 11, 2017 Jan 03, 2017

Revista **FOOD CHEMISTRY**
Año inicio: 2016 Año fin: 2016
URL: <http://ees.elsevier.com/foodchem/default.asp>
Pais: Países Bajos (Holanda) Ciudad:
Observaciones:
A novel capsule-like structure of micro-sized particles formed by phytosterol ester and β -cyclodextrin in water

Revista **FOOD CHEMISTRY**
Año inicio: 2015 Año fin: 2015
URL: <http://ees.elsevier.com/foodchem/default.asp>
Pais: Países Bajos (Holanda) Ciudad:
Observaciones:
Solubility Increase of Bean-soluplus Mixture Using Hot-melt Extrusion

Revista **FOOD CHEMISTRY**
Año inicio: 2015 Año fin: 2015
URL: <http://ees.elsevier.com/foodchem/default.asp>
Pais: Países Bajos (Holanda) Ciudad:
Observaciones:
Revised paper: Encapsulation artocarpinone and ascorbic acid in O/W microemulsions: Preparation, characterization, and antibrowning effects in apple juice

Revista **FOOD CHEMISTRY**
Año inicio: 2015 Año fin: 2015
URL:

Pais: Países Bajos (Holanda)

Ciudad: Amsterdam

Observaciones:

Revised Paper:Orange proteomic fingerprinting: from fruit to commercial juices

Revista FOOD CHEMISTRY

Año inicio: 2015

Año fin: 2015

URL: <http://ees.elsevier.com/foodchem/default.asp>

Pais: Países Bajos (Holanda)

Ciudad: Amsterdam

Observaciones:

Revised Paper:Characterization of five white onion landraces (*Allium cepa* L.) cultivated in Campania region (south Italy).

Revista FOOD CHEMISTRY

Año inicio: 2015

Año fin: 2015

URL: <http://ees.elsevier.com/foodchem/default.asp>

Pais: Países Bajos (Holanda)

Ciudad: Amsterdam

Observaciones:

Protective effect of wild raspberry (*Rubus hirsutus* Thunb.) extract against acrylamide-induced oxidative damage is potentiated after simulated gastrointestinal digestion

Revista FOOD CHEMISTRY

Año inicio: 2015

Año fin: 2015

URL: <http://ees.elsevier.com/foodchem/default.asp>

Pais: Países Bajos (Holanda)

Ciudad: Amsterdam

Observaciones:

Metal chelation, radical scavenging and inhibition of A β 42 fibrillation by food constituents in relation to Alzheimer's disease

Revista FOOD CHEMISTRY

Año inicio: 2015

Año fin: 2015

URL: <http://ees.elsevier.com/foodchem/default.asp>

Pais: Países Bajos (Holanda)

Ciudad: Amsterdam

Observaciones:

Determination of Acrylamide in Dried Fruits and Edible Seeds Using QuEChERS extraction and LC Separation with MS Detection

Revista FOOD CHEMISTRY

Año inicio: 2015

Año fin: 2015

URL: <http://ees.elsevier.com/foodchem/default.asp>

Pais: Países Bajos (Holanda)

Ciudad: Amsterdam

Observaciones:

NaOH-free debittering of table olives using power ultrasound

Revista FOOD CHEMISTRY

Año inicio: 2015

Año fin: 2015

URL: <http://ees.elsevier.com/foodchem/default.asp>

Pais: Países Bajos (Holanda)

Ciudad: Amsterdam

Observaciones:

Effect of various food additives on the formation of carcinogenic 4(5)-methylimidazole in a soy sauce model system

Revista FOOD CHEMISTRY

Año inicio: 2015

Año fin: 2015

URL: <http://ees.elsevier.com/foodchem/default.asp>

Pais: Países Bajos (Holanda)

Ciudad:

Observaciones:

Encapsulation artocarpone and ascorbic acid in O/W microemulsions: Preparation, characterization, and antibrowning effects in apple juice

Revista FOOD CHEMISTRY

Año inicio: 2015

Año fin: 2015

URL: <http://ees.elsevier.com/foodchem/default.asp>

Pais: Países Bajos (Holanda)

Ciudad:

Observaciones:

Protective effect of wild raspberry (Rubus hirsutus Thunb.) extract against acrylamide-induced oxidative damage is potentiated after simulated gastrointestinal digestion

Revista FOOD CHEMISTRY

Año inicio: 2015

Año fin: 2015

URL: <http://ees.elsevier.com/foodchem/default.asp>

Pais: Países Bajos (Holanda)

Ciudad:

Observaciones:

Angiotensin I-converting enzyme (ACE) inhibitory activity and structural properties of oven and freeze dried protein hydrolysate from fresh water fish (Cirrhinus mrigala)

Revista FOOD CHEMISTRY

Año inicio: 2015

Año fin: 2015

URL: <http://ees.elsevier.com/foodchem/default.asp>

Pais: Países Bajos (Holanda)

Ciudad:

Observaciones:

Recent approaches in Physical modification of protein functionality

Revista FOOD CHEMISTRY

Año inicio: 2015

Año fin: 2015

URL: <http://ees.elsevier.com/foodchem/default.asp>

Pais: Estados Unidos de América

Ciudad:

Observaciones:

Revised paper: Determination of Acrylamide in Dried Fruits and Edible Seeds Using QuEChERS extraction and LC Separation with MS Detection

Revista FOOD CHEMISTRY

Año inicio: 2015

Año fin: 2015

URL: <http://ees.elsevier.com/foodchem/default.asp>

Pais: Estados Unidos de América

Ciudad:

Observaciones:

Revised paper: Protective effect of wild raspberry (Rubus hirsutus Thunb.) extract against acrylamide-induced oxidative damage is potentiated after simulated gastrointestinal digestion

Revista FOOD CHEMISTRY

Año inicio: 2015

Año fin: 2015

URL: <http://ees.elsevier.com/foodchem/default.asp>

Pais: Países Bajos (Holanda)

Ciudad:

Observaciones:

STALING OF WHITE WHEAT BREAD CRUMB AND EFFECT OF MALTOGENIC α-AMYLASES. PART 1: SPATIAL DISTRIBUTION AND KINETIC MODELLING OF HARDNESS AND RESILLIENCE

Revista FOOD CHEMISTRY

Año inicio: 2015

Año fin: 2015

URL: <http://ees.elsevier.com/foodchem/default.asp>

Pais: Países Bajos (Holanda)

Ciudad:

Observaciones:

Revised Paper:Evaluation of nutritional profiles of starch and dry matter from early potato varieties and its estimated glycemic impact

Revista FOOD CHEMISTRY

Año inicio: 2015

Año fin: 2015

URL: <http://ees.elsevier.com/foodchem/default.asp>

Pais: Países Bajos (Holanda)

Ciudad:

Observaciones:

The detection of Food Additive Contents in the Fruit Juice based on Electronic Nose

Revista FOOD CHEMISTRY

Año inicio: 2015

Año fin: 2015

URL: <http://ees.elsevier.com/foodchem/default.asp>

Pais: Estados Unidos de América

Ciudad:

Observaciones:

Revised paper:Simple column-switching ion chromatography method for determining eight monosaccharides and oligosaccharides in honeydew and nectar

Revista • ELSEVIER SCIENCE PUBLISHERS

Año inicio: 2013

Año fin: 2013

URL:

Pais: Países Bajos (Holanda)

Ciudad: – AMSTERDAM

Observaciones:

2013 Studies in Natural Products Chemistry. Bioactive Natural Products. Patron, International Center for Chemical and Biological Sciences,H.E.J. Research Institute of Chemistry
• University of Karachi.Karachi-75270 – Pakistan. Editor:PROF. ATTA-UR-RAHMAN, FRS Ph.D. (Cantab.), Sc.D. (Cantab.), C.Chem. F.R.S.C. Manuscript entitled: new benefits of the fibre in green table olives.

Revista • RENC.

Año inicio: 2013

Año fin: 2013

URL:

Pais: España

Ciudad:

Observaciones:

: RENC-D-12-00026. Título: Diseño, elaboración y características sensoriales de un alimento para tercera edad

Revista ENIDI

Año inicio: 2013

Año fin: 2013

URL:

Pais: Argentina

Ciudad: Mendoza San Rafael

Observaciones:

Revista ELSEVIER SCIENCE PUBLISHERS

Año inicio: 2013

Año fin: 2013

URL:

Pais: Países Bajos (Holanda)

Ciudad:

Observaciones:

Studies in Natural Products Chemistry. Bioactive Natural Products. Patron, International Center for Chemical and Biological Sciences,H.E.J. Research Institute of Chemistry

Revista JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION

Año inicio: 2013

Año fin: 2013

URL:

Pais: **Estados Unidos de América**

Ciudad:

Observaciones:

Manuscript ID JFPP-10-12-0418.R1, entitled "effect of processing on the diffusion of alkaloids and quality of lupinus mutabilis.

Revista **Revista DYNA Ingenieria e Industria.**

Año inicio: **2013**

Año fin: **2013**

URL:

Pais: **España**

Ciudad:

Observaciones:

Artículo num. 5627-53000-0. Un modelo de programacion difusa posibilista para la asignación-empaque de despensas

Revista **Revista DYNA Ingenieria e Industria**

Año inicio: **2013**

Año fin: **2013**

URL:

Pais: **España**

Ciudad:

Observaciones:

Evaluación de artículo núm. 5584-53000-0. Un modelo de asignación-empaque de despensas personalizadas para bancos de alimentos

Revista **JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION**

Año inicio: **2012**

Año fin: **2012**

URL:

Pais: **Estados Unidos de América**

Ciudad:

Observaciones:

"INDUSTRIAL IMPROVEMENT FOR NATURALLY BLACK OLIVES PRODUCTION OF MANZANILLA AND ARAUCO CULTIVARS".

Revista **JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION**

Año inicio: **2012**

Año fin: **2012**

URL:

Pais: **Estados Unidos de América**

Ciudad:

Observaciones:

2012JFPP-10-11-0355.R1 entitled "industrial improvement for naturally black olives production of manzanilla and araucu cultivars"

Revista **• International Journal of Dairy Technology**

Año inicio: **2011**

Año fin: **2011**

URL:

Pais: **Estados Unidos de América**

Ciudad:

Observaciones:

Physicochemical and antioxidant properties of bovine caseinate hydrolysates obtained through microbial protease treatment . Editorial Elsevier

Revista **Journal of Food Processing and Preservation.**

Año inicio: **2011**

Año fin: **2011**

URL:

Pais: **Estados Unidos de América**

Ciudad:

Observaciones:

Manuscript ID JFPP-10-11-0355 entitled "INDUSTRIAL IMPROVEMENT FOR NATURALLY BLACK OLIVES PRODUCTION OF MANZANILLA AND ARAUCO CULTIVARS" with Dr. Lamarque

Revista **JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION**

Año inicio: **2011** Año fin: **2011**
URL:
Pais: **Estados Unidos de América** Ciudad:
Observaciones:
Manuscript ID JFPP-10-11-0355 entitled "INDUSTRIAL IMPROVEMENT FOR NATURALLY BLACK OLIVES PRODUCTION OF MANZANILLA AND ARAUCO CULTIVARS"

Revista **FOOD CHEMISTRY**
Año inicio: **2010** Año fin: **2016**
URL:
Pais: **Países Bajos (Holanda)** Ciudad:
Observaciones:
The phenolic and flavonoid contents of different Citrus fruit tissues and their antioxidant capacity as evaluated by HPLC-FRSD system

Revista **• Chemical Engineering Journal**
Año inicio: **2010** Año fin: **2010**
URL:
Pais: **Estados Unidos de América** Ciudad:
Observaciones:

Revista **POSTHARVEST BIOLOGY AND TECHNOLOGY**
Año inicio: **2010** Año fin: **2011**
URL:
Pais: **Estados Unidos de América** Ciudad:
Observaciones:
Manuscript Number: POSTEC-D-10-00255
Title: The effect of bruising on respiration, superficial color and phenolic changes in fresh Manzanilla olives (Olea europaea pomiformis). Development of treatments to mitigate browning.
Article Type: Research Paper

Revista **Journal Chemical Engineering Journal**
Año inicio: **2010** Año fin: **2010**
URL:
Pais: **Estados Unidos de América** Ciudad:
Observaciones:
Editorial Elsevier

■ **EVALUACION - Otro tipo de evaluación:**

Típo de evaluación: **comite evaluador**
Año inicio: **2021** Año fin: **2021**
Institución convocante:
UNIVERSIDAD TECNOLOGICA NACIONAL
Pais: **Argentina** Ciudad: **Mendoza**
Observaciones:
Artículos varios en el área de alimentos

Típo de evaluación: **Miembro Comite Evaluador**
Año inicio: **2019** Año fin: **2019**
Institución convocante:
UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO / FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS
Pais: **Argentina** Ciudad: **Mendoza**

Observaciones:

Décimo Encuentro de Investigadores y Docentes de Ingeniería EnIDI 2019, Los Reyunos, Mendoza, Argentina
Estudio de la Influencia de Procesos de Concentración en Vinos Tintos
Nadia García et al.

Típo de evaluación:

Año inicio: **2019**

Año fin: **2019**

Institución convocante:

UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO / FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS

Pais: **Argentina**

Ciudad: **Mendoza**

Observaciones:

Décimo Encuentro de Investigadores y Docentes de Ingeniería EnIDI 2019, Los Reyunos, Mendoza, Argentina
Fotoestabilidad de extractos de orujo de uvas tintas
Rebeca PURPORA, Andrea ANTONIOLLI, Patricia PICCOLI,, Graciela VALENTE

Típo de evaluación:

Año inicio: **2019**

Año fin: **2019**

Institución convocante:

UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO / FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS

Pais: **Argentina**

Ciudad: **Mendoza**

Observaciones:

Décimo Encuentro de Investigadores y Docentes de Ingeniería EnIDI 2019, Los Reyunos, Mendoza, Argentina
Sistemas enzimáticos microbianos activos en vinificación con impacto en las propiedades físico-químicas y actividad antioxidante del vino.

Sara Jaquelina Longhia, María Carolina Martínez, Vilma Inés Morata

Típo de evaluación:

Año inicio: **2019**

Año fin: **2019**

Institución convocante:

UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO / FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS

Pais: **Argentina**

Ciudad: **Mendoza**

Observaciones:

Décimo Encuentro de Investigadores y Docentes de Ingeniería EnIDI 2019, Los Reyunos, Mendoza, Argentina
Evaluación de una resina de intercambio aniónico para la recuperación de los biofenoles de alpeorujos. María Esther Balanza, Alicia Lucía Ordóñez, María Eugenia Santibáñez, Cristina Guzmán

Típo de evaluación:

Año inicio: **2019**

Año fin: **2019**

Institución convocante:

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA NACIONAL

Pais: **Argentina**

Ciudad: **Mendoza**

Observaciones:

Décimo Encuentro de Investigadores y Docentes de Ingeniería EnIDI 2019, Los Reyunos, Mendoza, Argentina
Estudio de la microbiota de superficie de uva de la región vitivinícola DOC San Rafael y su influencia en el aroma de vinos Malbec
Marianela Bignerta,b, María Merina,b, Raquel Romanoc, Vilma Morata de Ambrosinia

Típo de evaluación: **Miembro Comité evaluador**

Año inicio: **2019**

Año fin: **2019**

Institución convocante:

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA NACIONAL

Pais: **Argentina**

Ciudad: **Mendoza**

Observaciones:

Décimo Encuentro de Investigadores y Docentes de Ingeniería EnIDI 2019, Los Reyunos, Mendoza, Argentina
Alimentos Funcionales de diseño con incorporación de paredes de levaduras vínicas como prebióticos
María Silvina Cabezaa,b, Cecilia Adriana Floresb, Mónica Alejandra Morantb, Sara Mabel Evangelistab, Carolina
Adriana Herrerab, Marcela Paula Sangorrína,c and Alicia Lucía Ordóñezb

Típo de evaluación: **Miembro Comite Evaluador**

Año inicio: **2019**

Año fin: **2019**

Institución convocante:

UNIVERSIDAD TECNOLOGICA NACIONAL

País: **Argentina**

Ciudad: **Mendoza**

Observaciones:

Décimo Encuentro de Investigadores y Docentes de Ingeniería EnIDI 2019, Los Reyunos, Mendoza, Argentina
Desarrollo y Evaluación de Productos Farináceos Suplementados de Alto Valor Biológico y Calidad Sensorial.

Alicia Lucía Ordoñez , Mónica Alejandra Morant , María Eugenia Santibañez , Diego Ismael Abarca , María Daniela
Mauceri , María Silvina Cabeza , Cecilia Adriana Flores , Rita María Fabrone , María Susel Varela , María Angelina
Viñolo

Típo de evaluación:

Año inicio: **2019**

Año fin: **2019**

Institución convocante:

UNIVERSIDAD TECNOLOGICA NACIONAL

País: **Argentina**

Ciudad: **Mendoza**

Observaciones:

Décimo Encuentro de Investigadores y Docentes de Ingeniería EnIDI 2019, Los Reyunos, Mendoza, Argentina
Metodología Participativa para el Logro de un Sistema Integrado de Inocuidad Alimentaria en la Provincia de Mendoza
Eugenia Santibañez et al.

Típo de evaluación:

Año inicio: **2019**

Año fin: **2019**

Institución convocante:

UNIVERSIDAD TECNOLOGICA NACIONAL

País: **Argentina**

Ciudad: **Mendoza**

Observaciones:

Décimo Encuentro de Investigadores y Docentes de Ingeniería EnIDI 2019, Los Reyunos, Mendoza, Argentina
Detección, diferenciación y enumeración de los microorganismos presentes en uvas para vinificar con síntomas de
podredumbre de la región vitivinícola DOC San Rafael
Zamora Fabio et al.

