



U N L P
Universidad Nacional de
La Plata. Argentina

CURRICULUM VITAE

DRA NOEMI ZARITZKY

1. DATOS PERSONALES

Apellido: **ZARITZKY de GHENER**

Nombres: **NOEMI ELISABET**

Lugar de Nacimiento: La Plata, Argentina

Nacionalidad: argentina Estado Civil: casada

Documento de Identidad DNI Nro : 6517229 F

Cédula de Identidad y Pasaporte argentino Nro: 6517229 Policía Federal Argentina

Domicilio :Calle70 N° 608 Localidad: La Plata

C.P.:1900 Provincia: Buenos Aires

Teléfono particular :54-221 - 4213500 Fax :54-221- 4259749

Lugar de Trabajo: Centro de Investigación y Desarrollo en Criotecnología de Alimentos. CIDCA.

Calle 47 y 116. La Plata (1900) Pcia. Bs. As. Argentina.

Teléfono/FAX : 054-221-4254853 /4249287/ 4890741.

Depto de Ing. Qca. Facultad de Ingeniería. Univ.Nac.La Plata.Calle 48 y 118 La Plata

E-mail: zaritzky@ing.unlp.edu.ar

zaritzkynoemi@gmail.com

1.1 ACTIVIDAD PROFESIONAL ACTUAL

-Profesor Titular Ordinario Dedicación Exclusiva, Departamento de Ingeniería Química, Facultad de Ingeniería, Universidad Nacional de La Plata, Argentina. Desde 1993 continuando en el presente. Los cargos fueron obtenidos por Concurso de Antecedentes y Clase pública de oposición.

-Profesor a.h. de **Cursos de Posgrado en el Doctorado en Ingeniería, Ciencias Exactas y en el Magister en Ciencia y Tecnología de la Alimentos de la UNLP.**

-INVESTIGADOR SUPERIOR del CONICET desde 1 de junio del 2007

-Categoría Docente - Investigador (Programa de Incentivos)

Situación actual : Categoría I desde 2005

Anterior: Categoría A desde su ingreso en octubre 1994

-Director del Centro de Investigación y Desarrollo en Criotecnología de Alimentos, CIDCA, (Universidad Nacional de La Plata-CONICET) .

Primer período:1 enero 2003- 15 abril 2010. Cargo obtenido por Concurso

Segundo período: desde 15 abril 2010 continuando en el presente. Cargo obtenido por Concurso

CIDCA es un Instituto de Investigación Multidisciplinario en el área de Alimentos dependiente de Universidad Nacional de La Plata y del CONICET, constituido actualmente por 150 integrantes; cuenta con mas 60 investigadores pertenecientes a la carrera del CONICET y de CIC que realizan además actividad docente de grado y posgrado y transferencia al sector productivo.Es reconocido como uno de los Institutos más importantes en Ciencia,Tecnología e Ingeniería de Alimentos de Argentina

- Miembro Titular de la ACADEMIA DE INGENIERIA de la Provincia de Buenos Aires, Argentina desde 1997. siendo la primera mujer que ha ingresado a esta Academia

- Miembro Titular de la ACADEMIA NACIONAL DE INGENIERÍA , Argentina, desde 2008. siendo la primera mujer que ha ingresado a esta Academia

ALGUNOS PREMIOS RECIBIDOS

- Premio Consagración de la ACADEMIA NACIONAL DE INGENIERIA 2006.

- Premio Bernardo Houssay a la Investigación Científica Tecnológica 2006, en la categoría Investigador consolidado en el Area de Ciencias Agrarias, de Ingenierías y Materiales

- Premio Consagración de la Academia NACIONAL DE CIENCIAS EXACTAS FISICAS Y NATURALES, en Ingeniería de Alimentos en 2010.

- Medalla de Oro. Premio a Mujeres Destacadas otorgado por el Senado de la Provincia de Buenos Aires. Argentina. Marzo 2014

- Premio de la Fundación Bunge y Born 2015 en Ingeniería de Procesos

1.2 SINTESIS DE LOS APORTES REALIZADOS

Los aportes en investigación originales han sido el producto de los trabajos desarrolladas fundamentalmente en el campo de la **Ingeniería de Alimentos y Medio Ambiente**.

Algunas de las áreas de trabajo son: Propiedades Físicas, Procesamiento y Conservación de Alimentos, Fenómenos de transferencia (Transferencia de Energía y Materia), Biopolímeros y materiales biodegradables, Tratamiento de efluentes líquidos, Valorización de residuos de la Industria Alimentaria.

- Entre los temas abordados en los cuales se han realizado aportes pioneros a nivel internacional y se generaron nuevas líneas de trabajo pueden citarse: Microbiología predictiva; Propiedades físicas y microestructurales de alimentos; Reología y Viscoelasticidad; Optimización de procesos de preservación de alimentos, Modelado matemático de transferencia de energía y materia en el procesamiento de alimentos acoplado cinéticas de reacciones químicas, inactivación microbiana, desnaturalización de proteínas, etc. Criopreservación de alimentos y material biológico; Congelación; Desarrollo y caracterización de materiales biodegradables y síntesis de nanopartículas; Tratamiento de aguas residuales utilizando métodos físicoquímicos y biológicos.
- Los trabajos publicados contienen una fuerte componente de tarea experimental conjuntamente con el modelado matemático y la discusión conceptual de la problemática involucrada
- Los resultados alcanzados en las investigaciones dieron lugar a 216 publicaciones en revistas internacionales con referato de reconocido prestigio en el área de alimentos y medio ambiente.
- **Estos trabajos cuentan en 2015 con más de 3500 citaciones a nivel internacional (Índice h=31, base Scopus) .**
- El reconocimiento internacional a la labor desarrollada se refleja también en la publicación de 40 Capítulos de libro. He sido invitada por Editores extranjeros de Japón, Inglaterra, Irlanda, Francia, Dinamarca, USA, España, Italia etc. a contribuir con resultados de las investigaciones, en libros donde participan expertos internacionales, siendo en muchas casos la única investigadora latinoamericana invitada.
- Conferencista invitado en Congresos Nacionales e Internacionales; he dictado mas de 100 conferencias, realizando disertaciones plenarias en diversas oportunidades
- Una de las líneas de trabajo en la que me he especializado es la **criopreservación**. Entre los aportes más significativos caben señalar los estudios microestructurales en congelación, cristalización y recristalización de hielo en diversas matrices alimentarias y su vinculación con propiedades físicas, comportamiento reológico en sistemas congelados, transiciones vítreas, efecto de hidrocoloides, en la microestructura de sistemas congelados, modelado matemático de la transferencia de energía en criopreservación de material biológico. Esta línea de trabajo iniciada en 1976 con trabajos pioneros en el tema, muy citados en la literatura, continúa hasta el presente con fuerte presencia a nivel internacional, lo cual queda demostrado a través de los capítulos de libros a los que fui invitada a contribuir. En esta área también he dirigido Proyectos internacionales con la Universidad de Wisconsin (USA), con el Instituto del Frío de Madrid en el tema de Congelación asistida por altas presiones.etc,
- Otra de las líneas de investigación que han tenido impacto a nivel internacional ha sido el **Modelado matemático del desarrollo de microorganismos** en alimentos. Hemos realizado publicaciones a nivel internacional cuando prácticamente no había trabajos en la literatura sobre este tema, que luego dio lugar a la Microbiología Predictiva.
- La línea referida al desarrollo de **películas biodegradables** a base de polisacáridos e hidrocoloides y la aplicación de recubrimientos comestibles para extender la vida útil de alimentos ha tenido también un alto impacto a nivel internacional. Los trabajos publicados son frecuentemente citados en la literatura. Se ha trabajado en la caracterización físico química y microestructural de las películas y se han desarrollado Proyectos de Cooperación Internacional. Hemos recibido varios becarios del exterior que han trabajado en nuestro laboratorio en esa temática. Se obtuvieron además diversos premios por los trabajos realizados.
- Asimismo deben destacarse los trabajos realizados desde 1979 en **modelado matemático de procesos de transferencia de energía y materia**. En el caso de procesamiento de alimentos, las simulaciones se basaron en la resolución numérica en estado no estacionario de ecuaciones diferenciales no lineales, a derivadas parciales con propiedades físicas variables en dominios regulares e irregulares. Las ecuaciones que permitían analizar fenómenos de transferencia de conducción de calor o difusión de preservadores químicos fueron resueltas utilizando diversas técnicas: diferencias finitas, volúmenes de control, grilla ajustada a los contornos y elemento finitos. Los problemas abordados implicaron acoplar las ecuaciones de transporte con cinéticas de inactivación microbiana o de enzimas, desnaturalización térmica de proteínas, modificaciones microestructurales y en parámetros de calidad, lo cual ha permitido la optimización de los procesos. En todos los casos lo modelos matemáticos han sido validados mediante trabajos experimentales
- Otra línea importante de investigación está relacionada **caracterización de comportamiento viscoelástico** en alimentos, en el que se han realizado trabajos pioneros fundamentalmente en el caso

de sistemas a base de almidón, emulsiones y productos de bajo contenido en lípidos y en alimentos libres de gluten, donde se han incorporado hidrocoloides a la matriz. En estos temas se han llevado a cabo Proyectos internacionales, se completaron Tesis Doctorales y se realizaron acciones de transferencia al sector industrial

- En el área de **tratamiento fisicoquímico de efluentes de la industria alimentaria**, los estudios sobre desestabilización de efluentes emulsionados mediante la adición de polielectrolitos han tenido reconocimiento internacional así como los trabajos que se realizaron sobre el control de “bulking” filamentoso en reactores de barros activados, los cuales han recibido varios premios.
- Se ha realizado también el estudio experimental y el modelado matemático de procesos de **tratamiento biológico en reactores de barros activados** de aguas residuales contaminadas con metales como el cromo hexavalente. Se ha obtenido quitosano a partir de residuos de la industria pesquera a partir de trabajos en cooperación con el CENPAT (Centro Nacional Patagónico de Chubut) Se ha trabajado en la utilización de micro/nanopartículas de quitosano sintetizadas mediante gelificación iónica para remover metales pesados.
- Se ha trabajado en tecnologías no térmicas de preservación de alimentos (ozono, radiación UV, altas presiones y congelación asistida por altas presiones) desarrollando Proyectos de Cooperación con España y China)
- En los trabajos mencionados se han utilizado diversas técnicas experimentales entre las que se pueden mencionar: Desarrollo y aplicación de técnicas histológicas de baja temperatura para localizar y cuantificar tamaños cristalinos de hielo en tejidos por observación microscópica; Desarrollo de técnicas de espectrofotometría de reflectancia difusa para medición de concentración de pigmentos musculares; Microscopía óptica acoplada con análisis de imágenes para evaluar actividad respiratoria de microorganismos sometidos a la acción de agentes químicos; Reología de sistemas viscoelásticos a través de ensayos dinámicos en reómetro oscilatorio y ensayos de relajación; Electroforesis, Medición de propiedades termofísicas (conductividad térmica y calor específico); Calorimetría Diferencial de Barrido (DSC) para los estudios de gelatinización y retrogradación de almidones, desnaturalización de proteínas y determinación de temperaturas de transición vítrea; Microscopía electrónica de Barrido (SEM); Rayos X; Espectroscopía infrarroja (FTIR); Cromatografía gaseosa, Cromatografía líquida (HPLC); Determinación de permeabilidad en películas biodegradables; Microscopía de fuerza atómica (AFM) para el análisis de las superficies de películas biodegradables, Ensayos térmicos dinámico-mecánicos (DMTA) para la determinación de Tg; Tratamiento de alimentos con altas presiones hidrostáticas; Movilidad electroforética y titulación coloidal en emulsiones, Medición de potencial Zeta etc.
- Se han Dirigido y Coordinado Proyectos de investigación y desarrollo financiados por organismos nacionales (CONICET, ANPCYT, UNLP etc) e internacionales (España, USA, Colombia, Brasil, China), formando parte también de un Proyecto de la Unión Europea.
- Profesor Invitado e investigador visitante en la Universidad de Wisconsin (USA), Univ de Londrina y Univ. de San Pablo (Brasil), Instituto del Frío, Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Nutrición (ICTAN, CSIC) (Madrid, España), Univ de Valparaíso y Univ Católica de Chile, Univ. De Ambato (Ecuador), Univ. Nacional de Colombia y Univ de Antioquia (Colombia).
- **Formación de recursos humanos:** He dirigido/codirigido 30 Tesis Doctorales ya aprobadas. 20 de los becarios CONICET dirigidos, después de aprobar sus Tesis Doctorales ingresaron y permanecen en la Carrera del Investigador Científico y Tecnológico y han formado sus propios grupos de trabajo.
- **Actividad Tecnológica y de transferencia:** Autor de 5 patentes nacionales otorgadas, 3 softwares registrados. Ha dirigido y participado activamente en más de **70 Trabajos de transferencia y Convenios para el Sector productivo** con empresas como Molinos Río de La Plata, Unilever, Arcor, Danone etc. y con pequeñas y medianas empresas regionales y nacionales.
- **Otras actividades:** Coordinador Nacional en Argentina de la Red Iberoamericana de Propiedades Físicas de Alimentos para el diseño industrial RIPFADI, perteneciente al Programa CYTED de Cooperación Iberoamericana en Ciencia y Tecnología para el Desarrollo .
- Co-Coordinador del Área de Tecnología de Alimentos. FONCYT .Agencia de Promoción Científica y Tecnológica (ANPCYT) (2008-2010).
- Miembro del Consejo Directivo del Centro Científico Tecnológico CCT- CONICET La Plata desde su creación en 2007.
- Miembro de organismos de gestión y evaluación en diversas instituciones científicas y tecnológicas (CONICET, ANPCYT). Coordinador de Comisión de Becas y de Comisión de Tecnología (CONICET)
- Miembro de Jurados para seleccionar Director de Unidades Ejecutoras del CONICET (CINDECA, INTEC, INLAIN, PLAPIQUI) Miembro de Comités Científicos de Congresos Nacionales e Internacionales.
- Miembro de Comités Editoriales de Revistas internacionales de la especialidad: Miembro Titular del Comité Editorial de la Revista Brazilian Journal of Food Science (2002 a 2011), Member of the Editorial Board de la revista Food and Bioprocess Technology: An International Journal. (Desde 2007 a 2009), Journal Food Engineering Reviews (Springer), Journal of Food (CyTA) Taylor and Francis Group.

- Realizo actividad de gestión en la Universidad Nacional de La Plata. Ha sido Jefe del Depto de Ingeniería Química, Facultad de Ingeniería, Coordinador del Area de Fenómenos de Transferencia de dicho Departamento. Coordinador del Posgrado en Ingeniería Química y Coordinador del Proyecto de Mejoramiento en Docencia de Grado y Posgrado en Ingeniería de Procesos Químicos FOMEC, a través del cual se equipó el Laboratorio del Depto de Ing. Química de la UNLP. He participado en diversas Comisiones de la Facultad de Ingeniería UNLP (Comisión de Planes de Estudio, Comisión de Investigaciones y Mayor Dedicación). Desde 2010 soy miembro de la Comisión de Mayor Dedicación de la Fac. de Ingeniería, UNLP.

2. FORMACION ACADEMICA : ESTUDIOS REALIZADOS Y TITULOS OBTENIDOS

- **DOCTORADO: Doctor en Ciencias Químicas.** Facultad de Ciencias Exactas y Naturales. Universidad de Buenos Aires (12 Noviembre 1984).

TESIS DE DOCTORADO

Título: "Transferencia simultánea de calor y materia líquido - burbuja en platos de destilación".

Director de tesis : Dr. Alfredo Calvelo. Calificación: Sobresaliente (10)

Tesis presentada para obtener el título de Doctor en Ciencias Químicas - Facultad de Ciencias Exactas y Naturales - Universidad de Buenos Aires (1984).

- **De Post-Grado: Postgrado en Ingeniería Química. Maestría de la Organización de Estados Americanos (OEA) y Facultad de Ingeniería. Universidad Nacional de La Plata (Noviembre 1975).**

- **Universitario de grado: Ingeniero Químico.** Facultad de Ingeniería. Universidad Nacional de La Plata (Noviembre 1971).

3. CARGOS DOCENTES

3.1. DOCENCIA DE NIVEL SUPERIOR UNIVERSITARIO

* Ayudante Alumno en la Cátedra "Fundamentos de las Operaciones Físicas". Departamento de Ingeniería Química. Facultad de Ingeniería. UNLP (1970-1972)

* Ayudante Alumno en el curso de Ingreso a la Facultad de Ingeniería. UNLP. Designación por concurso. 1971-1972

* Ayudante Alumno en la asignatura Química del Curso de Ingreso de la Facultad de Ciencias Exactas. Designación por concurso 1972

* Ayudante Alumno en la cátedra de Física del Curso de Ingreso a la Facultad de Agronomía. Designación por concurso, 1972

* Ayudante Diplomado ordinario, dedicación Simple en la Cátedra Operaciones Físicas Fundamentales I. Facultad de Ciencias Exactas. UNLP. Designación por Concurso de Antecedentes y Oposición, desde 1-4-72 hasta 1-9-76 con licencias sin goce de sueldo durante los períodos 1-6-74 al 29-2-75 y 1-9-75 al 28-2-76, en los cuales se desempeñaron cargos docentes en la misma Cátedra pero dependientes de la Facultad de Ingeniería, UNLP, que se detallan a continuación:

* Asistente del Depto. de Ingeniería Química con Funciones de Jefe de Trabajos Prácticos dedicación simple en la Cátedra Fundamentos de las Operaciones Físicas. Facultad de Ingeniería UNLP, desde 1-6-74 al 29-2-75.

* Jefe de Trabajos Prácticos dedicación simple en la Cátedra Fundamentos de las Operaciones Físicas. Facultad de Ingeniería UNLP, desde 1-9-75 al 28-2-76.

* Jefe de Trabajos Prácticos dedicación exclusiva en la Cátedra Fundamentos de las Operaciones Físicas. Facultad de Ingeniería. UNLP desde 10-5-76 hasta el 31-3-77.

* Jefe de Trabajos Prácticos dedicación simple en la Cátedra Operaciones Físicas Fundamentales I. Facultad de Ciencias Exactas. UNLP desde 1-4-78 hasta el 30-4-79.

* Profesor Adjunto dedicación simple en la Cátedra Operaciones Físicas Fundamentales y Tecnología General I. Facultad de Ciencias Exactas UNLP, desde el 1-4-79 hasta el 30-9-83.

* Profesor Adjunto, ordinario dedicación simple, designado por Concurso en la Cátedra Química Tecnológica I de la Facultad de Ciencias Exactas. UNLP desde 1-10-83 hasta el 31-12-85.

* Profesor Adjunto ordinario dedicación simple, designado por Concurso en la Cátedra Fundamentos de

las Operaciones Físicas, Departamento de Ingeniería Química, Facultad de Ingeniería, UNLP desde 1-1-86 hasta el 1-4-89.

* Profesor (ad-honorem) de la Cátedra Ingeniería de Alimentos. Departamento de Ingeniería Química, Facultad de Ingeniería, UNLP desde 1-4-86 continuando en el presente.

* Asignación de funciones de Profesor Titular en la Cátedra Fundamentos de las Operaciones Físicas. Facultad de Ingeniería. UNLP. Expediente 312-68.128/88.

* Profesor Adjunto ordinario, dedicación exclusiva. Cátedra de Fundamentos de las Operaciones Físicas. Departamento de Ingeniería Química. UNLP desde 1-4-89 hasta 30-9-90.

*Profesor Titular con caracter Ad-honorem designado por concurso para el dictado de la asignatura: Fundamentos de las Operaciones y Procesos del área Procesos Químicos y Ciencia de Materiales, Facultad de Ciencias Exactas. UNLP desde 12-6-89 al 31-12-95.

* Profesor Titular con Dedicación Exclusiva de la Cátedra Fundamentos de las Operaciones Físicas. Departamento de Ingeniería Química. Facultad de Ingeniería Universidad Nacional de La Plata a partir del 1 de octubre de 1990 al 31 de enero de 1993

*Dictado de la Asignatura "Preservación de Alimentos" (conjuntamente con la Dra A. Bevilacqua. Carrera de Ingeniería de Alimentos. Universidad Nacional de Quilmes. (marzo a julio 2001, marzo a julio 2002)

* Dictado del curso de Ingeniería de Alimentos. Facultad de Ingeniería. Universidad Tecnológica Nacional. Regional Resistencia, Chaco. 25 horas.
(noviembre de 1999, noviembre 2000, noviembre 2001, marzo 2003)

*Profesor Titular ordinario con Dedicación Exclusiva designado por concurso en la Cátedra Transferencia de Energía y Materia y Transferencia de Cantidad de Movimiento. Departamento de Ingeniería Química. Facultad de Ingeniería. Universidad Nacional de La Plata. Resolución 0850/1992. 1 de febrero de 1993. Renovación del Cargo Resolución 3342/2000. Período: 1 de febrero de 2000 al 1 de setiembre de 2009

***Posición actual:Profesor Titular ordinario con Dedicación Exclusiva** designado por concurso en el Area Fenómenos de Transferencia, Cátedras Q-804 Transferencia de cantidad de movimiento y Q-807 Transferencia de Energía y Materia. Departamento de Ingeniería Química. Facultad de Ingeniería. Universidad Nacional de La Plata. Resolución 583 de 18/08/2009, desde el 1 de setiembre del 2009 (por el término de 8 años)

3.2 DOCENCIA DE POSGRADO

Cursos de posgrado dictados

* Dictado del Curso de Transferencia de Materia, Cátedra de Tecnología General. (Doctorado en Ciencias Farmacéuticas y Licenciatura en Bioquímica Industrial). Facultad de Ciencias Exactas, UNLP (1972-1973).

* Dictado del Curso sobre Frigotecnia. Departamento de Postgrado. Facultad de Ciencias Veterinarias. Universidad Nacional de La Plata (12 hs) Mayo 1980, Mayo 1983.

* Dictado del Curso de Controles Higiénico Sanitarios en Frigoríficos y Mataderos (5 hs) Fac. de Cs. Veterinarias. Universidad Nacional de La Plata, Junio 1980, Mayo 1981.

* Dictado del Curso de Fenómenos de Transporte correspondiente al Post-grado en Tecnología de Alimentos organizado por la Comisión de Investigaciones Científicas de la Provincia de Buenos Aires - (100 hs) (Agosto-Diciembre 1980). (Agosto-Diciembre 1981). (Agosto-Diciembre, 1982). (Abril-Julio 1983).

* Participación en el dictado del Curso de la Preservación de Alimentos parte II: "Conservación de Alimentos por Frío".
CIDCA - Facultad de Ciencias Exactas (10-25 de Noviembre de 1986)

* Dictado del Curso Tecnología de la Preservación de Alimentos Parte III: "Tratamientos térmicos y Envasado" (30 horas)

CIDCA - Facultad de Ciencias Exactas (26 de Noviembre al 6 de Diciembre de 1986)

* Dictado de un Curso de Posgrado sobre los siguientes temas:

-Refrigeración y Congelación de Carnes

-Transferencia de Calor y Materia en Tecnología de Alimentos

Profesora: Dra. Noemí E. Zaritzky. Instituto del Frío. Madrid. España. 5 al 9 diciembre 1988.

* Dictado del Curso "Tratamiento térmico de los alimentos".

Profesora: Dra. Noemí E. Zaritzky. Centro de Investigación y Desarrollo en Criotecnología de Alimentos (CIDCA). Facultad de Ciencias Exactas. UNLP. (35 horas). 20 al 28 de febrero de 1989.

* Dictado del Curso de Fluidodinámica y Transferencia de Energía como parte del Curso de Postgrado organizado por el Instituto Argentina de Siderurgia (70 horas). Junio 1974, Julio 1975, Julio 1979, Abril 1980, Abril 1981, Mayo 1983, Mayo 1984, Mayo 1985, Mayo 1986, Mayo 1987, Mayo 1988, Mayo 1989, Abril 1990.

* Dictado del Curso de Tratamientos Térmicos e Irradiación de Alimentos (40 horas)- Facultad de Ciencias Tecnológicas. Universidad Nacional de Salta. 2 al 6 de setiembre de 1991.

* Dictado del Curso de Tratamientos Térmicos de Alimentos (40 horas)

Posgrado de la Facultad de Ingeniería. Universidad Nacional de La Plata. Centro de Investigación y Desarrollo en Criotecnología de Alimentos (CIDCA). 29 de junio al 3 de julio de 1992.

* Dictado del Curso de "Refrigeración y congelación de carnes"

Jornadas de Tecnología Alimentaria. Tecno FIDTA 92. Buenos Aires. 12 de septiembre de 1992.

* Curso de "Hidratos de Carbono en Alimentos" (45 horas)

Profesoras: Dras. M. Martino, C. Ferrero y N. Zaritzky

Centro de Investigación y Desarrollo en Criotecnología de Alimentos (CIDCA) Facultad de Ciencias Exactas. 21 al 25 de marzo de 1994.

* Dictado del Curso: "Tecnología de la Preservación y Procesamiento de Carne" (40 horas) Centro de Investigación y Desarrollo en Criotecnología de Alimentos (CIDCA) Facultad de Ciencias Exactas. 1 al 5 de agosto de 1994.

* Curso de "Hidratos de Carbono como Aditivos Alimentarios" (45 horas)

Profesoras: Dras. M. Martino, C. Ferrero y N. Zaritzky

Depto. de Ciencia y Tecnología de Alimentos - Facultad de Ciencias Agrarias, Universidad Nacional de Cuyo, Mendoza, 15 al 17 de mayo de 1995

* Curso de "Tecnología de la Preservación y Procesamiento de Carnes (40 horas)

Facultad de Ciencias de la Alimentación. Universidad Nacional de Entre Ríos.

26 al 29 de junio de 1995.

* Curso de Posgrado: "Transferencia de Energía y Materia en el Procesamiento de Alimentos". Instituto Universitario de Tecnología. Cumaná. Venezuela.

Profesor: Dra Noemi Zaritzky. 27 al 31 de mayo de 1996.

* Curso de Posgrado: Operaciones en Ingeniería Alimentaria

Facultad de Ingeniería Universidad Nacional de La Plata

Profesores: Ing. A. Bevilacqua, Dra Noemi Zaritzky

Agosto-diciembre de 1997 (70hs)

*Curso de Posgrado de Operaciones en Ingeniería de Alimentos. Facultad de Ingeniería. Universidad del Centro de la Pcia de Bs. As.

Profesores: Ing. A. Bevilacqua, Dra Noemi Zaritzky

Olavarría. 24 al 29 de noviembre 1997 (35hs)

* Curso de "Hidratos de Carbono en Alimentos" (45 horas)

Profesoras: Dras. M. Martino, C. Ferrero y N. Zarit00zky

Centro de Investigación y Desarrollo en Criotecnología de Alimentos (CIDCA) Facultad de Ciencias Exactas. 22 al 26 de junio 1998 (40 horas)

*Curso de “Avances en Investigación sobre Almidón como Biopolímero en Alimentos” correspondiente a la Maestría y Doctorado en Ciencia de Alimentos de la Universidad Estadual de Londrina, Brasil. (Duración: 15 horas) Centro de Ciencias Agrarias. Depto de Tecnología de Alimentos y Medicamentos. Londrina. Brasil. 23 al 26 de noviembre de 1998.

*Curso : “Avances en Reología y Transferencia de Calor y Materia en Alimentos”
Dictado por los profesores R. Mascheroni y N. Zaritzky
Facultad de Ingeniería Universidad Nacional de La Plata. (50 horas)
31 de mayo al 11 de junio de 1999.

*Dictado del curso de Posgrado Tecnología de los Alimentos, Fundación Universitaria Favaloro, (octubre-noviembre 1999). 25 horas.

*Dictado del Curso de Posgrado: “Aplicaciones de Hidrocoloides en Alimentos” en la Universidad Estadual de Londrina. Brasil. 12 a 15 de diciembre del 2000. (15 horas)

*Profesor del Curso de Posgrado Diplomado en Alimentos, Universidad Católica de Valparaíso, Chile, Puerto Montt. Chile,(20 horas), 18 al 20 de octubre de 2001

*Coordinador y Profesor del Curso de Especialización Tratamiento de efluentes líquidos .
(24 horas). Facultad de Ingeniería. UNLP marzo-junio 2003

* Profesor en la Maestría en Ingeniería Ambiental de la Universidad Tecnológica Nacional Facultad Regional La Plata .
Dictado de: Tratamiento de Efluentes. Métodos biológicos y Aplicación de polielectrolitos. 1997, 2000, 2002,2004, 2005, 2006 . Univ. Tecnológica Nacional Regional La Plata

*Profesor en la Maestría en Tecnología en Alimentos de la Universidad Tecnológica Nacional , Regional La Plata setiembre 2008 (12 horas)

*Profesora del Curso de Posgrado: “Películas Biodegradables y Recubrimientos Comestibles: Caracterización y Aplicaciones”. 6 al 8 de octubre de 2008. Profesora Dra Noemi Zaritzky. Facultad de Ingeniería. Universidad Nacional de Salta (20 horas).

* Profesora del Curso de Reología y Textura de Alimentos dictado en Molinos Río de La Plata S.A. dirigido a gerentes, jefes y analistas de la gerencia de Investigación, Calidad y Desarrollo.junio - agosto 2009. (12 horas)

*Profesor del Posgrado de Especialización en Calidad Industrial en Alimentos. INCALIM- INTI-Univ. Nacional de San Martín. A cargo del Dictado de los módulos:
Reología (4horas) y Conservación por Congelación (4 horas) (2002, 2004, 2005,2006, 2007, 2008,2009,2010, 2011, 2012)

*Profesor del Curso de Posgrado “Reología y Textura de Alimentos”, en la Facultad de Ciencias Agropecuarias, Universidad Nacional de Colombia, Medellín, Antioquia, Colombia. Abril –mayo 2012 (18 horas) .Dictado en la Univ. de Medellín y por video Conferencia en las Sedes de Bogotá , Palmira y Manizales.En el marco del Proyecto : “Development and rheological evaluation of gluten free bakery products with the addition of extruded cassava flour and physiologically active components for people with celiac disease” Proyecto de Cooperación Bilateral entre Ministerio de Ciencia Tecnología e Innovación Productiva MINCYT (Argentina) y COLCIENCIAS (Colombia) .Director del Proyecto en Argentina: Dra Noemi Zaritzky. Director en Colombia: DR. Eduardo Rodríguez Sandoval. (2011-2012)

*Profesor del Curso de Reología y Textura de Alimentos. Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios AATA. Buenos Aires . 27 junio 2012.

*Dictado del Curso de Reología de Alimentos, Textura , Viscoelasticidad y Microestructura de hidrocoloides en la Empresa Harmony Ingredients Solutions (7 horas). Planta Industrial Pilar .Pcia de Buenos Aires. 6 setiembre 2012.

*Dictado del Curso de Posgrado“ Caracterización Reológica : desde los conceptos básicos hasta la Viscoelasticidad” Y-TEC- YPF Tecnología . 26 al 28 de noviembre 2013. 15 horas

"Modelado matemático de la liberación in vitro de fármacos". Dictado por la Dra Noemi Zaritzky en el curso de *Nanotecnologías en salud y alimentación*. Universidad Nacional de La Plata. 26 de febrero de 2014

*Profesor Titular (a.h.) del Curso de Fenómenos de Transporte correspondiente a la Maestría en Tecnología e Higiene de los Alimentos de la Universidad Nacional de La Plata (80 horas) CIDCA. febrero-junio de 2000, junio-setiembre de 2001, febrero a junio 2003, febrero - junio 2004, febrero – junio 2005, febrero- junio 2006, febrero- junio 2007, febrero julio 2008, febrero -julio 2010, febrero -julio 2011, marzo julio 2012, marzo- julio 2013; marzo-julio 2015)

*Profesor participante del dictado de la asignatura Conservación de Alimentos. Módulos de Producción de frío, Refrigeración de carnes y Congelación de Alimentos (15 horas)
Maestría en Tecnología e Higiene de los Alimentos de la Universidad Nacional de La Plata (2000, 2001, 2002, 2004, 2005, 2006, 2007, 2008, 2009,2010, 2011, 2012, 2013, 2014)

4. CARGOS EN GESTION INSTITUCIONAL (UNIVERSIDAD Y ORGANISMOS DE CIENCIA Y TECNOLOGIA)

*** Directora del Centro de Investigación y Desarrollo en Criotenología de Alimentos CIDCA, Facultad de Ciencias Exactas UNLP-CONICET**

- **Primer período** Designada por Concurso Directora por Resolución conjunta de la Universidad Nacional de La Plata (Nro 6/02) y el CONICET (Nro 0010/03) desde 1 de enero del 2003 al 15 de abril de 2010.

- **Segundo Período** Designada por Concurso Directora por Resolución conjunta de la Universidad Nacional de La Plata (Nro30/10) y el CONICET (Nro 991/10). A partir del 15 de abril del 2010 continuando en el presente.

* Miembro del Consejo Directivo del Centro Científico Tecnológico CCT CONICET .La Plata desde 2007 continuando en el presente .

* Coordinador del Area de Fenómenos de Transferencia. Departamento de Ingeniería Química. Facultad de Ingeniería Universidad Nacional de La Plata (a partir del 7 de abril de 1995) .

* Coordinadora de la Unidad de Investigación y Desarrollo "Procesamiento de Alimentos" (PROAL) del Departamento de Ingeniería Química de la Facultad de Ingeniería, Universidad Nacional de La Plata. (1995-2014) .

* Miembro de la Comisión de Investigaciones y Mayor Dedicación de la Facultad de Ingeniería UNLP (desde 1997- hasta 2010).

*Miembro de la Comisión de Mayor Dedicación de la Facultad de Ingeniería, UNLP (desde 2010- continuando en el presente).

Anteriores

- Coordinador Nacional en Argentina de la Red Iberoamericana de Propiedades Físicas de Alimentos para el diseño industrial RIPFADI, perteneciente al Programa CYTED de Ciencia y Tecnología para el Desarrollo (a partir de octubre 1993 a marzo 1998)

* Subdirectora Interina del Centro de Investigación y Desarrollo en Criotecnología de Alimentos CIDCA (Resol. 1136 del 19-12-85, Universidad Nacional de La Plata)

* Subdirectora del Centro de Investigación y Desarrollo en Criotenología de Alimentos Resolución 1798 del Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas. A partir del 29-9-92 hasta 1 enero del 2003.

* Profesor a cargo del Depto. de Ingeniería Química. Facultad de Ingeniería. Universidad Nacional de La Plata, desde 24 de agosto de 1992 al 15 de abril de 1994

* Jefe del Depto de Ingeniería Química. Facultad de Ingeniería. Universidad Nacional de La Plata, desde 15 de abril de 1994 al 5 de mayo de 1995

*Coordinador del Proyecto de Mejoramiento en Docencia de Grado y Posgrado en Ingeniería de Procesos químicos. (112/95) FOMEC. (1996-2001).

* Consejero Académico (Suplente), representando al Claustro de Profesores. Facultad de Ingeniería (desde abril 1992 hasta abril 2001)

* Representante Alternativo de la Facultad de Ingeniería ante la Comisión de Investigaciones de la Universidad Nacional de La Plata (desde 1997 hasta abril 2001)

*Juez Experto en Evaluación de Proyectos .Programa de Incentivos. Comisión de Tecnología UNLP. febrero 2001, marzo 2003, abril 2004

*Evaluador externo de la Carrera de Ingeniería Química. Universidad de Santiago de Chile (2005).

-Miembro Titular de la Academia de la Ingeniería de la Pcia. de Bs. As. (a partir de 1997).

- Miembro de los Cuerpos Consultivos del CONICET (1998)

- Miembro de la Comisión ad-hoc de Ingeniería Química del CONICET (1999)

-Coordinador Alternativo de la Comisión ad-hoc de Tecnología para el Concurso de Becas CONICET (2000).

-Miembro de la Comisión Asesora de Ingeniería, Ingeniería de Procesos y Productos Industriales y Biotecnología del CONICET desde julio 2002 , hasta abril 2004)

- Miembro del Comité de Pares de Ingeniería de la Comisión Nacional de Evaluación y Acreditación Universitaria (CONEAU) para la acreditación de las carreras de Ingeniería de Alimentos e Ingeniería Química (2002)

- Miembro de la Comisión de Adecuación Curricular de la Carrera de Ingeniería Química designada por la Facultad de Ingeniería de la Universidad Nacional de La Plata (2002, Resolución 0851)

- Coordinador Alternativo de la Comisión Asesora de Tecnología de CONICET desde marzo 2006 a diciembre 2006.

-Coordinador de la Comisión Asesora de Tecnología de CONICET desde marzo 2007 a diciembre 2007.

- Coordinador de la Comisión de Becas de Tecnología del CONICET (2007).

- Miembro del Comité de Pares de Ingeniería de la Comisión Nacional de Evaluación y Acreditación Universitaria (CONEAU) para la acreditación de las carreras de Ingeniería (2007).

-Miembro de la Academia Nacional de Ingeniería. Electa en diciembre 2007. Incorporación en noviembre 2008.

-Evaluador externo para la acreditación de Carreras de Posgrado. Comisión Nacional de Acreditación de CHILE (2008, 2010).

- Co- Coordinador del Área de Tecnología de Alimentos del Sistema de evaluación de proyectos científicos y tecnológicos (SEPCYT), Fondo para la investigación Científica y Tecnológica , FONCYT de la Agencia de Promoción Científica y Tecnológica (ANPCYT) (2008,2009,2010).

- Evaluador Externo Internacional de Proyectos de Investigación Chile RESEARCH TEAM GRANTS IN IN SCIENCE AND TECHNOLOGY 2012 – 2013 -2014. CONICYT - CHILE

5. CARGOS EN ORGANISMOS CIENTÍFICO-TECNOLÓGICOS

5.1 BECAS OBTENIDAS

Beca de Iniciación otorgada por el Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas. Lugar de Trabajo: Departamento de Ingeniería. Facultad de Ingeniería. UNLP
Tema: Transferencia Simultánea de Calor y Materia en Sistemas Líquido-vapor.

Director: Dr. Alfredo Calvelo.(Desde 1-4-72 hasta 31-3-74). Obtenida por concurso

* **Beca de Perfeccionamiento** otorgada por el Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas. Lugar de Trabajo: Centro de Investigación y Desarrollo en Criotecología de Alimentos - CIDCA - UNLP – CONICET.Tema: Recristalización en Supercongelados Cárneos.
Director: Dr. Alfredo Calvelo.(Desde 1-4-74 hasta 31-3-76) .Obtenida por Concurso

5.2 CARRERA DE INVESTIGADOR DEL CONICET

Miembro de la Carrera del Investigador Científico del Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET)

LUGAR DE TRABAJO: Centro de Investigación y Desarrollo en Criotecología de Alimentos (CIDCA) Facultad de Ciencias Exactas - Universidad Nacional de La Plata CONICETLa Plata y Depto de Ingeniería Química Facultad de Ingeniería Universidad Nacional de La Plata

-Investigador Asistente del 1-8-76 al 1-1-79

-Investigador Adjunto del 1-1-79 hasta el 31-12-82

-Investigador Adjunto sin Director del 1-1-83 al 31-5-86

- Investigador Independiente desde 1-6-86 al 1-12-97

- Investigador Principal desde 27 -11-97 al 1 -6- 07 (Resol. 534)

- Investigador Superior desde 1 -6-2007 (Resol. 1794) continuando en el presente

CATEGORIA ACTUAL: Investigador Superior (CONICET) Resolución Nro 1794 del 23-7-07 con fecha de promoción desde 1 -6-07 (continuando en el presente).

