

La Plata 30 de Agosto de 2016

Sres. Miembros Junta Departamental  
Ingeniería Agrícola y Forestal,

Tenemos el agrado de dirigirnos a Uds. a fin de presentar para su evaluación por parte del Consejo Directivo de la Facultad el informe bienal de actividades del Laboratorio de Investigación en Productos Agroindustriales (LIPA) (Disposición N° 25 Consejo Superior UNLP, 2014).  
Sin otro particular, aprovecho para saludarla y atentamente.

La Plata 30 de Agosto de 2016

Sra. Decana de la FCAYF  
Dra. Sandra Sharry,  
S \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ D

Tenemos el agrado de dirigirnos a Ud. a fin de presentar para su evaluación por parte del Consejo Directivo de la Facultad el informe bienal de actividades del Laboratorio de Investigación en Productos Agroindustriales (LIPA) (Disposición N° 25 Consejo Superior UNLP, 2014). Sin otro particular, aprovecho para saludarla y atentamente.

## **INFORME BIENAL LABORATORIO DE INVESTIGACIÓN EN PRODUCTOS AGROINDUSTRIALES (LIPA)**

**-PERIODO INFORMADO: 2014-2015**

Desde la aprobación de la Creación del Laboratorio de Investigación en Productos Agroindustriales a inicio del año 2014 por parte del Consejo Superior de la UNLP (Disposición N° 25, 2014) se realizaron diferentes actividades en el laboratorio con los siguientes objetivos:

- 1) Mejorar la infraestructura, equipamiento, funcionamiento y seguridad del laboratorio.
- 2) Generar una producción científica continua, de calidad y que atienda a problemáticas de interés regional y tener presencia en eventos de difusión de resultados científicos tecnológicos.
- 3) Contribuir a actividades de evaluación científica tecnológica, tanto dentro del ámbito de la universidad, como en otras instituciones nacionales e internacionales.
- 4) Fomentar la realización de cursos de posgrado, pasantías y seminarios más allá de los cursos docentes de las carreras de grado que dicta la Facultad.
- 5) Establecer convenios o propiciar trabajos en colaboración con otras instituciones.
- 6) Buscar financiamiento en la UNLP y en Fuentes Externas.
- 7) Participar en la formación de recursos humanos de grado y posgrado interesados en actividades de investigación.
- 8) Realizar actividades de extensión, divulgación, transferencia y comunicación intra- y extra-institucional de las actividades realizadas.

A continuación se describen los principales logros del laboratorio en sus primeros años.

### **1. MEJORAS INFRAESTRUCTURA Y FUNCIONAMIENTO GENERAL**

Uno de los desafíos iniciales fue mejorar las condiciones edilicias y el equipamiento disponible. En el periodo 2014-2015 se logró realizar una primera etapa de recuperación edilicia. La misma consistió la pintura y reparación de (reemplazo de piletas, arreglos de mampostería paredes, suelo, colocación de pisos, lo que permitió recuperar una superficie de laboratorios cercana a 120 m<sup>2</sup> (Laboratorio ex Industrias agrícolas de la Fermentación, depósito, sala de equipos de frío, oficinas). Asimismo, se restauraron y repararon diferentes equipos e instalaciones: mesa principal aula de lechería, autoclave, mufla, destilador, prensa para quesos, báscula, molino coloidal, 2 estufas, heladera expositora. Se adquirió nuevo equipamiento: granizadota de hielo, paila escala piloto 200 L para la elaboración de dulces, bloque calefactor para digestión tubos, pipetas automáticas, equipo para elaboración de conservas caseras, equipo para fermentación de cerveza a nivel artesanal, tapadora corona, termo-selladora, ollas de aluminio para actividades docentes, material de vidrio a partir de una compra general de la facultad (pipetas, balones, matraces, termómetros, vasos de precipitado, pro-pipetas, etc.), caldera de alimentación de vapor, calefón eléctrico para provisión de agua caliente LIPA, dos agitadores magnéticos, dos vortex, horno industrial a gas, horno eléctrico, Data logger Ibutton para registro de temperatura y humedad, cámara de Neubauer para recuento de microorganismos, viscosímetro para conservas, multi-procesadora industrial de acero inoxidable, licuadora industrial 20 L, refractómetro digital, tablas para elaboración de alimentos, cuchillas para procesamiento de carnes, recipiente para pre-prensado de queso, 2 computadoras, 1 impresora láser, tarro lechero 25 L, zuncho para quesería, heladera, Software Gen5 para manejo de lector de placas, 3 balanza granatarias con capacidad de 200, 2000 y 4000 g. Por otra parte se reemplazaron los equipos de frío de las cámaras de que no funcionaban de manera de contar con 3 cámaras de frío funcionales en la actualidad. Los nuevos equipo se colocaron en una construcción externa a tal fin lo que permitió liberar 20 m<sup>2</sup> que representaban un depósito y sala de maquinas y que se utilizarán para una sala de procesamiento de cárnicos.

Desde el punto de vista de la seguridad se realizaron numerosas mejoras. Se incorporaron 3 cortinas alimentarias en las salas de elaboración, luces de seguridad, se mejoró la señalética colocando indicadores de matafuegos y de salida se compró de equipos de protección personal (guantes alta temperatura, delantales industriales) se reaprovisionaron los botiquines por otra parte se redactó un Manual de seguridad básica del laboratorio. Se construyó una campana de laboratorio para realizar digestiones tipo Kjeldahl. Asimismo, se nombraron responsables de las zonas de elaboración de alimentos que se separaron de los laboratorios en el que se realiza análisis y manipulación de reactivos.

Actualmente se encuentra en curso una segunda etapa de mejora edilicia que consiste en la recuperación de subsuelo para restaurar un aula 40 m<sup>2</sup> para los cursos a la comunidad que se dictan regularmente. Por otra parte, se ejecutará la construcción de sala de cárnicos en el espacio liberado en la antigua sala de máquinas.

## **2. PRODUCCION CIENTIFICO Y TECNOLÓGICA**

### **Capítulos de libros**

1. Vicente AR, Ortiz CM, Sozzi GO, Manganaris G, Crisosto CH. 2014. Nutritional properties of fruits and vegetables. 2013. En: Postharvest handling A Systems Approach. Third Edition Editores: Wojciech Florkowski, Stanley Prussia, T, Robert Shewfelt, pp 60-122.
2. Zaro, Ortiz, Chaves, Vicente, Concellón. 2015. Eggplant. En: Handbook of Vegetable Preservation and Processing. Segunda edición CRC Press Boca Raton, Florida. Taylor & Francis (UK).
3. Dini, C., Doporto, M. C., Viña, S. Z., García, M. A. 2014. Chapter 4: Cassava Flour and Starch as Differentiated Ingredients for Gluten-Free Products. In: Cassava: Production, Nutritional Properties and Health Effects. Francis P. Molinari (Ed.). Nova Publishers, Inc. Nueva York. ISBN 978-1-63321-0232-5 (Ebook).
4. García, M. A., Viña, S. Z. 2015. Gluten-Free Autochthonous Foodstuff (South America and Other Countries). In: Rodrigo L, Peña AS, Arranz E, Fernández-Bañares F, Rosell CM, editors. Advances in the Understanding of Gluten Related Pathology and the Evolution of Gluten-Free Foods. Barcelona, Spain: OmniaScience. Disponible en: <http://omniascience.com/monographs/index.php/monograficos/article/view/266/170>
5. Arena ME, Vicente AR. Calafate (*Berberis* sp). 2016. En: Frutales Nativos del Cono Sur. Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria. En prensa
6. Gergoff Grozeff, G.E. Análisis en prospectiva de posibles tendencias para la cátedra de Fruticultura. pp 179-187. En: Políticas de educación superior por universitarios. Roberto Marengo Carlos Giordano, Catalina Caminos (coordinadores) Editorial de la Universidad de La Plata. ISBN 978-987-1985-66-1. La Plata, Argentina. pp. 414. En prensa.
7. Traditional Food Products from Prosopis sp. Flour. Sciammaro L.P., Ribotta P.D., Puppo M.C. En Traditional Foods. General and Consumer Aspects. ISEKI Food Series. Volume 10. Eds. Kristberg Kristbergsson & Jorge Oliveira. Springer. In press.
8. Functional Aspects of Carob Flour. Puppo M.C., Ribotta P.D., En Functional Properties of Traditional Foods. ISEKI Food Series. Volume 12. Eds. Kristberg Kristbergsson & Semih Ötles. Springer. In press.

### **Trabajos en revistas**

1. Mazorra, L.M., Senn, M.E., Gergoff Grozeff, G.E., Fanello, D.D., Carrión, C.A., Núñez, M., Bishop, G.J., Bartoli, C.G. 2014. Impact of brassinosteroids and ethylene on ascorbic acid accumulation in tomato leaves. Plant Physiology and Biochemistry 74: 315-322
2. Curutchet, A., Dellacassa, E., Ringuelet, J. A., Chaves, A. R., Viña, S. Z. 2014. Nutritional and sensory quality during refrigerated storage of fresh-cut mints (*Mentha x piperita* and *M. spicata*). Food Chemistry 143, 231–238.
3. Doporto, M. C., Dini, C., Viña, S. Z., García, M. A. 2014. Pachyrhizus ahipa roots and starches: Composition and functional properties related to their food uses. Starch/Stärke, Volume 66, Issue 5-6, pages 539–548.
4. Massolo JF, Chaves AR, Concellón A, Vicente AR. 2014. Benzyl-aminopurine (BAP) treatments delay wall degradation and softening, improving quality maintenance of refrigerated summer squash. Postharvest Biol. Technol. 93, 122-129.
5. Zaro MJ, Keunchkarian S, Castells CB, Chaves AR, Vicente AR, Concellón A. 2014 Changes in bioactive compounds and responses to postharvest storage conditions in purple eggplants as affected by fruit developmental stage. Postharvest Biology and Technology. 96, 110-117.
6. Vicente, AR., Salato G.S., Basanta, M.F., Ponce, N.M.A., Raffo M.D., Powell, A.L.T, Bennett, A.B., Labavitch, J.M., Stortz C.A, Vicente A.R. 2015. Role of “well known” proteins on cell wall degradation and softening. Acta Hort. 1079.