Típo de evaluación:

Año inicio: **2019**

Año fin: **2019**

Institución convocante:

UNIVERSIDAD TECNOLOGICA NACIONAL

País: **Argentina**

Ciudad: **Mendoza**

Observaciones:

Décimo Encuentro de Investigadores y Docentes de Ingeniería EnIDI 2019, Los Reyunos, Mendoza, Argentina

Análisis matemático unidimensional de transferencia de masa y calor de una lámina de carne de cerdo
Sandra Dimarco, Daniel Millána,, Andrea Ridolfia,, Verónica Videla

Típo de evaluación: **Miembro Comite evaluador**

Año inicio: **2018**

Año fin: **2018**

Institución convocante:

INSTITUTO NACIONAL DE TECNOLOGIA AGROPECUARIA

Pais: Argentina

Ciudad: Mendoza

Observaciones:

TÍTULO DEL TRABAJO: COMPOST A BASE DE ALPERUJO COMO PARTE DE UN SUSTRATO EN PLANTINERA DE HORTALIZAS

AUTOR/ES: María Eugenia de Bustos y Dante Carabajal

Típo de evaluación:

Año inicio: 2017

Año fin: 2017

Institución convocante:

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA NACIONAL / FACULTAD REG.MENDOZA

Pais: Argentina

Ciudad: Mendoza

Observaciones:

Miembro evaluador de trabajos presentados

Típo de evaluación: Revisor Comité académico

Año inicio: 2016

Año fin: 2016

Institución convocante:

LABORATORY OF FOOD AND BIOSYSTEMS ENGINEERING, TECHNOLO

Pais: Grecia

Ciudad:

Observaciones:

Evaluación de trabajos presentados por miembros de otros países.

Típo de evaluación: Revisor Comité académico

Año inicio: 2016

Año fin: 2016

Institución convocante:

INSTITUTO NACIONAL DE TECNOLOGIA AGROPECUARIA

Pais: Argentina

Ciudad: Catamarca

Observaciones:

Miembro del Comité académico: Primeras Jornadas de Residuos Agrícolas y Agroindustriales. 2016 Catamarca Argentina

Típo de evaluación: Miembro Comité Académico

Año inicio: 2015

Año fin: 2016

Institución convocante:

INSTITUTO NACIONAL DE TECNOLOGIA AGROPECUARIA

Pais: Argentina

Ciudad: La Rioja

Observaciones:

I Simposio sobre uso de residuos agrícolas y agroindustriales del NOA y Cuyo de la Argentina. 2016. Comité evaluador y organizador. La Rioja Argentina

Típo de evaluación: Miembro Comité evaluador

Año inicio: 2013

Año fin: 2013

Institución convocante:

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA NACIONAL / FACULTAD REG.MENDOZA

Pais: Argentina

Ciudad: Mendoza

Observaciones:

revisión de trabajos presentados en el área de química

Típo de evaluación: Comité evaluador del CYTED

Año inicio: 2010

Año fin: 2010

Institución convocante:

MINISTERIO DE CIENCIA, TECNOLOGÍA E INNOVACIÓN PRODUCTI

Pais:

Ciudad:

Observaciones:

Temática Agroalimentos. Dirección Nacional de Relaciones Internacionales (DNRI), del Ministerio de Ciencia, Tecnología e Innovación Productiva (MINCyT), Programa Iberoamericano de Ciencia y Tecnología para el Desarrollo (CYTED).

Tipo de evaluación: **Proyectos, publicaciones, etc**

Año inicio: **2010**

Año fin:

Institución convocante:

CYTED 2010. Temática Agroalimentos. Dirección Nacional de Relaciones Internacionales (DNRI), del Ministerio de Ciencia, Tecnología e Innovación Productiva (MINCyT), Programa Iberoamericano de Ciencia y Tecnología para el Desarrollo (CYTED).

País:

Ciudad: **Mendoza, Argentina**

Observaciones:

Tipo de evaluación: **Miembro Comité evaluador**

Año inicio: **2009**

Año fin: **2009**

Institución convocante:

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA NACIONAL / FACULTAD REG. MENDOZA

País: **Argentina**

Ciudad: **Mendoza**

Observaciones:

Revisión de trabajos presentados

Tipo de evaluación:

Año inicio: **2007**

Año fin: **2007**

Institución convocante:

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA NACIONAL / FACULTAD REG. MENDOZA

País: **Argentina**

Ciudad: **Mendoza**

Observaciones:

Revisión de trabajos presentados

■ **OTRAS ACTIVIDADES DE C-T - Operación y mant. de sistemas de alta complejidad:**

Fecha inicio: **04-2001**

Fecha fin: **06-2001**

Tipo de tareas: **Responsable del equipo y/o área**

Tipo de sistema operado y/o mantenido:

Sistemas integrados fundamentalmente por máquinas y equipos productivos de distinta naturaleza

Denominación de la **Determinación de sodio por Fotometría de llama.**

Descripción de las principales tareas:

Especialización en fotometría de llama

Institución:

Institución
ESCUELA HOMERO MANZI

¿Realiza actividades de investigación y desarrollo con este cargo

NO

Fecha inicio: **04-1995**Fecha fin: **09-1995**Tipo de tareas: **Otro**Otra: **Colaborador ad horem**

Tipo de sistema operado y/o mantenido:

Sistemas integrados por equipos e instalaciones receptores, registradores y/o procesadores de informaciónDenominación de la **Determinación de residuos de pes-ti-cidas correspondientes a los**

Descripción de las principales tareas:

Preparación de la muestra**determinación de componentes en Cromatografía Gaseosa**

Institución:

Institución
INSTITUTO NACIONAL DE TECNOLOGIA AGROPECUARIA (INTA)

¿Realiza actividades de investigación y desarrollo con este cargo

NO**■ OTRAS ACTIVIDADES DE C-T - Ejercicio de la profesión en el ámbito no académico:**Fecha inicio: **03-1997**Fecha fin: **06-1997**

Area de ejercicio de la profesión:

Medicina y profesiones afinesFunción/cargo: **Otro (especificar)**Otra: **Vendedor de Instrumental**

Tipo de tareas realizadas:

OtraOtra **Vendedor de Instrumental tecnico**

Descripción de las principales actividades:

Venta en la industria de instrumental técnico y material de laboratorio, especialmente bromatológico y enológico.Ambito de desempeño: **Trabajador independiente**

Institución:

BELLOSWS ANDIAN SRLPaís: **Argentina**Provincia: **Mendoza****■ OTRAS ACTIVIDADES DE C-T - Otra actividad CyT:**Fecha inicio: **03-2002**Fecha fin: **03-2006**Tipo de actividad: **Doctorado en Alimentos (todos los créditos aprobados)**Función **doctorando**

Descripción de la actividad:

Posgrado Cooperativo de alimentos

Institución:

FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO

PRODUCCION

■ **PUBLICACIONES - Artículos publicados en revistas:**

MARIELA B. MALDONADO; AFFRANCHINO GRACIELA; MARIO BAIGORI. Biodegradation of organic compounds and decrease in electrical conductivity by native consortium in effluents from the olive industry. *International journal of recycling organic waste in agriculture.*: Islamic Azad University- Isfahan (Khorasgan) Branch . 2022 vol.11 n°2. p177 - 187. issn 2195-3228. eissn 2251-7715

MARIELA B. MALDONADO; LESIC DIMITRI ; PAULA GIORLANDO ; LEONEL LISANTI; BOSCARIOL ADRIAN; CONTRERAS SIMON; ENRIQUEZ TELLEZ VANINA; SARAGOZA CARLA. Effect of biostimulation in the bioremediation of waters coming from debittering olives process. *Environmental Advances*. DINAMARCA: ELSIEVER. 2022 vol.10 n°. p1 - 7. issn 2666-7657.

MARIELA B. MALDONADO. Nuevos desafíos para la industria alimentaria y los nuevos conocimientos acerca del tercer cerebro. *Revista de Nutrición Clínica y Metabolismo*. BOGOTÁ: ASOCIACIÓN COLOMBIANA DE NUTRICIÓN CLÍNICA. 2021 vol.4 n°. p92 - 97. issn 2619-564X. eissn 2619-3906

MARIELA BEATRIZ MALDONADO; GONZÁLES PACHECO JUAN IGNACIO. Shrinkage phenomenon in cherries during osmotic dehydration. *Annals. Food Science and Technology*. Targoviste, Romania: Valahia University Press Annals. Food Science and Technology. 2020 vol.21 n°. p19 - 30. . eissn 2344-4916

MARIELA B. MALDONADO; FONARSIN EMILIANO; GONZÁLES PACHECO JUAN IGNACIO. Cerezas en conserva elaboradas con lactitol: una alternativa para reducir su valor calórico. *Revista de Nutrición Clínica y Metabolismo.*: Revista de la Asociación Colombiana de Nutrición Clínica. 2020 vol.3 n°2. p36 - 44. issn 2619-564X. eissn 2619-3906

MARIELA BEATRIZ MALDONADO; FIOR MARIELA; PEREZ RAUL CESAR. Replacement of Sodium Chloride by Potassium Chloride in Olives. Looking for a Healthy & Economic Alternative in Argentina. *International Journal of Food and Biosystems Engineering*. TESALY: Technological Educational Institute of Thessaly, The Technological Research Center of Thessaly and the Laboratory of the Food and Biosystems Engineering of TEI of Thessaly. 2017 vol.3 n°. p39 - 46. . eissn 2408-0675

M. MALDONADO; MARIANELA ZANON; ALMANZA MARCELA; MERCEDES BARROSO; POLENTA GUSTAVO; GABRIELA DENOYA; CLAUDIO SANOW. COLORANTE AZUL BRILLANTE EN CEREZAS EN CONSERVA, UNA ALTERNATIVA MENOS RIESGOSA PARA LA SALUD. *La Alimentación Latinoamericana*. Mendoza: La Alimentación Latinoamericana. 2017 vol.332 n°. p68 - 77. issn 0325-3384.

M. B. MALDONADO; ZANON MARIANELA; POLENTA GUSTAVO; GABRIELA DENOYA; CLAUDIO SANOW. Use of brilliant blue dye on canned cherries. *Nutrición Clínica y dietética hospitalaria*. Madrid: Órgano de Expresión de la Sociedad Española de Dietética y Ciencias de la Alimentación (SEDCA). 2017 vol.37 n°1. p149 - 155. issn 0211-6057. eissn 1989-208X

M. B. MALDONADO; PEREZ RAUL CESAR. Study of the debittering? Changes that take place during the elaboration of green table olives. *International Journal of Food and Biosystems Engineering*. TESALY: Technological Educational Institute of Thessaly, The Technological Research Center of Thessaly and the Laboratory of the Food and Biosystems Engineering of TEI of Thessaly. 2017 vol.3 n°. p31 - 38. . eissn 2408-0675

M. B. MALDONADO; PEREZ RAUL CESAR. Study of the debittering? s changes that take place during the elaboration of green table olives. *International Journal of Food and Biosystems Engineering*. TESALY: Technological Educational Institute of Thessaly, The Technological Research Center of Thessaly and the Laboratory of the Food and Biosystems Engineering of TEI of Thessaly. 2017 vol.5 n°. p45 - 52. . eissn 2408-0675

MARIELA BEATRIZ MALDONADO; FIOR MARIELA; PEREZ RAUL CESAR. Replacement of Sodium Chloride by Potassium Chloride in Olives. Looking for a Healthy & Economic Alternative in Argentina. *International Journal of Food and Biosystems Engineering*. TESALY: Technological Educational Institute of Thessaly, The Technological Research Center of Thessaly and the Laboratory of the Food and Biosystems Engineering of TEI of Thessaly. 2017 vol.4 n°. p53 - 59. . eissn 2408-0675

MARIELA B. MALDONADO; MARIANELA ZANON; ALMANZA MARCELA; MERCEDES BARROSO; POLENTA GUSTAVO; GABRIELA DENOYA; CLAUDIO SANOW; POLENTA GUSTAVO; GABRIELA DENOYA; CLAUDIO SANOW. Uso del colorante azul brillante en cerezas en conserva. - *REVISTA ESPAÑOLA DE NUTRICION COMUNITARIA- SPANISH JOURNAL OF COMMUNITY NUTRITION*. Bilbao: Sociedad

Española de Nutrición Comunitaria y Grupo Latinoamericano de Nutrición Comunitaria. 2016 vol.22 n°2. p1 - 14. . eissn 1135-3074

PALLERES ANDRÉS; RODRIGUEZ ANABEL; CLAUDIO SANOW; MARIELA B. MALDONADO; SERGIO VAUDAGNA. Efecto del Tratamiento de Alta Presión Hidrostática en Parámetros de Calidad y Vida Útil de Cerezas (*Prunus avium* L.). *Revista Tenocnología y Ciencia*.CABA: SCTyP. 2016 vol.30 n°. p315 - 322. issn 1666-6917.

MARIELA B. MALDONADO; MARIANELA ZANON; ALMANZA MARCELA; MERCEDES BARROSO; POLENTA GUSTAVO; GABRIELA DENOYA; CLAUDIO SANOW. Uso del colorante azul brillante en cerezas en conserva. - *REVISTA ESPANOLA DE NUTRICION COMUNITARIA-SPANISH JOURNAL OF COMMUNITY NUTRITION*.Bilbao: Sociedad Española de Nutrición Comunitaria y Grupo Latinoamericano de Nutrición Comunitaria. 2016 vol.22 n°2. p1 - 16. . eissn 1135-3074

MALDONADO, M.B.; MAURICIO FONZAR; ANDREA CARPAERLLI; POLENTA GUSTAVO; SERGIO VAUDAGNA; GABRIELA DENOYA; CLAUDIO SANOW; ROBLES NOELIA. Cerezas en conserva con polialcoholes: una alternativa para consumidores con regímenes especiales. *La alimentación Latinoamericana*.Buenos Aires : Publitex S.A. . 2015 vol.317 n°. p46 - 68. .

M. B. MALDONADO; GATTO E.; CALLEJÓN D.; BARBERO M. A.; BARBERO M. N.; CRESPO D.; SANTI,A.; CERCHIAL, E. El reuso de lejías, una alternativa para disminuir la contaminación en aguas residuales en la elaboración de aceitunas verdes de la variedad arauco. *La alimentación latinoamericana*.Buenos Aires: PUBLITEC S.A.. 2015 vol.318 n°. p56 - 62. .

M. B. MALDONADO; FONZAR, M; ANDREA CARPAERLLI; POLENTA G; SERGIO VAUDAGNA; GABRIELA DENOYA; MONICA BAUZA; INES VIDELA; CLAUDIO SANOW; ROBLES NOELIA. Alternative sugar substitutes in canned cherries with improved nutritional value suitable for special diet consumers Mariela. *International Journal of Biotechnology and Food Science*.Japón: Asia-Pacific Network for Global Change Research. Powered by Omeka.. 2014 vol.2 n°. p126 - 142. issn 2384-7344.

MARIELA BEATRIZ MALDONADO; PEREZ RAUL CESAR. A theoretical model of the diffusion process to spherical and isotropic fruits.. *Journal of Innovation in Science and Mathematics*. Bhopal: www.ijecce.org. 2014 vol.2 n°. p2347 - 9051. . eissn 2347-9051

MARIELA B. MALDONADO; PEREZ RAUL CESAR; PEREZ IGLESIA. The Sodium Diffusion during the Debitting of Green Table Olives. Elliptical Coordinates Model. *International Journal of Agriculture Innovations and Research*. Bhopal: Copyright © 2014 IJAIR. 2014 vol.2 n°. p610 - 614. . eissn 2319-1473

MALDONADO, M.B.; ZURITZ, C.A.; WILLOUD, R.G.; BAGETA, C.R.; TERRENI, J.; SÁNCHEZ, M.J.. A simple model of the diffusion phenomena taking place during the debittering process of green table olives. *GRASAS Y ACEITES*.Sevilla - España: INST GRASA SUS DERIVADOS. 2011 vol. n°. p - . issn 0017-3495.

M.B. MALDONADO; S. MOYA. Posibles mejoras para paliar el hambre mediante el Banco. *REVISTA ESPANOLA DE NUTRICION COMUNITARIA-SPANISH JOURNAL OF COMMUNITY NUTRITION*.España: NEXUS MEDICA EDITORES. 2010 vol.16 n°. p98 - 104. issn 1135-3074.

M MALDONADO; SILVIA MOYA. Posibles mejoras para paliar el hambre mediante el Banco de Alimentos de Mendoza. *REVISTA ESPANOLA DE NUTRICION COMUNITARIA-SPANISH JOURNAL OF COMMUNITY NUTRITION*.Madrid: NEXUS MEDICA EDITORES. 2010 vol.16 n°2. p98 - 104. issn 1135-3074.

M.B. MALDONADO; ZURITZ, C.; ASSOF, M.. Diffusion of glucose and sodium chloride in green olives during curing as affected by lye treatment. *JOURNAL OF FOOD ENGINEERING*.U.S.A.: ELSEVIER. 2008 vol.84 n°. p224 - 230. issn 0260-8774.

M. B. MALDONADO; C.A. ZURITZ; MIRAS, N.. Influence of brine concentration on sugar and sodium chloride diffusion during the processing of the green olive variety Arauco. *GRASAS Y ACEITES*.Sevilla - España: Instituto de la Grasa. 2008 vol.59 n°. p265 - 271. issn 0017-3495.

