

## **CURRICULUM VITAE**

### **Datos personales**

Apellido y nombres: NOLASCO, SUSANA MARIA

Lugar y fecha de nacimiento: Azul, Argentina, 27/11/56

D.N.I.: 12 710 490,

Estado civil: Casada, 2 hijos

Domicilio: Facultad de Ingeniería (UNCPBA), Av. Del Valle 5737, - 7400 - Olavarría,  
Argentina

T.E: (54-2284) 451055/56 int 278, Fax: (54-2284) 451055/56

E-mail: snolasco@fio.unicen.edu.ar

### **Títulos:**

\* Químico, Universidad Nacional del Centro de la Provincias de Buenos Aires (UNCPBA), 1978. Promedio: 9.07.

\* Ingeniero Químico, Universidad Nacional del Centro de la Provincias de Buenos Aires (UNCPBA), 1980. Promedio: 8.81.

\* Profesora en Química y Merceología, Universidad Nacional del Centro de la Provincias de Buenos Aires (UNCPBA), 1982. Promedio: 8.89.

\* Magister en Investigación Biológica Aplicada en el Area de Ciencias Agropecuarias, Universidad Nacional del Centro de la Provincias de Buenos Aires (UNCPBA), Aprobado 27 de marzo de 2002, según Reglamento del Magister Ord. C.S. N° 2000/96. Nota: 10 (diez) Sobresaliente. N°: A.P.G. 10/02 – A (M.I.B.A.) Folio 7 Libro P.G. 2. (Tesis. “Tocoferoles en el aceite de girasol (Helianthus annuus) Bases para explicar la variación de la concentración de tocoferoles totales en el aceite”).

### **Cursos de Especialización y perfeccionamiento:**

Aprobó treinta cursos de las siguientes temáticas: Bromatología y Tecnología de los alimentos, computación, procesos, idioma, calidad en la educación, calidad total, seguridad en laboratorios, HYSYS, acreditación.

### **Principales antecedentes docentes y de investigación**

- Beca Interna de Estudio, Comisión de Investigaciones Científicas de la Provincia de Buenos Aires. Lugar de realización: Facultad de Ciencias Exactas y Naturales, UBA, (1980-1982).
- Pasantía FOMEC (contrato UNCPBA N° 102/99).
- Docente de la Facultad de Ingeniería, UNCPBA desde 1978. Profesor del Departamento de Ingeniería Química, Fac. Ing., UNCPBA, desde 1986.
- Pasantía en la Facultad de Ingeniería de la Universidad Autónoma de Yucatán (Mérida, México) durante el período 8 de febrero al 8 de marzo de 2012, como parte del proyecto “Caracterización, valorización y funcionalidad de subproductos de chía (*Salvia hispanica* L.) para su aplicación en tecnología de alimentos”, que cuenta con el apoyo financiero del Programa de Cooperación Bilateral Científica y Tecnológica del CONICET (Argentina) y CONACYT (México)-Convocatoria 2010.
- **Profesor Titular DE** (Area de Operaciones Unitarias, Departamento de Ingeniería Química, Facultad de Ingeniería, UNCPBA, desde 2005, actualmente a cargo de las asignaturas Operaciones Unitarias III, Calidad de Cereales y Oleaginosos y productos derivados, Procesamiento de los Alimentos).
- Profesor Asociado, Facultad de Ciencias Agrarias, UNMdP (en carrera de Licenciatura y Tecnología de Alimentos), de 2000 a 2005 (planta temporaria y/o contrato).
- **Categoría equivalente de investigación** B-II (dos) en el Programa de Incentivos a los Docentes-Investigadores, desde 1994 a 2005, **Categoría I**, desde 2005.
- Director del Núcleo de Investigación Tecnología de Semillas y Alimentos (TECSE), UNCPBA, desde 1993 y continúa.

### **Funciones directivas**

- Consejera Académica, Facultad de Ingeniería, UNCPBA, claustro docente (período 1986/87).
- Decana de la Facultad de Ingeniería de la UNCPB (período 1989-1992).
- Director del Departamento de Ingeniería Química, Facultad de Ingeniería, UNCPBA, (períodos 1986-1989, 1997-1998, 2005-2008).

- Jefe de Area de Operaciones Unitarias del Departamento de Ingeniería Química, Facultad de Ingeniería, UNCPBA, (1998 a 2004).
- Miembro del Comité Asesor de Investigación de la SECyT, UNCPBA (1993-1995,1998), del Comité Asesor Permanente de la SECAT, UNCPBA, carácter suplente, por Facultad de Ingeniería, (Res. UNCPBA N°: 3863/09, Res. CAFI N° 128/09, Res. UNCPBA N°: 4545/11).
- Integrante de la Comisión de Autoevaluación, en el marco de la Acreditación de Carreras de Ingeniería (Res. C.A. Fac. Ing. N° 071/02, Res. CAFI No: 148/07, Res. CAFI078/11).
- Integrante del Consejo de Representantes del Programa Alimentos de la UNCPBA, 2004 y continúa.
- Integrante de la Comisión de Revisión, Seguimiento y Evaluación de los Planes de Estudio, Facultad de Ingeniería de la U.N.C.P.B.A. (19/6/03 al 18/6/06). Res. C.A. F.I. N°: 108/03.
- Integrante de la Comisión de Evaluadora de los Informes personales docentes (Res. C.A. Fac. Ing. N° 105/05, Res. CAFI N°053/07).
- Miembro Titular del Consejo Asesor Docente de la Carrera de Licenciatura en Tecnología de los Alimentos (Res. C.A. Fac. Ing. N° 014/05).
- Integrante del Consejo de Control de Gestión de los NACT (Núcleos para Actividades Científicas y Tecnológicas), Facultad de Ingeniería, UNCPBA). Res. C.A. F.I. N°: 017/06).
- Representante titular por Facultad de Ingeniería de la Red. Argentina de Tecnología Poscosecha de granos (2009 y continúa).

### **Dirección de proyectos en el marco de investigación y desarrollo**

- Es responsable de proyectos de investigación de la Facultad de Ingeniería UNCPBA desde el año 1982.
- Dirección del Núcleo de Investigación TECSE-Tecnología de semillas y alimentos desde 1993 y continúa, recibiendo subsidio durante todos los años de la UNCPBA (entre \$14.000 y \$8000 p/año).
- Dirección de Proyectos en el marco del Programa de Incentivos:
  - (03/E004) – TECSE. Tecnología de Semillas (01/01/1995 al 31/12/1999).

- (03/E109) – TECSE. Tecnología de Semillas ( 01/01/2000 al 31/12/2002).
- (03/E117) - TECSE. Tecnología de Semillas (01/01/2003 al 31/12/05). Res. C.S. N° 2302/03.
- 03/E128 - TECSE. Tecnología de Semillas (01/01/2006 al 31/12/08). Res. C.S. N° 3058/06.
- 03/E141 - Calidad de Granos y Productos derivados. Aplicaciones Tecnológicas. (01/01/2009 al 31/12/2011). Res.Rec. N° 1158/09.
- 03/E158- Calidad de granos y productos derivados. Aplicaciones Tecnológicas. (01/01/2012- al 31/12/2014). Disposición N° 04/2012.
- Responsable por Facultad de Ingeniería del Programa “Estudio de la calidad de Granos Oleaginosos; aceite y subproductos: efecto de factores genéticos y ambientales”, desarrollado en el marco del acuerdo Específico entre Facultad de Ingeniería, UNCPBA y Facultad de Ciencias Agrarias, UNMdP, desde 1995.
- Principal Responsable del Proyecto: “Cadena productiva de las oleaginosas: Innovaciones Agronómicas y Tecnológicas”. Proyecto bianual aprobado (2004) en el marco del Programa Institucional de la UNCPBA: “Programa Alimentos”. Financiado por la UNCPBA.
- Conjuntamente con la Dra. María O. Tapia y el Dr. Hector O. Trebucq, responsables principales del Proyecto: “Deterioro de la calidad de alimentos por contaminación con micotoxinas”. Proyecto bianual aprobado (2004) en el marco del Programa Institucional de la UNCPBA: “Programa Alimentos”. Financiado por la UNCPBA.
- Responsable, por Facultad de Ingeniería, del Protocolo de Trabajo N° 1, en el marco del Acuerdo de Cooperación, Complementación y Asistencia entre la Asociación Argentina de Grasas y Aceites (ASAGA) y la Facultad de Ingeniería de la UNCPBA, junio de 2006. Proyecto a desarrollar: Problemática del descascarado de granos de girasol: Innovaciones agronomicas y tecnologicas.
- Principal Responsable del Proyecto: “Cadena agroindustrial de alimentos de origen vegetal: Innovaciones Agronómicas y Tecnológicas”. Proyecto en el marco del Programa Institucional de la UNCPBA: “Programa Alimentos”. Financiado por la UNCPBA (2008-2010).
- Investigador Responsable del PICT-2012-1443 “Calidad de Granos: Nuevas Aplicaciones y Alternativas Tecnológicas”. Financiado. Aprobado 2012 (trianual).

## **Publicaciones**

### **Capítulos de libros o artículos en libros**

1. "Diagnóstico del Almacenamiento de granos en los partidos de Olavarría y 9 de Julio de la provincia de Buenos Aires". A.M.Pagano, I.Riccobene, M.S.Latreite, S.M.Nolasco, N.Apro y S.Resnik; - Publicado por la Universidad Nacional del Centro de la Provincia de Buenos Aires (Dpto. de Impresiones), 113 páginas. Primera edición - Año 1990.
2. "Some Factors That Affect the Dehulling Ability of Sunflower Achenes". Fernández, M.B.; Riccobene, I.C. and Nolasco, S.M. In book Proceedings of the Eighth International Congress on Engineering and Food –ICEF 8- Editado por J. Welti-Chanes, G.V. Barbosa-Cánovas, J.M. Aguilera, L.C. López-Leal, P. Weasche-Ebeling, A. López-Malo, E. Palou-García, Vol. I, Chapter VII, págs. 971-976, 2001. Technomic Publishing Co., Lancaster, USA.
3. "Manejo en poscosecha"; Nolasco S.M., Rodriguez J.C. y Bartosik R.E., en Manual Práctico del cultivo de girasol. Editores: M. Diaz Zorita y G. Duarte. Ed. Hemisferio Sur S.A. Capítulo 14, págs. 241-252, 2002.
4. "Calidad"; Aguirrezábal L.A.N., Izquierdo N.G., Nolasco S.M. y Dosio G.A.A.; en Manual Práctico del cultivo de girasol. Editor M. Diaz Zorita y G. Duarte. Ed. Hemisferio Sur. Capítulo 13, págs. 213-239, 2002.
5. "Efectos de distintos tratamientos térmicos en la aptitud al descascarado de semillas de girasol". Fernández M.B., Riccobene I.C. y Nolasco S.M, en el libro Ingeniería de los alimentos nuevas fronteras en el siglo XXII. Editado por P. Fito, A. Mulet, A.Chiralt y A. Andrés. Tomo III: Ingeniería de operaciones y procesos, Capítulo 1, págs. 73-78, 2003, Editorial UPV, Universidad Politécnica de Valencia, España.
6. "Tocoferoles en semillas de girasol. Su relación con el rendimiento en aceite". Nolasco S.M., Crapiste G.H. y Aguirrezábal L.A.N., en el libro Ingeniería de los alimentos nuevas fronteras en el siglo XXII. Editado por P. Fito, A. Mulet, A.Chiralt y A. Andrés. Tomo IV: Calidad en el procesado de alimentos, Capítulo 1V, págs. 285-290, 2003, Editorial UPV, Universidad Politécnica de Valencia, España.
7. "Influencia del acondicionamiento y la humedad de cosecha sobre el descascarado del girasol de cáscara negra y estriada" Montini M., Flores M., de Figueiredo K., Riccobene I., Aguirrezábal L., Nolasco S. en Avances en Ingeniería Rural 2005-2007, Editores : Bocco M., Cosainse, J. , SIMA Editora, pags. 379- 383, 2007.

