

# ANA MARIA LUISA ROJAS

## CURRICULUM VITAE

### DATOS PERSONALES.

**Fecha de nacimiento:** 29 de junio de 1960.

**Estado civil:** casada.

**Hijos:** dos (Bonelli, Pablo Joaquín/11-Mayo 2001 y Bonelli, José Enrique/2-Noviembre 2002).

**Nacionalidad:** argentina.

**Cedula de identidad:** 6507415 (Policía Federal).

**Documento Unico de Identidad (DNI):** 14010614.

**Domicilio particular:** Gral. Lavalle 1485. Vicente López. Provincia de Buenos Aires.

**Código postal:** B1638COO.

**Teléfono:** 54-11-4791-2733.

**Domicilio oficial:** Departamento de Industrias. Facultad de Ciencias Exactas y Naturales.

Universidad de Buenos Aires. Intendente Güiraldes 2620.

Ciudad Universitaria. Núñez. Capital Federal. Argentina.

**Código postal:** C1428BGA.

**Fax:** 54-11-4576-3366.

**Teléfonos:** 54-11-4576-3366/3397. Conmutador: 54-11-4576-3300/05; Int. 336-338-360.

**e-mail:** [arojas@di.fcen.uba.ar](mailto:arojas@di.fcen.uba.ar)

## A. TITULOS

### TÍTULO SECUNDARIO:

**Técnico Químico.** Escuela Nacional de Educación Técnica N° 27. "Hipólito Yrigoyen".

Fecha de egreso: 1978. Promedio general: 8,48.

### TÍTULOS UNIVERSITARIOS:

**I) Bioquímico.** Facultad de Farmacia y Bioquímica, Universidad de Buenos Aires.

Fecha de egreso: 07/03/1986. Promedio general: 7,63.

Libro General de Grados N° 98, Folio 261 con el N° 4915.

**II) Farmacéutico.** Facultad de Farmacia y Bioquímica, Universidad de Buenos Aires..

Fecha de egreso: 27/03/1990. Promedio general: 7,88.

Libro General de Grados N° 114, Folio 308 con el N° 12456.

### TÍTULOS DE POSTGRADO:

**III) Doctor de la Universidad de Buenos Aires.** Facultad de Ciencias Exactas y Naturales.

Área Ciencias Químicas.

Universidad de Buenos Aires. 18 de Octubre/1995. Calificación: Sobresaliente.

Libro 8, Foja 235, 18/10/95. Acreditación CONEAU (Resolución 937/99): A.

## B. ANTECEDENTES DOCENTES

### B.1) Cargos docentes y tareas implicadas.

- Ayudante de segunda (interino), dedicación simple (12 horas semanales), desde el 1 de octubre de 1981 al 31 de marzo de 1986, en el Depto. de Química Analítica, Química Analítica I y II, Facultad de Farmacia y Bioquímica, Universidad de Buenos Aires. Resol. N° 073-30-3-82.
- Ayudante de primera (interino), dedicación simple (12 horas semanales), desde el 1 de abril de 1986 al 1 de abril de 1988, en el Depto. de Química Analítica, Química Analítica I y II, Facultad de Farmacia y Bioquímica, Universidad de Buenos Aires. (Resol. N° 040-31/3/86).
- Jefe de Trabajos Prácticos (interino), dedicación simple (12 horas semanales), desde el 2 de abril de 1988 al 31 de marzo de 1994 (renuncia), en el Depto. de Química Analítica, Química Analítica I, Facultad de Farmacia y Bioquímica, Universidad de Buenos Aires. (Resol. No. 099-25/3/88; 047-26-2-93; Resol. de renuncia: 116-28-3-94). **Tareas asignadas:**

- ❖ Jefatura de una comisión semanal de Trabajos Prácticos (Laboratorio): 80 alumnos.
  - ❖ Dictado semanal de una clase teórica referente al desarrollo del tema involucrado en el Trabajo Práctico, durante 3,5 horas, Aula Magna, frente a no menos de 150 alumnos/clase, durante todo el cuatrimestre.
  - ❖ 1987-1994: A cargo del curso de entrenamiento para aspirantes a Ayudantes de la Cátedra de Química Analítica, lo que implicaba el dictado y realización de los Trabajos Prácticos así como la resolución de Problemas.
- Ayudante de primera, dedicación semiexclusiva (interino) desde 16/11/1992 hasta 28/2/1993, en el Departamento de Industrias, Facultad de Ciencias Exactas y Naturales, Universidad de Buenos Aires. N° de resolución: 1444/92. **Tareas asignadas:**
    - ❖ A cargo de los Trabajos Prácticos (Laboratorio) y de las clases de Problemas de la materia optativa de grado de la Licenciatura en Química: *Preservación de Alimentos*.
  - Ayudante de primera, dedicación semiexclusiva (interino) desde 1/3/1993 hasta 31/12/1993, en el Departamento de Industrias, Facultad de Ciencias Exactas y Naturales, Universidad de Buenos Aires. N° de resolución: 429/93 (prórroga). **Tareas asignadas:**
    - ❖ A cargo de los Trabajos Prácticos (Laboratorio) y de las clases de Problemas de la materia optativa de grado de la Licenciatura en Química: *Preservación de Alimentos*.
  - Ayudante de primera, dedicación semi-exclusiva (regular) en el Depto. de Industrias, Facultad de Ciencias Exactas y Naturales, Universidad de Buenos Aires, desde 06/06/1994 al 28/2/1998, con licencia en el mismo por detentar un cargo de mayor jerarquía (Jefe de trabajos prácticos), en calidad de interino. N° de resoluciones: 763/94, 1391/96. **Tareas asignadas:**
    - ❖ A cargo de los Trabajos Prácticos (Laboratorio) y de las clases de Problemas de la materia optativa de grado de la Licenciatura en Química: *Preservación de Alimentos*.
  - Jefe de Trabajos Prácticos, dedicación exclusiva (interino), desde el 01/01/1994 al 28/02/1998), en el Depto. de Industrias, Facultad de Ciencias Exactas y Naturales, Universidad de Buenos Aires. N° de resoluciones: 1715/93, 124/95, 1258/95 (prórroga), 1060/96, 1391/96, 1407/97 (prórroga). **Tareas asignadas:**
    - ❖ A cargo de los Trabajos Prácticos (Laboratorio) y de las clases de Problemas de la materia optativa de grado de la Licenciatura en Química: *Preservación de Alimentos*.
  - Jefe de Trabajos Prácticos, dedicación exclusiva (regular), en el Depto. de Industrias, Facultad de Ciencias Exactas y Naturales, Universidad de Buenos Aires, desde el 01/03/1998 al 28/02/2001), N° de resolución 91/98, con prórroga en el cargo desde el 01/03/2001 hasta el 14/10/2001 (No. de resolución 1541/00). **Tareas asignadas:**
    - ❖ A cargo de los Trabajos Prácticos (Laboratorio) y de las clases de Problemas de la materia optativa de grado de la Licenciatura en Química: *Preservación de Alimentos*.

- Jefe de Trabajos Prácticos, dedicación exclusiva (regular), en el Depto. de Industrias, Facultad de Ciencias Exactas y Naturales, Universidad de Buenos Aires, desde el 15/10/2001 por tres años. N° de resolución: 1128/01. **Tareas asignadas:**
  - ❖ A cargo de los Trabajos Prácticos (Laboratorio) y de las clases de Problemas de las materias optativas **de grado** de la Licenciatura en Química y de Ingeniería Química (desde 1er. cuatrimestre de 2000 hasta el primer cuatrimestre de 2002): *Preservación de Alimentos.*
  - ❖ Desde 1er. cuatrimestre de 2004, a cargo de los Trabajos Prácticos (Laboratorio) y de las clases de Problemas de la materia **de postgrado** del Doctorado en Ciencias Químicas: *Preservación de Alimentos.*
  - ❖ Desde marzo de 2003, a cargo de los Trabajos Prácticos (Laboratorio) y de las clases de Problemas de la materia **de postgrado** de la Maestría en Bromatología y Tecnología de la Industrialización de Alimentos: *Fundamentos de la Preservación de Alimentos.*
  - ❖ Desde agosto-2002, a cargo de las clases de Problemas de la materia **de grado** de la Licenciatura en Ciencia y Tecnología de Alimentos: *Fisicoquímica de Alimentos.*
  
- Jefe de Trabajos Prácticos, dedicación exclusiva (regular), en el Depto. de Industrias, Facultad de Ciencias Exactas y Naturales, Universidad de Buenos Aires, desde el 15/10/2004 y por tres años. N° de resolución CD 1737/04. **Tareas asignadas:**
  - ❖ A cargo de los Trabajos Prácticos (Laboratorio) y de las clases de Problemas de la materia optativa de grado de la Licenciatura en Química y de Ingeniería Química (desde 1er. cuatrimestre de 2000 hasta el primer cuatrimestre de 2002): *Preservación de Alimentos.*
  - ❖ Desde 1er. cuatrimestre de 2004, a cargo de los Trabajos Prácticos (Laboratorio) y de las clases de Problemas de la materia de postgrado del Doctorado en Ciencias Químicas: *Preservación de Alimentos.*
  - ❖ Desde marzo de 2003, a cargo de los Trabajos Prácticos (Laboratorio) y de las clases de Problemas de la materia de postgrado de la Maestría en Bromatología y Tecnología de la Industrialización de Alimentos: *Fundamentos de la Preservación de Alimentos.*
  - ❖ Desde agosto-2002, a cargo de las clases de Problemas de la materia de grado de la Licenciatura en Ciencia y Tecnología de Alimentos: *Fisicoquímica de Alimentos.*
  - ❖ Desde agosto de 2004, a cargo de de los Trabajos Prácticos (Laboratorio) de la materia de grado de la Licenciatura en Ciencia y Tecnología de Alimentos: *Tecnología de Alimentos III*, en el Departamento de Industrias.

- Profesor Adjunto, dedicación simple (interino), en el Depto. de Industrias, Facultad de Ciencias Exactas y Naturales, Universidad de Buenos Aires, desde el 14/09/2007. N° de resolución CD 2380/07. **Tareas asignadas:**
  - ❖ Desde marzo de 2008, a cargo de las clases teóricas de la asignatura de postgrado, Carrera de Doctorado de la Universidad de Buenos Aires, Fac. de Ciencias Exactas y Nat.: *Operaciones Unitarias de Preservación de Alimentos.*
  - ❖ Desde marzo de 2008, a cargo de las clases teóricas de la materia de grado de la Licenciatura en Química de la FCEyN y de la carrera de Ingeniería Química de la UBA: *Operaciones Unitarias de Preservación de Alimentos.*
  - ❖ Desde agosto-2002, a cargo de las clases de Problemas y coordinadora de los trabajos prácticos de la materia de grado de la Licenciatura en Ciencia y Tecnología de Alimentos: *Fisicoquímica de Alimentos.*
  - ❖ Desde agosto de 2004, a cargo de de los Trabajos Prácticos (Laboratorio) de la materia de grado de la Licenciatura en Ciencia y Tecnología de Alimentos: *Tecnología de Alimentos III*, en el Departamento de Industrias.
- Profesor Adjunto, dedicación simple (regular), en el Depto. de Industrias, Facultad de Ciencias Exactas y Naturales, Universidad de Buenos Aires, por concurso de oposición y antecedentes realizado en 07/2007. N° de Expediente 484.244/05; Resol. CS N° 1443/06.

## **B.2) Docencia en carreras de postgrado.**

- Facultad de Ciencias Exactas y Naturales, Universidad de Buenos Aires, Maestría en Bromatología y Tecnología de la Industrialización de Alimentos (clasificación CONEAU: A, 842/99), Fundamentos de la Preservación de Alimentos, 144 horas, Resolución CD 2166/03.
- Facultad de Ciencias Exactas y Naturales, Universidad de Buenos Aires, Carrera de Doctorado de la orientación Ciencias Químicas (Código CONEAU 248/99, Categoría A), Preservación de Alimentos, 144 horas, Resolución CD 2166/03.
- Facultad de Ciencias Exactas y Naturales, Universidad de Buenos Aires, Carrera de Doctorado de la orientación Ciencias Químicas (Código CONEAU 248/99, Categoría A), "Reología y textura de alimentos", curso de posgrado, 30 horas teórico-prácticas, Resolución CD 683/00. Año 2000.
- Facultad de Ciencias Exactas y Naturales, Universidad de Buenos Aires, Carrera de Doctorado de la orientación Ciencias Químicas (Código CONEAU 248/99, Categoría A), "Reología y textura de alimentos: su aplicación al control de calidad y al desarrollo", 50 horas teórico-prácticas, Resolución CD 718/01. Dictado: Años 2001, 2003 y 2005.
- Facultad de Ciencias Exactas y Naturales, Universidad de Buenos Aires, Carrera de Doctorado de la

orientación Ciencias Químicas (Código CONEAU 248/99, Categoría A), "Preservadores en alimentos: utilidad y seguridad de su aplicación", 50 horas teórico-prácticas, Resolución CD 0087/06. Dictado Año 2007.

