

- Participante en el 3<sup>rd</sup> IWA International Specialized Conference on Microorganisms In Activated Sludge and Biofilm Process. Roma, Italia 2001.
- Participante en el 12<sup>o</sup> Congreso Argentino de Saneamiento y Medio Ambiente, Buenos Aires, mayo de 2002.
- Participante en el XXIV Congreso Argentino de Química. Sta Fe, 7 al 9 de agosto de 2002.
- Autor en el XII Congreso Argentino de Saneamiento y Medio Ambiente. Buenos Aires 7 al 9 de mayo de 2002.
- Asistente en el Seminario – Taller sobre Acreditación de Carreras de Grado de Ingeniería. Facultad de Ingeniería. UNLP. La Plata, 8 de mayo de 2002.
- Asistente al Primer Seminario – Taller de Calidad en los Laboratorios de la UNLP. La Plata, 21 de mayo de 2002.
- Asistente y autor en el IX Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Buenos Aires, 7 al 9 de agosto de 2002.
- Asistente y autor en el XIII Congreso Argentino de Saneamiento y Medio Ambiente. Buenos Aires 9 al 11 de septiembre de 2003.
- Participante en el XIII Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Uruguay, 12-16 de octubre del 2004.
- Participante en el Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, 24 al 26 de noviembre de 2004, Córdoba
- Participante en el Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, 24 al 26 de noviembre de 2004, Córdoba
- Participante en el X Congreso CYTAL, 18 al 20 de mayo de 2005. Mar del Plata.
- Participante en el V Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos, 4–7 de Septiembre de 2005 Puerto Vallarta, Jalisco, México.
- Participante en la Bial de Ciencia y Tecnología 2005 de la Provincia de Buenos Aires (CIC), 8, 9 y 10 de Noviembre de 2005, La Plata, Argentina.
- Participante en el XXII Congreso Interamericano de Ingeniería Química y V Congreso Argentino de Ingeniería Química. Buenos Aires, 1 al 4 de Octubre de 2006.
- Participante en el Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos - Agencia Córdoba Ciencia S.E. Córdoba, noviembre de 2006,
- Participante en el XI Congreso CYTAL. Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos y 2<sup>o</sup> Simposio Internacional de Nuevas Tecnologías. Septiembre de 2007.
-

- Miembro titular del V Congreso Latinoamericano de Cromatografía. Concepción, Chile, 11 al 15 de enero de 1994.
- Miembro titular del VI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Buenos Aires, 4 al 13 de abril de 1994.
- Participante del III Taller sobre Modernización de la Enseñanza de la Ingeniería. Villa Carlos Paz, Córdoba, 26 al 28 de junio de 1994.
- Participante de las Jornadas de Evaluación del Programa de Incentivos a Docentes e Investigadores. 8 de setiembre de 1994. UNLP.
- Miembro titular del VIII Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Montevideo, 16 al 21 de octubre 1994.
- Participante en las II Jornadas de extensión universitaria. Universidad Nacional de La Plata. 24 de marzo de 1995.
- Autor, participante en el Scanning 95, California, USA, 28 al 31 de marzo de 1995
- Asistente a las II Jornadas de Reología y Textura. CIDCA. Fac. Ciencias Exactas. UNLP. CONICET. 1 y 2 de junio de 1995 (14 hs). Conferencias a cargo del Dr J. M. Aguilera y del Dr F. Osorio de la Universidad Pontificia Católica y Universidad de La Serena, Chile.
- Autor en el XI Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Viña del Mar, Chile, 15 al 17 de octubre de 1995
- Miembro titular del I Congreso Ibero-Americano de Engenharia de Alimentos. Campinas, Brasil, 5 al 9 de noviembre de 1995.
- Participante en el III Congreso Interamericano sobre Medio Ambiente. San José, Costa Rica. 13 al 15 de noviembre de 1996.
- Autor, participante en el X Congreso Argentino de Fisicoquímica, Tucumán, Argentina 21 al 25 de abril de 1997.
- Autor, participante en el I Congreso de Ingeniería de Procesos del MERCOSUR. Bahía Blanca, Argentina. 1 al 4 de setiembre de 1997.
- Asistente, autor y participante en el X Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos. VII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Buenos Aires 18 al 20 de setiembre de 1997.
- Asistente, autor y expositor en el II Congreso Ibero-Americano de Ingeniería de Alimentos. Bahía Blanca, 24 al 27 de marzo de 1998.
- Autor, participante en el Congreso Scanning 98. Baltimore, Maryland USA, Mayo 1998.
- Participante, autor en las 2das Jornadas Bonaerenses de Microbiología Ambiental, Industrial y de Alimentos. Mar del Plata, 11 al 13 de mayo de 1998.
- Participante, autor en el XVII Congreso Nacional del Agua y II Simposio de Recursos Hídricos del Conosur. Santa Fe, 3 al 7 de agosto de 1998.
- Participante, autor en el XXII Congreso Argentino de Química. La Plata. Pcia de Bs As. 23 al 25 de setiembre de 1998.
- Participante, autor en el VIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos y I Simposio Internacional de Tecnología Alimentaria. Rafaela, Santa Fe, del 13 al 16 de mayo de 1999.
- Participante de las II Jornadas de Post- Grado en Ingeniería. Córdoba, 18 y 19 de noviembre de 1999.
- Participante del II Encuentro Iberoamericano de Directivos en las Enseñanzas de Ingeniería. Mar del Plata, 5, 6 y 7 de diciembre de 1999.
- Participante, autor en el Eight International Congress on Engineering and Food, Puebla, México. 9 al 13 de abril de 2000.
- Participante, autor en el 3<sup>er</sup> Congreso Iberoamericano en Ingeniería de Alimentos, Valencia, España. 11 al 15 de marzo de 2001.
- Miembro Activo Participante del 2º Congreso Latinoamericano y 5º Simposio Nacional de Prevención y Educación para la Salud Bucal. Buenos Aires, Argentina. 25 al 28 de abril de 2001.
- Miembro Activo participante en el Congreso Internacional 40 Años de la Facultad de Odontología de la Universidad Nacional de La Plata. La Plata 25 al 28 de setiembre de 2001.

- Miembro Titular y expositor en las VI Jornadas Internacionales de la Facultad de Ciencias Veterinarias de la UNLP, noviembre 1978.
- Miembro Titular, autor y relator en el III Seminario y 1er Congreso Latinoamericano de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios, Bs. As., noviembre 1979.
- Asistente al Seminario sobre "Industrialización de Carnes". Centro Latinoamericano de Capacitación y Desarrollo de Empresas, Bs. As. 1979.
- Miembro Titular, autor y relator en la XI Jornadas sobre Investigaciones en Ciencias de la Ingeniería Química y Química Aplicada, Bs. As. 4 al 8 de agosto de 1980.
- Asistencia al Seminario Nacional sobre Transferencia de Materia en Sistemas Biológicos. CIC, La Plata 28 y 29 de agosto 1980.
- Asistencia al Segundo Encuentro Argentino del Frío. Bs. As. 28 de octubre de 1981.
- Asistencia al Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Bs. As. 23 al 26 de noviembre de 1981.
- Miembro titular en el Simposio sobre Color en Alimentos. Grupo Argentino de Color - GAC - Comisión de Investigaciones Científicas Pcia. de Bs. As., INTI, agosto de 1982.
- Asistente al Primer Congreso Latinoamericano de Transferencia de Calor y Materia - CAMAT, noviembre de 1982.
- Autor y expositor del III Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Santa Fe, noviembre de 1983.
- Miembro Titular en el 2º Simposio sobre Color en Alimentos - FCEN, Bs. As., 15 de agosto 1984.
- Participante de las Jornadas sobre Alimentos del Congreso Mundial de Tecnología de Alimentos. Buenos Aires, setiembre 1984.
- Miembro Titular en las XIII Jornadas sobre Investigación en Ciencias de la Ingeniería Química y Química Aplicada, San Juan, marzo de 1985.
- Miembro Titular IV Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Mendoza, octubre 1985.
- Miembro Titular en el I Congreso Hispano Latinoamericano y II Congreso Argentino de Reología, Buenos Aires, 29 al 31 de julio de 1987.
- Miembro Titular en el XIV Jornadas sobre Investigación en Ciencias de la Ingeniería Química y Química Aplicada, Santa Fe, 26 al 29 de octubre 1987.
- Miembro Titular en el Seminario Regional Desarrollo en la Cadena de Frío en Latinoamérica. Instituto Internacional del Frío. OEA - CEE. Buenos Aires. 24 al 28 de octubre de 1988.
- Miembro Titular del II Congreso Latinoamericano de Cromatografía. Buenos Aires, octubre 1988.
- Miembro Titular en el I Congreso Latinoamericano y II Argentino sobre Control de Calidad en Alimentos. Fundación "CECC". Bahía Blanca, 12 al 16 de noviembre de 1988.
- Miembro Titular en las IX Jornadas de Reología. Asociación Argentina de Reología. Buenos Aires, 23 y 24 de noviembre de 1989.
- Participante en el Simposio Internacional de Industrialización de la leche. FIQ (UNL), INTEC (CONICET - UNL), ITA (UNL), CITIL (INTI). Santa Fe, 21 al 23 de agosto de 1990.
- Asistente al Congreso Latinoamericano Frío 90. "Tendencias en la generación y usos del frío. Aplicaciones en la conservación de alimentos". Buenos Aires, octubre 1990.
- Miembro Titular del II Congreso Nacional del Trigo. Asociación de Ingenieros Agrónomos de la zona norte de la provincia de Buenos Aires. Pergamino, 15 al 19 de octubre de 1990.
- Miembro Titular del XIX Congreso Latinoamericano de Química. Buenos Aires, 5 al 9 de noviembre de 1990.
- Miembro Titular del XIV Congreso Interamericano, III Congreso Argentino de Ingeniería Química, 16 al 18 de setiembre de 1991.
- Miembro titular del X Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Pucón, Chile, 11 al 13 de noviembre de 1993.

- Miembro jurado de concurso para cubrir los cargos de profesores del Magister en Tecnología e Higiene de los Alimentos (1999, 2000).(Titular)
- Concursos docentes auxiliares y profesores Titulares, mayores dedicaciones. UNNE (2003). (Titular)
- Concurso ordinario para cubrir cargo JTPDS Operaciones en Ingeniería de Alimentos UP: Orientación Alimentos de Ingeniería Química. Fac. Ingeniería UNLP (2003) (Presidente y Coordinador)
- Concurso ordinario para cubrir cargo JTPDS Ingeniería de las Operaciones Físicas I y II UP: Ingeniería de las Operaciones Físicas. Fac. Ingeniería UNLP (2003) (Titular)
- Concurso para cubrir un cargo de profesor Ordinario de la Cátedra de Procesos Industriales II c. Facultad de Ciencias de la Alimentación. Universidad Nacional de Entre Ríos. (2005) (Titular)
- Concurso de reválidas de cargo de Profesor y JTP de Operaciones Unitarias. Facultad de Ciencias de la Alimentación. Universidad Nacional de Entre Ríos. (2005) (Titular)
- Miembro Comisión de Concurso para cubrir un cargo de Profesor Adjunto Ordinario en el Área de Biotecnología (Alimentos). Facultad de Ciencias Exactas. UNLP. (2005) (Titular)
- Miembro Comisión de Concurso para cubrir un cargo de Profesor Adjunto Ordinario semidedicación de la División tecnología Química en el Área de Biotecnología . Facultad de Ciencias Exactas. UNLP. (2006) (Titular)
- Miembro Comisión de Concurso para cubrir un cargo de Profesor Adjunto Ordinario dedicación exclusiva del Departamento de Ingeniería Química, Fac. De Ing. UNLP. Cátedras Ing. De las Operaciones Físicas I y II. (2006) (Titular)
- Miembro Comisión de Concurso para cubrir un cargo de Profesor Adjunto Ordinario D/S del Departamento de Química, Fac.Cs. Exactas UNLP. Cátedras Industrias Alimentarias (2007) (Suplente)
- Miembro Comisión de Concurso para cubrir un cargo de Profesor Regular del Departamento de Industrias, Fac. Cs. Exactas y Naturales de la Universidad Nacional de Buenos Aires. “4 de julio de 2008 (Titular)
- Miembro Comisión de Concurso para cubrir un cargo de Jefe de Trabajos Prácticos de las Cátedras Operaciones en Ingeniería de los Alimentos - Área de Ingeniería Química, Fac. De Ingeniería UNLP. 13 de mayo de 2009. (Titular)
- Concurso de reválidas de 2 cargos de JTP de Operaciones Unitarias. Facultad de Ciencias de la Alimentación. Universidad Nacional de Entre Ríos. (2009) (Titular)
- Miembro Comisión de Concurso para cubrir cargo de profesor del Área Alimentos. Facultad de Ingeniería, Universidad Nacional de San Luis. (1009). Titular
- Integrante como autoridad de la comisión de concurso para cubrir 1 cargo de categoría A- 2 de Agrupamiento Administrativo\_ Director Administrativo de la Escuela de Posgrado y Educación Continua. Fac. Ingeniería. UNLP 2009

#### **IV. PREMIOS OBTENIDOS**

- Premio Publítec al mejor trabajo de investigación con aplicación a la industria (premio compartido). VIII Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Montevideo, octubre 1994.
- Mención en el 12<sup>o</sup> Congreso Argentino de Saneamiento y Medio Ambiente, Buenos Aires, mayo de 2002

#### **XV. ASISTENCIA A CONGRESOS , JORNADAS O REUNIONES CIENTIFICAS Y DE EDUCACION**

- Miembro Titular, autor en el 1er Simposio Nacional sobre Tecnología de Carne Bovina. Bahía Blanca, diciembre 1975.
- Miembro Titular, autor en las Terceras Jornadas Nacionales de la Industria Alimentaria, San Rafael, Mendoza, abril 1977.
- Miembro Titular, autor en el 2° Simposio Nacional de Ciencia y Tecnología de Carnes, Buenos Aires, abril 1978.

