

CURRICULUM VITAE

SANDRA NORMA GUERRERO

APELLIDO Guerrero
NOMBRES Sandra Norma

DOCUMENTOS DE IDENTIDAD	D.M.	LUGAR Y FECHA DE NACIMIENTO
L.E N°.....	DIA 23 MES 09 AÑO 1964
L.C. N°.....		País o Nación Argentina
D.N.I. N° 17.330.595		Provincia Bs. As.
Pasaporte N° 17.330.595		Departamento/Partido Gral. Sarmiento
C.I. N° 9.676.131		Localidad Muñiz
Policía Federal		

ESTADO CIVIL. casada	Hijo de Alfredo Guerrero
Nombre del cónyuge Francisco Tusa	y de Norma Aliberti

DOMICILIO	CODIGO POSTAL
Calle Virrey Liniers	1706
Número 756.	Teléfono 4658 3128
Provincia Bs. As.	Departamento/Partido Morón
Localidad Villa Sarmiento, Haedo	

A. TITULOS UNIVERSITARIOS OBTENIDOS

- *Licenciado en Cs. Químicas*, Especialización en Bromatología y Tecnología de los Alimentos .Universidad de Buenos Aires. 30/11/1988. Nro registro del diploma 20.966 (Se realizaron materias complementarias para cubrir dicha especialización, la cual figura en el título de grado)
- *Doctor de la Universidad de Buenos Aires*. Universidad de Buenos Aires. 23/12/1993 (w.w.w.opac.bl.fcen.uba.ar, tesis 2615) Acta N° 2019. Libro general de Grados 127, folio 221.Carrera categoría A acreditada por la CONEAU.

Estudios universitarios

- **Licenciada en Ciencias Químicas** Especialización en Bromatología y Tecnología de Alimentos, otorgado por la Facultad de Ciencias Exactas y Naturales, Universidad de Buenos Aires .
Período: marzo 1982 a marzo 1988. *Promedio:*7,50

Estudios de postgrado

- **Doctor de la Universidad de Buenos Aires**

Año de graduación: Dic -1993

Calificación: sobresaliente felicitado

Director: Dra.. S. M. Alzamora.

Tema de tesis: *Desarrollo de una tecnología de factores combinados para preservar puré de banana de alta humedad*

Lugar de realización: Lab. de Tecnología de Alimentos, Dpto. de Industrias, F.C.EyN.,UBA.

A.2 Cargos Actuales

- **UBA**
 - **Directora Adjunta** Departamento de Industrias Período: 22/06/2009 al 22/06/2011. Resolución CD N°1488/2009.
 - **Miembro de Consejo Departamental** . Departamento de Industrias Período: 22/03/2009 al 22/03/2011 (Exp 491.717)

- **UBA (cargos docentes)**

Cargos actuales:

- **Profesor adjunto** dedicación exclusiva (interino). Obtenido por concurso.
Institución:Departamento de Industrias, Facultad de Ciencias Exactas y Naturales, Universidad de Buenos Aires. Período: desde 2007 hasta la actualidad.(ver ítem B)
- **Docente a cargo** (Res CD N°0149/2009; 09/03/2009) BIOREACTORES I; Carrera de Especialización em Biotecnología INTI-UBA

- **CONICET**
 - **Investigador adjunto**
Período: desde 1/2006 hasta la actualidad

Participante del **Programa de Incentivos a los Docentes e Investigadores del Ministerio de Cultura y Educación**: Categoría "II".

B. ANTECEDENTES DOCENTES E INDOLE DE LAS TAREAS DESARROLLADAS

B.1. Cargos Docentes

Universidad de Bs.As., Facultad de Cs. Exactas y Naturales, UBA., Departamento de Industrias:

- Profesor adjunto dedicación exclusiva (Area sin especificar). Cargo interino obtenido por concurso (desde 14/9/2007). Resoluc. 2381/2007

Universidad de Bs.As., Facultad de Cs. Exactas y Naturales, UBA., Departamento de Industrias:

- Jefe de Trabajos Prácticos, dedicación exclusiva (10/2006 hasta la 10/2009). Cargo obtenido por concurso regular. Resoluc. 2280/2006 -Actualmente en licencia
- Jefe de Trabajos Prácticos, dedicación exclusiva (9/2003 hasta la 9/2006). Cargo obtenido por concurso regular Resoluc . N°1796/2003 FCEyN

- Jefe de Trabajos Prácticos, dedicación exclusiva (9/2000 hasta 9/2003). Cargo obtenido por concurso regular Resoluc . N° 1648/2000 FCEyN
- Jefe de Trabajos Prácticos, dedicación exclusiva (6/97 hasta 9/2000). Cargo obtenido por concurso regular Resoluc . N° 1427/97 FCEyN
- Jefe de Trabajos Prácticos, dedicación exclusiva (11/94 hasta la 6/97). Cargo obtenido por concurso regular. Resoluc . N° 1340/94 FCEyN
- Jefe de Trabajos Prácticos, dedicación exclusiva (desde 1/11/93 hasta 1/11/94). Cargo concedido por la Universidad de Buenos Aires por plan 205. Resoluc. N°1546./93 rectorado
- Ayudante de primera, dedicación exclusiva (desde 1/12/90 hasta 29/02/92).Cargo obtenido por concurso regular. Resolucion N°:545 con Resolución de prorroga en el cargo N°o66
- Ayudante de primera, dedicación simple (desde 1/3/89 hasta 1/12/90). Cargo obtenido por concurso regular Resol N° 232/88 FCEyN

B.2 Enseñanza en Carreras de Grado

B.2.1 Descripción

Las tareas desarrolladas implicaron la participación en el dictado de clases teóricas, de clases prácticas; así como también el diseño integral de algunos cursos de grado. Esto requirió de la elaboración de apuntes de teoría, del diseño de trabajos prácticos (guías de problemas y prácticos en laboratorio) y de entrenamiento a alumnos en la utilización de programas estadísticos., etc.

- Docente participante de la carrera de grado Tecnología de los Alimentos, Universidad Nacional de Entre Ríos, FCEQyN. Abril y Mayo de 2000
- Docente participante de las carreras de grado: Ingeniería en Alimentos y Licenciatura en Ciencia y Tecnología de Alimentos. Universidad de Buenos Aires (desde 2002 hasta la actualidad).
- Docente participante de la carrera de grado: Tecnología de Alimentos de Universidad Nacional de Luján en el marco del FOMECS/SPU 127/98.(Resol N° 015/99) (1999)

B.2.2 Cursos de Grado Dictados

1. Operaciones Unitarias de Preservación de Alimentos

Docentes responsables: Dra. Sandra Guerrero- Dra. Ana Rojas

Materia cuatrimestral teórico-práctica

Carrera de grado Ingeniería Química y Licenciatura en Química, Universidad Buenos Aires (Desde año 2008)

2. **Análisis Sensorial de Alimentos.**

Docente : Dra. Sandra Guerrero.

Nivel de responsabilidad:. completo

Curso de teórico -práctico dictado para:

- *Carrera de grado* Tecnología de los Alimentos, Universidad Nacional de Entre Ríos, FCEQyN. (duración: 30 h). Abril y Mayo de 2000.

3. **Análisis Sensorial**

Docentes : Dra Calviño (responsable, FFyB) ; Dra. Pilar Buera , Dra. Sandra Guerrero y Dra. Carolina Schebor (FCEyN)

Nivel de responsabilidad:. Profesor responsable de la materia en Dpto de Industrias

Curso de grado teórico -práctico dictado para:

- *Carrera de grado* Licenciatura en Tecnología de los Alimentos, Universidad Buenos Aires (desde año 2004 hasta la actualidad, 2do cuatrimestre).
- *Carrera de grado* Ingeniería de Alimentos, Universidad Buenos Aires (desde año 2004 hasta la actualidad, 2do cuatrimestre).

4. **Biotecnología**

Nivel de responsabilidad:.

- Profesor participante en el dictado de clases teóricas y de problemas
- Docente auxiliar a cargo de problemas (desde 2003 a 2006)

Curso de grado teórico -práctico dictado para:

- *Carrera de grado* Licenciatura en Tecnología de los Alimentos, Universidad Buenos Aires (desde año 2003 hasta la actualidad, 1^{er} cuatrimestre).
- *Carrera de grado* Ingeniería de Alimentos, Universidad Buenos Aires (desde año 2003 hasta la actualidad, 1^{er} cuatrimestre).

5. **Fundamentos de la Preservación de alimentos II**

Nivel de responsabilidad:. Docente auxiliar a cargo de trabajos prácticos

Curso de grado teórico -práctico dictado para:

- *Carrera de grado* Licenciatura en Tecnología de los Alimentos, Universidad Buenos Aires (desde año 2003 hasta 2004, 1er cuatrimestre).

- Carrera de grado Ingeniería de Alimentos, Universidad Buenos Aires (desde año 2003 hasta 2004, 1er cuatrimestre).
6. **HACCP, Microbiología Predictiva y la Tecnología de Factores en Combinación: un Enfoque Integrado hacia la Seguridad Microbiológica de los Alimentos.**
- Dictado en conjunto con las Dras Stella Alzamora y Daniela Salvatori . Duración: 20 h.
- Curso de grado teórico -práctico dictado para:
- Universidad Nacional de Luján. (Octubre y Noviembre de 1999, duración: 32 h). Curso incluido en el proyecto Mejoramiento en la enseñanza de las ciencias experimentales asociado a las reformas introducidas en las currículas de las carreras en el marco del FOMECS/SPU 127/98.(Resol N°015/99)
 - Universidad Nacional de Entre Ríos, FCEQyN. Carrera de Tecnología de los Alimentos (Sept del 2000, duración: 30 h).
7. **Otros cursos de grado:** He participado como docente auxiliar de los siguientes cursos de dictado cuatrimestral en el Departamento de Industrias:
- **Preservación de Alimentos** (carrera de grado : Licenciatura en química, orientación Bromatología y Tecnología de los Alimentos) Años 1989-1993
 - **Química Industrial: Planta Piloto** (carrera de grado : Licenciatura en química) Años 1996-1997
 - **Química Industrial: Problemas** (carrera de grado : Licenciatura en química) Años 1994-1995
 - **Procesos Unitarios** (materia optativa, carrera de grado : Licenciatura en química) Años 1989-1993

B.3 Enseñanza en Postgrado

B.3.1. Descripción

A)

Las tareas desarrolladas hasta la fecha implicaron la participación en el dictado de clases teóricas, de clases prácticas; así como también el diseño integral de cursos de postgrado. Esto requirió de la elaboración de apuntes de teoría, del diseño de trabajos prácticos (guías de problemas y prácticos en laboratorio) y de entrenamiento a alumnos en la utilización de programas estadísticos y de simulación, etc.

- Docente de la Maestría de Bromatología y Tecnología de la Industrialización de Alimentos- Universidad de Buenos Aires (desde 1998 hasta la actualidad)

- Docente de la Maestría en Tecnología de Alimentos-Universidad Nacional de Misiones.(desde 1999 hasta la actualidad) Res.255/2000
- Docente del Departamento de Industrias, FCEyN, Universidad de Buenos Aires para cursos de Doctorado (desde 1998 hasta la actualidad)
- Docente invitado de la Universidad Politécnica de Valencia, Valencia, España. (Marzo, 2001. Proyecto CYTED XI-15)
- Docente invitado para programa de Doctorado de la Universidad Politécnica de Valencia, Concordia , Entre Ríos. Diciembre,

B)

Participación por el Departamento de Industrias en el armado del plan de estudios de la nueva Carrera de Especialización en Biotecnología a dictarse a partir del año 2009 por la Facultad de Ciencias Exactas y naturales y el INTI según resolución del Consejo Directivo: "*Expte. 491.277/07 pág. 282/303 Fac. de Cs. Exactas y Naturales.- creación de Carrera de Especialización en Biotecnología Industrial y aprobación, reglamentación general, plan de estudios y contenidos mínimos de las asignaturas por la Comisión de Estudios de Posgrado de la Facultad*".

B.3.2. Cursos de Postgrado Dictados

B.3.2 .1 Seminarios dictados

1. Diseño experimental aplicado a la tecnología de alimentos

Pabellón de Industrias, FCEyN, Universidad de Buenos Aires (1 hora). Disertante invitado en el marco de la materia : Il Seminario sobre Avances en Tecnología Química y de Alimentos (Resoluc. CD 300/97) correspondiente a postgrado y/o Carrera de Doctorado en Cs. Qcas (Categoría CONEAU A). Fecha: 1er cuatrimestre 1997 (32 hs).

2. **Sentidos Químicos y Evaluación Sensorial** (Resoluc. N° 434/99) correspondiente a Ipostgrado y/o Carrera de Doctorado en Farmacia (Categoría CONEAU A). Facultad de Farmacia y Bioquímica, UBA. Fecha: Junio y Julio de 2000.(50 hs). Profesor responsable Dra.. Amalia Calviño. Participación en el dictado: 2 horas.

3. **Equipos de medición de propiedades reológicas de alimentos fluidos. Avances y perspectivas.**
 Pabellón de Industrias, FCEyN, Universidad de Buenos Aires. Disertante invitado en el marco de la materia : Seminario sobre Avances en Tecnología Química y de Alimentos (Resoluc. N°522/01) correspondiente a postgrado y/o Carrera de Doctorado en Cs. Qcas (Categoría CONEAU A).
 Coordinadores: Dra.. Ana Pilosof y Dra. Lía Gerschenson. Fecha: 1er cuatrimestre 2001 (32 hs)-
 Participación en el dictado: 1 hora.

4. **Tecnologías Emergentes para la conservación de alimentos: calentamiento ohmico.**
 Universidad de las Américas, Puebla, México. Diciembre 2003- Disertante invitado en el marco de la Maestría en Tecnología de Alimentos de la Universidad de las Américas. Participación en el dictado: 1 hora. Auspiciado por Proyecto CYTED XI-15: Tecnologías Emergentes para la conservación de alimentos de interés para IberoAmérica. Coordinadora del proyecto: María Soledad Tapia (Venezuela)

B.3.2.2. Cursos dictados

5. Análisis Sensorial de Alimentos.

Docente : Dra. Sandra Guerrero.

Curso de postgrado teórico -práctico dictado para:

*Maestría en Bromatología y Tecnología de la Industrialización de Alimentos ((Categoría CONEAU A)- FCEyN - Universidad de Buenos Aires. Duración: 25 horas- Fecha: Marzo1999 (Resoluc. N°2788/95).

