

**CURRICULUM VITAE**  
**Dra. Stella Maris Alzamora**

## DATOS PERSONALES

Apellido y Nombres: **ALZAMORA, Stella Maris**  
Fecha de Nacimiento: 13 de octubre de 1948  
Cédula de Identidad: 10.589.382  
Libreta Cívica: 5.330.329  
Domicilio Particular: Santa María 300, (1667) Tortuguitas,  
Pcia. de Buenos Aires, Argentina.  
Teléfono: 54-(0)2320-491822  
e-mail: alzamora@yabiru.com.ar  
smalzamora@gmail.com  
Domicilio Oficial: Departamento de Industrias  
Facultad de Ciencias Exactas y Naturales  
Ciudad Universitaria, (1428) Ciudad Autónoma de Buenos Aires  
Tel.: 4576-3301/18 int. 356 / 338  
4576-3495  
4576-3366 / 4576-3397  
Fax: 4576-3366 / 3495  
e-mail: alzamora@di.fcen.uba.ar

## ESTUDIOS CURSADOS

SECUNDARIOS: Título: *Maestra – Bachiller*

Expedido por la Escuela del Magisterio,  
Universidad Nacional de Cuyo (1968).

TERCIARIOS: Título: *Licenciada en Ciencias Químicas.*

Expedido por la Facultad de Ciencias Exactas y Naturales,  
Universidad de Buenos Aires (03/1974).

POSTGRADO: Título: *Doctor en Ciencias Químicas.*

Expedido por la Facultad de Ciencias Exactas y Naturales,  
Universidad de Buenos Aires (18/04/80).

TESIS: "*Transferencia de masa y calor durante la deshidratación de palta en corriente de aire*".

Director: Dr. Jorge Chirife

Calificación: Sobresaliente

## CARGOS ACTUALES

- Investigadora superior del CONICET (Res. 1794/2007), 01/06/2007 —
- Profesora Regular Titular plenaria, dedicación exclusiva (Res. 1636/2010 C.S.), 04/03/2011 —
- Profesora visitante de la Universidad de las Américas, Puebla, México.
- Adjoin Professor, Tecnológico de Monterrey, Monterrey, México.

## OTROS

- Miembro de The International Academy of Food Science and Technology (IAFoST), International Union of Food Science and Technology (IUFoST). 2006 —
- Programa de Incentivos a los Docentes e Investigadores del Ministerio de Cultura y Educación: Categoría "I". Recategorizado por Res. 4352 de la Secretaría de Ciencia y Técnica de la UBA en la "Categoría 1" (12/08/2011).

## **PREMIOS RECIBIDOS**

- Premio Konex 1993 a las 100 mejores figuras de la Ciencia y Tecnología. Disciplina: Bromatología, Nutrición y Tecnología de Alimentos.
- Plaqueta honorífica en reconocimiento por la contribución al desarrollo de la Ingeniería de Alimentos en Iberoamérica, otorgado por el Comité Organizador del Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos, CIBIA V, Puerto Vallarta, México, Setiembre 2005.

## **ANTECEDENTES EN LA CARRERA DEL INVESTIGADOR**

- Investigadora asistente del CONICET, 02/01/81 - 30/09/84.
- Investigadora adjunta s/Director del CONICET, 01/10/84 - 31/07/91.
- Investigadora independiente del CONICET, 01/08/91 – 03/09/98.
- Investigadora principal del CONICET, 04/09/98 – 31/05/07.

## ANTECEDENTES DOCENTES

### Cargos Docentes

*Departamento de Industrias, Facultad de Ciencias Exactas y Naturales – UBA*

- Ayudante de 1ª, dedicación simple, 01/06/74 – 30/04/75.
- Ayudante de 1ª, dedicación exclusiva, 01/05/75 – 14/07/77.
- Jefe de Trabajos Prácticos, dedicación exclusiva, 15/07/77 – 28/02/81.
- Profesora de Química, Curso de Ingreso a la Facultad de Ciencias Exactas y Naturales, U.B.A., 01/02/82 – 31/03/82.
- Profesora Adjunta interina, dedicación exclusiva, 01/03/81 – 26/10/83.
- Profesora Adjunta ordinaria, dedicación exclusiva, 27/10/83 – 29/11/94.
- Profesora Asociada interina, dedicación exclusiva, 22/10/90 – 29/11/94 (Res. 491/90).
- Profesora Asociada ordinaria, dedicación exclusiva, 30/11/94 – 24/06/02 (Res. 1278/94 C.S.).
- Profesora Titular ordinaria, dedicación exclusiva, 25/06/02 – 03/03/11 (Res. 35/2002 C.S.).
- Profesora Regular Titular plenaria, dedicación exclusiva desde 04/03/11 (Res. 1636/2010 C.S.).

### Actividad docente

#### **Grado**

- *Materias de la Licenciatura en Ciencias Químicas*
  - Procesos Unitarios (160 h): curso de problemas, 1974-1981; clases teóricas (dictado parcial), 1982-1992.
  - Preservación de Alimentos (160 h): curso de problemas, 1975-1981; clases teóricas (dictado parcial), 1981-2003.
  - Procesamiento Industrial de Alimentos (140 h): clases teóricas, 1993-2003.
- *Materias de la Licenciatura en Ciencia y Tecnología de Alimentos y de la Licenciatura en Ciencias Químicas*
  - Fundamentos de la Preservación de Alimentos I (128 h): clases teóricas (dictado parcial), 2003-2010.
  - Fundamentos de la Preservación de Alimentos II (128 h): clases teóricas (dictado parcial), 2003-2010.
  - Tecnología I (128 h): clases teóricas del Módulo “Frutas y hortalizas”, 2003-2010.
- Dictado del curso "El sistema de análisis de riesgos y puntos críticos de control: un enfoque sistemático para lograr seguridad alimentaria" (en colaboración con la Dra. Sandra N. Guerrero). Facultad de Ciencias de la Alimentación, Universidad Nacional de Entre Ríos, 14 al 16 de diciembre de 2000 (30 h teórico-prácticas). Profesor contratado.

#### **Posgrado**

- Dictado de cursos de posgrado obligatorios y/u optativos para el Doctorado en Ciencias Químicas (Categoría “A” CONEAU – Res. ) y/o para la Maestría en Bromatología y Tecnología de la Industrialización de Alimentos de la Universidad de Buenos Aires (Categoría “A” CONEAU – Res. 842/97):
  - Preservación de Alimentos (128 h), dictado parcial clases teóricas, profesor responsable desde 2005.
  - Procesamiento Industrial de Alimentos (128 h), dictado parcial clases teóricas, profesor responsable desde 1996.
- Dictado de cursos de posgrado en la UBA y en otras universidades en Argentina, Latinoamérica y España.

### ***Dictado de Cursos y Seminarios de Posgrado***

- Dictado del Curso de Posgrado "Deshidratación y Esterilización" en el Instituto Superior Experimental de Tecnología Alimentaria de la Ciudad de 9 de Julio, Pcia. de Buenos Aires, setiembre de 1981.
- Dictado parcial de la Materia "Procesos de Preservación de Alimentos", correspondiente a la Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos de la Comisión de Investigaciones Científicas de la Provincia de Buenos Aires. Años: 1981, 1982, 1983 y 1984.
- Dictado del Curso de Posgrado "Predicción de la Retención de Vitaminas en Alimentos Preservados" (en colaboración con el Dr. Jorge Chirife), en el Dpto. de Industrias, FCEyN-UBA, 29 de octubre al 7 de noviembre de 1984.
- Dictado del Seminario "Preservación de Frutas por Métodos Combinados" en la Fac. de Ciencias Exactas, Químicas y Naturales de la Universidad Nacional de Misiones, Posadas, 6-10 de octubre de 1988.
- Dictado de las Sesiones Técnicas "Deshidratación de Alimentos" y "Preservación de Alimentos por Métodos Combinados", organizadas por la Sociedad Uruguaya de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Montevideo, Uruguay, 20-21 de noviembre de 1986.
- Dictado del Curso "Liofilización de Productos Naturales" (en colaboración con la Dra. Lía Noemí Gerschenson), organizado por el Centro Internacional de Física y el Programa Multiciencias de la Universidad Nacional San Antonio Abad del Cuzco, Cuzco, Perú, 19-24 de octubre de 1987.
- Dictado del Seminario "Conservación de Frutas por Métodos Combinados"; entrenamiento de investigadores en la metodología experimental para la preservación de frutas tropicales (actividades realizadas dentro del marco del Programa de Ciencia y Tecnología para el Desarrollo V Centenario CYTED-D).
  - Universidad de las Américas, Puebla, México, 20 al 27 de julio de 1987 (30 h).
  - Instituto de Investigaciones para la Industria Alimentaria, La Habana, Cuba, 28 de julio al 10 de agosto de 1987 (30 h).
  - Departamento de Ingeniería Química, Colegio de Ingeniería, Universidad de Puerto Rico, Mayaguez, Puerto Rico, 3 al 7 de abril de 1989 (30 h).
  - Universidad Simón Bolívar, Caracas, Venezuela, 10 al 14 de abril de 1989 (30 h).
- Dictado del Seminario teórico-práctico "Predicción y determinación experimental de la actividad de agua en alimentos". Instituto de Investigaciones para la Industria Alimentaria, La Habana, Cuba, 28 de julio al 10 de agosto de 1987 (Programa CYTED-D) (30 h).
- Dictado del Seminario "Optimización de la retención de vitaminas durante el tratamiento térmico de alimentos", Universidad de las Américas, Puebla, México, 23 y 24 de enero de 1990 (10 h).
- Dictado del Curso de Especialización "Preservación de frutas por métodos combinados", Universidad Central de Venezuela, Caracas, Venezuela, 11 al 19 de mayo de 1992 (auspiciado por la OEA) (30 h).
- Dictado del Curso "Aplicaciones de factores combinados en la conservación de alimentos", Organizado por el Programa CYTED (Red Iberoamericana de Ingeniería de Alimentos para el Desarrollo de la Industria Regional (RIBIADIR) y el Proyecto "Conservación de frutas a granel por el método de factores combinados") y el Master en Ciencia e Ingeniería de Alimentos de la Universidad Politécnica de Valencia, Valencia, España, 7 al 9 de marzo de 1994 (10 h).

- Dictado del Curso teórico – práctico “Métodos combinados de conservación y su aplicación al desarrollo de nuevos productos, optimización de productos tradicionales y como medida de reaseguro para aumentar la seguridad microbiológica en productos mínimamente procesados”, Facultad de Agronomía y Agroindustrias, Universidad Nacional de Santiago del Estero, 7 al 11 de diciembre de 1998 (15 h).
- Dictado del Curso de Posgrado: “HACCP, microbiología predictiva y la tecnología de factores en combinación: un enfoque integrado hacia la seguridad microbiológica de los alimentos” (colaboradoras: Dras. S.N. Guerrero y D.M. Salvatori), en la Maestría en Ciencia de los Alimentos y la Maestría en Tecnología de los Alimentos de la Facultad de Ciencias Exactas, Químicas y Naturales de la Universidad Nacional de Misiones, Posadas, 25 al 27 de febrero de 1999 (20 h).
- Dictado del Curso de Posgrado para alumnos de Doctorado y de la Maestría en Bromatología y Tecnología de la Industrialización de Alimentos de la UBA (realizado con el patrocinio del IUFoST): “HACCP, microbiología predictiva y la tecnología de factores en combinación: un enfoque integrado hacia la seguridad microbiológica de los alimentos” (colaboradoras: Dras. S.N. Guerrero y D.M. Salvatori). Departamento de Industrias, FCEyN – UBA. Marzo – Abril 1999 (50 h).
- Dictado del Curso de Posgrado para el Doctorado en Ciencia y Tecnología de Alimentos (convenio UNER – Universidad Politécnica de Valencia): “Aplicación de tecnologías combinadas para la obtención de alimentos mínimamente procesados. Especial referencia a frutas” (en colaboración con la Dra. S.L. Vidales), en la Facultad de Ciencias de la Alimentación, Universidad Nacional de Entre Ríos, Concordia, 6 al 10 de setiembre de 1999 (25 h).
- Dictado del Curso de Posgrado destinado a doctorandos, graduados y profesionales de la industria: “Seguridad en Alimentos: un enfoque integrado de HACCP, microbiología predictiva y la tecnología de obstáculos” (colaboradoras: Dras. S.N. Guerrero y D.M. Salvatori). Universidad Nacional de Luján, Proyecto FOMECA. Noviembre de 1999 (30 h).
- Dictado del Seminario Taller “Aplicación de tecnologías combinadas para el procesamiento mínimo de alimentos con énfasis en frutas”, en el Centro de Producción e Investigaciones Agroindustriales de la Universidad Tecnológica de Panamá, Panamá, con el auspicio de la Secretaría Nacional de Ciencia, Tecnología e Investigación (SENACYT), 7 al 9 de julio de 1998 (15 h).
- Dictado del Curso de Posgrado para el Doctorado Regional en Ciencia y Tecnología de Alimentos del NOA: “Estabilidad de frutas mediante la reducción de su actividad de agua”. Proyecto FOMECA. Facultad de Ingeniería, Universidad Nacional de Jujuy, 7 al 12 de agosto de 2000 (30 h).
- Dictado del Curso de Posgrado para el Doctorado de la Universidad Nacional de Luján: “Textura y microestructura de alimentos” (en colaboración con las Dras. S.N. Guerrero y S.L. Vidales y la M.S. A.Nieto). Universidad Nacional de Luján, Octubre de 2000 (30 h teórico-prácticas).
- Dictado del Curso de Posgrado para el Doctorado de la UBA “Propiedades reológicas de alimentos: percepción, medición y relación con la microestructura” (en colaboración con las Dras. S.N. Guerrero, S.L. Vidales, M.A. Castro y la M.S. A.B. Nieto). Departamento de Industrias, Facultad de Ciencias Exactas y Naturales - UBA, Octubre de 2000 y Setiembre de 2001 (50 h teórico-prácticas).
- Dictado del Curso de Posgrado para el Doctorado de la UBA: “Microbiología predictiva, HACCP, factores en combinación y análisis cuantitativo de riesgos aplicados a la seguridad de los alimentos” (en colaboración con las Dras. S.N. Guerrero, D.M. Salvatori, los Dres. E. Palou y A. López-Malo y la M.S. R.V. Díaz). Departamento de Industrias, Facultad de Ciencias Exactas y Naturales - UBA, Noviembre de 2000 (50 h teórico-prácticas).

- Dictado del Curso "Microbiología predictiva, análisis cuantitativo de riesgos y factores en combinación para potenciar la aplicación del sistema HACCP" (en colaboración con los Dres. Enrique Palou y Aurelio López-Malo, las Dras. Sandra N. Guerrero y Daniela M. Salvatori y la M.S. María Soledad Tapia). Valencia, España, 5 al 9 de marzo de 2001.
- Dictado del Curso de Actualización "Tópicos en seguridad alimentaria. Módulo II: "Seguridad y desarrollo de productos: impacto de la microbiología predictiva" (en colaboración con las Dras. Sandra Guerrero y Daniela Salvatori), en el marco del IX Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos, 7 al 9 de agosto de 2002, Buenos Aires (6 h teórico-prácticas).
- Dictado del Curso de Posgrado "Desarrollo integral de de frutas y hortalizas – módulo II" para el Doctorado Regional en Ciencia y Tecnología de Alimentos del NOA (en colaboración con la Dra. Susana L. Vidales). Proyecto FOMEC 1186. Facultad de Ingeniería, Universidad Nacional de Jujuy, 2 - 6 de diciembre de 2002 (40 h teórico-prácticas).
- Dictado del Curso de Posgrado para el Doctorado Regional en Ciencia y Tecnología de Alimentos del NOA: "Nuevas tecnologías alimentarias" (en colaboración con la Dra. Sandra Guerrero). En el marco Proyecto FOMEC 1186. Facultad de Agronomía y Agroindustrias, Universidad Nacional de Santiago del Estero, 16 - 19 de diciembre de 2002 (30 h).
- Dictado del Curso de Posgrado "Los nuevos conceptos de combinación de factores de conservación de alimentos", en el marco del "Encuentro Internacional sobre Tendencias y Enseñanza en Ciencia y Tecnología de Alimentos", Facultad de Ciencias Químicas, Secretaría de Investigación y Posgrado, Universidad Autónoma de Chihuahua, dentro del marco del Proyecto PROMEP CA13 / Bioingeniería y Procesos, Chihuahua, México, 26–31 de mayo de 2003.
- Dictado del Curso de Posgrado para la Maestría en Tecnología de Alimentos: "HACCP, microbiología predictiva y la tecnología de factores en combinación" en colaboración con la Dra. Sandra Guerrero. Facultad de Ciencias Exactas, Químicas y Naturales, Universidad Nacional de Misiones, Misiones, 8-9 de abril de 2005 (20 h).
- Dictado del Curso Taller "Microbiología predictiva como una herramienta en la formulación, optimización y aseguramiento de la inocuidad de alimentos" en colaboración con las Dras. Sandra Guerrero y Daniela Salvatori. Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios (AATA), Buenos Aires, 30 de noviembre de 2005 (8 h).
- Dictado del Curso Taller "Conservación de frutas y hortalizas mediante tecnologías combinadas". Sistemas de apoyo a la agricultura AGS-FAO Roma: "La educación como estrategia para el desarrollo rural y la seguridad alimentaria". Escuela de Tecnología de Alimentos – Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua – Campus UNAN-LEON, Nicaragua, 4-7 de diciembre de 2006 (40 h).
- Dictado del Curso "Alimentos mínimamente procesados" en colaboración con la Dra. Sandra N. Guerrero, correspondiente al Programa de Doctorado en Tecnología de Alimentos Convenio UPV España – UNER Argentina. Facultad de Ciencias de la Alimentación, UNER, Concordia, Entre Ríos, 11-14 de diciembre de 2006 (30 h).
- Dictado del Curso "HACCP, microbiología predictiva y conservación por métodos combinados" en colaboración con la Dra. Sandra Guerrero. Maestría en Tecnología de Alimentos, Facultad de Ciencias Exactas, Químicas y Naturales, Universidad Nacional de Misiones, 15-16 de marzo de 2007 (20 h).
- Dictado del Curso "Nuevas tecnologías de conservación de alimentos" en colaboración con la Dra. Sandra Guerrero. Molinos Río de la Plata, Victoria, Pcia. de Buenos Aires, 10 y 16 de julio de 2008 (8 h).

- Dictado del Curso “Herramientas de microbiología predictiva para el diseño y optimización de productos/procesos inocuos y desarrollo de programas HACCP”, en colaboración con la Dra. Sandra Guerrero. Programa de Doctorado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Santiago de Chile, Chile, 19 – 21 de octubre de 2008 (24 h).
- Dictado del tema “Esterilización de aire” de la asignatura “Operaciones físicas en bioprocesos”. Carrera de Especialización en Biotecnología Industrial, FCEyN-UBA - INTI. 29 de setiembre de 2009 (2 h).
- Dictado del Curso “HACCP, microbiología predictiva y la tecnología de factores en combinación” en colaboración con la Dra. Sandra Guerrero. Maestría en Tecnología de Alimentos, Facultad de Ciencias Exactas, Químicas y Naturales, Universidad Nacional de Misiones, 3-5 de junio de 2010 (20 h).



## ANTECEDENTES CIENTÍFICOS

### Publicaciones

#### *Artículos en Revistas con Referato*

1. "A simplified model for predicting food temperature during air dehydration". S.M. ALZAMORA, J. CHIRIFE and P.E. VIOLLAZ. *Journal of Food Technology* 14: 369-380, 1979.
2. "Heat and mass transfer during air drying of avocado". S.M. ALZAMORA, J. CHIRIFE, P.E. VIOLLAZ and L.M. VACCAREZZA. En *Drying'80 – Vol. 1: Development in Drying* (pp. 247-254), Ed. by A.S. Mujumdar. Hemisphere Publ. Corporation, USA, 1980.
3. "Some factors controlling the kinetics of moisture movement during avocado dehydration". S.M. ALZAMORA and J. CHIRIFE. *Journal of Food Science* 45: 1649-1651 & 1657, 1980.
4. "Temperature prediction in air drying of food materials: a simple model". P.E. VIOLLAZ, C. SUÁREZ and S.M. ALZAMORA. *Journal of Food Technology* 15: 361-367, 1980.
5. "Studies concerning the prediction of intracellular water activity of bacteria grown at reduced water activities". J. CHIRIFE, S.M. ALZAMORA and C. FERRO FONTÁN. *Journal of Applied Bacteriology* 51: 898-901, 1981.
6. "On the water activity of lactose solutions". J.L. MIRACCO, S.M. ALZAMORA, J. CHIRIFE and C. FERRO FONTÁN. *Journal of Food Science* 46: 1612-1613, 1981.
7. "The effect of surface active agents on water activity of IM food solutions". S.M. ALZAMORA, J. CHIRIFE and C. FERRO FONTÁN. *Journal of Food Science* 46: 1974-1975, 1981.
8. "Microbial growth at reduced water activities: studies of  $a_w$  prediction in solutions of compatible solutes". J. CHIRIFE, S.M. ALZAMORA and C. FERRO FONTÁN. *Journal of Applied Bacteriology* 54: 339-343, 1983.
9. "The water activity of canned foods" (a research note). S.M. ALZAMORA and J. CHIRIFE. *Journal of Food Science* 48: 1385-1387, 1983.
10. "Optimization of vitamin, texture and color retention during peas blanching". G. HOUGH and S.M. ALZAMORA. *Lebensmittel Wissenschaft und Technologie* 17: 209-212, 1984.
11. "The water activity of 1,3 and 2,3 butylene glycol solutions". S.M. ALZAMORA and J. CHIRIFE. *Lebensmittel Wissenschaft und Technologie* 17: 268-269, 1984.
12. "Mathematical prediction of leaching losses of water soluble vitamins during blanching of peas". S.M. ALZAMORA, G. HOUGH and J. CHIRIFE. *Journal of Food Technology* 20: 251-262, 1985.
13. "Stability of sorbic acid in model food systems of reduced water activity. I. Sugar solutions". L.N. GERSCHENSON, S.M. ALZAMORA and J. CHIRIFE. *Journal of Food Science* 51: 1028-1031, 1986.
14. "Kinetics of sorbic acid loss during storage of peaches preserved by combined factors". L.N. GERSCHENSON, S.M. ALZAMORA and J. CHIRIFE. *Journal of Food Technology* 21: 517-519, 1986.
15. "Combined effect of water activity, pH and additives on growth of *Staphylococcus aureus* in model salami systems". E.J. MARTÍNEZ, N. BONINO and S.M. ALZAMORA. *Food Microbiology* 3: 321-329, 1986.

16. "A survey of water activity and pH values of Argentinean brined olives". S.M. ALZAMORA, O.C. SCORZA and L.N. GERSCHENSON. *Anales de la Asociación Química Argentina* 75: 219-222, 1987.
17. "Sterilization of pears in syrup and its effects on the texture of the product" (comunicación). M.R. CASALES, S.M. ALZAMORA and T. SCARMATO. *Revista Latinoamericana de Ingeniería Química y Química Aplicada* 17: 53-64, 1987.
18. "Water sorption isotherms for Argentinean dry sausages". F. MUJICA, E. MARTÍNEZ, N. BONINO, F. BERCOVICH and S.M. ALZAMORA. *Anales de la Asociación Química Argentina* 74: 211-217, 1987.
19. "Effect of sodium chloride and glycerol on the stability of sorbic acid solutions of reduced water activity". L.N. GERSCHENSON, S.M. ALZAMORA and J. CHIRIFE. *Lebensmittel Wissenschaft und Technologie* 20: 98, 1987.
20. "Improvement of thiamine retention in canned low-acid foods through pH adjustment". BRIOZZO, R.N. BASUALDO, P.A. CARRERA, S.M. ALZAMORA and J. CHIRIFE. *Journal of Food Science* 52: 827, 1987.
21. "Effect of potassium sorbate and sodium bisulfite on thermal inactivation of *Saccharomyces cerevisiae* in media of lowered water activity". P. CERRUTTI, S.M. ALZAMORA and J. CHIRIFE. *Journal of Food Science* 53: 1011-1012, 1988.
22. "Effect of piece shape and size on leaching of vitamin C during water blanching" (Short communication). G. HOUGH, S.M. ALZAMORA and J. CHIRIFE. *Journal of Food Engineering* 8: 303-310, 1988.
23. "Sorption properties of dry cured ham". F.J. MUJICA, E.J. MARTÍNEZ, F.C. BERCOVICH, N.B. BONINO and S.M. ALZAMORA. *Lebensmittel Wissenschaft und Technologie* 22: 89-92, 1989.
24. "Kinetic parameters for thiamine degradation in foods and model solutions of high water activity". A review. L.M. MAURI, S.M. ALZAMORA, J. CHIRIFE and M.J. TOMIO. *International Journal of Food Science and Technology* 24: 1-9, 1989.
25. "Shelf stable pineapple for long-term non refrigerated storage". S.M. ALZAMORA, L.N. GERSCHENSON, P. CERRUTTI and A.M. ROJAS. *Lebensmittel Wissenschaft und Technologie* 22: 233-236, 1989.
26. "A multi-parameter approach to control the growth of *Saccharomyces cerevisiae* in laboratory media". P. CERRUTTI, S.M. ALZAMORA and J. CHIRIFE. *Journal of Food Science* 55: 839, 1990.
27. "Verification of a theoretical model for predicting leaching losses of ascorbic acid during water blanching of peas". G. HOUGH, S.M. ALZAMORA and J. CHIRIFE. *Lebensmittel Wissenschaft und Technologie* 23: 126-129, 1990.
28. "Water activity of galactose solutions". M.C. LEIRAS, S.M. ALZAMORA and J. CHIRIFE. *Journal of Food Science* 55: 1174 y 1176, 1990.
29. "Development of a shelf-stable hydrolyzed concentrated cheese whey". M.C. LEIRAS, J. CHIRIFE and S.M. ALZAMORA. *Lebensmittel Wissenschaft und Technologie* 24: 12-16, 1990.
30. "Stability of sorbic acid in aqueous solutions of sodium chloride". S. GUERRERO, S.M. ALZAMORA and L.N. GERSCHENSON. *Lebensmittel Wissenschaft und Technologie* 23: 271-273, 1990.
31. "Effect of the addition of fruit juices on the decrease of water activity during storage of sucrose-containing model systems". C. MONTES DE OCA, L.N. GERSCHENSON and S.M. ALZAMORA. *Lebensmittel Wissenschaft und Technologie* 24: 375-377, 1991.

32. "An improved procedure for determining sorbic acid in raw beef". C. CAMPOS, J. CHIRIFE, S.M. ALZAMORA and L.N. GERSCHENSON. *Journal of Food Science* 56: 863 y 866, 1991.
33. "Effect of electrolytes on the kinetics of thiamine loss in model systems of high water activity". L. MAURI, S.M. ALZAMORA and M.J. TOMIO. *Food Chemistry* 45: 19–23, 1992.
34. "On the improvement of thiamine retention during thermal processing of canned low-acid foods". S.M. ALZAMORA, J. CHIRIFE and J. BRIOZZO. *Anales de la Asociación Química Argentina* 80: 479–485, 1992.
35. "On the effect of EDTA on the growth of *Saccharomyces cerevisiae* in laboratory media". P. CERRUTTI and S.M. ALZAMORA. *Anales de la Asociación Química Argentina* 80: 465–469, 1992.
36. "Errors in blanching calculations caused by using one common value of thermal diffusivity for different vegetables". G. HOUGH and S.M. ALZAMORA. *International Journal of Food Science and Technology* 28: 229–239, 1993.
37. "Application of combined methods technology in minimally processed fruits". S.M. ALZAMORA, M.S. TAPIA, A. ARGAIZ and J. WELTI. *Food Research International* 26: 125–130, 1993.
38. "Determination and correlation of the water activity of propylene glycol solutions". S.M. ALZAMORA, J. CHIRIFE and L.N. GERSCHENSON. *Food Research International* 27: 65–67, 1994.
39. "Development of a shelf-stable banana purée by combined factors: microbial stability". S. GUERRERO, S.M. ALZAMORA and L.N. GERSCHENSON. *Journal of Food Protection* 57: 902–907, 1994.
40. "Air dehydration of strawberries: effects of blanching and osmotic pretreatments on the kinetics of moisture transport". C.A. ALVAREZ, R. AGUERRE, J. GÓMEZ, S. VIDALES, S.M. ALZAMORA and L.N. GERSCHENSON. *Journal of Food Engineering* 25: 167–178, 1995.
41. "Effect of natural vanillin on germination time and radial growth rate of molds in fruit based systems". A. LÓPEZ-MALO, S.M. ALZAMORA and A. ARGAIZ. *Food Microbiology* 12: 213–219, 1995.
42. "Sorbic acid stability in meat products of reduced water activity". C.A. CAMPOS, S.M. ALZAMORA and L.N. GERSCHENSON. *Meat Science* 41: 37–46, 1995.
43. "Water sorption characteristics of sugar impregnated strawberries". S.L. VIDALES, L.F. MALEC, L.N. GERSCHENSON and S.M. ALZAMORA. *Drying Technology* 13: 1993–2010, 1995.
44. "Combination of preservation factors applied to minimal processing of foods". M.S. TAPIA DE DAZA, S.M. ALZAMORA and J. WELTI CHANES. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition* 36: 629–659, 1996.
45. "Inhibitory effects of vanillin on some food spoilage yeasts in laboratory media and fruit purées". P. CERRUTTI and S.M. ALZAMORA. *International Journal of Food Microbiology* 29: 379–386, 1996.
46. "Optimization of a combined factors technology for preserving banana purée to minimize colour changes using the response surface methodology". S. GUERRERO, S.M. ALZAMORA and L.N. GERSCHENSON. *Journal of Food Engineering* 28: 307–322, 1996.
47. "Flow behaviour of processed banana purée". S. GUERRERO, S.M. ALZAMORA and L.N. GERSCHENSON. *Food Science and Technology International* 3: 103–111, 1997.