8. "Efectos de la humedad sobre propiedades físicas de la semilla de chía" E.N. Guiotto, V.Y. Ixtáina, M.C.Tomás, S.M. Nolasco, en Avances en Ingeniería Rural 2007-2009. Editores: N. Di Leo., Montico S., Nardón G. Primera Edición. UNR. Editora. Rosario, Argentina 2009, pags. 1127-1131, 2009.
9. "Calidad del aceite de trigo: influencia del almacenamiento del germen y del método de extracción del aceite" Capitani, M.; Mateo, C.M.; Nolasco S.M., en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Avances en Inocuidad y Microbiología. Ed. R. Borneo, M. Nassetta, N. Passalacqua. Ministerio de Ciencia y Tecnología de la Provincia de Córdoba, pags. 24-29, 2009.
10. "Estudio del efecto del proceso de secado sobre el contenido de tocoferoles en el aceite de soja", Laoretani, D.; Nolasco, S.M.; Gely, M.C., en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Avances en Inocuidad y Microbiología. Ed. R. Borneo, M. Nassetta, N. Passalacqua. Ministerio de Ciencia y Tecnología de la Provincia de Córdoba, pags. 91-99, 2009.
11. "Estudio comparativo de la dependencia con la temperatura del coeficiente de difusión de aceite de canola y girasol durante la extracción con hexano", Fernández, M.B.; Pérez, E.E.; Nolasco, S.M.; Crapiste, G.H., en: Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Avances en Ingeniería y Tecnología.. Ed. P. Ribotta, M. Rosmini, M de Billerbeck. Ministerio de Ciencia y Tecnología de la Provincia de Córdoba, pags. 90-96, 2009.
12. "Aptitud al descascarado de granos de girasol confitero a diferentes velocidades de impacto", Santos, U., de Figueiredo, A.K.; Riccobene, I.C.; Nolasco S.M., en: Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Avances en Ingeniería y Tecnología. Ed. P. Ribotta, M. Rosmini, M de Billerbeck. Ministerio de Ciencia y Tecnología de la Provincia de Córdoba, pags. 217-222,2009.
13. "Caracterización y funcionalidad de una fracción rica en fibra de semillas de chía (*Salvia hispanica* L.)", Capitani, M.; Nolasco, S.M.; Tomás, M.C., en: Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Avances en Análisis Físicos, Químicos y Sensoriales. Ed. D. Wunderlin, R. Borneo. Ministerio de Ciencia y Tecnología de la Provincia de Córdoba, pags. 55-60,2009.

14. "Estabilidad oxidativa y caracterización de antioxidantes en aceite de chía (*Salvia hispanica* L.) extraído mediante CO<sub>2</sub> supercrítico", Ixtaina, V.Y.; Spotorno, V.; Cardarelli, D.; Mattea, M.; Mateo, C.M.; Nolasco, S.M.; Tomás.M.C. en: Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Avances en Análisis Físicos, Químicos y Sensoriales. Ed. D. Wunderlin, R. Borneo. Ministerio de Ciencia y Tecnología de la Provincia de Córdoba, pags. 172-178, 2009.
15. "Efecto de las condiciones operativas de extracción supercrítica sobre el perfil de olor en aceite de chía", Ixtaina, V.Y.; Langman, L. Grigioni, G.; Cardarelli, D.; Mattea, M.; Nolasco, S.M.; Tomás. M.C. en: Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Avances en Análisis Físicos, Químicos y Sensoriales. Ed. D. Wunderlin, R. Borneo. Ministerio de Ciencia y Tecnología de la Provincia de Córdoba, pags. 179-184, 2009.
16. "Fitoesteroles en híbridos de girasol cultivados en Argentina" Nolasco, S.M.; Carelli, A.A.; Izquierdo, N.; Cocconi, M.; Quiroz, F.; Aguirrezabal L.A.N. en: Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Avances en Análisis Físicos, Químicos y Sensoriales. Ed. D. Wunderlin, R. Borneo. Ministerio de Ciencia y Tecnología de la Provincia de Córdoba, pags. 247-253, 2009.
17. "Characterization of chía (*Salvia hispanica* L.) white and dark seeds and oils". Ixtaina V.Y., Nolasco S.M., Tomás M.C. *Advances in Fats and Oils Research*. Editor: M.C. Tomás. Ed. Transworld Research Network, India, 6:135-147, 2010.
18. "Weed and ornamental species seed oils: Characteristics and uses". Pérez E.E., Nolasco S.M. *Advances in Fats and Oils Research*. Editor: M.C. Tomás. Ed. Transworld Research Network, India, 3:49-69, 2010.
19. "Effect of mucilage extraction on the functional properties of chia meals" Tomás M., Capitani M., Nolasco S.M. *Food Industry*. ISBN 980-953-307-860-6. Editor: Dr Innocenzo Muzzalupo. Ed. INTECH, Croacia and China, 19: 421-437, 2013.
20. "Moisture-dependent engineering properties of chia (*Salvia hispanica* L.) seeds". Guiotto E., Ixtaina V.Y., Tomás M., Nolasco S.M. *Food Industry*. ISBN 980-953-307-860-6. Editor: Dr Innocenzo Muzzalupo. Ed. INTECH, Croacia and China, 17: 381-39, 2013.
21. "Characterization and functionality of by-products from chía (*Salvia hispanica* L.) seeds of Argentina" Capitani M.I., Nolasco S.M., Tomás M.C. *Dietary fibre: sources, properties and their relationship to health*. Editores: M. R. Segura Campos, L. Chel Guerrero, D. Betancur Ancona. Editorial NOVA SCIENCE PUBLISHERS, INC, USA. Chapter 8: 141- 158, 2013.

### **Artículos en revistas con referato**

1. "The occurrence of keto-steroids en *Chorisia insignis* and *Chorisia speciosa* seed oils". E.G.Gros, P.Cattaneo and S.M.Nolasco; Rev. Latinoamer. Quím, 14(2), 72-73 (1983).
2. "Método de evaluación de ácido malváico y estercúlico por CGL- I - Aplicación a la determinación de composición acídica de Ch. Insignis H.B.K. y Ch. speciosa St. Hil (Bombacáceas)". S.M.Nolasco, M.H.Bertoni, E.G.Gros y P.Cattaneo; Anales de la Asoc. Quím. Argentina, 71, 475-492 (1983).
3. "Estudio sobre semilla de Bombacáceas Argentinas - II - Harinas de extracción (hexano) de semilla integral de Ch. insignis H.B.K. y Ch. speciosa St. Hil". S.M.Nolasco, M.H.Bertoni y P.Cattaneo; Anales de la Asoc. Quím. Argentina, 71, 493-499 (1983).
4. "Estudios sobre semilla de *Onopordon acanthium* L.(Cardo Pampa), *Carduus acanthoides* L (Cardo Nagro) y *Cirsium vulgare* (Savi) Ten (Cardo). Aceites crudos de extracción y harinas residuales". S.M.Nolasco, M.H.Bertoni, L.Malec y P.Cattaneo; An. Asoc. Quím. Argent, 75(1), 29-34 (1987).
5. "Semilla de *Dipsacus fullonum* L. var. *sylvestris*. Composición química del aceite seminal y composición general de la harina residual de extracción". S.M.Nolasco, O.Quiroga y B.Wiese; Anales de la Asoc. Qca. Argentina, 76(5), 393-398 (1989).
6. "Characteristics and composition of *Centaurea calcitrapa* L. and *Centaurea solstitialis* L. seed oils." S.M.Nolasco, B.Wiese, O.Quiroga and M.S.Vigo; An. Asoc. Quím. Argent.; 79(1), 15-19 (1991).
7. "Estudios sobre semilla de *Centaurea calcitrapa* L. y *Centaurea solstitialis* L. Composición general de las harinas residuales de extracción". S.M.Nolasco, B.Wiese, O.Quiroga y M.S.Vigo; An. Asoc. Quím. Argent., 79(1), 53-57 (1991).
8. "Semilla de *Tagete minuta* L. Composición química del aceite seminal y de la harina residual de extracción". B.Wiese, O.E.Quiroga, M.S.Vigo y S.M.Nolasco; An. Asoc. Quím. Argent., 80(6), 487-491 (1992).
9. Composición de semillas de girasol cultivado en Argentina". E.M.Santalla, I.C.Riccobene y S.M.Nolasco; Grasas y Aceites (C.S.I.C.; Sevilla; España) - 44(3), 175-178 (1993).

10. "Estudio proteico de híbridos de girasol cultivados en Argentina". Santalla E., Riccobene I.C. y Nolasco S.M.; *Grasas y Aceites*, Vol.44, Fasc.4-5, 284-286. (1993).
11. "Estudio de la composición química general de semilla e inflorescencia de *Plantago lanceolata* ("Llanten)". Quiroga O. E., Wiese B., Vigo M.S y Nolasco S.M.; *An. Asoc. Quím Argent.*, 82(3), 139-145 (1994).
12. "Diseño de datos de resistencia al flujo de aire de lino a granel", Pagano A.M., Crozza D.y Nolasco S.M., *Espuma - Oleos & Gorduras-Sabao, Detergentes & Cosmeticos Edicao Especial*, 53 (1995).
13. "Estudio de los componentes químicos de la semilla de *Cotoneaster glaucophylla* Franch". Quiroga O.E., Wiese B., Vigo M.S., Nolasco S.M., *Revista COPAQUI*, Panamá, 15, 826-832 (1995).
14. "Estudios sobre semilla de *Pyraecantha atalantoides* (Hance): aceite crudo de extracción y harina residual". Wiese B., Quiroga O.E., Vigo M.S., Nolasco S.M., *Revista COPAQUI*, 15, 818-826 (1995).
15. "Chemical Composition of *Rumex Crispus* L.". Wiese B., O. E. Quiroga, M. S. Vigo y S. M. Nolasco, *Journal of The American Oil Chemists' Society*, 72(9), 1077 (1995).
16. "Resistance to airflow of bulk oat seeds". Crozza D.E., Pagano A.M, Nolasco S.M., *Journal Latin American Research*, 25(4), 249-252 (1995).
17. "Effect of the presence of foreign material and airflow direction on the resistance to airflow in soybean beds", Pagano A.M., Crozza D.E., Nolasco S.M.: *Información Tecnológica.CIT*, Chile, 6(6), 139-144 (1995).
18. "Efecto de la fertilización y el riego sobre características fisicoquímicas del fruto de girasol". Riccobene I.C., Santalla E.M., Nolasco S.M., *Información Tecnológica. CIT*, 17 (4), 33-38 (1996).
19. "Resistance to airflow in wheat beds from argentine production", Pagano A.M., Crozza D.E., Nolasco S.M., *Información Tecnológica.CIT*, 7(2),135-141 (1996).
20. "Reducción de ceras del aceite de girasol". Santalla E.M., Riccobene I.C., Nolasco S.M., *Información Tecnológica. CIT*, 7(6), 115-118 (1996).
21. "Estudio de la composición de la semilla y aceite de semilla de *Cichorium intybus* L.". Nolasco S.M., Quiroga O.E., Vigo S.M. y Wiese B. -*Grasas y Aceites (España)*, 47 (6), 377-380 (1996).