- Facultad de Ciencias Exactas y Naturales, Universidad de Buenos Aires, Carrera de Doctorado de la orientación Ciencias Químicas (Código CONEAU 248/99, Categoría A), "Reología y textura de alimentos: su aplicación al control de calidad y al desarrollo", 50 horas teórico-prácticas, Resolución CD 718/01. Dictado: Año **2008**.
- Facultad de Ciencias Exactas y Naturales, Universidad de Buenos Aires, Carrera de Doctorado de la orientación Ciencias Químicas (Código CONEAU 248/99, Categoría A), "Preservadores en alimentos: utilidad y seguridad de su aplicación", 50 horas teórico-prácticas, Resolución CD 0087/06. Dictado Año **2009**.

### **B.3) Otra docencia de postgrado.**

- Facultad de Ciencias Exactas, Químicas y Naturales, Universidad de Misiones, "Reología y Textura de Alimentos", (20 horas teórico-prácticas) en el marco de la Maestría en Ciencias de los Alimentos y Maestría en Tecnología de Alimentos. 30; 31/1 y 1/4/2000.

**C. ANTECEDENTES CIENTÍFICOS, CONSIGNANDO LAS PUBLICACIONES** (identificar a los autores, indicar editorial o revista, lugar y fecha de publicación, volumen, número y páginas) **U OTROS RELACIONADOS CON LA ESPECIALIDAD** (indicando lapso y lugar en que fueron realizados).

### **C.1) Investigador Independiente del Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas de Argentina (CONICET).**

Resolución de Ingreso a la Planta de Personal de la Carrera del Investigador N° 152/07 del 5 de marzo de 2007.

### **C.2) Proyectos.**

#### **Dirección de proyecto:**

- "Desarrollo de películas comestibles destinadas a la optimización de la calidad de productos alimenticios". Proyecto acreditado UBACyT X-071 para la programación científica 2004-2007, Categoría: Investigadores en Formación. Desde 1/01/2004 (18000 Pesos).
  - ❖ Una beca nominal (UBA) otorgada para doctorado en este tema.
- "Desarrollo de películas comestibles portadoras de antioxidantes naturales y fibras aislados de residuos del procesamiento de vegetales y destinadas a la optimización de la calidad de productos alimenticios". Proyecto acreditado PIP 112-200801-03138, para la programación científica 2009-2011; resoluc. 124 del 21/01/09; (90000 Pesos).

### **Co-dirección de Proyecto y Co-dirección de línea de investigación, simultáneamente:**

- Del Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET), el subsidio Resoluciones de otorgamiento 793/00 y Resolución de pago 994/01 del 25/6/01: Optimización de la Preservación y Almacenamiento de Alimentos: Consideración de parámetros físico-químicos y bioquímicos. (Proyecto de investigación plurianual-PIP- 2248/00. Concurso 2000, Trienal) (22500 Pesos). Director: Dra. Lía N. Gerschenson.
- De la Universidad de Buenos Aires, el subsidio EX-005. (Resolución 4200/2000). Programación 2001-2002/2003: Optimización de la Preservación y Almacenamiento de Alimentos: Consideración de parámetros físicos, químicos y bioquímicos. (8640 Pesos). Director: Dra. Lía N. Gerschenson.
- De la Universidad de Buenos Aires, el subsidio X-089. (Resolución 573/08). Programación 2008-2010: Optimización de la Preservación y Almacenamiento de Alimentos: "Desarrollo de nuevos alimentos de origen vegetal y aprovechamiento de los residuos de la industrialización", (12100 Pesos/año). Director: Dra. Lía N. Gerschenson.

### **Integrante grupo responsable:**

- De la Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica (ANPCyT) el subsidio PICT 1998 N° 00589 Proyecto: Deterioro nutricional y organoléptico en alimentos procesados y/o almacenados. Programación 1998-2000. Director: Dra. Lía N. Gerschenson. (75000 Pesos).
- De la Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica (ANPCyT) el subsidio PICT 2002 Trienal N° 12245 Proyecto: Optimización de la preservación de materias primas de origen vegetal y aprovechamiento de los residuos de la industrialización. Director: Dra. Lía N. Gerschenson. (199916 Pesos).
- De la Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica (ANPCyT) el subsidio PICT 2002 Trienal N° 12-09558. Proyecto: Desarrollo y caracterización de materiales de interés industrial. Período 2002-2005. Director: Dra. Ana Lea Cukierman. (170000 Pesos).
- De la Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica de la República Argentina, en el marco del Programa de Modernización de Equipamiento de Laboratorios de Investigación (FONCYT), el Subsidio al Proyecto N° 50, Año 2003. Con otros Investigadores del Departamento de Industrias, CONICET, Universidad Nacional de La Plata. Responsable Administrativo: Dra. Ana M. R. Pilosof. (240000 Dólares).
- De la Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica de la República Argentina, en el marco del Programa de Modernización de Equipamiento de Laboratorios de Investigación (FONCYT), el Subsidio al Proyecto PME-2006-01484, Año 2006. Con otros Investigadores del Departamento de Industrias, CONICET, Universidad Nacional de La Plata. Responsable Administrativo: Dra. Lía N. Gerschenson.

(120000 Dólares).

- De la Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica (ANPCyT) el subsidio PICT 2004 Trienal N° 25787 Proyecto: Desarrollo de materiales de aplicación para innovaciones tecnológicas. Período 2006-2009. Director: Dra. Ana Lea Cukierman. (279000 Pesos).
- De la Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica (ANPCyT) el subsidio PICT 2005 Trienal N° 38239 Proyecto: Desarrollo de nuevos alimentos de origen vegetal con aprovechamiento de los residuos de la industrialización. Período 2007-2010. Director: Dra. Lía N. Gerschenson. (279000 Pesos).

#### **Integrante del proyecto (co-enviada) para misión internacional:**

- Concurso 1997 de Becas y Subsidios para las Ciencias y las Humanidades Fundación Antorchas. Proyecto A-13532/1-22, subsidio de colaboración entre grupo argentino y grupo extranjero: Prof. Dr. Alejandro G. Marangoni (Food Science Department, Ontario Agricultural College, University of Guelph, Guelph, Ontario, Canadá) en temas de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Otorgado a la Dra. Lía Noemí Gerschenson. Desde noviembre de 1997-1999 (7000 Dólares).

#### **Co-dirección de línea de investigación:**

- De la UBA, subsidio TY01 (Prog. 1998-2000): Deterioro nutricional y organoléptico de alimentos procesados y/o almacenados. Resol. de otorg. fondos: 750/98, 2203/99, 2622/99, 3973/00. Director: Dra. L.N. Gerschenson. Desde 1/1/1998. (19380 Pesos).
- Del CONICET, el subsidio Proyecto PID 4488/96: Investigación en procesamiento, preservación y desarrollo de alimentos. Subproyecto: Deterioro nutricional y organoléptico de alimentos procesados y/o almacenados. Director: Dra. Stella M. Alzamora.

#### **Integrante de los siguientes proyectos:**

- Del CONICET, Subsidio Resolución 2133/03: Convocatoria de Equipamiento 2001, con otros investigadores del Departamento de Industrias. Titular del subsidio: Dr. Constantino Suárez Fernández. (60000 Dólares).
- De la Fundación Antorchas, subsidio de emergencia para grupos consolidados de investigación (Referencia: Proyecto N° 14156-35), ANUAL. Proyecto: Optimización de la preservación y el almacenamiento de alimentos: consideración de parámetros físicos, químicos y bioquímicos. 2002. Director: Dra. Lía N. Gerschenson. (10000 Pesos/año).
- De la Fundación Antorchas, subsidio de emergencia para grupos consolidados de investigación (Referencia: Proyecto N° 14264) ANUAL. Proyecto: Optimización de la preservación y el almacenamiento de alimentos: consideración de parámetros físicos, químicos y bioquímicos. 2003. Director: Dra. Lía N. Gerschenson. (5000 Pesos/año).

- Integrante del Proyecto "Red de Unidades de Desarrollo y Evaluación para la Industria Alimentaria de la Universidad de Buenos Aires" (Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica de la República Argentina-FONTAR)-PMT II CAI 084. Año 2004.
- De la Universidad de Buenos Aires, el subsidio X-029. (Resolución 2706/2004). Programación 2004-2007. Proyecto: Preservación de materias primas de origen vegetal con aprovechamiento integral de los residuos de la industrialización. (30000 Pesos).
- De la Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica (ANPCyT) el subsidio PICT 2004 Trienal N° 25787 Proyecto: Desarrollo de materiales de aplicación para innovaciones tecnológicas. Director: Dra. Ana Lea Cukierman. (279000 Pesos).
- Del CYTED: Grupo integrante del Proyecto CYTED desde septiembre de 2004: "Tecnología de películas biodegradables para alimentos en Ibero-América." Subsidio otorgado por el Instituto de Cooperación Iberoamericana y la Secretaría de Ciencia y Técnica de la República Argentina (SeCyT) para el período 2002-2005.
- Del CONICET, el subsidio Proyecto PIP 2005-2006 N° 5292, Resol. 1438/05: Optimización de la preservación y almacenamiento de materias primas de origen vegetal con aprovechamiento de los residuos de la industrialización. Director: Dra. Gerschenson L. N.
- De la SeCyT-MAE (Cooperación bilateral con Italia). Subsidio (IT/PA05-A/IX/023) otorgado al Proyecto: "Desarrollo de películas portadoras de aditivos" para el bienio 2006-2007. Director del Proyecto en Argentina: Dra. Lía N. Gerschenson, FCEyN, UBA.
- De la SeCyT-CAPES (Cooperación bilateral con Brasil). Subsidio (SECyT 025/07-CAPES: 043/07) otorgado al Proyecto: "Fontes renováveis e tecnologia de extrusão na produção de embalagens biodegradáveis" para el bienio 2008-2009. Director del Proyecto en Argentina: Dra. Lía N. Gerschenson, FCEyN, UBA.

### **C.3) Capítulos de libros publicados.**

1. "Chemical and physicochemical interactions between components and their influence on food stability."  
Lía Gerschenson, Carmen Campos, Ana Rojas y Guillermo Binstok.  
En el libro: Minimally Processed fruits and vegetables: Fundamental Aspects and Applications.  
Editorial: Aspen Publishers, Inc.; USA. Año 2000, 101-109. ISBN 0-8342-1672-8. Por invitación bajo Proyecto CYTED, con referato.
2. "Minimal preservation of fruits: A CYTED Project."  
Stella Alzamora, María Tapia, Asunción Leunda, Sandra Guerrero,  
Ana Rojas, Lía Gerschenson y Efrem Parada-Arias.

En el libro: Trends in Food Engineering, editado por J. Lozano, C. Añón, E. Parada Arias y G. Barbosa-Cánovas. Editorial: Technomic Publishing Co., Pennsylvania, USA. Año 2000, 205-225. ISBN 1-56676-991-4. Por invitación bajo Proyecto CYTED, con referato.

3. "Innovations in Starch-Based Film Technology".

M. García, A.M. Rojas, J. B. Laurindo, C.A. Romero-Bastida, M.V. E. Grossmann, M.N. Martino, S. Flores, P. B. Zamudio-Flores, S. Mali, N. E. Zaritzky, P. Sobral, L. Famá, L. A. Bello-Pérez, F. Yamashita and A. P. del Beileia

Food Engineering Series, Chapter 32, pp. 431-454

Subject Collection Chemistry and Material Science.

ISSN 1571-0297

En: *Food Engineering: Integrated Approaches* (475 páginas)

Ed. Springer New York

DOI 10.1007/978-0-387-75430-7

ISBN 978-0-387-75429-1 (Print) 978-0-387-75430-7 (Online)

DOI 10.1007/978-0-387-75430-7\_32

Eds. Gustavo F. Gutiérrez-López, Gustavo V. Barbosa-Cánovas, Jorge Welti-Chanes. Efrén Parada-Arias Año 2008.

Por invitación bajo Proyecto CYTED, con referato.

<http://www.springerlink.com/content/rrv3135157315x56/?p=6bec6bf471ad4e41b08dc0b018a8dce8&pi=0>

4. "Functional properties of dietary fibre isolated from *Cucurbita moschata* Duchesne ex Poiret through different extraction procedures."