7. Minas IS, Vicente AR, Dahnopal A, Manganaris GA, Goulas V, Vasilakakis M, Crisosto CH, Molassiotis A. 2014. Ozone-induced kiwifruit ripening delay is mediated by ethylene biosynthesis inhibition and cell wall dismantling regulation. *Plant Sciences*. 229, 76-85.
8. Rodoni L., Concellón A, Chaves AR, Cunha L, Vicente AR. 2014. Quality maintenance of fresh-cut green and red bell pepper under controlled atmospheres. *LWT*. 60, 109-114.
9. Vicente, AR., Lurie, S. 2014. Editorial: Physical methods for preventing postharvest deterioration. *Stewart Postharvest Reviews*. 10, 2.
10. Ortiz, C., Vicente, AR., Mauri, A. 2014. Combined use of physical treatments and edible coatings in fresh produce: moving beyond. *Stewart Postharvest Reviews*. 10, 2.
11. Rodoni L, Feuring V, Zaro MJ, Sozzi G, Vicente AR, Arena M. Ethylene responses and quality of antioxidant-rich stored barberry fruit (*Berberis microphylla*). *Scientia Horticulturae*. 179, 233-238.
12. Blanco-Ulate B., Cantu C, Vicente AR, Powell AJ, Greve LC, Labavitch JM. Cell wall metabolism: The Yin and Yang of fruit postharvest biology 1079, *Acta Horticulturae*.
13. Basanta, MF., Ponce, NMA., Salum, ML., Raffo, MD., Vicente, AR., Erra-Balsells, R., Stortz, CA. 2014. Compositional changes in cell wall polysaccharides from five sweet cherry (*Prunus avium* L.) cultivars during on-tree ripening: Application of UV-MALDI-TOF mass spectrometry. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 62, 12418.12427.
14. Hasperue, J., Lemoine, M.L., Chaves, R., Vicente, R, Martínez GA. 2015. Broccoli florets from primary and lateral inflorescences show marked differences in their postharvest behavior. *Postharvest Biology and Technology*. 104, 42-47-
15. Rodoni, LM., Concellón A., Chaves AR., Vicente AR. 2015. Use of short UV treatments to extend the postharvest life of red fresh cut peppers. *LWT Food Sci Technol* 63, 408-414.
16. Zaro MJ, Ortiz., Keunchkarian S, Castells CB, Chaves AR, Vicente AR, Concellón A. 2015. Changes in antioxidant capacity and chlorogenic acid in white and purple eggplant fruit as affected by processing conditions. *LWT Food Science Technol*. 64, 202-208.
17. Rodoni, L.M., Hasperué, JH., Ortiz CM, Lemoine ML, Concellón, A, Vicente AR. 2015. Combined use of mild heat treatments and refrigerated storage to extend the postharvest life of organic pepper sticks. *Postharvest Biology and Technology*, 117, 168-176.
18. Blanco-Ulate B, Amrine KCH, Collins TS, Rivero RM, Vicente AR, Morales-Cruz A, Doyle CL, Ye Z, Allen G, Heymann H, Ebeler SE, Cantu D. 2015. Developmental and metabolic plasticity of ripe Sémillon grape berries in response to *Botrytis cinerea* during noble rot. *Plant Physiology*. 169 (4).
19. Diosma G., Romanin D., Rey-Burusco M., Londero A., Garrote G. (2014) "Yeasts from kefir grains: isolation, identification, and probiotic characterization" *World J. Microbiol Biotechnol*. Springer 30 (43-53). ISSN0959-3993
20. Londero A., León Peláez M., Diosma G., De Antoni G., Abraham A., Garrote G. "Fermented whey as poultry feed additive to prevent fungal contamination" (2014) *Journal of the Science of Food and Agriculture* 94 (3189 – 3194) ISSN 0022-5142.
21. Piermaria J., Diosma G., Aquino C., Garrote G., Abraham A. (2015) "Edible kefir films as vehicle for probiotic microorganisms" *Innovative food Science & Emerging Technologies Amsterdam: ELSEVIER SCI. LTD.* .32 (193 – 199). ISSN 1466-8564.
22. Chemical and nutritional properties of different fractions of *Prosopis alba* pods and seeds. Sciammaro L.P., Ferrero C., Puppo M.C. *Journal of Food Measurement and Characterization* 10 (1): 103-112. ISSN 2193-4126. En prensa.
23. Bigne F., Puppo M.C., Ferrero C. Fibre enrichment of wheat flour with mesquite (*Prosopis* spp): Effect on breadmaking performance and staling. *LWT-Food Science and Technology* 65: 1008-1016. ISSN 0023-6438. En prensa.
24. Wheat bread enriched with organic calcium salts and inulin. A bread quality study. Salinas M.V., Zuleta A., Ronayne P., Puppo M.C. *Journal of Food Science and Technology* 53: 491-500. ISSN 0022-1155. En prensa.
25. Agregado de valor al fruto del algarrobo. Estudio de la composición química y nutricional para su aplicación en bocaditos dulces. 2015. Sciammaro L., Ferrero C., Puppo M.C. *Revista de la Facultad de Agronomía, La Plata*, 114 (1): 115-123. ISSN 1669-9513.

26. Influence of Different Carob Fruit Flours (*Ceratonia siliqua* L.) on Wheat Dough Performance and Bread Quality. 2015. María V. Salinas, Bruna Carbas, Carla Brites, María C. Puppo. *Food and Bioprocess Technology* 8 (7): 1561-1570. ISSN 1935-5130.
27. Rheological and microstructure characterization of composite dough with wheat and mesquite (*Prosopis* spp) flours. 2015. Bigne F., Puppo M.C., Ferrero C. *International Journal of Food Properties*. In press. ISSN 1094-2912.
28. Salinas M.V., Puppo M.C. 2015. Optimization of the formulation of nutritional breads based on calcium carbonate and inulin. 2015. *LWT-Food Science and Technology* 60: 95-101. ISSN 0023-6438.
29. Puppo M.C., Añon M.C., Ribotta P.D., León A.E., Tadini C.C. Effect of maize resistant starch and transglutaminase: A study of fundamental and empirical rheology properties of pan bread dough. 2014. Sanchez D.B.O., *Food and Bioprocess Technology: An International Journal* 7, 2865-2876. ISSN 1935-5130.
30. Gómez A.V., Ferrero C., Puppo M.C., Tadini C.C., Abraham A.G. 2014. Fermented milk obtained with kefir grains as an ingredient in breadmaking. *International Journal of Food Science and Technology* 14, 2315-2322. ISSN: 0950-5423.
31. Salinas M.V., Puppo M.C. 2014. Rheological properties of bread dough formulated with wheat flour-organic calcium salts-FOS enriched inulin systems. *Food and Bioprocess Technology: An International Journal* 7: 1618-1628. ISSN 1935-5130.
32. Romero A., Cordobés F., Guerrero A., Puppo M.C. 2014. Influence of protein concentration on the properties of crayfish protein isolated gels. *International Journal of Food Properties* 17 (2): 249-260. ISSN 1094-2912.

#### **Trabajos enviados**

- Ortiz CM, Moraes J, Vicente AR, Laurindo JB, Mauri AN. Effects of drying conditions on physical properties of soy protein films processed by tape casting. Enviado *Polymer Testing*.
- Ortiz, LC; Darré M., Lemoine, L., Ortiz CM; Miceli EC, Vicente, AR. Quality of fresh ricotta chesse as affected by fat content and type of coagulant. Enviado *CYTA Journal of Food*.
- Andrade Cuvi, MJ., Moreno C., Zaro, MJ., Vicente AR., Concellón A. Short UV-C treatment inhibits polyphenoloxidase and prevents browning extending the shelf life of fresh-cut carambola (*Averrhoa carambola* L.) . Enviado *J.Sci. Food Agric*.
- Andrade Cuvi, MJ, Moreno C., Zaro, MJ., Vicente AR., Concellón A. Effect of short UV-C treatments on quality and antioxidant properties of specialty tropical fruit species. *Int. J. Food Sci. Nutr*.
- Massolo JF, Ortiz CM, Concellón A, Vicente AR. Short hypertonic treatments improve quality and increase carotenoid extractability in dried summer squash slices. Enviado *LWT Food Sci. Technol*.

#### **Trabajos en congresos**

1. Ariel R Vicente, Ann LT Powell, Alan B Bennett, John M Labavitch. Involvement of initial pectin branching and role of "well known" loosening proteins on fruit texture Congreso Postharvest Unlimited. 2014
2. Powell, A.L.T, Blanco-Ulate, B., Vincenti-Martinez, E., Vicente, A., Labavitch, J.M. Preparation for Harvest: Contributions of Unripe Fruit Chloroplasts and Preformed Defenses for Ripe Fruit Quality. Congreso Postharvest Unlimited. 2014.
3. John M Labavitch, Barbara Blanco-Ulate, Dario Cantu, Ariel Vicente, Ann Powell. Cell wall metabolism: The Yin and Yang of fruit postharvest biology. Congreso Postharvest Unlimited. 2014.
4. Rodoni LM, Massolo JF, Chaves AR, Vicente AR. Análisis del efecto de atmósferas modificadas, tratamientos térmicos y de radiación UV-C sobre pimiento mínimamente procesado. *FOOD-INNOVA*. 2014.
5. Zaro MJ, Vicente AR, Chaves AR, Concellón A. Cambios en los antioxidantes fenólicos de berenjena violeta durante el desarrollo del fruto y el almacenamiento refrigerado. Congreso Iberoamericano de Tecnología Poscosecha y Agroexportaciones AITEP 2014.