*Maestría en Tecnología de los Alimentos (Categoría CONEAU C). Universidad Nacional de Misiones, Duración total 25 hs. (Curso acreditado por la CONEAU, Res.255/2000) Fechas:

- 25-27 Junio de 1998
- 9-10 Dic. de 1999
- 30-31 Agosto de 2002

- 1-2 Octubre 2004
- 28-31 de Mayo 2007

6. **Propiedades Organolépticas de los Alimentos. Aspectos Fisiológicos, Químicos y Sensoriales Relacionados"**

- Docente Responsable.:Dra.. Sandra Guerrero.

Dictado en conjunto con la Dra.. María Pilar Buera . FCEyN - Universidad de Buenos Aires

Duración total: 65 horas FCEyN -Universidad de Buenos Aires.(Resoluc. N°904/99 y 917/02)

correspondiente a postgrado y/o Carrera de Doctorado en Cs. Qcas,FCEyN -Universidad de Buenos Aires (Categoría CONEAU A)

Fechas:

- 9-17 de Marzo de 1999
- 2-31 Mayo 2002
- 19 Agosto 2005-Octubre 2005
- 16 Abril 2007- 28 Mayo 2007
- 9 Marzo 2009-9 Abril 2009

7. **Sentidos químicos y metodología para el análisis sensorial- Módulo II: Actualización metodológica en el análisis sensorial** (Resoluc. N°689/00)

Carrera de Doctorado en Farmacia (Categoría CONEAU A). , Facultad de Farmacia y Bioquímica, UBA, Fecha: 2 al 7 de julio de 2001, FFyB, Universidad de Buenos Aires. Profesor responsable:

Dra. Amalia Calviño. Participación personal: 4 horas

8. **HACCP, Microbiología Predictiva y la Tecnología de Factores en Combinación: un Enfoque Integrado hacia la Seguridad Microbiológica de los Alimentos.**

Dictado en conjunto con las Dra Stella Alzamora en :

* Universidad Nacional de Misiones, FCEQyN. Como materia de la Maestría en

Tecnología de los Alimentos (Curso acreditado por la CONEAU, Res.255/2000). Duración: 20 h.

Fechas:

- 25-27 de febrero de 1999
- 15-16 de Agosto de 2000
- 8-9 de Abril de 2005

- 13 a 15 Marzo de 2007
 - * Universidad de Buenos Aires, FCEyN, (duración: 50 h). Correspondiente a Maestría en Bromatología y Tecnología de la Industria de los Alimentos ,FCEyN-UBA(Categoría CONEAU A) (Resoluc. N° CD 731/99) y postgrado y/o Doctorado en cs. Químicas, FCEyN-UBA (Categoría CONEAU A) (Resoluc. N°CD1758/98)
 - 14 Abril al 7 Mayo 1999
 - * Universidad Nacional de Luján. (Octubre y Noviembre de 1999, duración: 32 h). Curso incluido en el proyecto Mejoramiento en la enseñanza de las ciencias experimentales asociado a las reformas introducidas en las currículas de las carreras en el marco del FOMECS/SPU 127/98.(Resol N°015/99)
 - * Empresa SANCOR. COOP LTD., Rafaela, Santa Fe (3 y 4 de Marzo de 2000, 20hs)
 - * Universidad de Santiago de Chile , Chile, Doctorado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (20 AL 23 de Octubre 2008, 30 hs)
9. **Microbiología Predictiva, Análisis Cuantitativo de Riesgos y Factores en Combinación para Potenciar la Aplicación del Sistema HACCP.**
- Curso internacional dictado en el marco del Proyecto CYTED XI-15: Tecnologías Emergentes para la conservación de alimentos de interés para IberoAmérica. Coordinadora del proyecto: María Soledad Tapia (Venezuela)
- Coordinadores: Stella Maris Alzamora (Universidad de Buenos Aires) y María S. Tapia (Universidad Central de Venezuela).Docentes: Dra. Stella Alzamora, Dr A. López-Malo(Universidad de las Americas, Puebla), Dr E. Palou(Universidad de las Américas, Puebla), Dra.. D. Salvatori y Dra.. S. Guerrero (Universidad de Buenos Aires). Duración : 50 hs.
- Participación personal en el dictado 20 hs. Dictado en:
- *Departamento de Industrias, FCEy N-Universidad de Buenos Aires, 28 de Noviembre al 2 de Diciembre de 2000
 - * Universidad Politécnica de Valencia,España . Curso pre-congreso de postgrado y o Carrera de Doctorado en Ciencias y Tecnología de los Alimentos de la Universidad Politécnica de Valencia. III CONGRESO IBEROAMERICANO DE INGENIERÍA DE ALIMENTOS 5 al 9 de Marzo de 2001.
10. **Propiedades Reológicas de los Alimentos: Percepción, Medición y Relación con la Microestructura"** . Correspondiente a postgrado y/o Carreras de Doctorado en Cs. Ocas

(Categoría CONEAU A)(Resol N°77/2000) y Maestría en Bromatología y Tecnología de la Industrialización de Alimentos (Categoría CONEAU A)(Resol N°77/2000) Coordinador: Dra. S. M. Alzamora. Duración total 55 hs. Docentes: Dra.. S. M Alzamora, Dra.. Sandra Guerrero, Dra.. Susana Vidales y MS Andrea Nieto. Participación en el dictado:20 hs. Fechas:

* FCEyN, Universidad de Buenos Aires en

- Septiembre y Octubre de 2000

* Universidad Nacional de Lujan. Octubre de 2000. Prof. Coordinador.:Dra.. S. M. Alzamora. Duración total 30hs. Docentes: Dra. S. M Alzamora, Dra. Sandra Guerrero, Dra. Susana Vidales y MS Andrea Nieto. Participación en el dictado:10 hs

- Octubre de 2001

11. **Tecnologías Emergentes en la Conservación de Alimentos.**

Docentes: Dra. Stella Alzamora, y Dra. S. Guerrero. Duración 30 horas. Participación en el dictado:15 horas.

* Universidad Nacional de Santiago del Estero. Diciembre de 2002. Correspondiente a la Carrera de Doctorado del Noroeste Argentino (NOA), en el marco de FOMECA.

* MOLINOS Rio de la Plata, Buenos Aires, 10 y 16 Julio 2008. Duración 8 horas. Participación en el dictado:15 horas.

12. **Diseño de fermentadores y purificación de productos en biotecnología**

Curso correspondiente a postgrado y/o Carrera de Doctorado en Cs. Qcas. 60 HS (Categoría CONEAU A)(Resol N°769/2004). Fecha: Abril y Mayo 2004, Profesor responsable: Ing. Pascual Viollaz. Participación en el dictado 25 hs.

13. **Microbiología predictiva como una herramienta en la formulación, optimización y aseguramiento de la inocuidad de alimentos.**

Docentes: Dra. Stella Alzamora, , Dra. S. Guerrero y Dra. Daniela Salvatori

Curso-taller Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios

Ciudad de Buenos Aires, 30 Noviembre de 2005

Carga horaria 8hs

14. **Alimentos Mínimamente Procesados**

Docentes: Dra. Stella Alzamora, y Dra. S. Guerrero. Duración 30 horas. Participación en el dictado: 15 horas. Correspondiente al PROGRAMA DE DOCTORADO EN TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS CONVENIO Universidad Politécnica de Valencia, ESPAÑA-Universidad Nacional de Entre Ríos, ARGENTINA. Concordia, Pcia. de Entre Ríos, Fecha: 2 al 15 de Diciembre de 2006.

B.3.2.3. Cursos de Postgrado dictados durante la Realización de Eventos

- Curso Inter. Congreso - IX Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Agosto 2002: **"Seguridad y desarrollo de productos: Impacto de la microbiología predictiva. Módulo II. Tópicos de Seguridad Alimentaria."**
Docentes: Dra. Stella Alzamora, Dra. D. Salvatori y Dra. S. Guerrero. Duración 4 horas.
Participación en el dictado: 2 horas

B.3.2.4. Cursos de Postgrado Cuatrimestrales de Dictado Continuo

- **Bioreactores I**
Docentes a cargo: Dra. Sandra Guerrero
Materia cuatrimestral teórico-práctica optativa para carrera de Especialización e Biotecnología UBA-INTI (Desde año 2009)
- **Operaciones Unitarias de Preservación de Alimentos**
Docentes responsables: Dra. Sandra Guerrero- Dra. Ana Rojas
Materia cuatrimestral teórico-práctica optativa para carrera de Doctorado (Desde año 2008)
- **Procesamiento Industrial de Alimentos:** Materia cuatrimestral perteneciente a la Maestría en Bromatología y Tecnología de la Industrialización de Alimentos de la UBA (acreditada por la CONEAU: categoría A). Resoluciones CD N° 3014/92 y 2788/95 de aprobación de la Maestría.
Fecha: desde 1998 hasta 2007
Duración: 1 cuatrimestre (104 h) por año
Dictada en el Departamento de Industrias, Facultad de Ciencias Exactas y Naturales, Universidad de Buenos Aires.
Grado de responsabilidad: Jefe de trabajos prácticos a cargo del dictado y la realización de los trabajos prácticos (60 h).

B.4-Divulgación científica

- Participación como expositor en la Semana de la Química.. Participación en el diseño del material

presentado. Jornada de información para nivel secundario. Declarado de interés Nacional. Organizado por FCEyN, UBA .Fechas: 2001- 2004

- Representante del Departamento de Industrias, Semana del a Química, desde año 2006 hasta la actualidad

B.5- Elaboración de Material Didáctico Sistematizado

- **Tareas realizadas durante la ejecución de los cargos docentes:**
 - Desarrollo, optimización y redacción de numerosos trabajos prácticos (guías de problemas y/o prácticos de laboratorio) en las siguientes temáticas: Transiciones de fase Reología de alimentos fluidos, Textura de los alimentos, Emulsiones, Transición vítrea, Calorimetría Diferencial de Barrido. Estudio de las propiedades funcionales de los hidrocoloides, Propiedades físicas de los alimentos. Tratamientos térmicos UHT/HTST. Diseño de guías de problemas y trabajos prácticos en las materias de Biotecnología y Análisis Sensorial.
 - Armado integral y presentación de materias :
 - **Operaciones Unitarias de Preservación de Alimentos** (desde año 2008), en conjunto con la Dra Ana María Rojas (ambas profesoras responsables de la misma). Materia de grado/postgrado optativa para Licenciados en Química, Ingenieros Químicos y Doctorandos de dictado cuatrimestral en el Departamento de Industrias.
 - **Bioreactores I.** (desde año 2009), Materia obligatoria de la curricula de la carrera de Especialización e Biotecnología perteneciente a UBA-INTI dirigida a profesionales del area.

C. ANTECEDENTES CIENTÍFICOS

C.1 Publicaciones con arbitraje

C.1.1 Libros publicados por organismos internacionales

1.

- a. *Combined Preservation Technologies for Fruits and Vegetables: Training Manual*. (2003, 1era edición). S.M. Alzamora, S.N. Guerrero, A.B. Nieto & S.L. Vidales. Revisado y referado por Danilo Mejía (AGST officer). 67 p. Publishing and Multimedia Service, Information Division, Food and Agricultural Organization of the United Nations (FAO of the U.N.), Roma, Italia.
- b. *Conservación De Frutas y Hortalizas Mediante Tecnologías Combinadas .Manual de Capacitación*. (2004) .S.M. Alzamora, S.N. Guerrero, A.B. Nieto & S.L. Vidales. Revisado y referado por Danilo Mejía (AGST officer). 67 p. Publishing and Multimedia Service, Information Division, Food and Agricultural Organization of the United Nations (FAO of the U.N.), Roma , Italia.
- c. *Technologies Combinées de Conservation des Fruits et des Légumes :Manuel de Formation* (2004, 2da edición) S.M. Alzamora, S.N. Guerrero, A.B. Nieto, S.L. Vidales. Revu et corrigé par: Danilo J. Mejía L. Ph.D, de l'AGST 67 p. Service des technologies d'ingénierie agricole et alimentaire. Division des systèmes de soutien agricole .FAO de l'ONU . Roma , Italia.

C.1.2 Capítulos en libros publicados por editoriales internacionales

1. **Minimally processed fruits by combined methods. (1995).**S.M. Alzamora, P. Cerrutti, S. Guerrero & A. López-Malo.p 463-493. En *Food Preservation by Moisture Control . Fundamentals and Applications . ISOPOW Practicum II*. 874 p. Eds. J. Welti Chanes & G. Barbosa Cánovas. Technomic Pub. Co., ISBN 1-56676-358-4, Technomic, Lancaster, USA.
2. **Reología de purés de frutas tropicales y su relación con los factores de conservación (1996).** Guerrero, S. Gerschenson L, y Alzamora, S.M pp 92-103. En *Equipos y Procesos para la Industria Alimentaria*. Vol. I. ISBN 84-7721-443-3. E. Ortega, E. Parada y P. Fito (eds.). Servicio de Publicaciones de la Universidad Politécnica de Valencia. España.
3. **Minimal Preservation of Fruits. A CYTED project (1998)** .S.M. Alzamora, M.S. Tapia, A. Leunda, S. Guerrero, A.M. Rojas, L.N. Gerschenson & E. Parada-Arias.p 205-222. En *Trends in Food Engineering*. 347 p. Ed. J.E. Lozano, G.Barbosa-Cánovas, E Parada Arias and M.C.Añon (Eds). Aspen Publishers Inc. ,Maryland, USA. ISBN: 1566769914