**romo hexavalente de aguas residuales”** presentada el 17 de abril de 2009. Directores Dra. Noemí Elizabeth Zaritky

- Miembro Jurado de Tesis para optar al grado de Doctor en Ingeniería de la Facultad de Ingeniería de la Universidad Nacional de Salta de la Mg. Ing. Marta Silvina Maldonado. Título: **“Conservación de mango por deshidratación. Estudio de los fenómenos de transferencia durante la deshidratación y rehidratación del producto”** presentada el 15 de mayo de 2009. Directores Dr. Enrique Mateo Arnau y Dra. Ing. María Alejandra Bertuzzi

#### **Integrante suplente de Jurado de Tesis**

- Para optar al grado de Magister en Higiene y Tecnología de Alimentos del Ing. Alm Leandro Langman (2009)
- Para optar al Grado Académico de Doctor de la Fac. Ciencias Exactas- UNLP del Ing. Darío Cabezas

#### JURADOS DE TESIS DE GRADO

Alumno Juan Manuel Martínez Año 2002 Fac. Ing. UNLP

Alumno Franco Daniel Temoche Año 2002 Fac. Ing. UNLP

Alumno Pablo García Año 2002 Fac. Ing. UNLP

Alumno Agustín Gayo Año 2002 Fac. Ing. UNLP

Alumno Juan C Moreno Año 2002 Fac. Ing. UNLP

Alumna Natalia Wais Año 2003 Fac. Ing. UNLP

Alumna María Victoria Santos Año 2004 Fac. Ing. UNLP

Alumna Julieta Banfi Año 2004 Fac. Ing. UNLP

Alumno: Lucas Marchetti 2009 Facultad de Ciencias Exactas, UNLP. Tema: Efecto del agregado de gluten vital de diferentes calidades sobre la aptitud panadera de harinas comerciales. Directora: Dra. Cristina Ferrero

Alumna Yesica Lorena Bruni 2009 Fac. de Ingeniería, UNLP . Tema: Optimización de un tren de columnas de destilación para la separación de una mezcla de multicomponentes

#### CONCURSOS

- Concurso para cubrir cargo de Ayudante Diplomado Ordinario D/S para el Area Química Analítica Básica. Fac. Cs. Exactas UNLP. 1991. (Titular)

- Concurso para cubrir cargo de Ayudante Diplomado Ordinario D/E para el Area Químicas Básicas, Subáreas Cs Exactas. Fac. Cs. Exactas UNLP. 1991. (Titular)

- Concurso para cubrir cargo de Ayudante Diplomado Ordinario D/E para el Area Químicas Básicas, Subáreas Cs Exactas. Fac. Cs. Exactas UNLP. 1991. (Titular)

- Concurso para cubrir cargo de Ayudante Alumno Rentado Ordinario D/E para la Cátedra Química Analítica II. Fac. Cs. Exactas UNLP. 1991. (Titular)

- Concurso para cubrir cargo de Ayudante Diplomado Ordinario D/E para el Area Química Básica. Fac. Cs. Exactas UNLP. 1992. (Titular)

- Concurso para cubrir cargo de Profesor Titular Ordinario D/E para la cátedra de Tecnología de los Alimentos. Fac. de Ciencias de la Alimentación. UNER.1993. (Titular)

- Concurso para cubrir cargo de Ayudante Diplomado Ordinario D/E para el Area de Biotecnología. Fac. Cs Exactas UNLP. 1994 (titular)

- Concurso para cubrir cargo de Ayudante Diplomado Ordinario D/E para el Area de Biotecnología. Fac. Cs Exactas UNLP. 1994 (Titular)

- Concurso para cubrir cargo de Profesor Adjunto Ordinario D/S para las cátedras Contaminación y Tratamiento de Efluentes e Higiene y Seguridad Industrial. Fac de Ingeniería UNLP. 1996. (Titular)

- Concurso para cubrir un cargo de Profesor Adjunto Ordinario D/SE de la cátedra Industria de Procesos del departamento de Industrias Fac. de Ingeniería Química UNL 1997 (Titular)

- Concurso para cubrir un cargo de Profesor Adjunto Ordinario D/E de la cátedra Industria de Procesos del departamento de Industrias Fac. de Ingeniería Química UNL 1997. (Titular)

- Concurso para cubrir un cargo de Profesor Titular de la cátedra Operaciones Unitarias I curso. Fac. de Ciencias de la Alimentación. UNER.1997. (Titular)

- Presidente de la comisión **Coordinadora Académica del Magister en Tecnología e Higiene de los Alimentos . Desde setiembre 2005**
- Miembro de la Comisión de Carrera. Departamento de Ingeniería Química. Facultad de Ingeniería. UNLP. ( **2005 a 2007**)
- Evaluador externo de la revista **Int Dairy Journal (2006)**
- Evaluador externo de la revista **Food and Bioprocess Technology: An International Journal(2007-2008)**.
- Evaluador externo de la revista **Food Science and Technology International (2008)**
- **Secretaría de Ciencia y Técnica** , Facultad de Ingeniería, UNLP desde el 23 de mayo de **2007**
- **Miembro del Comité Científico del XI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos CYTAL 2007**
- Responsable en la organización de las Jornadas de Ciencia y Tecnología 2007 de la Facultad de Ingeniería de la Universidad Nacional de La Plata
- Evaluador de proyectos del 2° programa de **“Fortalecimiento de las capacidades del sistema de Investigación y desarrollo en la Provincia de Santa Fe”** en el marco de los Programas de Promoción Científico Tecnológica y de Innovación 2008”
- Evaluador de proyectos de la Facultad de Ciencias de la Alimentación, Universidad Nacional de Entre Ríos, 2008
- Evaluador externo de la revista **Journal of Food Engineering (2008- 2009)**
- Miembro del Consejo de Profesores de la Escuela de Posgrado y Educación Continua de la Facultad de Ingeniería de la Universidad Nacional de La Plata desde **1 de abril de 2010**
- Consejero Directivo por la Facultad de Ingeniería de la UNLP desde el **1 de abril de 2010**

### **XIII MIEMBRO DE JURADOS**

#### **TESIS (Miembro titular)**

- Miembro Jurado de Tesis para optar al grado de Doctor en Ingeniería de la Facultad de Ingeniería de la UNLP de la Ing. María del Rosario Moreira. Título: **“Formulación de Fermentos para la Elaboración de Quesos”**, defendida el 26 de abril de 1999. Directora: Dra.Graciela De Antoni. Epte 312-89089/95-000 y correspondientes.
- Miembro Jurado de Tesis para optar al grado de Magister en Ingeniería de la Facultad de Ingeniería de la UNLP de la Ing. Nilia Ana Dalmendray Gómez. Título: **“Conservación de Alimentos Congelados. Estudio de Costos energéticos y Calidad de Productos Almacenados”**, defendida el 20 de diciembre de 2000. Director: Dr.Rodolfo Mascheroni. Codirector: Dra Viviana Salvadori. Expte 312-97267/98
- Miembro Jurado de Tesis para optar al grado de Magister en Ciencia y Tecnología de los Alimentos de la Universidad Nacional del Sur de la Ing. Agr. María Teresa Iglesias Cristóbal. Título: **“Pectina de Residuos de Girasol”**, defendida el 9 de agosto de 2001. Director: Dr. Jorge Lozano.
- Miembro Jurado de Tesis para optar al grado de Doctor de la Facultad de Ciencias Exactas y Naturales y Agrimensura de la UNNE de la Ing. María Alicia Judis. Título: **“Oxidación lipídica en sistemas modelo. Estudio de las posibilidades de aplicación de antioxidantes naturales a productos cárnicos cocidos”** presentada el 15 de mayo de 2006. Directores Dr Jorge Avanza y Dra. Noemí Zaritzky.
- Miembro Jurado de Tesis para optar al Grado Académico de Doctor de la Facultad de Ciencias Exactas de la UNLP. Del Lic. Juan Martín Oteiza. Título: **“Efecto de la aplicación de radiación UV en la inactivación de escherichia coli productor de toxina Shiga en alimentos líquidos”** presentada el 30 de marzo de 2007. Directores: Dra. Noemí Zaritzky- Dra. Leda Giannuzzi
- Miembro Jurado de Tesis para optar al grado de Magister en Tecnología de los Alimentos. Facultad de Ciencias Exactas, Químicas y Naturales de la Universidad Nacional de Misiones de la Bqca. Laura Beatriz Milde. Título: **“Formulación de un Alimento Panificado Libre de Gluten”** presentada el 23 de marzo de 2009. Directores Dra. María Cecilia Puppo y Mgter. Ing. Laura Ramallo.
- Miembro Jurado de Tesis para optar al grado de Dr. de la Facultad de Ciencias Exactas de la Universidad Nacional de La Plata de la Lic. Ana Micaela Ferro Orozco. Título: **“Tratamiento biológico de Efluentes con utilización simultánea de carbón activado para la remoción de**

- 19) "Curso Teórico-Práctico sobre NORTON y PCTOOLS". Dictado por la Dra A. Califano y la Calc. Científica C. Mazzuca. CIDCA. Mayo de 1993.
- 20) "Métodos numéricos en transferencia de calor". Dictado por el Dr N. Moraga Benavides. Universidad de Santiago de Chile. CIDCA. Mayo de 1993. (20 horas).
- 21) "Basic U.S. Food Law". Dictado por el Dr D. Selivonchick. Universidad de Oregon. CIDCA. Agosto de 1993. (24hs).
- 22) "Fundamentos teóricos y descripción de tecnologías utilizadas en la depuración de aguas residuales, urbanas e industriales". Dictado por el Dr. Miguel Angel Rubio. BIOTEC, Alemania. Facultad de Ciencias Exactas, UNLP. 2 al 6 de mayo de 1994. (15hs).
- 23) "Introducción al análisis de riesgos y puntos críticos de control (HACCP)". Dictado por el Dr D. Selivonchick. Universidad de Oregon. CIDCA. Junio de 1995. (14hs).
- 24) "Lípidos en alimentos: función, composición, preservación, deterioro y análisis". Dictado por el Dr D. Selivonchick. Universidad de Oregon. CIDCA. Junio de 1995. (25hs).

## **XII. ACTIVIDAD PROFESIONAL DESARROLLADA**

- Secretario de Post Grado Ciencia y Técnica de la Facultad de Ingeniería de la U.N.L.P. **1999-2001. Resolución 2969/99**
- Miembro del Comité de Pares de la Comisión de Acreditación de Posgrados por la Facultad de Ingeniería UNLP **1998**.
- Miembro de la comisión de Post-Grado, Grados Académicos y Becas de la Facultad de Ingeniería de la U.N.L.P. **1995** a septiembre de **1999**. Desde mayo de **2001** a **setiembre de 2002**.
- Miembro de la Comisión Coordinadora Académica de la carrera de Posgrado "Magister en Tecnología e Higiene de los Alimentos", por la Facultad de Ingeniería de la UNLP, por resolución del H. Consejo Académico del **1/10/97, hasta el presente**.
- Evaluador de Proyectos de la Universidad Nacional de Entre Ríos. Facultad de Ciencias de la Alimentación. **(1998 a 2007)** .
- Evaluador externo para la Comisión Asesora de Ingeniería/Agronomía de CONICET (becas) **1998-1999-2000-2001-2002**.
- Evaluador externo de Ingreso a Carrera del Investigador de CONICET **2006- 2007**
- Evaluador de proyectos para la Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica. Convocatoria PICT- **1998-1999-2000-2001-2002-2003- 2004-2005-2006.2008-2009**
- Evaluador de Proyecto de la **Universidad Autónoma Juan Misael Saracho**. Evaluación del Laboratorio de Operaciones y Procesos Unitarios.**1999**
- Asistente del Departamento de Ingeniería Química. Facultad de Ingeniería. Universidad Nacional de La Plata. Agosto **1992 - julio 1995**.
- Miembro del Consejo Asesor Departamental del Departamento de Ingeniería Química de la Facultad de Ingeniería de la UNLP desde el **18/8/98 hasta setiembre de 1999**. Desde **mayo de 2001 al 31 de marzo de 2005**
- Miembro de la UCCQ (Unidad Coordinadora de materias de Correlación de Química) de la Facultad de Ingeniería UNLP **desde 18/8/98 hasta septiembre de 1999**. Desde **mayo de 2001** a **abril de 2002**
- Miembro de Comisiones Ad-Hoc de Tecnología-Becas. Disciplina Tecnología. CONICET. **2001**.
- Miembro del Consejo Asesor de la Escuela de Post Grado y Educación Continua de la Facultad de Ingeniería de la UNLP **setiembre 2002 al 30 de abril de 2010**
- Miembro de la Comisión Central para la acreditación de Carreras, Facultad de Ingeniería de la Universidad Nacional de La Plata. **2003**
- Evaluador externo de proyectos de Investigación de la UNNE. **2003 -2008**
- Evaluador externo de actividades de Investigación del personal docente de la UNNE **2004 2007-2008- 2009**
- Evaluador de proyectos de Investigación de la UNSE **2004**
- Miembro de la Comisión de extensión. Facultad de Ingeniería. UNLP. **( 2004 a 2007)**

78. "Vida útil de yogures con fibra dietaria durante almacenamiento refrigerado". M. Dello Staffolo; M. Martino; A. Bevilacqua. Primer Congreso Americano de Tecnologías de Aire Acondicionado y Refrigeración CATAAR 2008 Lugar: Buenos Aires Fecha: 7 y 8 de Agosto de 2008

79. "Propiedades reológicas de salsas vegetales": Sosa, Carola Andrea; Sgroppo, Sonia Cecilia; Bevilacqua, Alicia Eva. III Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Córdoba, Abril de 2009.