6. Massolo JF, Concellón A, Vicente AR, Castello M, Ortola MD. Desarrollo de un producto deshidratado de calabacín (*Cucurbita pepo* L.) tipo snack. VII Jornadas Argentinas de Biología y Tecnología Poscosecha. 2014.
7. Minas IS, Vicente AR, Dahnopal A, Manganaris GA, Vasilakakis M, Crisosto CH, Molassiotis A. El ozono retrasa la maduración de frutos de kiwi y la degradación de pared bloqueando la biosíntesis del etileno. VII Jornadas Argentinas de Biología y Tecnología Poscosecha. 2014.
8. Vicente AR. Principales líneas de trabajo de investigadores asociados al laboratorio de investigación en Productos Agroindustriales (LIPA). Workshop para la Cooperación ente Argentina y Canadá organizado por la Univ Nacional de La Plata. 2014.
9. Massolo F, Concellón A, Chaves AR, Vicente AR, Ortolá D, Castelló M. Efecto de pre-tratamientos sobre la calidad de snacks de zucchini. FOOD INNOVA. 2014
10. Spontón P, Darré M, Ortiz LC, Artiñano E, Lara JD, Miceli EC, Vicente AR. Efecto del tratamiento térmico de la leche sobre la composición y calidad de mozzarella preacidificada. FOOD INNOVA. 2014.
11. Spontón P, Darré M, Ortiz LC, Artiñano E, Lara JD, Miceli EC, Vicente AR. Influencia de las condiciones de acidificación en sobre las propiedades físicas, químicas y funcionales de mozzarella. Food Innova. 2014.
12. Rodoni LM, Massolo JF, Chaves AR, Vicente AR. Análisis del efecto de atmósferas modificadas, tratamientos térmicos y de radiación uv-c sobre pimiento mínimamente procesado. Jornadas de Investigación y Transferencia del CIDCA 2014.
13. Massolo JF, Concellón Analía, Chaves AR, Vicente AR, Ortolá Dolores, Castelló Marisa. Efecto de pre-tratamientos de deshidratación osmótica sobre la calidad de "snacks" de zucchini. Jornadas de Investigación y Transferencia del CIDCA 2014.
14. Zaro, María José; Vicente, Ariel; Chaves, Alicia; Concellón, Analía. Cambios en los antioxidantes fenólicos de berenjena violeta durante el desarrollo y almacenamiento refrigerado. Jornadas de Investigación y Transferencia del CIDCA 2014.
15. Vicente AR, Concellón A, Viña SZ, Lemoine ML, Hasperue J, Rodoni LM, Zaro MJ, Massolo JF, Ortiz CM, Darré M, Ortiz Araque LC, Pesantez G, Valerga L, Mugridge A, Chaves AR. "Cuidando la cosecha": Pérdidas de alimentos durante la distribución. Jornadas de Investigación y Transferencia del CIDCA 2014.
16. Ortiz, CM; Vicente, AR, Mauri, AN. Obtención y caracterización de películas nanocompuestas en base a proteínas de soja y montmorillonita aditivadas con colorantes alimentarios. Congreso Internacional CICyTAC. 2014.
17. Chaves AR, Vicente AR, Concellón A, Viña SZ, Lemoine ML, Hasperue J, Mugridge A, Rodoni LM, Massolo JF, Darre M, Ortiz Araque LC, Zaro MJ. Fisiología y tecnología poscosecha de frutas y hortalizas. V Jornadas de ciencia y Tecnología Facultad de Cs Exactas UNLP, 2014.
18. Ortiz Araque LC, Civello PM, Vicente AR. 2015. Influencia modo de aplicación de tratamientos uv sobre la calidad de frutilla. Jornadas de Jóvenes Investigadores FCAyF UNLP. Enviado.
19. Spontón P, Darré M, Ortiz Araque LC, Artiñano E, Lara JD, Miceli EC, Vicente AR. 2015. Influencia del tratamiento térmico y la temperatura de acidificación sobre las características físicas y químicas y composición de la mozzarella pre-acidificada. Jornadas de Jóvenes Investigadores FCAyF UNLP.
20. Gelosi V, Bello G, Terminiello L, Ortiz L, Darré M, Lara J, Lemoine L, Rodoni L, Vicente A, Miceli E. 2015. Evaluación de la calidad de mermelada de tomate platense elaborada con diferentes contenidos de fruta. Jornadas de Jóvenes Investigadores FCAyF UNLP.
21. Sombra C, Terminiello L, Diosma G, Bello G, Ortiz L, Darré M, Lara J, Lemoine L, Rodoni L, Ortiz C, Artiñano E, Miceli E, Vicente A. 2015. Calidad de ricotta elaborada con diferentes proporciones de leche y suero. Jornadas de Jóvenes Investigadores FCAyF UNLP.
22. Tornesello A, Ortiz Araque LC, Rodoni L, Darré M, Massolo JF, Lara JD, Miceli E, Vicente AR. 2015. Influencia de la velocidad del proceso de elaboración sobre la calidad de dulce de tomate. Jornadas de Jóvenes Investigadores FCAyF UNLP.

23. Massolo JF, Concellon A, Ortola M, Vicente AR. 2015. Evaluación de reguladores vegetales y de estrategias de procesamiento para reducir el deterioro post-cosecha de zapallito. Jornadas de Jóvenes Investigadores FCAyF UNLP.
24. Zaro MJ, Chaves AR, Vicente AR. 2015. Factores que afectan la acumulación y estabilidad de antioxidantes en berenjena. Jornadas de Jóvenes Investigadores FCAyF UNLP.
25. Valerga, Lucía, Viña, Sonia, Lemoine, M. Laura, Concellón, Analía. 2014. Calidad y vida útil de gajos de mandarina: efecto de la irradiación UV-C. Resumen publicado en Actas. Presentación Póster. VII Jornadas Argentinas de Biología y Tecnología Postcosecha (VII JABTP 2014) Organizadas por el LIPA (Laboratorio de Investigación en Productos Agroindustriales), el INFIVE (Instituto de Fisiología Vegetal), dependientes de la FCAyF-UNLP y el CIDCA (Centro de Investigación y Desarrollo en Criotecología de Alimentos) Facultad de Cs. Exactas UNLP – CONICET La Plata. 28, 29 y 30 de mayo de 2014. La Plata. Bs. As. Argentina.
26. Zaro, María José; Rodoni, Luis; Massolo, Facundo; Lucía Valerga; Lemoine, Laura; Viña, Sonia; Concellón, Analía. Almacenamiento postcosecha de tomate platense, población "Carcione". Resumen publicado en Actas. Presentación Póster. VII Jornadas Argentinas de Biología y Tecnología Postcosecha (VII JABTP 2014) Organizadas por el LIPA (Laboratorio de Investigación en Productos Agroindustriales), el INFIVE (Instituto de Fisiología Vegetal), dependientes de la FCAyF-UNLP y el CIDCA (Centro de Investigación y Desarrollo en Criotecología de Alimentos) Facultad de Cs. Exactas UNLP – CONICET La Plata. 28, 29 y 30 de mayo de 2014. La Plata. Bs. As. Argentina.
27. Henning, C.; Arango, C.; Viña, S.; Ringuélet, J.; Yordaz, M. 2014. Potencial efecto alelopático de los aceites esenciales extraídos de distintos quimiotipos de *Lippia alba*. Resumen publicado en Actas. Presentación Póster. XXXVII Congreso Argentino de Horticultura. Organizado por Asociación Argentina de Horticultura (ASAHO). 23 al 26 de septiembre 2014. Facultad de Ciencias Agrarias de la Universidad Nacional de Cuyo, Chacras de Coria, Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina.
28. Sacco, Fernanda; Doporto, María Cecilia; Dini, Cecilia; Viña, Sonia Z.; García, María Alejandra. 2014. Elaboración de galletitas dulces libres de gluten con harina de *Pachyrhizus ahipa*. Trabajo completo publicado en Actas. International Conference on Food Innovation. FoodInnova 2014. Organizada por la Universidad Nacional de Entre Ríos (UNER) (Argentina), la Universidad Politécnica de Valencia (UPV) (España) y el Instituto Universitario de Ingeniería de Alimentos para el Desarrollo (España). 20 al 23 de octubre de 2014. Concordia, Entre Ríos, Argentina.
29. Doporto María C., Sacco Fernanda, Viña Sonia Z., García María A. 2014. Uso de harinas provenientes de raíces tuberosas (*Pachyrhizus ahipa* y *Manihot esculenta*) para la obtención de galletitas libres de gluten. Resumen publicado en Actas. Trabajo completo publicado en Actas. V Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CICyTAC 2014). Organizado por Secretaría de Ciencia y Tecnología, Ministerio de Industria, Comercio, Minería y Desarrollo Científico-Tecnológico, Gobierno de la Provincia de Córdoba. 15 al 17 de noviembre de 2014. Ciudad de Córdoba, Córdoba, Argentina.
30. Pesantez, Gisell; León, Angela M.; Laurella, Sergio; Zabala, Lucía; Viña, Sonia; Lemoine, Ma. Laura; Concellón, Analía. 2014. Volátiles de aceite esencial de romero logran una mejor calidad de tomate fresco cortado almacenado en atmósfera modificada. Trabajo completo presentado. VIII Congreso Iberoamericano de Tecnología Postcosecha y Agroexportaciones. AITEP 2014. Organizado por la Asociación Iberoamericana de Tecnología Postcosecha y Agroexportaciones (AITEP). 12 al 14 de noviembre de 2014. Quito, Ecuador.
31. Viña, S. Z.; García, M. A. 2014. Agregado de valor a biopolímeros y subproductos agroindustriales como ingredientes alimentarios y componentes matriciales de materiales eco-compatibles. Resumen presentado en forma de póster (Grupo de Trabajo). V Jornadas de Ciencia y Tecnología de la Facultad de Ciencias Exactas de la UNLP. Organizadas por la Facultad de Ciencias Exactas UNLP. 12 al 14 de noviembre de 2014.
32. Díaz, A.; Dini, C.; Viña, S. Z.; García, M. A. 2015. Extracción de proteínas de *Pachyrhizus ahipa* acoplada al proceso de extracción de almidón y estudio de sus propiedades emulsificantes.



- Presentación oral. Trabajo completo publicado. Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas a la Industria "CLICAP 2015" - Tercer Encuentro AUSAL. Facultad de Ciencias Aplicadas a la Industria. 15, 16 y 17 de abril de 2015. San Rafael. Mendoza. Argentina.
33. Dini, C.; Quiroga, A. V.; Viña, S. Z.; García, M. A. 2015. Caracterización de un concentrado proteico obtenido a partir de harina de *Pachyrhizus ahipa*: potenciales aplicaciones en la industria alimentaria. Presentación de póster. Trabajo completo publicado. Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas a la Industria "CLICAP 2015" - Tercer Encuentro AUSAL. Facultad de Ciencias Aplicadas a la Industria. 15, 16 y 17 de abril de 2015. San Rafael. Mendoza. Argentina.
  34. Henning, Cynthia P.; Arango, María Cecilia; Yordaz, Roxana M., Barreyro, Roberto A.; Viña, Sonia Z. 2015. Productos naturales vegetales y su empleo en la agricultura familiar. Presentación Póster. Resumen extendido. 5tas Jornadas de la Agricultura Familiar. Facultad de Trabajo Social, Facultad de Ciencias Veterinarias y Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales UNLP. 12 y 13 de agosto de 2015. La Plata. Buenos Aires. Argentina.
  35. Henning, C.; Arango, C.; Yordaz, M.; Viña, S. Z. 2015. Efectos alelopáticos de los aceites esenciales de cuatro quimiotipos de *Lippia alba* evaluados en bandejas germinadoras. Presentación Póster. Resumen publicado. XXXVIII Congreso Argentino de Horticultura. Asociación Argentina de Horticultura (ASAHO). 5 al 8 de octubre de 2015. Bahía Blanca. Buenos Aires. Argentina.
  36. Doporto, María C.; Viña, Sonia Z.; García, María A. 2015. Evaluación de la calidad de galletitas libres de gluten durante el almacenamiento. Presentación oral. Trabajo completo publicado. XV Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. CYTALâ 2015. Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios (AATA). 3 al 5 de noviembre de 2015. CABA. Buenos Aires. Argentina.
  37. A. Díaz; C. Dini; A. V. Quiroga; N. E. Guiotto; S. Z. Viña; M. A. García. 2015. Estrategias para la obtención y caracterización del almidón y proteínas presentes en raíces de *Pachyrhizus ahipa*. Presentación oral. Trabajo completo publicado. XV Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. CYTALâ 2015. Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios (AATA). 3 al 5 de noviembre de 2015. CABA. Buenos Aires. Argentina.
  38. Henning Cynthia, Zaro María José, Concellón Analía, Yordaz Roxana, Arango María Cecilia, Viña Sonia. 2015. Calidad postcosecha de hierbas aromáticas en función del método de secado. Presentación póster. Trabajo completo publicado en Actas. VIII Jornadas Argentinas de Biología y Tecnología Postcosecha. INTA EEA Balcarce – Universidad Nacional de Mar del Plata. 10 al 12 de noviembre de 2015. Balcarce. Buenos Aires. Argentina.
  39. Blanco Marcos, Viña Sonia. 2015. Evaluación de la calidad de droga cruda obtenida de cuatro quicio-tipos de *Lippia alba* (salvia morada). Presentación póster. Resumen publicado. VIII Jornadas Argentinas de Biología y Tecnología Postcosecha. INTA EEA Balcarce – Universidad Nacional de Mar del Plata. 10 al 12 de noviembre de 2015. Balcarce. Buenos Aires. Argentina.
  40. Gergoff Grozeff, G.E., Scherlt, P., Cordoba, J.P., Bartoli, C.G., Zabaleta, E., Hans-Peter Braun.
  41. Synthesis of ascorbic acid: overexpresion of L-galactono-1,4-lactone dehydrogenase in *Arabidopsis thaliana*. Actas 11th International Congress of Plant Molecular Biology. 2015.
  42. Gergoff Grozeff, G.E.123, Alegre, M.1, Senn, M.E.1, Caracoche C.3, Morelli, G.3 Chaves, A.R.4, Simontacchi, M.1, Bartoli, C.G.1. Combinación de óxido nítrico y 1-metilciclopropeno mejora la vida postcosecha y el contenido de antioxidantes en frutos de arándano. Actas VIII Jornadas de Argentinas de Biología y Tecnología Postcosecha. 2015.
  43. Gergoff Grozeff, G. Chaves, A.R., Bartoli. C.G. Pulsos nocturnos de luz de baja irradiancia aplicados a plantas de tomate (*Lycopersicon esculentum* L. cv. Elpida) aumentan el peso de los frutos. Evento: Actas. VII Jornadas de Argentinas de Biología y Tecnología Postcosecha 2014.
  44. Gergoff Grozeff, G.E., Caracoche, C., Morelli, G., Colombert, A., Bompadre, N., Simontacchi, M., Bartoli, C.G. 1-metilciclopropeno y nitrosoglutatión: sus efectos sobre la calidad postcosecha de frutos de arándano (*Vaccinium corymbosum*). Actas VII Jornadas de Argentinas de Biología y Tecnología Postcosecha. 2014.

