

---

**CURRICULUM VITAE**

---

**1. ANTECEDENTES PERSONALES**

Apellido: **PUPPO**  
Nombres: **María Cecilia**  
Lugar de Nacimiento: La Plata-Bs.As. Fecha de Nacimiento: 09/10/66  
Nacionalidad: Argentina Estado Civil: Divorciada  
Documento de Identidad: DNI Nro.: 17.875.447  
Cédula de Identidad Nro.: --- Policía: ---  
Domicilio Real:  
Calle: 44 – Piso 1 N°: 988 Localidad: La Plata  
C.P.: 1900 Provincia: Buenos Aires  
Teléfono: 0221-4893785 Fax: 0221-4254853  
E-mail: mcpuppo@quimica.unlp.edu.ar  
Domicilio de notificaciones Dentro del Radio Urbano de La Plata  
(Art. 20 Ord. 101)  
Calle: 44 N°: 988 – Piso 1  
Teléfono: 0221-4893785 Fax: 0221-4254853

**2. ESTUDIOS REALIZADOS Y TITULOS OBTENIDOS (indicar entidad otorgante y año)**

Universitarios:

De grado:

- Química, ciclo básico de la carrera de Licenciatura en Química. Plan 1987. Facultad de Ciencias Exactas (UNLP), el 7 de marzo de 1991.
- Licenciada en Química (Orientación: Tecnología de los Procesos Biológicos). Plan 1987. Facultad de Ciencias Exactas (UNLP), el 26 de abril de 1991 con un promedio de calificaciones de 7.08 puntos.

De Post-Grado:

Grado Académico de Doctora en Ciencias Químicas. Facultad de Ciencias Exactas (UNLP). Defensa Tesis: 27/5/1997. Obtención Título: 12/3/1998.

Otros estudios superiores:

Carrera: Farmacia: 19/28 materias aprobadas.

**3. TESIS DE DOCTORADO O MAESTRÍA**

Título de la tesis doctoral:

***Propiedades gelificantes de las proteínas de soja a pH ácido***

Realizada en: CIDCA - Facultad de Ciencias Exactas (UNLP) – 27/5/97

Director de Tesis: Dra. María Cristina Añón

Calificación: Sobresaliente 10 (diez)

#### 4. BECAS

Tipo:	INICIACION
Fecha Inicio:	01/04/92
Fecha Terminación:	31/03/94
Lugar:	CIDCA- Facultad de Ciencias Exactas (UNLP)
Institución Otorgante:	CONICET
Por concurso:	Si
Tipo:	PERFECCIONAMIENTO
Fecha Inicio:	01/04/94
Fecha Terminación:	31/03/96
Lugar:	CIDCA- Facultad de Ciencias Exactas (UNLP)
Institución Otorgante:	CONICET
Por concurso:	Si
Tipo:	POSTDOCTORAL
Fecha Inicio:	01/04/96
Fecha Terminación:	31/03/98
Lugar:	CIDCA- Facultad de Ciencias Exactas (UNLP)
Institución Otorgante:	CONICET
Por concurso:	Si
Tipo:	POSTDOCTORAL EXTERNA
Fecha Inicio:	otorgada 29/07/98 (Res. N°970)
Fecha Terminación:	No realizada por razones personales
Lugar:	Dept.ofFoodScience-NorthCarolinaStateUniversity-USA
Institución Otorgante:	CONICET
Por concurso:	Si
Tipo:	POSTDOCTORAL CON EMPRESAS
Fecha Inicio:	01/06/99
Fecha Terminación:	01/06/01
Lugar:	CIDCA-(UNLP)-Molinos Rio de la Plata S.A.
Institución Otorgante:	CONICET
Por concurso:	Si

#### 5. CURSOS DE PERFECCIONAMIENTO SEGUIDOS

1. **"Química Bioinorgánica"** a cargo del Profesor Titular de la Cátedra de Química Inorgánica, Doctor Enrique J. Baran. Facultad de Ciencias Exactas (UNLP). Dictado en el primer semestre de 1991-80 hs. Examen aprobado.
2. **"Identificación y caracterización de proteínas en alimentos"**, a cargo de las Doctoras Ma. Cristina Añon y Cecilia Lupano. Centro de Investigación y Desarrollo en Criotecología de Alimentos (CIDCA). Dictado entre los días 15 al 26 de junio de 1992. Duración 60 horas. Examen aprobado.
3. **"Toxicología de alimentos"**, a cargo de los Doctores Leda Gianuzzi y Jorge Wagner. Centro de Investigación y Desarrollo en Criotecología de Alimentos (CIDCA). Dictado durante la segunda mitad del mes de marzo de 1993. Duración 60 horas. Examen aprobado.
4. **"Métodos rápidos de detección de microorganismos"**, a cargo de la Doctora Graciela De Antoni. Centro de Investigación y Desarrollo en Criotecología de

Alimentos (CIDCA). Dictado entre los días 5, 6 y 7 de julio de 1993. Duración 27 horas. Examen aprobado.

5. **"Estadística y diseño de experimentos aplicado a la tecnología de alimentos"**, a cargo de las Dras. Alicia Califano y Alicia Chaves. CIDCA. Dictado en el mes de noviembre de 1993. Duración: 72 horas. Examen aprobado.
6. **"El desarrollo de la ciencia moderna"**, dictado por el Dr. Guillermo Boído durante los meses agosto - diciembre de 1993, Facultad de Ciencias Exactas (UNLP). Duración: 80 hs. Examen aprobado.
7. **Jornadas de REOLOGIA Y TEXTURA**, desarrolladas en el CIDCA durante los días 1 y 2 de junio de 1995 con duración de 14 hs. Disertantes: Dr. José Miguel Aguilera de la Pontificia Universidad Católica de Chile y el Dr. Fernando Osorio de la Universidad de la Serena, Chile.
8. **"Avances en el procesamiento mínimo de frutas: aspectos texturales, microestructurales y microbiológicos"**, dictado por la Dra. M. Agueda Castro (Dto. de Biología, Fac. Cs. Ex. y Nat., UBA), el Dr. Alejandro Marangoni (Univ. de Guelph, Ontario, Canadá) y el Dr. Micha Peleg (Univ. de Massachusetts, USA) durante los días 4-8 de agosto de 1997. Duración: 45 hs. Departamento de Industrias, Facultad de Ciencias Exactas y Naturales (UBA). Examen aprobado.
9. **"Reología: Conceptos básicos y aplicaciones industriales"**, curso de Perfeccionamiento dictado por el Prof. Crispulo Gallegos (Dto. de Ingeniería Química, Universidad de Huelva, España) durante los días 22/3-3/4 de 1999. Duración: 50 hs. Departamento de Química, Facultad de Ingeniería (UNLP).
10. **"Simposio de Biología Molecular Estructural"**, realizado el 17 de diciembre de 1999 en el Instituto de Investigaciones Bioquímicas Fundación Campomar.
11. **"Cursos de química básica: aspectos metodológicos y propuestas alternativas"**, dictado por los Dres. Edgardo Donati y Daniel Mártire, abril-mayo 2000. Duración: 20 hs. Facultad de Ciencias Exactas (UNLP). Examen aprobado.
12. **"Desarrollo y lanzamiento de productos alimenticios"**, dictado por el Dr. Alfredo Calvelo, setiembre-noviembre 2005. Duración: 52 hs. Facultad de Ciencias Exactas (UNLP). Asistido.
13. **"Evaluación sensorial de alimentos"**, dictado por el Dr. Guillermo Hough, diciembre 2005. Duración: 24 hs. Facultad de Ciencias Exactas (UNLP). Aprobado: 8 calificación.

## 6. DISTINCIONES - PREMIOS

***Seminario Programa de Cooperación SECyT-ECOS 1997-2007. 10 años de colaboración en la investigación franco-argentina.***

**Ejemplos exitosos de Cooperación durante estos diez años. Logros y experiencias en el marco del Programa de cooperación SECyT-ECOS.**

Selección de los 10 mejores proyectos ejecutados en base a sus resultados y desarrollo.

*Exposición Oral:* Proyecto A01B04 (Área Ciencias de la Vida)

Título: Relación entre el proceso de floculación y propiedades reológicas de emulsiones de aceite-agua estabilizadas por lipoproteínas de yema de huevo y globulinas de soja modificadas.

*Organización:* SECYT – Embajada de Francia en Argentina. Alianza Francesa de Buenos Aires, 14 de Noviembre 2007, Buenos Aires, Argentina.

## 7. ANTECEDENTES DOCENTES

## 7.1. Grado

- Profesor Titular Ordinario (DS) de la Cátedra de Química General e Inorgánica. Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales (UNLP). Período: 1/10/2008 y continúa.
- Profesor Adjunto Ordinario (DS) de la Cátedra de Química General e Inorgánica. Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales (UNLP). Período: 21/12/2004-30/9/2008.
- Profesor Adjunto Interino (DS) de la Cátedra de Química General e Inorgánica. Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales (UNLP). Período I: 1/12/2000-28/2/2001. Período II: 1/4/2001-1/3/2005.
- Profesor Invitado en la materia “Propiedades Físico-Químicas y Funcionales de los Alimentos I” (Primer cuatrimestre). Carrera: “Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos”. Facultad de Ciencias Agrarias (INTA-Balcarce). Universidad Nacional de Mar del Plata. Período: 2000, 2002, 2004.
- Profesor Invitado en la materia “Propiedades Físico-Químicas y Funcionales de los Alimentos II” (Segundo cuatrimestre). Carrera: “Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos”. Facultad de Ciencias Agrarias (INTA-Balcarce). Universidad Nacional de Mar del Plata. Período: 1998-2003-2004.
- Jefe de Trabajos Prácticos (DS) (interino) de la Cátedra de Química General e Inorgánica. Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales (UNLP). Período I: 1/4/99-31/7/2000. Período II: 1/3/2001-31/3/2001.
- Jefe de Trabajos Prácticos (DS) (por designación) de la Cátedra de Introducción a la Química (Correlación). Facultad de Ciencias Exactas (UNLP). Período I: 1/10/1996-1/6/1999. Período II: 1/3/2000 – 30/9/2000.
- Jefe de Trabajos Prácticos (ad-honorem) (por concurso) de la Cátedra de Química Analítica I (QBF). Facultad de Ciencias Exactas (UNLP-Regional Junin). Período: 1/9/98-1/3/99.
- Jefe de Trabajos Prácticos (ad-honorem) (por designación) de la Cátedra de Introducción a la Química (QBF). Facultad de Ciencias Exactas (UNLP-Regional Junin). Período: 1/6/98-1/4/99.
- Ayudante Diplomado Ordinario (DS) de la Cátedra de Introducción a la Química (Química, Bioquímica y Farmacia). Facultad de Ciencias Exactas (UNLP). Período: 1/11/1991-1/4/1992.
- Ayudante Diplomado Interino (DS) de la Cátedra de Química Orgánica. Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales (UNLP). Período: 1/8/1992-31/7/1993.
- Ayudante Diplomado Ordinario (DS) de la Cátedra de Química Analítica II. Facultad de Ciencias Exactas (UNLP). Período: 1/12/1991-1/4/1992.
- Ayudante Diplomado Ordinario (DS) de la Cátedra de Introducción a la Química (Correlación) con extensión a semidedicación. Facultad de Ciencias Exactas (UNLP). Período: 1/11/1991-30/5/2003.
- Ayudante Diplomado Ordinario (DS) de la Cátedra de Introducción a la Química (Correlación). Facultad de Ciencias Exactas (UNLP). Período: 15/8/1991-1/4/1992.
- Ayudante Alumno Ordinario de la Cátedra de Introducción a la Química (Correlación). Facultad de Ciencias Exactas (UNLP). Período: 1/3/1991-15/8/1991.
- Colaboradora de la Cátedra de Introducción a la Química (Química, Bioquímica y Farmacia). Facultad de Ciencias Exactas (UNLP), durante los meses de abril a agosto de 1991.

### **Docencia en Cursos de Ingreso**

- Coordinadora del Curso de Ingreso correspondiente al Ciclo Lectivo 2007. Asignatura: Química. Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales (UNLP).
- Profesora del Curso de Ingreso correspondiente al Ciclo Lectivo 2001-2004-2006. Asignatura: Química. Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales (UNLP).
- Coordinadora del Curso de Ingreso correspondiente al Ciclo Lectivo 1998-1999. Asignatura: Química. Facultad de Ciencias Naturales y Museo (UNLP).
- Profesora del Curso de Ingreso correspondiente al Ciclo Lectivo 1999. Asignatura: Química. Facultad de Ciencias Exactas (UNLP).
- Jefe de Trabajos Prácticos del Curso de Ingreso correspondiente al Ciclo Lectivo 2000. Asignatura: Química. Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales (UNLP).
- Jefe de Trabajos Prácticos del Curso de Ingreso correspondiente al Ciclo Lectivo 1993. Asignatura: Química. Facultad de Ciencias Naturales y Museo (UNLP).
- Ayudante del Curso de Ingreso correspondiente al Ciclo Lectivo 1992. Asignatura: Química. Facultad de Agronomía (UNLP).

### **7.2. Post - grado**

**MAGISTER EN HIGIENE Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS.** Docente Participante en el dictado de la asignatura **“Química de los Alimentos-Análisis de Alimentos”**. Facultad de Ciencias Exactas (UNLP). Duración: 80 hs. Período: años 2000, 2002, 2003, 2004, 2005, 2006, 2007, 2009.

### **7.3. Seminarios – Conferencias y Cursos dictados**

#### **CURSOS DE POSTGRADO**

- **“Coloides alimentarios: propiedades fisicoquímicas, funcionales y sus aplicaciones”**. Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales. Universidad Nacional de Mar del Plata. Duración: 36 hs. Período: agosto 2003.
- **“Caracterización de propiedades estructurales de sistemas proteicos incluidos en fluidos complejos alimentarios”**. Departamento de Ingeniería Química. Facultad de Química. Universidad de Sevilla. Duración: 5 hs. Período: 6 de mayo de 2005.
- **“Propiedades fisicoquímicas y funcionales de sistemas proteicos incluidos en fluidos: relación estructura-función”**. Departamento de Ingeniería Química. Facultad de Química. Universidad de Sevilla. Duración: 5 hs. Período: 13 de mayo de 2005.
- **“Química de los Alimentos”**. Asentamiento Universitario Villa Regina. Universidad Nacional del Comahue. Duración: 20 hs. Período: 8-11 de agosto de 2005.
- **“Las Emulsiones Alimentarias”**. Universidad Nacional de Quilmes. Duración: 45 hs. Período: 9-13 de octubre de 2006.