M. B. MALDONADO; C. A. ZURITZ. DETERMINATION OF VARIABLE DIFFUSION OF SODIUM DURING DEBITTERING OF GREEN OLIVES. *JOURNAL OF FOOD PROCESS ENGINEERING*.: Blackwell Publishing. 2004 vol.27 n°. p345 - 358. issn 0145-8876.

M. B. MALDONADO; C.A. ZURITZ. DIFUSION DE SODIO DURANTE EL TRATAMIENTO ALCALINO DE ACEITUNAS VARIEDAD ALOREÑA. *GRASAS Y ACEITES*.Sevilla - España: Instituto de la Grasa. 2004 vol.55 n°. p409 - 414. issn 0017-3495.

C. A. ZURITZ; M.B. MALDONADO. A SIMPLE METHOD TO DETERMINE DIFFUSION OF SODIUM IN THE EPIDERMIS OF GREEN OLIVES. *JOURNAL OF FOOD PROCESS ENGINEERING*.: Blackwell Publishing. 2004 vol.27 n°. p328 - 344. issn 0145-8876.

C. A. ZURITZ; M. B. MALDONADO; A. D. GASCÓN. DIFUSIÓN DE SODIO EN ACEITUNAS VERDES DURANTE EL TRATAMIENTO ALCALINO II: EFECTO DE LA TEMPERATURA DE LA LEJÍA. *GRASAS Y ACEITES*. Sevilla - España: Instituto de la Grasa. 2003 vol.54 n°. p365 - 370. issn 0017-3495.

M. B. MALDONADO; C.A. ZURITZ; A. D. GASCÓN; E. REY. DIFUSIÓN DE SODIO EN ACEITUNAS VERDES DURANTE EL TRATAMIENTO ALCALINO. I: EFECTO DE LA CONCENTRACION DE LA LEJÍA. *GRASAS Y ACEITES*. Sevilla-España: Instituto de la Grasa. 2003 vol.54 n°. p358 - 364. issn 0017-3495.

M. B. MALDONADO; C.A. ZURITZ. MODELACION MATEMATICA DEL PROCESO DE TRATAMIENTO CON HIDRÓXIDO SÓ-DICO DE ACEITUNAS VERDES DE MESA. *GRASAS Y ACEITES*. Sevilla - España: Instituto de la Grasa. 2003 vol.54 n°. p180 - 187. issn 0017-3495.

M. B. MALDONADO; C.A. ZURITZ. A MODEL FOR DIFFUSION OF SODIUM IN GREEN OLIVES AT DIFFERENT TEMPERATURES AND LYE CONCENTRATIONS. *JOURNAL OF FOOD PROCESS ENGINEERING*. Connecticut - USA: Food & Nutrition Press Inc.. 2003 vol.26 n°. p339 - 356. issn 0145-8876.

M. B. MALDONADO. Indicios Epidemiológicos de Cáncer en Mendoza. *REVISTA ARGENTINA DE CANCEROLOGIA*. CABA: el Órgano de la Sociedad Argentina de Cancerología. Propulsora Literaria, Lima 711 1° piso de Capital Federal. 1997 vol.XXV n°3. p178 - 186. issn 0325-142X.

MARIELA B. MALDONADO. Epidemiológicos sobre Cánceres del Sistema Génito-urinario. *Revista Argentina de Cancerología*. CABA: Órgano de la Sociedad Argentina de Cancerología. Propulsora Literaria, Lima 711 1° piso de Capital Federal.. 1997 vol.XXV n°3. p188 - 193. issn 0325-142X.

MARIELA B. MALDONADO. Indicios Epidemiológicos sobre Cánceres del Sistema Génito-Urinario en Mendoza. *Revista Argentina de Cancerología*. Buenos Aires: Publicaciones Latinoamericanas SRL. 1997 vol.XXV n°3. p188 - 193. issn 0325-142X.

MARIELA BEATRIZ MALDONADO. 3. Indicios Epidemiológicos entre Cáncer y Hábitos Alimentarios en Mendoza. Cánceres de Sistema Digestivo. *Revista Argentina de Cancerología*. CABA: Órgano de la Sociedad Argentina de Cancerología. Propulsora Literaria, Lima 711 1° piso de Capital Federal.. 1997 vol. n°. p1 - 6. issn 0325-142x.

■ **PUBLICACIONES - Partes de libro:**

GONZÁLES PACHECO JUAN IGNACIO; MARIELA B. MALDONADO; ARIEL FERNANDO MÁRQUEZ AGÜERO; EMANUEL FÉLIX CONDORI LAURA; PAULA ANABELLA GIORLANDO VIDELA; PROF^a DR^a ANTONELLA CARVALHO DE OLIVEIRA. *CARACTERIZAÇÃO DE CORANTES PARA ELABORAÇÃO DE CEREJAS CANDEADA: ERITROSINA VERSUS VERMELHO GARDENIA*. Agrárias: pesquisa e inovação nas ciências que alimentam o mundo. Curitiba: : Artemis. 2022. p125 - 141. isbn 978-65-87396-68-2

MARIELA B. MALDONADO; EMILIANO GABRIEL FONARSIN; LEONEL LISANTI; ARIEL MARQUEZ; WALTER PIRAN; GRACIELA MALDONADO; PABLO ENRIQUE MARTÍN; DANIELA ADRIANA BARRERA; PROF. DR. MANUEL SIMÕES; ANTONELLA CARVALHO DE OLIVEIRA. "TRATAMENTO BIOLÓGICO EM EFLUENTES DE ÁGUA PARA USINAGEM DE OLIVEIRA". "Estudos em Biociências e Biotecnologia: Desafios, Avanços e Possibilidades". Curitiba: ARTEMIS. 2021. p1 - 220. isbn 978-65-87396-50-7

MARIELA BEATRIZ MALDONADO; SILVIA MOYA; JINGHUA CHEUNG , HUAN SONG. *The Challenge of Implementing Reverse Logistics in Social Improvement: The Possibility of Expanding Sovereignty Food in Developing Communities*. Logistics: Perspectives, Approaches and Challenges. Nueva York: NOVA. 2013. p1 - 186. isbn 9781626180871

CUCCHI , N.; MALDONADO, M. *Manual de Uso correcto de Pesticidas*. Ecotoxicología agrícola y medición en ambientes contaminados. Mendoza: Nello Cucchi y Violeta Becerra. INTA. 1997. p1 - 118.

■ **PUBLICACIONES - Libros:**

M MALDONADO; MAURICIO FONZAR. *Functional sugar substitutes: A case study: use of polyalcohols in canned cherries*. Mauritius: Lambert academic Publishing. 2017. pag.169. isbn 978-613-3-99569-7

POLENTA GUSTAVO; MARIELA B. MALDONADO. *Desarrollo de un manual de manejo higiénico-sanitario de plantas procesadoras de frutas y galpones de empaque*. Buenos Aires: INTA. 2013. pag.24.

MARIELA B. MALDONADO. *La anestesia mental*. Madrid: Editorial Académica Española. 2011. pag.211. isbn 978-3-8454-9117-2

M.B. MALDONADO. *El desamarizado. Difusión de sodio durante el desamarizado de aceitunas verdes de mesa*". Madrid: Editorial Académica Española. 2011. pag.236. isbn 978-3-8454-8334-4

MARIELA BEATRIZ MALDONADO. *La anestesia mental. ¿Por qué nos cuesta tanto pensar?*. Mendoza: Editorial Zeta. 2008. pag.220. isbn 978-987-05-4502-6

MARIELA BEATRIZ MALDONADO. *La pedagogía Universitaria*. Mendoza: Biblioteca Facultad de Filosofía y Letras, U.N de Cuyo. 2000. pag.101.

MARIELA BEATRIZ MALDONADO. *La enseñanza en la Universidad*. Mendoza: Biblioteca Facultad de Filosofía y Letras, Carrera Especialización en Doc. universitaria. U.N de Cuyo. 1999. pag.71.

MARIELA BEATRIZ MALDONADO. *La Aprendizaje en la universidad*. Mendoza: Biblioteca Facultad de Filosofía y Letras, Carrera Especialización en Doc. Universitaria. U.N de Cuyo. 1999. pag.100.

MARIELA BEATRIZ MALDONADO. *La educación superior*. Mendoza: Biblioteca Facultad de Filosofía y Letras, Carrera Especialización en doc. universitaria. U.N de Cuyo. 1999. pag.47.

■ **PUBLICACIONES - Trabajos en eventos c-t publicados:**

GONZÁLES PACHECO JUAN IGNACIO; MARIELA B. MALDONADO. Mass transfer modeling during osmotic dehydration of canned cherries (*prunus avium*): influence of concentration on effective diffusion coefficients. Argentina. Mendoza. 2021. Libro. Artículo Completo. Encuentro. ENIDI 2021. UTN - Facultad de Ciencias Aplicadas a la Industria UNC

M. B. MALDONADO; AFFRANCHINO GRACIELA; MARIO BAIGORI. Biodegradación de compuesto orgánicos y disminución de la conductividad eléctrica por consorcio nativo en efluentes provenientes de la industria olivícola. Argentina. Buenos Aires. 2021. Libro. Artículo Completo. Encuentro. Encuentro Argentino y Latinoamericano de Ingeniería CADI / CLADI / CAEDI. CONFEDI y otras

GONZÁLES PACHECO JUAN IGNACIO; MARIELA BEATRIZ MALDONADO. Estabilidad a pH y temperaturas diferentes para colorantes naturales. Argentina. Mendoza. 2021. Libro. Otro. Encuentro. ENIDI 2021. UTN - Facultad de Ciencias Aplicadas a la Industria UNC

MARIELA B. MALDONADO; GONZÁLES PACHECO JUAN IGNACIO. Experiencia en cerezas de cultivo local. Cálculo del coeficiente de difusión en cerezas (*prunus avium*) durante el deshidratado osmótico. Argentina. Mendoza. 2021. Libro. Otro. Congreso. 1 er. Congreso Interuniversitario I+D+i Mendoza?organizado por la Red Interuniversitaria de I+D+i Mendoza. UNIVERSIDADES DE MENDOZA

GONZÁLES PACHECO JUAN IGNACIO; MARIELA B. MALDONADO. Estabilidad a pH y temperaturas diferentes para colorantes naturales. Argentina. Mendoza. 2021. Libro. Otro. Congreso. 1 er. Congreso Interuniversitario I+D+i Mendoza?organizado por la Red Interuniversitaria de I+D+i Mendoza. UNIVERSIDADES DE MENDOZA

MARIELA BEATRIZ MALDONADO; PERSIA, ANTONELLA; GONZÁLES PACHECO JUAN IGNACIO; WALTER PIRAN; FONARSIN EMILIANO; ARIEL MARQUEZ; PICCOLO JOSEFINA; CONDORI EMANUEL. Fenómeno de encogimiento en cerezas deshidratadas osmóticamente. Argentina. Mendoza. 2019. Libro. Resumen. Encuentro. ENIDI 2019. UTN UNC

MARIELA BEATRIZ MALDONADO; GONZÁLES PACHECO JUAN IGNACIO; FONARSIN EMILIANO; GÓMEZ MELISA; ARIEL MARQUEZ; PERSIA, ANTONELLA. Fenómeno de encogimiento en cerezas deshidratadas osmóticamente. Argelia. Mendoza. 2019. Libro. Resumen. Encuentro. ENIDI 2019. UTN UNC

GALVEZ DANIEL; AFFRANCHINO GRACIELA; MARIELA BEATRIZ MALDONADO; PEREZ RAUL CESAR. Estudio de la Difusión de arsénico en *Daucus carota* L. Evolución Temporal de la concentración. Argentina. Mendoza. 2019. Libro. Otro. Encuentro. ENIDI 2019. UTN UNC

GALVEZ DANIEL; MARIELA B. MALDONADO; AFFRANCHINO GRACIELA; PEREZ RAUL CESAR. Resultados parciales en estudios de difusión de arsénico en *Daucus carota* sp.. Argentina. Resistencia. 2018. Revista. Artículo Completo. Congreso. 1º Congreso Latinoamericano de Ingeniería de Procesos y Productos y 3º Congreso de Ingeniería de Procesos y Productos. UTN

MARIELA B. MALDONADO; AFFRANCHINO GRACIELA; LEGROTTAGLIE ANABEL; LUGONES FLORENCIA; VERONICA ORTEGA; IVANA FERNANDEZ; FRANCO BUZZACCHI; GUIDO TARET; BRUSADIN VIVIANA. Birremediación en efluentes de aguas de maquinado de aceitunas. Argentina. Resistencia. 2018. Revista. Artículo Completo. Congreso. 1º Congreso Latinoamericano de Ingeniería de Procesos y Productos y 3º Congreso de Ingeniería de Procesos y Productos. UTN

MARIELA B. MALDONADO; AFFRANCHINO GRACIELA; LEGROTTAGLIE ANABEL; LUGONES

FLORENCIA ; VERONICA ORTEGA; IVANA FERNANDEZ; FRANCO BUZZACCHI; IGNACIO DE CASTRO; GUIDO TARET. TRATAMIENTO BIOLÓGICO EN EFLUENTES DE AGUAS DE MAQUINADO DE ACEITUNAS. Argentina. San Juan. 2018. Revista. Artículo Breve. Simposio. . II Simposio de Residuos Agropecuarios y Agroindustriales del NOA y Cuyo.. INTA

M.B. MALDONADO; FIOR MARIELA; PEREZ RAUL CESAR. Olives formulated with Potassium Chloride. Looking for a healthier formulation. Argentina. Mendoza. 2017. Libro. Artículo Completo. Encuentro. ENIDI 2017. UTN -UNC

FLAMARIQUE JULIETA; MARIELA B. MALDONADO; MARIO BAIGORI; LAFI JORGE. EFFECT OF THE USE OF NATIVE MICROORGANISMS IN THE EFFLUENTS TREATMENT FROM TABLE OLIVE INDUSTRY. Argentina. Tucumán. 2017. Libro. Artículo Completo. Congreso. Congreso Argentino de Microbiología General. Congreso Argentino de Microbiología General

MARIELA B. MALDONADO; PEREZ RAUL CESAR. Study of the debitering? Changes that take place during the elaboration of green table olives. Grecia. Rodas. 2017. Revista. Artículo Completo. Conferencia. 3ed International Conference Food Biosystems Engineeering: FABE Rodas junio 2017. Insitute Tesalinic

MARIELA B. MALDONADO; PEREZ RAUL CESAR. STUDY OF THE DEBITERING? CHANGES THAT TAKE PLACE DURING THE ELABORATION OF GREEN TABLE OLIVES. Argentina. Mendoza. 2017. Libro. Artículo Completo. Encuentro. ENIDI 2017. UTN -UNC

MARIELA B. MALDONADO; FIOR MARIELA ; PÉREZ RAÚL. Replacement of sodium chloride by potassium chloride in olives. Looking for a healthy and economic alternative in Argentina.. Grecia. Rodas. 2017. Revista. Artículo Completo. Conferencia. 3ed International Conference Food Biosystems Engineeering: FABE Rodas junio 2017. Insitute Tesalinic

M MALDONADO; AFFRANCHINO GRACIELA ; BUSSADIN VIVAINA; LEGROTTAGLIE ANABEL; ENRIQUE PUELIAFITO; HUGO MORALES; DAVID SALDEÑA; GERARDO GABRIEC; PETROTOS KONSTATINO. Estudio integral de la descontaminación de las aguas de maquinado de la industria olivícola, extracción de polifenoles, producción y uso de enzimas para disminuir el impacto ambiental.. Argentina. Mendoza. 2017. Libro. Resumen. Encuentro. ENIDI 2017. UTN -UNC

MARIELA B. MALDONADO; AFFRANCHINO GRACIELA; PEREZ RAUL CESAR; HUMBERTO VINANTE. Estudio del fenómeno de difusión durante el deshidratado osmótico de frutas en conserva con carbohidratos de baja digestibilidad.. Argentina. Mendoza. 2017. Libro. Resumen. Encuentro. ENIDI 2017. UTN -UNC

ROBLES NOELIA; M.B. MALDONADO. ESTUDIO DEL FENÓMENO DE DIFUSIÓN DURANTE EL DESHIDRATADO OSMÓTICO DE CEREZAS EN CONSERVA.. Argentina. Mendoza. 2016. Libro. Artículo Completo. Jornada. XXIV jornadas de Investigación y VI jornadsa de Posgrado. UNCuyo

ROBLES NOELIA; M MALDONADO. Empleo de carbohidratos de baja digestibilidad como sustitutos de sacarosa en la elaboración de cerezas en conserva. Argentina. Cordoba. 2016. Libro. Artículo Completo. Congreso. Cicytac. Universidad Nacional de Córdoba y Universidad Nacional de Córdoba

GARRO KARINA; M. B. MALDONADO. ESTUDIO DE LA EVOLUCIÓN DE LAS PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS DE LAS CEREZAS (*Prunus avium* L.) DURANTE EL PROCESO DE OBTENCIÓN DE JUGO FERMENTADO. Argentina. Mendoza. 2016. Libro. Artículo Completo. Jornada. XXIVJornadas de investigación VI jornads de Posgrado. UNCuyo

PALLERES ANDRÉS; M.B. MALDONADO. Infusión asistida de biopolímeros y compuestos de bajo peso molecular en cerezas (*Prunus avium* L.) por tratamientos con Alta Presión Hidrostática (APH). Argentina. Mendoza. 2016. Libro. Artículo Completo. Jornada. XXIVJornadas de investigación VI jornads de Posgrado. UNCuyo

PALLERES ANDRÉS; RODRIGUEZ ANABEL; CLAUDIO SANOW; MARIELA B. MALDONADO; SERGIO VAUDAGNA. Efecto del Tratamiento de Alta Presión Hidrostática en Parámetros de Calidad y Vida Útil de Cerezas (*Prunus avium* L.). Argentina. Rosario. 2016. Libro. Artículo Completo. Congreso. 1Congreso de ingeniería de proceso y productos. UTN Faculata Regional Rosario

PALLERES ANDRÉS; RODRIGUEZ ANABEL; CLAUDIO SANOW; M. B. MALDONADO; SERGIO VAUDAGNA. Efecto del tratamiento de alta presión hidrostática sobre la cinética de infusión de sorbitol en cerezas (*Prunus avium* L.). Argentina. Cordoba. 2016. Revista. Artículo Completo. Congreso. VI Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CICYTAC 2016).