45. G. Pesantez, A. León Peláez, G. Diosma, M. Lemoine, A. Concellón. 2014. "Efecto antifúngico del aceite esencial de romero para almacenamiento de tomate en atmósfera modificada" XXII Congreso Latinoamericano de Microbiología. 4º Congreso Colombiano de Microbiología. Cartagena. Colombia.
46. B. Carbas, M.V. Salinas, M. C. Puppo, C. Brites. Influence of Misak lupine (*Lupinus albus* L.) flour on dough rheology and texture of bread. 2015. 10th ASISTEC Conference. Grains for Feeding the World. ICC-World Expo Milan 2015. Eds. R. Acquistucci, M. Blandino, M. Carcea, M.G. D'Egidio, S. Iametti, E. Marconi, A. Marti, M.A. Pagani, M. Palumbo, R. Redaelli. Conference Proceedings. Pags. 216-219.
47. Salinas M. V., Hamet M. F., Weisstaub A., Ronayne de Ferrer P., Zuleta A., Abraham A., Puppo M. C. Efecto del pan con inulina sobre la microbiota en heces empleando un modelo experimental de ratas en crecimiento". 2014. V Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Investigaciones y avances en nutrición y salud de los Alimentos. Págs 152-161. ISBN 978-987-45738-7-2.
48. Bruna Carbas, María V. Salinas, María C. Puppo, Carla Brites. "Influence of lupine (*Lupinus albus* L.) Misak flour on dough rheology and texture of breads". Joint ICC/AISTEC Conference. "Grains for feeding the world". 1-3 July 2015, Milan Italy.
49. Anabel Ayunta, Cecilia Puppo, Laura Iturriaga. "Study of the rheological behavior of mixed gels of carrageenan and goat milk whey protein concentrate". 6th Dietary Fibre Conference 2015. From fibre functionality to health. June 1-3, 2015. Paris, France.
50. Salinas MV, Zuleta A, Ronayne de Ferrer P, Puppo MC. "Prebiotic fiber inulin as enhancer of calcium bioavailability in wheat breads. Quality improvement through desirability function". IFSRS 2015. 7rd International Symposium on Food Rheology and Structure. June 8-11, 2015. Zürich, Switzerland.
51. Salinas MV, Hamet MF, Weisstaub A, Ronayne de Ferrer P, Abraham A, Puppo MC, Zuleta A. "Wheat bread fortified with inulin: in vivo studies". FOOD INNOVA. Octubre 20-23, 2014. Concordia, Argentina.
52. Salinas MV, Zuleta A, Ronayne P, Puppo MC. "Optimización de la formulación de panes de harina de trigo fortificados con calcio e inulina."
53. Mattioda A., Salinas MV, Puppo MC. "Harina de quinua como ingrediente nutricional de panes tradicionales." Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas. Universidad Nacional de Cuyo. Abril 15-17, 2015. Mendoza, Argentina.
54. Sciammaro L.P., Ferrero C., Puppo M.C. "Comparación entre harinas de dos especies de algarrobo (*Prosopis* spp.) del norte argentino".
55. Sciammaro L.P., Ferrero C., Puppo M.C. "Actividad acuosa e isotermas de absorción de harinas de dos especies de algarrobo". V Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Noviembre 17-19, 2014. Córdoba, Argentina.
56. Salinas MV, Hamet MF, Weisstaub A, Ronayne de Ferrer P, Zuleta A, Abraham A, Puppo MC. "Efecto del pan con inulina sobre la microbiota en heces empleando un modelo experimental de ratas en crecimiento." V Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Noviembre 17-19, 2014. Córdoba, Argentina.
57. Salinas MV, Binaghi J, Zuleta A, Ronayne de Ferrer P, Puppo MC. "Panes fortificados con calcio e inulina: evaluación sensorial, estimación de la carga glicémica y de la dializabilidad mineral".
58. Salinas MV, Zuleta A, Ronayne de Ferrer P, Puppo MC. "Optimización de la formulación de panes de harina de trigo fortificados con calcio e inulina". V Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Noviembre 17-19, 2014. Córdoba, Argentina.
59. Mattioda A, Salinas MV, Puppo MC. "Harina de quinua como ingrediente nutricional de panes nutricionales". V Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Noviembre 17-19, 2014. Córdoba, Argentina.

### **3. PARTICIPACION EN ACTIVIDADES DE GESTION Y EVALUACION CIENTIFICA Y TECNOLOGICA TANTO DENTRO DE LA UNIVERSIDAD COMO EN OTRAS INSTITUCIONES NACIONALES E INTERNACIONALES**

- Dirección de Maestría en Tecnología y Higiene de los Alimentos UNLP. Dra. Cecilia Puppo.
- Representación en el Honorable Consejo Directivo de la Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales UNLP por el claustro de Profesores, desde el 1° de abril de 2014 hasta el 31 de marzo de 2018. Dra Sonia Viña
- Representación como Presidente de la Comisión de Enseñanza del Honorable Consejo Directivo de la Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales UNLP, desde el 1° de abril de 2014 hasta el 31 de marzo de 2018. Dra Sonia Viña
- Representación en la Comisión de Grado Académico de Doctorado 2014-a la fecha. Dr Ariel Vicente
- Representación en la Dirección de Departamento de Ingeniería Agrícola y Forestal. 2014-2016. Ing. Agr. Elisa Miceli.
- Participación como Editor colaborador de la Revista de la Facultad de Cs Agrarias y Forestales, UNLP. Dr. Ariel Vicente.
- Participación como Editor colaborador de la Revista de Ciencia e Investigación Joven, UNLP. Dr. Ariel Vicente.

### **Tesis de grado**

- Participación de la Comisión Evaluadora de trabajos finales de Carrera de Ingeniería Agronómica y Forestal. Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales. Universidad Nacional de La Plata, Lic en Alimentos y Lic. En Biotecnología Facultad de Cs Exactas UNLP:
- Alumno: Nadia Boncopagno. Título: Evaluación de niveles de metanol en vinos de ciruela. 2014.
- Alumno Paula Spontón Pujol: Título: Influencia de Variables de Proceso sobre la Calidad de de Mozzarella Pre-acidificada. 2015.
- Alumno: Augusto Tornesello. Título: Influencia de la velocidad del proceso de elaboración sobre la calidad de dulce de tomate. 2015.
- Alumno: Humberto Sirico, Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales UNLP. Defensa llevada a cabo el 27/03/14. Tema: "Fertilización foliar en cebada cervecera. Análisis de los componentes del rendimiento y contenido de proteínas del grano por efecto de la aplicación de N en espigazón", Directora Alejandra Carbone. Co-directora Cecilia Arango.
- Alumno: Luciano Guardianelli, Facultad de Ciencias Exactas UNLP. Defensa llevada a cabo el 30/11/15. Tema: "Uso de tecnología LED para el retraso de la senescencia poscosecha de brócoli y repollito de Bruselas", Director Joaquín Hasperué. Co-director Luis M. Rodoni.
- Alumno: Gustavo Recatume Aquino Título: "Participación del óxido nítrico en la eficiencia del uso de fósforo en plantas de trigo". Directora: Dra. Agustina Buet. Co-Directora: Dra. Marcela Simontacchi. 2014
- Alumno: Mengoni, Antonieta. Tesis: "Lectina de Amaranto: un potencial compuesto antiproliferativo". Para optar al título de Licenciado en Ciencia y Tecnología de Alimentos – Facultad de Ciencias Exactas – Universidad Nacional de La Plata. 4/09/2015.
- Alumno: Uncal, Guido. Tesis: "Calidad de Agua para la aplicación de Fitosanitarios en Producciones Hortícolas de La Plata, Berazategui y Bavio" Para optar al título de Ingeniero Agrónomo – Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales – Universidad Nacional de La Plata. 9/06/2014.

### **Tesis de postgrado**

- Evaluación de proyecto de Doctorado Facultad de Cs Agrarias UNMDP. Título: "Respuestas fisiológicas y bioquímicas al uso de fosfitos y 1-MCP en kiwis "Hayward" almacenados por períodos prolongados". 2015.
- Participación Comité de Seguimiento Alumna Rosario Goyeneche. Facultad de Ingeniería UBA. 2011-2015.
- Evaluación de informe de avance Tesis doctoral de la Lic. Rosario Goyeneche. UBA 2012,2013 y 2014, 2015.
- Participación Tribunal de Tesis Doctoral de la Ing. Ana Micaela Heredia Evaluación de prácticas de manejo que influyen la calidad de poscosecha de la fruta de arándano en la región de Salto Grande, Argentina". Universidad Nacional de Entre Ríos. 2014.