5.3 CATEGORIZACION DEL PROGRAMA DE INCENTIVOS

Categoría de docente - investigador

Categoría A (MÁXIMA CATEGORIA) desde Octubre 1994 -Junio 2005

Categoría I desde junio 2005 continuando en el presente (*Comisión Regional Bonaerense*)

5.4 REALIZACIÓN DE TAREAS DE INVESTIGACIÓN Y DICTADO DE CURSOS DE POSGRADO EN UNIVERSIDADES E INSTITUTOS DEL EXTERIOR

*Investigador invitado en el Instituto del Frío. Madrid. España. (diciembre 1988, diciembre 1992, enero-febrero 1996, octubre –noviembre 2005, diciembre 2007) para la realización de tareas de investigación en el marco de Proyectos de Cooperación Científica entre el CONICET (Argentina) y CSIC (España).

*Profesor e investigador invitado en el Instituto Universitario de Tecnología. Cumaná. Venezuela para el dictado de Curso de Posgrado.mayo de 1996.

*Profesor e investigador invitado en el Centro de Ciencias Agrarias. Depto de Tecnología de Alimentos y Medicamentos. Universidad Estadual de Londrina. Brasil, en el marco de Proyectos de investigación conjunta CAPES- SECYT para el dictado de Curso de Posgrado (noviembre 1998, diciembre 2000).

*Profesor del Curso de Posgrado Diplomado en Alimentos, Universidad Católica de Valparaiso, Chile, Puerto Montt. Chile, octubre de 2001.

*Investigador invitado para la realización de trabajos de Investigación en el Laboratorio de Reología de la Universidad de Huelva , España en el marco de Proyecto de Cooperación Científica entre Argentina y España (octubre noviembre del 2000)

* Investigador Invitado para realizar trabajos de investigación en el Depto de Food Science, de la Universidad de Wisconsin – Madison, en el laboratorio del Dr. R. Hartel en Viaje a USA, en el marco de

Proyecto Antorchas (junio de 2003).

* Profesor e Investigador Invitado en la Universidad Nacional de Colombia. Sede Medellín para el dictado de Curso de Posgrado sobre Reología Viscoelasticidad y Textura de Alimentos. 20horas. 17 abril – 5 mayo (2012).

* Profesor e Investigador Invitado en la Universidad de Antioquía. Colombia. (Agosto 2012, Noviembre 2014)

5.5 OTROS CARGOS: MIEMBRO DE SOCIEDADES Y COMISIONES CIENTÍFICAS Y ACADÉMICAS

Representante Alternativo del Centro de Investigación y Desarrollo en Criotecnología de Alimentos ante el Comité Argentino de Transferencia de Calor y Materia (CAMAT) desde 1979 a 1985

Representante Titular del Centro de Investigación y Desarrollo en Criotecnología de Alimentos ante el CAMAT desde 1986

Miembro del Subcomité Formación de Recursos Humanos. Programa Nacional de Investigaciones de Tecnología de Alimentos. Subsecretaría de Ciencia y Tecnología. Ministerio de Cultura y Educación (1981-1984)

Miembro del Subcomité de Carnes. Programa Nacional de Investigaciones de Tecnología de Alimentos. SECyT (1984-1989)

Miembro de la Comisión Directiva de la Asociación Argentina de Investigadores en Ciencias de la Ingeniería Química y Química Aplicada (ADICIQA) (Octubre 1983 - Octubre 1984)

Miembro del Consejo Asesor del Departamento de Ingeniería Química. Representante del Claustro de Profesores. Facultad de Ingeniería. Universidad Nacional de La Plata (desde mayo 1986 hasta setiembre 1992)

Miembro del Consejo Asesor del Centro de Investigación y Desarrollo en Criotecnología de Alimentos (CIDCA). Representante de Investigadores desde 1985 hasta 2002

Miembro de la Comisión de Becas Internas Ingeniería y Tecnología del Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (1987, 1988)

Miembro de la Comisión D1 del Instituto Internacional del Frío (desde el 1 de enero de 1988)

Miembro de la Comisión de Planes de Estudio de la Facultad de Ingeniería. UNLP (desde 1990 hasta 1992)

Miembro alternativo de la COMAPCYT (Comisión Asesora Multisectorial para las Actividades Productivas Científicas y Tecnológicas) en representación de la Secretaría de Ciencia y Tecnología (Diciembre 1990)

Miembro de New York Academy of Sciences (1994)

Representante de la Facultad de Ingeniería ante la Comisión de Investigaciones Científicas y Tecnológicas de la Universidad Nacional de La Plata (1995-1998)

Miembro del Comité de Pares de la Comisión de Acreditación de Postgrados. Ministerio de Cultura y Educación. (1995).

Miembro de la Comisión Categorizadora de la Universidad Nacional de La Plata. Representante de la Facultad de Ingeniería (1995-1997).

Miembro Titular de la Academia de la Ingeniería de la Provincia de Buenos Aires. Desde 1997 continuando en el presente)

Miembro de la Comisión de Pares de la Tercera Convocatoria del FOMEC. (1997)

Miembro de los Cuerpos Consultivos del CONICET (1998)

Miembro Evaluador de la Comisión Nacional de Categorizaciones. Consejo Interuniversitario Nacional (CIN) (1998).

Miembro de la Comisión de Planes de Estudio del Depto de Ingeniería Química, Facultad de Ingeniería UNLP (1998-1999)

Miembro de la Comisión ad-hoc de Ingeniería Química del CONICET (1999)

Coordinador Alterno de la Comisión ad-hoc de Becas de Tecnología del CONICET, (noviembre 2000)

Miembro de la Comisión Asesora de Ingeniería. Ingeniería de Procesos y Productos Industriales y Biotecnología. CONICET (2002-2004).

Coordinador Alterno de la Comisión Asesora de Tecnología. CONICET (2006).

Coordinador de la Comisión Asesora de Tecnología. CONICET (2007).

Miembro Titular de la Comisión Asesora de Gran Área del Conocimiento de Ciencias Agrarias, de la Ingeniería y de Materiales CONICET (2007)

Miembro de la Comisión de Juicio Académico de la Facultad de Ingeniería. Universidad Nacional de La Plata (2007-2008)

Miembro de la Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios AATA, desde 2007 continuando en el presente

Académica Secretaria de la Academia de la Ingeniería de la Provincia de Buenos Aires, desde 2008 hasta 2012.

Miembro Titular de la Academia Nacional de Ingeniería. Fecha de designación: diciembre del 2007. Fecha de incorporación: 6 de noviembre del 2008.

Co- Coordinador del Área de Tecnología de Alimentos del Sistema de evaluación de proyectos científicos y tecnológicos (SEPCYT), Fondo para la investigación Científica y Tecnológica, FONCYT de la Agencia de Promoción Científica y Tecnológica (ANPCYT) 2008-2009-2010

Miembro de la Comisión de Investigaciones y Mayor Dedicación de la Facultad de Ingeniería. UNLP. (a partir de 1995 -2010).

Miembro del Consejo Directivo del Centro Científico Tecnológico CCT- CONICET La Plata. (desde 2007)

Coordinadora de la Comisión de SECEGRIN (Servicios Centralizados de Grandes Instrumentos) y equipamiento del CCT - CONICET La Plata (desde 2009)

Miembro de la Comisión de Mayor Dedicación de la Facultad de Ingeniería (Representante del Claustro de Profesores) desde 2010 continuando en el presente

6. FINANCIAMIENTO CIENTIFICO Y TECNOLOGICO SUBSIDIOS RECIBIDOS Y DIRECCION DE PROYECTOS

6.1 DIRECCIÓN DE PROYECTOS NACIONALES. SUBSIDIOS RECIBIDOS.

- Envasado de alimentos conservados por frío en películas plásticas flexibles.

Entidad otorgante SECyT

Directora : Noemi Zaritzky

Período: 1982-1984

Resoluciones : 047-185/1981, 050-422/82, 94-597/83 , 399-1249/83

- Congelación y Refrigeración de Productos cárneos

Directora Dra Noemi E. Zaritzky

Entidad otorgante SECYT

Período:1984-1985
Resoluciones : 0070-899/84; 0070-899/84; 154-1600/84

- Alternativas de conservación de carnes refrigeradas

Directora : Dra Noemi E. Zaritzky
Entidad otorgante :SECYT
Período: 1986-1987
Resoluciones:1730-0193/85; 1874-0235/85 ; 9583-317/86-02 ; 9583-317/86-029

- Alternativas de conservación de Carnes refrigeradas

Directora: Dra Noemi Zaritzky
Entidad otorgante CONICET PID: 3-018500/85
Período: octubre 1985- diciembre 1988
Resoluciones :1400/85; 1746/85; 008/86; 0496/86; 329/86; 9788/86-060 9826/86-060; 0810/87-317;
1346/87-317; 2207/87-353; 2166/87-353; 2208/87-353 ; 2084/87-012 ; 2289/87-057; 2304/87-353

Fermentos para yogurt y maduración de quesos en películas plásticas

Directora : Dra Noemi E. Zaritzky
Entidad Otorgante: SECYT
Período : marzo 1987 a mayo 1988
Resoluciones:9583-0317/86-031; 9583-0317/86-031; 1918-0292/87-040 1918-0292/87-039

Congelación decarnes precocidas en comidas preparadas

Directora: Dra. N.E. Zaritzky
Entidad otorgante: SECYT
Período: 1988
Resoluciones 1918-0292/87-006 ; 2784-0411/88-016

Fermentos para yogurt y maduración de quesos en películas plásticas

Directores : Dra N. Zaritzky y Dra M. C. Añón.
Entidad otorgante: CONICET .PID: 312300088
mayo 1989 mayo 1992
Resoluciones: 2733/88-721; 2734/88-404; 2732/88-721; 2726/88-721; 1319/89-292 ; 1051/89-283;
0973/89-292; 0975/89-297; 1410/90-113; 2080/90-113; 0394/91-113 ; 1090/91-059

Procesamiento y estabilidad de alimentos preparados congelados

Directora: Dra. N.E. Zaritzky
CONICET . PID: 312300088
Período: 1989-1992
Resoluciones:2733/88-722 ; 2734/88-405 ; 2732/88-722; 2726/88-722 1319/89-295;
1051/89-286; 0973/89-300; 0975/89-300; 1410/90-114; 2080/90-114 ; 0394/91-114 ; 1090/91-060

Mejoras Tecnológicas para el Procesamiento y Conservación de Alimentos

BID-CONICET . PID-BID: 1119
Directora: Dra. M.C. Añón
Directora de Investigación: Dra. N.E. Zaritzky.Duración: 1992-1995

Diseño y optimización de una planta modelo de tratamiento de efluentes de la industria alimenticia".

Subsidio a Proyecto de Investigación (1994-1997)
Entidad: UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA PLATA:
Director: Dra. N.E. Zaritzky
Depto. de Ing. Química/ CIDCA. Universidad Nacional de La Plata

Proyecto Innovaciones Tecnológicas en el Procesamiento de vegetales refrigerados preparados para su uso, con mínima adición de preservadores químicos.

Subprograma de Innovación Tecnológica. SECYT/CONICET
Aprobado por resolución 2358 del 28/12/95.
Director: Dra Noemi Zaritzky
Codirector: Dra Alicia Chaves.
Período 1/4/1996 al 20/2/2000.

Proyecto: Microestructura de alimentos procesados y su incidencia en factores de calidad.

Proyecto acreditado por la Universidad Nacional de La Plata período 1/5/96 al 30/4/98
Director: Dra Noemi Zaritzky
Codirectores: Dra Alicia Bevilacqua y Dra Alicia Califano.

Proyecto: Incidencia de las propiedades físicas, de transporte y microestructurales en la calidad de alimentos procesados

Acreditado por la Universidad Nacional de La Plata 11 X280
Período 1/5/1998- 30/4/2000

Director: Dra Noemi Zaritzky. Codirectores: Dra Alicia Bevilacqua y Dra Alicia Califano.

Mejoramiento de la calidad de los alimentos, de sus procesos de elaboración y del tratamiento de los efluentes producidos

Directora : Dra Noemi Zaritzky

- Proyecto trianual (PIP 0296/98) aprobado por el CONICET (1999- 2002)

Mejoras tecnológicas de la calidad de los alimentos, de sus procesos de elaboración y del tratamiento de los efluentes producidos

Directora : Dra Noemi Zaritzky

Proyecto trianual (PICT98 Nro 09-04579) aprobado por la Agencia Nacional de Promocion Cientifica y Tecnológica

Periodo 1999-2003.

Alternativas tecnológicas para mejorar la calidad de alimentos procesados y reducir problemas de contaminación ambiental

Directora : Dra Noemi Zaritzky

Proyecto trianual acreditado por la Universidad Nacional de La Plata . (Código I090)

1/1/ 2003 al 31/12/2006.

Proyecto financiado por la Agencia Nacional de Promocion Cientifica y Tecnológica (2004-2008) (Código PICT 09-11211) Monto total aprobado \$ 209688

Premio MONSANTO - CONICET al mejor proyecto de investigación edición 2004 en el área de Biotecnología y medioambiente al Proyecto “Desarrollo y optimización de tecnologías combinadas para la remoción de contaminantes tóxicos en efluentes líquidos industriales”. Director: Dra Noemi Zaritzky.(marzo 2005)

Desarrollo de tecnologías combinadas para la remoción de contaminantes tóxicos en efluentes líquidos industriales PIP 6427. CONICET. Titular : Zaritzky, Noemi E

2006-2009 Monto TOTAL \$72.000. Disciplina: Ingeniería de Procesos Industriales y Biotecnología

Alternativas tecnológicas de procesamiento y conservación para mejorar la calidad de alimentos saludables

Proyecto PIP 5395 CONICET. Titular: Zaritzky, Noemi E

2006-2009.Monto total aprobado \$ 96.000 Disciplina: Ingeniería de Procesos Industriales y Biotecnología

Desarrollo y optimización de tecnologías para mejorar la calidad de alimentos y de aguas residuales. Proyecto acreditado por la Universidad Nacional de La Plata.Facultad de Ingeniería .

Directora Dra Noemí Zaritzky Código I- 124. Período : 1 enero 2007- 31 diciembre 2010

Empleo del Ozono en Carnes Bovinas Refrigeradas

Director del Proyecto: Dra Noemi Zaritzky. Codirector : Dra Leda Giannuzzi.

Proyecto estratégico en el área de carnes financiado por Instituto de Promoción de la Carne Vacuna Argentina. 2007

Aplicación de Tecnologías Alternativas de preservación y procesamiento de alimentos e innovaciones en el desarrollo de productos

Proyecto ANPCYT PICT 2006- Nro 00708. Director del Proyecto: Dra Noemi Zaritzky.

Aprobado para el período 2008-2012. Monto: \$279808

Alternativas tecnológicas mas eficientes para el tratamiento de aguas residuales industriales mediante combinación de procesos biológicos y físico químicos.

Proyecto PIP 112-200801-00091 Entidad Financiadora CONICET. Período 2009-2013

Director del Proyecto: Dra Noemi Zaritzky

Monto Total \$180000

Procesos tecnológicos para mejorar la calidad de alimentos y del medio ambiente. Proyecto acreditado por la Universidad Nacional de La Plata. Facultad de Ingeniería . Directora Dra Noemí Zaritzky. Período : 1 enero 2011- 31 diciembre 2014 Código 11/1159

Subsidio para Adquisición o Mejora de Equipamiento otorgado a la Dra Noemi Zartitzky por la UNLP, Expediente 100-8933/11 Resol.1303. Monto: \$8000 (2012).

Procesamiento integral de alimentos y valorización de los residuos generados

Temas Abiertos. Tecnología de Alimentos . Financiado por ANPCYT- FONCYT

Director del Proyecto: Dra Noemi Zaritzky. Proyecto PICT-2012-0209. Monto \$ 329.659 (2013-2016)

Alternativas tecnológicas para el tratamiento de efluentes líquidos y el aprovechamiento de residuos industriales. Proyecto PIIT- AP. Convocatoria 2012 del Programa de Proyectos de Investigación, Innovación y Transferencia en Áreas Prioritarias (PIIT-AP) de la Universidad Nacional de La Plata .Director del Proyecto: Dra Noemi Zaritzky. Resolución N° 750/13. Fechas de ejecución: 1/9/2013-31/08/2015. Financiamiento anual: \$ 90.000

Alternativas Tecnológicas para la revalorización de residuos de la industria alimentaria y el tratamiento de efluentes líquidos. Directora: Dra Noemi Zaritzky. Proyecto PIP : 112-20120100121 CO. CONICET Monto \$225000 (2014-2016).

“Estrategias para la gestión integral del territorio. Procesos de Intervención y Transformación con Inteligencia Territorial. Métodos y técnicas sociales, espaciales y ambientales: dos casos en el Gran La Plata” PI Orientado (UNLP- CONICET) aprobado 2014. Coordinadores: Dr. Horacio Bozzano y Dr. Jorge Sambeth. Dra Noemi Zaritzky: Coordinadora del grupo CIDCA en el Proyecto multidisciplinario

PROYECTO PICTE 2014-0046: Fortalecimiento del equipamiento del CIDCA con impacto en ciencia, tecnología e ingeniería de alimentos Responsable: Dra Noemi Zaritzky . Financiamiento : \$1.500.000 (2014)

Tecnologías para el procesamiento de alimentos, aprovechamiento de residuos de la industria alimentaria y preservación del medio ambiente.

Directora: Dra Noemi Zaritzky .Proyecto acreditado por la UNLP Código I-206 .Facultad de Ingeniería Período: 1 de enero de 2015- 31 de diciembre 2018

6.2 COORDINACIÓN Y/O DIRECCIÓN DE PROYECTOS INTERNACIONALES.

Modelización de los fenómenos de transferencia de calor y masa de interés en tecnología de alimentos al aplicar procesos de alta presión y baja temperatura en muestras de carne

CONVENIO de COOPERACION CIENTIFICA (1995-1996) entre CSIC, Consejo Superior de Investigaciones Científicas (España)/CONICET (Argentina)

Responsable Argentino: Zaritzky, Noemí Elisabet

Responsable Español: Sanz Martínez, Pedro.

Efecto de las condiciones de Proceso y Almacenamiento de productos alimenticios en las Propiedades Físicas y su relación con la calidad.

Proyecto XI.5 Financiado por RIPFADI - CYTED.(1995 -1997). Programa Iberoamericano de Ciencia y Tecnología para el desarrollo

Director Internacional : Dr Fernando Osorio.

Países participantes: Argentina, Chile, Ecuador, Portugal, Cuba.

Coordinador del Proyecto en Argentina: Dra Noemi Zaritzky

Predicción de Propiedades Físicas de Alimentos

Proyecto XI.12 Financiado por CYTED.(1998 -2001). Programa Iberoamericano de Ciencia y Tecnología para el desarrollo .Director Internacional: Dr Alberto Sereno.

Países participantes: Argentina, Chile, Ecuador, Portugal, Cuba, Costa Rica Peru, Brasil, España.

Coordinador del Proyecto en Argentina: Dra Noemi Zaritzky

Proyecto “Valorização de raizes e tuberculos tropicais. I. Caracteriçao de obtidos de cará (Dioscorea alata) e proposição de aplicações industriais” del Programa de de Cooperación entre Argentina y Brasil (1999-2000) Fundación VITAE -ANTORCHAS

Director Responsable en Argentina : Dra Noemi Zaritzky

Director Responsable en Brasil: Dra María Victoria Grossman

Valorización de Raíces y Tubérculos no tradicionales . Propuesta de aplicaciones industriales basadas en la caracterización de las propiedades físicoquímicas, reológicas y microestructurales de ñame (*Discorea alata*), perteneciente al Programa de Cooperación entre Argentina y Brasil (2000-2001) SECYT- CAPES. Director Responsable del Proyecto en Argentina : Dra Noemi Zaritzky
Director Responsable del Proyecto en Brasil: Dra María Victoria Grossman.

Relación entre el comportamiento viscoelástico y la microestructura de formulaciones alimenticias de bajo contenido graso.

Proyecto de Investigación Conjunta. Programa de Cooperación entre España e Iberoamérica (BOE 26 – II. 99). (2000)

Responsable del Proyecto del Equipo Español: Dr. Crispulo Gallegos (Universidad de Huelva, España)

Responsable del Equipo Iberoamericano: Dra Noemi Zaritzky (Universidad Nacional de La Plata, Argentina)

Coordinador del grupo argentino AR1 participante en el Proyecto XI.20 del CYTED “ **Tecnología de películas Biodegradables para Alimentos en Ibero América**”. Coordinador Internacional Dr. Paulo Sobral .Brasil (desde 2002 a 2006) Programa Iberoamericano de Ciencia y Tecnología para el desarrollo

Titular del Proyecto de Colaboración Científico Académica con investigadores de USA de la Fundación Antorchas, en el área de Química Física “**Efecto de hidrocoloides y azúcares en la cristalización y recristalización del hielo**”.

Contraparte: Hartel Richard del Department of Food Science University of Wisconsin- Madison , Wisconsin, USA (2002-2003)

Influencia de hidrocoloides y solutos en la cristalización de sistemas modelo de alimentos congelados.

Director del Proyecto en Argentina : Dra. Noemí Zaritzky, Director del Proyecto en España: Dr. Pedro Sanz. Programa de Cooperación CONICET-CSIC. Duración: 2 años, (2004-2005)

Desarrollo de nuevos productos alimentarios a partir de almidones e hidrocoloides mediante altas presiones. Director del Proyecto en Argentina : Dra. Noemí Zaritzky, Director del Proyecto en España: Dr. Pedro Sanz. Programa de Cooperación CONICET-CSIC. Duración: 2 años, (2006-2007)

Coordinador del grupo de investigación del CIDCA en el Proyecto conjunto CAPES - SECYT. **Fuentes renovables y procesos de extrusión/laminación para producción de películas biodegradables.** Coordinador argentino: Dra. Lia Gerschenson. Coordinador brasileño: Dra María V. Grossmann. Duración 2007-2009

Miembro del **Proyecto Internacional ISEKI MUNDUS 2**. “Internationalization and sustainability of ISEKI FOOD NETWORK. European Commission”. **ISEKIMUNDUS. Integrating Safety and Environment Knowledge In World Food Studies.** European Union .-Desde 2009 hasta diciembre 2011.

Coordinador del grupo de investigación del CIDCA en el **Proyecto Bilateral entre Argentina y China:** Safety improvement and shelf life extension of fresh and cooked beef and mutton products applying non-thermal technologies. (Coordinadores Dr. Sergio Vaudagna- INTA(Argentina) y Dr. Dequan Zhang Institute of Agro-food Science and Technology (IAFST), Chinese Academy of Agricultural Sciences (CAAS), China) desde 2011. MINCYT

Director del Proyecto : “Development and rheological evaluation of gluten free bakery products with the addition of extruded cassava flour and physiologically active components for people with celiac disease”

Proyecto de Cooperación Bilateral entre Ministerio de Ciencia Tecnología e Innovación Productiva MINCYT (Argentina) y COLCIENCIAS (Colombia) . Director del Proyecto en Argentina: Dra Noemi Zaritzky. Director en Colombia: Dr. Eduardo Rodríguez Sandoval. (2011-2012).

Coordinador del Grupo de la Universidad Nacional de La Plata, Argentina, integrante de la “**Red Iberoamericana de Aprovechamiento de Residuos Industriales para el Tratamiento de Suelos y Aguas Contaminadas**”, RIARTAS del CYTED. Programa Iberoamericano de Ciencia y Tecnología para el Desarrollo. Coordinador Internacional de la Red : Dr. Mario V. Vázquez. Desde 2011 a diciembre 2014 .

6.3 Dirección de Proyectos de Divulgación Científica y Tecnológica

Título del Proyecto: “**Alimentos: estrechando vínculos entre ciencia, tecnología, industria y sociedad**”.

Titular: Dra Noemi Zaritzky

Proyecto Aprobado por CONICET en diciembre 2012 y que se desarrolla en el Centro de Investigación y Desarrollo en Criotecnología de Alimentos (CIDCA). Monto \$35000

7. FORMACION DE RECURSOS HUMANOS

7.1 DIRECCION DE BECARIOS

1. Dra Ing. Alicia Bevilacqua

Becario Universidad Nacional La Plata 1-8-1975 a 30-3-1976

Becario de Iniciación CONICET 1-4-1976 a 30-3-1978

Becario Perfeccionamiento CONICET 1-4-1978 a 26-2-1981

*** Miembro de la Carrera del Investigador del CONICET. (Ver dirección de Investigadores)**

2. Ing. Nélida Rodríguez

Becario de Iniciación CONICET 1-4-1979 a 30-3-1981

Becario Perfeccionamiento CONICET 1-4-1981 a 30-3-1981

Becario Formación Superior 1-4-1984 a 31-12-1985

3. Ing. Jorge Zárate

Becario de Iniciación CIC 1-9-1980 a 30-8-1982

Becario Perfeccionamiento CIC 1-9-1982 a 30-3-1983

Becario Perfeccionamiento CONICET 1-4-1983 a 1-4-1984(renuncia)

4. Dra. María C. Zamora

Becario de Iniciación CONICET 1-4-1981 a 30-3-1983

Becario Perfeccionamiento CONICET 1-4-1983 a 30-3-1985

Becario Formación Superior CONICET 1-4-1985 a 1-12-1986

*** Miembro de la Carrera del Investigador del CONICET.**

5. Dra. Miriam Martino

Becario de Iniciación CONICET 1-4-1983 a 30-3-1984

Becario Perfeccionamiento CONICET 1-4-1984 a 30-3-1986

Becario Formación Superior CONICET 1-4-1986 a 1-6-1989

Becario Externo del CONICET 1-6-1989 a 1-3-1991

*** Miembro de la Carrera del Investigador del CONICET. (Ver dirección de Investigadores)**

6. Dra. María C. Lanari

Becario de Iniciación CONICET 1-4-1983 a 10-3-1985

Becario Perfeccionamiento CONICET 1-4-1985 a 30-3-1987

Becario Formación Superior CONICET 1-9-1987 a 1-10-1989

Becario Externo del CONICET 1-10-1989 a 7-8-1990

***Es miembro de la Carrera del Investigador del CONICET.**

7. Dra. Leda Giannuzzi

Becario de Iniciación CIC 1-10-1984 a 30-9-1986

Becario Perfeccionamiento CIC 1-10-1986 a 30-3-1987

Becario Perfeccionamiento CONICET 1-4-1987 a 30-3-1989

Becario Formación Superior CONICET 1-4-1989 a 31-3-1992

*** Es miembro de la Carrera del Investigador del CONICET. (Ver dirección de Investigadores)**

8. Dra. Cristina Ferrero

Becario Doctoral CONICET 1-4-1987 a 31-12-94

*** Es miembro de la Carrera del Investigador del CONICET. (Ver dirección de Investigadores)**

9. Dra. Nora Bertola

Becario de Iniciación CIC 1-4-1988 a 30-3-1990

Becario de Perfeccionamiento CIC 1-4-1990 a 30-6-1990

Becario de Perfeccionamiento CONICET 1-7-1990 a 31-12-1994

*** Es miembro de la Carrera del Investigador del CONICET.**

10. Dra. Alba Navarro

Becario de Iniciación CONICET 1-7-1990 a 31-3-1992

Becario de Perfeccionamiento CONICET 1-4-1992 a 30-11-1994

Becario de Formación Superior UNLP 1-12-1994 a 1-4-1997

*** Es miembro de la Carrera del Investigador del CONICET**

11. Dra Alejandra Lombardi

Becario de Iniciación CONICET 15-4-1991 a 31-3-1993

Becario de Perfeccionamiento CONICET 1-4-1993 a 30-3-1995

Becario de formación Superior CONICET 1-4-1995 a 1-9-1995

*** Es gerente en una empresa nacional**

12. Dra Ing. Adriana Pinotti

Becario de Estudio CIC 1-4-1993 a 30-3-1995

Becario Perfeccionamiento CIC 1-4-1995 a 30-6-1996

Becario de Perfeccionamiento CONICET 1-7-1996 a 30-7-1998

Prórroga Exc. De Perfeccionamiento CONICET 1-8-1998 a 1-8-1999

*** Es miembro de la Carrera del Investigador del CONICET**

13. Dra Alejandra García

Becario de Estudio CIC 1-4-1993 a 30-3-1995

Becario Perfeccionamiento CIC 1-4-1995 a 30-6-1996

Becario de Perfeccionamiento CONICET 1-7-1996 a 30-7-1998

Prórroga Exc. De Perfeccionamiento CONICET 1-8-1998 a 1-8-1999

*** Es miembro de la Carrera del Investigador del CONICET**

14. Dra. Biocqca Silvina Andrés

Beca de Entrenamiento CIC 1-5-1994 a 1-4-1995

Beca de Estudio CIC 1-4-1997 a 1-4-1999

Beca de Perfeccionamiento CIC 1-4-1999 a 1-4-2001

Beca Posdoctoral CONICET 1-4-2002 a 30-3-2004

*** Es miembro de la Carrera del Investigador del CONICET**

15. Dr. Bioqco Edgardo Contreras

Beca de Estudio CIC 1-4-1996 a 1-4-1998

Becario Perfeccionamiento UNLP 1-4-1998 a 1-4-2000

Becario de formación Superior UNLP 1-4-2000 a 30-3-2002

Becario PostDoctoral del CONICET 1-4-2002 a 30-3-2004

*** Es miembro de la Carrera del Investigador del CONICET**

16. Dra Natalia Graiver

Beca de Entrenamiento CIC 1-4-1998 a 1-4-1999

Beca de formación de Posgrado, CONICET 1-4-2000 a 30-3-2004

Beca de formación Superior de la UNLP 1-4-2004 a 30-3-2006

Becario PostDoctoral CONICET 1-4-2006 a 30-3-2008

Dirección : Dra Noemí Zaritzky

Co-Dirección : Dra Alicia Califano

*** Es miembro de la Carrera del Investigador del CONICET**

17. Dr Justo Manuel Quintana

Beca de Formación de Posgrado del CONICET 1-4-1999 a 30-3-2004.

Dirección : Dra Noemí Zaritzky

Co-Dirección : Dra Alicia Califano

*** Ocupa un alto cargo gerencial en una empresa multinacional**

18. Dr. Alejandro Caravelli

Beca de Formación de Postgrado Interna (CONICET) 1-7-1999 a 30-3-2004.

Becario PostDoctoral CONICET 1-7-2004 a 30-3-2006

Dirección : Dra Noemí Zaritzky

Co-Dirección : Dra Leda Giannuzzi

* **Es miembro de la Carrera del Investigador del CONICET**

19. Lic. Juan Martin Oteiza

Beca de Formación de Postgrado Interna (CONICET) 1-4-2002 a 30-3 2007.

Dirección :Dra Noemí Zaritzky

Co-Dirección : Dra Leda Giannuzzi

Beca Postdoctoral CONICET 1-4-2007 a 1-4-2009

* **Es miembro de la Carrera del Investigador del CONICET**

20. Vet. Karina Edith Pellicer

Beca de Perfeccionamiento (Univ. Nacional de La Plata) 1-4-2002 a 30-3 2004

Dirección :Dra Noemí Zaritzky

21. Dra. Laura A. Campañone

Beca Postdoctoral CONICET 1-4 2002 a 30-3-2004

Dirección :Dra Noemí Zaritzky

* **Es miembro de la Carrera del Investigador del CONICET**

22. Lic. Micaela Ferro Orozco

Beca de Formación de Posgrado Interna (CONICET) 1-4-2004 -30-3-2009

Beca Postdoctoral CONICET 1-4 -2009 a 30-3-2011

Dirección :Dra Noemí Zaritzky

* **Es miembro de la Carrera del Investigador del CONICET**

23. Ing. Victoria Santos.

Beca de formación de Posgrado Interna (CONICET) 1-4-2005 a 30-3- 2010

Beca Postdoctoral CONICET 1-4-2011 a 30-3-2013

Dirección :Dra Noemí Zaritzky

Co-Dirección : Dra Alicia Califano

* **Es miembro de la Carrera del Investigador del CONICET**

24. Ing. Gabriel Lorenzo

Beca de ANPCYT 1-4-2005a 30-3- 2006

Beca de formación de Posgrado Interna (CONICET) 1-4-2006 a 30-3-2011

Beca Postdoctoral CONICET 1-4-2011 a 1-7-2012

Dirección : Dra Alicia Califano

Codirección:Dra Noemí Zaritzky

* **Es miembro de la Carrera del Investigador del CONICET**

25. Lic. López, Olivia Valeria

Beca Interna de Posgrado Tipo I CONICET Desde 1-4-2006 a 30-6 2011

Dirección : Dra Alejandra García; Co-Dirección : Dra Noemí Zaritzky

Desarrollo, caracterización y aplicación de envases biodegradables a partir de almidón

***Es miembro de la Carrera del Investigador del CONICET**

26. Ing. Dima, Jimena Bernadette

- Beca Interna Posgrado Tipo I CONICET 1-4-2008 30-3 -2010

- Beca Interna Posgrado Tipo II CONICET 1-4-2010 30-3-2013

Dirección : Dra Noemí Zaritzky

Co-Dirección : Dr. Pedro Baron (CENPAT Centro Nacional Patagónico- CONICET)

Tema: Efecto de las técnicas de procesamiento térmico y preservación en frío sobre los parámetros de calidad de carne de cangrejos de valor comercial *Ovalipes trimaculatus* y *Platyxanthus patagonicus*.

- Beca Post Doctoral CONICET 1-4-2013 en curso

Dirección : Dra Noemí Zaritzky;

Co-Dirección: Dra Cynthia Sequeiros (CENPAT Centro Nacional Patagónico CONICET)

Tema: Desarrollo de aplicaciones tecnológicas de la quitina y quitosano obtenidos de los residuos de crustáceos de la industria pesquera de las ciudades de Puerto Madryn y Rawson (Chubut-Argentina)

27. Lic .Larrosa Virginia

Beca ANPCYT 1-4-2009 30-03-2011

Becaria Postgrado CONICET 1-4-2011 30-3-2014

Directora : Dra Alicia Califano

Co- Directora: Dra Noemí Zaritzky

“Efecto de los hidrocoloides en las características fisicoquímicas y reológicas de pastas libres de gluten aptas para individuos celíacos”

28. Lic.Ojeda Gonzalo Adrián

- Beca CONICET PG T I 09 Cofinanciada -Facultad de Ciencias Exactas y Naturales Universidad Nacional del Nordeste.Laboratorio de Tecnología Quómica. Desde 1-4- 2010 a 30 abril 2015

Directores: Dra Noemí Zaritzky, Dra Sonia Sgroppo

Tema: Alternativas tecnológicas para la elaboración de vegetales pre-peladas mínimamente procesadas utilizando recubrimientos comestibles

- Beca Post Doctoral CONICET

Desde 1-4 2015 en curso

29. Ing. Tatiana Arturi

Beca Interna Posgrado Tipo I CONICET

Desde 1-4-2011 al 1-7-2015

Alumno del Doctorado de la Facultad de Ingeniería de la UNLP

Director : Dr Edgardo Contreras ; Co- Directora: Dra Noemí Zaritzky

Tema:Biodegradación de disruptores endócrinos de aguas residuales empleando reactores de barros activados

30. Ing. Juan Carlos Alzate Marin

Beca tipo I CONICET

Desde 1-4 2012 en curso

Alumno del Doctorado en Ingeniería.Facultad de Ingeniería de la UNLP

Directora: Dra. Noemí Zaritzky. Codirector: Dr. Alejandro Caravelli.

Tema: Remoción biológica de fósforo de la industria láctea por barros activados

31. Dra Cintia Cecilia Lobo

Beca Superior ANPCYT (Post Doctoral)en el marco del Proyecto "Procesamiento integral de alimentos y valorización de los residuos generados". Proyecto PICT-2012-0209 . Desde 1-5-2014 en curso

Director: Dra. Noemí Zaritzky

32. Lic. María Belén Giménez

Beca Interna de Postgrado Tipo I CONICET.

Desde 1-6 2014 en curso

Alumna del Doctorado en la Fac. de Cs. Exactas UNLP.

Directora: Dra Natalia Graiver; Co-.Directora: Dra. Noemí Zaritzky

Tema: Efecto de la alta presión hidrostática en las características fisicoquímicas y parámetros de calidad de tejidos musculares.

33. . Lic John Perez Calderón

Beca Doctoral CONICET

Desde 1-4-2015 en curso

Directora: Dra. Noemí Zaritzky; Co-Directora: Dra Victoria Santos

Tema:Tratamiento de efluentes líquidos industriales utilizando quitosano, un biopolímero obtenido a partir de residuos de la industria pesquera de la Patagonia Argentina.

7.2 DIRECCIÓN/ CODIRECCIÓN DE TESIS: TERMINADAS Y APROBADAS

TESIS DE MAESTRÍA TERMINADAS Y APROBADAS

1. Alteraciones microbiológicas en carne bovina almacenada a bajas temperaturas con películas flexibles
M.C. Zamora Tesis presentada para obtener el Grado Magister Scientiae en Ciencia y Tecnología de Alimentos -

Curso de Post Grado en Tecnología de Alimentos .Comisión de Investigaciones Científicas de la Pcia. de Bs. As. **Directora:** Dra Noemi Zaritzky (1982)

2. Efecto de factores combinados sobre el desarrollo de *Listeria monocytogenes* en sistemas modelo de emulsiones cárneas.

Tesis presentada por la Medica Veterinaria **Karina Pellicer** para obtener el grado de Magister en Tecnología e Higiene de los Alimentos Universidad Nacional de La Plata . **Directora** : Dra Noemí Zaritzky; CoDirectora :Dra Leda Giannuzzi. Calificación : Sobresaliente 10(diez) 10 marzo 2011

TESIS DOCTORALES TERMINADAS Y APROBADAS

1. Acción combinada de películas plásticas y preservadores químicos en el almacenamiento de carne bovina refrigerada

M.C. Zamora (1985) Tesis presentada para obtener el título de Doctor en Ciencias Químicas. Facultad de Ciencias Exactas y Naturales. Universidad de Buenos Aires.

Directora: Dra Noemi Zaritzky

2. Recristalización del hielo en sistemas modelo y su extensión al almacenamiento congelado de carnes

M.N. Martino (1987)

Tesis presentada para obtener el título de Doctor en Ciencias Químicas. Facultad de Ciencias Exactas. Universidad Nacional de La Plata.

Directora: Dra Noemi Zaritzky

3. Modificaciones de textura y coloración superficial de carnes bovinas refrigeradas y congeladas

María Cecilia Lanari Vila (1988)

Tesis presentada para obtener el grado de Doctor en Ciencias Químicas. Facultad de Ciencias Exactas. Universidad Nacional de La Plata.