80. "Vida útil de carne de conejo envasada en película plástica durante el almacenamiento refrigerado". M. Londoño Orjuela, M. Dello Staffolo; N. Bertola; A. Bevilacqua. III Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos Córdoba 2009 (CICyTAC 2009) Lugar: Córdoba. Fecha: 15, 16 y 17 de Abril de 2009

81. "Primeras horas postcosecha de lechuga mantecosa: evaluación de pérdidas de calidad durante la exposición a condiciones isotérmicas abusivas". Agüero MV; Ponce AG; Bevilacqua A; Roura SI. XII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos CYTAL. Concordia, Argentina, 7 – 9 de Octubre 2009.

#### **XI. CURSOS DE POST GRADO REALIZADOS**

1) "Estimación de parámetros y análisis de modelo". Dictado por el Dr. N.O. Lemcoff y el Dr. A.A. Yeramian. Facultad de Ciencias Exactas, UNLP (1975). (30hs)

2) "Bioquímica de Alimentos". Dictado por la Dra. María C. Añón. CIDCA - Facultad de Ingeniería - UNLP (1976). (30hs).

3) "Conservación de Alimentos por Frío". Dictado por el Dr. Alfredo Calvelo. CIDCA - Facultad de Ingeniería - UNLP (1977). (30hs).

4) "Tratamientos Térmicos y envasados". Dictado por el Ing. Guillermo Hough. CIDCA - Facultad de Ingeniería - UNLP (1978). (30hs).

5) "Aplicaciones de las técnicas cromatográficas en bromatología y ciencias biológicas". Dictado por el Ing. Nicolás L. Keve y la Lic. María C. Caraseo. CINDEFI - Facultad de Ciencias Veterinarias - UNLP (1979).

6) "Concentración y Deshidratación de Alimentos". Dictado por el Dr. Hugo Massaldi. CIDCA - Facultad de Ingeniería - UNLP (1979). (35hs).

7) "Difusión de gases en medios porosos". Dictado por el Ing. Roberto Williams. Depto de Industrias-FCEN -UBA (1980). (18hs).

8) "Thermal Processing of Foods". Dictado por el Prof. Daryl B. Lund del Food Science Department, University of Wisconsin (U.S.A.) CIDCA.(1980) (20hs).

9) "Introducción a la microbiología de alimentos". Dictado por las Dra. J.E. Duriex de Mazza, Dra. G. Vaamonde y las Lic. M.R. Landolfi, G.T. Scarmato y N.B. Bonera. CIDCA (1980) (60hs).

10) "Envasamiento de los alimentos, tecnología de los materiales flexibles". Dictado por el Dr. Héctor R. Erro y el Ing. Carlos A. Malamud. CIDCA - Septiembre 1980. (30hs).

11) "Textura de Alimentos". Dictado por el Dr. Luis Durán Hidalgo y la Dra. Elvira Costell Ibañez. Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios - Noviembre de 1980. (18hs).

12) "Microscopía Fotónica". Dictado por el Dr. Zothner. CINDEFI - Noviembre de 1980.

13) "Estimulación Eléctrica". Dictado por el Dr. J. Savell. INTI - CITECA - Mayo de 1981. (40hs).

14) "Transport Phenomena in Meat Cooking". Dictado por el Prof. Thomas Ohlson del SIK, Suecia CIDCA - Agosto de 1981. (20hs).

15) "Introducción a la Estadística y Análisis de resultados". Dictado por el Dr. Juan C. Muzzio, Dra. A. Califano, Dra. A. Chaves y Lic. T. Gómez. CIDCA - Noviembre de 1982. (24hs).

16) "Curso de Cromatografía HPLC para graduados". Asociación Química Argentina - Junio de 1984. (30hs).

17) "Curso de Análisis Sensorial de los Alimentos". Dictado por la Dra. María Dolores Cabezudo del Instituto de Fermentaciones Industriales (Madrid, España). Mendoza. Septiembre 1988. (16hs).

18) "Las plantas aromáticas perfumes y sabores en el pasado y en el presente.". Dictado por la Dra M. Pocchetino. Fac. de Ciencias Naturales y Museo. UNLP. Febrero 1991. (20hs).



63. "Alimentos con fibra dietaria". M. Dello Staffolo, Bertola Nora, Miriam Martino y Alicia Bevilacqua. Presentado en las Jornadas Bonaerenses de Ciencia y Tecnología. Aportes al Conocimiento y la Comunidad. Septiembre de 2003, La Plata.
64. "Comportamiento reológico de yogures suplementados con fibra dietética"; M. Dello Staffolo, M. Martino y A. Bevilacqua. IV Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos Libro de Resúmenes, pag. 176, apartado PF80. Lugar: Valparaíso, Chile Fecha: 5 al 8 de octubre del 2003
65. "Estudio de la textura en postres lácteos funcionales y su comparación con preparados comerciales no funcionales". Dello Staffolo M., Martino M. y Bevilacqua A. Presentado en el XIII Seminario latinoamericano y del Caribe Ciencia y Tecnología de Alimentos y VII Jornada Uruguay y II Feria Especializada de Ingredientes, Aditivos, Envases y Servicios. 12 al 16 de octubre de 2004, Uruguay.
66. "Acción de Fibras Convencionales y Quitosano sobre la Biodisponibilidad de Glucosa". Dello Staffolo M., Martino M. y Bevilacqua A., Rodríguez, M., Montero M., Albertengo, L. Presentado en el Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, 24 al 26 de noviembre de 2004, Córdoba
67. "Desarrollo de un Rebozador Suplementado con Fibra Dietética". P. Salgado, N. Bertola, A. Bevilacqua. Presentado en el Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, 24 al 26 de noviembre de 2004, Córdoba
68. "Caracterización de panes obtenidos con mezclas de harina de trigo y soja". Gazaneo, M. Virginia; Ferrero, Cristina; Bevilacqua, Alicia. Presentado en el X Congreso CYTAL, 18 al 20 de mayo de 2005. Mar del Plata.
69. "Aceptabilidad sensorial en postres funcionales". Dello Staffolo, Marina; Martino, Miriam; Bevilacqua, Alicia. Presentado en el X Congreso CYTAL, 18 al 20 de mayo de 2005. Mar del Plata.
70. "Acción de la fibra dietaria en las propiedades fisicoquímicas de alimentos lácteos funcionales". Dello Staffolo, Marina; Martino, Miriam; Bevilacqua, Alicia Eva. V Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos, 4-7 de Septiembre de 2005 Puerto Vallarta, Jalisco, México.
71. "Textura en Postres Lácteos Funcionales". Dello Staffolo, Marina; Martino, Miriam; Bevilacqua, Alicia Eva. Biental de Ciencia y Tecnología 2005 de la Provincia de Buenos Aires (CIC), 8, 9 y 10 de Noviembre de 2005, La Plata, Argentina.
72. "Comportamiento reológico de postres lácteos con fibra dietaria durante almacenamiento refrigerado". Dello Staffolo, Marina; Martino, Miriam; Bevilacqua, Alicia Eva. XXII Congreso Interamericano de Ingeniería Química y V Congreso Argentino de Ingeniería Química. Buenos Aires, 1 al 4 de Octubre de 2006.
73. "Propiedades fisicoquímicas de salsas funcionales a base de vegetales". Sosa, Carola A., Sgroppo, Sonia C., Bevilacqua, Alicia E. Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos - Agencia Córdoba Ciencia S.E. Córdoba, noviembre de 2006,
74. "Microstructure of functional desserts containing dietary fibers"; M. Dello Staffolo; M. Martino; A. Bevilacqua. Scanning 2006 Lugar: Washington, DC, USA. Fecha: 25-27 de abril 2006
75. "Efectos de la adición de espesantes sobre textura y color de salsas a base de vegetales". Carola A. Sosa, Sonia C. Sgroppo y Alicia E. Bevilacqua. XI Congreso CYTAL. Congreso Argentino de ciencia y Tecnología de Alimentos y 2º Simposio Internacional de Nuevas Tecnologías. Septiembre de 2007.
76. "Efecto de la temperatura y película plástica de envase en la conservación de carne de conejo refrigerada" M. Londoño Orjuela, N. C. Bertola, A. E. Bevilacqua. XI Congreso CYTAL. Congreso Argentino de ciencia y Tecnología de Alimentos y 2º Simposio Internacional de Nuevas Tecnologías. Septiembre de 2007.
77. "Quesos no tradicionales producidos con leches Kefiradas. Caracterización fisicoquímica". Marina Urriza, Judit Piermaría, Analía Abraham, Alicia Bevilacqua. XI Congreso CYTAL. Congreso Argentino de ciencia y Tecnología de Alimentos y 2º Simposio Internacional de Nuevas Tecnologías. Septiembre de 2007.

VIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Rafaela, Santa Fe. 13 al 15 de mayo de 1999.

49- "Comparación de la efectividad del Quitosano, Poliácridamida y Sulfato de Aluminio para el tratamiento de un efluente de la industria alimenticia". A. Pinotti, A. Bevilacqua, N. Zaritzky. Presentado en el VIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Rafaela, Santa Fe. 13 al 15 de mayo de 1999.

50- "Chemical treatment of food emulsion wastes". A. Pinotti, A. Bevilacqua, N. Zaritzky. Presentado en el Eight International Congress on Engineering and Food. Puebla, México, 9 al 13 de abril de 2000.

51- " Rheological behavior of White and Cream Cheese". N. Bertola, A. Bevilacqua, N. Zaritzky. Presentado en el Eight International Congress on Engineering and Food. Puebla, México, 9 al 13 de abril de 2000.

52- "Yogur Suplementado con Fibra Dietética". M. Dello Saffolo, J.I. Ambrosis Gomez, N Bertola, M. Martino, A. Bevilacqua. Presentado en el 3<sup>er</sup> Congreso Iberoamericano en Ingeniería de Alimentos, Valencia, España. 11 al 15 de marzo de 2001.

53- "Consumo de tabaco y alteraciones producidas en la mucosa bucal". Oviedo Arévalo, J., Mendes, C., Matanó, C., Giannuzzi, L., Bevilacqua, A. Presentado en el 2<sup>o</sup> Congreso Latinoamericano y 5<sup>o</sup> Simposio Nacional de Prevención Educación para la Salud Bucal, Buenos Aires, Argentina, 25 al 28 de abril de 2001.

54. "Efecto del agregado de fibra dietética sobre la calidad organoléptica en yogur" M. Dello Staffolo, J.I. Ambrosio Gómez, N. Bertola, M. Martino y A. Bevilacqua. IX Jornadas de Jóvenes Investigadores de la A.U.G.M. Libro de Resúmenes, pag. 365. Lugar: Rosario, Santa Fe. Fecha: 12 al 14 de septiembre de 2001

55. "Modelling kinetic parameters of a dairy system treated in a Lab scale activated sludge reactor". Bertola N., Bevilacqua A., Zaritzky N. Presentado en el 3<sup>rd</sup> IWA International Specialized Conference on Microorganisms In Activated Sludge and Biofilm Process. Roma, Italia 2001

56 "Producción de polisacáridos por distintas cepas de *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* y *Streptococcus thermophilus* en distintas condiciones de crecimiento". Moreira, María del R, Abraham, Analía, Bevilacqua, Alicia, De Antoni, Graciela. Presentado en el IX Congreso Argentino de Microbiología, Buenos Aires, Argentina, 7 al 11 de octubre de 2001.

57. "Tratamiento biológico de efluentes de la industria láctea. Efecto de la relación C:N:P sobre la sedimentabilidad de los barros." Bertola C., Breda R., Contreras E., Bevilacqua A., Zaritzky N. Presentado en el 12<sup>o</sup> Congreso Argentino de Saneamiento y Medio Ambiente, Buenos Aires, mayo de 2002.

58. "Utilización de fibras dietéticas en la elaboración de mermelada". M. Graziano, N. C. Bertola y A. E. Bevilacqua. Presentado en el IX Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Buenos Aires, 7 al 9 de agosto de 2002.

59. Evaluación de calidad en quesos de pasta semi-dura". Moreira M., De Antoni G. y Bevilacqua A. Presentado en el IX Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Buenos Aires 7-10 agosto de 2002.

60. "Determinación de parámetros cinéticos microbianos mediante respirometría abierta". E.M. Contreras, N.C. Bertola, A.E. Bevilacqua. Presentado en el XIII Congreso Argentino de Saneamiento y Medio Ambiente. (2003)

61. "Utilización de fibra dietética en rebozadores para alimentos fritos". P. Salgado, N. Bertola, A. Bevilacqua. Presentado en el Congreso 2003 de Bromatología y Nutrición. La Plata, 16 al 18 de octubre de 2003.

62. "Comportamiento reológico de yogures suplementados con fibra dietética". Dello Staffolo M., Martino M. y Bevilacqua A. Presentado en el IV Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos. Valparaíso, Chile 5 al 8 de octubre de 2003

A. Pinotti, A. Bevilacqua y N. E. Zaritzky. Presentado en el III Congreso Interamericano sobre el Medio Ambiente. Red Interamericana para la Calidad Ambiental. San José. Costa Rica. 13 al 15 de noviembre de 1996.

35- "Determinación de parámetros cinéticos para el diseño de una planta de tratamiento de efluentes de la industria procesadora de vegetales por barros activados". N. Bertola, L. Palladino, A. Bevilacqua, Zaritzky N. Presentado en el III Congreso Interamericano sobre el Medio Ambiente. Red Interamericana para la Calidad Ambiental. San José. Costa Rica. 13 al 15 de noviembre de 1996.