22. Estudio de la composición química de la semilla de *Ammi majus* L. (Falsa Biznaga, *Cicuta Negra*), Quiroga O.E., Wiese B., Vigo M.S. y Nolasco S.M. *An. Asoc. Quim. Argen.*, 85 (3/4), 123-127 (1997).
23. "Pressure drop trough in-bulk flax seeds", Pagano A.M., Crozza D.E. Nolasco S.M., *Journal of The American Oil Chemists´Society*, 75(12), 30-36 (1998).
24. "Aireación de granos de producción argentina. Estimación de la potencia de ventilación". Pagano A.M., Crozza D.E. Nolasco S.M., *La Alimentación Latinoamericana* 225, 40-47 (1998).
25. "Chemical study of medical plants seeds" Nolasco S.M., Quiroga O.E., Wiese B. y Vigo M.S. *Acta Horticulturae.*, 501, 209-217 (1999).
26. "Airflow resistance of oats seeds: effect of airflow direction, moisture content and foreing material". Pagano A.M., Crozza D.E., Nolasco S.M., *Drying Technology* 18(1&2), 457-469 (2000).
27. "Chemical characteristics of *Passiflora caerulea* seed oil and residual seed meal", Quiroga O.E., Bou S., Vigo M.S. y Nolasco - *MOLECULES: Molecules, a Journal of Synthetic Chemistry and Natural Product Chemistry.*, 5, 376-378 (2000).
28. "Estudio sobre semilla de *Hypochoeris variegata* L. Baker: aceite seminal y harina residual de extracción" Quiroga O.E., Wiese B., Vigo M.S. y Nolasco S.M. - *Grasas y Aceites (España)*. 51(4), 221-224 (2000).
29. "Estudio de la composición química de las semillas y aceites seminales de *Ligusttum lucidum* Ait y *Lugustrum sinense* Lour "Perez E.E., Quiroga O.E., Wiese B y Nolasco S.M., *Grasas y Aceites (España)*. 52 (1), 1-4 (2001).
30. "Caracterización química del aceite y harina residual de *Solanum sisymbriifolium* Lam" Nolasco, S.M.; Quiroga O.E.; Pereyra, A. y Wiese B. – *Grasas y Aceites (España)* 52 (2), 123-125 (2001).
31. "Efecto de la humedad de la semilla en la aptitud al descascarado de frutos de girasol", Riccobene I.C., Fernández M.B. y Nolasco S.M., *Información Tecnológica Revista Internacional CIT*, 12(1), 3-8, enero-febrero (2001).
32. "The Effects of Intercepted Solar Radiation on Sunflower (*Helianthus annuus* L.).Seed Composition fron Different Head Position. Santalla, E.M.; Dosio, G.A.A.; Nolasco, S.M. and Aguirrezábal L.A.N. *Journal of The American Oil Chemists´Society*, 79(1), 69-74 (2002).

33. "Actividades Interdisciplinarias", Nolasco S.M. *Química Nova*. 25(3), 502-504, (2002).
34. "Studies of the composition of *Pyracantha crenulata* Roem seed, oil and meal", Quiroga O.E.; Bou, S.M.; Sarlingo C.I. and Nolasco S.M.– *Grasas y Aceites (España)* 54(4): 335-338 (2003).
35. "Tocopherol Content in Field Grown Sunflower is Accounted for by Oil weight per Seed", Nolasco S.M., Aguirrezábal L.A.N., Crapiste G.H. – *JAACS*, 81 (11), 1045-1051 (2004).
36. "Tocoferoles en el aceite de girasol", Nolasco S.M., Aguirrezábal L.A.N., Mateo C., Lúquez J., *Aceites y Grasas*, XV(1), 77-82 (2005).
37. "Moisture Dependent Physical and Compression Properties of Safflower Seed", Baumler E., Cuniberti A., Nolasco S.M., Riccobene I.C. – *Journal of Food Engineering*, 72, 134-140 (2006).
38. "Variability in oil tocopherol concentration and composition of traditional and high oleic sunflower hybrids (*Helianthus annuus* L.) in the Pampean Region (Argentina)" Nolasco S.M., Aguirrezábal L.A.N., Mateo C., Lúquez J., *Grasas y Aceites (España)*, 57(3), 260-269 (2006).
39. "Empleo de la cáscara de girasol en la producción de papel". Nolasco S.M. *Aceites & Grasas*, IXV (1), 54-56 (2006).
40. "Temperatura during seed filling and tocopherol concentration in a tradicional sunflower hybrid.", Izquierdo, N.G.; Mascioli, S.; Aguirrezábal, L.A.N.; Nolasco, S.M., *Grasas y Aceites (España)*, 58(2), 170-178 (2007).
41. "Antioxidantes en aceite de Chía (*Salvia hispanica* L.) obtenido mediante prensado", Ixtaina V.Y., Martínez M., Mestri D., Spotorno V., Mateo C.M., Nolasco S.M, Tomás M.C. *Alimentos, Ciencia e Ingeniería*. 16(2), 153-155 (2007).
42. "La naturaleza al servicio de la salud". Nolasco S.M. *Énfasis. Alimentación Latinoamericana*. XIV(4), 68-74 (2008).
43. "Physical properties of chia (*Salvia hispanica* L.) seeds", Ixtaina V.Y., Nolasco S.M., Tomás M.C. *Industrial Crops and Products*. 28, 286-293 (2008).
44. "Variability in sunflower oil quality for biodiesel production: a simulation study" Pereyra-Irujo G.A., Izquierdo N.G., Corvi M., Nolasco S.M., Quiroz F., Aguirrezábal L.A.N. *Biomass and Bioenergy*. 33, 459-468 (2009).

45. "Fitoesteroles en el Aceite de girasol cultivados en Argentina". Nolasco S.M., Izquierdo N., Carelli A.A., Cocconi M., Quiroz F., Aguirrezábal L.A.N. *Aceites & Grasas* 78(1), 548-555 (2010).
46. "Efecto de la adición de antioxidantes naturales (extracto de romero y tocoferoles) en la estabilidad oxidativa del aceite de chía (*Salvia hispanica* L.)". Ixtaina V.Y., Nolasco S.M., Tomás M.C., *Aceites & Grasa*, 80 (3), 486-488 (2010).
47. "Supercritical carbon dioxide extraction of oil from Mexican chia seed (*Salvia hispanica* L.): characterization and process optimization". Ixtaina V.Y., Vega A., Nolasco S.M., Tomás M.C., Gimeno M., Bárzana E. and Tecante A. *The Journal of Supercritical Fluids*, 55 (1), 192-199 (2010).
48. "Moisture-dependent engineering properties of sunflower seeds with different structural characteristics", de Figueiredo A.K., Baümler E., Riccobene I.C., Nolasco S.M. *Journal of Food Engineering*, 102:58-65 (2011).
49. "Characterization of chia seed oils obtained by pressing and solvent extraction", Ixtaina V.Y., Martínez M.L., Spotorno V., Mateo, C.M., Maestri D.M., Diehl B.W., Nolasco S.M., Tomás M.C. *Journal of Food Composition and Analysis*, 24(2), 166-174 (2011).
50. "Supercritical Carbon Dioxide Extraction and Characterization of Argentinean Chia Seed Oil", Ixtaina V.Y., Mattea F., Cardarelli D.A., Mattea M.A., Nolasco S.M., Tomás M.C. *J Am Oil Chem Soc.*, 88(2), 289-298 (2011).
51. "Influence of moisture content on physical properties of chia (*Salvia hispanica* L.) seeds", Guiotto E., Ixtaina V.Y., Tomás M. C. and Nolasco S..M. *Transactions of the ASABE* 54 (2), 527-533 (2011).
52. "Efect of temperature and storage time of wheat germ on the oil tocopherol concentration" Capitani M.I., Mateo C.M., Nolasco S.M. *Brazilian Journal of Chemical Engineering*, 28(2), 243-250 (2011).
53. "Oil weight per grain accounts for oil tocopherol concentration in several crop species" Izquierdo, N. G.; Nolasco, S., Mateo, C., Santos, D., Aguirrezábal, L.A.N. *Crop and Pasture Science*, 62, 1088-1097 (on-line 2012).
54. "Physicochemical and functional characterization of by-products of Argentinean chia (*Salvia hispanica* L.) seeds", Capitani, M.I., Spotorno, V., Nolasco, S. M. and M. C. Tomás, *LWT- Food Science & Technology* , 45, 94-102 (2012).

