

# LABORATORIO DE INVESTIGACION EN PRODUCTOS AGROINDUSTRIALES (LIPA) INFORME DE ACTIVIDADES 2016-2017

## 1. MEJORA DE INFRAESTRUCTURA Y EQUIPAMIENTOS

Durante el periodo se realizaron varias mejoras en los laboratorios y se lograron incorporar nuevos equipamientos a partir de financiamiento externo obtenido y de apoyo de la Facultad y de la AsocCooperadora de la Facultad de Agronomía. Por otra parte, a partir de ingresos de actividades de vinculación tecnológica se realizó el mantenimiento de equipos necesarios en las plantas de elaboración. A continuación se mencionan las mejoras realizadas durante el periodo informado:

-Laboratorio del Grupo de Investigación en Tecnología Poscosecha: En el nuevo edificio de laboratorios de la Facultad se avanzó en la instalación de un grupo de Investigación en el área de Calidad de hortalizas. Se realizaron mejoras en dichos laboratorios instalándose mobiliario, cortinas, muebles de laboratorio. En este laboratorio se espera en el próximo periodo que se instalen investigadores que son docentes de Agroindustrias FCAyF.

-Aula: Se realizaron mejoras en el aula se instalaron bancos solicitados a la Facultad. Se instalaron 2 pantallas para proyección con apoyo de la Asociación Cooperadora de la Facultad, un soporte para cañón y un Proyector.

-Sala de elaboración de cerveza: Se destinó un espacio del Curso de Agroindustria a iniciar una Sala de elaboración de cerveza dado el interés que ha tomado este producto en recientes años en la región. Se cerró un espacio de 20 m<sup>2</sup> se instaló cortinas de barreras plásticas de uso alimentario y paredes de Durlock en la superficie mencionada.

-Sala de productos cárnicos: Se instaló una sala de evaluación de productos cárnicos con mesadas de acero inoxidable, termotanque, estanterías de melamina, y desagües y una sala de maduración de producto con un colgador metálico. La misma fue empleada en los cursos de elaboración de embutidos realizados en el periodo.

-Compra de equipamientos específicos: Se adquirió una envasadora de vacío, 1 balanza analítica, 1 balanza granataria, 1 pH metro de mesada, 1 espectrofotómetro, 1 equipo de ósmosis inversa, 1 destilador de agua, 1 centrifuga refrigerada, 1 heladera, 1 freezer -20°C, afilador de cuchillas, 1

embudidora, 1 disco picadora, 1 caldera para abastecer de vapor a las plantas pilotos del curso, material de vidrio de laboratorio y elementos de seguridad.

#### -Reparación y mantenimiento de equipos

-Reparación de centrífuga que se encontraba fuera de servicio, reparación de mampostería en general en el área del curso, se transformó un tanque antiguo en un equipo de envasado de dulces, se realizó mantenimiento preventivo en cámara de frío. Se realizó en forma continua mantenimiento de equipamiento e infraestructura disponible.

## **2. ACTIVIDADES DOCENTES DE GRADO Y POSGRADO REALIZADAS POR LOS MIEMBROS DEL LABORATORIO**

### **De Grado**

- Curso de Agroindustrias Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales 2016-2017.
- Curso de Productos Lácteos Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales 2016-2017.

### **De Posgrado**

- Crecimiento, maduración y biología poscosecha de frutos. 40 Hs. Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales, Univ. de La Plata-Univ de Morón. 2017.
- Taller de integración de posgrado en Iberoamérica: Avances en el conocimiento de la textura y valor funcional de frutas y hortalizas frescas y procesadas. Chile 2017.
- Ingeniería en sistemas de manejo poscosecha de productos fruti-hortícolas. Maestría en Tecnología de Alimentos Universidad Nacional de San Luis. Abr, 2018.
- Postharvest Physiology of Fruit and Vegetables, Universidad de California, Davis. Estados Unidos. Nov 2016-Mar 2017.

### **Pasantías acreditadas**

- Aspectos de la producción de Cerveza Artesanal. Acreditada FCAyF UNLP 2016.
- Aspectos de la producción de Cerveza Artesanal II. Acreditada FCAyF UNLP. 2017.

## **3. PRODUCCIÓN CIENTÍFICA**

### **3.1. Capítulos de libro**

1. -Arena ME, Vicente AR. Calafate (*Berberis* sp). 2016. En: Frutales Nativos

- del Cono Sur. Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria. En prensa
2. -Arena, M; Radice, S; Sanmartino, L; Cabana, J; Vicente, A, Curvetto, N; Gonzalez, C. Fruto Seleccionado en Argentina: *Berberis microphylla* G. Forst. Procisur. En prensa.
  3. -Manganaris, G., Vicente AR, Martínez García P, Crisosto CH 2018. Peach and Nectarine. Postharvest Physiological Disorders in Fruits and Vegetables Editors: Sergio Tonetto de Freitas, Sunil Pareek. INNOVATIONS IN POSTHARVEST TECHNOLOGY SERIES. CRC Press. En prensa.
  4. -Vicente AR, Zaro MJ, Ortiz CM, Concellón A. 2018. Solanaceous vegetables. Postharvest Physiological Disorders in Fruits and Vegetables Editors: Sergio Tonetto de Freitas, Sunil Pareek. INNOVATIONS IN POSTHARVEST TECHNOLOGY SERIES. CRC Press. En prensa.

### **3.2. Artículos en revistas internacionales con referato**

1. -Andrade Cuvi, MJ, Moreno C., Zaro, MJ., Vicente AR. 2017. Concellón A. Improvement of the antioxidant properties and postharvest life of three exotic Andean fruits by UV-C treatment" J Food Qual. Article number 4278795. DOI: 10.1155/2017/4278795.
2. -Andrade Cuvi, MJ., Moreno C., Zaro, MJ., Vicente AR., Concellón A. 2017. Short UV-C treatment inhibits polyphenoloxidase and prevents browning extending the shelf life of fresh-cut carambola (*Averrhoa carambola* L.). J Food Qual Article number 2548791, DOI: 10.1155/2017/2548791.
3. -Ortiz CM, Moraes J, Vicente AR, Laurindo JB, Mauri AN. 2017. Effects of drying conditions on physical properties of soy protein films processed by tape casting. Food Hydroc. 66, 110-117.
4. -Ortiz, LC; Darré M Ortiz CM; Massolo JF., Vicente, AR. 2017. Quality and yield of fresh ricotta cheese as affected by fat content and type of coagulant. Int. J. Dairy Technol. <https://doi.org/10.1111/1471-0307.12431>
5. -Joaquín H. Hasperué, Luis M. Rodoni, Luciano M. Guardianelli, Alicia R. Chaves, Gustavo A. Martínez. Use of LED light for Brussels sprouts postharvest conservation. Scientia Horticulturae, (2016), Vol. 213, 281-286. DOI: <http://dx.doi.org/10.1016/j.scienta.2016.11.004>
6. -Hasperué, J.H., Guardianelli, L., Rodoni, L.M., Chaves, A.R., Martinez, G.A. Continuous white-blue led light exposition delays postharvest senescence of broccoli. LWT - Food Science and Technology 65 (2016) pp. 495-502. DOI: <http://dx.doi.org/10.1016/j.lwt.2015.08.041>
7. -Darré M, Valerga L, Lemoine ML, Demkura PV, Vicente AR, Concellón A. 2017. Role of UV-B radiation dose and intensity on color retention and antioxidant 2 elicitation in broccoliflorets (*Brassica oleracea* var. *Italica*). Postharvest Biol. Technol. 128, 76-82.