ROBLES NOELIA; M. B. MALDONADO. EMPLEO DE CARBOHIDRATOS DE BAJA DIGESTIBILIDAD COMO SUSTITUTOS DE SACAROSA EN LA ELABORACIÓN DE CEREZAS EN CONSERVA. Argentina. Cordoba. 2016. Revista. Artículo Completo. Congreso. VI Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos. comite organizador : varios

FLAMARIQUE JULIETA; M. B. MALDONADO; LAFI JORGE; MARIO BAIGORI. Biorremediación de un efluente de la industria aceitunera a través de microorganismos nativos.. Argentina. Santa Fe. 2016. Revista. Artículo Breve. Congreso. XXIII Congreso Latinoamericano De Microbiología XIV. Congreso Argentino De Microbiología. Comisión Organizadora ALAM- CAM 2016

ROBLES NOELIA; MARIELA B. MALDONADO. EMPLEO DE CARBOHIDRATOS DE BAJA DIGESTIBILIDAD COMO SUSTITUTOS DE SACAROSA EN LA ELABORACIÓN DE CEREZAS EN CONSERVA. Argentina. Tucumán. 2016. Libro. Artículo Breve. Congreso. VI Congreso de Alimentos Siglo XXI V Jornadas ALIMENTOS, NUTRICION Y SALUD XXXIX Reunión del Capítulo Argentino de la Sociedad Latinoamericana de Nutrición (CASLAN). Caslam y otros

FLAMARIQUE JULIETA; LAFI JORGE; M. B. MALDONADO. Biorremediación de un efluente de la industria aceitunera a través de microorganismos nativos.. Argentina. Rosario. 2016. Libro. Otro. Congreso. XXIII Congreso Latinoamericano De Microbiología ? XIV. Congreso Argentino De Microbiología. asociación Argentina de Microbiologia y otros

ROBLES NOELIA; MARIELA B. MALDONADO. EMPLEO DE CARBOHIDRATOS DE BAJA DIGESTIBILIDAD COMO SUSTITUTOS DE SACAROSA EN LA ELABORACIÓN DE CEREZAS EN CONSERVA. Argentina. Tucumán. 2016. Libro. Otro. Congreso. CASLAM 2016. Caslam y otras

FLAMARIQUE JULIETA; M. B. MALDONADO; LAFI JORGE; MARIO BAIGORI. Biorremediación de un efluente de la industria aceitunera a través de microorganismos nativos.. Argentina. Catamarca. 2016. Revista. Otro. Simposio. I Simposio De Residuos Agropecuarios - Noa y Cuyo. INTA

PALLERES ANDRÉS; RODRIGUEZ ANABEL; CLAUDIO SANOW; M.B. MALDONADO; SERGIO VAUDAGNA. EVOLUCIÓN DE PARÁMETROS DE CALIDAD EN CEREZAS (*Prunus avium* L.) SOMETIDAS A TRATAMIENTOS CON ALTA PRESIÓN HIDROSTÁTICA. Argentina. Buenos Aires. 2015. Libro. Artículo Completo. Congreso. Congreso Ciencia y Tecnología de alimentos. ATA Asociacion de Tecnólogos de Alimentos

FLAMARIQUE JULIETA; LAFI JORGE; M. B. MALDONADO; TARQUINI A. Decoloración de efluentes de la industria de aceitunas verdes fermentadas por medio de hongos filamentosos.. Argentina. Tucuman. 2015. Libro. Artículo Completo. Congreso. CONGRESO REDBIO 2015. REDBIO

M. B. MALDONADO; ALMANZA MARCELA; MERCEDES BARROSO; ZANON MARIENELA; POLENTA GUSTAVO; GABRIELA DENOYA; CLAUDIO SANOW. Uso del Colorante Azul Brillante en Cerezas en Conserva. Argentina. Mendoza. 2013. Revista. Artículo Completo. Encuentro. Enidi 2013. UTN UNCCiencias Aplicads

MARIELA B. MALDONADO; ALMANZA MARCELA; MERCEDES BARROSO; ZANNON MARIENELA; POLENTA GUSTAVO; GABRIELA DENOYA; CLAUDIO SANOW. Elaboración de Cerezas en Conserva con Uso del Jarabe de Glucosa Como Agente Osmodeshidratante. Argentina. Mendoza. 2013. Revista. Artículo Completo. Encuentro. enidi 2013. UTN UNCCiencias Aplicads

MALDONADO, M.B.; MAURICIO FONZAR; ANDREA CARPAERLLI; POLENTA GUSTAVO; SERGIO VAUDAGNA; GABRIELA DENOYA; CLAUDIO SANOW; MONICA BAUZA; INES VIDELA. Sustitutos del azúcar en cerezas en conserva. Una alternativa para consumidores con regímenes especiales.. Argentina. Rosario Santa Fe. 2013. Libro. Artículo Completo. Congreso. Congreso de Ciencia y Tecnología de Alimentos.. variias

M MALDONADO; SARI SANTIAGO; MARIBEL GALERA; PEREZ MARIA; GARCIA VANESA; BOLCATO ESTEBAN. EMPLEO DE DIFERENTES TÉCNICAS DE MACERACIÓN PARA LA OBTENCIÓN DE FERMENTADO DE CEREZAS (*PRUNUS AVIUM*). Argentina. Rosario Santa Fe. 2013. Libro. Artículo Completo. Congreso. Congreso de Ciencia y Tecnología de Alimentos. 23, 24 y 25 de octubre de 2013C.

MARIELA B. MALDONADO; FONZAR, M; ANDREA CARPAERLLI; POLENTA GUSTAVO; GABRIELA DENOYA; SERGIO VAUDAGNA; CLAUDIO SANOW; MONICA BAUZA; INES VIDELA; . SUSTITUTOS DEL AZÚCAR EN CEREZAS EN CONSERVA. UNA ALTERNATIVA PARA CONSUMIDORES CON REGÍMENES ESPECIALES. Argentina. Santa Fe Rosario. 2013. Libro. Artículo Completo. Congreso. Congreso de Ciencia y Tecnología de Alimentos. varias

M. B. MALDONADO; ZANNON MARIENELA; ALMANZA MARCELA; MERCEDES BARROSO; POLENTA GUSTAVO; GABRIELA DENOYA; CLAUDIO SANOW. Uso del jarabe Sucrodex® en la elaboración de cerezas en conserva para lograr un alimento de reducido contenido calórico. Argentina. Mendoza. 2013. Libro. Artículo Completo. Encuentro. Séptimo encuentro EnIDI 2013. UTN

MARIELA MALDONADO; MAURICIO FONZAR; ANDREA CARPAERLLI ; POLENTA GUSTAVO; SERGIO VAUDAGNA; GABRIELA DENOYA; MONICA BAUZA; INES VIDELA. Cerezas en conserva con bajo contenido calórico: una alternativa para consumidores especiales.. Argentina. Mendoza. 2012. Revista. Artículo Completo. Congreso. Congreso Internacional en Nutrición, Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Sociedad Argentina de Nutricion y otras

M MALDONADO; MAURICIO FONZAR; ANDREA CARPAERLLI; POLENTA G; GABRIELA DENOYA; SERGIO VAUGDAGNA; MONICA BAUZA; INES VIDELA. Cerezas en conserva con bajo contenido calórico: una alternativa para consumidores especiales.. Argentina. Mendoza. 2012. Revista. Artículo Completo. Congreso. Congreso Internacional en Nutrición, Ciencia y Tecnología de los Alimentos.. Sociedd Mendocina de Nutricion y otras

M MALDONADO; BARBERO M. A.; BARBERO M. N.; CALLEJÓN D.; GATTO E.; SANTI,A.; POLENTA G.; CRESPO D.. EL REUSO DE LEJÍAS: UNA ALTERNATIVA PARA DISMINUIR LA CONTAMINACIÓN EN AGUAS RESIDUALES OBTENIDAS EN LA ELABORACIÓN DE ACEITUNAS VERDES. Argentina. San Rafael Mendoza. 2012. Libro. Artículo Completo. Congreso. Congreso Latinoamericano de Ciencia e Ingeniería Aplicada. UN Cuyo

M. B. MALDONADO; PÉREZ R.C.; PÉREZ I.. LA DIFUSIÓN DE SODIO EN COORDENADAS ELÍPTICAS DURANTE EL DESAMARIZADO DE ACEITUNAS VERDES DE MESA.. Argentina. San Rafael Mendoza. 2012. Libro. Artículo Completo. Congreso. Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas. UNCuyo

M. B. MALDONADO; BARBERO M. A.; BARBERO M. N.; GATTO E.; CALLEJÓN D.; POLENTA G; GABRIELA DENOYA; CRESPO D.. The reuse of lyes: an alternative to reduce pollution wastewater obtained in the preparation of green olives. Argentina. San Juan. 2012. Revista. Artículo Breve. Simposio. International Symposium On Olive Growing. varios

M. B. MALDONADO; PÉREZ RAÚL; PEREZ IGLESIA. The sodium diffusion during the debittering of green table olives. Elliptic coordinates model.. Argentina. San Juan. 2012. Revista. Artículo Breve. Simposio. International Symposium On Olive Growing. varios

SOL MOLINA; MATíAS A.C.; M MALDONADO. of the Arbequina olive oil shelf life from Central Valley of Catamarca, Argentina.. Argentina. San Juan. 2012. Revista. Artículo Breve. Simposio. International Symposium On Olive Growing. varias

SOL MOLINA; MATÍAS A.C.; MARIELA B. MALDONADO. Improvement of the Aberquina olive oil quality from Central Valley of Catamarca, Argentina, by preparation of blends with olive oils varietals. Argentina. Mendoza. 2012. Revista. Artículo Breve. Simposio. International Symposium On Olive Growing. varias

M MALDONADO; BARBERO M. N.; BARBERO M. A.; CALLEJÓN D.; SANTI,A.; CRESPO D.; POLENTA G. El reuso de lejías: una alternativa para disminuir la contaminación en aguas residuales obtenidas en la elaboración de aceitunas verdes.. Argentina. Villa María Córdoba. 2011. Libro. Artículo Completo. Congreso. Segundo Congreso internacional de Medio ambiente y Eneqías Renovables.. Facultad de Villa María Córdoba y otros

GIMÉNEZ A.; GUINLE. V; BUSTOS C.; GASPERA D; BIDONI E; ZAPATA O; C. A. ZURITZ; M.B. MALDONADO. Estudio del procesos de sulfitado durante la elaboración de cerezas en conserva.. Argentina. Mendoza. 2010. Libro. Artículo Completo. Congreso. 2º Congreso Internacional de Nutrición y Tecnología de Alimentos CINTA. Facultad Juan Agustin Maza y otros

GUINLE. V; GIMÉNEZ A.; ZAPATA Y; TAPIA O; C. A. ZURITZ; MALDONADO, M.B.. Estudio de los procesos de coloreado y endulzado durante la elaboración de cerezas en conserva.. Argentina. Mendoza. 2010. Libro. Artículo Completo. Congreso. 2º Congreso Internacional de Nutrición y Tecnología de Alimentos CINTA..

M. B. MALDONADO; C. A. ZURITZ; WILLOUD, R.; BAGETA R.C.; SÁNCHEZ, M.J.. Un modelo simple de difusión que tiene lugar durante el proceso de desamarizado de aceitunas verdes de mesa I. Argentina. Mendoza. 2010. Libro. Artículo Completo. Congreso. 2º Congreso Internacional de Nutrición y Tecnología de Alimentos CINTA. Universidad Juan Agustin Maza y otros

M. B. MALDONADO; C. A. ZURITZ; WILLOUD, R.; BAGETA R.; SÁNCHEZ, M.J.. Un modelo simple de difusión que tiene lugar durante el proceso de desamarizado de aceitunas verdes de mesa II.. Argentina. Mendoza. 2010. Libro. Artículo Completo. Congreso. 2º Congreso Internacional de Nutrición y Tecnología de Alimentos CINTA.. Universida Juan Agustín Maza

M. B. MALDONADO; S. MOYA. Logística de los Bancos de alimentos para disminuir las necesidades básicas alimentarias.. Argentina. Mendoza. 2010. Libro. Artículo Completo. Congreso. 2º Congreso Internacional de Nutrición y Tecnología de Alimentos CINTA.. Universidad Juan Agustín Maza y otros

MALDONADO, M.; BAGETA, R.; ZURITZ, C. A.. Difusión de calcio en todas las etapas de la elaboración de aceitunas verdes de mesa. . Mendoza, Argentina. 2009. . Artículo Completo. Congreso. 1º Congreso Internacional de Nutrición y tecnología de los Alimentos.. Fundación Ahdonay, Universidad Maza, AECID

MALDONADO, M; BAGETA, R.; ZURITZ, C. A.. Comparación de la difusión de sodio y calcio durante el desamarizado de aceitunas verdes de mesa y su relación con la textura. Argentina. Mendoza,

Argentina. 2009. Libro. Artículo Completo. Congreso. 1º Congreso Internacional de Nutrición y tecnología de los Alimentos. Fundación Ahdonay, Universidad Maza, AECID

MALDONADO, M.; BAGETA, R.; ZURITZ, C. A.. "Difusión de sodio durante el deamarizado de aceitunas verdes. Comparación de Modelos Matemáticos de difusión". Armenia. Mendoza, Argentina. 2009. Libro. Artículo Completo. Congreso. 1º Congreso Internacional de Nutrición y tecnología de los Alimentos.. Fundación Ahdonay, Universidad Maza, AECID

MALDONADO, M.B.; WILLOUD, R.; TERRENI, J.; ZURITZ, C.A.; BAGETA, R.. ESTUDIO DE LOS PROCESOS DIFUSIONALES EN LA ELABORACIÓN DE ACEITUNAS VERDES EN TODAS LAS ETAPAS DE PROCESAMIENTO A NIVEL INDUSTRIAL. Argentina. Libro de Resúmenes. 2009. Libro. Resumen. Congreso. Congreso Latinoamericano CLICAP 2009. Fac. Cs. Aplicadas a la Industria - Universidad Nac. de Cuyo

ZURITZ, C.A.; MALDONADO, M.B.; VILLEGAS, F.; BAGETA, C.. Estudios de difusión de calcio durante la elaboración a escala industrial de aceitunas verdes de mesa. . Libro de Resúmenes. 2009. . Otro. Otro. IV Encuentro de Investigadores y Docentes de Ingeniería. ENIDINacional de Cuyo.. Universidad Tecnológica Nacional

ZURITZ, C.; MALDONADO, M.B.; BAGETA, C.R.. Determinación de difusión de sodio durante el desamarizado de aceitunas verdes usando Balances Macroscópicos.. Argentina. Libro de Resúmenes. 2009. Libro. Otro. Otro. IV Encuentro de Investigadores y Docentes de Ingeniería. ENIDINacional de Cuyo.. Universidad Tecnológica Nacional

ZURITZ, C. A.; MALDONADO, M.B.; BAGETA, C.R.. Estudios de difusión de sodio y calcio en el desamarizado de aceitunas verdes y su efecto en la textura. Argentina. libro de resúmenes. 2009. Libro. Otro. Otro. IV encuentro de investigadores y Docentes. ENIDI. Universidad Tecnológica Nacional

MALDONADO, M.; ZURITZ, C.; VILLEGAS, F.. ESTUDIOS DE LOS INTERCAMBIOS DE SODIO Y CALCIO DURANTE LAS ETAPAS DE TRATA-MIENTO ALCALINO Y LAVADO EN LA ELABORACIÓN DE ACEITUNAS VERDES DE MESA BAJO CONDICIONES DE PROCESAMIENTO INDUSTRIAL.. Argentina. Libro de Resúmenes. 2008. Libro. Resumen. Congreso. CONGRESO INTERNACIONAL DE ALIMENTOS SIGLO XXI Avances en Latinoamérica. SOCIEDAD LATINOAMERICANA DE NUTRICIÓN (CASLAN)

MALDONADO, M.; ZURITZ, C.; MIRAS, N.. INFLUENCIA DE LA CONCENTRACIÓN DE LA SALMUERA EN LA DIFUSIÓN DE AZÚCARES Y CLORURO DE SODIO DURANTE EL PROCESAMIENTO DE ACEITUNAS VERDES VARIEDAD ARAUCO.. Argentina. Libro de Resúmenes. 2008. Libro. Resumen. Congreso. CONGRESO INTERNACIONAL DE ALIMENTOS SIGLO XXI Avances en Latinoamérica. SOCIEDAD LATINOAMERICANA DE NUTRICIÓN (CASLAN)

GASCÓN, A.; RAIMONDO, E.; DIP, G.; OBERTI, G.; ESPEJO, C.; INGRASSIA, E.; DUPERTUIS, L.; MALDONADO, M.; ZURITZ, C.; RODRIGUEZ, S.. OPTIMIZACIÓN DE LA CADENA OLIVÍCOLA EN PROCESOS, EN IMPACTO AMBIENTAL Y CA-RACTERIZACIÓN NUTRICIONAL DE ACEITUNAS DE MESA Y ACEITE VIRGEN DE OLIVA.. Argentina. Libro de Resúmenes. 2008. Libro. Resumen. Congreso. CONGRESO INTERNACIONAL DE ALIMENTOS SIGLO XXI Avances en Latinoamérica. SOCIEDAD LATINOAMERICANA DE NUTRICIÓN (CASLAN)

MALDONADO, M.B.; ZURITZ, C.A.. Estudios de difusión de azúcares reductores en el procesamiento de aceitunas verdes de mesa variedad Arauco, durante la colocación en sal-muera de distintas concentraciones. Argentina. Libro de resúmenes. 2008. Libro. Resumen. Jornada. XXI Jornadas de Investigación y III Jornadas de Posgrado de la Universidad Nacional de Cuyo. Universidad Nacional de Cuyo

MALDONADO, M.B.; VILLEGAS, F.; ZURITZ, C. A.. Estudio de los fenómenos difusionales de sodio y calcio durante las etapas de desamarizado y lavado en la elaboración de aceitunas verdes de mesa variedad Arauco, bajo condiciones de procesamiento industrial. Argentina. Libro de resúmenes. 2008. Libro. Resumen. Jornada. XXI Jornadas de Investigación y III Jornadas de Posgrado de la Universidad Nacional de Cuyo. Universidad Nacional de Cuyo

MALDONADO, M.; ZURITZ, C.; MIRAS, N.. Influencia de la concentración de salmuera en la difusión de azúcares reductores durante el procesamiento de aceitunas verdes de mesa variedad "Arauco".. Argentina. Libro de resúmenes. 2007. Libro. Resumen. Jornada. XII Jornadas de Docencia e Investigación – I de Extensión – I de Posgrado. Facultad de Ciencias Agrarias, UNCuyo

M.B. MALDONADO; ZURITZ, C.; VILLEGAS, F.. Estudios de los intercambios de sodio y calcio durante las etapas de tratamiento alcalino y lavado en la elaboración de aceitunas verdes de mesa bajo condiciones de procesamiento industrial. Argentina. Actas del Congreso. 2007. Libro. Resumen. Jornada. XII Jornadas de Docencia e Investigación – I de Extensión – I de Posgrado.. Facultad de Ciencias Agrarias, UNCuyo.