36- "Desestabilización de emulsiones por acción de coagulantes y floculantes". A. Pinotti, A.E. Bevilacqua y N.E. Zaritzky. Presentado en el X Congreso Argentino de Fisicoquímica. Tucumán, Argentina, 21 al 25 de abril de 1997

37- "Parámetros de diseño en un sistema de barros activados para el tratamiento de efluentes". N. Bertola, L. Palladino, A. Bevilacqua y N. Zaritzky. Presentado en el Primer Congreso de Ingeniería de Procesos del Mercosur. EMPROMER 97. 1 al 4 de setiembre de 1997. Bahía Blanca. Argentina.

38- "Emulsiones alimenticias desestabilizadas por medio de polielectrolitos naturales y sales de aluminio". Pinotti A. Bevilacqua A. Zaritzky N. Presentado en el X Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos. VII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Buenos Aires 18 al 20 de setiembre de 1997.

39- "Parámetros de calidad en Quesos pategrás madurados en películas plásticas". Bertola N., Califano A., Bevilacqua A., Zaritzky N. Presentado en el X Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos. VII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Buenos Aires 18 al 20 de setiembre de 1997.

40- "Tratamiento de un efluente emulsionado mediante la aplicación de polielectrolitos naturales y sales de aluminio". Pinotti A., Bevilacqua A., Zaritzky N. Presentado en el IV Congreso Interamericano sobre el Medio Ambiente. CIMA 97. Venezuela. 8 al 11 de diciembre de 1997.

41- "Aplicación de poliacrilamidas y sales de aluminio para coagular y flocular sistemas emulsionados". Pinotti A., Bevilacqua A., Zaritzky N. Presentado en el II Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos. Bahía Blanca, Argentina. 24 al 27 de marzo de 1998.

42- "Efecto de la temperatura de maduración en la textura instrumental y proteólisis de queso Pategrás Argentino madurado en película plástica". Bertola Nora, Califano Alicia, Bevilacqua Alicia, Zaritzky Noemí. Presentado en el II Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos. Bahía Blanca, Argentina 24 al 27 de marzo de 1998.

43- "Comparison of chitosan, polyacrilamide and aluminum sulfate as destabilizers of emulsion systems". Pinotti A., Bevilacqua A., Zaritzky N. Presentado en el Congreso Scanning 98. Baltimore, Maryland USA, Mayo 1998

44- "Efecto de la velocidad de dilución sobre la flora y la sedimentación de los barros en un reactor biológico para el tratamiento de efluentes". Contreras E., Bertola N., Bevilacqua A. y Zaritzky N. Presentado en las 2das Jornadas Bonaerenses de Microbiología Clínica, Ambiental, Industrial y de Alimentos. Mar del Plata, 11-13 de junio de 1998.

45- "Tratamiento de un efluente emulsionado por medio de quitosano, sulfato de aluminio y poliacrilamidas catiónicas". Pinotti, A, Bevilacqua, A y Zaritzky, N. Presentado en el XVII Congreso Nacional del Agua y II Simposio de Recursos Hídricos del Cono Sur. Tomo 5, 55. Santa Fe, 3-7 de agosto de 1998.

46- "Efecto de las condiciones de maduración de queso Pategrás sobre el contenido de ácidos orgánicos". Alicia Bevilacqua, Alicia Califano. Presentado en el XXII Congreso Argentino de Química. La Plata. Pcia de Bs As. 23 al 25 de setiembre de 1998.

47- "Comparación de la efectividad de polielectrolitos catiónicos para la desestabilización de emulsiones aniónicas". Pinotti A., Bevilacqua A. Zaritzky N. Presentado en el XXII Congreso Argentino de Química. La Plata. Pcia de Bs As. 23 al 25 de setiembre de 1998.

48- "Vinculación entre el comportamiento reológico y los cambios microestructurales en quesos madurados en película plásticas". N. Bertola, A. Bevilacqua, A. Califano, N. Zaritzky. Presentado en el

- 19- "Correlación entre el rendimiento de harina de un molino experimental y características del grano de trigo". Miguel Cardoz, Alicia Califano, Leda Campana, Alicia Bevilacqua. Presentado en el II Congreso Nacional del Trigo, Asociación de Ingenieros Agrónomos de la zona norte de la Provincia de Buenos Aires. Pergamino, 15 al 19 de octubre de 1990.
- 20- "Degradación de proteínas y modificaciones reológicas durante la maduración de queso semiduro"(Tybo Argentino). N.C. Bertola, A.E. Bevilacqua y N.E. Zaritzky. Presentado en el XIX Congreso Latinoamericano de Química. Buenos Aires, 2 al 11 de noviembre 1990
- 21- "Variación de ácidos orgánicos durante la maduración de queso Port Salut Argentino". Alicia Bevilacqua, Alicia Califano. Presentado en el XIX Congreso Latinoamericano de Química. Buenos Aires, 2 al 11 de noviembre 1990
- 22- "Modificación de las propiedades reológicas durante la maduración de queso semiduro y su vinculación con la degradación de caseínas". N.C. Bertola, A.E. Bevilacqua y N.E. Zaritzky. Presentado en el XIV Congreso Interamericano y III Congreso Argentino de Ingeniería Química. Buenos Aires, 15 al 18 de septiembre de 1991
- 23- "Modificaciones en la textura durante el proceso de cocción de carne". N. Bértola, A.E. Bevilacqua y N.E. Zaritzky. Presentado en el II Congreso Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos, XXIV Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos. México, 14 al 17 de marzo de 1993.
- 24- "Modificaciones en la textura durante el proceso de cocción de carne". N. Bértola, A.E. Bevilacqua y N.E. Zaritzky. Presentado en el X Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Pucón, Chile, 11 al 13 de noviembre de 1993
- 25- "Variación en el contenido de ácidos orgánicos durante la maduración en películas plásticas de Queso Regiannito". Alejandra Lombardi, Alicia Bevilacqua, Alicia Califano. Presentado en el V Congreso Latinoamericano de Cromatografía COLACRO V, Concepción, Chile, 11 al 15 de enero de 1994.
- 26- "Maduración de queso Reggianito en película plástica". A.M. Lombardi, N.C. Bertola, L. Giannuzzi, A.N. Califano, A.E. Bevilacqua y N.E. Zaritzky. Presentado en el VI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Buenos Aires, 6 al 9 de abril de 1994.
- 27- "Desnaturalización proteica y modificaciones en la textura de carne bovina procesada térmicamente". N.C. Bertola, A.E. Bevilacqua y N.E. Zaritzky. Presentado en el VI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Buenos Aires, 6 al 9 de abril de 1994
- 28- "Modificaciones de la textura en queso de pasta hilada por efecto de la congelación". N. Bertola, A. Califano, A.E. Bevilacqua y N.E. Zaritzky. Presentado en el Congreso Científico 10 años CYTED, México, 6 al 10 de octubre de 1994.
- 29- "Efecto de la congelación en la proteólisis y textura de queso mozzarella". N. Bertola, A. Califano, A.E. Bevilacqua y N.E. Zaritzky. Presentado en el VIII Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Sociedad Uruguaya de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Montevideo, Uruguay, 16 al 21 de octubre de 1994.
- 30- "Coagulation and flocculation of emulsions using chitosan as polyelectrolyte". A. Pinotti, A.E. Bevilacqua and N.E. Zaritzky. Presentado en el Scanning 95, California, USA, 28 al 31 de marzo de 1995.
- 31- "Congelación de queso mozzarella con bajo contenido acuoso". N. Bertola, A. Califano, A. Bevilacqua y N.E. Zaritzky. Presentado en el XI Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Viña del Mar, Chile, 15 al 17 de octubre de 1995.
- 32- "Efectividad del uso de polielectrolitos naturales para el tratamiento de efluentes emulsionados". A. Pinotti, A. Bevilacqua y N.E. Zaritzky. Presentado en el I Congreso Iberoamericano de Engenharia de Alimentos, Campinas, Brasil, 5 al 9 de noviembre de 1995.
- 33- "Influencia de las condiciones operativas sobre la textura de piezas cárneas cocidas". A. Califano, N. Bertola, A. Bevilacqua y N.E. Zaritzky. Presentado en el I Congreso Iberoamericano de Engenharia de Alimentos, Campinas, Brasil, 5 al 9 de noviembre de 1995.
- 34- "Floculación de efluentes alimenticios emulsionados aplicando quitosano como polielectrolito"

- 3- "Fenómenos de recristalización en carne congelada". A. Bevilacqua y N.E. Zaritzky. Presentado en el Segundo Simposio Nacional de Ciencia y Tecnología de Carnes, Abril 1978
- 4- "Morfología del hielo durante la congelación de carne en dirección transversal a las fibras". A.E. Bevilacqua y N.E. Zaritzky. CIDCA Publicación Interna Nro 22 (1979). Presentado en el II Simposio y 10 Congreso Latinoamericano de Ciencia y Tecnología de Alimentos Bs. As. Noviembre, 1979
- 5- "Cinética de la recristalización del hielo en tejidos cárneos congelados". A.E. Bevilacqua y N.E. Zaritzky. CIDCA Publicación Interna N° 26 (1979). Presentado en el III Seminario y 10° Congreso Latinoamericano de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Bs. As., Noviembre 1979
- 6- "Determinaciones colorimétricas en productos cárneos refrigerados y congelados". N.E. Zaritzky y A.E. Bevilacqua. Presentado en el Simposio sobre Color en Alimentos CIC-INTI-GAC (Agosto 1982)
- 7- "Influencia de la permeabilidad a gases de las películas plásticas y de la temperatura sobre la coloración de carne bovina". A.E. Bevilacqua y N.E. Zaritzky. Presentado en el III Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Santa Fé (Noviembre 1983)
- 8- "Desarrollo de un método para la evaluación de la coloración superficial de carnes por espectrofotometría de reflectancia difusa". A.E. Bevilacqua y N.E. Zaritzky. Presentado en el Segundo Simposio sobre Color en Alimentos. Buenos Aires (Agosto 1984)
- 9- "Efecto de la difusión de oxígeno en la coloración superficial de carnes". A.E. Bevilacqua y N.E. Zaritzky. Presentado en el XIII Jornadas sobre Investigación en Ciencias de la Ingeniería Química y Química Aplicada AADICIQA, San Juan (Marzo 1985)
- 10- "Cinética de maduración de carne bovina refrigerada". M.C. Lanari, A.E. Bevilacqua y N.E. Zaritzky. Presentado en las XIII Jornadas AADICIQA, San Juan (Marzo 1985)
- 11- "Modificación de la terneza cárnica durante el almacenamiento refrigerado"  
M.C. Lanari, A.E. Bevilacqua y N.E. Zaritzky. Presentado en el IV Congreso Argentino de ciencia y Tecnología de Alimentos. Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios. Mendoza (Octubre 1985)
- 12- "Textura de carnes refrigeradas". M.C. Lanari, A.E. Bevilacqua y N.E. Zaritzky. Presentado en el I Congreso Hispano Latinoamericano y II Congreso Argentino de Reología. Buenos Aires (29 al 31 julio 1987)
- 13- "Concentración relativa de pigmentos musculares en carnes bovinas congeladas". M.C. Lanari, A.E. Bevilacqua y N.E. Zaritzky. Presentado en las IV Jornadas Sobre investigación en Ciencias de la Ingeniería Química y Química Aplicada, Santa Fe (26 al 29 de octubre de 1987)
- 14- "Determination of Organic Dairy Products by High Performance Liquid Chromatography". Alicia Bevilacqua, Alicia Califano. Presentado en el II Congreso Latinoamericano de Cromatografía. Buenos Aires. Octubre de (1988).
- 15- "Freezing and frozen storage effect on beef surface color". M.C. Lanari, A.E. Bevilacqua y N.E. Zaritzky. Presentado en el Seminario Regional Desarrollo de la Cadena del Frío en latinoamérica. Instituto Internacional del Frío. Buenos Aires (24 al 28 de octubre de 1988).
- 16- "Indíces de calidad durante la maduración de queso port-salut envasado en película plástica flexible". N. Bértola, A. Califano, A.E. Bevilacqua y N.E. Zaritzky. Presentado en el I Congreso Latinoamericano y II Argentino sobre control de Calidad en Alimentos. Fundación "CECC", Bahía Blanca (12 al 16 de noviembre de 1988)
- 17- "Textura y propiedades viscoelásticas de alimentos sólidos". N. Bertola, A.E. Bevilacqua y N.E. Zaritzky. Presentado en las IX Jornadas Argentinas de Reología, organizadas por la Asociación Argentina de Reología. Facultad de Farmacia y Bioquímica (UBA). Buenos Aires (23 y 24 de Noviembre de 1989)
- 18- "Caracterización de la maduración del Queso Port salut argentino". N. Bertola, A. Califano, A.E. Bevilacqua y N.E. Zaritzky. Presentado en el Simposio Internacional de Industrialización de la leche, Santa Fe, 21 al 23 de agosto de 1990