55. "Oxidative stability of chia (*Salvia hispanica* L.) seed oil: effect of antioxidants and storage conditions", Ixtaina V.Y., Nolasco S.M., Tomás M.C., Journal of the American Oil Chemist's Society (JAOCS), 89(6), 1077-1090 (2012).
56. "Kinetic study of canola oil and tocopherol extraction. Parameter comparison of nonlinear models", Fernandez M.B., Pérez E.E., Crapiste G.H., Nolasco S.M., Journal of Food Engineering, 111 (4), 682-689 (2012).
57. "Estudio del efecto del pretratamiento hidrotérmico sobre el rendimiento y calidad de aceites de canola y girasol" Burnet M.A., Fernandez M.B., Nolasco S.M., Crapiste G.H., Pérez E.E., Aceites & Grasas, 88 (3), 480-482 (2012).
58. "Selección del contenido de humedad óptimo para el descascarado de granos de girasol de cáscara negra" Santos U., de Figueiredo, A.K., Riccobene, I.C., Nolasco, S.M. Aceites & Grasas, 88 (3), 484-486 (2012).
59. "Extracción de aceite de chía (*Salvia hispanica* /L.) mediante CO<sub>2</sub> supercrítico" Ixtaina V.Y., Cardarelli D.A., Mattea M.A., Nolasco S.M., Tomás M.C. Aceites & Grasas. 89 (IV):628-631 (2012).
60. "Performance Analysis of the Dehulling System for Safflower Grains. de Figueiredo, A.K., Rodríguez, L.M., Lindström, L.I., Riccobene, I.C., Nolasco, S.M. Industrial Crops and Products, 43, 311-317 (2013).
61. "Effect of pectinase on the oil solvent extraction from different genotypes of sunflower (*Helianthus annuus* L.)". Pérez E.E., Fernández M.B., Nolasco S.M., Crapiste G.H. Journal of Food Engineering, 117: 393-398, 2013.
62. "La chía (*Salvia hispanica* L.) como fuente de compuestos bioactivos para la elaboración de alimentos". Ixtaina .Y., Capitani M.I., Nolasco S.M., Tomás M.C. Aceites & Grasas. 92 (III): 410-427 (2013).
63. "Microstructure and mucilage exudation of chia (*Salvia hispanica* L.) nutlets from Argentina" Capitani M.I., Ixtaina V.Y., Nolasco S.M.; Tomás M.C. Journal of the Science of Food and Agriculture (en prensa, 2013).
64. Taguchi's methodology for determining optimum operating conditions in hydrothermal pretreatments applied to canola seeds" Fernandez M.B., Burnet M.A., Pérez E.E, Crapiste G.H., Nolasco S.M., The Canadian Journal of Chemical Engineering (en prensa 2013).

65. "Effect of moisture content on safflower oil extraction: Statistical analysis of non-linear model parameters". E.Baümler, M.B. Fernández, S.M. Nolasco, E.Pérez. *Brazilian Journal of Chemical Engineering* (en prensa, 2013)
66. "Analysis of the performance of a dehulling system of confectionary sunflower grains", de Figueredo A.K., Rodríguez L., Riccobene I.C., Nolasco S.M. Enviado para su publicación a *The Canadian Journal of Chemical Engineering*, 2013. CJCE-13-0648.
67. "Effect of storage conditions and antioxidants on the oxidative stability of sunflower-chia oil blends". Guiotto E.N., Ixtaina V.Y., Nolasco S.M., Tomás M.C. Enviado para su publicación a *Journal of the American Oil Chemists' Society*, 2013. ID JAOCS-13-0177
68. "Rheological properties of aqueous dispersions of chia (*Salvia hispanica* L.) mucilage". M.I.Capitani, L.J.Corzo-Rios, L.A.Chel-Guerrero, D.A.Betancur-Ancona, S.M.Nolasco, M.C.Tomás. Enviado para su publicación a *Food Hydrocolloids*, 2013 FOODHYD –S-13-00606.
69. "Stability of oil-in-water (O/W) emulsions with chia (*Salvia hispanica* L.) mucilage" Capitani, M.I., Nolasco, S. M., M. C.Tomás, Enviado para su publicación a *Journal of the American Oil Chemists' Society* 2013 ID JAOCS -13-0575.

### **Publicaciones trabajos completos en congresos**

1. "Evaluación de la variabilidad de caracteres en híbridos de girasol cultivados en distintas zonas del país". E.Santalla, I.Riccobene y S.M.Nolasco; *Evolución - Primera Reunión Nacional de Oleaginosos*; 447-452 (1991).
2. "Distribución del contenido de aceite en semillas de girasol". E.Santalla, I.Riccobene, M.Cordoba, S.Rial, M.L.Polio, S.L.Resnik y S.M.Nolasco; *"Evolución - Primera Reunión Nacional de Oleaginosos"*; 471-475 (1991).
3. "Resistencia al flujo de aire de granos de soja de producción argentina. Parte I: Efecto de la altura del lecho y de la presencia de material extraño". Pagano Ana M., Crozza Dina y Nolasco Susana M.; *"Alimentos"*, Libro de Actas del IV Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de alimentos y Primer Encuentro de técnicos de alimentos del cono sur, Argentina.- Resumen publicado en la revista *La Alimentación Latinoamericana*, No. 200, Argentina.(1994).
4. "Pérdida de carga en lechos de soja: efecto de la presencia de material extraño y de la dirección de flujo de aire". Pagano Ana M., Crozza Dina y Nolasco Susana M.; *Actas del III Encuentro de Ingeniería Química del Norte de Chile*, Chile. (1994).

5. "Factores que influyen en la extracción del aceite de girasol: I Parte". Riccobene Isabel C., Santalla Estela y Nolasco Susana M.; "*Alimentos*", Libro de Actas del IV Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de alimentos y Primer Encuentro de técnicos de alimentos del cono sur, Argentina.- Resumen publicado en la revista *La Alimentación Latinoamericana*, No. 200, Argentina.(1994).
6. "Composición química de los frutos maduros de *Pyracantha atalantoides* y *Cotoneaster glaucophylla* (Rosáceas). Quiroga Olinda E., Wiese Beatriz, Vigo María S y Nolasco Susana M.; "*Alimentos*", Libro de Actas del IV Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de alimentos y Primer Encuentro de técnicos de alimentos del cono sur, Argentina.- Resumen publicado en la revista *La Alimentación Latinoamericana*, No. 200, Argentina.(1994).
7. "Influencia de la radiación interceptada durante el llenado de los frutos de girasol. I. Rendimiento de aceite en dos híbridos de girasol de diferente porcentaje de aceite potencial", G.A.A. Dosio, V.R. Pereyra, S.M. Nolasco y L.A.N. Aguirrezabal, *Proceedings del Primer Congreso Nacional de Soja y Segunda Reunión Nacional de Oleaginosos*, Vol II, pag 1-6- Pergamino (1995).
8. "Influencia de la radiación interceptada durante el llenado de los frutos de girasol. III variaciones de la composición acídica dentro del capítulo", E.M. Santalla , I.C. Riccobene, L.A.N. Aguirrezabal y S.M. Nolasco, *Proceedings del Primer Congreso Nacional de Soja y Segunda Reunión Nacional de Oleaginosos*, Vol II, pag 15-22- Pergamino (1995).
9. "Pérdida de carga en lino oleaginoso de producción nacional afectada por la dirección de flujo de aire y por la presencia de material extraño", A.M.Pagano, D.E. Crozza, Waes W.G. y S.M. Nolasco, *Proceedings del Primer Congreso Nacional de Soja y Segunda Reunión Nacional de Oleaginosos*, Vol II, pag 110-117 - Pergamino (1995).
10. "Diseño de datos de resistencia de flujo de aire de lino a granel", A.M.Pagano, D.E. Crozza y S.M. Nolasco, *6<sup>o</sup> LA-AOCS - Latin American Congress and Exhibit on Fats and Oils Proceedings* - pag 183-188 - Campiñas, Brasil (1995).
11. "Tratamientos agronómicos y su incidencia sobre características del grano de girasol destinado a la producción de aceite: I Radiación interceptada", Santalla E.M., Riccobene I.C., Nolasco S.M., *CADIR*, 720-723, Argentina (1996).

12. "Efecto de la densidad de siembra sobre características físicas y químicas de frutos de girasol" Riccobene Isabel, Valentinuz O.R., Aguirrezabal L.A.N., Pereyra V.R., Nolasco Susana. *Publicación del Resumen del trabajo en Agro- Ciencia* (pág 14, mayo 97, ISSN 0716-1689) y del trabajo completo en diskettes, realizado por el Comité Científico del CIACH'97. Chile (1997).
13. "Aireación de maíz: Evaluación de la pérdida de carga" Pagano A.M., Crozza E.M., Koenig M., Nolasco S.M. *Proceedings VI Congreso Nacional de Maíz*, Vol I págs 46-53. Argentina, (1997).
14. "Foodstuff conservation: aeration of agropyron", A.M.Pagano, D.Crozza, M. Koenig y S.M.Nolasco, *Proceedings ENCIT98, 7<sup>th</sup> Brazilian Congress of Engineering and thermal Sciences*, pp. 1438 a 1441, Río de Janeiro, Brasil. (1998).
15. "Almacenamiento de maíz de producción Argentina: Aireación con dirección de flujo vertical y Horizontal", A.M.Pagano, D.Crozza, M. Koenig y S.M.Nolasco. *Proceedings MERCOFRIO'98*, Brasil, (1998).
16. "Variabilidad en la composición acídica de genotipos de girasol cultivados en la zona Sur de la provincia de Buenos Aires". Santalla E., Riccobene I., Agüero M., Aguirrezabal L. y Nolasco S.M., *Actas III Reunión de Oleaginosos*, pág 7-8, Bahía Blanca, (1998).
17. "Caracterización química de aceite y harina de semilla de *Passiflora caerulea*", Quiroga O., Bou S., Vigo M.S. y Nolasco S.M., *Proceedings XII Simposio Nacional de Química Orgánica, "Dr. Eduardo Guerreiro"*. Pp. 101-102, Córdoba, Argentina, (1999).
18. "Calidad de frutos de girasol de producción argentina. Influencia genética y ambiental", Riccobene I.C., Agüero M., Pereyra V., Santalla E. y Nolasco S.M., *Proceedings VIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología y I Simposio Internacional de Tecnología Alimentaria*, Santa Fe, Argentina, 1999. (Edición 2000).
19. "Relationships between seed oil percentage and kernel oil percentage & kernel percentage (w/w) as affected by plant density & solar radiation intercepted during grain filling in sunflower", Nolasco S.M., Dosio G.A.A., Riccobene I.C., Santalla E.M. and Aguirrezabal L.A.N. *15<sup>th</sup> International Sunflower Conference. Actes Proceedings – Tomo I, D19-D24 – Toulouse-Francia* (2000).
20. "Aptitud al descascarado de híbridos de girasol crecidos con distintos niveles de nitrógeno", Lindsdtrom L.I., García, L.F., Hernández, L.F. y Nolasco, S.M.. *Actas de la XXIII Reunión Argentina de Fisiología Vegetal*, Córdoba, Argentina, págs 510-511, (2000).