8. -L M Rodoni, J F Massolo, A R Vicente 2017. Evaluación de diferentes tratamientos físicos en pimiento (*Capsicum annuum* L.) verde y rojo mínimamente procesado. *Enfoque-UTE*, Vol 8, No 2
9. -Ortiz Araque LC, Rodoni LM, Darre M, Ortiz CM, Civello PM, Vicente AR. 2018. Fractionated UV-C treatments improve quality retention of refrigerated strawberry (*Fragaria x ananassa* Duch.) fruit. *LWT Food Sci Technol*. En prensa.
10. -Ortiz CM, Mauri, AN, Vicente AR 2018. Characterization of soy-protein based SO<sub>2</sub>-releasing pads for browning prevention in fresh-cut apples. *CyTA J of Food*. <https://doi.org/10.1080/19476337.2018.1440008>
11. -Valerga L, Darré M, Zaro MJ, Arambarri A, Vicente AR, Lemoine ML, Concellón A. 2018. Micro-structural and quality changes in growing dark-purple eggplant (*Solanum melongena* L.) as affected by the harvest season. *Sci Hort*. En prensa
12. -Ortiz CM, Chan H, Franceschinis F, Gergoff G, Crisosto CH, Labavitch JM, Vicente AR. 1-methylcyclopropene pre-treatment reduce methyl bromide induced softening and decay in blueberry (*Vaccinium corymbosum*). *Postharvest Biol Technol*. En prensa.
13. -Massolo JF, Zarauza JM, Hasperue J, Rodoni LM, Vicente AR. 2018. Maturity at harvest affects quality and postharvest behavior of summer squash [*Cucurbita maxima* var. Zapallito]. *Pesquisa Agropecuaria Brasileira*. En prensa.

#### Trabajos enviados

1. -Ortiz Araque LC, Civello PM, Vicente AR. Strawberry cell wall degradation and softening as affected by the pattern of UV-C irradiation. *Enviado Postharvest Biol Technol*.
2. -Massolo JF, Ortiz CM, Concellón A, Vicente AR. Short osmotic dehydration prior to hot air drying improves the quality of Zapallito summer squash slices. *Enviado RIA*
3. -Massolo JF, Gonzalez Forte L., Concellón A, Vina SZ, Vicente AR. 1-MCP extends the shelf life of fresh cut celery stalks. *Enviado Postharvest Biol Technol*.
4. -Valerga Lucia, Darré Magalí, Zaro María José, Arambarri Ana, Vicente Ariel, Lemoine María Laura, Concellón Analía. Seasonal influence on bioactive compounds and postharvest performance of eggplant. *Enviado Hort Sci*.
5. -Ortiz CM, Fields R, Vicente AR, Crisosto CH. Influence of pellicle integrity on walnut postharvest deterioration. *Enviado Postharvest Biol Technol*.
6. -Ortiz Araque LC, Gergoff Grozoeff G, Civello PM, Vicente AR. Role of UV-C irradiation pattern on strawberry antioxidants. *Enviado JSFA*.

### Trabajos en redacción

1. -Ziegler V, Crisosto CH, Insausti P, Vicente AR. Effect of temporary preharvest flooding on quality and postharvest performance of peach (*Prunuspersica* L. Batch) fruit.
2. -Ortiz CM, Fields R, Vicente AR, Crisosto CH. Anaerobic N<sub>2</sub> and CO<sub>2</sub> atmospheres to extend the postharvest life of shelled walnuts.
3. -Vicente AR, Blanco Ulate B, Labavitch JM, Bennett AB, Powell ALT. Effect of overexpression of polygalacturonase and/or expansin on *rin* tomato cell wall degradation and softening.
4. -Valerga Lucía, DarréMagalí, Zaro María José, Vicente Ariel, Lemoine María Laura, Concellón Analía. Effect of grafting on quality and postharvest performance of eggplant fruit.
5. -Manganaris GA, Vicente AR, Seymour GB, Labavitch JM. Understanding of the fruit softening process: Historical view and recent progress in cell wall research. Revision solicitada Frontiers in Plant Sciences

### **3.3. Trabajos completos en congresos**

1. -Zaro, MJ; Vicente, A; Chaves, A; Concellón, A. 2016. Cambios en los antioxidantes fenólicos de berenjena violeta durante el desarrollo y almacenamiento refrigerado. Rev. Iberoam. Tecnol. Poscosecha. 17(1): 86-92. ISSN 1665-0204.
2. -Zarauza J, Rodoni L, Hasperue J, Massolo JF, Vicente AR. 2016. Influencia del estado de desarrollo sobre la calidad y comportamiento poscosecha de zapallito redondo. Actas Congreso CICy TAC. Cordoba. Argentina.
3. -Darre M; Ortiz Leidy C; Valerga Lucia; Chaves Alicia; Vicente A; Lemoine M. Laura; Concellón Analía. Rápida respuesta de compuestos bioactivos de brócoli ante tratamientos de radiación UV-B. Argentina. Córdoba. 2016. Revista. Artículo Completo. Congreso. VI Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos.
4. -Valerga Lucia; Darré Magali; Zaro M. Jose; Vicente A; Lemoine M. Laura; Concellón Analía. Efecto de la estación de cosecha sobre la calidad de berenjena violeta durante su desarrollo. Argentina. Córdoba. 2016. Revista. Artículo Completo. Congreso. VI Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos.
5. -Darré Magali; Valerga Lucia; Ortiz Leidy C; Zaro M. Jose; Vicente A; Lemoine M. Laura; Concellón Analía. Efecto de tecnologías precosecha sobre la calidad poscosecha de berenjena violeta. Argentina. Mar del Plata. 2017. Libro. Artículo completo. Congreso. XVI Congreso CYTAL Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.
6. -Valerga Lucia; Darré Magali; Zaro M. Jose; Vicente A; Lemoine M. Laura; Concellón Analía. Influencia de la estación de cosecha sobre los

- antioxidantes de berenjena en distintos estados de desarrollo. Argentina. Mar del Plata. 2017. Libro. Artículo completo. Congreso. XVI Congreso CYTAL Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.
7. -Darré Magali; Valerga Lucia; Ortiz Leidy C; Zaro M. Jose; Vicente A; Lemoine M. Laura; Concellón Analía. Comportamiento poscosecha de frutos de berenjena violeta proveniente de plantas injertadas. Concordia. 2017. Libro. Resumen. Congreso. I Congreso Argentino de Biología Y Tecnología Poscosecha. IX Jornadas Argentinas de Biología y Tecnología Poscosecha.
  8. -Valerga L., Darré M., Zaro M.J., Arambarri A., Vicente A., Lemoine M.L., Concellón A. Influencia del estado de desarrollo y la estación de cosecha sobre la microestructura y textura de berenjena. IX Jornadas Argentinas de Biología y Tecnología Poscosecha.
  9. -Darré M. Valerga L., Ortiz Araque L., Zaro M. J., Vicente A. R., Lemoine M. L., Concellón A. Comportamiento poscosecha de frutos de berenjena violeta proveniente de plantas injertadas. IX Jornadas Argentinas de Biología y Tecnología Poscosecha.
  10. -Rodoni L.M., Lemoine M.L., Vicente A.R. 2017. Estrategia para maximizar la calidad de dulce de frutilla. I Congreso Argentino de Biología Y Tecnología Poscosecha. IX Jornadas Argentinas de Biología y Tecnología Poscosecha.