4. **Natural antimicrobials from plants (2000).** Alzamora S.M., Lopez Malo, A. & Guerrero,S. En *Minimally Processed Fruits and Vegetables*. p 237-265. S.M. Alzamora, S. Tapia & A. Lopez-Malo (Eds).351 p. Aspen Publishers Inc, Maryland, USA. ISBN 0-8342-1672-8
5. **Utilización de la ecuación de Gompertz modificada para predecir el efecto combinado de ultrasonido, pH y algunos aditivos en la inactivación de *Saccharomyces cerevisiae*.** S. Guerrero M. Tognon, & S.M Alzamora (2003). En *Ingeniería de Alimentos. Nuevas Fronteras en el siglo XXI, tomo III: Ingeniería de Operaciones y Procesos*. P.Fito, A. Mulet, A. Chiralt & A. Andrés (Eds), p.407. Editorial UPV . ISBN 84-97-9705-005-3.
6. **Plant antimicrobials combined with conventional preservatives for fruit products (2003).** Alzamora,S.M, S.Guerrero A. López-Malo & E. Palou. En *Natural Antimicrobials for the Minimal Processing of Foods*. pp 189-202. S. Roller (Ed).245 p. Woodhead Publishing Limited, Inc. Cambridge, Inglaterra ISBN 1 85573 669 1.
7. **Experimental protocols for modeling the response of microbial populations exposed to emerging technologies: Some points of concern. (2005).** Alzamora, S.M; Guerrero, S. ; Viollaz, P. & Welti, J. En *Novel Food Processing*. G. Barbosa -Cánovas (Ed.) Marcel Dekker, Inc., (chapter 29 - p 591-608).
8. **Combined preservation techniques for fresh fruits. (2005).**Alzamora, S.M., Guerrero, S., López-Malo A., Welti-Chanes,J. Palou, E. & Argaiiz, A. En *Improving the Safety of Fresh Fruits and Vegetables*, pp 599-630. W. Jongen (ed), WoodHead Publishing Limited Cambridge, England (ISBN-10:1-85573-956-9), and CRC Press LLC, Florida, USA (ISBN-10: 0-8493-3438-1).
9. **Models for microorganism inactivation: application in food preservation design. (2009).** S.M. Alzamora, S.N. Guerrero, A. López-Malo, E. Palou, C.D. Char & S. Raffellini. . En *Processing Effects on Safety and Quality of Foods*. Ed. E. Ortega-Rivas, CRC Press (ISBN-13: 978-1-4200-6112-3).(398 p)
10. **Thermal transitions, mechanical properties and molecular mobility in corn flakes as affected by water content. (2009)** .Farroni, A., Matiacevich, S., Guerrero, S., Alzamora, S. & Buera, M. P.. En *Water Properties in Food, Health, Pharmaceutical and Biological Systems: ISOPOW 10"* . Session VI: Properties and Stability of Food and Biological Systems . Ed. Tanaboon Sajjaanantakul & David Reid, Wiley-Blackwell, ISBN: 978-0-8138-1273-1. (616 p)
11. **Inactivation of microorganisms. (2009).** Alzamora, S.M.; Guerrero; S.; Schenk, M.; Raffellini,S. & López-Malo, A.. En *Ultrasound Technologies for Food and Bioprocessing*. Eds H. Feng, J.Weiss & G. V. Barbosa-Cánovas , Springer, New York, USA. (en prensa)
12. **Rational use of novel technologies: A comparative analysis of the performance of several new food preservation technologies for microbial inactivation. (2009).** Alzamora, S.M.; Welti-

Chanes, J. & Guerrero; S. En *ISEKI Food Series, Volume 9, "Novel technologies in food science .Their impact on products, consumer trends and environment"*. Eds Anna McElhatton & Paulo José do Amaral Cabral. Springer, New York, USA (en prensa) .

C.1.2- Trabajos científicos publicados en revistas periódicas internacionales con referato

1. Stability of sorbic acid in aqueous solutions of sodium chloride.(1990). Guerrero, S., Alzamora, S.M & Gerschenson, L.N. *Lebensm. Wiss. ung Technol.* 23, 271-273.(ISSN 0023-6438)
2. Development of shelf stable banana puree by the combined factors technology. I. Microbial stability. (1994). Guerrero, S., Gerschenson, L.N & Alzamora, S.M *J. Food Prot.* 57,902-907. (ISSN 0362-028X)
3. Optimization of a combined factors technology for preserving banana puree to minimize color changes during storage of preserved banana purée using the response surface methodology. (1996). Guerrero, S., Gerschenson, L.N & Alzamora, S. M. *J. Food Eng.* 28, 307-322. (ISSN 0260-8774)
4. Flow behaviour of processed banana puree. (1997). Guerrero, S., & Alzamora, S. M. *Food Sc. Technol. Int.* 3 (2): 109-118. (ISSN 1082-0132)
5. Effect of pH, temperature and glucose addition on flow behaviour of fruit purées: I. Banana purée.(1997). Guerrero, S. & Alzamora, S.M. *J. Food Eng.* 33, 239-256. (ISSN 0260-8774).
6. Effect of pH, temperature and glucose addition on flow behaviour of fruit purées. II: Peach, mango and papaya purées.(1998). Guerrero, S. & Alzamora, S.M. *J. Food Eng.* 37, 77-101 (ISSN 0260-8774)
7. Color and chlorophyll content changes of minimally processed kiwifruit.(2000). Leunda, M.A. , Guerrero, S,N. & Alzamora, S.M. *Journal of Food Processing and Preservation.* 24(1),17-39. (ISSN 0145-8892)
8. *Saccharomyces cerevisiae* thermal inactivation kinetics combined with ultrasound. (1999). Lopez-Malo A., Guerrero S. & Alzamora S.M. *Journal of Food Protection.*62,(10):1215-1217. (ISSN 0362-028X)
9. Probabilistic modeling of *Saccharomyces cerevisiae* inhibition. (2000). Lopez-Malo, A. Guerrero S & Alzamora S.M. *Journal of Food Protection* 63: 91-95. (ISSN 0362-028X)
10. Effect of ultrasound on the survival of *Saccharomyces cerevisiae* Influence of temperature, pH and wave amplitude. (2001). Guerrero, S., Lopez-Malo A. & Alzamora S.M.. *Innovative Food Science and Emmerging Technologies* 2,31-39. (ISSN 1466-8564)
11. Perfomance of mycological media in enumerating desiccated food spoilage yeast:an interlaboratory study.(2001). Beuchat,L., Frandberg,E. , Deak,T, Chen,J., Guerrero,S., Lopez

- Malo, A., Ohlsson, I., Olsen, M., Peinado, J., Shnurer, J., Siloniz, M & Tornai-Lehoczki. *International Journal of Food Microbiology* 70, 89-96. (ISSN 0168-1605)
12. *Tecnologías Emergentes: estado actual y perspectivas*. (2002). Guerrero, S.; Lopez-Malo, A.; Palou, E. & S.M. Alzamora. *La Alimentación Latinoamericana* 244: 18-21 (ISSN 0325-3384).
 13. Development of Shelf Stable Seaweed by Hurdle Processing (2002). Guerrero, S. Campos C. & Alzamora, S.M. *Food Sc. Technol. Int.* 8:95-99. (ISSN 1082-0132)
 14. Modelling the response of *Saccharomyces cerevisiae* to the combined action of ultrasound and low weight chitosan.(2005). Guerrero S., Tognon M. & Alzamora, S.M.. *Food Control*, 16(2). 131-139. (ISSN 0956-7135)
 15. Multifactorial fungal inactivation combining thermosonication and antimicrobials.(2005). López-Malo, A.; Palou, E.; Jiménez-Fernández, M. ; Alzamora, S. M. & Guerrero, S. *Journal of Food Engineering* 67:87-93 (ISSN 0260-8774).
 16. Growth response of *Aspergillus fumigatus*, *Eurotium chevalieri* and *Penicillium brevicompactum* in argentine milk jam.(2005). Char, C., Guerrero, S.; Gonzalez, L. & Alzamora, S. M. *Food Sc. Technol. Int.*, 11(4): 297-305. (ISSN 1082-0132)
 17. Sensory Discrimination Tests and Measurements. Statistical Principles, Procedures and Tables. Book review. (2007). Guerrero, S. *Int. J Food Sci and Technol.* 42, 116-117.
 18. Growth of *Eurotium chevalieri* in milk jam: influence of pH, potassium sorbate, and water activity. (2007). Char, C., Guerrero, S. & Alzamora, S. M. *J Food Safety* (ISSN 0149-6085) 27: 1-16.
 19. Combined use of ultrasound and natural antimicrobials to inactivate *Listeria monocytogenes* in orange juice. (2007) Ferrante S. Guerrero, S & Alzamora S.M. *Journal of Food Protection* 70 (8), 1850-57 (ISSN 0362-028X).
 20. Propiedades térmicas y mecánicas en copos de maíz. Relación con el contenido y movilidad del agua. (2007). Farroni, A.; Matiacevich, S.; Guerrero, S.; Alzamora, S. & Buera, M.P. *Alimentos Ciencia e Ingeniería* (ISSN 1390-2180), 16 (2):133-35.
 21. Response of some microorganisms to ultraviolet treatment on fresh-cut pear. Schenk, M., Guerrero, S. & Alzamora, S. M. (2008). *Food and Bioprocess Technology . An International Journal*(ISSN: 1935-5130.). 1(4):384-392.
 22. Effect of hydrogen peroxide concentration and pH on inactivation kinetics of *Escherichia coli*. (2008). Raffellini S., Guerrero S. & Alzamora, S.M. *J Food Safety* 28:514-533. (ISSN 0149-6085).
 23. Multi-level approach for the analysis of water effects in corn flakes. (2008). Farroni, A.; Matiacevich, S.; Guerrero, S.; Alzamora, S. & Buera, M.P. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* (ISSN: 0021-8561). 56(15); 6447-6453.

24. Comments on letter to editor.(2009). Char, C.; Guerrero, S.; & Alzamora, S.M.. Food control 20: 530-530. (ISSN 0956-7135).
25. Survival of *Listeria innocua* in thermally processed orange juice as affected by vanillin addition. Char, C., S. Guerrero, & S. M. Alzamora.(2009). Food Control (ISSN 0956-7135) 20:67-74.
26. Mild thermal process combined with vanillin plus citral to help shorten the inactivation time for *Listeria innocua* in orange juice.(2009) Char, C.; Guerrero, S.; & Alzamora, S.M. *Food and Bioprocess Technology . An International Journal* ISSN (papel): 1935-5130. (en prensa) versión online : DOI10.1007/s11947-008-0155-x

C.1.3 - Publicaciones en libros de proceedings de Congresos editados en editoriales internacionales con referato

1. Development of a high water activity banana purée (1994). Guerrero, S. & Alzamora, S.M. pp86-9. En Proceedings of the Poster Session, International Symposium on the Properties of Water, ISOPOW Practicum II, A. Argai, A. Lopez Malo, E. Palou & P. Corte (Eds), Universidad de las Américas, Puebla, Editorial UDLA, Puebla, ISBN 968-6254-28.
2. Shelf stable argentine seaweed (2001) Campos, C., Guerrero S. Gerschenson L.N & Alzamora S.M. p931-35. En Proceedings of ICEF8- International Conference Engineering and Food, Vol 1. Editorial Technomic Publishing Co, ISBN 1-56676-951-5.
3. Influencia de la actividad de agua, pH y sorbato de potasio en el crecimiento de mohos en productos con dulce de leche. M. Mincz, S. Guerrero, H.H.L. Gonzalez & S.M Alzamora (2003). En Ingeniería de Alimentos. Nuevas Fronteras en el siglo XXI, tomo IV: Calidad en el Procesado de Alimentos. P.Fito, A. Mulet, A. Chiralt y A. Andrés (Eds), p.379-384. Editorial UPV ISBN 84-9705-400-8.
4. Utilización de la ecuación de Gompertz modificada para predecir el efecto combinado de ultrasonido, pH y algunos aditivos en la inactivación de *Saccharomyces cerevisiae*. S. Guerrero M. Tognon, y S.M Alzamora (2003). En Ingeniería de Alimentos. Nuevas Fronteras en el siglo XXI, tomo III: Ingeniería de Operaciones y Procesos. P.Fito, A. Mulet, A. Chiralt y A. Andrés (Eds), p.407-411. Editorial UPV.(ISBN 84-97-9705-005-3).
- 5.
6. Application of Weibull type distribution of resistances model to thermal resistance of *Listeria innocua* in vanillin containing orange juice. Char Cielo., Guerrero S., & Alzamora, S. M. (2005). Proceedings EMPROMER 2005. 2nd Mercosur Congress on Chemical Engineering. 4th Mercosur Congress on Process Systems Engineering. CD-Rom, E-papers Serviços Editoriais. ISBN 85-7650-043-4

7. Inactivation kinetics of *Saccharomyces cerevisiae* and *Listeria monocytogenes* in apple juice processed by novel technologies. Lopez-Malo A., Guerrero S. & Alzamora S.M. (2005). Proceedings EMPROMER 2005. 2nd Mercosur Congress on Chemical Engineering. 4th Mercosur Congress on Process Systems Engineering. CD-Rom, E-papers Serviços Editoriais. ISBN 85-7650-043-4.
8. Dose response curves of *Listeria innocua* inactivation in thermally treated orange juice supplemented with natural antimicrobials. Char, C., S. Guerrero, & S. M. Alzamora.(2006). Proceedings CIBIA V. J. Chanona; C. Odorica; A. Mulet; L Alamilla; M.E. Sosa; E. Parada ; J. Welti; & G. Gutierrez, eds. Volumen II, N° 42.(ISBN 970-36-0338-6)
9. Inactivación de *Listeria innocua* durante la irradiación ultravioleta de pera: Efecto de la posición de la muestra en la dosis recibida. Schenk, M; Guerrero S.; Gomez, P. & Alzamora S. M. (2006). Proceedings XIV Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CICTA-10). CD-ROM, N°191 (Eds) O. Hernandez; D. Salgado Batista; L. Martinez; S. Vega Ordoñez y M. de Villavicencio. ISBN 959.7003-14-7.