Directora: Dra Noemi Zaritzky

4. Efecto del SO₂ residual y de la permeabilidad gaseosa de la película de envase sobre el desarrollo microbiano en papas pre-peladas

Leda Giannuzzi (1989)

Tesis presentada para obtener el grado de Doctor en Ciencias Químicas. Facultad de Ciencias Exactas. Universidad de Buenos Aires.

Directora: Dra Noemi Zaritzky

5. Efecto de la congelación y almacenamiento en el deterioro de suspensiones de almidón gelatinizado

Cristina Ferrero (1992)

Tesis presentada para obtener el grado de Doctor en Ciencias Químicas. Facultad de Ciencias Exactas. Universidad Nacional de La Plata.

Directora: Dra Noemi Zaritzky; Co- Directora : Dra M. Martino

6. Vinculación entre las modificaciones texturales y microestructura durante la maduración de quesos en películas plásticas.

Nora Cristina Bértola (1992).

Tesis presentada para obtener el grado de Doctor en Ingeniería. Facultad de Ingeniería. Universidad Nacional de La Plata. **Primer Tesis de Doctorado en Ingeniería aprobada en la Univ. Nacional de La Plata.**

Directora: Dra Noemi Zaritzky

7. Interacción lípido-hidrocoloide-almidón y su efecto en la estabilidad de suspensiones gelatinizadas procesadas a bajas temperaturas

Alba Sofía del Rosario Navarro (1996)

Tesis presentada para obtener el Grado Académico de Doctora en Ciencias Químicas. Facultad de Ciencias Exactas. Universidad Nacional de La Plata.

Directora: Dra Noemi Zaritzky

8. Efectividad de la aplicación de preservadores químicos en la producción de vegetales pelados refrigerados

Ing. Alejandra Lombardi (1997)

Tesis presentada para obtener el grado de Doctor en Ingeniería. Facultad de Ingeniería. Universidad Nacional de La Plata .

Directora: Dra Noemi Zaritzky

9. Propiedades físicoquímicas y comportamiento reológico en la maduración de quesos.

Ing. Alicia Bevilacqua.

Tesis presentada para obtener el grado de Doctor en Ingeniería Facultad de Ingeniería. Universidad Nacional de La Plata (1997)

Directora : Dra. Noemí Zaritzky.

Codirector : Dra Alicia Califano.

10. Enzimas Inmovilizadas. Estudios para el diseño de un reactor Enzimático

Dra Ing. Beatriz Graciela Maroto

- Tesis presentada para obtener el grado de Doctor en Ingeniería Facultad de Ingeniería. Universidad Nacional de La Plata (12/111998)
Director : Dr. Celso Camusso (Universidad Nacional de Córdoba)
Codirector: **Dra Noemi Zaritzky** (Univ. Nacional de La Plata)
(Esta Tesis ha recibido el Premio Dr. Pedro Arata 1999, al mejor trabajo de Tesis en Química Industrial. Otorgado por la Asociación Química Argentina el 21/10/99)
11. Efectividad de polielectrolitos y sales de aluminio como coagulantes y floculantes de efluentes emulsionados .
Dra. Adriana Pinotti
Tesis presentada y aprobada para obtener el grado de Doctor en Ingeniería Facultad de Ingeniería. Universidad Nacional de La Plata (1999).
Directora: Dra Noemi Zaritzky
12. Desarrollo de recubrimientos comestibles a base de almidón para incrementar la vida útil de vegetales refrigerados.
Dra Alejandra García.
Tesis presentada y aprobada para obtener el Grado Académico de Doctora en Ciencias Químicas. Facultad de Ciencias Exactas. Universidad Nacional de La Plata (1999)
Calificación: Sobresaliente: 10.
Directora: Dra Noemi Zaritzky, Co- Directora : Dra M. Martino
13. Estabilidad de manzanas refrigeradas en jugo de bajo pH.
Dra Bioqca Silvina Andres
Doctorado en Ciencias Exactas. Facultad de Ciencias Exactas. Universidad Nacional de La Plata (2001)
Directora : Dra. Noemí Zaritzky; Codirectora : Dra Leda Giannuzzi.
Calificación : Sobresaliente 10
14. Análisis de las variables que afectan el desarrollo de microorganismos filamentosos en sistemas de barros activados para el tratamiento de efluentes de la industria alimentaria. .
DR. Edgardo Contreras
Doctorado en Ciencias Exactas Facultad de Ciencias Exactas . Universidad Nacional de La Plata (2001).
Directora : Dra. Noemí Zaritzky; Codirectora : Dra Leda Giannuzzi.
Calificación : Sobresaliente 10
15. Microestructura , estabilidad y propiedades reológicas de emulsiones alimentarias estabilizadas con hidrocoloides
Dr. J. Manuel Quintana .
Doctorado en Ciencias Exactas de la Facultad de Ciencias Exactas de la UNLP(2003)
Directora : Dra. Noemí Zaritzky. Codirectora : Dra Alicia Califano.
Calificación : Sobresaliente 10.
16. Desarrollo y evaluación de métodos para el control de microorganismos filamentosos en lodos activados.
Dr. Alejandro Caravelli
Directora: Dra. Zaritzky Noemí E; Codirector: Dr. Sarandón Ramiro
Facultad de Ciencias Naturales y Museo de la Universidad Nacional de La Plata
Calificación : Sobresaliente 10
25 de agosto del 2004
17. Procesos difusionales en el curado de carnes
Dra Natalia Graiver
Directora: Dra Noemi Zaritzky; Codirectora: Dra Alicia Califano
Doctorado en Ciencias Exactas de la Facultad de Ciencias Exactas de la UNLP
Calificación : Sobresaliente 10
30 de marzo 2006
18. Oxidación Lipídica en sistemas modelo. Estudio de las posibilidades de aplicación de antioxidantes naturales a productos cárneos cocidos.
Ing. María Alicia Judis
Directora: Dra Noemi Zaritzky; Codirector: Dr. Jorge Avanza
Doctorado de la Universidad Nacional del Nordeste, especialidad Química.
Calificación : Sobresaliente

15 de mayo 2006

19. Efecto de la aplicación de radiación UV en la inactivación de E. coli productor de toxina shiga en alimentos líquidos.

Dr. Juan Martín Oteiza

Directora: Dra Noemí Zaritzky; Codirectora: Dra Leda Giannuzzi

Doctorado en Ciencias Exactas de la Facultad de Ciencias Exactas de la UNLP

Calificación : Sobresaliente 10

29 de marzo 2007

20. Tratamiento biológico de efluentes con utilización simultánea de carbon activado para la remoción de cromo hexavalente de aguas residuales.

Dra Ferro Orozco, Ana Micaela

Doctorado de la Facultad de Ciencias Exactas de la UNLP

Directora: Dra Noemí Zaritzky

Calificación : Sobresaliente 10,27 de abril de 2009.

21. Modelado matemático de Energía y Materia en el procesamiento de alimentos

Dra Victoria Santos .

Doctorado en Ingeniería, Facultad de Ingeniería , UNLP

Directora Dra Noemí Zaritzky; Co- Directora : Dra Alicia Califano

Aprobación de la Tesis marzo 2010

22. Aplicación de hidrocoloides en el desarrollo de emulsiones alimentarias saludables y masas no fermentadas para celíacos

Dr. Lorenzo, Gabriel

Doctorado en Ingeniería, Facultad de Ingeniería , UNLP

Directora : Dra Alicia Califano; **Co- Directora: Dra Noemí Zaritzky**

Aprobación de la Tesis diciembre 2010

23. Desarrollo, caracterización y aplicación de envases biodegradables a partir de almidones nativos y modificados.

Dra Olivia Lopez

Doctorado en Ciencias Exactas , Facultad de Ciencias Exactas, UNLP

Directora : Dra Alejandra Garcia; **Co- Directora: Dra Noemí Zaritzky**

Aprobación de la Tesis ;junio 2011.

Calificación :sobresaliente 10

24. Procesamiento integral de las especies patagónicas de cangrejos marinos de valor comercial

Ovalipes Trimaculatus y Platyxanthus Patagonicus

Dra Ing. Dima, Jimena Bernadette

Doctorado en Ingeniería, Facultad de Ingeniería UNLP

Directora : Dra Noemí Zaritzky; Co-Director : Dr. Barón Pedro(CENPAT- CONICET)

Fecha de Aprobación de la tesis : 14 de marzo 2013

25. Biodegradación anaeróbica de efluentes del procesado de papa

Dr. Ing. Durruty Ignacio

Doctorado en Ingeniería, Facultad de Ingeniería UNLP

Director :Dr. Froilán Gonzalez (Univ. Nacional de Mar del Plata)

Co-Directora : Dra Noemí Zaritzky

Fecha de Aprobación de la tesis : 22 de marzo 2013

26. Diseño del Proceso: Pretratamiento enzimático para extracción de aceites vegetales en un extractor de columna.

Dra Florencia Verónica Grasso (Expdte312-110627/03)

Doctorado en Ingeniería, Facultad de Ingeniería UNLP

Directora : Dra Beatriz Maroto; **Co- Directora: Dra Noemí Zaritzky**

Fecha de aprobación de la Tesis: 17 de mayo 2013

27. Efecto de los hidrocoloides en las características fisicoquímicas y reológicas de pastas libres de gluten aptas para individuos celíacos

Dra Larrosa Virginia

Doctorado en Ciencias Exactas, Facultad de Ciencias Exactas, UNLP

Directora : Dra Alicia Califano ; **Co- Directora Dra Noemí Zaritzky**

Fecha de aprobación de la Tesis: 28 marzo 2014.

Calificación sobresaliente 10

28. Desarrollo de cultivos probióticos deshidratados por secado spray para la aplicación en alimentos. Estudios microbiológicos y tecnológicos

Dra Paez Roxana

Doctorado en Ciencias Exactas , Facultad de Ciencias Exactas, UNLP

Directora : Dra Noemí Zaritzky ; Co-Director : Dr Jorge Reinheimer (Univ. Nacional del Litoral)

Fecha de aprobación de la Tesis: 15 de julio 2014.

Calificación sobresaliente 10

29. Alternativas tecnológicas para la elaboración de batatas pre-peladas mínimamente procesadas utilizando recubrimientos comestibles

Dr. Ojeda Gonzalo Adrian

Doctorado de la Facultad de Ciencias Exactas y Naturales Universidad Nacional del Noreste

Directores : **Dra Noemí Zaritzky** y Dra Dra Sonia Sgroppo

Fecha de aprobación de la Tesis: 4 de marzo de 2015

Calificación sobresaliente 10

30. Estrategias para mejorar el perfil de ácidos grasos en carne vacuna y su impacto sobre la estabilidad oxidativa

Dra Pouzo Laura

Director : Enrique Paván; **Co-Directora: Dra Noemí Zaritzky**

Tesis para optar el título de Doctor en Ciencias, Área Química 2015. Doctorado de la Facultad de Ciencias Exactas, UNLP

Fecha de aprobación de la Tesis: 31 marzo de 2015

Calificación sobresaliente 10

7.3 DIRECCIÓN Y CODIRECCIÓN DE TESIS DOCTORALES EN REALIZACIÓN

Apellido y Nombre: **Arturi Tatiana**

Doctorado en Ingeniería, Facultad de Ingeniería UNLP

Dirección : Dr. Edgardo Contreras; Co-Dirección : Dra Noemí Zaritzky

Tema de tesis: Remoción del disruptor endocrino nonilfenol polietoxilado de aguas residuales empleando sistemas combinados (tratamiento biológico y fisicoquímico)

Apellido y Nombre: **Arias Gorman Adriana**

Doctorado de la Facultad de Ciencias Exactas y Naturales Universidad Nacional del Noreste

Laboratorio de Tecnología Química

Directora: Dra Sonia Sgroppo Co - Directora: Dra Noemí Zaritzky

Tema de tesis :Efecto de la aplicación de tecnologías emergentes en los atributos de calidad de productos derivados del mango y su comparación con tratamientos térmicos convencionales

Apellido y Nombre: **Ing. Juan Carlos Alzate Marin**

Alumno del Doctorado en Ingeniería.Facultad de Ingeniería de la UNLP

Director: Dra. Noemí Zaritzky. Codirector: Dr. Alejandro Caravelli.

Tema de tesis : Remoción biológica de fósforo de la industria láctea por barros activados

Apellido y Nombre: **Diana Raquel Palatnik**

Alumno del Doctorado de la Facultad de Ciencias Exactas de la UNLP

Directora: Dra. Mercedes Campderrós (Facultad de Química, Bioquímica y Farmacia – Universidad Nacional de San Luis.Instituto de Investigaciones en Tecnología Química- INTEQUI- CCT San Luis)

Co-Directora : Dra. Noemí Zaritzky.

Tema de tesis : Desarrollo de productos lácteos y quesos prebioticos conteniendo inulina

7.4 DIRECCION DE TESIS DE MAESTRÍA EN REALIZACIÓN

-Apellido y Nombres : **De Gregorio Carolina.**

Directora: Dra Noemí Zaritzky; CoDirector: Dr. A. Caravelli

Alumna del Magister en Tecnología e Higiene de los Alimentos, Universidad Nacional de La Plata

Tema de tesis: *Remoción química de fósforo.*

-Apellido y nombre : **Orjuela Palacio, Juliana**

Tesista del Magister en Tecnología e Higiene de los Alimentos.Universidad Nacional de La Plata.
Facultad de Ciencias Exactas

Directora: Dra Noemí Zaritzky; Co- Directora: Dra Cecilia Lanari

Tema de Tesis : *Obtención de queratina a partir de residuos de la industria Avícola.*

-Nombre y apellido: **Juan Carlos Alzate Marin**

Tesista del Magister en Tecnología e Higiene de los Alimentos.Universidad Nacional de La Plata.
Facultad de Ingeniería

Directora Dra Noemí Zaritzky,Co- Directora: Dra Cecilia Lanari

Tema de tesis: *Alternativas tecnológicas para la obtención de biodiesel a través del tratamiento químico de aceites de fritura, por catálisis ácida y básica.*

- Nombre y apellido: **John Perez Calderón**

Tesista del Magister en Tecnología e Higiene de los Alimentos.Universidad Nacional de La Plata.
Facultad de Ingeniería

Directora Dra Noemí Zaritzky, Co- Directora: Dra M. V. Santos

Tema de tesis: *Determinación experimental de cinéticas de inactivación térmica de enzimas en crucíferas para la optimización del procesamiento industrial de vegetales precocidos congelados*

7.5 DIRECCIÓN DE INVESTIGADORES

Ing. Alicia Bevilacqua

Miembro de la Carrera del Investigador del CONICET Categoría:

Asistente 27-2-1981 31-1-1988

Adjunto c/Director 1-2-1988 3-12-1990

En 1991 ascendió a Investigador Adjunto sin Director y continuó su carrera.

Dra. Alicia Califano

Miembro de la Carrera del Investigador del CONICET Categoría:

Asistente 12-4-1988 31-12-1991

Adjunto c/Director 1-1-1992 28-11-1994

En 1994 ascendió a Investigador Adjunto sin Director y continuó su carrera.

Dra. Miriam Martino

Miembro de la Carrera del Investigador del CONICET

Categoría Asistente 01-3-91 hasta 1997

En 1997 ascendió a Investigador Adjunto y continuó su carrera.

Dra. María C. Lanari

Miembro de la Carrera del Investigador de la CIC

Categoría Asistente 07-8-90 01-05-92 (renuncia)

Categoría Independiente desde 2008

En 2008 ascendió a Investigador Independiente y continuó su carrera.

Dra. Leda Giannuzzi

Miembro de la Carrera del Investigador del CONICET

Categoría Asistente 1-4-92 a 1998

En 1998 ascendió a Investigador Adjunto y continuó su carrera .

Dra. Cristina Ferrero

Miembro de la Carrera del Investigador del CONICET

Categoría Asistente 1-1-95 al 2002

En 2002 ascendió a Investigador Adjunto y continuó su carrera

Dra. Nora Bertola

Miembro de la Carrera del Investigador del CONICET

Categoría Asistente 1-1-95 a 1998

En 1998 ascendió a Investigador Adjunto y continuó su carrera.

Dra. Alejandra García

Miembro de la Carrera del Investigador del CONICET
Categoría Asistente 6-12-2001-1-1 2005
En 2005 ascendió a Investigador Adjunto y continuó su carrera.

Dr. Edgardo Contreras

Miembro de la Carrera del Investigador del CONICET
Categoría Asistente desde 19-12-2003
Directora Dra Noemí Zaritzky
En 2009 ascendió a Investigador Adjunto y continuó su carrera.

Dra Silvina Andres

Miembro de la Carrera del Investigador del CONICET
Categoría Asistente desde 1-10-2005
Directora: Dra Alicia Califano
Codirectora Dra Noemí Zaritzky
Ascendió a Investigador Adjunto y continuó su carrera.

Dr. Alejandro Caravelli

Miembro de la Carrera del Investigador del CONICET
Categoría Asistente : desde 1-4 -2007 al 1-11-2012
Directora Dra Noemí Zaritzky
Ascendió en noviembre 2012 a Investigador Adjunto y continuó su carrera

Dra Natalia Graiver

Miembro de la Carrera del Investigador del CONICET
Directora Dra Noemí Zaritzky
Categoría: Asistente desde 2008 continuando en el presente

Dra Micaela Ferro Orozco

Miembro de la Carrera del Investigador del CONICET
Directora Dra Noemí Zaritzky
Categoría Asistente desde 2011 continuando en el presente

Dr. Gabriel Lorenzo

Miembro de la Carrera del Investigador del CONICET
Categoría Investigador asistente desde 1 /7/2012 continuando en el presente
Co- Director a : Noemi Zaritzky

Dra Victoria Santos

Miembro de la Carrera del Investigador del CONICET
Directora Dra Noemí Zaritzky
Categoría Investigador asistente desde 1 /3/2013 continuando en el presente

Dra Aline Schneider Teixeira

Miembro de la Carrera del Investigador del CONICET
Directora Dra Noemí Zaritzky
Categoría Investigador asistente desde 1 /3/2014 continuando en el presente

Dirección de docentes universitarios

Ing. Luis Alberto Palladino (desde 1995 a 1999)
Ayudante Diplomado Dedicación Exclusiva. Facultad de Ingeniería UNLP

[7.6 Dirección de personal apoyo a la investigación](#)

- Tco. Vicente Valenti
Técnico Principal CONICET

- Dra Biol. Maria de las Nieves Rodriguez
Profesional Principal CONICET

7.7 Dirección de trabajos finales de grado y Prácticas Profesionales Supervisadas

* Romina Breda.

Tratamiento biológico de efluentes de la industria láctea. Efecto de la relación C:N:P sobre la sedimentabilidad de los barros.

Trabajo Final Obligatorio, Ingeniería Química, Facultad de Ingeniería, UNLP. 2000

* Bertolini Suarez, Rosina. Tema: "Aplicación de recubrimientos para la disminución del contenido graso de los alimentos. Modelado de la transferencia de energía y materia." Directora: N. Zaritzky; Subdirectora: Dra. M. A. García

Trabajo final Carrera Ing. Química. Facultad de Ingeniería, UNLP. Calificación: (10) sobresaliente (diciembre 2001)

* Fernanda Molina.

Desarrollo de un Dulce de Leche repostero dietético.

Directora N. Zaritzky, Subdirectora: Dra Cristina Ferrero

Trabajo final Carrera Ing. Química. Facultad de Ingeniería, UNLP. Calificación: (10) sobresaliente (marzo 2002)

* Mercedes Pelzer: " Efectividad del tratamiento por aplicación de radiación UV y ozono para disminuir la carga microbiana en alimentos". Tesina para obtener el título de Ingeniera en Alimentos .Universidad Nacional de Quilmes. Diciembre 2002.

Director: Dra N. Zaritzky. Codirector: Dra L. Giannuzzi

* Gabriel Lorenzo

Director: Dra N. Zaritzky. Codirector: Dra L. Giannuzzi

Efectividad del Carbon activado para la remoción de cromo en aguas residuales

Trabajo final Carrera Ing. Química. Facultad de Ingeniería, UNLP. Calificación: (10) sobresaliente (diciembre 2004)

*Noelia Paola Sola.

Desarrollo de productos de Codorniz". Tesina para obtener el título de Ingeniero en Alimentos Universidad Nacional de Quilmes. Octubre 2009. Director : Dra Noemí Zaritzky.

Calificación: (10) sobresaliente.

*Manuela Bermúdez

"Desarrollo y optimización de nuevos productos lácteos fermentados congelados"

Directora :Noemí Zaritzky Co Director :Gabriel Lorenzo.

Facultad de Ingeniería: Depto. de Ingeniería Química. Centro de Investigación y Desarrollo en Criotecnología de Alimentos (CIDCA, CONICET-UNLP)

Nombre de la empresa con el que se realizó la Práctica Profesional Supervisada : DANONE Argentina S.A. 15/05/2013 al 25/11/2013

*Maria Eugenia Centeno

Optimización de la formulación de productos lácteos congelados

Directora :Noemí Zaritzky Co Director :Gabriel Lorenzo.

Facultad de Ingeniería: Depto. de Ingeniería Química. Centro de Investigación y Desarrollo en Criotecnología de Alimentos (CIDCA, CONICET-UNLP)

Nombre de la empresa con el que se realizó la Práctica Profesional Supervisada : DANONE Argentina S.A. 15/05/2013 al 25/11/2014

8. PRODUCCION CIENTIFICA

Los trabajos publicados cuentan en 2015 con mas de 3000 citas de acuerdo a base Scopus

8.1 TRABAJOS CIENTÍFICOS PUBLICADOS EN REVISTAS CIENTÍFICAS INTERNACIONALES CON REFERATO

1. Histological measurements of ice in frozen beef
A.E. Bevilacqua, N.E. Zaritzky and A. Calvelo
Journal of Food Technology 14, 237-251 (1979).ISSN 0022-1163
2. Internal Mass transfer coefficients within single bubbles. Theory and experiment
N.E. Zaritzky and A. Calvelo
Canadian Journal of Chemical Engineering 57, 58-64. (1979). ISSN 0008- 4034
3. Ice morphology in frozen beef
A.E. Bevilacqua and N.E. Zaritzky
Journal of Food Technology 15, 589-597 (1980). ISSN 0022-1163
4. Rate of freezing effect on the colour of frozen beef liver
N.E. Zaritzky, M.C. Añón and A. Calvelo
Meat Science 7, 299-312 (1982). ISSN 0289-0542
5. Ice recrystallization in frozen beef
A.E. Bevilacqua and N.E. Zaritzky
Journal of Food Science 47, 1410-1414 (1982). ISSN 0022-1147
6. "Mathematical simulation of the thermal behavior of frozen meat during its storage and distribution"
N.E. Zaritzky
Journal of Food Process Engineering 6, 15-36 (1982). ISSN 0145-8892
7. "Effective diffusion coefficient of methylene blue in agar gel"
N. Rodríguez and N.E. Zaritzky
International Communications in Heat and Mass Transfer 10(5), 363-376 (1983).ISSN 0735-1933.
8. "Development of a time-temperature integrator-indicator for frozen beef"
N. Rodríguez and N.E. Zaritzky
Journal of Food Science 48, 1526-1531 (1983).ISSN 0022-1147
9. "Thermal conductivity of frozen beef liver"
M. Barrera and N.E. Zaritzky
Journal of Food Science 48, 1779-1782 (1983). ISSN 0022-1147
10. "The production of weep in packaged refrigerated beef"
J.R. Zárate and N.E. Zaritzky
Journal of Food Science 50, 155-159,191 (1985). ISSN 0022-1147
11. "Modeling of microbial growth in refrigerated packaged beef"
M.C. Zamora and N.E. Zaritzky
Journal of Food Science 50, 1003-1006,1013 (1985). ISSN 0022-1147
12. "Modeling of sulfur dioxide uptake in pre-peeled potatoes of different geometrical shapes"
N. Rodríguez and N.E. Zaritzky
Journal of Food Science 51, 618 -622 (1986). ISSN 0022-1147
13. "Rate of pigment modifications in packaged refrigerated beef using reflectance spectrophotometry"
A.E. Bevilacqua and N.E. Zaritzky
Journal of Food Processing and Preservation 10, 1-18 (1986). ISSN 0145-8892
14. "Fixing conditions in the freeze substitution technique for light microscopy observation of frozen beef tissue".M.N. Martino and N.E. Zaritzky
Food Microstructure 5, 19-24 (1986). ISSN 0730-5419

15. Potassium sorbate inhibition of microorganisms growing on refrigerated packaged beef.
M.C. Zamora and N.E. Zaritzky
Journal of Food Science 52, 257- 262 (1987). ISSN 0022-1147
16. "Changes in tenderness during aging of vacuum packaged beef"
M.C. Lanari, A.E. Bevilacqua and N.E. Zaritzky
Journal of Food Processing and Preservation 11, 95- 109 (1987). ISSN 0145-8892
17. "Effects of temperature on recrystallization of polycrystalline ice"
M.N. Martino and N.E. Zaritzky
Sciences des Aliments 7, 147-166 (1987) . ISSN 02408813 . Lavoisier. France
18. "Antimicrobial activity of undissociated sorbic acid in vacuum packaged beef"
M.C. Zamora and N.E. Zaritzky
Journal of Food Science 52, 1449- 1454(1987). ISSN 0022-1147
19. Influence of packaging film permeability and residual sulphur dioxide on the quality of pre-peeled potatoes.L. Giannuzzi, N. Rodríguez and N.E. Zaritzky.
International Journal of Food Science and Technology 23, 147-152 (1988).ISSN 0950-5423
20. Oxygen diffusion in meat tissues
A.E. Bevilacqua and N.E. Zaritzky
International Journal of Heat and Mass Transfer 31, 923-930 (1988).ISSN 0017-9310
21. Ice crystal size modifications during frozen beef storage
M.N. Martino and N.E. Zaritzky
Journal of Food Science 53, 1631-1637, 1649 (1988).ISSN 0022-1147
22. Potassium sorbate effect on pigment concentration of refrigerated beef
M.C. Lanari and N.E. Zaritzky
Journal of Food Science 53, 1621-1628 (1988). ISSN 0022-1147
23. Ice recrystallization in a model system and in frozen muscle tissue
M.N. Martino and N.E. Zaritzky
Cryobiology 26, 138-148 (1989). ISSN 0011-2240
24. Pigments modifications during freezing and frozen storage of packaged beef
M.C. Lanari, A.E. Bevilacqua and N.E. Zaritzky
Journal of Food Process Engineering 12, 1, 49-66, (1990).ISSN 0145-8892
25. Effect of sulphur dioxide on microbial growth in refrigerated prepeeled potatoes packaged in plastic films.L. Giannuzzi and N.E. Zaritzky
Journal of the Science of Food and Agriculture 51, 369-379 (1990). ISSN 0022-5142
26. Diffusion of carbon dioxide in fruits during cold storage in modified atmosphere
N. Bertola, A. Chaves and N.E. Zaritzky
International Journal of Food Science and Technology 25, 318-327 (1990).ISSN 0950-5423
27. The effect of packaging film on the shelf life of treated refrigerated pre-peeled potatoes
L. Giannuzzi and N.E. Zaritzky
Packaging Technology and Science 4, 69-76, (1991). ISSN 0894-3214
28. Effect of packaging and frozen storage temperature on beef pigments
M. C. Lanari and N. E. Zaritzky
International Journal of Food Science and Technology 26, 629-640 (1991).ISSN 0950-5423
29. Changes in rheological and viscoelastic properties and protein breakdown during the ripening of Port Salut Argentino cheese
N.C. Bertola, A.E. Bevilacqua and N.E. Zaritzky
International Journal of Food Science and Technology 26, 467-478 (1991). ISSN 0950-5423
30. Light microscopy measurements of ice recrystallization in frozen corn starch pastes using isothermal

freeze fixation.

C. Ferrero, M.N. Martino and N.E. Zaritzky
Food Structure 11 (3), 237-248 (1992). ISSN 1046-705X

31. Fixative diffusion in a frozen starch paste system

C. Ferrero, M.N. Martino and N.E. Zaritzky

International Communications in Heat and Mass Transfer 19, 595-605 (1992).ISSN 07351933 USA

32. Proteolytic and rheological evaluation of maturing Tybo Argentino cheese

N. Bertola, A.E. Bevilacqua and N.E. Zaritzky

Journal of Dairy Science 75, 11, 1-9 (1992).ISSN 0022-0302

33. Stability in frozen starch pastes. Effect of freezing storage and Xanthan Gum addition

C. Ferrero, M. Martino and N. Zaritzky

Journal of Food Processing and Preservation 17(3) 191-211 (1993).ISSN 0145-98892

34. Chemical preservatives action on microbial growth in a model system of refrigeration pre-peeled potatoes. L. Giannuzzi and N.E. Zaritzky

Journal of Food Protection 56(9), 801-807 (1993).ISSN 0362028X

35. Effect of freezing rate and xanthan gum on the properties of corn starch and wheat flour pastes

C. Ferrero, M. Martino and N.E. Zaritzky

International Journal of Food Science and Technology 28, 481-488 (1993).ISSN 0950-5423

36. A numerical method for simulating heat transfer in heterogeneous and irregularly shaped foodstuffs

A.N. Califano and N.E. Zaritzky.

Journal of Food Process Engineering 16 (3) 159-171 (1993).ISSN 0145-8892

37. Heat treatment effect on texture changes and thermal denaturation of proteins in beef muscle

N. Bértola; A.E. Bevilacqua and N.E. Zaritzky. **Journal of Food Processing and Preservation** 18 31-46 (1994).ISSN 0145-8892

38. Swelling and rheological behaviour of starch-lipid systems

A.S. Navarro, M.N. Martino and N.E. Zaritzky. **Scanning, The Journal of Scanning Microscopy**, 16, Supplement IV, pág. IV 76,77 (1994).ISSN 0161-0457

39. Corn starch xanthan gum interaction and its effect on the stability during storage of frozen gelatinized suspensions. C. Ferrero, M.N. Martino and N.E. Zaritzky

Starch/Starke 46, 300-308 (1994).ISSN 0038-9056

40. Amylose enriched product by fractional precipitation

M.A. García, M.N. Martino and N.E. Zaritzky

Scanning, The Journal of Scanning Microscopy , Vol. 17, Suppl. V pp. 119 (1995).ISSN 0161-0457

41. Coagulation and flocculation of emulsions using chitosan as polyelectrolyte

A. Pinotti, A.E. Bevilacqua and N.E. Zaritzky

Scanning, The Journal of Scanning Microscopy , Vol. 17, Suppl. V pp. 135 (1995).ISSN 0161-0457

42. Influence of amylose: amylopectin ratio and glycerides addition on swelling power of maize starch granules.

A. Navarro, M.N. Martino and N.E. Zaritzky

Scanning, The Journal of Scanning Microscopy , Vol. 17, Suppl. V, pp. 133 (1995).ISSN 0161-0457

43. Diffusion of Citric and Ascorbic Acids in Pre-peeled Potatoes and their influence on Microbial Growth during Refrigerated Storage

L. Giannuzzi, A. Lombardi, N. Zaritzky

Journal of the Science of Food and Agriculture 68, 311-317 (1995).ISSN 0022-5142

44. Comparison of amylose enrichment procedures for food applications

M. A. García, M. N. Martino, N. E. Zaritzky

Cereal Chemistry 72 (6), 552-558 (1995).ISSN 0009-0352

45. Effect of freezing rate on the rheological behaviour of systems based on starch and lipid phase

- A. S. Navarro, M. N. Martino N. E. Zaritzky
Journal of Food Engineering 26, 481-495 (1995).ISSN 0260-8774
46. Rheological behavior of Reggianito Argentino cheese packaged in plastic film during ripening
N. Bertola, A.E. Bevilacqua and N.E. Zaritzky
Lebensmittel Wissenschaft & Technologie . Food Science and Technology
Official journal of the Swiss Society of Food Science and Technology (SGLWT/SOSSTA) and the International Union of Food Science and Technology (IUFoST). 28 (6), 610-615 (1995)
ISSN 0023-6438
47. Partial least squares correlations between sensory and instrumental measurements of flavor and texture for Reggianito grating cheese
G. Hough, A. Califano, N. Bertola, A.E. Bevilacqua, E. Martinez and N.E. Zaritzky
Food Quality and Preference, 7(1), 47-53 (1996).ISSN 0950-3293
48. Effect of Starch-Based Coatings on Shelf Life of Minimally Processed Vegetables
M. A. Garcia, M. N. Martino, N. E. Zaritzky
Scanning, The Journal of Scanning Microscopy 18,(3),238-239 (1996).ISSN 0161-0457
49. Simultaneous diffusion of citric and ascorbic acid in pre-peeled potatoes
A.M. Lombardi and N.E. Zaritzky
Journal of Food Process Engineering 19,27-48 (1996).ISSN 0145-8892
50. Effect of ascorbic acid, in comparison to citric and lactic acids on *Listeria monocytogenes* inhibition at refrigeration temperatures
L. Giannuzzi and N.E. Zaritzky
Lebensmittel Wissenschaft & Technologie. Food Science and Technology 29, 278-285 (1996)
ISSN 0023-6438
51. Textural changes and proteolysis of low moisture Mozzarella cheese frozen under various conditions.
N. Bertola, A. Califano, A. Bevilacqua and N. Zaritzky
Lebensmittel Wissenschaft & Technologie. Food Science and Technology. 29,470-474 (1996).
ISSN 0023-6438
52. Effect of freezing conditions on melted functional properties of low moisture Mozzarella cheese
N. Bertola, A. Califano, A. Bevilacqua and N. Zaritzky
Journal of Dairy Science, 79 (2) 185-190 (1996).ISSN 0022-0302
53. Modelling of Rheological behaviour of starch- lipid systems.
A. Navarro, M. Martino and N. Zaritzky
LebensmittelWissenschaft & Technologie. Food Science and Technology. 29, 632-639 (1996).
ISSN 0023-6438
- 54 Effect of Hydrocolloids on starch thermal transitions, as measured by DSC.
Ferrero C., Martino M. Zaritzky N.
Journal of Thermal Analysis and Calorimetry 47,(5) 1247-1266 (1996).ISSN 1388-6150
55. Simulation of freezing or thawing heat conduction in irregular two dimensional domains by a boundary fitted grid method.
Califano A. and Zaritzky N.
Lebensmittel Wissenschaft & Technologie .Food Science and Technology 30,70-76 (1997)
ISSN 0023-6438
56. Modelling of microbial growth in potato homogenate system.
Giannuzzi L. Pinotti A. Zaritzky N.
Journal of the Science of Food and Agriculture 73, 425-431 (1997).ISSN 0022-5142
57. Effect of glycerol on microstructure of starch-based coatings
M.A. Garcia, M.N. Martino and N.E. Zaritzky
Scanning, The Journal of Scanning Microscopy 19, 3, 230 (1997).ISSN 0161-0457
- 58 "Histological analysis of ice crystals in pork frozen by liquid N2 and high pressure-assisted freezing"
L. Otero, M.N. Martino, P.D. Sanz and N.E. Zaritzky

Scanning, The Journal of Scanning Microscopy 19, 3, 241 (1997)
ISSN 0161-0457

59. Mathematical Modelling of the simultaneous diffusion of citric acid and ascorbic acid in vegetable tissue"

Lombardi A. Zaritzky N.

Latin American Applied Research 27, 25-38 (1997)
ISSN 0327-0793

60. Optimization of the flocculation stage in a model system of a food emulsion waste using chitosan as polyelectrolyte.

A. Pinotti, Bevilacqua A., Zaritzky N.

Journal of Food Engineering 32, 69-81 (1997).ISSN 0260-8774

61. Correlation between transient rotational viscometry and a dynamic oscillatory test for viscoelastic starch based systems

Navarro A. Martino M. ZaritzkyN.

Journal of Texture Studies 28, 365-385 (1997).ISSN 0022-4901

62. Effect of processing conditions on the hardness of cooked beef

A.N. Califano, N.C. Bértola, A.E. Bevilacqua and N.E. Zaritzky

Journal of Food Engineering 34,41-54 (1997).ISSN 0260-8774

63. Viscoelastic Properties of Starch - Triglyceride Systems

Navarro A. Martino M. Zaritzky N.

Journal of Food Engineering 34, 4, 411-427 (1997).ISSN 0260-8774

64. Starch based coatings: effect on refrigerated strawberry (*Fragaria ananassa*) quality.

García A., Martino M. Zaritzky N.

Journal of the Science of Food and Agriculture. 76, 411-420 (1998).ISSN 0022-5142

65. Comparison of chitosan, polyacrilamide and aluminum sulfate as destabilizers of emulsion systems

Pinotti A., Bevilacqua A., Zaritzky N

Scanning, The Journal of Scanning Microscopies 20, 3, 270-271(1998)
ISSN 0161-0457

66. Characterization of starch based films and coatings by water vapor and gas permeabilities

García A. Martino M. Zaritzky N.

Scanning, The Journal of Scanning Microscopies 20, 3, 256-257 (1998).ISSN 0161-0457

67. Microbial flora in hard and soft cheeses packaged in flexible plastic films.

Giannuzzi L. , Lombardi A. Zaritzky N.

Italian Journal of Food Science 10 (1), 57-65 (1998).ISSN 1120-1770

68. Mathematical modelling of microbial growth in packaged refrigerated beef stored at different temperatures.

Giannuzzi L. , Pinotti A. Zaritzky N.

International Journal of Food Microbiology 39, 101-110 (1998).ISSN 0168-1605.

69. Size and location of ice crystals in pork frozen by high pressure assisted freezing as compared to classical methods.

Martino M. N., Otero L. Sanz P. D., Zaritzky N.

Meat Science 50, 3, 303-313 (1998).ISSN 0309-1740

70. Plasticized starch based coatings to improve strawberry (*Fragaria Ananassa*) quality and stability.

García M. A. Martino M. Zaritzky N.

Journal of Agriculture and Food Chemistry 46, 3758-3767 (1998).ISSN 0021-8561

71. Microbial flora during storage of packaged fresh orange juice

Andres, S. C. Giannuzzi L. Zaritzky N.

Scanning, The Journal of Scanning Microscopies. 21,2 , 147-148 (1999)

ISSN 0161-0457

72. Firmness of Apple tissue in low pH juice and related microstructural analysis

Andres, S. C. Giannuzzi L. Zaritzky N.

Scanning, The Journal of Scanning Microscopies, 21,2 , 148 (1999).

ISSN 0161-0457

73. Effect of lipid and plasticizer addition on microstructure of starch based films.

Garcia M. A. Martino M. Zaritzky N.

Scanning, The Journal of Scanning Microscopies, 21,2 , 154 (1999).ISSN 0161-0457

74. Destabilization of Food emulsions using cationic polyacrylamide

Pinotti, A. Bevilacqua A. Zaritzky N.

Scanning, The Journal of Scanning Microscopies, 21,2 , 163 (1999).ISSN 0161-0457

75. Edible starch films and coatings characterization: SEM, water vapor and gas permeabilities. M.A.

García, M.N. Martino y N.E. Zaritzky.

Scanning. The Journal of Scanning Microscopies (Special Food Structure and Functionality Issue),

21, 5, 348-353. (1999).ISSN 0161-0457

76. Treatment of Anionic Emulsion Systems Using Chitosan, Polyacrylamide and Aluminum Sulfate.

Pinotti, A.E. Bevilacqua, N.E. Zaritzky.