#### **CONFERENCIAS**

- **“Soybean Protein Emulsions: Influence of High-Pressure Treatment”**. Escola Politécnica de São Paulo- Universidade de São Paulo (São Paulo, Brasil), mayo de 2009.
- **“Gelificación de proteínas”**. Seminario. Universidad Nacional de La Plata (LIPROVE), noviembre de 2007.

- **“Efecto de altas presiones en las características estructurales y funcionales de proteínas alimentarias”**. Instituto Cubano de Investigaciones de los Derivados de la Caña de Azúcar- ICIDCA (La Habana, Cuba), noviembre de 2005.
- **“Estructura y propiedades funcionales de geles proteicos de soja y de masas a base de harina de trigo”**. Laboratorio de Reología del Departamento de Ingeniería Química a cargo del Dr. Antonio Guerrero - Universidad de Sevilla (España), febrero de 2002.

#### ENTREVISTAS

- **“Aditivos naturales para harinas de trigo y sus derivados. Aplicación al proceso de panificación”**. Entrevista Radial. Programa: Bitácora. Jueves 13 a 14 hs. AM 1390. Radio Universidad (UNLP), agosto de 2007.

#### 7.4. Participación en Congresos – Encuentros – Talleres – Jornadas y Simposios vinculados con la Docencia

- **XXII Congreso Argentino de Química**. Tema: *“Seis sombreros para la Química”*. Autores: Puppo, M. C. y Donati, E. Lugar y fecha: Setiembre 21-23, **1998**. La Plata, Argentina.
- **Jornada de reflexión sobre la implementación del Plan de Estudios. Balance de logros y dificultades**. Tema: *“La motivación como ingrediente en el proceso de enseñanza-aprendizaje de la química para Agronomía”*. Autores: Cerruti, Claudio F. y Puppo, M. Cecilia. Lugar y fecha: Diciembre 16, **1999**. Facultad de Agronomía (UNLP), La Plata, Argentina.
- **VI Jornadas Nacionales y III Internacionales de Enseñanza Universitaria de la Química**. Tema: *“El trabajo grupal en un curso básico de química con eje en la construcción y la comparación de modelos”*. Autores: E. Donati, M.C. Puppo, y D. Mártire. Póster. Lugar y fecha: 28 Setiembre-1 de Octubre, **2003**, La Plata, Argentina.
- **VI Jornadas Nacionales y III Internacionales de Enseñanza Universitaria de la Química**. Tema: *“Desempeño de los alumnos en el marco de un cambio curricular: datos estadísticos”*. Autores: M.C. Puppo, y J. Martínez. Póster. Lugar y fecha: 28 Setiembre-1 de Octubre, **2003**, La Plata, Argentina.
- **Taller de “Diseño de la Estrategia de Ingreso a las Carreras de Ingeniería Agronómica e Ingeniería Forestal”**. Lugar y Fecha: 3 – 6 Febrero **2004**, Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales (UNLP).
- **Taller de “Abordaje de situaciones didácticas y de motivación en el aprendizaje de la Química en EEA a través del diseño e implementación de experiencias químicas sencillas”**. Lugar y Fecha: 21 de Junio de **2006**, Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales (UNLP).
- **Seminario sobre políticas de postgrado, continuidad y crecimiento del nivel cuaternario de enseñanza en ciencias agrarias- EXPOTESIS 2007**. Lugar y Fecha: 16 y 17 de Mayo **2007**, Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales (UNLP).
- **Taller Final del Proyecto: “Articulación Universidad-Escuelas Medias para el mejoramiento del currículum de la enseñanza agropecuaria – Módulo I: QUÍMICA”**. *“Actividades desarrolladas por el Módulo de Química durante el avance del proyecto”*. M.C. Puppo. Presentación final. Julio **2007**. Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales – UNLP.

#### 7.5. Aportes significativos a la organización curricular

- **Taller de reflexión sobre el estudio de Química General e Inorgánica.** Taller orientado a mejorar las estrategias y metodologías de estudio de la asignatura por parte de los alumnos de Ingeniería Agronómica e Ingeniería Forestal.  
Unidades intervinientes: Química General e Inorgánica – UPA  
Docentes responsables: Dra. Cecilia Puppo y Prof. Luciana Garatte. Duración: 2 hs. Período: 2001.
- **Abordaje de la problemática del rendimiento de los estudiantes en el curso de nivelación y las asignaturas del 1° año de las Carreras de Ingeniería Agronómica y Forestal.**  
Unidades intervinientes: docentes de las materias del 1°-2° año de las Carreras (Física-Química-Matemática-Biología-Introducción a las Ciencias Agrarias y Forestales), UPA, Secretaría Académica.
- **Programa de Tutorías.** Participación en el Programa de Tutorías (PROMAGRO) como Tutora de Contenido y Coordinadora de la Tutoría de Química. FCAYF (UNLP). Período: 2007

#### 7.6. Producción de material didáctico

- **Química General e Inorgánica – Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales (UNLP)**
  - Guía de Trabajos Prácticos: Seminarios de Problemas y Experiencias de Laboratorio
  - Guía de Temas Teórico-Prácticos
  - Guía y Examen tipo del módulo de Química para el Ingreso (<http://www.agro.unlp.edu.ar/>). 2005.
  - CD interactivo con experiencias didácticas: EGB – Polimodal – Ingreso Universidad (Articulación con Enseñanza Media- Disponible en la UPA). 2007.
- **Introducción a la Química - Facultad de Ciencias Naturales y Museo (UNLP).** Colaboración en la elaboración de la guía de trabajos prácticos y de la guía del curso de nivelación de la asignatura (años: 1997-2000).

#### 7.7. Publicaciones Docentes

- **“La motivación como ingrediente en el proceso de enseñanza-aprendizaje de la química para Agronomía” (2001).** Cerruti, Claudio F. y Puppo, M. Cecilia. *Jornada de reflexión sobre la implementación del Plan de Estudios. Balance de logros y dificultades-Diciembre 1999.* Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales Agronomía (UNLP). Impresiones PublicArt, La Plata, Argentina. Págs. 24-26.
- **“El trabajo grupal en un curso básico de química con eje en la construcción y la comparación de modelos” (2003).** E. Donati, M.C. Puppo, y D. Mártire. VI Jornadas Nacionales y III Internacionales de Enseñanza Universitaria de la Química. TG02 (Versión CD) – 8 páginas.
- **“Desempeño de los alumnos en el marco de un cambio curricular: datos estadísticos” (2003).** M.C. Puppo, y J. Martínez. VI Jornadas Nacionales y III Internacionales de Enseñanza Universitaria de la Química. DM40 (Versión CD) – 8 páginas.
- **“El trabajo grupal en un curso básico de química con eje en la construcción y la comparación de modelos” (2003-2004).** E. Donati, M.C. Puppo, y D. Mártire. *Anuario Latinoamericano de Educación Química.* Vol. XVIII. Pgs. 186-190. ISSN 0328-087X.

## 8. FORMACIÓN Y DIRECCIÓN DE RECURSOS HUMANOS

### 8.1. Becarios

#### **Estudiantes de Grado – Becas de Experiencia Laboral**

- **Marina Cerdeira.** Estudiante de Bioquímica-Facultad de Ciencias Exactas-UNLP. Beca de Experiencia Laboral (Facultad de Agronomía-UNLP-Exp. 200-5210/02). Tema: *“Efecto del agregado de sales en la cinética de cristalización de soluciones concentradas de trealosa”*. Período: octubre-noviembre 2002 (200 hs). Participación: Director.
- **Cristian Raimundo.** Estudiante de Ingeniería Agronómica-Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales-UNLP. Beca de Experiencia Laboral (Facultad de Agronomía-UNLP-Exp. 200-5210/02). Tema: *“Determinación de isoflavonas en productos derivados de soja”*. Período: octubre-noviembre 2002 (200 hs). Participación: Director.
- **Romina Cuyeu.** Estudiante de Ingeniería Agronómica-Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales-UNLP. Beca de Experiencia Laboral (Facultad de Agronomía-UNLP-Exp. 200-167/04). Tema: *“Optimización del uso de aditivos en panificación”*. Período: abril-mayo 2004 (200 hs). Participación: Director.
- **Nestor Ballestra.** Estudiante de Ingeniería Agronómica-Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales-UNLP. Beca de Experiencia Laboral (Facultad de Agronomía-UNLP-Exp. 200-1361/05-Res.380/05). Tema: *“Caracterización de proteínas de soja modificadas. Potenciales aplicaciones en alimentos formulados”*. Período: octubre – diciembre 2005 (200 hs). Participación: Director.
- **Cristian Raimundo.** Estudiante de Ingeniería Agronómica-Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales-UNLP. Beca de Experiencia Laboral (Facultad de Agronomía-UNLP-Res. 389/06). Tema: *“Determinación de calcio y magnesio en harina de trigo y productos de molienda. Fortificación de harinas con sales de calcio”*. Período: octubre-noviembre 2006 (200 hs). Participación: Director.
- **Martín Tellechea.** Estudiante de Ingeniería Agronómica-Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales-UNLP. Beca de Experiencia Laboral (Facultad de Agronomía-UNLP-Exp. 200-3376/07-Res.333/07). Tema: *“Efecto de distintos tratamientos térmicos sobre la aptitud del gluten como mejorador de harinas para panificación”*. Período: noviembre-diciembre 2007 (200 hs). Participación: Responsable.

#### **Estudiantes de Postgrado**

##### **Maestría**

- **Nora Ponzio.** Estudiante del “Magister en Higiene y Tecnología de Alimentos” – Universidad Nacional de La Plata. Tema: *“Influencia del agregado de aditivos sobre la calidad panadera de variedades de trigo puras”*. (Exp. N° 200-1347/05). Participación: Director. Tesis en ejecución.
- **Alberto Calderón.** Estudiante del “Magister en Higiene y Tecnología de Alimentos” – Universidad Nacional de La Plata. Tema: *“Evaluación de calidad de diferentes fracciones de trigo obtenidas en los distintos pasajes del proceso de molienda”* (Exp. 700-2821/001-06). Participación: Codirector. Tesis en ejecución.
- **Diana Büchner.** Estudiante de la Maestría en Ingeniería de Alimentos. Universidad de San Pablo – Brasil. Tema: *“Análisis térmico y reológico de masas de trigo pan preparadas con almidón resistente”*. Pasantía de 2 meses: setiembre-octubre 2007. CYTED PANXTODOS (CYTED 2005 N° 106AC0301). Participación: Responsable del Grupo CIDCA (La Plata).

##### **Doctorado**

- **Victoria Avanza.** Estudiante del “Doctorado en Química” – Facultad de Ciencias Exactas y

Naturales y Agrimensura - Universidad Nacional del Nordeste (UNNE-Corrientes-Argentina). Tema: "*Propiedades funcionales de proteínas de amaranto. Capacidad de Gelificación*". Participación: Colaborador. Período: 2002-2004.

- **María Eugenia Steffolani.** Estudiante del "Doctorado de la Facultad de Ciencias Exactas" – Facultad de Ciencias Exactas – Universidad Nacional de La Plata. Tema: "*Efecto de las enzimas pentosanasa, glucosa oxidasa y transglutaminasa en productos de panificación*". Participación: Codirector beca CONICET – Codirector Tesis Doctoral (Exp. N° 0700-004612/000-6/6/2005) (Marzo 2010).
- **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. N° 700-006938/000-2006). Participación: Codirector beca ANPCyT. (PICTR 2003-N° 286) – Director Beca Tipo II (CONICET) - Codirector Tesis Doctoral (Exp. N° 0700-006938/000) (En ejecución).
- **Analía Gómez.** Estudiante del "Doctorado de la Facultad de Ciencias Exactas" – Facultad de Ciencias Exactas - UNLP. Tema: "*Efecto de distintos emulsificantes sobre la microestructura de la masa y su relación con la calidad de productos de panificación*". (Exp. N° 700-006939/000-2006). Participación: Director beca ANPCyT (PICTR 2003-N° 286) – Director Beca Tipo II (CONICET) - Director Tesis Doctoral (Exp. N° 0700-006939/000) (En ejecución).
- **Alberto Romero García.** Estudiante del Doctorado de la Facultad de Química. Universidad de Sevilla - España. Tema: "*Gelificación de proteínas de cangrejo*". Pasantía de tres meses: setiembre – diciembre 2006. Participación: Responsable en Argentina.
- **María Victoria Salinas.** Estudiante del "Doctorado de la Facultad de Ciencias Exactas" – Facultad de Ciencias Exactas - UNLP. Tema: "*Estudio de la calidad panadera, sensorial y nutricional de panes elaborados con harina de trigo fortificada con minerales y fibra*". Participación: Director Beca Tipo I (CONICET) - Director Tesis Doctoral (Expediente en Trámite). Título de Tesis: "*Panes elaborados con harina de trigo fortificada con minerales y fibra. Estudio de calidad*".

### PostDoctorado

- **Carlos Bengoechea Ruiz.** Profesor Ayudante de la Facultad de Química. Universidad de Sevilla - España. Tema: "*Propiedades estructurales y funcionales de proteínas de algarroba. Aplicación en alimentos nutraceuticos*". Estadía Postdoctoral de cuatro meses: mayo – setiembre 2008. Participación: Director de Estancia.

## 8.2. Dirección de tesis: terminadas y aprobadas

### Doctorales

- **María Eugenia Steffolani.** "Doctorado de la Facultad de Ciencias Exactas" – Facultad de Ciencias Exactas – Universidad Nacional de La Plata. Tema: "*Efecto de las enzimas pentosanasa, glucosa oxidasa y transglutaminasa en productos de panificación*". Fecha: 15/3/2010. Calificación: Sobresaliente (10). Participación: Codirector de Tesis.