C.1.4-Publicaciones en Libros de Proceeding de Congresos Nacionales e Internacionales con Referato

1. Optimización de los cambios de color en puré de banana conservado por la tecnología de factores combinados mediante la metodología de superficies de respuesta. (1994).S. Guerrero, L.N. Gerschenson & S. M. Alzamora. p.488-490. Anales del VI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos y 1er Encuentro de los Técnicos de Alimentos del Cono Sur, Buenos Aires, Argentina.
2. Análisis sensorial de puré de banana conservado por la tecnología de factores combinados. (1994) S. Guerrero, L.N. Gerschenson & S. M. Alzamora. p.494-496. Anales del VI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos y 1er Encuentro de los Técnicos de Alimentos del Cono Sur, Buenos Aires, Argentina.
3. Reología de puré de banana conservado por la tecnología de factores combinados. (1994). p 497-499. S.Guerrero, L.N. Gerschenson & S. M. Alzamora. Anales del VI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos y 1er Encuentro de los Técnicos de Alimentos del Cono Sur, Buenos Aires, Argentina.
4. Comportamiento reológico de purés de mango, papaya, banana y durazno y su relación con el contenido de pectinas.(1997). Guerrero, S. & Alzamora, S.M. pp126-31. En Anais do Workshop sobre Biopolimeros. Facultad de Zootecnia e Ingeniería de Alimentos de la Universidad de San

- Pablo; Delegación Regional de Cooperación Científica y Técnica Francesa para Cono Sur. P.J.Sobral y G. Chuzel.(Eds) pp146, Pirassununga, Brasil.
5. Modelos microbianos de predicción: estudio de la influencia del pH y la a_w sobre el crecimiento de *Saccharomyces cerevisiae* en un medio de laboratorio (1999). Salvatori, D. M., Guerrero, S., López-Malo, A. & Alzamora, S. M. Anales del VIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. A.A.T.A Rafaela, Argentina.(Publicado en CD-ROM, área 04:Microbiología, CBS Publicidad, Rafaela, Santa Fe)
 6. Efecto de la impregnación con vainillina en frutas mínimamente procesadas. Leunda, A., S.Guerrero & S.M Alzamora.(1999). Anales del VIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. A.A.T.A Rafaela, Argentina.(Publicado en CD-ROM, área 07: Tecnologías Aplicadas, CBS Publicidad, Rafaela, Santa Fe)
 7. Desarrollo de una tecnología de preservación de algas argentinas. Estudio de las variables que afectan su color. (1999). C. Campos, S. Guerrero, L. Gerschenson & S. Alzamora. Anales del VIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. A.A.T.A. Rafaela, Argentina.(Publicado en CD-ROM, área 14: Alimentos del Futuro, CBS Publicidad, Rafaela, Santa Fe)
 8. Weibull distribution of resistances to ultrasound of *Listeria monocytogenes* in orange juice. Ferrante, S., Guerrero, S. & Alzamora, S.M (2004). En Proceedings of ICEF 9- Internacional Conference Engineering and Food. (Publicado en CD- ROM, área: Emerging Technologies, N° 299).
 9. Irradiación ultravioleta de onda corta de rodajas de manzana Ferrante, S., Guerrero, S. & Alzamora S.M. (2005). Trabajos del X Congreso CYTAL Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. CD-Rom: Volumen 1: 82-89. Editorial Ciencia Actual, Bs As, Argentina. ISBN:987-22165-1-7
 10. Inactivación térmica de *Listeria innocua* en jugo de naranja con agregado de vainillina. Char C. D., Guerrero S.N. & Alzamora S.M. (2005) Trabajos del X Congreso CYTAL Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. CD-Rom: Volumen 1: 188-95. Editorial Ciencia Actual, Bs As, Argentina. ISBN:987-22165-1-7
 11. Inactivación de *Escherichia coli* por peróxido de hidrógeno: curvas de respuesta a la dosis. Raffellini, S., Guerrero, S. & Alzamora, S. M. (2005). Trabajos del X Congreso CYTAL Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. CD-Rom: Volumen 1: 75-81. Editorial Ciencia Actual, Bs As, Argentina. ISBN:987-22165-1-7.
 12. Irradiación ultravioleta de rodajas frutales: respuesta de *Listeria innocua* .Schenk, M.; Guerrero, S. & Alzamora, S.M. (2007). Libro del XI Congreso CYTAL Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. CD-Rom. Bs As, Argentina (ISBN 978-987-22165-2-8).

13. Inactivación térmica de *Listeria innocua* en jugo de naranja con agregado de antimicrobianos naturales: vainillina y citral. Char, C.; Guerrero, S.; & Alzamora, S.M. (2007). Libro del XI Congreso CYTAL Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. CD-Rom. Bs. As, Argentina (ISBN 978-987-22165-2-8).
14. Estabilidad microbiológica y calidad organoléptica de jugo de naranja mínimamente procesado. Char, Cielo; Guerrero, Sandra; Alzamora, Stella Maris. (2007). Libro del XI Congreso CYTAL Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. CD-Rom. Bs. As, Argentina (ISBN 978-987-22165-2-8).
15. Efecto de la dosis de irradiación ultravioleta en el color y la estructura de frutos de arandano. Fava, J.; Guerrero, S. ; Castro, M. & Alzamora, Stella Maris . (2007). Libro del XI Congreso CYTAL Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. CD-Rom. Bs As, Argentina (ISBN 978-987-22165-2-8).
16. Respuesta de células de *Escherichia coli* adheridas sobre acero Inoxidable a tratamientos con peróxido de hidrógeno. Raffellini, S. ; Guerrero, S. & Alzamora, S.M. (2007). Libro del XI Congreso CYTAL Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. CD-Rom. Bs. As, Argentina (ISBN 978-987-22165-2-8).
17. Propiedades mecánicas en copos de maíz, su relación con el contenido de agua y las propiedades térmicas. Farroni A., Guerrero S., Alzamora S.M. & Buera M. P. (2007). Libro del XI Congreso CYTAL Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. CD-Rom. Bs As, Argentina (ISBN 978-987-22165-2-8).

C.2. Artículos enviados y aún no aceptados

- Efficacy of individual and combined UV-C and ultrasound treatments for controlling *Listeria monocytogenes* and *Saccharomyces cerevisiae* in apple juice. A. López- Malo , S.N. Guerrero, A. Santiesteban &, S.M. Alzamora . Enviado

C.3. Publicaciones sin arbitraje

C.3.1- Publicaciones en docencia

1. *Herramientas de Microbiología Predictiva*. (2006). Alzamora, S.M., Guerrero, S., Salvatori, D., López- Malo, A. y Palou, E., CD-Rom , S:M.Alzamora, S.Guerrero y D. Salvatori (Eds.) Programa CYTED XI-15: *Tecnologías Emergentes para la Conservación de Alimentos de Interés para IberoAmérica*. De distribución gratuita a miembros del Programa CYTED.

C.4. Participación en proyectos de investigación

- **Preservación de alimentos por métodos combinados con especial referencia a vegetales.**
(A\$326.156,00) Subsidio otorgado por la Universidad de Buenos Aires. Años:1989 y 1990
Director de proyecto: Dra. Stella Maris Alzamora
- **Preservación de alimentos por métodos combinados, con especial referencia a vegetales y frutas.**
Subsidio otorgado por CONICET.(Leg300684,00/88; A\$437.064,00)
Años:1989, 1990 y 1991(PID) Director de proyecto:Dra. Stella Maris Alzamora
- **Investigación y desarrollo en preservación de alimentos.** Subsidio otorgado por BID-CONICET.Años:1989 y 1990
Director de un grupo participante:Dra. Stella Maris Alzamora
Coordinador de proyecto: Dr. Constantino Suarez
- **Desarrollo de tecnologías apropiadas para la conservación de frutihortícolas.** Subsidio otorgado por OEA. Años:1992,1993,1994 y 1995
Director un grupo participante: Dra. Stella Maris Alzamora
Director de proyecto: Martín Urbicain
- **Conservación de frutihortícolas. I . Frutihortícolas mínimamente procesados II Frutihortícolas autoestables preservados a alta actividad de agua. .** Subsidio otorgado por Universidad de Buenos Aires. Años:1991, 1992 y 1993. (EX181) Director de proyecto: Dra. Stella Maris Alzamora
- **Desarrollo de productos mínimamente procesados a partir de frutas tropicales mediante técnicas de impregnación a vacío.** Subsidio otorgado por Comisión de las Comunidades Europeas. (Ref. 932078, Proyecto STD-3). Años:1994 a 1997.Director de grupo argentino: Dra. Stella Maris Alzamora.
Países participantes: España, Argentina, México, y Venezuela
- **Desarrollo de tecnologías de mínimo procesamiento para la conservación de alimentos. Subprograma XI, Programa CYTED..** Subsidio otorgado por el Instituto de Cooperación Iberoamericana y la Secretaría de Ciencia y Técnica de la República Argentina para el desarrollo del proyecto XI.3. Años:1994 a 1996. Jefe Internacional del proyecto: Dra. Stella Maris Alzamora
Países participantes: España, Argentina, Chile, México, Portugal y Venezuela
- **Desarrollo de tecnologías de mínimo procesamiento para la conservación de frutas.** Subsidio otorgado por Universidad de Buenos Aires. Años:1995 a 1997. Director de proyecto: Dra. Stella

Maris Alzamora

- **Algas argentinas: estudio del valor nutricional y desarrollo de técnicas óptimas de preservación.**(Proyecto Integrado) Subsidio otorgado por Univ.de Buenos Aires. Años:1996- 1997
- **Tecnologías Emergentes de Preservación de Alimentos de Interés para IberoAmérica. Desarrollo de tecnologías de mínimo procesamiento para la conservación de alimentos. Subprograma XI-15, Programa CYTED.** Años: 1999 a 2002. Jefe Internacional del proyecto: Dra. M.S. Tapia Gonzalez (Venezuela).Código UNESCO 3309. Países participantes: España, Argentina, México y Venezuela
- **Tecnologías emergentes para la conservación de alimentos mínimamente procesados.** Subsidio otorgado por Universidad de Buenos Aires. (Proyecto TW73. Resolución 750/98).Años: 1998 - 2000. Director de proyecto: Dra. Stella Maris Alzamora.(\$24.000) Director de suplente proyecto: Dra. Sandra Guerrero
- **Investigación en procesamiento, preservación y desarrollo de alimentos** Subsidio otorgado por CONICET (PIP 4488).Años:1997 a 1999-Director de proyecto:Dra. Stella Maris Alzamora
- **Mejoramiento de la calidad microbiológica de productos lácteos a través de la integración del concepto de factores combinados y la microbiología predictiva.** Subsidio otorgado por la Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica y SANCOR Cooperativas Unidas Limitada-PICT-04486. Director de proyecto: Dra. Stella Maris Alzamora..)Años:1999-2000
- **Tecnologías para la obtención de productos mínimamente procesados y/o alimentos funcionales utilizando como matriz tejidos vegetales,** Subsidio otorgado por la Agencia Nacional de Promoción Científica PICT 6652 (\$149.727), Año 2000/03. Director de proyecto: Dra. Stella Maris Alzamora.
- **Alternativas emergentes para la descontaminación de alimentos. Tecnologías emergentes para la conservación de alimentos mínimamente procesados: diseño de procesos y estabilidad de productos.** Subsidio otorgado por Universidad de Buenos Aires . Proyecto X065.Años: 2001 a 2003. Director de proyecto: Dra. Stella Maris Alzamora (\$50.000).
- **Productos innovativos a partir de frutas y vegetales mínimamente procesados.** Subsidio otorgado por Universidad de Buenos Aires Proyecto X197. Resolución 2706/04. Años 2005/2008. Director de proyecto: Dra. Stella Maris Alzamora.
- **Ultravioleta, ozono, pulsos de luz y ultrasonido como factores antimicrobianos no convencionales para la conservación multifactorial de frutas** (Proyecto PICT 2003 Nro 13955).Subsidio otorgado por la Agencia Nacional de Promoción Científica PICT 2003 (Categoría A), Años 2004/2007. Director de proyecto: Dra. Stella Maris Alzamora.

- **Relación entre la percepción de textura de tejidos vegetales, su reología y las interacciones de sus elementos a nivel micro, ultra y nano estructural.** (Proyecto PICT 2007 32679) Subsidio otorgado por la Agencia Nacional de Promoción Científica PICT (Categoría A), Años 2007/2010 . Director de proyecto: Dra. Stella Maris Alzamora (230.000\$).
- **Evaluación del potencial de nuevas tecnologías para la obtención, desarrollo y/o estabilización de biomateriales de interés para las industrias de productos alimentarios y Farmacéuticos (NODO II).** (PME 2006-01685-01). Proyecto de Modernización de equipamiento de Laboratorios de Investigación otorgado por la Agencia Nacional de Promoción Científica. Años 2008 a 2010. Director del nodo II: Dra. S.M. Alzamora (45.000U\$S). Director del Proyecto global: Dra. M.P. Buera (200.000 U\$S).
- **Factores emergentes de conservación aplicados al desarrollo de tecnologías multifactoriales de procesamiento mínimo de frutas y sus derivados.** Subsidio otorgado por Universidad de Buenos Aires Proyecto X005. Resolución 5888/09 . Años 2008/2010. Director de proyecto: Dra. Stella Maris Alzamora (\$66.000).

C.6. Dirección de proyectos de investigación

- **Aplicación de ultrasonido como un factor emergente en la conservación de frutas y subproductos.** Institución otorgante: Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica- Convocatoria PICT-98.(PICT04449).Período: Junio 1999- Junio 2001.(\$10.000)
- **Ultrasonido y antimicrobianos naturales. Una posible combinación para inhibir el desarrollo de microorganismos en jugos frutales.** Institución otorgante: Universidad de Buenos Aires. ProyectoX436-(Resol N° 1022/03) Categoría: Investigadores jóvenes. Marzo 2003- Diciembre 2003.(\$6000)
- **Tecnologías Alternativas para la Preservación de Alimentos: Luz UV de onda corta y ultrasonido de alta intensidad.** Institución otorgante: CONICET- PIP 5473 Años 2006-2009 (18.000\$).
- **Procesamiento de frutas y derivados mediante la utilización de ultrasonido de flujo continuo combinados con otros factores de stress.** Entidad. UBA-X821. Director: Dra Sandra Guerrero. Período:2006-2009 extendido a 2010 (45.000\$).
- **Mejoramiento de la calidad e inocuidad de frutas mediante la aplicación de nuevas tecnologías de procesamiento.** Institución otorgante: CONICET- PIP **112-200801-01715** Años 2009-2011 (36.000\$).
- **CURSOS DE ESPECIALIZACIÓN SEGUIDOS**

D.1- Cursos seguidos (no incluye materias realizadas para la carrera de doctorado)

D.1.1- Cursos de entrenamiento y especialización

✓ *Instruction in retort operations, processing systems operations, aseptic processing, and packaging operations and container closure inspection*

Lugar: Universidad de las Américas, Puebla, México

Fecha: 20 al 23 de Agosto de 2001

Curso de entrenamiento intensivo prescripto por Food and Drug Administration bajo el Código Federal de Regulaciones, 21, partes 108,113 y 114.

Docentes: PhD J.A.Vasconcellos y colaboradores bajo el auspicio de la Universidad de Chapman y la FDA.

15 módulos aprobados de un total de 15 a saber:

Microbiology. Food container handling. Records for product protection. Process room instrumentation. Glass closures. Still retorts-steam. Agitating retorts- continuous. Acidified foods. Food Plant sanitation. Principles of thermal processing. Hydrostatic retorts. Metal closures. Still retorts-overpressure. Agitating retorts-discontinuous

D.1.2-Cursos de actualización y perfeccionamiento

✓ *Análisis Sensorial de Alimentos*

Lugar: Instituto Nacional de Vitivinicultura (INV), Mendoza.

Fecha: 26 y 27 de Septiembre de 1988.

