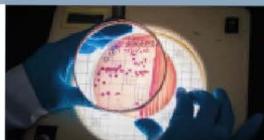




CIA 
Instituto Tecnología de Alimentos

MEMORIA anual 2021



Ministerio de Agricultura,
Ganadería y Pesca
Argentina



Instituto de **Tecnología de Alimentos**



Ministerio de Agricultura,
Ganadería y Pesca
Argentina

INSTITUTO TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

MEMORIA 2021

Mayo 2022

Memoria 2021

INDICE

01. INTRODUCCIÓN.	Pág. 03
02. LISTADO DE PROYECTOS INTA	Pág. 04
03. LISTADO DE PROYECTOS CON SUBSIDIOS EXTRAPRESUPUESTARIOS	Pág. 07
04. PUBLICACIONES y PRESENTACIONES	Pág. 13
05. POSGRADOS.	Pág. 30
06. LISTADO DE VINCULACIONES TECNOLÓGICAS Y RELACIONES INSTITUCIONALES.	Pág. 33
07. ACTIVIDADES ACADÉMICAS.	Pág. 39
08. CAPACITACIÓN RECIBIDA.	Pág. 59
09. RECURSOS HUMANOS.	Pág. 70
10. PREMIOS, RECONOCIMIENTOS, CERTIFICACIONES	Pág. 73
11 OTRAS ACTIVIDADES RELEVANTES.	Pág. 73
12. EQUIPAMIENTO Y MEJORAS	Pág. 89
13. ADMINISTRACIÓN GRUPO INTA	Pág. 91



Instituto de **Tecnología de Alimentos**

01. INTRODUCCION

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

En la presente memoria se informan las actividades correspondientes a Investigación y Desarrollo, Transferencia y Extensión, Vinculación Tecnológica, Relacionamiento Institucional y Gestión Institucional y Difusión y Comunicación correspondientes al ITA en el año 2021.

En el año 2021 se logró la constitución del Consejo de Dirección de la Unidad Ejecutora de Doble Dependencia (UEDD) denominada “Instituto de Ciencia y Tecnología de Sistemas Agroalimentarios Sustentables (ICyTeSAS)” con sede en el ITA. A su vez, durante el año 2021 se completaron los procesos administrativos correspondientes a la inscripción de la UEDD en AFIP y la apertura de la cuenta bancaria, ambos necesarios poder ejecutar los fondos asignados por CONICET. También resulta importante la preparación y presentación ante CONICET de la Idea Proyecto de Unidad Ejecutora (PUE), lo cual se concretó en Marzo de 2022 y actualmente se encuentra en evaluación.

A pesar que durante el primer semestre de 2021 fueron limitadas las actividades experimentales desarrolladas en el ITA por la continuidad de la pandemia, se enfatiza la importante cantidad y calidad de las capacitaciones realizadas a nivel nacional e internacional por el personal del ITA. También se valora la cantidad y calidad de las publicaciones nacionales e internacionales y presentaciones a congresos nacionales e internacionales. A su vez, fue relevante la cantidad de Tesis de Postgrado defendidas y en desarrollo durante el año 2021.

Además, se destaca la participación de los investigadores del ITA en la formación de talentos humanos, como también en actividades de extensión, asesoramiento

científico-tecnológico, docencia universitaria de grado y postgrado y desempeño como pares evaluadores de proyectos de investigación y desarrollo, publicaciones, Tesis de Postgrado y Grado, premios, etc.

Finalmente se resalta la incorporación de equipamiento e instrumentos de bajo a mediano porte, financiados con diferentes fuentes (subsídios de Fundación ArgenINTA, fondos de cuentas de servicios, presupuesto institucional, etc.) y la posibilidad de realizar mejoras edilicias y de las instalaciones a través de refuerzos de fondos institucionales. Cabe mencionar la sustancial mejora en las condiciones de seguridad del Instituto a través de la incorporación de cámaras de video vigilancia, barrera perimetral infrarroja y mejora de la iluminación y del alambrado perimetral.

02. LISTADO DE PROYECTOS INTA.

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

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

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

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

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



Instituto de **Tecnología de Alimentos**

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

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

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

2.1.8. Dra. Adriana María Descalzo, Coordinadora del Programa Nacional de Valor Agregado, Agroindustria y Bioenergía de INTA. Desde agosto 2020.

2.1.9. Dra. Mariana Cap, Coordinadora (i) de la Red REC I169 “Inocuidad y Seguridad Alimentaria”. Desde el 08/03/2021

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

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

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

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

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

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

2.2.6 2019-PD-E7-I153 “Estrategias tecnológicas innovadoras para la



transformación y preservación de alimentos”

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



03. LISTADO DE PROYECTOS CON SUBSIDIOS EXTRAPRESUPUESTARIOS.

PROYECTOS PICT

- Proyecto de Investigación Científica y Tecnológica PICT-2015-0291. “Evaluación de tratamientos combinados de Altas Presiones Hidrostáticas y temperatura para la inactivación de cepas nativas de STEC O157:H7 en hamburguesas de carne vacuna. Verificación de su efectividad mediante una metodología rápida PMA-qPCR”. Investigador responsable: Sergio R. Vaudagna Investigadora del grupo responsable: Natalia Szerman (2017–2021)
- Proyecto de Investigación Científica y Tecnológica PICT-2016-1707 "Aplicación de diferentes tecnologías de procesamiento para promover la síntesis y/o aumentar la extractabilidad de compuestos antioxidantes en duraznos mínimamente procesados". Investigador Responsable: Dra. Gabriela Denoya (2018-2021)
- Proyecto de Investigación Científica y Tecnológica PICT-2016-0178 “Bases tecnológicas, bioquímicas y sensoriales para la obtención de un producto mínimamente procesado con vida útil extendida a base de duraznos y nectarinastratados por Altas Presiones Hidrostáticas (APH)”. Investigador Responsable: Gustavo Polenta. Grupo Responsable: Claudio Budde, Sergio Vaudagna, Lorena Garitta. (2018-2022)
- Proyecto de Investigación Científica y Tecnológica PICT-2017-0238. “Cinética de incorporación de ácidos grasos poliinsaturados y antioxidantes en carne de c. idella (carpa herbívora) en respuesta a la administración de dietas contrastantes para el desarrollo de un alimento funcional”. Investigador Responsable Carolina Perez. Grupo colaborador: Sergio Rizzo (2019-2021)
- Proyecto de Investigación Científica y Tecnológica PICT-2018-045045 “Valorización de subproductos de la industria cárnica mediante la obtención de hidrolizados proteicos con propiedades antioxidantes y/o antimicrobianas. Estudio de su funcionalidad en hamburguesas de pollo”. Investigador Responsable: Natalia Szerman Grupo responsable: Anabel Rodríguez (2019-2022)



- Proyecto de Investigación Científica y Tecnológica PICT-2018-04254. “Tecnologías combinadas de fermentación sólida y deshidratación para la mejora de la bioaccesibilidad de carotenoides y tocoferoles naturales en alimentos y PAI (Productos Alimentarios Intermedios) obtenidos a base de maíz y frutas “. Investigador Responsable Adriana Descalzo. Investigadores del Grupo Responsable: Adriana Pazos, Carolina Pérez, Juan Pega, Gustavo Polenta. (2019-2022)
- Proyecto de Investigación Científica y Tecnológica PICT-2018-02416: “Virus de la hepatitis E en Argentina: estudio de animales reservorios y alimentos como fuentes de infección” Investigador responsable: Maria Belén Pisano (UNC) Investigadores del Grupo Responsable: Marina Mozgovoj (2019- 2022).
- Proyecto de Investigación Científica y Tecnológica PICT-2018-04040. “Envases bioactivos como estrategia para la obtención de alimentos funcionales”. Categoría II: Plan Argentina Innovadora 2020. Investigador responsable: Adriana Noemí Mauri. Investigador del Grupo Responsable: Darío Pighin, Grupo Colaborador: Adriana Pazos, Gabriela Grigioni. (2019–2022).
- Proyecto de Investigación Científica y Tecnológica PICT-2018-01246” Diagnóstico integral de la salud ambiental y de la calidad de agua y de los recursos biológicos de una sección del arroyo pergamino impactada por la agricultura extensiva” Investigador responsable: Brodeur, Celine Marie Julie (IRB-INTA) Investigadores del Grupo colaborador: Cristos Diego (2019–2022).
- Proyecto de Investigación Científica y Tecnológica PICT-2020-00410 ”Comportamiento sanitario de diferentes híbridos comerciales de maíz frente a especies de Fusarium, evaluación de su contaminación con micotoxinas y degradación proteica” Investigador responsable: Maria Ines Dinolfo (Universidad Nacional del Centro de la Provincia de Buenos Aires) Investigador del Grupo colaborador: Cristos Diego (2020–2024).
- Proyecto de Investigación Científica y Tecnológica PICT-2020-01483 ” Sistemas agropecuarios climáticamente inteligentes: aporte de los árboles a la productividad, resiliencia y mitigación de GEI de los pastizales pampeanos”



Instituto de **Tecnología de Alimentos**

Investigador responsable: Javier E. Gyenge (Universidad Nacional del Centro de la Provincia de Buenos Aires) Investigador del Grupo colaborador: Cristos Diego (2020–2024).

- PICT-2018-01822. Estrategias de vitrificación, nanoencapsulación y tecnologías verdes para mitigar reacciones químicas no deseadas en la preservación de alimentos e ingredientes deshidratados. Investigadora. Responsable: Pilar Buera. Grupo colaborador: Leonardo Cristian Favre.

PROYECTOS CONICET

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

PROYECTOS UBACyT

- UBACyT 20020150100011BA. Efecto de la suplementación con diferentes fuentes de ácidos grasos omega 3 en dietas con distinto perfil lipídico sobre órganos y suero de ratas en crecimiento. Investigadora Responsable: Ma Susana Feliu. Integrante de proyecto: María Fernanda Godoy.
- UBACyT. Análisis de alérgenos en productos alimenticios. Investigadora Responsable: Laura López. Grupo Colaborador: Gustavo Polenta. Vanina Ambrosi.
- UBACyT 20020190100093BA. Incorporación de ácidos grasos omega-3 a dietas desequilibradas en su perfil lipídico. efecto sobre suero, timo, hígado y cerebro de ratas en periodo de crecimiento. Investigadora Responsable: Ma. Susana Feliu. Integrante de proyecto: Ma. Fernanda Godoy.
- UBACYT 20020190100069BA. Herramientas para una producción pesquera sustentable: determinación de stocks y riesgo para consumo humano.



Instituto de **Tecnología de Alimentos**

Responsable: Alejandra Vanina Volpedo, Integrante de proyecto: Dante Rojas

- UBACyT 2018 Mod I. 20020170100459BA. Evaluación de las modificaciones físicas y químicas en el laminado y extrusión de productos de maíz. Efecto de mezclas con otros cereales, pseudo cereales y con extractos vegetales para mitigar reacciones químicas no deseadas. Investigadora Responsable: Pilar Buera. Integrante de Grupo: Leonardo Cristian Favre.
- UBACYT 2020 Mod I 20020190100121BA Mejora de la calidad nutricional de alimentos destinados a grupos poblacionales con necesidades especiales. Investigadora Responsable: Laura López. Grupo colaborador: Vanina Ambrosi (investigador en formación)

PROYECTOS UADE

- ACyT UADE: Proyecto A19T05: Proyecto "Desarrollo y caracterización de panes artesanales de masa madre". Investigador Responsable: Dra. Paula Ormando.
- PID UADE A21T03: Utilización del alpiste como materia prima novedosa en alimentos sin gluten. Investigador Responsable: Mg. Marta Gozzi, colaborador: Dra. Paula Ormando

PROYECTOS CYTED

- Red CYTED - Área Agroalimentación "Productos cárnicos más saludables (*Healthy Meat*)". Coordinador: José Manuel Lorenzo Rodríguez, España. Referente por Argentina - INTA - Adriana Pazos. (2019-2021). Participación Gabriela Grigioni

PROYECTOS IPCVA

- Componente 13 del proyecto "Caracterización de riesgo y mitigación de impacto de STEC en la cadena cárnica bovina" - Evaluación del uso de ozono en cámara



Instituto de **Tecnología de Alimentos**

fría. Investigador Responsable: Gerardo Leotta. Grupo Colaborador: Mariana Cap, Trinidad Soterias, Gabriela Grigioni, Luciana Rosetti y Sergio R. Vaudagna. (2020-actual)

PROYECTOS FONTAGRO

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

PROYECTOS FONTAR

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

PROYECTOS FOAR

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

PROYECTOS FONTEC

- Elaboración de una barra láctea con agregado de frutas como fuente de provitamina A para niños de edad escolar". MINCYT. Directora: Adriana Descalzo.

OTROS PROYECTOS EXTRAPRESUPUESTARIOS



Instituto de **Tecnología de Alimentos**

- Proyecto del departamento de Ciencias Básicas de la Universidad Nacional de Luján “Estudio del contenido de selenio y su variabilidad en trigos (*Triticum aestivum* L.) de la provincia de Buenos Aires” Directora: María Cristina de Landeta, Codirector: Andrés Fabián Pighin Disposición CD-T N° 261/19. Participante: María Laura Vranic (2019-2021)
- Proyecto del departamento de Ciencias Básicas de la Universidad Nacional de Luján “Formulación de recubrimientos antimicrobianos para mejorar la calidad microbiológica en huevos” Directora: Gabriela Fernanda Rocha, Codirector: Silvina Ríos. Disposición CD-T N° 261/19. Participante: María Laura Vranic (2019-2021)
- Erasmus+ KA107 project “How to use by-products”. Collaboration with Karlovac University of Applied Sciences (Croatia). Participantes: Vanina Ambrosi; Adriana Pazos. Gustavo Polenta.
- Proyecto UNLZ. Estudio de los requerimientos nutricionales de proteínas de juveniles del *Odonthestes bonariensis* (pejerrey) en un sistema de cultivo. Universidad Nacional de Lomas de Zamora. Coordinadora Carolina Perez. 2019-2021
- Proyecto Fondo de Promoción de Tecnología Agropecuaria (FPTA)–INIA Tacuarembó - Uruguay. Temática calidad de carnes. “Valorización de la carne vacuna uruguaya a partir de su aporte de vitaminas del complejo B y de péptidos bioactivos”. Grupo colaborador: Veronica Chamorro, Adriana Pazos. 2020-2024.
- Proyecto Fundación ArgenINTA. Convocatoria: Subsidios de la Delegación Castelar Fundación ArgenINTA para proyectos CNIA 2021. Título: Productos farináceos con alta valor nutricional como aporte a la seguridad alimentaria. Coordinadora Adriana Pazos, Colaboradores: Verónica Chamorro, Carolina Perez, Luciana Rossetti, María Fernanda Godoy, Gabriela Grigioni, Adriana Descalzo, Sebastián Cunzolo, Diego Cristos, Sergio Vaudagna, Gustavo Polenta, Natalia Pesquero, Paula Ormando, Silvina Guidi, Vanina Ambrosi
- Proyecto “Ciencia y Tecnología contra el Hambre”: Escalado comercial de un



Instituto de **Tecnología de Alimentos**

Pasteurizador de sachet para la venta de leche fluida a baja escala INTA. Responsable: Sergio Justianovich. Participantes: Gabriela Denoya, Trinidad Soteras y Paula Ormando.

- Proyecto Selección de indicadores de bienestar animal validados en sistemas de producción porcina y monitoreo no invasivo de su implementación en la provincia de Córdoba, para asegurar su aplicación en el Programa de Buenas Prácticas Agropecuarias. Desafío N° 61 del Programa ImpaCT.AR del Ministerio de Ciencia, Tecnología e Innovación, Argentina. RESOL-2021-1906-APN-SACT#MCT. Colaborador: Leandro Langman. 2021-2024.
- Proyecto Mentoría Programa IDEAS-INET-PROCADIS INTA Achiras, más que una cara bonita! -Escuela De Educación Técnica N° 3.167 Las Lajitas, Salta. Coordinadoras: Paula Ormando, Josefina Fili, Maria Fernanda Bernal Gouane.
- Proyecto Estudio de la contaminación de moluscos bivalvos de Argentina con virus transmitidos por alimentos Séptima convocatoria a proyectos de investigación de la Universidad Nacional de Hurlingham "PIUNAHUR 2021. Marina Mozgovej (2021-2024).
- Proyecto Fundación ArgenINTA: Implementación de un sistema de vigilancia ambiental para la detección de virus entéricos en aguas residuales del municipio de Hurlingham. IR: Marina Mozgovej ITA- CIA y María José Dus Santos IVIT-CICVyA. (2021-2022).

04. PUBLICACIONES y PRESENTACIONES

4.1 - Nacionales

4.1.1 - Revistas con referato

- Ormando P., Mir L., Di Pane F. y Molfese E. (2021) Aspectos funcionales y nutricionales de harinas comerciales orgánicas de trigos ancestrales (*Triticum spelta*) y Trigo Pan (*Triticum aestivum L.*) en Argentina. *Revista del foro de la*

alimentación, la nutrición y la salud (RFANUS) Bolsa de Cereales de Buenos Aires.

4.1.2 - Revistas sin referato

- Diaz, G; Ambrosi, V.; Guidi, S.M.; Nanni, M. (2021). Alimentos Funcionales. Yogur como vehículo de ácidos grasos de cadena larga. *Tecnología Alimentaria latinoamericana*. Año XXVI 112. Pág. 50. ISSN: 0328-4158. 0328-4158 <https://publitec.com/2021/06/edicion-112/>.
- Martinez, F. G.; Ambrosi, V. A.; Favre, L. C. y Szerman, N. (2021) Hidrólisis de pulmón bovino para la obtención de péptidos antioxidantes: uso de ultrasonido como pretratamiento. *Revista Argentina de Producción Animal* Vol. 41 Supl. 1: 138.

4.1.3 - Congresos

- Aimar, M; Caridad del R, J; Mora Mora, M. G; García, C; La Manna, A; Deza, C; Charlón, V; Mancuso, W; Costamagna, D; Giménez, G; Maekawa, M; Faverin, C; Tieri, M. P; García, F; Salvador, L; Godoy, J; Tentor, G; Olivo, A; Cravero, C; Pérez, G; Negri, L. (14 y 15 de noviembre 2021) Herramientas digitales de Agtech para una lechería climáticamente Inteligente. *IX Jornadas Integradas de Investigación, Extensión y Enseñanza de la Facultad de Ciencias Agropecuarias*. Córdoba, Argentina.
- Aimar, V; Faverin, C; García, F; Tieri, M. P; La Manna, A; Charlón, V; Mancuso, W; Costamagna, D; Gimenez, G; Maekawa, M; García, C; Mora Mora, M. G; Caridad del R, J.; Salvador, Deza C; Tentor, G; Olivo, A; Cravero, C; Godoy, J; Pérez, G; Negri, L. (14 y 15 de noviembre, 2021) Buenas prácticas en producción de leche con impacto potencial en productividad, adaptación y mitigación al cambio climático. *IX Jornadas Integradas de Investigación, Extensión y Enseñanza de la Facultad de Ciencias Agropecuarias*. Córdoba, Argentina.
- Albornoz G; Didier Garnham M; Pilloff M; Mozgovej M; Dus Santos M J. Machine Learning application to predict the diagnosis of COVID19 based on



symptomatological patterns. Argentina. Buenos Aires. 2021. Libro. Artículo Completo. *XI CAB2C. Congreso Argentino de Bioinformática y Biología Computacional.*

- Bejarano, M.; Godoy, M. F.; Lires, C.; Pannunzio, A.; Vaudagna, S.R.; Rodriguez, A. (26 al 30 de julio 2021) Efecto de la irradiación gamma sobre la calidad en arándanos frescos (variedad Emerald). *III Congreso Argentino de Biología y Tecnología Postcosecha.* Instituto de Tecnología de Alimentos. Facultad de Ingeniería Química. Universidad Nacional del Litoral (exposición oral)
- Chamorro, V.; Godoy, F.; Rizzo, S.; Rossetti, L.; Pighin, D.; Pazos, A. (8 de septiembre 2021) Bioaccesibilidad y bioactividad in vitro de péptidos bioactivos presentes en carne bovina. *Primer Simposio de Nuevas Tecnologías y Herramientas para el Aseguramiento de la Inocuidad y Seguridad Alimentaria*
- Chamorro, V.; Godoy, M.; Osinalde, L.; Polenta, G.; Insani, M.; Pazos, A. (8 de septiembre 2021) Obtención de polifenoles de cáscara de nuez pecán. *Primer Simposio de Nuevas Tecnologías y Herramientas para el Aseguramiento de la Inocuidad y Seguridad Alimentaria*
- Coletti, A. C.; Denoya, G. I.; Budde, C. O.; Gabilondo, J.; Pachado, J.; Vaudagna, S. R.; Polenta, G. A. (26 al 30 de julio 2021) Evaluación de proteínas de estrés de bajo peso molecular inducidas en duraznos mínimamente procesados tratados por irradiación gamma. *III Congreso Argentino de Biología y Tecnología Postcosecha.* Instituto de Tecnología de Alimentos. Facultad de Ingeniería Química. Universidad Nacional del Litoral.
- Colletti, A. C.; Denoya, G. I.; Budde, C. O.; Gabilondo, J.; Pachado, J.; Vaudagna, S. R.; Polenta, G. A. (26 al 30 de julio 2021) Análisis de isoenzimas de polifenoloxidasas y peroxidasas en duraznos mínimamente procesados tratados por irradiación gamma para prevenir el pardeamiento enzimático. *III Congreso Argentino de Biología y Tecnología Postcosecha.* Instituto de Tecnología de Alimentos. Facultad de Ingeniería Química. Universidad Nacional del Litoral.