MALDONADO, M.; ZURITZ, C.; MIRÁBILE, M.; BAGETA, C.; AVENA, A.; AVENA, C.; ASSOOF, M.; VILLEGAS, F.; ZGAIB, F.; PONCE, B.. Estudio del fenómeno de difusión de sodio durante todas las etapas de tratamiento en la elaboración de aceitunas verdes de mesa bajo condiciones de procesamiento industrial.. Argentina. Libro de resúmenes. 2007. Libro. Resumen. Jornada. XII Jornadas de Docencia e Investigación – I de Extensión – I de Posgrado. Facultad de Ciencias Agrarias, UNCuyo

MALDONADO, M.; ZURITZ, C.; ASSOOF, M.. "Influencia del Proceso de desamarizado en los procesos difusionales, producidos durante la colocación en salmuera, en aceitunas de la variedad Arauco. Argentina. San Rafael Mendoza. 2006. Libro. Artículo Completo. Congreso. Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas. Facultad de ciencias aplicadas a la Industria UNCuyo

MALDONADO M.; ZURITZ, C.; BAGETA, R.; MIRÁBILE, M.; AVENA C.; AVENA A.; ASSOOF, M.; JOFRÉ, V.; ZGAIB F.; PONCE B.; CASTRO, A.; VILLEGAS F.. Estudio del fenómeno de difusión durante las etapas de tratamiento alcalino y lavado en la elaboración de aceitunas verdes de mesa bajo condiciones de procesamiento industrial". Argentina. Universidad Nacional de Cuyo. 2006. Libro. Artículo Completo. Jornada. XX Jornadas de investigación y II de Posgrado de la Universidad Nacional de Cuyo.. Universidad nacional de Cuyo

MALDONADO, M.; ZURITZ, C.; BAGETA, R.; MIRÁBILE, M.; AVENA, C.; AVENA, A.; ASSOOF, M.; ZGAIB, F.; PONCE, B.; CASTRO, A.; VILLEGAS, F.. Estudio del fenómeno de difusión durante las etapas de tratamiento alcalino y lavado en la elaboración de aceitunas verdes de mesa bajo condiciones de procesamiento industrial.. Argentina. Libro de resúmenes. 2006. Libro. Resumen. Jornada. XX Jornadas de investigación y II de Posgrado de la Universidad Nacional de Cuyo.. Universidad Nacional de Cuyo

GASCÓN, A.; RAIMONDO, E.; OBERTI, G.; DINNONCENZO, S.; RODRÍGUEZ, S.; CERCHIALI, E.; ESPEJO, C.; ZURITZ, C.; MALDONADO, M.. Evaluación del proceso oxidativo en aceitunas negras de mesa con distintas alternativa técnicas de incorporación de aire. Argentina. Actas del Congreso. 2006. Libro. Resumen. Congreso. Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Agencia Córdoba Ciencias S.E

MALDONADO M.; ZURITZ, C.; ASSOOF, M.. Influencia del desamarizado de aceitunas de la variedad Arauco en los fenómenos difusionales que ocurren durante su colocación en salmuera.. Argentina. Actas del Congreso. 2006. Libro. Resumen. Congreso. Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Agencia Córdoba Ciencias S.E

ZURITZ, C.; MALDONADO, M.; ASSOOF, M.. Difusión de sodio en epidermis de aceitunas verdes.. . Libro de resúmenes. 2005. . Resumen. Congreso. Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas - CLICAP. Facultad de Ciencias Aplicadas a la Industria, UNCuyo.

ZURITZ, C.; MALDONADO, M.; MIRAS, N.; ASSOOF, M.. Influencia de la concentración de salmuera en la difusión de azúcares de aceitunas de la variedad Arauco.. . Libro de resúmenes. 2005. . Resumen. Congreso. Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas - CLICAP. Facultad de Ciencias Aplicadas a la Industria, UNCuyo

MALDONADO, M.; ZURITZ, C. Coeficientes variables de difusión de sodio durante el desamarizado de aceitunas.. . Libro de resúmenes. 2005. . Resumen. Congreso. Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas - CLICAP. Facultad de Ciencias Aplicadas a la Industria, UNCuyo.

MALDONADO M.; ZURITZ, C.; MIRAS, N.; ASSOOF, M.. Influencia del Proceso de desamarizado en los intercambios osmóticos, producidos durante la colocación en salmuera, en aceitunas de la variedad Arauco.. Argentina. Libro de resúmenes. 2005. Libro. Resumen. Congreso. Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas - CLICAP. Facultad de Ciencias Aplicadas a la Industria, UNCuyo.

MALDONADO, M.; ZURITZ, C.. COEFICIENTES VARIABLES DE DIFUSIÓN DE SODIO DURANTE EL DESAMARIZADO DE ACEITUNAS. . FCA. Universidad nacional de Cuyo. 2004. . Artículo Completo. Jornada. XI Jornadas de investigación y Docencia.. FCA Secretaría de Ciencia y Técnica

ZURITZ, C.; MALDONADO, M.; ASSOOF, M.. DIFUSION DE SODIO EN EPIDERMIS DE ACEITUNAS VERDES. . FCA. Universidad Nacional de Cuyo Mendoza. 2004. . Artículo Completo. Jornada. XI Jornadas de investigación y Docencia.

ZURITZ, C.; MALDONADO, M. DIFUSION DE SODIO EN EPIDERMIS DE ACEITUNAS VERDES.. . FCA. Universidad Nacional de Cuyo. Mendoza. 2004. . Artículo Completo. Jornada. XI jornada de Investigación y Docencia.. Secretaría de Ciencia y Técnica

ZURITZ, C.; MALDONADO, M.; ASSOOF, M.. Difusión de sodio durante el tratamiento alcalino de aceitunas variedad Aloreña. . Mendoza. 2004. . Artículo Completo. Simposio. 2º Simposio de

Nutrición, Tecnología Alimentaria y Salud. Universidad Mazza

MALDONADO, M.; ZURITZ, C.. Cuantificación de coeficientes efectivos variables de difusión de sodio durante el desamarizado de aceitun. . mendoza. 2004. . Artículo Completo. Simposio. 2º Simposio de Nutrición, Tecnología Alimentaria y Salud. Universidad Maza

ZURITZ, C.; MALDONADO, M; ASSO, F., M.. DIFUSION DE SODIO EN EPIDERMIS DE ACEITUNAS VERDES. Argentina. Córdoba. 2004. Libro. Artículo Completo. Congreso. Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos,. Instituciones de Cordoba, Universidad de Córdoba

MALDONADO, M; ZURITZ, C.. Difusión de sodio durante el desamarizado de aceitunas variedad Arauco y variedad Aloreña. . FCA. Universidad nacional de Cuyo. 2003. . Artículo Completo. Congreso. Alimentación en el siglo XXI.

MALDONADO, M; ZURITZ, C.. Modelación matemática del proceso de tratamiento con hidróxido sódico de aceitunas verdes de mesa. . Mendoza. 2003. . Resumen. Congreso. Alimentación en el siglo XXI. Fac. Ciencias Agrarias

SFREDDO, E.; MIRAS, N.; MALDONADO, M.. Fermentación de aceitunas controladas por un inóculo mixto. . Mendoza. 2002. . Artículo Completo. Jornada. X Jornadas de Investigación, Universidad Nacional de Cuyo. Universidad Nacional de Cuyo

MALDONADO, M; ZURITZ, C.; GASCÓN, A; REY, E.. Difusión de sodio en aceitunas de la Variedad Arauco (Criolla) durante el proceso de desamarizado con lejías de diferentes concentraciones. . Córdoba. 2002. . Artículo Completo. Congreso. Congreso Latinoamericano de Bromatología. Instituciones de Cordoba, Universidad de Córdoba

MALDONADO, M; ZURITZ, C.; GASCÓN, A. Efecto de la temperatura sobre la difusión de sodio durante el desamarizado de aceitunas variedad Arauco (Criolla). . Córdoba. 2002. . Artículo Completo. Congreso. Congreso Latinoamericano de Bromatología. Instituciones de Cordoba, Universidad de Córdoba

ZURITZ, C.; MALDONADO, M; GASCÓN, A.. Efecto de la temperatura sobre la difusión de sodio durante el desamarizado de aceitunas variedad Arauco (Criolla). . Mendoza. 2002. . Artículo Completo. Jornada. X Jornadas De Investigación, Universidad Nacional De Cuyo. Universidad Nacional de Cuyo

MALDONADO, M; ASSO, F., M.; SOSA, E.; ZURITZ, C.; REY, E.. Desamarizado de aceitunas de la variedad Arauco vs aceitunas variedad Aloreña con lejía al 2,25% a distintas temperaturas. . Mendoza. 2002. . Artículo Completo. Jornada. X Jornadas de Investigación. Universidad Nacional de Cuyo

MALDONADO, M; GASCÓN, A; SFREDDO, E.; CHICONOFRI, C.; GRACIA, V.; CERCHIAI, E.; FONZAR, M. INFLUENCIA DEL TRATAMIENTO ALCALINO EN LA. . mendoza. 2000. . Artículo Completo. Jornada. 2das Jornadas Internacionales de Alimentos de origen Agropecuario. Universidad Nacional de Cuyo

CERCHIAI, E.; GASCÓN, A; GRACIA, V.; SANTI, A.; MAZZA, M.; MALDONADO, M. Influencia del tratamiento alcalino en la evolución de la fermentación láctica de aceitunas con el uso de starters. . Mendoza. 2000. . Artículo Completo. Jornada. 2das Jornadas Internacionales de Alimentos de origen Agropecuario. Universidad Nacional de Cuyo

CERCHIAI, E.; GASCÓN, A; GRACIA, V.; MONA, M.; MALDONADO, M. ESTUDIO COMPARATIVO DE LA FERMENTACIÓN. . Mendoza. 2000. . Artículo Completo. Jornada. 2das Jornadas Internacionales de Alimentos de origen Agropecuario. Universidad Nacional de Cuyo

CERCHIAI, E.; GASCÓN, A; GRACIA, V.; MAZZA, M.; SANTI, A.; MALDONADO, M. EMPLEO DE LA FERMENTACIÓN LÁCTICA DIRIGIDA. . Córdoba. 2000. . Artículo Completo. Otro. V Encuentro Bromatológico Latinoamericano. Instituciones de Cordoba, Universidad de Córdoba

MALDONADO, M; ZURITZ, C; BAGETA, C.; MIRÁBILE, M.; AVENA C.; AVENA, A.; ASSO, F., M.; JOFRE, V.; ZGAIB, F.; PONCE, B.; CASTRO, A.; VILLEGAS, F.. Estudio del fenómeno de difusión de sodio durante las etapas de. Argentina. Mendoza. 2000. Libro. Artículo Completo. Jornada. 2das Jornadas Internacionales de Alimentos de origen Agropecuario. Universidad Nacional de Cuyo

■ **PUBLICACIONES - Tesis:**

Universitario de posgrado/doctorado. Tesis: *El Fenómeno de Difusión de Sodio Durante el Desamarizado de Aceitunas Verdes de Mesa.* Dra en Ciencias Biológicas. UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO (UNCU). 0. Español

Universitario de grado. *Indicios epidemiológicos de Cáncer en Mendoza.* Licenciada en bromatología. UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO (UNCU). 0. Español

■ **PUBLICACIONES - Demás producciones c-t publicados:**

GATTO E.; BARBERO M. A.; POLENTA GUSTAVO; CRESPO D.; M MALDONADO; CALLEJÓN D.; BARBERO M. N.; SANTI, A.. *El reuso de leñías: una alternativa para disminuir la contaminación en aguas residuales obtenidas en la elaboración de aceitunas verdes de la variedad Arauco*. Traducciones publicadas como artículos en revistas. Español. Argentina. Santiago del estero. 2013

MAURICIO FONZAR; POLENTA GUSTAVO; GABRIELA DENOYA; MONICA BAUZA; M. B. MALDONADO; ANDREA CARPAERLLI; SERGIO VAUGDAGNA; CLAUDIO SANOW; INES VIDELA. *CEREZAS EN CONSERVA CON BAJO CONTENIDO GLUCIDICO*. Traducciones publicadas como artículos en revistas. Español. España. 2013

■ **DESARROLLOS TECNOLOGICOS, ORGANIZACIONALES Y SOCIO-COMUNITARIOS - Desarrollo de productos, procesos productivos y sistemas tecnológicos**

Tipo de Proceso productivo

Denominación del desarrollo:

Patente solicitud Numero 20190102807

Descripción del proyecto:

La contaminación de las aguas de maquinado provenientes de la industria aceitunera con valores de DQO y DBO5 que superan más que ampliamente las reglamentaciones vigentes, se disminuye por la acción de microorganismos biorremediadores obtenidos del mismo efluente, decir nativos. Su desarrollo se logra suplementando el efluente con fuente de Carbono, Nitrógeno y Fósforo en la relación 100:5:1, en condiciones de aerobiosis a temperatura ambiente de 25 °C durante un período de 7 a 14 días. Los microorganismos obtenidos logran una disminución aproximada mayor al 70 % de los parámetros específicos e indicadores de contaminación. transformando el efluente en un agua menos contaminada que puede destinarse a otros reusos o destinos.

Año de 2019 URL:

Área del conocimiento: Biotecnología del Medio Ambiente

Sub-área del conocimiento: Bioremediación, Diagnóstico Biotecnológico en Gestión

Campo Rec.Nat.Renov.-Conservacion y preservacion

Especialidad: Biorremediacion

Palabra BIORREMIACION , EFLUENTE , AGUAS DE MAQUINADO , INDUSTRIA ACEITUNERA

Autor Mariela Beatriz Maldonado, AFFRANCHINO GRACIELA

Función desempeñada en el equipo de Director o responsable Porcentaje 90

Desarrollo con No

Posee título con propiedad Si

Transferencia de la No

Tipo protección	País	Fecha solicitud	Estado
Patente de invención	Argentina	2019-10-03	En trámite

■ **SERVICIOS:**

BARBERO M. N.; MALDONADO, M.B.. Servicio permanente. *Desarrollo de alternativas al uso de hidróxido de sodio para la industrialización de aceitunas*. 2009-10-16 - 2010-04-29. . Determinar características de productos y/o componentes de productos. Asesor, investigador o consultor individual. Pesos 0.00. Higiene, alimentación y nutrición.

MARIELA BEATRIZ MALDONADO. Servicio permanente. *investigación sobre la importancia de la grasa en la dieta larvaria de Ceratitis Capitata*. 1994-08-01 - 1994-11-01. . Determinar características de productos y/o componentes de productos. Asesor, investigador o consultor individual. Pesos 1000.00. Sanidad ambiental-Otros.