### Maestrías

- **Bqca. Laura Beatriz Milde.** "Magister en Tecnología de los Alimentos" – Facultad de Ciencias Exactas, Químicas y Naturales - Universidad Nacional de Misiones. Tema: "*Formulación de un Alimento Panificado Libre de Gluten*". Participación: Director. Fecha Defensa Tesis: 23 de Marzo de 2009. Calificación: 10 (diez) - Sobresaliente.

## 8.3. Dirección de tesinas y pasantías

- **Viviana Mirabilio.** “Ingeniería Agronómica” – Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales - Universidad Nacional de La Plata. Tema: “*Lecitina de soja como emulsionante para panificación. Influencia en la calidad panadera*”. Participación: Director. Fecha Defensa Tesis: 12 de Noviembre 2009 (Exp 200-0197/09).
- **Leonardo Sciammaro.** “Ingeniería Agronómica” – Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales – UNLP. “*Caracterización de gliadinas y gluteninas de harinas de trigo de variedades puras y de harinas comerciales y su asociación con la calidad industrial de las mismas*” (Exp 200-0955/10). Fecha estimada defensa: 8/2010. Participación: Director.

#### **8.4. Formación de docentes e investigadores**

Dirección de los docentes auxiliares (Ayudantes Diplomados y JTP) de la cátedra de Química General e Inorgánica (Fac. Cs. Agrarias y Forestales-UNLP) en calidad de *Coordinador Área Química*, en las tareas de discusión y elaboración de Talleres de Integración que se organizan en el marco del Proyecto de articulación con la enseñanza media agropecuaria.

#### **8.5. Discípulos en docencia-investigación y/o extensión con ubicación actual**

- Formación de los docentes auxiliares (Ayudantes Alumnos, Ayudantes Diplomados, JTP) de la cátedra de Química General e Inorgánica (Fac. Cs. Agrarias y Forestales-UNLP) en calidad de *Profesor Titular*, a través de los seminarios y reuniones de discusión y elaboración de problemas nuevos.

- Dirección de la Auxiliar Docente Paula Conforti en el Trabajo de Investigación correspondiente a la Semidedicación. Tema: “Formulación de panes saludables de queso tipo “chipá” a base de harina de mandioca y maíz”. Desde Junio de 2009.

#### **8.6. Dirección personal apoyo a la investigación**

### **9. Categoría de docente - investigador (I - II - III - IV - A - B - C - D)**

Fecha y categoría de ingreso: Marzo 1994 (D)

Situación actual (Categoría): III (Exp. N° 100-2856/05)

Lugar de trabajo: Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales (UNLP) – CIDCA (UNLP-CONICET)

### **10. CARGOS Y FUNCIONES DESEMPEÑADOS**

#### **10.1. Universitarios**

#### **10.2. En Instituciones Académicas y Científicas**

- Profesor Integrante de la Comisión de Grados Académicos (CGA) de la Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales (UNLP).
- Profesor Representante de *Química General e Inorgánica* en el Departamento de Ciencias Exactas de la Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales (UNLP).
- Profesor Integrante de la Comisión de Trabajo Final (Departamento de Ciencias Exactas)-Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales (UNLP).

#### **10.3. En la función pública no universitaria**

#### **10.4. Profesionales**

## 11. MIEMBRO DE COMISIONES ASESORAS Y EVALUACIONES

### 11.1. Tesis

#### **Tesis de Grado**

- **IACOVELLI, María Celina**

Tesis: "Efecto del agregado de calcio sobre la estabilidad de emulsiones aceite en agua (O/W) con proteínas y lecitina de soja"

Para optar al título de *Licenciada en Ciencia y Tecnología de Alimentos* – Facultad de Ciencias Agrarias – Universidad Nacional de Mar del Plata. 13/12/2004. Libro Actas: 49. Folio: 12 – Acta N° 11.

- **HERNÁNDEZ, Juan Pablo**

Tesis: "Efecto de distintos tipos y dosis de correctores de la acidez sobre propiedades agronómicas de un suelo del NO de la provincia de Buenos Aires".

Para optar al título de *Ingeniero Agrónomo* – Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales – Universidad Nacional de La Plata. 28/5/2008. Exp. N° 200-1986/06.

- **GUZMÁN, Leticia**

Tesis: "Nuevas aplicaciones de polisacárido de bacterias lácticas: kefirán como aditivo en productos fermentados"

Para optar al título de *Licenciado en Tecnología de Alimentos* – Facultad de Ciencias Exactas – Universidad Nacional de La Plata. 6/3/2009.

#### **Tesis de Maestría**

- **FIorentini, Cecilia**

Tesis: "Vida útil de laminados deshidratados de puré de tomate"

Para optar al título de *Magister en Higiene y Tecnología de Alimentos* – Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales – Universidad Nacional de La Plata. 11/12/2007. Exp. N° 200-5025/02-Res. HCA. N° 174/07.

- **BUCHNER DE OLIVEIRA SANCHEZ, Diana**

Tesis: "Desempenho reológico e entálpico da massa de pão coma mido resistente de milho e transglutaminase"

Para optar al título de *Mestre em Engenharia Química* – Escola Politécnica de São Paulo – Universidade de São Paulo - Brasil. 15/5/2009.

#### **Tesis Doctoral**

- **MARTÍNEZ, María Julia**

Tesis: "Impacto de la interacción entre  $\beta$ -lactoglobulina, caseinoglicomacropéptido y polisacáridos en coloides alimentarios"

Para optar al título de *Dra. de la Universidad de Buenos Aires en el área Química Industrial* – Facultad de Ciencias Exactas y Naturales – Universidad de Buenos Aires. 1/3/2010. Res. CD N° 3129/09.

### 11.2 Evaluación de Becarios

Evaluación de postulante a entrada a CIC – CONICET  
Convocatoria 2007 (1 postulante), 2010 (2 postulantes)

### 11.3 Evaluación de Proyectos de Investigación

Evaluación de Proyectos CAI+D Convocatoria 2009 – Universidad Nacional del Litoral (UNL)

- Proyecto I+D “Jóvenes Investigadores” (15/09/2008)
- Proyecto I+D “Proyecto de Investigación y Desarrollo” (179/2008)

#### **11.4. Integrante Comisiones Asesoras**

- Profesor Integrante de la Comisión de Grados Académicos (CGA) (Res. 207/2003). Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales (UNLP). Período: 2003-2006.
- Profesor Representante de “Química General e Inorgánica” en la Junta Departamental - Departamento de Ciencias Exactas (Res. 240/06)-Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales (UNLP).
- Secretaria del Departamento de Ciencias Exactas (Res. 123/2005). Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales (UNLP).

#### **11.5. Concursos Docentes**

- Miembro Titular de Comisión Asesora en dos (2) concursos de Profesor Asociado (DE). Cátedra Química Biológica. Departamento de Fundamentación Biológica. Facultad de Ciencias Agropecuarias (UNC). Res. HCS 1142 y 1199 /2009.
- Profesor Representante de “Química General e Inorgánica” en comisiones asesoras (Departamento de Ciencias Exactas)-Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales (UNLP) para cubrir cargos en registros de aspirantes a Ayudante Diplomado (2006 y 2009) y JTP (2008).
- Integrante de comisiones asesoras como representante del claustro de graduados en concursos para cubrir cargos de Ayudante, Jefe de TP, Prof. Adjunto y Director de Instituto. Facultad de Ciencias Exactas (UNLP).

#### **11.6. Concursos Profesionales**

##### **Miembro de Comité Científico**

- Integrante del Comité Científico  
VII Jornadas Científico Tecnológicas de la Facultad de Ciencias Exactas Químicas y Naturales (UNM).

Lugar y Fecha: Octubre 2009, Posadas, Misiones, Argentina

- Evaluador Integrante del Area “Composición Química”.

4<sup>to</sup> Congreso Sudamericano de la Yerba Mate.

Lugar y fecha: 5-8 de Noviembre de 2006, Posadas, Misiones, Argentina

##### **Miembro de Comité Evaluador**

- Evaluador de Trabajos

XI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos CYTAL® 2007

Lugar y fecha: 12-14 de Setiembre de 2007, Ciudad de Buenos Aires, Argentina

- Evaluador de Trabajos

VII Jornadas Científico Tecnológicas de la Facultad de Ciencias Exactas, Químicas y Naturales de la Universidad Nacional de Misiones. Lugar y fecha: 28-30 Octubre 2009, Posadas, Argentina.

#### **11.7 Publicaciones en Revistas**

Evaluadora de Publicaciones en las siguientes Revistas:

- International Journal of Food Properties (Philadelphia, USA): 2009.
- Journal of Food Science (Washington, USA): 2004, 2005.
- Food Science Technology International (Madrid, España); 2005, 2006 (x2), 2008.
- Cereal Chemistry (St. Paul MN, USA): 2005.
- Journal of Agricultural and Food Chemistry (Washington, USA): 2005, 2008, 2010.
- LWT-Food Science and Technology (Oxford, UK): 2008.
- AgriScientia (Córdoba, Argentina): 2003, 2004, 2005, 2006, 2008 (X2).

## 12. CARRERAS DE INVESTIGADOR (CIC, CONICET, OTROS)

Situación actual (Clase): INVESTIGADOR ADJUNTO-CONICET (Resolución 2132 15/12/05).

Lugar de trabajo: Centro de Investigación y Desarrollo en Criotecnología de Alimentos – CIDCA (UNLP-CONICET).

Fecha y clase de Ingreso: INVESTIGADOR ASISTENTE-CONICET (Resolución 980/02 12/7/02) – Ingreso: 1/11/2002.

## 13. SUBSIDIOS RECIBIDOS

### PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN

- ***"Desarrollo de formulaciones con alto contenido proteico para panificación y productos de pastelería". MINCYT-FCT (Argentina-Portugal) (PO-09-28).***

Responsables: María Cecilia Puppo (Argentina), Carla Brites (Portugal).

Lugar de Trabajo: CIDCA (Argentina)- L-INIA (Portugal).

Período: 2010-2011

- ***"Efecto de aditivos y nuevos ingredientes sobre la calidad y el valor nutricional de productos panificados". (PIP Nº 354).***

Director: Cristina Ferrero. Codirector: Cecilia Puppo

Lugar de Trabajo: CIDCA (CONICET – UNLP)

Período: 2010-2012

- ***"Efecto de aditivos y nuevos ingredientes sobre la calidad y el valor nutricional de productos panificados". (UNLP X517 - 2009-2011).***

Director: Cristina Ferrero

Lugar de Trabajo: Facultad de Ciencias Exactas-UNLP

Período: 2009-2011

- ***"Estudio de la funcionalidad y bioactividad de derivados proteicos de origen vegetal como vías de aprovechamiento de subproductos agroalimentarios". (I+D 2007 Nº 65709) Programa Nacional de Recursos y Tecnologías Agroalimentarias (MECyT – España).***

Director: Antonio Guerrero Conejo

Período: 2008-2010

Participación: Investigador Integrante

- ***"Aditivos naturales para harinas de trigo y sus derivados. Aplicación al proceso de panificación". (UNLP A172 - 2007-2010).***

Director: María Cecilia Puppo

Lugar de Trabajo: Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales-UNLP

Período: 2007-2010

Participación: Director

- **"Efectos de diferentes aditivos sobre la calidad y la conservación de panes libres de gluten". (Proyecto Internacional en el Convenio Marco: CONICET Argentina-CNRS Francia - 2007)**

Responsables y lugar de trabajo:

Directores: Pablo Ribotta (Argentina) – Marie de Lambellerie (Francia).

Período: 2007 – 2008

Participación: Miembro Investigador

- **"Obtención de productos de panificación para necesidades específicas". (Red CYTED2005-Nº 106AC0301).**

Coordinador Red: Alberto León

Responsable Grupo: Dra. Maria Cristina Añón

Lugar de Trabajo: CIDCA – Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales

Período: 2006 – 2009

Participación: Miembro Investigador

- **"Propiedades funcionales y nutraceuticas de proteínas modificadas de soja y amaranto". (PIP2005-Nº 5243).**

Responsables y lugar de trabajo:

Director: Maria Cecilia Puppo – CIDCA (UNLP-CONICET).

Período: 2005 – 2006

Participación: Director (Res. 828 – 31/8/06)

- **"Estudio de las propiedades estructurales y funcionales de proteínas de algarroba. Proyección a la formulación de nuevos alimentos nutraceuticos" (SAB2003-0314).**

Solicitud de Ayudas al Programa Nacional para la Movilidad de Profesores de Universidad e Investigadores Españoles y Extranjeros. Subsidio de cooperación argentino-española otorgado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte (España). (SAB2003-0314).

Responsables y lugar de trabajo:

➢ En Argentina: Dra. María Cecilia Puppo – CIDCA – UNLP – CONICET – ARGENTINA

➢ En España: Dr. Antonio Guerrero Cornejo – Dep. Ingeniería Química – Universidad de Sevilla – ESPAÑA

Período: 1/3/2005 – 31/5/2005

Participación: Investigador Responsable

- **"Efecto del uso de aditivos sobre las propiedades fisicoquímicas y funcionales de masas y productos panificados" (UNLP-X414- 2005-2007)**

Responsables y lugar de trabajo:

Director: Dra. Cristina Ferrero – CIDCA (UNLP-CONICET).