Curso de carácter teórico-práctico (40 hs), dictado por la Dra. M.D.Cabezudo, Instituto de Fermentaciones Industriales, Madrid, España.

✓ *Liofilización de productos naturales con especial referencia a alimentos*

Lugar: Dpto. de Industrias, F.C.EyN.

Fecha: 23 de Octubre al 3 de Noviembre de 1989.

Curso teórico (40 hs) dictado por los Dres. S.M.Alzamora, L.N.Gerschenson y C.Ferro Fontán.

✓ *Pardeamiento no enzimático en sistemas de alta actividad de agua*

Lugar: Dpto. de Industrias, F.C.EyN.

Fecha: 2 al 13 de Julio de 1990.

Curso teórico-práctico (40 hs) dictado por la Dra. M.P.Buera.

Calificación: sobresaliente

✓ *Jornadas de evaluación sensorial*

Lugar: D.E.S.A. I.S.E.T.A. 9 de julio, Pcia. de Bs.As.

Fecha: 3 al 5 de Julio de 1991.

Curso teórico-práctico (45 hs) dictado por los Ingenieros G.Hough, E.Martinez y A.Contarini

Calificación: sobresaliente

✓ *Transiciones de fase en alimentos, con particular referencia a las transiciones vítreas*

Lugar: Dpto. de Industrias .F.C.E y N., Universidad de Bs. As.

Fecha: Junio de 1993

Curso teórico (22 hs) dictado por la Dra. M.P.Buera. Dpto. de Industrias .F.C.E y N., Univ.de Bs. As.

✓ *Estudio de la vida útil de alimentos*

Lugar: IBM. Martinez, Pcia. de Bs.As.

Fecha: 4 al 5 de Abril de 1994.

Curso teórico (12 hs) dictado por el Dr Labuza, Minnessotta, EEUU.

✓ *Tecnología de Cereales*

Lugar: Bolsa de Cereales. Bs.As.

Fecha: 12 al 14 de Abril de 1994.

Curso teórico (12 hs) dictado por la Dra. Martha Gomez. Whashington, USA.

✓ **Avances en la preservación de Alimentos**

Lugar: Dpto. de Industrias, F.C.E y N., Universidad de Bs. As.

Fecha: 11 y 12 de Agosto de 1994.

Curso teórico (15 hs) dictado por los Dres. Jorge Chirife y María del Pilar Buera. Dpto. de Industrias .F.C.E y N., Universidad de Bs. As.

✓ **Metodología experimental- Modelización y optimización. Aplicación a la ingeniería de alimentos.**

Lugar: Dpto. de Industrias, F.C.E y N., Universidad de Bs. As.

Fecha: 13 al 17 de Noviembre de 1995.

Curso teórico-práctico (40 hs) dictado por los Profesores A. Collignan y G. Trystram. PROTAL-UBA y Ministerio de Relaciones Exteriores. Cooperación Francia- Cono Sur.

✓ **2do Taller "Polímeros biodegradables: avances y perspectivas",** auspiciado por la Cooperación Regional Técnica Francesa y el INTI . San Pablo, Brasil, 22 al 24 de Abril de 1995 (20 horas)

✓ **Avances en la preservación de alimentos.**

Lugar: Dpto. de Industrias. F.C.E y N., Universidad de Bs. As..

Fecha: 4 al 8 de Agosto de 1997

Curso teórico (40 hs) dictado por Ph D M. Peleg (University of Massachusetts, EEUU) y Ph D A. Marangoni (University of Canadá).

✓ **Conservación de alimentos por métodos físicos no térmicos.**

Lugar: Dpto. de Industrias. F.C.E y N., Universidad de Bs. As..

Fecha: 16 al 17 de Septiembre de 1997

Curso teórico (15 hs) dictado por Ph D G. Barbosa Cánovas. Washignton University, Pullman, EEUU

✓ **Tecnologías emergentes de conservación de alimentos**

Lugar: Facultad de Cs. Agrarias, Universidad Católica Argentina

Fecha: 14 al 16 de Agosto de 2000

Curso teórico (14 hs) dictado por Ph D G. Barbosa Cánovas. Washignton University, Pullman, EEUU

✓ **Seminario de Especialización Para Técnicos Implementadores De HACCP**

Lugar: Universidad Argentina de la Empresa

Fecha: 3 de Abril de 2002 (8 hs)

Dirección Nacional de Alimentación, Secretaria de Agricultura ,Ganadería y Pesca, Rep. Argentina

✓ **Se Revaloriza la Liofilización de Alimentos. Avances y Factibilidad.**

Lugar: Buenos Aires, Argentina

Fecha 24 de septiembre de 2004. (4 h) Curso dictado por el Dr. Jorge Welti-Chanes. Departamento de Ingeniería Química y Alimentos, Universidad de las Américas, Puebla (México). Organizado por la AATA y ALACCTA en el marco de las Jornadas Técnico-Científicas de TECNOFIDTA.

✓ **1er Taller Regional de Inocuidad de Alimentos INPAAZ**

Lugar: Montevideo, Uruguay

Fecha 12 de octubre de 2004 (8 hs) Orga

nizado por Sociedad Uruguaya de Ciencia y Tecnología de alimentos (SUCTAL) e INPAAZ

D.2- Cursos de capacitación docente recibidos

• **Sistemas multimedia y software de desarrollo aplicados a la enseñanza.**

Lic. Gustavo Galland, Departamento de Ingeniería Mecánica, UTN. Dictado en la Universidad de Buenos Aires, FCEyN, Depto. de Meteorología Fecha: octubre y noviembre de 2002 (30 hs).

E. PARTICIPACIÓN EN CONGRESOS NACIONALES e INTERNACIONALES

E.1-Congresos Nacionales

- **XX Jornadas sobre Investigaciones en Ciencias de la Ingeniería Química y Química Aplicada. Neuquén, 14 al 17 de Noviembre de 1989.**
 1. Cinética de degradación de ácido sórbico en soluciones acuosas de cloruro de sodio. S.Guerrero, S.M. Alzamora y L.N. Gerschenson. Modalidad: poster
- **XIX Congreso Latinoamericano de Química, Buenos Aires, Noviembre de 1990.**
 2. Estabilidad microbiológica de puré de banana preservado por métodos combinados a temperatura ambiente. S.Guerrero, L.N.Gerschenson y S.M.Alzamora. Modal: Presentación oral
- **VI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos y 1er Encuentro de los Tecnicos de Alimentos del Cono Sur, Buenos Aires, Argentina. Junio 1994.** Modalidad: posters.
 3. Optimización de los cambios de color en puré de banana conservado por la tecnología de factores combinados mediante la metodología de superficies de respuesta. (1994).S. Guerrero*, L.N. Gerschenson y S. M. Alzamora.
 4. Análisis sensorial de puré de banana conservado por la tecnología de factores combinados. S. Guerrero*, L.N. Gerschenson y S. M. Alzamora.
 5. Reología de puré de banana conservado por la tecnología de factores combinados. S. Guerrero*, L.N. Gerschenson y S. M. Alzamora.
- **X Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y tecnología de Alimentos. VII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Buenos Aires, Septiembre 1997**
 6. Impregnación mediante pulsos de vacío de rodajas de kiwi. Optimización de la retención de clorofilas. Leunda A., Guerrero, S. y Alzamora, S. M. Modalidad: poster.
- **VIII Congreso Argentino de Microbiología, Buenos Aires, Septiembre 1998.**
 7. Inactivación de *S. cerevisiae* por ultrasonido.Efecto de la temperatura y la amplitud. S. Guerrero, Lopez Malo A. y Alzamora S. Modalidad:poster
- **VIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos, A.A.T.A Rafaela, Arg. 1999.**
 8. Modelos microbianos de predicción: estudio de la influencia del pH y la a_w sobre el crecimiento de *S.cerevisiae* en un medio de laboratorio. Salvatori, D, Guerrero, S., López-Malo, A.& Alzamora, S.
 9. Efecto de la impregnación con vainillina en frutas mínimamente procesadas. Leunda, A., S.Guerrero y S.M Alzamora.
 10. Desarrollo de una tecnología de preservación de algas argentinas. Estudio de las variables que afectan su color. C. Campos, S.Guerrero , L.Gerschenson y S.Alzamora.
- **VI Congreso Latinoamericano de Microbiología de alimentos. 1^{er} Congreso Argentino de Microbiología de Alimentos. 2^{do} Simposio Argentino de Conservación de Alimentos. Buenos Aires, Noviembre de 2000.**

11. Cinética de crecimiento de hongos filamentosos aislados de de confituras en medios agarizados con a_w controlada. Mincz, M., Guerrero, S., González, H.H.L.& Alzamora, S.M
 12. Inhibición de *Saccharomyces cerevisiae* por aplicación combinada de ultrasonido y sorbato de potasio, edta o quitosano. Guerrero, S., Tognon, M. y Alzamora S. M.
- **IX Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Buenos Aires, Agosto de 2002**
 13. Ultrasonido y refrigeración. Una posible combinación para inhibir el desarrollo de microorganismos en jugos frutales M.Mincz,Guerrero, S.N y Alzamora, S.M
 14. Evolución de color de jugos frutales refrigerados. Influencia de la aplicación de ultrasonido. M.Mincz,Guerrero, S.N y Alzamora, S.M
 15. Aplicación de los modelos de Gompertz y probabilístico para caracterizar el comportamiento de hongos contaminantes de confituras lácteas.. C.Char ,Guerrero, s.N y Alzamora, S.M
 - **II Congreso Argentino de Microbiología. Santa Fe, Argentina. Septiembre, 2003.**
 16. Evaluación de la respuesta de crecimiento de *A. fumigatus*, *P. simplicissimum* y *E. chevalieri* en dulce de leche. Char, C., Guerrero, S. y Alzamora.
 17. Modelado predictivo de *Listeria monocytogenes* en jugo de naranja tratado con ultrasonido de alta intensidad y agregado de vainillina. Ferrante, S., Guerrero, S. y Alzamora.
 18. Modelado de la resistencia térmica de *E.chevalieri* en dulce de leche. Simion Siu, C., Guerrero, S., Gonzalez, H.H.L. y Alzamora.
 - **X CONGRESO CYTAL. Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. "Apertura a nuevos procesos, productos e ideas: camino al futuro". 1er Simposio Internacional de Nuevas tecnologías.18 al 20 de mayo de 2005, Mar del Plata, Argentina**
 19. Irradiación ultravioleta de onda corta de rodajas de manzana Ferrante, Silvina, Guerrero, Sandra y Alzamora Stella Maris.
 20. Inactivación térmica de *Listeria innocua* en jugo de naranja con agregado de vainillina. Char Cielo D., Guerrero Sandra N. y Alzamora Stella M.
 21. Inactivación de *Escherichia coli* por peróxido de hidrógeno: curvas de respuesta a la dosis. Raffellini, Silvia, Guerrero, Sandra Alzamora, Stella.M.
 - **III Congreso Argentino de Microbiología. Buenos Aires, Argentina. Noviembre, 2006.**
 22. Modelado predictivo de *Listeria innocua* en jugo de naranja. utilización de citral como antimicrobiano natural .Char C., Guerrero, S., Alzamora,S.M
 - **XI Congreso Argentino De Ciencia Y Tecnología De Alimentos® CYTAL. Asociación Argentina De Tecnólogos Alimentarios, Septiembre 2007.**
 23. Irradiación ultravioleta de rodajas frutales: respuesta de *Listeria innocua* .Schenk, Marcela; Guerrero, Sandra ; Alzamora, Stella Maris . Libro de resúmenes .Nº 17.19 ,pag 217.

24. Inactivación térmica de *Listeria innocua* en jugo de naranja con agregado de antimicrobianos naturales: vainillina y citral. Char, C.; Guerrero, S.; Alzamora, S. M.. Libro.Nº 17.16 ,pag 216.
25. Estabilidad microbiológica y calidad organoléptica de jugo de naranja mínimamente procesado. Char, Cielo; Guerrero, Sandra; Alzamora, Stella Maris. Libro de resúmenes .Nº 3.35 ,pag 66.
26. Efecto de la dosis de irradiación ultravioleta en el color y la estructura de frutos de arandano. Fava, J. ; Guerrero, S. ; Castro, M. ; Alzamora, S.M. . Libro de resúmenes .Nº 17.10 ,pag 213.
27. Respuesta de células de *Escherichia coli* adheridas sobre acero Inoxidable a tratamientos con peróxido de hidrógeno. Raffellini, S.; Guerrero, S.; Alzamora, S. M. Libro.Nº 15.28 ,pag 201.
28. Propiedades mecánicas en copos de maíz, su relación con el contenido de agua y las propiedades térmicas. Farroni A., Guerrero S., Alzamora S.M., Buera M.P. Libro.Nº 7.41 ,pag 133.

E.2 Congresos Internacionales

- **Institute of Food Technologists. Annual Meeting 1993. Chicago, USA, Julio de 1993**
 29. Development of a combined factors technology to minimize color changes in banana puree. S.Guerrero, L.N.Gerschenson & S.M.Alzamora. ,S.M.
- **II Congreso Latinoamericano ,Iberoamericano y del Caribe en Ciencia y Tecnología de Alimentos, Ciudad de México, México, 1993.**
 30. Estabilidad de puré de banana preservado por métodos combinados a temperatura ambiente., S.Guerrero y S.M.Alzamora.
- **International Symposium on the Properties of Water, Practicum II, Sept, 1994 Univ. de las Américas, Puebla, México.**
 31. Development of a high water activity banana purée . Guerrero, S*. y Alzamora, ,S.M.
- **9th World Congress of Food Sci. &Technology, Budapest, Hungría, Julio 30 a Agosto 4, 1995,**
 32. Rheological behaviour of banana purée preserved by combined factors technology. Guerrero, S. Alzamora, S.M. & Gerschenson, L.
- **Institute of Food Technologists. Annual Meeting. 1996,Nueva Orleans, USA, Junio 1996**
 33. Rheology of tropical fruit purees (papaya and banana). Effect of water activity, pH, temperature and glucose content. S.Guerrero, L. N. Gerschenson & S. Alzamora , S.M.
- **Workshop sobre Biopolimeros Pirassununga, Brasil, 22-24 Abril, 1997**
 34. Comportamiento reológico de purés de mango, papaya, banana y durazno y su relación con el contenido de pectinas. Guerrero, S. & Alzamora, S.M.
- **Institute of Food Technologists. Annual Meeting 1997,Orlando, USA,Junio 1997.**
 35. Influence of vacuum osmotic dehydration on color development of kiwi slices. Leunda A.,

Guerrero, S. & Alzamora, S.M.