Gerschenson, Lía Noemi; Rojas, Ana María Luisa; de Escalada Pla, Marina; Fissore, Eliana.

*Vol. 24: Standardization of Herbal / Ayurvedic Formulations*; pp. 359-370.

En *Series "Recent Progress in Medicinal Plants"*

*Eds. J.N. GOVIL & V.K. SINGH.*

ISBN: 1-9336991-4-0.

Series ISBN: 0-9656038-5-7.

STUDIUM PRESS LLC, Houston, Texas, USA.

Año 2009. Por invitación, con referato.

5. "Development of polysaccharide networks for L-(+)-ascorbic acid stabilization into antioxidant/nutritional supplier-edible films."

Rojas AM, León PG, Flores SK, Pérez CD, De'Nobili MD.

En: "Carbohydrate Polymers: Development, Properties and Applications."  
Nova Science Publishers, Inc., Hauppauge , NY , USA. Año 2009.  
Editor: Frank Columbus.  
Año 2009. Aceptado con referato. En prensa.

#### **C.4) Trabajo de Tesis Doctoral.**

- Rojas A.M., 1995. *Destrucción de vitamina C en sistemas modelo acuosos de actividad de agua reducida*. Facultad de Ciencias Exactas y Naturales, Universidad de Buenos Aires.  
Directora: Dra. Lía Noemí Gerschenson.  
Fecha de presentación: 18 de octubre.

#### **C.5) Trabajos publicados en revistas científicas con referato.**

1. Alzamora S.M.; Gerschenson L.N.; Cerrutti P. y Rojas A.M., 1989. Shelf-stable pineapple for long term non-refrigerated storage. *Lebensmittel-Wissenschaft u. Technologie*, **22**; 222-236. ISSN 0023-6438.
2. Rojas A.M. y Gerschenson L.N., 1991. Determinación de vitamina C en productos frutihortícolas. *Anales de la Asociación Química Argentina*, **79** (2); 97-106. ISSN 0365-0375.
3. Campos C.A.; Rojas A.M. y Gerschenson L.N., 1996. Studies on the effect of ethylenediamine tetraacetic acid (EDTA) on the sorbic acid degradation.- *Food Res. Int.*, **29**, (3-4), 259-264. ISSN 0963-9969.
4. Rojas A.M. y Gerschenson L.N., 1997. Ascorbic acid destruction in sweet aqueous model systems. *Lebensmittel-Wissenschaft u. Technologie*, **30**, (6), 567-572. ISSN 0023-6438.
5. Rojas A.M. y Gerschenson L.N., 1997. Influence of system composition on ascorbic acid destruction at processing temperatures. *J. Sci. Food Agric.*, **74**, 369-378. ISSN 0022-5142.
6. Sajnin C., Gerschenson L.N. y Rojas A.M., 1999. Turgor pressure in vegetable tissues: comparison of the performance of incipient plasmolysis technique using mannitol and polyethyleneglycol. *Food Res. Int.*, **32**, 531-537. ISSN 0963-9969.
7. Mastrángelo M.M., Rojas A.M., Castro M.A., Gerschenson L.N. y Alzamora S.M., 2000. Texture and structure

- of glucose-infused melon. *J. Sci. Food Agric.*, **80**, 769-776. ISSN 0022-5142.
8. Rojas A.M., Castro M.A., Alzamora S.M. y Gerschenson L.N., 2001. Turgor pressure effects on textural behaviour of honeydew melon. *J. Food Sci.*, **66**(1), 111-117. ISSN 0022-1147.
  9. Gerschenson L.N., Rojas A.M. y Marangoni A.G., 2001. Effects of processing on kiwifruit dynamic rheological behaviour and tissue structure. *Food Res. Int.*, **34**, 1-6. ISSN 0963-9969.
  10. Rojas A.M., Gerschenson L.N. y Marangoni A.G., 2001. Contributions of cellular components to the rheological behaviour of kiwifruit. *Food Res. Int.*, **34**, 189-195. ISSN 0963-9969.
  11. Rojas, A.M. y Gerschenson, L.N., 2001. Ascorbic acid destruction in aqueous model systems: an additional discussion. *J. Sci. Food Agric.*, **81**(15), 1433-1439. ISSN 0022-5142.
  12. Litwinenko J.W., Rojas A.M., Gerschenson L.N. y Marangoni A.G., 2002. Relationship between crystallization behavior, microstructure, and mechanical properties in a palm oil-based shortening. *J. Am. Oil Chem. Soc. (JAOCS)*, **79**(7), 647-654. ISSN 0003-021X.
  13. Rojas A.M., Delbon M., Marangoni A.G. y Gerschenson L.N., 2002. Contribution of cellular structure to the large and small deformation rheological behavior of kiwifruit. *J. Food Sci.*, **67**(6), 2143-2148. ISSN 0022-1147.
  14. François N.J., Rojas A.M., Daraio M.E. y Bernik D.L., 2003. Dynamic rheological measurements and drug release kinetics in swollen scleroglucan matrices. *J. Controlled Release*, **90**(3), 355-362. ISSN 0168-3659.
  15. Sajnin C., Gamba G., Gerschenson L.N. y Rojas A.M., 2003. Textural, histological and biochemical changes in cucumber (*Cucumis sativus* L.) due to immersion and variations in turgor pressure. *J. Sci. Food Agric.*, **83**, 731-740. ISSN 0022-5142.
  16. Llano C., Haedo A., Gerschenson L.N. y Rojas A.M., 2003. Mechanical and biochemical response of kiwifruit tissue to steam blanching. *Food Research International*, **36**(8), 767-775. ISSN 0963-9969.
  17. Valencia Rodríguez T., Rojas A.M., Campos C.A. y Gerschenson L.N., 2003. Effect of osmotic dehydration on the quality of air-dried *Porphyra*. *Lebensm.-Wiss. U.-Technol.*, **36**, 415-422. ISSN 0023-6438.

18. Famá L., Rojas A.M., Goyanes S. y Gerschenson L.N., 2005. Mechanical properties of tapioca-starch edible films containing sorbates. *Lebensm.-Wiss. U.-Technol.*, **38**, 631-639. ISSN 0023-6438.
19. de Escalada Plá M., Ponce N.M.A., Wider M.E., Stortz C.A., Rojas A.M. y Gerschenson L.N., 2005. Chemical and biochemical changes of pumpkin (*Cucumis moschata*, Duch.) tissue in relation to osmotic stress. *J Sci Food Agric.*, **85**(11), 1852-1860. ISSN 0022-5142.
20. François N.J., Rojas A.M. y Daraio M.E., 2005. The effect of drug loading on a scleroglucan gel matrix: a kinetic and dynamic rheological study. *Polymer International (Wiley Publishers)*, **54**(12), 1613-1619. ISSN 0959-8103.
21. de Escalada Plá M., Delbon M., Rojas A.M. y Gerschenson L.N., 2006. Effect of immersion and turgor pressure change on mechanical properties of pumpkin (*Cucumis moschata*, Duch.). *J Sci Food Agric*, **86**(15), 2628-2637, ISSN 0021-8561.
22. Flores S., Famá L., Rojas A.M., Goyanes S. and Gerschenson L.N., 2007. Physicochemical properties of tapioca-starch edible films: Influence of filmmaking and potassium sorbate. *Food Research International*, **40**(2), 257-265. ISSN 0963-9969.
23. León PG y Rojas AM. 2007. Gellan gum films as carriers of L-(+)-ascorbic acid. *Food Research Internacional*, **40**, 565-575. ISSN 0963-9969.
24. de Escalada Pla MF, Ponce NMA, Stortz CA, Rojas AM and Gerschenson LN., 2007. Composition and functional properties of enriched fibre products obtained from pumpkin (*Cucurbita moschata*, Duchesne ex Poiret). *Lebensm.-Wiss. U.-Technol. (LWT)*, **40**, 1176-1185. ISSN 0023-6438.
25. Fissore EN, Ponce NMA, Stortz CA, Rojas AM and Gerschenson LN., 2007. Characterization of fiber obtained from pumpkin (*Cucumis moschata*, Duch.) mesocarp through enzymatic treatment. *Food Science and Technology International*, **16**(1), 1-7. ISSN 1082-0132.
26. León PG, Lamanna ME, Gerschenson LN and Rojas AM 2008. Influence of composition of edible films based on gellan polymers on L-(+)-ascorbic acid stability. *Food Research Internacional*, **41** (6), 667-675. ISSN 0963-9969.
27. de Escalada Pla MF, Campos CA, Gerschenson LN and Rojas AM 2008. Pumpkin (*Cucurbita moschata*

Duchesne ex Poiret) mesocarp tissue as a food matrix for supplying iron in a food product. *Journal of Food Engineering*, 92, 361-369. ISSN 0260-8774.

28. León PG, Chillo S, Conte A, Gerschenson LN, Del Nobile MA and Rojas AM 2009. Rheological characterization of deacylated/acylated-gellan films carrying L-(+)-ascorbic acid. *Food Hydrocolloids*, 23(7), 1660-1669. ISSN 0268-005X.
29. Fissore EN, Ponce NMA, Wider EA, Stortz CA, Gerschenson LN. and Rojas AM, 2009. Commercial cell wall hydrolytic enzymes for producing pectin enriched products from butternut (*Cucurbita moschata*, Duchesne ex Poiret). *Journal of Food Engineering*, 93, 293-301. ISSN 0260-8774.
30. Fissore EN, Matkovic L, Wider E, Rojas AM and Gerschenson LN. 2009. Rheological properties of pectin-enriched products isolated from butternut (*Cucurbita moschata* Duch ex Poiret). *Lebensm.-Wiss. U.-Technol. (LWT)*, en prensa. ISSN 0023-6438.
31. Castro MP, Rojas AM, Campos CA and Gerschenson LN. 2009. Effect of preservatives, tween 20, oil content and emulsion structure on the survival of *Lactobacillus fructivorans* in model salad dressings. *Lebensm.-Wiss. U.-Technol. (LWT)*, en prensa. ISSN 0023-6438.
32. de Escalada Pla MF, Uribe M, Fissore EN, Gerschenson LN. and Rojas AM., 2009. Influence of the isolation procedure on the characteristics of fiber-rich products obtained from quince wastes. *Journal of Food Engineering (Elsevier Ltd.)*, article in press, available online. ISSN 0260-8774.
33. Pérez CD, Flores SK, Marangoni AG, Gerschenson LN and Rojas AM., 2009. Development of a High Methoxyl-Pectin Edible Film for Retention of L-(+)-Ascorbic Acid. *Journal of Agricultural and Food Chemistry (American Chemical Soc.)*, 57, 6844-6855. ISSN 0021-8561. Web ISSN 1520-5118.

#### **Trabajos aceptados en revistas científicas periódicas con arbitraje.**

1. Lauricella AM, Rojas AM, and Kordich L. Homocysteine modifies fibrin clot deformability: another possible explanation of harm." *Biorheology* (The Official Journal of the International Society of Biorheology, IOS Press; Nieuwe Hemweg 6B, 1013 BG Amsterdam, The Netherlands). Aceptado julio/2009. ISSN 0006-355x.

### **Publicaciones de divulgación.**

1. de Escalada Pla MF, Uribe M, Rojas AM, Gerschenson LN., 2008.  
Efecto de los tratamientos sobre las propiedades físico químicas de la fibra dietaria del membrillo (*Cydonia oblonga*).  
*La Alimentación Latinoamericana*, N° 275-año XLI. Junio, 54-58. ISSN 0328-4166.