Período: 2005 – 2006

Participación: Codirector

- **"Estudio de las propiedades fisicoquímicas y funcionales de masas y productos panificados: optimización del uso de aditivos" - PICTR2003-00286 (ANPCyT)**

Responsables y lugar de trabajo:

Dr. Alberto León (Coordinador de Red)

Dra. Cristina Ferrero (Director Nodo La Plata)

Período: 2005 – 2008

Participación: Miembro Grupo Responsable

- **"Optimización de uso de aditivos en panificación"- CONICET-CSIC (España)**

Responsables y lugar de trabajo:

Dra. María Cristina Añón (CIDCA - UNLP, CONICET – Argentina)

Dr. Alberto Edel León (UNCOR – Argentina)

Ing. Agr. Hugo Chidichimo (FCyF – UNLP – Argentina)

Dra. Cristina Rosell (IATA – CSIC – España)

Período: 2004 – 2005

Participación: Investigador Participante

- **"Estudios químicos y biológicos por espectrometría de masa UV-MALDI-TOF\_TOF" PME 2003 (Código: PME125)**  
Fondos para la adquisición de un espectrometro de masa UV-MALDI-TOF-TOF.  
Director: Dra. Silvia Moreno  
Participación: Miembro de Grupo Responsable
- **"Ingredientes con actividad funcional y fisiológica derivados de soja y amaranto" (UNLP-11/X379-2004-2006)**  
Director: Dra. María Cristina Añón  
Participación: Investigador Integrante
- **"Ingredientes con actividad funcional y fisiológica derivados de soja y amaranto" (PICT2002-09-12085 - ANPCyT)**  
Director: Dra. María Cristina Añón  
Participación: Miembro de Grupo Responsable
- **"Proyecto PDT (Plan de Trabajo)" – CONICET – Res. 670/2004.**  
Proyecto individual concedido por el CONICET dentro del marco del PICT2002-09-12085.
- **"Relación entre estabilidad y propiedades reológicas de emulsiones aceite-agua estabilizadas por proteínas de yema de huevo y de soja modificadas".**  
Programa de cooperación argentino–francesa de formación para la investigación científica y tecnológica (SECYT–Proyecto ECOSUD A01B04)  
Responsables y lugar de trabajo:  
Dra. María Cristina Añón (CIDCA – UNLP – CONICET – Argentina)  
Dr. Marc Anton (LEIMA – INRA – NANTES – Francia)  
Período: 3/2002 – 3/2005  
Participación: Investigador Pasante
- **"Formación y estabilización de emulsiones alimentarias: aspectos fisico-químicos y reológicos"- PICT 98 N°09-04286.**  
Director del Proyecto: Dr. Jorge R. Wagner.  
Tema: *"Estudio de las propiedades reológicas de emulsiones"*.  
Lugar de trabajo: CIDCA (UNLP-CONICET).  
Período: 11/1999 – 11/2003  
Participación: Investigador Integrante
- **"Modificación de proteínas de soja. Aplicaciones en la formulación de alimentos" (BID/SECyT - CONICET, PID 0374).**  
Tema: Propiedades reológicas de proteínas de soja modificadas. Aplicación a la elaboración de aderezos  
Lugar de trabajo: CIDCA (UNLP-CONICET)  
Período: 4/1997-6/1999  
Participación: Investigador Integrante
- **"Mejoras tecnológicas para el procesamiento y conservación de alimentos" (BID-PID 1119).**  
Tema: Propiedades gelificantes de las proteínas de soja  
Lugar de trabajo: CIDCA (UNLP-CONICET)  
Período: 4/92-3/97  
Participación: Becario

## PROYECTOS DE EXTENSIÓN UNIVERSITARIA

- **"Ingreso y permanencia en la facultad de los alumnos provenientes de escuelas agropecuarias, la problemática y un aporte a la solución".**  
Director: Dr. Roberto FILGUEIRA.  
Unidad/es intervinientes: Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales.  
Área Temática: Mejoramiento de la Calidad de Vida/ Capacitación de Recursos Humanos.  
Resultado: Acreditado - No subsidiado 2002 - 3er. Puesto.

- **“Estrategias de articulación Universidad-Escuelas Medias para el mejoramiento del curriculum de la enseñanza agropecuaria”.**

Director: Ing. Agr. Guillermo Hang

Unidad/es intervinientes: Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales-UNLP y 10 Escuelas Agropecuarias (Provincia Buenos Aires).

Participación: Responsable Area Química.

Acreditado - Ministerio de Educación, Ciencia y Tecnología de la Nación.

#### **14. SOCIEDADES ACADÉMICAS Y PROFESIONALES DE LAS CUALES ES MIEMBRO**

#### **15. PATENTES - CONVENIOS**

Convenio CONICET-Molinos Rio de la Plata S. A. Trabajo: *“Efecto de las características estructurales de las proteínas del trigo sobre el comportamiento reológico de las masas”.*

Directores: Dra. M. Cristina Añón (CIDCA) y Dr. Alfredo Calvelo (Molinos Rio de la Plata S. A.).

#### **16. PARTICIPACIÓN EN CONGRESOS -ENCUENTROS -JORNADAS Y SIMPOSIOS DE INVESTIGACIÓN Y/O EXTENSIÓN**

#### **Presentaciones a Congresos y Jornadas Científicas**

- 1. I Encontro Brasileiro de Espectroscopia Raman. ENBRAER.** Tema: *“Structural changes in gluten protein after addition of SSL, DATEM and SSL-DATEM mixtures by Raman Spectroscopy”.* Poster. Autores: Evelina G. Ferrer, Analía V. Gómez, María C. Añón, María C. Puppo. Lugar y fecha: Diciembre 6-9, **2009**. Sao Paulo, Brasil.
- 2. XII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. XII CYTAL.** Tema: *“Aplicación de análisis de componentes principales en la evaluación del efecto de hidrocoloides sobre las características de la masa de harina de trigo”.* Poster 7.60. Autores: Linlaud N.E., Puppo M.C., Ferrero C. Lugar y fecha: Octubre 7-9, **2009**. Concordia, Argentina.
- 3. XII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. XII CYTAL.** Tema: *“Emulsificantes: microestructura y propiedades reológicas de masas elaboradas con harina de trigo”.* Poster 7.60. Autores: Gómez A.V., Añón M.C., Puppo M.C. Lugar y fecha: Octubre 7-9, **2009**. Concordia, Argentina.
- 4. The International Symposium on Food Rheology and Structure – ISFRS 2009.** Tema: *“Influence of functional properties on microstructure, rheology and texture of carob proteína isolate (CPI) gel”.* Poster. Autores: Carlos Bengoechea, Sara Molina, Antonio Guerrero, María Cecilia Puppo. Lugar y fecha: Junio 15-18, **2009**. Zurich, Suiza.
- 5. III Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.** Tema: *“Efecto de distintos hidrocoloides sobre las transiciones térmicas y movilidad molecular en masa de harina de trigo”.* GP-81. Autores: Linlaud N., Puppo M.C., Ferrero C. Lugar y fecha: Abril 15-17, **2009**. Córdoba, Argentina.
- 6. III Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.** Tema: *“Comportamiento reológico y performance panadera de mezclas de harinas varietales en presencia de aditivos”.* GP-83. Autores: Ponzio N., Ferrero C., Puppo M.C. Lugar y fecha: Abril 15-17, **2009**. Córdoba, Argentina.
- 7. III Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.** Tema:

- "Influencia del DATEM en las características reológicas de masas de harina de trigo varietales de diferente calidad"*. GP-84. Autores: Ponzio N., Ferrero C., Puppo M.C. Lugar y fecha: Abril 15-17, **2009**. Córdoba, Argentina.
8. **III Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos**. Tema: *"Masas elaboradas con harina de trigo: efecto del tipo y nivel de emulsificante en las propiedades reológicas"*. AP-28. Autores: Gómez A., Añón M. C., Puppo M.C. Lugar y fecha: Abril 15-17, **2009**. Córdoba, Argentina.
  9. **III Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos**. Tema: *"Asociación entre comportamiento molinero y características físicas del grano de trigo"*. CP-34. Autores: Sempé M.E., Rumbo M. M., Cardós M. J., Puppo M.C. Lugar y fecha: Abril 15-17, **2009**. Córdoba, Argentina.
  10. **III Seminario Iberoamericano del Proyecto CYTED 106PI0297**. Tema: *"Aspectos químicos, tecnológicos y nutricionales de carbohidratos en alimentos"*. Red CYTED N° 106PI0297: "Bases científicas e tecnológicas para producción de alimentos funcionales a partir de plátano/banana verde". Lugar y fecha: Octubre 27, **2008**. Buenos Aires, Argentina.
  11. **Simposio del Programa CYTED PANXTODOS**. Tema: *"Emulsificantes e hidrocoloides incorporados a harinas de trigo mezcla y variedades puras. Calidad de masas y panes"*. Red CYTED 2005-N° 106AC030: "Obtención de productos de panificación para necesidades específicas". Lugar y fecha: Junio 14-15, **2008**. Madrid, España.
  12. **13th ICC Cereal and Bread Congress**. **"Cereals worldwide in the 21th century: present and future"**. Tema: *"Influence of hydrocolloids on water absorption and rheology of wheat doughs"*. P 345. Autores: Linlaud, N., Puppo, M.C., Ferrero, C. Lugar y fecha: Junio 16-18, **2008**. Madrid, España.
  13. **13th ICC Cereal and Bread Congress**. **"Cereals worldwide in the 21th century: present and future"**. Tema: *"Influence of additives on physical, textural and sensorial properties of breads obtained with argentinean varietal flours"*. P 347. Autores: Ponzio, N., Ferrero, C., Puppo, M.C. Lugar y fecha: Junio 16-18, **2008**. Madrid, España.
  14. **13th ICC Cereal and Bread Congress**. **"Cereals worldwide in the 21th century: present and future"**. Tema: *"Emulsifiers: effect on texture properties of wheat dough"*. P 348. Autores: Gómez, A., Añón, M. C., Puppo, M.C. Lugar y fecha: Junio 16-18, **2008**. Madrid, España.
  15. **Simposio del Programa CYTED PANXTODOS**. Tema: *"Avances y perspectivas del uso de emulsificantes e hidrocoloides en la calidad de masas de harinas de trigo mezcla y variedades puras"*. Red CYTED 2005-N° 106AC030: "Obtención de productos de panificación para necesidades específicas". Lugar y fecha: Setiembre 27-28, **2007**. Rosario, Argentina.
  16. **1 Conferencia Latinoamericana ICC. Internacional Conference on Cereals and Cereal Products Quality and Safety**. Tema: *"Wheat varietal flours: rheological and baking performance changes in the presence of additives"*. Session 8 – New trends in cereal products: oral S8-202. Autores: Ponzio, N., Ferrero, C., Puppo, M.C. Lugar y fecha: Setiembre 23-26, **2007**. Rosario, Argentina.
  17. **1 Conferencia Latinoamericana ICC. Internacional Conference on Cereals and Cereal Products Quality and Safety**. Tema: *"Gluten proteins: influence of baking emulsifiers in rheological properties of wheat dough"*. Session 8 – New trends in cereal products: poster S8-211. Autores: Gómez, A., Añón, M.C., Puppo, M.C. Lugar y fecha: Setiembre 23-26, **2007**. Rosario, Argentina.
  18. **1 Conferencia Latinoamericana ICC. Internacional Conference on Cereals and Cereal Products Quality and Safety**. Tema: *"Hydrocolloids as baking additives: influence on water absorption and rheology of wheat dough"*. Session 8 – New trends in cereal products:

- poster S8-216. Autores: Linlaud, N., Puppo, M.C., Ferrero, C. Lugar y fecha: Setiembre 23-26, 2007. Rosario, Argentina.
19. **XI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. CYTAL.** Tema: *"Absorción de agua en harinas aditivadas con distintos hidrocoloides"*. Sección: "Aditivos e Ingredientes". Póster: 1.1 Autores: Linlaud, Natalia, Puppo, María Cecilia, Ferrero, Cristina. Lugar y fecha: Setiembre 12-14, 2007. Buenos Aires, Argentina.
  20. **XI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. CYTAL.** Tema: *"Caracterización de proteínas de trigo: Influencia de agentes emulsificantes"*. Sección: "Aditivos e Ingredientes". Póster: 1.9 Autores: Gómez, Analía Verónica, Añón, María Cristina, Puppo, María Cecilia. Lugar y fecha: Setiembre 12-14, 2007. Buenos Aires, Argentina.
  21. **XI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. CYTAL.** Tema: *"Modificación de las propiedades de la masa panaria y la calidad del pan por acción de las enzimas pentosanasa y glucosa oxidasa"*. Sección: "Aditivos e Ingredientes". Póster: 1.32. Autores: Steffolani, M. Eugenia, Ribotta, Pablo D., Pérez, Gabriela, Puppo, María Cecilia, León, Alberto E. Lugar y fecha: Setiembre 12-14, 2007. Buenos Aires, Argentina.
  22. **XI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. CYTAL.** Tema: *"Parámetros reológicos de masas de harinas de trigo de variedades puras y sus mezclas: relación con la calidad panadera"*. Sección: "Alimentos de origen vegetal". Póster: 3.52. Autores: Ponzio, Nora R., Puppo, María Cecilia, Ferrero, Cristina. Lugar y fecha: Setiembre 12-14, 2007. Buenos Aires, Argentina.
  23. **4rd Annual European Rheology Conference. AERC 2007.** Tema: *"Linear viscoelasticity and microstructure of heat-induced crayfish protein isolate gels"*. Poster session P2.17-pg. 171-Biopolymers, biorheology and food rheology. Autores: Romero A., Puppo M.C., Cordobés, F., Guerrero, A. Lugar y Fecha: Abril 12-14, 2007. Nápoles, Italia.
  24. **II Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.** Tema: *"Esterificación de proteínas de soja"*. Poster sección: P424. Autores: Puppo, M.C., Añón, M.C., Quiroga, A., Ballestra, N. Lugar y fecha: Setiembre 15-17, 2006. Córdoba, Argentina.
  25. **II Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.** Tema: *"Evaluación del potencial de la harina de cangrejo en la preparación de emulsiones concentradas"*. Poster sección: P348. Autores: Romero García, A., Cordobés Carmona, F., Guerrero Conejo, A., Puppo, M.C. Lugar y fecha: Setiembre 15-17, 2006. Córdoba, Argentina.
  26. **II Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.** Tema: *"Influencia de diferentes aditivos en las propiedades reológicas de masas de cultivares de trigo de distinta calidad"*. Poster sección: P133. Autores: Ponzio, N.R., Ferrero, C., Puppo, M.C. Lugar y fecha: Setiembre 15-17, 2006. Córdoba, Argentina.
  27. **II Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.** Tema: *"Evaluación de calidad de diferentes fracciones de trigo obtenidas en los distintos pasajes del proceso de molienda"*. Poster sección: P107. Autores: Calderón, A., Campaña, L., Cardós, M., Puppo, M.C., Ferrero, C., Añón, M.C. Lugar y fecha: Setiembre 15-17, 2006. Córdoba, Argentina.
  28. **II Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.** Tema: *"Emulsificantes: efecto de la panificación con harinas de trigo de diferente calidad"*. Poster sección: P85. Autores: Linlaud, N., Gómez, A., Puppo, M.C., Ferrero, C. Lugar y fecha: Setiembre 15-17, 2006. Córdoba, Argentina.
  29. **II Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.** Tema: *"Efecto del agregado de transglutaminasa sobre la formación del macropolímero de gluteninas en masas panarias"*. Poster sección: P71. Autores: Steffolani, M.E., Puppo, M.C., León, A.E. Lugar y fecha: Setiembre 15-17, 2006. Córdoba, Argentina.