- Denoya, G. I.; Apóstolo, N.; Sanow, L. C.; Cejas, E.; Fina, B.; Chamorro Garcés, J.; Ferreyra, M.; Prevosto, L.; Vaudagna, S. R. (26 al 30 de julio 2021) Efectos de tratamientos de plasma frío en la preservación de la calidad de manzanas mínimamente procesadas. *III Congreso Argentino de Biología y Tecnología Postcosecha*. Instituto de Tecnología de Alimentos. Facultad de Ingeniería Química. Universidad Nacional del Litoral.
- Di Pane, F.; Ormando, P.; Mir, L.; Molfese; E. (13 de octubre de 2021) Oportunidad para especialidades saludables en los campos patagónicos: Trigo Espelta. *CASLAN (IX Congreso De Alimentos Siglo XXI: Alimentos, Nutrición Y Salud)*.
- Fasciglione, G.; Ceroli, P.; Yommi, A.; Bibbo, S.; Haddad, R.; Fuentes, S.; Soteras, T.; Denoya, G.; Szerman, N. (26 al 30 de julio 2021) Relevamiento de consumo de frutas y hortalizas mínimamente procesadas en Argentina. *III Congreso Argentino de Biología y Tecnología Postcosecha*. Instituto de Tecnología de Alimentos. Facultad de Ingeniería Química. Universidad Nacional del Litoral.
- Fernández, M; Cap, M; Rojas, D; Fulco, M; Rodríguez, A; Soteras, T; Cristos, D; Mozgovej, M. (08 de septiembre 2021) Efectividad de periodos de exposición cortos al Agua Electroactivada para reducir Salmonella spp. e Imidacloprid en lechuga. *Primer Simposio de Nuevas Tecnologías y Herramientas para el Aseguramiento de la Inocuidad y Seguridad Alimentaria – Virtual*.
- Frydman Camila; Mozgovej M; Rojas, Dante; Pesquero Natalia; Cristos Diego. Estudio de los efectos del lavado del tomate con agua electroactivada sobre parámetros de inocuidad y calidad alimentaria. *III Congreso Argentino de Biología y Tecnología Postcosecha*. Instituto de Tecnología de Alimentos. Facultad de Ingeniería Química. Universidad Nacional del Litoral.
- Godoy, M.F.; Slobodianik, N.H.; Insani, E.M. (10 al 13 de noviembre 2021) Dinámica de isómeros de tocoferol con dietas suplementadas. *XII Congreso Argentino de Nutrición. Primer congreso virtual SAN*



- Guidi, S.; Primrose, D.; Diaz, G; Ambrosi, V.; Nanni, M. (8 de noviembre 2021). Detección y cuantificación de adulteraciones de soja en carne de cerdo mediante qPCR. *Primer Simposio de Nuevas Tecnologías y Herramientas para el Aseguramiento de la Inocuidad y Seguridad Alimentaria – Virtual.*
- Impa Condori, A.; Giacomino, S.; Godoy, M.F.; Fleischman, S.; Fernandez, I.; Slobodianik, N.; Feliu, M.S. (13 al 15 de octubre del 2021) Suplementación con ácido alfa linolénico en dietas ricas en ácidos grasos omega 9. Estudio del perfil de ácidos grasos, en modelo experimental. *IX Congreso de Alimentos Siglo XXI: Alimentos, Nutrición y Salud XLIII Reunión del Capítulo Argentino de la Sociedad Latinoamericana de Nutrición (CASLAN) I Jornada Patagónica de la Asociación de Nutricionistas del Chubut (ANCH) Alimentación sustentable y nutrición saludable: desafíos transdisciplinarios.*
- Malacari D; Pecora A; Mozgovej M; Diaz M; Peralta A; Cocciabue M; Puebla A; Carusso C; Mundo S; Lopez Ledesma M; Gamarnik A; Rinaldi O; Vidal O; Mas J; Dus Santos M J. Infección antropogénica de gatos domésticos con SARS-CoV-2 variante Alfa (linaje B.1.1.7) en Buenos Aires. Argentina. Buenos Aires. 2021. Libro. Artículo Completo. *XIII Congreso Argentino de Virología 2021.*
- Marcoppido, G; Merayo, M; Moreno, K; Cristos, D; Pighin, D; Grigioni, G. (17 al 19 de noviembre de 2021) Respuesta fisiológica de vacas adultas sujetas a factores adversos inducidos. Primeros resultados. *44° Congreso Argentino de Producción Animal. Asociación Argentina de Producción Animal. Congreso Virtual.*
- Martinez, F. G.; Ambrosi, V. A.; Favre, L. C.; Szerman, N. (17 al 19 de noviembre de 2021) Hidrólisis de pulmón bovino para la obtención de péptidos antioxidantes: uso de ultrasonido como pretratamiento. *44° Congreso Argentino de Producción Animal. Asociación Argentina de Producción Animal. Congreso Virtual.*
- Merayo, M; Cunzolo, S; Pighin, D; Grigioni, G. (17 al 19 de noviembre de 2021) Calidad nutricional de carne de novillos suplementados con granos de destilería en dietas de terminación. *44° Congreso Argentino de Producción Animal. Asociación Argentina de Producción Animal. Congreso Virtual.*



- Montenegro, L.F.; Saguer, N.G; Paez, R.B.; Pérez, C.D y Belavi, A. (2021). Comunicación. Ganancia de peso de juveniles de Carpa Herbívora (*Ctenopharyngodon idella*) alimentados con harina de soja micronizada. *44° Congreso Argentino de Producción Animal. Asociación Argentina de Producción Animal. Congreso Virtual.*
- Mozgovej M V; Miño Samuel; Barbieri Elena; Lopez Tort Fernando; Victoria Montero Matias; Frydman Camila; Cap Mariana; Baron Pedro; Baron Pedro; Matthijnssens Jelle; Parreño Viviana. Norovirus GII.4 humano y rotavirus G8P[1] en ostras (*Crassostrea Gigas*) de Argentina. Argentina. CABA. 2021. Libro. Artículo Completo. *XIII Congreso Argentino de Virología 2021*
- Negri, L; Salvador, L; Godoy, J; Tentor, G; Olivo, A; Cravero, C; Pérez, G; Caridad del R, J; Mora Mora, M. G; García, C; Deza, C; Charlón, V; Mancuso, W; Costamagna, D; Gimenez, G; Maekawa, M; García, F; Tieri, M. P.; Faverin, .C; La Manna, A; Aimar, V. (14 y 15 de noviembre, 2021) Proceso de consenso de las Buenas Prácticas para Establecimientos Lecheros Climáticamente Inteligentes en Latinoamérica y el Caribe. *IX Jornadas Integradas de Investigación, Extensión y Enseñanza de la Facultad de Ciencias Agropecuarias.* Córdoba, Argentina.
- Ormando P.; Molfese E.; Di Pane F.; Mir L. (10 al 13 de noviembre de 2021.) Evaluación de la aptitud de harinas integrales comerciales de trigo espelta para la elaboración de galletitas. *XXI Congreso Argentino de Nutrición. 1er Congreso Virtual SAN Virtual. Eje Alimentos.*
- Ormando, P.; Mir, L.; Di Pane, F.; Molfese, E. (septiembre 2021). Análisis de miga en de panes integrales de masa madre mediante procesamiento de imágenes. *Congreso Nacional de Trigo 2021.*
- Ormando, P.; Mir, L.; Di Pane, F.; Molfese; E. (10 al 13 de noviembre de 2021.) Perfil nutricional de variedades de trigos ancestrales (*Triticum Spelta*) obtenidos en Argentina bajo cultivo orgánico. *XXI Congreso Argentino de Nutrición. 1er Congreso Virtual SAN Virtual. Eje Alimentos.*



- Ormando, P.; Mir, L.; Di Pane, F.; Molfese; E. (30 de septiembre y 1 de octubre 2021). Trigo Espelta: Actualización de la Normativa Alimentaria Nacional en Argentina. *I Encuentro Intersectorial sobre Innovación y Calidad en la Alimentación Virtual*. Eje: Alimentos agroecológicos y sustentabilidad.
- Ormando, P.; Rizzo, S.; Descalzo, A.; Rosetti, L. (13 de octubre de 2021). Análisis de componentes principales de leches en polvo elaboradas a partir de diferentes dietas en animales. *CASLAN (IX Congreso De Alimentos Siglo XXI: Alimentos, Nutrición Y Salud)*.
- Perez M., B.; Da Peña Hamparsomian M. J.; Valerga L; Denoya G. I.; Vaudagna, S. R.; Cavagnaro P. F. (26 al 30 de julio 2021) Estudio de estabilidad fisico-química de antocianos de zanahoria morada. *III Congreso Argentino de Biología y Tecnología Postcosecha*. Instituto de Tecnología de Alimentos. Facultad de Ingeniería Química. Universidad Nacional del Litoral.
- Ramos, F.; Manuelian, C.; Marson, D.; Gozzi, M; Ormando,P. (19 y 20 de agosto 2021). Estudio de la velocidad de crecimiento de levaduras y bacterias lácticas durante la fermentación de masas madres. *3das. Jornadas de Investigación "CRUP UVA-Agronomía, Agroindustrias y Enología"*.
- Rey Maria De Los Angeles; Vaudagna, Sergio R.; Mozgovej Marina. Acidos orgánicos para la inactivación de *Escherichia coli* O157 en hamburguesas de carne vacuna. Detección por recuento tradicional y PMA-qPCR. Artículo Completo. *XIX Jornadas Argentinas de Microbiología*. Argentina. Buenos Aires. 2021
- Tentor, G.; Giovanini, A.; Negri, L; Aimar, M.V. (17 al 19 de noviembre 2021). 5 años de implementación continua de buenas prácticas en tambos de Córdoba: experiencia de productores. *44º Congreso Argentino de Producción Animal – Virtual*.
- Tentor, G.; Giovanini, A.; Negri, L; Aimar, M.V. (17 al 19 de noviembre 2021). Utilización de la App CheqTambo para evaluar buenas prácticas en el bienestar animal en establecimientos lecheros *44º Congreso Argentino de Producción Animal – Virtual*.



4.1.4 - Libros o capítulo de libros

- Aimar, M.V.; Amalfi, J.M.; Campos Carlés, S.; Charlón, V.; Cristiano, G.; Delbino, F.; Diaz Cano, M.; Estevez Acuña, R.R.; Gigli, I.; Glauber, C.E.; Guillermon, J.; Ibargoyen, J.M.; Iorio, J.D.; Jaureguiberry, H.S.; Jarkowsky, A.; Lesman, M.A.; Llano, A.; Mazzitelli, J.; Moro, S.; Mozeris, G.; Negri, L.M.; Olivieri, D.I.; Osan, O.; Pérez, G.G.; Preumayr, F.M.; Serrano, P.M.; Tonero, M.E.; Trombert, J.M.; Troya, P.; Urruspuru, M.L.; Varaldo, E. (2021). Buenas Prácticas Lecheras. Guía para la implementación en la producción de leche bovina. Red de buenas Prácticas Agropecuarias. 96 pp. <https://redbpa.org.ar/>
- Langman, L.; Sancho, A.M.; Cancino, A.K.; Pighín, D.; Racciatti, D.; Bottegal, D.; Marcoppido, G.; Leiton, H.R.; Pallisera Lloveras, J.; Fernández Madero, J.; Menichelli, M.; Zimerman, M.; Aguilar, N.; Davies, P.; Cunzolo, S.; Duarte Borges, T. y Soteras, T. (2021). *Bienest.AR. Protocolo de evaluación de bienestar animal. Bovinos de engorde a corral*. INTA Ediciones. ISBN 978-987-8333-91 p.
- Langman, L.; Sancho, A.M.; Cancino, A.K.; Pighín, D.; Racciatti, D.; Bottegal, D.; Marcoppido, G.; Leiton, H.R.; Pallisera Lloveras, J.; Fernández Madero, J.; Menichelli, M.; Zimerman, M.; Aguilar, N.; Davies, P.; Cunzolo, S.; Duarte Borges, T. y Soteras, T. (2021). *Bienest.AR. Protocolo de evaluación de bienestar animal. Bovinos de engorde a corral*. Edición IPCVA. 2021. Disponible en: http://www.ipcva.com.ar/documentos/2372_1625520152_manualbienestar.pdf

4.1.5 – Informes Técnicos

- Brusa Victoria, Oteiza Juan, Arp Carlos, Lenz Désireé, Ambrosi Vanina, Capporaletti Daaniel, Fernández-Arhex Valeria, Gallardo Gabriela, Lillo María, Luna Agustín, Pazos Adriana, Pesquero Natalia, Polenta Gustavo. *Informe Técnico* Producción de insectos para consumo humano. Red de Seguridad Alimentaria (RSA) Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET). 22/07/20. ISSN 2618-2785.

4.2 – Internacionales

4.2.1 - Revistas con referato

- Brodeur, J. C., Poletta, G. L., Simoniello, M. F., Carriquiriborde, P., Cristos, D. S., Pautasso, N. & Curto, A. E. (2021). The problem with implementing fish farms in agricultural regions: A trial in a pampean pond highlights potential risks to both human and fish health. *Chemosphere*, 262, 128408.
- Coria, M.S., Pighin, D., Grigioni, G., and Palma, G.A. (2021). Feeding strategies and ageing time alter calpain system proteins activities and meat quality of Braford steers. *Animal Biosciences*.
- Denoya, G. I., Colletti, A. C., Vaudagna, S. R. & Polenta, G. A. (2021). Application of non-thermal technologies as a stress factor to increase the content of health-promoting compounds of minimally processed fruits and vegetables. *Current Opinion in Food Science*, 42, 224-236
- Denoya, G. I., Polenta, G. A., Apóstolo, N. M., Budde, C. O., Cristianini, M. & Vaudagna, S. R. (en prensa). High-pressure processing applied for enhancing the antioxidant content of minimally processed peaches. *International Journal of Food Science & Technology*. ISSN: 0950-5423.
- Descalzo, A.M., Biolatto, A., Rizzo, S.A., Pérez, C.D., Frusso, E.A., Carduza, F., Rossetti, L. (2021). Oxidative stability parameters and sensory properties of in-shell "Stuart" pecans [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K.Koch] stored at different temperatures under non-accelerated conditions. *Postharvest Biology and Technology*, Volume 179, 111591, ISSN: 0925-5214. <https://doi.org/10.1016/j.postharvbio.2021.111591>.
- Eccoña Sota, A., Cap, M., Rodriguez, A., Szerman, N., Speroni, F. & Vaudagna, S. R. (2021). Effects of high hydrostatic pressure and beef patty formulations on the inactivation of native strains of Shiga toxin-producing *Escherichia coli* O157:H7 *Journal of Food and Bioprocess Technology*,



<https://doi.org/10.1007/s11947-021-02648-5>

- Favre, L.C., López-Fernández, M.P., dos Santos Ferreira, C., Mazzobre, M.F., Mshicileli, N., van Wyk, J. & Buera, M.P. (en prensa). The antioxidant and antiglycation activities of selected spices and other edible plant materials and their decay in sugar-protein systems under thermal stress. *Food Chemistry*, 371, 131199.
- García, E. A., Blanco, F. C., Klepp, L. I., Pazos, A., McNeil, M. R., Jackson, M., & Bigi, F. (2021). Role of PhoPR in the response to stress of *Mycobacterium bovis*. *Comparative Immunology, Microbiology and Infectious Diseases*, 74, 101593.
- Godoy, M.F.; Díaz, L.E.; Nova, E.; Insani, E.M.; Slobodianik, N.H.; Marcos, A. (2021) Effect of different in vitro stimulation levels of a tomato extract on cytokine production. *Ann Nutr Metab*; doi: 10.1159/000518127, pp 25 este es abstract publicado
- López-Fernández, M.P., Rodríguez, S.D., Favre, L.C., Busch, V.M., Buera, M.P. (2021). Physicochemical, thermal and rheological properties of isolated Argentina quinoa starch. *Lebensmittel-Wissenschaft & Technologie*, 135, 110113.
- Mozgovej, M., Miño, S., Barbieri, E. S., Tort, F. L., Victoria-Montero, M., Frydman, C., & Parreño, V. (2022). GII. 4 human norovirus and G8P [1] bovine-like rotavirus in oysters (*Crassostrea gigas*) from Argentina. *International Journal of Food Microbiology*, 365, 109553.
- Negri Rodríguez, L. M., Arias, R., Soteras, T., Sancho, A., Pesquero, N., Rossetti, L., Tacca, H., Aimaretti, N., Rojas Cervantes, M.L., Szerman, N. Comparison of the quality attributes of carrot juice pasteurized by ohmic heating and conventional heat treatment. (2021). *LWT*, Volume 145, 111255, ISSN: 0023-6438. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2021.111255>.
- Pecora, A., Malacari, D. A., Mozgovej, M. V., Diaz, M. D. L. A., Peralta, A., Cacciabue, M., & Dus Santos, M. J. Antropogenic infection of domestic cats with

SARS-CoV-2 Alpha variant B. 1.1. 7 lineage in Buenos Aires. *Frontiers in Veterinary Science*, 13.

- Peluso, J., Coll, C. S. P., Cristos, D., Rojas, D. E., & Aronzon, C. M. (2021). Comprehensive assessment of water quality through different approaches: Physicochemical and ecotoxicological parameters. *Science of The Total Environment*, 800, 149510.
- Perdomo Lamilla C., Vaudagna S.R., Alzamora S.M., Mozgovej M. & Rodriguez A. (2021). Effect of the high-pressure assisted-infusion processing on nutritional and antioxidant properties of mango cubes. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*. <https://doi.org/10.1016/j.ifset.2021.102725>.
- Pesquero N., Ramírez Albuquerque D., Rojas D., Alberione E., Rodriguez A., Moschini R. & Fernandez Pinto V. (2021). Influence of wheat varieties and time of fungicide application in the production of trichothecenes on field inoculated spikes from wheat grown in Argentina. *Australasian Plant Pathology*. <https://doi.org/10.1007/s13313-021-00792-2>.
- Pesquero, N., Ramirez Albuquerque, D., Rojas, D., Alberione E., Rodriguez A., Moschini R. & Fernandez Pinto V. (2021). Influence of the time of fungicide application in the production of trichothecenes on field inoculated spikes from wheat grown in Argentina. *Australasian Plant Pathol.* 50, 435–440.
- Polenta, G. A., Guidi, S. M., Ambrosi, V., & Denoya, G. I. (2020). Comparison of different analytical methods to evaluate the heat shock protein (HSP) response in fruits. Application to tomatoes subjected to stress treatments. *Current Research in Food Science*, 3, 329-338. doi.org/10.1016/j.crfs.2020.09.002
- Poliserpi, M. B., Cristos, D. S., & Brodeur, J. C. (2021). Imidacloprid seed coating poses a risk of acute toxicity to small farmland birds: A weight-of-evidence analysis using data from the grayish baywing *Agelaioides badius*. *Science of The Total Environment*, 763, 142957.
- Poliserpi, M. B., Cristos, D., Pérez-Iglesias, J. M., & Brodeur, J. C. (2021). Tissue distribution and sublethal effects of imidacloprid in the South American grayish



baywing (*Agelaioides badius*). *Chemosphere*, 284, 131327.

- Pordomingo, A. J., Pordomingo, A. B., Grigioni, G. & Carduza, F. (2021). Performance, carcass and meat traits of beef steers finished on small-grain winter annuals in winter or on alfalfa pasture in summer. *Livestock Science* 254,104759. ISSN 1871-1413.
- Rey, M., Cap, M., Favre, L., Rodriguez, A., Dus Santos, M., Vaudagna, S. & Mozgovej, M. (2021). Evaluation of PMA-qPCR methodology to detect and quantify viable Shiga toxin-producing *Escherichia coli* in beef burgers. *Journal of Food Processing and Preservation* <https://doi.org/10.1111/jfpp.15338> .
- Rodriguez A., Soteras E. & Campañone L. A. (2021). Review: Effect of the combined application of edible coatings and osmotic dehydration on the performance of the process and the quality of pear cubes. *International Journal of Food Science & Technology*, 56, 6474–6483.
- Rojo, M., Cristos, D., González, P., López-Aca, V., Dománico, A., & Carriquiriborde, P. (2021). Accumulation of human pharmaceuticals and activity of biotransformation enzymes in fish from two areas of the lower Rio de la Plata Basin. *Chemosphere*, 266, 129012.
- Rolandelli, G., Favre, L.C., Mshicileli, N., Vhangani, L.N., Farroni, A.E., van Wyk, J., Buera, M.P. (2021). The complex dependence of non-enzymatic browning development on processing conditions in maize snacks. *Lebensmittel-Wissenschaft & Technologie*, 147, 111636.
- Soteras E. M., Rodriguez A., Gamboa, J. & Campañone L. (2021). Review: Characterization of edible films formulated with sodium alginate and low methoxyl pectin in osmotic dehydration applications. *International Journal of Food Science & Technology*. <https://doi.org/10.1111/ijfs.15309>.
- Suarez, R. P., Goijman, A. P., Cappelletti, S., Solari, L. M., Cristos, D., Rojas, D. & Gavier-Pizarro, G. I. (2021). Combined effects of agrochemical contamination and forest loss on anuran diversity in agroecosystems of east-central Argentina. *Science of The Total Environment*, 759, 143435.



- Testa, M. L., Grigioni, G., Panea, B. & Paván, E. (2021). Color and Marbling as Predictors of Meat Quality Perception of Argentinian Consumers. *Foods*, 10, 1465. <https://doi.org/10.3390/foods10071465> EISSN 2304-8158.
- Vásquez, P., Zapata, J. E., Chamorro, V. C., Fillería, S. F. G., & Tironi, V. A. (2022). Antioxidant and angiotensin I-converting enzyme (ACE) inhibitory peptides of rainbow trout (*Oncorhynchus mykiss*) viscera hydrolysates subjected to simulated gastrointestinal digestion and intestinal absorption. *LWT*, 154, 112834.
- Vera-Candioti, J., Araujo, P. I., Huerga, I. R., Rojas, D. E., Cristos, D. S., & Malmantile, A. D. (2021). Pesticides detected in surface and groundwater from agroecosystems in the Pampas region of Argentina: occurrence and ecological risk assessment. *Environmental Monitoring and Assessment*, 193(10), 1-20.

4.2.2 – Congresos

- Denoya, G. I.; Sanow, C.; Cejas, E.; Fina, B.; Chamorro Garcés, J.; Ferreyra, M.; Prevosto, L.; Vaudagna, S. R. (27 de septiembre al 1 octubre 2021) Efectos de tratamientos de plasma frío en el contenido de compuestos antioxidantes de manzanas mínimamente procesadas. *Congreso INNOVA. Fundación LATU. 10º Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos*. Montevideo, Uruguay. Modalidad Virtual.
- Godoy, M.F.; Díaz, L.E.; Nova, E.; Insani, E.M.; Slobodianik, N.H.; Marcos, A. (14 a 16 de julio 2021) Effect of different in vitro stimulation levels of a tomato extract on cytokine production. *XII ISIN Conference on Immunonutrition, Barcelona on line, España*.
- Impa Condori, A.; Godoy, M.F.; Fernandez, I.; Slobodianik, N.H.; Feliu, M.S. (7 al 10 de junio 2021) Supplementation with omega 3 in a diet with omega 9 fatty acids. Study on serum, thymus and brain of growing rat. *Nutrition LiveOnLine 2021*.