48. "Effect of vanillin concentration, pH and incubation temperature on *Aspergillus flavus*, *A. niger*, *A. ochraceus* and *A. parasiticus* growth". A. LOPEZ-MALO, S.M. ALZAMORA and A. ARGAIZ. *Food Microbiology* 14: 117-124, 1997.
49. "Vanillin as antimicrobial for producing shelf-stable strawberry purée". P. CERRUTTI, S.M. ALZAMORA and S.L. VIDALES. *Journal of Food Science* 62: 608-610, 1997.
50. "Sorbate destruction and non-enzymatic browning in model aqueous systems". C.A. CAMPOS, S.M. ALZAMORA and L.N. GERSCHENSON. *Food Science and Technology International* 6: 405-411, 1997.
51. "Effect of pH, temperature and glucose addition on flow behaviour of fruit purées: I. Banana purée". S.N. GUERRERO and S.M. ALZAMORA. *Journal of Food Engineering* 33: 239-256, 1997.
52. "New strategies for minimal processing of foods: the role of multitarget preservation". S.M. ALZAMORA, M.S. TAPIA and J. WELTI-CHANES. *Food Science and Technology International* 4: 353-361, 1998.
53. "Vanillin and pH synergistic effects on mold growth". A. LÓPEZ-MALO, S.M. ALZAMORA and A. ARGAIZ. *Journal of Food Science* 63: 143-146, 1998.
54. "The structure-texture relationship of blanched glucose impregnated strawberries". S.L. VIDALES, M.A. CASTRO AND S.M. ALZAMORA. *Food Science and Technology International* 4: 169-178, 1998.
55. "Air drying behaviour of apples as affected by blanching and glucose impregnation". A.B. NIETO, D. SALVATORI, M.A. CASTRO AND S.M. ALZAMORA. *Journal of Food Engineering* 36: 63-79, 1998.
56. "Solute infusion effects on texture of minimally processed kiwifruit". V. MUNTADA, L.N. GERSCHENSON, S.M. ALZAMORA AND M.A. CASTRO. *Journal of Food Science* 63: 616-620, 1998.
57. "Effect of pH, temperature and glucose addition on flow behaviour of fruit purées. II. Peach, papaya and mango purées". S. GUERRERO AND S.M. ALZAMORA. *Journal of Food Engineering* 37: 77-101, 1998.
58. "Structural effects of vacuum solute infusion in mango and apple tissues". A. NIETO, M.A. CASTRO, D. SALVATORI AND S.M. ALZAMORA. En *Drying'98*, vol. C. Ed. C.B. Akritidis, D. Marinou-Kouris, G.D. Saravacos. Series editor: A.S. Mujumdar, pp. 2134-41, 1998. ISBN Set-960-431-467-X, ZITI Editions, Thessaloniki, Greece.
59. "Saccharomyces cerevisiae thermal inactivation kinetics combined with ultrasound" Research Note. A. LÓPEZ-MALO, S. GUERRERO AND S.M. ALZAMORA. *Journal of Food Protection* 62: 1215-1217, 1999.
60. "Structural changes and mass transfer during glucose infusion of apples as affected by blanching and process variables". D. SALVATORI AND S.M. ALZAMORA. *Drying Technology* 18: 361-382, 2000.
61. "Inhibitory action of potassium sorbate degradation products against *Staphylococcus aureus* growth in laboratory media". C.A. CAMPOS, S.M. ALZAMORA AND L.N. GERSCHENSON. *International Journal of Food Microbiology*, 54: 117-122, 2000.
62. "Probabilistic modeling of *Saccharomyces cerevisiae* inhibition under the effects of water activity, pH and potassium sorbate concentration". A. LÓPEZ-MALO, S. GUERRERO AND S.M. ALZAMORA. *Journal of Food Protection* 63: 91-95, 2000.
63. "Texture and structure of glucose infused melon". A.M. MASTRÁNGELO, A.M. ROJAS, M.A. CASTRO, L.N. GERSCHENSON AND S.M. ALZAMORA. *Journal of the Science of Food and Agriculture* 80: 769-776, 2000.

64. "Inhibición del desarrollo de *Bacillus coagulans* en medios de laboratorio y en puré de frutas". P. CERRUTTI, S.M. ALZAMORA, M.S. DE HUERGO. *Revista Argentina de Microbiología* 32: 71-76, 2000.
65. "Color and chlorophyll content changes of minimally processed kiwifruit". M.A. LEÚNDA, S.N. GUERRERO AND S.M. ALZAMORA. *Journal of Food Processing Preservation* 24: 17-38, 2000.
66. "Color, chlorophyll, caffeine and water content variation during yerba mate processing". M.E. SCHMALKO AND S.M. ALZAMORA. *Drying Technology* 19 (3&4): 599-610, 2001.
67. "Kinetics of moisture transfer during air drying of blanched and/or osmotically dehydrated mango". A.B. NIETO, M.A. CASTRO AND S.M. ALZAMORA. *Journal of Food Engineering* 50: 1175-185, 2001.
68. "Effect of ultrasound on the survival of *Saccharomyces cerevisiae*. Influence of temperature, pH and amplitude". S.N. GUERRERO, A. LÓPEZ-MALO AND S.M. ALZAMORA. *Innovative Food Science and Emerging Technologies* 2: 31-39, 2001.
69. "Turgor pressure effects on textural behavior of honey dew melon". A.M. ROJAS, M.A. CASTRO, S.M. ALZAMORA AND L.N. GERSCHENSON. *Journal of Food Science* 66: 111-117, 2001.
70. "Performance of mycological media in enumerating desiccated food spoilage yeasts: an interlaboratory study. L.R. BEUCHAT, E. FRÄNDBERG, T. DEAK, S.M. ALZAMORA, J. CHEN, S. GUERRERO, A. LÓPEZ-MALO, I. OHLSSON, M. OLSEN, J.M. PEINADO, J. SCHNURER, M.I. DE SILONIZ, J. TORNAI-LEHOCZKI. *International Journal of Food Microbiology* 70: 89-96, 2001.
71. "Food Engineering Education in México, Central and South America". J.WELTI-CHANES, F. VERGARA-BALDERAS, E. PALOU, S.M. ALZAMORA, J.M. AGUILERA, G. BARBOSA-CÁNOVAS, M.S. TAPIA, E. PARADA-ARIAS. *Journal of Food Science Education*, on line, [www.ift.org/publications/jfse](http://www.ift.org/publications/jfse), 2001.
72. "*Aspergillus flavus* dose-response curves to selected natural and synthetic antimicrobials". A. LÓPEZ-MALO, S.M. ALZAMORA AND E. PALOU. *International Journal of Food Microbiology* 73: 213-218, 2002.
73. "Development of shelf stable seaweed by hurdle processing". S.N. GUERRERO, C.A. CAMPOS AND S.M. ALZAMORA. *Food Science and Technology International* 8: 95-99, 2002.
74. "Structural relaxation in glasses: numerical exploration of variables of Narayanaswamy and Moynihan's model". P. E. VIOLLAZ, S.M. ALZAMORA, A.B.NIETO. *Journal of Food Engineering* 56: 393-99, 2003.
75. "Structural changes in apple tissue during glucose and sucrose osmotic dehydration: shrinkage, porosity, density and microscopic features". A.B.NIETO, D. SALVATORI, M.A. CASTRO, S.M.ALZAMORA. *Journal of Food Engineering* 61: 269-278, 2003.
76. "Fortification of mushroom with calcium by vacuum impregnation". C. ORTIZ, D. SALVATORI, S.M. ALZAMORA. *Latin American Applied Research*, 33: 281-287, 2003.
77. "Survival of *Listeria innocua* in apple juice as affected by vanillin or potassium sorbate". F. CORTE, S.V. FABRIZIO, D. SALVATORI, S.M. ALZAMORA. *Journal of Food Safety*, 24: 1-15, 2004.
78. "Response of *Saccharomyces cerevisiae* to the combined action of ultrasound and low weight chitosan". S. GUERRERO, M. TOGNON, S.M. ALZAMORA. *Food Control*, 16: 131-9, 2005.
79. "Modelling the drying of a twig of "yerba maté" considering as a composite material. Part I: Shrinkage, apparent density and equilibrium moisture content". M.E. SCHMALKO, S.M. ALZAMORA. *Journal of Food Engineering* 66: 455-461, 2005.

80. "Modelling the drying of a twig of "yerba maté" considering as a composite material. Part II: Mathematical model". M.E. SCHMALKO, S.M. ALZAMORA. *Journal of Food Engineering* 67: 267-272, 2005.
81. "Multifactorial fungal inactivation combining thermosonication and antimicrobials". A. LÓPEZ-MALO, E. PALOU, M. JIMÉNEZ-FERNÁNDEZ, S.M. ALZAMORA, S. GUERRERO. *Journal of Food Engineering* 67: 87-93, 2005.
82. "Novel functional foods from vegetable matrices impregnated with biologically active compounds". S.M. ALZAMORA, D. SALVATORI, M.S. TAPIA, A. LÓPEZ-MALO, J. WELTI-CHANES, P. FITO. *Journal of Food Engineering* 67: 205-214, 2005.
83. "Viscoelastic behaviour of melon tissue as influenced by blanching and osmotic dehydration". V.Y. MARTINEZ, A.B. NIETO, P.E. VIOLLAZ, S.M. ALZAMORA. *Journal of Food Science* 70: E12-E18, 2005.
84. "Response surface análisis of the effects of *Capsicum* extract, temperature and pH on the growth and inactivation of *Listeria monocytogenes*". C. ACERO-ORTEGA, L. DORANTES, H. HERNÁNDEZ-SÁNCHEZ, M.S. TAPIA, G. GUTIÉRREZ-LÓPEZ, S.M. ALZAMORA, A. LÓPEZ-MALO. *Journal of Food Engineering* 67: 247-262, 2005.
85. "*Aspergillus flavus* growth in the presence of chemical preservatives and naturally occurring antimicrobial compounds". A. LÓPEZ-MALO, S.M. ALZAMORA, E. PALOU. *International Journal of Food Microbiology* 99: 119-128, 2005.
86. "Growth response of *Eurotium chevalieri*, *Aspergillus fumigatus* and *Penicillium brevicompactum* in Argentine milk jam". C. CHAR, S. GUERRERO, L. GONZÁLEZ, S.M. ALZAMORA. *Food Science and Technology International* 11: 297-305, 2005.
87. "Aplicaciones de ingeniería y fenómenos de transporte al estudio de la transferencia convectiva de calor en alimentos envasados". J. WELTI-CHANES, O. GÓMEZ PALOMARES, F. VERGARA BALDERAS, S.M. ALZAMORA. *Revista Mexicana de Ingeniería Química*, Vol. 4(1), 89-106, Abril 2005.
88. "Changes in calcium level and mechanical properties of apple tissue due to impregnation with calcium salts". S.V. ANINO, D.M. SALVATORI, S.M. ALZAMORA. *Food Research International* 39: 154-164, 2006.
89. "Structure and nanostructure of the outer tangential epidermal cell wall in *Vaccinium corymbosum* L. (blueberry) fruits by blanching, freezing-thawing and ultrasound". J.FAVA, S. M. ALZAMORA, M. A.CASTRO. *Food Science and Technology International* 12: 241-251, 2006.
90. "Growth of *Eurotium chevalieri* in milk jam: Influence of pH, potassium sorbate, and water activity". C. CHAR, S. GUERRERO, S.M. ALZAMORA. *Journal of Food Safety* 27: 1-16, 2007.
91. "Combined use of ultrasound and natural antimicrobials to inactivate *Listeria monocytogenes* in orange juice". S. FERRANTE, S. GUERRERO, S.M. ALZAMORA. *Journal of Food Protection* 70: 1850-1856, 2007.
92. "Viscoelastic characteristics of Granny Smith apple during glucose osmotic dehydration". V.Y. MARTÍNEZ, A.B. NIETO, M.A. CASTRO, S.M. ALZAMORA. *Journal of Food Engineering* 83: 394-403, 2007.
93. "Uptake kinetics and absorption of calcium in apple matrices". D.M. SALVATORI, M. GONZÁLEZ-FESLER, A. WEISSTAUB, M.L. PORTELA, S.M. ALZAMORA. *Food Science and Technology International* 13: 333-340, 2007.

94. "Modeling the drying of a deep bed of *Ilex paraguariensis* in an industrial belt conveyor dryer." M.E. SCHMALKO, J.M. PERALTA, S.M. ALZAMORA. *Drying Technology* 25: 1967-1975, 2007.
95. "Effect of hydrogen peroxide concentration and pH on inactivation kinetics of *Escherichia coli*". S. RAFFELLINI, S. GUERRERO, S.M. ALZAMORA. *Journal of Food Safety* 28: 514-533, 2008.
96. "Response of some microorganisms to ultraviolet treatment on fresh-cut pear". M. SCHENK, S.N. GUERRERO, S.M. ALZAMORA. *Food and Bioprocess Technology* 1: 384-392, 2008.
97. "Convective air drying of apples as affected by blanching and calcium impregnation". M. GONZÁLEZ-FÉSLER, D. SALVATORI, P. GÓMEZ, S.M. ALZAMORA. *Journal of Food Engineering* 87: 323-332, 2008.
98. "Multi-level approach for the analysis of water effects in corn flakes". A. FARRONI, S. MATIACEVICH, S. GUERRERO, S.M. ALZAMORA, M.P. BUERA. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 56: 6447-6453, 2008.
99. "Survival of *Listeria innocua* in thermally processed orange juice as affected by vanillin addition." C.D. CHAR, S.N. GUERRERO, S.M. ALZAMORA. *Food Control* 20: 67-74, 2009.
100. "Mild thermal process combined with vanillin plus citral to help shorten the inactivation time for *Listeria innocua* in orange juice". C.D. CHAR, S.N. GUERRERO, S.M. ALZAMORA. *Food and Bioprocess Technology* 3: 752-761, 2010.
101. "Use of high intensity ultrasound and UV-C light to inactivate some microorganisms in fruit juices". C.D. CHAR, E. MITILINAKI, S.N. GUERRERO, S.M. ALZAMORA. *Food and Bioprocess Technology* 3: 797-803, 2010.
102. "Effect of ultraviolet-C light dose on quality of cut-apple: Microorganism, color and compression behavior". P. GÓMEZ, M.A. CASTRO, D.M. SALVATORI, S.M. ALZAMORA. *Journal of Food Engineering* 98: 60-70, 2010.
103. "Kinetics of *Escherichia coli* inactivation employing hydrogen peroxide at varying temperatures, pH and concentrations". S. RAFFELLINI, M. SCHENK, S. GUERRERO, S.M. ALZAMORA. *Food Control* 22: 920-932, 2011.
104. "Inactivation of *Escherichia coli*, *Listeria innocua* and *Saccharomyces cerevisiae* by UV-C light: study of cell injury by flow cytometry". M. SCHENK, S. RAFFELLINI, S. GUERRERO, G. BLANCO, S.M. ALZAMORA. *LWT – Food Science and Technology* 44: 191-198, 2011.
105. "Hurdle technology in fruit processing". P. GÓMEZ, S.M. ALZAMORA, J. WELTI-CHANES. *Annual Reviews of Food Science and Technology* 2: 447-465, 2011.
106. "Impact of calcium on viscoelastic properties of fortified apple tissue". D.M. SALVATORI, R. DOCTOROVICH, S.M. ALZAMORA. *Journal of Food Process Engineering* 34: 1639-1660, 2011.
107. "Viscoelasticity, texture and ultrastructure of cut apple as affected by sequential anti-browning and ultraviolet-C light treatments". P.L. GÓMEZ, A. GARCÍA LOREDO, D. SALVATORI, S. GUERRERO, S.M. ALZAMORA. *Journal of Food Engineering* 107: 214-225, 2011.
108. "Pulsed light treatment of cut apple: dose effect on color, structure, and microbiological stability". P.L. GÓMEZ, D.M. SALVATORI, A. GARCÍA LOREDO, S.M. ALZAMORA. *Food and Bioprocess Technology* (en prensa, on-line: DOI 10.1007/s11947-011-0598-3), 2011.

109. "Relationships between rheological properties, texture and structure of apple (Granny Smith var.) affected by blanching and/or osmotic dehydration". A. GARCIA LOREDO, S.N. GUERRERO, P.L. GOMEZ, S.M. ALZAMORA. *Food and Bioprocess Technology* (en prensa, on-line: DOI 10.1007/s11947-011-0701-9), 2011.
110. "Changes in structure, rheology and water mobility of apple tissue induced by osmotic dehydration with glucose or trehalose". S. VICENTE, A. NIETO, K. HODARA, M.A. CASTRO, S.M. ALZAMORA. *Food and Bioprocess Technology* (en prensa, on-line: DOI 10.1007/s11947-011-0643-2), 2011.
111. "Structure (micro, ultra, nano), colour and mechanical properties of *Vitis labrusca* L. (grape berry) fruits treated by hydrogen peroxide, UV-C irradiation and ultrasound". J. FAVA, K. HODARA, A. NIETO, S. GUERRERO, S.M. ALZAMORA, M.A. CASTRO. *Food Research International* 44: 2938-2948, 2011.
112. "The effect of UV-C in combination with H<sub>2</sub>O<sub>2</sub> treatments on microbial response and quality parameters of fresh cut pear discs". M. SCHENK, A. GARCÍA LOREDO, S. RAFFELLINI, S.M. ALZAMORA, S. GUERRERO. *International Journal of Food Science and Technology* (en prensa, on-line: DOI: 10.1111/j.1365-2621.2012.03040.x ), 2012.
113. "Effect of pulsed light combined with an antibrowning pretreatment on quality of fresh cut apple". P. GÓMEZ, A. GARCÍA LOREDO, A. NIETO, D. SALVATORI, S. GUERRERO, S.M. ALZAMORA. *Innovative Food Science and Emerging Technologies* (en prensa, on-line: DOI: 10.1016/j.ifset.2012.05.011), 2012.
114. "Application of pulsed light to patulin reduction in McIlvaine buffer and apple product". G.J. FUNES, P.L. GÓMEZ, S.L. RESNIK, S.M. ALZAMORA. *Food Control* (en prensa, on-line: dx.doi.org/10.1016/j.foodcont.2012.09.0001), 2012.
115. "Impact of combined ascorbic acid/CaCl<sub>2</sub>, hydrogen peroxide and ultraviolet t light treatments on structure, rheological properties and texture of fresh-cut pear (William var.)". A. GARCÍA LOREDO, S. GUERRERO, S.M. ALZAMORA. *Journal of Food Engineering* (on-line: dx.doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2012.08.017) 114: 164-173, 2013.



### ***Capítulos en Libros de Editoriales Internacionales con Comité Editorial***

1. "Minimally processed fruits by combined methods". S.M. ALZAMORA, P. CERRUTTI, S. GUERRERO and A. LÓPEZ-MALO. En *Food Preservation by Moisture Control - Fundamentals and Applications* (International Symposium on the Properties of Water - ISOPOW Practicum II, June 19-24, 1994, México) (pp. 463-492). Eds. J. Welti-Chanes and G. Barbosa-Cánovas. Technomic Pub. Co., Lancaster, USA, 1995, ISBN 1-56676-358-4.
2. "Fundamentos del método de conservación por factores combinados". S.M. ALZAMORA. En *Aplicación de Factores Combinados en la Conservación de Alimentos* (pp. 1-26). Eds. P. Fito Maupoey, A. Andrés Grau y A. Chiralt Boix. RIBIADIR, Programa CYTED. Universidad Politécnica de Valencia, España, 1994, ISBN 84-7721-277-5.
3. "Structural changes in minimal processing of fruits: some effects of blanching and sugar impregnation". S.M. ALZAMORA, L.N. GERSCHENSON, S.L. VIDALES and A. NIETO. En *Food Engineering 2000* (pp. 117-137). Eds. P. Fito, E. Ortega-Rodríguez y G.V. Barbosa-Cánovas. Chapman and Hall, USA, 1997, ISBN 0-412-08811-8.
4. "Minimally processed high moisture fruit products by combined methods: results of a multinational project". M.S. TAPIA, S.M. ALZAMORA and J. WELTI-CHANES. En *Food Engineering 2000* (pp. 161-180). Eds. P. Fito, E. Ortega-Rodríguez y G.V. Barbosa-Cánovas. Chapman and Hall, USA, 1997, ISBN 0-412-08811-8.
5. "Preservación de alimentos conservados por factores combinados". S.M. ALZAMORA. En *Temas en Tecnología de Alimentos* (pp. 45-88). Ed. por J.M. Aguilera. Programa CYTED. Instituto Politécnico Nacional, México, 1997, ISBN 970-18-0934-3.
6. "Application of combined factors technology in minimally processed foods". S.M. ALZAMORA. En *Sous Vide and Cook Chill Processing for the Food Industry* (pp. 274-293). Ed. S. Ghazala. Aspen Publishers, Inc., Maryland, USA, 1998, ISBN 0-7514-0433-0.
7. "Water activity: Microbiology". A. LÓPEZ-MALO, S.M. ALZAMORA, M.S. TAPIA, J. WELTI-CHANES, M.M. GÓNGORA-NIETO & G.V. BARBOSA-CÁNOVAS. En *"The Wiley Encyclopedia of Food Science and Technology"*, 3<sup>rd</sup> ed. (pp. 2635-2640). Ed. F.J. Francis, Wiley Publ.
8. "Minimal preservation of fruits: A CYTED Project". S.M. ALZAMORA, M.S. TAPIA, A. LEÚNDA, S. GUERRERO, A.M. ROJAS, L.N. GERSCHENSON AND E. PARADA ARIAS. En: *Trends in Food Engineering* (pp. 205-225). Eds. J.E. Lozano, C. Añón, E. Parada-Arias, G.V. Barbosa-Cánovas. Technomic Publishing Co., Inc., Lancaster - Basel, 2000, ISBN 1-56676-991-4.
9. "Role of water in the stability of minimally or partially processed foods". J. WELTI-CHANES, S.M. ALZAMORA, A. LÓPEZ-MALO, M.S. TAPIA, G. BARBOSA-CÁNOVAS, E. PARADA ARIAS. En *Water Management in the Design and Distribution of Quality Foods* (International Symposium on Properties of Water – ISOPOW 7) (pp. 503-532). Eds. Y.H. Roos, R.B. Leslie and P.J. Lillford. Technomic Publishing Co., Inc., Lancaster, USA, 1999, ISBN 1-56676-763-6.
10. "Minimally processed fruits using hurdle technology". J. WELTI-CHANES, S. M. ALZAMORA, A. LÓPEZ-MALO AND M. S. TAPIA. En: *Food Preservation Technologies: Innovations in Food Processing* (pp. 123-148). Eds. G.V. Barbosa-Cánovas and G. Gould. Technomic Publishing Co., Inc., Lancaster, Pennsylvania, USA, 2000, ISBN 1-56676-782-2.

11. "Overview". S. M. ALZAMORA, A. LÓPEZ-MALO AND M. S. TAPIA DE DAZA. En: *Minimally Processed Fruits and Vegetables. Fundamental Aspects and Applications*. (pp. 1-9). Eds. S.M. Alzamora, M.S. Tapia and A. López Malo. Aspen Publishers, Inc., Gaithersburg, MD, USA, 2000. ISBN 0-8342-1672-8.
12. "The rol of tissue microstructure in the textural characteristics of minimally processed fruits". S.M. ALZAMORA, M.A. CASTRO, S.L. VIDALES, A.B. NIETO AND D. SALVATORI. En: *Minimally Processed Fruits and Vegetables. Fundamental Aspects and Applications* (Part II - Ch. 9 - pp. 153-171). Eds. S.M. Alzamora, M.S. Tapia and A. López Malo. Aspen Publishers, Inc., Gaithersburg, MD, USA, 2000. ISBN 0-8342-1672-8.
13. "Natural antimicrobials from plants". A. LÓPEZ-MALO, S.M. ALZAMORA AND S. GUERRERO. En: *Minimally Processed Fruits and Vegetables. Fundamental Aspects and Applications*. (Part III - Ch. 14 - pp. 237-263). Eds. S.M. Alzamora, M.S. Tapia and A. López Malo. Aspen Publishers, Inc., Gaithersburg, MD, USA, 2000. ISBN 0-8342-1672-8.
14. "Minimally processed fruit using vacuum impregnation, natural antimicrobial addition and/or high hydrostatic pressure techniques". S.M. ALZAMORA, P. FITO, A. LÓPEZ-MALO, M.S. TAPIA AND E. PARADA-ARIAS. En: *Minimally Processed Fruits and Vegetables. Fundamental Aspects and Applications* (Part IV - Ch. 17 - pp. 293-315). Eds. S.M. Alzamora, M.S. Tapia and A. López Malo. Aspen Publishers, Inc., Gaithersburg, MD, USA, 2000. ISBN 0-8342-1672-8.
15. "Microbial behavior modeling as a tool in the design and control of processed foods". S.M. ALZAMORA & A. LÓPEZ-MALO. En: *Engineering and Food for the 21<sup>st</sup> Century*.(Ch. 39.-pp. 631-650). Eds. J.W. Chanes, G. Barbosa-Cánovas and J.M. Aguilera. CRC Press, Boca Raton, Florida, USA, 2002. ISBN 1-56676-963-9.
16. "Structural effects of blanching and osmotic dehydration pretreatments on air drying kinetics of fruit tissues". S.M. ALZAMORA, A. NIETO & M.A. CASTRO. En *Transport Phenomena in Food Processing*. Eds J. Welti-Chanes, J. Vélez-Ruiz and G. Barbosa-Cánovas. CRC Press, Boca Raton, Florida, USA, 2002. ISBN 1-56676-993-0.
17. "Plant antimicrobials combined with conventional preservatives for refrigerated and shelf-stable fruit products". S.M. ALZAMORA, A. LOPEZ-MALO, S. GUERRERO & E. PALOU. En *Natural Antimicrobials for the Minimal Processing of Foods* (pp. 235-249). Ed. S. Roller. Woodhead Publishing Limited, Abington, Cambridge, England, 2003. ISBN 1-85573-669-1.
18. "The control of water activity". S.M. ALZAMORA, M.S. TAPIA. A. LOPEZ-MALO, J. WELTI-CHANES. En *Food Preservation Techniques* (pp. 126-143). Eds P. Zeuthen & L. Bogh-Sorensen. CRC Press, Woodhead Publishing Limited, Cambridge, England, 2003. ISBN 0-8493-1757-6.
19. "Principles of Freeze-Concentration and Freeze-Drying". J. WELTI-CHANES, D.BERMUDEZ, A. VALDEZ-FRAGOSO, H. MUJICA-PAZ, S.M. ALZAMORA. En *Handbook of Frozen Foods* (pp. 13-24). Eds. H.I. Hul, P. Cornillon, I. Guerrero Legarreta, M.H. Lim, K.D. Murrell, W.K. Nip. Marcel Dekker, Inc., New York, USA, 2004. ISBN 0-8247-4712-7.
20. "Experimental protocols for modelling the response of microbial populations exposed to emerging technologies: some points of concern". S.M. ALZAMORA, S. GUERRERO, P.E. VIOLLAZ & J. WELTI-CHANES. En *Novel Food Processing Technologies* (pp. 591-607). Eds. G. Barbosa-Cánovas, M.S. Tapia & P. Cano. CRC Press, Boca Raton, USA, 2005. ISBN 0-8247-5333-X.
21. "Naturally occurring compounds – Plant sources". A. LOPEZ-MALO, S.M. ALZAMORA & E. PALOU. En *Antimicrobials in Foods*, 3<sup>rd</sup> ed. (pp. 429-451). Eds. P.M. Davidson, J.N. Sofos & A.L. Branen. CRC Press - Taylor & Francis Group, Boca Raton, USA, 2005. ISBN 0-8247-4037-8.

22. "Combined decontamination techniques (water activity, temperature and chemical treatments) for cut fruits". S.M. ALZAMORA, S.N. GUERRERO, A. LÓPEZ-MALO, J. WELTI-CHANES, M.S. TAPIA, E. PALOU & A. ARGAIZ. En *Improving the safety of fresh fruit and vegetables* (pp. 599-630). Ed. W. Jongen. CRC Press, Boca Raton, Boston, New York, Washington D.C. - Woodhead Publishing Limited, Cambridge, England, 2005. ISBN 1-85573-956-9.
23. "Food dehydration". P.E. VIOLLAZ & S.M. ALZAMORA. En *Food Engineering - Encyclopedia of Life Support Systems* (pp. 461-477). Ed. Gustavo B. Barbosa-Cánovas. UNESCO Publishing / EOLSS Publishers Co. Ltd., USA, 2005. ISBN 92-3-103999-7.
24. "Principles and applications of freeze-concentration and freeze-drying". J. WELTI-CHANES, D. BERMÚDEZ, A. VALDEZ-FRAGOSO, H. MÚJICA-PAZ & S.M. ALZAMORA. En *Handbook of Food Science, Technology and Engineering*, Vol. 3 (pp. 106-1 – 106-9). Ed. Y.H. Hui. CRC Press / Taylor & Francis, Boca Raton, USA, 2006. ISBN 1-57444-552-9.
25. "Minimal processing: fundamental and applications". S.M. ALZAMORA & D.M. SALVATORI. En *Handbook of Food Science, Technology and Engineering*, Vol. 3 (pp. 118-1 – 118-6). Ed. Y.H. Hui. CRC Press / Taylor & Francis, Boca Raton, USA, 2006. ISBN 1-57444-552-9.
26. "Effects of water activity ( $a_w$ ) on microbial stability: as a hurdle in food preservation". M.S. TAPIA, S.M. ALZAMORA & J. CHIRIFE. En *Water Activity in Foods: Fundamental and Applications*. Eds. G.B. Barbosa-Cánovas, A.J. Fontana Jr., S.J. Schmidt & T.P. Labuza. IFT Press – Blackwell Publishing Professional, Ames, IA, USA, 2007. ISBN 978-0-8138-2408-6.
27. "Applications of water activity management in the food industry". J. WELTI-CHANES, E. PÉREZ, J.A. GUERRERO-BELTRÁN, S.M. ALZAMORA & F. VERGARA-BALDERAS. En *Water Activity in Foods: Fundamental and Applications*. Eds. G.B. Barbosa-Cánovas, A.J. Fontana Jr., S.J. Schmidt & T.P. Labuza. Blackwell Publishing Professional, Ames, IA, USA, 2007. ISBN 978-0-8138-2408-6.
28. "Freeze-drying". S.M. ALZAMORA, F. VERGARA-BALDERAS, J. WELTI-CHANES. En *Food Drying Science and Technology* (pp. 403-416). Eds. Y.H. Hui, C. Clary, M.M. Farid, O.O. Fasina, A. Noorhom, J. Welti-Chanes. DEStech Publications, Inc. Lancaster, USA, 2008. ISBN 978-1-932078-56-5.
29. "Exploring the linear viscoelastic properties structure relationship in processed fruit tissues". S.M. ALZAMORA, P.E. VIOLLAZ, V.Y. MARTÍNEZ, A.B. NIETO, D. SALVATORI. En *Food Engineering: Integrated Approaches* (pp. 155-181). Eds. G.E. Gutiérrez-López, G.V. Barbosa-Cánovas, J. Welti-Chanes, E. Parada-Arias. Springer, New York, USA, 2008. ISBN 978-0-387-75429-1.
30. "Inactivation of microorganisms". S.M. ALZAMORA, S.N. GUERRERO, M. SCHENK, S. RAFFELLINI, A. LÓPEZ-MALO. En *Ultrasound Technologies for Food and Bioprocessing* (pp. 321-344). Ed. H. Feng, G. Barbosa-Cánovas, J. Weiss. Springer, New York, USA, 2011. ISBN 978-1-4419-7471-6.
31. "Models for microorganism inactivation: application in food preservation design". S.M. ALZAMORA, S.N. GUERRERO, A. LÓPEZ-MALO, E. PALOU, C.D. CHAR, S. RAFFELLINI. En *Processing Effects on Safety and Quality of Foods* (pp. 87-115). Ed. E. Ortega-Rivas. CRC Press-Taylor & Francis Group, USA, 2010. ISBN 978-1-4200-6112-3.
32. "Rational use of novel technologies: A comparative analysis of the performance of several new food preservation technologies for microbial inactivation". S.M. ALZAMORA, J. WELTI-CHANES, S. GUERRERO, P.L. GÓMEZ. En *Novel technologies in food science - Their impact on products, consumer trends and environment* (pp. 235-260). Ed. A McElhatton, P.J. do Amaral Sobral. Springer, USA, 2012. ISBN 978-1-4419-7879-0.