- N°14: "Determinación de la permeabilidad gaseosa al O<sub>2</sub> de películas plásticas". Informes 1 y 2. N. Bertola, A. Bevilacqua y N. Zaritzky. Firma: Matarazzo. 1992.
- N°15: "Análisis de suero de leche". A. Colavita, N. Bertola, A. Califano y A. Bevilacqua. Firma: Santa María sociedad de hecho. 1992.
- N°16: "Análisis de tres muestras por ensayos de DSC". N. Bertola, A. Bevilacqua y A. Califano. Firma: SABINUR S.A.C.I.F.I.A. 1992.
- N°17 Medición de la resistencia mecánica en materiales elásticos". N. Bertola, N. Zaritzky, A. Califano, A. Bevilacqua. Laboratorio de alta tensión. Fac. de Ingeniería. 1992.
- N°18: Evaluación de costos de equipamiento para el procesamiento integral de papas". Bertola, N., Bevilacqua, A., Califano, A., Zaritzky.R. Duarte. 1993.
- N°19: Congelación de queso de pasta hilada". Bertola, A. Califano, A. Bevilacqua y N. Zaritzky. Gandara SAIC. 1995.
- N°20: Efecto de la permeabilidad gaseosa de la película plástica en el desarrollo de la flora microbiana en quesos de pasta blanda. N. Bertola, A. Califano, A. Bevilacqua y N. Zaritzky. Gandara SAIC. 1995.
- N°21: Determinación de permeabilidad gaseosa en película plástica. (informes 1 y 2). N. Bertola, A. Bevilacqua. AGA S.A 1996
- N°22: Determinación de DQO en muestras tratadas con polielectrolitos. N. Bertola, A. Bevilacqua. SABINUR SACIFIA 1996.
- N° 23 Acuerdo de trabajo con la empresa Unión Gandarensis (abril 1996). Maduración de quesos semiduros en películas plásticas.
- N°24: Estudio de factibilidad del queso Mazzdam envasado en película. A. Bevilacqua, A. Califano. Castro. SA. 1997
- N° 25: Determinación de Nitrógeno total en muestras provistas por la empresa. N. Bertola, A. Bevilacqua.. SABINUR SACIFIA 1998
- N° 26: Evaluación de dureza en embutidos cárnicos. Bertola y Bevilacqua. Empresa solicitante: Fac. de Ciencias de la Alimentación, Universidad Nacional de Entre Ríos (1998).
- N°27: Determinación de ácidos orgánicos en muestras de dulce de leche. A. Bevilacqua, A. Califano UNISTAR S.A 1998
- N°28: Tratamiento de Efluentes de la Industria Alimenticia. (N. Bertola, E. Contreras, A. Pinotti, L. Giannuzzi, A. Bevilacqua y N. Zaritzky). Convenio firmado con la Secretaria de Recursos Naturales y Desarrollo Sustentable. Subprograma B Programa de Desarrollo Institucional Ambiental. Control de Contaminación Industrial Unidad Subejecutora Provincia de Buenos Aires (SRNyDS- BID-SPBA). (febrero-diciembre 1998)
- N°29: Participación en "Consultoría en tratamientos de efluentes de industrias de alimentos". Empresa solicitante: ALBAYDA S.A. (1998)
- N°30: Determinaciones Cromatográficas para control de procesos. Empresa solicitante: SABINUR S.A.C.I.F.I.A (1999)
- N° 31: Vida útil de pasta rellena deshidratada (Giácomo Capelletini). (N. Bertola, A. Bevilacqua, V. Valenti, N. Zaritzky). Empresa solicitante: Cepas Argentinas SA.(Junio – septiembre 2005)
- N° 32 Determinación de proteínas sobre muestras de quesos en procesos que utilizan cuajos alternativos. Fac. Ciencias exactas UNLP (2006)
- N° 33 Determinación de nitrógeno sobre toxoide diftérico. Instituto Biológico Argentino. S.A.I.C. (2006)

#### **X. TRABAJOS PRESENTADOS A CONGRESOS**

- 1- "Evidencia histológica del crecimiento dendrítico del hielo en congelados de carne bovina". A. Bevilacqua, N.E. Zaritzky y A. Calvelo. Presentado en las Terceras Jornadas Nacionales de la Industria Alimentaria, San Rafael, Mendoza, Abril 1977
- 2- "Mecanismo de daño celular en la congelación de tejidos cárneos". S.B. Etcheverry, A. Bevilacqua, M.C. Añón y N.E. Zaritzky. Presentado en el Segundo Simposio Nacional de la Ciencia y Tecnología de Carnes, Abril 1978

### Capítulos de libros

62- "Cheese rheology and texture" Nora C. Bertola and Alicia E. Bevilacqua, in Functional Properties of Food Components, (2007): ISBN: 978-81-308-0197-1. Trivandrum-695 023, Kerala, India. Editor: Cecilia Lupano

63- "Análisis de reactores Biológicos". N.C. Bertola, A.E. Bevilacqua, E. Contreras. Cap. III -2 pg.217-242 de Tratamiento Biológico de Residuos. Dpto. de Engenharia Química e Engenharia de Alimentos da Universidade Federal de Santa Catarina. Santa Catarina, Brasil. (2007)

### IX. TAREAS DE EXTENSIÓN

- **Integrante** de los proyectos de extensión "Taller de apoyo a la elaboración, manipulación y conservación de alimentos artesanales" 2003 y 2004. Facultad de Ciencias Exactas UNLP.

- **Director** del proyecto de Extensión: "Programa de apoyo técnico y organizativo para la manipulación y elaboración de alimentos destinados al autoconsumo y microemprendimientos de organizaciones sociales de La Plata y Gran La Plata" UNLP convocatoria 2005

- **Director** del proyecto "Programa de apoyo técnico y organizativo destinado a grupos comunitarios relacionados con la manipulación y elaboración de alimentos". Fac. Ciencias Exactas UNLP .2006

- **Responsable** del proyecto "Programa de apoyo a organizaciones sociales y educativas para la manipulación y producción de alimentos".UNLP, convocatoria 2006

#### Transferencia tecnologica al sector productivo

Nº1: "Maduración de Carnes Bovinas de Exportación". M.C. Lanari, A.E. Bevilacqua y N.E. Zaritzky. Firma: DAREX S.A.I.C.(1985)

Nº2: "Efecto de la velocidad de congelación y condiciones de almacenamiento en la coloración superficial y desarrollo microbiano de hamburguesas refrigeradas". M.C. Zamora, A.E. Bevilacqua y N.E. Zaritzky. Firma: Manufactura de Carnes Vacunas MCV S.A. (1986)

Nº3: "Modificaciones del índice de maduración durante el almacenamiento de queso tipo port-salut en películas plásticas". A.E. Bevilacqua, N.C. Zamora y N.E. Zaritzky. Firma: Gándara S.A., DAREX S.A.I.C.(1986)

Nº4: "Modificaciones del índice de maduración durante el almacenamiento de queso tipo TYBO Argentino en películas plásticas y humedad en quesos port-salut". M.C. Zamora, N. Rodríguez, A.E. Bevilacqua y N.E. Zaritzky. Firma: Gándara S.A., DAREX S.A.I.C. (1986)

Nº5: "Evaluación de hidrocarburos aromáticos polinucleares en material particulado. Río Turbio". J.A. Cattogio, S.D. Succar, A.E.Bevilacqua y A.N. Califano. Ente solicitante: IDEHAB (Facultad de Arquitectura y Urbanismo, UNLP) (1987)

Nº6: "Relación entre el rinde de un molino de trigo industrial y propiedades físicas y parámetros de calidad comercial del grano. Período enero-noviembre 1987". A.N. Califano y A.E.Bevilacqua. Firma: Molinos Campodónico S.A.(1988)

Nº7: "Relación entre dureza y contenido de humedad del grano de trigo". A..N.Califano, A.E. Bevilacqua . Firma: Molinos Campodónico S.A. 1988

Nº 8: "Evaluación de hidrocarburos aromáticos polinucleares en aceitunas ahumadas". A.N. Califano y A.E. Bevilacqua , a pedido de la Subsecretaría de Regulación y Control, Dirección Nacional de Química, 1988.

Nº 9: "Determinación de nitrógeno proteico y no proteico y ácidos orgánicos en leches fluidas". A.E. Bevilacqua y A. Colavita. Firma: Unión Gandarense S.A.C.I.A. 1989.

Nº 10: "Determinación de monómeros de epícloridrina y dicloropropanol". N.C. Bertola, A.N. Califano y A.E. Bevilacqua. Firma: SABINUR S.A.C.I.F.I.A. 1990 - 1991. Hasta la fecha 8 informes.

Nº 11: "Determinación de textura en quesos". N.C Bertola, A.N. Califano, A.E. Bevilacqua y N.E. Zaritzky. Firma: Unión Gandarense S.A.C.I.A. 1990.

Nº 12: "Análisis de agua mineral". N.C. Bertola, A.N. Califano, A.E. Bevilacqua y A.R. Chaves. 1990.

Nº 13: "Determinaciones analíticas de caseína, lactosa y almidón". N. Bertola, L. Brandi, A. Bevilacqua y A. Califano.Firma: Meatex. 1991.

57. "Elaboración de mermeladas con adición de fibra dietética alimentaria". Bertola Nora, Graziano Mariana, Bevilacqua Alicia. *La Alimentación Latinoamericana*, Año XXXVIII N°253 Set/Oct 2004
58. "Biodegradation kinetic parameters of a dairy wastewater model system (cheese whey)". Contreras E.M., Bertola N.C. y Bevilacqua A.E. *Actas del Five Latin American Biodeterioration and Biodegradation Symposium (Labs 5)*. Campeche, México. ISBN: 968-5722-34-X, Pp: 115-118. 2004.
59. "Acción de la fibra dietaria en las propiedades fisicoquímicas de alimentos lácteos funcionales". Dello Staffolo, Marina; Martino, Miriam; Bevilacqua, Alicia Eva. Puerto Vallarta, Jalisco, México, septiembre de 2005. *Actas del V Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos*, Tomo III, sección III-41, ISBN 970-36-03386
60. Aceptabilidad sensorial en postres funcionales. X Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. M. Dello Staffolo; M. Martino; A. Bevilacqua. 2005. *Actas del Congreso*, pags. 1829-1835, ISBN 987-22165-1-7.
61. "Microstructure of functional desserts containing dietary fibers" (2006). M. Dello Staffolo, M. Martino y A. Bevilacqua. *The Journal of Scanning Microscopies*, Vol 28, 2, pags. 77 y 78. ISSN 0161-045760.
62. "Comportamiento reológico de postres lácteos con fibra dietaria durante el almacenamiento". M. Dello Staffolo; M. Martino; A. Bevilacqua. XXII Congreso Interamericano de Ingeniería Química y V Congreso Argentino de Ingeniería Química. Buenos Aires 2006. En CD, ISSN 1850-3535.
63. "Texture and sensory properties of dairy desserts with dietary fibres of different sources" (2007). Dello Staffolo, M.; Martino, M. y Bevilacqua, A. *Acta Alimentaria*, 36(3), 343-354. DOI: 10.1556. ISSN 139-3006
64. "Vida útil de yogures con fibra dietaria durante almacenamiento refrigerado". M. Dello Staffolo; M. Martino; A. Bevilacqua. Primer Congreso Americano de Tecnologías de Aire Acondicionado y Refrigeración CATAAR 2008. Libro de Actas en CD, trabajo n°15, pág. 49-56.
65. "Chitosan influence on glucose and calcium availabilities from yogurt: in vitro comparative study with plants fibre". M. S. Rodríguez; M. Montero; M. Dello Staffolo; M. Martino; A. Bevilacqua; L. Albertengo (2008). *Carbohydrate Polymers*, 74 797-801.
66. "Vida útil de carne de conejo envasada en película plástica durante el almacenamiento refrigerado". M. Londoño Orjuela, M. Dello Staffolo; N. Bertola; A. Bevilacqua. III Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. (2009) Córdoba. Libro de Actas en Internet [http://www.secyt.unc.edu.ar/ISIDSA/index.php?sec=novedades\\_publicaciones](http://www.secyt.unc.edu.ar/ISIDSA/index.php?sec=novedades_publicaciones). Libro II pág 107-112 (2009)
- 67- "Primeras horas postcosecha de lechuga mantecosa: evaluación de pérdidas de calidad durante la exposición a condiciones isotérmicas abusivas". XII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos CYTAL. Agüero MV; Ponce AG; Bevilacqua A; Roura SI. Libro de Actas en CD

#### **En Prensa**

"Postharvest Quality Losses of Butter lettuce as Affected by Leaf Age and Temperature". María Victoria Agüero; Alejandra Ponce; Alicia Bevilacqua; Sara Inés Roura. *Fresh Produce*. Global Science Books. Diciembre 2009

#### **Enviados**

- "Physicochemical and sensorial changes on pumpkin/pepper sauces during refrigerated storage". Sosa, Carola Andrea; Sgroppo, Sonia Cecilia; Bevilacqua, Alicia Eva. Artículo enviado a *Journal of Food Science*.
- "Impact of primary proteolysis on texture and meltability of soft cheese. Nora Bertola, Mario Candiotti, Alicia Bevilacqua, Noemí Zartzky, Erica Hynes. Artículo enviado a *Journal of Food Science*.
- "Short chain fatty acids and related organic acids production in yoghurts with added apple or bamboo fibres during refrigerated storage" Dello Staffolo M. y Bevilacqua A. *International Journal of Food Science and Technology*.