- Langman, Leandro. (27 y 28 de agosto de 2021). Desarrollo de protocolos de evaluación de bienestar animal como herramientas de promoción en la producción de carne bovina. *I Congreso Virtual Internacional de Ganadería del Futuro “Mirando al 2030”*. Machachi, Ecuador.
- Ormando, P.; Mir, L.; Di Pane, F.; Molfese, E. (29 al 31 de marzo 2021) Nutritional Profile of Ancestral Wheat Varieties (*Triticum spelta*) and bakery products obtained under organic agriculture in Argentina. *ICC Cereal and Bread Congress 2021*, Viena, Austria.
- Ormando, P.; Mir, L.; Di Pane, F.; Molfese, E. (diciembre 2021) Health benefits of spelt wholemeal flours cultivated under organic agriculture in Argentina. *IAFNS Science Innovation Showcase*; EE.UU.
- Racciatti, D.; Aguilar, N.; Soteras, T. y Langman, L. (2 al 6 de agosto de 2021). Cattle welfare: a protocol for its assessment in Argentinian feedlots. *Congreso Internacional de la International Society of Applied Ethology (ISAE) 2021 “Developing animal behaviour and welfare: Real solutions for real problems”*. Bangalore, India.
- Rodriguez, A.; Bejarano M.; Cingolani, C.; Pannunzio, A.; Mozgovej, M. y Vaudagna, S. R. (27 de septiembre al 1 octubre 2021) Efecto de la irradiación gamma sobre la inactivación de rotavirus y la calidad en arándanos frescos (variedad Emerald). *Congreso INNOVA. Fundación LATU. 10º Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos*. Montevideo, Uruguay. Modalidad Virtual.
- Rojas, Ana Maria (speaker), Basanta MF, Perez CD, Rossetti L, Idrovo Encalada AM, Fissore EN; 2021. “Antioxidant pectins and fibers rescued from agro-industrial residues useful for food preservation”. Exposición oral (15 min). *7th International Conference on Food Chemistry & Technology (FCT-2021)*. Paris, France. 8-10 de noviembre.
- Soteras, T.; Denoya, G. I.; Vaudagna, S. R.; Szerman, N.; Galmarini, M. V. (27 de septiembre al 1 octubre 2021). Carnes y proteínas vegetales: hábitos de consumo y percepción de la población argentina. *Congreso INNOVA*.

Fundación LATU. 10º Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos. Montevideo, Uruguay. Modalidad Virtual.

4.2.3 - Libros o capítulo de libros

- Buera, P., Abirached, C., Alamilla-Beltrán, L., Busch, B.M., dos Santos, C., Farroni, A., Favre, L.C., Fernández-Varela, A., Freire-Costa, F., Gabilondo, J., Galante, M., Hidalgo, M.E., Ingrassia, R., López Hiriart, R., Medrano, A., Micheloni, O., Navarro Alarcón, M., Panizzolo, L., Pereyra-Castro, S.C., Pérez-Pérez, V., Plazola-Jacinto, C.P., Risso, P., Robert-Canales, P., Rodriguez, A., Rodríguez, S.D., Rojas-Balcazar, E., Rufián Henares, J.A., Vasile, F.E. (2021). Ibero-American Network as a Collaborative Strategy to Provide Tools for the Development of Phytopharmaceuticals and Nutraceuticals. Phytopharmaceuticals: potential therapeutic Applications / Editor(s): Durgesh Nandini Chauhan, Kamal Shah. Wiley-Scrivener, p. 19-57.
- Chamorro, V., Pazos, A., Baez, J., Fernández-Fernández, A.M., Medrano, A. (2021). “Non-marine animal bioactive peptides (meat, dairy and egg)”. Editor(s): Dr. Seid Mahdi Jafari; Dr. Ali Rashidinejad; Prof. Jesus Simal-Gandara; Dr. Jian Bo Xiao. Handbook of Food Bioactive Ingredients: Properties and Applications. Springer. (aceptado para su publicación).
- Negri, L. Innovaciones en el Sector Ganadero: Compendio de Experiencias en América Latina y el Caribe. Comisión de Desarrollo Ganadero para América Latina y el Caribe - CODEGALAC- FAO-IICA desarrollada del 17 al 19 de agosto, 2021.

4.3.1. Medios electrónicos

Negri, L.; Aimar, M.V.; Mancuso, W.; Giménez, G.; Mora Mora, M.G.; Caridad del R, J.; García, C.; La Manna, A.; Deza, C.; Charlón, V.; Costamagna, D.; Maekawa, M.; Moretto, M.; Faverin, C.; Tieri, M.P.; García, F.; Salvador, L.; Godoy, J.; Tentor, G.; Olivo, A.; Cravero, C.; Pérez, G. Producto 1. Plataforma



Instituto de **Tecnología de Alimentos**

público-privada consolidada constituida por el Organismo ejecutor, Organizaciones co-ejecutoras, Organizaciones asociadas, emprendedores y usuarios. Nota Técnica. En el marco de proyecto AGTECH para lechería climáticamente inteligente ATN/RF-18078-RG. FONTAGRO ed. 34 pp. <https://www.fontagro.org/new/proyectos/lecheria-climaticamente-inteligente/es>

4.3.2. Medios de divulgación masivos, prensa, televisión

- Cristos Diego, Convenio Envirolife SRL Día Internacional de la Gastronomía Sostenible <https://www.youtube.com/watch?v=rGoxG4fl7mo&feature=youtu.be>
- Langman Leandro. Protocolo de bienestar animal para feedlot. INTA Podcast. <https://intainforma.inta.gob.ar/podcast/protocolo-de-bienestar-animal-para-feedlot/>
- Langman Leandro. La Nación. Lanzaron un manual de bienestar animal para feedlots. <https://www.lanacion.com.ar/economia/campo/ganaderia/lanzaron-un-manual-de-bienestar-animal-para-feedlots-nid06072021/>
- Langman Leandro. Difusión del lanzamiento de Bienest.AR en diferentes medios: Eurocarne Digital. <https://eurocarne.com/noticias/codigo/51121>; BAE Negocios. <https://www.baenegocios.com/agroindustria/Bienest.AR-un-protocolo-que-mejora-las-condiciones-animales-unico-en-Latinoamerica-20210711-0027.html> Perfil. <https://www.perfil.com/noticias/agro/presentaron-un-protocolo-de-medicion-de-bienestar-animal-en-feedlots.phtml> BCR News. <https://bcrnews.com.ar/ganaderia/bienest-ar-un-protocolo-de-bienestar-animal-unico-en-latinoamerica/> Valor Carne. <https://www.valorcarne.com.ar/como-aplicar-bienest-ar-animal-en-el-feedlot/> Revista Chacra. <https://www.revistachacra.com.ar/nota/41589-bienest-ar-un-protocolo-de-bienestar-animal-unico-en-latinoamerica/> Infocampo. <https://www.infocampo.com.ar/ya-se-puede-acceder-al-primer-manual-de-bienestar-animal-de-engorde-a-corral/>



- Langman Leandro. INTA Informa. Bienest.AR: un protocolo de bienestar animal único en Latinoamérica. <https://intainforma.inta.gob.ar/bienest-ar-un-protocolo-de-bienestar-animal-unico-en-latinoamerica/>
- Langman Leandro. Protocolo de bienestar animal único en Latinoamérica. Pampero TV. https://www.youtube.com/watch?v=lfD_RnYTJtE
- Langman Leandro. Desarrollo de protocolo de evaluación de bienestar animal en bovinos de engorde a corral. Cápsula informativa: Especialistas en Buenas Prácticas Pecuarias. Universidad Nacional de Asunción, Paraguay. <https://www.youtube.com/watch?v=QADcIPR15LI>
- Langman Leandro. INTA lanza primer protocolo de bienestar animal. Programa “Entre surcos y corrales”. https://www.youtube.com/watch?v=zhy-1rZX_UM
- Langman Leandro. Primer protocolo de evaluación de bienestar animal en bovinos de engorde a corral. Programa “Informe Rural”. <https://www.youtube.com/watch?v=TcYfEL1nX1o>
- Langman Leandro. Diseñan el primer protocolo de Bienestar animal en Feedlots. Programa “Mundo Agro Córdoba”. <https://www.youtube.com/watch?v=6Ou14rrgPf0&t=130s>
- Langman Leandro. Entrevista en vivo y en directo sobre lanzamiento del protocolo de evaluación de bienestar animal. Mercado Visión. Canal Rural. <https://www.youtube.com/watch?v=xf-YE9z3C7Y>
- Langman Leandro. Entrevista en vivo y en directo sobre el desarrollo del protocolo de evaluación de bienestar animal. Mercado Visión. Canal Rural. https://www.youtube.com/watch?v=uy_MGHPHJNM&t=220s
- Negri, L. y Aimar, V. 2021. Una lechería inteligente. Revista Infortambo. Ed junio: 158-159. <https://www.infortambo.com/>
- Negri, L. Lanzamiento CheqTambo. Transmisión por YouTube canal INTA Argentina, 12 de mayo.



Instituto de **Tecnología de Alimentos**

<https://www.youtube.com/watch?v=7UnLfweiA3g&t=475s>

- Soteras, Trinidad. El Diario de la República, Crece la oferta de alimentos sin proteínas animales <https://www.eldiariodelarepublica.com/nota/2021-6-6-8-30-0-crece-la-oferta-de-alimentos-sin-proteinas-animales>

05. POSGRADOS.

5.1. Iniciados en 2021

- Fernández, Mariano. Diplomatura en Gestión del Riesgo Biológico. Instituto Argentino de Normalización y Certificación (IRAM)-INTA. Mayo a diciembre de 2021.
- Frydman Camila. Doctorado Facultad de Farmacia y Bioquímica, Universidad de Buenos Aires. “Estudio de la contaminación de moluscos bivalvos de Argentina con plaguicidas organoclorados, hidrocarburos y virus. Evaluación de riesgo de enfermar asociada al consumo de los mismos” 2020
- Guberman, Mariela. Doctorado Facultad de Bioquímica y Farmacia, Universidad de Buenos Aires. “Aplicación de nuevas metodologías para evaluar las preferencias de los consumidores de snacks saludables a base de fruta”. Fecha de admisión: marzo 2021
- Soteras, Trinidad. Doctorado Facultad de Cs. Veterinarias, Universidad de Buenos Aires. “Desarrollo de un producto *blend* cárnico vegetal y estudio de su inclusión en la dieta de los argentinos” 2021.

5.2. En curso en 2021

- Cap, Mariana. Doctorado en Ciencias Veterinarias, Universidad de Buenos Aires. Título de la Tesis: Estrategias de intervención para mitigar el impacto de STEC en la cadena cárnica bovina. Finalización 2022.
- Colletti, Analía. Doctorado en Tecnología. Universidad Nacional de Quilmes.



“Bases tecnológicas, bioquímicas y sensoriales para la obtención de productos mínimamente procesados con vida útil extendida a base de frutas tratadas por tratamientos no térmicos”. Inicio 2019.

- Cristos, Diego Sebastian. Doctorado Universidad Nacional de la Plata, Facultad de Ciencias Exactas. Título de la Tesis: Estudio de las aflatoxinas en alimento balanceado, de sus efectos adversos en especies de peces autóctonos de importancia para la acuicultura e identificación de biomarcadores empleando la metabolómica. Finalización 2022.
- Díaz, Gabriela. Doctorado Facultad de Bioquímica y Farmacia, Universidad de Buenos Aires Título de la Tesis: Desarrollo de un alimento lácteo fermentado, con el agregado de compuestos bioactivos nanoencapsulados. Implicancias en el desempeño de los microorganismos durante el proceso fermentativo y la vida útil del alimento, a nivel de calidad nutricional, caracterización molecular y microbiológica. Fecha de admisión: 2018.
- Langman, Leandro Ezequiel. Doctorado Facultad de Ciencias veterinarias de la Universidad de Buenos Aires. Tema: Factores productivos y su relación con el bienestar animal en bovinos de carne. Estudio del estrés térmico, la raza y la categoría. Finalización 2022.
- Martinez, Fernanda. Doctorado de la Universidad de Buenos Aires, área Farmacia y Bioquímica, subárea Ciencias Bioquímicas. Título de la Tesis: Valorización de subproductos de la industria cárnica mediante la obtención de hidrolizados proteicos para su uso como aditivo alimentario. Admitida en julio de 2017.
- Montenegro, Luciano. Doctorado Facultad de Bioquímica y Farmacia. Universidad de Buenos Aires. Título de la Tesis: Incorporación de ácidos grasos poliinsaturados y antioxidantes en carne de *C. Idella* (carpa herbívora) en respuesta a diferentes estrategias de alimentación para el desarrollo de un alimento funcional. Finalización: 2022.
- Pazos, Adriana. Maestría en Investigación Científica. Universidad de Morón. Tema: Alimentos para adultos mayores. Directora Amanda Leal; Co-Director

Gustavo Polenta Inicio Marzo 2019.

- Rey, María de los Ángeles. Doctorado Facultad de Bioquímica y Farmacia, Universidad de Buenos Aires Título de la Tesis: Evaluación de tratamientos combinados de altas presiones hidrostáticas y temperatura para la inactivación de cepas nativas de *E. coli* productor de toxina Shiga O157:H7 en hamburguesas de carne vacuna. Verificación de su efectividad mediante metodología rápida PMA-qPCR. Fecha de admisión: Septiembre 2018.

5.3. Finalizados en 2021

- Chamorro, Verónica. Diplomatura en Facilitación de Equipos de Alto Desempeño. Organizada por la Asociación de Facilitadores Profesionales (AFP) y el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA). 6 módulos de 8 hs. Promoción año 2021 – CNIA.
- Merayo, Manuela. Doctorado Facultad de Ciencias veterinarias de la Universidad de Buenos Aires. Tema: Granos de destilería en alimentación animal: su incidencia en calidad de carne bovina. Finalización: abril 2021.
- Negri, Livia. Doctora en Ciencias de la Universidad Nacional de Educación a Distancia (UNED) 2016-2021. Tema: Elaboración de zumos pasteurizados mediante tratamiento térmico convencional y calentamiento óhmico a partir de zanahoria de descartes (Calificación: sobresaliente Cum Laude), Madrid, España. Finalización: julio 2021.
- Pazos, Adriana. Diplomatura en Facilitación de Equipos de Alto Desempeño. Organizada por la Asociación de Facilitadores Profesionales (AFP) y el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA). Promoción año 2021 - CNIA
- Pazos, Adriana. Diplomatura Universitaria en Diseño, Gestión y Administración de proyectos con financiamiento externo. Escuela de Política y Gobierno, Escuela de Economía y Negocios, Universidad Nacional de General San Martín. República Argentina. Febrero 2021.

- Rizzo, Sergio. Doctorado Facultad de Ciencias Exactas y Naturales. Universidad de Buenos Aires. Título de la Tesis: "Desarrollo y escalado del proceso de producción de un queso de pasta blanda light funcional debido a la incorporación de fitoesteroles y fortificado por alfa-tocoferol como aditivo antioxidante". Defensa de tesis: 22 abril 2021.
- Vaudagna, Sergio. Diplomatura en Facilitación de Equipos de Alto Desempeño. Organizada por la Asociación de Facilitadores Profesionales (AFP) y el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA). 6 módulos de 8 hs. Promoción año 2021 – CNIA.

06. LISTADO DE VINCULACIONES TECNOLÓGICAS y RELACIONES INSTITUCIONALES.

6.1. Vinculación Tecnológica

- Convenio de vinculación tecnológica con empresa ANPROCAMPUS para desarrollo de curso *on-line* de la Guía BPT. 2018-vigente.
- Convenio de Transferencia de Tecnología Nacional (convenio 23213)- Lácteos Capilla Del Señor S.A., aprobado resolución CCIA N° 21/14. 2015-2035
- Convenio de Investigación y Desarrollo (convenio 24301) con la EBT Nanótica S.A, para el desarrollo de un alimento lácteo funcional con compuestos bioactivos nanoencapsulados Renovado. 2020-continua.
- Servicio Técnico Especializado N°: 1909 - Granja Tres Arroyos S.A. Desarrollar capacidades en metodologías para la detección, aislamiento y cuantificación de *Campylobacter* spp en carne aviar, de acuerdo a los estándares ISO 10272-1/2:2017. 2019-2020.
- Convenio de Colaboración Técnica – Regional. (27443). Convenio INTA-INTEAL S.A.S. 2020-2025.



Instituto de **Tecnología de Alimentos**

- Convenio de Asistencia Técnica INTA-Pampa Trade SA (253 – CAT ITA - Pampa Trade SA).
- Servicio Técnico Especializado y acuerdo de confidencialidad con la empresa Tomorrow Foods S.A Nro 27450. 2020-2025.
- Convenio de Asistencia Técnica INTA-Envirolife SA (convenio 25503 - Convenio de Colaboración Técnica – Regional)

6.2. Relaciones Institucionales

- Instituto de Promoción de la Carne Vacuna Argentina (IPCVA) Convenio Marco Institucional Nacional (24555) 2016-2021.
- Fundación Argentina Acuerdo Internacional (27624, correspondiente a proyecto FONTAGRO) 2020-2024.
- Convenio INTA y Facultad de Ciencias Exactas y Naturales UBA “Convenio de comisiones de estudio” (convenio 26528) - 2019-2023.
- Convenio INTA-Universidad Nacional de Hurlingham “Convenio de Comisiones de Estudio” (convenio 25881) 2019-2022.
- Convenio Marco INTA Universidad Argentina de la Empresa (Convenio 23936) 2017-2022.
- Facultad Regional Buenos Aires de la Universidad Tecnológica Nacional (UTN). Convenio de Cooperación Técnica. Regional. 2017-2021.
- Convenio de vinculación tecnológica (27520) Facultad de Medicina UBA-INTA. Identificación y caracterización de genes candidatos asociados a neurogénesis y su efecto sobre el comportamiento en ratones (modelo murino) en relación con la ingesta de alimentos funcionales. En proceso de firma.
- Carta Acuerdo de Cooperación Internacional (24774). INTA-Cranfield University, Reino Unido. Adenda. 2016-2021.



Instituto de **Tecnología de Alimentos**

- Convenio de Cooperación Institucional (convenio 23961) Facultad de Medicina Veterinaria y Zootecnia Universidad Autónoma del Estado de México, México. 2017-2021.
- Carta Acuerdo de Cooperación Internacional (26131) INTA-Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) de España. 2018-2022.
- Carta Acuerdo de Cooperación Internacional (25974) INTA-ProdAI Sc.ar.I Italia. 2018-2023.
- Convenio Marco (26039) INTA-Universidad de Pamplona, Colombia. 2019-2024.
- Carta Acuerdo de Cooperación Internacional (27033) INTA-SCIENSANO, Bélgica. 2020-2025.
- Memorandum de Entendimiento (27153) Internacional INTA-School of Agro-Industry of The Mae Fah Luang University, Reino de Tailandia 2021-2026.

Otras actividades de relación institucional.

- Ambrosi, Vanina. Miembro del “grupo ad hoc” Polvo de insectos, Red de Seguridad Alimentaria, CONICET.
- Ambrosi, Vanina. Participación en la Plataforma de Alérgenos en Alimentos. Desde abril 2011.
- Cap, Mariana. Representante Institucional ante la Comisión Nacional de Alimentos (CONAL).
- Chamorro, Verónica, Pazos Adriana: participación en Convenio de Fondo de Promoción de Tecnología Agropecuaria (FPTA 364) con la Universidad de la República (UDELAR) y el Instituto Nacional de Investigación Agropecuaria (INIA) de Uruguay para Proyecto “Valorización de la carne vacuna uruguaya a



Instituto de **Tecnología de Alimentos**

partir de su aporte de vitaminas del complejo B y de péptidos bioactivos”.

- Chamorro, Verónica: Participación de la RED CYTED: “Productos Cárnicos más saludables” (HEALTHY MEAT) 119RT0568.
- Cristos, Diego. Miembro del “grupo ad hoc” Residuos de agroquímicos en alimentos, Red de Seguridad Alimentaria, CONICET
- Cristos, Diego. Participación en Red Nacional de Laboratorios. Plan Calidad Argentina
- Descalzo, Adriana y Frusso, Enrique; integrantes del Comité Coordinador del Convenio Marco entre la Cámara Argentina de Productores de Pecán (CAPP) y el INTA Disposición N° 930/2020.
- Descalzo, Adriana: Coordinadora de la Mesa Interinstitucional de Alimentos INTA-INTI.
- Descalzo, Adriana: Participación en el Comité Microorganismos OGM – SENASA.
- Descalzo, Adriana: Participación en la Comisión Nacional Asesora para la Conservación y Utilización Sostenible de la Diversidad Biológica (CONADIBIO).
- Grigioni, Gabriela. Editor de Sección Tecnología de Productos Pecuarios, de la Revista de la Asociación Argentina de Producción Animal, RAÄ. 2021 - actual.
- Grigioni, Gabriela. Participante de la Red de Buenas Prácticas Ganaderas por INTA en el marco de la Red de Buenas Prácticas Agropecuarias (DIS-2018-311-APN-DN#INTA). Redacción del capítulo de bienestar animal de la guía de BPG.
- Guidi Silvina. Participación en la Plataforma de Alérgenos en Alimentos. Desde abril 2009.
- Langman, Leandro. Miembro de la Comisión de Bienestar Animal de SENASA.



Instituto de **Tecnología de Alimentos**

- Langman, Leandro. Representante de INTA en el Subcomité de Bienestar Animal del Instituto Argentino de Normalización y Certificación (IRAM). Disposición DN N° 374/16.
- Mozgovej, Marina. Miembro del “grupo ad hoc” Virus en Alimentos, Red de Seguridad Alimentaria, CONICET.
- Negri, Livia. Miembro del Consejo Directivo de la Red Iberoamericana para la Digitalización de la Agricultura y la Ganadería (RIDAG), julio 2021(Resolución 062-22).
- Negri, Livia. Representante de INTA en la Red de Buenas Prácticas Agropecuarias, comisión Ganadería (Disp. Nacional N° DI-2018-311-APN-DN#INTA), febrero de 2018.
- Ormando, Paula. Miembro del Comité Ejecutivo Internacional de Tecnologías No térmicas (NonThermal Processing Division, NPD-IFT, CHICAGO; EE.UU) desde 2004.
- Ormando, Paula. Miembro del grupo ad hoc, en el Grupo de Pérdidas y desperdicios ILSI Argentina.
- Pazos, Adriana Miembro de la Comisión de Desarrollo, Investigación y Capacitación del Instituto de Promoción de la Carne Vacuna Argentina - IPCVA (2013-actualidad).
- Pazos, Adriana. Miembro de la Comisión CYMAT-Subdelegación CIA (07/18) 2018-actualidad
- Pazos, Adriana. Miembro de la Comisión de trabajo INTI-INTA- Nanotecnología en Agroindustria. 2013-actualidad.
- Pazos, Adriana. Miembro del grupo de trabajo “Polvo de Insectos”. INTA-INTI-UADE-SENASA-CONAL. 2019-actualidad.