Scanning, (Special Food Structure and Functionality Issue). 21, 5, 354- 358, (1999).ISSN 0161-0457

77. Optimisation of the design parameters in an activated sludge system for the wastewater treatment of a potato processing plant.

Bertola, N; Palladino, L; Bevilacqua, A.; Zaritzky, N.

Journal of Food Engineering 40,27-33 (1999). ISSN 0260-8774

78. Rheological characterization of "Dulce de Leche" by dynamic and steady –shear measurements.

Navarro A. , Ferrero C., Zaritzky N.

Journal of Texture Studies 30, 43-58 (1999). ISSN 0022-4901

79. Modeling the aerobic growth and decline of *Staphylococcus aureus* as affected by pH and potassium sorbate concentration.

Giannuzzi L., Contreras E., Zaritzky N.

Journal of Food Protection 62 (4) 356-362 (1999).ISSN 0362-028X

80. Freezing rate simulation as an aid to reducing crystallization damage in foods

Sanz P.D. de Elvira C., Martino M., Zaritzky N., Otero L., Carrasco J. A.

Meat Science 52, 275-278 (1999)

ISSN 0309-1740

81. Effects of ripening conditions on the texture of Gouda cheese.

Bertola N., Califano A. Bevilacqua A. Zaritzky N.

International Journal of Food Science and Technology 35, 207-214 (2000)

ISSN 0950-5423

82. Growth kinetics of the filamentous microorganism *Sphaerotilus natans* ATCC # 29329 in a model system of a food industry wastewater.

Contreras E. M, Giannuzzi L and Zaritzky N. E.

Water Research 34 (18), 4455,4463 (2000).ISSN 0043-1354

83. Microstructural Characterization of Plasticized Starch -Based Films.

M A García, M N Martino N E Zaritzky

Starch-Stärke, Wiley-VCH, Detmold, Federal Republic of Germany, 52, (4) 118 –124 (2000)

ISSN 0038-9056

84. Preservation of microstructure throughout the volume of peach and mango frozen by high-pressure shift freezing. Otero, L., Martino M.N., Zaritzky N.E., Solas M. and Sanz, P.D.

Journal of Food Science, 65 (3), 466-470.(2000)

ISSN 0022-1147

- 85 Lipid addition to improve barrier properties of edible starch-based films and coatings.
María A. García, Miriam N. Martino and Noemí E. Zaritzky
Journal of Food Science, 65,6, 941-947 (2000).ISSN 0022-1147
86. Application of composite coatings to prolong storage life of refrigerated strawberries,
García A. Martino M. Zaritzky N.
Scanning, The Journal of Scanning Microscopies, 22, 2, 85 (2000)
ISSN 0161-0457
87. Diffusion of Curing salts in meat: Effect of Sodium Chloride on Tissue microstructure
Pinotti A. Califano A. Zaritzky N.
Scanning , The Journal of Scanning Microscopies 22, 2, 137 (2000).ISSN 0161-0457
88. Effect of freezing rate and frozen storage on starch-sucrose-hydrocolloid systems. Ferrero C. Zaritzky N.
Journal of the Science of Food and Agriculture, 80, 2149-2158 (2000).ISSN 0022-5142
89. Comparison of the Performance of Chitosan and a Cationic Polyacrylamide as Flocculants of Emulsion Systems. A.Pinotti, A.Bevilacqua y N.Zaritzky.
Journal of Surfactants and Detergents 4 (1) 47-63. (2001).ISSN 10973958
90. Effect of aluminum sulfate and cationic polyelectrolytes on the destabilization of emulsified wastes.
A.Pinotti y N.Zaritzky. **Waste Management**. (USA) 21, 535-542 (2001).ISSN 0956-053X
91. Microstructural changes in pork tissue by the presence of sodium chloride.
Pinotti, A. Califano A. Zaritzky N. **Scanning , The Journal of Scanning Microscopies**23 (3) 219 (2001)
ISSN 0161-0457
92. Dynamic rheological properties and microstructure of frozen mozzarella cheese.
Graiver N., A. Califano A. Zaritzky N. **Scanning , The Journal of Scanning Microscopies**23 (3) 215 (2001)ISSN 0161-0457
93. Influence of formulation on droplet distribution and stability of food emulsions stabilized with mixed emulsifiers. Quintana M., A. Califano A. Zaritzky N.
Scanning , The Journal of Scanning Microscopies 23 (3) 221 (2001)
ISSN 0161-0457
94. The application of different techniques to determine activated sludge kinetic parameters in a food industry waste water. Contreras. E., Bertola N. Zaritzky N.
Water SA ,27(2) 169-176 (2001) ISSN 03798-4738
- 95 Composite starch based coatings applied to strawberries(Fragaria × ananassa).
García M. A. ,Martino, M and Zaritzky N.
Nahrung /Food 45 (4) 267-272 (2001).ISSN 0027-769X
96. Mathematical modelling of microbial growth in packaged refrigerated orange juice treated with chemical preservatives.Andres S. , Giannuzzi L. , Zaritzky N.
Journal of Food Science , 66,(5),724-728, (2001).ISSN 0022-1147
- 97 Estudio Cinético de la reacción de hidrólisis de lecitina de soja pura en polvo con fosfolipasa A2 inmovilizada. Maroto B., Camusso C. Zaritzky N.
Grasas y Aceites, (España) , 52, 1, 33-37 (2001)
ISSN0017-3495
98. Effect of moisture level and fat replacer on physicochemical rheological and sensory properties of low fat soft cheeses.C.A. Zalazar, C.S. Zalazar, S. Bernal, N. Bertola, A. Bevilacqua, N.Zaritzky
International Dairy Journal. 12 (1), 45-50 (2002)
ISSN 0958-6946
99. Diffusion of nitrite and nitrate salts in pork tissue in the presence of sodium chloride
Pinotti, A., Graiver, N., Califano, A. and Zaritzky, N
Journal of Food Science, 67 (6) 2165- 2171 (2002)
ISSN 0022-1147. IFT Institute of Food Technologies. Chicago . USA

100. Microstructure and stability of non protein stabilized oil-in-water food emulsions measured by optical methods. Quintana, J.M., Califano A. and Zaritzky N.
Journal of Food Science, 67 (3), 1130-1135, (2002)
ISSN 0022-1147
101. Quality parameters in apple cubes immersed in orange juice and packaged in plastic films. Andres, Giannuzzi, and Zaritzky N
Lebensmittel Wissenschaft und Technologie 35 (8) 670-679 (2002)
Academic Press ISSN 0023-6438. Swiss Society of Food Science and Technology
102. Competitive growth kinetics of *Sphaerotilus natans* and *Acinetobacter anitratus*
Contreras E. M., Giannuzzi L. y Zaritzky N. E.
Water Science and Technology. 46 (1-2), 45-48 (2002).
ISSN 0273-1223. USA
103. Chemical and functional characterization of products obtained from yam tubers
R.M. Alves, M. V. Grossmann, C. Ferrero, N.E. Zaritzky, M. Martino y M.R. Sierakoski.
Starke/Starch. 54 (10): 476-481, (2002)
ISSN 0038-9056
104. Effect of salt on the rheological properties of low-in-fat O/W emulsions stabilized with polysaccharides. Quintana, J.M, Califano, A.N., Zaritzky, N.E., Partal, P.
Food Science and Technology International .8, (4) 213-222 (2002)
ISSN 1082- 0132
105. Edible coatings from cellulose derivatives to reduce oil uptake in fried products .
Garcia, A. Ferrero C., Bertola N. Martino M. and Zaritzky N.
Innovative Food Science and Emerging Technologies 3, 391-397 (2002) .
ISSN 1466-8564. European Federation of Food Science and Technology (EFFoST).
106. A modified method to determine biomass concentration as COD in pure cultures and in activated sludge systems. Edgardo M. Contreras; Nora C. Bertola; Leda Giannuzzi; Noemi E. Zaritzky
Water SA 28 (4), 463-467 (2002). ISSN 0378-4738
107. Microstructural characterization of yam starch films.
S. Mali, M.V. Grossman, M.A. García, M.N. Martino and N.E. Zaritzky.
Carbohydrate Polymers 50(4):379-386, (2002). ISSN 0144- 8617. Elsevier.
108. Linear and non linear viscoelastic behavior of oil in water emulsions stabilized with polysaccharides. Quintana, J.M, Califano, A.N., Zaritzky, N.E., Partal, P. Franco J.M.
Journal of Texture Studies 33(3) 215-236 (2002). ISSN 0022-4901. Blackwell Publishing
109. Modelling corn starch swelling in batch systems: effect of sucrose and hydrocolloids
Kruger A, Ferrero C and Zaritzky N. **Journal of Food Engineering** 58(2) 125-133 (2003). ISSN 0260-8774
110. Modeling of chlorine effect on floc forming and filamentous microorganisms of activated sludges. Caravelli A. Contreras E, Giannuzzi L. Zaritzky N.
Water Research 37, 2097-2105 (2003). ISSN 0043-1354. Elsevier
111. Influence of pH and hydrocolloids addition on yam (*Dioscorea alata*) starch pastes stability
S. Mali, C. Ferrero, V. Redigonda, A. Beleia, M.V, Grossmann, N. E. Zaritzky
Lebensmittel Wissen U. Technol 36, 475-481 (2003). ISSN 0023- 6438
112. Ice VI Freezing of Meat: Supercooling and Ultrastructural Studies. Antonio D. Molina-García, Laura Otero, Miriam N. Martino, Noemí E. Zaritzky, Jacek Arabas, Janusz Szczepek and Pedro D. Sanz.
Meat Science, 66 (3), 709-718, (2004). ISSN 0309-1740. Elsevier
113. Barrier, mechanical and optical properties of plasticized yam starch films.
Mali, S., Grossmann, M. V. , Garcia, A. Martino, M., Zaritzky, N.
Carbohydrate Polymers, 56 (2), 129-135. (2004). ISSN 0144- 8617. Elsevier
- 114 Use of image analysis in the study of competition between filamentous and non-filamentous bacteria

- Contreras, E.M., Giannuzzi, L. and Zaritzky, N.E.
Water Research 38, 2621–2630 (2004). ISSN 0043-1354. Elsevier
115. Viscoelastic behavior of refrigerated and frozen low moisture Mozzarella cheese.
Graiver N. Zaritzky N. Califano A.
Journal of Food Science 69 (3) 123-128 (2004). ISSN 0022-1147. IFT USA
116. Methylcellulose coating applied to reduce oil uptake in fried products
García M. Ferrero C. Campana A. Bertola N. Martino M. Zaritzky N.
Food Science and Technology International, 10 (5) 339-346 (2004) ISSN 1082-0132
117. Effect of chlorine on filamentous micro-organisms present in activated sludge as evaluated by respirometry and INT- dehydrogenase activity
Caravelli A. Giannuzzi L. Zaritzky N.
Water Research 38, 2395-2405 (2004) ISSN 0043-1354. IWA. International Water Association. Elsevier
118. Characterization of composite hydrocolloid films. García A. Pinotti A., Martino M. Zaritzky N.
Carbohydrate Polymers 56, 339-345 (2004) ISSN 0144- 8617. Elsevier
119. The effect of temperature on microbial growth in apple cubes packed in film and preserved by use of orange juice. S. C. Andrés; L. Giannuzzi and N. E. Zaritzky
International Journal of Food Science and Technology 39, 927-933 (2004).
Blackwell Publishing ISSN 0950-5423
120. Evaluación de efectos difusionales sobre la cinética de hidrólisis de lecitina de soja con fosfolipasa A2. Maroto B., Camusso C., Zaritzky N.
Grasas y Aceites . España 55, (2) 148-154 (2004). ISSN 0017-3495
121. Mathematical analysis of microwave heating process
L.A. Campañone and N.E. Zaritzky
Journal of Food Engineering 69, 359-368 (2005). Elsevier UK
122. Gel Textural Characteristics of Corn, Cassava and Yam Starch Blends: A Mixture Surface Response Methodology Approach"
Laura B. Karam, María Victoria Eiras Grossmann, Rui Sergio S. F. Silva, Cristina Ferrero, Noemi E. Zaritzky. **STARCH-STÄRKE** 57, 2, (2005) 62-70. ISSN 0038-9056
WILEY-VCH Verlag GmbH & Co. KGaA, Weinheim.
123. Antimicrobial Efficacy of UV Radiation on Escherichia coli O157:H7 (EDL 933) in Fruit Juices of Different Absorptivities. J.M. Oteiza, M. Peltzer, L. Giannuzzi N. Zaritzky.
Journal of Food Protection, Vol. 68, 1, 49-58, (2005)
124. Physicochemical and microstructural characterization of films prepared by thermal and cold gelatinization from non-conventional sources of starches .
Claudia A. Romero-Bastida, Luis A. Bello-Pérez, María A. García, Miriam N. Martino, Javier Solorza-Feria Noemí Zaritzky. **Carbohydrate Polymers** .60 (2) 235-244 (2005).
125. Mechanical and thermal properties of yam starch films.
Mali, S., Grossmann, M. V., García, M. A., Martino M.N. y Zaritzky N.
Food Hydrocolloids, 19, 157-164, (2005). ISSN: 0268-005X
126. Microstructural and physicochemical characterization of composite hydrocolloid biofilms. García, M.A., Pinotti, A., Martino, M.N. Zaritzky, N.E. **Scanning. The Journal of Scanning Microscopies**. Vol. 27, 2, 77-78, (2005). ISSN 0161-0457
127. Storage stability of low-fat chicken sausages.
S.C. Andres, M.E. García, N.E. Zaritzky. A.N. Califano. **Journal of Food Engineering** 72 (2) 311-319. (2006) ISSN: 0260 - 8774
128. Effect of controlled storage on thermal, mechanical and barrier properties of plasticized films from different starch sources. Mali, S., Grossmann, M. V., García, M. A., Martino M.N. y Zaritzky N.
Journal of Food Engineering. 75 (4): 453-460 (2006). ISSN: 0260 - 8774. Elsevier UK

129. Physicochemical, water vapor barrier and mechanical properties of corn starch and chitosan composite films. M.A. García, A.N. Pinotti and N.E. Zaritzky. **Starch/Starke** 58 (9), 453-463. (2006). ISSN: 1521-379X
130. The effect of whey protein concentrates and hydrocolloids on the texture and colour characteristics of chicken sausages. SC Andrés, NE Zaritzky, AN Califano. **International Journal of Food Science and Technology** 41, 954-961(2006). ISSN: 0950-5423. Blackwell Publishing UK
131. Thermal, microstructural and textural characterization of gelatinized corn, cassava and yam starch blends. Laura Beatriz Karam, Cristina Ferrero, Miriam Martino, Noemi Zaritzky y Maria Victoria Eiras Grossmann. **International Journal of Food Science and Technology**. 41 (7), 805-812 (2006). ISSN: 0950-5423. Blackwell Publishing UK
132. Diffusion of Sodium Chloride in Pork Tissue. N. Graiver, A. Pinotti, A. Califano y N. Zaritzky. **Journal of Food Engineering**. 77 (4), 910-918, (2006). ISSN: 0260 - 8774. Elsevier, UK
133. Effectiveness of chlorination and ozonation methods on pure cultures of floc-forming micro-organisms and activated sludge: a comparative study. Alejandro Caravelli, Leda Giannuzzi, Noemí Zaritzky. **Water SA** 32 (4) 585-595. (2006) ISSN: 0378-4738. USA
134. Effect of Ozone on filamentous bulking in a laboratory scale activated sludge reactor using respirometry and INT dehydrogenase activity. Caravelli A., Giannuzzi L. and Zaritzky N. **Journal of Environmental Engineering**. (American Society of Civil Engineers. USA) 132 (9), 1001-1010 (2006). ISSN: 0733-9372
135. Study on microstructure and physical properties of composite films based on chitosan and methylcellulose. A. Pinotti, M.A. García, M.N. Martino & N.E. Zaritzky. **Food Hydrocolloids**. 21 (1), 66-72 (2007). ISSN: 0268-005X. Elsevier USA
136. Effects of locust bean, xanthan and guar gums on the ice crystals of a sucrose solution frozen at high pressure. P. P. Fernández, M. N. Martino, N. E. Zaritzky, B. Guignon, P.D. Sanz **Food Hydrocolloids** 21, 507-515 (2007) ISSN: 0268-005X. Elsevier
137. Effects of polyvinylchloride films and edible starch coatings on quality aspects of refrigerated Brussels sprouts. S. Z. Viña, A. Mugridge, M.A. García, R.M. Ferreyra, M.N. Martino, A.R. Chaves, & N.E. Zaritzky. **Food Chemistry** 103, 701-709. (2007). ISSN: 0308-8146. Elsevier
- 138 "Effects of murta (*Ugni molinae* Turcz) extract on gas and water vapor permeability of carboxymethylcellulose based edible films". V. Bifani, C. Ramírez, M. Ibla, M. Rubilara, M.A. García and, N. Zaritzky. **Lebensmittel Wissen U. Technol - Food Science and Technology** 40, 1473-1481. (2007) ISSN: 0023-6438.
139. Inhibitory effect of a surfactant on pure cultures of a filamentous and a floc forming microorganisms. Caravelli, A. Giannuzzi L. Zaritzky. N. **Environmental Technology**, 28 ,(2), 137-146 (2007) ISSN: 0959-3330, UK
140. Hexavalent chromium removal using aerobic activated sludge batch systems added with powdered activated carbon. Ferro, M. Contreras E., Bertola N., Zaritzky N. **Water SA**. 33 (2), 239-244 (2007) ISSN 0378-4738
141. Modelling microbial growth in meat broth with added lactic acid under refrigerated storage. Coll Cárdenas F., Giannuzzi L., Zaritzky N. **International Journal of Food Science and Technology** 42,(2)175-184, (2007) ISSN: 0950-5423
- 142 Thermal, mechanical and molecular relaxation properties of frozen sucrose and fructose solutions containing hydrocolloids. Herrera M., M' Cann J., Ferrero C., Hagiwara T., Zaritzky N., Hartel R. **Food Biophysics** 2 (1), pp. 20-28 (2007) Springer ISSN: 1557-1858
143. Modelado de la extracción con hexano de molido de soja pretratado enzimáticamente F. Grasso, B. Maroto, C. Camusso y N. Zaritzky. **Grasas y Aceites**, España, 58 (2), 117-121, (2007) ISSN: 0017-3495

144. Optimization of non-fermented gluten-free dough composition based on rheological behavior for industrial production of “empanadas” and pie-crusts. G. Lorenzo, N. Zaritzky, A. Califano. **Journal of Cereal Science**. 48, 224–231 (2008). ELSEVIER. ISSN: 0733-5210
145. Film forming capacity of chemically modified corn starches. Olivia V. Lopez, Maria A. Garcia, Noemi E. Zaritzky. **Carbohydrate Polymers**. 73, 573–581 (2008). ELSEVIER, ISSN: 0144-8617
146. Comparison of the deep frying process in coated and uncoated dough systems R. Bertolini Suarez, L.A. Campañone, M.A. Garcia, N.E. Zaritzky. **Journal Food Engineering**, 84, 383–393. (2008) ELSEVIER. UK. ISSN: 0260 - 8774.
147. Stress relaxation characteristics of low-fat chicken sausages made in Argentina Silvina C. Andres, Noemi E. Zaritzky, Alicia N. Califano. **Meat Science**, 79 (2008) 589–594 ELSEVIER. ISSN: 0309-1740
148. Modeling heat transfer and inactivation of Escherichia coli O157:H7 in precooked meat products in Argentina using the finite element method. M.V. Santos, N. Zaritzky, A. Califano **Meat Science** 79, 595–602, (2008). ELSEVIER. ISSN: 0309-1740
149. Mathematical modelling of microbial growth in ground beef from Argentina. Effect of lactic acid addition, temperature and packaging film. F. Coll Cardenas, L. Giannuzzi, N.E. Zaritzky. **Meat Science** 79, 509–520, (2008). ELSEVIER. ISSN: 0309-1740
150. Modelling phenol biodegradation by activated sludges evaluated through respirometric techniques. Edgardo M. Contreras, M. Elisa Albertario, Nora C. Bertola, Noemi E. Zaritzky. **Journal of Hazardous Materials** 158, 306–374, Elsevier. ISSN: 0304-3894 (2008)
151. Modelling Cr(VI) removal by a combined carbon-activated sludge system. A. Micaela Ferro Orozco, Edgardo M. Contreras, Noemi E. Zaritzky. **Journal of Hazardous Materials** 150, 46–52, (2008). ELSEVIER. ISSN: 0304-3894
152. Reduction of hexavalent chromium by *Sphaerotilus natans* a filamentous micro-organism present in activated sludges. Alejandro H. Caravelli, Leda Giannuzzi and Noemi E. Zaritzky, **Journal of Hazardous Materials**, 156, 214–222 (2008). ELSEVIER. ISSN: 0304-3894
153. Modeling rheological properties of low-in-fat o/w emulsions stabilized with xanthan/guar mixtures Lorenzo Gabriel, Zaritzky Noemi, Califano Alicia. **Food Research International**, 41, 487–494 (2008) ELSEVIER. ISSN: 0963-9969
154. Antiplasticizing effect of glycerol and sorbitol on the properties of cassava starch films. Mali S., Grossman MV, Garcia A. Martino M. Zaritzky N. **Braz. J. Food Technol.**, 11, (3), 194–200, (2008). ISSN 1516-7275
155. Electrically Treated Composite Films Based on Chitosan and Methylcellulose Blends. A. Garcia, A. Pinotti, M. Martino and N. Zaritzky. **Food Hydrocolloids**. Vol. 23, 722–728. (2009) ISSN 0265-005X.
156. About the performance of *Sphaerotilus natans* to reduce hexavalent chromium in batch and continuous reactors. Alejandro H. Caravelli Noemi E. Zaritzky. **Journal of Hazardous Materials**, 168 1346–1358 (2009) ELSEVIER ISSN: 0304-3894
157. Innovations in the development of healthier chicken sausages formulated with different lipid sources. S. C. Andrés, N. E. Zaritzky, A. N. Califano. **Poultry Science**. Stanford USA 88 (8), pp. 1755–1764 (2009). ISSN: 0032-5791
158. Mathematical modeling of the uptake of curing salts in pork meat. N. Graiver, A. Pinotti, A. Califano N. Zaritzky **Journal of Food Engineering**. 95, 4, 533–540 (2009) ELSEVIER ISSN: 0260 - 8774.
159. Rheological characterization of refrigerated and frozen non-fermented gluten free dough: effect of hydrocolloids and lipid phase. Lorenzo Gabriel, Zaritzky Noemi E., Califano, Alicia N. **Journal of Cereal Science** 50 (2), pp. 255–261 (2009) ISSN: 0733-5210

160. Ultraviolet Treatment of Orange Juice to Inactivate E. coli O157:H7 as affected by native microflora. Juan M. Oteiza, Leda Giannuzzi, Noemí Zaritzky. **Food and Bioprocess Technology** 3, 603–614 (2010) ISSN 1935-5130
161. Mathematical modeling and simulation of microwave thawing of large solid foods under different operating conditions. Campañone L. Zaritzky N. **Food and Bioprocess Technology** 3 (6), 813-825, (2010) ISSN 1935-5130
162. Phosphorous removal in batch systems using ferric chloride in the presence of activated sludges. Alejandro H. Caravelli, Edgardo M. Contreras, Noemí E. Zaritzky. **Journal of Hazardous Materials** 177, 199-208, (2010). ELSEVIER ISSN: 0304-3894
163. Dynamic response of combined activated sludge-powdered activated carbon batch systems. Ferro Orozco, A.M., Contreras, E.M., Zaritzky, N.E. **Chemical Engineering Journal** 157, 2-3, 331 – 338 (2010) ISSN 1385-8947
164. Cr(VI) reduction capacity of activated sludge as affected by nitrogen and carbon sources, microbial acclimation and cell multiplication. Orozco M, Contreras E. Zaritzky N. E. **Journal of Hazardous Materials** 176 (1-3), 657-665 (2010) ELSEVIER ISSN: 0304-3894
165. A control strategy to assure safety conditions in the thermal treatment of meat products using a numerical algorithm. María V. Santos, Noemí Zaritzky, Alicia Califano. **Food Control** 21 (2), 191-197 (2010) ELSEVIER. ISSN: 0956-7135
166. Theoretical prediction of the effect of heat transfer parameters on cooling rates of liquid-filled plastic straws used for cryopreservation of spermatozoa.-M. Sansinena, M. V. Santos, N. Zaritzky, R. Baeza and J. Chirife. **Cryoletters** 31 (2), 120-129 (2010). ISSN 0143-2044, c/o Royal Veterinary College, London NW1 0TU, Reino Unido (UK).
167. Numerical simulations of chilling and freezing processes applied to bakery products in irregularly 3D geometries. María V. Santos, Victoria Vampa, Alicia Califano, Noemí Zaritzky **Journal of Food Engineering** 100, 32-42 (2010). ISSN: 0260-8774 ISSN: 0260 - 8774.
168. Effect of type of emulsifiers and antioxidants on oxidative stability, colour and fatty acids profile of low-fat beef burgers enriched with unsaturated fatty acids and phytosterols. Pennisi Forell, C., Ranalli, N, Zaritzky, N. E. Andrés, S.C y Califano. **Meat Science** 86(2), 364-370. (2010) ISSN: 0309-1740
169. Novel sources of edible films and coatings Olivia López, María A García Noemí E Zaritzky **Stewart Post Harvest Review**. Vol 6 (3) 3-8, (2010) London ISSN 1745-9656
170. Performance and biological indicators of a laboratory-scale activated sludge reactor with phosphate simultaneous precipitation as affected by ferric chloride addition Carolina De Gregorio, Alejandro H. Caravelli, Noemí E. Zaritzky **Chemical Engineering Journal** 165 (2010) 607–616 ISSN 1385-8947
171. Physicochemical characterization of chemically modified corn starches related to rheological behavior, retrogradation and film forming capacity. O.V. López, N.E. Zaritzky, M.A. García. **Journal of Food Engineering** 100, (1), 160-168. (2010) ISSN: 0260 - 8774.
172. Impact of primary proteolysis in texture and meltability of soft cheese. N. Bértola; M. Candiotti; A. Bevilacqua; N. Zaritzky; E. Hynes. **Scienza e Tecnica Lattiero-Casearia**; Parma, Italia (2010) vol. 61 p. 279 - 294 ISSN 0390-6361
173. Linear viscoelastic assessment of cold gel-like emulsions stabilized with bovine gelatin. Gabriel Lorenzo, Gerardo Checmarev, Noemí Zaritzky, Alicia Califano. **LWT - Food Science and Technology**, 44 (2), 457-464. (2011) ISSN: 0023-6438.
174. Effects of combining biological treatment and activated carbon on hexavalent chromium reduction A.M. Ferro Orozco, E.M. Contreras, N.E. Zaritzky. **Bioresource Technology** 102(3), 2495-2502 (2011) ISSN: 09608524
175. Behavior of *Listeria monocytogenes* Type 1 355/98 (85) in meat emulsions as affected by temperature, pH, water activity, fat and microbial preservatives.

- Pellicer K. , Giannuzzi L., Zaritzky N. **Food Control**. 22, (10), 1573-1581 (2011)ISSN: 0956-7135
176. Biological Cr(VI) removal coupled with biomass growth, biomass decay, and multiple substrate limitation Ferro M. , Contreras E., Zaritzky N. **Water Research**45 , 3034 -3046. (2011)ISSN: 0043-1354.
177. Partial dehydration and cryopreservation of citrus seeds. Graiver Natalia, Califano Alicia, Zaritzky Noemí.**Journal of the Science of Food and Agriculture** .91 (14) , pp. 2544-2550 (2011) ISSN: 0022-5142
178. Biodegradable packages development from starch based heat sealable films
Olivia V. López, Carlos J. Lecot , Noemí E. Zaritzky, María A. García. **Journal Food Engineering** 105 254–263 (2011)
179. Antimicrobial action and effects on beef quality attributes of a gaseous ozone treatment at refrigeration temperatures. Coll Cardenas F.,Giannuzzi L. Zaritzky N. **Food Control**, 22, (8)1442-1447 (2011). ISSN: 0956-7135
180. Numerical simulation of cooling rates in vitrification systems used for oocyte cryopreservation
M. Sansinena M.V. Santos , N. Zaritzky , J. Chirife .**Cryobiology** 63 (2011) 32–37.ISSN: 0011-2240
181. Effect of saccharides on glass transition temperatures of frozen and freeze dried bovine plasma protein .Rodríguez Furlán, L T. , Lecot, J., Pérez Padilla, A., Campderrós, M E., Zaritzky, N.
Journal of Food Engineering, Vol: 106, (1) ,74-80. (2011) ISSN: 0260-8774
182. Monitoring the ozonation of phenol solutions at constant pH by different methods
E.M. Contreras, N.C. Bertola, N. E. Zaritzky. **Industrial & Engineering Chemistry Research**(2011),50 (16) , pp. 9799-9809, American Chemical Society ISSN: 0888-5885
183. Application of biological indices and a mathematical model for the detection of metal coagulant overload in a laboratory scale activated sludge reactor with phosphate simultaneous precipitation. De Gregorio, C., Caravelli, A.H., Zaritzky, N.E. **Chemical Engineering Journal** 172 (1), pp. 52-60 (2011)Elsevier ISSN: 1385-8947
184. Viscoelastic characterization of fluid and gel like food emulsions stabilized with hydrocolloids. Gabriel Lorenzo, Noemi E. Zaritzky, Alicia N. Califano. **Procedia Food Science**, Volume 1, Pages 281-286 (2011).ISSN: 2211-601X.ELSEVIER
185. Application of a combined biological and chemical system for the treatment of phosphorus-containing wastewater from the food industry. De Gregorio Carolina, H. Caravelli Alejandro, E. Zaritzky Noemí
Procedia Food Science, Volume 1, Pages 1841-1847.(2011).ISSN: 2211-601X.ELSEVIER
186. Mathematical modeling of the heat transfer process and protein denaturation during the thermal treatment of crabs from the Argentine Patagonia Jimena B. Dima, Pedro J. Barón, Noemi E. Zaritzky
Procedia Food Science, Volume 1, Pages 729-735. (2011).ISSN: 2211-601X.ELSEVIER
187. Effect of the Addition of Proteins and Hydrocolloids on the Water Mobility in Gluten-Free Pasta Formulations. Larrosa, V., Lorenzo, G., Zaritzky, N., and Califano A.
WATER: A Multidisciplinary Research Journal 4, 1-17 (2012).ISSN 2155-84343
188. Constrained mixture design applied to the development of cassava starch-chitosan blown films Pelissari, F.M., Yamashita, F., Garcia, M.A., Martino, M.N., Zaritzky, N.E., Grossmann, M.V.E. **Journal of Food Engineering** 108 (2) , pp. 262-267 (2012) ISSN: 0260-8774
189. Kinetic studies on the anaerobic degradation of soluble and particulate matter in potato wastewater. Ignacio Durruty, Noemi E. Zaritzky, Jorge Froilan González. **Biosystems Engineering**. 111 (2012) 195 -205. ISSN: 1537-5110.
190. Comparison of heat transfer in liquid and slush nitrogen by numerical simulation of cooling rates for French straws used for sperm cryopreservation. Technical note. M. Sansinena, M.V. Santos, N. Zaritzky, J. Chirife. **Theriogenology** 77 (2012) 1717–1721. Elsevier ISSN: 0093-691X

191. Stabilizing effect of saccharides on bovine plasma protein: A calorimetric study. Laura T. Rodríguez Furlán , Javier Lecot , Antonio Pérez Padilla , Mercedes E. Campderrós, Noemi Zaritzky . **Meat Science**.91 (2012) 478–485. ISSN 0309-1740
192. Effect of heat treatment and spray drying on lactobacilli viability and resistance to simulated gastrointestinal digestion. R. Paéz , L. Lavari , G. Vinderola , G. Audero , A. Cuatrin , N. Zaritzky , J. Reinheimer. **Food Research International** 48, 748-754 (2012) ISSN: 0963-9969
193. Mathematical modeling of the heat transfer process and protein denaturation during the thermal treatment of Patagonian marine crabs". Jimena B Dima, Pedro J. Barón, Noemi E. Zaritzky. **Journal of Food Engineering** 113, 623–634, (2012) ISSN: 0260-8774
194. Effect of operating conditions on the chemical phosphorus removal using ferric chloride by evaluating orthophosphate precipitation and sedimentation of formed precipitates in batch and continuous systems. Alejandro H. Caravelli, Carolina De Gregorio, Noemí E. Zaritzky. **Chemical Engineering Journal** Vol. 209, 469-477, (2012) ISSN: 1385-8947
195. Assessment of external heat transfer coefficient during oocyte vitrification in liquid and slush nitrogen using numerical simulations to determine cooling rates
M.V. Santos, M. Sansinena, N. Zaritzky, J. Chirife. **CryoLetters** 33 (1), 31-40 (2012) ISSN: 0143-2044
196. Rheological analysis of emulsion-filled gels based on high acyl gellan gum. Gabriel Lorenzo , Noemí Zaritzky , Alicia Califano. **Food Hydrocolloids**, 30 (2013) 672-680
197. Potassium sorbate controlled release from corn starch films. Olivia Lopez, Noemi Zaritzky , M. A. Garcia . **Materials Science and Engineering C**.33 (2013) 1583–1591 ISSN 0928-4931
198. Mathematical prediction of freezing times of bovine semen in straws placed in static vapor over liquid nitrogen M.V. Santos , M. Sansinena , N. Zaritzky , J. Chirife. **Cryobiology**, 66 (2013) 30–37 ISSN: 0011-2240
199. Optimization of rheological properties of gluten-free pasta dough using mixture design. Virginia J Larrosa, Gabriel Lorenzo, Noemí E Zaritzky , Alicia N Califano. **Journal of Cereal Science**, 57, 520-526, (2013) ISSN 0733-5210
200. Acetylated and native corn starch blend films produced by blown extrusion. Olivia V. López , Noemí E. Zaritzky , María V.E. Grossmann , María A. García **Journal of Food Engineering**, 116 (2013) 286–297
201. Study of the effects of spray-drying on the functionality of probiotic lactobacilli.
Paez Roxana, Luisina Lavari, Gabriela Audero, Alejandra Cuatrin, Noemí Zaritzky, Jorge Reinheimer, Gabriel Vinderola. **International Journal of Dairy Technology** , 66, 1- 7 (2013) ISSN 1364-727X
202. Thermoplastic starch films reinforced with talc nanoparticles L. Castillo, O.V Lopez, ; C.Lopez; N.Zaritzky, M A.García, S. Barbosa, M.Villar, **Carbohydrate Polymers**, 95 664– 674.(2013) ISSN 0144-8617
203. How important are internal temperature gradients in french straws during freezing of bovine sperm in nitrogen vapor? M.V. Santosa, M. Sansinena , N. Zaritzky and J. Chirife. **Cryoletters** 34 (2), 158-165 (2013)
204. Biodegradation of BISPHENOL- A (BPA) in activated sludge batch reactors: analysis of the acclimation process. A.M. Ferro Orozco, Cintia Lobo, E.M. Contreras, N.E. Zaritzky. **International Biodeterioration & Biodegradation**. 85 , 392-399 (2013)
205. Organic fractions influence on biogas generation from potato residues. Kinetic model generalization Ignacio Durruty, Noemi E. Zaritzky, Jorge Froilán Gonzalez **Biomass and Bioenergy** 59, 458 - 467. (2013)
206. Experimental study and numerical modeling of the freezing process of marine products **Food and Bioprocess Processing**. Dima, J.B., Santos, M.V., Baron P.J., Califano A., Zaritzky, N.E. 92, 54-66 (2014)

207. Soft cheese-like product development enriched with soy protein concentrates. Ana N. Rinaldoni, Diana R. Palatnik, Noemi Zaritzky, Mercedes E. Campderrós. **LWT - Food Science and Technology** 55 (1) , 139-147 (2014) ISSN: 0023-6438
208. Application of edible coatings in minimally processed sweet potatoes (*Ipomoea batatas* L.) for preventing enzymatic browning. Ojeda, Gonzalo Adrián, Sgroppo, Sonia Cecilia, Zaritzky, Noemí Elisabet **International Journal of Food Science and Technology**, 49, 876–883 (2014)
209. Simple high-performance liquid chromatography-ultraviolet method to quantify the molecular size distribution of nonylphenol ethoxylates . Arturi, T.S., Zaritzky, N.E., Contreras, E.M. **Industrial and Engineering Chemistry Research** 53, 1327–1333 (2014) ISSN: 08885885, 15205045
210. Pasteurization conditions and evaluation of quality parameters of frozen packaged crab meat. Dima Jimena B., Baron Pedro, Zaritzky Noemí. **Journal of Aquatic Food Product Technology** WAFP-2013-0261. (En prensa 2015) ISSN1547-0636. Ed.Taylor and Francis
211. Determination of heat transfer coefficients in plastic French straws plunged in liquid nitrogen. M. V. Santos , M. Sansinena, J. Chirife, N. Zaritzky .**Cryobiology**. 69, 488-495 (2014) ISSN 0011-2240
- 212 Physicochemical characteristics and quality parameters of a beef product subjected to chemical preservatives and high hydrostatic pressure. Belen Gimenez., Natalia Graiver, Alicia Califano, Noemi Zaritzky. **Meat Science** 100, 179-188 (2015)
213. Mechanical and optical characterization of gelled matrices during storage. Gabriel Lorenzo, Noemi Zaritzky, Alicia Califano . **Carbohydrate Polymers**. 117, 825-835 (2015).
214. Recovery of caprine whey protein and its application in a food protein formulation.D. R. Palatnik, M.V. Ostermann Porcel, U.González, N.Zaritzky y M. E. Campderrós. **LWT- Food Science and Technology** (Elsevier), 63, 331- 338 (2015).
215. Simultaneous biodegradation of bisphenol a and a biogenic substrate in semi-continuous activated sludge reactors Ferro Ana Micaela, Contreras Edgardo , Zaritzky Noemi. **Biodegradation** .Springer. ISSN: 0923-9820 (Print) 1572-9729 (Online). Aceptado marzo 2015
216. Hexavalent chromium removal in contaminated water using reticulated chitosan micro/nanoparticles from seafood processing wastes.Jimena Bernadette Dima , Cynthia Sequeiros , Noemi E. Zaritzky. **Chemosphere** 141 (2015) 100–111

8.2 TRABAJOS CIENTÍFICOS PUBLICADOS EN REVISTAS NACIONALES Y LATINOAMERICANAS

- "Evidencia histológica del crecimiento dendrítico del hielo en congelados de carne bovina"
A. Bevilacqua, N.E. Zaritzky y A. Calvelo.
La Industria Cárnica Latinoamericana, 23, 4, (1979)
ISSN 0325- 0180
- "Optimización de las condiciones operativas en la congelación de hígado vacuno"
N.E. Zaritzky, M.C. Añon y A. Calvelo
La Alimentación Latinoamericana 13 (118), 15 (1979)
ISSN 0325 3384
- "Cómo determinar la pérdida de vida útil de carne bovina congelada a través de una simple lectura"
N. Rodríguez y N.E. Zaritzky
La Alimentación Latinoamericana 141, 73 (1983)
ISSN 0325 3384
- "Alteraciones microbiológicas en carne bovina almacenada a bajas temperaturas con películas flexibles"
M.C. Zamora y N.E. Zaritzky. **Industria y Química** 268, 28 (1983)
ISSN 0368-0819