OTROS ANTECEDENTES

■ **REDES, GESTION EDITORIAL Y EVENTOS - Participación u organización de eventos cyt:**

Nombre del evento: **FNPH-2021-Chapter 3, the Online Summit on Food Science, Nutrition & Public**

Tipo de **Conferencia**

Alcance geográfico: **Internacional**

País: **Bélgica**

Ciudad:

Año: **2021**

Modo de participación:

Presentador de póster

Institución organizadora:

Institución
FNPH-2021-CHAPTER 3, THE ONLINE SUMMIT ON FOOD SCIENCE,

Información adicional:

99.Maldonado M. B Speaker invited. FNPH-2021-Chapter 3, the Online Summit on Food Science, Nutrition & Public Health (FNPH-2021) during 18-19 March, 2021 Belgium time. Tema: ?Shrinkage phenomenon in cherries during osmotic dehydration

Nombre del evento: **FOOD SCIENCE & OBESITY**

Tipo de **Conferencia**

Alcance geográfico: **Internacional**

País: **Brasil**

Ciudad:

Año: **2021**

Modo de participación:

Conferencista

Institución organizadora:

Institución
MEDICAL ACUPUPUNTURE ADA PIN MANEGEMENTE CLINIC BRASIL

Información adicional:

100.Maldonado M.B J.I New evidence of the need to review food additives against intestinal microbiota. FOOD SCIENCE & OBESITY 22 - 23 March 2021

Nombre del evento: **ENIDI 2021**

Tipo de **Encuentro**

Alcance geográfico: **Nacional**

País: **Argentina**

Ciudad: **Mendoza**

Año: **2021**

Modo de participación:

Asistente, Conferencista

Institución organizadora:

Institución
UNIVERSIDAD TECNOLOGICA NACIONAL (UTN)

Información adicional:

23.Enidi 2021 Un Décimo Encuentro de Investigadores y Docentes de Ingeniería EnIDI 2019, Formato Virtual. Mendoza, Argentina

Nombre del evento: **webinars Food Tech México**

Tipo de **Otro**

Alcance geográfico: **Internacional**

País: **México**

Ciudad:

Año: **2021**

Modo de participación:

Asistente

Institución organizadora:

Institución
FOOD TECH MÉXICO

Información adicional:

31.Webinars: Tendencia plant based, dos perspectivas sobre innovación y oportunidades. Food

Tech México. Fecha: 29 de octubre de 2020

Nombre del evento: **Webinars**

Tipo de **Otro**

Alcance geográfico: **Internacional**

País: **México**

Ciudad:

Año: **2021**

Modo de participación:

Asistente

Institución organizadora:

Institución
FOOD TECH MÉXICO

Información adicional:

32.Webinars: El desarrollo de ingredientes detrás de una etiqueta. Food Tech México. Fecha: 1 de diciembre de 2020

Nombre del evento: **Webinars:? El consumidor mexicano en la nueva normalidad?**

Tipo de **Otro**

Alcance geográfico: **Internacional**

País: **México**

Ciudad:

Año: **2021**

Modo de participación:

Asistente

Institución organizadora:

Institución
FOOD TECH MÉXICO

Información adicional:

34.Webinars:? El consumidor mexicano en la nueva normalidad? Food Tech México. Fecha: 9 de febrero de 2021.

Nombre del evento: **?Sustancias bioactivas en subproductos de la Industrialización de frutas? el**

Tipo de **Otro**

Alcance geográfico: **Nacional**

País: **Argentina**

Ciudad:

Año: **2021**

Modo de participación:

Asistente

Institución organizadora:

Institución
FANUS FORO DE LA ALIMENTACIÓN LA NUTRICIÓN Y LA SALUD

Información adicional:

Webinars: ?Sustancias bioactivas en subproductos de la Industrialización de frutas? el Fanus Foro de la Alimentación la Nutrición y la salud. Fecha:14 de mayo de 2021.

Nombre del evento: **Webinars:?La codificación y su importancia para la trazabilidad en la cadena de**

Tipo de **Otro**

Alcance geográfico: **Internacional**

País: **México**

Ciudad:

Año: **2021**

Modo de participación:

Asistente

Institución organizadora:

Institución
FOOD TECH MÉXICO

Información adicional:

Webinars: ?La codificación y su importancia para la trazabilidad en la cadena de suministro? Food Tech México. Fecha: 11 mayo de 2021

Nombre del evento: **?Nuevas tecnologías aplicadas a la industria alimentaria?**

Tipo de **Otro**

Alcance geográfico: **Internacional**

País: **México**

Ciudad:

Año: **2021**

Modo de participación:

Asistente

Institución organizadora:

Institución
FOOD TECH MÉXICO

Información adicional:

Webinars: Nuevas tecnologías aplicadas a la industria alimentaria. Food Tech México. Fecha: 27 de mayo de 2021.

Nombre del evento: **?Descubre todo lo que los sabores lácteos pueden ser?**

Tipo de **Otro**

Alcance geográfico: **Internacional**

País: **México**

Ciudad:

Año: **2021**

Modo de participación:

Asistente

Institución organizadora:

Institución
EDLONG LATAM

Información adicional:

Webinars: Descubre todo lo que los sabores lácteos pueden ser Dado por EDLONG Fecha: 27 de julio de 2021

Nombre del evento: **Inocuidad alimentaria en la realidad de la innovación ágil**

Tipo de **Otro**

Alcance geográfico: **Internacional**

País: **México**

Ciudad:

Año: **2021**

Modo de participación:

Asistente

Institución organizadora:

Institución
FOOD TECH MÉXICO

Información adicional:

Webinars: ? Inocuidad alimentaria en la realidad de la innovación ágil? Food Tech México. Fecha: 15 de julio de 2021

Nombre del evento: **Conference Nutrition Research Virtual 2020 Magnus Group Conferences and**

Tipo de **Conferencia**

Alcance geográfico: **Internacional**

País: **Italia**

Ciudad:

Año: **2020**

Modo de participación:

Conferencista

Institución organizadora:

Institución
MAGNUS GROUP CONFERENCES AND ORGANIZING COMMITTEE

Información adicional:

96.Maldonado M.B and Pacheco- González J.I. 2020.? Study of the diffusion of lactitol in osmotically dehydrated cherries.? Conference Nutrition Research Virtual 2020 Magnus Group Conferences and Organizing Committee. 13th July 2020. Italy.

Nombre del evento: **Conference Nutrition Research Virtual 2020. Magnus Group Conferences and**

Tipo de **Conferencia**

Alcance geográfico: **Internacional**

País: **Italia**

Ciudad: **ROMA**

Año: **2020**

Modo de participación:

Conferencista

Institución organizadora:

Institución
MAGNUS GROUP CONFERENCES AND ORGANIZING COMMITTEE

Información adicional:

97.Maldonado M. B.; Pacheco- Gonzalez J.I; Fonarsín E. 2020. ¿Canned cherries made with lactitol: an alternative to reduce its caloric value?. Conference Nutrition Research Virtual 2020. Magnus Group Conferences and Organizing Committee | 10th September 2020. Italy.

Nombre del evento: **International Nutrition Research Conference**

Tipo de **Conferencia**

Alcance geográfico: **Internacional**

País: **Italia**

Ciudad: **ROMA**

Año: **2020**

Modo de participación:

Conferencista

Institución organizadora:

Institución
MAGNUS GROUP CONFERENCES AND ORGANIZING COMMITTEE

Información adicional:

98.Maldonado M. B Speaker invitado. International Nutrition Research Conference sept 9-11, 2021 Rome, Italy18 al 20 de mayo 2020. Magnus Group Conferences and Organizing Committee Tema: Dehydrated cherries osmotically with lactitol.

Nombre del evento: **Webinars**

Tipo de **Otro**

Alcance geográfico: **Internacional**

País: **Perú**

Ciudad:

Año: **2020**

Modo de participación:

Asistente

Institución organizadora:

Institución
BIOAGRIFOOD FUTURE

Información adicional:

33.Webinars: ¿El futuro del cacao y chocolate peruano al 2030?. Bioagrifood Future. Fecha: 10 de diciembre de 2020

Nombre del evento: **II Simposio de residuos agropecuarios y agroindustriales del NOA**

Tipo de **Simposio**

Alcance geográfico: **Internacional**

País: **Argentina**

Ciudad:

Año: **2018**

Modo de participación:

Organizador general, Miembro del comité científico-tecnológico

Institución organizadora:

Institución
INSTITUTO NACIONAL DE TECNOLOGIA AGROPECUARIA (INTA)
UNIVERSIDAD TECNOLOGICA NACIONAL (UTN)

Nombre del evento: **International Conference on Food and Biosystems Engineering (I.C. FaBE) 2017**

Tipo de **Conferencia**

Alcance geográfico: **Internacional**

País: **Grecia**

Ciudad: **Rodas**

Año: **2017**

Modo de participación:

Conferencista, Asistente, Miembro del comité científico-tecnológico, Presentador de póster, Coordinador/moderador (comisión/mesa/panel)

Institución organizadora:

Institución
LABORATORY OF FOOD AND BIOSYSTEMS ENGINEERING, TECHNOLO

Nombre del evento: **3ed International Conference Food Biosystems Engineering**

Tipo de **Conferencia**

Alcance geográfico: **Internacional**

País: **Grecia**

Ciudad: **Rodhas**

Año: **2017**

Modo de participación:

Conferencista, Asistente, Miembro del comité científico-tecnológico, Presentador de póster, Coordinador/moderador (comisión/mesa/panel)

Institución organizadora:

Institución
LABORATORY OF FOOD AND BIOSYSTEMS ENGINEERING, TECHNOLO

Nombre del evento: **ENIDI 2017**

Tipo de **Encuentro**

Alcance geográfico: **Nacional**

País: **Argentina**

Ciudad: **Mendoza**

Año: **2017**

Modo de participación:

Miembro del comité científico-tecnológico, Asistente, Otro (especificar), Presentador de póster

Otro modo **moderador**

Institución organizadora:

Institución
UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA NACIONAL (UTN)

Información adicional:

Miembro del Comité Científico del Encuentro de Investigadores y Docentes de Ingeniería EnIDI 2017. Desarrollo e Investigaciones Científico Tecnológicas en Ingeniería. 12,13 y 14 de Noviembre de 2009: Los Reyunos. Mendoza. Universidad Tecnológica Nacional. Facultad de Ingeniería. Facultad Regional San Rafael. Facultad de Ciencias Aplicadas a la Industria UNCuyo.

Nombre del evento: **Fiesa**

Tipo de **Feria**

Alcance geográfico: **Internacional**

País: **Argentina**

Ciudad: **Mendoza**

Año: **2016**

Modo de participación:

Asistente

Institución organizadora:

Institución
UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO (UNCU)

Nombre del evento: **Seminario Mujeres y Ciencia**

Tipo de **Seminario**

Alcance geográfico: **Nacional**

País: **Argentina**

Ciudad: **Mendoza**

Año: **2016**

Modo de participación:

Panelista

Institución organizadora:

Institución

Institución
CONSEJO NACIONAL DE INVESTIGACIONES CIENTIFICAS Y TECNICAS / OFICINA DE COORDINACION ADMINISTRATIVA PQUE. CENTENARIO / INSTITUTO DE TECNOLOGIA EN DETECCION Y ASTROPARTICULAS / ITEDAM - SUBSEDE DEL INSTITUTO DE TEC. EN DETECCION Y ASTROPARTICULAS MENDOZA COMISION NACIONAL DE ENERGIA ATOMICA / INSTITUTO DE TECNOLOGIA EN DETECCION Y ASTROPARTICULAS / ITEDAM - SUBSEDE DEL INSTITUTO DE TEC. EN DETECCION Y ASTROPARTICULAS MENDOZA UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN MARTIN / INSTITUTO DE TECNOLOGIA EN DETECCION Y ASTROPARTICULAS / ITEDAM - SUBSEDE DEL INSTITUTO DE TEC. EN DETECCION Y ASTROPARTICULAS MENDOZA / COMISION NACIONAL DE ENERGIA ATOMICA

Nombre del evento: **I Simposio sobre uso de residuos agrícolas y agroindustriales del NOA y Cuyo de**

Tipo de **Jornada**

Alcance geográfico: **Nacional**

País: **Argentina**

Ciudad: **Catamarca**

Año: **2016**

Modo de participación:

Miembro del comité organizador, Miembro del comité científico-tecnológico

Institución organizadora:

Institución
INSTITUTO NACIONAL DE TECNOLOGIA AGROPECUARIA (INTA)

Nombre del evento: **TRATAMIENTOS y VALORIZACION de RESIDUOS y EFLUENTES AGROINDUSTRIALES**

Tipo de **Jornada**

Alcance geográfico: **Nacional**

País: **Argentina**

Ciudad: **La Rioja**

Año: **2015**

Modo de participación:

Conferencista

Institución organizadora:

Institución
INSTITUTO NACIONAL DE TECNOLOGIA AGROPECUARIA (INTA)

Nombre del evento: **Congreso latinoamericano de Ciencias e Ingenierías aplicadas.**

Tipo de **Congreso**

Alcance geográfico: **Internacional**

País: **Argentina**

Ciudad: **Mendoza San Rafael**

Año: **2012**

Modo de participación:

Conferencista, Asistente, Presentador de póster

Institución organizadora:

Institución
UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO (UNCU)

Información adicional:

Congreso latinoamericano de Ciencias e Ingenierías aplicadas. San Rafael Mendoza. 28, 29 y 30 de marzo 2012.

Nombre del evento: **Congreso Internacional en Nutrición, Ciencia y Tecnología de los Alimentos**

Tipo de **Congreso**

Alcance geográfico: **Internacional**

País: **Argentina**

Ciudad: **Mendoza San Rafael**

Año: **2012**

Modo de participación:

Conferencista, Asistente, Presentador de póster

Institución organizadora:

Institución
UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO (UNCU)

Información adicional:

Congreso Internacional en Nutrición, Ciencia y Tecnología de los Alimentos. 9,10 y 11 de agosto.2012. Mendoza

Nombre del evento: **2º Congreso de medio Ambiente y Energías Renovables**

Tipo de **Congreso**

Alcance geográfico: **Nacional**

País: **Argentina**

Ciudad: **Córdoba Villa María**

Año: **2011**

Modo de participación:

Conferencista, Asistente, Presentador de póster

Institución organizadora:

Institución
UNIVERSIDAD NACIONAL DE CORDOBA (UNC)

Información adicional:

2º Congreso de medio Ambiente y Energías Renovables. CAyER . 9, 10 y 11 de Noviembre 2011.

Nombre del evento: **"Curso de resucitación cardiopulmonar".**

Tipo de **Taller**

Alcance geográfico: **Nacional**

País: **Argentina**

Ciudad: **Mendoza**

Año: **2011**

Modo de participación:

Asistente

Institución organizadora:

Institución
INSTITUTO NACIONAL DE TECNOLOGIA AGROPECUARIA (INTA)

Información adicional:

"Curso de resucitación cardiopulmonar". Gobierno de Mendoza. Ministerio de Salud. Dirección de prevención y promoción de la salud. Programa Provincial de prevención y tratamiento de las enfermedades cardiovasculares. Septiembre de 2011

Nombre del evento: **2011El reuso de lejjías: una alternativa para disminuir la contaminación en aguas**

Tipo de **Seminario**

Alcance geográfico: **Nacional**

País: **Argentina**

Ciudad:

Año: **2011**

Modo de participación:

Panelista

Institución organizadora:

Institución
INSTITUTO NACIONAL DE TECNOLOGIA AGROPECUARIA (INTA)

Información adicional:

Seminarios de EEA Luján INTA Medoza. Disertante.15 de diciembre de 2011El reuso de lejjías: una alternativa para disminuir la contaminación en aguas residuales obtenidas en la elaboración de aceitunas verdes.

Nombre del evento: **2º Congreso Internacional de Nutrición y Tecnología de Alimentos CINTA.**

Tipo de **Congreso**

Alcance geográfico: **Internacional**

País: **Argentina**

Ciudad: **Mendoza**

Año: **2010**

Modo de participación:

Asistente, Presentador de póster

Institución organizadora:

Institución
FACULTAD DE FARMACIA Y BIOQUIMICA ; UNIVERSIDAD "JUAN AGUSTIN MAZA"

Información adicional:

2º Congreso Internacional de Nutrición y Tecnología de Alimentos CINTA. 20y 21 de Agosto de 2010. Mendoza, Argentina

Nombre del evento: **1º congreso Internacional de Nutrición y Tecnología de los Alimentos**

Tipo de **Congreso**

Alcance geográfico: **Internacional**

País: **Argentina**

Ciudad: **Mendoza**

Año: **2009**

Modo de participación:

Presentador de póster

Institución organizadora:

Institución
FACULTAD DE FARMACIA Y BIOQUIMICA ; UNIVERSIDAD "JUAN AGUSTIN MAZA"

Información adicional:

1º congreso Internacional de Nutrición y Tecnología de los Alimentos. 12 y 13 de junio de 2009. Mendoza. Argentina.

Nombre del evento: **Encuentro de Investigadores y Docentes de Ingeniería EnIDI 2009.**

Tipo de **Encuentro**

Alcance geográfico: **Nacional**

País: **Argentina**

Ciudad: **Mendoza San Rafael**

Año: **2009**

Modo de participación:

Miembro del comité científico-tecnológico

Institución organizadora:

Institución
UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA NACIONAL (UTN)

Información adicional:

Miembro del Comité Científico del Encuentro de Investigadores y Docentes de Ingeniería EnIDI 2009. Desarrollo e Investigaciones Científico Tecnológicas en Ingeniería. 12,13 y 14 de Noviembre de 2009: Los Reyunos. Mendoza. Universidad Tecnológica Nacional. Facultad de Ingeniería. Facultad Regional San Rafael. Facultad de Ciencias Aplicadas a la Industria UNCuyo.