#### **3.4. Resúmenes presentados en congresos**

1. -Ortiz Araque, LC., Rodoni LM., Darré M., Civello PM., Vicente AR. 2016. Efecto del modo de aplicación de los tratamientos UV en el deterioro de frutillas almacenadas. Congreso de Ciencia y Tecnología de los alimentos Córdoba.
2. -Sarauza J., Massolo JF., Rodoni LM., Concellón A., Vicente AR. 2016. Influencia del estado de madurez a la cosecha sobre la calidad y comportamiento poscosecha de zapallito. Congreso de Ciencia y Tecnología de los alimentos Córdoba.
3. -Franceschinis, F, GergoffGrozeff, G.E., Vicente AR. 2016. Uso de pretratamientos con 1-metilciclopropeno (1-MCP) para reducir el ablandamiento inducido por el bromurado en arándano (*Vacciniumcorymbosum*). XXXIX Congreso ASAHO.
4. -Taxer J, Ortiz C, Lara J, Bello G, Lemoine L, Rodoni L, Darré M, Artiñiano E, Gonzalez Forte L, Ferreyra L, Ortiz Araque L, Taladriz, R, Vicente A, Miceli E. Tecnología de los alimentos: Desarrollo de materiales de divulgación que propenden a aprender haciendo. VI Congreso de Enseñanza de las Cs Agropecuarias. 2016.
5. -Ortiz C, Lara J, Bello G, Lemoine L, Rodoni L, Darré M, Artiñiano E, Gonzalez Forte L, Ferreyra L, Ortiz Araque L, Taladriz, R, Vicente A, Miceli E. Producción de agroalimentos para chicos y no tan chicos: Una

- experiencia enriquecedora. VI Congreso de Enseñanza de las Cs. Agropecuarias. 2016.
6. -Vicente AR., Concellón A, Chaves AR, Ortiz Araque LC, Darré M., Zaro MJ., Rodoni LM, Massolo JF., Ortiz CM., Lemoine ML., Valerga L., Hasperue J. 2016. Seguridad alimentaria: Un aporte desde la perspectiva de la reducción de pérdidas poscosecha en un ambiente cambiante. VI Jornadas de Ciencia y Técnica Facultad de Ciencias Exactas UNLP.
  7. -Massolo, JF, Rodoni LM, Concellón A, Vicente AR. 2016. Deshidratación de zapallito redondo en rodajas por tratamientos combinados: una alternativa para incorporar  $\beta$ -caroteno. Jornadas FANUS Frutas y Hortalizas.
  8. -Valerga, L, Zaro MJ, Darré M, Lemoine ML, Vicente AR, Concellón A. 2016. Propiedades antioxidantes de la piel y pulpa de berenjenas violetas en distinto estado de desarrollo. Jornadas FANUS Frutas y Hortalizas.
  9. -Darré M, Valerga L, Zaro MJ, Vicente, Concellón. 2016. Uso de pretratamientos fotoquímicos para maximizar el valor nutricional de hortalizas. Jornadas FANUS Frutas y Hortalizas.
  10. -Ortiz Araque LC, Darré M, Rodoni L, Valerga L, Massolo F, Zaro MJ, Ortiz CM, Hasperue J, Lemoine L, Concellón A, Civello M, Vicente AR. 2016. La exposición repetida a la luz UV reduce el deterioro e induce la acumulación superficial de antioxidantes fenólicos en frutilla. Jornadas FANUS Frutas y Hortalizas.
  11. -Valerga Lucia; Darre M; Zaro M. Jose; Lemoine M. Laura; Concellón Analía. Comportamiento poscosecha de berenjena violeta cosechada en diferentes estaciones. Argentina. Córdoba. 2016. Revista. Resumen. Congreso. VI Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos.
  12. -Ortiz Leidy C; Darre M; Rodoni L; Civello Marcos; Vicente, Ariel. Uso de tratamientos UV-C fraccionados para mantener la calidad sensorial e inducir la acumulación de antioxidantes fenólicos en frutilla (*Fragaria x ananassa*). Argentina. Córdoba. 2016. Libro. Resumen. Congreso. VI Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos.
  13. -Manganaris GA, Vicente AR, Martínez-García P, Crisosto CH. 2017. Chilling related disorders in peach and nectarine fruit: recent progress on its biological basis and control strategies ISHS, Peach Symposium.
  14. -Vicente, AR. 2017. Uso de tratamientos UV y para mantener la calidad poscosecha de frutas y hortalizas: avances y desafíos. Congreso CyTAL. 2017.
  15. -Vicente AR. 2017. Factores que afectan la calidad y vida poscosecha de nuez europea pelada. I Congreso Argentino Poscosecha de Frutas y Hortalizas Concordia.