30. **II Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.** Tema: *“Composición química y características estructurales de muestras de levadura Saccharomyces cerevisiae comerciales y fraccionadas en laboratorio”*. Poster sección: P43. Autores: Sceni, P., Palazolo, G. G., Puppo, M.C., Wagner, J.R. Lugar y fecha: Setiembre 15-17, **2006**. Córdoba, Argentina.
31. **II Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.** Tema: *“Caracterización de harinas y masas de dos cultivares de trigo de distinta calidad y sus mezclas”*. Poster sección: P21. Autores: Ponzio, N.R., Puppo, M.C., Ferrero, C. Lugar y fecha: Setiembre 15-17, **2006**. Córdoba, Argentina.
32. **XXVI Congreso Argentino de Química.** Tema: *“Efecto de emulsificantes sobre la calidad de masa panaria de harinas de trigos comerciales”*. Poster sección: 9-020. Autores: Linlaud, N., Gómez, A., Puppo, M.C., Ferrero, C. Lugar y fecha: Setiembre 14-16, **2006**. San Luis, Pcia. San Luis, Argentina.
33. **44<sup>th</sup> European High Pressure Research Group. EHPRG International Conference.** Tema: *“Physicochemical and emulsifying properties modifications of high-pressured egg yolk low density lipoprotein”*. Poster session P-08-07 - 5 Septiembre. Autores: de Lamballerie M., Puppo M.C., Speroni F., Cheret R., Anton, M. Lugar y Fecha: Septiembre 2-8, **2006**. Praga, República Checa.
34. **3rd Annual European Rheology Conference. AERC 2006.** Tema: *“Linear and non linear rheology and microstructure of emulsions containing carob protein as emulsifier”*. Poster session II-28 April-pg. 171-Biopolymers, biorheology and food rheology. Autores: Bengoechea, C., Puppo C.M., Carmona, J.A., Cordobés, F., Guerrero, A. Lugar y Fecha: Abril 27-29, **2006**. Hersonisos, Crete, Greece.
35. **XI Congreso Latinoamericano de Grasas y Aceites. ASAGA. American Oil Chemist's Society (Sección Latinoamericana).** Tema: *“Efecto del agregado de lecitina de girasol sobre pan francés”*. Autores: L.G. Pan, M.C. Puppo, C. Ferrero, M.C. Tomás y M.C. Añón. Lugar y fecha: Noviembre 16-18, **2005**. Buenos Aires, Argentina.
36. **X Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. 1er Simposio Internacional de Nuevas Tecnologías. AATA.** Tema: *“Efecto de los hidrocoloides sobre la calidad de panes obtenidos por diferentes metodologías de panificación”*. Autores: Ferrero, C.; Aguirre, A.; Campaña, L.; Cardós, M.; Cuyeu, R.; Leon, A.; Perez, G.; Puppo, C.; Ribotta, P.; Añón, C. Lugar y fecha: Mayo 18-20, **2005**. Mar del Plata, Argentina.
37. **X Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. 1er Simposio Internacional de Nuevas Tecnologías. AATA.** Tema: *“Effect of high-pressure treatment on structure and emulsifying properties of low-density lipoproteins from egg yolk”*. Autores: Speroni, F.; Puppo, C.; Castellani, O.; Chapleau, N.; de Lamballerie, M.; Añón, C.; Antón, M. Lugar y fecha: Mayo 18-20, **2005**. Mar del Plata, Argentina.
38. **Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos.** Tema: *“Efecto de diferentes aditivos en la calidad panadera de harinas de trigo”*. Autores: Cuyeu, R.; Campaña, L.; Cardós, M.; Puppo, C.; Ferrero, C.; Añón, C. Lugar y fecha: Noviembre 23-25, **2004**. Córdoba, Argentina.
39. **Comunicaciones Científicas y Tecnológicas.** Tema: *“Propiedades reológicas de geles de proteínas de amaranto”*. Autores: Avanza, M. Victoria, Puppo, M. Cecilia, Añón, M. Cristina. Lugar y fecha: Ciencia & Técnica. Universidad Nacional del Nordeste, Octubre, **2004**, Campus Resistencia-UNNE, Corrientes, Argentina.
40. **XXV Congreso Argentino de Química.** Tema: *“Efecto de distintos hidrocoloides sobre la calidad de masa panaria”*. Autores: Cuyeu, R.; Campaña, L.; Cardós, M.; Puppo, C.; Ferrero, C.; Añón, C. Lugar y fecha: Setiembre 22-24, **2004**. Olavarria, Argentina.
41. **ICEF9. International Congress on Engineering and Food. Congrès International de Génie des Procédès Alimentaires.** Tema: *“Effect of high-pressure treatment on structural*

- properties of low density lipoprotein of hen yolk*". Autores: Puppo, M.C.; Chapleau, N.; Speroni, F.; de Lambellerie-Anton, M.; Añón, M.C.; and Anton, M. Lugar y fecha: Marzo 7-11, **2004**, Montpellier, France.
42. **Jornadas Bonaerenses de Ciencia y Tecnología. Aportes al Conocimiento y la Comunidad (CIC-Provincia Bs.As.)**. Tema: "*Proteínas vegetales como ingredientes alimentarios*". Autores: Denavi, G., Avanza, V., Palazolo, G., Abugoch, L., Mauri, A., Molina, S., Puppo, M.C., Scilingo A., Wagner, J., y Añón M.C. Póster. Lugar y fecha: 25-26 de Noviembre, **2003**, La Plata, Argentina.
  43. **Jornadas Bonaerenses de Ciencia y Tecnología. Aportes al Conocimiento y la Comunidad (CIC-Provincia Bs.As.)**. Tema: "*Caracterización fisicoquímica y estructural de proteínas alimentarias*". Autores: Castellani, O., Quiroga, A., Fantozzi, C., Molina Ortiz S., Aphalo P., Molina, I., Puppo, M.C., Petruccelli, S., Campana, A., Abugoch, L., Martínez E.N., Scilingo A. y Añón M.C. Póster. Lugar y fecha: 25-26 de Noviembre, **2003**, La Plata, Argentina.
  44. **Comunicaciones Científicas y Tecnológicas 2003**. Tema: "*Caracterización estructural de geles de proteínas de amaranto*". Autores: Avanza, M. Victoria, Puppo, M. Cecilia, Añón, M. Cristina. Lugar y fecha: Ciencia & Técnica. Universidad Nacional del Nordeste, Octubre, **2003**, Campus Resistencia-UNNE, Corrientes, Argentina.
  45. **IFSRS 2003. 3<sup>rd</sup> International Symposium on Food Rheology and Structure-Eurorheo 2003**. Tema: "*Rheological properties of amaranth protein gels*". Autores: Avanza, V., Puppo, C., and Añón, C. Institute of Food Science and Nutrition at ETH Zürich, Marzo, **2003**. Zürich, Switzerland.
  46. **IV Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos CIBIA IV**. Tema: "*Propiedades tensioactivas y emulsificantes de fracciones proteicas de levadura Saccharomyces Cerevisiae*". Autores: Vasallo, M.C, Puppo, M.C., Palazolo, G.G., Otero, M.A., Wagner, J.R. Póster. Lugar y fecha: 5-8 de Octubre, **2003**, Valparaíso, Chile.
  47. **IV Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos CIBIA IV**. Tema: "*Caracterización estructural y propiedades térmicas de fracciones proteicas de levadura Saccharomyces Cerevisiae*". Autores: Vasallo, M.C, Puppo, M.C., Palazolo, G.G., Otero, M.A., Wagner, J.R. Póster. Lugar y fecha: 5-8 de Octubre, **2003**, Valparaíso, Chile.
  48. **IV Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos CIBIA IV**. Tema: "*Efecto de los ésteres de sacarosa, sobre la cinética de cristalización, microestructura y comportamiento reológico de un sistema graso formulado con grasa de leche y aceite de girasol*". Autores: Cerdeira, M., Puppo, M.C., Martini, S., Herrera, M.L. Póster. Lugar y fecha: 5-8 de Octubre, **2003**, Valparaíso, Chile.
  49. **IV Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos CIBIA IV**. Tema: "*Soybean proteins high-pressure treated: improvement of emulsifying properties*". Autores: Puppo, MC., Chapleau, N., Speroni, F., de Lambellerie-Anton, M., Añón, M.C., Anton, M. Póster. Lugar y fecha: 5-8 de Octubre, **2003**, Valparaíso, Chile.
  50. **IV Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos CIBIA IV**. Tema: "*Structural changes in soybean proteins due to high-pressure treatments*". Autores: Puppo, MC., Chapleau, N., Speroni, F., de Lambellerie-Anton, M., Añón, M.C., Anton, M. Póster. Lugar y fecha: 5-8 de Octubre, **2003**, Valparaíso, Chile.
  51. **IV Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos CIBIA IV**. Tema: "*Gelificación de proteínas de amaranto*". Autores: Avanza, M., Puppo, M. Añón, M. Póster. Lugar y fecha: 5-8 de Octubre, **2003**, Valparaíso, Chile.
  52. **ASAGIR 2003. 2° Congreso Argentino de Girasol**. Tema: "*Efecto de los ésteres de sacarosa en la cinética de cristalización y microestructura de mezclas grasas de bajo contenido de ácidos grasos trans formulados con aceite de girasol*". Autores: Cerdeira, M.a, Puppo, M.C., Martini, S. y Herrera, M.L. Mural. Lugar y fecha: 12-13 de Agosto, **2003**,

Buenos Aires, Argentina.

53. **IFSRS 2003. 3<sup>rd</sup> International Symposium on Food Rheology and Structure-Eurorho 2003.** Tema: "*Rheological properties of amaranth protein gels*". Autores: Avanza, V., Puppo, C., and Añón, C. Poster. Lugar y fecha: 9-13 de Febrero, **2003**, Zürich, Switzerland.
54. **IX Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos.** Tema: "*Efecto del almacenamiento y concentración proteica en la reología y estabilidad de emulsiones de aislados proteicos de soja*." Autores: Puppo, M.C., Palazolo, G. y Wgner, J:R. Modalidad: Poster. Lugar y fecha: 7-9 de Agosto, **2002**, Buenos Aires, Argentina.
55. **IX Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos.** Tema: "*Aditivación de harinas de trigo para la optimización de las propiedades reológicas de masas no panarias*." Autores: Puppo, M.C., y Añón, M.C. Modalidad: Poster. Lugar y fecha: 7-9 de Agosto, **2002**, Buenos Aires, Argentina.
56. **IX Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos.** Tema: "*Efecto del tiempo de amasado en las propiedades reológicas de masas no panarias*." Autores: Puppo, M.C., Añón, M.C. y Calvelo, A. Modalidad: Oral y Poster. Lugar y fecha: 7-9 de Agosto, **2002**, Buenos Aires, Argentina.
57. **93rd AOCS Annual Meeting & Expo.** Tema: "*Effect of Processing Conditions on Crystallization Kinetics and Rheology of Milk Fat/Sunflower Oil Blends Formulated with and without the Addition of Emulsifiers*." Autores: Puppo, C., Martini, S., Cerdeira, M., Hartel, R.W. and Herrera, M.L. Modalidad: Oral. Lugar y fecha: 5-8 de Mayo, **2002**, Montreal, Quebec, Canada.
58. **93rd AOCS Annual Meeting & Expo.** Tema: "*Effect of Emulsifiers and Processing Conditions on Microstructure of Milk Fat/Sunflower Oil Blends*". Autores: Martini, S., Cerdeira, M., Puppo, C., Hartel, R.W. and Herrera, M.L. Modalidad: Póster. Lugar y fecha: 5-8 de Mayo, **2002**, Montreal, Quebec, Canada.
59. **VIII Conferencia Internacional sobre Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CICTA-8).** Tema: "*Fraccionamiento de proteínas de pared celular de kluyveromyces fragilis. Propiedades emulsionantes*". Autores: M.C. Vasallo, M. C. Puppo, G. Palazolo, L. Beress, M.A. Otero y J. R.Wagner. Lugar y fecha: Abril 23-26, **2002**, La Habana, Cuba.
60. **Taller Iberoamericano sobre "Proteínas y polisacáridos de funcionalidad específica para el desarrollo de alimentos"**. Tema: "*Relación entre los cambios estructurales y la funcionalidad de sistemas aislado de soja-carragenato*". Programa Iberoamericano de Ciencia y Tecnología para el Desarrollo (**CYTED**). Proyecto XI.17: "Desarrollo de nuevos ingredientes de funcionalidad específica". Autores: Molina Ortiz, S. E.; Puppo, M.C; Añón, M.C. y Wagner, J.R. Lugar y fecha: Abril 3, **2001**; Buenos Aires, Argentina.
61. **Taller Iberoamericano sobre "Proteínas y polisacáridos de funcionalidad específica para el desarrollo de alimentos"**. Tema: "*Estabilidad y propiedades reológicas de mayonesas formuladas con sustitución parcial de yema de huevo por proteínas de soja, de trigo y de suero de leche*". Programa Iberoamericano de Ciencia y Tecnología para el Desarrollo (**CYTED**). Proyecto XI.17: "Desarrollo de nuevos ingredientes de funcionalidad específica". Autores: Ramos, N.A.; Farías, M.E.; Puppo, M.C y Wagner, J.R. Lugar y fecha: Abril 3, **2001**; Buenos Aires, Argentina.
62. **Taller Iberoamericano sobre "Proteínas y polisacáridos de funcionalidad específica para el desarrollo de alimentos"**. Tema: "*Relación entre coalescencia, microestructura y comportamiento reológico de cremas estabilizadas por aislados de soja nativos y desnaturalizados*". Programa Iberoamericano de Ciencia y Tecnología para el Desarrollo (**CYTED**). Proyecto XI.17: "Desarrollo de nuevos ingredientes de funcionalidad específica". Autores: Mitidieri, F.E.; Puppo, M.C y Wagner, J.R. Lugar y fecha: Abril 3, **2001**; Buenos Aires, Argentina.
63. **III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos.** Tema: "*Relationship*