- Participación Comité de Seguimiento Alumna Silvana Demarchi. Facultad de Cs Exactas UNLP. 2014-2017.
- Participación Comité de Seguimiento Alumno Mauro Perini. Facultad de Cs Exactas UNLP. 2014-2017.
- Participación en el Tribunal de Tesis Doctoral de la Ing. Gallo Ana Gabriela “Estudio de propiedades fisicoquímicas y biológicas de películas bioactivas a base de quitosano y su efecto sobre la extensión de la vida útil de vegetales mínimamente procesados”. Universidad Nacional de Entre Ríos. 2014.
- Participación en el Tribunal de Tesis Doctoral de la Ing. Agr. Mariángeles Cocco. “Estudio del efecto de las distintas etapas del procesamiento mínimo de frutos cítricos sobre su calidad interna global”. Universidad Nacional de Entre Ríos. 2014.
- Participación en el Tribunal de Tesis Doctoral de la Ing. Rosario Goyeneche. “Desarrollo de múltiples barreras de preservación para vegetales mínimamente procesados: Aseguramiento de la calidad microbiológica, nutricional y sensorial y revalorización de porciones subutilizadas” Facultad de Ingeniería UBA. 2015.
- Participación en el tribunal de tesis doctoral Davis Vanegas Jácome. “Estudio del efecto de la radiación UVB sobre la variación en la apariencia y (*Beta vulgaris* var. cicla) y sus implicancias en el producto de cuarta gama Universidad de Chile 2014.
- Participación en el tribunal de tesis doctoral de la Lic. Virginia Judith Larrosa, para acceder al título de Doctor de la Facultad de Ciencias Exactas de la UNLP (Área Química), dirigida por la Dra. Alicia Califano y co-dirigida por la Dra. Noemí Zaritzky. Fecha de defensa: 28 de marzo de 2014.
- Participación en el tribunal de tesis doctoral de la M. Sc. María José Tavera Quiroz, para acceder al título de Doctor de la Facultad de Ingeniería de la UNLP, dirigida por la Dra. Nora Bertola y co-dirigida por la Dra. Adriana Pinotti. Fecha de defensa: 23 de abril de 2015.
- Participación en el tribunal de tesis de maestría Sanchez González Diana Tesis: “Impacto de la fortificación con vitaminas del complejo B (tiamina B1, riboflavina B2, nicotinamida B3, ácido fólico B9) en harinas de trigo y alimentos derivados”. Para optar al título de Magister en Bromatología y Tecnología de la Industrialización de Alimentos”. Facultad Ciencias Exactas y Naturales – Universidad de Buenos Aires. 8/11/2015.
- Participación en el tribunal de tesis de ORTIZ ARAQUE, Leidy Carolina, para optar al título de Magister en Tecnología e Higiene de Alimentos”. Tesis: “Efecto del nivel de grasa de leche y de diferentes agentes coagulantes sobre el rendimiento y calidad de ricotta”. Facultad de Ingeniería Ciencias Agrarias y Forestales – Universidad Nacional de La Plata. 27/10/2014. Exp. 200-3516/12.
- Participación en el tribunal de tesis de LLOPART, Emilce Elina, Tesis: “Propiedades fisicoquímicas y nutricionales de productos extrudidos y popeados de sorgo integral de diferentes variedades”. Para optar al título de Doctor en Ciencias Biológicas de la Facultad de Bioquímica y Ciencias Biológicas de la Universidad Nacional del Litoral. 30/11/2015.
- Participación en el tribunal de tesis de ALBARRACÍN, Micaela, Tesis: “Desarrollo y evaluación nutricional de alimentos elaborados a base de granos enteros de arroz. Efectos de los procesos de remojo, germinación y extrusión sobre el contenido y disponibilidad de nutrientes”. Para optar al título de Dra. Ciencias Biológicas – Facultad de Ingeniería Química – Universidad del Litoral. 13/3/2015.
- Participación en el tribunal de tesis de MAZZUCOTELLI, Cintia Tesis: “Aislamiento y Caracterización de Microorganismos de Importancia Tecnológica y su Aplicación en la Bioaumentación de Efluentes Industriales”. Para optar al título de Dra. de la Facultad de Ingeniería – Facultad de Ingeniería – Universidad de Buenos Aires. 6/3/2015.
- Participación en el tribunal de tesis de DOPORTO, María Cecilia Tesis: “Aprovechamiento integral de raíces de ahípa (*Pachyrhizus ahípa*) y sus productos derivados con fines alimentarios” Para optar al título de Dra. de la Facultad de Ciencias Exactas – Facultad de Ciencias Exactas – Universidad de La Plata. 26/3/2014.

### **Concursos docentes**

- Participación en la Asesora Registro de Aspirante Ayudante diplomado Curso de Química General e Inorgánica Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales UNLP. 2014.

- Participación en la Comisión Asesora Registro de Aspirante 1 Ayudante alumno Curso de Química Orgánica Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales UNLP. 2014.
- Participación en la Comisión Asesora Registro de Aspirante 1 Ayudante alumno Curso de Química Orgánica Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales UNLP. 2014.
- Participación en la Comisión Asesora Registro de Aspirante 1 Jefe de Trabajos Prácticos con dedicación semi exclusiva curso de Agroindustrias. Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales UNLP. 2015.
- Participación en la Comisión Asesora Concurso Ayudante diplomado con dedicación simple curso de Agroindustrias. Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales UNLP. 2015.
- Participación en la Comisión Asesora Concurso Ayudante diplomado con dedicación simple curso de Agroindustrias. Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales UNLP. 2015.
- Participación en la Comisión Asesora Concurso JTP con dedicación simple curso de Fruticultura. Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales UNLP. 2015.
- Participación en la Comisión Asesora Concurso JTP con dedicación semi exclusiva curso de Fruticultura. Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales UNLP. 2015.
- Participación en la Comisión Asesora registro de aspirantes JTP con dedicación semi exclusiva curso de Química General e Inorgánica. Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales UNLP. 2015.
- Participación en la Comisión Asesora registro de aspirantes ayudante diplomado con dedicación simple curso de Química General e Inorgánica. Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales UNLP. 2015.
- Participación en la Comisión Asesora concurso de JTP con dedicación simple curso de Bioquímica y Fitoquímica. Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales UNLP. 2015.
- Participación en la Comisión Asesora en el Concurso para cubrir un cargo de Ayudante Alumno *ad-honorem* en el Curso Bioquímica y Fitoquímica de la FCAyF-UNLP. (Expte. 200-402/14; Resolución Consejo Directivo Nº 109 y Anexo I Res. C. D. Nº 109, 11/07/2014).

#### **Participación en la evaluación de trabajos en las siguientes revistas**

1. *-Journal of the Science of Food and Agriculture*
2. *-Journal of Agricultural and Food Chemistry*
3. *-Journal of Food Processing and Preservation*
4. *-Postharvest Biology and Technology.*
5. *-CyTA Journal of Food.*
6. *-Agrociencia.*
7. *-Ciencia e Investigación Agraria*
8. *-Journal of Experimental Botany*
9. *-Revista de la Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales UNLP*
10. *-Innovative Food Science and Emerging Technologies.*
11. *-International Journal of Postharvest Technol. and Innovation*
12. *-Food Chemistry.*
13. *-Journal of Food Science and Nutrition.*
14. *-Stewart Postharvest Review.*
15. *-Food Science and Technology International.*
16. *-Biotechnology Advances.*
17. *-Acta Horticulturae.*
18. *-Letters of Applied Microbiology.*
19. *-Journal of Horticultural Science and Biotechnology*
20. *-Journal of Food Science*
21. *-Folia Horticulturae.*
22. *-Revista de la Facultad de Ciencias Agrarias (ISI) UNCUYO.*
23. *-Plant Gene.*
24. *-Planta*
25. *-Journal of Plant Physiology*
26. *-Journal of Functional Foods*
27. *-Plant Molecular Biology*

28. *-Journal of Food Quality.*
29. *-African Journal of Agricultural Research.*
30. *-International Journal of Food Engineering.*
31. *-Agronomía Mesoamericana.*
32. *-AgriScientia (Córdoba, Argentina),*
33. *-Carbohydrate Polymers,*
34. *-Cereal Chemistry (St. Paul MN, USA),*
35. *-Food and Bioproducts Processing,*
36. *-Food Bioprocess Technology,*
37. *-Food Hydrocolloids,*
38. *-Food Research International,*
39. *-Food Science Technology International,*
40. *-International Journal of Food Properties,*
41. *-International Journal of Food Science and Technology,*
42. *-JAOCS,*
43. *-Journal Food Science,*
44. *-Journal Food Science and Technology,*
45. *-Journal of Agricultural Science and Technology (Irán), Journal of Cereal Science,*
46. *-Journal of Food and Nutrition Research (Eslovaquia),*
47. *-Journal of Molecular Structure,*
48. *-LWT-Food Science and Technology,*
49. *-Plant Foods for Human Nutrition,*
50. *-Polímeros, Revista de Ciencia y Tecnología. (Fac. Cs. Ex. y Nat.-UNAM, Argentina)*

### **Presentaciones en Congresos**

- Participación en la evaluación de trabajos presentados al VIII Congreso Iberoamericano de Tecnología Postcosecha. 2014.
- Evaluación de trabajos presentados a las VII Jornadas Argentinas de Biología y Tecnología Postcosecha.
- Evaluación de trabajos presentados a las VIII Jornadas Argentinas de Biología y Tecnología Postcosecha.
- Participación en la evaluación de trabajos presentados al Congreso Internacional Postharvest Unlimited. 2014.
- Miembro de Comité Científico y Académico. • Especialización en Análisis de Alimentos. FACENA-UNNE. Desde 2015. Dra Cecilia Puppo
- Miembro de Comité Científico y Académico Jornada Jóvenes Investigadores. Centro de Investigación en Sanidad Vegetal (CISaV). FCAyF-UNLP. Lugar y Fecha: 26 Marzo de 2015, La Plata, Argentina. Dra Cecilia Puppo
- Miembro de Comité Evaluador Jornadas jóvenes investigadores. CISaV. FCAyF-UNLP. Lugar y fecha: 26 Marzo 2015. La Plata, Argentina.
- Miembro de Comité Evaluador XI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos CYTAL® 2015. Lugar y fecha: 3-5 Noviembre de 2015, Ciudad de Buenos Aires, Argentina.
- Miembro de Comité Evaluador V Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos. 2014. Lugar y fecha: 17-19 Noviembre de 2014, Córdoba, Argentina.

### **Becas, ingresos, promociones y proyectos de investigación para organismos acreditados a nivel nacional e internacional**

#### **Becas**

- Participación como Jurado Becas de la Agencia Nacional de Promoción Científico y Tecnológica 2009-2010.
- Participación como Evaluador Becas Internacionales de Posgrado para estadías en Estados Unidos - Ministerio de Educación de la República Argentina. 2014.