16. -Vicente AR, Crisosto CH. 2017. Uso de tratamientos UV en poscosecha: Influencia de variables de proceso. Congreso Iberoamericano de Poscosecha. Chile.
17. -Vicente AR, Ortiz CM, Fields RP, Lampinen B, Labavitch JM, Crisosto, CH. 2017. Role of Pellicle Integrity on Walnut (*Juglansregia*L.) Kernel Quality. Congreso AITEP. Chile.
18. -Vicente AR, Ortiz CM, Fields RP, Lampinen B, Labavitch JM, Crisosto, CH. 2017. Walnut browning and rancidity as affect by N<sub>2</sub> and CO<sub>2</sub>-containing control atmospheres. Congreso AITEP. Chile.
19. -Ortiz Araque L.C., Darré M., Valerga L., Gergoff G, Civello P.M., Vicente A.R. 2017. Cambios en los niveles de antioxidantes de frutilla (*Fragaria x ananassa*Duch.) sometida a diferentes tratamientos de irradiación UV-C. I Congreso Argentino de Poscosecha. Entre Rios.
20. -Ortiz Araque L.C., Darré M., Civello P.M., Vicente A.R. Efecto del patrón de irradiación UV-C sobre la actividad de enzimas y degradación de polisacáridos de pared celular de frutilla. I Congreso Argentino de Poscosecha. Entre Rios.
21. -Rotondo R, Montian, Vicente AR, García SM, Escalante. Efecto del ácido giberélico sobre el pardeamiento de fondos en capítulos de tres cultivares de alcaucil (*Cynaracardunculus*var. *scolymus*. L.) I Congreso Argentino de Poscosecha. Entre Rios.
22. -Hasperué HJ, Rodoni LM, Martínez GA, Vicente AR. 2017. Utilización de luz visible de diferentes longitudes de onda para la conservación de brócoli mínimamente procesado. I Congreso Argentino de Biología Y Tecnología Poscosecha. IX Jornadas Argentinas de Biología y Tecnología Poscosecha
23. -Ortiz CM, Chan H, Ortiz Araque L, GergoffGrozzeff G, Labavitch JM, Vicente AR, 2017. Uso de pretratamientos con 1-metilciclopropeno para reducir el ablandamiento y degradación de pared inducidos por bromuro de metilo en arándano. Congreso. Iberoamericano de TecnologíaPoscosecha y Agroexportaciones 2017. Chile.
24. -Valerga L, Darre M, Zaro MJ, Vicente AR, Lemoine ML, Concellón A. La estación de cosecha afecta el contenido de semillas y anatomía del fruto de berenjena violeta. Congreso. Iberoamericano de TecnologíaPoscosecha y Agroexportaciones 2017. Chile.
25. -Facundo Massolo, Lucía González Forte, Analía Concellón, Sonia Viña, Ariel Vicente. Efectos de la aplicación de 1-MCP y etileno en la conservación postcosecha de apio mínimamente procesado. Congreso. Iberoamericano de TecnologíaPoscosecha y Agroexportaciones 2017. Chile.
26. -Massolo JF, Rossi YE, Moroni, Badín E, Rodoni LM, Vicente AR, Lespinard A. Estabilidad Térmica de Antocianinas y Antioxidantes en Jugos. Congreso FANUS Polifenoles. Argentina 2017.



27. -Massolo JF, Rossi YE, Moroni, Badín E, Rodoni LM, Vicente AR, Lespinard A. Estabilidad térmica de antocianinas y antioxidantes en jugos de frambuesa y zarzamora. Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Argentina, 2017.
28. -Concellón A, Vicente AR, Viña SZ, Lemoine ML, Rodoni L, Zaro MJ, Hasperué J, Massolo JF, Ortiz CM, González Forte L, Quinteros Natalia, Valerga L, Darré M, Ortiz Araque LC, Pintos F. Impacto de los distintos procesos industriales en los polifenoles presentes en frutas. Congreso FANUS Polifenoles. Argentina, 2017.
29. -Vicente AR, Concellón A, Viña SZ, Lemoine ML, Rodoni L, Zaro MJ, Hasperué J, Massolo JF, Ortiz CM, González Forte L, Quinteros Natalia, Valerga L, Darré M, Ortiz Araque LC, Pintos F. Alteraciones de los polifenoles en la etapa de poscosecha. Congreso FANUS Polifenoles. Argentina, 2017.

### **3.5. Seminarios y conferencias dictadas**

1. Principales líneas de investigación LIPA. Universidad de Morón 2016.
2. Historia del mundo en 6 vasos. LIPA FCAYF UNLP 2016.
3. Efecto de las condiciones de procesamiento en la calidad y vida poscosecha de nueces. SeminarioGrupoVegetales CIDCA Marzo 2017.
4. -Influence of seed coat integrity and storage atmosphere on quality maintenance of shelled walnuts. Universidad de California Davis USA 2017.
5. -Alteraciones de los polifenoles en la poscosecha. Jornada FanusPolifenoles. Bolsa de Cereales Buenos aires
6. -Tratamientos con luz y para mantener la calidad poscosecha de frutas y hortalizas: avances y desafíos. Congreso CyTAL, Mar del Plata 2017.
7. -Uso de atmósferas modificadas e irradiación UV en el manejo poscosecha de hortalizas y nueces: influencia de factores de proceso. Congreso AITEP Chile 2017.
8. -Factores que afectan la calidad poscosecha de la nuez europea pelada. I Congreso Argentino de Poscosecha. Concordia Argentina. 2017.

## **4. FORMACIÓN DE RECURSOS HUMANOS**

### **4.1. Dirección y codirección de Investigadores de entidades de CyT**

- Rodoni Luis María**. Investigador Asistente CONICET. Director Ariel Vicente 2016 a la fecha
- Zaro María José**. Investigador Asistente CONICET. Codirector Ariel Vicente 2016 a la fecha
- Hasperue, Joaquín**. Investigador Asistente CONICET. Codirector Ariel Vicente 2017 a la fecha

**-Massolo, Juan Facundo** Investigador Asistente CONICET. Director Ariel Vicente 2018

#### **4.2. Dirección de becarios de entidades de Ciencia y Técnica**

- Facundo Massolo.** Beca Postdoctoral CONICET. Abr 2016- Mar 2018. Director Ariel Vicente
- Cristian Ortiz.** Beca de Postgrado Tipo I, Tipo II y Postdoctoral CONICET 2010-2017. Director Ariel Vicente
- Magalí Darré.** Beca de Postgrado ANPCyT. Abril 2014-marzo 2017. Director Ariel Vicente
- Lucia González Forte.** Beca posdoctoral CONICET. 2017- a la fecha Co-director Ariel Vicente
- Federico Pintos.** Beca ANPCyT Proyecto PICT 3690-2015. Abr 2017- a la fecha. Director Luis Rodoni.

#### **Dirección de becarios de Extensión**

- Jaqueline Taxer.** Becaria de Extensión UNLP. Nov 2015-Jun 2016. Director Ariel Vicente.

#### **4.3. Dirección de tesis de postgrado**

##### **Doctorados**

- Federico Pintos.** Uso de radiación visible y uv generada con diodos emisores de luz (leds) para retrasar la senescencia y reducir las pérdidas poscosecha de hortalizas. Director Luis Rodoni
- Leidy Carolina Ortiz Araque.** Tesis Doctoral. Facultad de Ciencias Exactas Universidad Nacional de La Plata. 2014. Influencia de factores de proceso sobre la eficacia de tratamientos UV en frutas y hortalizas. Director Ariel Vicente

#### **4.4. Dirección y co-dirección de tesis de grado**

- Nicolás Noale.** Tesis de Grado para optar al título de Ing. Agrónomo. Tema: Tomate para industria: Situación actual del sector y actividades para la mejora de la calidad. Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales UNLP. Aprobado 10 (sobresaliente) 2016.
- Farid Tello Najul.** Tesis de Grado para optar al título de Ing. Agrónomo. Tema: "Evaluación enológica de levadura indígena de la provincia de Río Negro: Estudios preliminares". Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales UNLP. 2016. Aprobada 10 (sobresaliente) 2017.
- Franceschinis, Fiamma.** Tesis de Grado para optar al título de Ing. Agrónomo. Tema: Uso de pretratamientos con 1-metilciclopropeno (1-MCP) para reducir el ablandamiento inducido por el bromurado en arándano (*Vaccinium corymbosum*). Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales UNLP. 2016. Aprobada 10 (sobresaliente) 2018.