Instituto de **Tecnología de Alimentos**

- Polenta, Gustavo. Coordinador Grupo Gestión de Alérgenos en la Industria Procesadora de Alimentos, Plataforma Alérgenos en Alimentos. Desde 2009
- Polenta, Gustavo. Designación por parte del SENASA para integrar el Comité Técnico Asesor de Biotecnología del SENASA. Desde Febrero de 2016.
- Polenta, Gustavo. Integrante de la Red Latinoamericana y Caribeña de Expertos para la Reducción de Pérdidas y Desperdicios de Alimentos de la FAO desde 2014.
- Polenta, Gustavo. Integrante del Comité de Gestión de la Red de Prevención de Pérdidas y Desperdicio de Alimentos. INTA. Desde 2018.
- Polenta, Gustavo. Integrante del grupo ad hoc “Alérgenos en alimentos” de la Red de Seguridad Alimentaria del CONICET.
- Polenta, Gustavo. Referente Técnico por el INTA como Institución Adherente al Plan Nacional de Reducción de Pérdida y Desperdicio de Alimentos.
- Soteras, Trinidad. Representante INTA en el Subcomité de Análisis Sensorial del Instituto Argentino de Normalización y Certificación (IRAM) por DI-2017-1507-APN-DN#INTA desde 2017.
- Vaudagna, Sergio. Integrante de la Comisión Directiva de la Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios (AATA) 2022
- Vaudagna, Sergio. Integrante del Directorio de la Red de Seguridad Alimentaria del CONICET en carácter de Director de la UEDD ICYTESAS (INTA-CONICET). 2021.
- Vaudagna, Sergio. Integrante de la Comisión Asesora Ingeniería en Alimentos y Biotecnología del CONICET. 2021-actual.
- Vaudagna, Sergio. Representante por INTA en la Mesa de Articulación Sectores



Instituto de **Tecnología de Alimentos**

Público y Privado Red Alimentaria. 2019-actual.

- Vaudagna, Sergio. Integrante de la Mesa Interinstitucional de Alimentos INTA-INTI.
- Vranic, María Laura. Representante ante el CONFEDI por la UNLu, para la implementación de Laboratorios Remotos en las universidades públicas.
- Vranic, María Laura. Responsable de la evaluación estadística de los ensayos de aptitud interlaboratorio 2021 para aguas y rotulado nutricional, organizado por CALIBA (Cámara Argentina de Laboratorios Independientes, Bromatológicos, Ambientales y Afines). 2021.

07. ACTIVIDADES ACADÉMICAS.

7.1. Actividad Docente

- Ambrosi, Vanina. Ayudante dedicación simple. Cátedra de Bromatología. Departamento de Sanidad, Nutrición, Bromatología y Toxicología. Facultad de Farmacia y Bioquímica. UBA. Materias para las carreras de Bioquímica y Farmacias: Bromatología y Nutrición; Bioquímica de Alimentos. Materias para la Licenciatura en Ciencia y Tecnología de Alimentos, Licenciatura en Gestión de Agroalimentos e Ingeniería en Alimentos: Tecnología de Alimentos I y III. 2012 hasta la fecha.
- Ambrosi, Vanina. Docente invitado, Curso de Posgrado: Detección de proteínas alergénicas en alimentos, Cátedra de Bromatología y Nutrición, Facultad de Farmacia y Bioquímica, UBA. Buenos Aires. 2012 hasta la fecha.
- Ambrosi, Vanina. Jefe de trabajos prácticos ad honorem. Cátedra de Química Biológica, Facultad de Agronomía y Ciencias Agroalimentarias, Universidad de Morón. Materia para la carrera Ingeniería Agronómica. 2018 hasta la fecha.
- Cap, Mariana. Jefa de Trabajos Prácticos de Bioquímica. Universidad Nacional de Hurlingham.



- Cunzolo, Sebastian. Jefe de Trabajos Prácticos. Cátedra Química Biológica y Cátedra Residencia General Básica, Carreras Ingeniería Agronómica e Ingeniería en Alimentos. Facultad de Agronomía y Ciencias Agroalimentarias, Universidad de Morón. 2010 hasta la fecha.
- Denoya, Gabriela. Docente adjunta regular con dedicación simple. Materia: Introducción a la tecnología de alimentos de la carrera Tecnicatura/Licenciatura en Tecnología de Alimentos. Instituto de Biotecnología. Universidad Nacional de Hurlingham. 2020 hasta la fecha.
- Denoya, Gabriela. Docente Externo en el Ciclo de encuentros en la asignatura Proyecto Final Integrador de la Carrera de Ingeniería en Alimentos, INCALIN, UNSAM-INTI. Tema: “Introducción a la investigación aplicada para evaluar tecnologías de procesamiento de alimentos”.
- Diaz, Gabriela. Ayudante dedicación simple. Cátedra de Bromatología. Departamento de Sanidad, Nutrición, Bromatología y Toxicología. Facultad de Farmacia y Bioquímica. UBA. Materias para las carreras de Bioquímica y Farmacias: Bromatología y Nutrición; Bioquímica de Alimentos. 2021 hasta la fecha.
- Fernández, Mariano. Docente Ad Honorem en la Cátedra de Enfermedades Infecciosas, Facultad de Ciencias Veterinarias, Universidad de Buenos Aires. Diciembre 2021 hasta la fecha.
- Godoy, María Fernanda. Curso de Actualización y perfeccionamiento para graduados Herramientas de evaluación nutricional. Modalidad Virtual. (Colaborador, 26 de abril 2021 y 17 de mayo 2021).
- Godoy, María Fernanda. Jefe de trabajos prácticos (dedicación simple; por concurso) de la Cátedra de Nutrición, Departamento de Sanidad, Nutrición, Bromatología y Toxicología. Facultad de Farmacia y Bioquímica. UBA. Materias: “Nutrición” para las carreras de Farmacia y Bioquímica, la Licenciatura en Ciencia y Tecnología de Alimentos, Licenciatura en Gestión de Agroalimentos, Maestría en Bromatología y Tecnología de la Industrialización de Alimentos e

Ingeniería en Alimentos y “Bromatología y Nutrición” para las carreras de Farmacia y Bioquímica. 2006 hasta la fecha.

- Grigioni, Gabriela. Participación en el curso Bioquímica del musculo y calidad. Disertación sobre calidad fisicoquímica de la carne. Universidad Nacional de Mar de Plata, 2021. Docente organizador: Laura Pouzo.
- Grigioni, Gabriela. Profesor Asignatura Clasificación y Calidad de carne, Doctorado de la Universidad Nacional de Santiago del Estero. Fecha inicio: 23/08/2015.
- Grigioni, Gabriela. Profesor responsable Modulo Carne en Tecnología de Producto, Maestría en Tecnología de Pequeños Rumiantes INTA-UNR-UNCo Fecha inicio: 26/05/2015.
- Grigioni, Gabriela. Profesor titular regular dedicación simple. Catedra Física III. DUACC, Facultad de Agronomía y Ciencias Agroalimentarias, Universidad de Morón.
- Guidi, Silvina. Profesor Adscripto Titular dedicación simple. Cátedra Química Biológica, Carrera Ingeniería Agronómica, Facultad de Agronomía y Ciencias Agroalimentarias. Universidad de Morón. Cargo por concurso Regular. 17/10/2014 hasta la fecha.
- Leiton, Hector Rafael. Docente ayudante en las materias de Introducción al análisis sensorial de los alimentos, Practicas de sommelier y Evaluación de los atributos de la calidad de carne. – Escuela de Sommelier de carnes – UBA – INTA. 2019 – actual.
- Maitia, Carolina. Docente ayudante de la materia “Introducción al Análisis Sensorial”. Carrera de Sommelier de Carne, Facultad de Ciencias Veterinarias, Universidad de Buenos Aires. Marzo a junio, 2020-actual.
- Maitia, Carolina. Docente ayudante de la materia “Prácticas de Sommelier”. Carrera de Sommelier de Carne. Facultad de Ciencias Veterinarias, Universidad de Buenos Aires. Febrero de 2019 – actual.



Instituto de **Tecnología de Alimentos**

- Maitia, Carolina. Docente de la materia “Análisis sensorial y sus aplicaciones en la carne”. Carrera de Sommelier de Carne. Facultad de Ciencias Veterinarias, Universidad de Buenos Aires. Febrero de 2019 – actual.
- Martinez, Fernanda. Jefa de Trabajos Prácticos, en la cátedra “Técnicas y manejo de los alimentos”, en la carrera Licenciatura en Nutrición, Universidad Nacional de La Matanza (UNLaM), Provincia de Buenos Aires, desde septiembre del 2018.
- Merayo, Manuela. Docente Adjunta Regular. Materias: “Bromatología y Química de los Alimentos”, “Tecnología de los Alimentos” e “Investigación y Desarrollo de Alimentos”. Lic. en Nutrición. Facultad de Ciencias Médicas. Pontificia Universidad Católica Argentina. Período: marzo 2019 - actualidad.
- Mozgovej, Marina. Docente Titular Universidad Nacional de Hurlingham. 2020-actualidad.
- Negri Rodríguez, Livia. Profesor invitado Cátedra Tecnología de Lácteos. Maestría en Tecnología de los Alimentos. Universidad Tecnológica Nacional Regional Buenos Aires. 2015 – actual.
- Ormando, Paula. Docente Colaborador Adjunto. Carrera de Médico Especialista en Nutrición. Universidad de Buenos Aires. 2019- actual.
- Ormando, Paula. Docente Colaborador Adjunto. Diplomatura gestión Estratégica de proyectos sociales hacia el desarrollo sostenible. UTN. FR Buenos Aires. 2014- actual.
- Ormando, Paula. Profesora Adjunta de Microbiología. Facultad de Ingeniería y Ciencias Exactas. UADE. 2005- actual.
- Pazos, Adriana. Docente invitada en la cuarta edición de la Escuela Regional de Nanotecnología en Agroindustrias y Agroalimentos, realizada en el Instituto Nacional de Tecnología Industrial – Parque Tecnológico Miguelete, Buenos Aires, Argentina.

- Pazos, Adriana. Profesora invitada curso de postgrado Química y Tecnología de Productos Cárnicos y Afines. Maestría en Tecnología de Alimentos. Universidad Tecnológica Nacional. Facultad Regional Buenos Aires. Julio de 2016 hasta la fecha.
- Pazos, Adriana. Profesora invitada curso de postgrado Tecnología de Productos Cárnicos, Maestría en Ciencia y Tecnología de Agroalimentos, Facultad de Ingeniería y Ciencias Agropecuarias, Sede Villa Mercedes, Universidad Nacional de San Luis. Agosto de 2015 hasta la fecha.
- Pazos, Adriana. Universidad de Morón, Facultad de Agronomía y Ciencias Agroalimentarias, Cátedra Análisis de Alimentos (Profesor Adjunto Interino a cargo, abril 2016 hasta la fecha); Cátedra Tecnología de Carnes, Aves y Pescados (Profesor Asociado Interino a Cargo, abril 2016 hasta la fecha). Trabajo de intensificación (Profesor Adjunto Interino a cargo mayo 2016 hasta la fecha)
- Pega, Juan. Cátedra de Residencia Profesional, Carrera Ingeniería en Alimentos, Facultad de Agronomía y Ciencias Agroalimentarias, Universidad de Morón. 2018 hasta la fecha.
- Perez, Carolina. Cátedras: Residencia Básica y Residencia Profesional, Carrera Ingeniería en Alimentos, Facultad de Agronomía y Ciencias Agroalimentarias, Universidad de Morón. 2017 hasta la fecha.
- Pighin, Darío. Profesor del Curso de Calidad de Canales y Carnes, de la curricula flexible de la Maestría en Producción Animal de la Facultad de Agronomía y Agroindustrias, UNSE. 2020- actualidad.
- Pighin, Darío. Profesor, Adscripto Titular Regular Dedicación Simple, Catedra Química Biológica, Carrera Ingeniería Agronómica, Facultad de Agronomía y Ciencias Agroalimentarias, Universidad de Morón. 2014 hasta la fecha.
- Polenta, Gustavo. Docente Invitado en la Materia Química y Tecnología de Productos Frutihortícolas, "Especialización en Tecnología de Alimentos" en la

Universidad Tecnológica Nacional, Facultad Regional Mendoza.

- Polenta, Gustavo. Profesor Adjunto. Procesos Productivos II. Licenciatura en Tecnología de Alimentos. Instituto de Biotecnología. Universidad Nacional de Hurlingham. 2020 hasta la fecha.
- Polenta, Gustavo. Profesor adscripto, Catedra Trabajo de intensificación, Carrera Ingeniería en Alimentos, Facultad de Agronomía y Ciencias Agroalimentarias, Universidad de Morón.
- Polenta, Gustavo. Profesor Invitado de la Maestría en Ciencia y Tecnología de Agroalimentos, Facultad de Ingeniería y Ciencias Agropecuarias, Sede Villa Mercedes, Universidad Nacional de San Luis.
- Rey, María de los Ángeles. Profesora ayudante. Química General. Departamento de Química. Instituto Tecnológico de Buenos Aires. Buenos Aires. 2018 hasta la fecha.
- Rizzo, Sergio. Docente titular a cargo, Cátedra de Tecnología de los Alimentos y Catedra de Saneamiento Ambiental e Higiene de los Alimentos, Carrera Nutrición, Facultad de Medicina, Universidad de Morón.
- Rodriguez, Anabel. Ayudante Diplomado Ordinario Dedicación Simple, Cátedra Química de Correlación, Facultad de Ciencias Exactas, Universidad Nacional de la Plata.
- Rojas, Dante. Ayudante de primera, carrera de grado “Licenciatura en Gestión de Agroalimentos” y post-gradados “Carrera de Especialización en Inocuidad y Calidad Agroalimentaria” y “Maestría en Producción Animal”. Facultad de Ciencias Veterinarias, Universidad de Buenos Aires.
- Rossetti, Luciana. Jefe de Trabajos Prácticos, Cátedra Química orgánica aplicada, Facultad de agronomía, Universidad Católica Argentina.
- Soteras, Trinidad. Docente de Análisis Sensorial de la Carrera de Sommelier de



Instituto de **Tecnología de Alimentos**

Carnes, Facultad de Ciencias Veterinaria, Universidad de Buenos Aires. Marzo a junio, 2019.

- Szerman, Natalia. Jefa de Trabajos Prácticos Ordinaria. Materias: Química Biológica, Química IIIA y Química IIIB. Departamento de Ciencias Básicas. Universidad Nacional de Luján. Diciembre 2011 - actual. Categoría Docente III. Secretaria de Políticas Universitarias. Ministerio de Educación. Categorización 2015.
- Vaudagna, Sergio R. Director de la Maestría en Tecnología de los Alimentos, Universidad Tecnológica Nacional (UTN), Facultad Regional Buenos Aires. 2021-actual
- Vaudagna, Sergio R. Profesor a cargo del curso de postgrado “Química y Tecnología de Productos Cárnicos y Afines”, Maestría en Tecnología de los Alimentos, Universidad Tecnológica Nacional (UTN), Facultad Regional Buenos Aires. 2016-actual
- Vaudagna, Sergio R. Profesor Adjunto. Procesos Productivos I. Licenciatura en Tecnología de Alimentos. Instituto de Biotecnología. Universidad Nacional de Hurlingham. 01/04/2020 hasta la fecha
- Vaudagna, Sergio R. Profesor Titular Regular Dedicación Simple, Cátedra Procesamiento de Alimentos, Carrera Ingeniería en Alimentos, Departamento de Biotecnología y Tecnología Alimentaria, Facultad de Ingeniería y Ciencias Exactas, Universidad Argentina de la Empresa (UADE). 1 de septiembre 2010 – actual.
- Vranic, María Laura. Profesor Adjunto Ordinario con dedicación Simple, Universidad Nacional de Luján, en la Disciplina Calidad, Inocuidad y Legislación de Alimentos de la División Tecnología de Alimentos, para cumplir funciones en cualquiera de las asignaturas de la Disciplina, preferentemente en Toxicología de Alimentos y Microbiología y Toxicología Alimentaria. (Disposición CD-T N° 190/19). (Por concurso). Docente responsable de la asignatura Toxicología de Alimentos para la carrera de Ingeniería en Alimentos. Docente Guía estudiante de la carrera de Ingeniería de Alimentos UNLu.



Instituto de **Tecnología de Alimentos**

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

7.2. Otras actividades académicas

Dirección o Co-dirección de Tesis de Postgrado Finalizadas

- Denoya, Gabriela. Dirección de la Tesis de Maestría en Tecnología de Alimentos Maestrando: Lic. Marina Ragusa. Título: “Aplicación de altas presiones hidrostáticas para promover la síntesis y/o aumentar la extractabilidad de compuestos antioxidantes en duraznos mínimamente procesados.” Facultad Regional Buenos Aires, Universidad Tecnológica Nacional. Fecha de defensa: 14/12/2021 Calificación: 10 (diez).
- Grigioni, Gabriela. Dirección de Tesis para optar al título de Doctor, Doctorando: Lic. Manuela Merayo. Título: “Granos De Destilería En Alimentación Animal: Su Incidencia En Calidad De Carne Bovina.” Facultad de Ciencias Veterinarias, Universidad de Buenos Aires. Fecha de defensa: abril 2021. Calificación: 10 (diez).
- Rodriguez, Anabel. Dirección de la Tesis de Maestría en el Área en Bromatología y Tecnología de la Industrialización de los Alimentos Maestrando: Ing. Carolina Perdomo Lamilla. Título: “Efecto de la infusión asistida con altas presiones hidrostáticas sobre la calidad de cubos de mango tratados con sorbitol y lactato de calcio.” Facultad de Ciencias Exactas y Naturales, Universidad de Buenos Aires. Fecha de defensa: 19/02/2021 Calificación:10 (diez).
- Szerman, Natalia. Co-dirección de Tesis Doctorado. Doctorando: MSc. Bioq. Livia Negri. Título: Aprovechamiento de zanahoria de descartes en la elaboración de jugos. Doctorado en Ciencias Universidad Nacional de Educación a Distancia (UNED), Madrid, España. Fecha de defensa: julio 2021.



Instituto de **Tecnología de Alimentos**

- Szerman, Natalia. Dirección de Tesis de Maestría en Tecnología de los Alimentos. Co-dirección Dr. Sergio Vaudagna. Tesista: Med. Vet. Eric Wilder. Título: “Efecto de la aplicación de tratamientos térmicos asistidos por altas presiones hidrostáticas sobre los parámetros tecnológicos, de color y textura de músculos *Superficial pectoralis* bovino”. Universidad Tecnológica Nacional, Facultad Regional Buenos Aires. Fecha de defensa: marzo 2021.

Dirección o Co-dirección de Tesis de Postgrado en Curso

- Ambrosi, Vanina. Codirección de Tesis Doctoral. Dirección: Dra. Natalia Szerman. Doctorando: Lic. Fernanda Martinez. Título: “Valorización de subproductos de la industria cárnica mediante la obtención de hidrolizados proteicos para su uso como aditivo alimentario”. Facultad de Farmacia y Bioquímica, Universidad de Buenos Aires.
- Denoya, Gabriela. Co-dirección de Tesis de Doctorado. Dirección: Dr. Gustavo Polenta. Doctorando: Ing. Analía Colletti. Título: “Bases tecnológicas, bioquímicas y sensoriales para la obtención de productos mínimamente procesado con vida útil extendida a base de frutas tratadas por tratamientos no térmicos”. Doctorado de la Universidad Nacional de Quilmes en Ciencia y Tecnología.
- Denoya, Gabriela. Dirección de Tesis de Maestría en Bromatología y Tecnología de la Industrialización de los Alimentos. Codirección: Dra. Stella Maris Alzamora. Tesista: Katerin Yined Guzmán Perdomo. “Aplicación de diferentes estrategias para la preservación de kiwi mínimamente procesado y evaluación del efecto del procesamiento en el contenido de antioxidantes del producto”, Facultad de Ciencias Exactas y Naturales, Universidad de Buenos Aires.
- Descalzo, Adriana. Co-Dirección de Tesis de Maestría. Directora Dra. Luciana Rossetti. Tesista: Verónica Frossasco. Título: Desarrollo de mozzarella light con fitoesteroles. Universidad Nacional de Villa María. defendida en agosto 2020.
- Descalzo, Adriana. Co-Directora de Tesis Doctoral. Director: Gagliostro Gerardo. Doctorando: Ing Eloy Salado. Título: “Efecto de distintas estrategias de alimentación sobre la respuesta productiva de vacas lecheras y la calidad

diferencial de la leche” Universidad Nacional de Mar del Plata. defendida en agosto 2020.

- Descalzo, Adriana. Directora de Tesis de Doctoral Codirectora Carolina Pérez. Doctorando: Ing. Luciano Montenegro Título "Incorporación de ácidos grasos poliinsaturados y antioxidantes en carne de *Ctenopharygodon idella* (carpa herbívora) en respuesta a diferentes estrategias de alimentación para el desarrollo de un alimento funcional". Facultad de Farmacia y Bioquímica, Universidad de Buenos Aires.
- Guidi, Silvina. Dirección de los trabajos de investigación en el marco de su tesis doctoral, en el ITA Díaz Gabriela. Doctorado Facultad de Bioquímica y Farmacia, Universidad de Buenos Aires Título de la Tesis: Desarrollo de un alimento lácteo fermentado, con el agregado de compuestos bioactivos nanoencapsulados. Implicancias en el desempeño de los microorganismos durante el proceso fermentativo y la vida útil del alimento, a nivel de calidad nutricional, caracterización molecular y microbiológica. Fecha de admisión: 2018.
- Grigioni, Gabriela. Dirección de Tesis Doctoral en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Co-dirección: Dra Norma Farfán. Tesista: Ing. Daniela Godoy. Título: "Calidad de la carne de llama y estrategias para el agregado de valor en cortes minoristas". Red de Universidades del NOA. Facultad de Ciencias Agrarias, Universidad Nacional de Jujuy.
- Grigioni, Gabriela. Dirección de Tesis Doctoral en Ciencias Agropecuarias. Co-dirección: Dra Maria Zimerman. Tesista: Ing. zootecnista Fernando Labarta. Título: "Producción de carne de llama con suplementación estratégica en la puna jujeña". Red de Universidades del NOA. Facultad de Ciencias Agrarias, Universidad Nacional de Jujuy.
- Grigioni, Gabriela. Dirección de Tesis Doctoral en el Doctorado en calidad e innovación industrial. Co-dirección: Dra Maria José Torres. Tesista: Ing. Valentina Crossetti. Título: "Desarrollo de quesos de pasta blanda con coagulantes y fermentos alternativos: impacto en las características fisicoquímicas, nutritivas y sensoriales." Universidad Nacional de San Martín.