- Participación como Evaluador Beca de Formación de posgrado ANPCyT Proyecto “Respuestas de frutas y hortalizas a diferentes patrones de irradiación UV de alta intensidad: rol de los brasinosteroides, compuestos bioactivos y calidad poscosecha”

### **Ingresos y promociones**

- Participación en la evaluación de dos postulantes. Presentaciones a Promoción CONICET 2014.
- Participación en la evaluación de 3 postulantes becas de Posgrado Universidad Nacional de La Plata. 2015
- Participación en la evaluación de 9 postulantes Becas Fulbright para estadías cortas de investigación en Estados Unidos. 2015.
- Participación en la evaluación de Subsidios a jóvenes investigadores UNLP Convocatoria 2015.
- Participación en la evaluación postulantes Becas de Posgrado UNLP convocatoria 2014.
- Participación en la evaluación postulantes Becas de Posgrado UNLP convocatoria 2015.

### **Proyectos**

- Participación en la evaluación de Proyectos Internacionales Inovagro ANII Uruguay. 2014
- Participación en la Comisión Ad-Hoc evaluación de informes de mayor Dedicación Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales Universidad Nacional de La Plata. 2014.
- Participación en la evaluación de de proyectos Comisión Sectorial de Investigación Científica (CSIC) de la Universidad de la República (UDELAR). Uruguay. 2014.
- Participación en la evaluación de Proyectos PICT RAICES Agencia Nacional de Promoción Científico y Tecnológica. 2014
- Participación en la evaluación de Proyectos FONDECyT. Chile. 2014
- Participación en la evaluación del Proyecto Validación y difusión de prácticas agronómicas sustentables para el mejoramiento de la tecnología de producción de frutilla en la zona frutillera de la cuenca del lago Ypacarai. Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología Paraguay. 2014
- Participación en la evaluación del Proyecto Sistema de producción de mudas de guanábana (*Annona muricata* L.) en el Distrito de Pedro Juan Caballero, Departamento de Amambay. Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología Paraguay. 2014
- Participación en la evaluación del Proyecto Investigación para la facilitación de la propiedad privada en el Paraguay. Mejorando el sistema de catastro. Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología Paraguay. 2015.
- Participación en la evaluación del Proyecto Determinación del Metil Ter Butil Eter (MTBE) como agente contaminante en el Acuífero Patiño. Departamento Central-Paraguay. Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología Paraguay. 2015.
- Participación en la evaluación del Proyecto Estudios de sistemas de fitodepuración con islas flotantes de *Typha* sp (totora) en el lago Ypacarai. Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología Paraguay. 2015.
- Participación en la evaluación del Proyecto de investigación ANPCyT “PICT Bosques nativos” 2015.
- Participación en la evaluación del Proyecto de investigación PICT, ANPCyT. Comisión Cs Agrarias 2015.
- Participación en la evaluación de proyectos de investigación PICT, ANPCyT. Comisión Tecnología de los Alimentos 2015.
- Participación en la evaluación de Proyectos ANII Uruguay. 2015
- Participación en la evaluación del Proyectos FONDECyT, Chile Convocatoria 2015.

## **4. CURSOS DE POSGRADO, PASANTIAS, SEMINARIOS Y ORGANIZACIÓN DE EVENTOS CIENTÍFICOS**

### **Curso de posgrado**

- Evaluación sensorial de alimentos. Dictado en el LIPA en el marco de la Maestría en Tecnología y Higiene de los Alimentos por el Dr. Guillermo Hough. 2015
- “Reología de Sistemas Alimentarios”. Universidad Nacional de Santiago del Estero. Duración: 40 hs. Período: 22-26 de septiembre de 2014. Dra. Cecilia Puppo

### **Pasantías de investigación**

- Pasantía: “Aspectos tecnológicos de la producción de cerveza artesanal”. Acreditada y realizada por seis pasantes. Docente Responsable Ariel Vicente.
- Beca PROCAGRA Realizada en cooperación con el INTA. Becaria Soledad Rodriguez Tema: “Determinaciones rápidas de contaminantes microbiológicos en verduras de hoja”. Co-director Dr Ariel Vicente
- Becas de experiencia laboral: Elaboración de Hidromiel Realizada por el Alumno Ramiro Laladriz 2015.
- Pasantía: Determinaciones de calidad de leche. La misma fue realizada por la Pasante Verónica Juranovich. Responsables Ing. Agr Gabriela Bello y Ing Agr Eduardo Artiñano.
- Tutoría Desempeño como tutora de alumnos de 6to año del Liceo Víctor Mercante (UNLP) en el marco de la Pasantía Académica en la Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales de la UNLP denominada “Plantas aromáticas: pequeñas fábricas de aromas y sabores”. Docentes participantes: Ings. Agrs. Sonia Viña, Cynthia Henning, Cecilia Arango y Mariel Yordaz. Octubre – noviembre de 2015. (Expedientes 200-3331/12 y 2001517/15).

### **ACTIVIDADES DE CAPACITACION INTERNA**

1. Curso: Buenas prácticas y seguridad en laboratorio. Dictado por personal responsable de seguridad e higiene FCAYF y destinado a integrantes LIPA 2014 Duración 3 h 2013.
- 2-Taller de Evaluación sensorial de Café. Dictado por la Lic:
- 3- Curso de Elaboración de Mozzarella Pre-acidificada. Dictada por Técnicos de la Empresa Lactar SA. 2014. Destinado a Docentes del Curso de Agroindustrias
- 4- Seminario “Historia del Mundo en 6 vasos”. 2015.

### **ORGANIZACIÓN DE EVENTOS CIENTIFICOS**

- Participación en la organización de las VII Jornadas Argentinas de Biología de Poscosecha. La Plata 2014.

### **5. ESTABLECIMIENTO DE CONVENIOS Y TRABAJOS EN COLABORACIÓN CON OTRAS INSTITUCIONES.**

#### **Convenios**

- Convenio INTA-IPAF- LIPA. 2014. El mencionado convenio permitió la Incorporación del Dr. Guillermo Kociubiski al LIPA.
- Memorandum de Entendimiento entre la Universidad Nacional de La Plata y el World Food Preservation Center. 2016.
- Actualmente se esta gestionando un Convenio Marco para Cooperación con la Universidad de Morón

#### **Actividades de vinculación con otras entidades**

- Universidad de California Davis: Se realizaron tareas conjuntas de investigación en el mencionado período y visitas de investigadores (John Labavitch).
- Incorporación al Proyecto de cooperación COST. Unión Europea vinculado con la calidad y producción de Cereza. 2014
- Realización de actividades conjuntas de investigación con le EEA Concordia INTA en el marco de la Tesis Final de Grado del Alumno Sebastian Grosso.
- Realización de actividades conjuntas de investigación con le EEA Alto Valle INTA en el marco de la Tesis Final de Grado del Alumno Guillermo Molina Pérez.

### **6. FINANCIAMIENTO EN LA UNLP Y EN FUENTES EXTERNAS.**

- Institución otorgante: Secretaría de Ciencia y Técnica de la UNLP. Nº de resolución: subsidio para la realización de reuniones científicas (otorgado para la realización de las VII Jornadas Argentinas de Biología y Tecnología Postcosecha 2014, 28 al 30 de mayo 2014, La Plata, Bs. As., Argentina). Monto: \$ 13.000. Duración: mayo 2014
- Institución otorgante: Ministerio de Educación de la Nación. Secretaría de Políticas Universitarias. Programa de Incentivos a Docentes Investigadores. Proyecto "Productos agroindustriales no



- tradicionales: aplicaciones agronómicas y alimentarias". Código 11/A254. Proyecto de Investigación acreditado dentro del Programa de Incentivos. Ministerio de Educación de la Nación. Directora: Dra. Sonia Z. Viña. Monto asignado al primer año (Resolución N°1200/14): \$ 13.539; Monto asignado al segundo año (Resolución N°1147/15): \$ 18.228. Duración: 2014-2017
- Subsidio Programa de Mejora de la Gestión de la Calidad en las Unidades de Investigación, Desarrollo y Transferencia de la UNLP. 2013.
  - Apoyo económico Unión Europea para asistencia al Congreso Cherry COST Chipre. 2014.
  - Subsidio para Asistencia a la Editorial Meeting Journal of Experimental Botany 2014.
  - Apoyo económico Asistencia a Workshop Cooperación Argentino-Canadiense CONICET-UNLP 2014.
  - Proyecto "Tratamientos UV-C en el manejo poscosecha de productos fruti-hortícolas: Optimización de variables de proceso. PIP CONICET. 2014-2016
  - Proyecto "Estrategias para mejorar la calidad poscosecha de vegetales utilizando alternativas de precosecha, tratamientos de "priming" fotoquímico y métodos de oxidación avanzada.. PICT3690. 2016-2019.
  - Proyecto "Evaluación de estrategias de conservación, procesamiento y agregado de valor de productos de origen vegetal" Acreditado Programa de Incentivos Universidad Nacional de La Plata. 2010-2013.
  - Proyecto "Evaluación de estrategias de conservación, procesamiento y agregado de valor de productos de origen vegetal" Acreditado Programa de Incentivos Universidad Nacional de La Plata. 2010-2013.
  - Proyecto 11/A255 "Evaluación de la influencia de factores de proceso sobre la calidad organoléptica y nutricional de alimentos".
  - Participación del proyecto PICT 2010-1837. Materiales y nanocompuestos biodegradables, activos y/o inteligentes, en base a proteínas para la industria alimentaria. Director. Dra. Adriana Mauri. Monto \$ 280.000. 2011-2014.
  - Participación Subsidio para la Realización de las Séptimas Jornadas de Biología y Tecnología de Poscosecha otorgado por la Agencia de Promoción Científica y Tecnológica 2014. Miembro del Comité Organizador. Titular: Marcos Civello.
  - Participación subsidio para la Realización de las Séptimas Jornadas de Biología y Tecnología de Poscosecha otorgado por CONICET 2014. Miembro del Comité Organizador. Titular: Gustavo Martínez.
  - Participación subsidio para la Realización de las Séptimas Jornadas de Biología y Tecnología de Poscosecha otorgado por la CIC Pcia Bs As. 2014. Miembro del Comité Organizador. Titular: Analía Concellón.
  - Contenido de antioxidantes durante la poscosecha de frutos climatéricos: efectos combinados del etileno y el óxido nítrico Código: PICT 2013-0680. Director: Gustavo Esteban Gergoff Grozeff. Institución financiadora y evaluadora: AGENCIA NACIONAL DE PROMOCIÓN CIENTÍFICA Y TECNOLÓGICA Fecha de inicio: 01/01/2014 – Fecha de finalización: 31/12/2015
  - Efectos combinados del etileno y el óxido nítrico sobre el contenido de antioxidantes durante la poscosecha de frutos climatéricos. Director: Gustavo Esteban Gergoff Grozeff