### **Anales y Proceedings de Congresos.**

1. Rojas A.M., Castro M.A., Gerschenson L.N. y Alzamora S.M., 1998. Firmness and structural characteristics of glucose impregnated melon. En: *Proceeding of the poster sessions ISOPOW 7*, 204-207. Dr. Y.H. Roos (ed.), University of Helsinki, Finland.
2. Litwinenko J.W., Rojas A.M., Gerschenson L.N. y Marangoni A.G., 2001. The relationship between crystallization behavior, microstructure and mechanical properties in a palm oil-based shortening. En: *Proceeding of the 2001 Porim International Palm Oil Congress (PIOPC)*, Chemistry & Technology Conference, Malaysian Palm Oil Board, Kuala Lumpur, Malaysia, 18-22/Agosto. Trabajo completo, pags. 169-183. Published in 2001 by Malaysian Palm Oil Board (MPOB), <http://mpob.gov.my>
3. de Escalada Plá M., Rojas A.M. y Gerschenson L.N., 2002. Calabacita criolla: Influencia de la presión de turgor en la textura. Anales de las Jornadas de Divulgación Técnico-Científicas 2002. Facultad de Ciencias Veterinarias, Universidad Nacional de Rosario. UNR Editora, Casilda, Santa Fé, Argentina, pags. 45-46. ISBN 950-673-340-6.
4. de Escalada Pla Marina, Rojas Ana M., Gerschenson Lia N., 2005. Utilización de la fibra de calabaza como aditivo alimentario en panificación. Libro de artículos en extenso del V Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos CIBIA V. 4 al 7 de Septiembre, Puerto Vallarta, Jalisco, MEXICO. Publicado en el 2006. (ISBN: 970-36-0338-6).
5. de Escalada Pla, Marina, Rojas, Ana M.; Gerschenson, Lia N., 2005. Efecto de la fibra de calabaza en el mecanismo de envejecimiento del pan. Libro de artículos en extenso del V Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos CIBIA V. 4 al 7 de Septiembre, Puerto Vallarta, Jalisco, MEXICO. Publicado en el 2006. (ISBN: 970-36-0338-6).
6. de Escalada Pla, Marina, Rojas, Ana M.; Gerschenson, Lia N., 2005. Efecto del agregado de fibra de calabaza en la reología de masas farináceas. Libro de artículos en extenso del V Congreso

Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos CIBIA V. 4 al 7 de Septiembre, Puerto Vallarta, Jalisco, MEXICO. Publicado en el 2006. (ISBN: 970-36-0338-6).

7. de Escalada Pla, Marina F.; Rojas, Ana M.; Gerschenson, Lia N., 2006. Calabacita criolla (*Cucumis moschata*, Duch) como matriz de alimentos funcionales. En XXVI Congreso Argentino de Química. (ISBN-10: 987-1031-45-9).
8. de Escalada Pla, M.F.; Rojas, A.M., Gerschenson, L.N., 2006. Functional Food Preparation from Pumpkin (*Cucumis moschata*, Duch). Food Science and Food Biotechnology in Developing Countries 2nd. International Congress. Saltillo, Coahuila, MEXICO, 16-18 October. Organizador: Mexican Association of Food Science, AMECA AC.
9. Fissore E.N., Rojas A.M. y Gerschenson L.N., 2007. Comportamiento de flujo de sistemas conteniendo fibra de *Cucurbita moschata*. Proceedings del XI Congreso CYTAL y Segundo Simposio Internacional de Nuevas Tecnologías. ISBN 978-987-22165-2-8.
10. de Escalada Pla, Marina F., Uribe, Morena, Rojas, Ana M., Gerschenson, Lia N., 2007. Efecto de los tratamientos sobre las propiedades físico químicas de la fibra dietaria del membrillo (*Cydonia oblonga*)". Proceedings del XI Congreso CYTAL y Segundo Simposio Internacional de Nuevas Tecnologías. ISBN 978-987-22165-2-8.
11. de Escalada Pla, Marina F., Rojas, Ana M., Gerschenson, Lia N., 2008. Destrucción de Vitamina C y Estabilidad Microbiológica de Calabacita (*Cucurbita Moschata*, Duchesne Ex Poiret) Preservada por Métodos Combinados con y sin Fortificación con Hierro. En XXVII Congreso Argentino de Química.
12. de Escalada Plá M., Rojas A.M. y Gerschenson L.N., 2009. Productos enriquecidos en fibra obtenidos a partir de *Cydonia oblonga* Miller. Efecto de los tratamientos sobre las propiedades físico-mecánicas. Proceedings del III Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. ISBN.
13. Fissore E.N., Rojas A.M. y Gerschenson L.N., 2009. Comportamiento reológico de fracciones enriquecidas en pectina aisladas de calabaza (*Cucurbita moschata* Duch ex Poiret) mediante tratamiento enzimático. Proceedings del XI Congreso CYTAL y Segundo Simposio Internacional de Nuevas Tecnologías.
14. Latorre M.E., de Escalada Plá M., Narvaiz P., Rojas A.M. y Gerschenson L.N., 2009. Propiedades de hidratación de fibra de remolacha (*Beta vulgaris* L. var. conditiva) proveniente de raíces irradiadas. XII

Congreso CYTAL Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos, 3º Simposio Internacional de Nuevas Tecnologías, 7-9 de octubre, Concordia, Entre Ríos.

15. Portillo F., Rojas A.M. y de Escalada Plá M., 2009. Caracterización funcional y físico-mecánica de la fibra de durazno (*Prunus persica* L.). XII Congreso CYTAL Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos, 3º Simposio Internacional de Nuevas Tecnologías, 7-9 de octubre, Concordia, Entre Ríos.

### **C.6) Patentes y/o propiedad intelectual no transferidas.**

1. Autores: Gerschenson L.N., Rojas A.M., de Escalada Plá M.F.

*Título:* ADITIVO ALIMENTARIO. PRODUCTOS FARINACEOS, PRODUCTOS DE PANIFICACION Y METODO PARA LA OBTENCION DE FIBRA DIETARIA DE CALABAZA.

Patente: P 040103541.

Boletín de Patentes. Instituto Nacional de la Propiedad Industrial (INPI).

Año X. ISSN 0325-6545.

Boletín No. 328. 14 de diciembre de 2005.

Solicitud de Patente presentada en el INPI (VIA CONICET) el 30 de septiembre de 2004.

Se describe la operatoria de extracción, aplicación y beneficios tecnológicos de una fibra de origen vegetal aplicada a la panificación.

2. Autores: Rojas A.M., De'Nobili M.D., Pérez C.D.

*Título:* PELÍCULAS COMESTIBLES, PROCEDIMIENTOS DE ELABORACIÓN, PROCEDIMIENTOS DE APLICACIÓN, PRODUCTOS RECUBIERTOS Y USOS.

Acta: P 080105395.

Boletín de Patentes. Instituto Nacional de la Propiedad Industrial (INPI).

Solicitud de Patente presentada en el INPI (VIA CONICET) el 12 de diciembre de 2008.

La presente invención se refiere a películas comestibles, procedimientos de elaboración, procedimientos de aplicación, productos recubiertos con dicha película comestible y usos.

3. Autores: Gerschenson L.N., Rojas A.M., Fissore E.

*Título:* PECTINAS, EXTRACTOS VEGETALES ENRIQUECIDOS EN PECTINAS, PROCEDIMIENTO PARA OBTENERLOS Y USOS DE LOS MISMOS.

Acta: P 090102572

Fecha de presentación 07/07/09

Titular: CONICET

### **C.7) Premios en reuniones científicas.**

1. Lauricella AM, Rojas AM, Quintana I., Castañón MM, Sasseti B., Kordich L., 2004.  
Características reométricas de geles de fibrina formados en presencia de homocisteína.  
Ganador del Premio al Mejor Trabajo del *VI Congreso Argentino de Hemostasia y Trombosis*, Buenos Aires, Argentina, 27-29/Octubre.
2. Fissore E., Rumille S., Matkovic L.B., Wider E.A., Rojas A.M., Gerschenson L.N., 2005.  
Effect of osmotic stress on molecular weights of polysaccharides of pumpkin (*Cucumis moschata*, Duch.) mesocarp.  
Uno de los 10 trabajos premiados/500 trabajos presentados. Congreso Iberoamericano de Ingeniería en Alimentos: CIBIA V. Organizador: Instituto Politécnico Nacional, Universidad de las Américas, CYTED, Puerto Vallarta, México, 4 al 7 de septiembre.

### **C.8) Beca Fulbright.**

⇒ **2008.** Ing. en Alimentos **Paula Gabriela V. León.**

Becaria UBA de doctorado.

Concurrencia de trabajo de seis meses desde el 20 de abril de 2009, en el marco del Doctorado UBA, a:

Cornell University, College of Agriculture and Life Sciences, New York State Agricultural Experiment Station, USA, a cargo de la Dra. Olga I. Padilla-Zakour, Associate Professor of Food Processing, Director of the New York State Food Venture Center.

### **D. CURSOS DE ESPECIALIZACIÓN SEGUIDOS, CONFERENCIAS Y TRABAJOS DE INVESTIGACIÓN REALIZADOS SEAN ELLOS EDITOS O INEDITOS** (indicando lapso y lugar en que fueron realizados).

Si se invocasen trabajos inéditos deberá presentar un ejemplar firmado por el aspirante, el que será agregado al expediente del concurso.

#### **D.1) Conferencias por invitación en reuniones científicas.**

1. Litwinenko J.W., Rojas A.M., Gerschenson L.N. y Marangoni A.G., 2001. The relationship between crystallization behavior, microstructure and mechanical properties in a palm oil-based shortening. *The*

*2001 Porim International Palm Oil Congress (PIOPC), Chemistry & Technology Conference, Malaysian Palm Oil Board, Kuala Lumpur, Malaysia, 18-22/Agosto.*

2. Lauricella AM, Rojas AM, Quintana I., Castañón MM, Sasseti B., Kordich L., 2004. Características reométricas de geles de fibrina formados en presencia de homocisteína. *VI Congreso Argentino de Hemostasia y Trombosis*, Buenos Aires, Argentina, 27-29/Octubre.

#### **D.2) Cursos de perfeccionamiento realizados.**

1. "Liposomas: propiedades y aplicación." Seminario dictado por el Dr. Disalvo. Asociación Argentina de Reología. Facultad de Farmacia y Bioquímica. Mayo de 1988.
2. "Liofilización de productos naturales con especial referencia a alimentos." Curso dictado por la Dra. Alzamora, el Dr. Ferro Fontán y la Dra. Gerschenson en el Depto. de Industrias de la Facultad de Ciencias Exactas y Nat., UBA, desde el 23 de octubre al 3 de noviembre de 1989.
3. "Procesamiento de Alimentos." Materia dictada en la Cátedra de Tecnología de Alimentos de la Facultad de Ciencias Exactas y Nat., UBA, desde agosto hasta noviembre de 1990.
4. "Pardeamiento no enzimático en alimentos azucarados de alta actividad de agua y en sistemas modelo relacionados." Curso dictado por la Dra. Pilar Buera en el Depto. de Industrias de la Facultad de Ciencias Exactas y Nat., UBA, desde el 2 al 13 de julio de 1990.
5. "Estudio de las propiedades funcionales de las proteínas en el desarrollo de Alimentos." Curso dictado por la Dra. Ana Pilosof en el Depto. de Industrias de la Facultad de Ciencias Exactas y Nat., UBA, en agosto de 1990.
6. "Jornadas de evaluación sensorial." Curso dictado por el Dr. Hough en el Instituto Superior Experimental de Tecnología Alimentaria, 9 de Julio, Pcia. de Buenos Aires, desde el 3 al 5 de julio de 1991.
7. "Microbiología de Alimentos." Materia cuatrimestral dictada en la Cátedra de Bromatología, Facultad de Ciencias Exactas y Nat., UBA, desde agosto hasta noviembre de 1991.
8. "Cromatografía Líquida Planar y el medio ambiente." Curso dictado en la Asociación Química Argentina, grupo CECROM, desde el 2 hasta el 6 de agosto de 1993.
9. "Espectrometría Infrarroja y Ultravioleta-visible." Curso dictado por la Dra. Rosa Erra Barsells en la Asociación Química Argentina, desde el 1 hasta el 3 de septiembre de 1993.
10. "Cinética y Evaluación de la vida útil de alimentos." Curso dictado por el Dr. Ted Labuza, previo al VI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Primer Encuentro de Técnicos de Alimentos del Cono Sur. 4 y 5 de abril de 1994.
11. "Avances en Preservación de Alimentos." Curso dictado por el Dr. Jorge Chirife y la Dra. María del Pilar Buera en el Departamento de Industrias, Facultad de Ciencias Exactas y Naturales (UBA), el 11 y 12 de agosto de 1994 (15 horas teóricas).