- 5 "Conservación de tocino (sin salar) congelado envasado en películas plásticas flexibles"
M.C. Tomás, M.C. Zamora, J. Funes y N.E. Zaritzky
La Alimentación Latinoamericana 172, 55 (1988) .ISSN 0325 3384
6. Análisis comparativo de distintos preservadores químicos para prolongar la vida útil de papas pre-peladas. L. Giannuzzi and N.E. Zaritzky
Revista de Información Tecnológica, Chile, 4 (6), 65-71 (1993). ISSN 0716-8756
7. "Efecto de la temperatura y película de envase en la conservación de frutillas refrigeradas"
N. Bertola, A. Mugridge, A. Chaves y N.E. Zaritzky.
Horticultura Argentina, Vol. 13, 34 (1994) .ISSN 0327-3431
8. "Utilización de películas plásticas para extender la vida útil de hortifrutícolas pre-pelados refrigerados"
Giannuzzi L. Zaritzky N. **La Alimentación Latinoamericana** 214, 30-35 (1996). ISSN 0325 3384
- 9 Modelado matemático de la difusión de preservadores químicos en vegetales pre-pelados refrigerados
A. Lombardi y N.E. Zaritzky. **Información Tecnológica**, Revista Internacional, Chile, 7 (4) 11-19 (1996)
ISSN 0716-8756
10. Alteraciones reológicas debidas a la congelación de sistemas a base de espesantes, fase grasa y estabilizantes. A. Navarro, M.N. Martino y N.E. Zaritzky
Información Tecnológica, Revista Internacional, Chile, 7(4) 21-25 (1996). ISSN 0716-8756
11. "Avances en Investigación y Desarrollo en el tema de carnes refrigeradas y congeladas".
Zaritzky Noemi. **La Industria Cárnica Latinoamericana** 119, 20-27 (2000). ISSN 0325- 0180
12. Evaluación de la Toxicidad del Cloro en microorganismos filamentosos y floculantes mediante técnicas respirométricas. Carvelli A. Contreras E. Giannuzzi L., Zaritzky N.
Ingeniería Sanitaria y Ambiental 54, 37-40 (2001) ISSN 04462424
13. "Un método alternativo para determinar la biomasa en cultivos puros y sistemas de barros activados"
Contreras E., Bertola N. Giannuzzi, L. Zaritzky N. **Ingeniería Sanitaria y Ambiental** 55, 57-63 (2001)
ISSN 04462424
- 14 "Acción de preservadores químicos y permeabilidad de películas plásticas de envase, en el desarrollo microbiano y la calidad de manzanas sin piel en jugo de bajo pH"
Andrés S., Giannuzzi, L. y Zaritzky, N. **La Alimentación Latinoamericana** 238, 50-53 (2001)
ISSN 0325 3384
15. "Modelado del crecimiento de Enterobacteriaceae (*Klebsiella* sp) en un sistema modelo de un producto cárneo. Efecto de la temperatura y de la adición de ácido láctico"
Coll Cárdenas, F; Giannuzzi, L, Zaritzky, N; Noia, M. A. **La Industria Cárnica Latinoamericana** 123, 54-56 (2001) ISSN 0325- 0180
16. "Aplicación de análisis de imágenes en el control cinético del desarrollo de microorganismos filamentosos" Contreras E. M, Giannuzzi L., Zaritzky N.E. **Ingeniería Sanitaria y Ambiental** 61, 34-41 (2002). ISSN 04462424
17. Tratamiento Biológico de efluentes de la industria láctea. Efecto de la relación C:N:P sobre la sedimentabilidad de los barros. Bertola N. C., Breda R., Contreras E. M., Bevilaqua A. E. y Zaritzky N.E.
Ingeniería Sanitaria y Ambiental 62, 63-69 (2002). ISSN 04462424
18. Efecto de la concentración inicial de biomasa y de distintos sustratos en la reducción de Cr(VI) por barros activados. Ana M. Ferro Orozco, Edgardo M. Contreras, Nora C. Bertola, Noemi E. Zaritzky.
Ingeniería Sanitaria y Ambiental 91, 69-74 (2007) ISSN: 0328-2937
19. Degradación biológica de fenol utilizando técnicas respirométricas. M. Elisa Albertario, Edgardo M. Contreras, Nora C. Bertola, Noemí E. Zaritzky. **Ingeniería Sanitaria y Ambiental** 92, 66-71 (2007) ISSN: 0328-2937. Revista AIDIS de Ingeniería y Ciencias Ambientales: Investigación, desarrollo y práctica. Formato digital. ISSN: 0718- 378X. V. 1, 2. (2007). <http://www.metrik.cl/aidis/>

20. Co-precipitación de fosfato en un reactor de barros activados a escala laboratorio con alta carga de fósforo, Parte 1 De Gregorio C., Caravelli A.H., Zaritzky N.E. **Ingeniería Sanitaria y Ambiental** 110 pp. 29-34. (2010)ISSN **0328-2937**
21. Reducción biológica de Cr(VI). Efecto de la concentración de Cr(VI) en la actividad respiratoria de lodos activados. Edgardo M. Contreras, Ana M. Ferro Orozco, Noemí E. Zaritzky.**Ingeniería Sanitaria y Ambiental**110,47-52 (2010)ISSN: 0328-2937.
- 22.Co-precipitación de fosfato en un reactor de lodos activados a escala laboratorio con alta carga de fósforo". Parte 2. Carolina De Gregorio, Alejandro H. Caravelli y Noemi E. Zaritzky. **Ingeniería Sanitaria y Ambiental** AIDIS ARGENTINA N° 111, pgs. 15-20, 2010. ISSN: 0328-2937
23. Remoción de fósforo mediante cloruro férrico en sistemas batch. Efecto de la presencia de biomasa de lodos activados". Carolina De Gregorio, Alejandro H. Caravelli y Noemí E. Zaritzky. **Ingeniería Sanitaria y Ambiental** AIDIS ARGENTINA N° 112, pgs. 53-58 (2010)
24. Tratamiento de efluentes de la industria del procesado de papa. Etapas de degradación Anaeróbica.Ignacio Durruty, Patricia M. Haure, Noemi E. Zaritzky y Jorge F.Gonzalez. **Avances en Ciencias e Ingeniería** vol. 2 núm 3 (2011) pp 13-21.ISSN: 0718-8706.
25. Mathematical modeling of the heat tranfer process in vitrification devices used for oocyte cryopreservation.M. V. Santos, M. Sansinena , J. Chirife, N. Zaritzky. **Mecánica Computacional** Vol XXXI, págs. 3873-3882 (artículo completo) Alberto Cardona, Paul H. Kohan, Ricardo D. Quinteros, Mario A. Storti (Eds.) Noviembre 2012
26. Simulación numérica del proceso industrial de congelación de cangrejos patagónicos María V. Santos, Jimena B. Dima, Pedro J. Baron, Alicia N. Califano and Noemi E. Zaritzky. **Mecánica Computacional** Vol XXXI, págs. 2133-2149.Alberto Cardona, Paul H. Kohan, Ricardo D. Quinteros, Mario A. Storti (Eds.)Noviembre 2012.
- 27.Degradación de bisfenol A en presencia de un sustrato facilmente biodegradable en sistemas de barros activados. A.M. Ferro Orozco, E.M. Contreras, N.E. Zaritzky. **Ingeniería Sanitaria y Ambiental** AIDIS ARGENTINA N° 123, pgs. 21-26 (2014).AIDISAsociación Argentina de Ingeniería Sanitaria y Ciencias del Ambiente . **Trabajo ganador del Premio AIDIS 2014**
28. Determination of Heat Transfer Coefficients of Biological Systems During Cooling in Liquid Nitrogen under Film and Nucleate Pool Boiling Regimes. M. V. Santos, M. Sansinena, J. Chirife, N. Zaritzky **Mecanica Computacional** .Volume XXXIII. Number 42. **Computational Modeling in Bioengineering Applications (B)**,pags 2759-2771 (2014)

8.3 LIBROS Y CAPÍTULOS DE LIBRO

- 1.Influence of xanthan gum addition on frozen starch paste properties. C. Ferrero, M.N. Martino and N.E. Zaritzky. En el Libro "Food Hydrocolloids". K. Nishinari, E. Doi (Editors.) Plenum Publishing Corporation, New York .pp 461-466 (1994) ISBN 0-306-44594-8
- 2- Editor del Libro " Compendio de Publicaciones sobre Propiedades Fisicas de Alimentos en el Area Iberoamericana".Tomo II. RIPFADI. Red Iberoamericana de Propiedades fisicas de Aimentos para el Diseño Industrial Subprograma Tratamiento y Conservacion de Alimentos CYTED Programa Iberoamericano de Ciencia y Tecnología para el Desarrollo, (1997).ISBN 98796413-0-2
- 3- Capítulo "**Congelación**" Autor: N.E. Zaritzky en el Libro: Temas en Tecnología de Alimentos J.M. Aguilera (Editor).CYTED Programa Iberoamericano de Ciencia y Tecnología para el Desarrollo.Instituto Politecnico Nacional Mexico pp 131-186 (1997).ISBN 970-18-0934-3
- 4- Capitulo de Libro. **Effective diffusion coefficients of chemical preservatives in food tissues**. Autores: N.E. Zaritzky. y A. N. Califano.En el Libro Research Trends. Trends in Heat, and Mass and Momentum Transfer . Actualmente: Trends in Heat, and Mass Transfer.Council of Scientific Research Integration,Trivandum,Vol 5 (1999) pp. 127-139. ISBN 81-2580056-5
- 5-Capítulo de Libro: "**Physical and microstructural properties of frozen gelatinized starch suspensions**". Autor: Noemi Zaritzky.En Trends in Food Engineering. Food Preservation Technology

Series. Eds. J. Lozano, M. C. Añón, E. Parada Arias, G. Barbosa Cánovas
Technomics Publishing Co.USA (2000) pp 15-28. ISBN 156676-991-4

6-Capitulo de Libro (Chapter 7): **Factors affecting the stability of frozen foods.**

Autor: Noemi Zaritzky. En el libro *Managing Frozen Foods*. Editor Christopher J. Kennedy. Editorial Woodhead Publishing Limited. Cambridge, England (2000) . pp.111-133. ISBN 0849308845

7. **Emulsion wastes destabilized by aluminum sulfate and cationic polyelectrolytes**

A.Pinotti N.Zaritzky. Capitulo del libro *Food Emulsion and Dispersions* en Book Series: *Recent Advances in Agricultural and Food Chemistry* . Editor: Dr. Anton Marc (2002). Trivandrum pp 67-82. ISBN 8177361023

8. **Stability and rheological properties of oil-in-water food emulsions with reduced fat content**

Quintana, M., Califano A., Zaritzky N.

Capítulo del libro *Food Emulsion and Dispersions* en Book Series: *Recent Advances in Agricultural and Food Chemistry* . Editor: Dr. Anton Marc (2002) Trivandrum, pp 1-13. ISBN 8177361023

9. **Research advances in edible coatings and films from starch.** García, M.A.; Martino, M. y Zaritzky, N.

En: "Research Advances In Food Science". R.M. Mohan (Ed.) Global Research Network. 4, (2004) pp 107-128.

10. **Physical –Chemical Principles in Freezing.** Chapter 1

Autor :Noemi Zaritzky en el libro *Handbook of Frozen Food Processing and Packaging* (34 chapters), Dr. Da-Wen Sun (editor), CRC- Taylor and Francis Group., USA (2006) ISBN 1-57444-607-4 pp3-33

11. **Glass transition and rheological behavior in frozen starch-sucrose-hydrocolloids systems"** by

N.E. Zaritzky and C. Ferrero *En Water Properties of Food, Pharmaceutical and Biological Material* P. Buera, J Welti Chanes, P. Lillford, H. Corti Eds. ISBN 0849329930 CRC Press Taylor and Francis Group, USA(2006) pp309-324

12. **Hydrocolloids as o/w emulsion stabilizers: Effect of the structural features during storage.**

J.M. Quintana, G. Lorenzo, N.E. Zaritzky and A.N. Califano. En el libro: *Functional Properties of Food Components*, pp. 1-22. ISBN: 978-81-308-0197-1. Editor: C. E. Lupano. Research Signpost Trivandrum-695 023, Kerala, India, (2007)

13. **Frozen storage.** Author: Noemi Zaritzky. Chapter 11 of the book "**Frozen Food Science and Technology**" edited by Dr. Judith Evans. Blackwell Publishing Ltd, Oxford, England ISBN: 978-1-4051-5478-9. pp. 224-247 (2008)

14. **"Films Based on Biopolymer from conventional and Non-Conventional Sources"**. Chapter 11.

P. Sobral, J. De D. Alvarado, N.E. Zaritzky, J.B. Laurindo, C. Gómez-Guillén, M.C. Añón, P. Montero, G. Denavi, S. Molina Ortiz, A. Mauri, A. Pinotti, M. García, M.N. Martino, and R. Carvalho. pp. 193-224.

En el libro *Food Engineering: Integrated Approaches*. Series: Food Engineering Series .Gutiérrez-Lopez, G.F.; Barbosa-Cánovas, G.V.; Welti-Chanes, J.; Parada-Arias, E. (Eds.) 2008, XXIV, 476 p. 166 illus., ISBN: 978-0-387-75429-1. Springer. USA

15. **Edible Coating as an Oil Barrier or Active System.** Chapter 12. M. García, V. Bifani, C. Campos,

M.N. Martino, P. Sobral, S. Flores, C. Ferrero, N. Bertola, N.E. Zaritzky, L. Gerschenson, C. Ramírez, A. Silva, M. Ihl, and F. Menegalli. pp.225-242. En el libro *Food Engineering: Integrated Approaches*. Series: Food Engineering Series .Gutiérrez-Lopez, G.F.; Barbosa-Cánovas, G.V.; Welti-Chanes, J.; Parada-Arias, E. (Eds.) 2008, XXIV, 476 p. 166 illus., ISBN: 978-0-387-75429-1. Springer. USA

16. **Predictive Equations to Assess the Effect of Lactic Acid and Temperature on Bacterial Growth in a Model Meat System.** Chapter 24 pp. 345-359. F. Coll Cárdenas, L. Giannuzzi, and N.E. Zaritzky

En el libro *Food Engineering: Integrated Approaches*. Series: Food Engineering Series .Gutiérrez-Lopez, G.F.; Barbosa-Cánovas, G.V.; Welti-Chanes, J.; Parada-Arias, E. (Eds.) 2008, XXIV, 476 p. 166 illus., ISBN: 978-0-387-75429-1. Springer. USA

17. **Innovations in Starch-Based Film Technology.** Chapter 32., pp 431- 454, M. García, A.M. Rojas, J.B. Laurindo, C.A. Romero-Bastida, M.V.E. Grossmann, M.N. Martino, S. Flores, P.B. Zamudio-Flores, S. Mali, N.E. Zaritzky, P. Sobral, L. Famá, L.A. Bello-Pérez, F. Yamashita, and A. del P. Beleia

En el libro *Food Engineering: Integrated Approaches*. Series: Food Engineering Series .Gutiérrez-Lopez, G.F.; Barbosa-Cánovas, G.V.; Welti-Chanes, J.; Parada-Arias, E. (Eds.) 2008, XXIV, 476 p. 166 illus.,

ISBN: 978-0-387-75429-1. Springer. USA.

18. Characterization of Starch and Composite Edible films and Coatings. Chapter 6 .
Authors: Garcia M. A. Pinotti A. Martino M. and Zaritzky N. En el Libro *Edible films and Coatings for food Applications*. Editors: Embuscado Milda, Huber Kerry. pp169-209. Springer London New York. ISBN978-0-387-92823-4. (2009)

19. Modeling of Heat and Mass Transfer During Deep Frying Process. Chapter 12
L.A. Campañone, M. Alejandra García and Noemi E. Zaritzky.
En el Libro Mathematical Modelling of Food Processing Editor Mohammed Farid. CRC Press Taylor and Francis Group USA (2010) Contemporary Food Engineering Series ISBN: 1420053515, ISBN-13: 9781420053517 pp 331-356

20. Chemical and physical deterioration of frozen foods. Chapter 20.
Author : Dr. Noemi Zaritzky en el Libro: *Chemical Deterioration and Physical Instability of Food and Beverages* .Editors: Leif Skibsted, Jens Risbo and Mogens Andersen, Copenhagen University, Denmark Woodhead Publishing Limited. (2010)pp. 561-607(824pages) ISBN-10:1845694953 ISBN-13: 978-1845694951

21. Factors affecting the biological removal of hexavalent chromium using activated sludges. Contreras E.M., Ferro Orozco A.M., Zaritzky N.E. Chapter 8. En: Balart M. (Ed.) Management of Hazardous Residues Containing Cr(VI). Nova Science Publishers, Inc. New York. (2011). pp. 109-134. ISBN: 978-1-61668-267-

22. Edible Coatings to improve Food Quality and Safety. Noemí Zaritzky .Chapter 27. En el libro *Food Engineering Interfaces*. Editors: J. M. Aguilera, R. Simpson, D. Bermudez Aguirre, G. Barbosa Canovas, J. Welti Chanes ISSN 1571-0297; ISBN 978-1-4419-7475-4. Springer New York. (2011) pp. 631-659

23. Linear viscoelasticity of non-fermented dough – effect of gluten absence, Larrosa V., Lorenzo G., Zaritzky N. y Califano A. N. en el Libro *Viscoelasticity: Theories, Types and Models*. Editores: Jennifer N. Perkins y Tyler M. Lach. (pp 93-113), Nova Science Publishers Inc, NY, USA. ISBN: 978-1-61324-203-2 (2011)

24. Biopolymers in food emulsions – a viscoelastic approach. Lorenzo, G.; Zaritzky, N. , Califano, A. En el libro *Viscoelasticity: Theories, Types and Models* (pp 35-58). Jennifer N. Perkins y Tyler M. Lach, (Editors) New York, USA. NOVA Science Publishers Inc. (2011) . ISBN: 978-1-61324-203-2.

25. Pretreatments for Meats II (Curing – Smoking) Chapter 7. N. Graiver, A. Pinotti, A. Califano y N. Zaritzky. Capitulo de libro en “Operations in Food Refrigeration” Contemporary Food Engineering Series. Ed. R.H. Mascheroni. CRC Press. Taylor & Francis Group. ISBN: 1420055488 (2012) pp 135-172

26. Physical –Chemical Principles in Freezing. Second Edition .Chapter 1 ,Author :Noemi Zaritzky en el libro *Handbook of Frozen Food Processing and Packaging* Dr. Da-Wen Sun (editor), CRC- Taylor and Francis Group., USA (2012) ISBN 978-1-4398-3604-0 pp3-38

27. Biopolymers used as cryoprotectants in food freezing . Chapter 9 Author: Zaritzky Noemi . In: *Biopolymer Engineering in Food Processing* . Ed. Telis Vania R., CRC Press. Taylor and Francis Group. Pages 327–384 Print ISBN: 978-1-4398-4494-6, eBook ISBN: 978-1-4398-4495-3 (2012)

28. Response Surface Methodology to Assays the Effect of the Addition of Proteins and Hydrocolloids on the Water Mobility of Gluten-free Pasta Formulations . V. J. Larrosa, G. Lorenzo, N.E. Zaritzky and A.N. Califano. En: Gustavo Gutierrez y Liliana Alamilla, *Water Stress in Biological Chemical, Pharmaceutical and Food Systems*. New York, EE.UU.: Springer. (2012)

29. Reducción de cromo hexavalente mediante tratamiento biológico utilizando un residuo de la industria láctea. Micaela Ferro Orozco, Edgardo Contreras, Noemi Zaritzky en el Libro *Residuos Urbanos e Industriales* . Riartas- CYTED Editores: Mario V. Vazquez y Jorge Montoya Restrepo. Medellin, Colombia (2012.) pp27-50

30. Calorimetric Study of Inulin as Cryo- and Lyoprotector of Bovine Plasma Proteins
Laura T. Rodríguez Furlán, Javier Lecot, Antonio Pérez Padilla, Mercedes E. Campderrós and Noemi E. Zaritzky. Chapter 9 in: “Applications of Calorimetry in a Wide Context – Differential Scanning

Calorimetry, Isothermal Titration Calorimetry and Microcalorimetry” Edited by Amal Ali Elkordy, ISBN 978-953-51-0947-1 Publisher: InTech (2013) pp197-218 .

31. Películas comestibles de carbohidratos. Capítulo 5 Autores: Olivia López, Adriana Pinotti, Miriam N Martino, María A García y Noemí E Zaritzky. En el libro “Películas y recubrimientos comestibles. Propiedades y aplicaciones en alimentos.” Editores: G.I. Olivas Orozco, G.A. González-Aguilar; O. Martín-Belloso y R. Soliva-Fortuny. AM Editores. México. ISBN: 978-607-437-192-5. pp: 125-168.(2013) 573 paginas.

32. Residuos industriales como alternativa tecnológica para el tratamiento de efluentes: quitosano para la remoción de cromo hexavalente
Jimena Bernadette Dima, Cynthia Sequeiros, Noemi Zaritzky
Capítulo del Libro: Uso de Residuos para el tratamiento de Efluentes. RED RIARTAS (CYTED), Colombia 2014

33. Obtención y caracterización de micro-nanopartículas de quitosano. Jimena Bernadette Dima, Cynthia Sequeiros, Noemi E. Zaritzky, Ricardo Rojas, Carla E. Giacomelli. Capítulo del Libro: Uso de Residuos para el tratamiento de Efluentes. RED RIARTAS (CYTED), Colombia 2014

34. Cheese breads with sour cassava starch: quality and staling analyses of a gluten free alternative product.(Chapter 12) Autores :Gabriel Lorenzo, Julián López Tenorio, Margarita Morales Moreno, Virginia Larrosa, Eduardo Rodríguez Sandoval, Noemí Zaritzky, Alicia Califano. pp 197-222.
En el Libro : Gluten free Diets Food sources, Role in Coeliac disease and Health benefits . Raymond Tobias Langdon (Editor) 238 pag 2014 Nova Science Publishers, Inc. ISBN: 978-1-63463-352-9.

35. FILMS BASED ON STARCHES. Chapter 6. Authors: OLIVIA LOPEZ , MARIA ALEJANDRA GARCIA , NOEMI ZARITZKY en el libro *Functional Polymers in Food Science: From Technology to Biology Volume 1 . Food Packaging* Editors: Gianfranco Spizzirri, Giuseppe Cirillo, Francesca Iemma . Editorial Wiley. Scrivener Publishing
ISBN: 978-1-118-59489-6; Nro total de páginas 456 pages. Marzo 2015

36. Chapter 2 Transport phenomena in films and coatings including their mathematical modeling
Authors : Alejandra Garcia and Noemi Zaritzky en el Libro "Edible Films and Coatings: Fundamentals and Applications" Ed. Pilar Montero. España CRC Press . **ISBN-10:** 1482218313 ; **ISBN-13:** 978-1482218312 .En prensa 2015

37. Chapter 7 **Cooling and Freezing** Authors: Alicia Chaves and Noemí Zaritzky. En el Libro Fruit Preservation: Novel and Conventional Technologies by Rosenthal, A.; Barbosa-Canovas, G.; Welti-Chanes, J. and Deliza, R. (Springer Publishing Co.). En prensa 2015

38. The role of water in the cryopreservation of seeds Chapter 17 Author: Dra Noemi Zaritzky
En el libro: Water Stress in Biological, Chemical Pharmaceutical and Food Systems
Editors: Gustavo Gutierrez-Lopez; Liliana Alamilla-Beltran; Jorge Welti-Chanes; Maria del Pilar Buera; Efen Parada-Arias; Gustavo Barbosa-Canovas. **Food Engineering Series. Springer En prensa 2015**

39. Response surface methodology to assay the effect of the addition of proteins and hydrocolloids on the water mobility of gluten free pasta formulations. (Chapter 30). Autores : Larrosa V. J. , Lorenzo G., Zaritzky N. E. and Califano A. N. En el libro: Water Stress in Biological, Chemical Pharmaceutical and Food Systems. Editors: Gustavo Gutierrez-Lopez; Liliana Alamilla-Beltran; Jorge Welti-Chanes; Maria del Pilar Buera; Efen Parada-Arias; Gustavo Barbosa-Canovas.
Food Engineering Series. Springer. En prensa 2015

40. Effect of water content on thermo-physical properties and freezing times of foods (Chapter 32)
Autores : Santos M. V., Vampa V., Califano A., and Zaritzky N.
En el libro: Water Stress in Biological, Chemical Pharmaceutical and Food Systems
Editors: Gustavo Gutierrez-Lopez; Liliana Alamilla-Beltran; Jorge Welti-Chanes; Maria del Pilar Buera; Efen Parada-Arias; Gustavo Barbosa-Canovas. **Food Engineering Series. Springer. En prensa 2015.**

8.4 TRABAJOS CIENTÍFICOS PUBLICADOS EN ACTAS DE CONGRESOS NACIONALES E INTERNACIONALES (CON REFERATO)

1. "Determinaciones colorimétricas en hígado vacuno congelado"
N.E. Zaritzky. Actas del Primer Simposio sobre Color en Alimentos, p. 32 (1982)
2. "Determinaciones colorimétricas en carne bovina refrigerada"
A.E. Bevilacqua y N.E. Zaritzky
Actas del Primer Simposio sobre Color en Alimentos, p. 45 (1982)
3. "Desarrollo de un método para la evaluación de la coloración superficial de carne por espectrofotometría de reflectancia difusa"
A.E. Bevilacqua y N.E. Zaritzky
Acta del Segundo Simposio sobre Color en Alimentos, p. 61 (1984)
4. "Algunas aplicaciones de transferencia de materia a la conservación de alimentos por frío"
N.E. Zaritzky
Cuadernos del CAMAT (Comité Argentino de Transferencia de Calor y Materia) No. 22, pag 3 (1984)
5. "Técnicas no estacionarias en transferencia de calor y materia"
N.E. Zaritzky
Cuadernos del CAMAT (Comité Argentino de Transferencia de Calor y Materia) N° 30, pag. 93 (1986)
6. "Concentración relativa de pigmentos musculares en carnes bovinas congeladas"
M.C. Lanari, A.E. Bevilacqua y N.E. Zaritzky
Actas de las XIV Jornadas sobre Investigación en Ciencias de la Ingeniería Química y Química Aplicada, Vol. II, 439 (1987)
7. "Recristalización del hielo en sistema modelo"
M.N. Martino y N.E. Zaritzky
Actas de las XIV Jornadas sobre Investigación en Ciencias de la Ingeniería Química y Química Aplicada, Vol. II, 445 (1987)
8. "Difusión de dióxido de carbono en frutos durante su almacenamiento refrigerado en atmósfera modificada"
N. Bertola, A. Chaves y N.E. Zaritzky
Actas del Tercer Congreso Latinoamericano de Transferencia de Calor y Materia. Guanajuato. México. 178-187 (1988)
9. "Freezing and frozen storage effect on beef surface color"
M.C. Lanari, A.E. Bevilacqua y N.E. Zaritzky
Regional Seminar: Cold Chain Development in Latin America Tomo II, pp. 461 (1989)
10. "Modeling of ice recrystallization phenomena"
M.N. Martino and N.E. Zaritzky
Regional Seminar: Cold Chain Development in Latin America Tomo II, pp. 308 (1989)
11. "Effect of temperature and packaging film on the quality of refrigerated and sulfited pre-peeled potatoes"
Giannuzzi and N.E. Zaritzky
Regional Seminar: Cold Chain Development in Latin America Tomo I, pp. 80 (1989)
12. "The use of chemical preservatives in the processing of pre-peeled potatoes packaged in plastic films". Progress in the Science and Technology of Refrigeration Specially in Food Processing. Proceedings of the Joint Meeting Commissions B2, C2, D1, D2/3
International Institute of Refrigeration -Dresden- pp.603-608 (1990)
13. "Stability of precooked frozen food. Effect of freezing and storage conditions on the quality attributes of gelatinized starch pastes"
C. Ferrero, M. N. Martino and N. E. Zaritzky
Latin American Congress Cold'90 pp.269-276 (1991)
14. "Combined action of chemical preservatives and low gaseous permeability films in the conservation of

- refrigerated potatoes"
L. Giannuzzi and N.E. Zaritzky
Latin Americal Congress Cold'90 pp. 261-268 (1991)
15. "Transferencia de calor durante el proceso de cocción en alimentos de composición heterogénea y geometría irregular".
A. Califano y N. Zaritzky
IV Congreso Latinoamericano de Transferencia de Calor y Materia pp 65-68 (1991)
16. "Mathematical modeling of chilling and freezing processes in irregular two-dimensional geometries"
A.N. Califano and N.E. Zaritzky
Proposals for the Generation and Use of Refrigeration in the 21 st Century. International Institute of Refrigeration pp. 242 (1992)
17. "Rheological behaviour of gelatinized starch pastes stored at low temperatures"
A. Navarro, N. Martino and N.E. Zaritzky
Proposals for the Generation and Use of Refrigeration in the 21 st Century. International Institute of Refrigeration pp. 274 (1992)
18. "Influence of xanthan gum addition on frozen starch paste properties"
C. Ferrero, M.N. Martino and N.E. Zaritzky
En Food Hydrocoloids. Structures, Properties, and Functions. Proceedings of International Conference on Food Hydrocolloids Tsukuba, Japan. K. Nishinari and E. Doi (Ed.) Plenum Press. New York (1993)
pp.461-466
19. "Acción de ácidos orgánicos y temperaturas de refrigeración en el desarrollo de *Listeria monocytogenes*"
J.P. Moscoso, L. Giannuzzi y N.E. Zaritzky
Actas del VI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos pp. 42-44 (1994)
20. "Simulación de proceso de transferencia térmica en alimentos de geometría irregular"
A.N. Califano y N.E. Zaritzky
Actas del VI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos pp. 140-142 (1994)
21. "Maduración de queso Reggianito en película plástica"
A.M. Lombardi, N.C. Bertola, L. Giannuzzi, A.N. Califano, A.E. Bevilacqua y N.E. Zaritzky
Actas del VI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos pp. 206-208 (1994)
22. "Modelado del desarrollo microbiano en carnes bovinas refrigeradas"
L. Giannuzzi, S. Andrés y N.E. Zaritzky
Actas del VI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos pp. 377-379 (1994)
23. "Desnaturalización proteica y modificaciones en la textura de carne bovina procesada térmicamente"
N.C. Bertola, A.E. Bevilacqua y N.E. Zaritzky
Actas del VI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos pp. 380-382 (1994)
24. "Difusión simultánea de ácido cítrico y ácido ascórbico utilizados como preservadores químicos en papas prepeladas"
A.L. Lombardi y N.E. Zaritzky
Actas del VI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos pp. 476-478 (1994)
25. "Efecto de la composición sobre la estabilidad de salsas congeladas a base de espesantes"
A.S. Navarro, C. Ferrero, M.N. Martino y N.E. Zaritzky
Actas del VI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos pp. 620-622 (1994)
26. "Aislación de amilosa a partir de almidón para el desarrollo de películas biodegradables"
M.A. Garcia, M.N. Martino y N.E. Zaritzky
Actas del VI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos pp. 679-681 (1994)
27. "Rheological modifications on starch-lipid emulsions due to freezing"
A. Navarro, M.N. Martino and N.E. Zaritzky.
Proceeding of the Fourth European Rheology Conference p. 264. Progress and Trends in Rheology IV.
Ed. C. Gallegos. Sevilla. España 1994

28. "Modelado de la difusión de los ácidos cítrico y ascórbico durante el tratamiento químico de vegetales". A. Lombardi y N.E. Zaritzky
V Congreso Latinoamericano de Transferencia de Calor y Materia, LATCYM 94, Caracas, Venezuela, pp.B15 (1994)
29. "Simulación matemática del desarrollo microbiano en carnes bovinas sometidas a escalones térmicos"
A. Pinotti, S. Andres, L. Giannuzzi y N.E. Zaritzky
Equipos y Procesos para la Industria de Procesos. Anales del I Congreso Iberoamericano de Engenharia de Alimentos, Campinas, Brasil, Tomo III, pp. 471 (1996)
30. "Viscoelasticidad de sistemas fase grasa-almidón gelatinizado-hidrocoloide: Efecto de la congelación"
A.S. Navarro, M.N. Martino y N.E. Zaritzky
Equipos y Procesos para la Industria de Procesos. Anales del I Congreso Iberoamericano de Engenharia de Alimentos, Campinas, Brasil, Tomo II, pp. 470 (1996)
31. "Efectividad del uso de polielectrolitos naturales para el tratamiento de efluentes emulsionados". A. Pinotti, A. Bevilacqua y N.E. Zaritzky
Equipos y Procesos para la Industria de Procesos. Anales I Congreso Iberoamericano de Engenharia de Alimentos, Campinas, Brasil, Tomo II, pp. 491 (1996)
32. "Influencia de las condiciones operativas sobre la textura de piezas cárneas cocidas"
A. Califano, N. Bertola, A. Bevilacqua y N.E. Zaritzky
Equipos y Procesos para la Industria de Procesos. Anales del I Congreso Iberoamericano de Engenharia de Alimentos, Campinas, Brasil, Tomo II, pp. 36 (1996)
33. "Difusión de los ácidos cítricos y ascórbico en batatas pre-peladas y parámetros de calidad durante el almacenamiento refrigerado"
A.M. Lombardi, L. Giannuzzi y N.E. Zaritzky
Equipos y Procesos para la Industria de Procesos. Anales del I Congreso Iberoamericano de Engenharia de Alimentos, Campinas, Brasil, Tomo II, pp. 209 (1996)
34. Biofilms desarrollados a base de almidón y derivados.
García A, Martino M. Zaritzky N.
Proceedings del Workshop sobre Biopolímeros. Pirassununga .Brasil pp.32-38 (1997)
35. Effect of High Pressure Assisted freezing and air blast freezing on the microstructure of pork meat
P. Sanz, N. Zaritzky, L. Otero and M. Martino
Second Main Meeting Process Optimization and Minimal Processing of Foods.
European Commission, Copernicus, Warsaw, Poland (1997)
36. Caracterización de recubrimientos comestibles a base de almidón aplicados a frutillas (c.v.Selva)
García A. Martino M. Zaritzky N.. Actas del II Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos. Bahía Blanca, Argentina (1998).
37. Efecto de ácidos orgánicos y del envasado al vacío en las propiedades físicas y flora microbiana de cubos de manzanas refrigeradas.
Andrés S. Giannuzzi L. Zaritzky N. Actas del II Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos. (En CD). Bahía Blanca, Argentina (1998).
38. Aplicación de poliácridamidas y sales de aluminio para coagular y flocular sistemas emulsionados
Pinotti A., Bevilacqua A., Zaritzky N. Actas del II Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos. (En CD) Bahía Blanca, Argentina (1998).
- 39 Influencia del tiempo de residencia en un reactor de barras activados sobre el desarrollo de la flora microbiana y parámetros cinéticos correspondientes.
Contreras E., Bertola N., Zaritzky N. Actas del II Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (En CD). Bahía Blanca, Argentina (1998).
40. Caracterización Reológica de Dulce de Leche a través de medidas Transientes y Dinámicas. Navarro, A; Ferrero C.; Zaritzky N.
Actas del II Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos. (En CD). Bahía Blanca, Argentina

(1998).

41. Vinculación entre mediciones reológicas transientes y el método oscilatorio dinámico para la caracterización de sistemas viscoelásticos. Navarro A. Martino M. Zaritzky N. Actas del II Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos. (En CD). Bahía Blanca, Argentina(1998).

42. Transiciones térmicas de sistemas almidón-hidrocoloide gelatinizados y sometidos a almacenamiento congelado
Ferrero C, Martino M. Zaritzky N. Actas del II Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos. (En CD). Bahía Blanca, Argentina (1998).

43. Efecto de la temperatura de maduración en la textura instrumental y proteólisis de queso Pategras Argentino madurado en película plástica.
Bertola N. , Califano A., Bevilacqua A., Zaritzky N.
Actas del II Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos. (En CD). Bahía Blanca, Argentina(1998).

44. Tratamiento biológico de aguas residuales de la industria alimenticia. Mediciones respirométricas”
Contreras E., Bertola N. y Zaritzky N.
Anales del XVII Congreso Nacional del Agua y II Simposio de Recursos Hidricos del Cono Sur. (Santa Fe, 3-7 de agosto de 1998). Tomo 5 pp. 143-154.

45. Tratamiento de un efluente emulsionado por medio de quitosano, sulfato de aluminio y poliacrilamidas catiónicas
Pinotti, A, Bevilacqua, A y Zaritzky, N.
Anales del XVII Congreso Nacional del Agua y II Simposio de Recursos Hidricos del Cono Sur. (Santa Fe, 3-7 de agosto de 1998). Tomo 5, pp.155-162 .

46. Difusión de sales de curado en tejido cáneo.
A. Califano, N. Graiver, R. Martin, Zaritzky N.
Actas dell VII Congreso Latinoamericano de Transferencia de Calor y Materia LATCYM 98. VolumenIV pp.853-857. Salta, octubre de 1998

47. Congelation à haute pression des milieux biologiques.
Otero L., Martino M., Carrasco J. Elvira Cde and Sanz P.D.
Permafrost and actions of natural or artificial cooling.
Meeting of the International Institute of Refrigeration. Commissions B1, C1. C2
Orsay, Francia. 21al 23 de octubre de 1998, pp 249-252.