- **Institute of Food Technologists. Annual Meeting 1998. Atlanta, USA, 20-24 Junio, 1998.**
 36. Effect of ultrasound and heat on *S. cerevisiae* lethality. López-Malo A., Guerrero S. & Alzamora S.M.
- **Institute of Food Technologists. Annual Meeting 1999. Chicago, USA, 24-28 Julio, 1999**
 37. Effect of ultrasound irradiation on *Saccharomyces cerevisiae* viable cells. Influence of temperature, pH and amplitude. S. Guerrero, López-Malo, A. & Alzamora, S.M.
- **IAMFES Annual Meeting 1999, Dearborn, Michigan USA, 1- 4 Agosto, 1999.**
 38. Water activity, pH and potassium sorbate concentration effects on growth /no growth interface of *Saccharomyces cerevisiae*. Lopez –Malo, A., Guerrero, S. & Alzamora, S.M.
- **ICEF8- Internacional Conference Engineering and Food, Puebla, México., 9-13 Abril, 2000**
 39. Development of shelf stable seaweed by combined factors technology (2000) Campos, C., Guerrero S., Gerschenson L.N & Alzamora S.M.
- **Institute of Food Technologists. Annual Meeting 2001 New Orleans, USA, Junio 2001.**
 40. Ultrasound and natural antimicrobials: inactivation of *Saccharomyces cerevisiae* by the combined treatment. Guerrero, S., Tognon, M & Alzamora, S. M
- **Institute of Food Technologists. Annual Meeting 2002. New Orleans, USA, Junio 2002.**
 41. Effectiveness of ultrasound combined with refrigeration on extending shelf life of fresh fruit juices. Mlncz, M. Guerrero, S & S.M. Alzamora
 42. Optimizing combinations of a_w , pH and antimicrobial agent concentration in inhibiting *Eurotium chevalieri* growth in Dulce de Leche. Influence of inoculum size. Char C., Guerrero S.M., Gonzalez, L. y & Alzamora S.
- **VII Congreso Latino Americano de Microbiología e Higiene de los Alimentos (Latinmic 2002), Noviembre 2002, Santiago de Chile, Chile.**
 43. Influencia de la temperatura y del sorbato de potasio en la resistencia térmica de conidios de *Eurotium chevalieri* y *Penicillium simplicissimum* en dulce de leche. Simion Siu, C., Alzamora, S.M, Guerrero, S. y Gonzalez H.L.
- **Institute of Food Technologists. Annual Meeting 2003. Chicago, USA, Junio 2003**
 44. Combination of ultrasound and vanillin to inhibit *Listeria monocytogenes* in orange juice. Ferrante, S. Guerrero, S & Alzamora, S.M.
 45. Prediction of growth/ non-growth interface of some molds inoculated in spread milk jam. Influence a_w , pH, potassium sorbate concentration and inoculum size. Char C., Guerrero S.M & Alzamora S.M.
 46. Modeling *Penicillium simplicissimum* thermal resistance in milk jam spread. Influence of

- temperature and potassium sorbate. Simion Siu C., Gonzalez, L; Guerrero S.N., & Alzamora S.M.
- **IV Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA IV) Santiago de Chile, Chile. Octubre, 2003.**
 - 47. Application of Gompertz modified equation to model *Penicillium simplicissimum* thermal resistance in milk jam spread. Simion Siu, C., González, H.H.L, Guerrero, S & Alzamora, S.
 - 48. *Listeria monocytogenes* response to combined action of citral, vanillin and ultrasound in orange juice. Ferrante, S. Guerrero, S & Alzamora S.M.
 - **ICEF 9- Internacional Conference Engineering and Food. Montpellier, Francia, Marzo 2004**
 - 49. Weibull distribution of resistances to ultrasound of *Listeria monocytogenes* in orange juice. Ferrante, S., Guerrero, S. and Alzamora, S.M.
 - **Institute of Food Technologists. Annual Meeting 2004. Las Vegas, USA, Julio 2004**
 - 50. Kinetics of inactivation of *E. coli* by hydrogen peroxide. S. Raffellini, S Guerrero & S.M. Alzamora.
 - 51. Thermal inactivation of *L. monocytogenes* in orange juice supplemented with vanillin in a continuous heat exchanger. C.Char, S. Guerrero & S.M.Alzamora
 - **XIII Seminario Latinoamericano y del Caribe. Ciencia y Tecnología de Alimentos. Alimentos y salud. VII Jornadas Uruguayas. II Feria Especializada de Ingredientes y aditivos, envases, equipos y Servicios. Montevideo, Uruguay, Octubre, 2004.**
 - 52. Rheological behaviour of apple tissue exposed to power ultrasound. Martinez, V., Guerrero, S., Viollaz, P. and Alzamora, S.M.
 - 53. Efecto del pH sobre la cinética de inactivación de *E. coli* por peróxido de hidrógeno. Raffellini, S Guerrero y S.M. Alzamora.
 - **Institute of Food Technologists. Annual Meeting 2005. New Orleans, USA, Julio 2005**
 - 54. Survival of *Escherichia coli* following hydrogen peroxide treatment at different temperatures. S. Raffellini, S. Guerrero & S. M. Alzamora .
 - **2nd Mercosur Congress on Chemical Engineering. 4th Mercosur Congress on Process Systems Engineering.2005, Rio Das Pedras, Brasil. 14 al 18 de Agosto de 2005.**
 - 55. Application of Weibull type distribution of resistances model to thermal resistance of *Listeria innocua* in vanillin containing orange juice. Char Cielo., Guerrero S., y Alzamora, S. M. Trabajo C6-o-3, pp168 Libro de Abstracts
 - 56. Inactivation kinetics of *Saccharomyces cerevisiae* and *Listeria monocytogenes* in apple juice processed by novel technologies. López-Malo Aurelio, Guerrero Sandra y Alzamora Stella Maris. Trabajo C6-o-2, pp168 Libro de Abstracts
 - **V Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA V) Puerto Vallarta, México. 4-7 septiembre, 2005.**

57. Dose response curves of *Listeria innocua* inactivation in thermally treated orange juice supplemented with natural antimicrobials. Char, C.; Guerrero, S.; Alzamora, S.M.. Poster.
- **Institute of Food Technologists. Annual Meeting 2006. Orlando, Florida USA, Julio 2006**
58. Use of vanillin and citral combined with slight thermal treatment to obtain a minimally processed orange juice. Char, C.; Guerrero, S & Alzamora, S.M.. Poster 078F-31.
59. Microbial inactivation kinetics in orange juice processed by novel technologies. N, García Carrera; E. Palou; , Guerrero Sandra; Alzamora Stella Maris & López-Malo Aurelio. Poster 039J-21.
- **IAFP Association 93rd Annual Meeting 2006. Calgary, Alberta, Canada, 13-16 Agosto, 2006**
60. Efficacy of UV-C Light for the inactivation of some microorganisms on the surface of fresh pear. Schenk, M; Guerrero S. and Alzamora S. M.
- **XIV Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.X Conferencia Internacional sobre Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CICTA-10). V Congreso Nacional de Alimentación y Nutrición. La Habana, Cuba, 22-24 Octubre 2006.**
61. Inactivación de *Listeria innocua* durante la irradiación ultravioleta de pera: Efecto de la posición de la muestra en la dosis recibida. Schenk, M; Guerrero S. and Alzamora S. M.
- **Institute of Food Technologists. Annual Meeting 2007. Chicago USA, Julio 2007**
62. An innovative minimally processed orange juice: Microbiological, color and sensory evaluation during refrigerated storage. C.Char; S. Guerrero & S.M Alzamora, Poster 140-07
63. Reduction of *Listeria monocytogenes*; *Escherichia coli* and *Zygosaccharomyces bailii* population in pear by ultraviolet light.. M.Schenk, S. Guerrero, P. Gomez, S.M Alzamora, Poster 189-57.
- **10th ISOPOW Conference. ISOPOW PRACTICUM III. Water Properties In Food, Health, Pharmaceutical And Biological Systems . Bangkok, Thailand, 2-8 September 2007.**
64. Thermal transitions, mechanical properties and molecular mobility in corn flakes as affected by water content. Farroni, Abel, Matiacevich, Silvia B., Guerrero, Sandra, Alzamora, Stella and Buera, M. Pilar.
- **VI Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos. (CIBIA VI), Ambato, Ecuador, Octubre 2007**
65. Propiedades térmicas y mecánicas en copos de maíz. Relación con el contenido y movilidad del agua. Farroni, A.; Matiacevich, S.; Guerrero, S.; Alzamora, S. & Buera, M.P. Poster sección C.2.
- **X International Congress on Engineering and Food.(ICEF 10), Viña del mar, Chile. 20-24 Abril 2008.**
66. Use of high intensity ultrasound to assess microbial inactivation in orange juice. C.Char; S. Guerrero & S.M Alzamora. Poster Log

67. Non Thermal preservation of fresh –cut fruit slices by UV-C light. P. Gomez, Schenk, M; Guerrero S., Salvatori, D. & Alzamora S. Pôster L27.
- **International Conference of Agricultural Engineering (4th CIGR Section VI International Symposium On Food And Bioprocess Technology), Foz do Iguazu; Brasil, Agosto 31 a Septiembre 4, 2008.**
68. Combined use of short-wave ultraviolet light and hydrogen peroxide to inhibit *E. coli* in pear slices. Schenk M.; Raffellini S.; Guerrero S. & Alzamora, S.M. Poster 1182.(CD-ROM ISSN: 1982-3797)
69. Inactivation of *E. coli* and *S cerevisiae* in fruit juices processed by non-thermal emerging technologies. Char, C.; Mytilinaki, E.; Guerrero, S. & Alzamora, S.M. Poster 1032. .(CD-ROM ISSN: 1982-3797)
- **XXI CBCTA e XV ALACCTA (XXI Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos e XV Seminário Latino Americano e do Caribe de Ciência e Tecnologia de Alimentos. 6-9 Octubre de 2008, Belo Horizonte, MG; Brasil**
70. Evaluation of UV-C induced damage on *Saccharomyces cerevisiae* by flow cytometry analysis. Schenk M.; Raffellini S.; Guerrero S. & Alzamora, S.M.
71. Relationship between reological characteristics and sensory evaluation of blanched and/or osmotically dehydrated apple. Garcia Loredo Analia; Sandra N. Guerrero y Stella M. Alzamora.
- **Institute of Food Technologists. Annual Meeting 2009, June 6-9, Anaheim, California, USA.**
72. Evaluation of UV-C induced damage on *Escherichia coli* by flow cytometry analysis. Schenk M.; Raffellini S.; Guerrero S. & Alzamora, S.M. *Aprobado para su presentación*
73. Rheological and sensory properties of apple subjected to blanching and osmotic dehydration in presence of calcium. García Loredo, A.; Guerrero, S. & Alzamora, SM.
74. Combination of UV-C radiation, continuous flow high intensity ultrasound and vanillin addition to assess *Escherichia coli* ATCC 35218 inactivation in orange juice. Char, C; Guerrero, S. & Alzamora, S.M.
- **VII Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA VII) Bogotá, Colombia. 6-9 septiembre,2009**
75. Modeling of *E. coli* ATCC 35218 inactivation in orange juice processed by a combination of emmerging technologies. Char, C; Guerrero, S.; Ganga, A. & Alzamora, S.M. *Aprobado para su presentación*

E.3-Conferencias en Congresos y Simposios

- **Institute of Food Technology. Annual Meeting 2000 USA, Junio 2000**

76. Conferencia: The role of ultrasound as emerging technology. S.M.Alzamora (Expositor), S.Guerrero & A. Lopez-Malo

- **Simposio Sobre Tecnologías Emergentes De Interés Para La Industria Alimentaria, Madrid, 11 al 13 de marzo de 2002.**

Mesa redonda:

77. "Experimental Protocols for Modeling the Response of Microbial Populations Exposed to Emerging Technologies: some points of Concern. Alzamora S.M. (Expositor), S. Guerrero, P. Viollaz & J. Welti Chanes

- **Simposio sobre Tecnologías Emergentes. IX Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Buenos Aires, Agosto de 2002**

Mesa redonda: Tecnologías Emergentes de Conservación de Alimentos

78. El rol del ultrasonido como factor de conservación de alimentos. S. Guerrero(Expositor) y S.M.Alzamora

- **IV Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA IV) Chile, Octubre, 2003**

Mesa redonda: Tecnologías Emergentes

79. Procesamiento de frutas II: Combinación de ultrasonido y antimicrobianos naturales para la preservación de jugos de frutas. A. Lopez-Malo (Expositor), E. Palou, S.M. Alzamora y S Guerrero.

- **III Congreso Argentino de Microbiología. Buenos Aires, Argentina. 8 al 10 de Noviembre, 2006.**

Mesa redonda: Tecnologías Emergentes

80. Avances en la utilización de ultrasonido. Guerrero S. (expositor)

- **X Taller Internacional sobre Calidad Sanitaria, Evaluación y Conservación de Alimentos, Varadero, Cuba 26 al 28 de Octubre, 2006**

81. Nuevas técnicas de conservación de alimentos: el rol de factores en combinación para incrementar la inactivación microbiana Alzamora SM (Expositor), Guerrero SN, Raffellini S, Char CD.

E.4 -Jornadas

82. Efecto de la temperatura sobre la inactivación de *Escherichia coli* por peróxido de hidrógeno. Curvas de respuesta a la dosis. Raffellini, S; Guerrero, S. y Alzamora, S..(2005).JORNACITI 2005- 1 al 3 de Noviembre de 2005. Universidad Nacional de Lujan, poster T28.