- Durruty Andres** Tesis final de Carrera FCAyF. Aprobado 10 Sobresaliente 2018.  
Director Jorge Lara
- Benitez Andrés** Tesis final de Carrera FCAyF Aprobado 10 Sobresaliente 2016.  
Director Jorge Lara

#### **4.5. Pasantes investigación, becarios de intercambio y visitantes**

- Rika Fields y KaGialau.** Departamento de PlantSciences Universidad de California Davis. Entrenamiento en actividades de laboratorio (Extracción y análisis de calidad de aceite de nuez). 2016.
- Departamento de PlantSciences Universidad de California Davis. Entrenamiento en actividades de laboratorio (Extracción y análisis de calidad de aceite de nuez). 2016.
- Helen Chan.** Departamento de PlantSciences Universidad de California Davis. Entrenamiento en actividades de laboratorio (Extracción y análisis de paredes celulares vegetales). 2016.
- David González.** Becario Programa de Movilidad de Posgrado Macro. Estudiante de Maestría en Cs. Agrarias. Universidad de la Republica. Investigador Responsable. Jun-Sep. 2017.
- Thiara Ramirez** Becario Programa de Movilidad de Posgrado MARCA. Universidad de Rio Grande do Sul Brasil. Docentes Responsables. Ariel Vicente, Carolina Ortiz Araque Sep.-Dic 2017.

#### **4.6. Pasantes y becarios de experiencia laboral acreditados UNLP**

- Hector Simons; Marcelo Espinoza; Luciano Coletti Perroud; Pedro Rivolta; Santiago Alvarez; Sergio Skulimowski; De Alzaga Lucero Julián; Cristian Coronel; Facundo Rukavina; Matias Arcaro; Herensperger Juan Manuel; Julián Batistelli; Juan Ignacio Martinelli; Brian D Ángelo; Alaúe Agustín; Garavagno Evaristo; Martín Castellani; Roldan Carolina del Rosario; Pérez Joana Beatriz; Siviero Silvana; Lucio Amaru, Lino; González, Inti;** Pasantía: Aspectos tecnológicos de la producción de cerveza artesanal” Acreditada FCAyF UNLP. 2017.
- Luciano Coletti Perroud, Luciano; Nahuel, Berrueta, Mirta Rosario.** Pasantía: Aspectos tecnológicos de la producción de cerveza artesanal” Acreditada FCAyF UNLP. 2016.

### **5. ACTIVIDADES DE GESTION DE LA CIENCIA Y LA TECNOLOGIA E INSTITUCIONAL**

#### **5.1. En el ámbito de la UNLP**

- Prosecretaría de Agricultura Familiar. Ing. Agr. Laura Terminiello

- Miembro Comisión de Evaluación de Informes de Mayor Dedicación FCAyF 2016-2017. Ariel Vicente
- Miembro Comisión de Grado Académico de Doctorado FCAyF UNLP (2016-2017). Integrante LIPA Ariel Vicente
- Miembro Junta Departamental Depto. Ing. Agrícola y Forestal, FCAyF UNLP. IngAgr Gabriela Bello
- Editor de Sección Revista de la Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales Ariel Vicente

## **5.2. En otras instituciones de CyT**

- Co-coordinador Comisión Nacional Tecnol. de Alimentos FONCyT Minist. Ciencia y Tecnología. 2016-2017. Ariel Vicente.
- Editor Journal of Experimental Botany. Oxford University Press, Inglaterra. Ariel Vicente

## **6. PARTICIPACION EN LA EVALUACION DE TESIS PROYECTOS Y TRABAJOS CIENTIFICOS**

### **6.1. Evaluación de tesis proyectos y participación en concursos docentes**

1. Evaluación Trabajo Final de Carrera. Alumno: Amparo Borrajo: Título: Vinos de frutas. Facultad de Cs Exactas UNLP. 2016.
2. Evaluación proyecto Trabajo Final de Carrera Alumno: Vanesa Gelossi Título: Influencia de la proporción fruta: azúcar en la calidad de dulce de tomate. 2016. FCAyF UNLP.
3. Evaluación Trabajo Final de Carrera. Alumno: Emilia Zelaya Soulé. Título: Efecto de reguladores hormonales en la expresión de expansinas en frutilla. 2016 Facultad Cs Exactas, UNLP
4. Evaluación Trabajo Final de Carrera. Alumno: Nicolás Noale. Título: Tomate para industria: Situación actual del sector y actividades para la mejora de la calidad. 2016. FCAyF UNLP
5. Evaluación Proyecto de Trabajo Final Alumno: Beccaría Juan Antonio. Título: Preparación de biodiesel a base de aceites comestibles y no comestibles. 2016. FCAyF UNLP
6. Evaluación de proyecto de Maestría Facultad de Ingeniería Química Univ. Nacional del Litoral. Título: "Tratamiento postcosecha por métodos combinados para el control de mohos en arándanos y su efecto sobre la calidad. 2016.
7. Evaluación del proyecto de tesis "Efecto del grado de rehumectación del grano de amaranto en el proceso de popeado" Maestría en Tecnología de los Alimentos UNSL. 2016.

8. Evaluación del proyecto de tesis “Alternativas de biofertilización para el incremento de proteína en el grano de *Glycinemax* “soja” Maestría en Tecnología de los Alimentos UNSL. 2016.
9. Evaluación del proyecto de tesis “Sistemas de gestión de la calidad: Estudio de su implementación en la producción primaria y el transporte de la cadena de maíz de la provincia de San Luis” Maestría en Tecnología de los Alimentos UNSL. 2016.
10. Evaluación del proyecto de tesis “Desarrollo de un alimento funcional libre de gluten con el agregado de harina de topinambur como fuente de fibra dietaria” Maestría en Tecnología de los Alimentos UNSL.
11. Evaluación del proyecto de tesis “Determinación de propiedades termodinámicas y ajuste a modelos matemáticos de harina de arroz” Maestría en Tecnología de los Alimentos UNSL. 2016.
12. Evaluación del proyecto de tesis “Determinación de micotoxinas en semillas de *Amaranthuscruentus* utilizando sensores bioanalíticosnanoestructurados” Maestría en Tecnología de los Alimentos UNSL. 2016.
13. Evaluación del proyecto de tesis “Respuesta del maíz de segunda a la aplicación de fertilizante nitrogenado de liberación lenta en el departamento de Gral. Pedernera, San Luis” Maestría en Tecnología de los Alimentos UNSL. 2016.
14. Evaluación del proyecto de tesis “Evaluación de la actividad antifúngica de los aceites esenciales de especies dioicas frente a *Ascosphaeraapis*” Maestría en Tecnología de los Alimentos UNSL. 2016.
15. Evaluación del proyecto de tesis “Estudio del efecto de la adición de jarabe de topinambur (*Helianthustuberosus* L) sobre las propiedades fisicoquímicas y sensoriales de hamburguesas de carne” Maestría en Tecnología de los Alimentos UNSL. 2016.
16. Evaluación del proyecto de tesis “Estudio de la adición de Jarabe de Topinambur (*Helianthustuberosus* L.) a leche de almendras fermentada” Maestría en Tecnología de los Alimentos UNSL. 2016.
17. Evaluación del proyecto de tesis “Propiedades antitrombóticas de un hidrolizado lácteo. Estudio de las condiciones para su producción *in vitro*” Maestría en Tecnología de los Alimentos UNSL. 2016.
18. Evaluación del proyecto de tesis “Desarrollo de bocaditos nutritivos a base de amaranto aptos para personas con enfermedad celíaca” Maestría en Tecnología de los Alimentos UNSL. 2016.
19. Evaluación del proyecto de tesis “Monitoreo y cuantificación de las micotoxinasZearalenona y Deoxinivalenol en semillas de amaranto (*Amaranthuscruentus* - variedad Candil) mediante UPLC-MS/MS” Maestría en Tecnología de los Alimentos UNSL. 2016
20. Evaluación del proyecto de tesis “Análisis temporal y espacial de roya (*Pucciniasorghii*) para híbridos de maíz en Villa Mercedes, San Luis” Maestría en Tecnología de los Alimentos UNSL. 2016