Código: 100/19333/2/13 del 24 de octubre de 2013- Institución financiadora y evaluadora: Universidad Nacional de La Plata Fecha de inicio: 01/01/2014 – Fecha de finalización: 31/12/2014

- "Estudio de las condiciones fisicoquímicas para la obtención de geles estables a partir de diferentes sistemas calcio-inulina". V Plan Propio de Investigación de la Universidad de Sevilla-España. Ayudas para la Movilidad Internacional del Personal Dedicado a la Investigación-Estancias breves en la US de profesores e investigadores de reconocido prestigio de otras Universidades o Centros de Investigación (I.6C. Res. 27/6/2013). Director: Antonio Guerrero Conejo Periodo: 2013-2014 (3 meses) Participación: Profesor-Investigador Cecilia Puppo
- "Formulaciones alimentarias saludables a base de cereales: aspectos fisicoquímicos, tecnológicos y nutricionales". (PICT 2013-0007 – 2014-2016). Director: María Cecilia Puppo. Lugar de Trabajo: CIDCA (UNLP-CONICET) Período: 2014-2016.
- "Formulaciones alimentarias saludables a base de cereales: aspectos fisicoquímicos, tecnológicos y nutricionales". (PIP 11220120100289 – 2013-2015). Director: María Cecilia Puppo. Codirector: Cristina Ferrero. Lugar de Trabajo: CIDCA (UNLP-CONICET) Período: 2013-2015.
- "Formulaciones de productos panificados saludables: aspectos fisicoquímicos, tecnológicos y nutricionales". (UNLP X661 – 2013-2016). Director: Cristina Ferrero. Codirector: María Cecilia Puppo. Lugar de Trabajo: FCE (UNLP) Período: 2013-2016.
- "Propiedades fisicoquímicas y funcionales de derivados de algarroba. Aplicación en sistemas alimentarios". (UNLP A230 – 2012-2015). Director: María Cecilia Puppo. Codirector: Cristina Ferrero. Lugar de Trabajo: FCAyF (UNLP) Período: 2012-2015.

## **7. FORMACION DE RECURSOS HUMANOS**

### **BECARIOS E INVESTIGADORES DIRIGIDOS O CO-DIRIGIDOS POR INVESTIGADORES DEL LABORATORIO**

- **Dini Cecilia** Becario posdocotroal CON\_ICET 2012-2014 e Investigador CONICET 2015. Director Dra. Sonia Z. Viña
- **Doporto, Cecilia**. Becario posdoctoral CONICET 2014-2015. **Directora:** Dra. Sonia Z. Viña
- **Rodoni, Luis**. Becario posdoctoral CONICET 2014-2015. **Director:** Dr. Ariel Vicente
- **Ortiz, Cristian**. Becario posdoctoral CONICET 2014-2015. **Director:** Dr. Ariel Vicente
- **Zaro, María José**. Becario posdoctoral CONICET 2014-2015. **Co-director:** Dr. Ariel Vicente
- **Massolo, Juan Facundo**. Becario posdoctoral CONICET 2014-2015. **Director:** Dr. Ariel Vicente
- **Darré, Magalí**. Becario doctoral CONICET 2014-2015. **Director:** Dr. Laura Lemoine
- **Ortiz Araque, Leidy**. Becario doctoral CONICET 2014-2015. **Director:** Dr. Ariel Vicente
- **Taxer Jaqueline**. Becaria de Extensión UNLP. Nov 2015-Jun 2016. **Director:** Dr. Ariel Vicente
- **Sombra Candela**. Becaria CIN 2014.

## **TESIS**

### **Tesis Doctorales en las Que participaron miembros del LIPA en carácter de Director o Co-director**

- **Doporto, María Cecilia** Tema: Aprovechamiento integral de raíces de ahípa (*Pachyrhizus ahípa*) y sus productos derivados con fines alimentarios. Universidad Nacional de La Plata, Facultad de Ciencias Exactas. **Directora:** Dra. Sonia Z. Viña. **Codirectora:** Dra. María Alejandra García. **Calificación:** 10 (sobresaliente).
- **Luis Rodoni**. Tesis Doctoral. Facultad de Ciencias Exactas Universidad Nacional de La Plata. 2009. Tema: Evaluación de estrategias para la obtención de pimientos procesados de calidad y saludables. Aprobada. Calificación 10 sobresaliente. 2014. Director Ariel Vicente
- **María José Zaro**. Tesis Doctoral. Facultad de Ciencias Exactas Universidad Nacional de La Plata. 2011. En curso Tema: Estudio de factores de deterioro asociados con el metabolismo fenólico y estrategias para retrasarlo en la poscosecha de productos hortícolas. Aprobada Calificación 10 sobresaliente. 2014. Co-director Ariel Vicente
- **Facundo Massolo**. Tesis Doctoral. Facultad de Ciencias Exactas Universidad Nacional de La Plata. 2010. Tema: Evaluación del uso de reguladores y de estrategias de procesamiento para reducir el deterioro poscosecha de zapallitos. Aprobada Calificación 10 sobresaliente. 2014. Director Ariel Vicente

- Cristian Ortiz.** Tesis Doctoral. Facultad de Ciencias Exactas Universidad Nacional de La Plata. 2011. En curso Tema: Aplicación de materiales y nanocompuestos activos de matriz proteica para mantener la calidad de frutas y hortalizas enteras y mínimamente procesadas. Calificación 10 sobresaliente. 2014. Co-director Ariel Vicente
- Victor Ziegler.** Tesis Doctoral. Facultad de Agronomía UBA. 2012. En curso Tema: Efecto del stress por anegamiento sobre la maduración y calidad de duraznero. En curso. Co-director Ariel Vicente
- Leidy Carolina Ortiz Araque.** Tesis Doctoral. Facultad de Ciencias Exactas Universidad Nacional de La Plata. 2014. Influencia de factores de proceso sobre la eficacia de tratamientos UV en frutas y hortalizas. En curso. Director Ariel Vicente
- Natalia Linlaud.** Estudiante del “Doctorado de la Facultad de Ciencias Exactas” – Facultad de Ciencias Exactas - UNLP. Tema: “Efecto de distintos hidrocoloides sobre la microestructura de la masa y su relación con la calidad de productos de panificación”. (Exp. Nº 700-006938/000-2006). Participación: Codirector beca ANPCyT. (PICTR 2003-Nº 286) – Codirector Beca Tipo II (CONICET) - Codirector Tesis Doctoral Cecilia Puppo (Exp. Nº 0700-006938/000). Inicio 2005. Defendida Agosto 2014.
- Leonardo Pablo Sciammaro.** Estudiante del “Doctorado de la Facultad de Ciencias Exactas” – Facultad de Ciencias Exactas - UNLP. Tema: “Harinas de algarrobo de diferentes especies del NOA: análisis fisicoquímico, nutricional y funcional”. Participación: Director Beca Tipo I y II (CONICET) - Director Tesis Doctoral Cecilia Puppo (Exp. 0700-007997/000). Inicio 2011. Defendida Diciembre 2015.
- Facundo Bigne.** Estudiante del “Doctorado de la Facultad de Ciencias Exactas” – Facultad de Ciencias Exactas - UNLP. Tema: “Valorización de harina de algarrobo: aplicación en el desarrollo de productos panificados de mayor valor nutricional”. Participación: Codirector Beca Tipo I y II (CONICET) – Codirector Tesis Doctoral Cecilia Puppo (Exp. En trámite). Inicio 2011. Defendida Marzo 2016.
- Anabel Ayunta.** Estudiante del “Doctorado en Red en Ciencia y Tecnología de Alimentos” – Facultad de Agronomía y Agroindustrias - UNSE. Tema: “Geles de proteína de leche de cabra-carragenano. Aplicación en el desarrollo de alimentos funcionales y nutricionales”. Participación: Codirector Beca Tipo I (CONICET) – Codirector Tesis Doctoral Cecilia Puppo (Exp. En trámite). Inicio 2012. En ejecución.

### Maestría

- Lic. Carolina Ortiz Araque:** Tesis de Maestría en Ciencia y Tecnología de los Alimentos UNLP. Tema: Influencia del contenido de materia grasa de la leche y del coagulante empleado sobre la calidad y estabilidad de ricota. Aprobada 9 (distinguido). 2014.
- Ing. Agr. Sebastián de Luca:** Tesis de Maestría en Protección Vegetal UNLP. Tema: Fraccionamiento de tratamientos UV-C: Influencia sobre la calidad el desarrollo de desórdenes patológicos y fisiológicos en poscosecha de frutos de tomate. En curso 2014.
- **Ing. Agr. Blanco, Marcos Alberto** “Rendimiento de biomasa y aceite esencial de quimiotipos de *Lippia alba* (Mill) N.E. Brown en respuesta a las prácticas agronómicas y sus propiedades farmacológicas”. **Universidad:** Universidad Nacional de La Plata, Facultad de Ciencias Exactas (Maestría en Plantas Medicinales). **Director:** Ing. Agr. Jorge A. Ringuelet. **Codirectora:** Dra. Sonia Z. Viña. **Defensa:** 20 de diciembre de 2014. Aprobada. **Calificación:** 10 (sobresaliente).

### De Grado

- Sebastián, Grosso.** Tesis de Grado para optar al Título de Ingeniero Agrónomo. Tema: Influencia de la combinación pie:copa sobre el desverdizado de manddarinas y naranjas tempranas. Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales. UNLP. Aprobado 10 (sobresaliente) 2015.
- Paula, Spontón Pujol** Tesis de Grado para optar al título de Ing Agrónoma Tema: Influencia de Variables de Proceso sobre la Calidad de de Mozzarella Pre-acidificada. Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales. Aprobado 10 (sobresaliente). 2015.
- Augusto, Tornesello.** Tesis de Grado para optar al título de Ing. Agrónomo. Tema: Influencia de la velocidad del proceso de elaboración sobre la calidad de dulce de tomate UNLP Aprobado 10 (sobresaliente) 2015.
- Nicolás, Noale.** Tesis de Grado para optar al título de Ing. Agrónomo. Tema: Tomate para industria:

- Situación actual del sector y actividades para la mejora de la calidad. Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales UNLP. Aprobado 10 (sobresaliente) 2016.
- Farid, Tello Najul.** Tesis de Grado para optar al título de Ing. Agrónomo. Tema: “Evaluación enológica de levadura indígena de la provincia de Río Negro: Estudios preliminares”. Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales UNLP. 2016. En curso.
  - Fiamma, Franceschinis.** Tesis de Grado para optar al título de Ing. Agrónomo. Tema: Uso de pretratamientos con 1-metilciclopropeno (1-MCP) para reducir el ablandamiento inducido por el promurado en arándano (*Vaccinium corymbosum*). Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales UNLP. 2016. En curso.
  - Lucía Valerga** Trabajo final para optar al grado de Licenciada en Ciencias y Tecnología de los Alimentos. Facultad Ciencias Exactas UNLP. **Tema:** “Mandarinas mínimamente procesadas, tratadas con radiación UV-C, listas para usar”. **Calificación:** 10 (sobresaliente).
  - Santiago, Ramatti.** Determinación de la calidad composicional higiénica y sanitaria de leche de tanmbos con diferente escala y tecnología de producción 2014. **Calificación:** 10 (sobresaliente).
  - Andrés, Benitez.** Evaluación de la implementación de sistemas de gestión de la calidad en empresas alimentarias del Partido de La Plata. 2014. En curso
  - Vanessa, Gelossi.** Tesis de Grado para optar al título de Ing. Agrónomo. Tema: “Influencia de la Proporción fruta/azúcar en la calidad de mermelada de tomate.. Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales UNLP. 2016. En curso.
  - Candela, Sombra.** . Tesis de Grado para optar al título de Ing. Agrónomo. Tema: Influencia de factores de proceso sobre la calidad de ricota. FCAYF Unlp. Directoras de Tesis Laura Terminello y Gabriela Diosma. 2015. **Calificación:** 10 (sobresaliente).
  - Martín Alejandro Rivas Tesina de Grado:** Tesis de Grado para optar al título de Ing. Agrónomo. Evaluación del crecimiento vegetativo de plantas madres de diferentes porta-injertos del género *Prunus* spp. para la obtención de estacas leñosas. Codirector Gustavo Gergoff Grozeff. Año: 2015
  - Matilde Aubone Videla.** Tesis de Grado para optar al título de Ing. Agrónomo. Tema: Efecto el óxido nítrico y del ácido indolbutírico sobre el enraizamiento de estacas del porta-injerto Julior Ferdor (*Prunus insititia x doméstica*) y su relación con antioxidantes solubles. Gustavo Gergoff Grozeff. Año: 2014
  - Mariano Carosillo** Tesis de Grado para optar al título de Ing. Agrónomo. Tema: Brotación *in vitro* de yemas de pecán (*Carya illinoensis* K. KOCH) a partir de vástagos seminales. Gustavo Gergoff Grozeff. Año: 2016
  - Sandra Márquez Sanabria.** Alumna de Ingeniería Industrial, Universidad de Sevilla. “Procesado y caracterización de geles con potencial aplicación en el campo de los alimentos funcionales”. Estadías de investigación: diciembre 2013-marzo 2014. Participación: Codirector de Trabajo de Fin de Grado (US, España).

## **8. ACTIVIDADES DE EXTENSION Y VINCULACION TECNOLOGICA**

### **-Proyectos de extensión**

- Proyecto de Extensión: “Integrando saberes para estimular la innovación socio-productiva”. Facultad de Ciencias Agrarias y forestales Universidad Nacional de La Plata. 2014. Director Elisa Miceli
- Proyecto de Extensión: “Buenas prácticas de elaboración de alimentos de origen animal”. Facultad de Ciencias Agrarias y forestales Universidad Nacional de La Plata. 2015. Director Elisa Miceli

### **-Seminarios de extensión**

- “Avances en biología y tecnología poscosecha de frutas”. Seminarios Internacionales sobre Tecnologías de Postcosecha. Centro de Estudios Postcosecha (CEPOC), Universidad de Chile 2014.
- “Estrategias de poscosecha y procesamiento para mantener la calidad y extender la vida de estante de hortalizas”. Seminarios Internacionales sobre Tecnologías de Postcosecha. Centro de Estudios Postcosecha (CEPOC), Universidad de Chile 2014.
- VI Congreso Nacional de Extensión Universitaria. II Jornadas de Extensión de la Asociación de Universidades del Grupo Montevideo. I Jornadas de Extensión de Latinoamérica y Caribe. Rosario.

- Argentina. 16 al 19 de septiembre de 2014. Eje Temático 3: Procesos de curricularización de la función de extensión "Proyecto kefir: un probiótico a costo cero para comedores comunitarios y escolares" A. León Peláez, S. Sampaolesi, L. Merino, G. Diosma, G. De Antoni.
- Jornadas de Difusión de la Extensión. Facultad de Ciencias Exactas. UNLP. 30-31 de octubre de 2014. "Proyecto kefir: un probiótico a costo cero para comedores comunitarios y escolares".
  - Cierre del Proyecto de Extensión "Aprendemos Haciendo Alimentos de Calidad" Expte. Nº 200-606/14 Organizado por la Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales, la Comisión Nacional de Energía Atómica, la Dirección General de Cultura y Educación, la Dirección de Educación Agraria y el Ministerio de Asuntos Agrarios de la Pcia. de Buenos Aires. La Plata, 25 de noviembre de 2015. Gabriela Diosma.

#### **-Presentaciones en Congresos y Jornadas**

- "Tecnología de la elaboración de quesos: experiencias de investigación aplicada y capacitación para estudiantes, técnicos, pequeños productores y la comunidad en general". Presentado RedVitec. Córdoba. 2014.
- Investigación científica: Efecto del calcio en la calidad de frutos. Presentación realizada en el curso de Introducción a las Ciencias Agrarias y Forestales UNLP para estudiantes ingresantes. Prof Responsable. Ing Agr Cecilia Seibane. 2015.
- Investigación científica: Producción de liberadores de sulfito en base a proteína de soja para mantener la calidad de vegetales envasados. Presentación realizada en el curso de Introducción a las Ciencias Agrarias y Forestales UNLP para estudiantes ingresantes. Prof Responsable. Ing Agr Cecilia Seibane. 2016.

#### **-Publicaciones técnicas de divulgación**

- Costa ML, Vicente AR. Manejo poscosecha de espinaca. Boletín Hortícola Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales. UNLP. 2014.
- Lara J, Artiñano E, Vicente AR, Miceli E. Tecnología de la elaboración de quesos: experiencias de investigación aplicada y capacitación para estudiantes, técnicos, pequeños productores y la comunidad en general. Trabajo publicado Actas RedVitec. Córdoba. 2014.
- Massolo JF, Concellón A, Vicente A. Aspectos generales de manejo poscosecha de Cucurbitáceas. Boletín Hortícola Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales. UNLP. 2014.
- Miceli E, Lara J, Vicente A. Guía teórico práctica Curso de introducción a la elaboración de quesos. Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales. UNLP. 2014. 32 pp.
- Edición, corrección y publicación de Trípticos de divulgación serie Alimentos en las siguientes temáticas:
  - Elaboración de cerveza rubia
  - Elaboración de cerveza roja y negra
  - Elaboración de dulces de frutas
  - Elaboración de dulce y jalea de membrillo
  - Elaboración de chutney de vegetales
  - Elaboración de queso Pategrás
  - Elaboración de ricotta
  - Elaboración de yogur
  - Sobras de alimentos: Aspectos para su correcto uso
  - 5 pasos para la elaboración segura en casa
  - Elaboración de dulce de leche
  - Triturado de tomate en conserva
  - Secado de vegetales
  - Chucrut
  - Introducción a los tipos y estilos de cerveza para no expertos
  - Servicio de la cerveza

- Tipo de Divulgación: Contacto Rural" editada por la Fac. de Ciencias Agrarias y Forestales de la UNLP. Marzo 2015 Nº 1 ISSN 1853-4252-4252. Cortinas Forestales: una alternativa para diversificar, proteger los cultivos Autores: Gergoff Grozeff, Gustavo; Asenjo, Patricia Edith. Año: 2015 - páginas 8-9.
- Elaboración de Guía teórico práctica "Elaboración de conservas". Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales. UNLP. 2015.
- Participación en la edición de Guía teórico práctica "Elaboración de embutidos". Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales. UNLP. 2015.
- Participación en la edición de Guía teórico práctica Introducción a la Producción de Cerveza. Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales. UNLP. 2015.
- Hasperue, Lemoine, Vicente. 2015. Calidad y manejo poscosecha de hortalizas de inflorescencia. Boletín Hortícola Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales. UNLP. 2015
- Edición, corrección y publicación de Trípticos de divulgación serie Poscosecha:
  - *Valor nutricional de frutas y hortalizas*
  - *Enfermedades transmitidas por alimentos vegetales*
  - *El etileno en poscosecha de frutas y hortalizas*
  - *Variedades de pera*
  - *Variedades de manzana*
  - *Micotoxinas*
  - *Cucurbitáceas*
  - *Calidad y manejo poscosecha de frutilla*
  - *Calidad y manejo poscosecha de hortalizas de inflorescencia*
  - *Manejo poscosecha de hortalizas de hoja*
  - *Manejo de frutas y hortalizas en casa*

#### **Divulgación por medios audiovisuales**

- Realización de nota de divulgación de actividades de Investigación, Extensión y Vinculación tecnológica del LIPA publicada en la página de la FCAyF en diciembre de 2015.
- Video institucional del Laboratorio de Investigación en Productos Agroindustriales.
- Nota de divulgación de actividades del LIPA para el canal UNLP TV digital. 2015.

#### **Cursos, capacitaciones de extensión y vinculación tecnológica**

- Introducción a la quesería. Actividad práctica solicitado Prof. Claudio Voget Facultad de ciencias Exactas. Curso de Bio-industrias. 2014. Duración 4 h
- Curso de Levaduras de Cervecería Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales UNLP. 2014. Duración 8 h.
- Curso de extensión Elaboración de quesos para técnicos INTA. Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales UNLP. 2015. Duración 8 h.
- Curso de Formación Profesional Tema: Salazones cárnicas. Facultad de Ciencias Agrarias Dictado en 2 oportunidades en el año 2015 Duración 4 h.
- Capacitación para Estudiantes Secundarios Colegio Industrial. Tema: Elaboración de quesos. Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales UNLP. 2015. Duración 3 h.
- Capacitación para Estudiantes Escuela Anexa. Tema: Elaboración de quesos. Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales UNLP. 2015. Duración 3 h.
- Capacitación para Estudiantes Secundario Colegio Industrial. Tema: Elaboración de mermeladas y conservas. Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales UNLP. 2015. Duración 3 h.
- Curso Elaboración de quesos y calidad de leche. Solicitado INTA AMBA. Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales 2015. Duración 6 h.
- Capacitación "Introducción a la elaboración de quesos" Solicitada por Curso de Biotecnología Industrial Facultad de Cs Exactas UNLP. Dr. Claudio Voget. Duración 4 h. 2015
- Docente curso "Elaboración de dulce de leche". Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales UNLP. 2015. Duración 6 h.
- Docente colaborador "Elaboración de Embutidos". Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales UNLP. 2015. Duración 8

- Curso "Introducción a la Producción de cerveza". Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales UNLP. 2015. Duración 8 h.
- "Taller de evaluación sensorial de cerveza". Dictado a cargo de Ing. Agr. Leonel Ferreyra Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales UNLP. 2015. Duración 8 h.
- Taller de elaboración de Quesos dictado a Alumnos de la Escuela Joaquín V González 2015. Duración 3 h.