48. Coeficiente de Difusión de Nitrito de Sodio en tejido cáneo
Califano A., Graiver N., Martin R., Zaritzky N.
Actas del VIII Congreso de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Rafaela, Santa Fe. Mayo de 1999 (en CD)

49. Vida útil de manzanas en sistemas de bajo pH, refrigeradas y envasadas en películas plásticas.
Andrés S. Giannuzzi L. Zaritzky N.
Actas del VIII Congreso de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Rafaela, Santa Fe. Mayo de 1999 (en CD)

50. Acción del plastificante y de la fase lipídica sobre las propiedades barrera de los films de almidón .
García A., Martino M., Zaritzky N.
Actas del VIII Congreso de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Rafaela, Santa Fe. Mayo de 1999 (en CD)

51. Influencia de la sacarosa y de diferentes hidrocoloides en la gelatinización y almacenamiento congelado de sistemas a base de almidón de maíz.
Kruger A., Ferrero C., Zaritzky N.
Actas del VIII Congreso de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Rafaela, Santa Fe. Mayo de 1999 (en CD)

52. Vinculación entre el comportamiento reológico y los cambios microestructurales en quesos madurados en películas plásticas.
Bertola N., Bevilacqua A., Califano A., Zaritzky N.
Actas del VIII Congreso de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Rafaela, Santa Fe. Mayo de 1999 (en CD)

53. Comparación de la efectividad de quitosano, poliacrilamida y sulfato de aluminio para el tratamiento de un efluente de la industria alimentaria.
Pinotti A., Bevilacqua A., Zaritzky N.
Actas del VIII Congreso de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Rafaela, Santa Fe. Mayo de 1999 (en CD)
54. Desarrollo en un sistema modelo de un microorganismo filamentoso (*Sphaerotilus natans*) proveniente de barros activados de la industria procesadora de vegetales
Contreras E., Giannuzzi L., Zaritzky N.
Actas del VIII Congreso de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Rafaela, Santa Fe. Mayo de 1999 (en CD)
55. "A predictive model for microbial growth in beef stored at different refrigeration temperatures in plastic films"
L. Giannuzzi, A. Pinotti and N.E. Zaritzky
Predictive Microbiology Applied to Chilled Food Preservation.
European Communities .International Institute of Refrigeration pp. 56- 63 (1999)
56. "Modelling of aerobic growth and decline of *Staphylococcus aureus* under different conditions of water activity, pH and potassium sorbate concentration"
E. Contreras, L. Giannuzzi and N.E. Zaritzky
Predictive Microbiology Applied to Chilled Food Preservation.
European Communities. International Institute of Refrigeration pp. 120- 127 (1999)
57. Characterization of *Sphaerotilus natans* growth in a model wastewater system of a potato processing plant. E. M. Contreras, N.C. Bertola, L. Giannuzzi y N.E. Zaritzky.
En Microbiology and Food Safety into the Next Millennium", edited by Tuijtelaars, A. C. J., Samson, R. A., Rombouts, F. M., Notermans, S. Proceedings de Seventeenth International Conference of the International Committee on Food Microbiology and Hygiene (ICFMH), Veldhoven, Holanda,. Pp. 893-898 (1999).
58. Effect of chemical preservatives and packaging film permeability on microbial growth in refrigerated orange juice.S.C. Andrés, L. Giannuzzi y N.E. Zaritzky
En Microbiology and Food Safety into the Next Millennium", edited by Tuijtelaars, A. C. J., Samson, R. A., Rombouts, F. M., Notermans, S. Proceedings de Seventeenth International Conference of the International Committee on Food Microbiology and Hygiene (ICFMH), Veldhoven, Holanda, 13 al 17 de septiembre de 1999. Pp. 212-217.
59. Influence of Maturity Degree on Refrigerated Coated Strawberries.
M.A. García, M.N. Martino y N.E. Zaritzky
Twentieth International Congress of Refrigeration (IIR), Sydney, Australia (1999),
60. Development and Characterization of Starch Based Films and Coatings.
M.A. García, M.N. Martino and N.E. Zaritzky.10th World Congress of Food Science & Technology, Sydney, Australia, 3 al 8 de octubre de 1999.
61. Comparison between classical steady state and respirometric techniques to evaluate biodegradation kinetics in a food industry wastewater.E.M. Contreras; N.C. Bertola, y N.E. Zaritzky.
Proceedings of the Eighth International Congress on Engineering and Food, ICEF 8, Editors: Welti Chanes, J. Barbosa Cánovas G. Aguilera, J. Technomic Publishing Co. Vol2. pp.2038-2042 (2001)
62. Rheological behavior of white and cream cheese.N.C. Bertola, A.E. Bevilacqua y N.E. Zaritzky.
Proceedings of the Eighth International Congress on Engineering and Food, ICEF 8, Editors: Welti Chanes, J. Barbosa Cánovas G. Aguilera, J. Technomic Publishing Co. Vol 1. Pp 573-577 (2001)
63. Chemical Treatment of Food Emulsion Wastes
Pinotti, A. Bevilacqua y N. Zaritzky.Proceedings of the Eighth International Congress on Engineering and Food, ICEF 8, Editors: Welti Chanes, J. Barbosa Cánovas G. Aguilera, J. Technomic Publishing Co. Vol2. pp.2053-2060 (2001)
64. Effect of Sodium Chloride on Meat Tissue Microstructure and its Influence on the Diffusion of Nitrite and Nitrate Salts.
A.Pinotti, A.Califano y N.Zaritzky
Proceedings of the Eighth International Congress on Engineering and Food, ICEF 8, Editors: Welti Chanes, J. Barbosa Cánovas G. Aguilera, J. Technomic Publishing Co. Vol 1. pp.383-388 (2001)

65. Comparative analysis of filamentous and floc-forming microorganisms growing in a model system of a food industry wastewater
 Contreras, E.M, Giannuzzi, L. Zaritzky, N.E
 Proceedings of the Eighth International Congress on Engineering and Food, ICEF 8, Editors: Welti Chanes, J. Barbosa Cánovas G. Aguilera, J. TechnomicPublishing Co. Vol2. pp.2048-2052 (2001)
66. Effect of chemical preservatives on the quality of refrigerated apple cubes in orange juice packaged in different plastic films
 Andres, S. C., Giannuzzi, L. and Zaritzky, N. E..
 Proceedings of the Eighth International Congress on Engineering and Food, ICEF 8, Editors: Welti Chanes, J. Barbosa Cánovas G. Aguilera, J. TechnomicPublishing Co. Vol2. pp.1704- 1708 (2001)
67. Starch-based coatings to extend strawberries (*Fragaria × Ananassa*) storage life
 García, M. A., Martino, M.N., Zaritzky, N.E.
 Proceedings of the Eighth International Congress on Engineering and Food, ICEF 8, Editors: Welti Chanes, J. Barbosa Cánovas G. Aguilera, J. TechnomicPublishing Co. Vol2. pp.1683- 1687 (2001)
68. The Role Of Sucrose And Hydrocolloids On Thermal Transitions And Viscoelastic Response Of Starch Pastes. Kruger, A., Ferrero, C., Zaritzky, N.
 Proceedings of the Eighth International Congress on Engineering and Food, ICEF 8, Editors: Welti Chanes, J. Barbosa Cánovas G. Aguilera, J. TechnomicPublishing Co. Vol2. pp.221-225 (2001)
69. Quality attributes of refrigerated coated strawberries (*Fragaria × ananassa*)
 M.A. García, M.N. Martino y N.E. Zaritzky.
 Refrigeration, Science and Technology Proceedings. Improving Post harvest Technologies of Fruits, Vegetables and Ornamentals. IIF-IIR Conference Murcia, España, octubre del 2000 Editors: Artés, Gil, Conesa, Vol. II, pp.581-588
70. Packaging Effect on the quality of refrigerated apple cubes in systems containing orange juice, organic acids and preservatives.
 Andres S. Giannuzzi L. Zaritzky N.
 Refrigeration, Science and Technology Proceedings. Improving Post harvest Technologies of Fruits, Vegetables and Ornamentals. IIF-IIR Conference Murcia, España, octubre del 2000 .
 Editors: Artés, Gil, Conesa. Volumen I, pp.347-354
71. Evaluación de la toxicidad del Cloro en microorganismos filamentosos y floculantes mediante técnicas respirométricas
 Caravelli A. , Contreras E., Giannuzzi L, Zaritzky N.
 Actas del XXVII Congreso Interamericano de Ingeniería Sanitaria y Ambiental 3 al 8 de diciembre de 2000 .Porto Alegre, Rio Grande do Sul, Brasil.
72. Un método alternativo para la determinación de biomasa en cultivos puros y en sistemas de barros activados. Contreras E., Bertola N., Giannuzzi L, Zaritzky N.
 Presentado y publicado en las Actas del XXVII Congreso Interamericano de Ingeniería Sanitaria y Ambiental 3 al 8 de diciembre de 2000 . Porto Alegre, Rio Grande do Sul, Brasil.
73. Competitive growth kinetics of *Sphaerotilus natans* and *Acinetobacter anitratus*
 Contreras E., Giannuzzi L., Zaritzky N.
 3rd IWA International Specialized Conference on Microorganisms in Activated Sludge and Biofilm Process. Roma Italia 2001 (en CD).
74. Modelling kinetic parameters of a dairy system treated in a Lab scale activated sludge reactor. Bertola N., Bevilacqua A. and Zaritzky N.
 3rd IWA International Specialized Conference on Microorganisms in Activated Sludge and Biofilm Process. Roma Italia 2001. (En CD).
75. Evaluation of the chlorination effect on filamentous and floc-former microorganisms in activated sludges. Caravelli A. Contreras, Giannuzzi Zaritzky.
 3rd IWA International Specialised Conference on Microorganisms in Activated Sludge and Biofilm Process. Roma Italia 2001(En CD)
76. Estabilidad de manzanas en jugos de bajo pH envasadas en películas plásticas .

- Andres S., Giannuzzi L., Zaritzky N.
Congreso Iberoamericano de Aire Acondicionado y Refrigeración. CIAR 2001. En CD, 2001.
77. Efecto de la velocidad de congelación y el almacenamiento congelado en sistemas a base de almidón, sacarosa e hidrocoloides. Ferrero C. Zaritzky N.
Congreso Iberoamericano de Aire Acondicionado y Refrigeración. CIAR 2001.en CD, 2001.
78. Inhibición de microorganismos filamentosos y floculantes provenientes de barros activados mediante la aplicación de un surfactante.
Caravelli A. Giannuzzi L. Zaritzky N.
XII Congreso Argentino de Saneamiento y Medio Ambiente. Buenos Aires, Argentina.
En CD (2002).
79. Aplicación de análisis de imágenes en el control cinético del desarrollo de microorganismos filamentosos. Contreras E. M., Giannuzzi L. Zaritzky N.E
XII Congreso Argentino de Saneamiento y Medio Ambiente. Buenos Aires, Argentina.
En CD (2002).
80. Tratamiento biológico de efluentes de la industria láctea. Efecto de la relación C:N:P sobre la sedimentabilidad de los barros.
Bertola N. C., Breda R., Contreras E. M., Bevilaqua A. E. y Zaritzky N.E.
XII Congreso Argentino de Saneamiento y Medio Ambiente. Buenos Aires, Argentina.
En CD (2002).
81. Mechanical and barrier properties of composite hydrocolloid films.
Pinotti, A.; García, M.A.; Martino, M. y Zaritzky, N. Proceedings of the 3rd International Symposium on Food Rheology and Structure. IFRS . Suiza 2003. Pp 487-488.
82. Viscoelastic behavior of frozen "pasta filata" cheese
N. Graiver, A. Califano N. Zaritzky.
Tercer Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos. Valencia. España
Publicado en Ingeniería de Alimentos Nuevas Fronteras en el Siglo XXI
Editores: P.Fito, A Mulet, A Chiralt, A Andrés.
Tomo I : Propiedades Físicas y Aspectos Físicoquímicos en relación con los procesos Alimentarios.
pp227-232 (2003)
83. Modelling of the chlorine effect on filamentous and Floc-forming microorganisms in food waste treatments. Caravelli, A. H. Contreras, E. M., Giannuzzi, L. and Zaritzky, N.E.
Tercer Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos. Valencia. España
Publicado en Ingeniería de Alimentos Nuevas Fronteras en el Siglo XXI
Editores: P.Fito, A Mulet, A Chiralt, A Andrés.
Tomo III Ingeniería de Operaciones y Procesos. Capítulo VI. Aspectos Medio-ambientales. pp 519-524 (2003)
84. Edible coatings from cellulose derivatives to reduce oil uptake in fried pastry.
M. A. García, C. Ferrero, N. Bertola, M. Martino, N. Zaritzky
Tercer Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos. Valencia. España
Publicado en Ingeniería de Alimentos Nuevas Fronteras en el Siglo XXI
Editores: P.Fito, A Mulet, A Chiralt, A Andrés.
Tomo V: Procesado de Alimentos. pp 173-178 (2003)
85. Sodium chloride effect on meat tissue microstructure as measured by differential scanning calorimetry and diffusion coefficients
Pinotti, A., Califano, A., Zaritzky, N.
Tercer Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos. Valencia. España
Publicado en Ingeniería de Alimentos Nuevas Fronteras en el Siglo XXI. Editores: P.Fito, A Mulet, A Chiralt, A Andrés. Tomo V: Procesado de Alimentos. pp 319-324 (2003)
86. Viscoelastic behavior of low-fat oil-in-water food emulsions
Quintana, M. Califano A., Partal P, Zaritzky N.
Tercer Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos. Valencia. España
Publicado en Ingeniería de Alimentos Nuevas Fronteras en el Siglo XXI
Editores: P.Fito, A Mulet, A Chiralt, A Andrés.

- Tomo I: Propiedades Físicas y Aspectos Fisicoquímicos en relación con los procesos Alimentarios.pp257-262 (2003)
87. Evaluación del Efecto del cloro sobre microorganismos filamentosos presentes en barros activados por respirometría y actividad INT deshidrogenasa
A. Caravelli, L. Giannuzzi y N. Zaritzky. 13 Congreso Argentino de Saneamiento y Medio Ambiente. Buenos Aires AIDIS. Setiembre de 2003. En CD
88. Effect of gums and whey protein on stress relaxation characteristics of low-fat chicken sausages.
Andrés S.C., Zaritzky N.E., Califano A.N. Internacional Congress on Engineering and Food ICEF 9 , Montpellier Francia 7 al 11 de marzo 2004. En CD
89. Microstructure, mechanical and barrier properties of composite chitosan and methylcellulose biofilms. Authors : Garcia M.A., Pinotti A., Martino M.N., Zaritzky N. Internacional Congress on Engineering and Food ICEF 9 , Montpellier Francia . 7 al 11 de marzo 2004. En CD
90. Numerical simulation of heat and mass transfer during frying of an edible coated dough system
Bertolini Suárez R.M.A., Garcia M.A., Zaritzky N.E. 411: Internacional Congress on Engineering and Food ICEF 9. Montpellier Francia 7 al 11 de marzo 2004. En CD
91. Mathematical modelling of microwave heating process (378)
Campañone L.A., Zaritzky N.E. Internacional Congress on Engineering and Food ICEF 9 , Montpellier Francia 7 al 11 de marzo 2004. En CD
92. Influence of polysaccharides on the rheological characteristics and stability of low-in-fat O/W emulsions. Quintana M., Califano A.N., Zaritzky N. Internacional Congress on Engineering and Food ICEF 9 , Montpellier Francia 7 al 11 de marzo 2004. En CD
93. Chromium (VI) removal using powdered activated carbon in activated sludge reactors
A. Micaela Ferro Orozco, Edgardo M. Contreras, Nora C. Bertola, Noemi E. Zaritzky. Fifth Latin American Biodegradation and Biodeterioration Symposium (LABS5). Campeche, México. 28 de marzo al 1 de abril 2004 En prensa (2004).
94. Biotreatment of a food industry wastewater as affected by pH .
Contreras E.M., Zaritzky N.E. Fifth Latin American Biodegradation and Biodeterioration Symposium (LABS5). (Campeche, México). 28 de marzo al 1 de abril 2004 En CD (2004).
95. Cinética de remoción de Cr (VI) con carbón activado. Contreras E.M., Ferro Orozco A.M., Urriza M., Bertola N., Zaritzky N.E. Actas del XIV Congreso Argentino de Saneamiento y Medio Ambiente. Buenos Aires, Argentina. 17 al 19 de noviembre de 2004 .Trabajo 22, en CD. (2004)
96. Utilización de barros activados y carbón activado en polvo para la eliminación de Cr(VI) en efluentes industriales. Ferro Orozco A.M., Contreras E., Bertola N., Zaritzky N. Actas del XIV Congreso Argentino de Saneamiento y Medio Ambiente. Buenos Aires, Argentina. 17 al 19 de noviembre de 2004 Trabajo 34, en CD. (2004)
97. Diffusion of sodium chloride in meat pork: influence on its microstructure. N. Graiver, A. Pinotti, A. Califano y N. Zaritzky. Scanning. The Journal of Scanning Microscopies. Vol 27, N 2, page 76-77. (2005). ISSN 0161-0457.
98. Microstructural and Physicochemical characterization of composite hydrocolloids biofilms. Garcia M. A., Pinotti, A. Martino M. Zaritzky N. Scanning. The Journal of Scanning Microscopies. Vol 27, N 2, page 77-78. (2005). ISSN 0161-0457.
99. Propiedades reológicas de masa de empanadas libres de gluten
García, M. Emilia, Zaritzky, Noemí E., Califano, Alicia N. X Congreso CYTAL. Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos AATA . 18 al 20 de mayo 2005. Mar del Plata. Publicado en CD ISBN98722165-1-7. Tomo 2 pp.500-507.
100. Transiciones térmicas y movilidad molecular en soluciones de sacarosa y fructosa con agregado de

hidrocoloides estabilizantes

M, Cann, Juan; Ferrero, Cristina; Zaritzky, Noemi

X Congreso CYTAL. Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos AATA . 18 al 20 de mayo 2005. Mar del Plata. Publicado en CD ISBN98722165-1-7. Tomo 2, pp. 704-711.

101. Efecto del uso de películas comestibles y plásticas sobre la calidad comercial y nutricional de repollitos de brécol (*Brassica oleracea* L., Var. *Gemmifera* DC) refrigerados.

Ferreira, Ricardo; Viña, Sonia; Mugridge, Alicia; García, María A.; Martino, Miriam; Zaritzky, Noemi; Chaves, Alicia

X Congreso CYTAL. Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos AATA . 18 al 20 de mayo 2005. Mar del Plata. Publicado en CD ISBN98722165-1-7. Tomo 2 pp.721-727

102. Tito, J.; Molina, M.; Oteiza, J.; Cerruti, C.; Giannuzzi, L.; Zaritzky, N.

Aplicación de métodos físicos y químicos en el desarrollo de *Aspergillus parasiticus* y de la producción de aflatoxinas en medios sólidos

X Congreso CYTAL. Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos AATA . 18 al 20 de mayo 2005. Mar del Plata. Publicado en CD ISBN98722165-1-7. Tomo 2 pp.956-962

103. Rodríguez, M.; Giannuzzi, L.; Oteiza, J.; Zaritzky, N.; Lojo, M.

Tratamiento de jugo de naranja con luz UV acción mutagénica

X Congreso CYTAL. Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos AATA . 18 al 20 de mayo 2005. Mar del Plata. Publicado en CD ISBN98722165-1-7. Tomo 3 pp.963-969

104. Almeida, A.; Arancibia, M.; Alvarado, J.; Pinotti, A.; García, M.; Zaritzky, N.

Desarrollo y caracterización de películas de quitosano

X Congreso CYTAL. Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos AATA . 18 al 20 de mayo 2005. Mar del Plata. Publicado en CD ISBN98722165-1-7. Tomo 4 pp.1134-1141

105. Pinotti, Adriana; García, Alejandra; Zaritzky, Noemi

Películas biodegradables compuestas de almidón y quitosano: desarrollo y caracterización

X Congreso CYTAL. Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos AATA . 18 al 20 de mayo 2005. Mar del Plata. Publicado en CD ISBN98722165-1-7. Tomo 4, pp.1142-1149.

106. Martino, Miriam; García, María; Pinotti, Adriana y Zaritzky, Noemi

Películas activas de metilcelulosa y quitosano: cambios en la microestructura y en las propiedades mecánicas y de barrera inducidas por la aplicación de un campo eléctrico

X Congreso CYTAL. Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos AATA . 18 al 20 de mayo 2005. Mar del Plata. Publicado en CD ISBN98722165-1-7. Tomo 4, pp. 1150-1157

107. Graiver Natalia G., Pinotti Adriana N., Califano Alicia N., Zaritzky Noemi E.

Efecto de la concentración en el coeficiente de difusión de cloruro de sodio en tejido de carne

X Congreso CYTAL. Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos AATA . 18 al 20 de mayo 2005. Mar del Plata. Publicado en CD ISBN98722165-1-7. Tomo 4, pp.1225-1232.

108. Campañone, L.A.; Zaritzky, N.E. Modelado y simulación de la descongelación y el calentamiento de alimentos mediante microondas. X Congreso CYTAL. Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos AATA . 18 al 20 de mayo 2005. Mar del Plata. Publicado en CD ISBN98722165-1-7. Tomo 4, pp. 1269-1277

109. Coll Cardenas, F.; Giannuzzi, L.; Zaritzky, N. Modelado del desarrollo bacteriano en un sistema modelo de un producto cárneo. X Congreso CYTAL. Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos AATA . 18 al 20 de mayo 2005. Mar del Plata. Publicado en CD ISBN98722165-1-7. Tomo 5 pp.1722-1728.

110. Oteiza, J.; Giannuzzi, L.; Zaritzky, N. Efecto del contenido de levaduras y de la temperatura de radiación UV en la reducción de cepas de *E. coli* O 157:H7 en jugo de naranja natural

X Congreso CYTAL. Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos AATA . 18 al 20 de mayo 2005. Mar del Plata. Publicado en CD. ISBN98722165-1-7. Tomo 5 pp.1729-1736

111. Modelling Cr(VI) reduction by a combined carbon-activated sludge system

A. Micaela Ferro Orozco, Edgardo M. Contreras, Nora C. Bertola, Noemí E. Zaritzky

2nd Mercosur Congress on Chemical Engineering, 4th Mercosur Congress on Process Systems Engineering. Rio de Janeiro, Brasil, 14 al 18 de agosto del 2005, Brasil. En CD

- 112- Effect of composition on rheological properties of gluten-free dough disks for "empanadas"
M. E. García, N.E. Zaritzky and A.N. Califano. 2nd Mercosur Congress on Chemical Engineering, 4th Mercosur Congress on Process Systems Engineering. Rio de Janeiro, Brasil, 14 al 18 de agosto del 2005, Brasil. En CD
113. Mathematical modelling of heat and mass transfer during frying of a methylcellulose coated dough. N. Zaritzky, R. Bertolini Suarez, M. A. García. 2nd Mercosur Congress on Chemical Engineering, 4th Mercosur Congress on Process Systems Engineering. Rio de Janeiro, Brasil, 14 al 18 de agosto del 2005, Brasil. En CD
114. Mathematical modelling of microwave heating and thawing of solid foods
L. A. Campañone, N. E. Zaritzky. 2nd Mercosur Congress on Chemical Engineering, 4th Mercosur Congress on Process Systems Engineering. Rio de Janeiro, Brasil, 14 al 18 de agosto del 2005, Brasil. En CD
115. Degradación biológica de fenol utilizando técnicas respirométricas
M. Elisa Albertario, Edgardo M. Contreras, Nora C. Bertola y Noemí E. Zaritzky
15^o Congreso Argentino de Saneamiento y Medio Ambiente. AIDIS. 3 al 5 de mayo del 2006. Buenos Aires Argentina. (en CD)
116. Efecto de la concentración inicial de biomasa y de distintos sustratos en la reducción de Cr(VI) por barros activados
Ana M. Ferro Orozco, Edgardo M. Contreras, Nora C. Bertola, Noemí E. Zaritzky
15^o Congreso Argentino de Saneamiento y Medio Ambiente. AIDIS. 3 al 5 de mayo del 2006. Buenos Aires Argentina. (en CD)
117. Remoción de cromo hexavalente por cultivos puros de *Sphaerotilus natans*
Alejandro Caravelli, Leda Giannuzzi y Noemí Zaritzky
15^o Congreso Argentino de Saneamiento y Medio Ambiente. AIDIS. 3 al 5 de mayo del 2006. Buenos Aires Argentina. (en CD)
118. Caracterización reológica de emulsiones o/w de contenido lipídico reducido, estabilizadas con hidrocoloides"
Gabriel Lorenzo Noemí Zaritzky, A. Califano. XXII Congreso Interamericano de Ingeniería Química V Congreso Argentino de Ingeniería Química
Buenos Aires - 1 al 4 de Octubre de 2006 (en CD)
119. Mathematical Modelling of Heat And Mass Transfer During Frying of Coated and Uncoated Products"
Bertolini Suarez R., Campañone Laura, García M., Noemí Zaritzky XXII Congreso Interamericano de Ingeniería Química. V Congreso Argentino de Ingeniería Química. Buenos Aires - 1 al 4 de Octubre de 2006 (en CD)
120. Modelado de la inactivación térmica de *Escherichia coli* O157:H7 durante la producción de embutidos cárneos cocidos". Santos M. V. Noemí Zaritzky y Alicia Califano. XXII Congreso Interamericano de Ingeniería Química. V Congreso Argentino de Ingeniería Química. Buenos Aires - 1 al 4 de Octubre de 2006 (en CD)
121. Simulación numérica de la incorporación simultánea de NaNO₂, KNO₃ y NaCl en tejido cárnico porcino. Natalia Graiver, Adriana Pinotti, Alicia Califano, Noemí Zaritzky.
XXII Congreso Interamericano de Ingeniería Química. V Congreso Argentino de Ingeniería Química Buenos Aires. 1 al 4 de Octubre de 2006 (en CD)
122. Propiedades mecánicas y de barrera de películas biodegradables compuestas de almidón y quitosano.
García M. A. Pinotti A. Zaritzky N. XXII Congreso Interamericano de Ingeniería Química. V Congreso Argentino de Ingeniería Química. Buenos Aires - 1 al 4 de Octubre de 2006 (en CD)
123. Parámetros cinéticos y estequiométricos de la biodegradación de fenol en barros activados "
Albertario M. Contreras E Bertola N. Noemí Zaritzky XXII Congreso Interamericano de Ingeniería Química. V Congreso Argentino de Ingeniería Química
Buenos Aires - 1 al 4 de Octubre de 2006 (en CD)

124. Cinética de remoción de Cr (VI) con carbón activado. Contreras E.M., Ferro Orozco A.M., Urriza M., Bertola N., Zaritzky N.E. 30avo Congreso de la Asociación Interamericana de Ingeniería Sanitaria y Ambiental. AIDIS. Uruguay. 26 al 30 de noviembre 2006.(en CD)

125.Utilización de barros activados y carbón activado en polvo para la eliminación de Cr (VI) en efluentes industriales. Ferro Orozco A.M., Contreras E.M., Bertola N., Zaritzky N.E. 30avo Congreso de la Asociación Interamericana de Ingeniería Sanitaria y Ambiental. AIDIS. Uruguay. 26 al 30 de noviembre 2006.(en CD)

126.Degradación biológica de fenol utilizando técnicas respirométricas. M.E. Albertario, E.M. Contreras, N.C. Bertola, N.E. Zaritzky. 30avo Congreso de la Asociación Interamericana de Ingeniería Sanitaria y Ambiental. AIDIS. Uruguay. 26 al 30 de noviembre 2006.(en CD)

127. Efecto de la concentración inicial de biomasa y de distintos sustratos en la reducción de Cr(VI) por barros activados. A.M. Ferro Orozco, E.M. Contreras, N.C. Bertola, N.E. Zaritzky. 30avo Congreso de la Asociación Interamericana de Ingeniería Sanitaria y Ambiental. AIDIS. Uruguay. 26 al 30 de noviembre 2006.(en CD)

128. Remoción de cromo hexavalente por cultivos puros de *Sphaerotilus natans* Caravelli A.,Giannuzzi L., Zaritzky N. 30avo Congreso de la Asociación Interamericana de Ingeniería Sanitaria y Ambiental. AIDIS. Uruguay. 26 al 30 de noviembre 2006.(en CD)

129. Caracterización fisicoquímica de diferentes almidones de maíz químicamente modificados Lopez, Olivia V., Garcia , María A. y Zaritzky, Noemí E. XI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos CYTAL®2007.2º Simposio Internacional de Nuevas Tecnologías. Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios. 12 al 14 de septiembre de 2007,Buenos Aires.(En CD)

130. Modelado matemático del proceso de curado húmedo de carne Graiver, N., Pinotti, A., Califano, A. y Zaritzky, N. XI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos CYTAL2007. 2º Simposio Internacional de Nuevas Tecnologías. Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios. 12 al 14 de septiembre de 2007,Buenos Aires.(En CD)

131. Estabilidad durante el almacenamiento de jugos de naranja tratados con radiación UV Oteiza J. M., Giannuzzi L. y Zaritzky N. XI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos CYTAL2007 .2º Simposio Internacional de Nuevas Tecnologías. Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios. 12 al 14 de septiembre de 2007,Buenos Aires.(En CD)

132.Desarrollo de películas a partir de almidón de maíz modificado químicamente Lopez, Olivia V., Garcia , María A. y Zaritzky, Noemí E. XI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos CYTAL2007.2º Simposio Internacional de Nuevas Tecnologías. Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios. 12 al 14 de septiembre de 2007,Buenos Aires.(En CD)

133. Modelado matemático del desarrollo bacteriano en carnes bovinas. Coll Cárdenas, Fernanda; Giannuzzi, Leda; Zaritzky, Noemí. XI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos CYTAL®2007.2º Simposio Internacional de Nuevas Tecnologías. Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios. 12 al 14 de septiembre de 2007,Buenos Aires.(En CD)

134. Mathematical Modelling of Heat and Mass Transfer During Frying of Coated and Uncoated Products Bertolini Suárez, R. , Campañone, L., García, M. A. and Zaritzky N.E. Presentación Oral 3rd International Symposium FOOD AND AGRICULTURAL PRODUCTS: PROCESSING AND INNOVATIONS , organizado por International Commission of Agriculture Engineering, CIGR Section VI Postharvest Technology and Process Engineering . 24 al 27 de setiembre 2007 , Nápoles, Italia(En CD)

135. A Study of the Rheology of Low-in-Fat O/W Emulsions with Emphasis in Flow Behavior Modeling Lorenzo G., Zaritzky N., Califano A. - Presentación Oral 3rd International Symposium FOOD AND AGRICULTURAL PRODUCTS: PROCESSING AND INNOVATIONS , organizado por International Commission of Agriculture Engineering, CIGR Section VI Postharvest Technology and Process Engineering . 24 al 27 de setiembre 2007 , Nápoles, Italia. (En

CD)

136. Modeling Heat Transfer and Inactivation of *Escherichia coli* O157:H7 in Precooked Meat Products Using FEM .M.V Santos, N. Zaritzky*, A. Califano.3rd International Symposium FOOD AND AGRICULTURAL PRODUCTS: PROCESSING AND INNOVATIONS, organizado por International Commission of Agriculture Engineering, CIGR Section VI Postharvest Technology and Process Engineering . 24 al 27 de setiembre 2007 , Nápoles, Italia.(En CD).

137. Influencia del contenido de levaduras en la inactivación de cinco cepas de *E. coli* O157:H7 inoculadas en jugo de naranja exprimido tratado con radiación UV
Oteiza, Juan Martín.; Giannuzzi, Leda y Zaritzky, Noemí. Sexto Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos CIBIA VI. Ambato Ecuador. 5 al 8 de noviembre del 2007

138. Efecto del ácido láctico, bajas temperaturas y películas de diferente permeabilidad al oxígeno sobre la flora microbiana de carnes. Aplicación de modelos matemáticos.
Coll Cárdenas Fernanda; Giannuzzi Leda; Zaritzky Noemí.
Sexto Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos. CIBIA VI. Ambato Ecuador. 5 al 8 de noviembre del 2007

139. Remoción de ortofosfato de efluentes lácteos mediante cloruro férrico. Caravelli A.H., Contreras E.M., Zaritzky N.E. XVI Congreso Argentino de Saneamiento y Medio Ambiente Buenos Aires, Argentina, 23 - 25 de Abril de 2008. (En CD).

140. Efecto de la concentración de la fuente de nitrógeno en la reducción de Cr(VI) por barros activados. Ferro Orozco Ana M., Contreras Edgardo M., Zaritzky Noemí E.
XVI Congreso Argentino de Saneamiento y Medio Ambiente Buenos Aires, Argentina, 23 25 de Abril de 2008.(En CD)

141. Remoción de fósforo mediante la adición de cloruro férrico en sistemas de barros activados. Caravelli A.H., Contreras E.M., Zaritzky N.E. V Congreso Iberoamericano de Física y Química Ambiental VCIFyQA Mar del Plata, Argentina, 14 - 18 de abril de 2008.

142.-Oxidación química de fenoles utilizando ozono. Efecto del pH en la efectividad del tratamiento".E. M. Contreras, N.C. Bertola, N.E. Zaritzky. Actas del V Congreso Iberoamericano de Física y Química Ambiental. 549-553. (2008). (Mar del Plata, Argentina, 14 - 18 de abril de 2008).

143. About the use of ferric chloride for phosphorus removal from dairy processing wastewater in activated sludge reactors. Caravelli A.H., Contreras E.M., Zaritzky N.E. ICEF10 International Congress of Engineering and Food (Viña del Mar, Chile, 20–24 de abril de 2008).

144. Development and characterization of acetylated corn starch biodegradable films.Lopez O., Garcia M. A., N. Zaritzky. ICEF10 International Congress of Engineering and Food (Viña del Mar, Chile, 20–24 de abril de 2008).

145. Preservation of low-fat n-3 enriched chicken sausages during refrigerated storage.Andres S. Zaritzky N. Califano A. ICEF10 International Congress of Engineering and Food (Viña del Mar, Chile, 20–24 de abril de 2008).

146. UV treatment to control *Escherichia coli* O157:H7 in fruit juices. Oteiza J. M Giannuzzi L., Zaritzky, N. ICEF10 International Congress of Engineering and Food (Viña del Mar, Chile, 20–24 de abril de 2008).

147. Rheological assessment of frozen gluten-free doughs.Lorenzo G. Zaritzky N. Califano,A.ICEF10 International Congress of Engineering and Food (Viña del Mar, Chile, 20–24 de abril de 2008).

148. Modeling the effect of powdered activated carbon addition in activated sludge reactors treating dairy wastewater.Ferro Orozco A.M., Contreras E.M., Zaritzky N.E..ICEF10 International Congress of Engineering and Food (Viña del Mar, Chile, 20–24 de abril de 2008).

149. Improvement of Textural Attributes of Gluten –freedoughs for industrial production of empanadas and pie crusts . Gabriel Lorenzo, Noemi Zaritzky and Alicia Califano.
Internacional Conference of Agriculture Engineering. 4th CIGR Section VI International Symposium on Food and Bioprocess Technology.Foz do Iguacu, Brazil 31 agosto al 4 de setiembre de 2008

150. Numerical Simulation of Microwave Thawing of Solid Foods
L. A. Campañone , N. E. Zaritzky . Internacional Conference of Agriculture Engineering. 4th CIGR Section VI International Symposium on Food and Bioprocess Technology. Foz do Iguaçu, Brazil 31 agosto al 4 de setiembre de 2008.
151. Characterization Of Chemically Modified Corn Starches .Lopez Olivia, Garcia Maria Alejandra, Zaritzky Noemi Internacional Conference of Agriculture Engineering. 4th CIGR Section VI International Symposium on Food and Bioprocess Technology. Foz do Iguaçu, Brazil 31 agosto al 4 de setiembre de 2008.
152. Caracterización reológica de suspensiones de almidones de maíz nativo y acetilado. López, Olivia; García, María Alejandra y Zaritzky, Noemí E. Actas del XXVII Congreso Argentino de Química. 17-19 de Septiembre de 2008. Tucumán-Argentina. En CD.
153. Propiedades funcionales de almidones no tradicionales de ahipa y mandioca. López, Olivia; Zaritzky, Noemí E. y García, María Alejandra. Actas del XXVII Congreso Argentino de Química. 17-19 de Septiembre de 2008. Tucumán-Argentina. En CD
154. Aclimatación de barros activados para degradar fenol. Nora C. Bertola, Silvana M. Fiori, Edgardo M. Contreras, Noemí E. Zaritzky Actas del IIº Congreso Internacional sobre Gestión y Tratamiento Integral del Agua Córdoba, noviembre de 2008. En CD
155. Numerical Simulation of the Heat Transfer in Three Dimensional Geometries. M. V. Santos, N. Zaritzky, A. Califano, V. Vampa. Trabajo completo publicado en las Actas del XVII Congreso sobre Métodos Numéricos y sus Aplicaciones – ENIEF 2008. San Luís del 10 al 13 de noviembre, 2008.
156. Simulación numérica mediante elementos finitos en geometrías tridimensionales con aplicaciones al procesamiento de alimentos. Actas del 9º Congreso Computación Aplicada a la Industria de Procesos, CAIP 2009. Montevideo Uruguay 28 agosto 2009.
157. Acetylation effect on rheological behavior and retrogradation of corn starch.
Autores: Olivia V. López, Noemí E. Zaritzky, M. Alejandra García. Actas del VII Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA) 6 al 9 de setiembre 2009. Bogotá Colombia (En CD)
158. Applications of the Mathematical Modelling of Microwave Thawing of Foods. Aplicaciones del modelado matemático de la descongelación de alimentos con microondas. Autores L. A. Campañone N. E. Zaritzky.
Actas del VII Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA) 6 al 9 de setiembre 2009. Bogotá Colombia (En CD)
159. Rheology of oil in water gel emulsions formulated with gellan gum. Reología de emulsiones gel-aceite en agua formuladas con goma gellan
Lorenzo, Gabriel.; Zaritzky, Noemí; Califano, Alicia .Actas del VII Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA) 6 al 9 de setiembre 2009. Bogotá Colombia (En CD)
160. Numerical Simulation of the Freezing Process for Irregular Shape Foodstuffs using the Finite Element Method. Autores :M. Victoria Santos, Noemí Zaritzky, Alicia Califano, Victoria Vampa.
Actas del VII Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA) 6 al 9 de setiembre 2009. Bogotá Colombia.
161. Efecto combinado de la temperatura de refrigeración y del tiempo de tratamiento con ozono sobre el desarrollo microbiano de carnes bovinas. Su influencia en la modificación de la calidad. Coll Cárdenas, Fernanda; Andrés, Silvina; Giannuzzi, Leda y Zaritzky, Noemí E.
Trabajo completo en Actas del XII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos CYTAL. AATA. 7 al 9 de octubre del 2009, Concordia Entre Ríos (En CD)
162. Efecto de la temperatura, pH, NaCl, porcentaje de grasa y preservadores sobre el desarrollo de *Listeria monocytogenes* en emulsiones cárneas.
Pellicer Karina E., Copes Julio A, Giannuzzi Leda y Zaritzky Noemí E.
Trabajo completo en Actas del XII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos CYTAL. AATA. 7 al 9 de octubre del 2009, Concordia Entre Ríos. (En CD)