Instituto de **Tecnología de Alimentos**

Admisión Julio 2021.

- Langman, Leandro. Co-director de Tesis de Maestría. Título de tesis: “Aceite protegido de lino en dietas de terminación de novillos como estrategia para mitigar el impacto del estrés calórico.” Maestría de Producción Animal. Facultad de Ciencias Agrarias. Universidad Nacional de Mar del Plata.
- Mozgovej, Marina. Dirección Tesis Doctoral. Doctorando: Bioquímica Karina Gomes. Título Tesis: Impacto de Norovirus en la gastroenteritis aguda infantil en Argentina. Admitida en la Facultad de Farmacia y Bioquímica, Universidad de Buenos Aires.
- Mozgovej, Marina. Directora Tesis Doctoral. Doctorando: Lic María de los Angeles Rey. Título Tesis: Evaluación de tratamientos no térmicos en hamburguesas de carne vacuna para la inactivación de cepas nativas de *Escherichia coli* O157:H7. Verificación de su efectividad mediante la metodología rápida PMA -qPCR. Admitida en la Facultad de Farmacia y Bioquímica, Universidad de Buenos Aires.
- Mozgovej, Marina. Dirección. Rojas, Dante: Co-Director. Tesista: Lic. Camila Frydman. Título “Estudio de la contaminación de moluscos bivalvos de argentina con plaguicidas organoclorados, hidrocarburos y virus. evaluación de riesgo de enfermar asociada al consumo de los mismos”. Doctorado de la Facultad de Farmacia y Bioquímica, Universidad de Buenos Aires.
- Negri, Livia. Dirección de Tesis de Maestría en Tecnología de Alimentos. Co-dirección: Dra. Gabriela Denoya. Tesista: Lic. Mariana Pelypenko. Título: “Efecto de la aplicación de calentamiento óhmico vs. tratamiento térmico equivalente sobre la preservación de las propiedades fisicoquímicas y nutricionales de jugo de zanahoria fresco” Facultad Regional Buenos Aires, Universidad Tecnológica Nacional.
- Pérez, Carolina D. Co-dirección de tesis doctoral. Ing. MSc Luciano Montenegro. Título "Incorporación de ácidos grasos poliinsaturados y antioxidantes en carne de *Ctenopharygodon idella* (carpa herbívora) en respuesta a diferentes estrategias de alimentación para el desarrollo de un



Instituto de **Tecnología de Alimentos**

alimento funcional". Facultad de Farmacia y Bioquímica, Universidad de Buenos Aires.

- Pighín, Darío. Co-Director Tesis Doctoral. Dirección: Dra. Gabriela Grigioni. Doctorando: Lic. Manuela Merayo. "Granos de destilería en alimentación animal: su incidencia en calidad de carne bovina. Facultad de Veterinaria, Universidad de Buenos Aires.
- Pighín, Darío. Director Tesis Doctoral. Doctorando: Ing. (MSc) Leandro Langman Título: "Factores productivos y su relación con el bienestar animal en bovinos de carne. Estudio del estrés térmico, la raza y la categoría". Facultad de Ciencias Veterinarias, Universidad de Buenos Aires.
- Polenta, Gustavo. Co-Director Tesis Doctoral Doctorando Ing Matías Marban. Título: Recuperación de compuestos bioactivos en residuos de la industria cervecera artesanal. Universidad Nacional de Sur
- Polenta, Gustavo. Director de Doctoral. Codirección: Dra. Gabriela Denoya. Doctorando: Ing. Analía Colletti. Título: "Bases tecnológicas, bioquímicas y sensoriales para la obtención de productos mínimamente procesado con vida útil extendida a base de frutas tratadas por tratamientos no térmicos" Doctorado de la Universidad Nacional de Quilmes en Ciencia y Tecnología.
- Polenta, Gustavo. Director de Tesis de Maestría en Nutrición Humana Tesista: Lic. María Virginia Borga Título: "Pérdida y desperdicios de alimentos en el sector gastronómico y hotelero de la ciudad de Santa Fe: Diagnóstico de situación" Universidad Nacional de La Plata
- Polenta, Gustavo. Dirección de una Tesista de Magister en la Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos de la Universidad Tecnológica Nacional Sede Bs As. Ana Sofía Véliz. Tema: Gestión de Alérgenos en Polvo en la Industria Alimenticia.
- Szerman, Natalia. Dirección de Tesis Doctorado. Codirección: Dra. Vanina Ambrosi. Doctorando: Lic. Fernanda Martinez. Título: "Valorización de subproductos de la industria cárnica mediante la obtención de hidrolizados



proteicos para su uso como aditivo alimentario”. Facultad de Farmacia y Bioquímica, UBA.

- Szerman, Natalia. Dirección de Tesis Doctorado. Codirección: Dra. Mara Galmarini. Doctorando: Mg. Trinidad Soteras Título: “Desarrollo de un producto blend cárnico-vegetal y estudio de su inclusión en la dieta de los argentinos”. Facultad de Veterinaria, UBA.
- Vaudagna, Sergio R. Co-director de Tesis Doctoral. Dirección: Dr. Gerardo Leotta. Doctorando: Vet. Mariana Cap. Título: “Estrategias de intervención para mitigar el impacto de STEC en la cadena cárnica bovina” Carrera de Doctorado Facultad de Ciencias Veterinarias, Universidad de Buenos Aires.
- Vaudagna, Sergio R. Co-director de Tesis Doctoral. Dirección: Dr. Pedro Carraquirborde Doctorando: Lic. Diego S. Cristos. Título: “Estudio de las aflatoxinas en alimento balanceado, de sus efectos adversos en especies de peces autóctonos de importancia para la acuicultura e identificación de biomarcadores empleando la metabolómica” Doctorado de la Facultad de Ciencias Exactas de la Universidad Nacional de La Plata.
- Vaudagna, Sergio R. Co-director de Tesis Doctoral. Dirección: Dra. Silvia Rodríguez. Doctorando: Ing. Mariana J. Farias. Tema: “Aplicación de tecnologías nuevas y combinadas para la preservación de berenjenas IV y V Gama”. Doctorado en Red en Ciencia y Tecnología de los Alimentos de las Universidades del NOA.
- Vaudagna, Sergio R. Co-director de Tesis Doctoral. Doctorando: Lic María de los Angeles Rey. Título Tesis: Evaluación de tratamientos no térmicos en hamburguesas de carne vacuna para la inactivación de cepas nativas de *Escherichia coli* O157:H7. Verificación de su efectividad mediante la metodología rápida PMA -qPCR. Admitida en la Facultad de Farmacia y Bioquímica, Universidad de Buenos Aires.
- Vaudagna, Sergio R. Director de Tesis de Maestría. Co-directora: Mg. Lic. María Constanza Cova. Tesista: Ing. Angela Raad Cova. Título: “Tratamiento de embutido seco tradicional (Salamines) por irradiación gamma con bajas dosis para asegurar su calidad microbiológica y el control de *Listeria monocytogenes*”.

Carrera de Maestría en Tecnología de los Alimentos. Facultad Regional Buenos Aires, Universidad Tecnológica Nacional.

Dirección de Tesis de Grado Finalizadas en 2021

- Rodriguez, Anabel. Codirectora de Melany Bejarano en su trabajo de intensificación para aspirar al título de Ingeniería en Alimentos en la Universidad de Morón en el tema “Gestión de un desvío a partir del monitoreo de superficies en una empresa elaboradora de tostadas”. Calificación: 8 (ocho) Período: marzo- julio 2021
- Soteras, Trinidad. Tutoría externa de trabajo final de la práctica profesional de Mercogliano, M.A. – Licenciatura en Gestión de Agroalimentos. Título: “Estudio para Evaluar la Aceptabilidad de Medallones de Carne Blend Elaborados con Proteínas de Leguminosas”. 2021. Facultades de Agronomía y de Ciencias Veterinarias - Universidad de Buenos Aires

Dirección de Investigadores

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

Dirección de Becas y Pasantías

- Denoya, Gabriela I. Co-dirección de Beca Posdoctoral Cofinanciada INTA-CONICET, Dr. Leonardo Cristian Favre. Tema: Desarrollo y aplicación de



nuevos modelos estadísticos para la innovación en alimentos. Periodo: abril 2019-2021.

- Grigioni, Gabriela. Dirección de Beca Doctoral CONICET, Lic. Manuela Merayo. Tema: Granos de destilería en alimentación animal: su incidencia en calidad de carne bovina. Periodo: abril 2016 – abril 2021.
- Grigioni, Gabriela. Dirección de Beca Post Doctoral CONICET, Dra. Manuela Merayo. Tema: Desarrollo de un snack de carne de cordero reducido en sodio: abril 2021 – actual.
- Grigioni, Gabriela. Dirección de Beca Doctoral CONICET, Ing. Valentina Crossetti. Tema: Desarrollo de quesos de pasta blanda con coagulantes y fermentos alternativos: impacto en las características fisicoquímicas, nutritivas y sensoriales”: abril 2021 – actual.
- Grigioni, Gabriela. Dirección de Beca Doctoral CONICET, Ing. Daniela Godoy. Tema: Calidad de la carne de llama y estrategias para el agregado de valor en cortes minoristas. Periodo: abril 2020 – continúa.
- Ormando, Paula. Co-tutoría de Francisco Lapolla. Tema: Obtención de péptidos con actividad biológica a partir de omaso bovino mediante hidrólisis enzimática. UADE. Inicio 2021.
- Ormando, Paula. Co-tutoría de Carla Manuelian. Tema: *Salmonella Abortusovis* y su capacidad como formadora de biofilms. UBA- UADE. Inicio 2021.
- Rodriguez, Anabel. Tutora de la Residencia Profesional de la alumna Melany Bejarano. Título: “Aplicación de irradiación gamma en arándanos frescos: Estudio sobre el efecto de la calidad”. Carrera Ingeniera en Alimentos de la Facultad de Agronomía y Cs. Agroalimentarias, Universidad de Morón. (2019-2020).
- Soteras, Trinidad. Co-dirección de Beca doctoral Cofinanciada INTA-CONICET, Lic. Mariela Guberman. Tema: “Aplicación de nuevas metodologías para

evaluar preferencias de los consumidores en apoyo al desarrollo de alimentos”.
Periodo: abril 2020-continúa.

- Szerman, Natalia. Dirección de beca de Formación Doctoral INTA, Lic. Fernanda Martinez. Tema: “Desarrollo de tecnologías para el aprovechamiento de subproductos de la industria alimentaria”. Periodo: julio 2015-continúa.
- Vaudagna, Sergio R. Codirector de beca de la Ing. Mariana J. Farias Beca Interna Doctoral CONICET. Tema: Aplicación de tecnologías nuevas y combinadas para la preservación de berenjenas IV y V Gama. Periodo: 01/04/2018-continúa.
- Vaudagna, Sergio R. Codirector de beca de la Dra. María Belen Perez. Beca Posdoctoral del CONICET. Tema: Producción de colorantes naturales de origen vegetal para la industria alimenticia. Estudio de estabilidad fisicoquímica de antocianos de zanahoria. Lugar de Trabajo: Estación Experimental Agropecuaria (EEA) La Consulta, INTA. 2019-2021.
- Vaudagna, Sergio R. Director de beca de la Lic. María de los Angeles Rey Beca de Finalización de Doctorado CONICET “Evaluación de tratamientos no térmicos en hamburguesas de carne vacuna para la inactivación de cepas nativas de *Escherichia coli* O157:H7. Verificación de su efectividad mediante la metodología rápida PMA-qPCR”, Periodo: 01/04/2020-continúa. Lugar de Trabajo: Instituto Tecnología de Alimentos, Centro de Investigación de Agroindustria, INTA.

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

- Denoya, Gabriela I. Jurado de la Tesis de Maestría “Efecto de la infusión asistida con alta presión hidrostática sobre la calidad de cubos de mango tratados con sorbitol y lactato de calcio” de la Ing. Agroindustrial Carolina Perdomo Lamilla Área en Bromatología y Tecnología de la Industrialización de los Alimentos, Universidad de Buenos Aires. Febrero 2021.
- Grigioni, Gabriela. Par evaluador ingreso a Carrera del Investigador CONICET: mayo 2021.



Instituto de **Tecnología de Alimentos**

- Pega, Juan. Jurado de tesina de grado de la Facultad de Ciencias Exactas y Naturales de la UBA: “Empleo de cepas probióticas de lactobacilos y sus modificaciones en envoltura en un yogur fortificado con aceite de microalgas enriquecido en omega-3”. Mayo de 2021.
- Pazos, Adriana. Jurado de tesis de grado. “Percepción sensorial, identificación y reconocimiento de hortalizas en adolescentes de un colegio privado de CABA en el año 2019”. Alumnas: Costabella, Valeria y Sucari, Marina. Licenciatura en nutrición, Universidad Maimónides.
- Szerman, Natalia. Especialista Externo/a en la evaluación de la Convocatoria Promoción CIC 2020. julio 2021
- Vaudagna, Sergio. Integrante de Comisión Asesora Biotecnología e Ingeniería de Alimentos. CONICET. 2021-actual: evaluación de ingresos y promociones CIC

Par revisor de publicaciones

- Denoya, Gabriela I. Revisión de dos manuscritos en Revista Innovative Food Science and Emerging Technologies (IFSET, Elsevier). Año 2021.
- Denoya, Gabriela I. Revisión de seis manuscritos en Revista LWT- Food Science and Technology (Elsevier). Año 2021.
- Denoya, Gabriela I. Revisión de tres manuscritos en Revista Journal of Food Processing and Preservation (Wiley). Año 2021.
- Denoya, Gabriela I. Revisión de un manuscrito en Revista Agriculture (MDPI). Año 2021.
- Denoya, Gabriela I. Revisión de un manuscrito en Revista Applied Food Research (Elsevier). Año 2021.
- Denoya, Gabriela I. Revisión de un manuscrito en Revista Food Chemistry (Elsevier). Año 2021.



Instituto de **Tecnología de Alimentos**

- Favre, Leonardo Cristian. Revisión de 4 manuscritos para Food Chemistry (Elsevier). Año 2021.
- Grigioni, Gabriela. Revisión de manuscritos para: Animal Bio Science, Foods. Animal Feed Science and Technology, Livestock Science and Technology, Revista de la Asociación Argentina de Producción Animal RAPA.
- Ormando, Paula. Revisión de un manuscrito en Current Research in Food Science.
- Ormando, Paula. Revisión de un manuscrito en Revista de Investigaciones Agropecuarias y Revista de la Facultad de Ciencias Agrarias UNCuyo.
- Ormando, Paula. Revisión de un manuscrito en Revista Mexicana de Ingeniería Química y CyTA Journal of Food.
- Pazos, Adriana Evaluation of physicochemical and sensory properties of beef patties containing acorn extracts. Revista de la Facultad de Ciencias Agrarias de la Universidad Nacional de Cuyo. Marzo 2021.
- Pazos, Adriana Péptidos vegetales como nutraceuticos para la prevención de enfermedades crónicas no trasmisibles. Convocatoria: PI UNRN BIENAL 2020. Universidad Nacional de Rio Negro. Abril 2021.
- Pazos, Adriana. Revisor de: An efficient one-pot synthesis of polyphenolic amino acids and evaluation of their radicalscavenging activity. Revista de la Facultad de Ciencias Agrarias. Universidad Nacional de Cuyo.
- Rodriguez, Anabel. Revisión de un manuscrito en Revista internacional Ingeniería e Investigación (REDIB, Universidad Nacional de Colombia). Año 2021.
- Szerman, Natalia. Revisión de manuscrito en Revista “Food and Bioprocess Technology”. Año 2021.

- Szerman, Natalia. Revisión de manuscrito en Revista “Food Science and Biotechnology”. Año 2021.

Integrante de Comités Editoriales y Académicos

- Chamorro, Verónica. Guest Editor for Research Topic: “Endogenous Bioactive Peptides and the Valorization of Meat Products”.
- Grigioni, Gabriela. Editor de Sección Tecnología de Producto. Revista Argentina de Producción Animal.
- Pazos, Adriana. Associate Editor for “Product Quality” as specialty section of Journal Frontiers in Animal Science. Abril 2020-actual.
- Pazos, Adriana. Frontiers Topic Editor for "Endogenous Bioactive Peptides and the Valorization of Meat Products". Mayo 2021-actual.
- Pighin, Darío. Investigador Review Editor de revista Frontiers in Animal Science (Sección Product Quality) (Suiza). 2020-actualidad.
- Pighin, Darío. Investigador miembro del Comité Científico de la Revista Internacional Archivos de Zootecnia (España). 2016-actualidad.
- Polenta, Gustavo. Integrante del Comité Editorial externo: de la Revista del Foro de la Alimentación, la Nutrición y la Salud (RFANUS).
- Vaudagna Sergio R. Director de la Maestría en Tecnología de Alimentos. Facultad Regional Buenos Aires. Universidad Tecnología Nacional. Resolución CS UTN 256/2020 Año 2021-actual.
- Vaudagna, Sergio Integrante del Comité Asesor del Doctorado en Calidad e Innovación Industrial (Instituto de la Calidad Industrial -INCALIN- UNSAM-INTI). Año 2018-actual.
- Vaudagna, Sergio R. Editor Asociado de la Revista Argentina de Microbiología (RAM) de la Editorial Elsevier. 2020-actual.

- Vaudagna, Sergio R. Integrante del Comité Editorial de la Revista de Investigación Agropecuaria (RIA) editada por INTA. 2019-actual.
- Vaudagna, Sergio. Integrante del Comité Científico del III Congreso Argentino de Biología y Tecnología de Postcosecha. Organizado por el Instituto Tecnología de Alimentos, FIQ, UNL. 26 al 30 de julio de 2021 Santa Fe, Argentina.

Evaluador de Proyectos Nacionales e Internaciones y Jurado de Premios

- Denoya, Gabriela I. Evaluadora de PICT-2020-SERIEA-III-A Categoría Raíces (III) Equipo de Trabajo. Año 2021.
- Guidi, Silvina. Evaluador de Posters del Primer Simposio de Nuevas Tecnologías y herramientas para el Aseguramiento de la Inocuidad y Seguridad Alimentaria. Organiza: Red de Inocuidad y Seguridad Alimentaria de INTA (REC I169). Agosto 2021.
- Pazos, Adriana. Revisión proyecto: Potencial aprovechamiento de compuestos fenólicos de burlanda como alimento funcional y nutracéutico. PICT - Categoría PAI 2020. Tipo Jóvenes.
- Pighin, Darío. Investigador evaluador externo de proyectos presentados a la Agencia de Ciencia de Polonia. Tipo de Proyecto: PRELUDIUM. 10/2021.
- Szerman, Natalia. Evaluación de la convocatoria Proyectos de Investigación del Departamento de Ciencias Básicas (Primer Llamado 2020) UNLu. Enero 2021.
- Szerman, Natalia. Evaluadora de la convocatoria "INNOVAR SANTA FE 2020", implementada a través de la Agencia Santafesina de Ciencia, Tecnología e Innovación. Marzo 2021.
- Vaudagna, Sergio. Evaluador PICTs convocatoria 2020: PICT 2020 Serie A Temas Abiertos Investigador Inicial y PICT 2020 Serie A Temas Abiertos Grupo de Trabajo



Instituto de **Tecnología de Alimentos**

- Vaudagna, Sergio. Integrante Comisión ad hoc evaluación PICT 2020 30/11/21 y 01/12/2021.
- Vaudagna, Sergio. Integrante Comisión ad hoc evaluación PICT Aplicados 2021 Categoría III. Marzo 2022
- Vaudagna, Sergio Evaluador Premio Innovar 2021 Ministerio de Ciencia, Tecnología e Innovación Productiva

Participación en consultorías/asesorías

- Chamorro, Verónica. Responsable del nodo Calidad en FOOD and FEED “Laboratorios de análisis de inocuidad y calidad de alimentos”. Red de Información y Soporte Técnico I167 (RIST).
- Grigioni, Gabriela. Integrante del Comité Técnico del Proyecto Estructural INTA I003 "Producción sostenible y sanidad porcina".
- Rodriguez, Anabel. Redes Estratégicas de Conocimiento 2019-REC-E7-I169-00 “Red de Inocuidad y Seguridad Alimentaria de INTA”.
- Vaudagna, Sergio R. Integrante y facilitador de los Comités Técnicos de los Proyectos INTA PE I517 “Calidad nutricional, sensorial y aptitud tecnológica de alimentos asociada a sistemas y territorios de producción agropecuaria con foco en las demandas del consumidor” y PD I153 “Desarrollo de tecnologías innovativas para la transformación y preservación de alimentos”.