- between structure and rheology of wheat flour dough*". Autores: Puppo, M.C.; Landra, A. and Añón, M.C. Lugar y fecha: 11-15 marzo, **2001**. Valencia, España.
64. **III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos.** Tema: "*Structure and functionality of soy protein – carrageenan systems*". Autores: Molina Ortiz, S.E.; Puppo, M.C.; Añón, M.C. and Wagner, J.R. Lugar y fecha: 11-15 marzo, **2001**. Valencia, España.
65. **III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos.** Tema: "*Effect of plant proteins on stability and reological properties of egg yolk emulsions*". Autores: Ramos, N.A.; Farias, M.E.; Puppo, M.C.; y Wagner, J.R.. Lugar y fecha: 11-15 marzo, **2001**. Valencia, España.
66. **III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos.** Tema: "*Reological behavior and coalescence of creamed phase of emulsion stabilized by soy isolates*". Autores: Mitidieri, F.E.; Puppo, M.C.; y Wagner, J.R. Lugar y fecha: 11-15 marzo, **2001**. Valencia, España.
67. **2000 IFT Annual Meeting Program & Food Expo Exhibit Directory.** Tema: "*Rheological and structural properties of wheat flour dough*". Autores: Añón, M.C., Puppo, M.C., Landra, A. Lugar y fecha: Junio 10-14, **2000**. Dallas, USA.
68. **ICEF8. Eighth International Congress on Engineering and Food.** Tema: "*Improvement of Functionality of Soybean Protein Isolates by Thermal, Acidic, and Enzymatic Treatments: Food Formulation*". Autores: Puppo, M.C., Molina Ortiz, S.E., Sorgentini, D.A., Wagner, J.R. and Añón, M.C. Lugar y fecha: Abril 9-13, **2000**. Puebla, México.
69. **XXXV Reunión Anual. Sociedad Argentina de Investigación en Bioquímica y Biología Molecular (SAIB).** Tema: "*Propiedades Reológicas de emulsiones de aislados proteicos de soja modificados por tratamiento térmico-ácido*". Autores: Puppo, M. C., Sorgentini, D. y Añón, M.C. Lugar y fecha: Noviembre 9-12, **1999**. Mendoza, Argentina.
70. **VIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos.** Tema: "*Efecto del agregado de NaCl sobre las propiedades reológicas de dispersiones proteicas básicas para la formulación de aderezos*". Autores: Sorgentini, D. A.; Puppo, M.C. y Añón, M.C. Lugar y fecha: Mayo: 13-15, **1999**; Rafaela, Santa Fe, Argentina.
71. **XXXIV Reunión Anual. Sociedad Argentina de Investigación en Bioquímica y Biología Molecular (SAIB).** Tema: "*Estudio reológico de aislados modificados de proteínas de soja*". Autores: Puppo, M. C., Sorgentini, D. y Añón, M.C. Lugar y fecha: Noviembre 25-27, **1998**. Mendoza, Argentina.
72. **XXII Congreso Argentino de Química.** Tema: "*Formulación de aderezos a base de proteínas de soja: Caracterización reológica y estructural*". Autores: Puppo, M. C., Sorgentini, D. y Añón, M.C. Lugar y fecha: Setiembre 21-23, **1998**. La Plata, Argentina.
73. **XVI Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos.** Tema: "*Propiedades funcionales de aislados proteicos de soja modificados por agregado de calcio*". Autores: Scilingo, A.; Molina Ortiz, S.; Puppo, M.C. y Añón, M.C. Lugar y fecha: Julio 15-17, **1998**. Rio de Janeiro, Brasil.
74. **II Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos.** Tema: "*Efecto del cloruro de sodio en el comportamiento reológico y estructural de geles proteicos de soja*". Autores: Puppo, M. C. y Añón, M. C. Lugar y fecha: Marzo 24-27, **1998**; Bahía Blanca, Argentina.
75. **X Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. 7° Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. I Simposio Internacional de Aditivos e Ingredientes Alimentarios.** Tema: "*Comportamiento térmico y reológico de dispersiones proteicas de soja*". Autores: Puppo, M.C. y Añón, M.C. Lugar y fecha: Setiembre 17-20, **1997**; Buenos Aires, Argentina.
76. **X Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.**

- 7° Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. I Simposio Internacional de Aditivos e Ingredientes Alimentarios. Tema: "*Estudio estructural y funcional de aislados proteicos de soja modificados*". Autores: Scilingo, A; Puppo, M.C.; Molina Ortiz, S. y Añón, M.C. Lugar y fecha: Setiembre 17-20, **1997**; Buenos Aires, Argentina.
77. VIII The Pan-American Association for Biochemistry and Molecular Biology - XXXII Annual Meeting of the Argentinean Society for Biochemistry and Molecular Biology Research - XIX Annual Meeting of the Society of Biochemistry and Molecular Biology of Chile. Tema: "*Structural properties of acidic soybean protein gels*". Autores: Puppo, M.C and Añón, M.C. Lugar y fecha: Noviembre 16-21, **1996**; Pucón, Chile.
78. XXI Congreso Argentino de Química. Tema: "*Comportamiento reológico de dispersiones proteicas de soja de pH ácido*". Autores: Puppo, M.C and Añón, M.C. Lugar y fecha: Setiembre 18-20, **1996**; Bahía Blanca, Argentina.
79. Simposio Iberoamericano sobre proteínas para alimentos. Tema: "*Gelificación de proteínas de soja a pH ácido*". Programa Iberoamericano de Ciencia y Tecnología para el Desarrollo (CYTED). Proyecto XI.9: "Obtención y caracterización de proteínas para su aplicación en alimentos para regímenes especiales". Autores: Puppo, M.C and Añón, M.C. Lugar y fecha: Setiembre 16-17, **1996**; INIA, España.
80. I Congreso Ibero-americano de Ingeniería de Alimentos. "Equipos y Procesos para la Industria de Alimentos". I Seminario Brasileño sobre Propiedades de Ingeniería en Alimentos (PROEA). Tema: "*Agregación y desnaturalización térmica de aislados proteicos de soja de pH ácido por efecto salino*". Autores: Puppo, M.C and Añón, M.C. Lugar y fecha: Noviembre 5-9, **1995**; Campinas, San Pablo, Brasil.
81. XI Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Tema: "*Efecto del pH y de la concentración de cloruro de sodio sobre la gelificación de aislados proteicos de soja*". Autores: Puppo, M.C and Añón, M.C. Lugar y fecha: Octubre 15-17, **1995**; Viña del Mar, Chile.
82. Fourth European Rheology Conference. Tema: "*Gelling properties of a soybean protein isolate at acidic pH*". Autores: Puppo, M.C.; Lupano, C.E. and Añón, M.C. Lugar y fecha: Setiembre 5-9, **1994**; Sevilla, España.
83. VI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos y I° Encuentro de los Técnicos de Alimentos del Cono Sur. Tema: "*Gelificación de proteínas de soja a pH ácido*". Autores: Puppo, M.C.; Lupano, C.E. and Añón, M.C. Organizado por la AATA (Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios) y PROTAL (Programa de Tecnología de Alimentos de la Universidad de Buenos Aires). Lugar y fecha: Abril 4-8, **1994**; Buenos Aires, Argentina.
84. X Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. II Simposio Internacional de Alimentos para Regímenes Especiales. Tema: "*Caracterización de aislados proteicos de soja a pH ácido*". Autores: Puppo, M.C.; Lupano, C.E and Añón, M.C. Lugar y fecha: Noviembre 11-13, **1993**; Pucón, Chile.
85. IV Jornadas Técnicas de la Asociación Argentina de Grasas y Aceites. Lugar y fecha: Julio 4 y 5, **1991**, La Plata, Argentina.
17. TRABAJOS PUBLICADOS O ACEPTADOS PARA PUBLICAR EN REVISTAS PERIÓDICAS, ACTAS DE CONGRESOS, LIBROS O CAPÍTULOS DE LIBROS (Indicar autor, año, título del trabajo, nombre de la revista u otra publicación, volumen, páginas, si tiene o no referato).

17.1. Científicos

## CAPITULOS DE LIBRO

1. **Valor nutricional y saludable de materias primas para la elaboración de productos de panificación. (2009).** María Cristina Añón, María Cecilia Puppo, Ruth Pedroza-Islas, Bonastre Oliete, Dora Villagómez-Zavala. En *Aspectos nutricionales y saludables de los productos de panificación*. Págs. 73-123. Eds. Lutz M. y León A. E. Editorial de la Universidad de Valparaíso. ISBN 978-956-214-094-2.
2. **Soja. (2007).** María Cecilia Puppo, Marcia Arocha Gularte, Gabriela Pérez, Pablo Ribotta, María Cristina Añón. En *De tales harinas, tales panes. Granos, harinas y productos de panificación en Iberoamérica*. Págs., 321-361. Eds. León, A.E, Rosell, C. M. Editorial Báez, Córdoba, Argentina. ISBN 9789871311071.
3. **Relación entre los cambios estructurales y la funcionalidad de sistemas aislado de soja-carragenato. (2002).** Molina Ortiz, S. E.; Puppo, M.C; Añón, M.C. y Wagner, J.R. En *Proteínas y polisacáridos como ingredientes funcionales*. Págs., 79-85. Eds. Añón, M.C. y Pilosof, A.M. Edulp-Editorial de la UNLP, La Plata, Argentina. ISBN 950-34-0229-8.
4. **Estabilidad y propiedades reológicas de mayonesas formuladas con sustitución parcial de yema de huevo por proteínas de soja, de trigo y de suero de leche. (2002).** Ramos, N.A.; Farías, M.E.; Puppo, M.C y Wagner, J.R. En *Proteínas y polisacáridos como ingredientes funcionales*. Págs., 37-42. Eds. Añón, M.C. y Pilosof, A.M. Edulp-Editorial de la UNLP, La Plata, Argentina. ISBN 950-34-0229-8.
5. **Gelation of Soybean Proteins at Acidic pH. (2000).** Puppo, M.C. and Añón, M.C. In *Trends in Food Engeneering (Food Preservation Technology Series)*. Chapter 22, pages 327-337. Eds. Lozano, J.E., Añón, M.C., Parada Arias, E., Barbosa-Cánovas, G.V. Technomic Publishing CO., INC., USA. ISBN 1-56676-991-4.

## ARTÍCULOS

### *Revistas Internacionales*

1. **“Wheat varietal flours: influence of pectin and DATEM on dough and bread quality”.** Ponzio N., Ferrero P., Puppo M.C. *International Journal of Food Properties*. LJFP-2010-0104. En prensa. ISSN 1094-2912.
2. **“Gluten free bread based on tapioca starch: texture and sensory studies”.** Milde L., Ramallo L., Puppo M.C. *Food and Bioprocess Technology: An International Journal*. FABT-741R2. En prensa. ISSN: 1935-5130.
3. **“β-conglycinin and glycinin soybean proteins emulsions treated by a combined temperature-high pressure process”.** Puppo M. C., Beaumeal V., Speroni F., de Lamballerie M., Añón M. C, Anton M. *Food Hydrocolloids*. FOODHYD-D-10-00067. En revisión. ISSN 0268-005X.
4. **“Characterization of soybean proteins-fatty acid systems”.** A. Quiroga, María C. Añón, María C. Puppo. *JAOCS* 87 (5): 507-514. ISSN 0003-021X.
5. **“Effect of mixing time on structural and rheological properties of wheat flour dough for breakmaking”.** 2009. Gómez A., Ferrero C., Calvelo A., Añón M.C., Puppo M.C. *International Journal of Food Properties*. En prensa. ISSN 1094-2912.
6. **“Effect of Hydrocolloids on Water Absorption of Wheat Flour and Farinograph and Textural Characteristics of Dough”.** 2009. Linlaud, N.E., Puppo, M.C., Ferrero, C. *Cereal Chemistry* 86: 376-382. ISSN 0009-0352.

7. **“Gelation of soybean proteins induced by sequential high-pressure and thermal treatments”**. 2009. F. Speroni, V. Beaumal, M. de Lamballerie, M. Anton, M.C. Anón, M.C. Puppo. *Food Hydrocolloids* 23: 1433-1442. ISSN 0268-005X.
8. **“Thermal and surface behaviour of yeast protein fractions from *saccharomyces cerevisiae*”**. 2009. Paula Sceni, Gonzalo G. Palazolo, María del Carmen Vasallo, María C. Puppo, Miguel A. Otero, Jorge R. Wagner. *LWT - Food Science and Technology* 42: 1098-1106. ISSN 0023-6438.
9. **“Linear viscoelasticity and microstructure of heat-induced crayfish protein isolate gels”**. 2009. Alberto Romero; Felipe Cordobés; María Cecilia Puppo; Álvaro Villanueva; Justo Pedroche; Antonio Guerrero. *Food Hydrocolloids* 23: 964-972. ISSN 0268-005X.
10. **“Mixtures of two argentinean wheat cultivars of different quality: a study on breadmaking performance”**. 2008. Ponzio, Nora R., María Cecilia Puppo and Cristina Ferrero. *Cereal Chemistry* 85: 579-585. ISSN 0009-0352.
11. **“Composition and structure of carob (*Ceratonia siliqua* L.) germ proteins”**. 2008. Bengoechea C., Romero A., Villanueva A., Moreno G., Alaiz M., Millán F., Guerrero A., Puppo, M.C. *Food Chemistry* 107: 675–683. ISSN 0308-8146.
12. **“Physicochemical and rheological properties of soybean protein emulsions processed with a combined temperature/high-pressure treatment”**. 2008. Puppo, M.C; Beaumal, V.; Speroni, F.; Chapleau, N.; de Lamballerie, M.; Añón, M.C.; and Anton, M. *Food Hydrocolloids* 22: 1079-1089. ISSN 0268-005X.
13. **“Linear and non linear viscoelasticity of emulsions containing carob protein as emulsifier”**. 2008. C. Bengoechea, M.C. Puppo, A. Romero, F. Cordobés, A. Guerrero. *Journal of Food Engineering*, 87: 124-135. ISSN 0260-8774.
14. **“Effect of transglutaminase on the properties of glutenin macro polymer and dough rheology”**. 2008. M. Eugenia Steffolani, Gabriela T. Pérez, Pablo D. Ribotta, M. Cecilia Puppo, Alberto Edel León. *Cereal Chemistry* 85 (1): 39-43. ISSN 0009-0352.
15. **“Rheology and droplet size distribution of emulsions stabilized by crayfish flour”**. 2008. Alberto Romero, Felipe Cordobés, María Cecilia Puppo, Antonio Guerrero and Carlos Bengoechea. *Food Hydrocolloids* 22: 1033-1043. ISSN 0268-005X.
16. **“Viscoelasticidad lineal y tamaños de gota de emulsiones o/w estabilizadas por proteínas vegetales”**. 2007. Bengoechea, C., Cordobés, F., Puppo, M.C., Guerrero, A. *Afinidad IQS* 64: 696-704. ISSN 0001-9704.
17. **“Physicochemical and Functional Alterations of Low-density Lipoproteins from Hen Egg Yolk Induced by Isostatic High Pressure”**. 2006. Speroni F., Puppo MC., Añón MC., de Lamballerie M., Anton M. *Feedinfo News Service Scientific Reviews*. February 2006. Available from URL: [www.feedinfo.com](http://www.feedinfo.com).
18. **“Cell wall proteins of *kluveromyces fragilis*. Surface and emulsifying properties”**. 2006. María del Carmen Vasallo, María C. Puppo, Gonzalo G. Palazolo, Miguel A. Otero, Laszlo Beress and Jorge R. Wagner. *LWT - Food Science and Technology*, 39: 729-739. ISSN 0023-6438.
19. **“High pressure induced physicochemical and functional modifications of low density lipoproteins from hen egg yolk”**. 2005. Speroni, F; Puppo, M.C; Chapleau, N.; de Lamballerie-Anton, M.; Castellani, O.; Añón, M.C.; and Anton, M. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 53: 5719-5725. ISSN 0021-8561.
20. **“Rheological characterization of amaranth protein gels”**. 2005. Avanza, M.V., Puppo, M.C., and Añón, M. C. *Food Hydrocolloids*, 19, 889-898. ISSN 0268-005X.
21. **“Structural characterization of amaranth protein gels”**. 2005. Avanza, M.V., Puppo, M.C., and Añón, M. C. *J. Food Sci.* 70(3): 223-229. ISSN 0022-1147.
22. **“Physicochemical and Rheological Characterization of Wheat Flour Dough”**. 2005.