Nombre del evento: **"Elaboración de aceitunas de mesa, hortalizas en vinagre y pickles"**

Tipo de **Conferencia**

Alcance geográfico: **Nacional**

País: **Argentina**

Ciudad: **Mendoza**

Año: **2009**

Modo de participación:

Asistente

Institución organizadora:

Institución
UNIVERSIDAD CATOLICA DE CORDOBA (UCCOR)

Información adicional:

"Elaboración de aceitunas de mesa, hortalizas en vinagre y pickles" Facultad Don Bosco de Enología y Ciencias de La Alimentación – Universidad Católica De Cuyo Abril del 2009. Disertante Lic. Sergio Currenti. Duración: 18horas

Nombre del evento: **"Elaboración de aceitunas negras"**

Tipo de **Taller**

Alcance geográfico: **Nacional**

País: **Argentina**

Ciudad: **Mendoza**

Año: **2009**

Modo de participación:

Asistente

Institución organizadora:

Institución
UNIVERSIDAD CATOLICA DE CORDOBA (UCCOR)

Información adicional:

"Elaboración de aceitunas negras" Facultad Don Bosco de Enología y Ciencias de La Alimentación – Católica De Cuyo Junio 2009. Disertante Lic. Sergio Currenti. Duración: 12 horas

Nombre del evento: **Congreso Internacional de alimentos en el siglo XXI. Avances en Latino américa .**

Tipo de **Congreso**

Alcance geográfico: **Internacional**

País: **Argentina**

Ciudad: **Mendoza**

Año: **2008**

Modo de participación:

Asistente

Institución organizadora:

Institución
FACULTAD DE FARMACIA Y BIOQUIMICA ; UNIVERSIDAD "JUAN AGUSTIN MAZA"

Información adicional:

Congreso Internacional de alimentos en el siglo XXI. Avances en Latino américa .XXXI reunión anual de Caslan. Asistencia a Precongreso y Congreso. Mendoza. Argentina. 28,29 y 30 de mayo de 2008. Facultad de Ciencias agrarias. Universidad nacional de Cuyo.

Nombre del evento: **Encuentro de Investigadores y Docentes de Ingeniería.**

Tipo de **Encuentro**

Alcance geográfico: **Nacional**

País: **Argentina**

Ciudad: **Mendoza**

Año: **2008**

Modo de participación:

Asistente, Presentador de póster

Institución organizadora:

Institución
UNIVERSIDAD TECNOLOGICA NACIONAL (UTN)

Información adicional:

Asistencia EnIDI 2007. Encuentro de Investigadores y Docentes de Ingeniería. 3,4 y 5 de noviembre de 2008. Universidad Tecnológica Nacional. Facultad de Ingeniería. Facultad Regional San Rafael. Facultad de Ciencias Aplicadas a la Industria UNCuyo.

Nombre del evento: **Seminarios de Probiol 2007**

Tipo de **Seminario**

Alcance geográfico: **Nacional**

País: **Argentina**

Ciudad: **Mendoza**

Año: **2007**

Modo de participación:

Asistente, Organizador general

Institución organizadora:

Institución
UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO (UNCU)

Nombre del evento: **Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología**

Tipo de **Congreso**

Alcance geográfico: **Internacional**

País: **Argentina**

Ciudad: **Córdoba**

Año: **2006**

Modo de participación:

Asistente, Presentador de póster

Institución organizadora:

Institución
UNIVERSIDAD NACIONAL DE CORDOBA (UNC)

Información adicional:

Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología. Córdoba 16,17 y 18 de noviembre de 2006.

Nombre del evento: **Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas.**

Tipo de **Congreso**

Alcance geográfico: **Internacional**

País: **Argentina**

Ciudad: **Mendoza san Rafael**

Año: **2004**

Modo de participación:

Asistente, Presentador de póster

Institución organizadora:

Institución
UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO (UNCU)

Información adicional:

Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas. 2,3, y 4 de Marzo 2004, Facultad de Ciencias Aplicadas a la Industria. Universidad Nacional de Cuyo. San Rafael, Argentina.

Nombre del evento: **"Comparación del ácido péctico obtenido a partir del albedo de lima con el**

Tipo de **Seminario**

Alcance geográfico: **Nacional**

País: **Argentina**

Ciudad: **Mendoza**

Año: **2004**

Modo de participación:

Coordinador/moderador (comisión/ Mesa/panel), Asistente, Miembro del comité organizador

Institución organizadora:

Institución
FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO

Información adicional:

"Comparación del ácido péctico obtenido a partir del albedo de lima con el polipeptato de sodio reactivo." Materia: Bioquímica de los Alimentos. Facultad de Ciencias Agrarias Universidad Nacional de Cuyo. Ciclo 2004.(31/05/04)

Nombre del evento: **"Enzimas liberadoras de aromas.**

Tipo de **Seminario**

Alcance geográfico: **Nacional**

País: **Argentina**

Ciudad: **Mendoza**

Año: **2004**

Modo de participación:

Coordinador/moderador (comisión/ Mesa/panel), Asistente, Organizador general

Institución organizadora:

Institución
FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO

Información adicional:

"Enzimas liberadoras de aromas." Materia: Bioquímica de los Alimentos. Facultad de Ciencias Agrarias Universidad Nacional de Cuyo. Ciclo 2004 (31/05/04).

Nombre del evento: **"Evolución del color en conservas de frambuesa, cereza y guinda envasadas en**

Tipo de **Seminario**

Alcance geográfico: **Nacional**

País: **Argentina**

Ciudad: **Mendoza**

Año: **2004**

Modo de participación:

Coordinador/moderador (comisión/ Mesa/panel), Asistente, Organizador general

Institución organizadora:

Institución
FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO

Información adicional:

"Evolución del color en conservas de frambuesa, cereza y guinda envasadas en frascos de vidrio". Materia: Bioquímica de los Alimentos. Facultad de Ciencias Agrarias Universidad Nacional de Cuyo.

Ciclo 2004:(31/05/04).

Nombre del evento: **"Análisis de alimentos industrializados para enfermos celíacos".**

Tipo de **Seminario**

Alcance geográfico: **Nacional**

País: **Argentina**

Ciudad: **Mendoza**

Año: **2004**

Modo de participación:

Coordinador/moderador (comisión/ Mesa/panel), Asistente, Organizador general

Institución organizadora:

Institución
FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO

Información adicional:

"Análisis de alimentos industrializados para enfermos celíacos". Materia: Bioquímica de los Alimentos. Facultad de Ciencias Agrarias Universidad Nacional de Cuyo. Ciclo 2004: (11/06/04).

Nombre del evento: **"Propiedades funcionales de las proteínas de Amaranto. Capacidad de**

Tipo de **Seminario**

Alcance geográfico: **Nacional**

País: **Argentina**

Ciudad: **Mendoza**

Año: **2004**

Modo de participación:

Coordinador/moderador (comisión/ Mesa/panel), Asistente, Organizador general

Institución organizadora:

Institución
FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO

Información adicional:

"Propiedades funcionales de las proteínas de Amaranto. Capacidad de gelificación" Materia: Bioquímica de los Alimentos. Facultad de Ciencias Agrarias Universidad Nacional de Cuyo. Ciclo 2004:(11/06/04).

Nombre del evento: **"Importancia de la miel en la alimentación humana".**

Tipo de **Seminario**

Alcance geográfico: **Nacional**

País: **Argentina**

Ciudad: **Mendoza**

Año: **2004**

Modo de participación:

Coordinador/moderador (comisión/ Mesa/panel), Asistente, Organizador general

Institución organizadora:

Institución
FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO

Información adicional:

"Importancia de la miel en la alimentación humana". Materia: Bioquímica de los Alimentos. Facultad de Ciencias Agrarias Universidad Nacional de Cuyo. Ciclo 2004:(3/08/04)

Nombre del evento: **"Estudio de las enzimas en Enología".**

Tipo de **Seminario**

Alcance geográfico: **Nacional**

País: **Argentina**

Ciudad: **Mendoza**

Año: **2004**

Modo de participación:

Organizador general, Coordinador/moderador (comisión/ Mesa/panel)

Institución organizadora:

Institución
FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO

Información adicional:

"Estudio de las enzimas en Enología".Materia: Bioquímica de los Alimentos. Facultad de Ciencias

Agrarias Universidad Nacional de Cuyo. Ciclo 2004:(3/08/04).

Nombre del evento: **Jornadas de Sensibilización en Gestión de la Calidad de Alimentos.**

Tipo de **Jornada**

Alcance geográfico: **Nacional**

País: **Argentina**

Ciudad: **Mendoza**

Año: **2003**

Modo de participación:

Asistente

Institución organizadora:

Institución
UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO (UNCU)

Información adicional:

Jornadas de Sensibilización en Gestión de la Calidad de Alimentos.18 de Octubre de 2003. Facultad de Ciencias Agrarias. Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación.

Nombre del evento: **PCR en estudios de Homología de ADN en cepas de Clostridios productores de**

Tipo de **Seminario**

Alcance geográfico: **Nacional**

País: **Argentina**

Ciudad: **Mendoza**

Año: **2003**

Modo de participación:

Asistente

Institución organizadora:

Institución
FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO

Información adicional:

PCR en estudios de Homología de ADN en cepas de Clostridios productores de Toxina botulínica. Facultad de Ciencias Agrarias. Cátedra de Genética General y Aplicada.2003.

Nombre del evento: **Manejo Computacional de Problemas Biológicos.**

Tipo de **Taller**

Alcance geográfico: **Nacional**

País: **Argentina**

Ciudad: **Mendoza**

Año: **2002**

Modo de participación:

Asistente

Institución organizadora:

Institución
FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO

Información adicional:

Manejo Computacional de Problemas Biológicos. Cátedra de Matemática. Facultad de Ciencias Agrarias. Universidad Nacional de Cuyo. Ciclo 2002.

Nombre del evento: **"Gestión de Calidad en Empresas de Servicio".**

Tipo de **Seminario**

Alcance geográfico: **Nacional**

País: **Argentina**

Ciudad:

Año: **2002**

Modo de participación:

Asistente

Institución organizadora:

Institución
UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA NACIONAL (UTN)

Información adicional:

"Gestión de Calidad en Empresas de Servicio". Universidad Tecnológica Nacional. 7 de noviembre de 2002.

Nombre del evento: **"Gestión de Calidad y Seguridad Alimentaria. Buenas Prácticas Agrícolas, Buenas**

Tipo de **Seminario**

Alcance geográfico: **Nacional**

País: **Argentina**

Ciudad: **Mendoza**

Año: **2002**

Modo de participación:

Asistente

Institución organizadora:

Institución
UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA NACIONAL (UTN)

Información adicional:

"Gestión de Calidad y Seguridad Alimentaria. Buenas Prácticas Agrícolas, Buenas Prácticas de Manufactura y Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control." Universidad Tecnológica Nacional, 14 de noviembre de 2002

Nombre del evento: **"Proteínas alimentarias y su funcionalidad en la industria de los alimentos"**

Tipo de **Taller**

Alcance geográfico: **Nacional**

País: **Argentina**

Ciudad: **Mendoza**

Año: **1999**

Modo de participación:

Asistente

Institución organizadora:

Institución
FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO

Información adicional:

"Proteínas alimentarias y su funcionalidad en la industria de los alimentos" Cursado y aprobado. Facultad de Ciencias Agrarias. Universidad Nacional de Cuyo. Disertante: Ing. Alimentos: Lilian Abugosh James 23 y 24 de abril de 1999.

Nombre del evento: **"La enseñanza de la tecnología y su relación con la química".**

Tipo de **Taller**

Alcance geográfico: **Nacional**

País: **Argentina**

Ciudad: **Mendoza**

Año: **1999**

Modo de participación:

Asistente

Institución organizadora:

Institución
UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO (UNCU)

Información adicional:

"La enseñanza de la tecnología y su relación con la química". Cursado y aprobado: Instituto de Ciencias Básicas. Universidad Nacional de Cuyo. 5, 12, 19 y 26 de noviembre de 1999.

Nombre del evento: **Primera jornada de "Ecoentomotoxicología"**

Tipo de **Jornada**

Alcance geográfico: **Nacional**

País: **Argentina**

Ciudad: **mendoza**

Año: **1998**

Modo de participación:

Asistente

Institución organizadora:

Institución

Institución
UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO (UNCU)

Información adicional:

Primera jornada de "Ecoentomotoxicología" Facultad de Ciencias Agrarias. Universidad Nacional de Cuyo, el 18 de mayo de 1998. Duración 10 Hs cátedras

Nombre del evento: **"Enlaces y Moléculas".**

Tipo de **Conferencia**

Alcance geográfico: **Nacional**

País: **Argentina**

Ciudad: **mendoza**

Año: **1998**

Modo de participación:

Asistente

Institución organizadora:

Institución
UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO (UNCU)

Información adicional:

"Enlaces y Moléculas". Instituto de Ciencias Básicas. U. N. Cuyo. 3, 4, 10 y 11 de Septiembre de 1998. Dictado por el Prof. Garibotti, Instituto Balseiro. Duración: 25 horas cátedra

Nombre del evento: **"¿Cómo estudiar mejor?".**

Tipo de **Taller**

Alcance geográfico: **Nacional**

País: **Argentina**

Ciudad: **Mendoza**

Año: **1998**

Modo de participación:

Asistente

Institución organizadora:

Institución
FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO

Información adicional:

"¿Cómo estudiar mejor?". cursado y aprobado. Facultad de Ciencias Agrarias. Universidad Nacional de Cuyo. Agosto Noviembre de 1998. Duración 40 horas cátedra.

Nombre del evento: **II Encuentro Bromatológico Latinoamericano**

Tipo de **Encuentro**

Alcance geográfico: **Internacional**

País: **Argentina**

Ciudad: **Cordoba**

Año: **1997**

Modo de participación:

Asistente

Institución organizadora:

Institución
UNIVERSIDAD NACIONAL DE CORDOBA (UNC)

Información adicional:

II Encuentro Bromatológico Latinoamericano, 17al 19 de abril de 1997 en la Ciudad de Córdoba. Duración: 20 horas cátedra.

Nombre del evento: **"Plásticos y medio ambiente. Nuevas tendencias en packaging alimentario".**

Tipo de **Conferencia**

Alcance geográfico: **Nacional**

País: **Argentina**

Ciudad: **Mendoza**

Año: **1997**

Modo de participación:

Asistente

Institución organizadora:

Institución

Institución
FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO

Información adicional:

"Plásticos y medio ambiente. Nuevas tendencias en packaging alimentario". Organizado por Plastivida y el Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Facultad. Ciencias Agrarias. U. N. Cuyo. Día: 6 de Mayo de 1997

Nombre del evento: **"Enzimología básica"**Tipo de **Conferencia**Alcance geográfico: **Nacional**País: **Argentina**Ciudad: **Mendoza**Año: **1997**

Modo de participación:

Asistente

Institución organizadora:

Institución
UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO (UNCU)

Información adicional:

"Enzimología básica" Instituto de Ciencias Básicas. U. N. Cuyo. 17-18 y 19 de Septiembre de 1997. Duración: 20 horas cátedra

Nombre del evento: **"Seminario sobre Redes Académicas de Información y Conocimiento".**Tipo de **Conferencia**Alcance geográfico: **Nacional**País: **Argentina**Ciudad: **Mendoza**Año: **1997**

Modo de participación:

Asistente

Institución organizadora:

Institución
COMISION ECONOMICA PARA AMERICA LATINA (CEPAL)

Información adicional:

"Seminario sobre Redes Académicas de Información y Conocimiento". Dictado por el Centro Latinoamericano de Documentación Económica y Social (CLADES), organismo de la Comisión Económica para América Latina y El Caribe(CEPAL), del 28 al 31 de Octubre de 1997. Duración: 20 horas cátedra.

Nombre del evento: **I Encuentro Bromatológico Latinoamericano**Tipo de **Encuentro**Alcance geográfico: **Internacional**País: **Argentina**Ciudad: **Cordoba**Año: **1996**

Modo de participación:

Asistente

Institución organizadora:

Institución
UNIVERSIDAD NACIONAL DE CORDOBA (UNC)

Información adicional:

I Encuentro Bromatológico Latinoamericano, 18, 19 y 20 de abril de 1996 en la ciudad de Villa Carlos Paz, Córdoba. Duración: 20 horas cátedras

Nombre del evento: **"Fermentación de aceitunas verdes mediante Lactobacillus sp. Seleccionados"**Tipo de **Conferencia**Alcance geográfico: **Nacional**País: **Argentina**

Ciudad:

Año: **1996**

Modo de participación:

Asistente

Institución organizadora:

Institución
FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO

Información adicional:

"Fermentación de aceitunas verdes mediante Lactobacillus sp. Seleccionados" Facultad de Ciencias Agrarias, 8 de marzo de 1996. Dictado por el Ing. Agr. Carlos Camaño, de la Facultad de Agronomía de la Universidad de Bs. As. Duración: 4 horas cátedras

Nombre del evento: **"Normativa MERCOSUR sobre alimentos"**

Tipo de **Conferencia**

Alcance geográfico: **Nacional**

País: **Argentina**

Ciudad: **Mendoza**

Año: **1996**

Modo de participación:

Asistente

Institución organizadora:

Institución
FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO

Información adicional:

"Normativa MERCOSUR sobre alimentos". Facultad de Ciencias Agrarias. U. N. Cuyo. A cargo del Ing. Qco. Aldo Alejandro Marzocchi. 26 de abril de 1996. Duración: 4 horas cátedras

Nombre del evento: **"Evaluación sensorial"**

Tipo de **Conferencia**

Alcance geográfico: **Nacional**

País: **Argentina**

Ciudad: **Mendoza**

Año: **1996**

Modo de participación:

Asistente

Institución organizadora:

Institución
FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO

Información adicional:

"Evaluación sensorial" dictado por la Prof. Emma Witting de Pena, en la Facultad de Ciencias Agrarias. U. N. Cuyo. Desde el 13 al 15 de mayo de 1996. Duración: 12 horas cátedras.