41. "Optimisation of the design parameters in an activated sludge system for the wastewater treatment of potato processing plant". Nora Bertola, Luis Paladino, Alicia Bevilacqua, Noemí Zaritzky. *Journal of Food Engineering* 40 27,33 1999.
42. "Comparación de la efectividad de quitosano, poliácridamida y sulfato de aluminio para el tratamiento de un efluente de la industria alimentaria". Pinotti A., Bevilacqua A., Zaritzky N. *Actas del VIII Congreso de Ciencia y tecnología de Alimentos*, Santa Fe. Mayo de 1999 (en CD)
43. "Treatment of anionic emulsion system using Chitosan, Polyacrylamide and Aluminium Sulfate". A. Pinotti, A. Bevilacqua, N. Zaritzky. *The Journal of Scanning Microscopies*. Vol. 21, 354-358 (1999). ISSN 0161-0457.
44. "Effects of ripening conditions on the texture of Gouda cheese". N. Bertola, A. Califano, A. Bevilacqua, N. Zaritzky. *International Journal of Food Science and Technology*. 35, 207-214 (2000) ISSN 0950-5423 - Reino Unido - Blackwell
45. "Multivariate Analysis of the organic acids content of Gouda Type Cheese during Ripening". A. N. Califano and A. E. Bevilacqua. *Journal of Food Composition and Analysis*. Vol 13, N° 6, 949-960 (diciembre de 2000) ISSN 0889-1575 - Academic Press / Elsevier
46. "Chemical treatment of Food Emulsion Wastes". A. Pinotti, A. Bevilacqua, N. Zaritzky. *Proceedings of the Eighth International Congress on Engineering and Food*. Technomic publishing Co., Inc, Lancaster, Pennsylvania, USA Vol I. 2053-2058, 2001
47. " Rheological Behavior of White and Cream Cheese". N. Bertola, A. Bevilacqua, N. Zaritzky. *Proceedings of the Eighth International Congress on Engineering and Food*. Technomic publishing Co., Inc, Lancaster, Pennsylvania, USA Vol I. 573-577, 2001
48. " Comparison of the performance of Chitosan and Cationic Polyacrylamide as Flocculants of Emulsion Systems". A. Pinotti. A. E. Bevilacqua y N. E. Zaritzky. *Journal of Surfactants and Detergents*. Vol 4, N°1, 57-63 (enero, 2001). ISSN 1097-3958 - Champaign, IL, USA - AOCS Press
49. "Modelling kinetic parameters of a dairy system treated in a Lab scale activated sludge reactor". Bertola N., Bevilacqua A., Zaritzky N. 3<sup>rd</sup> IWA International Specialized Conference on Microorganisms In Activated Sludge and Biofilm Process. Roma, Italia 2001(en CD).
50. "Sodium formate as an alternative for the replacement of streptococci in the elaboration of Quattirolo Cheese". M. Moreira, E. Storani, R. Gallino, A. Bevilacqua y G. De Antoni. *Journal of Food Composition and Analysis* Vol 14. N° 5, oct. 2001 pp 533-540 ISSN 0889-1575 - Academic Press / Elsevier.
51. "Effect of moisture level and fat replacer on physicochemical, rheological and sensory properties of low fat soft cheeses". C. A. Zalazar, C. S. Zalazar, S. Bernal, N. Bertola, A. Bevilacqua, N. Zaritzky. *International Dairy Journal* Vol. 12 (1) 2002. pp. 45-50 ISSN 0958-6946 - Barking, Reino Unido – Elsevier.
52. "Tratamiento biológico de efluentes de la industria láctea. Efecto de la relación C:N:P sobre la sedimentabilidad de los barros". N.C. Bertola, R. Breda, E.M. Contreras, A.E. Bevilacqua y N.E. Zaritzky. *Ingeniería Sanitaria y Ambiental* 62-63: 63-69 (2002) - ISSN 0446-2424 - Buenos Aires, Argentina - AIDIS
53. " Effects of starter culture on the characteristics of Tybo Cheese". Moreira M., Storani E., Bevilacqua A. and De Antoni G. *Italian Journal of Food Science*, 2 (15) 2003 . pp 285- 292 ISSN 1120-1770
54. "Determinación de parámetros cinéticos microbianos mediante respirometría abierta". E.M. Contreras, N.C. Bertola, A.E. Bevilacqua. *Actas del XIII Congreso Argentino de Saneamiento y Medio Ambiente*. En CD. (2003)
55. "Manufacture of Quattirolo Cheese using exopolysaccharide-producing starter cultures". Moreira M., Bevilacqua A. and De Antoni G. *Milchwissenschaft Milk Science*. 58 (5/6) 2003 301-304 ISSN 0026-3788 - Munchen, Alemania - Volkswirtschaftl Verl.
56. "Influence of dietary fiber addition on selected sensory and rheological properties of yogurt". M. Dello Staffolo, N. Bertola, M. Martino y A. Bevilacqua. *International Dairy Journal*. 14 (2004) 263-268 ISSN 0958-6946 - Barking, Reino Unido - Elsevier

23. "Desnaturalización proteica y modificaciones en la textura de carne bovina procesada térmicamente". N. Bertola, A. Bevilacqua, N. Zaritzky. *Actas del VI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos*. 380-382 (1994).
25. "Rheological behaviour of hard cheese (Reggianito Argentino) packaged in plastic film during ripening". N. Bertola, A. Bevilacqua y N. Zaritzky. *Lebensmittel - Wissenschaft und Technologie*. 28 610-615 (1995). ISSN 0023- 6438 - Londres, Reino Unido - Academic Press / Elsevier
26. "Coagulation and flocculation of emulsions using chitosan as polyelectrolyte". A. Pinotti, A.E. Bevilacqua, N.E. Zaritzky. *The Journal of Scanning Microscopies*, Vol. 17, Suppl. 5, 135-138 (1995).ISSN 0161-0457
27. "Partial least squares correlation between sensory and instrumental measurements of flavor and texture for Reggianito Argentino grating cheese". G.Hough, A.Califano, N.Bertola, A.Bevilacqua, E.Martinez, M.Vega y N.Zaritzky. *Food Quality and Preference*. 7 1 47-53 (1996). ISSN 0950-3293 - Harlow, Reino Unido - Longman Scientific & Technical.
28. "Effect of freezing conditions on melted functional properties of low moisture Mozzarella cheese". N. Bertola, A. Califano, A. Bevilacqua y N. Zaritzky. *Journal of Dairy Science*. 79 185-190 (1996). ISSN 0022-0302 - Lancaster, EEUU - American Dairy Science Association
29. "Textural changes and proteolysis of low moisture Mozzarella cheese frozen under different conditions". N. Bertola, A. Califano, A. Bevilacqua y N. Zaritzky. *Lebensmittel - Wissenschaft und Technologie*. 29 470-474 (1996). ISSN 0023- 6438 - Londres, Reino Unido - Academic Press / Elsevier.
30. "Influencia de las condiciones operativas sobre la textura de piezas cárneas cocidas". A. Califano, N. Bertola, A. Bevilacqua y N. Zaritzky. *Equipos y Procesos para la Industria de Procesos*. Anales del I Congreso Iberoamericano de Engenharia de Alimentos, Campinas, Brasil Tomo II 36. (1996).
31. "Efectividad del uso de polielectrolitos naturales para el tratamiento de efluentes emulsionados". A. Pinotti, A. Bevilacqua y N. Zaritzky. *Equipos y Procesos para la Industria de Procesos*. Anales del I Congreso Iberoamericano de Engenharia de Alimentos, Campinas, Brasil Tomo II 491. (1996).
32. "Effect of processing conditions on the hardness of cooked beef". A.Califano N. Bertola, A. Bevilacqua y N. Zaritzky. *Journal of Food Engineering*. 34 1 41-45(1997).
33. "Optimization of the flocculation stage in a model system of a food emulsion waste using chitosan as polyelectrolyte". A. Pinotti, A. Bevilacqua y N. Zaritzky. *Journal of Food Engineering*. 32 69-81 (1997). ISSN 0260-8774 - Londres, Reino Unido. Applied Science Publishers
34. "Comparison of chitosan, polyacrylamide and aluminum sulfate as destabilizers of emulsion system". A. Pinotti, A. Bevilacqua y N. Zaritzky. *The Journal of Scanning Microscopies*. Vol. 20, 3, 270-271 (1998). ISSN 0161-0457
35. "Efecto de la temperatura de maduración en la textura instrumental y proteólisis de queso Pategrás Argentino madurado en película plástica". N. Bertola, A. Califano, A Bevilacqua y N. Zaritzky. *Actas del II Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos Bahía Blanca, 1998*. En CD.
36. "Aplicación de poliacrilamidas y sales de aluminio para coagular y flocular sistemas emulsionados". A. Pinotti, A. Bevilacqua y N. Zaritzky. *Actas del II Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos Bahía Blanca, 1998*. En CD.
37. "Tratamiento de un efluente emulsionado por medio de quitosano, sulfato de aluminio y poliacrilamida catiónica". A. Pinotti, A. Bevilacqua, N. Zaritzky. *Anales del XVII Congreso Nacional de Agua y Segundo Simposio de recursos Hídricos del Cono Sur*. Tomo 5, 155-162 1998.
38. "Freezing low moisture Mozzarella cheese. Changes in organic acid content". A.N. Califano y A.E. Bevilacqua.. *Food Chemistry* 64 193-198 (1999). ISSN 0308-8146 - Londres, Reino Unido - Applied Science Publishers / Elsevier
39. "Vinculación entre el comportamiento reológico y los cambios microestructurales en quesos madurados en películas plásticas". Bertola N., Bevilacqua A., Califano A., Zaritzky N. *Actas del VIII Congreso de Ciencia y tecnología de Alimentos, Santa Fe. Mayo de 1999* (en CD)
40. "Destabilization of Food Emulsions Using a Cationic Polyacryamide". A. Pinotti, A. Bevilacqua, N. Zaritzky. *The Journal of Scanning Microscopies*. 21, 2, 163-165 (1999).

5. "Determinaciones Colorimétricas en Carne Bovina Refrigerada". A.E. Bevilacqua y N.E. Zaritzky. Actas del 1<sup>er</sup> Simposio sobre Color en Alimentos. 45 - 53 (1982).
6. "Desarrollo de un método para la evaluación de la coloración superficial de carnes por espectrofotometría de reflectancia difusa". A.E. Bevilacqua, N.E. Zaritzky. Editado por el 2<sup>o</sup> Simposio de Color en Alimentos, INTI - GAC. 61-70. (1985)
7. "Rate of Pigment Modification in Packaged Refrigerated Beef using Reflectance Spectrophotometry". A.E. Bevilacqua, N.E. Zaritzky. Journal of Food Processing and Preservation. 10 (1), 1-18. (1986) ISSN 0145-8892- Connecticut, EEUU- Food & Nutrition Press
8. "Changes in Tenderness during Aging of Vacuum-packaged Beef". M.C. Lanari, A.E. Bevilacqua y N.E. Zaritzky. Journal of Food Processing and Preservation. 11 (2), 95-109. (1987). ISSN 0145-8892- Connecticut, EEUU- Food & Nutrition Press
9. "Textura de Carnes Refrigeradas". M.C. Lanari, A.E. Bevilacqua, N.E. Zaritzky. Actas del II Congreso Argentino y I Hispano-Latinoamericano de Reología. 551-556. (1987).
10. "Concentración Relativa de Pigmentos Musculares en Carnes Bovinas Congeladas". M.C. Lanari, A.E. Bevilacqua y N.E. Zaritzky. Actas de las XIV Jornadas sobre Investigaciones en Ciencias de la Ingeniería Química y Química Aplicada. Vol. II, 439-444 (1987).
11. "Oxygen Diffusion in meat tissues". N.E. Zaritzky and A.E. Bevilacqua. International Journal of Heat and mass Transfer. 31(5), 923-930. (1988). ISSN 0017-9310 - Oxford, Reino Unido - Pergamon Press
12. "Concentración relativa de pigmentos musculares en carnes bovinas congeladas". M .C .Lanari, A.E .Bevilacqua, N.E .Zaritzky. Actas de las XIV Jornadas sobre investigaciones en Ciencias de la Ingeniería Química y Química Aplicada Vol II 439-444. (1988).
13. "Freezing and Frozen storage effect on beef surface color". M.C. Lanari, A. E. Bevilacqua, N.E. Zaritzky. Actas del Regional Seminar Cold Chain Development in Latin America. 461-467. (1988).
14. "Determination of Organic Acids in Dairy Products by High Performance Liquid Chromatography" A.E. Bevilacqua, A.N. Califano. Journal of Food Science. 54 (4). 1076-1077. (1989). ISSN 0022-1147 - Champaign, EEUU - IFT
15. "Pigment Modifications During Freezing and Frozen Storage of Packaged Beef". C.Lanari, A.E. Bevilacqua, N.E. Zaritzky. Journal of Food Process Engineering. 12,(1). 49-66. (1990). ISSN 0145-8876 - Connecticut, EEUU - Food & Nutrition Press
16. "Correlación entre rendimiento de harina de un molino experimental y características del grano de trigo". M. Cardós, A.N. Califano, L. Campaña y A.E. Bevilacqua. Actas del II Congreso Nacional de Trigo. Cap. III. 100-105. (1990).
17. "Changes in Rheological and Viscoelastic Properties and Protein Breakdown During the Ripening of Port Salut Argentino Cheese". N.C.Bertola, A.E.Bevilacqua, N.E.Zaritzky. International Journal of Food Science and Technology. 26 (5) 467-478 (1991). ISSN 0950-5423 - Reino Unido - Blackwell
18. "Changes in Organic Acids During Ripening of Port Salut Argentino Cheese.". A.E.Bevilacqua, A.N.Califano. Food Chemistry. 43 345-349 (1992). ISSN 0308-8146 - Londres, Reino Unido - Applied Science Publishers / Elsevier
19. "Proteolytic and Rheological Evaluation of Maturation of Tybo Argentino Cheese". N.C.Bertola, A.E.Bevilacqua, N.E.Zaritzky. Journal of Dairy Science. 75 3273-3281 (1992) ISSN 0022-0302 - Lancaster, EEUU - American Dairy Science Association
20. "Heat treatment effect on texture changes and thermal denaturation of proteins in beef muscle". N.C. Bertola, A.E. Bevilacqua y N.E. Zaritzky. Journal of Food Processing and Preservation. 18 31-46 (1994) ISSN 0145-8892- Connecticut, EEUU- Food & Nutrition Press
21. "Variation in organic acids content during ripening of Reggianito cheese in air-tight bags".A. Lombardi, A. Bevilacqua y A. Califano. Food Chemistry. 51 221-226. (1994). ISSN 0308-8146 - Londres, Reino Unido - Applied Science Publishers / Elsevier
22. "Maduración de Queso Reggianito en película plástica" A. Lombardi, N. Bertola, L. Giannuzzi, A. Califano, A. Bevilacqua, N. Zaritzky. Actas del VI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. 206-208 (1994).