F-1-ACTUACIÓN EN UNIVERSIDADES E INSTITUTOS NACIONALES, PROVINCIALES Y PRIVADOS REGISTRADOS EN EL PAIS O EN EL EXTERIOR

F.1- Actuación en Universidades Nacionales y del Exterior

F.1.1-Docencia

- Docente de la Maestría de Bromatología y Tecnología de la Industrialización de Alimentos-Universidad de Buenos Aires-(desde 1998 hasta la actualidad).Ver ítem 10.2
- Docente participante de la Maestría en Tecnología de Alimentos-Universidad Nacional de Misiones. -(desde 1998 hasta la actualidad). Ver ítem 10.2
- Docente participante de las carreras de grado : Tecnología de Alimentos de Universidad Nacional de Luján. (1999). en el marco del FOMECS/SPU 127/98.(Resol N° 015/99)
- Carrera de grado Tecnología de los Alimentos, Universidad Nacional de Entre Ríos, FCEQyN. (Abril y Mayo de 2000, en el marco de Proyecto FOMECS) Ver ítem 10.2.
- Docente invitado de la Universidad Politécnica de Valencia, Valencia, España. (Marzo, 2001. Proyecto CYTED XI-15)
- Docente participante de las carreras de grado: Ingeniería Química, Ingeniería de los Alimentos y Licenciatura de Alimentos-Universidad de Buenos Aires (desde 2002 hasta la actualidad).
- Docente participante de la Carrera de Doctorado del Noroeste Argentino (NOA) Universidad Nacional de Santiago del Estero. (Diciembre de 2002., en el marco de FOMECS). Ver ítem 10.2
- Docente invitado de la Univ.de las Américas, Puebla, México (Dic 2003, Proyecto CYTED XI-15).
- Docente participante de la carrera de especialización en Biotecnología (INTI y FCEyN-UBA) a dictarse a partir del año 2009.(Aprobado por Consejo Superior FCEyN-UBA)

F.1.2- Estadías en Universidades del Exterior

Estadía en la Universidad de las Américas, Puebla . México (Dic 2003 –Enero 2004).

Subsidiado por el Proyecto CYTED XI-15 (Director: María Soledad Tapia , Venezuela)

Tema de investigación: Aprendizaje y entrenamiento de la aplicación de una tecnología emergente: Luz ultravioleta de onda corta. Profesor anfitrión: Dr. Aurelio López-Malo.

F.2.1 Cargos Desempeñados

○ **UBA**

- **Directora Adjunta** Departamento de Industrias Período: 22/06/2009 al 22/06/2011. Resolución CD N°1488/2009.
- **Miembro de Consejo Departamental** . Departamento de Industrias Período: 22/03/2009 al 22/03/2011 (Exp 491.717)

○ **UBA (cargos docentes)**

Cargos actuales:

- **Profesor adjunto** dedicación exclusiva (interino). Obtenido por concurso.
Institución:Departamento de Industrias, Facultad de Ciencias Exactas y Naturales, Universidad de Buenos Aires. Período: desde 2007 hasta la actualidad.(ver ítem B)
- **Docente a cargo** (Res CD N°0149/2009; 09/03/2009) BIOREACTORES I; Carrera de Especialización em Biotecnología INTI-UBA

○ **CONICET**

Cargo actual:

- **Investigador adjunto**
Período: desde 1/2006 hasta la actualidad

Cargos anteriores:

- **Investigador asistente con director**
Período : desde 9/ 2001 hasta 12/2005

Participante del **Programa de Incentivos a los Docentes e Investigadores del Ministerio de Cultura y Educación:** Categoría "II".

F.2.2 Miembro de comisiones asesoras

- Miembro de la Comisión Curricular -representante suplente por Departamento de Industrias,FCEyN, UBA periodo: Año 1999
- Miembro Comisión Cartelera, Pabellón de Industrias, Facultad de Ciencias Exactas y Naturales. Período :1998 hasta 2002
- Miembro representante de la Comisión Semana de la Química Facultad de Ciencias Exactas y Naturales, Universidad de Buenos Aires. Período: 2006 a 2008

F.2.3 Miembro de comisión ejecutiva

- Representante por la Universidad de Buenos Aires para la implementación de convenio de cooperación entre la Secretaría de Agricultura, Ganadería , Pesca y Alimentación de la Nación y la Universidad de Buenos Aires (Resol 979/02; EXP 22.213/01) Año 2002

F.2.4 Participante de programa institucional

- Programa Especial de Nutrición y Alimentación, Subprograma Tecnología de Alimentos de la Universidad de Buenos Aires (PROTAL) desde el año 1992.
- Programa Iberoamericano de Ciencia y Tecnología para el desarrollo (CYTED). Subprograma XI. Tratamiento y Conservación de Alimentos desde 1994 a 2007.

G. FORMACIÓN DE RECURSOS HUMANOS

➤ ***Dirección de Investigadores***

- **Cielo Dolores Char**

Institución: CONICET

Categoría : Investigador asistente (a efectivizar en enero 2009)

Tema: Obtención de jugos cítricos mínimamente procesados mediante la aplicación de tecnologías emergentes .

➤ **Dirección de Becarios o Tesistas**

• Becario: **Cielo Dolores Char**

Tipo de beca: Posdoctoral

Director de beca : **Dra. S.Guerrero**

Organismo: CONICET

Desde 1 de Abril 2007 al 1 Abril 2009

Tema: Utilización De Tecnologías Emergentes Combinadas Para El Procesamiento Mínimo De Jugos Frutales

• Becario: **Marcela Liliana Schenk**

Tipo de beca: Doctorado tipo II (Finalización de Doctorado)

Director de beca : **Dra. S.Guerrero**

Organismo: CONICET

Desde 1 de Abril 2008 al 1 Abril 2010

Tema: Preservación de productos frutales mínimamente procesados mediante la aplicación de luz UV y su combinación con otras tecnologías emergentes

➤ **Dirección de Tesis de Doctorado**

• Tesista: **Lic. Marcela Schenk**

Director: Dra. Sandra **Guerrero**, (Resol 1775/2007)

Facultad de Ciencias Exactas y Naturales Universidad de Buenos Aires

Carrera: Doctorado de la Universidad de Buenos Aires Categorización CONEAU: A

Desde 15/06/2004 hasta la actualidad

TÍTULO DE TESIS: *Factores emergentes de conservación (ultrasonido, luz UV, antimicrobianos naturales) para el control de microorganismos deteriorativos y patógenos en derivados frutales* ((Resol 1775/2007)

Grado de Avance: 85%

• Tesista: **Ing . Silvia Raffellini**

Director Asistente: Dra. Sandra **Guerrero** (Resol 2412/2007, expN°471442)

Director de tesis: Dra.. Stella Alzamora

Facultad de Ciencias Exactas y Naturales Universidad de Buenos Aires

Carrera: Doctorado de la Universidad de Buenos Aires Categorización CONEAU: A

Desde 15/06/2004 hasta la actualidad

TÍTULO DE TESIS: *Descontaminación superficial de vegetales frescos con peróxido de hidrógeno: cuantificación del efecto de variables ambientales*

Grado de Avance: 85%

- Tesista: **Ing . Analía García Loredo**

Director Asistente: Dra. Sandra **Guerrero**

Director de tesis: Dra.. Stella Alzamora

Facultad de Ciencias Exactas y Naturales Universidad de Buenos Aires

Carrera: Doctorado de la Universidad de Buenos Aires Categorización CONEAU: A

Desde 08/2007 hasta la actualidad

TÍTULO DE TESIS: Relación entre la textura y la reología de los tejidos vegetales

Grado de Avance: 25%

- Tesista: **Mirta Velazque**

Director : Órtola Ortolá María Dolores (España)

Codirector 1ro: Vazquez Daniel ; Codirector 2do : Dra. Sandra **Guerrero**

Facultad de Ciencias Exactas y Naturales Universidad de Buenos Aires

Carrera: Doctorado de la Universidad Politécnica de Valencia, España

Lugar de ejecución: Facultad de Ciencias de la Alimentación, UNER, Concordia, Entre Ríos, Argentina

TÍTULO DE TESIS: Evaluación sensorial de naranjas con diferentes tratamientos postcosecha

Grado de Avance: 95%

Fecha estimada de presentación : mayo 2009

- Tesista: **Lic. Silvina Ferrante** (Resol 1872/04) (en suspenso)

Director: Dra. **S. Guerrero** (Resol 1872/04)

Departamento de Industrias. Facultad de Ciencias Exactas y Naturales Universidad de Buenos Aires

Carrera: Doctorado de la Universidad de Buenos Aires Categorización CONEAU: A

TÍTULO DE TESIS: *Factores emergentes de conservación (ultrasonido, luz UV, antimicrobianos naturales) para el control de microorganismos deteriorativos y patógenos en derivados frutales*

Beca: CONICET Beca interna de postgrado tipo I (Dic/2004).

Director de beca: Dra. **S. Guerrero**

El becario renunció a la beca y al trabajo de tesis de Doctorado por problemas de índole familiar

G.5.3- Colaboración en Tesis de Doctorado

- Tesista: **Joaquin Fava**

Director/Codirector: Dra. M. Castro /Dra S.M. Alzamora

Colaboración/Tema: Guía diseño y análisis /Estudio de color en frutos preservados por tecnologías emergentes

Año: 2006 hasta la actualidad

- Tesista: **Abel Farroni**

Director: Dra. M.P. Buera

Colaboración/Tema: Guía diseño y análisis /Estudio de textura de cereales

Año: 2006 hasta la actualidad

➤ ***Dirección de Tesis de Maestría***

- Tesista: **Myriam Siciliano**

Director: **Dra. Sandra Guerrero** Co-Director: Dra. S.M: Alzamora

Universidad Tecnológica Nacional. Carrera: Maestría en Tecnología de Alimentos.

Grado de Avance: Final y redacción de tesis Desde Marzo 2005 hasta la actualidad

Tema: *Estudio de la vida útil de queso crema utilizando microbiología predictiva*

➤ ***Dirección de Tesis de Doctorado Finalizadas y Aprobadas***

Tesista: MS **Cielo Dolores Char** (Resol 1847/04)

Director: **S. Guerrero** (Resol 1847/04) Consejero de estudios: Dra. Stella Alzamora (Resol 864/03)

Departamento de Industrias Facultad de Ciencias Exactas y Naturales Universidad de Bs As

Carrera: Doctorado de la Universidad de Buenos Aires Categorización CONEAU: A

Desde Sept 2002 hasta 2006

TÍT. DE TESIS: *Procesamiento mínimo de jugo de naranja combinado con otros factores de estrés*

Defensa : 27 de Diciembre de 2006 Calificación: sobresaliente

➤ ***Dirección de Tesis de Maestría Finalizadas y Aprobadas***

- Tesista: **Elisabet Mitilinaki**
 Director: **Dra. Sandra Guerrero**
 Universidad de Buenos Aires. Carrera: Maestría en Bromatología y Tecnología para la Industrialización de Alimentos. Acreditación CONEAU: A (resol 842/99)
 Fecha aprobación: 29/12/2008 Calificación: sobresaliente (TÍTULO EN TRÁMITE)
 Título: *Utilización de luz ultravioleta de onda corta como tecnología de preservación de jugos frutales*

- Nombre tesista: **Cielo Dolores Char**
 Nombre Director: **S. Guerrero**
 Título: *HACCP, microbiología predictiva y factores en combinación para mejorar la calidad de productos lácteos: dulce de leche*
 Fecha de Finalización: 03/2003 (w.w.w.bl.fcen.ub.ar, tesis N°3598)
 Fecha aprobación: 18/07/2003 Calificación: sobresaliente
 Aprobación plan de tesis y director : Resol 0667/01 Facultad de Ciencias Exactas y Naturales. Universidad de Buenos Aires.
 Carrera: Maestría en Bromatología y Tecnología para la Industrialización de Alimentos.
 Acreditación CONEAU: A (resol 842/99).Constancia: consta en libro de Actas de Tesis de Maestría, Secretaría de Industrias, FCEyN, UBA

- ***Colaboración en Dirección de Tesis de Maestría Finalizadas y Aprobadas***

- Nombre tesista: **Cristian Simion Siu** (w.w.w.bl.fcen.uba.ar, tesis N°3557)
 Nombre Director: Dr Lucas Gonzalez
 Título: *Influencia de la temperatura y del sorbato de potasio en la resistencia térmica de mohos en dulce del leche*
 Fecha de Finalización: 01/2003 Fecha aprobación: 12/2003 Calificación: sobresaliente
 Facultad de Ciencias Exactas y Naturales. Universidad de Buenos Aires
 Carrera: Maestría en Bromatología y Tecnología para la Industrialización de Alimentos.
 Acreditación CONEAU: A (resol 842/99)
 Participación personal: asesoramiento y dirección de tareas de investigación relativas estudios de microbiología predictiva en dulce de leche

- ***Dirección y Codirección de Becarios Finalizadas***

1. **Nombre: Silvina Ferrante** (graduado)-

Tipo de beca : CONICET Beca interna de postgrado tipo I (resol. Dic/2004).

Tema: Tecnologías emergentes para la conservación de alimentos.

Director: Dra. **S. Guerrero** Dpto. Industrias, FCEyN, UBA.

Año 2005/2006

El becario renunció a la beca optando por su inserción en la Industria en el mes de Abril de 2005

2. **Nombre: Asunción Leunda** (graduado)-

Tipo de beca: Beca de Iniciación de la Universidad de Buenos Aires

Tema: Tomates mínimamente procesados. Selección de los factores combinados de preservación para la obtención de una alta calidad textural. *Fecha*: Agosto de 1998-Marzo de 1999.

Director: Dra. Stella Maris Alzamora. Dpto. Industrias, FCEyN, UBA

Co-director: **S. Guerrero** Dpto. Industrias, FCEyN, UBA

3. **Nombre: Silvina Ferrante** (graduado)-

Tipo de beca: Beca Investigación Agencia de Promoción Científica y Técnica (Proyecto PICT 6652)

Tema: Tecnologías emergentes para la conservación de alimentos. *Período*: Mayo a Diciembre de 2004

Director: Dra. Stella Maris Alzamora Dpto. Industrias, FCEyN, UBA

Co-director: **S. Guerrero** Dpto. Industrias, FCEyN, UBA

➤ **Dirección de Tesis de Final de Carrera Finalizadas y Aprobadas**

- **Tesista: Silvina Ferrante** .

Universidad Católica Argentina. Carrera: Licenciatura en Tecnología de Alimentos

Director: **Dra. Sandra Guerrero**

TÍTULO DE TESIS "Utilización combinada de ultrasonido y antimicrobianos naturales en jugos frutales. Su efecto en el desarrollo de *Listeria monocytogenes*"

Fecha de exposición: 27/04/04 Calificación: 10(diez)

➤ **Supervisión de Alumnos en Materias de Postgrado**

Dirección de la Investigación realizada por la alumna **Asunción Leunda** en el marco de la materia Química Industrial II. 2do cuatrimestre de 1997.

Tema: *Impregnación al vacío de rodajas de kiwi. Estudio de las variables de proceso en relación con la pérdida de clorofila.*

➤ **Dirección en Tareas de Investigación-Becarios ad honorem:**

1. Lic. **Asunción Leunda** (graduado) Período :Agosto/1995 hasta marzo 1998

Temas evaluados:

Puesta a punto de determinación de clorofila en distintos alimentos. Estudios de impregnación al vacío en rodajas de kiwi. Su relación con el contenido de ZnCl, clorofila y el pH. Impregnación al vacío frutas. Estudio de las variables de proceso.