21. Evaluación del proyecto de tesis “Desarrollo de un aderezo en base a tofu con características de alimento funcional” Maestría en Tecnología de los Alimentos UNSL. 2016
22. –Evaluación del proyecto de tesis “Calidad industrial de la soja en respuesta a la fertilización nitrogenada y combinada” Maestría en Tecnología de los Alimentos UNSL. 2016.
23. Evaluación del proyecto de tesis “Evaluación de proteasas de polen de Acacia como conservante en la industria alimentaria” Maestría en Tecnología de los Alimentos UNSL. 2016
24. Evaluación del proyecto de tesis “Evaluación de proteasas de polen de Acacia como conservante en la industria alimentaria” Maestría en Tecnología de los Alimentos UNSL. 2016
25. Evaluación del proyecto de tesis “Desarrollo de bocaditos salados a base de amaranto nutricionalmente equilibrados.” Maestría en Tecnología de los Alimentos UNSL. 2016
26. Evaluación del proyecto de tesis “Elaboración de un caramelo a partir de semillas de amaranto” Maestría en Tecnología de los Alimentos UNSL. 2016.
27. Evaluación del proyecto de tesis “Desarrollo de un dulce a partir de leche bovina y leche de soja con características de alimento funcional” Maestría en Tecnología de los Alimentos UNSL. 2016.
28. Evaluación del proyecto de tesis “Daño por sol en peras: efecto del estrés por alta temperatura y radiación e influencia del calcio sobre el metabolismo de la pared celular y la conservación postcosecha.” Doctorado FCAYF. 2016.
29. Evaluación del proyecto de tesis “Desarrollo de un rebozador a base de amaranto con aporte de ácidos grasos insaturados” Maestría en Tecnología de los Alimentos UNSL. 2017.
30. Participación Tribunal de Tesis Doctoral de la Ing. Pereyra. “Uso de Métodos combinados para maximizar la calidad y vida poscosecha de pomelo mínimamente procesado” UNNE. 2016.
31. Participación Tribunal de Tesis Doctoral del Lic. Facundo Bigne “Aplicación de harina de algarrobo en el desarrollo de productos panificados saludables” Facultad de Cs Exactas UNLP, 2016.
32. Participación Tribunal de Tesis Doctoral de la Ing. Agr. Ana Carolina Castro “Tolerancia a la mancha de la hoja del trigo. Su efecto sobre el rendimiento y la calidad panadera” Facultad de Cs Agrarias y Forestales UNLP, 2016.
33. Participación Tribunal de Tesis de Maestría de la Ing. Agr. Alejandra Quillehauquy “Efecto de la dosis de 1-metilciclopropeno sobre la calidad de frutos de kiwi refrigerados” UNMdP, 2016.
34. Participación Tribunal de Tesis de Doctoral Bioq Adriana Gorman. Aplicación de Tecnologías Emergentes en los Atributos de Calidad de Productos Derivados del Mango y su Comparación con Tratamientos Térmicos Convencionales. UNNE, 2017.

35. Participación Tribunal de Tesis de Doctoral Ing Enzo La Cava. Efectos de la Aplicación de Radiación UV-C en la Calidad del Jugo de Pomelo Almacenado en Condiciones de Refrigeración UNNE, 2017.
36. Participación Tribunal de Tesis de deMaestria de la Ing. Agr. Mabel Vullioud, "Efecto del 1-MCP en el proceso de estrés oxidativo y en el desarrollo de escaldadura superficial asociado a condiciones de bajas temperaturas en frutos de pera"UNCo, 2017.
37. Participación Tribunal de Tesis doctoral de la Ing. Bárbara Tomadoni "Tecnologías verdes para el control del deterioro microbiano, nutricional y sensorial de jugos y frutas de IV gama". Facultad de Ingeniería, Universidad de Buenos Aires, 2017.
38. Participación Comisión Asesora registro de aspirantes ayudante diplomado con dedicación exclusiva curso de Bioquímica y Fitoquímica. Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales UNLP. 2016.
39. Participación Comisión Asesora registro de aspirantes ayudante diplomado con dedicación simple curso de Agroindustrias. Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales UNLP. 2016.
40. Participación Comisión Asesora concurso de Profesor Adjunto con dedicación exclusiva curso de Fruticultura. Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales UNLP. 2016.
41. Participación Comisión Asesora concurso de Profesor Adjunto con dedicación simple curso de inglés técnico. Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales UNLP. 2016.
42. Participación Comisión Asesora registro de aspirantes Ayudante alumno *ad honorem* curso de Agroindustrias. Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales UNLP. 2016.
43. Participación de la Comisión Asesora en el Concurso de Profesor Adjunto con dedicación exclusiva. Curso de Análisis Químico. Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales. 2017.
44. Participación de la Comisión Asesora registro de aspirantes ayudante diplomado con dedicación simple curso de Química General e Inorgánica. Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales UNLP. 2017.
45. Participación de la Comisión Asesora registro de aspirantes JTP con dedicación SE curso de Química General e Inorgánica. Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales UNLP. 2017.
46. Proyecto Estudio de la agricultura familiar campesina en el contexto actual de la zona cañera de Iturbe para contribuir a su revitalización y sostenibilidad. Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología Paraguay. 2016
47. Proyecto Impacto de la implementación de una huerta urbana y la promoción de estilos de alimentación más saludables y sostenibles, en un territorio social del Distrito Coronel Oviedo, año 2016. Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología Paraguay. 2016