- **Director** del proyecto "Estudio de la incidencia del tabaco sobre la mucosa bucal en pacientes concurrentes a los servicios asistenciales de la Facultad de Odontología de la UNLP. Acreditado por la Unlp 1/5/99- 30/12/01
- **Co-Director** del proyecto de Investigación (PIP 0296/98 CONICET) "Mejoramiento de la calidad de los alimentos, de sus procesos de elaboración y del tratamiento de los efluentes producidos", trianual.(1999- 2002)
- **Co Director** del proyecto "Disminución de la contaminación de los cursos de agua a través del tratamiento biológico de efluentes industriales", proyecto de extensión de la U.N.L.P.(año 2000).
- **Co-Director** del Proyecto de Investigación "Mejoras tecnológicas de la calidad de los alimentos, de sus procesos de elaboración y del tratamiento de los efluentes producidos", (PICT98 Nro 09-04579) Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica, trianual(1999-2002).
- **Co- Director** del proyecto "Alternativas tecnológicas para mejorar la calidad de alimentos procesados y reducir problemas de contaminación ambiental". Acreditado por la Universidad Nacional de La Plata (periodo 2003-2006)
- **Participante** del proyecto Prosul (Programa sul americano de apoio às atividades de C&T, financiado por CNPq/Brasil). Dpto. de Engenharia Química e Engenharia de Alimentos da Universidade Federal de Santa Catarina. Santa Catarina, Brasil.(2004)
- **Dirección** del Proyecto de Extensión de la UNLP: " Programa de apoyo técnico y organizativo para la manipulación de alimentos destinados al autoconsumo y microemprendimientos de organizaciones sociales de La Plata y Gran La Plata". Fac de Cs. Exactas, Fac. Ingeniería, Esc. Superior de Trabajo Social. Monto \$13500 (2005)
- **Director** del proyecto "Programa de apoyo técnico y organizativo destinado a grupos comunitarios relacionados con la manipulación y elaboración de alimentos". Fac. Ciencias Exactas UNLP .2006
- **Integrante** del Proyecto de Extensión de la UNLP: "Programa de apoyo a organizaciones sociales y educativas para la manipulación y producción de alimentos" Fac de Cs. Exactas, Fac. Ingeniería, Esc. Superior de Trabajo Social. Monto \$15000 (2006)
- **Co- Director** del proyecto "Desarrollo y optimización de tecnologías para mejorar la calidad de alimentos y aguas residuales. Acreditado por la Universidad Nacional de La Plata. (1/1/2007-31/12/2010)
- **Co- Director** del proyecto "Alternativas tecnológicas de procesamiento y conservación para mejorar la calidad de alimentos saludables" **CONICET** , convocatoria 2004 (1/1/ 2006-31/12/2009)
- **Co-Director** del proyecto PIP 112-200801-01643 : Formulación y caracterización de galletitas naturales saludables con inclusión de productos lácteos y fibras alimentarias  
Monto total: \$ 90 000,00 Duración : 3 años, a partir de 2009. Director Lupano, Cecilia Elena
- **Director** del proyecto: "Desarrollo, caracterización y conservación de alimentos saludables logrados por combinación de lácteos y farináceos con adjuntos"  
Acreditado por la Universidad Nacional de La Plata. (1/1/2010- 31/12/2013)

#### **VIII PUBLICACIONES CIENTIFICAS REALIZADAS**

1. "Histological Measurements of Ice in Frozen Beef". A.E. Bevilacqua, N.E. Zaritzky y A. Calvelo Journal of food Technology .14, 237-251 (1979). ISSN 0022-1163 - Oxford, Reino Unido - Blackwell
2. "Congelados de Carne Bovina. Evidencia Histológica del Crecimiento Dendrítico". A.E. Bevilacqua, N.E. Zaritzky y A. Calvelo. La Industria Cárnica latinoamericana, 23, 4, (1979) ISSN 0325-0389 - Buenos Aires, Argentina - Publitec
3. "Ice Morphology in Frozen Beef"  
A.E. Bevilacqua, N.E. Zaritzky. Journal of Food Technology . 15, 589-597. (1980). ISSN 0022-1163 - Oxford, Reino Unido - Blackwell
4. "Ice Recrystallization in Frozen Beef". A.E. Bevilacqua, N.E. Zaritzky. Journal of Food Science. 47 (5), 1410-1414. (1982). ISSN 0022-1147 - Champaign, EEUU - IFT

- Dirección de la bioquímica Marina Dello Stáffolo en la realización de la tesis para optar al grado de Magister en Higiene y Tecnología de Alimentos . UNLP. Título: **"Desarrollo de un alimento funcional. Estudio de las propiedades fisicoquímicas y aceptabilidad microbiológica y sensorial en yogures adicionados con fibra dietética alimentaria"**. Defensa: 8 de agosto de 2003  
Nota: 10/10
- Dirección del bioquímico Edgardo M. Contreras en la realización de la tesis para optar al grado de Magister en Ingeniería Ambiental. Universidad Tecnológica Nacional. Facultad Regional La Plata. Tema: **"Optimización de los procesos de tratamiento biológico de efluentes industriales para la remoción de carbono y nitrógeno"**. Defensa: 2 de junio de 2006. Nota: Sobresaliente
- Dirección de la Bioqca. Marina Dello Saffolo en el trabajo de tesis para optar al grado de Dr. en Ingeniería. Fac. de Ingeniería, UNLP. Tema: **"Estudio del efecto fisicoquímico y de la variación de las propiedades organolépticas debidas a los distintos componentes empleados en alimentos funcionales de base láctea"**. Defensa: 28 de marzo de 2008. Nota: Aprobado /Aprobado. (cualificación: sobresaliente)
- Dirección de la Ing. Diana Segura en el trabajo de tesis para optar al grado de Magister en Tecnología e Higiene de los Alimentos . UNLP Tema: **"Manufactura y análisis fisicoquímico y microbiológico de queso no tradicional elaborado con leche kéfirada"** Defensa: 16 de octubre de 2009. Nota: Aprobado.
- Dirección de la Méd. Veterinaria Marisol Londoño Orjuela en el trabajo de tesis para optar al grado de Magister en Tecnología e Higiene de los Alimentos . UNLP Tema: **"Conservación de Carne de Conejo"** Defensa: 20 de octubre de 2009. Nota: Aprobado. Codirección: Dra Nora Bertola
- Dirección de la Ing. Carola Andrea Sosa en el trabajo de tesis para optar al grado de Dr. en Ingeniería . UNLP Tema: **"Estudio de las características fisicoquímicas y organolépticas en el desarrollo de un aderezo de base vegetal con propiedades funcionales"** Defensa: 22 de diciembre de 2009. Nota: Aprobado. Codirección: Dra. Sonia Sgroppo

#### **Dirección de tesis en desarrollo:**

- 2007 – 2008-2009 Dirección de la Ing. en Alimentos María Victoria Agüero en el trabajo de tesis para optar al grado de Dr. en Ingeniería. Fac. de Ingeniería, UNLP
- 2008-2009 Dirección de la Ing. Gabriela Bello en el trabajo de tesis para optar al grado de Magister en Tecnología e Higiene de los Alimentos . UNLP

#### **VII. SUBSIDIOS RECIBIDOS Y DIRECCION DE PROYECTOS**

- Subsidio de SECYT N° 411/88 para el proyecto "Fermentos para yogur y maduración de quesos en películas plásticas".
- PIA N° 6401 Resolución NE 0269 del 24/9/97 para el proyecto "Microestructura de alimentos procesados y su incidencia en los factores de calidad"
- Subsidio para viajes otorgado por la Universidad Nacional de La Plata abril de 2000.

#### **PROYECTOS**

- Responsable financiero del proyecto - "Diseño y Optimización de una planta modelo de tratamiento de efluentes de la industria alimenticia" . Proyecto de Extensión, Facultad de Ingeniería, Universidad Nacional de La Plata, período: setiembre de 1994 a marzo de 1999. Director: Dra Noemi Zaritzky.
- **Co-Director** del proyecto " Microestructura de alimentos procesados y su incidencia en factores de calidad". Acreditado por UNLP, período 1/5/96 al 30/4/98.
- **Co-Director** del proyecto de Investigación "Incidencia de las propiedades físicas, de transporte y microestructurales en la calidad de alimentos procesados", UNLP, a partir del 1/5/98 hasta el 30/4/2000.
- **Director** del proyecto de investigación "Microestructura de alimentos procesados y su incidencia en factores de calidad. Acreditado por CONICET, resolución N° 269 del 24/9/97, PIA N° 6401.

- Breda Romina. Dirección en el trabajo "Tratamiento biológico de efluentes de la industria láctea. Efecto de la concentración de nutrientes sobre la eficiencia". Trabajo Final Obligatorio, asignatura de la carrera Ingeniería Química, Facultad de Ingeniería, Universidad Nacional de La Plata. Abril - diciembre de 2000.
- Ambrosis Ignacio. Dirección en el trabajo "Desarrollo de alimentos funcionales logrados por la adición de fibra dietética alimentaria a yogures". Trabajo Final Obligatorio, asignatura de la carrera Ingeniería Química, Facultad de Ingeniería, Universidad Nacional de La Plata. 15/2/2000 a 31/12/2000
- Vilela Fernanda. Dirección en el trabajo trabajo "Modificaciones de la coloración superficial y de la textura en tejido cárneo sometido a procesos de curado". Trabajo Final Obligatorio, asignatura de la carrera Ingeniería Química, Facultad de Ingeniería, Universidad Nacional de La Plata. Abril - diciembre de 2001.
- Mariana Grazziano. Dirección en el trabajo trabajo "Elaboración de mermeladas con adición de fibra dietética alimentaria". Trabajo Final Obligatorio, asignatura de la carrera Ingeniería Química, Facultad de Ingeniería, Universidad Nacional de La Plata. Abril - diciembre de 2001.
- Pablo Salgado. Dirección en el trabajo "Desarrollo de un rebozador suplementado con fibra dietética". Trabajo Final Obligatorio, asignatura de la carrera Ingeniería Química, Facultad de Ingeniería, Universidad Nacional de La Plata. Abril 2002 - agosto de 2003.
- María Virginia Gazaneo. Dirección en el trabajo " Aplicación de mezclas de harina de trigo y harina de soja en panificación". Trabajo Final Obligatorio, asignatura de la carrera Ingeniería Química, Facultad de Ingeniería, Universidad Nacional de La Plata. Abril 2003 - 2005
- María Soledad Tambussi. Dirección en el trabajo "Deshidratación Osmótica y Ultracongelación en la conservación de frutas". Trabajo Final Obligatorio, asignatura de la carrera Ingeniería Química, Facultad de Ingeniería, Universidad Nacional de La Plata. 2004-2005.
- Galliano Federico. Dirección en el trabajo "Producción de Helados funcionales Dolce salute". Trabajo Final Obligatorio, asignatura de la carrera Ingeniería Industrial, Facultad de Ingeniería, Universidad Nacional de La Plata. 2004-2006.
- Timón Nahuel. Dirección en el trabajo "Helados funcionales realizados a parti de leches kefiradas". Trabajo Final Obligatorio, asignatura de la carrera Ingeniería Industrial, Facultad de Ingeniería, Universidad Nacional de La Plata. 2004-2006.
- Cintia Fourcade en el trabajo "Conservación de carne de conejo refrigerada y envasada". Trabajo Final Obligatorio, asignatura de la carrera Ingeniería Química, Facultad de Ingeniería, Universidad Nacional de La Plata. 2006-2008
- Supervisión Práctica Profesional del alumno Juan Pedro Sangiácomo. Refinerías La Plata-REPSOL-YPF S.A (2007-2008)

#### **-Investigadores**

- 1995 al 1998 CONICET. Investigador asistente/adjunto. Dra Nora Bertola.
- En el marco del proyecto conjunto entre Facultad de Ingeniería y Facultad de Odontología denominado " Estudio de la Incidencia del tabaco sobre la mucosa bucal en pacientes concurrentes a los servicios asistenciales de la F.O.L.P., acreditado en 1999 por la Universidad Nacional de La Plata:
  - .Odontólogo Juan José Oviedo Arévalo
  - . Odontólogo Claudia Mendez
  - . Odontólogo Claudia Mattanó

#### **Dirección de tesis Aprobadas:**

- Co-Dirección de la Ing. Adriana Pinotti en la realización de su Tesis para optar al grado de Doctor en Ingeniería de La Facultad de Ingeniería de la UNLP. Título: "**Aplicación de polielectrolitos y sales inorgánicas en la coagulación y floculación de emulsiones**" Defensa: 19 de marzo de 1999. Nota: Aprobado/ Aprobado