12. "Introducción en Cromatografía Líquida de Alta Performance (HPLC)." Curso dictado por los profesionales pertenecientes al grupo CECROM, en la Asociación Química Argentina, desde el 12 hasta el 16 de septiembre de 1994 (12 horas teóricas y 3 horas prácticas).
13. "Jornadas de Reología y Textura." Curso dictado por el Dr. José Miguel Aguilera (Profesor de la Pontificia Universidad Católica de Chile) y por el Dr. Fernando Osorio (Profesor de la Universidad de La Serena, Chile), en el Centro de Investigación y Desarrollo en Criotecnología de Alimentos (CIDCA), Facultad de Ciencias Exactas, Universidad Nacional de La Plata-CONICET, durante los días 1 y 2 de junio de 1995, con 14 horas de duración.
14. "Metodología experimental. Modelización y optimización. Aplicación a la Ingeniería de Alimentos." Curso dictado por el Dr. Antoine Collignan (Ingeniero investigador de la unidad Ciencia y Tecnología Agroalimentaria, del CIRAD/SAR de Montpellier, Francia) y por el Dr. Gilles Trystram (Ingeniero especialista en automatización y control de procesos de la Industria Alimentaria, y Profesor en la Escuela Superior de Industrias Agrícolas y Alimentarias ENSIA de Massy). Cede del curso: Departamento de Industrias, Facultad de Ciencias Exactas y Naturales de la Universidad de Buenos Aires, desde el 13 hasta el 17 de noviembre de 1995.
15. "Diagnóstico de fallas en la cromatografía líquida de alta presión (HPLC)." Curso perteneciente al ciclo de perfeccionamiento en Química Analítica, organizado por Hewlett Packard Argentina, realizado en su sede de la calle Montañeses, en Capital Federal, el 14 y 15 de diciembre de 1995.
16. "Modelización y dinámica molecular." Curso a cargo del Profesor Dr. J. Raúl Grigera, dictado en el Instituto de Física de los Líquidos y Sistemas Biológicos (IFLySIB), La Plata, Provincia de Buenos Aires, entre el 5 y el 17 de mayo de 1997 (80 horas).
17. "Fenómenos de transporte." Materia dictada por el Dr. Constantino Suárez y la Dra. Marcela Tolaba, en el Departamento de Industrias, de la Facultad de Ciencias Exactas y Naturales, UBA, durante el primer cuatrimestre de 1997.
18. "Avances en el procesamiento mínimo de frutas: Aspectos texturales, microestructurales y microbiológicos." Curso dictado por la Dra. María Agueda Castro (Anatomía vegetal, Fac. de Ciencias Exactas y Nat., UBA), por el Dr. Alejandro Marangoni (Dept. of Food Science, Univ. de Guelph, Ontario, Canadá) y por el Dr. Micha Peleg (Dept. of Food Engineering, Univ. de Massachusetts, Amherst, U.S.A.), entre el 4 y el 8 de agosto de 1997.
19. "Mass Transfer" (Sec. Edition, version 0.5, Wesselingh, J. A. and Krishna, R.). Curso dictado por el Profesor Dr. R. Krishna (Departament of Chemical Engineering, University of Amsterdam, Holanda) en la Facultad de Ingeniería de la Universidad de La Plata, entre el 24 de noviembre y el 5 de diciembre de 1997 (30 horas).
20. "Microscopía electrónica de transmisión." Curso de entrenamiento teórico-práctico para uso del microscopio Zeiss EM 109T del Instituto LANAIS, Cátedra del Dr. Pecci Saavedra, Facultad de Medicina, Universidad de Buenos Aires, 30 horas (08/07-20/08/1999).

21. "Lípidos". Curso dictado por la Dra. Malec, Bromatología, Depto. de Qca. Orgánica, Facultad de Ciencias Exactas y Nat., Universidad de Buenos Aires, agosto/2000 (30 horas).
22. "Crystallization in Foods". Curso dictado por el Profesor Dr. Richard Hartel (University of Wisconsin, Madison, USA) en el Centro de Investigación y Desarrollo en Criotecnología de Alimentos (CIDCA), Facultad de Ciencias Exactas, Universidad Nacional de La Plata-CONICET, del 14 al 16 de abril de 2003 (15 horas).
23. "Seminario de Análisis de Imágenes: aplicaciones a ciencia de materiales y biología." Curso dictado por la
24. "El desafío de la nanotecnología farmacéutica en la Argentina." Disertantes: Dra. Eder L. Romero, Dra. María José Morilla, Bioq. María V. Defain Tesoriero y Lic. Laura Hermida. Sede: Asociación Química Argentina, 14 al 16/08/2006 (12 horas).

**E. PARTICIPACIÓN EN CONGRESOS O ACONTECIMIENTOS SIMILARES NACIONALES O INTERNACIONALES** (indicando lugar y lapso en que se realizaron y calidad de representación).

**E.1) Participación en Congresos.**

1. Alzamora S.M.; Gerschenson L.N.; Cerrutti P. y Rojas A.M.L., 1987. Preservación de ananá a temperatura ambiente por un método combinado. Expuesto en el V Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Salta, Argentina, octubre. Organizó: Asociación Argentina de Tecnólogos de Alimentos (AATA).
2. Rojas A.M.L.; Gerschenson L.N. y Alzamora S.M., 1992. Influencia de la composición del sistema en la destrucción del ácido ascórbico en sistemas azucarados de actividad de agua reducida. Expuesto en el XIX Congreso Latinoamericano de Química, Buenos Aires, Argentina, noviembre. Organizó: Asociación Química Argentina.
3. Rojas A.M.L., Gerschenson L.N. y Alzamora S.M., 1994. Estudio de la estabilidad de vitamina C en sistemas modelo acuosos. Expuesto en el VI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Primer Encuentro de Técnicos de Alimentos del Cono Sur, Buenos Aires, Argentina, abril. Organizó: Asociación Argentina de Tecnólogos de Alimentos (AATA).
4. Rojas A.M.L.; Gerschenson L.N. y Alzamora S.M., 1994. Pardeamiento no enzimático en sistemas acuosos conteniendo vitamina C. Expuesto en el VIII Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Montevideo, Uruguay, del 16-21/10. Organizador: Asociación Latinoamericana y del Caribe de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (ALACCTA).
5. Rojas A.M.L.; Gerschenson L.N. y Alzamora S.M., 1995. Anaerobic destruction of L-ascorbic acid in aqueous model systems of water activity depressed by sorbitol or sugars. Expuesto en el 9th. World Congress of Food Science and Technology, Budapest, Hungría, 30/07-04/08.
6. Díaz M.; Rojas A.M.L. y Gerschenson L.N., 1995. Determinación de vitamina C por espectrofotometría y por cromatografía líquida de alta presión. Comparación de ambas técnicas. Expuesto en las II Jornadas

de Bromatología y Nutrición de Córdoba, Argentina, 15-17/06.

7. Rojas A.M.L.; Díaz M. y Gerschenson L.N., 1996. Influence of humectants in the ascorbic acid stability during storage of sweet aqueous model systems. Expuesto en el Institute of Food Technologists (IFT) Annual Meeting, New Orleans, U.S.A., junio.
8. Vidales S.L.; Rojas A.M. y Alzamora S.M., 1996. Preservación de frutillas: Influencia de los parámetros de proceso sobre las características texturales. Expuesto en el XXI Congreso Argentino de Química, realizado en la Univ. Nac. del Sur, Bahía Blanca, Bs. As., Argentina, 18-20/09. Organizó: Asociación Química Argentina.
9. Mastrángelo M.; Rojas A.M.; Gerschenson L.N. y Alzamora S.M., 1997. Effect of processing on texture of watermelon. Expuesto en el Institute of Food Technologists (IFT) Annual Meeting, Orlando, Florida, U.S.A, 14-18/06.
10. Rojas A.M., Castro M.A., Gerschenson L.N. y Alzamora S.M., 1998. Firmness and structural characteristics of glucose immersed melon. Expuesto en el International Symposium of Water Management in the Design and Distribution of Quality Foods (ISOPOW 7) Congress, Helsinki, Finlandia, 30/05-04/06. Organizador: ISOPOW, Prof. Dr. Y. H. Roos, University of Helsinki, Finlandia.
11. Rojas A.M., Castro M.A., Alzamora S.M. y Gerschenson L.N., 1999. Effect of turgor pressure on textural behaviour of melon. Expuesto en el Institute of Food Technologists (IFT) Annual Meeting, Chicago, Illinois, U.S.A, 25-29/07.
12. Sajnin C., Rojas A.M. y Gerschenson L.N., 1999. Presión de turgor en frutas: comparación de dos técnicas. Expuesto en el VIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Rafaela, Provincia de Santa Fé, Argentina, 13 al 15/05. Organizó: Asociación Argentina de Tecnólogos de Alimentos (AATA)
13. Llano K., Rojas A.M., Castro M.A., Alzamora S.M. y Gerschenson L.N., 1999. Influencia del escaldado en la textura de kiwis preservados. Expuesto en el VIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Rafaela, Provincia de Santa Fé, Argentina, 13 al 15/05. Organizó: Asociación Argentina de Tecnólogos de Alimentos (AATA)
14. Rojas A.M. y Gerschenson L.N., 2000. Influence of different humectants on ascorbic acid destruction at processing temperatures. Expuesto en el 8th. International Congress on Engineering and Food (ICEF 8), Puebla, México, 9-13/abril. Organizó: International Association for Engineering and Food. ISBN 968-6254-48-X.
15. Sajnin C., Rojas A.M. y Gerschenson L.N., 2000. Effect of cellular integrity on textural behavior of cucumber. Expuesto en el 8th. International Congress on Engineering and Food (ICEF 8), Puebla, México, 9-13/abril. Organizó: International Association for Engineering and Food. ISBN 968-6254-48-X.
16. Gerschenson L.N., Rojas A.M. and Marangoni A.G., 2001. The effect of ripening stage on raw and processed kiwifruit dynamic rheological behaviour. Expuesto en el Institute of Food Technologists (IFT) Annual Meeting, New Orleans, U.S.A, 14-18/06.

17. Gerschenson L.N., Mariani M.C., Rial D. y Rojas A.M., 2001. Determinación del comportamiento mecánico de distintos materiales en presencia de fuerzas externas. II Reunión Anual de Comunicaciones Científicas de la Unión Matemática Argentina, Universidad Nacional de San Luis, Provincia de San Luis, Argentina, 17-21 de septiembre.
18. Valencia Rodríguez T., Rojas A.M., Campos C.A. y Gerschenson L.N., 2002. Effect of osmotic dehydration on the quality of air-dried Porphyra. Aceptado por el Institute of Food Technologists (IFT) Annual Meeting, Chicago, U.S.A, 14-18/06. No expuesto por problemas económicos para viajar.
19. Rojas A.M., Gerschenson L.N. y Marangoni A.G., 2002. Rheological behaviour of kiwifruit: influence of cellular structural components. Aceptado por el Institute of Food Technologists (IFT) Annual Meeting, Chicago, U.S.A, 14-18/06. No expuesto por problemas económicos para viajar.
20. Bernik D., François N., Temprano N., Rojas A.M. y Daraio M., 2002. Estudios estructurales de matrices de escleroglucano utilizadas en liberación controlada de drogas. Expuesto en el IX Congreso Argentino de Farmacia y Bioquímica Industrial, 24 al 29 de junio, Buenos Aires, Argentina.
21. de Escalada Plá M., Rojas A.M. y Gerschenson L.N., 2002. Calabacita criolla: Influencia de la presión de turgor en la textura. Expuesto en: Jornadas de divulgación técnico-científicas, organizadas por la Facultad de Ciencias Veterinarias de la Universidad Nacional de Rosario el 18 de septiembre en Casilda, Provincia de Santa Fé.
22. De Escalada Plá M., Delbon M., Wider M.E., Rojas A.M. y Gerschenson L.N., 2003. Characterization of pumpkin (*Cucumis moschata* Duch.) tissue by stepwise-turgor pressure modification. IV Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA IV), 5 al 8 de octubre en Valparaíso, Chile. Organizado por el Instituto Chileno de Ingeniería en Alimentos.
23. Flores S., Famá L., Pollio M.L., Rojas A.M., Goyanes S. y Gerschenson L.N., 2003. Influencia de la presencia de sorbatos en las características mecánicas y sorcionales de películas comestibles fabricadas con almidón de mandioca. XI Jornadas de Jóvenes Investigadores de la Asociación de Universidades del Grupo Montevideo, 10 al 12 de septiembre, La Plata, Buenos Aires, Argentina.
24. Famá L., Rojas A.M., Goyanes S. y Gerschenson L.N., 2003. Películas comestibles de aplicación industrial. Jornadas del Simposio Argentino de Materiales (SAM), 17 al 21 de noviembre, Bariloche, Río Negro, Argentina.
25. François N., Rojas A.M., Daraio M. y Bernik D., 2003. Estudios estructurales y de liberación de drogas en matrices de biopolímeros. XIII Congreso Argentino de Físicoquímica y Química Inorgánica, 7 al 10 de abril, Bahía Blanca, Pcia. de Buenos Aires, Argentina. Organizado por la Asociación Química Argentina.
26. François N., Rojas A.M. y Daraio M., 2004. Influencia de la carga inicial de droga en geles de escleroglucano: estudio cinético y reológico. XXV Congreso Argentino de Química, 22-24 de septiembre, Olavarría, Pcia. de Buenos Aires, Argentina. Expuesto (Sección: Físicoquímica). Organizado por la Asociación Química Argentina.