- M.C. Puppo, A. Calvelo, and M.C. Añón. *Cereal Chemistry*, 82 (2): 173-181. ISSN 0009-0352.
23. **“Effect of high pressure treatment on emulsifying properties of soybean proteins”**. 2005. Puppo, M.C; Speroni, F.; Chapleau, N.; de Lambellerie-Anton, M.; Añón, M.C.; and Anton, M. *Food Hydrocolloids*, 19, 289-296. ISSN 0268-005X.
  24. **“Relationship between structural changes and functional properties of soy protein isolates-carrageenan systems”**. 2004. Molina Ortiz, S., Puppo, M.C., and Wagner, J.R. *Food Hydrocolloids*, 18: 1045-1053. ISSN 0268-005X.
  25. **“Physicochemical Modifications of High-Pressure Treated Soybean Protein Isolates”**. 2004. Cecilia Puppo; Nicolas Chapleau; Francisco Speroni; Marie de Lambellerie-Anton; F. Michel; Cristina Añón; and Marc Anton. *J. Agric. Food Chem.*, 52: 1564-1571. ISSN 0021-8561.
  26. **“Effects of salts on crystallization kinetics and rheological behavior of concentrated  $\alpha,\alpha$ -trehalose solutions”**. 2003. Cerdeira, M., Puppo, M.C., Martini, S. and Herrera, M.L. *J. Food Sci.*, 68 (9): 2644-2650. ISSN 0022-1147.
  27. **“Rheological Properties of Emulsions Containing Modified Soy Protein Isolates”**. 2003. Puppo, M.C.; Sorgentini, D. A. and Añón, M. C. *J. Am. Oil. Chem. Soc. JAOCS.*, 80: 605-611. ISSN 0003-021X.
  28. **“Water Uptake by Dehydrated Soy Protein Isolates. Comparison of Equilibrium Vapour Sorption and Water Imbibing Methods”**. 2003. Jovanovich, G.; Puppo, M.C.; Giner, S.A., and Añón, M. C. *J. Food Engeng.* 56: 331-338. ISSN 0260-8774.
  29. **“Effects of sucrose esters on isothermal crystallization and rheological behavior of blends of high-melting milk fat fraction and sunflower oil”**. 2002. Puppo, C., Martini, S., Hartel, R.W., and Herrera, M.L. *J. Food Sci.*, 67 (9): 3419-3426. ISSN 0022-1147.
  30. **“Effect of sucrose esters and sunflower oil addition on microstructure of a high-melting milk fat fraction”**. 2002. Martini, S., Puppo, C., Hartel, R.W., and Herrera, M.L. *J. Food Sci.*, 67 (9): 3412-3418. ISSN 0022-1147.
  31. **“Rheological Study of Dispersions Prepared with Modified Soybean Protein Isolates”**. 2000. Puppo, M.C.; Sorgentini, D. A. and Añón, M. C. *J. Am. Oil. Chem. Soc.*, 77 (1): 63-71. ISSN 0003-021X.
  32. **“Rheological properties of gels of acidic soybean protein gels: salt addition effect”**. 1999. Puppo, M.C. and Añón, M. C. *Food Hydrocolloids*, 13: 167-176. ISSN 0268-005X.
  33. **“Soybean Protein Dispersions at Acidic pH. Thermal and Rheological Properties”**. 1999. Puppo, M.C. and Añón, M. C. *Journal of Food Science*, 64 (1): 50-56. ISSN 0022-1147.
  34. **“Structural properties of heat-induced soy-protein gels as affected by ionic strength and pH”**. 1998. Puppo, M. C and Añón, M. C. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 46: 3583-3589. ISSN 0021-8561.
  35. **“Effect of pH and protein concentration on rheological behavior of acidic soybean protein gels”**. 1998. Puppo, M. C and Añón, M. C. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 46: 3039-3046. ISSN 0021-8561.
  36. **“Gelation of soybean protein isolates in acidic conditions. Effect of pH and protein concentration”**. 1995. Puppo, M. C.; Lupano, C. E. and Añón, M. C. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 43: 2356-2361. ISSN 0021-8561.

#### **Revistas Nacionales**

37. **“Absorción de agua e harinas aditivadas con distintos hidrocoloides”**. 2007. Natalia

Linlaud, María Cecilia Puppo, Cristina Ferrero. Ingeniería Alimentaria, 70: 82-90. ISSN 0328-865X.

**Proceedings de Congresos**

38. **“Emulsificantes: microestructura y propiedades reológicas de masas elaboradas con harina de trigo”**. 2010. Gómez A., Añón M. C., Puppo M.C. XII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. XII CYTAL. En prensa. Concordia, Argentina.
39. **“Efecto de distintos hidrocoloides sobre las transiciones térmicas y movilidad molecular en masa de harina de trigo”**. 2009. Linlaud N., Puppo M.C., Ferrero C. III Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Vol. 4: 192-197. Córdoba, Argentina. ISBN: 978-987-24620-8-6.
40. **“Asociación entre comportamiento molinero y características físicas del grano de trigo”**. 2009. Sempé M.E., Rumbo M. M., Cardós M. J., Puppo M.C. III Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Vol. 1: 340-349. Córdoba, Argentina. ISBN: 978-987-24620-8-6.
41. **“Masas elaboradas con harina de trigo: efecto del tipo y nivel de emulsificante en las propiedades reológicas”**. 2009. Gómez A., Añón M. C., Puppo M.C. III Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Vol. 1: 154-159. Córdoba, Argentina. ISBN: 978-987-24620-8-6.
42. **“Influence of functional properties on microstructure, rheology and texture of carob proteína isolate (CPI) gel”**. 2009. Bengoechea C., Molina S., Guerrero A., Puppo M.C. International Symposium on Food Rheology and Structure (ISFRS 2009): 630-631. Zurich, Suiza.
43. **“Gluten proteins: Influence of baking emulsifiers on rheological properties of wheat dough”**. 2007. Gómez, A. V., Añón, M. C., Puppo, M. C. 1 Conferencia Latinoamericana. ICC 2007. ICC Internacional Conference on Cereals and Cereal Products, Quality and Safety. Trabajo 159. Págs. 1-2. Rosario, Argentina.
44. **“Hydrocolloids as baking aditives: Influence on water absorption and rheology of wheat dough”**. 2007. Linlaud, N., Puppo, M. C., Ferrero, C. 1 Conferencia Latinoamericana. ICC 2007. ICC Internacional Conference on Cereals and Cereal Products, Quality and Safety. Trabajo 164. Págs. 1-3. Rosario, Argentina.
45. **“Wheat varietal flours: Rheological and baking performance changes in the presence of additives”**. 2007. Ponzio, N., Ferrero, C., Puppo, M. C. 1 Conferencia Latinoamericana. ICC 2007. ICC Internacional Conference on Cereals and Cereal Products, Quality and Safety. Trabajo 153. Págs. 1-5. Rosario, Argentina.
46. **“Absorción de agua en harinas aditivadas con distintos hidrocoloides”**. 2007. Linlaud, Natalia, Puppo, María Cecilia, Ferrero, Cristina. XI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. CYTAL. Trabajo 1.1. Págs. 1-10. Buenos Aires, Argentina. ISBN 978-987-22165-2-8. Ed. Ciencia Actual.
47. **“Caracterización de proteínas de trigo: Influencia de agentes emulsificantes”**. 2007. Gómez, Analía Verónica, Añón, María Cristina, Puppo, María Cecilia. XI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. CYTAL. Trabajo 1.9. Págs. 1-10. Buenos Aires, Argentina. ISBN 978-987-22165-2-8. Ed. Ciencia Actual.
48. **“Modificación de las propiedades de la masa panaria y la calidad del pan por acción de las enzimas pentosanasa y glucosa oxidasa”**. 2007. Steffolani, M. Eugenia, Ribotta, Pablo D., Pérez, Gabriela, Puppo, María Cecilia, León, Alberto E. XI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. CYTAL. Trabajo 1.32. Págs. Buenos Aires, Argentina. ISBN 978-987-22165-2-8. Ed. Ciencia Actual.
49. **“Esterificación de proteínas de soja”**. 2006. Puppo, M.C., Añón, M.C., Quiroga, A.,

- Ballestra, N. *II Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos*. Agencia Córdoba Ciencia. ISBN 987-22457-9-7. Pág. 446. Córdoba, Argentina.
50. **“Evaluación del potencial de la harina de cangrejo en la preparación de emulsiones concentradas”**. 2006. Romero García, A., Cordobés Carmona, F., Guerrero Conejo, A., Puppo, M.C. *II Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos*. Agencia Córdoba Ciencia. ISBN 987-22457-9-7. Págs. 377-378. Córdoba, Argentina.
  51. **“Influencia de diferentes aditivos en las propiedades reológicas de masas de cultivares de trigo de distinta calidad”**. 2006. Ponzio, N.R., Ferrero, C., Puppo, M.C. *II Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos*. Agencia Córdoba Ciencia. ISBN 987-22457-9-7. Págs. 182-183. Córdoba, Argentina.
  52. **“Caracterización de harinas y masas de dos cultivares de trigo de distinta calidad y sus mezclas”**. 2006. Ponzio, N.R., Puppo, M.C., Ferrero, C. *II Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos*. Agencia Córdoba Ciencia. ISBN 987-22457-9-7. Págs. 90-91. Córdoba, Argentina.
  53. **“Evaluación de calidad de diferentes fracciones de trigo obtenidas en los distintos pasajes del proceso de molienda”**. 2006. Calderón, A., Campaña, L., Cardós, M., Puppo, M.C., Ferrero, C., Añón, M.C. *II Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos*. Agencia Córdoba Ciencia. ISBN 987-22457-9-7. Págs. 161-162. Córdoba, Argentina.
  54. **“Emulsificantes: efecto de la panificación con harinas de trigo de diferente calidad”**. 2006. Linlaud, N., Gómez, A., Puppo, M.C., Ferrero, C. *II Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos*. Agencia Córdoba Ciencia. ISBN 987-22457-9-7. Pág. 143. Córdoba, Argentina.
  55. **“Efecto del agregado de transglutaminasa sobre la formación del macropolímero de gluteninas en masas panarias”**. 2006. Steffolani, M.E., Puppo, M.C., León, A.E. *II Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos*. Agencia Córdoba Ciencia. ISBN 987-22457-9-7. Pág. 131. Córdoba, Argentina.
  56. **“Composición química y características estructurales de muestras de levadura *Saccharomyces cerevisiae* comerciales y fraccionadas en laboratorio”**. 2006. Sceni, P., Palazolo, G. G., Puppo, M.C., Wagner, J.R. *II Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos*. Agencia Córdoba Ciencia. ISBN 987-22457-9-7. Págs. 108-109.
  57. **“Efecto de emulsificantes sobre la calidad de masa panaria de harinas de trigos comerciales”**. 2006. Linlaud, N., Gómez, A., Puppo, M.C., Ferrero, C. *XXVI Congreso Argentino de Química*. Universidad Nacional de San Luis. ISBN 987-1031-45-9. Pgs. 1-4 (S9). San Luis, Pcia. San Luis, Argentina.
  58. **“Efecto del agregado de lecitina de girasol sobre pan francés”**. 2005. L.G. Pan, M.C. Puppo, C. Ferrero, M.C. Tomás y M.C. Añón. *XI Congreso Latinoamericano de Grasas y Aceites*. ASAGA. American Oil Chemist’s Society (Sección Latinoamericana). Págs. 205-212. Buenos Aires, Argentina.
  59. **“Efecto de los hidrocoloides sobre la calidad de panes obtenidos por diferentes metodologías de panificación”**. 2005. Ferrero, C.; Aguirre, A.; Campaña, L.; Cardós, M.; Cuyeu, R.; Leon, A.; Perez, G.; Puppo, C.; Ribotta, P.; Añón, C. *X Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos*. 1er Simposio Internacional de Nuevas Tecnologías. AATA. Mar del Plata, Argentina. ISBN 987-22165-1-7. Editado: Ciencia Actual, Buenos Aires. Argentina. 1er Edición. Volumen 1. Marzo de 2006. TOMO IV. Págs. 1536-1542.
  60. **“Effect of high-pressure treatment on structure and emulsifying properties of low-density lipoproteins from egg yolk”**. 2005. Speroni, F.; Puppo, C.; Castellani, O.; Chappleau, N.; de Lamballerie, M.; Añón, C.; Antón, M. *X Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos*. 1er Simposio Internacional de Nuevas Tecnologías. AATA.