2. **Mariana Tognon** (estudiante) . Período: abril 2000 hasta octubre 2001. Tema evaluado :

Ultrasonido como tecnología de conservación emergente.

3. **Mariana Mincz** (estudiante). Período: abril 2000 hasta abril 2002 Temas:

Microbiología predictiva de hongo contaminantes de alimentos azucarados. Tema evaluado :Ultrasonido y refrigeración. Un método combinado para inhibir el desarrollo de microorganismos en jugos frutales

I.1 Actuación Profesional

I.1.1- Transferencia de investigación científica y/o tecnológica

Implementación de un programa de HACCP para la elaboración de dulce de leche tipo artesanal en SANCOR Cooperativas Unidas, Rafaela, Santa Fe, desde septiembre de 1999 hasta Noviembre 2002 en el marco del proyecto: "Mejoramiento de la calidad de productos lácteos a través de la integración del concepto de factores combinados y la microbiología predictiva.

Dicho proyecto fue subsidiado por la Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica y por SANCOR Cooperativas Unidas Limitada

La implementación del programa HACCP para dicho producto requirió de investigación científica realizada en laboratorio con asistencia directa en planta. De dicha investigación surgieron dos tesis de maestría en Bromatología y Tecnología de la Industrialización de Alimentos de la FCEyN, Universidad de Buenos Aires.

I.1.2- Innovación tecnológica documentada por organismos internacionales

2004- Desarrollo documentado de técnicas combinadas de preservación de frutas de la cual surgió un libro descrito en ítem C.1.1.

Entidad Evaluadora : Food and Agricultural Organization of the United Nations (FAO of the U.N.)

Ambito de aplicación: Sectores Rurales de África y Centro América (distribuido por FAO)

Descripción del desarrollo: El manual desarrollado luego del trabajo experimental pretende servir de guía a pequeños y medianos agricultores y procesadores de frutas de áreas rurales. El mismo contiene valiosa información del manejo postcosecha y procesamiento de frutas en un idioma comprensible y utilizando elementos de procesamiento sencillos. Provee ejemplos prácticos y gráficos para preservar frutas basándose en la tecnología de factores en combinación, previniendo a través de un efecto sinérgico el deterioro bioquímico, fisicoquímico y el crecimiento microbiano, razones principales de la pérdida de calidad de las frutas. La metodología sugerida combina tecnologías tales como el tratamiento térmico suave, la reducción de la actividad de agua, el descenso del pH y el uso de agentes antimicrobianos para obtener productos de humedad intermedia conservados a temperatura ambiente. Brinda para cada una de las frutas evaluadas distintas posibilidades de procesamiento así como también distintas formas de presentación del producto final teniendo en cuenta los medios de que dispone el grupo a quien va dirigido dicho manual.

1.1.3 Divulgación científica o pedagógica-

1.1.3.1 -Divulgación de temáticas específicas a la Industria:

- "*HACCP y microbiología predictiva*". Dictado en conjunto con las Dras Stella Alzamora y Daniela Salvatori en:

Ámbito: Empresa SANCOR. COOP LTD., Rafaela, Santa Fe (3 y 4 de Marzo de 2000, duración 16hs)

- "*Tecnologías Emergentes de preservación*". Dictado en conjunto con las Dras Stella Alzamora

Ámbito: Empresa MOLINOS RIO DE LA PLATA SA . Julio 2008)

1.1.3.2.- Divulgación de temáticas específicas a sectores de la Educación:

- Años 2005 a 2006: Desarrollo de material didáctico para alumnos de grado y postgrado de distintas Universidades de Latinoamérica en una temática específica: Microbiología predictiva. El desarrollo del CD ROM interactivo contó con la asistencia técnica del Ingeniero en computación Gustavo Galland y se realizó en conjunto con las Dras Alzamora S.M. y Salvatori D. por Argentina y los Dres Lopez- Malo, A. y Palou, E. por México. Contó con el

financiamiento para su desarrollo y distribución del Programa para IberoAmérica CYTED XI 15
(Ver ítem C.3.1)

I.1.4- Asistencia a entes gubernamentales

Jornada-Taller "Programa de Control de Alimentos para la Ciudad de Buenos Aires. Pautas generales para su elaboración".

Organizado por el Consejo Deliberante, el Departamento Ejecutivo de la MCBA y la FAO, Buenos Aires. Fecha: 10 de noviembre de 1992. Duración: 12 h.

I.1.4. -Integrante de tribunales de tesis de postgrado

I.1.4..1-Integrante como jurado titular

- **Tesista: Ing Lina Agudelo Laverde**, aspirante al título de Magister en Bromatología y Tecnología de los Alimentos- Universidad de Buenos Aires

Tema: Cambios en las propiedades ópticas de vegetales deshidratados en función de la transición vitrea

Jurados titulares: Dra. Stella M. Alzamora (FCEyN-UBA); Dra. Sandra Guerrero (FCEyN-UBA);

- **Tesista : Manuel J. Zelaya**, aspirante al título de Magister en Bromatología y Tecnología de los Alimentos- Universidad de Buenos Aires

Tema: Estudio de la microflora contaminante del germoplasma de soja en Argentina

Jurados Titulares: M Lucía Pollio; Virginia Fernández Pinto(FCEyN-UBA); y Sandra Guerrero (FCEyN-UBA);Diciembre 2006

- **Tesista: María Mercedes Ferreyra-**, aspirante a Doctor de la Universidad Politécnica de Valencia, España. Julio Año 2006

Tema: Estudio del proceso biotecnológico para la elaboración de una bebida alcohólica a partir de jugo de naranja..

Jurados titulares: Dr Daniel E. Vasquez; Dra Stella Alzamora (FCEyN-UBA) y Dra. Sandra Guerrero (FCEyN-UBA)

Resolución 56/2005(Consejo Superior ,Universidad politécnica de Valencia).

- **Tesista: María del Carmen Schvab-**, aspirante a Doctor de la Universidad Politécnica de Valencia, España. Julio Año 2006

Tema: Bebida alcohólica de jugo de naranja: Estudio de los parámetros de calidad. Influencia de las variables del proceso y caracterización del producto.

Tutor:

Jurados titulares: Dr Daniel E. Vasquez; Dra. Stella Alzamora (FCEyN-UBA) y Dra. Sandra Guerrero (FCEyN-UBA)

Resolución 56/2005(Consejo Superior , Universidad politécnica de Valencia).

- **Tesista: Andrés Mazza**, aspirante al Magister en Tecnologia de Alimentos-Universidad Nacional de Misiones -Marzo Año 2005
Tema: Estudio de las isothermas de sorción de yerba mate y su variación durante el estacionamiento
Director: Ing. Miguel Schmalko (UNM).
Jurados titulares: Dra. Sandra Guerrero (FCEyN-UBA)
- **Tesista: Ing. Milena González Fesler-**, aspirante al Magister en la Ecole Nationale Superieure de Chimie de Paris, Francia. Julio 2005
Tema: Técnicas de impregnación y secado en corriente de aire para el desarrollo de manzana enriquecida con calcio
Tutor: Dra. Daniela Salvatori (FCEyN-UBA).
Jurados titulares: Dra. Andrea Nieto (FCEyN-UBA); Dra. Sandra Guerrero (FCEyN-UBA) e Ing. Pascual Viollaz (FCEyN-UBA)
- **Tesista: Ing. Claudia Ortiz Villegas-**, aspirante al Magister en Tecnologia de Alimentos- Universidad Tecnológica Nacional -Noviembre Año 2002
Tema: Estudio de la viabilidad del tejido de champiñon como matriz para la incorporación de calcio mediante impregnación al vacío
Tutor: Dra. Daniela Salvatori (FCEyN-UBA).
Jurados titulares: Dra. Susana Vidales (UNLu); Dra. María Luz Portela (FFyB-UBA) y Dra. Sandra Guerrero (FCEyN-UBA) Resolución 857/02 (Consejo Superior , Universidad Tecnológica Nacional)

1.1.4.2-Integrante como jurado suplente

- **Tesista: Bioq.Estela Motta**, aspirante al título de Doctor - Universidad de Buenos Aires
Tema: Estimación de la exposición de micotoxinas a través de dos técnicas: ocratoxina A en plasma y biodisponibilidad de fumonisina B en copos de maíz. Tutor: Dra. Silvia Resnik (FCEyN-UBA).
Jurados titulares: Dra. Pilar Buera (FCEyN-UBA); Dra. Virginia Fernandez Pinto (FCEyN-UBA) y Dr Abel López (UN Nac Córdoba)
Jurados suplentes: Dra. Sandra Guerrero (FCEyN-UBA); Dra. Miriam Etcheverry (UNRío Cuarto) y Dr Constantino Suárez (FCEyN-UBA).
Resol 0478/2009 (fecha de defensa:23/04/09)

- **Tesista: Bioq. Marcelo Castillo**, aspirante al Magister en Bromatología y Tecnología de los Alimentos- Universidad de Buenos Aires
 Tema: Prevención de la contaminación por hongos toxicogénicos y sus micotoxinas en una leguminosa poroto (*Phaseolus vulgaris* L.): parámetros de almacenamiento, flora fúngica contaminante, probable micotoxinas
 Tutor: Dra. Silvia Resnik (FCEyN-UBA).
 Jurados titulares: Dra. Stella M. Alzamora (FCEyN-UBA); Dra. Miriam Etcheverry (UNRío Cuarto) y Dra. María Lucía Pollio (FCEyN-UBA)
 Jurados suplentes: Dra. S. Vidales (UNLu), Ing Pascual Viollaz (FCEyN-UBA) y Dra. Sandra Guerrero (FCEyN-UBA)
 Resol 1052/2002

I.1.5-Servicios a terceros (mediante Fundación De Ciencias Exactas)

a) Servicios

- *Mediciones de actividad de agua de extractos de yerba mate, asistencia a Universidad Nacional de Misiones -1997
- *Mediciones de color de hojas de yerba mate, asistencia a Universidad Nacional de Misiones -1998
- *Determinación de SO₂ en vegetales para FINCAS PILAR- Agosto 2000
- *Determinación de viscosidad de yogur para CHRISTIAN HANSEN- 2002
- * Determinación de parámetros de pasteurización de aceitunas.- Yovilar S.A.(2003)
- * Determinación de propiedades espesantes de un hidrocoloide- PYME (2003)
- * Determinación de curvas reológicas en helado . GITANES SRL (2007)
- * Determinación de curvas reológicas en mostaza. TETRAPACK (2007).

b) Asistencia técnica

Establecimiento Las Marías. Investigación con convenio de confidencialidad y contrato. Período: 31/05/07 al 31/03/08. (OAT N° 43/07) Investigadores participantes: Dras S.M.Alzamora; S. Resnik y S. Guerrero.(Ref expediente N°490.356; Resol 1491/07)

I.1.6-Miembro de sociedades científicas

- Miembro del Programa de Tecnología de Alimentos de la Universidad de Buenos Aires (PROTAL) desde 1992
- Miembro del Programa Iberoamericano de Ciencia y Tecnología para el desarrollo (CYTED). Subprogram XI-15 1996-2007

- Miembro de la Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios (AATA) desde el año 2000
- Miembro del Institute of Food Technologists (IFT) desde Enero 2001.

I.2-Extensión Universitaria

Dictado de varios cursos de formación en el país y en el exterior (España y Venezuela). Ver ítem B.3

J. OTROS ELEMENTOS DE JUICIO

J.1 - Programa de Incentivos

Participante del programa de Incentivos desde el año 1994. Categoría actual: II

J.2- Premios obtenidos

- Premio a la producción científica y tecnológica 1995,UBA
- Premio a la producción científica y tecnológica 1996,UBA

J.3- Evaluador de proyectos

-Evaluadora (categoría B y C) PICT 2000-2001 para la Agencia Nacional de Promoción Científica y Técnica. Buenos Aires, Año 2001.

-Evaluadora externa de proyectos de investigación Universidad Nacional de Luján. Mayo 2005

-- Universidad Nacional de Misiones- Facultad de Cs Exactas Químicas y Naturales- Secretaría de Investigación y Postgrado (SECIP) y Centro de Investigación y Desarrollo Tecnológico (CIDET)

- Evaluación externa de acreditación de proyectos de investigación
2007: nota CIDET 233/07 (un proyecto) y nota CIDET 027/07 (4 proyectos)
2008: nota SECIP 556/08 (un proyecto)
2009: nota SECIP 132/09(1 proyecto)
- Evaluación externa de informes de avance/final (WINCIP 2007)de proyectos incentivados
-2009: notas SECIP 009/09 (1 proyecto); 172/09 (1 proyecto) y 011/09 (1 proyecto)
- Evaluadora externa de proyecto de investigación Universidad Nacional de Entre Ríos- Mayo 2009. Resolución CD N° 053/09

J.4- Integrante de comité científico y del consejo de edición de revistas científicas

Revista de Ciencia y Tecnología (ISSN 0329-8922)

Perteneciente al Centro de Investigación y Desarrollo Tecnológico (CIDeT) . Universidad Nacional de Misiones Fecha : desde Junio/2004 hasta la actualidad

J.5- Evaluación de trabajos científicos publicados en revistas internacionales

- *Archivos Latinoamericanos de Nutrición*, Marzo de 1996 (trabajo científico)
- *Journal of Food Engineering*, Mayo de 2002 (trabajo científico)
- *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, Mayo 2005 (trabajo científico)
- *Lebensm. Wiss. ung Technol*, Mayo 2005(trabajo científico)

— *Journal of Food Engineering*, Junio 2005 (trabajo científico)

— *International Journal of Food Science and Technology*, 2006 (libro)

— *Food And Bioprocess Technology: An International Journal*, 2007 Y 2008 (3 Trabajos Científicos)

J.6- Evaluación de trabajos científicos publicados en Proceedings de Congresos

- Evaluación de proceedings correspondientes a trabajos científicos presentados en X CONGRESO CYTAL. Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos y 1er Simposio Internacional de Nuevas tecnologías realizado el 18 al 20 de mayo de 2005 en Mar del Plata, Argentina.
- Evaluación de proceedings correspondientes a trabajos científicos presentados en XII CONGRESO CYTAL. Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos a realizarse 7 al 10 de octubre de 2009, Concordia, Entre Ríos, Argentina