21. "Despepitadora de Girasol- Equipo Piloto". Riccobene I.C., Fernández M.B. and Nolasco S.M., *Actas del II Congreso Bolivariano de ingeniería Mecánica – II COBIM 2001.*, Editado en CD-Rom, págs.5, Quito, Ecuador (2001).
22. "Efecto de la humedad en la producción de finos durante el descascarado de semillas de girasol", Fernández M.B., Riccobene I.C., Nolasco S.M. *IX Congreso Sección Latinoamericana AOCS*, 3pp., Costa Rica (2001).
23. "Variabilidad en la concentración de tocoferoles del aceite de híbridos de girasol (*Helianthus annuus L.*) sembrados en diferentes ambientes en Argentina, Nolasco, S.M; Aguirrezábal, L.A.N.; Luquez, J.E *Actas del XXX Congreso Argentino de Genética y IV Jornadas Argentino-Uruguayas de Genética*, publicadas en *BAG, Journal of Basic & Applied Genectics*, Vol. XIV, N°2 (Supplement),pág. 112-113, 2001. ISSN: BAG 1666-0390. Mar del Plata, Argentina (2001).
24. "The dehulling of high oil sunflower seed grown in Argentina" - Nolasco S.M, Fernández M.B., Riccobene I.C. *ASAE-CIGR Meeting Paper N°026123*, St. Joseph. Mich. ASAE (2002).
25. "Aptitud al descascarado del grano de cártamo (*Carthamus tinctorius L.*). Efecto de la humedad en el proceso"- Baumler, E., Riccobene I., Nolasco S.M. *VII Congreso Argentino de Ingeniería Rural-Cadir 2003*, Trabajo 2-7, 8 pp., Balcarce (2003).
26. "Determinación de algunas propiedades físicas del grano de cártamo (*Carthamus tinctorius L.*)"- Baumler, E., Riccobene I., Nolasco S.M. *Anales de la Tercera Reunión de Producción Vegetal y Primera de Producción Animal del NOA*, 9-Producciones Alternativas, 9 pp., Tucumán, (2003).
27. "Tocoferoles en el aceite de Girasol- Bases para explicar su variación" - Nolasco S.M., Aguirrezábal L.A.N., Lúquez J. *Segundo Taller de Fisiología y Ecofisiología del Girasol - ASAGIR -*, Publicado Web: [www.asagir.org.ar](http://www.asagir.org.ar), 3 pp. Mar del Plata, Argentina (2003).
28. "Temperatura durante el llenado y concentración en tocoferoles en el aceite de girasol". Izquierdo, N., Nolasco S.M., Aguirrezábal L.A.N., *Segundo Taller de Fisiología y Ecofisiología del Girasol, ASAGIR*, Publicado Web: [www.asagir.org.ar](http://www.asagir.org.ar), 2 pp. Mar del Plata, Argentina (2003).
29. "Variability in Dehulling ability of sunflower hybrids (*Helianthus annuus L.*) in Argentina", Di Leo M.J., Riccobene I.C., Nolasco S.M., *Proccedings of the 16 th International Sunflower Conference –*, International Sunflower Association, Cap. Breeding and Genetics, p.p. 591-595, Fargo, North Dakota, USA, (2004).

30. "Capacidad a descascarse de semillas de girasol cultivadas en Argentina", Di Leo M.J., Cunibert A., Riccobene I.C., Nolasco S.M., CD-ROM *Proceedings XXV Congreso Argentino de Química "Dr. Eduardo Bottani"*, Asociación Química Argentina (AQA)-Facultad de Ingeniería UNCPBA, pp. 1137-1141, Olavarría, Argentina, (2004).
31. "Estudio de la relación Tocoferoles-ácido linoleico en el aceite de híbridos de girasol cultivados en Balcarce (Argentina). Nolasco S.M., Mateo C., Aguirrezábal L.A.N., Lúquez J. – XXV Congreso Argentino de Química CD-ROM *Proceedings XXV Congreso Argentino de Química "Dr. Eduardo Bottani"*, Asociación Química Argentina (AQA)-Facultad de Ingeniería UNCPBA, pp. 1679-1683, Olavarría, Argentina, (2004).
32. "Effect of different thermal treatment in dehulling ability of safflower seeds (*carthamus tinctorius* L.)", Baumler E., Riccobene I.C., Nolasco S.M. *ASAE/CSAE Annual International Meeting*, Paper Number 04022. ASAE Annual International Meeting (publicación electrónica), American Society of Agricultural, 8 páginas, Technical Library. Canadá, agosto (2004).
33. "Bases para explicar la variación de la concentración de tocoferoles en el aceite de girasol", Nolasco S.M. CD-ROM *Proceedings XXV Congreso Argentino de Química "Dr. Eduardo Bottani"*, Asociación Química Argentina (AQA)-Facultad de Ingeniería UNCPBA, pp. 1723-1727, Olavarría, Argentina, (2004).
34. "Relación entre la humedad y propiedades físicas de un híbrido de girasol de cáscara estriada". Baumler, E., Nolasco, S.M., Riccobene, I.C. *Anales CADIR 2005*, Universidad Nacional de San Luis, INTA, Gobierno de la Provincia de San Luis., CD-ROM 4 páginas (2005).
35. "Efecto de la humedad sobre algunas propiedades físicas de un híbrido de girasol de cáscara negra", Baumler, E., Nolasco, S.M., Riccobene, I.C. *Proceedings X Congreso Argentino de Ciencia y tecnología de Alimentos*, ISBN: 987-22165-1-7.AATA-FONCYT-Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica, pp. 1296-1303, (2006).
36. "Variabilidad de propiedades físicas de híbridos de girasol cultivados en Balcarce (Argentina)". Di Leo, M.J., Riccobene, I.C., Nolasco S.M. *Proceedings X Congreso Argentino de Ciencia y tecnología de Alimentos*, AATA-FONCYT- Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica, pp. 1288-1295, (2006).
37. "Obtención de pepas enteras en el procesamiento del girasol confitero", Di Leo, M.J., Riccobene, I.C., Nolasco S.M. *Proceedings XXII Congreso Interamericano de Ingeniería Química y V Congreso Argentino de Ingeniería Química- AAIQ-CIIQ-* (2006).

38. "Ensayo de compresión de alimentos: su aplicación a granos oleaginosos". Cuniberti A., Di Leo M.J., Baumler E., Riccobene I.C., Nolasco S.M. *Memoria del primer Taller Nacional sobre Propiedades Mecánicas*, Primera Edición, UNCPBA, 109-114, (2006).
39. "Variabilidad en la composición de ceras en el aceite de híbridos de girasol cultivados en Balcarce (Argentina)". Nolasco S.M., Aguirerzábal L.L.A., Quiroz F., Constenla D.T., Cocconi M., Carelli A.A. *Proceedings XI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos – CYTAL 2007*, (2007), 8 págs.
40. "Caracterización de aceite de Chía (*Salvia hispanica* L.) obtenido mediante prensado y extracción por solvente, Ixtáina V., Martínez M., Maestri D., Nolasco S., Tomás M.C. *Proceedings XI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos – CYTAL 2007*, (2007), 8 págs.
41. "Avances hacia un modelo predictivo de la aptitud al descascarado de híbridos de girasol", Riccobene I. M.J. Di Leo, Brown V. Nolasco S., *Proceedings XI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos – CYTAL 2007*, (2007), 11 págs.
42. "Efecto del secado de granos de soja sobre la concentración de tocoferoles en el aceite" Nolasco S.M., Gely M.C., Colombo D., Mateo C., Giner S.A. *Proceedings XI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos – CYTAL 2007*, (2007), 8 págs.
43. "Tamaño de granos y aptitud al descascarado de girasol confitero cultivado bajo un sistema de agricultura orgánica". Riccobene I., Bigliardi C., Cocconi M., Iriarte L., Nolasco S. *Proceedings IX Congreso Argentino de Ingeniería Rural y I del Mercosur-CADIR 2007*, (2007), 6 págs.
44. Nolasco S. M. "Efecto del procesamiento sobre la calidad de granos y aceite de girasol". Foro de la alimentación, la nutrición y la salud.", *II Ateneo – Semillas en la Alimentación humana, Sésamo, lino, girasol y chía. FANUS*. [http://www.fanus.com.ar/07-04-20-Efecto del procesamiento.php](http://www.fanus.com.ar/07-04-20-Efecto%20del%20procesamiento.php). 31/10/2007- 6 págs. Buenos Aires (2007).
45. "Extracción de aceite de Chía (*Salvia hispanica* L.) mediante CO<sub>2</sub>", Ixtáina V., Cardarelli, D.A., Mattea M.A., Nolasco S., Tomás M.C. *XII Congreso Latinoamericano de Oleos e Gorduras – Sección Latinoamericana de la American Oil Chemist's Society*, (2007), CD-ROOM.

46. "Antioxidantes en aceite de aceite de Chía (*Salvia hispanica* L.) obtenido mediante prensado", Ixtaína V., Martínez M., Maestri D., Sportorno V., Mateo C., Nolasco S., Tomás M.C. *Proceedings VI Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos – Comité Internacional de CIBIA*, (2007), on-line, <http://www.uta.edu.ec/cibiavi/>.
47. "Efecto de condiciones de almacenamiento del germen de trigo sobre la calidad del aceite". Capitani M.I., Mateo C.M., Nolasco S.M. *Acta del Congreso: XXVII Congreso Argentino de Química: "Dr. Pedro Aymonino"*. (2008), CD-ROOM: 3 páginas.
48. "Efecto del tiempo de tempering y temperatura de secado en el proceso de secar aireación sobre la calidad de granos de soja". Laoretani D.S., Nolasco S.M., Gely M.C. *Acta del Congreso: XXVII Congreso Argentino de Química: "Dr. Pedro Aymonino"*. (2008), CD-ROOM: 3 páginas.
49. "Estudio comparativo de la extracción de aceite de dos oleaginosas: canola y girasol". Fernández M. B., Pérez E. E., Nolasco S. M. y Crapiste G. H. *Acta del Congreso: XXVII Congreso Argentino de Química: "Dr. Pedro Aymonino"*. (2008), CD-ROOM: 3 páginas.
50. "Efectos de la humedad sobre propiedades físicas de la semilla de chía" E. N. Guiotto, V.Y. Ixtaína, M.C.Tomás, S.M. Nolasco). *Actas X Congreso Argentino de Ingeniería Rural y II del MERCOSUR*. Editores: N. Di Leo., Montico S., Nardón G. Primera Edición. UNR. Editora. Rosario, Argentina, 2503-2510, (2009).
51. "Selección de la humedad para el descascarado de granos de girasol de cáscara estriada" U.Santos, K.de Figuereido, I.C. Riccobene, S.M. Nolasco. *Actas X Congreso Argentino de Ingeniería Rural y II del MERCOSUR*. Editores: N. Di Leo., Montico S., Nardón G. Primera Edición. UNR. Editora. Rosario, Argentina, 2511-2517, (2009).
52. "Influencia de la información sobre la aceptabilidad de aceite puro de girasol y aceite mezcla chía girasol. Ixtaína V.Y., Lopez O., Lespinard A.R., Nolasco S.M., Tomás M.C., *Proceedings XII Congreso CYTAL-AATA*, Entre Ríos, Argentina., CD-Room, pág. 4. (2009).
53. "Efecto de la velocidad de impacto del grano de girasol en el proceso de descascarado" Santos U., de Figueiredo A.K., Flores M., Riccobene I.C., Quiroz F., Aguirrezábal L.A.N., Nolasco S.M. *Proceedings XII Congreso CYTAL-AATA*, Entre Ríos, Argentina., CD-Room, pág. 5. (2009).