163. Microencapsulación de bacterias probióticas comerciales en leche por secado spray. Influencia de un pretratamiento térmico y del almacenamiento a diferentes temperaturas sobre la viabilidad celular. Paéz R, Vinderola G, Zaritzky N, Quiberoni A, Audero G, Cuatrin A y Reinheimer J. Trabajo completo en Actas del XII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos CYTAL. AATA. 7 al 9 de octubre del 2009, Concordia Entre Ríos. (En CD)
164. Comportamiento termomecánico de películas de almidón de maíz nativo y acetilado: influencia de la composición. LÓPEZ, Olivia V. LECOT, Carlos J.; ZARITZKY Noemí E., GARCÍA María A. Trabajo completo en Actas del XII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos CYTAL. AATA. 7 al 9 de octubre del 2009, Concordia Entre Ríos. (En CD)
165. Efecto del almacenamiento congelado en medallones de carne magra enriquecidos con ácidos grasos insaturados y fitoesteroides. RANALLI Natalia; ZARITZKY Noemí; ANDRÉS Silvina y CALIFANO Alicia. Trabajo completo en Actas del XII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos CYTAL. AATA. 7 al 9 de octubre del 2009, Concordia Entre Ríos. (En CD)
166. "Reducción biológica de Cr(VI). Efecto de la concentración de Cr(VI) en la actividad respiratoria de barros activados" (Contreras E.M., Ferro Orozco A.M., Zaritzky N.E.). 17avo Congreso Argentino de Saneamiento y Medio Ambiente (Buenos Aires, Argentina). En CD (2010).
167. "Co-precipitación de fosfato en un reactor de barros activados a escala laboratorio con alta carga de fósforo", De Gregorio C., Caravelli A.H., Zaritzky N.E. XVII Congreso Argentino de Saneamiento y Medio Ambiente. Buenos Aires, Argentina. 21 - 23 de Abril de 2010
168. "Remoción de fósforo mediante cloruro férrico en sistemas batch. Efecto de la presencia de biomasa de barros activados", De Gregorio C., Caravelli A.H., Zaritzky N.E. XVII Congreso Argentino de Saneamiento y Medio Ambiente. Buenos Aires, Argentina. 21 - 23 de Abril de 2010
169. Aplicación de recubrimientos a base de gelatina con el agregado de ácido láctico sobre carnes bovinas refrigeradas. Coll Cardenas F., Giannuzzi L. Zaritzky N. II Jornadas Internacionales sobre Avances en la Tecnología de Películas y Coberturas funcionales en Alimentos 17 -18 de mayo 2010. Fundación Instituto Leloir . Buenos Aires
170. Capacidad de termosellado y comportamiento mecánico de películas de almidón de maíz nativo y acetilado. Lopez O. Zaritzky N. Garcia M. A. II Jornadas Internacionales sobre Avances en la Tecnología de Películas y Coberturas funcionales en Alimentos. 17 -18 de mayo 2010. Fundación Instituto Leloir . Buenos Aires
171. Optimization of rheological properties of gluten-free pasta using mixture design. V. Larrosa, G. Lorenzo, N. Zaritzky, A. Califano. 2nd Symposium of Gluten-Free Cereal Products and Beverages (GF-10). 8 al 11 de junio 2010, Tampere, Finlandia.
172. Effect of water content on thermo-physical properties and freezing times of foods. Santos, Maria.V, Vampa, Victoria., Califano, Alicia N., Zaritzky, Noemi E. 11 International Symposium of the Properties of Water ISOPOW, 11, 5-9 setiembre, Querétaro, Mexico.
173. Partial dehydration and cryopreservation of *citrus* seed. Graiver Natalia, Califano Alicia, Zaritzky Noemí. 11 International Symposium of the Properties of Water ISOPOW, 11, 5-9 setiembre, Querétaro, Mexico.
174. Response surface methodology to assay the effect of the addition of proteins and hydrocolloids on the water mobility of gluten free pasta formulations. Larrosa, Virginia J.; Lorenzo, Gabriel; Zaritzky, Noemí E.; Califano, Alicia N. 11 International Symposium of the Properties of Water ISOPOW, 11, 5-9 setiembre, Querétaro, Mexico.
175. Modelado de la transferencia de energía y análisis de la desnaturalización proteica en la etapa de procesamiento térmico de especies de cangrejos patagónicos Jimena Dima, Pedro Barón, Noemí Zaritzky VI Congreso Argentino de Ingeniería Química. Aportes de la Ingeniería Química a los Desafíos y Oportunidades del Siglo XXI. Innovación Tecnológica, Desarrollo Sostenible, Energía, Seguridad de Procesos, Educación. Mar del Plata - 26 al 29 de Septiembre de 2010. En CD

176. Studies on the anaerobic degradation of soluble and particulate matter. Ignacio Durruty, Noemi Zaritzky y Jorge González.VI Congreso Argentino de Ingeniería Química.Aportes de la Ingeniería Química a los Desafíos y Oportunidades del Siglo XXIInnovación Tecnológica, Desarrollo Sostenible, Energía, Seguridad de Procesos, Educación.Mar del Plata - 26 al 29 de Septiembre de 2010. En CD
177. Tratamiento biológico de aguas residuales de la industria láctea con precipitación simultánea de fósforo mediante cloruro férrico. Índices biológicos como indicadores de la eficiencia del reactor de barros activados " Carolina De Gregorio, Alejandro Caravelli y Noemi Zaritzky
VI Congreso Argentino de Ingeniería Química.Aportes de la Ingeniería Química a los Desafíos y Oportunidades del Siglo XXIInnovación Tecnológica, Desarrollo Sostenible, Energía, Seguridad de Procesos, Educación.Mar del Plata - 26 al 29 de Septiembre de 2010. En CD
178. Mejoras en la eficiencia de remoción de cromo hexavalente en reactores batch de barros activados mediante la adición de carbón activado en polvo
Ana Ferro Orozco, Edgardo Contreras y Noemi Zaritzky
VI Congreso Argentino de Ingeniería Química.Aportes de la Ingeniería Química a los Desafíos y Oportunidades del Siglo XXIInnovación Tecnológica, Desarrollo Sostenible, Energía, Seguridad de Procesos, Educación.Mar del Plata - 26 al 29 de Septiembre de 2010.En CD
179. Aplicación tecnológica de biopolímeros en la producción de alimentos libres de gluten
Virginia J. Larrosa, Gabriel Lorenzo , Noemí E. Zaritzky , Alicia N. Califano . IPPIA 042 Congreso Mundial INGENIERIA 2010.17 al 20 de octubre 2010. Buenos Aires En CD
180. Conservación de carnes por curado: optimización del proceso a través del modelado matemático de la incorporación de sales
Graiver Natalia, Pinotti Adriana, Califano Alicia, Zaritzky Noemí.IPPIA 058 Congreso Mundial INGENIERIA 2010.17 al 20 de octubre 2010. Buenos Aires. En CD
181. Simulación numérica de problemas de transferencia de energía en el procesamiento de alimentos.
Victoria Santos, Victoria Vampa, Alicia N. Califano, Noemí E. Zaritzky.IPPIA 044 Congreso Mundial INGENIERIA 2010.17 al 20 de octubre 2010. Buenos Aires
182. Tratamiento biológico de aguas residuales de la industria agroalimentaria, con alta carga de fósforo: efecto del agregado de floculantes químicos en la eficiencia del reactor de barros activados. IPPIA 59
De Gregorio Carolina , Caravelli Alejandro H. , Zaritzky Noemí E.
Congreso Mundial INGENIERIA 2010.17 al 20 de octubre 2010. Buenos Aires. En CD
183. Comportamiento viscoelástico de emulsiones alimentarias modificado por adición de biopolímeros
Gabriel Lorenzo, Noemí E. Zaritzky , Alicia N. Califano.IPPIA 043
Congreso Mundial INGENIERIA 2010.17 al 20 de octubre 2010. Buenos Aires. En CD
184. Desnaturalización de proteínas durante el tratamiento térmico de crustáceos de la Patagonia argentina.
J. Dima, P. Baron, N. Zaritzky
RITEQ II Reunión Interdisciplinaria de Tecnología y Procesos Químicos. Córdoba – Argentina
24 al 27 de octubre de 2010
185. Caracterización textural y reológica de pastas libres de gluten formuladas con polisacáridos y proteína.S Larrosa, V. , Lorenzo, G.; Zaritzky, N.; Califano, A
RITEQ II Reunión Interdisciplinaria de Tecnología y Procesos Químicos. Córdoba – Argentina
24 al 27 de octubre de 2010
186. Estudio del espectro de relajación en sistemas emulsionados conteniendo diferentes polisacáridos.
Autores: Lorenzo, Gabriel; Zaritzky, Noemí; Califano, Alicia.
RITEQ II Reunión Interdisciplinaria de Tecnología y Procesos Químicos. Córdoba – Argentina
24 al 27 de octubre de 2010
187. Propiedades termofísicas de alimentos: su determinación y aplicación en la simulación de transferencia de energía. M.V. Santos , V. Vampa, A. N. Califano, N. Zaritzky II Reunión Interdisciplinaria de Tecnología y Procesos Químicos - RITeQ 2010, 24 al 27 de octubre de 2010 , Córdoba

188. Aplicación del método de elementos finitos utilizando una formulación entálpica y de kirchhoff para el modelado matemático de la congelación de champiñones. M.V. Santos, A.R. Lespinard, R.H. Mascheroni, A. Califano, N. Zaritzky. MECOM del Bicentenario MECOM 2010 IX Argentine Congress on Computational Mechanics and II South American Congress on Computational Mechanics- CILAMCE 2010 XXXIberoamerican Congress of Computational Methods in Engineering, 15-18 nov2010, Buenos Aires.
189. Inactivación microbiana en productos cárneos acoplada a la simulación numérica de transferencia de energía M.V Santos, A. Califano, N. Zaritzky. Primeras Jornadas de Investigación y Transferencia de la Facultad de Ingeniería 12 al 14 de abril de 2011. Fac. de Ingeniería UNLP. Trabajo completo publicado en Actas
190. Application of a combined biological and chemical system for the treatment of phosphorus-containing wastewater from the food industry .De Gregorio Carolina, Caravelli Alejandro H., Zaritzky Noemí E. 11th International Congress on Engineering and Food "FOOD PROCESS ENGINEERING IN A CHANGING WORLD" ICEF 11 realizado entre el 22 y el 26 de mayo de 2011, Atenas Grecia. Trabajo completo en Actas
191. Mathematical modelling of the heat transfer process and protein denaturation during the thermal treatment of crabs from the Argentine Patagonia .Jimena Dima , Pedro Barón , Noemí Zaritzky. 11th International Congress on Engineering and Food "FOOD PROCESS ENGINEERING IN A CHANGING WORLD" ICEF 11 realizado entre el 22 y el 26 de mayo de 2011, Atenas Grecia. Trabajo completo en Actas
192. Prediction of Optimal Process Conditions for the Freezing of Ready Prepared Vegetables using Numerical Simulation. Victoria Santos, Alicia Califano , Noemi Zaritzky. 11th International Congress on Engineering and Food "FOOD PROCESS ENGINEERING IN A CHANGING WORLD" ICEF 11 realizado entre el 22 y el 26 de mayo de 2011, Atenas Grecia. Trabajo completo en Actas
193. Modelado matemático del tratamiento térmico y congelación en crucíferas - acoplamiento de cinéticas de inactivación enzimática. Santos, M.V., Califano, A., Zaritzky, N. Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas. CLICAP 2012, San Rafael , Mendoza, 28 al 30 de marzo de 2012. Trabajo completo publicado en Actas.
194. Desempeño de un reactor de barros activados con precipitación simultánea de fósforo mediante cloruro férrico. Efecto del tiempo de residencia celular .Caravelli A.H., De Gregorio C., Zaritzky N.E. Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas. CLICAP 2012, San Rafael , Mendoza, 28 al 30 de marzo de 2012. Trabajo completo publicado en Actas
195. Efecto de la alta presión hidrostática en las características fisicoquímicas y parámetros de calidad de un producto cárneo sometido a sales de curado. Giménez Belén, Graiver Natalia, Califano Alicia, Zaritzky Noemí. IV Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos . Universidad Nacional de Córdoba, Córdoba - Argentina. 14 al 16 de noviembre de 2012. Trabajo completo publicado en Actas
196. Modelado matemático del proceso industrial de congelación de crustáceos marinos Dima J.B, Santos M.V., Barón P., Califano A., Zaritzky N.. IV Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos . Universidad Nacional de Córdoba, Córdoba - Argentina. 14 al 16 de noviembre de 2012. Trabajo completo publicado en Actas
197. Mathematical modeling of the heat transfer process in vitrification devices used for oocyte cryopreservation. M. V. Santos, M. Sansinena , J. Chirife, N. Zaritzky. X Congreso Argentino de Mecánica Computacional MECOM 13 al 16 de noviembre de 2012. Salta. Trabajo completo publicado en Actas
198. Simulación numérica del proceso industrial de congelación de cangrejos patagónicos María V. Santos, Jimena B. Dima, Pedro J. Barón, Alicia N. Califano and Noemi E. Zaritzky. X Congreso Argentino de Mecánica Computacional MECOM 13 al 16 de noviembre de 2012. Salta. Trabajo completo publicado en Actas.
199. Cambios en las características estructurales y reológicas de pastas libres de gluten durante el proceso de cocción. Larrosa, Virginia J.; Lorenzo, Gabriel; Zaritzky, Noemí E.; Califano, Alicia. II Jornadas de Investigación y Transferencia de la Facultad de Ingeniería. Universidad Nacional de La Plata. La Plata, 22 mayo 2013. Trabajo completo publicado en Actas

200. Diseño y optimización del proceso industrial de congelación de crustáceos marinos mediante simulación numérica. M. V. Santos, J. B. Dima, P. J. Baron, A. N. Califano y N. E. Zaritzky. II Jornadas de Investigación y Transferencia de la Facultad de Ingeniería. Universidad Nacional de La Plata. La Plata, 22 mayo 2013. Trabajo completo publicado en Actas
201. Influence of cooking time on the quality attributes and rheology of gluten free pasta. Virginia Larrosa, Gabriel Lorenzo, Noemí Zaritzky, Alicia Califano. 3rd International Symposium on Gluten-Free Cereal Products and Beverages 2013 June 12- 14, 2013 Viena, Austria. Publicado en Proceedings CD
202. Role of emulsifiers on textural characteristics of gluten free cheese bread Gabriel Lorenzo, Julián López Tenorio, Margarita Morales Moreno, Virginia Larrosa, Eduardo Rodríguez Sandoval, Noemí Zaritzky, Alicia Califano. 3rd International Symposium on Gluten-Free Cereal Products and Beverages 2013 June 12- 14, 2013 Viena, Austria. Publicado en Proceedings CD
203. Desarrollo de un método sencillo para la determinación de la distribución de pesos moleculares de nonilfenol polietoxilados (NPEOx) mediante HPLC-UV. Arturi Tatiana, Contreras Edgardo, Zaritzky Noemí. Primer Congreso Argentino de Cromatografía y Técnicas Afines. Institución organizadora: División Cromatografía (CECROM) de la Asociación Química Argentina. 24 al 26 de setiembre 2013. Buenos Aires.
204. Utilización de modelos numéricos para la optimización del tratamiento térmico y congelación de vegetales. M.V. Santos, A. Califano y N. Zaritzky VII Congreso Argentino de Ingeniería Química. CAIQ 2013 20 al 23 de octubre 2013 Rosario, Santa Fe. Trabajo completo publicado en Actas
205. Optimización de la obtención de quitosano de crustáceos patagónicos (Puerto Madryn, Chubut). Desarrollo de micropartículas y evaluación de su acción bactericida en patógenos de usual frecuencia en maricultura. Dima, Jimena; Sequeiros Cynthia; Zaritzky, Noemí VII Congreso Argentino de Ingeniería Química. CAIQ 2013 20 al 23 de octubre 2013 Rosario, Santa Fe. Trabajo completo publicado en Actas
206. Producción de metabolitos estrogénicos del Nonilfenol Polietoxilado en reactores de barros activados. T. S. Arturi, N.E. Zaritzky, E. M. Contreras VII Congreso Argentino de Ingeniería Química. CAIQ 2013 20 al 23 de octubre 2013 Rosario Santa Fe. Trabajo completo publicado en Actas
207. Biodegradación de bisfenol A por barros activados en reactores semicontinuos Ferro Orozco A.M., Contreras E.M., Zaritzky N.E. VII Congreso Argentino de Ingeniería Química. CAIQ 2013 20 al 23 de octubre 2013 Rosario Santa Fe. Trabajo completo publicado en Actas
208. Simulación numérica del proceso industrial de congelación de alimentos de origen marino utilizando el método de elementos finitos M. Victoria Santos; Jimena B. Dima; Alicia N. Califano; Pedro Barón, y Noemí E. Zaritzky. XIV Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos CYTAL. Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios. Rosario. Santa Fe. 23 al 25 de octubre de 2013. Trabajo completo publicado en Actas
209. Parámetros de calidad durante el almacenamiento congelado de productos a base de carne de cangrejos marinos patagónicos. Dima Jimena, Baron Pedro, Zaritzky Noemí XIV Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos CYTAL. Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios. Rosario. Santa Fe. 23 al 25 de octubre de 2013.
210. Aplicación de cisteína como agente antipardeante en batatas mínimamente procesadas OJEDA, Gonzalo; SGROPPO, Sonia; ZARITZKY, Noemí. XIV Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos CYTAL. Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios. Rosario. Santa Fe. 23 al 25 de octubre de 2013.
211. Efecto de la desecación, criocongelación y rehidratación sobre la viabilidad de semilla intermedias Bustos Carla; Graiver, Natalia, Califano, Alicia y Zaritzky, Noemí

XIV Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos CYTAL.Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios.Rosario. Santa Fe . 23 al 25 de octubre de 2013.

212.Efecto de las altas presiones hidrostáticas sobre parámetros de calidad de carnes durante el almacenamiento refrigerado

GIMENEZ, Belén; GRAIVER, Natalia, CALIFANO, Alicia y ZARITZKY , Noemí

XIV Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos CYTAL.Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios.Rosario. Santa Fe . 23 al 25 de octubre de 2013.Trabajo completo publicado en Actas

213.Impacto de la alimentación del ganado y la maduración posmortem de la carne sobre la vida en bandeja del producto.POUZO, Laura; DESCALZO, Adriana; ROSSETTI, Luciana; SANTINI, Francisco; ZARITZKY, Noemi; y PAVAN, Enrique

XIV Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos CYTAL.Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios.Rosario. Santa Fe . 23 al 25 de octubre de 2013.Trabajo completo publicado en Actas

214.Efecto de la congelación en los atributos de textura de “Pan de bono” un alimento farináceo típico sin gluten. Gabriel Lorenzo; Margarita Morales Moreno ; Alicia Califano ; Noemí Zaritzky ; Eduardo Rodríguez Sandoval .

XIV Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos CYTAL.Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios.Rosario. Santa Fe . 23 al 25 de octubre de 2013.Trabajo completo publicado en Actas

215.Producción de Polihidroxicanoatos (PHA)en sistema de tratamiento biológico de efluentes por lodos activados.Juan C. Alzate Marin, Alejandro H. Caravelli, Noemi E. Zaritzky.

III Congreso Internacional de Ambiente y Energías Renovables . I Jornada Internacional de Biomasa. Villa María , Cordoba , 11 al 15 de noviembre de 2013.Trabajo completo publicado en Actas

216. Degradación de bisfenol A en presencia de un sustrato fácilmente biodegradable en sistemas de barros activados. A.M. Ferro Orozco, E.M. Contreras, N.E. Zaritzky. 19º Congreso Argentino de Saneamiento y Medio Ambiente Buenos Aires, 21al 23 de Mayo de 2014. **Este trabajo ha obtenido el Primer Premio en el marco del Congreso AIDIS 2014. Publicado en la Revista AIDISIngeniería Sanitaria y Ambiental Nro 12321-26(2014)**

217. Remoción biológica de nutrientes en SBR anaeróbico-aeróbico. Alzate Marin J.C, Caravelli A.H., Zaritzky N.E. 19º Congreso Argentino de Saneamiento y Medio Ambiente AIDIS Buenos Aires, 21al 23 de Mayo de 2014

218. Heat transfer coupled with enzyme inactivation in the processing of pre-cooked frozen cruciferous vegetables Perez J., Santos M. V. , Califano A. y Zaritzky N.

Exposicion oral en el Congreso 17th IUFOST World Congress of Food Science and Technology 17 al 21 de agosto 2014. Montreal Canada

219. Determination of heat transfer coefficients of biological systems during cooling in liquid nitrogen under film and nucleate pool boiling regime .M. V. Santos, M. Sansinena, J. Chirife, N. Zaritzky Congreso ENIEF 2014. XXI Congreso sobre Métodos Numéricos y sus Aplicaciones.23 al 26 de septiembre de 2014 Sede: Instituto Balseiro - Centro Atómico Bariloche.Bariloche, Argentina

220. Aprovechamiento de los desechos de la industria procesadora de crustáceos para la obtención de quitosano y quitosano reticulado

Jimena Bernadette Dima; Cynthia Sequeiros; Noemí Elisabet Zaritzky.International Conference on Food Innovation - FoodInnova 2014 organizada por la Universidad Nacional de Entre Ríos y la Universitat Politècnica de Valencia en Concordia, Entre Ríos, 20 al 23 de octubre de 2014 . Trabajo completo

221.Cambios reológicos y estructurales durante el almacenamiento de geles de biopolimeros

Lorenzo G. , Zaritzky N., Califano A.International Conference on Food Innovation - FoodInnova 2014 organizada por la Universidad Nacional de Entre Ríos y la Universitat Politècnica de Valencia en Concordia, Entre Ríos, 20 al 23 de octubre de 2014

222.Producción de biodiesel a partir de residuos de la industria alimentaria: aceites vegetales reciclados

Juan C. Alzate Marin, Cecilia Lanari , Noemi E. Zaritzky

International Conference on Food Innovation - FoodInnova 2014 organizada por la Universidad Nacional de Entre Ríos y la Universitat Politècnica de Valencia en Concordia, Entre Ríos, 20 al 23 de octubre de 2014 . Trabajo completo

223.Vinculación entre la calidad de fideos libre de gluten cocidos y las condiciones del proceso de secado Virginia Judit Larrosa; Gabriel Lorenzo, Noemí Elisabet Zaritzky, Alicia Noemí Califano
International Conference on Food Innovation - FoodInnova 2014 organizada por la Universidad Nacional de Entre Ríos y la Universitat Politècnica de Valencia en Concordia, Entre Ríos, 20 al 23 de octubre de 2014

224.Determinación de las isotermas de sorción de pastas libres de gluten.Virginia Judit Larrosa; Gabriel Lorenzo;Noemí Elisabet Zaritzky; Alicia Noemí Califano
International Conference on Food Innovation - FoodInnova 2014 organizada por la Universidad Nacional de Entre Ríos y la Universitat Politècnica de Valencia en Concordia, Entre Ríos, 20 al 23 de octubre de 2014

225.Aprovechamiento de subproductos de la industria yerbatera en sistemas de encapsulación con potencial aplicación agronómica .Aline Schneider Teixeira, Lorena Deladino, Noemí Zaritzky
International Conference on Food Innovation - FoodInnova 2014 organizada por la Universidad Nacional de Entre Ríos y la Universitat Politècnica de Valencia en Concordia, Entre Ríos, 20 al 23 de octubre de 2014

226.Desarrollo de un producto cárnico innovador utilizando alta presión hidrostática.
Gimenez Maria Belén; Graiver Natalia Gisel; Califano Alicia Noemi; Zaritzky Noemí Elisabet
International Conference on Food Innovation - FoodInnova 2014 organizada por la Universidad Nacional de Entre Ríos y la Universitat Politècnica de Valencia en Concordia, Entre Ríos, 20 al 23 de octubre de 2014

227. Desarrollo de productos a base de queratina a partir de residuos de la industria avícola
Juliana Orjuela Palacio; María Cecilia Lanari ; Noemí Zaritzky. International Conference on Food Innovation - FoodInnova 2014 organizada por la Universidad Nacional de Entre Ríos y la Universitat Politècnica de Valencia en Concordia, Entre Ríos, 20 al 23 de octubre de 2014

228.Alta presión hidrostática en productos cárnicos pretratados en salmuera: su influencia en parámetros de calidad . Giménez B. Graiver N., Califano A., Zaritzky N.
V Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CICYTAC 2014) Cordoba 17 al 19 de noviembre de 2014.

229.Determinación de la cinética de inactivación térmica de peroxidasa en crucíferas para la optimización del proceso industrial de vegetales precocidos congelados.Pérez JF, Santos MV , Califano A , Zaritzky N
V Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CICYTAC 2014) Córdoba 17 al 19 de noviembre de 2014.Trabajo completo

230.Utilización de modelos numéricos para la optimización del tratamiento térmico en vegetales acoplando la cinética de inactivación de peroxidasa.Perez, J. F.; Santos, M. V.; Califano, A.; Zaritzky, N.
Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas. CLICAP 2015, San Rafael , Mendoza, 15 al 17 de abril 2015

231.Cinética y estequiometría de la degradación aerobia de bisfenol a y sus principales productos por barros activados.FERRO OROZCO A. M.; CONTRERAS, E. M.; ZARITZKY, N. E.
Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas. CLICAP 2015, San Rafael , Mendoza, 15 al 17 de abril 2015

232. Producción de polihidroxialcanoatos por lodos activados a partir de suero de queso ALZATE MARIN, J. C.; CARAVELLI, A. H.; ZARITZKY, N. E. Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas. CLICAP 2015, San Rafael , Mendoza, 15 al 17 de abril 2015

233. Remoción de cromo hexavalente utilizando quitosano reticulado, obtenido a partir de residuos de crustáceos.DIMA, J. B.; SEQUEIROS, C.; ZARITZKY, N. E. Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas. CLICAP 2015, San Rafael , Mendoza, 15 al 17 de abril 2015

234Estudios de adsorción de nonilfenol polietoxilado en carbón activo y lignito en aguas previamente tratadas con tratamiento biológico ARTURI, T. S.; ZARITZKY, N. E.; CONTRERAS, E. M. Congreso

Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas. CLICAP 2015, San Rafael , Mendoza, 15 al 17 de abril 2015

235. Capacidad de adsorción de nonilfenol etoxilado en carbón activo y lignito en aguas residuales
ARTURI, T. S.; ZARITZKY, N. E.; CONTRERAS, E. M. Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas. CLICAP 2015, San Rafael , Mendoza, 15 al 17 de abril 2015

236. Obtencion de quitosanoy quitosano reticulado a partir de residuos de la industria pesquera y su aplicacion para la remocion de cromo hexavalente

Dima,J.; Sequeiros, C. y Zaritzky N

Terceras Jornadas de Investigación, Transferencia y Extensión de la Facultad de Ingenieria 2015
20 al 22 de abril de 2015.

237. Obtención de plásticos biodegradables por microorganismos acumuladores de polihidroxialcanoatos en cultivos mixtos (lodos activados) utilizando efluentes de la industria, Alzate Marin J. C. , Caravelli, A. y Zaritzky N. Terceras Jornadas de Investigación, Transferencia y Extensión de la Facultad de Ingenieria 2015. 20 al 22 de abril de 2015.

238. Determinacion de coeficientes de transferencia de calor en sistemas biologicos durante el enfriamiento en nitrogeno liquido considerando regimenes de ebullicion en film y nucleada.

Santos M.; Sansinena M.; Chirife J. y Zaritzky, N. Terceras Jornadas de Investigación, Transferencia y Extensión de la Facultad de Ingenieria 2015. 20 al 22 de abril de 2015. Trabajo completo

239. Modelado matematico del efecto de la temperatura y humedad del airesobre la velocidad de secado de pastas libres de gluten.Larrosa, V.; Lorenzo, G.; Zaritzky N. y Califano A. Terceras Jornadas de Investigación, Transferencia y Extensión de la Facultad de Ingenieria 2015. 20 al 22 de abril de 2015. Trabajo completo.

240. Obtencion de la cinetica de inactivacion termica de peroxidasa en cruciferas para la optimizacion del proceso industrial de vegetales precocidos congelados.Pérez, J.; SantosV. ; Califano, A.y Zaritzky N

Terceras Jornadas de Investigación, Transferencia y Extensión de la Facultad de Ingenieria 2015. 20 al 22 de abril de 2015. Trabajo completo

241.Desarrollo de productos a base de queratina a partir de residuos de la industria avicola.

Orjuela Palacio, J.; Lanari, M., Zaritzky N. Terceras Jornadas de Investigación, Transferencia y Extensión de la Facultad de Ingenieria 2015. 20 al 22 de abril de 2015. Trabajo completo

242. Numerical simulation of cooling and freezing processes for the cryopreservation of biological material in liquid nitrogen V. Santos, M. Sansinena, J. Chirife, N. Zaritzky

First Pan-American Congress on Computational Mechanics – PANACM 2015 y XI Argentine Congress on Computational Mechanics – MECOM 2015. Buenos Aires -27 -29 de abril 2015

8.5 Trabajos presentados en Congresos y Publicaciones internas

1. "Aplicaciones de la técnica de sustitución para la observación microscópica de tejidos carneos congelados"
E.G. Cerrella y N.E. Zaritzky
CIDCA Publicación Interna N° 9 (1974)
2. "Internal mass transfer coefficient within single bubbles. Theory and experiment"
N.E. Zaritzky y A. Calvelo
Presentado en las IX Jornadas sobre Investigación en Ciencias de la Ingeniería Química y Química Aplicada (Corrientes - Marzo 1975)
3. "Simultaneous heat and mass transfer in distillation trays"
N.E. Zaritzky y A. Calvelo
Presentado en las IX Jornadas sobre Investigación en Ciencias de la Ingeniería Química y Química Aplicada (Corrientes - Marzo 1975)
4. "Estudio histológico de la distribución de hielo en tejidos cárneos congelados"
N.E. Zaritzky y A. Calvelo
Presentado en el 1er Simposio Nacional sobre Tecnología Bovina (Bahía Blanca) - Diciembre 1975
5. "Evidencia histológica del crecimiento dendrítico del hielo en congelados de carne bovina"
A. Bevilacqua, N.E. Zaritzky y A. Calvelo
Presentado en las Terceras Jornadas Nacionales de la Industria Alimentaria, San Rafael, Mendoza, Abril 1977
6. "Simulación de las condiciones de Almacenamiento y transporte de carne bovina congelada"
N.E. Zaritzky
Segundo Simposio Nacional de Ciencia y Tecnología de Carnes, Abril 1978. Congreso Nacional de Ingeniería Química. Santa Fé, Noviembre 1978
7. "Influencia de la velocidad de congelación sobre el cambio de color en hígado vacuno congelado"
N.E. Zaritzky, M.C. Añón y A. Calvelo
Segundo Simposio Nacional de Ciencia y Tecnología de Carnes, Abril 1978
8. "Mecanismo de daño celular en la congelación de tejidos cárneos"
S.B. Etcheverry, A. Bevilacqua, M.C. Añón y N.E. Zaritzky
Segundo Simposio Nacional de la Ciencia y Tecnología de Carnes, Abril 1978
9. "Fenómenos de recristalización en carne congelada"
A. Bevilacqua y N.E. Zaritzky
Segundo Simposio Nacional de Ciencia y Tecnología de Carnes, Abril 1978
10. "Morfología del hielo durante la congelación de carne en dirección transversal a las fibras"
A.E. Bevilacqua y N.E. Zaritzky
CIDCA Publicación Interna Nro 22 (1979)
Presentado en el II Simposio y 10 Congreso Latinoamericano de Ciencia y Tecnología de Alimentos Bs. As. Noviembre, 1979
11. "Comportamiento térmico de carne congelada durante su mantenimiento y distribución"
N.E. Zaritzky
CIDCA Publicación Interna Nro 24 (1979)
Presentado en el III Seminario y 10º Congreso Latinoamericano de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Bs. As. Noviembre 1979
12. "Cinética de la recristalización del hielo en tejidos cárneos congelados"
A.E. Bevilacqua y N.E. Zaritzky
CIDCA Publicación Interna N° 26 (1979)
Presentado en el III Seminario y 10º Congreso Latinoamericano de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Bs. As., Noviembre 1979
13. "Determinaciones colorimétricas en hígado vacuno congelado"
N.E. Zaritzky

- CIDCA Publicación Interna Nro 27 (1979)
Presentado en el III Seminario y 10º Congreso Latinoamericano de Ciencia y Tecnología de Alimentos.
Bs. As. Noviembre, 1979
14. "Optimización de las condiciones operativas en la congelación de hígado vacuno"
N.E. Zaritzky, M.C. Añón y A. Calvelo
Presentado en las XI Jornadas sobre Investigaciones en Ciencias de la Ingeniería Química y Química Aplicada, Bs. As. Agosto, 1980
15. "Conductividad térmica de hígado vacuno congelado"
M. Barrera y N.E. Zaritzky
Presentado en el Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Bs. As. Noviembre 1981
CIDCA, Publicación Interna Nro 34 (1981)
16. "Desarrollo de un indicador integrador tiempo temperatura para alimentos congelados"
N. Rodríguez y N.E. Zaritzky
Presentado en el Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Bs. As. Noviembre 1981
CIDCA, Publicación Interna Nro 35 (1981)
17. "Mathematical simulation of the thermal behaviour of frozen meat"
N.E. Zaritzky
Presentado en el Israeli Symposium on Refrigeration. Meeting of the International Institute of Refrigeration.
Israel (Marzo 1982)
18. "Determinaciones colorimétricas en productos cárneos refrigerados y congelados"
N.E. Zaritzky y A.E. Bevilacqua
Simposio sobre Color en Alimentos CIC-INTI-GAC (Agosto 1982)
19. "Coeficiente de difusión efectiva de azul de metileno en gel de agar"
N. Rodríguez y N.E. Zaritzky
I Congreso Latinoamericano de Transferencia de Calor y Materia - CAMAT (Noviembre 1982)
20. "Pérdida de peso durante el almacenamiento refrigerado de carne bovina envasada en películas flexibles"
J.R. Zárate y N.E. Zaritzky
CIDCA Publicación Interna Nro 36 (1982)
Trabajo presentado en las XII Jornadas sobre Investigaciones en Ciencias de la Ingeniería Química y Química Aplicada, Tucumán (Marzo 1983)
21. "Alteraciones microbiológicas en carne bovina almacenada a bajas temperaturas con películas flexibles"
M.C. Zamora y N.E. Zaritzky
Séptimas Jornadas Internacionales. Facultad de Ciencias Veterinarias, Universidad Nacional de La Plata
(Agosto 1983)
22. "Efecto de preservadores químicos en el desarrollo microbiano de carne bovina refrigerada"
M.C. Zamora y N.E. Zaritzky
Presentado en III Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Santa Fé (Noviembre 1983)
23. "Influencia de la permeabilidad a gases de las películas plásticas y de la temperatura sobre la coloración de carne bovina"
A.E. Bevilacqua y N.E. Zaritzky
Presentado en el III Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Santa Fé (Noviembre 1983)
24. "Desarrollo de un método para la evaluación de la coloración superficial de carnes por espectrofotometría de reflectancia difusa"
A.E. Bevilacqua y N.E. Zaritzky
Segundo Simposio sobre Color en Alimentos. Buenos Aires (Agosto 1984)
25. "Efecto de la difusión de oxígeno en la coloración superficial de carnes"
A.E. Bevilacqua y N.E. Zaritzky
XIII Jornadas sobre Investigación en Ciencias de la Ingeniería Química y Química Aplicada AADICIQA,

San Juan (Marzo 1985)

26. "Cinética de maduración de carne bovina refrigerada"

M.C. Lanari, A.E. Bevilacqua y N.E. Zaritzky
XIII Jornadas AADICIQA, San Juan (Marzo 1985)

27. "Efecto de las oscilaciones térmicas en la morfología del hielo en carnes congeladas"

M. Martino y N.E. Zaritzky
XIII Jornadas AADICIQA, San Juan (Marzo 1985)

28. "Influencia de la permeabilidad a gases de la película de envase y acción de antioxidantes en el almacenamiento refrigerado de papas pre-peladas"

N. Rodríguez y N.E. Zaritzky
XIII Jornadas AADICIQA, San Juan (Marzo 1985)

29. "Modelado del crecimiento microbiano en carnes bovinas envasadas y refrigeradas. Acción preservadora del sorbato de potasio"

M.C. Zamora y N.E. Zaritzky
IV Congreso Argentino de Microbiología. Asociación Argentina de Microbiología. Facultad de Ciencias Exactas y Naturales. Buenos Aires (Agosto de 1985)

30. "Optimización del tratamiento antioxidante en papas prepeladas"

L. Giannuzzi, N. Rodríguez y N.E. Zaritzky
IV Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios. Mendoza (Octubre 1985)

31. "Modificación de la terneza cárnica durante el almacenamiento refrigerado"

M.C. Lanari, A.E. Bevilacqua y N.E. Zaritzky
IV Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios. Mendoza (Octubre 1985)

32. "Acción Antimicrobiana del ácido sórbico en carne bovina refrigerada"

M.C. Zamora y N.E. Zaritzky
IV Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios. Mendoza (Octubre 1985)

33. "Atributos de calidad en carnes refrigeradas y congeladas"

N.E. Zaritzky
Primer Congreso Argentino sobre Control de Calidad en Alimentos
Mar del Plata (7 al 10 de Mayo 1986)

34. "Refrigeración de carnes" .N.E. Zaritzky

Congreso latinoamericano de Tecnología de Carnes- Asociación Argentina de tecnólogos Alimentarios.
Bs. As. (11 al 15 de Mayo 1986)

35. "Coloración superficial de papas pre-peladas sulfitadas. Efectos de la temperatura y película de envase en los procesos de deterioro"

L. Giannuzzi, N. Rodríguez y N.E. Zaritzky
Tercer Simposio sobre Color en Alimentos. La Plata (21 de agosto, 1986)
CIDCA Publicación Interna Nro 43

36. "Técnicas no estacionarias en transferencia de calor y materia"

N.E. Zaritzky
Seminario sobre Técnicas Experimentales en Transferencia de Calor y Materia. CAMAT. Depto. de Industrias. Facultad de Ciencias Exactas y Naturales. UBA 26 de septiembre 1986

37. "Textura de carnes refrigeradas"

M.C. Lanari, A.E. Bevilacqua y N.E. Zaritzky
I Congreso Hispano Latinoamericano y II Congreso Argentino de Reología. Buenos Aires (29 al 31 julio 1987)

38. "Efecto del sorbato de potasio en la concentración de pigmentos en carne bovina refrigerada"

M.C. Lanari y N.E. Zaritzky

V Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos
Salta (13 al 16 de octubre de 1987)

39. "Modificaciones del tamaño cristalino del hielo durante el almacenamiento de carnes congeladas"
M.N. Martino y N.E. Zaritzky
V Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos.
Salta. (13 al 16 de Octubre de 1987)

40. "Almacenamiento refrigerado de papas pre-peladas sulfitadas"
L. Giannuzzi y N.E. Zaritzky
V Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos
Salta (13 al 16 de octubre de 1987)

41. "Difusión de CO₂ en tomates durante el almacenamiento refrigerado en atmósfera modificada"
N.C. Bértola, A.R. Chaves y N.E. Zaritzky
V Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos
Salta (13 al 16 de octubre de 1987)

42. "Concentración relativa de pigmentos musculares en carnes bovinas congeladas"
M.C. Lanari, A.E. Bevilacqua y N.E. Zaritzky
XIV Jornadas sobre Investigación en Ciencias de la Ingeniería Química y Química Aplicada
Santa Fe (26 al 29 de octubre de 1987)

43. "Recristalización del hielo en sistema modelo"
M.N. Martino y N.E. Zaritzky
XIV Jornadas sobre Investigación en Ciencia de la Ingeniería Química y Química Aplicada
Santa Fé (26 al 29 de octubre de 1987)

44. "Desarrollo microbiano en papas pre-peladas sulfitadas y refrigeradas"
L. Giannuzzi y N.E. Zaritzky
Primer Congreso latinoamericano de Microbiología de Alimentos. Primer Simposio de Conservación de Alimentos. Buenos Aires (30 de Noviembre al 4 de Diciembre de 1987)

45. "Difusión de dióxido de carbono en frutas durante su almacenamiento refrigerado en atmósfera modificada"
N.E. Zaritzky, N. Bértola y A.R. Chaves
Tercer Congreso Latinoamerica de Tranferencia de Calor y Materia. Guanajuato, México (4 al 7 de julio de 1988)