### ***Libros y Edición de Libros***

- "*Food Preservation by Moisture Control –Fundamentals and Applications*" (International Symposium on the Properties of Water – ISOPOW Practicum II, June 19-24, 1994, México). Eds. J. WELTI-CHANES Y G. BARBOSA-CÁNOVAS. Eds. asociados S.M. ALZAMORA, M.S. TAPIA. Technomics Pub. Co., Lancaster, USA, 1995 (602 p.).
- "*Minimally Processed Fruits and Vegetables. Fundamental Aspects and Applications*". Eds. S.M. ALZAMORA, M.S. TAPIA AND A. LÓPEZ MALO. Aspen Publishers, Inc., Gaithersburg, MD, USA, 2000. ISBN 0-8342-1672-8 (360 p.).
- "*Handling and Preservation of Fruits and Vegetables by Combined Methods for Rural Areas*". G. BARBOSA CANOVAS, J.J. FERNANDEZ-MOLINA, S.M. ALZAMORA, M.S. TAPIA, A. LOPEZ-MALO, & J. WELTI-CHANES. Technical Manual, FAO Agricultural Services Bulletin 149, FAO, Rome, 2003. ISSN 1010-1365 (99 p.).
- "*Combined Preservation Technologies for Fruits and Vegetables: Training Manual*". S.M. ALZAMORA, S.N. GUERRERO, A.B. NIETO, S.L. VIDALES. Ed. D.J. Mejía. The Agricultural and Food Engineering Technologies Service, The Agricultural Support Systems Division, FAO. Rome, 2003 (72 p.). Publicado en inglés, en castellano y en francés.

### ***Edición de Proceedings de Congresos y Boletines***

- "*La evaluación microbiológica por reto microbiano en el desarrollo de productos con procesamiento mínimo*". Eds. M.S. TAPIA, S.M. ALZAMORA, J. WELTI-CHANES, A. LÓPEZ-MALO Y X. CASTAÑÓN. Boletín Programa CYTED, Proyecto XI.3. Imprenta de la Universidad de las Américas, Puebla, México, ISBN 968-6254-43-9, 1996 (35 p.).
- "*Análisis cinético, termodinámico y estructural de los cambios producidos durante el procesamiento de alimentos*". Eds. A.R. MATOS CHAMORRO, P.J. SOBRAL, A. CHIRALT Y S.M. ALZAMORA. Tomo II. Anales del I Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos. Campinas, SP, Brasil., 5-9 de noviembre de 1995, CYTED, Unicamp, UPV, FINEP. Servicio de Publicaciones y Reapproval, ISBN 84-7721-445-X, 1996.

### ***Publicaciones en docencia de posgrado***

- "*Herramientas de microbiología predictiva*". S.M. ALZAMORA, D.M. SALVATORI, S.N. GUERRERO, A. LÓPEZ-MALO, E. PALOU. Programa Multimedia. Auspiciado por el Programa Iberoamericano de Ciencia y Tecnología para el Desarrollo (CYTED, Subprograma XI-15). Publicado en CD ROM, 2006.

### ***Otras Publicaciones, Proceedings de Congresos y Cartas a Editores***

1. Letter to the editor. S.M. Alzamora. *International Journal of Food Science and Technology* 24: 573-575, 1989.
2. "Application of combined methods technology to fruit preservation". M.S. Tapia, S.M. Alzamora. A. Argaiz, J. Welti, A. López-Malo y R. Díaz. Proceedings Latin American and Caribbean Workshop on Food Preservation, pp. 275-286, Port of Spain, Trinidad, 1992.
3. "Preconservación a granel de frutas por medio de la tecnología de factores combinados". J. Welti, S.M. Alzamora, M.S. Tapia, A. Argaiz y F. Vergara. Actas (I. Ponencias) II Congreso Internacional de Tecnología y Desarrollo Alimentarios, Murcia, España, 5-7 de octubre de 1992. Poblagránic, Lérida, España, 1993.
4. "Errores en cálculos de escaldado por utilizar un valor común de difusividad térmica para distintos vegetales". G. Hough y S.M. Alzamora. Libro de Actas del VI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos y 1er. Encuentro de los Técnicos de Alimentos del Cono Sur, Buenos Aires, Argentina, 1994.
5. "Estabilidad del ácido sórbico en productos cárnicos de actividad de agua reducida". C.A. Campos, L.N. Gerschenson y S.M. Alzamora. Libro de Actas del VI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos y 1er. Encuentro de los Técnicos de Alimentos del Cono Sur, Buenos Aires, Argentina, 1994.
6. "Optimización de los cambios de color en un puré de banana conservado por la tecnología de factores combinados mediante la metodología de superficies de respuesta". S. Guerrero, L.N. Gerschenson y S.M. Alzamora. Libro de Actas del VI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos y 1er. Encuentro de los Técnicos de Alimentos del Cono Sur, Buenos Aires, Argentina, 1994.
7. "Conservación de frutillas: influencia del proceso sobre la textura y la pared celular". S.L. Vidales, M.A. Castro y S.M. Alzamora. Libro de Actas del VI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos y 1er. Encuentro de los Técnicos de Alimentos del Cono Sur, Buenos Aires, Argentina, 1994.
8. "Estudio de la estabilidad de la vitamina C en sistemas modelo acuosos". A.M. Rojas, L.N. Gerschenson y S.M. Alzamora. Libro de Actas del VI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos y 1er. Encuentro de los Técnicos de Alimentos del Cono Sur, Buenos Aires, Argentina, 1994.
9. "Cuantificación de azúcares en frutas osmotizadas". A.B. Nieto, L.M. Mauri y S.M. Alzamora. Libro de Actas del VI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos y 1er. Encuentro de los Técnicos de Alimentos del Cono Sur, Buenos Aires, Argentina, 1994.
10. "Análisis sensorial de puré de banana conservado por la tecnología de factores combinados". S. Guerrero y S.M. Alzamora. Libro de Actas del VI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos y 1er. Encuentro de los Técnicos de Alimentos del Cono Sur, Buenos Aires, Argentina, 1994.
11. "Reología de puré de banana conservado por la tecnología de factores combinados". S. Guerrero, L.N. Gerschenson y S.M. Alzamora. Libro de Actas del VI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos y 1er. Encuentro de los Técnicos de Alimentos del Cono Sur, Buenos Aires, Argentina, 1994.
12. "Effect of blanching and glucose dipping pretreatment on air drying behavior of strawberries". C.A. Alvarez, R. Aguerre, R. Gómez, S. Vidales, S.M. Alzamora and L.N. Gerschenson. Proceedings of the Poster Session, International Symposium on the Properties of Water, Practicum II, Ed. by A. Argaiz, A. López-Malo, E. Palou and P. Corte, Universidad de las Américas, Puebla, Editorial UDLA, Puebla, ISBN 968-6254-28-5, 1994.

13. "Development of a high water activity banana purée". S. Guerrero and S.M. Alzamora. Proceedings of the Poster Session, International Symposium on the Properties of Water, Practicum II, Ed. by A. Argai, A. López-Malo, E. Palou and P. Corte, Universidad de las Américas, Puebla, Editorial UDLA, Puebla, ISBN 968-6254-28-5, 1994.
14. "Reología de purés de frutas tropicales y su relación con distintos factores de conservación". S. Guerrero, L.N. Gerschenson y S.M. Alzamora. Anales del I Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos. Vol. I: Propiedades Físicas de los Alimentos, p. 92, Campinas, Brasil, 1995.
15. Sesión: "Water Properties in Foods". Tema: "Effect of aw depression on textural characteristics of minimally processed fruits" (en colaboración con la Dra. Lía N. Gerschenson). Proceedings of the 5th Conference of Food Engineers. New Frontiers in Food Engineering (COFE'97). November 18-21, 1997, G. Barbosa-Cánovas, S. Lombardo, G. Narsimhan, M.R. Okos (eds). American Institute of Chemical Engineers, pp. 72-75, ISBN 0-8169-9937-6.
16. "Comportamiento reológico de purés de durazno, mango, papaya y banana y su relación con el contenido de pectinas". S. Guerrero y S.M. Alzamora. Proceedings of the Workshop Sobre Biopolímeros, Campus da USP de Pirassununga (SP), Abril de 1997. Ed. por P.J. Sobral y G. Chuzel, FZEA, Brasil, 1997.
17. "Firmness and structural characteristics of glucose impregnated melon". A.M. Rojas, M.A. Castro, L.N. Gerschenson and S.M. Alzamora. Proceedings of the Poster Sessions ISOPOW 7: International Symposium on Water Management in the Design and Distribution of Quality Foods. 30<sup>th</sup> May – 4<sup>th</sup> June, 1998, Y.H. Ross (ed.), EKT Series 1143, ISBN 951-45-8174-1, ISSN 0355-1180, Helsinki, Finland, pp. 204-207.
18. "Moisture diffusivity during air drying of fruit tissues: microstructural effects of blanching and osmotic pretreatments". S.M. Alzamora and A.B. Nieto. Proceedings of the 6<sup>th</sup> Conference of Food Engineering (CoFE'99), October 31 – November 5, 1999, Dallas, Texas. American Institute of Chemical Engineers. ISBN 0-8169-98752, pp. 112-117.
19. "*Aspergillus flavus* dose response curves to selected natural and synthetic antimicrobials". A. López-Malo, S.M. Alzamora and E. Palou. Conference Proceedings - International Conference on Predictive Modelling in Foods. Katholieke Universiteit Leuven, Leuven - Bélgica, 12-15 Setiembre de 2000, F.M. van Impe (ed), K. Bernaets (assist.ed.), ISBN 90-804818-3-1, pp. 157-159.
20. "Procesamiento mínimo de alimentos: tecnologías emergentes" (review AATA). S.M. Alzamora. Énfasis Alimentaria, N° 5, Octubre-Noviembre 2000, pp. 98-105.
21. "Kinetics of mass transfer in apple tissue during glucose impregnation process". D. Salvatori & S.M. Alzamora. Proceedings of the 8<sup>th</sup> International Congress on Engineering and Food - ICEF 8, Puebla - México, 9-13 Abril 2000. J. Welti-Chanes, G.V. Barbosa-Cánovas, J.M. Aguilera, L.C. López-Leal, P. Wesche-Ebeling, A. López-Malo, E. Palou-García (eds.). Technomic Publishing Co., Inc., Lancaster, Penn., USA. ISBN 1-566676-951-5, Vol. 1, 2001, pp. 373-377.
22. "Thermal and structural changes of frozen strawberries using vacuum and atmospheric impregnation with cryoprotectants". S.L. Vidales, S.M. Alzamora, G. Bertolo & D. Torregiani. Proceedings of the 8<sup>th</sup> International Congress on Engineering and Food - ICEF 8, Puebla - México, 9-13 Abril 2000. J. Welti-Chanes, G.V. Barbosa-Cánovas, J.M. Aguilera, L.C. López-Leal, P. Wesche-Ebeling, A. López-Malo, E. Palou-García (eds.). Technomic Publishing Co., Inc., Lancaster, Penn., USA. ISBN 1-566676-951-5, Vol. 1, 2001, pp. 803-807.

23. "Shelf-stable argentine seaweed". C.A. Campos, S.N. Guerrero, L.N. Gerschenson & S.M. Alzamora. Proceedings of the 8<sup>th</sup> International Congress on Engineering and Food - ICEF 8, Puebla - México, 9-13 Abril 2000. J. Welti-Chanes, G.V. Barbosa-Cánovas, J.M. Aguilera, L.C. López-Leal, P. Wesche-Ebeling, A. López-Malo, E. Palou-García (eds.). Technomic Publishing Co., Inc., Lancaster, Penn., USA. ISBN 1-566676-951-5, Vol. 1, 2001, pp. 931-935.
24. "Dewatering and impregnation soaking process of fruits: analysis of sugars profile". A.B. Nieto, S.L. Vidales & S.M. Alzamora. Proceedings of the 8<sup>th</sup> International Congress on Engineering and Food - ICEF 8, Puebla - México, 9-13 Abril 2000. J. Welti-Chanes, G.V. Barbosa-Cánovas, J.M. Aguilera, L.C. López-Leal, P. Wesche-Ebeling, A. López-Malo, E. Palou-García (eds.). Technomic Publishing Co., Inc., Lancaster, Penn., USA. ISBN 1-566676-951-5, Vol. II, 2001, pp. 1284-1288.
25. "Mushroom tissue as matrix for calcium incorporation by vacuum impregnation". C. Ortiz, D.M. Salvatori, S.M. Alzamora. Proceedings of EMPROMER Vol. III - 3<sup>rd</sup> Mercosur Congress on Process Systems Engineering - 1<sup>st</sup> Mercosur Congress on Chemical Engineering, September 16-20, 2001 - Santa Fe Argentina, pp. 1639-1644.
26. "Los edulcorantes que bebemos" (review AATA). S.L. Resnik, C.F. Somoza, A.M. Pacín, S.M. Alzamora. Énfasis Alimentación, N° 4, Agosto - Setiembre 2002, pp. 76-82.
27. "El rol del ultrasonido en la preservación de alimentos". S.N. Guerrero, S.M. Alzamora. La Alimentación Latinoamericana, N° 244, Diciembre 2002, pp. 18-21 y 27-28.
28. "Matriz de manzana con calcio incorporado mediante procesos de impregnación". S. Anino, D. Salvatori, S.M. Alzamora. En *Ingeniería de alimentos: Nuevas fronteras en el siglo XXI*. Tomo IV: Calidad en el Procesado de Alimentos, Capítulo VI: Aspectos Nutricionales (pp. 427-432). *Proceedings del III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBLA 2001)*. P. Fito, A. Mulet, A. Chiralt, A. Andrés (eds.). Servicio de Publicaciones de la Universidad Politécnica de Valencia. España, 2003.
29. "Influencia de la actividad de agua, pH y sorbato de potasio en el crecimiento de mohos en productos con dulce de leche", M. Mincz, S.N. Guerrero, H.H.L. González, S.M. Alzamora. En *Ingeniería de alimentos: Nuevas fronteras en el siglo XXI*. Tomo IV: Calidad en el Procesado de Alimentos, Capítulo V: Aspectos Microbiológicos (pp. 379-384). *Proceedings del III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBLA 2001)*. P. Fito, A. Mulet, A. Chiralt, A. Andrés (eds.). Servicio de Publicaciones de la Universidad Politécnica de Valencia. España, 2003.
30. "Efecto de los métodos de impregnación sobre las características texturales del tejido de manzana", S.L. Vidales, A.B. Nieto, S.M. Alzamora. En *Ingeniería de alimentos: Nuevas fronteras en el siglo XXI*. Tomo I: Propiedades Físicas y Aspectos Físicoquímicos en Relación con los Procesos Alimentarios (pp. 305-310). *Proceedings del III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBLA 2001)*. P. Fito, A. Mulet, A. Chiralt, A. Andrés (eds.). Servicio de Publicaciones de la Universidad Politécnica de Valencia. España, 2003.
31. "Modelado del secado de un material compuesto: aplicación a los palos de la yerba mate", M.E. Schmalko, S.M. Alzamora. En *Ingeniería de alimentos: Nuevas fronteras en el siglo XXI*. Tomo II: Deshidratación de Alimentos y Propiedades Relacionadas (pp. 205-210). *Proceedings del III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBLA 2001)*. P. Fito, A. Mulet, A. Chiralt, A. Andrés (eds.). Servicio de Publicaciones de la Universidad Politécnica de Valencia. España, 2003.
32. "Relajación estructural de vidrios: exploración numérica de las variables del modelo de Narayanaswamy y Moyhihan", P.E. Viollaz, S.M. Alzamora, A.B. Nieto. En *Ingeniería de alimentos: Nuevas fronteras en el siglo XXI*. Tomo II: Deshidratación de Alimentos y Propiedades Relacionadas (pp. 113-118). *Proceedings del III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBLA 2001)*. P. Fito, A. Mulet, A. Chiralt, A. Andrés (eds.). Servicio de Publicaciones de la Universidad Politécnica de Valencia. España, 2003.

33. "Utilización de la ecuación de Gompertz modificada para predecir el efecto combinado de ultrasonido, pH y algunos aditivos en la inactivación de *Saccharomyces cerevisiae*", S. Guerrero, M. Tognon, S.M. Alzamora. En *Ingeniería de alimentos: Nuevas fronteras en el siglo XXI*. Tomo III: Ingeniería de Operaciones y Procesos, Capítulo IV: Microbiología Predictiva (pp. 407–412). *Proceedings del III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBLA 2001)*. P. Fito, A. Mulet, A. Chiralt, A. Andrés (eds.). Servicio de Publicaciones de la Universidad Politécnica de Valencia. España, 2003.
34. "Antifungal agent mixtures of natural and synthetic origin". A. López-Malo, E. Palou, S.M. Alzamora. Libro de proceedings *5th International Workshop on Food Mycology* – Samsø, Dinamarca, 2003.
35. "Weibull distribution of resistances to ultrasound of *Listeria monocytogenes* in orange juice". S. Ferrantes, S. Guerrero, S.M. Alzamora. *Proceedings ICEF9 – International Congress on Engineering and Food* (versión en CD). Montpellier, Francia, 2004.
36. "Viscoelastic properties of apple tissue during glucose osmotic dehydration". V.Y. Martínez, A.B. Nieto, P.E. Viollaz, S.M. Alzamora. *Proceedings ICEF9 – International Congress on Engineering and Food* (versión en CD). Montpellier, Francia, 2004.
37. "Structural and ultrastructural changes in the epicarp of blueberry by blanching, freezing, and ultrasound. J. Fava, M.A. Castro, S.M. Alzamora. *Proceedings ICEF9 – International Congress on Engineering and Food* (versión en CD). Montpellier, Francia, 2004.
38. "Dose response curves of *Listeria innocua* inactivation in thermally treated orange juice supplemented with natural antimicrobials". C. Char, S. Guerrero, S.M. Alzamora. *Proceedings V Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos – CIBLA V* (versión en CD). Puerto Vallarta, Jalisco, México, 2005.
39. "Calcium effect of viscoelastic properties of fortified vegetable matrices". R.S. Doctorovich, M.M. Indaco, D.M. Salvatori, V.Y. Martínez, S.M. Alzamora. *Proceedings V Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos – CIBLA V* (versión en CD). Puerto Vallarta, Jalisco, México, 2005.
40. "Inactivación de *Escherichia coli* por peróxido de hidrógeno: curvas de respuesta a la dosis", S. Raffellini, S. Guerrero y S.M. Alzamora. *Proceedings X Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos – 1º Simposio Internacional de Nuevas Tecnologías* (Tomo I, pp. 75-81). Mar del Plata, Argentina, 2005.
41. "Irradiación ultravioleta de onda corta de rodajas de manzana". S. Ferrante, S. Guerrero, S.M. Alzamora. *Proceedings X Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos – 1º Simposio Internacional de Nuevas Tecnologías* (Tomo I, pp. 82-89). Mar del Plata, Argentina, 2005.
42. "Efecto de la concentración de calcio sobre el comportamiento viscoelástico del tejido de manzana". R. Doctorovich, D. Salvatori y S.M. Alzamora. *Proceedings X Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos – 1º Simposio Internacional de Nuevas Tecnologías* (Tomo IV, pp. 1357-1363). Mar del Plata, Argentina, 2005.
43. "Inactivación térmica de *Listeria innocua* en jugo de naranja con agregado de vainillina". C. Char, S. Guerrero, S.M. Alzamora. *Proceedings X Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos – 1º Simposio Internacional de Nuevas Tecnologías* (Tomo I, pp. 188-195). Mar del Plata, Argentina, 2005.
44. "Untabilidad de queso tipo mascarpone y su relación con el contenido de grasa". A.I. García, C. Hernández Pezzani, S.L. Vidales, S.M. Alzamora. *Proceedings X Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos – 1º Simposio Internacional de Nuevas Tecnologías* (Tomo I, pp. 269-275). Mar del Plata, Argentina, 2005.
45. "Rheological behaviour of potato tissue as affected by calcium impregnation at high temperature". D. Salvatori, M. Indaco, V. Martínez, S.M. Alzamora. *Proceedings ENPROMER 2005* (Nº 753 – versión en CD), Río de Janeiro, Brasil, 2005.



46. "Application of Weibull type distribution of resistances model to thermal resistance of *Listeria innocua* in vanillin containing orange juice". C. Char, S. Guerrero, S.M. Alzamora. *Proceedings ENPROMER 2005* (N° 889 – versión en CD), Río de Janeiro, Brasil, 2005.
47. "Inactivation kinetics of *Saccharomyces cerevisiae* and *Listeria monocytogenes* in apple juice processed by novel technologies". A. López-Malo, S. Guerrero, A. Santiesteban, S.M. Alzamora. *Proceedings ENPROMER 2005* (N° 681 – versión en CD), Río de Janeiro, Brasil, 2005.
48. "Effect of structure on the viscoelastic properties of osmotically dehydrated fruits". S.M. Alzamora, V.Y. Martínez, A.B. Nieto, P.E. Viollaz. *Proceedings 15<sup>th</sup> International Drying Symposium – IDS 2006* (pp. 847-853). Budapest, Hungría, 2006.
49. "Effect of heat treatment on drying kinetics of fortified apples: the role of tissue structure". M. González Fésler, D.M. Salvatori, S.M. Alzamora. *Proceedings 15<sup>th</sup> International Drying Symposium – IDS 2006* (pp. 914-918). Budapest, Hungría, 2006.
50. "Inactivación de *Listeria innocua* durante la irradiación ultravioleta de pera: efecto de la posición de la muestra en la dosis recibida". M. Schenk, S. Guerrero, P. Gómez, S.M. Alzamora. *Libro de Proceedings XIV Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos* (N° 191, p. 353 –versión en CD) . La Habana, Cuba, 22-24 de octubre de 2006.
51. "Efecto del tratamiento térmico en características mecánicas de manzana a altas deformaciones". E. Casañas, A.B. Nieto, S.M. Alzamora. *Libro de Proceedings XIV Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos* (N° 99, p. 234 – versión en CD). La Habana, Cuba, 22-24 de octubre de 2006.
52. "Efecto de la irradiación ultravioleta de rodajas de manzana sobre algunos parámetros de calidad". P. Gómez, D. Salvatori, M. Schenk, S.M. Alzamora. *Libro de Proceedings XIV Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos* (N° 132, p. 276 – versión en CD). La Habana, Cuba, 22-24 de octubre de 2006.
53. "La liofilización: ¿una alternativa viable para la obtención de alimentos deshidratados de alta calidad...?" S.M. Alzamora. *Ingeniería Alimentaria*, N° 67, Marzo-Abril 2007, pp. 74-80.
54. "Efecto del tipo de azúcar en las características mecánicas a altas deformaciones de manzana deshidratada osmóticamente". P. Ceroli, A. Nieto, M.A. Castro, S.M. Alzamora. *Proceedings XI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos – 2º Simposio Internacional de Nuevas Tecnologías*. (versión en CD). Buenos Aires, 12 – 14 de setiembre de 2007.
55. "Estabilidad microbiológica y calidad organoléptica de jugo de naranja mínimamente procesado". C. Char, S.N. Guerrero, S.M. Alzamora. *Proceedings XI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos – 2º Simposio Internacional de Nuevas Tecnologías*. (versión en CD). Buenos Aires, 12 – 14 de setiembre de 2007.
56. "Propiedades mecánicas en copos de maíz, su relación con el contenido de agua y las propiedades térmicas". A.E. Farroni, S.N. Guerrero, S.M. Alzamora, M.P. Buera. *Proceedings XI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos – 2º Simposio Internacional de Nuevas Tecnologías*. (versión en CD). Buenos Aires, 12 – 14 de setiembre de 2007.
57. "Respuesta de células de *Escherichia coli* adheridas sobre acero inoxidable a tratamientos con peróxido de hidrógeno". S. Raffellini, S.N. Guerrero, S.M. Alzamora. *Proceedings XI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos – 2º Simposio Internacional de Nuevas Tecnologías*. (versión en CD). Buenos Aires, 12 – 14 de setiembre de 2007.

58. "Efecto de la dosis de irradiación ultravioleta en el color y la estructura de frutos de arándano". J. Fava, S.N. Guerrero, M.A. Castro, S.M. Alzamora. *Proceedings XI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos – 2º Simposio Internacional de Nuevas Tecnologías*. (versión en CD). Buenos Aires, 12 – 14 de setiembre de 2007.
59. "Efecto de la irradiación ultravioleta sobre las propiedades mecánicas de rodajas de manzana". P. Gómez, D.M. Salvatori, S.M. Alzamora. *Proceedings XI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos – 2º Simposio Internacional de Nuevas Tecnologías*. (versión en CD). Buenos Aires, 12 – 14 de setiembre de 2007.
60. "Inactivación térmica de *Listeria innocua* en jugo de naranja con agregado de antimicrobianos naturales: vainillina y citral". C. Char, S.N. Guerrero, S.M. Alzamora. *Proceedings XI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos – 2º Simposio Internacional de Nuevas Tecnologías*. (versión en CD). Buenos Aires, 12 – 14 de setiembre de 2007.
61. "Irradiación ultravioleta de rodajas frutales: respuesta de *Listeria innocua*". M. Schenk, S.N. Guerrero, S.M. Alzamora. *Proceedings XI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos – 2º Simposio Internacional de Nuevas Tecnologías*. (versión en CD). Buenos Aires, 12 – 14 de setiembre de 2007.
62. "Propiedades térmicas y mecánicas en copos de maíz. Relación con el contenido y movilidad del agua". A. Farroni, S. Matiacevich, S. Guerrero, S.M. Alzamora, M.P. Buera. *CIBIA VI (Mesas Redondas – Ciencia) Alimentos Ciencia e Ingeniería* 16(2): 133-135, 2007.
63. "Combined use of short-wave ultraviolet light and hydrogen peroxide to Inhibit *Escherichia coli* in pear slices". M. Schenk, S. Raffellini, S. Guerrero, S.M. Alzamora. *Proceedings International Conference of Agricultural Engineering – XXXVII Brazilian Congress of Agricultural Engineering – International Livestock Environment Symposium (ILES VIII)* (versión en CD), Iguassu Falls City – Brazil, 31 August – 4 September, 2008.
64. "Inactivation of *E. coli* and *S. cerevisiae* in fruit juices processed by non-thermal emerging technologies". C. Char, E. Mytilaniki, S. Guerrero, S.M. Alzamora. *Proceedings International Conference of Agricultural Engineering – XXXVII Brazilian Congress of Agricultural Engineering – International Livestock Environment Symposium (ILES VIII)* (versión en CD), Iguassu Falls City – Brazil, 31 August – 4 September, 2008.
65. "Evaluation of UV-C induced damage on *Saccharomyces cerevisiae* by flow cytometry analysis". M. Schenk, S. Raffellini, S.N. Guerrero, S.M. Alzamora. *Proceedings XXI Congresso Brasileiro de Ciencia e Tecnologia de Alimentos – XV Seminario Latinoamericano e do Caribe de Ciencia e Tecnologia de Alimentos* (versión en CD), Minascentro – Belo Horizonte – MG – Brasil, 6 – 9 de octubre, 2008.
66. "Relationship between rheological characteristics and sensory evaluation of blanched and/or osmotically dehydrated apple". A. García Loredó, S.N. Guerrero, S.M. Alzamora. *Proceedings XXI Congresso Brasileiro de Ciencia e Tecnologia de Alimentos – XV Seminario Latinoamericano e do Caribe de Ciencia e Tecnologia de Alimentos* (versión en CD), Minascentro – Belo Horizonte – MG – Brasil, 6 – 9 de octubre, 2008.
67. "Effect of ultraviolet light on viscoelastic properties of fresh-cut apple". P. Gómez, D. Salvatori, S.M. Alzamora. *Proceedings XXI Congresso Brasileiro de Ciencia e Tecnologia de Alimentos – XV Seminario Latinoamericano e do Caribe de Ciencia e Tecnologia de Alimentos* (versión en CD), Minascentro – Belo Horizonte – MG – Brasil, 6 – 9 de octubre, 2008.
68. "Structural changes and mechanical properties of grape berries exposed to UV-C irradiation". J. Fava, A. Nieto, S.M. Alzamora, M.A. Castro. *Proceedings XXI Congresso Brasileiro de Ciencia e Tecnologia de Alimentos – XV Seminario Latinoamericano e do Caribe de Ciencia e Tecnologia de Alimentos* (versión en CD), Minascentro – Belo Horizonte – MG – Brasil, 6 – 9 de octubre, 2008.

69. "Effect of type of sugar on rheological characteristics of apple tissue at high and small deformation". S. Vicente, P. Ceroli, A. Nieto, S.M. Alzamora. *Proceedings XXI Congresso Brasileiro de Ciencia e Tecnologia de Alimentos – XV Seminario Latinoamericano e do Caribe de Ciencia e Tecnologia de Alimentos* (versión en CD), Minascentro – Belo Horizonte – MG – Brasil, 6 – 9 de octubre, 2008.
70. Letter to the Editor. C. Char, S. Guerrero, S.M. Alzamora. *Food Control* 20: 530, 2009.
71. "Efecto de la radiación UV-C sobre el comportamiento viscoelástico de rodajas de manzana fortificadas con calcio". P. Gómez, D.M. Salvatori, S.M. Alzamora. *Proceedings VII Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos - CIBLA VII* (versión en CD), Bogotá, Colombia, Setiembre 6 – 9 de 2009. *Revista de la Asociación Colombiana de Ciencia y Tecnología de Alimentos* (Nº 18), ISSN 2027-2030.
72. "Modelado de la inactivación de *E. coli* ATCC 35218 en jugo de naranja procesado por combinación de tecnologías emergentes". C. Char, S. Guerrero, A. Ganga, S.M. Alzamora. *Proceedings VII Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos - CIBLA VII* (versión en CD), Bogotá, Colombia, Setiembre 6 – 9 de 2009. *Revista de la Asociación Colombiana de Ciencia y Tecnología de Alimentos* (Nº 18), ISSN 2027-2030.
73. "Estudio de la inactivación de *Saccharomyces cerevisiae* por radiación UV-C mediante técnicas moleculares". C.D. Char, S.N. Guerrero, C. Martínez, F. Salinas, S.M. Alzamora, M.A. Ganga. *Proceedings XII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos* (versión en CD), Concordia – Entre Ríos, Argentina, 7 – 9 de octubre de 2009. ISBN 978-987-22165-3-5.
74. "Estudio de las propiedades mecánicas y la movilidad molecular en tejido de manzana durante la deshidratación en corriente de aire". S.M. Casim, A.B. Nieto, S.M. Alzamora. *Proceedings XII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos* (versión en CD), Concordia – Entre Ríos, Argentina, 7 – 9 de octubre de 2009. ISBN 978-987-22165-3-5.
75. "Fortificación de manzana con calcio mediante impregnación al vacío: efectos en la movilidad del agua y en las propiedades mecánicas". S.M. Casim, A.B. Nieto, D.M. Salvatori, S.M. Alzamora. *Proceedings XII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos* (versión en CD), Concordia – Entre Ríos, Argentina, 7 – 9 de octubre de 2009. ISBN 978-987-22165-3-5.
76. "Cambios estructurales, mecánicos y de color en uvas sometidas a tecnologías emergentes de descontaminación". J. Fava, A.B. Nieto, S.N. Guerrero, M.A. Castro, S.M. Alzamora. *Proceedings XII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos* (versión en CD), Concordia – Entre Ríos, Argentina, 7 – 9 de octubre de 2009. ISBN 978-987-22165-3-5.
77. "Relación entre las propiedades reológicas y las características texturales de tejido de manzana fresca y escaldada". A.B. García Loredo, S.N. Guerrero, S.M. Alzamora. *Proceedings XII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos* (versión en CD), Concordia – Entre Ríos, Argentina, 7 – 9 de octubre de 2009. ISBN 978-987-22165-3-5.
78. "Efecto de la aplicación de pulsos de luz sobre las propiedades ópticas de manzanas mínimamente procesadas". P.L. Gómez, A. García Loredo, D.M. Salvatori, S.M. Alzamora. *Proceedings XII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos* (versión en CD), Concordia – Entre Ríos, Argentina, 7 – 9 de octubre de 2009. ISBN 978-987-22165-3-5.
79. "Optimización de la extracción de polifenoles totales de yerba mate". V.G. Hartwig, L.A. Brumovsky, S.M. Alzamora, A. Borsini, R.M. Fretes. *Proceedings XII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos* (versión en CD), Concordia – Entre Ríos, Argentina, 7 – 9 de octubre de 2009. ISBN 978-987-22165-3-5.