28. Flores S., Famá L., Pollio M.L., Rojas A.M., Goyanes S. y Gerschenson L.N., 2004. Propiedades fisicoquímicas de películas comestibles usadas como soporte de antimicrobianos. XXV Congreso Argentino de Química, 22-24 de septiembre, Olavarría, Pcia. de Buenos Aires, Argentina. Expuesto (Sección: Tecnología Química). Organizado por la Asociación Química Argentina.
29. de Escalada Plá M., Rojas A.M. y Gerschenson L.N., 2004. Caracterización funcional de la fibra de calabaza (*Cucumis moschata*, Duch.). XIII Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos, 12-15 de octubre, Montevideo, Uruguay. Organizado SUCTAL (Soc. Uruguay de Ciencia y Tecnol. de Alimentos) y por ALACCTA (Asoc. Latinoamer. y del Caribe de Ciencia y Tecnología de los Alimentos).
30. Flores S., Campos C., Rojas A.M. y Gerschenson L.N., 2004. Estudio de la biodisponibilidad de sorbatos soportados en películas comestibles. XIII Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos, 12-15 de octubre, Montevideo, Uruguay. Organizado SUCTAL (Soc. Uruguay de Ciencia y Tecnol. de Alimentos) y por ALACCTA (Asoc. Latinoamer. y del Caribe de Ciencia y Tecnología de los Alimentos).
31. Flores S., Pollio M.L., Rojas A.M. y Gerschenson L.N., 2004. Propiedades sorcionales y permeabilidad al vapor de agua de películas elaboradas con almidón de tapioca y usadas como soporte de sorbato de potasio. Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, 24-26/noviembre, Córdoba, Pcia. de Córdoba, Argentina. Organizado por Ministerio de C y Tecn. y Gobierno de Córdoba.
32. Famá L., Flores S., Rojas A.M., Goyanes S. y Gerschenson L.N., 2004. Comportamiento mecánico dinámico de películas comestibles a bajas temperaturas. Influencia del contenido de sorbato y grado de acidez. Congreso CONAMET/SAM, 3-5/noviembre, Chile. Organizado por la Universidad de La Serena, Chile.
33. Famá L., Rojas A.M., Gerschenson L.N. y Goyanes S., 2004. Comportamiento mecánico dinámico de películas comestibles a bajas temperaturas. Influencia del contenido de sorbato en el comportamiento mecánico a temperatura ambiente de películas comestibles. Congreso CONAMET/SAM, 3-5/noviembre, Chile. Organizado por la Universidad de La Serena, Chile.
34. Famá L., Flores S., Rojas A.M., Goyanes S. y Gerschenson L.N., 2004. Influencia del tiempo de almacenamiento en el comportamiento físico-mecánico de películas comestibles a) A temperaturas menores a 273K. 89ª Reunión Nacional de Física AFA, 20-23/septiembre, Bahía Blanca, Pcia. de Buenos Aires, Argentina.
35. de Escalada Plá M., Wider E.A., Rojas A.M. y Gerschenson L.N., 2005. Efecto del Procesamiento en los cambios químicos y bioquímicos del tejido de la calabacita criolla (*Cucumis moschata*, Duch.). Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Primer Simposio Internacional de Nuevas Tecnologías. Evento Nacional. 18 al 20 de mayo, Mar del Plata, Prov de Buenos Aires, Argentina.
36. Fissore E., Rumille S., Matkovic L.B., Wider E.A., Rojas A.M., Gerschenson L.N., 2005. Effect of osmotic

- stress on molecular weights of polysaccharides of pumpkin (*Cucumis moschata*, Duch.) mesocarp. Congreso Iberoamericano de Ingeniería en Alimentos: CIBIA V. Organizador: Instituto Politécnico Nacional, Universidad de las Américas, CYTED, Puerto Vallarta, México, 4 al 7 de septiembre. **Premiado por la Comisión científica del evento, como uno de los 10 mejores trabajos del Congreso.**
37. Fissore E., Wider E.A., Rojas A.M., Gerschenson L.N., 2005. Productos enriquecidos en fibra obtenidos a partir del tratamiento enzimático de residuos de la industrialización de calabacita (*Cucumis moschata*, Duch.). Congreso Iberoamericano de Ingeniería en Alimentos: CIBIA V. Organizador: Instituto Politécnico Nacional, Universidad de las Américas, CYTED, Puerto Vallarta, México, 4 al 7 de septiembre.
38. Lauricella A.M., Rojas A.M., Quintana I., Castañón MM, Sasseti B., Kordich L., 2005. La homocisteína origina fibrina menos deformable y compresible. XIX Congreso Internacional de Hemostasia y Trombosis CLAHT, Chile, Noviembre/2005. **Premiado por la Comisión científica del evento, como el mejor trabajo del Congreso.**
39. Fissore E., Ponce N.M., Stortz C.A., Rojas A.M., Gerschenson L.N., 2006. Fiber enriched products obtained through enzymatic treatment of *Cucumis moschata*, Duch. wastage. Trabajo aceptado para el Dietary Fiber 2006 Multifunctional Complex of Components, Conference. Organizador: University of Helsinki, Helsinki Finlandia, 12 al 14 de junio. *El trabajo fue retirado por problemas económicos de pago de inscripción y viáticos.*
40. Fissore E., Rumille S., Matkovic L.B., Wider E.A., Rojas A.M., Gerschenson L.N., 2006. Molecular weight profiles of dietary fiber products obtained by chemical or enzymatic modifications of *Cucumis moschata*, Duch. mesocarp. Trabajo aceptado para el Dietary Fiber 2006 Multifunctional Complex of Components, Conference. Organizador: University of Helsinki, Helsinki Finlandia, 12 al 14 de junio. *El trabajo fue retirado por problemas económicos de pago de inscripción y viáticos.*
41. de Escalada Pla M.F., Rojas A.M., Gerschenson L.N., 2006. Ethanolic obtention of dietary fibre from *Cucumis moschata*, Duch: Chemical composition and functional properties. Trabajo aceptado para el Dietary Fiber 2006 Multifunctional Complex of Components, Conference. Organizador: University of Helsinki, Helsinki Finlandia, 12 al 14 de junio. *El trabajo fue retirado por problemas económicos de pago de inscripción y viáticos.*
42. de Escalada Pla M.F., Rojas A.M., Gerschenson L.N., 2006. Effect of pumpkin (*Cucumis moschata*, Duch.) fibre on dough, breadmaking and bread quality. Trabajo aceptado para el Dietary Fiber 2006 Multifunctional Complex of Components, Conference. Organizador: University of Helsinki, Helsinki Finlandia, 12 al 14 de junio. *El trabajo fue retirado por problemas económicos de pago de inscripción y viáticos.*
43. Fissore E., Rojas A.M., Gerschenson L.N., 2006. Efecto de la fibra de *Cucumis moschata*, Duch. sobre la difusión de glucosa y la actividad de alfa-amilasa. Trabajo aceptado para el XXVI Congreso Argentino de Química Dr. Angel del Carmen Devia, 2006 Organizador: Asociación Química Argentina (AQA), 13 al 15

de septiembre. San Luis, Prov. de San Luis.

44. León P.G. y Rojas A.M., 2006. Análisis de los parámetros de color y de la temperatura de transición vítrea en películas comestibles con base en goma gelano equilibradas a diferentes  $a_w$ . Trabajo aceptado para el XXVI Congreso Argentino de Química Dr. Angel del Carmen Devia, 2006 Organizador: Asociación Química Argentina (AQA), 13 al 15 de septiembre. San Luis, Prov. de San Luis.
45. León P.G. y Rojas A.M., 2006. Estudio de la destrucción de ácido L-(+)-ascórbico en películas comestibles constituidas por goma gellan. Trabajo aceptado para el XXVI Congreso Argentino de Química Dr. Angel del Carmen Devia, 2006 Organizador: Asociación Química Argentina (AQA), 13 al 15 de septiembre. San Luis, Prov. de San Luis.
46. de Escalada Plá M., Rojas A.M. y Gerschenson L.N., 2006. Calabacita criolla (*Cucumis moschata*, Duch) como matriz de alimentos funcionales. Trabajo aceptado para el XXVI Congreso Argentino de Química Dr. Angel del Carmen Devia, 2006 Organizador: Asociación Química Argentina (AQA), 13 al 15 de septiembre. San Luis, Prov. de San Luis.
47. de Escalada Plá M., Rojas A.M. y Gerschenson L.N., 2006. **Ethanollic obtention of dietary fibre from *Cucumis moschata*, Duch.: Chemical composition and functional properties.** Trabajo aceptado para el XXVI Congreso Argentino de Química Dr. Angel del Carmen Devia, 2006 Organizador: Asociación Química Argentina (AQA), 13 al 15 de septiembre. San Luis, Prov. de San Luis. ¿???????
48. de Escalada Pla M., Rojas A.M., Gerschenson L.N., 2006. Functional Food Preparation from Pumpkin (*Cucumis moschata*, Duch). 2nd. Internacional Congress of Food Science & Food Biotechnology in developing countries, realizado del 16 al 18 de octubre de 2006 en la ciudad de Saltillo, México. Organizador: Mexican Association of Food Science, AMECA AC.
49. León P.G. y Rojas A.M., 2006. A calcium-cross linked gellan network for retention of L-(+)-ascorbic acid in edible films. Trabajo aceptado para el Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos, 15 al 17 de noviembre de 2006, ciudad de Córdoba, Córdoba.
50. Lamanna M., León P.G. y Rojas A.M., 2006. Influence of polysaccharide composition on L-(+)-ascorbic acid stability and color development in gellan edible films. Trabajo aceptado para el Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos, 15 al 17 de noviembre de 2006, ciudad de Córdoba, Córdoba.
51. de Escalada Pla M., Rojas A.M., Gerschenson L.N., 2006. Ethanollic obtention of dietary fibre from *Cucumis moschata*, Duch.: Chemical composition and functional properties". Trabajo aceptado para el Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos, 15 al 17 de noviembre de 2006, ciudad de Córdoba, Córdoba.
52. Fissore E., Ponce N.M., Stortz C.A., Rojas A.M. y Gerschenson L.N., 2006. Composición química de productos enriquecidos en fibra obtenidos a través del tratamiento enzimático o ácido de residuos de

- Cucurbita moschata*, Duch. Trabajo aceptado para el Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos, 15 al 17 de noviembre de 2006, ciudad de Córdoba, Córdoba.
53. Fissore E., Rumille S., Matkovic L.B., Wider E.A., Rojas A.M. y Gerschenson L.N., 2006. Perfiles de peso molecular y comportamiento de flujo de fibra dietaria obtenida por tratamiento enzimático o ácido de *Cucurbita moschata*, Duch. Trabajo aceptado para el Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos, 15 al 17 de noviembre, ciudad de Córdoba, Córdoba.
  54. Lamanna ME, León PGV y Rojas AM, 2007. Estabilidad del ácido L-(+)-ascórbico (AA) en películas comestibles elaboradas con goma gellan. XI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos-CYTAL, 12 al 14 de septiembre de 2007, Buenos Aires, Argentina. Organizador: AATA, Asoc. Arg. de Tecnólogos en Alimentos.
  55. Fissore E., Rojas A.M. y Gerschenson L.N., 2007. Comportamiento de flujo de sistemas conteniendo fibra de *Cucurbita moschata*. XI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos-CYTAL, 12 al 14 de septiembre de 2007, Buenos Aires, Argentina. Organizador: AATA, Asoc. Arg. de Tecnólogos en Alimentos.
  56. de Escalada Pla Marina F., Uribe Morena, Rojas, Ana M., Gerschenson, Lia N., 2007. Efecto de los tratamientos sobre las propiedades físico químicas de la fibra dietaria del membrillo (*Cydonia oblonga*). XI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos-CYTAL, 12 al 14 de septiembre de 2007, Buenos Aires, Argentina. Organizador: AATA, Asoc. Arg. de Tecnólogos en Alimentos.
  57. Pérez, Carolina D., Gerschenson, Lía N., Rojas, Ana M. 2007. L-(+)-ascorbic acid stabilization in the amorphous matrix of pectin edible films. EFFoST/EHEDG Joint Conference 2007, Practical application of research results, 14 al 16 de noviembre, Lisboa, Portugal.
  58. Fissore E., Rojas A.M. y Gerschenson L.N., 2008. Composición química de productos enriquecidos en pectina obtenidos a partir de calabaza (*cucurbita moschata* Duch ex poiret) y remolacha (*Beta vulgaris* subsp vulgaris). XXVII Congreso Argentino de Química. Organizador: Asociación Química Argentina (AQA), 17 al 19 de septiembre, San Miguel de Tucumán, Tucumán.
  59. Fissore E., Rojas A.M. y Gerschenson L.N., 2008. Enzimas de uso industrial para la obtención, a partir de calabaza (*cucurbita moschata* Duch ex poiret), de productos enriquecidos en pectina. XXVII Congreso Argentino de Química. Organizador: Asociación Química Argentina (AQA), 17 al 19 de septiembre, San Miguel de Tucumán, Tucumán.
  60. León Paula G., Lamanna Melisa E., Gerschenson Lía N. y Rojas A.M., 2008. Determinación de las constantes cinéticas de degradación de ácido L-(+)-ascorbico (AA) y de pardeamiento no enzimático (PNE) en películas comestibles de goma gelano. XXVII Congreso Argentino de Química. Organizador: Asociación Química Argentina (AQA), 17 al 19 de septiembre, San Miguel de Tucumán, Tucumán.
  61. Latorre María E., Narváiz Patricia, Rojas Ana M. y Gerschenson Lía N, 2008. Contenido de fenoles y cambios de color en remolacha (*Beta vulgaris subsp.vulgaris*) por la aplicación de radiaciones gamma.

