

Mariana Marta Sanchez

CARGOS ACTUALES Instituto Nacional de Tecnología Industrial

Directora Asistencia Tecnológica. Gerencia Servicios Industriales. Junio 2022 - actualidad

Jefa de Departamento Desarrollo de Nuevos Productos. Gerencia de Desarrollo e Innovación.

Marzo 2018- actualidad

DOCENCIA

Catedra de Industrias Cárnicas, Pontificia Universidad Católica Argentina Santa María de los Buenos Aires. 2011 -actualidad

Catedra Proyecto Final Integrador , UNSAM. 2021-actualidad

Docente invitada MITA curso Desarrollando Alimentos a Base de Planta

PRINCIPALES FUNCIONES

Gestión de la innovación

Gestión técnica de proyectos de I+D de alimentos consumo masivo.

Transferencia de tecnología de procesamiento de alimentos.

Diseño de estrategias de agregado de valor.

Vinculación tecnología con actores de la cadena de elaboración de alimentos.

Capacitación y formación técnica de recursos humanos

Responsable técnica planta piloto agroalimentos y cárnicos. Gstión de equipamiento e infraestructura.

AREAS A CARGO

Departamento de Desarrollo de Nuevos Productos

Departamento de Análisis Sensorial y Vida Útil

Departamento de Tecnología de Proceso

Departamento de Tecnología de Productos

TÍTULOS UNIVERSITARIOS DE GRADO y POSGRADO

Licenciatura en Tecnología de Alimentos. Pontificia Universidad Católica Argentina Santa María de los Buenos Aires. Facultad de Ciencias Agrarias. 1998

Especialización en Calidad Industrial de Alimentos. Universidad de San Martín – Instituto Nacional de Tecnología Industrial 2006

Alimentos funcionales. FANUS –Universidad de Maimones. 2010

PUBLICACIONES

Autora

- 2019 Microbiological and Sensory Characteristics of Mould-Ripened Salami under Different Packaging Conditions. Romina Soledad Canel, Sofia Guerrissi, Mariana Sanchez, Gabriela Mónaco, Federico Laich, Jorge Ricardo Wagner, Viviana Renaud and Vanesa Ludemann. Vol. 57 Issue 1/2019 of Food Technology and Biotechnology Doi No. 10.17113/ftb.57.01.19.5803
- 2017 Caracterización y evaluación de aceptabilidad snack de cerdo. Ensayo con consumidores Kainz C.; Mónaco G.; Gramajo E.; Arena N. González Piazza M.; Rivara M. Schicchi N. Sánchez M. Revista La Industria Cárnica Latinoamericana. Año XLI. E202
- 2013 Inclusión de harina de quínoa en la elaboración de chacinados frescos. Compendio del simposio quínoa Sánchez, G. Mónaco, M. S. González Piazza, E. Gramajo, V. Renaud
- 2009 Desarrollo de Productos del tipo Baby Food. Resúmenes del Encuentro de Primavera 2009 INTI, pág. 105.
- 2007 Desarrollo de Productos a base de Carnes no tradicionales: Faisán. 6º Jornadas de Desarrollo e Innovación Tecnológica 2007 INTI.

Co-autora

- 2017 Improving ham shelf life with a polyhydroxybutyrate/polycaprolactone biodegradable film activated with nisin. Juan Pablo Correa, Vanesa Molina, Mariana Sanchez Cecilia Kainz, Patricia Eisenberg. Food Packaging and Shelf Life. Volume 11, , Pages 31–39-

- 2014 Active polymers containing *Lactobacillus curvatus* CRL705 bacteriocins: Effectiveness assessment in Wieners. M. Blanco Massani, V. Molina, M. Sanchez, V. Renaud , P. Eisenberg, G. Vignolo International Journal of Food Technology. Febrero 2014.

PREMIOS y DISTINCIONES

- 2017. Mención especial. 13° Jornadas abiertas de Desarrollo, Innovación y Transferencia Tecnológica INTI 2017. **Reducción de sodio: Desarrollo de embutidos secos.**
- **2015.** Mención. 12° Jornadas abiertas de Desarrollo, Innovación y Transferencia Tecnológica INTI 2015. **Elaboración de chacinados aptos para el consumo de personas con celiaquía.** Sanchez M, Mónaco, G., González Piazza, Ma. S., Gramajo, E., Renaud, V.
- **2013.** Premio IPCVA al mejor trabajo en "carne vacuna". **Efectividad antimicrobiana de una película de gluten activada con bacteriocinas producidas por *L. curvatus* CRL705"** .
Blanco Massani M., Molina V., Sanchez M, Renaud V, Eisenberg P y Vignolo G. IV Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Rosario, Santa Fe. Octubre 2013.
- **2012.** Premio Argentina. Primera mención Categoría 6: Valorización de especies y productos típicos locales **"Desarrollo de productos a base de carne de llama. Transferencia de Tecnología a pequeños elaboradores"** Javier Scheingraft , Viviana Renaud , Mariana Sanchez, Ernesto Gramajo , Carlos Redin. Buenos Aires. Noviembre 2012. Encuentro primavera 2012. Buenos Aires. INTI. Primera mención Categoría 6: Valorización de especies y productos típicos locales.

PARTICIPACION EN COMITÉS

- Evaluadora proyectos, *"Ciencia y Tecnología contra el Hambre"*. Ministerio de Ciencia, Tecnología e Innovación (MINCyT), Ministerio de Desarrollo Social de la Nación y el Consejo Nacional de Coordinación de Políticas Sociales,
- Evaluadora en 13° Jornadas abiertas de Desarrollo, Innovación y Transferencia Tecnológica INTI 2017.

PROYECTOS I+D

- **2016-2018** **"Microencapsulación de aceites de sachá inchi (*Plukenetia volubilis* y *P. huayllabambana*) y antioxidantes de la biodiversidad peruana. Contribución al desarrollo de alimentos funcionales conteniendo omega-3 para prevenir enfermedades no transmisibles".** Universidad de Lima, Instituto de la Grasa (CSIC), Universidad de Florencia, Departamento de Neurofarba – INTI
- **2015-2016-** **Estudio del efecto del envasado de embutidos secos fermentados con emplume superficial.** UNQUI-INTI Carnes.

- **2014-2015 Fortalecimiento de las capacidades técnicas y desarrollo de nuevos productos en base de carne de llama.** PROCODAS 2014, Financiamiento MINCYT. Formado por RED PUNA: Organización de Comunidades Aborígenes y Campesinas de la Quebrada y Puna de Jujuy y el Instituto de Investigación y Desarrollo Tecnológico para la Agricultura Familiar- Región NOA (IPAF NOA INTA).
- **Desarrollo de materiales poliméricos con actividad biológica, mediante la inclusión de bacteriocinas producidas por bacterias lácticas, para el control de contaminantes y patógenos en alimentos** Trabajo en colaboración con el Centro de referencia para lactobacilos (CERELA-CONICET) en el marco de la tesis doctoral de Mariana Blanco Massini.
- Construcción de “Identificación Geográfica Salame Colonia Caroya” INTA, FAO, INTI, CONICET, Municipalidad Colonia Caroya, UNQUI, INRA LRDE (Francia).