08. CAPACITACIÓN RECIBIDA

8.1. PROFESIONALES

Capacitaciones en el exterior

- Godoy, María Fernanda. XII ISIN Conference on Immunonutrition, Barcelona, 14 a 16 de julio 2021; Congreso Nutrition LiveOnLine 2021, 7 al 10 de junio



2021; XXX Reunión Científica de la SEÑ: Salud nutricional en el siglo XXI. España, 1 y 2 de diciembre 2021; VIII Jornada de Jóvenes Investigadores de la SEÑ. España, 30 de noviembre 2021; Acciones no clásicas de la vitamina D: Efectos en la inmunidad y su papel en la prevención de la enfermedad de Covid-19. FINUT, 23 de noviembre 2021; "Food Safety & Science Across Canada - McGill University". IAFNS, Canada, 27 de septiembre 2021; Webinar Convocatoria SUSFOOD-FOSC "Innovative solutions for resilient, climate-smart and sustainable food systems" SUSFOOD2 / FOSC, 17 de junio 2021; MAK'IT Fellows' event: 'New Breeding Techniques: Present and future challenges for sustainable food systems. An open and multi-stakeholder dialogue with new generations' MAK'IT Montpellier, 21 de mayo 2021; Quantitative Microbiome Profiling and Identification of a Cross-Disease Enterotype Linked to Depression and Wellbeing. IAFNS, 3 de marzo 2021; Medical Foods: Their role in therapeutic nutrition. ASN, 2 de marzo 2021; Estudio EsNuPI. Radiografía de la ingesta de grasas en la población infantil española. FINUT, 23 de febrero 2021; Food Quality & Safety Virtual Seminar: Intentional Adulteration, Food Defense, and FSMA Compliance. BSI, 17 de febrero 2021; Procesos tecnológicos en productos lácteos. CAECID y CSIC, 11 de febrero 2021; Probiota 2021 Digital Summit (European regulatory opportunities for the next decade; Beyond the gut!; Pre & probiotics futures) Nutra ingredients and IPA, 9 al 11 de febrero 2021; Colloque annuel "Être ensemble - L'alimentation comme lien social". UNESCO, 5 de febrero 2021.

- Michelena, María Laura. Training Workshop on Preservation of Cultural Heritage Objects and Archived Materials using Ionizing Radiation. Del 01 de noviembre al 05 de noviembre del 2021. Evento Virtual; XIX Jornadas Archivísticas 2021. "Archivos y Derechos Humanos" 202. Organizado por la Universidad de Guadalajara, Jalisco, México y la Red Nacional de Archivos de Instituciones de Educación Superior, A.C. (RENAIES). Del 26 de octubre de 2021 al 29 de octubre de 2021. Evento Virtual.
- Ormando, Paula. Seminario "*Collaborative Laboratory for the sustainability and innovation of the agrifood and agro-industrial sector*", organizado por *The Polytechnic Institute of Bragança*. Enero 2021. *First Digital Experience*. IFT Annual Meeting & Food Expo. Julio 2021. Jornadas ingredientes básicos de panadería y jornadas internacional repostería. España. Dr. Manuel Gómez Pallarés *Universidad de Valladolid*. Mayo 2021.



Instituto de **Tecnología de Alimentos**

- Soteras, Trinidad. Seminarios: “¿Cómo innovar en la elaboración de perfiles nutricionales?”- Adam Drewnowski – The Food Tech/Learn & Connect 31 de marzo. “Extrusion of Plant-Based Meat – Valerie Pietsch – Thermo Fisher Scientific.
- Vranic, María Laura. Webinars: “El consumidor mexicano en la nueva normalidad” FoodTEch 09/02/2021. “Innovación, una oportunidad en *packaging*: sostenibilidad y consumidor”. AINIA Centro tecnológico. 17/03/2021. “Calidad y Seguridad Alimentaria con técnicas ómicas”. *Learning Genomics for Food Safety*- Proyecto Erasmus. 30/03/2021. “II *Online Workshop Polymers Industry*”, Thermo Fisher Scientific (Carga horaria total: 2 h) 14 y 15/12/2021.

Capacitaciones en el país

- Denoya, Gabriela I. Curso “Ética Pública (IN-NQ-42899)” 22 de septiembre 2021. INAP. Jornada “Nuevos Escenarios: Alimentos 4.0.”, julio 2021 (carga horaria total 8 hs). Red Alimentaria.
- Diaz, Gabriela. Beyond the Gut! event as part of our Probiota 2021 Digital Summit. 9-11 febrero 2021 - Estudio EsNuPI. Radiografía de la ingesta de grasas en la población infantil española.”. febrero 2021 - "Utilizing Evidence Gaps Identified by the 2020 Dietary Guidelines Advisory Committee Report to Inform Research Priorities". febrero 2021. "Challenges and solutions of nucleic acid isolation from clinical samples". febrero 2021. "Nuevo Marco Normativo de Suplementos Dietarios y su Implementación". Marzo 2021. Quantitative Microbiome Profiling and Identification of a Cross-Disease Enterotype Linked to Depression and Wellbeing marzo 2021- "Medical Foods: Their role in therapeutic nutrition". ASN Medical Foods marzo 2021. Congreso Obesidad para Vos 4 jornadas, del 1 al 4 de marzo 2021. "Designing, Implementing and Presenting Research to be Reviewed by the 2025 Dietary Guidelines Advisory Committee" marzo 2021. ILSI «Importancia de la leche y los productos lácteos como alimentos básicos y económicos para la nutrición y salud de la sociedad latinoamericana y del Caribe. Sesión III: Productos lácteos tradicionales» marzo 2021- "Intersections Between Nutrition Research and Nutrition Science Policy: Real World Experiences Past and Present". ILSI abril 2021. Fanus Sustancias bioactivas en subproductos de la industrialización de frutas abril 2021. "Why a Healthy Immune System Needs Vitamin D". Linus Pauling Institute mayo 2021



Instituto de **Tecnología de Alimentos**

ILSI Alergias e intolerancias. Del laboratorio al consumidor: un caso práctico mayo 2021. Sociedad Argentina de Nutrición Nutrición y Sistema Inmunitario mayo 2021. ILSI Seminario Nutrición y Sistema Inmunitario de mayo a septiembre 2021. ILSI JORNADA "Etiquetado Frontal De Alimentos: Panorama Actual En La Región Latinoamericana" mayo 2021- IV Simposio Argentino de Inocuidad Alimentaria Organizado por CAIA. 4 de junio de 2021- Licenciada María Laura Gómez Castro. El título del seminario será: "Revalorización de la harina de grano entero de centeno" Departamento de Sanidad, Nutrición, Bromatología y Toxicología (SANUBROTO) junio 2021- ISALUD- Seminario Alimentos y Salud junio. FANUS VIRTUAL Lácteos Funcionales CLA - desarrollo tecnológico y articulación publico privada para la disponibilidad de productos en góndola junio 2021. "Etiquetado Frontal de Alimentos: Panorama Actual en la Región Latinoamericana" Sociedad Argentina de Nutrición junio 2021. Red Alimentaria 2º Jornada de Ciencia y Tecnología aplicada en Carne Bovina junio 2021- The Human Mycobiome: An ISAPP mini-symposium julio 2021. ISAPP Fungi in the gut: An overlooked domain of the human microbiome julio 2021- LAS VACAS ENFRÍAN EL PLANETA | Foro Argentino de Genética Bovina". Junio 2021.- ITA- Castelar Tecnologías combinadas para la mejora de bioaccesibilidad de carotenoides y tocoferoles en alimentos y PAI obtenidos a base de quínoa y frutas. junio 2021. Universidad Austral IMPACTO DEL ETIQUETADO FRONTAL NUTRICIONAL DE ALIMENTOS Y BEBIDAS junio 2021- Taller: Procesos de caracterización de carnes para su diferenciación según el vínculo con el territorio julio 2021. ITA- Castelar Granos de destilería en alimentación animal: su incidencia en calidad de carne bovina" julio 2021. Keeping Life in Your Years: Dietary Factors Affecting Healthspan and Longevity. Julio 2021. ICCAS. Instituto para la Cooperación Científica en Ambiente y Salud Riesgos en la alimentación agosto 2021. Modalidad Virtual. -Halal opportunities for LAC exporters. Mohd Abd Rahim. 1. Halal 101; 2. Introduction to Halal critical ingredients: know the source. ConnectAmericas' youtube canal. 19 y 26/08/21. Modalidad Virtual 4ta Edición Aditivos e Ingredientes - Tendencias en la formulación de alimentos y bebidas septiembre 2021. ISSAP workshop "Education in Food Systems Microbiome Related Sciences: Needs for Universities, Industry and Public Health Systems". October 2021. "ILSI Mesoamérica - Seminario Alérgenos en Alimentos" November 2021. FINUT "Zinc y diabetes" noviembre 2021.



- Godoy, María Fernanda. Capacitación para el cultivo y provisión de una cepa de *Arthrospira* ("Spirulina") en ITA-INTA, marzo 2021. Curso de posgrado "Enriquecer las aulas virtuales con materiales educativos digitales" (40 hs) Citep, 7 de abril al 11 de mayo 2021; "Quinoa de Nivel del Mar cultivada en ambientes templados en Argentina: Características Nutricionales. Parte III. Perfil de Proteínas y Evaluación de la Calidad Proteica en modelo experimental (NPR-RNPR)" FFyB-UBA, 13 de diciembre 2021; "Efecto del tratamiento con altas presiones hidrostáticas sobre la inactivación de *Escherichia coli* O157 en hamburguesas de carne vacuna. Evaluación mediante metodología PMA-qPCR". FFyB-UBA, 8 de noviembre 2021; "Charla virtual sobre harinas de trigo ancestrales en Argentina". FANUS, 29 octubre 2021; "Diseción de las interacciones intestino-microbiota-cerebro" Ciclo CIQUIBIC de puertas Abiertas, 27 de octubre 2021; Workshop "Avances en Bioquímica y Biología Redox" FFyB-UBA, Argentina, Facultad de Química y Farmacia, Chile, Asociación de Universidades, grupo Montevideo; 25 y 26 de octubre 2021; "Elaboración de un producto panificado a partir de harina de centeno malteado y su evaluación funcional". FFyB-UBA, 18 de octubre 2021; "Situación nutricional en adolescentes. Datos del estudio Latinoamericano de Nutrición y Salud (ELANS)". FFyB-UBA, 4 de octubre 2021; "El lado amargo del azúcar" Efectos a largo plazo por sobreconsumo de sacarosa en la etapa infanto-juvenil. Charla anticipada del Congreso de Alimentos 2021 Alimentación sustentable y Nutrición Saludable CASLAN-ANCH, 30 de agosto 2021; "Evaluación del contenido, dializabilidad y aporte de Fe, Zn y Ca y de la relación molar Na:K de alimentos libres de gluten elaborados a partir de premezclas comerciales". FFyB-UBA, 23 de agosto 2021; Impactos de la pandemia en la Niñez - Efectos en la Nutrición. Observatorio Social, 3 de agosto 2021; Ergonomía en el teletrabajo. Equipo de Responsables de H&S del CNIA (CIA, CICVYA, CIRN, Gcia de Logística, AMBA) en coordinación con la ART, INTA, 14 de julio 2021; Programa Nacional de Carnes y Fibras animales. IP-INTA, 7 de julio 2021; "Alimentación vegetariana – vegana (parte II)". FFyB-UBA, 6 de julio 2021; "Impacto del etiquetado frontal nutricional de alimentos y bebidas" Universidad Austral, 30 de junio 2021; II Jornadas Nacionales de Enseñanza de Farmacia y Bioquímica. Fac Cs Qs UCC, 29 de junio y 6 de julio 2021; "Nutrición de Animales de Laboratorio. Estrategias de suplementación alternativas: claves y desafíos". AACyTAL, 29 de junio 2021; "Lácteos Funcionales CLA: desarrollo tecnológico y articulación público privada para la disponibilidad de productos en góndola" FANUS, 25 de junio 2021; "Desarrollo de formulaciones de panificados



funcionales a base de harina de lenteja" FFyB-UBA, 22 de junio 2021; "Yogurt como fuente de Omega 3" FFyB-UBA, 15 de junio 2021; 2da Jornada de Ciencia y Tecnología Aplicada en Carne Bovina. Red Alimentaria, 10 de junio 2021; "Etiquetado Frontal de Alimentos: Panorama Actual en la Región Latinoamericana" SAN, 9 de junio 2021; Revalorización de la harina de grano entero de centeno. FFyB-UBA, 1 de junio 2021; Desafíos del Sistema Alimentario Mundial, una disertación de la FAO. Universidad de Parma y Facultad Agronomía UBA, 26 de mayo 2021; Gestión de Alérgenos en la Industria Alimentaria. UNLU, 19 y 26 de mayo 2021; Etiquetado precautorio y gestión de alérgenos en la práctica. Romerlabs, 19 de mayo 2021; "Evaluación de la calidad nutricional y sanitaria de alimentos para ratas y ratones" AACyTAL, 18 de mayo 2021; "Ingesta de polifenoles: relevancia para la salud fundamentada en bioactividades y mecanismos" FFyB-UBA, 13 de mayo 2021; "Diseño de un alimento funcional con alto valor agregado: obtención y caracterización de materias primas diferenciales". FFyB-UBA, 11 de mayo 2021; "Herramientas moleculares aplicadas a la genuinidad en alimentos". FFyB-UBA, 4 de mayo 2021; "Encapsulación de vinos tintos argentinos por secado spray y potencial aplicación en alimentos" FFyB-UBA, 27 de abril 2021; Capacitación en el marco de la normativa vigente en relación al regreso al trabajo en contexto COVID 19. INTA, 14 de abril 2021; "COVID 19: Situación actual en nuestro país y variantes virales. Vacunas: el proyecto argentino" FFyB-UBA, 13 de abril 2021; Evaluación de la ingesta de leche materna en un grupo de pares madres - lactante por la técnica de dilución isotópica con deuterio de dosis a la madre (DMDOT). FFyB-UBA, 6 de abril 2021; Microbiota intestinal y salud global. SAN, 5 de abril 2021; Encuentro con especialistas. Transmisión del COVID-19 por aire. La importancia de ventilar. Ministerio de Ciencia, Técnica e Innovación, 30 de marzo 2021; Nuevo Marco Normativo de Suplementos Dietarios y su Implementación. INAL_ANMAT, 22 de marzo 2021; "Presentación de Proyectos PICT - Convocatoria 2020". INTA, 11 de febrero 2021; Seminarios ITA-CIA-INTA 30 de junio, 14 de julio, 11 de agosto, 25 de agosto, 2 de septiembre, 10 de noviembre, 24 de noviembre 2021.

- Guberman, Mariela. Curso de posgrado "Taller de Redacción de Tesis y Trabajos Científicos" en Facultad de Ciencias Veterinarias, abril a julio 2021 (carga horaria total 48hs). Universidad de Buenos Aires. Curso de posgrado "Desarrollo de Productos Alimenticios" en Facultad de Ciencias Exactas, agosto a diciembre 2021 (carga horaria total 55 h). Universidad Nacional de La Plata.



Curso de posgrado “Aspectos Normativos para la Comercialización Segura de Alimentos” en Facultad de Farmacia y Bioquímica, octubre a noviembre 2021 (carga horaria total 25 h). Universidad de Buenos Aires. “Jornada II Nuevos Escenarios: Alimentos 4.0.”, julio 2021 (carga horaria total 8 h). Red Alimentaria. Jornada “4ta. Edición curso de Aditivos e ingredientes: Tendencias en la formulación de alimentos y bebidas”, septiembre 2021 (carga horaria total 8 h), Red Alimentaria. Curso “Cómo redactar *papers* científicos en inglés y lograr que sean aceptados sin críticas del idioma” en Inglés Científico, enero 2022 (carga horaria total 45 h).

- Guidi, Silvina. -I Simposio de Nuevas Tecnologías y Herramientas para el Aseguramiento de la Inocuidad y Seguridad Alimentaria. Organizado por la Red de Inocuidad y Seguridad Alimentaria (REC I169). 8/9/ 2021. Cantidad de horas: 8 horas. Oyente y presentación de trabajo. Modalidad Virtual. -Halal opportunities for LAC exporters. Mohd Abd Rahim. 1. Halal 101; 2. Introduction to Halal critical ingredients: know the source. ConnectAmericas' youtube channel. 19 y 26/08/21. Modalidad Virtual. -II Jornada Nuevos Escenarios: Alimentos 4.0. Red Alimentaria-Tecnofidta. Tecnologías exponenciales aplicadas en el desarrollo, transformación y preservación de alimentos. -Tecnologías digitales aplicadas en trazabilidad. - Tecnologías digitales aplicadas en el marketing y la comercialización de alimentos. 15/07/21. Modalidad Virtual. -Seminario de Marketing Tec Instrumental. Secado y preservación de muestras por Liofilización. 20/07/21. -Seminario virtual del Departamento de Sanidad, Nutrición, Bromatología y Toxicología (SANUBROTO). Desarrollo de un snack de fruta en base al gusto del consumidor argentino. Lic. Mariela Guberman, INTA, ITA. 26/06/21. FFyB-UBA. -Seminario virtual del Departamento de Sanidad, Nutrición, Bromatología y Toxicología (SANUBROTO). "Desarrollo de formulaciones de panificados funcionales a base de harina de lenteja". Dra. Ángela Carboni, CIDCA; UNLP. FFyB-UBA. 22/06/21. -Seminario virtual del Departamento de Sanidad, Nutrición, Bromatología y Toxicología (SANUBROTO). “Yogurt como fuente de Omega 3”. Ing. Gabriela Diaz. ITA-INTA. FFyB-UBA. 22/06/21. -Webinar: Gestión de Alérgenos en la Industria Alimentaria. Dr. Gustavo Polenta; Lic. Ma. C. López; Ing. M.C. Motto. Fundamentos en relación a los alérgenos en alimentos; clínica de las alergias alimentarias y prevalencia a nivel mundial. Marco Legal en nuestro país. Conocimiento de la metodología basada en riesgos para el diseño de un programa de gestión. Métodos analíticos disponibles. 19 y 26/05/21. INTAINTI-



Instituto de **Tecnología de Alimentos**

UNLu. Con Certificado. -Seminario virtual Departamento SANUBROTO: "Diseño de un alimento funcional con alto valor agregado: obtención y caracterización de materias primas diferenciales". Lic. Belén Bianchi. 11/05/21. FFyB-UBA. -Seminario virtual Departamento SANUBROTO (Departamento de Sanidad, Nutrición, Bromatología y Toxicología) "COVID 19: Situación actual en nuestro país y variantes virales. Vacunas: el proyecto argentino". G. Docena. Prof titular de Inmunología en la UNLP. 13/04/21. -Curso en Línea Método Kjeldahl. Sesión 1: Bases teóricas y preparación de la muestra (26/04) Historia del Método Kjeldahl. Definición del Método Kjeldahl; ¿Por qué determinar el N y la Proteína?; Preparación de la Muestra; Homogeneización. Sesión 2: Digestión (28/04). Definición (reacciones químicas); Función del catalizador y ácido sulfúrico; Tipos de catalizador; Tipos de digestores; Neutralización de los ácidos generados; Otros usos del Digestor. Sesión 3: Destilación (30/04). Definición (reacciones químicas); Dilución, alcalinización, destilación; Destilación a través de vapor; Colección de la muestra; Cálculo de parámetros: agua para la dilución, % del hidróxido de sodio, pH de la solución receptora, tiempo de destilación. Sesión 4: Titulación (03/05). Por ácido bórico (definición, reacciones químicas); Indicador Sher; Parámetros; Titulación inversa; Ácido bórico vs titulación inversa. Sesión 5: Demostración Práctica (05/05) Cálculo de cantidad de muestra, ácido sulfúrico y catalizador; Tiempo de reacción; Problemas comunes durante la digestión. I.Q Susana Mendoza Directora General de BUCHI. 26/04/21 a 07/05/21. Modalidad Virtual. Con certificado. -Webinar Sesión II: Procesos tecnológicos en productos lácteos. Importancia de la leche y los productos lácteos como alimentos básicos y económicos para la nutrición de la sociedad latinoamericana y del Caribe. Centro de Formación de la Cooperación Española en La Antigua en conjunto con el Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) del Ministerio de Ciencia, Innovación y Universidades de España. 12/02/21. Modalidad Virtual. -Probiota Americas Digital Summit 2021. European regulatory opportunities for the next decade; Beyond The Gut; Pre & Probiotics Futures. 9-11/02/21. Modalidad Virtual.

- Langman, Leandro. Curso: "Ley Micaela para autoridades del Poder Ejecutivo Nacional. Ministerio de la Mujer, Géneros y Diversidad." Inicio: 10/8/2021 – 15/10/2021.
- Michelena, María Laura. Curso Formador/a de Formadores/as "Transversalizar la perspectiva de género para superar las violencias y transformar las prácticas",



PROCADIS, marzo-mayo 2021; “Primer Simposio de Nuevas Tecnologías y Herramientas para el Aseguramiento de la Inocuidad y Seguridad Alimentaria”. Organizado por el Comité de gestión de la Red de Inocuidad y Seguridad Alimentaria. 8 de septiembre 2021; Ciclo de conferencias INAP: La Comunicación Digital en las Administraciones Públicas. Noviembre 2021; III Congreso Archivístico de las Américas 26, 27 y 28 de agosto 2021 – Modalidad Virtual; I Taller Koha. Sistema Integrado de Gestión de Bibliotecas de código fuente abierto, liberado bajo la GNU General Public License--, para los bibliotecarios profesionales del INTA. 29 de junio 2021; II Taller Koha. Sistema Integrado de Gestión de Bibliotecas de código fuente abierto, liberado bajo la GNU General Public License--, para los bibliotecarios profesionales del INTA. 20 de julio 2021; III Taller Koha. Sistema Integrado de Gestión de Bibliotecas de código fuente abierto, liberado bajo la GNU General Public License--, para los bibliotecarios profesionales del INTA. 31 de agosto 2021.

- Ormando, Paula. Seminario “Calidad de sus granos. AIT Ingredientes – Chopin”, Francia. Marzo 2021. Curso Cultivo de microorganismos en Biorreactores aplicado al desarrollo de Bioinsumos. Filum Cursos, junio- octubre. 2021. Aspectos Prácticos para congelado de muestras de panificación y Seguridad Alimentaria. Seminario octubre 2021 UADE. Primer simposio de nuevas tecnologías y herramientas para el aseguramiento de la inocuidad y seguridad alimentaria.
- Rodriguez, Anabel. Curso de posgrado: “Caracterización de alimentos para fines especiales 2021”. Facultad de Farmacia y Bioquímica, Universidad de Buenos Aires (carga horaria total 32 h). Curso virtual: “Legislación Alimentaria con énfasis en Inocuidad”, organizado por la Red de Inocuidad y Seguridad Alimentaria (RISA) de INTA, (carga horaria total 32 h).
- Soteras, Trinidad. Cursos de análisis de datos: Paneles Entrenados y Ciencia del consumidor 20, 21 y 22 de abril y 18, 19 y 20 de mayo– Disertante Luis Guerrero – IRTA España – Organizado por Nodo Sensorial de la Red de Laboratorios de Calidad e Inocuidad de Alimentos. Taller de Redacción de Tesis y Trabajos científicos (carga horaria total 48 h)– FVET UBA. Epistemología y Metodología de las Ciencias (carga horaria total 48 h) – FVET UBA. Curso “La investigación por encuestas” (carga horaria total 96 h) – Centro REDES Conicet. Curso de Diseño de experimentos (carga horaria total 48 h) – FVET UBA. Ciclo



sobre proteínas alternativas: Alimentos Plant Based (carga horaria total 5h); Proteínas alternativas: “más allá de la soja” (carga horaria total 5h); Desarrollo de análogos cárnicos y lácteos (carga horaria total 5h). Escuela Agroalimentaria. Curso “Ética Pública” (IN-NQ-42594) (carga horaria total 4h) – INAP. Seminario “Alimentación y Alimentos Basados en Vegetales” – Natalia Bertolotti - Alimentos y Salud - 22 de Julio.