80. "Utilización de luz ultravioleta de onda corta para preservar jugo de manzana". E. Mytilinaki, S.N. Guerrero, S.M. Alzamora. *Proceedings XII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos* (versión en CD), Concordia – Entre Ríos, Argentina, 7 – 9 de octubre de 2009. ISBN 978-987-22165-3-5.
81. "Estudio de la inactivación microbiana por luz UV-C mediante citometría de flujo". M.L. Schenk, S.M. Raffellini, S.N. Guerrero, S.M. Alzamora. *Proceedings XII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos* (versión en CD), Concordia – Entre Ríos, Argentina, 7 – 9 de octubre de 2009. ISBN 978-987-22165-3-5.
82. "Efecto del tipo de azúcar en las propiedades viscoelásticas y de compresión de manzanas deshidratadas osmóticamente". S. Vicente, A.B. Nieto, S.M. Casim, S.M. Alzamora. *Proceedings XII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos* (versión en CD), Concordia – Entre Ríos, Argentina, 7 – 9 de octubre de 2009. ISBN 978-987-22165-3-5.
83. "Relationship between rheological characteristics and structure of blanched and/or osmotically dehydrated apple in presence of calcium". A. García Loredó, S. Guerrero, S.M. Alzamora. *Proceedings 11th. International Congress on Engineering and Food – ICEF 11* (versión en CD), Athens, Greece, May 22-26, 2011. ISBN 978-960-89789-7-3.
84. "Use of a Weibullian model to characterize microbial inactivation in apple juice processed with ultraviolet light". E. Mytilinaki, S. Guerrero, S.M. Alzamora. *Proceedings 11th. International Congress on Engineering and Food -ICEF 11* (versión en CD), Athens, Greece, May 22-26, 2011. ISBN 978-960-89789-7-3.
85. "Effect of pulsed light and ascorbic acid/CaCl<sub>2</sub> dipping on rheological properties of fresh-cut apples". P.L. Gómez, D.M. Salvatori, S.M. Alzamora. *Proceedings 11th. International Congress on Engineering and Food -ICEF 11* (versión en CD), Athens, Greece, May 22-26, 2011. ISBN 978-960-89789-7-3.
86. "Inactivation kinetics of attached *Escherichia coli* cells on stainless steel and fresh-cut apples by hydrogen peroxide disinfection treatments". S. Raffellini, S. Ortiz, S. Guerrero, S.M. Alzamora. *Proceedings 11th. International Congress on Engineering and Food – ICEF 11* (versión en CD), Athens, Greece, May 22-26, 2011. ISBN 978-960-89789-7-3.
87. "Effect of maltose and maltose syrup on rheological characteristics at high and small deformations, water mobility and structure of osmotically dehydrated apple tissue". S. Vicente, A. Nieto, K. Hodara, M.A. Castro, S.M. Alzamora. *Proceedings 11th. International Congress on Engineering and Food – ICEF 11* (versión en CD), Athens, Greece, May 22-26, 2011. ISBN 978-960-89789-7-3.
88. "Estudio de la combinación binaria de citral y sorbato de potasio para inhibir el crecimiento microbiano en pulpas de mango y melón". L.M. Calderón, M. Schenk, S.N. Guerrero, S.M. Alzamora. *Proceedings XIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos* (versión en CD), UCA, Puerto Madero, Buenos Aires, 19 – 21 de octubre de 2011. ISBN 978-987-22165-4-2.
89. "Estudio de la inactivación microbiana por luz pulsada en jugos de fruta". M. Ferrario, S.N. Guerrero, S.M. Alzamora. *Proceedings XIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos* (versión en CD), UCA, Puerto Madero, Buenos Aires, 19 – 21 de octubre de 2011. ISBN 978-987-22165-4-2.
90. "Efecto de la aplicación combinada de luz pulsada y agentes antipardeamiento sobre la textura y las propiedades reológicas de manzanas mínimamente procesadas". P.L. Gómez, A. García Loredó, D.M. Salvatori, S.M. Alzamora. *Proceedings XIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos* (versión en CD), UCA, Puerto Madero, Buenos Aires, 19 – 21 de octubre de 2011. ISBN 978-987-22165-4-2.
91. "Estudio del comportamiento reológico, la movilidad del agua y las modificaciones estructurales de tejido de manzana sometido a deshidratación osmótica: efecto de la naturaleza del azúcar y la actividad de agua". S. Vicente, A. Nieto, K. Hodara, M.A. Castro, S.M. Alzamora. *Proceedings XIII Congreso Argentino de Ciencia y*

*Tecnología de Alimentos* (versión en CD), UCA, Puerto Madero, Buenos Aires, 19 – 21 de octubre de 2011. ISBN 978-987-22165-4-2.

92. “Relación estructura – propiedades físico-químicas durante la deshidratación de manzana enriquecida en calcio”. S.M. Alzamora, S. Casim. *Proceedings XIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos* (versión en CD), UCA, Puerto Madero, Buenos Aires, 19 – 21 de octubre de 2011. ISBN 978-987-22165-4-2.
93. "Use of Weibull and modified Gompertz models to characterize microbial inactivation in orange juice processed with ultraviolet light and natural antimicrobials". *Proceedings VIII Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos - CIBLA 8* (versión en CD), Lima, Perú, 23 - 26 de octubre de 2011. M. Ferrario, S.M. Alzamora, S.N. Guerrero.

## Asistencia a Congresos

### Trabajos libres

#### *Congresos Internacionales*

- XIII Congreso Latinoamericano de Química, Lima, Perú, 15-20 de octubre de 1978. Presentación del trabajo: "Predicción de la evolución de la temperatura durante la deshidratación de alimentos en corriente de aire". S.M. Alzamora, J. Chirife y P. Viollaz.
- 1991 Institute of Food Technologists – Annual Meeting, Dallas, Texas, EE.UU., 1-5 de junio de 1991. Presentación del trabajo: "Fruit preservation by combined factors methods". S.M. Alzamora, A. Argaiiz y J. Welti. En el marco del Simposio "Preservación de Alimentos por Métodos Combinados".
- ACS Symposium on "Minimally Processed Fruits and Vegetables", Nueva York, EE.UU., 1-9 de agosto de 1991. Presentación del trabajo: "Fruit preservation by combined method". A. Argaiiz, A. López-Malo, J. Welti y S.M. Alzamora.
- Latin American and Caribbean Workshop on Food Preservation, Puerto España, Trinidad y Tobago, 26-29 de mayo de 1992. Presentación del trabajo: "Application of combined methods technology to fruit preservation". M.S. Tapia de Daza, S.M. Alzamora, A. Argaiiz, J. Welti, A. López Malo y R. Díaz de Tablante.
- II Congreso Internacional de Tecnología y Desarrollos Alimentarios, Murcia, España, 5-7 de octubre de 1992. Presentación del trabajo: "Preconservación a granel de frutas por medio de la tecnología de factores combinados", J. Welti, S.M. Alzamora, M.S. Tapia, A. Argaiiz y F. Vergara.
- II Jornada de Pesquisa de UFSM, Universidade Federal de Santa María, Santa María, Brasil, 6-7 de octubre de 1992. Presentación del trabajo: "Variación de textura de frutillas preservadas por métodos combinados", S.M. Vidales, S.M. Alzamora y M.A. Castro.
- III Congreso Latinoamericano de Microbiología e Higiene de los Alimentos "Dra. Josefina Gómez de Ruiz", 29 Nov.-- 5 Dic. 1992, Centro de Conferencias Palacio Municipal, Montevideo, Uruguay. Presentación del trabajo: "Etilvainillina: un posible "hurdle" para inhibir el crecimiento de levaduras en frutas conservadas por la tecnología de factores combinados".
- 1993 Institute of Food Technologists – Annual Meeting, Chicago, Illinois, USA, 10-14 de julio de 1993. Presentación de los trabajos:
  - "Shelf-stable banana purée: optimization of a combined factors technology to minimize color changes using response surface methodology". S. Guerrero, S.M. Alzamora and L.N. Gerschenson.
  - "Effect of system composition on sorbates stability in aqueous model systems of reduced water activity". C.A. Campos, S.M. Alzamora and L.N. Gerschenson.
- International Symposium on Properties of Water. ISOPOW Practicum II Food Preservation by Moisture Control, Puebla, México, 19-24 de junio de 1994. Presentación de los trabajos:
  - "Effect of blanching and glucose dipping pretreatment on air dehydration behavior of strawberries". C.A. Alvarez, R. Aguerre, R. Gómez, S. Vidales, S.M. Alzamora and L.N. Gerschenson.
  - "Development of a high water activity banana purée by combined factors". S. Guerrero, S.M. Alzamora.
- Congreso Científico "10 Años del CYTED", Cancún, México, 6-10 de octubre de 1994. Presentación del trabajo: "Potencial utilización de vainillina para inhibir el crecimiento de levaduras en puré de manzana y de banana conservados por el método de factores combinados". P. Cerrutti, S.M. Alzamora.

- 1995 Institute of Food Technologists – Annual Meeting, Anaheim, California, USA, 3-7 de junio de 1995. Presentación de los trabajos:
  - "*Aspergillus niger* inhibition in fruit systems by vanillin". A. López-Malo, S.M. Alzamora and A. Argaiç.
  - "High moisture fruits. A new approach to minimally processed fruits". M.S. Tapia, S.M. Alzamora and J. Welti-Chanes.
  
- 9th World Congress of Food Science and Technology, Budapest, Hungría, 30 de julio – 4 de agosto de 1995. Presentación de los trabajos:
  - "Rheological behaviour of banana purée preserved by a combined factors technology". S. Guerrero, S.M. Alzamora and L.N. Gerschenson.
  - "Structure-instrumental firmness relationship of kiwi subjected to blanching and osmotic treatment using glucose, sucrose or glycerol". V. Muntada, S.M. Alzamora and L.N. Gerschenson.
  - "Effect of vanillin on germination time and radial growth velocity of molds in fruit based systems". A. López-Malo, S.M. Alzamora and A. Argaiç.
  - "Fruit preservation with minimum processing using combined factors technology". S.M. Alzamora, M.S. Tapia, J. Welti Chanes and P. Cerrutti.
  - "Design of preservation systems for minimally processed fruits". M.S. Tapia, S.M. Alzamora and J. Welti Chanes.
  
- I Congresso Ibero Americano de Engenharia de Alimentos, FEA / UNICAMP - CYTED - SBCTA--ITAL, 5-9 de novembro de 1995, Campinas, São Paulo, Brasil. Presentación de los trabajos:
  - "Reología de puré de frutas tropicales (mango, papaya, durazno y banana) y su relación con distintos factores de conservación". S. Guerrero, L.N. Gerschenson y S.M. Alzamora.
  - "Secado de manzana: influencia de los pretratamientos de escaldado y de impregnación con glucosa". A.B. Nieto, D.M. Salvatori y S.M. Alzamora.
  
- International Symposium on Properties of Water, ISOPOW VI Meeting, 2-8 de marzo de 1996, Santa Rosa, California, USA. Presentación del trabajo: "Applications of the normalized curve model to the simulation of beet drying". F. Vergara, J. Welti-Chanes and S.M. Alzamora.
  
- IX International IUPAC Symposium on Mycotoxins and Phycotoxins, 27-31 de mayo de 1996, Roma, Italia. Presentación del trabajo: "Effect of vanillin concentration on aflatoxins accumulation". S.L. Resnik, A.M. Pacin, G. Alvarez and S.M. Alzamora.
  
- 1996 Institute of Food Technologists – Annual Meeting, New Orleans, USA, 22-26 de junio de 1996. Presentación de los trabajos:
  - "Rheology of tropical fruit purées (papaya and banana). Effect of water activity, pH, temperature and glucose content". S. Guerrero, L.N. Gerschenson and S.M. Alzamora.
  - "Vanillin as a hurdle factor to obtain shelf-stable strawberries". P. Cerrutti and S.M. Alzamora.
  - "Effect of vanillin concentration, pH and incubation temperature on *Aspergillus flavus*, *A. niger*, *A. ochraceus* and *A. parasiticus* growth". A. López-Malo, S.M. Alzamora and A. Argaiç.
  
- 1997 Institute of Food Technologists – Annual Meeting, Orlando, USA, 14-18 de junio de 1997. Presentación de los trabajos:
  - "Effect of processing on texture of watermelon". M.M. Mastrángelo, A.M. Rojas, L.N. Gerschenson and S.M. Alzamora.
  - "Air drying behaviour of fresh, blanched and glucose impregnated mango slices". A. Nieto, S.M. Alzamora and M.A. Castro.
  - "Minimally processed kiwifruit: influence of process variables on the color changes". S.N. Guerrero and S.M. Alzamora.
  - "Minimally processed fruits by hurdle technology". J. Welti-Chanes, S.M. Alzamora and M.S. Tapia.

- X Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos - 7º Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos - I Simposio Internacional de Aditivos e Ingredientes Alimentarios. Buenos Aires, Centro Costa Salguero, 17-20 de setiembre de 1997. Presentación de los trabajos:
  - “Isotermas de sorción de equilibrio y propiedades termodinámicas de almidón y-gluten”. C. Rovedo, S.M. Alzamora y P. Viollaz.
  - “Efecto de la utilización de una cepa productora de exo-polisacárido como starter en la fermentación láctica de una bebida a base de almidón”. S.V. Fabrizio, P. Billard, A. Kafka, C. Suárez, S.M. Alzamora, J. Pourquie y D. Montet .
  - “Inhibición del crecimiento de *Bacillus coagulans* en medios de cultivo de laboratorio y en puré de frutas”. P. Cerrutti, M.S. Huergo y S.M. Alzamora.
  - “Adaptación de *Saccharomyces cerevisiae* y *Zigosaccharomyces rouxii* a concentraciones subinhibitorias de vainillina”. M.A. Matusevich, S.L. Resnik, H.H.L. González y S.M. Alzamora.
  - “Impregnación de frutillas con azúcares: influencia de los agentes humectantes en la pérdida de peso y la ganancia de sólidos”. A. Nieto, S.L. Vidales y S.M. Alzamora..
  - “Comparación entre la impregnación de solutos en vacío y a presión atmosférica en el procesamiento de kiwi: cambios de color”. A. Leunda, S. Guerrero y S.M. Alzamora.
  - “Acción inhibitoria de los productos de degradación del ácido sórbico sobre el crecimiento de *Staphylococcus aureus* en sistemas modelo acuosos”. C. Campos, S.M. Alzamora y L.N. Gerschenson.
  
- International Symposium on Water Management in the Design and Distribution of Quality Foods, ISOPOW 7, Helsinki, Finlandia, 30 de mayo – 4 de junio de 1998. Presentación del trabajo: “Firmness and structural characteristics of glucose impregnated melon”. A.M. Rojas, M.A. Castro, L.N. Gerschenson and S.M. Alzamora.
  
- 1998 Institute of Food Technologists – Annual Meeting, Atlanta, Georgia, USA, 20 – 24 de junio de 1998. Presentación de los trabajos:
  - “Effect of potassium sorbate degradation products on *Staphylococcus aureus* growth in laboratory media”. C.A. Campos, S.M. Alzamora and L.N. Gerschenson.
  - “Effect of ultrasound on *Saccharomyces cerevisiae* thermal kinetics”. A. López-Malo, S.M. Alzamora and S.N. Guerrero.
  
- 11<sup>th</sup> International Drying Symposium IDS’98, Thessaloniki, Halkidiki, Grecia, 19 – 22 de agosto de 1998. Presentación del trabajo: “Structural effects of vacuum solutes infusion in mango and apple tissues”. A. Nieto, M.A. Castro, D. Salvatori and S.M. Alzamora.
  
- Seminario: Aplicación de Nuevas Tecnologías de Deshidratación Osmótica e Impregnación a Vacío en Industrias de Alimentos Tradicionales. Universidad Politécnica de Valencia, Departamento de Tecnología de Alimentos – European Commission. Organizado por el Proyecto FAIR CT96-1118 “Improvement of overall food quality by application of osmotic treatments in conventional and new processes”, Valencia – España, 15 de marzo de 1999. Presentación del trabajo “Aplicación de procesos osmóticos y de impregnación en el desarrollo de frutas mínimamente procesadas. Aplicación de la tecnología de obstáculos”, Alzamora S.M. y Welti-Chanes J.
  
- 1999 Institute of Food Technologists – Annual Meeting. Chicago, USA, 24-28 de julio de 1999. Presentación de los trabajos:
  - “Effect of ultrasound irradiation on *Saccharomyces cerevisiae* viable cells: effect of temperature, pH and amplitude”. S.N. Guerrero, A. López-Malo and S.M. Alzamora.
  - “Changes in structure, density and porosity of apple during osmotic dehydration”. A.B. Nieto, D.M. Salvatori, M.A. Castro and S.M. Alzamora.
  - “Effect of turgor pressure on textural behaviour of melon”. A.M. Rojas, M. Castro, S.M. Alzamora and L.N. Gerschenson.



- 86<sup>th</sup> IAMFES Annual Meeting - Hyatt Regence Dearborn. Dearborn, Michigan, USA, 1<sup>o</sup> - 4 de agosto de 1999. Presentación del trabajo: "Water activity, pH, and potassium sorbate concentration effects on the growth/no growth interface of *Saccharomyces cerevisiae*". A. López-Malo, S. Guerrero and S.M. Alzamora.
- ICEF 8 – Eight International Congress on Engineering and Food. Puebla, México, April 9 – 13, 2000. Presentación de los trabajos:
  - "Alteration of cellular structure during sucrose impregnation process". D. Salvatori, A. Nieto, M.A. Castro and S.M. Alzamora.
  - "Thermal and structural changes of frozen strawberries using vacuum and atmospheric impregnation with cryoprotectants". S.L. Vidales, S.M. Alzamora, G. Bertolo and D. Torreggiani.
  - "Shelf stable Argentinian seaweed". C. Campos, S. Guerrero, L.N. Gerschenson and S.M. Alzamora.
- International Conference on Predictive Modelling in Foods. Katholieke Universiteit Leuven, Leuven - Bélgica, 12-15 Setiembre de 2000. Presentación del trabajo: "*Aspergillus flavus* dose response curves to selected natural and synthetic antimicrobials". A. López-Malo, S.M. Alzamora and E. Palou.
- 2<sup>o</sup> Congreso Sul-americano e 3<sup>a</sup> Reunião Técnica da Erva-Mate. Centro de Convenções de Encantado - RS, Brasil, 19-23 de novembro de 2000. Presentación del trabajo: "Propiedades físicas y de transporte en el secado de palos: influencia de la corteza". M.E. Schmalko, C.G. Xander y S.M. Alzamora.
- VI Congreso Latinoamericano de Microbiología de Alimentos - II Simposio Argentino de Conservación de Alimentos - I Congreso Argentino de Microbiología de Alimentos - I Encuentro Hispano-Latinoamericano de Microbiología Alimentaria - MICROAL 2000. Buenos Aires, Argentina, 20-24 de noviembre de 2000. Presentación de los trabajos:
  - "Inhibición de *Saccharomyces cerevisiae* por aplicación combinada de ultrasonido y sorbato de potasio, EDTA o quitosano". S. Guerrero, M. Tognón y S.M. Alzamora.
  - "Efecto de la vainillina en la supervivencia de *Listeria innocua* en jugo de manzana". F. Corte, S.V. de Fabrizio y S.M. Alzamora.
  - "Cinética de crecimiento de hongos filamentosos aislados de confituras en medios agarizados de  $a_w$  controlada". S. Mins, S. Guerrero, H.H.L. González y S.M. Alzamora.
- III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos, Valencia, España, 11-15 de marzo de 2001. Presentación de los trabajos:
  - "Air drying behavior of fresh and glucose impregnated melon slices", Martínez V.Y., Nieto A.B., Castro M.A., Alzamora S.M.
  - "Modeling the drying of a composite material: an application to twigs of yerba maté", Schmalko M.E., Alzamora S.M.
  - "Impregnation methods of apple: effects on the textural characteristics", Vidales S.L., Nieto A.B., Alzamora S.M.
  - "Apple matrix with calcium incorporated by impregnation soaking processes", Anino S., Salvatori D., Alzamora S.M.
  - "Structural relaxation in glasses; numerical exploration of variables of the Narayanaswamy & Moynihan model", Viollaz P.E., Alzamora S.M., Nieto A.B.
  - "Use of the modified Gompertz equation for predicting the effect of ultrasound, pH and some additives on the inactivation of *Saccharomyces cerevisiae*", Guerrero S., Tognon M., Alzamora S.M.
  - "Influence of water activity, pH and potassium sorbate on mold growth in sweet milk products", Mincz M., Guerrero S.N., González H.H.L., Alzamora S.M.
- 2001 Institute of Food Technologists - Annual Meeting. New Orleans, USA, June 23-27, 2001. Presentación de los trabajos:
  - "Food engineering education in Mexico, Central and South America", J. Welti-Chanes, E. Parada-Arias, G.V. Barbosa-Cánovas, M.S. Tapia, S.M. Alzamora, J.M. Aguilera.

- "Impregnation techniques for the incorporation of calcium to apple matrix", S.M. Alzamora, S. Anino, D.M. Salvatori.
  - "Mold growth in milk sweet as affected by water activity, pH and potassium sorbate", S.M. Alzamora, C. Char, S.N. Guerrero, H.H.L. González.
  - "Ultrasound and natural antimicrobials: inactivation of *Saccharomyces cerevisiae* by the combined treatment". S.N. Guerrero, S.M. Alzamora, M. Tognon.
- IAFP 88<sup>th</sup> Annual Meeting. Advancing Food Safety Worldwide. Minneapolis, Minnesota, USA, August 5-8, 2001. Presentación de los trabajos:
    - "Antimycotic activity of vanillin in combination with selected antimicrobial agents", A. López-Malo, S.M. Alzamora, E. Palou.
    - "*Aspergillus flavus* radial growth rate and lag time as affected by natural and synthetic antimicrobial agent concentrations", A. López-Malo, S.M. Alzamora.
    - "Hurdle technology and *Aspergillus flavus* time-to-growth", A. López-Malo, E. Palou, S.M. Alzamora, P.M. Davidson.
- ENPROMER 2001 - 3<sup>rd</sup> Mercosur Congress on Process Systems Engineering - 1<sup>st</sup> Mercosur Congress on Chemical Engineering. Santa Fe, Argentina, September 16-20, 2001. Presentación del trabajo "Mushroom tissue as matrix for calcium incorporation by vacuum impregnation", C. Ortiz, D. Salvatori, S.M. Alzamora, en la Sesión "Food Science and Engineering".
- EMERTEC 2002. – Simposio sobre Tecnologías Emergentes de Interés para la Industria Alimentaria., Madrid, Marzo 11-13, 2002. Organizado por CYTED, Proyecto XI 15.
    - Coordinación de la sesión 5: Impact of Predictive Microbiology in the Food Industry.
    - Dictado de la conferencia plenaria: "Experimental protocols for modelling the response of microbial populations exposed to emerging technologies: some points of concern". SM. Alzamora, S. Guerrero, PE. Viollaz y J. Welti Chanes.
    - Presentación del trabajo: "Kinetics of *Listeria innocua* inhibition due to the combined effect of vanillin or sorbate with malic acid and other stress factors present in apple juice". F. Corte, SV. de Fabricio, D. Salvatori y SM. Alzamora.
- 2002 Institute of Food Technologists - Annual Meeting. Anaheim, California, USA, June 15-19. Presentación de los trabajos:
    - "Temperatura, incubation time, water activity, pH, vanillin and sodium benzoate effects on *Aspergillus flavus* probability of growth". A. López-Malo, E. Palou y S.M. Alzamora.
    - "Antimycotic activity of vanillin and citral combinations". A. López-Malo, S.M. Alzamora y E. Palou.
    - "Effectiveness of ultrasound combined with refrigeration on extending shelf-life of fresh fruit juices". M. Mincz, S.N. Guerrero y S.M. Alzamora.
    - "Calcium impregnation kinetics of apple matrix". M. González Fesler, D.M. Salvatori, A. Weisstaub, M.L. Portela y S.M. Alzamora.
    - "Combined blanching and vacuum impregnation for enhancing calcium fortification in mushroom tissue". C. Ortiz, D.M. Salvatori y S.M. Alzamora.
    - "Viscoelastic properties of fresh and thermally treated apple tissue". V.Y. Martínez, A.B. Nieto, P.E. Viollaz y S.M. Alzamora.
    - "Optimizing combinations of water activity, pH and antimicrobial agent concentration in inhibiting *Eurotium chevalieri* growth in Dulce de Leche: influence of inoculum size". C.D. Char, S.N. Guerrero, L. González y S.M. Alzamora
- IAFP 89<sup>th</sup> Annual Meeting. San Diego, California, June 30- July 2, 2002. Presentación del trabajo: "Antibacterial activity of thymol, eugenol, vanillin, carvacrol, citral, potassium sorbate and sodium benzoate against *Staphylococcus aureus* in culture medium". A. Santiesteban Lopez, S.M. Alzamora, E. Palou, A. López-Malo.

- 2003 Institute of Food Technologists - Annual Meeting, Chicago, Illinois, July 12–16, 2003.  
Presentación de los trabajos:
  - "*Zygosaccharomyces bailli* inhibition with mixtures of citral and thymol", K. Rivera–Carriles, S.M. Alzamora, E. Palou, A. López–Malo.
  - "Modeling *Penicillium simplicissimum* thermal resistance in milk jam spread. Influence of temperature and potassium sorbate". C. Simion Siu, H.H.L. González, S.M. Alzamora.
  - "Prediction of growth/nongrowth interface of some molds inoculated in spread milk jam. Influence of  $a_w$ , pH, potassium sorbate concentration and inoculum size". C. Char, S. Guerrero, S.M. Alzamora.
  - "Calcium impregnation effects on structural properties of blanched mushroom tissue". C. Ortiz, D.M. Salvatori, M.A. Castro, S.M. Alzamora.
  - "Rheological behaviour of apple tissue at thermally and/or osmotic dehydration treatment". V.Y. Martínez, A.B. Nieto, P.E. Viollaz, S.M. Alzamora.
  - "Combination of ultrasound and vanillin to inhibit *Listeria monocytogenes* in orange juice". S. Ferrante, S. Guerrero, S.M. Alzamora.
  - "Textural properties of vegetable tissues: mechanical resistances distribution". P. Cibelli, D.M. Salvatori, S.M. Alzamora.
  
- IV Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos – CIBIA IV. Valparaíso, Chile, 5–8 Octubre 2003.  
Presentación de los trabajos:
  - "Viscoelastic behaviour of melon tissue as influenced by thermally and/or osmotic dehydration treatment", V. Martínez, A. Nieto, P. Viollaz, S.M. Alzamora.
  - "Application of Gompertz modified equation to model *Penicillium simplicissimum* thermal resistance in milk jam spread", C. Simion–Siu, H.H.L. González, S. Guerrero, S.M. Alzamora.
  - "*Listeria monocytogenes* response to combined action of citral, vanillin and ultrasound in orange juice", S. Ferrante, S. Guerrero, S.M. Alzamora.
  - "Cooked potato tissue for calcium fortification", D.M. Salvatori, S.M. Alzamora.
  - "Termodinámica de sorción de mango (*Mangifera indica*) producido en el Noroeste Argentino", S. Maldonado, N. Sammán, S.M. Alzamora.
  
- 5th International Workshop on Food Mycology – Samsø, Dinamarca, 15-19 Octubre 2003. Presentación del trabajo: "Antifungal agent mixtures of natural and synthetic origin". A. López-Malo, E. Palou, S.M. Alzamora.
  
- ICEF9 – International Congress on Engineering and Food – Montpellier, Francia, 7–11 Marzo 2004.  
Presentación de los trabajos:
  - "Weibull distribution of resistances to ultrasound of *Listeria monocytogenes* in orange juice". S. Ferrantes, S. Guerrero, S.M. Alzamora.
  - "Viscoelastic properties of apple tissue during glucose osmotic dehydration". V.Y. Martínez, A.B. Nieto, P.E. Viollaz, S.M. Alzamora.
  - "Structural and ultrastructural changes in the epicarp of blueberry by blanching, freezing, and ultrasound. J. Fava, M.A. Castro, S.M. Alzamora.
  
- 2004 Institute of Food Technologists - Annual Meeting. Las Vegas, Nevada, USA, July 12–16, 2004.  
Presentación de los trabajos:
  - "Kinetics of inactivation of *Escherichia coli* by hydrogen peroxide". S. Raffellini, S. Guerrero, S.M. Alzamora.
  - "Textural and structural changes in potato tissue as affected by calcium impregnation at high temperatures". M.M. Indaco, S.M. Salvatori, M.A. Castro, S.M. Alzamora.
  - "Thermal inactivation of *Listeria monocytogenes* in orange juice supplemented with vanillin in a continuous heat exchanger". C. Char, S. Guerrero, S.M. Alzamora.

- XIII Seminario Latinoamericano y del Caribe Ciencia & Tecnología de Alimentos. VII Jornadas Uruguayas. II Feria Especializada de Ingredientes y Aditivos, Envases, Equipos y Servicios. Radisson Hotel Montevideo, Uruguay, 12 – 15 Octubre, 2004. Presentación de los trabajos:
  - “Rheological behaviour of apple tissue exposed to power ultrasound”. V.Y. Martínez, S. Guerrero, P. Viollaz, S.M. Alzamora.
  - “Efecto del pH sobre la cinética de inactivación de *Escherichia coli* por peróxido de oxígeno”. S. Raffellini, S. Guerrero, S.M. Alzamora.
  - “Air-drying kinetics of functional apple products fortified with calcium”. M. González-Fésler, D.M. Salvatori, S.M. Alzamora.
  - Coordinación de la Mesa Redonda “Educación en Ciencia y Tecnología de Alimentos”.
- 2005 Institute of Food Technologists - Annual Meeting. New Orleans, USA, July 16-20. Presentación de los trabajos:
  - “Survival of *Escherichia coli* following hydrogen peroxide treatment at different temperatures”. S. Raffellini, S. Guerrero, S.M. Alzamora.
  - “Effect of high levels of calcium on the viscoelastic behavior of apple tissue. R. Doctorovich, V.Y. Martínez, D.M. Salvatori, S.M. Alzamora.
- ENPROMER 2005 – 2<sup>nd</sup> Mercosur Congress on Chemical Engineering – 4<sup>th</sup> Mercosur Congress on Process Systems Engineering. Village Río das Pedras – Club Med, Río de Janeiro, Brasil, August 14 – 18. Presentación de los trabajos:
  - “Rheological behaviour of potato tissue as affected by calcium impregnation at high temperature”. D. Salvatori, M. Indaco, V. Martínez, S.M. Alzamora.
  - “Application of Weibull type distribution of resistances model to thermal resistance of *Listeria innocua* in vanillin containing orange juice”. C. Char, S. Guerrero, S.M. Alzamora.
  - “Inactivation kinetics of *Saccharomyces cerevisiae* and *Listeria monocytogenes* in apple juice processed by novel technologies”. A. López-Malo, S. Guerrero, A. Santiesteban, S.M. Alzamora.
- V Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos – CIBIA V. Puerto Vallarta, Jalisco, México, 4-7 de setiembre de 2005. Presentación de los trabajos:
  - “Dose response curves of *Listeria innocua* inactivation in thermally treated orange juice supplemented with natural antimicrobials”. C. Char, S. Guerrero, S.M. Alzamora.
  - “Calcium effect of viscoelastic properties of fortified vegetable matrices”. R.S. Doctorovich, M.M. Indaco, D.M. Salvatori, V.Y. Martínez, S.M. Alzamora.
- 2006 Institute of Food Technologists - Annual Meeting. Orlando, USA, June 24-28. Presentación de los trabajos:
  - “Microbial inactivation kinetics in orange juice processed by novel technologies”. N. García-Carrera, E. Palou, S.N. Guerrero, S.M. Alzamora, A. López-Malo.
  - “Use of vanillin and citral combined with a slight thermal treatment to obtain a minimally processed orange juice”. C. Char, S.N. Guerrero, S.M. Alzamora.
- IAFP 2006. Calgary, Alberta, Canadá, 13-16 de agosto 2006. Presentación del trabajo: “Efficacy of UV-C light for the inactivation of some microorganisms on the surface of fresh pear”. M. Schenk, S. Guerrero, S.M. Alzamora.
- 15<sup>th</sup> International Drying Symposium – IDS 2006. Budapest, Hungría, 20-23 de agosto de 2006. Presentación de los trabajos:
  - “Effect of structure on the viscoelastic properties of osmotically dehydrated fruits”. S.M. Alzamora, V.Y. Martínez, A.B. Nieto, P.E. Viollaz.