54. "Extracción de aceite de canola de dos variedades de diferente ciclo (invernal y primaveral". Fernández M.B., Laoretani D.S., Mateo C.M., Crapiste G.H., Nolasco S.M. *Proceedings XII Congreso CYTAL-AATA*, Entre Ríos, Argentina., CD-Room, pág. 4. (2009).
55. "Estudio comparativo de las características de la harina y de una fracción fibrosa de chía (*Salvia hispanica* L.)". Capitani M.I., Spotorno V., Nolasco S.M., Tomás M.C. *Proceedings XII Congreso CYTAL-AATA*, Entre Ríos, Argentina., CD-Room, pág. 5. (2009).
56. "Influencia de las diferentes etapas del proceso en la cinética de extracción del aceite de girasol y de componentes menores". Reale S., Pérez E., Mateo C.M., Nolasco S.M., Crapiste G.). *Proceedings XII Congreso CYTAL-AATA*, Entre Ríos, Argentina., CD-Room, pág. 6. (2009).
57. "Selección del contenido de humedad óptimo para el descascarado de granos de girasol de cáscara negra". Ulises Santos; Karina de Figueiredo; Isabel C. Riccobene; Susana M. Nolasco. *Proceedings XIII Congreso Latinoamericano de Grasas y Aceites*, Rosario, Argentina, 122-124, (2009).
58. "Estudio del efecto del pretratamiento hidrotérmico sobre el rendimiento y calidad de aceites de canola y girasol" Margarita Andrea Burnet, María Belén Fernández, Susana María Nolasco, Guillermo Héctor Crapiste, Ethel Erminia Pérez. *Proceedings XIII Congreso Latinoamericano de Grasas y Aceites*, Rosario, Argentina, 127-128, (2009).
59. "Propiedades fisicoquímicas y funcionales de diversas harinas de chia (*Salvia hispanica* L.)". Susana M. Nolasco, Mabel C. Tomás y Marianela I. Capitán. *Proceedings XIII Congreso Latinoamericano de Grasas y Aceites*, Rosario, Argentina, 166-167, (2009).
60. "Efecto de la adición de antioxidantes naturales (extracto de romero y tocoferoles) en la estabilidad oxidativa del aceite de chía. (*Salvia hispanica* L.)". Mabel C. Tomás, Susana M. Nolasco y Vanesa Ixtaina. *Proceedings XIII Congreso Latinoamericano de Grasas y Aceites*, Rosario, Argentina, 217-219, (2009).
61. "Efectos de la humedad sobre las propiedades físicas en las semillas de chía (*Salvia hispanica*).". Guiotto E, Ixtaina VY, Tomás MC, Nolasco SM. XVIII Jornadas de Jóvenes Investigadores "La investigación científica: eje del desarrollo regional en los albores del Bicentenario de la Independencia Latinoamericana", (2010).

62. "Propiedades fisicoquímicas y funcionales de diversas harinas de chía (*Salvia hispanica* L.)". Capitani M.I., Nolasco S. M., Tomás M.C. XVIII Jornadas de Jóvenes Investigadores "La investigación científica: eje del desarrollo regional en los albores del Bicentenario de la Independencia Latinoamericana", (2010).
63. "Análisis de la distribución de ácidos grasos en el glicerol presente en aceite de chía (*Salvia hispanica* L) mediante espectroscopia de <sup>13</sup>C RMN". Ixtaina, V.Y., Diehl, B., Nolasco, S.M., Tomás, M.C. Actas del XVIII Congreso Argentino de Química, CD: 3 págs, (2010).
64. "Caracterización microestructural de la semilla y el mucílago de chia (*Salvia hispanica* L)". Ixtaina, V.Y., Capitani, M., Nolasco, S.M., Tomás, M.C. Actas del XVIII Congreso Argentino de Química, CD: 4 págs, (2010).
65. "Optimización del proceso extracción y caracterización del aceite de semillas de chía (*Salvia hispanica* L.) mediante CO<sub>2</sub> supercrítico". Ixtaina V, Vega A, Nolasco S.M., Tomas M, Gimeno Seco M, Bárzana García E, Tecante A. Actas del VI Congreso Argentino de Ingeniería Química "Aportes de la Ingeniería Química a los desafíos y oportunidades del siglo XXI", CD: 15 págs, (2010).
66. "Condiciones óptimas de operación en pretratamientos hidrotérmicos aplicados a granos de canola". Burnet M.A.; Pérez E.E.; Crapiste G.H.; Nolasco, S.M.; Fernández, M.B. Actas del VI Congreso Argentino de Ingeniería Química "Aportes de la Ingeniería Química a los desafíos y oportunidades del siglo XXI", CD: 15 págs, (2010).
67. "Efecto de pretratamientos hidrotérmicos en granos de híbridos de girasol". Burnet M.A.; Fernández, M.B; Nolasco, S.M.; Crapiste G.H.; Pérez E.E. Actas del VI Congreso Argentino de Ingeniería Química "Aportes de la Ingeniería Química a los desafíos y oportunidades del siglo XXI", CD: 15 págs, (2010).
68. "Evaluación de las propiedades del mucílago de chía (*Salvia hispanica* L.) sobre la estabilidad de emulsiones O/W". Capitani, M.I.; Nolasco, S.M.; Tomás, M.C. Actas del VI Congreso Argentino de Ingeniería Química "Aportes de la Ingeniería Química a los desafíos y oportunidades del siglo XXI", CD: 14 págs, (2010).
69. "Descascarado de granos de girasol confitero: optimización del proceso". de Figueiredo A.K., Santos U.D., Cocconi M.B., Riccobene I.C., Nolasco, S.M. Actas del VI Congreso Argentino de Ingeniería Química "Aportes de la Ingeniería Química a los desafíos y oportunidades del siglo XXI", CD: 12 págs, (2010).

70. "Pérdida de material lipídico durante el descascarado del grano de girasol". Santos U.D., de Figueiredo A.K., Riccobene I.C., Nolasco, S.M. Actas del VI Congreso Argentino de Ingeniería Química "Aportes de la Ingeniería Química a los desafíos y oportunidades del siglo XXI", CD: 12 págs, (2010).
71. "Integración y evaluación en las Operaciones Unitarias". de Figueiredo A.K., Altube M., Nolasco S., Riccobene I. Actas del VI Congreso Argentino de Ingeniería Química "Aportes de la Ingeniería Química a los desafíos y oportunidades del siglo XXI", CD: 18 págs, (2010).
72. "Unidad integrada de laboratorios de Operaciones Unitarias". Fernández M.B., de Figueiredo A.K., Nolasco S., Riccobene I. Actas del VI Congreso Argentino de Ingeniería Química "Aportes de la Ingeniería Química a los desafíos y oportunidades del siglo XXI", CD: 11 págs, (2010).
73. "Estudio de variables del proceso de descascarado de granos: obtención de modelos matemáticos". A.K. de Figueiredo, L.M. Rodríguez, I.C. Riccobene y S.M. Nolasco. Acta del XVI EMCI Nacional y VIII EMCI Internacional, CD: 6 págs. (2011).
74. "Extracción de aceite de canola variedad primaveral: comparación de parámetros en modelos no lineales". Valeria Zárate, Ethel E, Perez, Guillermo H, Crapiste, Susana M, Nolasco, María B, Fernández. Acta del XVI EMCI Nacional y VIII EMCI Internacional, CD: 6 págs. (2011).
75. "Efecto de la extracción del mucílago de chía en las propiedades funcionales de la harina". Capitani, M.I.; Nolasco, S.M.; Tomás, M.C. Actas del XII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de los Alimentos: Alimentos y Energía Globalización y Desafíos. (XII CYTAL) CD: 5 págs. (2011).
76. Zárate V., Perez E.E., Crapiste G.H., Nolasco S.M., Fernández M.B. "Efecto del tratamiento hidrotérmico sobre la cinética de extracción de aceite de canola". Actas del XII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de los Alimentos: Alimentos y Energía Globalización y Desafíos. (XII CYTAL), CD: 5 págs. (2011).
77. Cocconi M., Nolasco S.M. "Residuos del procesamiento de frutos cítricos: Semillas. Alternativas de uso" Actas del XII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de los Alimentos: Alimentos y Energía Globalización y Desafíos (XII CYTAL), CD: 6 págs. (2011).

78. Rodríguez L.M., de Figueiredo A.K., Riccobene I.C., Lindström L.I., Nolasco S.M. "Análisis de la performance del sistema de descascarado de granos de cártamo". Actas del XII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de los Alimentos: Alimentos y Energía Globalización y Desafíos. (XII CYTAL), CD: 5 págs. (2011).
79. Zarate V., Pérez E.E., Crapiste G.H., Nolasco S.M., Fernández M.B. "Modelado de la extracción de aceite a partir de canola sometida a distintos pretratamientos". Actas del Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas (Clicap 2012), CD:7 págs. (2012).
80. Mateo C.M., Cocconi M., Nolasco S.M. "Alternativa de uso de residuos del procesamiento de tomate, zapallo, melón y sandía". Actas del Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas (Clicap 2012), CD: 7 págs. (2012).
81. Fernández N.S., Sosa G.G., Nolasco S.M., Riccobene I.C. "Reducción de dióxido de azufre y material particulado de los gases de combustión de una calera". Actas del Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas (Clicap 2012), CD: 7 págs. (2012).
82. de Figueiredo A.K., Rodríguez L.M., Riccobene I.C., Nolasco S.M. "Analysis of the performance of the dehulling system of confectionary sunflower seeds". Proceedings 18 th International sunflower conference, C.D.: 6 págs. (2012).
83. Rosado-Rubio G., Betancur-Ancona D., Chel-Guerrero L., Acosta-Chí Z., Tomás M.C., Nolasco S.M., Lavat A. "Análisis por FTIR del componente mucilaginoso de semillas de chía (*Salvia hispánica*, L). Memorias in extenso del XXV Congreso Nacional de Química Analítica. Editadas por la Asociación Mexicana de Química Analítica, A.C., México, 476-482 (2012).
84. De Figueiredo A.K., Fernandez M.B., Altube M., Nolasco S.M., Riccobene I., "Integración horizontal y vertical: Factores clave en la calidad de la enseñanza de las Operaciones Unitarias en Ingeniería Química", Libro de Trabajos Seleccionados del Primer Congreso Argentino de Ingeniería CADI 2012, CD: 7 págs. (2012).
85. Mancinella Togni E, de Figueiredo AK, Perez EE, Crapiste GH, Nolasco SM, Fernández MB "Aceite de cártamo: análisis de parámetros de cinética de extracción, IV Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Argentina. Trabajo completo en prensa, 2013.