### **Formación de Becarios**

- 1983-1985. CONICET. Becaria de Formación Superior. M. Cecilia Lanari. Tema: "Estudios de textura y color superficial en almacenamiento de carnes envasadas refrigeradas y congeladas"
- 1988-1990. CIC. Becaria de Estudio. Ing. Nora Bertola. Tema: Cambio de las propiedades reológicas y viscoelásticas relacionados con la ruptura de las proteínas durante la maduración de quesos"
- 1990-1990. CIC. Becaria de Perfeccionamiento. Ing. Nora Bertola. Tema: Evaluación de la proteólisis y las propiedades reológicas durante la maduración de queso Tybo Argentino"
- 1990-1994. CONICET. Becaria de Perfeccionamiento. Ing. Nora Bertola. "Comportamiento reológico en quesos duros argentinos madurados envasados bajo diferentes condiciones"
- 1991-1993. CONICET. Becaria de Iniciación. Ing. Alejandra Lombardi. Tema: "Variación de ácidos orgánicos durante la maduración de quesos"
- 1993- 1998. CIC. Becaria de Estudio y alumna del Doctorado en Ingeniería UNLP. CONICET - Becaria de Perfeccionamiento Ing. A. Pinotti. Tema: "Tratamiento de efluentes líquidos. Coagulación y floculación de emulsiones utilizando polielectrolitos"
- 2000. Becario de iniciación laboral. Facultad de Ingeniería U.N.L.P. Ignacio Ambrosis, Tema: "Desarrollo de alimentos funcionales logrados por la adición de diferentes tipos de fibra alimentaria en la fabricación de yogures".
- 2000-2001-2002. Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica. Becaria Marina Dello Staffolo. "Estudio de las Propiedades fisicoquímicas y aceptabilidad microbiológica y sensorial en yogures adicionados con fibra dietética alimentaria".
- 2000-2001- 2002 CONICET Becaria Postdoctoral Dra. María del Rosario Moreira. Tema: "Elaboración de quesos de pasta semidura con fermentos monomicrobianos y producción de polisacáridos por distintas cepas de estreptococos y lactobacilos lácticos termófilos"CONICET
- 2002 Becario Postdoctoral Dr. Edgardo Contreras. Tema: "Optimización de los procesos de remoción de carbono y nitrógeno en el tratamiento biológico de efluentes industriales". 1/4/2002 .
- 2003-2007 al presente CONICET Becaria Doctoral Bioquímica Marina Dello Staffollo. Tema: "Desarrollo de alimentos funcionales de base láctea".
- 2005- 2009 Dirección de la Ing. Carola Andrea Sosa. Becaria de la Universidad Tecnológica Nacional y Alumna del Doctorado en Ingeniería de la Universidad Nacional de La Plata
- 2010 Dirección de la Ing. Laura Lorena Battaiotto, becaria de Iniciación de la Universidad Nacional de La Plata

### **Formación de Maestrandos:**

- 2000-2003 - Dirección de la bioquímica Marina Dello Staffolo en la realización de la tesis para optar al grado de Magister en Higiene y Tecnología de Alimentos . UNLP.
- 2004-2006 Dirección del bioquímico Edgardo M. Contreras en la realización de la tesis para optar al grado de Magister en Ingeniería Ambiental. Universidad Tecnológica Nacional. Facultad Regional La Plata.
- 2005- 2009 Dirección de la Ing. Diana Segura en el trabajo de tesis para optar al grado de Magister en Tecnología e Higiene de los Alimentos . UNLP
- 2005-2009 Dirección de la Méd. Veterinaria Marisol Londoño Orjuela en el trabajo de tesis para optar al grado de Magister en Tecnología e Higiene de los Alimentos . UNLP

**- Dirección de los siguientes alumnos en la realización del Trabajo Final Obligatorio** para optar al título de Ingeniero Químico de la Fac. de Ingeniería de la UNLP:

- Migliaro Vanesa 1995
- Weber Federica 1995
- Cobas María José 1996. Dirección en el trabajo: "Efecto de la temperatura y el tiempo en las modificaciones de textura y desnaturalización proteica en fibra muscular" Trabajo Final Obligatorio, asignatura de la carrera Ingeniería Química, Facultad de Ingeniería, Universidad Nacional de La Plata. Abril de 1996 – marzo de 1997
- Tucceri Flavio 1997

### **CURSOS DE POST GRADO**

- 1991. Profesor del curso "Concentración y Deshidratación de Alimentos". CIDCA. Facultad de Ciencias Exactas. UNLP. Duración 30 horas.
- 1993. Profesor del curso "Concentración y Deshidratación de Alimentos". Facultad de Ciencias Tecnológicas. Universidad Nacional de Salta. Salta. Duración 30 horas.
- 1994. Profesor del curso "Concentración y Deshidratación de Alimentos". Facultad de Ingeniería. UNLP. Duración 30 horas.
- 1994. Profesor del curso "Concentración y Deshidratación de Alimentos". Facultad de Agronomía y Agroindustrias, Universidad Nacional de Santiago del Estero. Duración 30 horas.
- 1995. Profesor del curso "Concentración y Deshidratación de Alimentos". Facultad de Ciencias de la Alimentación, Concordia Universidad Nacional de Entre Ríos. Duración 30 horas.
- 1996-1998-2000-2002-2003 Profesor del curso Operaciones en Ingeniería de Alimentos. Facultad de Ingeniería, UNLP. Duración 80 horas.
- 1997. Profesor del curso "Operaciones en Ingeniería Alimentaria". UNC. Olavarría
- 1999, 2000, 2001 y 2002 Profesor del curso "Ingeniería de Alimentos". Universidad Tecnológica Nacional. Regional Resistencia, Chaco. 25 horas.
- Profesor del curso "Tecnología de los Alimentos", Fundación Favaloro, diciembre 1999. 25 horas
- 2000. Profesor del curso "Quesos: aspectos microbiológicos y organolépticos" Facultad de Ciencias Exactas. Universidad Nacional de La Plata. 36 horas
- 2001, 2002, 2003, 2004- 2005- 2006, 2007, 2009 . Profesor a Cargo del curso **Procesamiento de Alimentos** . Carrera Magister en Tecnología e Higiene de los Alimentos. UNLP (80 horas)
- 2001, 2002, 2003, 2004, 2005, 2006, 2007, 2008-2009. Profesor participante del curso **Conservación de Alimentos**. Carrera Magister en Tecnología e Higiene de los Alimentos. UNLP
- 2003 Profesor Participante del curso "Tratamiento de efluentes Líquidos" Facultad de Ingeniería. UNLP
- 2007 Profesor del curso **Procesamiento de Alimentos**. FICE. Villa Mercedes. San Luis. Resolución de Rectorado N°82/07 40 hs
- 2008 Profesor del curso de Preservación de Alimentos para la carrera de Maestría en Tecnología de Alimentos, Universidad Tecnológica Nacional, regional La Plata.
- 2009 Profesor participante del curso Equipos e Instalaciones para el procesamiento de Alimentos para la carrera de Maestría en Tecnología de Alimentos, Universidad Tecnológica Nacional, regional La Plata.
- 2009 Profesor participante del curso **Conservación de Alimentos**. Universidad del Comahue. Villa Regina

### **V. BECAS OBTENIDAS**

- Beca de Perfeccionamiento de la UNLP, Fac. de Ingeniería. Lugar de Trabajo: CIDCA - UNLP - CONICET. Duración 7 meses (desde el 15/8/75 al 15/3/76).  
Aplicación de métodos para la determinación del tamaño de cristales de hielo en tejido congelado.
- Beca de Iniciación otorgada por el CONICET. Lugar de trabajo: CIDCA (UNLP - CONICET). Duración 2 años (desde el 1/4/76 al 31/3/78).  
Tema: "cinética de evolución del tamaño en cristales de hielo durante la congelación de muestras de carne vacuna bajo distintas condiciones". Beca de Perfeccionamiento otorgada por CONICET. Lugar de trabajo: CIDCA (UNLP - CONICET - CIC). Duración 2 años (desde el 1/4/78 al 25/2/81).  
Tema: "fenómenos de recristalización durante el almacenamiento de carnes congeladas"

### **BECA DE POST GRADO**

- Beca FOMEC desarrollada en el Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos, Valencia, España con la Dra. Susana Fiszman. Tema: "**Textura de productos lácteos adicionados con fibra alimentaria**" (1999).

### **VI. FORMACION DE RECURSOS HUMANOS**



#### IV. CARGOS EN LA UNIVERSIDAD

- Ayudante Diplomado, dedicación simple Interino de la Cátedra Química Analítica para Ingeniería de la Facultad de Ciencias Exactas de la UNLP, desde el 1 de abril de 1980 hasta el 29 de agosto de 1983. Designación por Concurso por Vacante Real del Cargo - Expte. N° 700 - 14591/1980 - Resolución N° 061.
- Jefe de Trabajos Prácticos Ad-Honorem , dedicación simple, desde el 29 de agosto de 1983 hasta el 31 de enero de 1984 de la Cátedra Química Analítica para Ingeniería de la Fac. Cs. Exactas de la UNLP. Expte. N° 700 - 20735/83. Resolución N° 251.
- Jefe de Trabajos Prácticos Rentado desde el 1 de febrero de 1984 hasta el 30 de abril de 1984 de la Cátedra Química Analítica para Ingeniería de la Fac. Cs. Exactas de la UNLP. Expte. N° 737 - 21509/1/84. Resolución N° 063.
- Jefe de Trabajos Prácticos ordinario Rentado desde el 1 de mayo de 1984 hasta el 31 de enero de 1986 de la Cátedra Química Analítica para Ingeniería de la Fac. Cs. Exactas de la UNLP. Expte. N° 737 - 21509/84. Resolución N° 063/84 (Designación por concurso de oposición y antecedentes).
- Jefe de Trabajos Prácticos dedicación simple interino desde el 1 de febrero de 1986 hasta el 29 de febrero de 1988, de la Cátedra Ingeniería de Alimentos (919) de la Fac. de Ingeniería de la UNLP. Expte. N° 312 - 56548/85 y N° 300-63805/8. (Designación por concurso de oposición y antecedentes).
- Jefe de Trabajos Prácticos ordinario dedicación simple desde el 1 de marzo de 1988 hasta el 31/3/89 en la Cátedra "Ingeniería de Alimentos" (Código 312-1-17). Cargo por concurso de oposición y antecedentes. Resolución NE 1240/88 Facultad de Ingeniería, UNLP.  
Desde el 1/4/89 al 30/9/92, dedicación exclusiva en el mismo cargo. En este cargo, además de las tareas que conciernen al JTP, dicté las clases teóricas de la primera parte de la materia y tomé exámenes finales.
- Profesor Adjunto ordinario dedicación simple desde el 15 de noviembre de 1990 hasta el 31 de enero de 1993 en el Área Biotecnología de la Fac. de Ciencias Exactas, UNLP. Cargo por concurso de oposición y antecedentes. Expediente 700-33405/89.
- Profesor Adjunto Ad-Honorem, desde el 3 de octubre de 1994 hasta el 17/6/99 en la cátedra de Tecnología de Alimentos de la Facultad de Ciencias Exactas, UNLP. Cargo por concurso de oposición y antecedentes.
- Profesor Adjunto ordinario dedicación exclusiva desde el 1/10/92 hasta el presente en la cátedra "Ingeniería de Alimentos" (Código W08, Plan 1988) de la Facultad de Ingeniería, UNLP. Cargo por concurso de oposición y antecedentes. Expediente 300-76398.(Renovado en 1999)
- Profesor Adjunto ordinario dedicación exclusiva desde el 10 de marzo de 2003 al presente en Operaciones en Ingeniería de Alimentos (plan 2002) por modificación de funciones según art. 30, Capítulo I ("de los Profesores de Enseñanza Superior"), Título III, del Estatuto de La Universidad Nacional de La Plata
- Profesor a Cargo Ad- honorem del curso **Procesamiento de Alimentos** . Carrera Magister en Tecnología e Higiene de los Alimentos. Epte Fac. Ing. UNLP 300-975557/ 99 C-006. Resolución 3709.
- Profesor a cargo del dictado de la materia Procesamiento de Alimentos con conocimiento de la Comisión de Carrera del Área Departamental Ingeniería Química y del HCA a través del expediente 312-010561/07 (año 2007)
- Profesor Titular Interino D/E a partir del 1/11/ 2007 en la cátedra Procesamiento de Alimentos (plan 2002) de la Facultad de Ingeniería de la Universidad Nacional de La Plata. Cargo por concurso de Antecedentes. Resolución: 1134/07 Expte: 011.825/07
- Profesor Titular Ordinario D/E (17/12/2008) en la cátedra Procesamiento de Alimentos (plan 2002) y colaboración en el dictado de la materia Operaciones en Ingeniería de Alimentos de la Facultad de Ingeniería de la Universidad Nacional de La Plata. Cargo por concurso de Oposición y Antecedentes. Resolución 011/08. Expte: 300-12221/08



## **CURRICULUM VITAE**

### **I. DATOS PERSONALES**

Apellido y nombre: Bevilacqua, Alicia Eva  
Lugar de nacimiento: La Plata Fecha de Nacimiento: 27/8/48  
Nacionalidad: Argentina Estado civil: Divorciada  
Documento de Identidad: DNI N°: 5.743.495  
Domicilio: 10 N° 2936 entre 502 y 503, Gonnet (1897) Provincia: Buenos Aires  
Teléfono: 0221-471-1201  
E-mail: [aebevila@volta.ing.unlp.edu.ar](mailto:aebevila@volta.ing.unlp.edu.ar)

### **II. TITULOS UNIVERSITARIOS**

- Ingeniero Químico (1975)  
Facultad de Ingeniería. Universidad Nacional de La Plata.

- Doctor en Ingeniería (1997).  
Facultad de Ingeniería. Universidad Nacional de La Plata.

Tesis: "**Propiedades fisicoquímicas y comportamiento reológico en la maduración de quesos**"

### **III. CARGOS ACTUALES**

. Investigador Independiente del Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET), abril de 2002

Lugar de Trabajo: Centro de Investigación y Desarrollo en Criotecología de Alimentos (CIDCA).

Domicilio: 47 y 116 Localidad: La Plata C.P.: 1900 Provincia: Buenos Aires

Teléfono: 0221-424-9287 0221-425-4853 Fax: 0221-425-4853

. Profesor Titular Ordinario D/E en la cátedra "Procesamiento de Alimentos" (Q834- Código: 9-P-70/4) y colaboración en "Operaciones en Ingeniería de Alimentos" (Q 835) (plan 2002) de la Facultad de Ingeniería de la Universidad Nacional de La Plata. Cargo por concurso de Oposición y Antecedentes. Expte. 300-12221/08

.Categoría docente investigador actual: I

### **TRABAJOS REALIZADOS**

Publicaciones Científicas: 67

Informes Técnicos: 33

Presentaciones a Congresos: 81

Dirección de tesis aprobadas: 7