- “Effect of heat treatment on drying kinetics of fortified apples: the role of tissue structure”. M. González Fésler, D.M. Salvatori, S.M. Alzamora.
- XIV Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos – X Conferencia Internacional sobre Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CICTA-10) – V Congreso Nacional de Alimentación y Nutrición. La Habana, Cuba, 22-24 de octubre de 2006. Presentación de los trabajos:
  - “Inactivación de *Listeria innocua* durante la irradiación ultravioleta de pera: efecto de la posición de la muestra en la dosis recibida”. M. Schenk, S. Guerrero, P. Gómez, S.M. Alzamora.
  - “Efecto del tratamiento térmico en características mecánicas de manzana a altas deformaciones”. E. Casañas, A.B. Nieto, S.M. Alzamora.
  - “Efecto de la irradiación ultravioleta de rodajas de manzana sobre algunos parámetros de calidad”. P. Gómez, D. Salvatori, M. Schenk, S.M. Alzamora.
- 2007 Institute of Food Technologists - Annual Meeting. Chicago, USA, July 28–August 1. Presentación de los trabajos:
  - “Reduction of *Listeria monocytogenes*, *Escherichia coli* and *Zygosaccharomyces bailii* population in pear by ultraviolet light”. M. Schenk, S. Guerrero, P. Gómez, S.M. Alzamora.
  - “Alternatives to minimize enzymatic browning during storage of UV-C radiated apple slices”. P. Gómez, D. Salvatori, M. Schenk, S.M. Alzamora.
  - “An innovative minimally processed orange juice: Microbiological, color and sensory evaluation during refrigerated storage”. C. Char, S. Guerrero, S.M. Alzamora.
  - “*Escherichia coli* inactivation by simultaneous application of short-wave ultraviolet light and high frequency ultrasound”. A. Demeneghi, E. Palou, A. López-Malo, S.M. Alzamora, S. Guerrero.
- ICEF10 - International Congress on Engineering and Food, Viña del Mar, Chile, April 20 – 24, 2008. Presentación de los trabajos:
  - “Viscoelastic characteristics and water mobility of osmotic dehydrated foods”. S. Casim, D. Salvatori, A.B. Nieto, S.B. Matiacevich, P. Buera, S.M. Alzamora.
  - “Effect of thermal treatment on rheological characteristics of apple at high and small deformations”. E. Casañas, V. Martínez, A.B. Nieto, S.M. Alzamora.
  - “Use of high intensity ultrasound to assess microbial inactivation in orange juice”. C. Char, S. Guerrero, S.M. Alzamora.
  - “Non thermal preservation of fresh-cut fruit slices by using UV-C light”. P. Gómez, M. Schenk, S. Guerrero, D. Salvatori, S.M. Alzamora.
- International Conference of Agricultural Engineering – XXXVII Brazilian Congress of Agricultural Engineering – International Livestock Environment Symposium (ILES VIII), Iguassu Falls City – Brazil, 31 August – 4 September, 2008. Presentación de los trabajos:
  - “Combined use of short-wave ultraviolet light and hydrogen peroxide to Inhibit *Escherichia coli* in pear slices”. M. Schenk, S. Raffellini, S. Guerrero, S.M. Alzamora.
  - “Inactivation of *E. coli* and *S. cerevisiae* in fruit juices processed by non-thermal emerging technologies”. C. Char, E. Mytilaniki, S. Guerrero, S.M. Alzamora.
- XXI Congresso Brasileiro de Ciencia e Tecnologia de Alimentos – XV Seminario Latinoamericano e do Caribe de Ciencia e Tecnologia de Alimentos, Minascentro – Belo Horizonte – MG – Brasil, 6 – 9 de octubre de 2008. Presentación de los trabajos:
  - “Evaluation of UV-C induced damage on *Saccharomyces cerevisiae* by flow cytometry analysis”. M. Schenk, S. Raffellini, S.N. Guerrero, S.M. Alzamora.
  - “Relationship between rheological characteristics and sensory evaluation of blanched and/or osmotically dehydrate apple”. A. García Loredó, S.N. Guerrero, S.M. Alzamora.

- "Effect of ultraviolet light on viscoelastic properties of fresh-cut apple". P. Gómez, D. Salvatori, S.M. Alzamora.
  - "Structural changes and mechanical properties of grape berries exposed to UV-C irradiation". J. Fava, A. Nieto, S.M. Alzamora, M.A. Castro.
  - "Effect of type of sugar on rheological characteristics of apple tissue at high and small deformation". S. Vicente, P. Ceroli, A. Nieto, S.M. Alzamora.
- 2009 Institute of Food Technologists - Annual Meeting. Anaheim, USA, June 6-9. Presentación de los trabajos:
    - "Combination of UVC radiation, continuous flow high intensity ultrasound and vanillin addition to assess *Escherichia coli* ATCC 35218 inactivation in orange juice". C. Char, S. Guerrero, S.M. Alzamora.
    - "Evaluation of UVC induced damage on *Escherichia coli* by flow cytometry analysis". M. Schenk, S. Guerrero, S.M. Alzamora, S. Raffellini.
    - "Rheological properties of fresh-cut apple as affected by ascorbic acid/calcium chloride (CaCl<sub>2</sub>) dipping and ultraviolet light radiation". P. Gómez, S.M. Alzamora, D. Salvatori.
    - "Effect of trehalose and glucose on viscoelastic characteristics and water mobility of osmotically dehydrated apple". S. Vicente, A. Nieto, S.M. Alzamora.
    - "Rheological and sensory properties of apple subjected to blanching and osmotic dehydration in presence of calcium". A. García Loredo, S. Guerrero, S.M. Alzamora.
- IAFP 2009. Grapevine, Texas, July 12-15. Presentación del trabajo: Application of Weibull distribution to describe *Escherichia coli* ATCC 35218 response to different concentrations of potassium sorbate and sodium benzoate. A. Santiesteban-López, S.M. Alzamora, S. Guerrero, E. Palou, A. López-Malo.
- VII Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos - CIBIA VII. Bogotá, Colombia, Setiembre 6 – 9 de 2009. Presentación de los trabajos:
    - "Efecto de la radiación UV-C sobre el comportamiento viscoelástico de rodajas de manzana fortificadas con calcio". P. Gómez, D.M. Salvatori, S.M. Alzamora.
    - "Modelado de la inactivación de *E. coli* ATCC 35218 en jugo de naranja procesado por combinación de tecnologías emergentes". C. Char, S. Guerrero, A. Ganga, S.M. Alzamora.
- 2010 Institute of Food Technologists – Annual Meeting, Chicago, USA, July 16-19. Presentación de los trabajos:
    - "Ultrastructural changes in *Escherichia coli* adapted to high weak-acids concentrations". A. Santiesteban, S.M. Alzamora, S. Guerrero, E. Palou, A. López-Malo.
    - "Changes in color of calcium enriched apple slices irradiated with UV-C Light". P. Gómez, D. Salvatori, S.M. Alzamora.
    - "Rheological and sensory characteristics of fresh-cut pear as affected by ascorbic acid/CaCl<sub>2</sub> dipping, hydrogen peroxide and ultraviolet light radiation". A. García Loredo, S. Guerrero, S.M. Alzamora.
    - "Evaluation of hydrogen peroxide induced damage on *Escherichia coli* by flow cytometry analysis and transmission electronic microscopy". M. Schenk, S. Raffellini, S. Guerrero, S.M. Alzamora.
- 2º Congreso Internacional en Nutrición y Tecnología de los Alimentos. Mendoza, Argentina, 20-21 de agosto de 2010. Presentación del trabajo: Estructura, propiedades mecánicas y color en frutos de *Solanum lycopersicum* L. sometidos a tecnologías emergentes de descontaminación. J. Fava, A.B. Nieto, S.N. Guerrero, S.M. Alzamora, M.A. Castro.
- 11th Symposium on the Properties of Water (ISOPOW XI) – Querétaro, México, 5-9 september 2010. Presentación de los trabajos:
    - "Effect of blanching and/or osmotic dehydration on texture, structure and rheological properties of apple tissue". A. García Loredo, S. Guerrero, S.M. Alzamora.

- “An exhaustive study about physicochemical and micro-structural changes during drying of apple discs”. S.M. Casim, S.M. Alzamora.
- “Effect of  $a_w$  reduction and type of sugar in rheological behavior, water mobility and structural changes in apples”. S. Vicente, A.B. Nieto, S.M. Alzamora.
- 11th. International Congress on Engineering and Food (ICEF 11) – Athens, Greece, May 22-26, 2011. Presentación de los trabajos:
  - “Relationship between rheological characteristics and structure of blanched and/or osmotically dehydrated apple in presence of calcium”. A. García Loredó, S. Guerrero, S.M. Alzamora.
  - “Use of a Weibullian model to characterize microbial inactivation in apple juice processed with ultraviolet light”. E. Mytilinaki, S. Guerrero, S.M. Alzamora.
  - “Effect of pulsed Light and ascorbic acid/ $\text{CaCl}_2$  dipping on rheological properties of fresh-cut apples”. P.L. Gómez, D.M. Salvatori, S.M. Alzamora.
  - “Inactivation kinetics of attached *Escherichia coli* cells on stainless steel and fresh-cut apples by hydrogen peroxide disinfection treatments”. S. Raffellini, S. Ortiz, S. Guerrero, S.M. Alzamora
  - “Effect of maltose and maltose syrup on rheological characteristics at high and small deformations, water mobility and structure of osmotically dehydrated apple tissue”. S. Vicente, A. Nieto, K. Hodara, M.A. Castro, S.M. Alzamora.
- VIII Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA 8). Lima, Perú, 23 - 26 de octubre de 2011. Presentación del trabajo: "Use of Weibull and modified Gompertz models to characterize microbial inactivation in orange juice processed with ultraviolet light and natural antimicrobials". M. Ferrario, S.M. Alzamora, S.N. Guerrero.
- 2012 Institute of Food Technologists – Annual Meeting, Las Vegas, USA, June 25-28. Presentación de los trabajos:
  - “Short wave ultraviolet light irradiation (UV-C) and hydrogen peroxide in a hurdle strategy for preservation of pear slices”. M. Schenk, S. Raffellini, S.M. Alzamora, S. Guerrero.
  - “Relationships between rheological properties, texture, and structure of fresh-cut pear affected by ascorbic acid/ $\text{CaCl}_2$  dipping, hydrogen peroxide and ultraviolet light irradiation”. A. García Loredó, S. Guerrero, S.M. Alzamora.
  - “High intensity light pulses (LP) inactivation of *Saccharomyces cerevisiae* in apple and melon juices: assessment of the physiological status by flow cytometry”. M. Ferrario, S. Guerrero, S.M. Alzamora.
  - “Decontamination of barley grains by using high-intensity light pulses”. M. Zenklusen, S.M. Alzamora, H. González.
  - “Efficacy of pulsed light treatment to prolong shelf life of strawberries”. F. Duarte-Molina, P. Gómez, S.M. Alzamora.

### ***Congresos Regionales y Nacionales***

- Tercer Seminario y 1° Congreso Latinoamericano de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Buenos Aires, noviembre de 1979. Presentación del trabajo: "Algunos factores que controlan la cinética de deshidratación de palta". S.M. Alzamora y J. Chirife.
- XIIas. Jornadas sobre Investigaciones en Ciencias de la Ingeniería Química y Química Aplicada, San Miguel de Tucumán, 21-25 de marzo de 1983. Presentación del trabajo: "Optimización de la retención de nutrientes en el escaldado de arvejas". G. Hough y S.M. Alzamora.
- III Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos de la Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios, Santa Fe, 16-18 de noviembre de 1983. Presentación del trabajo: "Desarrollo de un método económico de preconseración de trozos de duraznos destinados a la elaboración de dulces y mermeladas". S. Sajur, S.M. Alzamora, J.L. Parada y J. Chirife.
- Congreso Mundial de Tecnología de Alimentos'84, Buenos Aires, setiembre 1984. Presentación del trabajo: "Preconseración de frutas por métodos combinados". S.M. Alzamora.
- XIII Jornadas sobre Investigación en Ciencias de la Ingeniería Química y Química Aplicada, San Juan, 25-27 de marzo de 1985. Presentación de los trabajos:
  - "Isotermas de sorción de salamines". F. Mujica, E. Martínez, F. Bercovich, N. Bonino y S.M. Alzamora.
  - "Predicción matemática de la pérdida de vitaminas solubles en H<sub>2</sub>O durante el escaldado de arvejas". S.M. Alzamora, G. Hough y J. Chirife.
- IV Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Mendoza, 20-24 de octubre de 1985. Presentación de los trabajos:
  - "Efecto combinado de la  $a_w$ , el pH y el agregado de sorbato de potasio en el crecimiento y supervivencia de *Saccharomyces cerevisiae*". P. Cerrutti, J. Chirife y S.M. Alzamora.
  - "Retención de ácido sórbico en sistemas modelos de alimentos". L.N. Gerschenson, J. Chirife y S.M. Alzamora.
  - "Influencia de la  $a_w$ , pH y aditivos en el crecimiento de *Staphylococcus aureus* en sistemas modelos de salamin". E.J. Martínez, N. Bonino y S.M. Alzamora.
  - "Optimización de la retención de nutrientes durante la esterilización de alimentos de baja acidez". S.M. Alzamora y J. Chirife.
- 9° Congreso Argentino de Nutrición, Buenos Aires, 10-14 de agosto de 1986. Presentación del trabajo: "Mejoramiento de la retención de tiamina durante la esterilización de alimentos enlatados". S.M. Alzamora, J. Chirife y J.E. Briozzo.
- V° Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Salta, 13-16 de octubre de 1987. Presentación de los trabajos:
  - "Preservación de ananá a temperatura ambiente por un método combinado". S.M. Alzamora, L.N. Gerschenson, P. Cerrutti y A.M. Rojas.
  - "Cinética de crecimiento de *S. cerevisiae* en soluciones concentradas de azúcares con agregado de antimicrobianos". P. Cerrutti, J. Chirife y S.M. Alzamora.
  - "Influencia de la deshidratación osmótica en el color de frutillas secadas en corriente de aire". S.L. Vidales y S.M. Alzamora.
  - "Hidrólisis enzimática de suero en queso concentrado". M.C. Leiras, S.M. Alzamora y J. Chirife.
- XIX Congreso Latinoamericano de Química, Buenos Aires, 5-9 de noviembre de 1990. Presentación de los trabajos:
  - "Hidrólisis enzimática de suero concentrado de quesería". M.C. Leiras, S.M. Alzamora y J. Chirife.



- "Influencia de la  $a_w$  y el pH en el crecimiento y supervivencia de *Bacillus coagulans*". A. Mazzota, S. Ipiña, M. Huergo y S.M. Alzamora.
  - "Efecto del EDTA en el crecimiento de *Saccharomyces cerevisiae* en medios de laboratorio". P. Cerrutti, O. Scorza y S.M. Alzamora.
  - "Estabilidad del ácido sórbico en sistemas preservados por métodos combinados". C. Campos, L.N. Gerschenson y S.M. Alzamora.
  - "Efecto de la composición del jugo de fruta en la velocidad de hidrólisis de la sacarosa". C. Montes de Oca, L.N. Gerschenson y S.M. Alzamora.
  - " $a_w$  de soluciones acuosas de propilenglicol". S.M. Alzamora, J. Chirife y L.N. Gerschenson.
  - "Propiedades de sorción de frutillas preservadas por deshidratación osmótica". S.L. Vidales, S.M. Alzamora, L.N. Gerschenson, R.G. Gómez y L.F. Malec.
  - "Estabilidad de puré de banana autoestable durante el almacenamiento a temperatura ambiente". S. Guerrero, S.M. Alzamora y L.N. Gerschenson.
- Seminario sobre Cooperación Universidad - Pequeña y Mediana Empresa, Proyecto Columbus, Buenos Aires, 4-8 de noviembre de 1991. Coordinación del Grupo de Trabajo Paralelo "Sector Agroindustrias".
  - Jornada-Taller "Programa de Control de Alimentos para la Ciudad de Buenos Aires. Pautas Generales para su Elaboración", organizado por el Concejo Deliberante, el Departamento Ejecutivo de la MCBA y la FAO, Buenos Aires, 10 de noviembre de 1992. Miembro del Comité Organizador.
  - VI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos y 1er. Encuentro de los Técnicos de Alimentos del Cono Sur, Buenos Aires, 4-9 de abril de 1994. Presentación de los trabajos:
    - "Errores en cálculos de escaldado por utilizar un valor común de difusividad térmica para distintos vegetales". G. Hough y S.M. Alzamora.
    - "Estabilidad del ácido sórbico en productos cárnicos de actividad de agua reducida". C.A. Campos, L.N. Gerschenson y S.M. Alzamora.
    - "Optimización de los cambios de color en un puré de banana conservado por la tecnología de factores combinados mediante la metodología de superficies de respuesta". S. Guerrero, L.N. Gerschenson y S.M. Alzamora.
    - "Conservación de frutillas: influencia del proceso sobre la textura y la pared celular". S.L. Vidales, M.A. Castro y S.M. Alzamora.
    - "Estudio de la estabilidad de la vitamina C en sistemas modelo acuosos". A.M. Rojas, L.N. Gerschenson y S.M. Alzamora.
    - "Cuantificación de azúcares en frutas osmotizadas". A.B. Nieto, L.M. Mauri y S.M. Alzamora.
    - "Análisis sensorial de puré de banana conservado por la tecnología de factores combinados". S. Guerrero y S.M. Alzamora.
    - "Reología de puré de banana conservado por la tecnología de factores combinados". S. Guerrero, L.N. Gerschenson y S.M. Alzamora.
  - VI Congreso Latinoamericano de Botánica, Mar del Plata, Argentina, 2-8 de octubre de 1994. Presentación del trabajo: "Pared celular y textura: conservación de frutillas". S. Vidales, A. Castro y S.M. Alzamora.
  - VII Congreso Argentino de Micología y XVII Jornadas Argentinas de Micología, Rosario, Argentina, 23-26 de agosto de 1995. Presentación del trabajo: "Conservación de frutillas por métodos combinados. Efecto de la vainillina en el crecimiento de levaduras". P. Cerrutti y S.M. Alzamora.
  - XXI Congreso Argentino de Química, Universidad Nacional del Sur, Bahía Blanca, 18-20 de setiembre de 1996. Presentación de los trabajos:
    - "Secado de manzana: influencia del pretratamiento de impregnación con glucosa a presión atmosférica y al vacío". A. Nieto, M.A. Castro y S.M. Alzamora.
    - "Preservación de frutillas: influencia de los parámetros de proceso sobre las características texturales". S.L. Vidales, A.M. Rojas y S.M. Alzamora.

- VIII Congreso Argentino de Microbiología, Buenos Aires, 6 – 9 de setiembre de 1998. Presentación del trabajo: “Inactivación de *Saccharomyces cerevisiae* por ultrasonido. Influencia de la temperatura y la amplitud”. S. Guerrero, A. López-Malo, S.M. Alzamora.
- VIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Rafaela, Santa Fe, 13-15 de mayo de 1999. Presentación de los trabajos:
  - “Modelos microbianos de predicción: estudio de la influencia del pH y la  $a_w$  sobre el crecimiento de *Saccharomyces cerevisiae* en un medio de laboratorio”. D.M. Salvatori, S.N. Guerrero, A. López-Malo y S.M. Alzamora.
  - “Efecto de la impregnación con vainillina en el color de frutas mínimamente procesadas”. M.A. Leúnda, S.N. Guerrero y S.M. Alzamora.
  - “Color y clorofilas en las hojas de yerba mate y su degradación en el procesamiento”. M.E. Schmalko, S.M. Maciel y S.M. Alzamora.
  - “Impregnación a vacío de frutilla entera: influencia sobre textura,  $a_w$ , sólidos solubles e integridad celular”. S.L. Vidales y S.M. Alzamora.
  - “Cambios estructurales en tejidos de frutas impregnadas con solutos a presión atmosférica y con pulso de vacío”. D.M. Salvatori, A.B. Nieto y S.M. Alzamora.
  - “Variación del contenido de cafeína y humedad en el procesamiento de la yerba mate”. M.E. Schmalko, S.M. Maciel y S.M. Alzamora.
  - “Comportamiento microbiológico de una pasta de pescado elaborada por combinación de barreras”. G.L. Sánchez Pascua, M.R. Casales, E.E. Ramírez, M.I. Yeannes y S.M. Alzamora.
- IX Congreso Argentino de Microbiología - Organizado por la Asociación Argentina de Microbiología. Buenos Aires, Argentina, del 7 al 11 de octubre de 2001. Presentación de los trabajos:
  - "Modelado probabilístico de interfase crecimiento / no crecimiento de mohos contaminantes de confituras lácteas". C. Char, S. Guerrero y S.M. Alzamora.
  - "Efecto combinado del pH y la adición de vainillina sobre *Listeria innocua* en jugo de manzana a temperatura de refrigeración". F. V. Corte, S.V. de Fabrizio y S.M. Alzamora.
- IX Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos.-Organizado por la Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios. Buenos Aires, Argentina, del 7 al 9 de agosto de 2002. Presentación de los trabajos:
  - “Efecto del tipo de soluto en las isotermas de porción de mango (*Mangifera indica*) producido en el noroeste argentino”. S. Maldonado, N. Samman y S.M. Alzamora.
  - “Enriquecimiento de manzana en calcio por impregnación”. S. Anino, D.M.Salvatori y S.M. Alzamora.
  - “Cambios estructurales en tejido de manzana fortificado con calcio”. S. Anino, D.M.Salvatori, M.A. Castro y S.M. Alzamora.
  - “Aplicación de los modelos de Gompertz y probabilística para caracterizar el comportamiento de hongos contaminantes de confituras lácteas”. C. Char, S.N. Guerrero y S.M. Alzamora.
  - “Efecto inhibitorio de un principio activo de canela en *Listeria innocua* en jugo de manzana”. F.V. Corte, S. Fabricio de V. y S.M. Alzamora.
  - “Análisis microbiológico y de patulina en muestras de jugos, concentrados y bebidas artificiales en polvo”. H.L. González, A.M. Pacín, C.F. Somoza, S.M. Alzamora y S.L. Resnik.
  - “Ultrasonido y refrigeración. Una posible combinación para inhibir el desarrollo de microorganismos en jugos frutales”. M. Mincz, S.N. Guerrero y S.M. Alzamora.
  - “Evolución del color de jugos frutales refrigerados. Influencia de la aplicación de ultrasonido”. M. Mincz, S.N. Guerrero y S.M. Alzamora
  - “Influencia del tratamiento térmico en las propiedades reológicas del tejido de manzana”. V.Y. Martínez, A.B. Nieto, P.E. Viollaz y S.M. Alzamora.

- II Congreso Argentino de Microbiología de Alimentos – X Jornadas Argentinas de Microbiología. Santa Fe, 24–26 de setiembre de 2003. Presentación de los trabajos:
  - "Modelado de la resistencia térmica de *Eurotium chevalieri* en dulce de leche". C. Simion Siu, S. Guerrero, H.H.L. González y S.M. Alzamora
  - "Crecimiento de *Aspergillus fumigatus*, *Penicillium simplicissimum* y *Eurotium chevalieri* en dulce de leche". C. Char, S. Guerrero y S.M. Alzamora.
  - "Aceite de canela de la China como conservador natural en jugo de manzana. Efecto sobre *Listeria innocua*". F.V. Corte, S.V. Fabrizio y S.M. Alzamora.
  - "Modelado predictivo de *Listeria monocytogenes* en jugo de naranja tratado con ultrasonido de alta intensidad y agregado de vainillina". S. Ferrante, S. Guerrero y S.M. Alzamora.
  
- X Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos – 1º Simposio Internacional de Nuevas Tecnologías. Mar del Plata, Argentina, 18 – 20 Mayo, 2005. Presentación de los trabajos:
  - "Inactivación de *Escherichia coli* por peróxido de hidrógeno: curvas de respuesta a la dosis". S. Raffellini, S. Guerrero, S.M. Alzamora.
  - "Irradiación ultravioleta de onda corta de rodajas de manzana". S. Ferrante, S. Guerrero, S.M. Alzamora.
  - "Efecto de la concentración de calcio sobre el comportamiento viscoelástico del tejido de manzana". R. Doctorovich, V. Martínez, D. Salvatori, S.M. Alzamora.
  - Coordinación del 1º Simposio Internacional de Nuevas Tecnologías y presentación del tema: "Hacia dónde va la Tecnología de Obstáculos".
  
- III Congreso Argentino de Microbiología de Alimentos. Buenos Aires, 8 – 10 de noviembre de 2006. Presentación del trabajo: "Modelado predictivo de *Listeria innocua* en jugo de naranja. Utilización de citral como antimicrobiano natural". C. Char, S. Guerrero, S.M. Alzamora.
  
- XI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos – 2º Simposio Internacional de Nuevas Tecnologías. Buenos Aires, Argentina, 12 – 14 Setiembre, 2007. Presentación de los trabajos:
  - "Efecto del tipo de azúcar en las características mecánicas a altas deformaciones de manzana deshidratada osmóticamente". P. Ceroli, A. Nieto, M.A. Castro, S.M. Alzamora.
  - "Estabilidad microbiológica y calidad organoléptica de jugo de naranja mínimamente procesado". C. Char, S.N. Guerrero, S.M. Alzamora.
  - "Propiedades mecánicas en copos de maíz, su relación con el contenido de agua y las propiedades térmicas". A.E. Farroni, S.N. Guerrero, S.M. Alzamora, M.P. Buera.
  - "Respuesta de células de *Escherichia coli* adheridas sobre acero inoxidable a tratamientos con peróxido de hidrógeno". S. Raffellini, S.N. Guerrero, S.M. Alzamora.
  - "Efecto de la dosis de irradiación ultravioleta en el color y la estructura de frutos de arándano". J. Fava, S.N. Guerrero, M.A. Castro, S.M. Alzamora.
  - "Efecto de la irradiación ultravioleta sobre las propiedades mecánicas de rodajas de manzana". P. Gómez, D.M. Salvatori, S.M. Alzamora.
  - "Inactivación térmica de *Listeria innocua* en jugo de naranja con agregado de antimicrobianos naturales: vainillina y citral". C. Char, S.N. Guerrero, S.M. Alzamora.
  - "Irradiación ultravioleta de rodajas frutales: respuesta de *Listeria innocua*". M. Schenk, S.N. Guerrero, S.M. Alzamora.
  - Coordinación del Simposio Internacional de Nuevas Tecnologías y presentación del tema: "Tratamientos emergentes para la disminución de microbios".
  
- 9º Congreso Argentino del Color. Santa Fe – 1-3 de octubre de 2008. Presentación del trabajo: "Estudio de los cambios de color producidos por la aplicación de tecnologías emergentes de conservación en frutas mínimamente procesadas". P. Gómez, D. Salvatori, S.M. Alzamora.

- XII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Concordia (Entre Ríos), 6 – 9 de octubre de 2009. Presentación de los trabajos:
  - “Estudio de la inactivación de *Saccharomyces cerevisiae* por radiación UV-C mediante técnicas moleculares”. C.D. Char, S.N. Guerrero, C. Martínez, F. Salinas, S.M. Alzamora, M.A. Ganga.
  - “Estudio de las propiedades mecánicas y la movilidad molecular en tejido de manzana durante la deshidratación en corriente de aire”. S.M. Casim, A.B. Nieto, S.M. Alzamora.
  - “Fortificación de manzana con calcio mediante impregnación al vacío: efectos en la movilidad del agua y en las propiedades mecánicas”. S.M. Casim, A.B. Nieto, D.M. Salvatori, S.M. Alzamora.
  - “Cambios estructurales, mecánicos y de color en uvas sometidas a tecnologías emergentes de descontaminación”. J. Fava, A.B. Nieto, S.N. Guerrero, M.A. Castro, S.M. Alzamora.
  - “Relación entre las propiedades reológicas y las características texturales de tejido de manzana fresca y escaldada”. A.B. García Loredó, S.N. Guerrero, S.M. Alzamora.
  - “Efecto de la aplicación de pulsos de luz sobre las propiedades ópticas de manzanas mínimamente procesadas”. P.L. Gómez, A. García Loredó, D.M. Salvatori, S.M. Alzamora.
  - “Optimización de la extracción de polifenoles totales de yerba mate”. V.G. Hartwig, L.A. Brumovsky, S.M. Alzamora, A. Borsini, R.M. Fretes.
  - “Utilización de luz ultravioleta de onda corta para preservar jugo de manzana”. E. Mytilinaki, S.N. Guerrero, S.M. Alzamora.
  - “Estudio de la inactivación microbiana por luz UV-C mediante citometría de flujo”. M.L. Schenk, S.M. Raffellini, S.N. Guerrero, S.M. Alzamora.
  - “Efecto del tipo de azúcar en las propiedades viscoelásticas y de compresión de manzanas deshidratadas osmóticamente”. S. Vicente, A.B. Nieto, S.M. Casim, S.M. Alzamora.
  - Coordinación del 3º Simposio Internacional de Nuevas Tecnologías (en colaboración con M.I. Yeannes) y exposición del tema: “Biofilms microbianos y su impacto en la industria alimentaria”.
  - Coordinación del Simposio Regional del III Congreso del Caribe y Latinoamericano sobre Higiene y Calidad Alimentaria (en colaboración con M.M. Ferreyra).
  
- XIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. UCA, Puerto Madero, Buenos Aires. 19 – 21 de octubre de 2011. Presentación de los trabajos:
  - “Estudio de la combinación binaria de citral y sorbato de potasio para inhibir el crecimiento microbiano en pulpas de mango y melón”. L.M. Calderón, M. Schenk, S.N. Guerrero, S.M. Alzamora.
  - “Estudio de la inactivación microbiana por luz pulsada en jugos de fruta”. M. Ferrario, S.N. Guerrero, S.M. Alzamora.
  - “Efecto de la aplicación combinada de luz pulsada y agentes antipardeamiento sobre la textura y las propiedades reológicas de manzanas mínimamente procesadas”. P.L. Gómez, A. García Loredó, D.M. Salvatori, S.M. Alzamora.
  - “Estudio del comportamiento reológico, la movilidad del agua y las modificaciones estructurales de tejido de manzana sometido a deshidratación osmótica: efecto de la naturaleza del azúcar y la actividad de agua”. S. Vicente, A. Nieto, K. Hodara, M.A. Castro, S.M. Alzamora.
  - Coordinación de la Mesa Redonda “Optimización y caracterización de productos de actividad de agua reducida” y exposición del tema “Relación estructura – propiedades físico-químicas durante la deshidratación de manzana enriquecida en calcio”.

## Conferencias Dictadas y Participación en Simposios y Mesas Redondas

- 9° Congreso Argentino de Nutrición. Coordinación de la Mesa Redonda "Conservación e industrialización de alimentos" y exposición del tema: "Pérdida del valor nutritivo durante el procesamiento y almacenamiento de alimentos". Buenos Aires, 10-14 de agosto de 1986.
- Dictado de la Conferencia "Predicción de la retención de vitaminas durante el procesamiento de alimentos, con especial referencia al escaldado de vegetales y la esterilización de alimentos de baja acidez". Universidad de las Américas, Puebla, México, 20 de julio de 1987. (Actividades realizadas dentro del marco del Programa de Ciencia y Tecnología para el Desarrollo V Centenario CYTED-D.)
- Primer Encuentro de Tecnología Alimentaria Frutihortícola. Tema: "Conservación de frutas y hortalizas por métodos no tradicionales". Organizado por la Corporación del Mercado Central de Buenos Aires y auspiciado por la Secretaría de Ciencia y Técnica, 24-25 de noviembre de 1987.
- Primer Congreso Latinoamericano de Microbiología de Alimentos y Primer Simposio Argentino de Conservación de Alimentos. Dictado de la Conferencia: "Conservación de alimentos por métodos combinados". Buenos Aires, 30 de noviembre al 4 de diciembre de 1987.
- VII Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Participación en la Mesa Redonda "Alimentos de Humedad Intermedia". Tema: "Conservación de alimentos por métodos combinados". La Serena, Chile, 4-6 de diciembre de 1987.
- Primer Congreso Médico-Veterinario de la Ciudad de Buenos Aires. Participación en la Mesa Redonda "Factores de injuria microbiana en alimentos". Buenos Aires, 25-29 de noviembre de 1989.
- II Encuentro de Químicos y Profesionales Afines de la Región Zuliana. Dictado de la conferencia: "El papel de la  $a_w$  en la preservación de alimentos". Universidad de Zulia, Facultad de Ciencias, Departamento de Química, Maracaibo, Venezuela, 15-19 de octubre de 1990.
- Dictado de un ciclo de conferencias sobre Microbiología Alimentaria. Tema: "Fundamentos microbiológicos, aplicaciones y perspectivas del método de factores combinados para la preservación de frutas". Universidad de la República, Ingeniería de Alimentos, Montevideo, Uruguay, 30 de noviembre, 2 y 4 de diciembre de 1992.
- III Congreso Latinoamericano de Microbiología e Higiene de los Alimentos "Dra. Josefina Gómez de Ruiz". Participación en la Mesa Redonda: Microbiología de frutas y vegetales. Tema: "Fundamentos microbiológicos de la conservación de frutas por factores combinados. Aplicaciones en el marco del Proyecto CYTED-D. Perspectivas". Centro de Conferencias Palacio Municipal, Montevideo, Uruguay, 29 de noviembre - 5 de diciembre, 1992.
- 1er. Congreso Nacional de Ingeniería y Tecnología en Alimentos "Avances en Conservación de Alimentos y Nuevos Conceptos de Calidad". Conferencia sobre el tema: "Aspectos y avances en la conservación de frutas por métodos combinados". Universidad de las Américas, Puebla, México, 8-10 de marzo de 1993.
- II Congreso Latinoamericano y del Caribe – XXIV Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Participación en la Mesa Redonda: "Aspectos científicos y tecnológicos en el desarrollo de alimentos de humedad alta e intermedia". Exposición del tema "Avances en la conservación de frutas de humedad alta e intermedia". Ciudad de México, 14-17 de marzo de 1993.

- VI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos y 1er. Encuentro de los Técnicos de Alimentos del Cono Sur. Coordinación de la Mesa Redonda: "Avances en la preservación de alimentos: disminución de la  $a_w$ " y exposición del tema "El rol de la  $a_w$  en el desarrollo de tecnologías de conservación de alimentos por factores combinados". Buenos Aires, 4-9 de abril de 1994.
- International Symposium on Properties of Water. ISOPOW Practicum II Food Preservation by Moisture Control. Conferencia invitada sobre el tema: "Minimally processed fruits by combined methods". Puebla, México, 19-24 de junio de 1994.
- I Congreso Internacional de Ingeniería Bioquímica. X Congreso Nacional de Ingeniería Bioquímica. Participación en el Symposium: "Nuevas tecnologías de conservación de alimentos". Tema: "La aplicación de las tecnologías de factores combinados en la conservación de alimentos: avances y perspectivas". México D.F., México, 24-27 de octubre de 1994.
- XIII Jornadas Regionales de Bromatología. Conferencia sobre el tema "Nuevas tendencias en la conservación de alimentos y el rol del concepto de factores combinados". Facultad de Bromatología, Universidad Nacional de Entre Ríos, Gualeguaychú, Entre Ríos, 19 y 20 de octubre de 1995.
- I Congresso Ibero-Americano de Engenharia de Alimentos, FEA / UNICAMP- CYTED- SBCTA-ITAL. Conferencia plenaria sobre el tema: "Mudanças estruturais produzidas no processamento mínimo de frutas". Campinas, São Paulo, Brasil, 5-9 de novembro de 1995.
- I Congreso Venezolano de Ciencia y Tecnología de Alimentos "Dr. Nikita Czyhrinciw". Participación en la Mesa Redonda: "El Programa CYTED y su Contribución al Desarrollo de Nuevas Tecnologías de Conservación de Alimentos". Tema: "Factores combinados. Algunos ejemplos de aplicación en el procesamiento mínimo". Caracas, Venezuela, 25-27 de marzo de 1996.
- XV Congreso Brasileiro de Ciencia e Tecnologia de Alimentos. Conferencista invitada.
  - Panel: "Química e Físico-Química de Alimentos". Tema: "Efectos del procesamiento en la microestructura de frutas"
  - Panel: "Novos Conceitos em Tecnologia e Conservação de Alimentos". Tema: "Factores combinados en el desarrollo de alimentos mínimamente procesados".  
Poços de Caldas, Minas Gerais, Brasil, 4-7 de agosto de 1996.
- Seminario Internacional sobre Tecnologías Emergentes para la Conservación de Alimentos. Conferencista invitada. Tema: "Nuevas estrategias para el procesamiento mínimo de alimentos: el papel de la conservación multiobjetivo". Instituto Politécnico Nacional, México D.F., 24 de setiembre de 1996.
- 1997 Institute of Food Technologists - Annual Meeting. Participación en el Simposio: "Emerging Technologies in Food Processing". Tema: "Minimally processed fruits by hurdle technology" (en colaboración con el Dr. J. Welti-Chanes y la Dra. M.S. Tapia). Orlando, USA, 14-18 de junio de 1997.
- X Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos - 7º Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos - I Simposio Internacional de Aditivos e Ingredientes Alimentarios. Participación en la Mesa Redonda: "Avances en el procesamiento mínimo de alimentos". Coordinación y presentación del tema: "Nuevas tendencias en el procesamiento mínimo de alimentos". Buenos Aires, Centro Costa Salguero, 17-20 de setiembre de 1997.
- XV Jornadas de Bromatología, Facultad de Bromatología, Universidad Nacional de Entre Ríos. Conferencia invitada: "Relación entre los cambios texturales y estructurales en el procesamiento mínimo de frutas". Gualeguaychú, Entre Ríos, 16-17 de octubre de 1997.

- 5th Conference of Food Engineering (CoFE'97). American Institute of Chemical Engineers. Participación por invitación en la Sesión: "Water Properties in Foods". Temas:
  - "Effect of aw depression on textural characteristics of minimally processed fruits", S.M. Alzamora and Lía N. Gerschenson
  - "Water activity in minimal processing and its relation to microbial growth", M.S. Tapia, J. Welti-Chanes, A. López-Malo, E. Palou, S.M. Alzamora, G.V. Barbosa-Cánovas and B.G. Swanson. Los Angeles, USA, 18-21 de noviembre de 1997.
- II Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos "Tecnologías para el procesamiento y conservación de alimentos". Participación en la Mesa Redonda: "Tecnologías emergentes". Tema: "Algunos resultados relevantes en el procesamiento mínimo de alimentos en el contexto del Proyecto Multinacional XI.3 del Programa CYTED". S.M. Alzamora, M.S. Tapia y E. Parada Arias. Bahía Blanca, Argentina, 24-27 de marzo de 1998.
- Seminario del Instituto de Tecnología de Alimentos. Disertación: "Procesamiento mínimo de alimentos: estado actual y perspectivas". INTI, 13 de mayo de 1998.
- International Symposium on Water Management in the Design and Distribution of Quality Foods, ISOPOW 7. Conferencia por invitación en la Sesión VII: "Water as the Determinant of Food Quality, Stability and Safety". Tema: "Role of water in the stability of minimally or partially processed foods", J. Welti-Chanes, S.M. Alzamora, M.S. Tapia, A. López-Malo and E. Parada-Arias. Helsinki, Finlandia, 30 de mayo – 4 de junio de 1998.
- III Seminario sobre Avances en Tecnología Química y de Alimentos. Dictado de la conferencia "Modificaciones estructurales de los tejidos vegetales en el procesamiento de alimentos (especial énfasis en frutas)". Departamento de Industrias, Facultad de Ciencias Exactas y Naturales, UBA. Junio de 1998.
- Dictado de la conferencia "Procesamiento mínimo de alimentos en el fin del milenio", Universidad Tecnológica de Panamá, Vicerrectoría de Investigación, Posgrado y Extensión, Centro de Producción e Investigaciones Agroindustriales – SENACYT, Panamá, 10 de julio de 1998.
- VIII Congreso Argentino de Microbiología. Participación en la Mesa Redonda: "Alimentos: microbiología predictiva, la tecnología de vallas y HACCP". Tema: "Combinación de factores y procesamiento mínimo de alimentos". Buenos Aires, 6 – 9 de setiembre de 1998.
- Dictado de la conferencia "Presente y futuro del procesamiento mínimo de alimentos", Universidad Nacional del Litoral, Santa Fe, 23 de noviembre de 1998.
- Expociencia 1998 "La proyección regional de la investigación científica" de la Universidad de Buenos Aires. Coordinación de la Mesa Redonda "Alimentos: la investigación como herramienta imprescindible para la innovación y mejora de la calidad". Facultad de Ingeniería, Sede Las Heras, 6 de noviembre de 1998 (en colaboración con la Dra. Lía Noemí Gerschenson).
- 6th Conference on Food Engineering (CoFE'99) American Institute of Chemical Engineers. Participación por invitación en la Sesión "Transport Phenomena in Food Processing". Tema: "Moisture diffusivity during air drying of fruit tissues: microstructural effects of blanching and osmotic pretreatments". S.M. Alzamora and A.B. Nieto. Dallas, USA, 31 de octubre – 5 de noviembre de 1999.
- Acto Académico Inaugural de la Reunión Latinoamericana de la Red CyTAlfa. Exposición del tema: "Importancia de los estudios de postgrado en Ciencia y Tecnología de Alimentos". San Miguel de Tucumán, 6 de diciembre de 1999.

- ICEF 8 – Eight International Congress on Engineering and Food. Conferencia invitada, Sesión “Minimal Processing”. Tema: “Microbial behavior modeling as a tool in the design and control of minimally processed foods”. Puebla, México, April 9–13, 2000.
- XI Seminario Latinoamericano y del Caribe - XIII Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos – SOCHITAL. Conferencia invitada: "Procesamiento mínimo de alimentos". Santiago de Chile, 9-12 de mayo de 2000.
- 2000 Institute of Food Technologists - Annual Meeting. Participación por invitación en el Symposium "Non-thermal Approachs to Process Foods". Tema: "Ultrasound as a food preservation method". S.M. Alzamora, S. Guerrero & A. López-Malo. Dallas, USA, June 11-14, 2000.
- VI Congreso Latinoamericano de Microbiología de Alimentos - II Simposio Argentino de Conservación de Alimentos - I Congreso Argentino de Microbiología de Alimentos - I Encuentro Hispano-Latinoamericano de Microbiología Alimentaria - MICROAL 2000. Coordinación de la Mesa Redonda "Biodeterioro de Alimentos". Participación en dicha Mesa Redonda. Tema: "Ultrasonido y/o antimicrobianos naturales como factores alternativos en el control de hongos y levaduras". S.M. Alzamora, S. Guerrero, A. López-Malo. Buenos Aires, Argentina, 20-24 de noviembre de 2000.
- Simposio "HACCP - Control integrado de plagas en la industria alimenticia". Dictado de la conferencia "Análisis cuantitativo de riesgos y su relación con la implementación del sistema HACCP", organizado por Aventis. Salones Leprett, Buenos Aires, 3 de mayo de 2001.
- Jornadas Bromatológicas 2001. Participación en la Mesa Redonda “Vida Util de los Alimentos”. Tema: “Vida útil de frutas mínimamente procesadas”. Colegio de Veterinarios de la Pcia. de Buenos Aires, La Plata, 14 – 16 de noviembre de 2001.
- IX Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Coordinación del Simposio “Tecnologías Emergentes de Conservación: Estado Actual y Perspectivas”. Participación en dicho Simposio. Tema: “Potencial del ultrasonido de alta intensidad como factor de conservación”. S.N. Guerrero y S.M. Alzamora. Organizado por la Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios. Buenos Aires, Argentina, 7-9 de agosto de 2002.
- XII Seminario de América Latina y el Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos. I Congreso Paraguayo de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Conferencia invitada “Impacto de la microbiología predictiva en la industria alimentaria”. S.M. Alzamora. Asunción, Paraguay, 22-26 de julio 2002, organizado por ALACCTA y la Asociación Paraguaya de Tecnólogos de Alimentos.
- LATINMIC 2002. VII Congreso Latinoamericano de Microbiología e Higiene de los Alimentos. I Congreso Chileno de Microbiología e Higiene de los Alimentos. Participación como conferencista invitada en el Simposio: “Actualización en el estudio de biodeterioro y vida útil de los alimentos”. Dictado de las conferencias: “Avances en el estudio de vida útil de alimentos preservados con particular referencia a la estabilidad microbiológica” y “Alimentos mínimamente procesados: ¿son inócuos?”. Organizado por ICMSF y ACHS. Santiago, Chile, 10-14 de Noviembre, 2002.
- II Congreso Argentino de Microbiología de Alimentos – X Jornadas Argentinas de Microbiología .Coordinación de la Mesa Redonda "Vida útil de alimentos" y presentación del tema "Estimación de la vida útil: El rol de la Microbiología Cuantitativa". Santa Fe, Argentina, 24–26 de setiembre de 2003.
- IV Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos. Participación en la Mesa Redonda "Tecnologías emergentes". Presentación del tema: "Impregnación a vacío II: Nuevos alimentos funcionales a partir de la impregnación de matrices vegetales con compuestos bioactivos". Valparaíso, Chile, 5–8 de octubre de 2003.



- Congreso de Bromatología y Nutrición. Conferencia sobre el tema "Principales tecnologías emergentes y su estado de aplicación y potencialidades". Organizado por Colegio de Veterinarios de la Provincia de Buenos Aires – Distrito II, La Plata, 16–18 de octubre de 2003.
- Participación en el Seminario "La Argentina Nutritiva y Saludable – Características diferenciales de nuestros alimentos". Tema: "Frutas y verduras en el desarrollo de nuevos alimentos funcionales". Bolsa de Cereales, Buenos Aires, 17 de junio de 2004.
- XIII Seminario Latinoamericano y del Caribe “Ciencia & Tecnología de Alimentos”. Conferencia invitada. Tema: “Microbiología cuantitativa aplicada al desarrollo, optimización y estimación de la vida útil de alimentos mínimamente procesados”. Organizado por SUCTAL y ALACCTA, Radisson Hotel, Montevideo, Uruguay, 12-15 de octubre de 2004.
- Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Conferencia invitada. Tema: “Aditivos antimicrobianos naturales”. Organizado por la Agencia Córdoba Ciencia S.E. Centro de Convenciones Hotel Holiday Inn, Córdoba, 24 -26 de noviembre de 2004.
- 2º Congreso Internacional de Ingeniería Química y Alimentos. Ponencia sobre “Factores en combinación para la preservación de alimentos: aplicaciones tradicionales y emergentes”. Departamento de Ingeniería Química, Alimentos y Ambiental, Universidad de las Américas, Puebla, México, 11 de marzo de 2005.
- X Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos – 1º Simposio Internacional de Nuevas Tecnologías. Mar del Plata, Argentina, 18 – 20 Mayo, 2005. Coordinación del 1º Simposio Internacional de Nuevas Tecnologías y presentación del tema: “Hacia dónde va la Tecnología de Obstáculos”.
- Disertante invitada a la Jornada Institucional para la reforma del Plan de Estudio de la Licenciatura en Bromatología y exposición del tema “Algunas consideraciones sobre la investigación y el posgrado y su rol en la calidad universitaria”. Facultad de Bromatología, Universidad Nacional de Entre Ríos, 13 de junio de 2005.
- V Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos – CIBIA V. Puerto Vallarta, Jalisco, México, 4-7 de setiembre de 2005. Conferencia Plenaria: “Exploring the linear viscoelastic properties – structure relationship in processed fruit and vegetable tissues”. Stella M. Alzamora, P. E. Viollaz, Vanesa Y. Martínez, Andrea B. Nieto and Daniela Salvatori.
- Seminario ALCUEFOOD “Beneficios para la salud e inocuidad de frutas y vegetales procesados”. Auspiciado por la Cámara de Comercio Franco-Brasileña, CIRAD y EMBRAPA. São Paulo, Brasil, 4 de octubre de 2005. Disertación sobre el tema: “Procesos mínimos combinados e inocuidad de frutas y subproductos”.
- XIV Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos – X Conferencia Internacional sobre Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CICTA-10) – V Congreso Nacional de Alimentación y Nutrición. La Habana, Cuba, 22-24 de octubre de 2006.
  - Participación en la Mesa Redonda “Ingeniería y Tecnología de los Alimentos”. Tema: “Caracterización de la conducta reológica de tejidos vegetales; el aporte estructural y su utilidad en el diseño de los procesos de conservación”.
  - Coordinadora de la Mesa Redonda “Calidad Sanitaria e Inocuidad de los Alimentos”.
- X Taller Internacional sobre Calidad Sanitaria, Evaluación y Conservación de Alimentos. Varadero, Cuba, 26-28 de octubre de 2006. Disertación sobre “Nuevas técnicas de conservación de alimentos: el rol de factores en combinación para incrementar la inactivación microbiana”, S.M. Alzamora, S.N. Guerrero, S. Raffellini, C.D. Char.

- Tercer Congreso Argentino de Microbiología. Buenos Aires, 8-10 de noviembre de 2006. Organizado por la División Alimentos, Medicamentos y Cosméticos (DAMyC) y la Asociación Argentina de Microbiología. Coordinadora de la Mesa Redonda “Aspectos microbiológicos de las tecnologías emergentes para la preservación de alimentos” y disertación sobre: “Cuantificación de la muerte microbiana: un nuevo enfoque para el diseño de procesos de inactivación”.
- Jornada de Actualización sobre la Aplicación de Nuevas Tecnologías de Conservación de Alimentos: Ionización y Liofilización. Luján, 21 de noviembre de 2006. Organizada por el Departamento de Tecnología de la Universidad de Luján. Disertación invitada sobre “Liofilización de Alimentos”.
- XVI Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos. La Serena, Chile, 5-7 de setiembre de 2007. Organizado por la Sociedad Chilena de Tecnología de Alimentos (SOCHITAL) y la Universidad de La Serena. Participación en la Mesa Redonda “Inocuidad y Calidad de Alimentos” y disertación sobre “Investigación: una herramienta para la calidad e inocuidad alimentaria”.
- XI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos – 2º Simposio Internacional de Nuevas Tecnologías. Buenos Aires, Argentina, 12 – 14 de setiembre de 2007. Coordinación del Simposio Internacional de Nuevas Tecnologías y presentación del tema: “Tratamientos emergentes para la disminución de microbios”.
- Tercer Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos (innova 2007), Montevideo, Uruguay, 8 – 10 de octubre de 2007. Disertaciones sobre:
  - “La problemática de la inocuidad de alimentos mínimamente procesados y algunas estrategias para su control”
  - “Aplicaciones de la luz ultravioleta en la conservación de alimentos”.
- 5º Congreso Internacional de Ingeniería Química y Alimentos (CONIQUA), Universidad de las Américas, Puebla, México, 11 – 14 de marzo de 2008. Conferencia Magistral Eduardo R. Méndez sobre el tema: “Formulando alimentos inocuos; Una perspectiva actual de la investigación”.
- Primer Seminario de Investigación “Advances in Food Engineering”, Escuela de Alimentos, Pontificia Universidad Católica de Chile, Valparaíso, Chile, 25 de abril de 2008. Conferencia sobre el tema “Understanding the role of structure in affecting mechanical properties of vegetable tissues”.
- XI Congreso Nacional de Estudiantes de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Universidad del Bío Bío, Chillán, Chile, 29-31 de octubre de 2008. Participación en la Mesa Redonda “Tecnologías emergentes e innovadoras”, conferencia sobre el tema “Tecnologías emergentes para reducir la población microbiana: Patrones de inactivación”.
- Clicap (Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas), Facultad de Ciencias Aplicadas a la Industria, Universidad Nacional de Cuyo, San Rafael, Mendoza, 18 – 20 de marzo de 2009. Conferencia invitada “Procesamiento no térmico de alimentos: ¿qué sabemos de su acción germicida?”.
- VII Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA VII). Bogotá, Colombia, 6 -9 de setiembre 2009. Conferencia invitada: “Respuesta microbiana a agentes no térmicos de conservación: algunos aspectos a tener en cuenta en el diseño de procesos mínimos”.
- XII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Concordia, Entre Ríos, 7 – 9 de octubre de 2009. Coordinación del 3º Simposio Internacional de Nuevas Tecnologías y exposición del tema: “Biofilms microbianos y su impacto en la industria alimentaria”.

- 8th Latin American Symposium in Food Science (8 SLACA), Campinas, San Pablo, Brasil, 8 – 11 de noviembre de 2009. Exposición de los temas:
  - “Descontaminación de materiales vegetales por agentes no térmicos” (en colaboración con S.N. Guerrero, P. Gómez, M. Schenk)
  - “Inocuidad de alimentos: una perspectiva multidisciplinaria para el control de los microorganismos”.
- 11th International Symposium on Properties of Water (ISOPOW XI), Querétaro, México, 5 – 9 de setiembre de 2010. Exposición del tema: “Water activity and microorganisms control: past and future”, A. López-Malo, S.M. Alzamora.
- XXXIV Reunión Anual del Capítulo Argentino de la Sociedad Latinoamericana de Nutrición (CASLAN) – III Jornadas Internacionales de Actualización en Nutrición y Tecnología de Alimentos, Rosario, 15 y 16 de setiembre de 2011. Participación en la Mesa Redonda “Avances tecnológicos y nutricionales en alimentos procesados” y exposición del tema “Nuevas tecnologías de conservación: impacto en la calidad de los alimentos”.
- XIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Buenos Aires, 19 – 21 de octubre de 2011. Coordinación de la Mesa Redonda “Optimización y caracterización de productos de actividad de agua reducida” y exposición del tema “Relación estructura – propiedades físico-químicas durante la deshidratación de manzana enriquecida en calcio”.
- V Jornadas de Microbiología Clínica, Industrial y Ambiental de la Provincia de Buenos Aires, La Plata, Pcia. de Buenos Aires, 9 – 11 de octubre de 2012. Organizadas por la Carrera de Microbiología Clínica e Industrial, Facultad de Ciencias Veterinarias, UNLP. Conferencia “Inactivación microbiana por nuevas tecnologías”.

## Organización de Reuniones Científicas

- Vicepresidente del Comité Ejecutivo del VI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos y 1er. Encuentro de los Técnicos de Alimentos del Cono Sur, organizado por el Programa de Tecnología de Alimentos de la Universidad de Buenos Aires y la Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios, 6-9 de abril de 1994, Buenos Aires.
- Miembro del Comité Organizador del International Symposium on the Properties of Water ISOPOW PRACTICUM II, Food Preservation by Moisture Control, Universidad de las Américas, Puebla, México, Junio 19-24, 1994.
- Miembro del Comité Organizador del X Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos, y del 7º Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Buenos Aires, Setiembre 17-20, 1997.
- Miembro del Comité Ejecutivo del VIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos y I Simposio Internacional de Tecnología Alimentaria, organizado por la Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios, sede regional Santa Fe, Rafaela, 13 – 16 de mayo de 1999.
- Miembro del Comité Internacional y del Comité del Programa Científico–Técnico del 8<sup>th</sup> International Congress on Engineering and Food (ICEF 8), Puebla, México, 9–13 de abril del año 2000.
- Miembro de la Comisión Organizadora del 46º International Congress of Meat Science and Technology (ICoMST), 27 de agosto al 1º de setiembre del 2000, Sociedad Rural Argentina, organizado por el INTA.
- Miembro del Comité Científico (Sesión "Food Science and Engineering") ENPROMER 2001 - 3<sup>rd</sup> Mercosur Congress on Process Systems Engineering - 1<sup>st</sup> Mercosur Congress on Chemical Engineering. Santa Fe, Argentina, September 16-20, 2001.
- Miembro de la Comisión Organizadora y del Comité Científico del IX Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos, 7-9 de agosto de 2002, Buenos Aires, Argentina, organizado por la Asociación de Tecnólogos Alimentarios.
- Miembro del Comité Organizador del International Congress on Engineering and Food (ICEF9). Montpellier, Francia, 7-11 de marzo de 2004.
- Miembro del Comité Científico del XIII Seminario Latinoamericano y del Caribe Ciencia & Tecnología de Alimentos. VII Jornadas Uruguayas. II Feria Especializada de Ingredientes y Aditivos, Envases, Equipos y Servicios. Radisson Hotel Montevideo, Uruguay, 12 – 15 Octubre, 2004.
- Miembro del Comité Organizador y del Comité Científico del X Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Coordinadora del 1º Simposio Internacional de Nuevas Tecnologías, 18-20 de mayo de 2005, Mar del Plata, Argentina, organizado por la Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios.
- Miembro del Comité Científico del Tercer Congreso Argentino de Microbiología. Organizado por la División Alimentos, Medicamentos y Cosméticos (DAMyC) y la Asociación Argentina de Microbiología. Buenos Aires, 8-10 de noviembre de 2006.
- Miembro del Comité Científico del XI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos – 2º Simposio Internacional de Nuevas Tecnologías. Buenos Aires, Argentina, 12 – 14 Setiembre, 2007.

- Miembro del Comité Científico del ICEF10 - International Congress on Engineering and Food, Viña del Mar, Chile, April 20 – 24, 2008.
- Miembro del Comité Científico del Clicap (Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas) – San Rafael, Mendoza, 18 – 20 de marzo de 2009.
- Miembro del Comité Científico del XII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos – 3° Simposio Internacional de Nuevas Tecnologías. Concordia (E.R.), Argentina, 7 – 9 de octubre de 2009.
- Miembro del Comité Científico del XIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Salones de la Universidad Católica Argentina, Puerto Madero, Buenos Aires, Argentina, 19 – 21 de octubre de 2011.

## Proyectos de Investigación Financiados

- Subsidio otorgado por la Subsecretaría de Estado de Ciencia y Tecnología  
"Estudio sobre  $a_w$  en salamines elaborados en 9 de Julio y su zona de influencia: estabilidad y optimización del secado"  
Años: 1982 y 1983.
- Subsidio otorgado por la Subsecretaría de Estado de Ciencia y Tecnología  
"Desarrollo de un método económico de preconservación de trozos de frutas, destinados a la elaboración de dulces y mermeladas"  
Año: 1984.
- Subsidio otorgado por la Secretaría de Ciencia y Técnica  
"Efectos combinados de  $a_w$ , pH, aditivos y tratamiento térmico en la preconservación y preservación de frutas"  
Años: 1985, 1986 y 1987.
- Subsidio otorgado por el CONICET  
"Preconservación y preservación de frutas por métodos combinados"  
Años: 1985, 1986 y 1987 (PID).
- Subsidio otorgado por la Universidad de Buenos Aires  
"Transferencia de calor en el tratamiento térmico de alimentos envasados en bolsas flexibles: determinación experimental de los parámetros característicos y predicción matemática"  
Años: 1985 y 1986.
- Subsidio otorgado por la Universidad de Buenos Aires  
"Preservación de vegetales por métodos combinados"  
Años: 1987, 1988, 1989 y 1990.
- Subsidio otorgado por el CONICET  
"Preservación de alimentos por métodos combinados, con especial referencia a vegetales y frutas"  
Años: 1989, 1990 y 1991 (PID).
- Subsidio otorgado por BID-CONICET  
"Investigación y desarrollo en preservación de alimentos"  
Directora de uno de los grupos participantes.  
Coordinador: Dr. Constantino Suárez.  
Años: 1992, 1993 y 1994.
- Subsidio otorgado por OEA  
"Desarrollo de tecnologías apropiadas para la conservación de productos frutihortícolas"  
Directora de uno de los grupos participantes.  
Coordinador: Ing. Martín Urbicain.  
Años: 1992, 1993, 1994 y 1995.
- Subsidio otorgado por la Universidad de Buenos Aires  
"Conservación de frutihortícolas. I. Frutihortícolas mínimamente procesados. II. Frutihortícolas autoestables preservados a alta actividad de agua. III. Frutihortícolas esterilizados"  
Años: 1991 a 1993.

- Subsidio otorgado por la Comisión de las Comunidades Europeas  
"Desarrollo de productos mínimamente procesados a partir de frutas tropicales mediante técnicas de impregnación a vacío" (Ref. 932078, Proyecto STD-3).  
Directora del grupo argentino.  
Países participantes: España, México, Venezuela, Argentina.  
Años: 1994 a 1997.
- Subsidio otorgado por el Instituto de Cooperación Iberoamericana y la Secretaría de Ciencia y Técnica de la República Argentina:  
Proyecto XI.3: "Desarrollo de tecnologías de mínimo procesamiento para la conservación de alimentos" del Subprograma XI, Programa CYTED.  
Jefa internacional del proyecto.  
Países participantes: España, Argentina, Chile, México, Portugal y Venezuela.  
Años: 1995 a 1997.
- Subsidio otorgado por la Universidad de Buenos Aires  
"Desarrollo de tecnologías de mínimo procesamiento para la conservación de frutas"  
Años: 1995 a 1997.
- Subsidio otorgado por la Universidad de Buenos Aires  
"Algas argentinas: estudio del valor nutricional y desarrollo de técnicas óptimas de preservación" (Proyecto Integrado).  
Años: 1996-1997.
- Subsidio otorgado por el CONICET  
"Investigación en procesamiento, preservación y desarrollo de alimentos" (Proyecto Integrado).  
Coordinadora del Proyecto y Directora de uno de los grupos participantes.  
Años: 1997 a 1999.
- Subsidio otorgado por la Universidad de Buenos Aires  
"Tecnologías emergentes para la conservación de alimentos mínimamente procesados: diseño de procesos y estabilidad de productos" (I'W73)  
Años: 1998 a 2000.
- Subsidio otorgado por la Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica y la empresa SanCor Coop. Ltda.  
"Mejoramiento de la calidad microbiológica de productos lácteos a través de la integración del concepto de factores combinados y la microbiología predictiva" (PICTO4486)  
Años: 1999 a 2000.
- Subsidio otorgado por la Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica  
"Tecnologías para la obtención de productos vegetales mínimamente procesados y/o alimentos funcionales utilizando como matriz tejidos vegetales. Diseño de procesos y estabilidad de productos" (PICT 6652)  
Años 2000-2003.
- Subsidio otorgado por la Universidad de Buenos Aires  
"Alternativas emergentes para la decontaminación de alimentos"  
Años: 2001 a 2003.
- Subsidio otorgado por la Universidad de Buenos Aires  
"Productos innovativos a partir de frutas y vegetales mínimamente procesados" (X197)  
Años: 2004-2007.