86. Pérez E.E., Fernández M.B., Nolasco S.M., Crapiste G.H. "Aceite de girasol extraído por solvente asistido con diferentes enzimas: Influencia del contenido de humedad en el rendimiento de aceite y perfil de tocoferoles". IV Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Argentina. Trabajo completo en prensa, 2013.
87. Efecto de un conjunto de variables sobre las propiedades reológicas del mucílago de chía (*Salvia hispanica* L.) Capitani MI, Corzo Ríos LJ, Chel Guerrero LA, Betancur Ancona DA, Nolasco SM, Tomás MC, IV Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Trabajo completo en prensa, 2013.
88. Efecto de variables de almacenamiento del aceite sobre los tocoferoles de germen de trigo Magariño, M., Mateo, C.M., Nolasco, S.M. IV Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Trabajo completo en prensa, 2013.
89. Estabilidad oxidativa de aceites mezcla girasol-chía con adición de antioxidantes (extracto de romero y palmitato de ascorbilo) durante su almacenamiento Guiotto E. N., Ixtaina V.Y., Nolasco S. M., Tomás M. C. IV Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Trabajo completo en prensa, 2013.
90. Pretratamiento de semillas de chía con microondas (MW) y su efecto en el rendimiento y la composición del aceite obtenido. Rosado-Rubio G, Betancur-Ancona D, Chel-Guerrero L, Ixtaina VY, Tomás MC, Nolasco SM. IV Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Córdoba, Argentina, 14 a 16 de Noviembre de 2012. Trabajo completo en prensa, 2013.
91. Aplicación de tecnología emergente (microondas) en la extracción de aceite de canola. Ramos L.B., de Figuereido A.K., Crapiste G.H., Nolasco SM., Fernández M.B. Actas del VII Congreso Argentino de Ingeniería Química, 2013 CD: 11 pgs.
92. Estrategias para el desarrollo de competencias en la formación del ingeniero químico. Riccobene I.C., Nolasco SM. Actas del VII Congreso Argentino de Ingeniería Química, 2013 CD: 16 pgs.
93. Estabilidad fisicoquímica de emulsiones O/W con aceite de chía. Julio L., Ixtaina V., Wagner J., Nolasco S., Tomás M. XIV Congreso Argentino de Ciencia y tecnología de Alimentos, 2013 CD: 6 págs.
94. Aprovechamiento de residuos del procesamiento de manzanas y peras del Alto Valle. Bolognani L., Mateo C.M., Nolasco S.M. XIV Congreso Argentino de Ciencia y tecnología de Alimentos, 2013 CD: 5 págs.

95. Optimización del proceso de descascarado de granos de girasol altoestearico alto oleico (AEAO). De Figueiredo A.K., Fenández M.B., Riccobene I.C., Nolasco S.M. XIV Congreso Argentino de Ciencia y tecnología de Alimentos, 2013 CD: 7 págs.
96. Emulsiones funcionales aceite en agua (O/W) con subproductos de chíá y caseinato - de sodio. Capitani M., Sandoval-Pereza M., Chel-Guerrero L., Bentacur-Ancona D., Nolasco S.M., Tomás M. 2013 CD: 6 págs.

**Director, Co-director, Asesor o Consejero de Tesis de Post-Grado o becas postdoctorales.**

- Carrera de Doctorado en Ciencias Agraria (Acreditada CONEAU 371/99 A): Ing. Agr. Natalia Gabriela Izquierdo (alta a partir del 01/05/03, recibida en 2007). Tema de Tesis: "Factores determinantes de la calidad de aceites de diversas especies". Comité de Tesis integrado por: Ing. Agr. Luis A.N. Aguirrezábal, DEA, Dr. (Director); Ing. Agr. Fernando Andrade, M.Sc., PhD. (Consejero) e Ing. Qca. Susana M. Nolasco, MCs. (Consejero). Ord. C.A. N°588/03. Facultad de Ciencias Agrarias, UNMP.
- Carrera de *Doctorado de la Facultad de Ciencias Exactas de la UNLP (Acreditada CONEAU 219/99 A)*: Ing. Agr. Ixtaina Vanesa Y. Expte. Nro. 700-09263/0, alta 2006, recibida: 2010. Tema de Tesis: "Caracterización de la semilla y aceite de chíá (*Salvia hispánica* L.) obtenido mediante distintos procesos. Aplicaciones en tecnología de alimentos". Director: Tomás, M., Codirector: Nolasco S.M.
- Carrera de *Doctorado de la Facultad de Ciencias Exactas de la UNLP (Acreditada CONEAU 219/99 A)*: Lic. Capitani Marianela I. . Expte. Nro. 700-09263/0, alta 2008, recibida: 2013. Tema de Tesis: "Caracterización y funcionalidad de subproductos de chia (*Salvia hispanica* L.). Aplicación en Tecnología de Alimentos". Director: Tomás, M., Codirector: Nolasco S.M.
- Beca Interna Postdoctoral – CONICET – Dra. Ethel Erminia Perez. Período: 24 meses a partir del 1° de abril de 2005. Director: Dr. Guillermo Crapiste. Co-director: Ing. (MSc.) Susana Nolasco. Lugar de realización: PLAPIQUI (CONICET-UNS) y Facultad de Ingeniería (UNCPBA). Tema: Efecto de los pretratamientos hidrotérmicos y enzimáticos sobre la cinética de extracción del aceite de girasol.
- Ingreso a la carrera de investigador Ethel E. Pérez. Investigador Asistente. UNCPBA. Director: Guillermo H. Crapiste., Codirector: S. M.Nolasco (abril 2008).

- Beca Interna Postdoctoral – CONICET – Dra. María Belén Fernández. Período: 24 meses a partir del 1° de abril de 2006. Director: Ing. (MSc.) Susana Nolasco. Co-director: Dr. Guillermo Crapiste Lugar de realización: Facultad de Ingeniería (UNCPBA). Tema: Efecto del procesamiento del grano sobre la extractabilidad y calidad del aceite de canola.
- Ingreso a la carrera de investigador María Belén Fernandez. Investigador asistente. UNCPBA. Director: S.M. Nolasco, Codirector: Guillermo H. Crapiste. (abril 2009).
- Beca Interna de Postgrado tipo I y II y postdoctoral – CONICET – Ing. Agr. Vanesa Yanet Ixtaina. 2006-2012. Director: Dr. Mabel Tomas. Co-director: Ing. (MSc.) Susana Nolasco. Lugar de realización: Fac. de Ingeniería-UNCPBA y CIDCA (CONICET-UNLP). Tema: Caracterización de la semilla y del aceite de chia (*Salvia hispanica* L.) cultivada en Argentina. Aplicaciones en tecnología de los alimentos
- Ingreso a la carrera de investigador Dra. Vanesa Yanet Ixtaina. Investigador Asistente. Director: Dr. Mabel Tomas. Co-director: Ing. (MSc.) Susana Nolasco. (Res. D 3259 del 8/11/11, junio 2012).
- Beca Interna de Postgrado tipo I y II – CONICET – Lic. Capitani, Marianela I. 2008-2012. Director: Dra. Mabel Tomas. Co-director: Ing. (MSc.) Susana Nolasco. Lugar de realización: Facultad de Ingeniería (UNCPBA), CIDCA (La Plata).Tema: Caracterización y funcionalidad de subproductos de chia (*Salvia hispanica* L.). Aplicación en Tecnología de Alimentos.
- Beca Interna Postdoctoral – CONICET – Dra. Capitani, Marianela I. Período: 24 meses a partir del 1° de abril de 2013. Director: Ing. (MSc.) Susana Nolasco. Co-director: Dra. Mabel Tomas Lugar de realización: Facultad de Ingeniería (UNCPBA). Tema: Aplicaciones de fibra dietaria de chíá (*Salvia hispánica* L.) en diversas matrices alimentarias
- Beca Inicial de la Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica (ANCyT): Becaria: Guiotto, Estefanía Nancy. Fecha: 08/09-7/012. Director: Dra. Mabel Tomas. Co-director: Ing. (MSc.) Susana Nolasco. Lugar de trabajo: Fac. de Ingeniería-UNCPBA y CIDCA (CONICET-UNLP). Tema: Aplicación de subproductos de chíá (*Salvia hispanica* L.) y girasol (*Helianthus annuus* L.) en alimentos. Beca Interna de Postgrado tipo II – CONICET, inicio abril de 2012 (dos años). En desarrollo Doctorado de la Facultad de Ciencias Exactas de la UNLP (Acreditada CONEAU 219/99 A).

- Beca Interna de Postgrado tipo I (tres años) A.VAC.GEOG – CONICET – Lic. Luciana M. Julio 36 meses a partir del primero de abril de 2012. Tesis en desarrollo. Director: Dr. Mabel Tomas. Co-director: Ing. (MSc.) Susana Nolasco. Lugar de realización: CIDCA (CONICET-UNLP). Tema: Aplicaciones de subproductos de chía (*Salvia hispánica* L.) en emulsiones alimenticias funcionales.
- Tesis Ing. Agr. Peper, Alberto Mario. En desarrollo carrera de Doctorado en Ciencias Agropecuarias, UBA, Tema: “Calidad de Aquenios, Aceite y Subproductos de girasol: Interacción Genotipo por ambiente y Relaciones con el rendimiento del cultivo y sus componentes”. Director de tesis: Aguirrezábal L.A.N., Codiirector de tesis: De la Vega A.J. y Nolasco S.M., Consejero Hall A.J. 2008.
- Tesis Ing. de Figueiredo A.K.- En desarrollo carrera de Doctorado en Ingeniería (Tecnología Química). Tema: Estudio del procesamiento del grano de girasol alto esteárico alto oleico (AEAO). Director de Tesis: Nolasco S.M., Co-director: Dra. Fernández M.B. 2012. C.A. Fac. Ing. No: 141/12.
- Beca Interna Postdoctoral – CONICET – Dra. Rodriguez M. Período: 24 meses a partir del 1° de abril de 2013. Director: Ing. (MSc.) Susana Nolasco. Co-director: Dr. Mascheroni R. Lugar de realización: Facultad de Ingeniería (UNCPBA). Tema: Obtención de subproductos de la cáscara de híbridos de girasol (*Helianthus annuus* L.).
- Beca Interna de Postgrado tipo I– CONICET – Lic. Magariño M. Período: 3 años, inicio abril 2013. Director: Dra. Mateo Carmen M. Co-director: Ing. (MSc.) Susana Nolasco. Lugar de realización: Facultad de Ingeniería (UNCPBA), Tema: Efectos de tratamientos aplicados al germen de trigo sobre la calidad del aceite y componentes bioactivos.
- Beca Interna de Postgrado tipo I– CONICET – Ing. Agr. González Belo R. Período: 3 años, inicio abril 2013. Director: Dra. Izquierdo N. Co-director: Ing. (MSc.) Susana Nolasco. Lugar de realización: Facultad de Ciencias Agrarias (UNMdP)- INTA Balcarce, Tema: Aspectos fisiológicos de la concentración y composición de antioxidantes en el aceite de girasol y canola

### **Otras actividades realizadas**

- Expositor (conferencia, mesa redonda, trabajos de investigación) y asistente a numerosos Congresos Internacionales y Nacionales referidos a: química, ingeniería química, Oleaginoso, alimentos, agroindustria.
- Presentación de doscientos cincuenta y cuatro trabajos científicos en congresos nacionales e internacionales, correspondiendo al período 2004-noviembre 2013: 149 presentaciones.
- Publicaciones y Presentaciones a Congresos relacionadas con la Actividad Docente: 18 trabajos.
- Dictado Taller: "Estrategias para el desarrollo de competencias en la formación del Ingeniero Químico". Facultad de Ingeniería, Universidad Autónoma de Yucatán, México, enero 2013.
- Director de veintiocho becarios (UNCPBA, CIC, CONICET, ANCyT o Fundación Antorcha).
- Participó en el proyecto ASAGIR "Bases para la producción y el marketing de aceites de girasol. Investigaciones ecofisiológicas" dirigido por el Dr. L. Aguirrezábal, financiado por ASAGIR 2002-2003.
- Participó Proyecto PICT 09-12196 otorgado en diciembre de 2003. Título del Proyecto: Secado de Granos y Alimentos. Innovaciones en Diseños y Desarrollo de productos. Area Temática: Tecnología de Alimentos. Duración tres años. Investigador Responsable: Dr. Sergio A. Giner. Unidad Ejecutora: CIDCA (LA Plata). Financiamiento: préstamo del BID 1201-OC/AR, PICT 09-12196.
- Integrante del Grupo de Investigadores responsables del PICT 20-21445 .Título del proyeco: Bases ecofisiológicas para el análisis de los efectos de la variabilidad cimática y el cambio climático sobre la calidad de productos agrícolas. Director: Tognetti Jorge A. Financiamiento préstamo BID 1728/OC-AR.
- Integrante del Grupo de Investigadores responsables del PICT 2007-01085. "Caracterización, valorización y funcionalidad de subproductos de chía (*Salvia hispanica* L.) y girasol (*Helianthus annuus*). Aplicación en tecnología de alimentos. Director: Dra. Tomás M. – En ejecución. 2009-2011.