48. Proyecto Estado sanitario de la yerba mate elaborada de las distintas marcas comerciales existentes en el departamento de Itapúa. Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología Paraguay. 2016
49. Proyecto Conocimientos, Actitudes y Prácticas en Manipuladores de Alimentos Portadores de Virus Entéricos y su Relación con las Buenas Prácticas de Manufactura. Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología Paraguay. 2016
50. Proyecto Variabilidad especial de la conductividad eléctrica (CE) del suelo y su relación con el contenido de arcilla en un sistema de manejo de siembra directa. Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología Paraguay. 2016
51. Proyecto Dinámica del fósforo en suelos ácidos cuando encalados y fertilizados con fósforo. Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología Paraguay. 2016.
52. Proyecto Fuentes de nutrición orgánica e inorgánica en respuesta a la concentración de Rebaudiósido A y esteviósido en *Steviarebaudiana* Bertoni. Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología Paraguay. 2016.
53. Proyecto Determinación de variaciones estacionales en la concentración de componentes activos y minerales de *Aloysiapolystachya*, y su incorporación como rubro de renta en poblaciones rurales. Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología Paraguay. 2016.
54. Proyecto Identificación y caracterización genética de los cerdos criollos de los humedales y áreas de influencia del Paraguay. Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología Paraguay. 2016.
55. Proyecto Habilidad de transmisión de características carniceras deseables de toros reproductores a su descendencia evaluadas mediante técnicas in vivo y post mortem. Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología Paraguay. 2016.
56. Proyecto Relación de los factores de innovación tecnológica y de gestión en la productividad de la cadena láctea y su aplicación a pequeños y medianos productores asociados. Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología Paraguay. 2016.
57. Proyecto Prevalencia de la Resistencia Antimicrobiana en Fincas Lechera de los Departamentos Central, Cordillera y Paraguarí, en el Marco de un Plan de Vigilancia Epidemiológica. Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología Paraguay. 2016.
58. Proyecto Evaluación agronómica y económica de la producción de hierbas medicinales y la domesticación de aquellas especies amenazadas, con familias campesinas minifundistas del área de la reserva Yvyturuzú y zonas de amortiguamiento. Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología Paraguay. 2016.
59. Proyecto Evaluación sensorial y química de carne de Paku (*Piaractusmesopotamicus*) de origen pesquero y piscicultura. Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología Paraguay. 2016.
60. Proyecto Conocimientos, Actitudes y Prácticas de los Escolares y sus Padres Respecto a la Higiene de los Alimentos y las Enfermedades Transmitidas



- por Alimentos (ETAs) en el Departamento de Caaguazú (2016-2017). Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología Paraguay. 2016
61. Proyecto Prevención de Enfermedades Transmitidas por Alimentos: Aislamiento de *Salmonella* spp., *E. coli* O157:H7 y *E. coli* productor de Toxina Shiga (STEC) no O157 en el proceso de elaboración de carne molida fresca destinada a consumo minorista. Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología Paraguay. 2016.
  62. Proyecto Producción diferencial de factores de patogenicidad del hongo fitopatógeno *Macrophomina phaseolina* aislado de cultivos de importancia socio-económica del Paraguay. Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología Paraguay. 2016.
  63. Proyecto Variabilidad en la composición química y bioquímica de semillas de diferentes variedades de sésamo (*Sesamum indicum*) de interés socioeconómico para el Paraguay. Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología Paraguay. 2016.
  64. Proyecto Evaluación de las principales variables operativas del proceso de producción de cristales de azúcar, a partir del fruto del mango *Mangifera indica*. Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología Paraguay. 2016.
  65. Proyecto Análisis del potencial del valor compartido en la agroindustria del Paraguay. Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología Paraguay. 2016.
  66. Proyecto Evaluación agroeconómica de herbicidas pre-emergentes y herbicidas en el cultivo de cebolla de bulbo (*Allium cepa* L.). Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología Paraguay. 2016.
  67. Proyecto Digestión Anaeróbica en los sistemas agrícolas y rurales: una alternativa para la reducción de materia orgánica en los cursos hídricos y desarrollo de fincas sostenibles y ecológicas dentro de la Cuenca del Lago Ypacarai. Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología Paraguay. 2016.
  68. Proyecto Evaluación del contenido de Azufre en Diésel, Biodiesel y en sus mezclas en productos comercializados en Asunción - Paraguay. Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología Paraguay. 2016.
  69. Proyecto Procesamiento de Imágenes en Productos Hortofrutícolas aplicado a un Invernadero Hidropónico Automatizado. Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología Paraguay. 2016.
  70. Proyecto Desarrollo de herramientas de para la evaluación ambiental de la cuenca del lago Ypacarai Automatizado. Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología Paraguay. 2016.
  71. Proyecto Específico (PE) PNFRU-1105083 “Nuevas tecnologías para el mantenimiento de la calidad en la cosecha, acondicionamiento y logística de frutas frescas”. Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA) 2016.
  72. Proyecto “Desarrollo de productos mínimamente procesados en base a frutas. Fondo María Viñas ANII. 2016.
  73. Proyecto Integrador PNFRU-1105081 “Aportes Innovadores para Mejorar la

- Calidad de las Frutas Argentinas”. Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA) 2016.
74. Evaluación de solicitudes de Subsidios Jóvenes Investigadores UNLP. 2016.
  75. Evaluación de Informes de Avance Proyectos PICT Comisión Tecnología de los Alimentos. MinCyT. Dic 2016-2017.
  76. Evaluación de proyecto PICT Comisión Tecnología Agraria y Forestal. Ministerio de Ciencia y Tecnología de la Nación. Convocatoria 2016.
  77. Evaluación de 1 proyecto PICT Comisión Ciencias Biológicas de Células y Moléculas. Ministerio de Ciencia y Tecnología de la Nación. Convocatoria 2016.
  78. Evaluación Proyectos Internacionales FONDECYT Chile. 2017.
  79. Evaluación de Informes Finales Proyectos PICT Comisión Tecnología de los Alimentos. MinCyT. 2016-2017.
  80. Evaluación solicitud de promoción carrera de Investigador CONICET 2017.
  81. Evaluación solicitud de Becas de Formación de Posgrado UNLP 2017.
  82. Evaluación Proyecto PICT 2016 Argentina Innovadora 2020. Tecnología de Alimentos. MinCyT. 2017.
  83. Evaluación informes técnicos de avance Proyectos PICT 2015 Tecnología de Alimentos. MinCyT. 2017.

## **6.2. Evaluación de trabajos en revistas científicas y congresos**

-Evaluación de trabajos para las siguientes revistas y congresos:

-*CyTA Journal of Food*

-*Journal of Experimental Botany*

-*Revista de la Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales UNLP*

-*Acta Horticulturae*

-*Plant Molecular Biology*

-*LWT Food Science and Technology*

-*Journal of Food Quality*

-*Physiology and Molecular Biology of Plants*

-*Mljekarstvo*

-*SCIO Biotechnology*

- *Journal of Agricultural Science and Technology*

## **7. SUBSIDIOS OBTENIDOS**

-“Tratamientos UV-C en el manejo poscosecha de productos fruti-hortícolas: Optimización de variables de proceso. PIP CONICET. 2014-2016.