- XXVII Congreso Argentino de Química. Organizador: Asociación Química Argentina (AQA), 17 al 19 de septiembre, San Miguel de Tucumán, Tucumán.
62. Latorre María E., Narváiz Patricia, Rojas Ana M. y Gerschenson Lía N, 2008. Efecto de la radiación gamma sobre la composición química de la pared celular de la remolacha (*Beta vulgaris subsp.vulgaris*). XXVII Congreso Argentino de Química. Organizador: Asociación Química Argentina (AQA), 17 al 19 de septiembre, San Miguel de Tucumán, Tucumán.
63. Pérez C.D., De'Nobili M.D., León P.G., Flores S.K., Gerschenson L.N. y Rojas A.M., 2009. FT-IR to study the plasticization by glycerol and water of a high methoxyl-pectin edible film developed for carrying L-(+)-ascorbic acid. III Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, 15 al 17 de abril, ciudad de Córdoba, Córdoba.
64. Fissore EN, Rojas A.M. y Gerschenson LN, 2009. Productos enriquecidos en pectina y obtenidos por hidrólisis ácida de material de pared celular de calabaza y remolacha. III Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, 15 al 17 de abril, ciudad de Córdoba, Córdoba.
65. Latorre María E., Narváiz Patricia, Rojas Ana M. y Gerschenson Lía N, 2009. Effect of gamma irradiation on red beet (*Beta vulgaris* L. var. conditiva) textural properties. III Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, 15 al 17 de abril, ciudad de Córdoba, Córdoba.
66. de Escalada M.F., Rojas A.M. y Gerschenson L.N., 2009. Productos enriquecidos en fibra obtenidos a partir de *Cydonia oblonga* Miller. Efecto de los tratamientos sobre las propiedades físicas y mecánicas. III Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, 15 al 17 de abril, ciudad de Córdoba, Córdoba.
67. Pérez Carolina D., De'Nobili María D., León Paula G., Gerschenson Lía N. y Rojas A.M., 2009. Stability of L-(+)-ascorbic acid supported in edible gellan and high methoxyl pectin films. IFT 2009 Annual meeting, 6 al 9 de junio, Anaheim Orange County, California, USA. Organizado por el Institute of Food Technologists (IFT).
68. de Escalada Plá Marina F., Fissore Eliana N., Rojas Ana M. y Gerschenson Lía N., 2009. Effect of treatments on physicochemical properties of dietary fiber from quince (*Cydonia oblonga* Miller) by products. IFT 2009 Annual meeting, 6 al 9 de junio, Anaheim Orange County, California, USA. Organizado por el Institute of Food Technologists (IFT).
69. Latorre María E., Narváiz Patricia, Rojas Ana M. y Gerschenson Lía N, 2009. Effect of gamma irradiation on red beet (*Beta vulgaris* L. var. conditiva) textural properties. IFT 2009 Annual meeting, 6 al 9 de junio, Anaheim Orange County, California, USA. Organizado por el Institute of Food Technologists (IFT).
70. Portillo F., de Escalada Plá Marina F., Rojas Ana M., 2009. Caracterización funcional y físico-mecánica de la fibra de durazno (*Prunus persica* L.). XII Congreso CYTAL Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos, 3º Simposio Internacional de Nuevas Tecnologías, 7-9 de octubre, Concordia, Entre Ríos.

71. Latorre María E., Rojas Ana M. y Gerschenson Lía N, 2009. Actividad de peroxidasa y polifenoloxidasa en remolacha (*Beta vulgaris* L., var. conditiva): comparacion entre tratamientos de escaldado por vapor y microondas. XII Congreso CYTAL Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos, 3º Simposio Internacional de Nuevas Tecnologías, 7-9 de octubre, Concordia, Entre Ríos.

**F. 1- ACTUACIÓN EN UNIVERSIDADES E INSTITUTOS NACIONALES, PROVINCIALES Y PRIVADOS REGISTRADOS EN EL PAIS O EN EL EXTERIOR** (indicando organismo o entidad, lugar y lapso)

- **ACTUACION UNIVERSITARIA.**

- Designada para Trabajo Profesional de la Carrera de Alimentos por el Departamento de Industrias desde junio/2005, Facultad de Ciencias Exactas y Naturales, Universidad de Buenos Aires.

**2- CARGOS QUE DESEMPEÑO O DESEMPEÑA EN LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA O EN LA ACTIVIDAD PRIVADA, EN EL PAIS O EN EL EXTRANJERO** (indicando organismo o entidad, lugar y lapso)

- **CARGOS DESEMPEÑADOS.**

1. *en la Administración Pública:*

- *Docente Universitario* desde octubre de 1981 hasta la actualidad.

2. *en la Actividad Privada:*

- *Director Técnico de Farmacia comercial.* (desde Noviembre de 1992 hasta marzo de 1994; desde 1994 hasta 2008, dedicación simple).

**G. FORMACIÓN DE RECURSOS HUMANOS** (indicando becas de instituciones acreditadas, tesinas, tesis, residencias, maestrías, etc.)

***Formación de ayudantes de Cátedra:***

**Química Analítica**, Facultad de Farmacia y Bioquímica (UBA), 1987-1994: entrenamiento en trabajo de laboratorio, conceptos teóricos y resolución de problemas.

***Dirección de pasantes.***

1. Martina Mastrángelo (estudiante de la Licenciatura en Química, Facultad de Ciencias Exactas y Naturales, Universidad de Buenos Aires), año 1996.
2. Karina Llanos, (estudiante de la Licenciatura en Química, Facultad de Ciencias Exactas y Naturales, Universidad de Buenos Aires), año 1998.
3. Gisela Gamba (estudiante de Biología, Facultad de Ciencias Exactas y Naturales, Universidad de Buenos Aires), año 2000-2001.
4. Marisa Delbon (estudiante de la Licenciatura en Química, Facultad de Ciencias Exactas y Naturales, Universidad de Buenos Aires), años 2001-2003.
  - ❖ *Tema de trabajo:* Estudio del efecto del stress osmótico en el comportamiento reológico-textural y respuesta bioquímica de tejidos comestibles de origen vegetal.
  - ❖ Son ellas co-autoras de publicaciones en revistas científicas internacionales con referato

***Dirección de tesinas/tesis de grado.***

1. Lucía Famá, 2002. Desarrollo y caracterización de películas comestibles de aplicación industrial. Directores: Ana M. Rojas, Lía N. Gerschenson y Silvia Goyanes. Trabajo de grado para la materia Laboratorio V, Licenciatura en Física, Facultad de Ciencias Exactas y Naturales, Universidad de Buenos Aires).
2. Lucía Famá, 2002. Desarrollo y caracterización de películas comestibles de aplicación industrial. Directores: Ana M. Rojas, Lía N. Gerschenson y Silvia Goyanes. Trabajo de grado para la materia Laboratorio VI, Licenciatura en Física, Facultad de Ciencias Exactas y Naturales, Universidad de Buenos Aires).
3. María Dolores De'Nóbili, 2008. Estabilización de ácido L-(+)-ascórbico en una película comestible de pectina. **Tesis de graduación** en Ingeniería de Alimentos, Facultad de Ingeniería, Universidad de Buenos Aires. Octubre. Calificación: Sobresaliente.

### ***Dirección de tesis de doctorado.***

- **Co-dirección de tesis doctoral:** Bioq. Corina Sajniñ, becaria de la Agencia Nac. de Promoción Científica y Tecnológica (ANPCyT) (Director: Dra. L. N. Gerschenson; PICT 00589, BID 802/OC-AR), oct/1998 a oct/2000. Inscripción en la carrera de doctorado: CD 1498/99. Dos trabajos publicados en revistas de investigación internacionales con referato. **Renuncia.**
- **Director Asistente de la tesis doctoral:** Ing. Química Marina F. de Escalada Pla, Becaria UBA desde 2003. (Director Asistente del Doctorado de la UBA, Resol. CD 1007/03. Director: Dra. L. N. Gerschenson). Inscripción en la carrera de doctorado: CD 115/02.
- **Director Asistente de la tesis doctoral:** Ing. en Alimentos Eliana Fissore, Becaria ANPCyT desde diciembre de 2004. (Resol. CD 1115/05 como Dir. Asistente; Director: Dra. L. N. Gerschenson). Inscripción en la carrera de doctorado: CD 393/05. En curso.
- **Director de la tesis doctoral:** Ing. en Alimentos Paula Gabriela Verónica León, Becaria UBA (doctorado) desde abril de 2005. Inscripción en la carrera de doctorado: CD 115/02. En curso.
- **Director de la tesis doctoral (Argentina):** Ing. en Alimentos Claudia Lesa, desde agosto de 2006, Facultad de Ciencias de la Alimentación, Universidad Nacional de Entre Ríos. Alumna del Doctorado de la Universidad Politécnica de Valencia, Valencia, España. En curso.
- **Director de la tesis doctoral:** Ing. en Alimentos Carolina Daiana Pérez, Becaria CONICET, desde agosto de 2007. (Resol. CD 2802/07). Inscripción en la carrera de doctorado: CD 2802/07. En curso.
- **Director Asistente de la tesis doctoral:** Lic. en Alimentos Emilia Latorre, Becaria ANPCyT desde septiembre de 2007. (Resol. CD 2383/08 como Dir. Asistente; Director: Dra. L. N. Gerschenson). Inscripción en la carrera de doctorado octubre-2007: CD 2673/07. En curso.
- **Director de la tesis doctoral:** Ing. en Alimentos/Ing. Qca. María Dolores De'Nobili, Becaria CONICET, desde abril de 2009. (Resol. CD 2802/07). Admitida en la carrera de doctorado en agosto/2009.

### ***Dirección de Becas.***

- **Director de Beca de Doctorado de la Universidad de Buenos Aires:** Ing. en Alimentos Paula Gabriela Verónica León, otorgada en el marco del subsidio UBACyT X-071 (Prog. 2004-2007).
- **Director de Beca Estímulo:** Srta. Melisa Elsa Lamanna, estudiante de la Licenciatura en Ciencias Químicas, Facultad de Ciencias Exactas y Naturales. Becaria UBA desde abril de 2006 hasta abril de 2007.
- **Director de Beca de Doctorado del CONICET:** Ing. en Alimentos Carolina Daiana Pérez, desde el 1 de mayo de 2007.
- **Director de Beca Estímulo:** Srta. María Dolores De'Nobili, estudiante de Ingeniería en

Alimentos/Ingeniería Química, Facultad de Ingeniería, UBA. Becaria UBA desde 1 de agosto de 2007 hasta septiembre de 2008.

- **Director de Beca de Doctorado del CONICET:** Ing. en Alimento/Ing. Química María Dolores De'Nobili, desde el 1 de abril de 2009.
- **Co-Director de Beca de Post-doctorado del CONICET:** Ing. en Alimentos Eliana N. Fissore, desde el 1 de abril de 2009.

#### ***Dirección de investigadores.***

- **Co-Director de Investigador Asistente del CONICET:** Dra. Marina F. de Escalada Pla, desde diciembre de 2007.

#### ***Tesis de Doctorado finalizadas.***

1. De Escalada Plá, Marina Francisca.

**Título:** CARACTERIZACION, PROCESAMIENTO Y OPTIMIZACION DEL APROVECHAMIENTO INDUSTRIAL DE LA CALABACITA *Cucurbita moschata* Duchesne ex Poiret.