- Integrante del proyecto “Caracterización, valorización de chia (*Salvia hispanica* L) y girasol (*Helianthus annuus* L.). Aplicación en tecnología de alimentos”, en el marco del Convenio de Cooperación Internacional- Proyecto conjunto: CONICET (Argentina) participante del- CONACYT (México), con la participación de CIDCA (UNLP, CONICET), Facultad de Ingeniería (UNCPBA) y Facultad de Ingeniería de la Universidad Autónoma de Yucatán (UADY), México (2011-2012).
- Integrante del PRIETEC N°: 22/08 aprobado por ANPCyT en 2009 (Facultad de Ingeniería-UNCPBA).
- Integrante del Proyecto de Extensión, Educación Alimentaria. “Jornadas de Alimentación de Olavarría”. (Res CAFI N°: 075/08, 117/08, 179/09). Coordinador: Riccobene I.C.Facultad de Ingeniería-UNCPBA. 2008-2009.
- Director del Proyecto Estratégico “Fabricación de Biodiesel a Escala Pilato”. Aprobado y financiado por Res. C.A. F.I. N° 246/03, UNCPBA. Duración: 24 meses.
- Tutor del Proyecto: "Determinación de producción forrajera primavera-estival en campos naturales y/o pasturas, en áreas de influencia del C.E.P.T. No:8", (Area: Cs.Agrarias-Exactas y Naturales; Grupo de Trabajo: docentes y Alumnos del C.E.P.T. N° 8, Espiga, Olavarría, Provincia de Buenos Aires), evaluado, aprobado y financiado en el marco del Programa de Proyectos Innovadores en Ciencia y Tecnología (PRICyT-PRODYMES-2000/01), organizado por la Comisión de Investigaciones Científicas de Prov. Bs. As. (CIC), la Dirección de Escuelas Medias, Técnicas y Agrarias de la Dirección General de Cultura y Educación, Unidad Ejecutora Provincial (UEP).
- Participación en la realización del estudios para el desarrollo de un “Filtro de particulado y gases de combustión”, aprobado por la Subsecretaría de la pequeña y mediana empresa y desarrollo regional, en el marco del programa de Promoción de Cluster y redes productivas con impacto en el desarrollo regional. Acuerdo firmado entre la Facultad de Ingeniería de la UNCPBA y cinco Empresas Caleras del Partido de Olavarría, avalado por Res.CAFI 034/10.
- Premios recibidos:
  - Premio "MUJER BONAERENSE"- 3/91- Consejo Provincial de la Mujer.Prov.Bs. As.
  - Premio "MUJER BONAERENSE, EN CIENCIA Y TÉCNICA- 1996"- 9/1996 - HONORABLE CAMARA DE DIPUTADOS DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES, La Plata, Argentina.

- Premios ASAGIR para comunicaciones científicas como murales del Tercer Congreso Argentino de Girasol - 2005. Mención al trabajo: Aptitud al descascaado de híbridos de girasol tradicionales sembrados en Argentina (Nolasco S.M., Riccobene I.C., Di Leo M.J.).
- Accésit al premio 156 Jornada Científica de la Academia Nacional de Farmacia y Bioquímica (UBA), 2012, al trabajo “Estudio de la termooxidación de aceites mezcla girasol-chía mediante DSC” , Guiotto E., Ixtaina V.Y., Nolasco S.M., Tomás M.C.
- Primer Premio Categoría A, Foro de La Alimentación, La Nutrición y La Salud (FANUS, Bolsa de Cereales de Bs. As.) al trabajo “La chía (*Salvia hispanica* L.) como fuente de compuestos bioactivos para la elaboración de aliemntos”, Ixtaina V.Y., Capitani M.I., Nolasco S.M., Tomás M.C.
- Tutor o co-tutor de Proyectos Finales de carrera de Ingeniería Química y Tesis de la Licenciatura en Tecnología de los Alimentos (Facultad de ingeniería, UNCPBA) , co-director de dos Tesis de Grado (U.NMd.P), miembro del comité asesor de Tesis de Grado de la Universidad Pública de Navarra (España).
- Miembro del Consejo Editorial. Revista tres14, Facultad de Ingeniería, UNCPBA, desde 2001-3.
- Referee de la revista Grasas y Aceites de España, Journal of Agricultural Science and Technology, Spanish Journal of Agricultural Research, Avances en Ciencias e Ingeniería, Journal of Food Science and Technology, Latin American Applied Research, Información Tecnológica, Australian Journal of Crop Science, Journal of Food and Nutritional Research (2009- 2013).
- Evaluación de Proyectos de Investigación y Desarrollo para las Universidades de Buenos Aires, Nacional del Noroeste, Universidad Nacional del Comahue, Universidad Nacional de La Pampa, Nacional del Centro de la Provincia de Buenos Aires, PID-Agencia, Universidad Nacional de La Plata.
- Evaluador Externo para el Programa I&D Proyectos 2012, Comisión Sectorial de Investigación Científica (SCIC), Uruguay. Noviembre 2012.
- Integrante del Comité Científico: Tercer Congreso Argentino de Girasol (2005); VIII Jornadas de Enseñanza Universitaria de la Química y XIV Reunión de Educadores en la Química (2008), VI Congreso Argentino de Ingeniería Química (2010), 18 th International sunflower conference (2012).
- Evaluador de Investigadores – CONICET (2008).

- Integrante de Tribunal Evaluador de concursos ordinarios o carrera docente (UNCPBA, UNRC, UNLP, UNMdP).
- Jurado de evaluación de la tesis para obtener el Título de Magister en Ciencias y Tecnología de los Alimentos, Universidad Nacional del Sur (UNS): “Efecto de la Dieta y el Procesamiento sobre la Calidad y el Contenido de Acidos Grasos Poliinsaturados en Carne de Pollo” Director: Dr. G.H. Crapiste, 6 de agosto de 2010.
- Integrante del Panel Evaluador de la Especialización en Agroalimentos: Producción, Transformación y Comercialización de la Escuela para Graduados “Ing. Agr. Alberto Soriano”, Resolución C.D. No: 2900/12, Facultad de Agronomía, Universidad de Buenos Aires.
- Miembro del Comité de Pares, en el marco de la acreditación de Carreras de ingeniería (CONEAU), tercera y cuarta etapa (2003,2004), 2007, 2009, 2010, 2012, 2013. Evaluador de Plan de Estudio de la Carrera de Ing. de Alimentos (CONEAU, 2005).
- Nolasco S.M. Integrante del Comité Evaluador en el marco de la convocatoria de Carreras Nuevas de Posgrado, CONEAU, octubre 2012.
- Miembro del Comité de Pares, en el marco del Mecanismo Experimental de Acreditacion de carreras del MERCOSUR (MEXA), acreditación de las carrreras de Ingeniería Química en Argentina (2004) y en Uruguay (2005).
- Miembro del Comité de evaluación de proyectos PROMEI, Secretaría de Políticas Universitarias, Ministerio de Educación, Ciencia y Tecnología de la Rep. Arg. (2005).
- Representante de Argentina (por carreras de Ingeniería) en el Taller Regional de Evaluación del MEXA (Brasil, 2006).
- Integrante de la Comisión Consultiva de Expertos de Agronomía, Ingeniería y Medicina. Mercosur Educativo para la Educación Superior (representante por Argentina en Ingeniería) 2007.
- Por Argentina, participó en el Taller de Armonización de criterios para la acreditación de carreras de Ingeniería en la región con la participación de países del MERCOSUR, de América Latina y el Caribe y España, convocado por RIACES- Red Iberoamericana de agencias de Acreditación (Buenos Aires, 2006) y en el Taller Internacional “Definición de Procedimientos para la Acreditación Regional Experimental de Carreras de Grado”, RIACES; Aneaes, CONEAU, (Quito, Ecuador, 2007).

- Participación en el Seminario Internacional: “La Acreditación de la Calidad de la educación Superior de cara al siglo XXI”, (Quito, Ecuador, 28-29/11/07).
- En el marco del sistema ARCU-SUR, participó del Taller Nacional de Formación de Pares de Ingeniería- ARCU-SUR, 8 de abril de 2010, Ciudad Autónoma de Buenos Aires y del Taller Regional de Capacitación de Pares de Ingeniería, 4 a 6 de mayo de 2010, Montevideo, República Oriental del Uruguay.
- Miembro del Comité de Pares, en del Sistema ARCU-SUR, para la acreditación de carreras de ingeniería en Uruguay (2010).
- Miembro del Comité de Pares, en del Sistema ARCU-SUR y en Modelo Nacional, para la acreditación de carreras de ingeniería en Paraguay (2010).
- Participación en el Taller de evaluación del sistema ARCUSUR, CONEAU (ciudad Autónoma de Buenos Aires, 4 de marzo de 2011).
- Miembro del Comité de Pares, en del Sistema ARCU-SUR, para la acreditación de carreras de ingeniería en Argentina (2012 y 2013).
- Integrante del Grupo de Apoyo a de la OIT (Oficina de información técnica – INTA-Olavarría), constituida por representante de distintos sectores de la comunidad. 1999-2000, 2004.
- Jurado y/o coordinador de Ferias Locales, Regionales o Provinciales de Ciencia y Tecnología (1992, 1993, 1994, 1998, 1999, 2003, 2004).

Olavarría, noviembre de 2013

Susana M. Nolasco