Nombre del evento: **"Estado presente de la taxonomía bacteriana, con especial referencia a las**

Tipo de **Conferencia**

Alcance geográfico: **Nacional**

País: **Argentina**

Ciudad: **Mendoza**

Año: **1996**

Modo de participación:

Asistente

Institución organizadora:

Institución
FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO

Información adicional:

"Estado presente de la taxonomía bacteriana, con especial referencia a las bacterias gram negativas" Facultad de Ingeniería, Centro Universitario. Universidad Nacional de Cuyo. Dictada por el Dr. Norberto Palleroni. Realizada el 23 de mayo de 1996

Nombre del evento: **"Biorremediación de ambientes contaminados"**.

Tipo de **Conferencia**

Alcance geográfico: **Nacional**

País: **Argentina**

Ciudad: **Mendoza**

Año: **1996**

Modo de participación:

Asistente

Institución organizadora:

Institución
FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO

Información adicional:

"Biorremediación de ambientes contaminados". Facultad de Ingeniería, Centro Universitario. Universidad Nacional de Cuyo. Dictada por el Dr. Norberto Palleroni. Realizada el 28 de mayo de 1996.

Nombre del evento: **II Jornadas Nacionales de Política Alimentaria**

Tipo de **Jornada**

Alcance geográfico: **Nacional**

País: **Argentina**

Ciudad: **Mendoza**

Año: **1995**

Modo de participación:

Asistente

Institución organizadora:

Institución
FUNDACIÓN F.A.D.E.S.S

Información adicional:

II Jornadas Nacionales de Política Alimentaria. 5, 6 y 7 de Octubre de 1995. Organizadas por la Fundación F.A.D.E.S.S.(Fundación Argentina para el Desarrollo Tecnológico Sustentable)

Nombre del evento: **"Lípidos en alimentos"**

Tipo de **Conferencia**

Alcance geográfico: **Nacional**

País: **Argentina**

Ciudad: **Mendoza**

Año: **1995**

Modo de participación:

Asistente

Institución organizadora:

Institución
UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO (UNCU)

Información adicional:

"Lípidos en alimentos" Facultad de Ciencias Agrarias, Universidad Nacional de Cuyo, 4 y 5 de julio de 1995. Dr. Daniel Selivonchick. Duración: 18 horas cátedras.

Nombre del evento: **"Introducción al HACCP en la industria alimentaria".**

Tipo de **Conferencia**

Alcance geográfico: **Nacional**

País: **Argentina**

Ciudad: **Mendoza**

Año: **1995**

Modo de participación:

Asistente

Institución organizadora:

Institución
UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO (UNCU)

Información adicional:

"Introducción al HACCP en la industria alimentaria". Facultad de Ciencias Agrarias. U. N. Cuyo. 26 y 27 de octubre de 1995. Duración: 10 hs. cátedra.

Nombre del evento: **II Congreso Bromatológico**

Tipo de **Congreso**

Alcance geográfico: **Nacional**

País: **Argentina**

Ciudad: **Córdoba**

Año: **1994**

Modo de participación:

Asistente

Institución organizadora:

Institución
UNIVERSIDAD NACIONAL DE CORDOBA (UNC)

Información adicional:

II Congreso Bromatológico, Cosquín, Córdoba, 9 -10 -11 y 12 de junio de 1994. Duración: 22 horas cátedras

Nombre del evento: **"Cólera Experiencia en Mendoza"**

Tipo de **Otro**

Alcance geográfico: **Nacional**

País: **Argentina**

Ciudad: **Mendoza**

Año: **1993**

Modo de participación:

Asistente

Institución organizadora:

Institución
SOCIEDAD DE MICROBIOLOGÍA DE MENDOZA

Información adicional:

1. Jornadas de especialización "Cólera Experiencia en Mendoza". Sociedad de Microbiología de Mendoza, en marzo de 1993. Duración: 3 horas cátedras

Nombre del evento: **Toxicología de los Alimentos**

Tipo de **Jornada**

Alcance geográfico: **Nacional**

País: **Argentina**

Ciudad: **Mendoza**

Año: **1993**

Modo de participación:

Asistente

Institución organizadora:

Institución
CENTRO DE BROMATÓLOGOS DE MENDOZA

Información adicional:

2. III Jornadas de Actualización Bromatológica: "Toxicología de los Alimentos" dictado por el Centro de Bromatólogos de Mendoza, los días 20 y 21 de mayo de 1993. Duración: 20 horas cátedras

Nombre del evento: **"Infecciones gastrointestinales enteropatógenas de origen alimentario".**

Tipo de **Jornada**

Alcance geográfico: **Nacional**

País: **Argentina**

Ciudad:

Año: **1993**

Modo de participación:

Asistente

Institución organizadora:

Institución
CENTRO DE BROMATÓLOGOS

Información adicional:

Jornadas de Actualización: "Infecciones gastrointestinales enteropatógenas de origen alimentario". Organizado por el Centro de Bromatólogos, Sociedad de Microbiología, y la Facultad de Farmacia y Bioquímica de Mendoza Juan Agustín Maza, Duración: 6 horas cátedras. 16 de Noviembre de 1993.

■ REDES, GESTION EDITORIAL Y EVENTOS - Trabajos en eventos c-t no publicados:

FLAMARIQUE JULIETA; LAFI JORGE; MARIELA BEATRIZ MALDONADO; MARIO BAIGORI. BIORREMEDIACIÓN DE UN EFLUENTE DE LA INDUSTRIA ACEITUNERA A TRAVÉS DE MICROORGANISMOS NATIVOS. Argentina. Catamarca. 2016. Simposio. I Simposio De Residuos Agropecuarios - Noa y Cuyo. INTA

M. B. MALDONADO. Desamarizado y reuso de lejías. Experiencias en Mendoza. Argentina. La Rioja . 2014. Jornada. TRATAMIENTOS y VALORIZACION de RESIDUOS y EFLUENTES

AGROINDUSTRIALES del OESTE ARGENTINO. INTA

MARIELA BEATRIZ MALDONADO. Desamarizado y reuso de lejías. Experiencias en Mendoza. Argentina. La Rioja. 2014. Jornada. TRATAMIENTOS y VALORIZACION de RESIDUOS y EFLUENTES AGROINDUSTRIALES del OESTE ARGENTINO. INTA

M. B. MALDONADO; MAURICIO FONZAR; ANDREA CARPAERLLI; POLENTA GUSTAVO; GABRIELA DENOYA; SERGIO VAUGDAGNA; MONICA BAUZA; INES VIDELA. Cerezas en conserva con bajo contenido calórico: una alternativa para consumidores especiales. Congreso Internacional en Nutrición, Ciencia y Tecnología de los Alimentos.. Argentina. Rosario. 2013. Congreso. CYTAL 2013. ATA

M. B. MALDONADO; SARI SANTIAGO; GALERA MARIBEL; PEREZ MARIA; GARCIA VANESA; BOLACTTO ESTEBAN. Empleo de diferentes técnicas de maceración para la obtención de fermentado de cerezas (prunus avium). Argentina. Rosario. 2013. Congreso. Congreso Ciencia y Tecnología de los Alimentos. ATA

M. B. MALDONADO; ZANNON MARIENELA; ALMANZA MARCELA; MERCEDES BARROSO . Reemplazo del cororante eritrosina por el colorante azul brillante en cerezas en conserva.. Argentina. MENDOZA LOS REYUNOS. 2013. Encuentro. Enidi 2013. Universidad Tenologica Nacional

M. B. MALDONADO; ALMANZA MARCELA; MERCEDES BARROSO; ZANON MARIENELA. Uso del jarabe Sucrodex® en la elaboración de cerezas en conserva para lograr un alimento de reducido contenido calórico. Argentina. Los reyunos San Rafael Mendoza. 2013. Encuentro. Enidi 2013. Universidad Tenologica Nacional

■ **REDES, GESTION EDITORIAL Y EVENTOS - Membresias en asociaciones c-t y/o prof.:**

Denominación de la **CERECOM**
Alcance geográfico: **Internacional**
Modalidad de admisión: **Selección**
Año inicio: **2017** Año finalizacion:
Información adicional:
Centro de redes neuronales MENDOZA

Denominación de la **CEDS**
Alcance geográfico: **Nacional**
Modalidad de admisión: **Invitación**
Año inicio: **2015** Año finalizacion:
Información adicional:
CED centro de desarrollo sustentable.

Denominación de la **DESIGNACIÓN DE MIEMBRO HONORÍFICO DEL CENTRO DE**
Alcance geográfico: **Nacional**
Modalidad de admisión: **Selección**
Año inicio: **1996** Año finalizacion:
Información adicional:
DESIGNACIÓN DE MIEMBRO HONORÍFICO DEL CENTRO DE BROMATÓLOGOS por Mejor Promedio y Rendimiento académico en la carrera Licenciatura en Bromatología. Prom. 1996. Otorgado por el CENTRO DE BRO-MA-TÓ-LOGOS DE MENDOZA.

■ **REDES, GESTION EDITORIAL Y EVENTOS - Gestión editorial:**

Título de la **• Revista DYNA**
ISSN: Pais: **México** Ciudad:
Web

Año inicio: **2013**

Año fin: **2013**

Función **Integrante del comité editorial**

Observaciones:

. Artículo num. 5627-53000-0. Un modelo de programación difusa posibilista para la asignación-empaque de despensas
. Revisora y miembro comité editorial

Título de la **• Revista DYNA**

ISSN: País: **México**

Ciudad:

Web

Año inicio: **2013**

Año fin: **2013**

Función **Integrante del comité editorial**

Observaciones:

• Revista DYNA Ingeniería e Industria.2013. Evaluación de artículo num. 5584-53000-0. Un modelo de asignación-empaque de despensas personalizadas para bancos de alimentos
Revisora y miembro de comité editorial

Título de la **EnIDI 2009**

ISSN: País: **Argentina**

Ciudad: **Mendoza San Rafael**

Web

Año inicio: **2009**

Año fin: **2009**

Función **Integrante del comité editorial**

Observaciones:

2. Miembro del Comité Científico del Encuentro de Investigadores y Docentes de Ingeniería EnIDI 2009. Desarrollo e Investigaciones Científico Tecnológicas en Ingeniería. 12,13 y 14 de Noviembre de 2009 : Los Reyunos. Mendoza. Universidad Tecnológica Nacio

Título de la **EnIDI 2007**

ISSN: País: **Argentina**

Ciudad: **Mendoza - Argentina**

Web

Año inicio: **2007**

Año fin: **2007**

Función **Integrante del comité editorial**

Observaciones:

Miembro Comité Científico EnIDI 2007. Desarrollo e Investigaciones Científico Tecnológicas en Ingeniería. 16,17,18/10/2007. UTNI. Facultades Regionales Mendoza y San Rafael. Facultad de Ciencias Aplicadas a la Industria UNCuyo.

■ **PREMIOS Y/O DISTINCIONES:**

Denominación del premio o distinción

1. PLAQUETA DORADA Y DIPLOMA DE HONOR por el Primer Promedio y Regularidad en los Estudios en la carrera Licenciatura en Bromatología

Categoría:

Tipo premio o **Individual (titular del CV)**

Alcance **Nacional**

Año: **1996**

Institución otorgante:

UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO (UNCU)

Gran área del **Otras Ciencias Agrícolas**

Área del conocimiento: **Otras Ciencias Agrícolas**

Denominación del premio o distinción

MENCIÓN DE HONOR

Categoría:

Tipo premio o **Individual (titular del CV)**

Alcance **Nacional**

Año: **1997**

Institución otorgante:

FEDERACIÓN ARGENTINA DE MUJERES UNIVERSITARIAS

Gran área del **Biología Agropecuaria**

Area del conocimiento: **Otras Biotecnología Agropecuaria**

Informaciones adicionales:

2. MENCIÓN DE HONOR, otorgada por la FEDERACIÓN ARGENTINA DE MUJERES UNIVERSITARIAS EN MÉRITO A LA MEJOR EGRESADA DE SU CARRERA, Mendoza 7 de junio de 1997

Denominación del premio o distinción **MENCIÓN DE HONOR**

Categoría:

Tipo premio o **Individual (titular del CV)**

Alcance **Nacional** Año: **2004**

Institución otorgante:

UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO (UNCU)

Gran área del **Biotecnología Agropecuaria**

Area del conocimiento: **Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria**

Informaciones adicionales:

4. Tesis doctoral rendida con MENCIÓN DE HONOR. Doctorado en Ciencias Biológicas Calificación: Sobresaliente con Mención de Honor. Resol.18/04-CADAC. Fecha de defensa: 1/12/04.

Denominación del premio o distinción **5. Diploma de Reconocimiento como Egresado de la Primera Promoción de la Carrera Licenciatura en Bromatología**

Categoría:

Tipo premio o **Individual (titular del CV)**

Alcance **Nacional** Año: **2010**

Institución otorgante:

UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO (UNCU)

Gran área del **Otras Ciencias Agrícolas**

Area del conocimiento: **Otras Ciencias Agrícolas**

Informaciones adicionales:

5. Diploma de Reconocimiento como Egresado de la Primera Promoción de la Carrera Licenciatura en Bromatología 1996 Otorgado por la Facultad de Ciencias Agrarias Universidad Nacional de Cuyo. Mendoza. Agosto de 2010

Denominación del premio o distinción **Concurso Nacional de Innovaciones**

Categoría:

Tipo premio o **Individual (titular del CV)**

Alcance **Nacional** Año: **2015**

Institución otorgante:

AGENCIA NACIONAL DE PROMOCION CIENT Y TECNOLOGICA (ANPCYT) ; MINISTERIO DE CIENCIA, TEC. E INNOVACION PRODUCTIVA

Gran área del **Biotecnología Industrial**

Area del conocimiento: **Otras Biotecnología Industrial**

Informaciones adicionales:

Selección de Productos o procesos patentables en Argentina y/O en el exterior que tengan como finalidad el agrado de Valor y calidad a los productos primarios. Mención en Catálogo INNOVAR Alimentos: N° 17504 Bebida fermentada de cereza rica en antioxidantes: pag. 160

Denominación del premio o distinción **6. Premio APTA (Asociación de la Prensa Técnica y Especializada Argentina): PRIMER ACCESIT2015**

Categoría:

Tipo premio o **Individual (titular del CV)**

Alcance **Nacional** Año: **2016**

Institución otorgante:

ASOCIACIÓN DE LA PRENSA TÉCNICA Y ESPECIALIZADA ARGENTINA

Gran área del **Ciencias Químicas**

Area del conocimiento: **Otras Ciencias Químicas**

Informaciones adicionales:

6. Premio APTA (Asociación de la Prensa Técnica y Especializada Argentina): PRIMER ACCESIT2015 Publicación: La Alimentación Latinoamericana Nota: Cerezas en conserva con polialcoholes: una

alternativa para consumidores con regímenes especiales. Autores: Mariela Maldonado, Mauricio Fonzar, Andrea Carparelli, Gustavo Polenta, Sergio Vaudagna, Gabriela Denoya, Claudio Sanow y Noelia Robles
<http://www.apta.org.ar/institucional/actividades/premios>

Denominación del premio o distinción

7. 3ra MENCIÓN en categoría NUTRICION y SALUD VI

Categoría:

Tipo premio o

Individual (titular del CV)

Alcance

Nacional

Año: **2016**

Institución otorgante:

CONGRESO DE ALIMENTOS SIGLO XXI V JORNADAS ALIMENTOS, N

Gran área del

Ciencias Químicas

Area del conocimiento:

Otras Ciencias Químicas

Informaciones adicionales:

7.3ra MENCIÓN en categoría NUTRICION y SALUD VI Congreso de Alimentos Siglo XXI V Jornadas Alimentos, Nutrición y Salud XXXIX Reunión del Capítulo Argentino de la Sociedad Latinoamericana de Nutrición (CASLAN)?Alimentacion, nutrición y cultura en 200 años de Certificamos que el trabajo: ?Empleo de carbohidratos de baja digestibilidad como sustitutos de sacarosa en la elaboración de cerezas en conserva ? de Robles, M. N. y Maldonado, M. B. San Miguel de Tucumán, 20 al 22 de Octubre de 2016

Denominación del premio o distinción

Mención catalogo INNOVA 2019

Categoría: **Cerezas enriquecidas con propiedades funcionales**

Tipo premio o

Individual (titular del CV)

Alcance

Nacional

Año: **2019**

Institución otorgante:

AGENCIA NACIONAL DE PROMOCION CIENT Y TECNOLOGICA (ANPCYT) ; MINISTERIO DE CIENCIA, TEC. E INNOVACION PRODUCTIVA

Gran área del

Ciencias Químicas

Area del conocimiento:

Otras Ciencias Químicas

Informaciones adicionales:

2019-1157 Cerezas enriquecidas con propiedades funcionales Producto reducido en contenido calórico con prebióticos y sustancias bioactivas. Alimento saludable de bajo contenido glucídico y coloreado con colorantes naturales. Alternativa natural. Mariela Beatriz Maldonado: marielabeatriz1972@yahoo.com.ar Facultad Regional Mendoza (UTN) Mendoza