- Szerman, Natalia. Curso “Ética Pública (IN-NQ-42899)” 22 de septiembre 2021. INAP.
- Vaudagna, Sergio. Curso “Ley Micaela: capacitación en la temática de género y violencia contra las mujeres (IN-PP-38174-MAR17-C)”
- Vaudagna, Sergio Participación en III Congreso Argentino de Biología y Tecnología Postcosecha. Instituto de Tecnología de Alimentos. Facultad de Ingeniería Química. Universidad Nacional del Litoral. Modalidad Virtual. 26 al 30 de Julio 2021.
- Vaudagna, Sergio. Participación en Congreso INNOVA. Fundación LATU. 10º Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos. Montevideo, Uruguay. Modalidad Virtual. 27 de Septiembre al 1º de Octubre 2021.
- Vaudagna, Sergio, Participación en II Jornada Nuevos Escenarios: Alimentos 4.0 Modalidad Virtual. 15 de Julio de 2021
- Vranic, María Laura. Curso de posgrado: “Procesos Analíticos participativos Inteligentes como Mejora en Sistemas Organizacionales”, Universidad Nacional de Luján. (Carga horaria: 33 h), marzo 2021. Curso de posgrado: “Diseño de experimentos y modelación estadística” Universidad Nacional de Luján, septiembre-octubre 2021. Webinars: "Algoritmos de navegación inercial asistida por visión artificial", UTN FRBA. 29/11/2021. “Introducción a la Minería de datos”, UTN FRBA. 26/11/2021. "Controversias en la Ciencia del Siglo XXI", UTN FRBA. 17/12/2021. "Suplementos Dietarios, Nuevo Marco Normativo - Implementación”, Red Nacional de Protección de Alimentos y ANMAT 22/03/2021. “Sexta Jornada Avícola Desde la Granja hasta el Consumidor”, Red Alimentaria 30/04/2021. “Sustancias bioactivas en subproductos de la



Industrialización de frutas”, FANUS. 14/05/2021. “II Jornada Nuevos Escenarios: Alimentos 4.0.” Red Alimentaria 15/07/2021. “1er Encuentro: Cuidado de la Voz” 6/10/2021. “Nuestras acciones son nuestro futuro”, Red Nacional de Protección de Alimentos y ANMAT 19/10/2021. “Simposio de Nuevas Tecnologías y Herramientas para el Aseguramiento de la Inocuidad y Seguridad Alimentaria.” Red de Inocuidad y Seguridad Alimentaria (REC I169) INTA. (Carga horaria total: 8 h). 15/12/2021. Asistencia al 41° Congreso Argentino de Horticultura. Simposio Internacional Virtual de Cultivo en Sustrato e Hidroponía, 30/03/2021 y 6 al 8 abril.

8.2. APOYO/TÉCNICO

- Maitia, Carolina Soledad. "Ciclo de conferencias INAP: Derecho a la alimentación y soberanía alimentaria: cultura de la inocuidad y calidad de los alimentos en la agricultura familiar INPP-41075" Organizado por el INAP.18 de febrero de 2021; Capacitación sobre “Cultivo de Spirulina (Arthrospira sp.) en condiciones de laboratorio y reconocimiento de microalgas al microscopio” Dictado por especialistas en microalgas de la Universidad de Buenos Aires. 12, 15, 17 y 19 de marzo de 2021; Curso virtual de “Legislación Alimentaria con énfasis en inocuidad.” Organizado por la Red de Inocuidad y Seguridad Alimentaria de INTA, marzo-abril de 2021; Curso "Tecnología de sabores y aromas para la industria alimentaria". Organizado por Parque Científico y Tecnológico de la Facultad de Agronomía de la Universidad de Buenos Aires. 26 y 27 de mayo de 2021; Seminario Web “Azúcar y Edulcorantes: ¿Qué alternativas responden a las tendencias de consumo? Organizado por The Food Tech. Dictado por la Dra. Susana Socolovsky, 17 de junio de 2021; Curso Formador/a de Formadores/as “Transversalizar la perspectiva de género para superar las violencias y transformar las prácticas”, PROCADIS, marzo-mayo 2021; Capacitación “Teletrabajo sano y seguro”, ART-Provincia. 14 de julio 2021; “II Jornada Nuevos Escenarios: Alimentos 4.0”. Organizada por Red Alimentaria, Tecno Fidta y GS1, 15 de julio 2021; “Primer Simposio de Nuevas Tecnologías y Herramientas para el Aseguramiento de la Inocuidad y Seguridad Alimentaria”. Organizado por el Comité de gestión de la Red de Inocuidad y Seguridad Alimentaria. 8 de septiembre 2021; Curso a distancia “Diferenciación y valorización de productos locales”. PROCADIS. julio-agosto 2021.
- Moreno, Karina Pilar. “4ta Jornada de integración de la cadena de valor de la

carne ecuatoriana”. Red Alimentaria. Americarne. 2 de julio 2021. “3era Edición Curso de Aditivos e Ingredientes. Tendencias en la formulación de alimentos y bebidas. Red alimentaria”. 24 de junio 2021.

09. RECURSOS HUMANOS.

9.1. DOTACIÓN ACTUAL (APOYO, TÉCNICO Y PROFESIONAL)

Listado del personal de planta permanente (PP) y no permanente (PNP) durante 2021 del Instituto Tecnología de Alimentos

LEGAJO	APELLIDO Y NOMBRE	SIT.REV.	LEGAJO	APELLIDO Y NOMBRE	SIT.REV.
11905	ROJAS SUSANA	PP	19400	GONZALEZ CINTIA	PP
12792	BENEDETTI PATRICIA	PP	19403	ROCHA VERONICA	PP
14397	CALDERÓN VILMA	PP	19446	RUIZ MARIA JUANA	PP
14537	ROJAS FELIPE	PP	19449	CODONI JUAN MANUEL	PP
15425	VRANIC MARIA LAURA	PP	19450	FERNANDEZ DIEGO	PP
15813	BARRETO CECILIA	PP	19451	CASTRO ALBA	PP
16136	PAZOS ADRIANA	PP	19481	COPPOLA ROBERTO	PNP
16369	GRIGIONI GABRIELA	PP	20581	MORENO KARINA	PP
16420	DESCALZO ADRIANA	PP	20659	DENOYA GABRIELA	PP
16439	POLENTA GUSTAVO	PP	20963	BELLO ALEXIS	PP
16445	GUIDI SILVINA	PP	21187	CAP MARIANA	PP
16447	VAUDAGNA SERGIO	PP	21310	GODOY MARIA FERNANDA	PP
16694	NEGRI LIVIA	PP	21594	CRISTOS DIEGO	PP
16726	ROSSETTI LUCIANA	PP	21602	SOTERAS TRINIDAD	PP
16845	MAITIA CAROLINA	PP	21620	PESQUERO NATALIA	PP
16991	MOZGOVOJ MARINA	PP	21730	PASCHETTA FERNANDA	PP
16996	SZERMAN NATALIA	PP	21731	CHAMORRO VERONICA	PP
17055	SANOW LUIS CLAUDIO	PP	21733	CUNZOLO SEBASTIAN ABEL	PP
17056	ROJAS JUAN MANUEL	PP	21735	AMBROSI VANINA	PP
17361	ROJAS DANTE	PP	21736	PEREZ CAROLINA	PP
17465	LAGMAN LEANDRO	PP	21737	RIZZO SERGIO	PP



17568	ORMANDO PAULA	PP	22053	VIÑAS MARIA ISABEL	PP
17869	PIGHIN DARIO	PP	22183	MICHELENA MARÍA LAURA	PNP
18194	CANTEROS MARÍA	PP	22852	DIAZ GABRIELA	PP
18880	GONZÁLEZ NORA	PP	22855	LEITON HÉCTOR RAFAEL	PP
19040	MOLAS MARILINA	PP	23104	RODRIGUEZ ANABEL	PNP
19087	PALLADINO PABLO MARTÍN	PP	23321	FERNANDEZ MARIANO	PNP
19389	MILLAN MARTINIENA SUSELI	PP			

BECARIOS INTA / CONTRATOS 187 INTA

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

PERSONAL EXTRA INTA FUNDACION ARGENINTA / CONICET

N°	AGENTE	ESTADO	SECTOR
1	COLETTI ANALIA	Becaria FONCYT	Área Bioquímica y Nutrición
2	FAVRE LEONARDO	Becario Postdoctoral Cofinanciado INTA-CONICET	Área Procesamiento y Análisis Físicos y Sensoriales de Alimentos
3	FRYDMAN CAMILA	Becaria Doctoral Beca Cofinanciada INTA-CONICET	Área Protección de Alimentos
4	GUBERMAN MARIELA	Becaria Doctoral Beca Cofinanciada INTA-CONICET	Área Procesamiento y Análisis Físicos y Sensoriales de Alimentos
5	MERAYO MANUELA	Becaria Post Doctoral CONICET	Área Procesamiento y Análisis Físicos y Sensoriales de



			Alimentos
6	MONTENEGRO LUCIANO	Becario Doctoral Beca Cofinanciada INTA-CONICET	Área Bioquímica y Nutrición
7	PEGA JUAN	Investigador Adjunto CONICET	Área Bioquímica y Nutrición
8	REY MARIA DE LOS ANGELES	Becaria Beca de Finalización de Doctorado CONICET	Área Protección de Alimentos

9.2. MOVIMIENTOS, INCORPORACIONES Y TRASLADOS INTA.

9.2.1. INTA

9.2.1.1. Incorporaciones

N°	AGENTE	ESTADO	SECTOR

9.2.1.2. Bajas

N°	AGENTE	ESTADO	SECTOR

9.2.2. EXTRA INTA

9.2.2.1. Incorporaciones

N°	AGENTE	ESTADO	SECTOR



Instituto de **Tecnología de Alimentos**

10. PREMIOS, RECONOCIMIENTOS, CERTIFICACIONES

- Premios CITA 2021. Categoría Agtech Soluciones y Servicios. Mención especial del Centro Internacional de Innovación en Tecnología Agropecuaria (CiTA) a la aplicación “CheqTambo” como desarrollo innovador de tecnología agropecuaria. 28 de octubre 2021.

11. OTRAS ACTIVIDADES RELEVANTES.

11.1. NOTICIAS WEB ITA

- **Importante Reconocimiento a CheqTambo**

La herramienta digital para establecimientos lecheros, que facilita la implementación de las buenas prácticas, recibió una mención especial del Centro Internacional de Innovación en Tecnología Agropecuaria (CiTA), donde se reconoce a la aplicación “CheqTambo” dentro de los desarrollos más innovadores de la tecnología agropecuaria.

<https://inta.gob.ar/noticias/importante-reconocimiento-a-cheqtambo>

- **Seminarios ITA 2021.**

Seminarios internos, con el objetivo de difundir las actividades científico-técnicas realizadas a lo largo del año 2020 -2021, presentación de trabajos de Tesis defendidas en ese periodo y experiencias de capacitaciones de los agentes tanto en el país como en el exterior.

<https://inta.gob.ar/eventos/seminarios-ita-2021>

- **Inicio del ciclo de Seminarios ITA 2021.**

Inicio al ciclo de seminarios internos organizados por la Dirección y Comisión de Seminarios y Capacitaciones (CoSyC) ITA.

<https://inta.gob.ar/noticias/inicio-del-ciclo-de-seminarios-ita-2021>

- **Seminarios ITA 2021: Primer encuentro**



Exposición del Bioq. MSc. Dante Emanuel Rojas correspondiente a su Tesis Doctoral titulada “Estudio del Metabolismo de SARM en Prácticas Ganaderas para el Control de Residuos”.

<https://inta.gob.ar/noticias/seminarios-ita-2021-primer-encuentro>

- **Seminarios ITA 2021: Tercer encuentro.**

Exposición del Dr. en el Área de Química Industrial, Sergio Aníbal Rizzo, correspondiente a su Tesis Doctoral titulada "Desarrollo y escalado del proceso de producción de un queso de pasta blanda light funcional debido a la incorporación de fitoesteroles y fortificado con alfa-tocoferol como aditivo antioxidante".

<https://inta.gob.ar/noticias/seminarios-ita-2021-tercer-encuentro>

- **Seminarios ITA 2021: Cuarto encuentro**

Exposición de la Dra. de la Universidad de Buenos Aires, área Ciencias Veterinarias, Manuela Merayo, correspondiente a su Tesis Doctoral titulada "Granos de destilería en alimentación animal: su incidencia en calidad de carne bovina".

<https://inta.gob.ar/noticias/seminarios-ita-2021-cuarto-encuentro>

- **Seminarios ITA 2021: Quinto encuentro.**

Exposición de la Dra. Gabriela I. Denoya, correspondiente a su Capacitación en el exterior: “Curso de I+D en tecnologías de poscosecha y procesamiento de alimentos para la seguridad alimentaria (Tailandia)”.

<https://inta.gob.ar/noticias/seminarios-ita-2021-quinto-encuentro>

- **Seminarios ITA 2021: Sexto encuentro.**

Exposición de la Licenciada Mariela Guberman, quien presentó su plan de Tesis Doctoral titulada “Desarrollo de un snack de fruta en base al gusto del consumidor argentino”; y también presentó los resultados de una encuesta online que parte de un póster presentado en el congreso SenseLatam 2020,



Instituto de **Tecnología de Alimentos**

denominado “Estudio sobre hábitos de consumo de frutas de la población argentina para el desarrollo de un snack saludable”.

<https://inta.gob.ar/noticias/seminarios-ita-2021-sexto-encuentro>

- **Seminarios ITA 2021: Séptimo encuentro.**

Exposición de la Magister Internacional en Tecnología de Alimentos Analia Cecilia Colletti, correspondiente a su Tesis Doctoral titulada “Bases tecnológicas, bioquímicas y sensoriales para la obtención de un producto mínimamente procesado con vida útil extendida a base de duraznos tratados por irradiación gamma”.

<https://inta.gob.ar/noticias/seminarios-ita-2021-septimo-encuentro>

- **Seminarios ITA 2021: Octavo encuentro.**

Exposición de la Lic. Fernanda Gabriela Martinez, correspondiente a los avances en su Tesis Doctoral titulada "Valoración de Subproductos de la Industria Cárnica mediante la Obtención de Hidrolizados Proteicos con Capacidad Antioxidante y su Uso como Aditivo Alimentario”.

<https://inta.gob.ar/noticias/seminarios-ita-2021-octavo-encuentro>

- **Seminarios ITA 2021: Noveno encuentro.**

Exposición de la Licenciada Camina Ayelen Frydman, quien presentó su plan de Tesis Doctoral titulada "Estudio de la contaminación de moluscos bivalvos de Argentina con plaguicidas organoclorados, hidrocarburos y virus. Evaluación de riesgo de enfermar asociada al consumo de los mismos”.

<https://inta.gob.ar/noticias/seminarios-ita-2021-noveno-encuentro>

- **Seminarios ITA 2021: Decimoprimer encuentro.**

Exposición del MSc. (Ing. Alim.) Leandro Ezequiel LANGMAN, quien presentó su plan de Tesis Doctoral titulada "Factores productivos y su relación con el bienestar animal en bovinos de carne”.

<https://inta.gob.ar/noticias/seminarios-ita-2021-decimoprimer-encuentro>



Instituto de **Tecnología de Alimentos**

- **Primer Simposio de Nuevas Tecnologías y Herramientas para el Aseguramiento de la Inocuidad y Seguridad Alimentaria**
La Red de Inocuidad y Seguridad Alimentaria de INTA (RISA) busca contribuir a facilitar el acceso al conocimiento científico, académico y cultural, a través de la edición y difusión de publicaciones originales y de calidad.
<https://inta.gob.ar/noticias/primer-simposio-de-nuevas-tecnologias-y-herramientas-para-el-aseguramiento-de-la-inocuidad-y-seguridad-alimentaria>
- **Resumen del Primer Simposio de Nuevas Tecnologías y Herramientas para el Aseguramiento de la Inocuidad y Seguridad Alimentaria.**
El 8 de septiembre 2021 se llevó a cabo el Primer Simposio de Nuevas Tecnologías y Herramientas para el Aseguramiento de la Inocuidad y Seguridad Alimentaria organizado por la Red de Inocuidad y Seguridad Alimentaria de INTA (REC I169).
<https://inta.gob.ar/noticias/resumen-del-primer-simposio-de-nuevas-tecnologias-y-herramientas-para-el-aseguramiento-de-la-inocuidad-y-seguridad-alimentaria>
- **Ciclo de entrevistas a quienes obtuvieron grados académicos de postgrado durante los años 2019-2021.**
Desde la Dirección del ITA surgió la propuesta de armar una serie de entrevistas a quienes obtuvieron grados académicos de postgrado en el periodo 2019 – 2021.
Presenta su trabajo Analía Cecilia Colletti.
<https://inta.gob.ar/noticias/ciclo-de-entrevistas-a-quienes-obtuvieron-grados-academicos-de-postgrado-durante-los-anos-2019-2021-0>
- **Ciclo de entrevistas a quienes obtuvieron grados académicos de postgrado durante los años 2019-2021.**



Instituto de **Tecnología de Alimentos**

Desde la Dirección del ITA surgió la propuesta de armar una serie de entrevistas a quienes obtuvieron grados académicos de postgrado en el periodo 2019 – 2021.

Presenta su trabajo Manuela Merayo.

<https://inta.gob.ar/noticias/ciclo-de-entrevistas-a-quienes-obtuvieron-grados-academicos-de-postgrado-durante-los-anos-2019-2021-1>

- **Ciclo de entrevistas a quienes obtuvieron grados académicos de postgrado durante los años 2019-2021.**

Desde la Dirección del ITA surgió la propuesta de armar una serie de entrevistas a quienes obtuvieron grados académicos de postgrado en el periodo 2019 – 2021.

Presenta su trabajo Sergio Anibal Rizzo.

<https://inta.gob.ar/noticias/ciclo-de-entrevistas-a-quienes-obtuvieron-grados-academicos-de-postgrado-durante-los-anos-2019-2021>

- **LEY MICAELA. Transversalizar la perspectiva de género para superar las violencias y transformar las prácticas**

Escalado 1- CIA - Del 26 de agosto al 30 de septiembre. Este curso nos propone como desafío introducirnos en conceptos básicos acerca de la perspectiva de género con el objetivo de integrarla en la vida cotidiana del INTA.

<https://inta.gob.ar/noticias/ley-micaela-transversalizar-la-perspectiva-de-genero-para-superar-las-violencias-y-transformar-las-practicas>

- **2° Escalado de la LEY MICAELA. Transversalizar la perspectiva de género para superar las violencias y transformar las prácticas**

Escalado 2- CIA - Del 21 de octubre al 03 de diciembre. Este curso nos propone como desafío introducirnos en conceptos básicos acerca de la perspectiva de género con el objetivo de integrarla en la vida cotidiana del INTA.



Instituto de **Tecnología de Alimentos**

<https://inta.gob.ar/noticias/2%C2%B0-escalado-de-la-ley-micaela-transversalizar-la-perspectiva-de-genero-para-superar-las-violencias-y-transformar-las-practicas>

- **Reunión Anual PE 517 – 202.**

Proyectos Estructurales - Eje Agregado de Valor. Calidad nutricional y sensorial de alimentos y aptitud tecnológica de materia prima asociada a sistemas y territorios productivos con foco en las demandas del consumidor. Código: 2019-PE-E7-I517-001. Objetivo: Generar conocimientos para la valoración nutricional, sensorial e industrial de alimentos argentinos, en su secuencia materia prima – producto - consumidor, en el contexto de dietas adaptadas a las necesidades de los consumidores en diferentes territorios, con un enfoque de seguridad alimentaria y considerando los sistemas productivos. Coordinadora: Dra. Gabriela Maria GRIGIONI.

<https://inta.gob.ar/noticias/reunion-anual-pe-517-2021>

- **Herramientas Programáticas en las que participa el Instituto Tecnología de Alimentos – 2021.**

<https://inta.gob.ar/documentos/herramientas-programaticas-en-las-que-participa-el-instituto-tecnologia-de-alimentos-2021>

- **Bienestar Animal a la carta.**

¿Te los perdiste?... En este espacio podrás disfrutar de numerosas capacitaciones brindadas desde el Proyecto INTA “Bienestar Animal en las Cadenas Pecuarias de Interés Nacional”, o bien, desde otros eventos relevantes en los que referentes del proyecto han tenido una participación activa.

<https://inta.gob.ar/documentos/bienestar-animal-a-la-carta>

- **Pronóstico de Estrés por calor en bovinos de carne.**

Contar con información relativa al pronóstico de índices térmicos brinda la posibilidad de adoptar estrategias de manejo que permitan mitigar el estrés por calor.



<https://inta.gob.ar/documentos/pronostico-de-estres-por-calor-en-bovinos-de-carne>

- **Bienest.AR: Protocolo de evaluación de bienestar animal. Bovinos de engorde a corral**

<https://inta.gob.ar/documentos/bienestar-protocolo-de-evaluacion-de-bienestar-animal-bovinos-de-engorde-a-corral>

- **¡La ensachetadora diseñada por el INTA y la UBA, sigue generando nuevas oportunidades!**

<https://inta.gob.ar/noticias/la-ensachetadora-disenada-por-el-inta-y-la-uba-sigue-generando-nuevas-oportunidades>

- **Distinción para INTA DIGITAL: Repositorio Institucional Biblioteca Digital**

Nuestro repositorio INTA Digital ha sido distinguido, mediante Resolución Mincyt RS-2021-75740913-APN-SACT#MCT, con la "Adhesión definitiva al SNRD". Dicho reconocimiento ha sido otorgado sólo a 15 repositorios de todo el país.