- Mar del Plata, Argentina. ISBN 987-22165-1-7. Editado: Ciencia Actual, Buenos Aires. Argentina. 1er Edición. Volumen 1. Marzo de 2006. TOMO I. Págs. 11-18.
61. **“Efecto de diferentes aditivos en la calidad panadera de harinas de trigo”**. 2004. Cuyeu, R.; Campaña, L.; Cardós, M.; Puppo, C.; Ferrero, C.; Añón, C. Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. ISBN 987-98379-7-5. 1. Alimentos-Tecnología. CDD 664. Agencia Córdoba Ciencia. Córdoba, Argentina.
  62. **“Efecto de distintos hidrocoloides sobre la calidad de masa panaria”**. 2004. Cuyeu, R., Campaña, L., Cardós, M., Puppo, M.C., Ferrero, C., Añón, M.C. *XXV Congreso Argentino de Química*. Universidad Nacional del Centro de la Provincia de Buenos Aires. ISBN 950.658.137.1. Pp.1631-1634. Olavarría, Pcia. Buenos Aires, Argentina.
  63. **“Effect of high-pressure treatment on structural properties of low density lipoprotein of hen yolk”**. 2004. Puppo, M.C; Chapleau, N.; Speroni, F.; de Lambellerie-Anton, M.; Añón, M.C.; and Anton, M. *ICEF9. International Congress on Engineering and Food. Congrès International de Génie des Procédés Alimentaires*. CD – 8 pp. Montpellier, France.
  64. **“Caracterización estructural de geles de proteínas de amaranto”**. 2003. Avanza, M. Victoria, Puppo, M. Cecilia, Añón, M. Cristina. *Comunicaciones Científicas y Tecnológicas 2003*. Ciencia & Técnica. Universidad Nacional del Nordeste, E-063 (trabajo on-line – www.unne.edu.ar). Corrientes, Argentina.
  65. **“Rheological properties of amaranth protein gels”**. 2003. Avanza, V., Puppo, C., and Añón, C. *IFSRS 2003. 3<sup>rd</sup> International Symposium on Food Rheology and Structure-Eurothermo 2003*. Pp. 525-526. Zürich, Switzerland.
  66. **“Relación entre propiedades estructurales y reológicas de masas de harina de trigo”**. 2003. Puppo, M.C.; Landra, A. and Añón, M.C. *Ingeniería de Alimentos. Nuevas Fronteras en el Siglo XXI*. Tomo I: Propiedades Físicas y Aspectos Fisicoquímicos en Relación con los Procesos Alimentarios. Editorial Universidad Politécnica de Valencia (UPV). Eds.: P. Fito, A. Mulet, A. Chiralt, A. Andrés. Págs. 287-292. Valencia, España.
  67. **“Estructura y funcionalidad de sistemas proteína de soja-carragenato”**. 2003. Molina Ortiz, S.E.; Puppo, M.C.; Añón, M.C. and Wagner, J.R. *Ingeniería de Alimentos. Nuevas Fronteras en el Siglo XXI*. Tomo I: Propiedades Físicas y Aspectos Fisicoquímicos en Relación con los Procesos Alimentarios. Editorial Universidad Politécnica de Valencia (UPV). Eds.: P. Fito, A. Mulet, A. Chiralt, A. Andrés. Págs. 463-468. Valencia, España.
  68. **“Efecto de proteínas lácteas y vegetales en las propiedades reológicas de emulsiones con yema de huevo”**. 2003. Ramos, N.A.; Farías M.E.; Puppo, M.C.; Wagner, J.R. *Ingeniería de Alimentos. Nuevas Fronteras en el Siglo XXI*. Tomo I: Propiedades Físicas y Aspectos Fisicoquímicos en Relación con los Procesos Alimentarios. Editorial Universidad Politécnica de Valencia (UPV). Eds.: P. Fito, A. Mulet, A. Chiralt, A. Andrés. Págs. 281-286. Valencia, España.
  69. **“Comportamiento reológico y coalescencia de fase crema de emulsiones estabilizadas por aislados de soja”**. 2003. Mitidieri, F.E.; Puppo, M.C.; and Wagner, J.R. *Ingeniería de Alimentos. Nuevas Fronteras en el Siglo XXI*. Tomo I: Propiedades Físicas y Aspectos Fisicoquímicos en Relación con los Procesos Alimentarios. Editorial Universidad Politécnica de Valencia (UPV). Eds.: P. Fito, A. Mulet, A. Chiralt, A. Andrés. Págs. 275-280. Valencia, España.
  70. **“Improvement of Functionality of Soybean Protein Isolates by Thermal, Acidic, and Enzymatic Treatments: Food Formulation”**. 2001. Puppo, M.C., Molina Ortiz, S.E., Sorgentini, D.A., Wagner, J.R. and Añón, M.C. ICEF8. Eighth International Congress on Engineering and Food. Abril, 2000; Puebla, México. Proceedings of the Eighth International Congress on Engineering and Food. Technomics Publishing Co., Inc. Eds: J. Welti-Chanes, G. Barbosa-Cánovas, J.M. Aguilera. Vol. II. Págs. 887-892. Lancaster,

Pennsylvania.

71. **"Efecto del agregado de NaCl sobre las propiedades reológicas de dispersiones proteicas básicas para la formulación de aderezos"**. 2000. Sorgentini, D. A.; Puppo, M.C. y Añón, M.C. VIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Mayo, 1999; Rafaela, Argentina. Trabajo 2-29. Rafaela, Argentina.
72. **"Propiedades funcionales de aislados proteicos de soja modificados por agregado de calcio"**. 1998. Scilingo, A.; Molina Ortiz, S.; Puppo, M.C. y Añón, M.C. XVI Congreso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos. Julio, 505, R. J., Brasil.
73. **"Efecto del cloruro de sodio en el comportamiento reologico y estructural de geles proteicos de soja"**. 1998. Puppo, M. C. y Añón, M. C. II Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos. Marzo, I-12, Bahía Blanca, Argentina.
74. **"Gelificación de proteínas de soja a pH ácido"**. 1998. Puppo, M.C. y Añón, M.C. Simposio Iberoamericano sobre proteínas para alimentos. Programa Iberoamericano de Ciencia y Tecnología para el Desarrollo (CYTED). Proyecto XI.9: "Obtención y caracterización de proteínas para su aplicación en alimentos para regímenes especiales". INIA, España. Pp. 65-72.
75. **"Agregación y desnaturalización térmica de aislados proteicos de soja de pH ácido por efecto salino"**. 1995. Puppo, M.C., Añón, M. C. I Congreso Ibero-americano de Ingeniería de Alimentos. "Equipos y Procesos para la Industria de Alimentos". I Seminario Brasileño sobre Propiedades de Ingeniería en Alimentos (PROEA). Campinas, San Pablo (Brasil). Pp 439-449.
76. **"Gelling properties of a soybean protein isolate at acidic pH"**. 1994. Puppo, M.C., Lupano, C. E., Añón, M. C. Fourth European Rheology Conference. Sevilla (España). Pp 265. ISBN 3-7985-1005-9.
77. **"Gelificación de proteínas de soja a pH ácido"**. 1994. Puppo, M.C., Lupano, C. E., Añón, M. C. VI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos y I° Encuentro de los Técnicos de Alimentos del Cono Sur. Pp 584-586.

### **Artículos de Divulgación**

**Scientists study carob as alternative protein source.** By Stephen Daniells. FOOD Navigator.com. Europe. <http://www.foodnavigator.com/>. e-article. 09/04/2008. USA.

### **Enviados y en Preparación**

1. **"Structural changes in gluten protein structure after addition of emulsifier. A Raman spectroscopy study"**. Ferrer E., Gómez A., Añón M.C., Puppo M.C. Vibrational Spectroscopy. VIBSPEC-D-09-00203. Enviado.
2. **"Influence of SSL and DATEM on gluten structure"**. Gómez A., Ferrer E., Añón M.C., Puppo M.C. En preparación.
3. **"Gelation properties of carob proteins"**. Bengoechea C., Molina S., Guerrero A., Puppo M.C. En preparación.

### **18. TRADUCCIONES**

### **19. ORGANIZACIÓN DE EVENTOS ACADÉMICOS - VISITAS DE INVESTIGADORES**

**"VI Jornadas Nacionales y III Jornadas Internacionales de Enseñanza Universitaria de la Química"**, La Plata, 28 de Setiembre- 1° de Octubre de 2003.  
Integrante de la Comisión Organizadora

## 20. TRABAJOS DE INVESTIGACIÓN/TRANSFERENCIA/EXTENSIÓN EFECTUADOS

### *Trabajos en el Extranjero*

- **“Estudio de las propiedades estructurales y funcionales de proteínas de algarroba. Proyección a la formulación de nuevos alimentos nutraceuticos”**. Estadía realizada en el Laboratorio de Reología del Departamento de Ingeniería Química - Facultad de Química - Universidad de Sevilla (España), en colaboración con el Dr. Antonio Guerrero Conejo, durante el período 15/03/05 – 15/06/05.
- **“Texturización de emulsiones preparadas con diferentes fracciones proteicas de soja por tratamiento con altas presiones”**. Estadía realizada en el Laboratoire d’Etude des Interactions des Molécules Alimentaires (LEIMA) de l’ INRA de Nantes (Francia), en colaboración con el Dr. Marc Anton, durante el período 15/9/04 – 15/11/04.
- **“Efecto del tratamiento de proteínas de soja y de yema de huevo con altas presiones sobre sus propiedades emulsificantes”**. Estadía efectuada en el Laboratoire d’Etude des Interactions des Molécules Alimentaires (LEIMA) de l’ INRA de Nantes (Francia), en colaboración con el Dr. Marc Anton, durante el período 1/10/02 – 30/11/02.
- **“Estructura y propiedades funcionales de geles proteicos de soja y de masas a base de harina de trigo”**. Conferencia realizada con motivo de la visita al Laboratorio de Reología del Departamento de Ingeniería Química a cargo del Dr. Antonio Guerrero - Universidad de Sevilla (España), durante el mes de febrero de 2002.
- **“Caracterización fisicoquímica de proteínas vegetales”**. Realizado bajo la dirección del Dr. Francisco Millán Rodríguez en el Instituto de la Grasa, del CSIC (Consejo Superior de Investigaciones Científicas) en Sevilla (España), durante el mes de setiembre de 1994.

### *Proyectos de Extensión Universitaria*

- **“Ingreso y permanencia en la facultad de los alumnos provenientes de escuelas agropecuarias, la problemática y un aporte a la solución”**.  
Director: Dr. Roberto FILGUEIRA.  
Unidad/es intervinientes: Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales.  
Área Temática: Mejoramiento de la Calidad de Vida/Capacitación de Recursos Humanos.  
Resultado: Acreditado - No subsidiado 2002 - 3er. Puesto.
- **“Estrategias de articulación Universidad-Escuelas Medias para el mejoramiento del curriculum de la enseñanza agropecuaria”**.  
Director: Ing. Agr. Guillermo Hang  
Unidad/es intervinientes: Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales-UNLP y 10 Escuelas Agropecuarias (Provincia Buenos Aires).  
Participación: Responsable Area Química.  
Acreditado - Ministerio de Educación, Ciencia y Tecnología de la Nación.

### *Trabajos a Terceros*

1. **“Caracterización del Comportamiento Viscoelástico en muestras de Resinas”**  
Empresa Solicitante: PINO CAMBI. Atención: Ing. Ricardo PERINA  
Informe técnico final: 6 de abril de 1998.
2. **“Determinación del grado de fluidez de diferentes muestras grasas a distintas temperaturas”**  
Empresa Solicitante: Pillsbury-La Salteña. Atención: Dr. Germán JOVANOVIĆH

Informe técnico final: 4 de octubre de 1999.

**3. "Mejoramiento de la estabilidad de alimentos a base de proteínas de soja Ades"**

Empresa Solicitante: AdeS. Atención: Ing. Enrique SALCES

Informe técnico final: diciembre de 1999.

**4. "Análisis reológico de muestras de aceite mineral"**

Empresa Solicitante: SIDERAR S.A.

Informe técnico final: junio de 2001.

**5. "Análisis reológico de muestras de detergentes"**

Empresa Solicitante: UNILEVER S.A. Atención: Ing. Leandro Tegli

Informe técnico final: octubre de 2001.

**6. "Estudio reológico completo de muestras de lavavajillas"**

Empresa Solicitante: UNILEVER S.A. Atención: Ing. Leandro Tegli

Informe técnico final: octubre de 2001.

**7. "Determinación de tensión, elongación y elasticidad de diferentes muestras tratadas de cabellos"**

Empresa Solicitante: UNILEVER S.A. Atención: Lic. Cecilia Nieva

Informe técnico final: noviembre de 2001.

**8. "Wet combing de mechchas de cabello tratados con diferentes muestras de shampoos"**

Empresa Solicitante: UNILEVER S.A. Atención: Lic. Cecilia Nieva

Informe técnico final: febrero de 2002.

**9. "Estudio reológico completo de muestras de acondicionadores"**

Empresa Solicitante: UNILEVER S.A. Atención: Lic. Leonel Máximo Mollica

Informe técnico final: abril de 2002.

**10. "Estudio reológico completo de muestras de tipo "home-care"**

Empresa Solicitante: UNILEVER S.A. Atención: Ing. Leandro Tegli

Proyecto en ejecución bajo Convenio de Confidencialidad. Inicio: mayo 2002

**21. DIRECCIÓN DE INSTITUTOS - PROGRAMAS - LABORATORIOS - ETC.**

**22. OTROS ANTECEDENTES DE INTERÉS**

Conocimientos de Idiomas:

	Lee	Escribe	Habla
Inglés	Muy bueno	Muy bueno	Muy bueno
Francés	Muy bueno	Bueno	Bueno
Portugués	Muy bueno	Regular	Bueno