- Subsidio otorgado por la Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica  
“Ultravioleta, ozono, pulsos de luz y ultrasonido como factores antimicrobianos no convencionales para la conservación multifactorial de frutas: interacciones y variables críticas del proceso” (PICT 13955)  
Años: 2004-2007.
- Subsidio otorgado por la Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica  
“Relación entre la percepción de la textura de tejidos vegetales, su reología y las interacciones de sus elementos a nivel micro, ultra y nanoestructural” (PICT 32679)  
Años: 2007-2010.
- Tutora del proyecto de investigación X804 “Mejoramiento de la calidad nutricional de productos vegetales mediante el desarrollo de nuevos procesos”, dirigido por la Dra. Daniela Salvatori y financiado por la UBA en el marco de la Programación Científica 2006-2009 (Res. CS 2142 – 9 de mayo de 2007).
- Directora del Nodo 1 del subsidio otorgado por la Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica para Modernización de Equipamiento de Laboratorios de Investigación (PME 2006-01685, tipo A) del proyecto integrado:  
“Evaluación del potencial de nuevas tecnologías para la obtención, desarrollo y/o estabilización de biomateriales de interés para las industrias de productos alimentarios y farmacéuticos”.  
Años: 2008-2010.
- Subsidio otorgado por la Universidad de Buenos Aires  
“Factores emergentes de conservación aplicados al desarrollo de tecnologías multifactoriales de procesamiento mínimo de frutas y sus derivados” (X005) (R CS 573/08).  
Años: 2008-2010
- Subsidio otorgado por el Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas  
“Decontaminación de materiales vegetales mediante nuevas tecnologías ‘no térmicas’” (11420090100109) (Res. D.321/10)  
Años: 2010-2012
- Subsidio otorgado por la Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica  
“Decontaminación de frutas y cereales usando una nueva tecnología: pulsos de luz UV de alta intensidad” (PICT-2008-0197)  
Años: 2010-2012
- Subsidio otorgado por el Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas para Organización de Reuniones Científicas  
Evento: “CYTAL2011, AATA, Buenos Aires, 19 al 21 de octubre 2011”, D173 (02-02-2011).

Subsidio otorgado por la Universidad de Buenos Aires

“Tecnologías multifactoriales basadas en factores “no térmicos” aplicadas a la conservación y/o inocuidad de materiales vegetales” (Proyecto acreditado N° 20020100100231)

Años: 2011-2014



## **ACTUACIÓN EN ORGANISMOS DE PLANEAMIENTO, PROMOCIÓN O EJECUCIÓN CIENTÍFICA Y TÉCNICA**

### **Dirección de Departamento**

- Directora interina del Departamento de Industrias de la Facultad de Ciencias Exactas y Naturales, UBA, desde el 22/10/88 hasta el 30/06/91.
- Directora titular del Departamento de Industrias de la Facultad de Ciencias Exactas y Naturales, UBA, desde 01/07/91 hasta el 28/02/99.

### **Dirección de Posgrado**

- Directora de la Maestría en Bromatología y Tecnología de Industrialización de Alimentos de la Universidad de Buenos Aires. Acreditada por la CONEAU – Categoría “A”, Res. 842/99 (1993- continúa).
- Representante titular de la Facultad de Ciencias Exactas y Naturales de la Universidad de Buenos Aires ante la Comisión de Maestría en Bromatología y Tecnología de la Industrialización de Alimentos (Res. CD 240, 19/04/1993).

### **Coordinación en Proyectos Internacionales**

- Coordinadora Nacional del Proyecto XI.2: "Preservación de frutas a granel por el método de factores combinados" del Subprograma Tratamiento y Conservación de Alimentos del Programa Iberoamericano de Ciencia y Tecnología para el Desarrollo CYTED. Países participantes: Venezuela, México, Chile, Cuba, Uruguay, España, Costa Rica y Argentina. Años: 1992, 1993 y 1994.
- Jefe Internacional del Proyecto XI.3: "Desarrollo de Tecnologías de Procesamiento Mínimo para la Preservación de Alimentos", del Subprograma Tratamiento y Conservación de Alimentos del Programa Iberoamericano de Ciencia y Tecnología para el Desarrollo CYTED. Países participantes: México, España, Portugal, Chile, Venezuela y Argentina. Años: 1995, 1996 y 1997.

### **Miembro de Comisiones Asesoras**

#### ***Universidad de Buenos Aires***

- Miembro de la Comisión de Becas del Departamento de Industrias, FCEyN-UBA, 1988-1992.
- Miembro Titular del Consejo Asesor Departamental del Departamento de Industrias, FCEyN-UBA, 12/1990 - 11/2000.
- Integrante del Grupo de Trabajo "Un espacio académico sobre lo alimentario", coordinado por la Subsecretaría de Planificación Educativa de la Universidad de Buenos Aires, 1990-1991.
- Miembro de la Comisión encargada de elaborar un "Programa de Alimentos" de la Universidad de Buenos Aires, 1991-1992.
- Coordinadora encargada de formular un Programa Especial de Investigación, Desarrollo y Fomento de la Actividad Científico-Tecnológica de la Universidad de Buenos Aires en el área de Tecnología de Alimentos. Abril, Mayo y Junio de 1992.
- Coordinadora del Programa Especial de Investigación, Desarrollo y Fomento de la Actividad Científico-Tecnológica de la Universidad de Buenos Aires en el área de Tecnología de Alimentos (PROTAL), 11/11/1992 - continúa.

- Miembro de la Comisión Técnica Asesora de Tecnología de la Universidad de Buenos Aires (Res. C.S. N° 440/94). Años 1994-1997.
- Coordinadora del Proyecto 702/97 FOMEC (Fondo de Mejoramiento de la Calidad Universitaria – Universidad de Buenos Aires): “Proyecto para Mejorar la Calidad de la Enseñanza en la Maestría en Bromatología y Tecnología de la Industrialización de Alimentos”. Unidades académicas participantes: Fac. de Ciencias Exactas y Naturales, Fac. de Farmacia y Bioquímica, Fac. de Agronomía y Fac. de Veterinaria. Años: 1998-2000.
- Miembro de la Subcomisión de Doctorado del Departamento de Industrias, FCEyN-UBA, 1998- continúa (Res. CD N° 937/98 y Res. CD N° 1682/01).
- Participación, como representante de UBA en la reunión constitutiva del Comité Académico Agroalimentario de la Asociación de Universidades Grupo Montevideo (AUGM) y del Taller sobre “Comparabilidad entre los diversos programas de estudio de Ingeniería y Ciencia de los Alimentos”. Montevideo, Uruguay, 23 y 24 de octubre de 2001.
- Miembro de la Comisión Técnica Asesora CTA N°6 de Tecnologías de la UBA, 2002-2004.
- Representante por la Facultad de Ciencias Exactas y Naturales en la “Red de Unidad de Desarrollo y Evaluación para la Industria Alimentaria de la Universidad de Buenos Aires”. Proyecto FONTAR. Años 2004-2006.
- Miembro Suplente en el Consejo Asesor Departamental del Departamento de Industrias, FCEyN-UBA, 25/02/2005 (Res. CD N° 100/05).
- Miembro de la Sub-Comisión de Doctorado del Departamento de Industrias, FCEyN-UBA, a partir del 30/07/2007 (Res. CD N° 1616/07).

### ***Secretaría de Ciencia y Técnica***

- Miembro del Subcomité de Productos Frutihortícolas, del Programa Nacional de Investigaciones en Tecnología de Alimentos (Resolución SECYT N° 011/84). Años 1984-1986.

### ***CONICET***

- Asesora Integrante del Cuerpo de Consultores en la disciplina Ingenierías (Res. 2466/98).
- Evaluadora de Unidades Ejecutoras – 1998. Centros y/o Programas Evaluados: CINDEFI, CIDCA, PROIMI.
- Evaluadora académica de expedientes varios en el ámbito de la Comisión Asesora de Ciencias Agropecuarias, de las Ingenierías y de Arquitectura, años 1998 y 2000.
- Miembro (coordinador alternativo) de la Comisión Ad-Hoc de Ingeniería Química para la consideración de Informes y Promociones de la Carrera del Investigador Científico (Res. Directorio N° 686/99), año 2000.
- Miembro (coordinador) de la Comisión Ad-Hoc de Tecnología para la consideración de Informes y Promociones de la Carrera del Investigador Científico (Res. Directorio N° 801/99), año 2000.
- Asesora de la Comisión Ad-Hoc de Ingeniería Química para la consideración de Becas (Res. N° 2130/2000), año 2001.

- Miembro de la Comisión Ad-Hoc de Ingeniería de Procesos Industriales y Biotecnología para la consideración de Becas (Res. D N° 1806/2001).
- Miembro de la Comisión Asesora de Tecnología (Res. 538/04), año 2004.
- Miembro (coordinador) de la Comisión Asesora de Tecnología (Res. 09/05), año 2005.
- Miembro titular de la Comisión Interdisciplinaria Ad-Hoc en representación del Gran Area de Ciencias Agrarias, de la Ingeniería y de Materiales (Res. 648/09), año 2009.
- Miembro titular de la Comisión Ad-Hoc de Investigador Superior (Res. 2652/09), año 2009.
- Miembro titular de la Comisión Ad-Hoc para la selección de Director del Centro de Investigación y Desarrollo en Criotecnología de Alimentos (CIDCA) (Res. 2011/09, 2098/09 y Res. UNLP 535/09), año 2010.
- Miembro titular de la Junta de Calificación y Promoción (Res. D N° 35/12-01-10 y Res. D N° 124/11), años 2010-2011.
- Miembro titular del Jurado del concurso para designar Director de INTEQUI (Res. C.S. Universidad Nacional de San Luis N° 258 del 05/11/2010).
- Integrante de la Comisión Especial para realizar una evaluación especial del Dr. Julio M. Tavella (Res. N° 0629/12 del 05/03/2012).

#### ***Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica.***

- Evaluadora de un proyecto PICT START UP del Programa de Modernización Tecnológica. Año 2007.
- Evaluadora de proyectos del Concurso PICT 2007 (FONCYT).

#### ***Unión Europea***

- Coordinadora argentina de la "Alfa Network on Food Engineering" del Programa Alfa de la Unión Europea. Años 1995-1996.
- Evaluadora Científico-Técnica del Programa de becas de alto nivel de la Unión Europea para América Latina, ALBAN. Años 2004-2005.

#### **Evaluación de Proyectos de Investigación y de Innovación Tecnológica y de Institutos**

- Evaluadora del Proyecto de Innovación Tecnológica "Desarrollo de raciones de hortalizas termoesterilizadas en envases flexibles" (designada por la SECyT, Res. 529/92, Ley 23.877 de Promoción y Fomento de la Innovación Tecnológica).
- Evaluadora externa del Curso de Acción para la Investigación y el Desarrollo (C.A.I.+D), Universidad Nacional del Litoral (1993 –), Resolución 364, Rectorado.
- Evaluadora externa de Proyectos de Investigación de la Universidad Nacional de Catamarca, de la Universidad Nacional de Misiones, de la Escuela de Bromatología de Gualeguaychú, de la Universidad Nacional del Comahue, de la Universidad Nacional del Litoral, de la Universidad Nacional de Mar del Plata, de la Universidad Nacional del Nordeste, de la Universidad de La Plata, de la Universidad Nacional de

General Sarmiento, de la Universidad Nacional de Salta, de la Universidad de Luján y de la Universidad Nacional del Sur.

- Evaluadora externa de proyectos presentados a la Comisión Sectorial de Investigación Científica en el marco del Programa de Vinculación con el Sector Productivo de la Universidad de la República de Uruguay.
- Experta evaluadora de Proyectos del Programa de Modernización Tecnológica (Préstamo BID 802/OC-AR) (FONCYT, Agencia Nacional de Promoción Científica), 1997.
- Experta evaluadora de Proyectos del Programa ECOS-SECyT de cooperación con Francia, 1997.
- Evaluadora de Proyectos de la convocatoria PICT' 97, PICT' 98, PICT' 99, PICT' 2000, PICT' 2001, PICT' 2002, PICT' 2003 (FONCYT, Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica).
- Evaluadora de Proyectos presentados al concurso FONDECYT 2000 del Consejo Superior de Ciencia y del Consejo Superior de Desarrollo Tecnológico de Chile.
- Evaluadora de la Memoria Anual del Instituto de Tecnología de Alimentos - ITA, Facultad de Ingeniería Química, Universidad Nacional del Litoral, años 1999-2000 y 2004-2005.
- Miembro de la Comisión ad-hoc Cat. I: Proyectos de Investigación abiertos a todas las áreas del conocimiento científico y tecnológico (Temas Abiertos) Área Tecnología de Alimentos – Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica (ANPCyT) – Convocatoria PICT' 2000/01.
- Miembro del Comité Evaluador – área disciplinaria Ingeniería (Programa de Incentivos a Docentes – Investigadores) de la Universidad Nacional del Centro de la Provincia de Buenos Aires, 27 y 28 Junio 2005.
- Evaluadora de Proyectos de Investigación del Sistema de Información “Hermes” – Universidad Nacional de Colombia, a partir de marzo de 2008.
- Evaluadora externa de los Informes de Avance / Final (Winsip 2008) de los Proyectos de Investigación de la Universidad Nacional de Misiones (Secretaría de Investigación y Posgrado – Facultad de Ciencias Exactas, Químicas y Naturales (Nota SECIP N°013/10), año 2010.
- Evaluadora de informes correspondientes al Programa de Incentivos (Secretaría de Ciencia y Técnica – Universidad Nacional de Luján), 03/2010.
- Evaluadora de Proyectos dentro de su área de especialidad “Tecnología de Alimentos” en el Programa de Vinculación Universidad – Sociedad y Producción de la Comisión Sectorial de Investigación Científica de la Universidad de la República - Uruguay, 08/2010.
- Evaluadora de Proyectos de Investigación Científico y/o Tecnológico Multidisciplinario e Interdepartamentales. Subsecretaría de Ciencia y Técnica – Universidad Nacional de Luján (Res. CS 448/09), 10/2010.
- Juez Experto en evaluación de Proyectos de Investigación en la disciplina de Química, Ingeniería Química y Tecnología de Alimentos en el marco del Programa de Incentivos – Universidad Nacional de La Plata, 03/2011.
- Juez Experto en evaluación de Proyectos de Investigación 2010/2011 en la disciplina Tecnología de Alimentos, Universidad Nacional de La Plata – Secretaría de Ciencia y Técnica, 18/10/2012.

## **Evaluación de Trabajos Científicos**

- Miembro del Editorial Board de la publicación periódica "Food Science and Technology International" (1998-continúa).
- Miembro del Editorial Board de la publicación periódica "Journal of Food Protection" (2001-continúa).
- Miembro del Comité Editorial Internacional de la publicación periódica "Revista Tecnología de Alimentos" de México.
- Revisora de artículos científicos para las publicaciones periódicas "Journal of Food Science", "Journal of Food Engineering", "Food Science and Technology International", "Journal of Food Protection", "Interciencia", "Food Control", "Postharvest Biology and Technology" y "Food and Bioprocess Technologies".
- Miembro de la Comisión de Referato Externo, especialidad Industrias Agrícolas, de la Revista Agronómica del Noroeste Argentino de la Universidad Nacional de Tucumán.
- Miembro de la Comisión de Referato Externo de la Revista de Alimentos de la Universidad Nacional de Misiones.
- Miembro del Editorial Board de la publicación periódica "Engineering and Technology Journal", editado por la Fac. de Ciencias Exactas, Ingeniería y Agrimensura de la Univ. Nac. de Rosario (1999 —).
- Miembro del Editorial Board de la publicación periódica "Food Engineering Reviews" (2008-).
- Miembro del Editorial Board de la publicación periódica "Food and Bioprocess Technology – An International Journal" (2009 -).

## **Actividad Desarrollada en la Creación u Organización de Centros de Investigación o Tareas Conexas**

- Asesora Científica en el Instituto Superior Experimental de Tecnología Alimentaria, 9 de Julio, Provincia de Buenos Aires. Nombrada por la Comisión de Investigaciones Científicas de la Provincia de Buenos Aires. Años 1981-1986.
- Consultoría técnica realizada en el Centro de Producción e Investigaciones Industriales de la Universidad Tecnológica de Panamá, en el área de tratamiento y conservación de alimentos con énfasis en frutas y hortalizas. Panamá, 6 al 10 de julio de 1998.
- Especialista en las Areas de Procesos Industriales en el marco del Proyecto FOMEC N° 189 de la Universidad Nacional de Santiago del Estero, Facultad de Agronomía y Agroindustrias, año 1998.
- Consultora invitada en el Taller en el Area de Ciencia y Tecnología de Alimentos en la Unidad Integrada Balcarce-UIB (EEA/FCA) para: a) la discusión del documento "Area de Ciencia y Tecnología de Alimentos de la Unidad Integrada Balcarce" y la propuesta de orientaciones generales y específicas para su desarrollo; b) el análisis de la curricula de la Licenciatura en Ciencia y Tecnología de Alimentos de la Facultad de Cs. Agrarias de la Universidad Nacional de Mar del Plata, el perfil del egresado y su inserción en el mercado laboral. Agosto de 1997.
- Integrante de la Comisión Asesora para la revisión del Plan de Estudios vigente de la Carrera de Licenciatura en Tecnología de los Alimentos de la Universidad Nacional del Comahue, Asentamiento Universitario Villa Regina, Agosto a Diciembre de 1999.

## **Otras actividades científicas**

### ***Estadía en Universidades Extranjeras***

- Universidad Politécnica de Valencia, 18/10/93 al 5/11/93; intercambio experiencias científicas en los temas de deshidratación osmótica al vacío y estabilidad de alimentos de alta humedad, en el marco de los proyectos OEA y CYTED-D.

### ***Visitas a Plantas Procesadoras***

- Visita a plantas procesadoras de frutas de Costa Rica y a la Planta Piloto Móvil del Centro de Investigaciones en Tecnología de Alimentos, Universidad de Costa Rica, San José, desde el 20 al 23 de mayo de 1992 (Programa CYTED-D).

### ***Visitas a Instituciones Científicas***

- Visita al Center for Advanced Food Technology, The State University of New Jersey, Rutgers, USA, 15 y 16 de julio de 1993.

### ***Actuación como jurado de premios***

- Miembro del jurado Premio Dupont – CONICET, “Alimentos funcionales”, año 2006.
- Miembro de la Comisión Especial Asesora 2007 del Premio Fundación Bunge y Born y el Premio Estímulo a Jóvenes Científicos, Area Ingeniería de Procesos.
- Miembro titular de la Comisión de Evaluación de los Premios Houssay, Houssay Trayectoria y Rebeca Gerschman en la disciplina IV) Ingenierías, Arquitectura. Ministerio de Ciencia, Tecnología e Innovación Productiva (Res. 816/11).

### ***Actuación como jurado de concursos docentes***

- Miembro del Jurado en las pruebas de oposición del llamado a concurso abierto de profesores asociados, adjunto y jefes de trabajos prácticos regular de la Facultad de Agronomía y Ciencias Agroalimentarias, en la asignatura “Fenómenos de Transporte”, Universidad de Morón, 01/10/07. Aprobado por el Consejo Superior de la Univ. de Morón, Sesión N° 506, 27/09/07.
- Miembro del Jurado en las pruebas de oposición del llamado a concurso abierto de profesor adjunto, en el área de “Preservación de Alimentos”. Universidad Nacional de Quilmes, 27/11/07.
- Miembro del Jurado en las pruebas de oposición del llamado a concurso abierto de profesor titular, dedicación simple de “Operaciones Unitarias I y II”. Universidad Nacional de Morón, Facultad de Agronomía y Ciencias Alimentarias, 01/12/09.
- Miembro titular del Jurado del llamado a concurso para proveer un cargo de profesor regular titular (renovación Graciela Vaamonde), con dedicación parcial, en el área Química y Microbiología de Alimentos, del Departamento de Química Orgánica, Facultad de Ciencias Exactas y Naturales, UBA (Res. CS N° 136/10, 13/07/2011).
- Jurado titular del Tribunal que actúa como Comisión Asesora en el Concurso Abierto para ocupar un cargo de Profesor Titular Efectivo (DE) en la Orientación Docente Microbiología (Código 3070) en el Departamento de Microbiología e Inmunología de la Facultad de Ciencias Exactas, Físico-Químicas y Naturales de la Universidad Nacional de Río Cuarto (Res. C.S. N° 148/06 y Res. C.S. 060/08), 05/09/11.



## FORMACION DE RECURSOS HUMANOS

### Dirección y Codirección de Tesis, Becarios, Investigadores y Personal de Apoyo

#### *Tesis de Doctorado*

- Directora de la tesis de doctorado (Departamento de Industrias, FCEyN-UBA) de la Lic. Liliana Noemí Mauri.  
Tema: "Efecto del soluto usado para ajustar la actividad del agua en la cinética de degradación térmica de tiamina en sistemas modelo".  
Presentada en julio de 1988.  
Calificación: Sobresaliente.
- Directora de la tesis de doctorado (Departamento de Industrias, FCEyN-UBA) de la Lic. Cecilia Leiras.  
Tema: "Preservación por métodos combinados (actividad de agua, pH, aditivos, tratamiento térmico) de suero de quesería concentrado parcialmente hidrolizado".  
Presentada en diciembre de 1992.  
Calificación: Sobresaliente.
- Directora de la tesis de doctorado (Departamento de Industrias, FCEyN-UBA) de la Lic. Sandra Guerrero.  
Tema: "Desarrollo de una tecnología de factores combinados para preservar puré de banana de alta humedad".  
Presentada en diciembre de 1993.  
Calificación: Sobresaliente felicitada.
- Directora de la tesis de doctorado (Departamento de Industrias, FCEyN-UBA) de la Ing. Susana L. Vidales.  
Tema: "Desarrollo de tecnologías combinadas para la conservación de frutillas. Aspectos texturales".  
Presentada en diciembre de 1997.  
Calificación: Sobresaliente.
- Directora de la tesis de doctorado (Departamento de Industrias, FCEyN-UBA) del M.S. Aurelio López Malo.  
Tema: "La preservación multiobjetivo de alimentos: efecto de factores tradicionales y emergentes en la respuesta de *Aspergillus flavus*".  
Presentada en Noviembre de 2000.  
Calificación: Sobresaliente Felicitado.
- Directora de la tesis de doctorado (Departamento de Industrias, FCEyN-UBA) de la Ing. María Isabel Yeannes de Levchuk.  
Tema: "Elaboración de salmón ahumado por métodos combinados".  
Fecha de iniciación: agosto de 1996.  
Renuncia por motivos personales.
- Directora de la tesis de doctorado (Departamento de Industrias, FCEyN-UBA) de la Lic. Andrea Nieto.  
Tema: "Efectos estructurales en el transporte de materia durante el secado de frutas".  
Presentada en diciembre de 2004.  
Calificación: Sobresaliente.
- Directora de la tesis de doctorado (Departamento de Industrias, FCEyN-UBA) del Ing. Quím. Miguel Eduardo Schmalko Radichowski.  
Tema: "Estudio y modelado matemático del procesamiento primario de la yerba mate".  
Presentada en diciembre de 2005.  
Calificación: Sobresaliente.



- Directora Asociada de la tesis de doctorado (Facultad de Bioquímica, Química y Farmacia - Universidad Nacional de Tucumán) de la Bioq. Silvia Analía Sajur.  
Tema "Preconservación de tomates con microflora controlada".  
Fecha de iniciación: 2000.
  
- Directora de la tesis de doctorado (Departamento de Industrias, FCEyN-UBA) de la Ing. Vanessa Yanina Martínez.  
Tema: "Alteraciones microestructurales y ultraestructurales de tejidos vegetales mínimamente procesados. Impacto en las características mecánicas".  
Presentada en Octubre de 2005.  
Calificación: Sobresaliente.
  
- Directora de la tesis de doctorado (Departamento de Industrias, FCEyN-UBA) de la Ing. Agr. Silvia Mónica Raffellini.  
Tema: "Inactivación de *Escherichia coli* en desarrollo planctónico y en biofilms mediante peróxido de hidrógeno: cuantificación del efecto de la concentración, el pH y la temperatura".  
Presentada en Diciembre de 2009.  
Calificación: Sobresaliente (con felicitación del Jurado).
  
- Directora adicional de la tesis de doctorado (Departamento de Biología - FCEyN-UBA) del Lic. en Cs. Biológicas Joaquín Fava  
Por Res. CD 3212/10, actuación en conjunto con la Dra. María Agueda Castro.  
Tema: "Anatomía aplicada al estudio de alimentos, un aporte al diseño de tecnologías para optimizar la calidad y uso de frutos"  
Presentada en Marzo de 2012  
Calificación: Sobresaliente
  
- Directora de la tesis de doctorado (Departamento de Industrias, FCEyN-UBA) de la Ing. Vanessa G. Hartwig.  
Tema: "Optimización y desarrollo del proceso de producción de extractos secos de yerba mate con alto contenido de polifenoles y alta capacidad antioxidante para diferentes usos"  
Fecha de iniciación: Abril de 2008.
  
- Directora (en colaboración con la Dra. Daniela Salvatori) de la tesis de doctorado (Departamento de Industrias, FCEyN-UBA) de la Lic. Paula Luisina Gómez.  
Tema: "Procesamiento mínimo de manzana: efecto de la radiación UV-C y la luz pulsada de alta intensidad sobre la calidad"  
Presentada en Marzo de 2010  
Calificación: Sobresaliente (con felicitación del Jurado).
  
- Directora de la tesis de doctorado (Departamento de Industrias, FCEyN-UBA) de la Lic. Silvina Mariel Casim.  
Tema: "Enriquecimiento de manzana con calcio: efecto en las propiedades físico-químicas y estructurales durante el secado en corriente de aire".  
Presentada en Abril de 2011.  
Calificación: Sobresaliente (con mención especial del Jurado).
  
- Directora de la tesis de doctorado (Departamento de Industrias, FCEyN-UBA) de la Ing. Analía García Loredó.  
Tema: "Textura y reología de tejidos vegetales mínimamente procesados".  
Presentada en Diciembre de 2011  
Calificación: Sobresaliente felicitado.



- Directora (en colaboración con la Dra. Ana Pacin) de la Lic. Carolina Garrido  
Tema: “Elaboración de tofu: efecto del procesamiento en la calidad y la estabilidad microbiológica”.  
Fecha de iniciación: Agosto de 2009.

### ***Tesis de Maestría***

- Directora de tesis (Magister Scientiae en Ciencia y Tecnología de Alimentos, Universidad Nacional de Mar del Plata) de la Bioq. Silvia Sajur.  
Tema: "Preconservación de duraznos por métodos combinados".  
Presentado en mayo de 1985.  
Calificación: Sobresaliente.
- Directora de tesis (Magister Scientiae en Ciencia y Tecnología de Alimentos, Universidad Nacional de Mar del Plata) de la Ing. María Rosa Casales.  
Tema: "Optimización de tiempos de esterilización de peras en almíbar".  
Presentado en marzo de 1982.  
Calificación: Sobresaliente.
- Directora de la tesis de Maestría en Ingeniería de Alimentos del Ing. Aurelio López Malo (Universidad de las Américas, Puebla, México).  
Tema: "Efecto de diversos factores sobre la actividad antimicótica de vainillina".  
Presentada en setiembre de 1995.  
Calificación: Sobresaliente.
- Directora de tesis (Maestría en Bromatología y Tecnología de la Industrialización de Alimentos, UBA) de la Lic. Andrea Nieto.  
Tema: "Influencia de la estructura celular en el fenómeno de transporte de humedad durante el secado en corriente de aire de mango (*Mangifera indica* Linn)".  
Presentada en setiembre de 1998.  
Calificación: Sobresaliente.
- Codirectora de tesis (Maestría en Tecnología de Alimentos – Universidad Tecnológica Nacional) de la Lic. Claudia Ortiz Villegas.  
Tema: "Estudio de la viabilidad de tejido de champiñón como matriz para la incorporación de calcio mediante la impregnación a vacío".  
Presentada en noviembre de 2002.  
Calificación: Distinguido.
- Codirectora de tesis (Maestría en Bromatología y Tecnología de la Industrialización de Alimentos, UBA) del Lic. Fernando Duarte Molina (Res. CD N° 3080 de la Facultad de Ciencias Exactas y Naturales).  
Tema: "Efecto de la aplicación de luz pulsada de alta intensidad sobre la calidad de frutas y vegetales mínimamente procesados" (tesis dirigida por la Dra. Paula L. Gómez).  
Fecha de iniciación: Enero de 2011.

### ***Consejera de Estudios***

- Consejera de estudios (Departamento de Industrias, Facultad de Ciencias Exactas y Naturales - UBA) de la doctoranda Gabriela L. Sánchez.  
Tema: "Desarrollo de pastas de pescado por aplicación de tecnología de métodos combinados".  
Fecha de iniciación: 1998.  
Renuncia por motivos personales.
- Consejera de estudios (Departamento de Industrias, FCEyN-UBA) de la doctoranda Valeria Salitto.  
Tema: "Caracterización de la fenilamina amonio-liasa de flavedo de mandarinas".  
Fecha de iniciación: 1999.  
Renuncia por traslado a España.