-“Evaluación de la influencia de factores de proceso sobre la calidad organoléptica y nutricional de alimentos. 2014-2017. Proyecto de Incentivos A512 Universidad Nacional de La Plata

- PIT-AP CIC “Desarrollo tecnológico de consorcios de levaduras cerveceras líquidas. Transferencia de la tecnología obtenida al sector de la industria de la producción de cerveza. 2017-2019.
- PICT 2015 3690. “Estrategias para mejorar la calidad poscosecha de vegetales utilizando alternativas de precosecha, tratamientos de “priming” fotoquímico y métodos de oxidación avanzada. 2016-2019.
- Proyecto de incentivos FCAyF UNLP Cod A512. “Evaluación de la influencia de factores de proceso sobre la calidad organoléptica y nutricional de alimentos”. 2014-2017.

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

### **8.1. Proyectos de extensión**

- “Sumando valor a la horticultura familiar” presentado a la Secretaría de Extensión Universitaria U.N.L.P. Acreditado (2016). Director: Ing. Agr. Gabriela Bello. 2017.

### **8.2. Cursos, capacitaciones de extensión y vinculación tecnológica Presentaciones y publicaciones de extensión**

- Visita al Tambo 6 de agosto Alumnos de la Escuela Joaquín V González 2016. Duración 3 h.
- Docente colaborador Taller de elaboración de Quesos dictado a Alumnos de la Escuela Joaquín González. 2016. Duración 3 h.
- Taller de elaboración de mermeladas dictado a Alumnos de la Escuela Joaquín V González 2016. Duración 3 h.
- Curso “Producción de cerveza”. Dictado a cargo de Ing. Leonel Ferreyra Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales UNLP. 2016. Duración 8 h.
- Curso “Elaboración de Embutidos”. Dictado a cargo de Dr. Cristian Ortiz Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales UNLP. 2016. Duración 8 h.
- Visita Alumnos 5to y 6to año Escuela Euforión. Actividades realizadas en el Laboratorio de Investigación en Productos Agroindustriales. 2016. Duración 1,5 h.
- Curso “Producción de elaboración de conservas vegetales”. Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales UNLP. 2016. Duración 8 h.
- Visita Alumnos 6to año Liceo V Mercante. Calidad de leche y elaboración de productos lácteos. 2016. Duración 2 h.
- Visita Alumnos 6to año Escuela Agropecuaria 26 de Abasto. Calidad de leche y elaboración de productos lácteos. 2016. Duración 2 h.

- Taller de Formación Profesional Tema: Salazones cárnicas. Facultad de Ciencias Agrarias 2016. Duración 3 h.
- “Elaboración de productos lácteos”. Jornada de Capacitación. Alumnos Escuela Bellas Artes. 2016. Duración 3 h
- “Calidad de leche y elaboración de quesos”. Jornada de Capacitación. Alumnos Escuela Agraria Escuela Agraria Berisso. 2016. Duración 3 h
- “Calidad de leche y elaboración de quesos”. Jornada de Capacitación. Alumnos 6 y 7mo año Escuela Agraria Berisso. 2016. Duración 3 h
- “Calidad de leche y elaboración de quesos”. Jornada de Capacitación. Alumnos 6to año Liceo Víctor Mercante UNLP
- Visita Alumnos Escuela Secundaria al Laboratorio de Investigación en Productos Agroindustriales. 2016. Duración 1 h.
- Visita LIPA Alumnos Escuela Agropecuaria Lucio Mansilla. Docente responsable Jorge Lara. 2016.
- Curso de Capacitación Conservas Vegetales. Dictado Villa Huidobro Córdoba 2016. Docente Responsable. Ing. Agr. Gabriela Bello.
- Curso de Licores e Hidromiel. Laboratorio de Investigación en Productos Agroindustriales. 2017. Duración 8 h.
- Curso ‘Elaboración de Embutidos’. Laboratorio de Investigación en Productos Agroindustriales. 2017. Duración 8 h.
- Taller de Evaluación Sensorial de Embutidos. Dictado Facultad de Agronomía y Cs. Agroalimentarias Universidad de Morón. 2017. Duración 3 h.
- Colaborador 7 Visitas escuela secundaria en el marco del Programa de Vinculación FCAyF Escuelas Secundarias Laboratorio de Investigación en Productos Agroindustriales. 2017.
- Colaborador Visita escuela Agropecuaria N°1 Berisso. Elaboración de quesos. 2017. Duración 3 h.
- Elaboración de Quesos Actividad practica solicitada Dr Claudio Voget Catedra de Bioindustrias FCE UNLP. 2017. Duración 3 h.
- Jornada de elaboración de triturado de tomate en la cooperativa de productores de Berisso en diciembre de 2016 en el marco del proyecto de extensión “sumando valor a la horticultura familiar” la producción de conservas y dulces como fuente de alimento e ingresos. Duración de la jornada: 4 horas
- Taller participativo para la construcción del protocolo y elaboración de dulce de higo en la cooperativa de productores de berisso el 28 de abril de 2017 en el marco del proyecto de extensión “sumando valor a la horticultura familiar” la producción de conservas y dulces como fuente de alimento e ingresos. Duración de la jornada: 5 horas.
- Jornada de elaboración de dulce de zapallo en la cooperativa Moto Méndez en la localidad de abasto el 17 de mayo de 2017 en el marco del proyecto de extensión “sumando valor a la horticultura familiar” la producción de conservas y dulces como fuente de alimento e ingresos. Duración de la jornada: 5 horas.

- Taller participativo para la construcción del protocolo y elaboración de berenjenas en escabeche en la cooperativa de productores de Berisso el 26 de mayo de 2017 en el marco del proyecto de extensión “sumando valor a la horticultura familiar” la producción de conservas y dulces como fuente de alimento e ingresos. Duración de la jornada: 4 horas
- Capacitación en manipulación de alimentos realizada en la localidad de Cañuelas el 22 mayo de 2017 poniendo en práctica los conceptos de BPM en una elaboración de triturado de tomate a mi cargo. Duración de la jornada: 3 horas.
- Producción, edición, corrección y publicación de 20 Trípticos de divulgación serie Alimentos que se distribuyen regularmente del LIPA:

Los desarrollados durante el período:

- Elaboración de cerveza, -Elaboración de dulces de frutas, -Elaboración de dulce y jalea de membrillo, -Elaboración de chutney de vegetales, -Elaboración de queso Pategrás, -Elaboración de ricota,
- Elaboración de yogur, -Vegetales deshidratados, -Elaboración segura de alimentos en casa
- Elaboración de dulce de leche, -Conservas de tomate

## **9. REALIZACIÓN DE CONVENIOS DE COOPERACIÓN Y VINCULACION TECNOLÓGICA**

- Memorándum de entendimiento LIPA, Universidad Nacional de La Plata-WorldFoodPreservation Center. 2016.
- Convenio Marco entre el la Universidad de Morón y la Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales UNLP. 2016.
- Convenio de Intercambio de Investigación UNLP-Univ Tecnológica de Chipre, Programa Erasmus Unión Europea 2017.