<https://inta.gob.ar/noticias/distincion-para-inta-digital-repositorio-institucional-biblioteca-digital>

- **II Jornada Nuevos Escenarios: Alimentos 4.0**

El 15 de julio en el horario de 09hs. a 17hs., se realizará la II Jornada Nuevos Escenarios: Alimentos 4.0, organizada por Red Alimentaria, Tecno Fidta y GS1 Argentina.

<https://inta.gob.ar/noticias/ii-jornada-nuevos-escenarios-alimentos-40>

- **II Jornada Nuevos Escenarios: Alimentos 4.0.**

Finalizó la II Jornada Nuevos Escenarios: Alimentos 4.0. El 15 de julio se llevó a cabo el evento virtual, organizado por Red Alimentaria, Tecno Fidta y GS1 Argentina.

<https://inta.gob.ar/noticias/ii-jornada-nuevos-escenarios-alimentos-40-0>



Instituto de **Tecnología de Alimentos**

- **Bienest.AR. Protocolo de Evaluación de Bienestar Animal único en Latinoamérica.**

Bienest.AR, desarrollado por especialistas del INTA y del Senasa, es un aporte clave para los sistemas de terminación a corral. Un logro que pone a la vanguardia a la ganadería argentina.

<https://inta.gob.ar/noticias/bienestar-protocolo-de-evaluacion-de-bienestar-animal-unico-en-latinoamerica>

- **Primer Taller Koha 2021.**

El martes 29 de junio se dictó el primer taller de Koha -- Sistema Integrado de Gestión de Bibliotecas de código fuente abierto, liberado bajo la GNU General Public License--, para los bibliotecarios profesionales del INTA. El taller contó con 27 asistentes desde los distintos puntos del país.

<https://inta.gob.ar/noticias/primer-taller-koha-2021>

- **1er Reunión de las Bibliotecas 2021.**

Trabajar de forma cercana a pesar de la distancia... A partir del año 2020, las Bibliotecas del INTA, ubicadas en los distintos puntos del país, viene realizando una serie de reuniones virtuales mensuales orientadas a la planificación, a la cooperación, el fortalecimiento y la capacitación de sus responsables, con el fin de que, los procesos en los que se esfuerzan día a día, sigan generando impacto e innovación y una mayor visualización tanto interna como externa.

<https://inta.gob.ar/noticias/1er-reunion-de-las-bibliotecas-2021>

- **Bibliotecas del CNIA: unidas y en acción**

Las bibliotecas del CNIA ofrecen servicios de información de calidad, generan herramientas de gestión de la información y el conocimiento para la innovación y participan activamente para lograr la visualización de la producción intelectual de los investigadores.

<https://inta.gob.ar/noticias/bibliotecas-del-cnial-unidas-y-en-accion>



Instituto de **Tecnología de Alimentos**

- **Memoria del Instituto de Tecnología de Alimentos - 2020.**
<https://inta.gob.ar/documentos/memoria-del-instituto-de-tecnologia-de-alimentos-2020>
- **Informe de Resultados de la Encuesta 2020- 2021 de la Red de Inocuidad y Seguridad Alimentaria del INTA.**
De noviembre 2020 a febrero 2021, la Red de Inocuidad y Seguridad Alimentaria del INTA (RISA) lanzó una encuesta, con el objetivo de realizar un relevamiento de las capacidades institucionales, en términos de recursos humanos, de las fortalezas y necesidades para abordar la temática de inocuidad alimentaria en INTA.
<https://inta.gob.ar/noticias/informe-de-resultados-de-la-encuesta-2020-2021-de-la-red-de-inocuidad-y-seguridad-alimentaria-del-inta>
- **CheqTambo, primera aplicación gratuita al servicio de todos los productores lecheros.**
<https://inta.gob.ar/noticias/cheqtambo-primera-aplicacion-gratuita-al-servicio-de-todos-los-productores-lecheros>

11.2. ORGANIZACIÓN Y PARTICIPACIÓN EN EVENTOS

Organización de Eventos, Reuniones, Talleres

- Cap, Mariana. Organización del Curso: "Legislación Alimentaria con énfasis en Inocuidad" Docentes: Lic. Gustavo Schembri y Lic. María Cristina López. 31 de Marzo, 7,14 y 21 de Abril 2021, modalidad virtual.
- Cap, Mariana. Organización del Simposio "Nuevas Tecnologías y Herramientas para el Aseguramiento de la Inocuidad y Seguridad Alimentaria", 8 de Septiembre 2021, modalidad virtual.
- Cristos, Diego. Organización Curso: "Estadística aplicada a la ciencia del consumidor:" a cargo de Dr. Luis Guerrero (IRTA España). 18,19 y 20 de Mayo 2021, Modalidad Virtual.

- Cristos, Diego. Organización del Curso: "Estadística aplicada al análisis de datos de paneles entrenado" a cargo de Dr. Luis Guerrero (IRTA España). 20,21 y 22 de abril 2021, Modalidad Virtual.
- Godoy, María F. Coordinación de la Jornada internacional "Impacto de la nutrición en el sistema inmunitario". SAN, 20 de mayo 2021, modalidad virtual.
- Godoy, María F. Organización del Primer Simposio de Nuevas Tecnologías y Herramientas para el Aseguramiento de la Inocuidad y Seguridad Alimentaria. INTA, 8 de septiembre 2021, modalidad virtual.
- Godoy, María F. Organización de la Jornada Internacional "Compuestos bioactivos y salud. Un abordaje integral". SAN, 22 de julio 2021, modalidad virtual.
- Langman, Leandro. Organización del Taller: "Lineamientos para el manejo de fauna silvestre durante la pandemia de COVID-19". Disertantes: Dra. (MV) Marcela Orozco y Dra. (MV) Gisela Marcoppido. Ciclo de charlas del PE I507 y Taller CICUAE. 8 de julio de 2021. Modalidad virtual.
- Langman, Leandro. Organizador y disertante Seminario: "Protocolo de evaluación de bienestar animal en bovinos de engorde a corral". Presentación ante referentes de bienestar animal de ALC. 11 de marzo de 2021. Modalidad virtual.
- Rodriguez, Anabel. Miembro del Comité Organizador de Seminarios del Instituto tecnología de Alimentos (CIA-INTA).
- Vaudagna, Sergio. Integrante de Comité Organización II Jornada Nuevos Escenarios: Alimentos 4.0 organizada por Red Alimentaria, Tecno Fidta y GS1 Argentina. 15/07/2021. Modalidad virtual

Participación en Eventos, Reuniones, Talleres



- Chamorro, Verónica disertante de la Jornada Internacional: “Compuestos bioactivos y salud. Un abordaje integral”, organizada por la Sociedad Argentina de Nutrición, 22 de julio del 2021.
- Chamorro, Verónica: disertante Seminario: Cuantificación de Anserina y Carnosina en matriz cárnica-Implementación y Validación de Técnica Analítica. Reunión del nodo de Calidad Food and Feed de la red de “Laboratorios de análisis de inocuidad y calidad de alimentos” I167. Red de Información y Soporte Técnico (RIST).
- Denoya, Gabriela I. “Ciclo de Seminarios Internos del Instituto Tecnología de Alimentos.” Título de la presentación: “Capacitación en el exterior: Curso de I+D en tecnologías de poscosecha y procesamiento de alimentos para la seguridad alimentaria (Tailandia)”. Fecha: 11 de agosto 2021. Modalidad Virtual.
- Denoya, Gabriela I. “IV Jornadas de Investigadores en Formación CyT UNQ-Departamento de Ciencia y Tecnología”, organizada por la Universidad Nacional de Quilmes Título de la presentación: "Frutas y hortalizas mínimamente procesadas: aplicación de altas presiones hidrostáticas e irradiación gamma como métodos no térmicos de preservación". 25-27 marzo 2021. Modalidad Virtual.
- Diaz, G. Departamento de Sanidad, Nutrición, Bromatología y Toxicología (SANUBROTO) Seminario “Yogurt como fuente de Omega 3” junio de 2021
- Guberman, Mariela. “Ciclo de Seminarios Internos del Instituto Tecnología de Alimentos.” Título de la presentación: “Desarrollo de un snack de fruta en base al gusto del consumidor argentino” Fecha: 25 de agosto 2021. Modalidad Virtual.
- Guberman, Mariela. Seminario organizado por el Departamento de Sanidad. Nutrición, Bromatología y Toxicología de la Facultad de Farmacia y Bioquímica de la Universidad de Buenos Aires. Título de la presentación: “Desarrollo de un snack de fruta en base al gusto del consumidor argentino” Fecha: 29 de junio 2021. Modalidad virtual. Modalidad Virtual.



Instituto de **Tecnología de Alimentos**

- Guidi, Silvina M. Presentación del Proyecto: “Lácteo fermentado con agregado de compuestos bioactivos nano-encapsulados”. Ministerio de Ciencia, Tecnología e Innovación, Argentina; Centro Argentino–Brasileño de Nanotecnología. Workshop CABN 2021. Prof. Sara Aldabe Bilmes, Coordinadora científica CABN por Argentina; Dres. Vera Álvarez, Guillermina Luque, Félix Requejo y Roberto Zysler, Asesores científicos. 25 y 26/10/21. Modalidad Virtual.
- Guidi, Silvina. Herramientas moleculares aplicadas a la genuinidad en alimentos. Dpto. Sanidad, Nutrición, Brom. y Tox. FFyB - UBA. 4/5/2021. Modalidad Virtual.
- Langman, Leandro. "Desarrollo de protocolos de evaluación de bienestar animal como herramientas de promoción en la producción de carne bovina". Conferencia. I Congreso Virtual Internacional de Ganadería del Futuro “Mirando al 2030”. Machachi, Ecuador. Fecha: 27 de agosto de 2021. Modalidad virtual.
- Langman, Leandro. Desarrollo nacional de un protocolo para evaluar bienestar animal en bovinos de engorde a corral. XXXI Jornada de Formación Continua para Corresponsables Sanitarios. Colegio de Veterinarios de la Provincia de Santa Fe. Fecha: 27 de mayo de 2021. Modalidad virtual.
- Langman, Leandro. Jornada del Cluster Bovino del Valle Inferior del Río Chubut (VIRCh). Título de la presentación: “Protocolo de evaluación como herramienta de bienestar animal en bovinos de engorde a corral”. Fecha: 2 de diciembre de 2021.
- Langman, Leandro. Lanzamiento de Bienest.AR: protocolo de evaluación de bienestar animal para bovinos de engorde a corral. Presentación para periodistas (rueda de prensa). Fecha: 5 de julio de 2021. Modalidad virtual.
- Martínez, Fenarda. “Ciclo de Seminarios Internos del Instituto Tecnología de Alimentos.” Título de la presentación: “Valoración de Subproductos de la Industria Cárnica mediante la Obtención de Hidrolizados Proteicos con Capacidad Antioxidante y su Uso como Aditivo Alimentario” Fecha: 13 de octubre 2021.

- Merayo, Manuela. “Ciclo de Seminarios Internos del Instituto Tecnología de Alimentos.” Título de la presentación: “Granos de destilería en alimentación animal: su incidencia en calidad de carne bovina”. Fecha: 28 de julio 2021. Modalidad Virtual.
- Michelena, María Laura. Capacitación Curadores de Datos INTA Digital. Formación en el procesamiento de documentación en el Repositorio Institucional dentro del marco del Sistema nacional de Repositorios Digitales (SNRD). 11 y 18 de noviembre 2021.
- Michelena, María Laura. Capacitación Curadores de Datos INTA Digital. Formación en el procesamiento de documentación en el Repositorio Institucional dentro del marco del Sistema nacional de Repositorios Digitales (SNRD). 3 y 14 de diciembre 2021.
- Michelena, María Laura. Curso Ley Micaela. Transversalizar la perspectiva de género para superar las violencias y transformar las prácticas Escalado 1- CIA. Del 26 de agosto al 30 de septiembre.
- Michelena, María Laura. Curso Ley Micaela. Transversalizar la perspectiva de género para superar las violencias y transformar las prácticas Escalado 2- CIA. Del 21 de octubre al 12 de noviembre del 2021.
- Negri, Livia. Ciclo de capacitaciones organizadas por RENATRE y Gobierno de la Provincia de Córdoba. Título de la presentación: CheqTambo: una aplicación para implementar las buenas prácticas en establecimientos lecheros. El rol del ambiente. Fecha: 3 de septiembre 2021.
- Negri, Livia. Ciclo de capacitaciones organizadas por RENATRE y Gobierno de la Provincia de Córdoba. Título de la presentación: CheqTambo: una aplicación para implementar las buenas prácticas en establecimientos lecheros. Las personas en el establecimiento. Fecha: 6 de agosto 2021.
- Negri, Livia. Ciclo de capacitaciones organizadas por RENATRE y Gobierno de la Provincia de Córdoba. Título de la presentación: CheqTambo: una aplicación

para implementar las buenas prácticas en establecimientos lecheros. El rol en la alimentación. Fecha: 1 de julio 2021.

- Negri, Livia. Colegio de Ingenieros Agrónomos de la provincia de Córdoba. Título de la presentación: CheqTambo. Un paso más hacia la sostenibilidad de los establecimientos lecheros. Fecha: 3 de septiembre 2021.
- Negri, Livia. En el marco de los cursos organizados por FUNPEL y Gobierno de la provincia de Santa Fe a productores y profesionales. Título de la presentación: Utilización de la app CheqTambo como herramienta en la implementación de las buenas prácticas. Fecha: 10 y 11 de octubre 2021.
- Negri, Livia. Jornada Nuevos Escenarios: Alimentos 4.0. Mesa Redonda: Aplicaciones digitales en cadenas de valor., organizada por Red Alimentaria, Tecno Fidta y GS1 Argentina. Fecha: 15 de julio 2021.
- Negri, Livia. VII Jornada de Doctorado del Programa de Ciencias, UNED Titulo de la presentación: Elaboración de zumos pasteurizados mediante tratamiento térmico convencional y calentamiento óhmico a partir de zanahoria de descartes. Fecha: 26 de marzo 2021.
- Ormando, Paula. Utilización de prefermentos para elaboración de panificados. Evento Virtual. Ecuador. Octubre 2021.
- Ormando, Paula. 1º Evaluación de calidad comercial e industrial en harinas de trigo. Título de la presentación: "Tipos de proteínas y su función en textura en pan." Fecha: octubre 2021.
- Ormando, Paula. 1º Intercambio virtual de experiencias entre harineros /molineros de trigo agroecológico. Título de la presentación: "Fermentaciones y panificación con trigos ancestrales" Fecha: agosto 2021.
- Ormando, Paula. Trigos Ancestrales. Disertación FANUS. Octubre 2021.
- Rizzo, Sergio. "Elaboración de un queso funcional con fitoesteroles". disertante de la Jornada Internacional: "Compuestos bioactivos y salud. Un abordaje



Instituto de **Tecnología de Alimentos**

integral”, organizada por la Sociedad Argentina de Nutrición, 22 de julio del 2021.

- Szerman, Natalia - 1er Simposio Virtual 2021 “Futuro de la alimentación: impacto de la pandemia en la industria alimentaria”. Título de la presentación: Altas presiones hidrostáticas. Aplicaciones en productos cárnicos. Fecha: 21 de marzo de 2021.
- Vaudagna Sergio Conferencista en el Primer Simposio de Nuevas Tecnologías y Herramientas para el Aseguramiento de la Inocuidad y Seguridad Alimentaria Tema: Nuevas tecnologías para la presentación de alimentos. Organizado por la Red de Inocuidad y Seguridad Alimentaria de INTA. Fecha: 8 de septiembre 2021
- Vranic, María Laura. “XIX Semana de la Ciencia y la Tecnología en la Universidad Nacional de La Matanza”. Título de la presentación: “Estrategias didácticas e indicadores de logros de competencias” Fecha: 10 de noviembre 2021 Modalidad Virtual.

11.4. PRODUCTOS PATENTADOS

Desarrollos con registro de propiedad intelectual:

Negri, L. Irusta, G. y Aimar, V. 2021. Desarrollo de app CheqTambo para smartphones, tablets y notebooks. Convenio de VT INTA, FCA-UNC y BIT SA. SA 27659 (Registrandose actualmente)

11.5. SERVICIOS TÉCNICOS ESPECIALIZADOS .

Cuantificación de aminoácidos

- Muestras sobrenadante del cultivo de un hongo benéfico YPF-Tecnología: Y-TEC
- Muestras de microalgas. Centro de Recursos Naturales Renovables de la Zona Semiárida - CERZOS (CONICET/UNS).



Instituto de **Tecnología de Alimentos**

- Muestras de polvo para elaboración de panificados. Empresa B-Life.
- Muestra carne de búfalo. Empresa Fuska S.A. La Filiberta.
- Muestra de fideos elaborados con Spirulina. Empresa INTEAL. S.A.
- Muestras de suero. Academia Nacional de Medicina.
- Muestras de microalgas Spirulina platensis de empresa INTEAL.
- Muestras de lactosuero hidrolizado para empresa Tecnosulf.

Análisis de vitaminas liposolubles y compuestos antioxidantes en alimentos

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

Análisis de vitaminas C

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

Análisis de oxidación lipídica en alimentos

- Carne de cerdo, Porfenc SA.
- Carne Aviar (pollo), Porfenc S.A.

Análisis de calidad fisicoquímica de carne

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

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

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

Detección de virus



- Detección de virus en frutos finos.

Análisis de Micotoxinas en alimentos y piensos

- Gendarmería Nacional
- Agrofarm SA

Análisis de Fitosanitarios en alimentos y matrices ambientales

- Comisión Reguladora del Río Uruguay (CARU).
- Municipalidad de Ramallo.
- Municipalidad de Pergamino.

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

- Envirolife SA

Análisis de contaminantes biológicos en alimentos

- Citromax SRL.
- Pampa Trade SA

Análisis de fármacos en alimentos y matrices ambientales

- Comisión Reguladora del Río Uruguay (CARU).

Análisis de microplásticos en alimentos y matrices ambientales

- Comisión Reguladora del Río Uruguay (CARU).

12. EQUIPAMIENTO y MEJORAS.

En relación a la infraestructura del ITA, en el año 2021 se realizó el acondicionamiento de los cielorrasos de distintos laboratorios de las Áreas de Investigación del ITA: Laboratorio de Compuestos Proteicos, Laboratorio de



Instituto de **Tecnología de Alimentos**

Compuestos Lipídicos, Laboratorio de Contaminantes Químicos y Laboratorio de Análisis Físicos. Además, se acondicionaron dos cuartos de cromatógrafos del Laboratorio de Contaminantes Químicos. También se reconvirtió en oficina un cuarto del Área Bioquímica y Nutrición (ex sala de freezers). Además, se acondicionó la red de gas natural del ITA en diferentes sectores: sala de calderas del ITA, Laboratorio de Análisis Sensorial y Laboratorio de Microbiología. También se repararon las bombas y se reemplazaron las válvulas de la planta de tratamiento de efluentes del ITA. También se reemplazó el tanque de tratamiento, cañerías y las válvulas para alimentación de agua a las calderas del ITA. A su vez se reemplazó el alambrado perimetral del ITA por uno nuevo, se mejoró la iluminación externa del Instituto (estacionamiento, playón de mantenimiento, camino circundante) y se instalaron 10 cámaras de video en la parte externa del edificio. Además, se instaló una barrera perimetral infrarroja y se reemplazó el sistema de acceso al edificio del ITA, instalando cámaras para reconocimiento facial.

A su vez, la Dirección del ITA gestionó un refuerzo para la reparación de un vehículo Renault Kangoo otorgado al Instituto, correspondiente a los vehículos recibidos de la flota de ANSES.

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

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

- Incorporación de un horno para cocción de alimentos (financiamiento subsidio de Fundación ArgenINTA Delegación CNIA)
- Incorporación de una incubadora refrigerada digital (financiamiento subsidio Fundación ArgenINTA Delegación CNIA)
- Incorporación de un analizador de gases (fondos cuenta de servicio Fundación ArgenINTA Delegación CNIA)
- Incorporación de un lector de microplacas multimodal (fondos cuenta de servicio Fundación ArgenINTA y subsidio Fundación ArgenINTA Delegación CNIA)
- Incorporación de un cromatógrafo gaseoso para análisis de ácidos grasos (fondos institucionales)

13. ADMINISTRACION GRUPO INTA.

13.1 FUNDACION ARGENINTA

FUNDACION ARGENINTA - DELEGACION CNIA AÑO 2021 - INGRESOS Y EGRESOS INSTITUTO TECNOLOGIA DE ALIMENTOS (Pesos Argentinos)			
	INGRESOS	EGRESOS	
CONVENIOS	\$ 336.515,00	\$ 547.688,93	
SERVICIOS	\$ 16.298.012,99	\$ 14.960.944,70	
TOTALES	\$ 16.634.527,99	\$ 15.508.633,63	
DETALLE			
CONVENIOS (CVT-CAT-I+D-STE-CONTRATOS Y OTROS)			
1	ITA IPCVA	-	\$ 18.788,80
2	ITA STE TOMORROW FOODS	\$ 52.515,00	\$ 124.292,45
3	ITA CCT INTEAL SAS	-	\$ 85.434,15
4	ITA CAT UTN	\$ 72.000,00	\$ 8.280,00
5	ITA CAT PAMPA TRADE SA	\$ 212.000,00	\$ 310.893,53
SERVICIOS			
1	ITA ANALISIS FISICOS	\$ 137.924,34	\$ 50.420,83
2	ITA BIOQUIMICA SERVICIOS	\$ 1.278.097,50	\$ 706.336,29



3	ITA DIRECCION ITA	\$ 2.639.076,32	\$ 2.769.459,39
4	ITA INOCUIDAD	\$ 11.155.951,38	\$ 10.887.435,74
5	ITA LIPIDOS	\$ 379.733,45	\$ 197.802,89
6	ITA PROTEINAS	\$ 9.100,00	\$ 9.008,56
7	ITA VOLATILES	-	\$ 34.251,00
8	ITA CALIDAD INSTRUMENTAL	\$ 698.130,00	\$ 306.230,00

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

Unidad 221.000 (ITA)	Ejecución 2021 (en Pesos Argentinos)
1.Actividades Sustantivas	\$ 12.053.028
2.Actividades Operativas	\$ 3.634.473
3.Servicios y Expensas Operativas	\$ 5.612.253
4.Mantenimiento	\$ 7.415.980
5.3 Inversiones Estratégicas	\$ 518.100
Total Componentes	\$ 29.233.834