Defendida el 21 de diciembre de 2006.

Facultad de Ciencias Exactas y Naturales, Universidad de Buenos Aires.

Area Industrias Químicas.

Calificación obtenida: Sobresaliente.

Libro 11, Folio 112, 21/12/2006. Acreditación CONEAU (Resolución 937/99): A.

2. Fissore, Eliana Noemí.

**Título:** OBTENCIÓN DE PRODUCTOS ENRIQUECIDOS EN PECTINA A PARTIR DE RESIDUOS DE LA INDUSTRIALIZACIÓN DE CALABAZA (*Cucurbita moschata* Duch ex Poiret) Y REMOLACHA (*Beta vulgaris* L. var. conditiva) Y SU CARACTERIZACIÓN.

Defendida el 6 de marzo de 2009.

Facultad de Ciencias Exactas y Naturales, Universidad de Buenos Aires.

Area Industrias Químicas.

Calificación obtenida: Sobresaliente.

Libro de Proyectos Finales y Tesis Nro 12; foja 52. Acreditación CONEAU (Resolución 937/99): A.

**I.- SÍNTESIS DE LA ACTUACIÓN PROFESIONAL Y/O DE EXTENSIÓN UNIVERSITARIA** (indicando lapso y lugar en que fueron realizados; no se deben indicar los mencionados en apartados anteriores).

**ACTUACION PROFESIONAL.**

- *Director Técnico de Farmacia comercial.*

Responsable técnico del Laboratorio de elaboración de recetas Magistrales (desde 1992). Ello implica: Formulación y procedimiento de elaboración de soluciones, jarabes, champúes, polvos, aerosoles, cremas, pomadas, ungüentos, geles, cápsulas, granulados, micro-encapsulados, comprimidos. Farmacia Rojas (Av. Juan Segundo Fernández 1299, Béccar, Partido de San Isidro).

- *Servicios científico-tecnológicos.*

**1995:** Determinación de vitamina C en harinas. Trabajos realizados para la gerencia de Investigación y Desarrollo de la empresa Refinerías de Maíz S.A.

**1995:** Determinación de vitamina C en frutos maduros de *Lycopersicum esculentum* Mill., var. *cerasiforme* Alef. para el trabajo de investigación: Frutos maduros de *Lycopersicum esculentum* Mill., var. *cerasiforme* Alef. - Características y composición química, Bertoni M.H., Pereyra Gonzales A.S., Gerschenson L.N. y Cattaneo P., Anales de la Asoc. Quím. Arg., **83**(1-2), pp. 79-82 (1995) (en Agradecimientos).

**EXTENSION UNIVERSITARIA.**

*Asistencia técnica.*

- ARCOR S.A.I.C., grupo empresario del área de alimentos. Dictado del Curso "Reología y Textura de Alimentos: su aplicación al control de calidad y al desarrollo de productos" (18 y 19 /10/2006), con específica referencia a los temas de interés de los interlocutores. Dictado del curso a solicitud de la empresa para el perfeccionamiento del personal profesional de las áreas de Desarrollo y de Control de Calidad de sus plantas de Tucumán (aislamiento y modificación de almidones), Santa Fé, Catamarca (procesamiento de materias primas), Buenos Aires (elaboración de helados) y de Córdoba (Colonia Caroya: planta de chocolates; Arroyito: planta de golosinas): 25 personas. Lugar de realización: Colonia Caroya, Córdoba. Asesoramiento sobre problemas concretos de los asistentes, a través de Prácticas realizadas con sus equipos y sus muestras. Convenio firmado entre ARCOR y la Secretaría de Investigación y Planeamiento de la Facultad de Ciencias Exactas y Naturales (Universidad de Buenos Aires), OAT 65/06, 66/06, 67/06, 68/06 y 69/06.
- Ingeniería de Alimentos, Universidad de Azuay, Cuenca, Ecuador. Dictado del Curso "Reología y Textura de Alimentos: su aplicación al control de calidad y al desarrollo de productos" (14, 15, 19, 21 y

22/11/2005), a solicitud de dicha entidad. Convenio firmado entre la Facultad de Ingeniería de la UBA y la Secretaría de Investigación y Planeamiento de la Facultad de Ciencias Exactas y Naturales (Universidad de Buenos Aires), OAT 69/05 (Resol. CD 2281/05) para dictado del curso a alumnos de la mencionada Carrera de Ingeniería de Alimentos.

- Facultad de Ingeniería, Universidad de la Cuenca del Plata, Lavalle 50, Corrientes, Provincia de Corrientes, 01-02/10/2004. Dictado del Curso "Reología y Textura de Alimentos: su aplicación al control de calidad y al desarrollo de productos", a solicitud de dicha entidad. Convenio firmado entre la Secretaría de Investigación y Planeamiento de la Facultad de Ciencias Exactas y Naturales (Universidad de Buenos Aires) y la citada Universidad OAT 36/04.
- Facultad de Ciencias Veterinarias, Licenciatura en Tecnología de Alimentos, Universidad Nacional de Rosario. Materia: "Tecnología II", año 2002. Desarrollo y dictado de las clases teóricas sobre los siguientes temas: i) Grasas y emulsiones alimenticias; ii) Chocolate; iii) Azúcar; Confitados; Golosinas.
- Facultad de Ciencias de la Alimentación, Universidad Nacional de Entre Ríos, Concordia, 7; 8; 14 y 15/4/2000. Desarrollo del curso obligatorio de grado "Reología y Textura" (24 horas teórico-prácticas) para la Licenciatura en Tecnología de Alimentos. Con cargo de Profesora responsable del curso. Resolución CD 01/00.

**J. OTROS ELEMENTOS DE JUICIO QUE CONSIDERE VALIOSOS** (indicando lapso y lugar en que fueron realizados; no se debe indicar los mencionados en apartados anteriores).

- **IDIOMAS.**

- **Inglés:** Test of English as a Foreign Language (TOEFL),  
rendido en el Instituto Cultural Argentino Norteamericano (ICANA) el  
18/09/2000. Score: 210/300.

- **BECAS OBTENIDAS.**

1. Beca de Iniciación otorgada por el CONICET, por el término de 24 meses, desde abril de 1987. Director: Dr. Jorge Chirife.
2. Beca de Perfeccionamiento otorgada por el CONICET, por el término de 24 meses, desde abril de 1989. Director: Dr. Jorge Chirife.
3. Prórroga de la Beca de Perfeccionamiento otorgada por el CONICET, por el término de 12 meses, desde abril de 1991. Director: Dr. Jorge Chirife.

- **PASANTÍAS.**

- Noviembre/1996: Depto. de Tecnología de Alimentos de la Universidad Politécnica de Valencia (España), bajo la dirección del Dr. Pedro Fito. Tema: *Deshidratación osmótica de frutas por aplicación de la técnica de impregnación al vacío*. Proyecto XI.3 del CYTED.

**Como Investigador invitado:**

- 14/Febrero-20/abril/1999: Food Science Department, Ontario Agricultural College, University of Guelph, Guelph, Ontario, Canadá. Prof. Dr. Alejandro G. Marangoni (Canadá). Tema: *Estudio de la textura-estructura de tejidos vegetales aplicando reometría dinámica*.
- 9/enero-30/marzo/2001: Food Science Department, Ontario Agricultural College, University of Guelph, Guelph, Ontario, Canadá, bajo la dirección del Prof. Dr. Alejandro G. Marangoni. Tema: *Relación entre la microestructura y las propiedades macroscópicas de grasas comestibles*.

- **JURADO DE TESIS.**

*Tesis de Maestría:*

- "Alternativas en la Producción de Envases para leche y sidra. El caso del PET en la Argentina." Tesis de la Maestría en Tecnología de los Alimentos de la Universidad Tecnológica Nacional, Sede Medrano, Ciudad de Buenos Aires, Argentina. Tesista: Guillermo A. Chinni. Director de Tesis: Lic. Hebe Herrera. Agosto/2005.
- "Obtención de helados elaborados con leche de cabra: evaluación de parámetros fisico-químicos, microbiológicos y sensoriales." Tesis de la Maestría en Tecnología de los Alimentos de la Universidad Tecnológica Nacional, Sede Medrano, Ciudad de Buenos Aires, Argentina. Tesista: Gabriela V. Galletta. Director de Tesis: Dra. Carmen A. Campos. Co-directora: Ing. Teresa Snój. Agosto/2008.

*Tesis de Doctorado:*

- "Estudio de las interacciones entre edulcorantes, preservadores e hidrocoloides: Incidencia sobre la calidad de alimentos dietéticos." Tesis de Doctorado de la Universidad de Buenos Aires, Area Ciencias Químicas, Departamento de Industrias, Facultad de Ciencias Exactas y Naturales. Aceptada como integrante Titular del Jurado de Tesis por Resol. CD 2318 del 07/12/2005. Doctorando: María Fernanda Gliemmo.

- “Estudio de las interacciones entre agentes antimicrobianos y otros aditivos y/o componentes: efectos sobre la estabilidad de sistemas acuosos y emulsiones que modelan aderezos para ensalada.”

Tesis de Doctorado de la Universidad de Buenos Aires, Area Ciencias Químicas,  
Departamento de Industrias, Facultad de Ciencias Exactas y Naturales.

Aceptada como integrante Titular del Jurado de Tesis por Resol. CD 946/06 del 10/03/2006.

Doctorando: Marcela P. Castro.

- “Optimización de estrategias y variables del proceso de activación para el diseño de telas de carbón.”

Tesis de Doctorado de la Universidad de Buenos Aires, Area Ciencias Químicas,  
Departamento de Industrias, Facultad de Ciencias Exactas y Naturales.

Jurado Suplente de Tesis por Resol. CD 946/09, del 17/03/2009.

Doctorando: María Eva Ramos.

- **EVALUACIÓN DE PROYECTOS, INTEGRANTE DE COMITÉ EVALUADOR, INTEGRANTE DE COMITÉ EDITORIAL, ETC.**

***Evaluación.***

- 2007. CONICET: Par evaluador de 1 (una) promoción en la Carrera del Investigador, Comisión de Ingeniería de Procesos Industriales y Biotecnología.
- 2007. CONICET: Par evaluador de 1 (una) promoción en la Carrera del Investigador, Comisión de Ingeniería de Procesos Industriales y Biotecnología.

***Evaluación de Proyectos.***

- 2008. Evaluador de 1 proyecto de investigación para el CONICET, Comisión de Ingeniería de Procesos Industriales y Biotecnología.
- 2008. Evaluador de 1 proyecto de investigación para la Universidad Nacional del Litoral.
- 2008. Evaluador de 1 proyecto de investigación para la Universidad Nacional del Litoral.

***Evaluación de trabajos en revistas científicas internacionales con referato:***

- *Food Research International*, published by Elsevier Applied Science Ltd., Oxford, England (ISSN 0963-9969).
- *Journal of Food Science*, published by the Institute of Food Technology (IFT), USA (ISSN 0022-1147).

- *Journal of Food Engineering*, published by Elsevier Applied Science Ltd., Oxford, England (ISSN 0260-8774).
- *Journal of the Science of Food and Agriculture*, published by John Wiley & Sons Ltd. for The Chemical Society of Industry, The Atrium, Southern Gate, Chichester, United Kingdom (ISSN 0022-5142).
- *Postharvest Biology and Technology*, published by Elsevier Applied Science Ltd., Oxford, England (ISSN 0925-5214).
- *Materials Science and Engineering*, published by Elsevier Applied Science Ltd., Oxford, England (ISSN 0921-5107).

***Evaluación de propuestas para libros:***

- CRC Press Taylor & Francis Group.  
Registered Office: Mortimer House, 37-41 Mortimer Street, London, W1T 3JH. Registered in England and Wales. Company Registered Number 3099067, VAT Number: GB 365 4626 36  
Agosto de 2009.

**INTEGRANTE DE ASOCIACIONES DE PROFESIONALES.**

Miembro de la Asociación Química Argentina (AQA) desde el 16 de marzo de 1992.

Miembro del Colegio de Farmacéuticos de la Provincia de Buenos Aires desde agosto de 1992.

● **CATEGORIZACIÓN.**

- Actual: Categoría III por re-categorización presentada el 9 de agosto de 2004, otorgada en agosto de 2005.

● **PREMIOS-INCENTIVOS.**

- Premio a la producción científico-tecnológica, otorgado por la Universidad de Buenos Aires, años 1992, 1993, 1994 y 1995.
- Participación en el Programa de Incentivos desde su año de inicio y sin interrupciones.  
*Categoría D:* desde el inicio del programa de Incentivos hasta abril de 1996.  
*Categoría C:* desde abril de 1996.