- Evaluadora de Programaciones de Tesis de la Universidad Nacional del Litoral y de la Universidad Nacional de Luján, 1999 y 2004.
- Consejera de estudios (Departamento de Industrias, FCEyN-UBA) de la doctoranda M.Sc. Cielo Dolores Char.  
Tema: “Procesamiento mínimo de jugo de naranja mediante tratamiento térmico y antimicrobianos naturales”.  
Fecha de iniciación: 2001.
- Consejera de estudios (Departamento de Industrias, FCEyN-UBA) de la doctoranda Paula Luisina Gómez.  
Tema: “Conservación multifactorial de frutas enriquecidas utilizando UVC, ozono y/o ultrasonido: procesamiento y calidad”.  
Fecha de iniciación: Junio de 2005.
- Consejera de estudios (Departamento de Industrias, FCEyN-UBA) de la doctoranda Marcela Liliana Schenk.  
Tema: “Conservación multifactorial de frutas utilizando UVC, ozono y ultrasonido: aspectos microbiológicos”.  
Fecha de iniciación: Marzo de 2005.
- Integrante de la Comisión Especial de Tesis para evaluar y dictaminar sobre el proyecto de tesis de la Lic. Luciana Ferrari (Carrera de Doctorado en Ciencias Biológicas – Facultad de Ciencias Exactas, Físico-Químicas y Naturales, Universidad Nacional de Río Cuarto).  
Tema: “Levaduras xerofíticas para el control de *Aspergillus* sección flavi. Uso potencial en el agroecosistema de almacenamiento de maní”.  
Fecha de iniciación: Agosto de 2005.
- Lectora de la Tesis para optar al título de Master en Gerencia de Programas Sanitarios en Inocuidad de Alimentos de Gonzalo Ríos Kantorowitz (Universidad para la Cooperación Internacional – Costa Rica).  
Tema: “Propuesta de principios y consideraciones para la formulación de una política pública de inocuidad de alimentos para países de latinoamérica”.  
Mayo de 2007.
- Consejera de Estudios (Departamento de Industrias, FCEyN-UBA) del doctorando Sebastián Vicente.  
Tema: “Cambios estructurales y reología de tejidos vegetales mínimamente procesados”.  
Fecha de iniciación: Junio de 2007.
- Consejera de Estudios (Departamento de Industrias, FCEyN-UBA) de la doctoranda Analía García Loredo.  
Tema: “Textura y reología de tejidos vegetales mínimamente procesados”.  
Fecha de iniciación: Junio de 2007.
- Consejera de Estudios (Departamento de Industrias, FCEyN-UBA) de la doctoranda Paula Salas.  
Tema: “Acción de antimicrobianos naturales aislados de naranja sobre el crecimiento fúngico y producción de micotoxinas”.  
Fecha de iniciación: Diciembre de 2007.
- Integrante de la Comisión Especial de Tesis para evaluar y dictaminar sobre el proyecto de tesis de la Mic. Melina Victoria Sartori (Carrera de Doctorado en Ciencias Biológicas – Facultad de Ciencias Exactas, Físico-Químicas y Naturales, Universidad Nacional de Río Cuarto).  
Tema: “Estudios ecofisiológicos aplicados a la producción de un curasemillas biofungicida para hongos productores de fumonisinas en maíz”.  
Fecha de iniciación: 2009.

- Evaluadora de la presentación efectuada por María Ana Loubes para el concurso de becas de Investigación, Cat. Iniciación de “Estabilización de aderezos resistentes al proceso de congelación y descongelación” (directoras: Dras. Susana Vidales y Nelsy Ramos). Universidad Nacional de Luján – Dirección de Gestión de Ciencia y Técnica. Enero de 2010.

### ***Becarios***

- Directora de la Beca de Iniciación de la Lic. Cecilia Leiras, otorgada por el CONICET.  
1986-1991.
- Directora de la Beca de Estudio del Méd. Vet. Edgardo J. Martínez, otorgada por la Comisión de Investigaciones Científicas y Técnicas.  
1983-1987.
- Directora de la Beca de Graduados de la Lic. Sandra Guerrero, otorgada por la Universidad de Buenos Aires  
1988-1993.
- Directora de la Beca de Doctorado del Lic. Alejandro Mazzotta, otorgada por el CONICET.  
1989-1992 (renuncia por viaje y radicación en USA).
- Directora de la Beca de Graduados de la Ing. Susana L. Vidales, otorgada por la Universidad Nacional de Luján.  
1989-1995.
- Directora de la beca de iniciación de la Ing. Daniela Salvatori, otorgada por el CONICET.  
1991-1993.
- Directora de la beca de perfeccionamiento de la Ing. Daniela Salvatori, otorgada por la Universidad de Buenos Aires  
1993-1994.
- Directora de las becas de estudiante, de iniciación y de perfeccionamiento de la Lic. Andrea Nieto, otorgadas por la Universidad de Buenos Aires.  
1992-1999.
- Directora de la beca de estudiante y de la beca de iniciación de la Lic. Verónica Muntada, otorgada por la Universidad de Buenos Aires  
Noviembre 1993-Mayo 1995.
- Directora de la beca de iniciación de la Lic. María Asunción Leúnda, otorgada por la Universidad de Buenos Aires.  
Agosto 1998-Diciembre 1998 (renuncia por motivos particulares).
- Directora de la beca de formación postdoctoral de la Dra. Daniela Salvatori, otorgada por el CONICET.  
Agosto 1998-Julio 2000.
- Directora de la beca de formación de Cielo Dolores Char, otorgada por la ANPCyT (PICTO4486).  
2000-2001.
- Directora de la beca de doctorado de Vanessa Yanina Martínez, otorgada por la ANPCyT (PICT 6652.)  
2001-2003.
- Directora de la beca de doctorado de Cielo Dolores Char, otorgada por la UBA.  
2002-2006.

- Directora de la beca de doctorado de Marcela Liliana Schenk, otorgada por la ANPCyT (PICT 13955). 2005-2007.
- Directora de la beca de doctorado de Paula Luisina Gómez, otorgada por la ANPCyT (PICT 13955). 2005-2007.
- Directora de la beca de doctorado de Analía Belén García Loredó, otorgada por la ANPCyT (PICT 32679) 2007-2010.
- Directora de la beca de doctorado de Sebastián Vicente, otorgada por la ANPCyT (PICT 32679) 2007- 2010.
- Codirectora de la beca de doctorado tipo II de Paula Luisina Gómez, otorgada por el CONICET. 2007-2010.
- Directora de la beca postdoctoral de Paula Luisina Gómez, otorgada por el CONICET. 2010-2012.
- Directora de la beca de doctorado de Vanessa G. Hartwig, otorgada por el CONICET en el marco del Programa de becas para Áreas de Vacancia Geográfica. 2008-2010
- Directora (tutora por ausencia del director) de la beca de doctorado de Silvina Casim, otorgada por UBA 2007-2010.
- Directora de la beca de doctorado de Silvina Casim, otorgada por UBA. 2009-2010.
- Directora de la beca de doctorado tipo II de Silvina Casim, otorgada por CONICET, 2010-2012.

#### ***Personal de Apoyo de CONICET a Cargo***

- Técnica Principal del CONICET, Srta. Norma Leticia Scoccia, 1º/09/97 –.
- Profesional Adjunto del CONICET, Dr. Héctor Horacio Lucas González, 1º/09/97 –.
- Profesional Principal del CONICET, Ing. Pascual Enrique Viollaz, 30/12/1997-30/02/2006.

#### ***Investigadores a Cargo***

- Investigadora asistente del CONICET, Dra. Sandra Norma Guerrero, 2001-2005.
- Investigadora asistente del CONICET, Dra. Daniela Salvatori, 2001-2005.
- Investigadora asistente del CONICET, Dra. Andrea Bibiana Nieto, 2005 –.

## ***Integrante Tribunal de Tesis de Posgrado***

### *De Maestría*

- Magister de la Comisión de Investigaciones Científicas de la Provincia de Buenos Aires, Ing. Luis E. Farinatti: "Estudio sobre el secado de semilla de algodón". Abril de 1982.
- Magister de la Comisión de Investigaciones Científicas de la Provincia de Buenos Aires, Lic. Claudio Petriella: "Cinética de formación de color producida por reacciones de pardeamiento no enzimático en sistemas modelo de alimentos de alta actividad acuosa". Junio de 1983.
- Magister de la Comisión de Investigaciones Científicas de la Provincia de Buenos Aires, Lic. Marcelo Rame: "Estudio de variables que afectan al mezclado de polvos en la industria alimentaria con particular referencia al sistema sacarosa-gelatina". 1983.
- Magister de la Comisión de Investigaciones Científicas de la Provincia de Buenos Aires, Lic. Alfredo Daniel Fagotti: "Estudio de la influencia del tratamiento térmico en el oscurecimiento superficial de corned-beef". 1983.
- Magister de la Comisión de Investigaciones Científicas de la Provincia de Buenos Aires, Lic. Hebe Herrera Comoglio: "Influencia de distintos factores en la permeabilidad a gases de materiales plásticos". 1985.
- Maestría en Ingeniería de Alimentos, Ing. Enrique Palou: "Evaluación de la transferencia de masa durante la deshidratación osmótica de frutas". Marzo de 1992, Universidad de las Américas, Puebla, Méjico.
- Maestría en Ingeniería de Alimentos, Ing. Aurelio López-Malo: "Efecto de diversos factores sobre la actividad antimicótica de vainillina", Setiembre de 1995, Universidad de las Américas, Puebla, México.
- Maestría en Bromatología y Tecnología de la Industrialización de Alimentos de la Universidad de Buenos Aires, Lic. Guillermo Francisco Binstok: "Reacciones entre sorbatos y nitritos en sistemas cárnicos", 10 de setiembre de 1998.
- Maestría en Bromatología y Tecnología de la Industrialización de Alimentos de la Universidad de Buenos Aires, Lic. Mariana Galicio: "Evaluación de métodos inmunológicos de importancia comercial en la Argentina para el análisis de maíz, 'gluten meal' y 'gluten feed'", 10 de noviembre de 1998.
- Maestría en Bromatología y Tecnología de la Industrialización de Alimentos de la Universidad de Buenos Aires, Vet. Carlos Alberto Ojeda: "Estudio de la cinética de gelatinización y de las variables operativas en el parbolizado de arroz", Noviembre de 1998.
- Maestría en Bromatología y Tecnología de la Industrialización de Alimentos de la Universidad de Buenos Aires, Lic. Leticia Elvira Broggi: "Estudio de la distribución de la microflora contaminante de arroz recién cosechado. Riesgo potencial de aparición de micotoxinas en la Región Arrocería Argentina", 22 de diciembre de 1998.
- Maestría en Biotecnología de la Universidad de Buenos Aires, Lic. Oscar Edgardo Pérez: "Efecto de agentes biológicos y químicos durante la etapa de maceración del proceso de molienda húmeda de maíz", Abril de 2000.
- Maestría en Matemática Aplicada de la Universidad Nacional de Misiones, Ing. Laura Ramallo: "Transferencia de masa durante la deshidratación osmótica de ananá: un modelo matemático sencillo", Noviembre de 2001.



- Maestría en Tecnología de Alimentos de la Universidad Tecnológica Nacional (Regional Buenos Aires), Ing. Claudio Chabelski: “Caracterización, identificación y diferenciación de helados de origen artesanal e industrial“, Diciembre de 2002.
- Maestría en Bromatología y Tecnología de la Industrialización de Alimentos de la Universidad de Buenos Aires, Lic. Silvia Marcela Samillán Becerra: "Efecto de diferentes tratamientos de preservación sobre el contenido de algunos nutrientes minerales y vitamina C en el alga *Porphyra columbina*". Junio de 2004.
- Maestría en Bromatología y Tecnología de la Industrialización de Alimentos de la Universidad de Buenos Aires, Vet. Fernando Pablo Panella: “Efectos de la inclusión de sojilla como suplemento alimenticio de novillos en pastoreo sobre ciertos parámetros de calidad de la carne vacuna”. Octubre de 2004.
- Maestría en Biotecnología de la Universidad de Buenos Aires, Lic. Celina Horak: “Identificación del tratamiento con radiaciones gamma de manzana: detección de las rupturas producidas en el ADN de células aisladas de las semillas mediante el ensayo del cometa”. Julio de 2005.
- Maestría en Bromatología y Tecnología de la Industrialización de Alimentos de la Universidad de Buenos Aires, Lic. Mariela Pamela Azcarate: “Estudio de la distribución geográfica de los quimiotipos de *Fusarium graminearum* aislados de trigo cultivado en Argentina y de los principales géneros de su micoflora acompañante”. Julio de 2007.
- Maestría en Bromatología y Tecnología de la Industrialización de Alimentos de la Universidad de Buenos Aires, Bioq. Nora Ester Gutiérrez: “Efecto de las propiedades termofísicas del medio sobre la actividad y resistencia térmica de enzimas en condiciones extremas”. Marzo de 2008.
- Maestría en Bromatología y Tecnología de la Industrialización de Alimentos de la Universidad de Buenos Aires, Biól. Stella Maris Romero: “Influencia de la actividad de agua, la temperatura y la presencia de compuestos fenólicos sobre el crecimiento de *Aspergillus carbonarius* y la producción de ocratoxina A”. Julio de 2008.
- Maestría en Bromatología y Tecnología de la Industrialización de Alimentos de la Universidad de Buenos Aires, Ing. Peggy Alejandra Ponce Cevallos: “Formación de complejos de inclusión  $\beta$ -ciclodextrina con componentes de aceites esenciales de canela y tomillo (cinamaldehído y tímolo). Determinación de sus propiedades físico-químicas y estabilidad”. Diciembre de 2008.
- Maestría en Bromatología y Tecnología de la Industrialización de Alimentos de la Universidad de Buenos Aires, Ing. Agrón. Carlos A. Cordiviola: “Caracterización físico-química e higiénica de la leche de cabra producida en la Cuenca de Cañuelas”. Mayo de 2009.
- Maestría en Bromatología y Tecnología de la Industrialización de Alimentos de la Universidad de Buenos Aires, Lic. Cora Marcela Reynoso: “Estimación de parámetros bioquímicos y fenotípicos, e influencia del ambiente a fin de relacionarlos con la calidad diferencial de la semilla de soja para la optimización de estrategias productivas”. Junio de 2010.
- Maestría en Tecnología de Alimentos de la Universidad Tecnológica Nacional, Lic. Nelsi Adriana Guadalupe Ramos: “Estabilidad y comportamiento reológico de mayonesas con proteínas de soja, trigo y suero”. Marzo de 2011.
- Maestría en Bromatología y Tecnología de la Industrialización de Alimentos de la Universidad de Buenos Aires, Qco. Jaime Alberto Rincón Cardona: “Efectividad de extractos vegetales para la inhibición del pardeamiento enzimático y no enzimático”. Junio de 2011.

- Maestría en Tecnología de Alimentos de la Universidad Tecnológica Nacional, Ing. Patricia Andrea Della Rocca: “Deshidratación de papas por métodos combinados de secado: deshidratación osmótica, secado por microondas y convección con aire caliente”. Junio de 2011.

### De Doctorado

- Doctorado de la Facultad de Ciencias Exactas y Naturales de la Universidad de Buenos Aires, Lic. Roberto Jorge Aguerre: “Secado de arroz: estudio de la cinética y de las variables que afectan la calidad del grano en la deshidratación”. Marzo de 1984.
- Doctorado en Ciencias Químicas de la Universidad de Buenos Aires, Lic. Jorge Emilio Briozzo: “Efecto de diversos factores de “stress” en el *Clostridium botulinum* con particular referencia al efecto de la actividad acuosa y el pH en el crecimiento y producción de toxina por el tipo G”. 1985.
- Doctorado de la Facultad de Ciencias Exactas y Naturales de la Universidad de Buenos Aires, Lic. María Clara Zamora: “Acción combinada de películas plásticas y preservadores químicos en el almacenamiento de carnes bovinas congeladas”. Julio de 1985.
- Doctorado de la Facultad de Ciencias Exactas y Naturales de la Universidad de Buenos Aires, Lic. Rosa J. Jagus de Kanterewicz: “Preservación de suero de queso por métodos combinados”. Noviembre de 1985.
- Doctorado en Ciencias Químicas de la Universidad de Buenos Aires, M.S. Claudio Petriella: “Efecto de diversos humectantes en la cinética de pardeamiento no enzimático en soluciones de glucosa y lisina de alta actividad de agua”. 1986.
- Doctorado de la Facultad de Ciencias Exactas y Naturales de la Universidad de Buenos Aires, Lic. María del Pilar Buera: “Cinética de las reacciones de pardeamiento no enzimático entre azúcares y glicina en soluciones de alta actividad de agua”. Setiembre de 1986.
- Doctorado en Ciencias Químicas – Orientación Química Industrial – de la Universidad de Buenos Aires, Lic. Marcela Patricia Tolaba: “Deshidratación de maíz en corriente de aire”. 1989.
- Doctorado en Ciencias Químicas de la Universidad de Buenos Aires, Lic. Adriana S. Pereyra González: “Estudio sobre mieles de abeja (*Apis mellifera*) de producción nacional. Evaluaciones de contenidos en nitrógeno total, lípidos totales y sus composiciones ácidas y valores de la relación glucosa/levulosa”. 1993.
- Doctorado en Bioquímica de la Universidad Nacional de La Plata, Lic. Gustavo Adolfo Martínez: “Efecto del ácido giberélico sobre la maduración postcosecha de frutillas (*Fragaria ananassa* Duch.)”. 1995.
- Doctorado en Ciencias Químicas de la Universidad Nacional de Buenos Aires, Lic. Ricardo Arnaldo Llosa: “Influencia de las condiciones de elaboración de dulce de leche en la pérdida de lisina reactiva. Estudio cinético”. 1995.
- Doctorado de la Universidad de Buenos Aires, M.S. Héctor Horacio Lucas González: “Estudio de la distribución de la micoflora contaminante de maíz recién cosechado. Riesgo potencial de aparición de micotoxinas en la Región Maicera Argentina”. 1995.
- Doctorado de la Universidad de Buenos Aires, Lic. Ana María Luisa Rojas: “Destrucción de vitamina C en sistemas modelo de actividad acuosa reducida”. 1995.
- Doctorado de la Universidad de Buenos Aires – Area Ciencias Químicas, Lic. Javier Ochoa: “Estudio de la gasificación de carbones nacionales devolatilizados”. 1996.
- Doctorado de la Facultad de Ciencias Naturales de la Universidad Nacional de la Patagonia San Juan Bosco, Bioq. María Angélica Fajardo: “Estudio de las algas patagónicas de género *Porphyra* para su aprovechamiento en la alimentación”, 20 de noviembre de 1998.

- Doctorado en Química de la Universidad Nacional del Sur, Lic. Jorge Javier Wenz: “Cinéticas de deterioro en el pretratamiento y deshidratación de productos frutihortícolas”. 1999.
- Doctorado de la Universidad de Buenos Aires, M.S. María Susana Neira: “Influencia de los procesos de elaboración en el contenido de micotoxinas en alimentos de consumo masivo”, Marzo de 2000.
- Doctorado en Ingeniería de Alimentos, Ing. Ariel Buedo de PLAPIQUI (Universidad Nacional del Sur – CONICET): “Estudio del pardeamiento no enzimático del jugo concentrado de durazno”, Marzo de 2000.
- Doctorado de la Universidad de Buenos Aires, Lic. María Margarita Samar: “Persistencia y/o transformación de tricotecenos durante algunas etapas del procesamiento de trigo”. 2003.
- Doctorado de la Universidad de Buenos Aires, M.S. Leticia Elvira Broggi: "Productos agrícolas de la provincia de Entre Ríos: contaminación potencial por mohos y micotoxinas e influencia de los procesos de molienda regional". Diciembre de 2003.
- Doctorado de la Universidad de Buenos Aires, Lic. Andrea Patriarca: “Factores que influyen en la coproducción de aflatoxinas y ácido ciclopiazónico en maní por *Aspergillus Sección flavi*”. Diciembre de 2004.
- Doctorado de la Universidad Nacional del Sur, Ing. Qca. Sandra Gabriela Barbieri: “Calidad sensorial de alimentos deshidratados con vapor sobrecalentado de baja presión”. Abril de 2005.
- Doctorado de la Universidad de Buenos Aires, Lic. Nuria Cristina Acevedo: “Cinética de pardeamiento no enzimático en relación a las propiedades físico-químicas, estructurales y de porción de matrices deshidratadas”. Resolución CD 2421/05. Marzo de 2006.
- Doctorado de la Universidad Politécnica de Valencia, Lic. María Mercedes Ferreyra: “Estudio del proceso biotecnológico para la elaboración de una bebida alcohólica a partir del jugo de naranjas”. Julio de 2006.
- Doctorado de la Universidad Politécnica de Valencia, Lic. María del Carmen Schvab: “Bebida alcohólica de jugo de naranja: Estudio de los parámetros de calidad, influencia de las variables de proceso y caracterización del producto”. Julio de 2006.
- Doctorado de la Universidad Nacional de Luján, Ing. Agrón. Francisco Santos Pantuso: “Evaluación del secado de granos con arcilla para poblaciones de maíz en bancos de germoplasma”. Diciembre de 2006.
- Doctorado de la Universidad Nacional de La Plata, Lic. Juan Martín Oteiza: “Efecto de la aplicación de radiación UV en la inactivación de *Escherichia coli* productor de toxina Shiga en alimentos líquidos”. Marzo de 2007.
- Doctorado de la Universidad Nacional del Litoral, Ing. Sergio Darío Rozycki: “Estudio de los procesos de gelificación térmica y de pardeamiento no enzimático de proteínas de leche en presencia de azúcares”. Diciembre de 2008.
- Doctorado de la Universidad Nacional de Luján, Ing. Alicia del Valle Gallo: “Estabilización de colorantes de carotenoides”, Marzo de 2010
- Doctorado en Ingeniería de la Universidad Nacional de La Plata, Ing. Marina Czerner: “Aspectos tecnológicos de la maduración de anchoíta (*Engraulis anchoita*) salada. Efecto de la composición química y otras variables tecnológicas”, Marzo de 2011.
- Doctorado de la Universidad de Buenos Aires, Lic. Gustavo Javier Funes: “Factores que afectan el contenido de patulina y fumonisinas durante el procesamiento de alimentos”. Res. CD 2340/11, Octubre de 2011.

- Doctorado en Química de la Universidad Nacional del Sur, Lic. Mónica Roselva Ochoa: “Estudio del deterioro químico de guindas durante la deshidratación”. Res. CD-134/2011, Diciembre de 2011.

## **ACTUACIÓN EN ASOCIACIONES PROFESIONALES**

- Miembro profesional del Institute of Food Technologists. Chicago, USA (1995 —)
- Presidente de la Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios (AATA). Período: Setiembre 1999 – Agosto 2001.
- Vicepresidente de la Asociación Latinoamericana y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos (ALACCTA). Período: Mayo 2000 - Abril 2002.
- Presidente de la Asociación Latinoamericana y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos (ALACCTA). Período: Julio 2002 – Octubre 2004.
- Miembro profesional de la Asociación Argentina de Microbiología (2000 —)
- Delegado por la Asociación Argentina de Tecnólogos de Alimentos ante la International Association for Engineering and Food (IAEF) (1999 —)
- Member at Large de la International Society of Food Engineering of IUFoST (ISFE) (2003 —)
- .Miembro de la Comisión Directiva de la Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios (AATA) (2001 —)
- Miembro de la Comisión Directiva de la Asociación Latinoamericana y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos (ALACCTA) (2002 – 2008)

## CURSOS Y SEMINARIOS RECIBIDOS

- "Curso de Petroquímica", Dto. de Industrias, FCEyN-UBA, 1974 (30 h).
- Curso "Diseño y análisis de experimentos", dictado por el Dr. von der Becke, Dpto. de Industrias, FCEyN-UBA, 1975 (40 h).
- Curso "Procesamiento de Alimentos I", dictado por el Dr. Jorge Chirife, Dpto. de Industrias, FCEyN-UBA, 1975 (100 h).
- Curso "Procesamiento de Alimentos II", dictado por el Dr. Jorge Chirife, el Dr. G. Bartholomai y el Ing. Armando Pagliaro, Dpto. de Industrias, FCEyN-UBA, 1976 (100 h).
- Curso "Instrumentación y control de procesos industriales A", Facultad de Ingeniería, UBA, 1976 (110 hs., trabajos prácticos).
- Curso "Instrumentación y control de procesos industriales B", Facultad de Ingeniería, UBA, 1976 (110 hs., trabajos prácticos).
- "Seminario de Fenómenos de Transporte", Dpto. de Industrias, FCEyN-UBA, 1977 (30 h).
- Curso "Procesos catalíticos", dictado por el Dr. N.O. Lemcoff en el Dpto. de Industrias, FCEyN-UBA, 1978 (40 h).
- Curso "Stability of low moisture and intermediate moisture foods", dictado por el Dr. Marcus Karel, Director Asociado del Department of Nutrition and Food Science, Massachusetts Institute of Technology, USA, en el Dpto. de Industrias, FCEyN-UBA, 25-29 de junio de 1978 (25 h).
- Curso "Preconcentración y secado de alimentos", dictado por el Dr. Solke Bruin, del Department of Food Science, Netherlands Agricultural University, Wageningen, Holanda, en el Dpto. de Industrias, FCEyN-UBA, 11-15 de diciembre de 1978 (30 h).
- Curso "Termodinámica de los procesos irreversibles", dictado por el Dr. Gottifredi en el Instituto Petroquímico Argentino, 1980 (30 h).
- Curso "Propiedades funcionales de las proteínas de origen vegetal", dictado por el Dr. Bartholomai en el Dpto. de Industrias, FCEyN-UBA, mayo de 1981 (30 h).
- Curso "Energy conservation in food processing", dictado por el Dr. R.P. Singh, de la Universidad de California, USA, en el Dpto. de Industrias, FCEyN-UBA, 1981 (25 h).
- Curso "Water activity and microbial growth in foods", dictado por el Dr. A. Troller, de The Procter and Gamble Co., Winton Hill Technical Center, USA, en el Dpto. de Industrias, FCEyN-UBA, 22-26 de julio de 1981 (20 h).
- Conferencia "Water relations in foods: freezing and drying", dictada por Dr. F. Franks, Universidad de Cambridge, Inglaterra en el Dpto. de Industrias, FCEyN-UBA, 1981 (4 h).
- Curso "Determinación experimental de  $a_w$  en alimentos", dictado por el Dr. Jorge Chirife en el Dpto. de Industrias, FCEyN-UBA, 3-14 de noviembre de 1983 (30 h).

- Curso "Transiciones de fase en alimentos, con particular referencia a transiciones vítreas", dictado por la Dra. María del Pilar Buera en el Departamento de Industrias, FCEyN-UBA, 9-30 de junio 1993 (22 h).
- Curso "Aplicaciones y avances en tecnología aséptica" (curso pre-congreso VI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Buenos Aires), dictado por los Dres. K.R. Swartzel y S.J. Schwartz, de la Universidad de Carolina del Norte, USA, 4 y 5 de abril de 1994.
- Curso "Tecnología de Cereales" (curso post-congreso VI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Buenos Aires), dictado por la Dra. Marta Gómez de General Mills, Minnesota, USA, 11-12 y 13 de abril de 1994.
- Jornadas de "Reología y textura", dictadas por el Dr. José Miguel Aguilera del Dto. de Ing. Qca. de la Universidad Católica de Chile y el Dr. Fernando Osorio del Dto. de Ing. de Alimentos de la Universidad de La Serena, Chile, en el Centro de Investigación y Desarrollo en Criotecología de Alimentos (UNLP, CONICET) 1 y 2 de junio de 1995 (14 h).
- Taller "Polímeros biodegradables: avances y perspectivas", auspiciado por la Cooperación Regional Técnica Francesa y el INTI, Buenos Aires, 25 a 27 de abril de 1995 (20 h).
- Curso Internacional sobre "Tecnologías Emergentes en la Conservación de Alimentos", dictado por el Profesor: Dr. Gustavo Barbosa-Cánovas, Washington State University, USA. Organizado por la Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios, Agosto de 2000 (15 h).
- Curso Internacional sobre "Risk Assessment", dictado por el Profesor: Dr. Servé Notermans, TNO Nutrition and Food Research Institute, Países Bajos. Organizado por la Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios, 22 y 23 de setiembre de 2000 (8 h).
- Curso "Better Control Process. Thermal Treatments", coordinado por el Dr. Andrés Vasconcellos de la Chapman University. Universidad de las Américas, Puebla, México, 20-23 de agosto de 2001 (40 h).
- "Seminario de Especialización para Técnicos Implementadores de HACCP", Universidad Argentina de la Empresa, Buenos Aires. Organizado por la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos, 3 de abril de 2002 (8 h).
- Seminario "Futuro del Sector Agroalimentario y el Impacto de la Utilización de Herramientas de Capacitación y Gestión de la Calidad para su Transformación" Buenos Aires. Organizado por el Instituto Argentino de Normalización, 24 de abril de 2002 (8 h).
- Curso "Sistemas multimedia y softwares de desarrollo aplicados a la enseñanza", dictado por el Lic. Gustavo Galland, Departamento de Ingeniería Mecánica, UTN en el Depto. de Meteorología, FCEyN, UBA, octubre de 2002 (20 h).
- "Seminario de análisis de imágenes: aplicaciones a ciencia de materiales y biología", dictado por la Dra. Silvia Blacher, Université de Liège, Bélgica, en el Dpto. de Industrias, FCEyN-UBA, 19-28 de julio de 2006 (56 h).
- "Taller Integrativo sobre Biofilms", coordinado por la Dra. Angeles Zorreguieta, Fundación Leloir, 28 de marzo de 2008 (10 h).



## **BECAS RECIBIDAS**

- Becaria del Instituto de Tecnología del Uso del Agua (Instituto Nacional de Ciencia y Técnica Hídricas)  
Lapso: 13/05/74 – 01/05/75.  
Tareas desarrolladas: Búsqueda bibliográfica y análisis crítico del material encontrado en el tema: "Tratamiento de los efluentes líquidos de las fábricas de harina de pescado: factibilidad del tratamiento biológico en un medio de alta salinidad y optimización del proceso de fabricación para disminuir la polución".

## **ACTIVIDADES DE TRANSFERENCIA Y ASESORÍAS**

### **Asesorías**

- Asesora de la Comisión de Seguridad Urbana y Emergencia Social del Concejo Deliberante de la Ciudad de Buenos Aires con motivo de la creación de una Comisión para establecer pautas generales para la elaboración de un Programa de Control de los Alimentos. Años 1992 a 1994.
- Asesoría a Nestlé S.A. en la formulación de tapas y relleno de alfajores y en la cinética de transferencia de humedad. Dicha asesoría el dictado del Seminario "Fabricación de galletas. Vida útil", en colaboración con las Dras. Lía Noemí Gerschenson y Claudia Falabella (8 h). Abril – Junio 1993.
- Asesoría al Establecimiento Las Marías S.A. en la revisión crítica de bibliografía existente sobre yerba mate y té y establecimiento de líneas de investigación. Junio 2007 – Mayo 2008.

### **Desarrollo Tecnológico**

- Transferencia de una tecnología de barreras para la conservación de frutas a ser incorporadas en yogur a la Empresa SanCor Coop. Ltda., Sunchales, Santa Fe. Dicha transferencia involucró trabajo experimental en planta. Duración: 6 meses, 1994.
- Entrenamiento para la implementación de un programa de HACCP para la elaboración de dulce de leche tipo artesanal y de otros productos lácteos en SanCor Coop. Ltda., Sunchales, Santa Fe. Dicho entrenamiento incluyó el dictado del Curso: "HACCP, microbiología predictiva y la tecnología de factores en combinación: un enfoque integrado hacia la seguridad microbiológica de los alimentos" (colaboradoras: Dras. S.N. Guerrero y D.M. Salvatori). SanCor Cooperativas Unidas Ltda., Sunchales, Pcia. de Santa Fe, 28 y 29 de marzo de 2000 (15 h)  
En el marco del Proyecto "Mejoramiento de la calidad microbiológica de productos lácteos a través de la integración del concepto de factores combinados y la microbiología predictiva". Subsidiado por la ANPCyT y la empresa SanCor Coop. Unidas Ltda. (PICTO4486).  
Dicho desarrollo requirió investigación científica realizada en laboratorio con asistencia directa en planta. De esta investigación surgieron dos tesis de Maestría en Bromatología y Tecnología de la Industrialización de Alimentos de la Universidad de Buenos Aires. Setiembre 1999 – Noviembre 2002.