46. "Efecto de la temperatura y película de envase en la conservación de frutillas refrigeradas"
N. Bertola, A. Mugridge, A. Chaves y N.E. Zaritzky
XI Congreso Argentino de Horticultura. Asociación de Horticultura. Mendoza (12 al 16 de septiembre de 1988)

47. "Freezing and frozen storage effect on beef surface color"
M.C. Lanari, A.E. Bevilacqua y N.E. Zaritzky
Seminario Regional Desarrollo de la Cadena del Frío en latinoamérica. Instituto Internacional del Frío.
Buenos Aires (24 al 28 de octubre de 1988)

48. "Modeling of ice recrystallization phenomena"
M.N. Martino and N.E. Zaritzky
Seminario Regional Desarrollo de la Cadena del Frío en Latinoamérica. Instituto Internacional del Frío.
Buenos Aires (24 al 28 de octubre de 1988)

49. "Effect of temperature and packaging film on the quality of refrigerated and sulfited pre-peeled potatoes"
L. Giannuzzi and N.E. Zaritzky
Seminario Regional Desarrollo de la Cadena del Frío en Latinoamérica. Instituto Internacional del Frío.
Buenos Aires (24 al 28 de octubre de 1988)

50. "Indices de calidad durante la maduración de queso port-salut envasado en película plástica flexible"
N. Bértola, A. Califano, A.E. Bevilacqua y N.E. Zaritzky
I Congreso Latinoamericano y II Argentino sobre control de Calidad en Alimentos. Fundación "CECC"

Bahía Blanca (12 al 16 de noviembre de 1988)

51. "Efecto de preservadores químicos en la calidad de papas pre-peladas refrigeradas"

L. Giannuzzi y N.E. Zaritzky

I Congreso Latinoamericano y II Argentino sobre Control de Calidad en Alimentos. Fundación "CECC" Bahía Blanca (12 al 16 de noviembre de 1988)

52. "Conservación de papas pre-peladas refrigeradas"

L. Giannuzzi y N.E. Zaritzky

XIV Reunión de la Asociación Latinoamericana de la Papa. Mar del Plata (4 al 9 de marzo de 1989)

53. "Suspensiones de almidón gelatinizado. Propiedades térmicas y efectos de la congelación y almacenamiento en su estabilidad"

C. Ferrero, M. Martino, N. Califano y N.E. Zaritzky

XV Jornadas sobre Investigaciones en Ciencias de la Ingeniería Química y Química Aplicada. Neuquén (14 al 17 de Noviembre de 1989)

54. "Difusión del dióxido de carbono en tomate (*Lycopersicon Esculentum* Mill) c.v. platense"

N. Bertola, A. Chaves y N.E. Zaritzky

XV Jornadas sobre Investigaciones en Ciencias de la Ingeniería Química y Química Aplicada. Neuquén (14 al 17 de Noviembre de 1989)

55. "Textura y propiedades viscoelásticas de alimentos sólidos"

N. Bertola, A.E. Bevilacqua y N.E. Zaritzky

IX Jornadas Argentinas de Reología, organizadas por la Asociación Argentina de Reología. Facultad de Farmacia y Bioquímica (UBA). Buenos Aires (23 y 24 de Noviembre de 1989)

56. "Comportamiento reológico de suspensiones gelatinizadas de diferentes almidones sometidos a procesos de congelación y almacenamiento"

C. Ferrero y N.E. Zaritzky

IX Jornadas Argentinas de Reología, organizadas por la Asociación Argentina de Reología. Facultad de Farmacia y Bioquímica (UBA) Buenos Aires (23 al 24 de Noviembre de 1989)

57. "Caracterización de la maduración del Queso Port salut argentino"

N. Bertola, A. Califano, A.E. Bevilacqua y N.E. Zaritzky

Simposio Internacional de Industrialización de la leche

Santa Fe, 21 al 23 de agosto de 1990

58. "The use of chemical preservatives in the processing of pre-peeled potatoes packaged in plastic films"

L. Giannuzzi y N.E. Zaritzky

Joint Meeting of Commissions B2, C2, D1, D2/3 of the International Institute of Refrigeration IIR/IIF. Dresden - República Democrática Alemana

24 al 28 de septiembre 1990

59. "Acción combinada de preservadores químicos y película de baja permeabilidad gaseosa en la conservación de papas refrigeradas"

L. Giannuzzi y N.E. Zaritzky

Congreso Latinoamericano Frío 90. Buenos Aires

8 al 12 de octubre 1990

60. "Estabilidad de alimentos precocidos congelados: efecto de las condiciones de almacenamiento en los atributos de calidad de suspensiones de almidón gelatinizado"

C. Ferrero, M. Martino y N.E. Zaritzky

Congreso Latinoamericano Frío 90. Buenos Aires

8 al 12 de octubre 1990

61. "Acción combinada de preservadores químicos y película de baja permeabilidad gaseosa en la conservación de papas refrigeradas"

L. Giannuzzi y N.E. Zaritzky

Congreso Latinoamericano Frío 90. Buenos Aires. 8 al 12 de octubre 1990

60. "Estabilidad de alimentos precocidos congelados: efecto de las condiciones de almacenamiento en los atributos de calidad de suspensiones de almidón gelatinizado"

- C. Ferrero, M. Martino y N.E. Zaritzky
Congreso Latinoamericano Frío 90. Buenos Aires
8 al 12 de octubre 1990
61. "Cinética de retrogradación de almidón y recristalización del hielo en suspensiones de almidón gelatinizado"
C. Ferrero, M. Martino, N.E. Zaritzky
XIX Congreso Latinoamericano de Química. Buenos Aires. 2 al 11 de noviembre 1990
62. "Degradación de proteínas y modificaciones reológicas durante la maduración de queso semiduro (Tybo Argentino)
N.C. Bertola, A.E. Bevilacqua y N.E. Zaritzky
XIX Congreso Latinoamericano de Química. Buenos Aires
2 al 11 de noviembre 1990
63. "Acción de preservadores químicos en la estabilidad de productos hortícolas refrigerados (papas pre-peladas)"
L. Giannuzzi y N.E. Zaritzky
XIX Congreso Latinoamericano de Química. Buenos Aires
2 al 11 de noviembre 1990
64. "Análisis del efecto de preservadores químicos en sistemas modelo de vegetales pre-pelados refrigerados y almacenados"
L. Giannuzzi y N.E. Zaritzky
XI Congreso Latinoamericano de Microbiología y VI Congreso Argentino de Microbiología. Buenos Aires.
15 al 19 de abril de 1991.
65. "Estudios reológicos y cinéticos en suspensiones congeladas de almidón gelatinizado"
C. Ferrero, M. Martino y N.E. Zaritzky
XIV Congreso Interamericano y II Congreso Argentino de Ingeniería Química. Buenos Aires. 15 al 18 de septiembre de 1991
66. "Modificación de las propiedades reológicas durante la maduración de queso semiduro y su vinculación con la degradación de caseínas"
N.C. Bertola, A.E. Bevilacqua y N.E. Zaritzky
XIV Congreso Interamericano y III Congreso Argentino de Ingeniería Química. Buenos Aires. 15 al 18 de septiembre de 1991
67. "Transferencia de calor durante el proceso de cocción de alimentos de geometría irregular"
A. Califano y N.E. Zaritzky
XIV Congreso Interamericano y III Congreso Argentino de Ingeniería Química. Buenos Aires.
15 al 18 de septiembre de 1991
68. "Modelo computacional para la resolución numérica de la transferencia de energía en dominios irregulares"
A.N. Califano y N.E. Zaritzky
2do Encuentro Científico Tecnológico. Universidad de Córdoba. IBM. Córdoba.
18 al 20 de septiembre de 1991
69. "Transferencia de calor durante el proceso de cocción en alimentos de composición heterogénea y geometría irregular"
A.N. Califano y N.E. Zaritzky
IV Congreso Latinoamericano de Transferencia de Calor y Materia
La Serena. Chile. 28 al 31 de octubre de 1991
70. "Aplicación de diversos preservadores químicos para el mejoramiento de la calidad de papas pre-peladas"
L. Giannuzzi y N.E. Zaritzky
Jornadas Nacionales de Calidad Alimentaria. Universidad Nacional del Sur. Bahía Blanca. 11 y 12 de noviembre de 1991
71. "Efectos de la congelación y condiciones de almacenamiento en los atributos de calidad de pastas de almidón gelatinizado"

- C. Ferrero, M.N. Martino y N.E. Zaritzky
Jornadas Nacionales de Calidad Alimentaria. Universidad Nacional del Sur. Bahía Blanca 11 y 12 de noviembre de 1991
72. "Flora microbiana durante la maduración de quesos Port Salut y Reggiano envasado en películas flexibles"
L. Giannuzzi y N.E. Zaritzky
II Simposio Internacional de Industrialización de la Leche. Fac. de Ingeniería Química. Universidad Nacional del Litoral. INTEC (CONICET-UNL), CITIL (INTI)
25 al 27 de agosto de 1992
73. "Mathematical modeling of chilling and freezing processes in irregular two-dimensional geometries"
A.N. Califano and N.E. Zaritzky
International Congress Cold'92
Instituto Internacional del Frío. Buenos Aires
7 al 9 de septiembre de 1992
74. "Rheological behaviour of gelatinized starch pastes stored at low temperatures"
A. Navarro, N. Martino and N.E. Zaritzky
International Congress Cold'92
Instituto Internacional del Frío. Buenos Aires
7 al 9 de septiembre de 1992
75. "Alternativas al empleo de bisulfito de sodio en vegetales pre-pelados refrigerados"
L. Giannuzzi and N.E. Zaritzky
VIII Congreso de Toxicología. XIII Jornada Interdisciplinaria de Toxicología. I Congreso Latinoamericano de Toxicología. 22 al 25 de septiembre de 1992
76. "Influence of xanthan gum addition on frozen starch paste properties"
C. Ferrero, M.N. Martino and N.E. Zaritzky
International Conference on Food Hydrocolloids Tsukuba, Japan 16 al 20 de noviembre de 1992
77. "Efecto de preservadores químicos sobre el desarrollo microbiano de papas peladas refrigeradas y en sistema modelo que lo representa"
L. Giannuzzi and N.E. Zaritzky
III Congreso Latinoamericano de Microbiología e Higiene de los Alimentos. Dra. Josefina Gomez-Ruiz. Montevideo, Uruguay, 29 de noviembre al 5 de diciembre de 1992
78. "Efecto de la congelación en el comportamiento reológico de sistemas modelo en base de espesantes"
A. Navarro, C. Ferrero, M.N. Martino y N.E. Zaritzky
II Congreso Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos, XXIV Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos. México, 14 al 17 de marzo de 1993
79. "Modificaciones en la textura durante el proceso de cocción de carne"
N. Bértola, A.E. Bevilacqua y N.E. Zaritzky
II Congreso Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos, XXIV Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos. México, 14 al 17 de marzo de 1993
80. "Análisis comparativo de distintos preservadores químicos para prolongar la vida útil de papas pre-peladas refrigeradas"
L. Giannuzzi y N.E. Zaritzky
II Congreso Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos, XXIV Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos. México, 14 al 17 de marzo de 1993
81. "Alteraciones en la microestructura de pastas de almidón gelatinizado por los efectos de la congelación"
C. Ferrero, A. Navarro, M. Martino y N.E. Zaritzky
VIII Congreso de Fisico-química. Mar del Plata, 19 al 22 de abril de 1993
82. "An application of the boundary fitted grid method to the solution of non-linear heat transfer problems in arbitrary shaped domains"
A.N. Califano y N.E. Zaritzky

- 6th International Symposium on Transport Phenomena in Thermal Engineering. Seoul, Korea, 9 al 13 de mayo de 1993.
83. "Mathematical modeling of chilling and freezing processes in irregular two-dimensional geometris"
A.N. Califano y N. E. Zaritzky
International Symposium of Heat and Mass Transfer. Cancún, México, 22 al 27 de agosto de 1993
84. "Efecto de la congelación en el comportamiento reológico de sistemas modelo a base de espesantes"
A. Navarro, C. Ferrero, M. Martino y N.E. Zaritzky
X Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Pucón, Chile, 11 al 13 de noviembre de 1993
85. "Modificaciones en la textura durante el proceso de cocción de carne"
N. Bértola, A.E. Bevilacqua y N.E. Zaritzky
X Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Pucón, Chile, 11 al 13 de noviembre de 1993
86. "Acción de ácidos orgánicos y temperaturas de refrigeración en el desarrollo de *Listeria monocytogenes*"
J.P. Moscoso, L. Giannuzzi y N.E. Zaritzky
VI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Buenos Aires, 6 al 9 de abril de 1994
87. "Simulación del proceso de transferencia térmica en alimentos de geometría irregular"
A.N. Califano y N.E. Zaritzky
VI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Buenos Aires, 6 al 9 de abril de 1994
88. "Maduración de queso Reggianito en película plástica"
A.M. Lombardi, N.C. Bertola, L. Giannuzzi, A.N. Califano, A.E. Bevilacqua y N.E. Zaritzky
VI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Buenos Aires, 6 al 9 de abril de 1994
89. "Modelado del desarrollo microbiano en carnes bovinas refrigeradas"
L. Giannuzzi, S. Andrés y N.E. Zaritzky
VI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Buenos Aires, 6 al 9 de abril de 1994
90. "Desnaturalización proteica y modificaciones en la textura de carne bovina procesada térmicamente"
N.C. Bertola, A.E. Bevilacqua y N.E. Zaritzky
VI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Buenos Aires, 6 al 9 de abril de 1994
91. "Difusión simultánea de ácido cítrico y ácido ascórbico utilizados como preservadores químicos en papas prepeladas"
A.L. Lombardi y N.E. Zaritzky
VI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Buenos Aires, 6 al 9 de abril de 1994
92. "Efecto de la composición sobre la estabilidad de salsas congeladas a base de espesantes"
A.S. Navarro, C. Ferrero, M.N. Martino y N.E. Zaritzky
VI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Buenos Aires, 6 al 9 de abril de 1994
93. "Aislación de amilosa a partir de almidón para el desarrollo de películas biodegradables"
M.A. Garcia, M.N. Martino y N.E. Zaritzky
VI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Buenos Aires, 6 al 9 de abril de 1994
94. "Swelling and rheological behavior of starch-lipid systems"
A.S. Navarro, M.N. Martino, N.E. Zaritzky
SCANNING 94/SEEMS 94 The Sixth International Scientific Meeting, Charleston South Carolina, USA, 17 al 20 mayo 1994
95. "Rheological modifications of starch-lipid emulsions due to freezing"
A. Navarro, M.N. Martino and N.E. Zaritzky
Fourth European Rheology Conference, Sevilla, España, 4 al 9 de setiembre de 1994
96. "Gelatinización y retrogradación de almidón en presencia de hidrocoloides y fase grasa"
C. Ferrero, A. Navarro, M. Martino y N.E. Zaritzky
Congreso Científico 10 años CYTED, México, 6 al 10 de octubre de 1994

97. "Modificaciones de la textura en queso de pasta hilada por efecto de la congelación"
N. Bertola, A. Califano, A.E. Bevilacqua y N.E. Zaritzky
Congreso Científico 10 años CYTED, México, 6 al 10 de octubre de 1994
98. "Transferencia de energía con propiedades termofísicas variables en alimentos de geometría irregular"
A.N. Califano y N.E. Zaritzky
Congreso Científico 10 años CYTED, México, 6 al 10 de octubre de 1994
99. "Difusión multicomponente de preservadores químicos en tejidos vegetales"
A. Lombardi y N.E. Zaritzky
Congreso Científico 10 años CYTED, México, 6 al 10 de octubre de 1994
100. "Extensión de la vida útil de batatas pre-peladas refrigeradas usando preservadores químicos y película de envase"
M. Juliarena, M.A. De Cristóforo, A.M. Lombardi, L. Giannuzzi y N.E. Zaritzky
VIII Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Sociedad Uruguaya de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Montevideo, Uruguay, 16 al 21 de octubre de 1994
101. "Influencia de hidrocoloides y fase grasa en la gelatinización y retrogradación de almidón"
A. Navarro, C. Ferrero, M. Martino y N.E. Zaritzky
VIII Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Sociedad Uruguaya de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Montevideo, Uruguay, 16 al 21 de octubre de 1994
102. "Efecto de la congelación en la proteólisis y textura de queso mozzarella"
N. Bertola, A. Califano, A.E. Bevilacqua y N.E. Zaritzky
VIII Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Sociedad Uruguaya de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Montevideo, Uruguay, 16 al 21 de octubre de 1994
103. "Modelado del desarrollo microbiano en el sistema de homogenato de papa"
A. Pinotti, L. Giannuzzi y N.E. Zaritzky
VIII Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Sociedad Uruguaya de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Montevideo, Uruguay, 16 al 21 de octubre de 1994
104. "Modelado matemático de la difusión de preservadores químicos en vegetales pre-pelados refrigerados"
A. Lombardi y N.E. Zaritzky
IV Congreso Argentino de Ingeniería Química, AAIQ, Universidad Nacional del Litoral, Santa Fé, 18 al 20 de octubre de 1994
105. "Aplicación de modelos matemáticos al desarrollo microbiano de carnes bovinas refrigeradas"
A. Pinotti, S. Andrés, L. Giannuzzi y N.E. Zaritzky
IV Congreso Argentino de Ingeniería Química, AAIQ, Universidad Nacional del Litoral, Santa Fé, 18 al 20 de octubre de 1994
106. "Modelado de la difusión de los ácidos cítrico y ascórbico durante el tratamiento químico de vegetales"
A. Lombardi y N.E. Zaritzky
V Congreso Latinoamericano de Transferencia de Calor y Materia, LATCYM 94, Caracas, Venezuela, 24 al 27 de octubre de 1994
107. "Efecto del agregado de lípidos e hidrocoloides sobre la gelatinización de almidón"
A.S. Navarro, C. Ferrero, M.N. Martino y N.E. Zaritzky
XX Congreso Argentino de Química, Córdoba, 14 al 18 de noviembre de 1994
108. "Amylose enriched product by fractional precipitation"
M.A. Garcia, M.N. Martino and N.E. Zaritzky
Scanning 95, California, USA, 28 al 31 de marzo de 1995
109. "Coagulation and flocculation of emulsions using chitosan as polyelectrolyte"
A. Pinotti, A.E. Bevilacqua and N.E. Zaritzky
Scanning 95, California, USA, 28 al 31 de marzo de 1995

110. "Influence of amylose: amylopectin ratio and glycerides addition of swelling power of marize starch granules"
A. Navarro, M.N. Martino and N.E. Zaritzky
Scanning 95, California, USA, 28 al 31 de marzo de 1995
111. "Utilización de películas plásticas para extender la vida útil de hortifrutícolas pre-peladas refrigerados"
L. Giannuzzi y N.E. Zaritzky
Jornada de Actualización en Tecnología de CAP-MAP, Instituto Internacional del Frío, Buenos Aires, 25 de abril de 1995
112. "Obtención de suspensiones ricas en amilosa para el desarrollo de recubrimientos comestibles y su aplicación preliminar en vegetales refrigerados"
M.A. García, M. Martino y N.E. Zaritzky
Taller de Polímeros biodegradables, avances y perspectivas, CITIP (INTI), SECyT, Buenos Aires, 25 al 27 de abril de 1995
113. "Aplicación de modelos matemáticos al desarrollo microbiano de carnes bovinas refrigeradas"
S. Andrés, A. Pinotti, L. Giannuzzi and N.E. Zaritzky
VII Congreso Argentino de Microbiología, Buenos Aires, 8 al 11 de mayo de 1995
114. " Recubrimientos comestibles aplicados a frutillas"
García M. A. , Martino M.N. y Zaritzky N.
Encuentro del Grupo Montevideo. Concordia, Entre Ríos 27 al 29 de setiembre de 1995.
115. "Congelación de queso mozzarella con bajo contenido acuoso"
N. Bertola, A. Califano, A. Bevilacqua y N.E. Zaritzky
XI Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Viña del Mar, Chile, 15 al 17 de octubre de 1995
116. "Desarrollo de recubrimientos comestibles y su aplicación en vegetales refrigerados"
M. Garcia, M. Martino y N.E. Zaritzky
XI Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Viña del Mar, Chile, 15 al 17 de octubre de 1995
117. "Efecto de algunos hidrocoloides sobre la gelatinización de almidón y retrogradación de amilopectina"
C. Ferrero, M. Martino y N.E. Zaritzky
XI Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Viña del Mar, Chile, 15 al 17 de octubre de 1995
118. "Aplicación de modelos matemáticos al desarrollo microbiano en un sistema homogenato de papas"
A. Pinotti, L. Giannuzzi y N.E. Zaritzky
XI Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Viña del Mar, Chile, 15 al 17 de octubre de 1995
119. "Hinchamiento de gránulos de almidón en presencia de fase grasa y su vinculación con el comportamiento reológico"
A. Navarro, M. Martino y N.E. Zaritzky
XI Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Viña del Mar, Chile, 15 al 17 de octubre de 1995
120. "Simulación matemática del desarrollo microbiano en carnes bovinas sometidas a escalones térmicos"
A. Pinotti, S. Andres, L. Giannuzzi y N.E. Zaritzky
I Congreso Iberoamericano de Engenharia de Alimentos, Campinas, Brasil, 5 al 9 de noviembre de 1995
121. "Viscoelasticidad de sistemas fase grasa-almidón gelatinizado-hidrocoloide: Efecto de la congelación"
A.S. Navarro, M.N. Martino y N.E. Zaritzky
I Congreso Iberoamericano de Engenharia de Alimentos, Campinas, Brasil, 5 al 9 de noviembre de 1995

122. "Efectividad del uso de polielectrolitos naturales para el tratamiento de efluentes emulsionados"
A. Pinotti, A. Bevilacqua y N.E. Zaritzky
I Congreso Iberoamericano de Engenharia de Alimentos, Campinas, Brasil, 5 al 9 de noviembre de 1995
123. "Influencia de las condiciones operativas sobre la textura de piezas cárneas cocidas"
A. Califano, N. Bertola, A. Bevilacqua y N.E. Zaritzky
I Congreso Iberoamericano de Engenharia de Alimentos, Campinas, Brasil, 5 al 9 de noviembre de 1995
124. "Difusión de los ácidos cítricos y ascórbico en batatas pre-peladas y parámetros de calidad durante el almacenamiento refrigerado"
A.M. Lombardi, L. Giannuzzi y N.E. Zaritzky
I Congreso Iberoamericano de Engenharia de Alimentos, Campinas, Brasil, 5 al 9 de noviembre de 1995
125. " Algunas aplicaciones del almidón en la industria de alimentos "
García M. A., Navarro A., Ferrero C., Martino N., Zaritzky N.
I Congreso Salvadoreño de Ingeniería Química y Líderes de la Industria.
San Salvador. El Salvador. 15 al 17 de noviembre de 1995.
126. "Effect of starch based coatings on shelf life of minimally processed vegetables"
García M.A., Martino M.N., and Zaritzky N. E.
Congreso SCANNING'96, Monterrey, California, USA. 9 al 12 de abril de 1996.
127. " Recubrimientos comestibles para la conservación de alimentos"
García M.A. Martino M.N. y Zaritzky N. E.
V Encuentro Regional de Ciencia y Tecnología de Alimentos . Porto Alegre, Río Grande do Sul. Brasil. 27 al 29 de marzo 1996.
128. " Thermal Transitions in Starch Systems Stabilized with Hydrocolloids"
C. Ferrero, M. Martino and N.E. Zaritzky.
The 3rd International Hydrocolloids Conference, Sydney, Australia, 12 al 16 agosto 1996.
129. "Triglyceride-starch interaction during refrigerated storage of gelatinized corn-starch pastes"
Navarro A.S., Martino M.N. & Zaritzky N.E.
The 3rd International Hydrocolloids Conference, Sydney, Australia, 12 al 16 de agosto de 1996.
130. " Research and Development on Refrigeration and Freezing of Meats in Argentina. Advances Achieved by the Academic Sector"
N. E. Zaritzky
III Food and Agriculture Forum of the Pacific Economic Cooperation Council (PECC). Hong Kong Convention and Exhibition Centre. Hong Kong. 29 al 31 de octubre de 1996
131. "Effect of high pressure-assisted freezing and air blast freezing on the microstructure of pork meat"
P.Sanz, N. Zaritzky, L. Otero and M. Martino.
Second Main Meeting of Process Optimization and Minimal Processing of Foods.
European Commission, Copernicus Programme.
Warsaw Agricultural University, Varsovia, Polonia, 13 y 14 de Diciembre de 1996.
132. "Effect of glycerol on microstructure of starch-based coatings"
M.A. Garcia, M.N. Martino and N.E. Zaritzky
Ninth Annual International Scientific Meeting, SCANNING 97.
Monterey, California, USA. 19 al 22 de abril de 1997
133. "Histological analysis of ice crystals in pork frozen by liquid N₂ and high pressure-assisted freezing"
L. Otero, M.N. Martino, P.D. Sanz and N.E. Zaritzky
Ninth Annual International Scientific Meeting, SCANNING 97.
Monterey, California, USA. 19 al 22 de abril de 1997
134. "Efecto de algunos hidrocoloides en las transiciones térmicas de pastas de almidón"
C. Ferrero, M.N. Martino y N.E. Zaritzky
X Congreso Argentino de Fisicoquímica
Tucumán, Argentina, 21 al 25 de abril de 1997
135. "Análisis reológico de sistemas almidón-grasa a través de ensayos oscilatorios dinámicos"

A. Navarro, M.N. Martino y N.E. Zaritzky
X Congreso Argentino de Fisicoquímica
Tucumán, Argentina, 21 al 25 de abril de 1997

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

137. "Biofilms desarrollados a base de almidón y derivados"
M.A. García, M.N. Martino y N.E. Zaritzky
Workshop sobre Biopolímeros
Campus da Pirassununga, Universidad Nacional de San Pablo, Brasil. 22 al 24 de abril de 1997

138. "A predictive model for microbial growth in beef stored at different refrigeration temperatures in plastic films"
L. Giannuzzi, A. Pinotti and N.E. Zaritzky
International Symposium of Predictive Microbiology Applied to Chilled Food Preservation, Symposium Quimper FROID'97, Quimper, Francia. 16 al 18 de junio de 1997

139. "Modelling of aerobic growth and decline of *Staphylococcus aureus* under different conditions of water activity, pH and potassium sorbate concentration"
E. Contreras, L. Giannuzzi and N.E. Zaritzky
International Symposium of Predictive Microbiology Applied to Chilled Food Preservation, Symposium Quimper FROID'97, Quimper, Francia. 16 al 18 de junio de 1997

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

141. "Influencia del agregado de hidrocoloides en las transiciones térmicas de pastas de almidón analizadas por calorimetría Diferencial de Barrido."
C.Ferrero , M. Martino y N. E. Zaritzky
X Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos . VII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Buenos Aires 18 al 20 de setiembre de 1997

142. "Comportamiento viscoelástico de sistemas almidón -fase grasa analizado a través del método oscilatorio dinámico."
A. Navarro, M. Martino y N Zaritzky
X Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos . VII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Buenos Aires 18 al 20 de setiembre de 1997

143. "Extensión de la vida útil de frutillas (cv.Selva) mediante la aplicación de recubrimientos comestibles a base de almidón"
A. García, M. Martino y N. E.. Zaritzky
X Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos . VII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Buenos Aires 18 al 20 de setiembre de 1997

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

145. "Efecto inhibitorio de la actividad acuosa , pH y concentración de sorbato de potasio en el desarrollo de *Staphylococcus aureus* "
Giannuzzi L., Contreras, E. Zaritzky N
X Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos . VII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Buenos Aires 18 al 20 de setiembre de 1997

146. "Parámetros de calidad en Quesos pategras madurados en películas plásticas"
Bertola N., Califano A., Bevilacqua A., Zaritzky N.

- X Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos . VII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Buenos Aires 18 al 20 de setiembre de 1997
147. Tratamiento de un efluente emulsionado mediante la aplicación de polielectrolitos naturales y sales de aluminio.
Pinotti A., Bevilacqua A., Zaritzky N.
IV Congreso Interamericano sobre el Medio Ambiente. CIMA 97. Venezuela. 8 al 11 de diciembre 1997
148. Caracterización de recubrimientos comestibles a base de almidón aplicados a frutillas (c.v. Selva)
García A. Martino M. Zaritzky N.
II Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos.
Bahía Blanca, Argentina. 24 al 27 de marzo de 1998.
149. Efecto de ácidos orgánicos y del envasado al vacío en las propiedades físicas y flora microbiana de cubos de manzanas refrigeradas.
Andrés S. Giannuzzi L. Zaritzky N.
II Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos.
Bahía Blanca, Argentina. 24 al 27 de marzo de 1998.
150. Aplicación de poliácridamidas y sales de aluminio para coagular y flocular sistemas emulsionados
Pinotti A., Bevilacqua A., Zaritzky N.
II Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos.
Bahía Blanca, Argentina. 24 al 27 de marzo de 1998.
151. Influencia del tiempo de residencia en un reactor de barros activados sobre el desarrollo de la flora microbiana y parámetros cinéticos correspondientes.
Contreras E., Bertola N., Zaritzky N.
II Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos.
Bahía Blanca, Argentina. 24 al 27 de marzo de 1998
152. Caracterización Reológica de Dulce de Leche a través de mediciones Transientes y Dinámicas
Navarro, A; Ferrero C.; , Zaritzky N.
II Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos.
Bahía Blanca, Argentina . 24 al 27 de marzo de 1998 .
153. Vinculación entre mediciones reológicas transientes y el método oscilatorio dinámico para la caracterización de sistemas viscoelásticos.
Navarro A. Martino M. Zaritzky N.
II Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos.
Bahía Blanca, Argentina . 24 al 27 de marzo de 1998.
154. Transiciones térmicas de sistemas almidón-hidrocoloide gelatinizados y sometidos a almacenamiento congelado.
Ferrero C, Martino M. Zaritzky N.
II Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos.
Bahía Blanca, Argentina 24 al 27 de marzo de 1998
155. Efecto de la temperatura de maduración en la textura instrumental y proteólisis de queso Pategras Argentino madurado en película plástica
II Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos.
Bahía Blanca, Argentina 24 al 27 de marzo de 1998.
156. Comparison of chitosan , polyacrilamide and aluminum sulfate as destabilizers of emulsion systems
Pinotti A., Bevilacqua A., Zaritzky N
Congreso Scanning 98. Baltimore, Maryland USA, Mayo 1998
157. Characterization of starch based films and coatings by water vapor and gas permeabilities
García A. Martino M. Zaritzky N.
Congreso Scanning 98 Baltimore, Maryland USA , Mayo 1998
158. Determinación de parámetros cinéticos en el desarrollo de un microorganismo filamentoso (*Sphaerotilus natans*) en un sistema modelo de efluente de la industria alimenticia
Contreras E., Giannuzzi L. y Zaritzky N.

- 2das Jornadas Bonaerenses de Microbiología Clínica, Ambiental, Industrial y de Alimentos. Mar del Plata, 11-13 de junio de 1998
159. Efecto de la velocidad de dilución sobre la flora y la sedimentación de los barros en un reactor biológico para el tratamiento de efluentes
 Contreras E., Bertola N., Bevilacqua A. y Zaritzky N.
 2das Jornadas Bonaerenses de Microbiología Clínica, Ambiental, Industrial y de Alimentos. Mar del Plata, 11-13 de junio de 1998.
160. Caracterización de la textura instrumental y del comportamiento viscoelástico de distintos tipos de quesos. Bertola N., Bevilacqua A., Califano A., Zaritzky N.
 Primer Coloquio Internacional de Propiedades Físicas de Alimentos y Calidad
 Programa CYTED. 23 de julio de 1998. La Habana, Cuba 1998
161. Tratamiento biológico de aguas residuales de la industria alimenticia. Mediciones respirométricas”
 Contreras E., Bertola N. y Zaritzky N.
 XVII Congreso Nacional del Agua y II Simposio de Recursos Hidricos del Cono Sur. Santa Fe, 3-7 de agosto de 1998.
162. Tratamiento de un efluente emulsionado por medio de quitosano, sulfato de aluminio y poliacrilamidas catiónicas
 Pinotti, A, Bevilacqua, A y Zaritzky, N.
 XVII Congreso Nacional del Agua y II Simposio de Recursos Hidricos del Cono Sur. Santa Fe, 3-7 de agosto de 1998.
163. Acción preservadora de acidos orgánicos en cubos de manzanas refrigeradas envasados en películas plásticas.
 Andres S. Giannuzzi L. Zaritzky N.
 XXII Congreso Argentino de Química. La Plata. Pcia de Bs As. 23 al 25 de setiembre de 1998.
164. Transiciones vitreas en sistemas modelo a base de polisacáridos y sacarosa.
 Ferrero C. Zaritzky N.
 XXII Congreso Argentino de Química. La Plata. Pcia de Bs As. 23 al 25 de setiembre de 1998.
165. Extension de la vida útil de frutillas refrigeradas (cv. Selva) mediante la aplicación de recubrimientos comestibles a base de almidón
 García A., Martino M., Zaritzky N.
 XXII Congreso Argentino de Química. La Plata. Pcia de Bs As. 23 al 25 de setiembre de 1998.
166. Comparación de la efectividad de polielectrolitos catiónicos para la desestabilización de emulsiones aniónicas.
 Pinotti A., Bevilacqua A. Zaritzky N.
 XXII Congreso Argentino de Química. La Plata. Pcia de Bs As. 23 al 25 de setiembre de 1998.
167. Difusión de sales de curado en tejido cárneo.
 A. Califano, N. Graiver, R. Martin, Zaritzky N.
 VII Congreso Latinoamericano de Transferencia de Calor y Materia LATCYM 98.
 Salta 5 al 8 de octubre de 1998.
168. Congelation à haute pression des milieux biologiques.
 Otero L., Martino M., Carrasco J. Elvira Cde and Sanz P.D.
 Permafrost and actions of natural or artificial cooling.
 Meeting of the International Institute of Refrigeration. Commissions B1, C1. C2
 Orsay, Francia. 21 de octubre de 1998
169. Microbial flora during storage of packaged fresh orange juice
 Andres, S. C. Giannuzzi L. Zaritzky N.
 Congreso Scanning, 99. Chicago Illinois USA. 11 al 14 de abril de 1999
170. Firmness of Apple tissue in low pH juice and related microstructural analysis
 Andres, S. C. Giannuzzi L. Zaritzky N.
 Congreso Scanning, 99. Chicago Illinois USA. 11 al 14 de abril de 1999

171. Effect of lipid and plasticizer addition on microstructure of starch based films.
Garcia M. A. Martino M. Zaritzky N.
Congreso Scanning, 99. Chicago Illinois USA. 11 al 14 de abril de 1999
172. Destabilization of Food emulsions using cationic polyacrylamide
Pinotti, A. Bevilacqua A. Zaritzky N.
Congreso Scanning, 99. Chicago Illinois USA. 11 al 14 de abril de 1999
173. Coeficiente de Difusión de Nitrito de Sodio en tejido cáneo
Califano A., Graiver N., Martin R., Zaritzky N.
VIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Rafaela, Santa Fe. 13 al 16 de mayo de 1999
174. Vida útil de manzanas en sistemas de bajo pH, refrigeradas y envasadas en películas plásticas.
Andrés S. Giannuzzi L. Zaritzky N.
VIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Rafaela Santa Fe 13 al 16 de mayo de 1999
175. Acción del plastificante y de la fase lipídica sobre las propiedades barrera de los films de almidón .
García A., Martino M., Zaritzky N.
VIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Rafaela Santa Fe 13 al 16 de mayo de 1999
176. Influencia de la sacarosa y de diferentes hidrocoloides en la gelatinización y almacenamiento congelado de sistemas a base de almidón de maíz.
Kruger A., Ferrero C., Zaritzky N.
VIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Rafaela Santa Fe 13 al 16 de mayo de 1999
177. Vinculación entre el comportamiento reológico y los cambios microestructurales en quesos madurados en películas plásticas.
Bertola N., Bevilacqua A., Califano A., Zaritzky N.
VIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Rafaela Santa Fe 13 al 16 de mayo de 1999
178. Comparación de la efectividad de quitosano, poli(acrilamida) y sulfato de aluminio para el tratamiento de un efluente de la industria alimentaria.
Pinotti A., Bevilacqua A., Zaritzky N.
VIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Rafaela Santa Fe 13 al 16 de mayo de 1999
179. Desarrollo en un sistema modelo de un microorganismo filamentoso (*Sphaerotilus natans*) proveniente de barros activados de la industria procesadora de vegetales
Contreras E., Giannuzzi L., Zaritzky N.
VIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Rafaela Santa Fe 13 al 16 de mayo de 1999
180. Characterization of *Sphaerotilus natans* growth in a model wastewater system of a potato processing plant.
E. M. Contreras, N.C. Bertola, L. Giannuzzi y N.E. Zaritzky.
Seventeenth International Conference of the International Committee on Food Microbiology and Hygiene (ICFMH), Veldhoven, Holanda, 13 al 17 de septiembre de 1999.
181. Effect of chemical preservatives and packaging film permeability on microbial growth in refrigerated orange juice
S.C. Andrés, L. Giannuzzi y N.E. Zaritzky
Seventeenth International Conference of the International Committee on Food Microbiology and Hygiene (ICFMH), Veldhoven, Holanda, 13 al 17 de septiembre de 1999.
182. Influence of Maturity Degree on Refrigerated Coated Strawberries.
M.A. García, M.N. Martino y N.E. Zaritzky
Twentieth International Congress of Refrigeration (IIR), Sydney, Australia,
19 al 24 de septiembre de 1999.

183. Development and Characterization of Starch Based Films and Coatings.
M.A. García, M.N. Martino and N.E. Zaritzky.
10th World Congress of Food Science & Technology, Sydney, Australia, 3 al 8 de octubre de 1999.
184. Comparison between classical steady state and respirometric techniques to evaluate biodegradation kinetics in a food industry wastewater
E.M. Contreras; N.C. Bertola, y N.E. Zaritzky.
Eighth International Congress on Engineering and Food, Puebla, México, 9-13 abril 2000.
185. Rheological behavior of white and cream cheese
N.C. Bertola, A.E. Bevilacqua y N.E. Zaritzky.
Eighth International Congress on Engineering and Food, Puebla, México, abril 2000.
186. Chemical Treatment of Food Emulsion Wastes
A. Pinotti, A. Bevilacqua y N. Zaritzky.
Eighth International Congress on Engineering and Food. Puebla, México, 9-13 abril 2000.
187. Effect of Sodium Chloride on Meat Tissue Microstructure and its Influence on the Diffusion of Nitrite and Nitrate Salts.
A. Pinotti, A. Califano y N. Zaritzky
Eighth International Congress on Engineering and Food. Puebla, México, 9-13 abril 2000.
188. Comparative analysis of filamentous and floc-forming microorganisms growing in a model system of a food industry wastewater
Contreras, E.M, Giannuzzi, L. Zaritzky, N.E
Eighth International Congress on Engineering and Food. Puebla, México, 9-13 abril, 2000.
189. Effect of chemical preservatives on the quality of refrigerated apple cubes in orange juice packaged in different plastic films
Andres, S. C., Giannuzzi, L. and Zaritzky, N. E.
Eighth International Congress on Engineering and Food. Puebla, México, 9-13 abril, 2000.
190. Starch-based coatings to extend strawberries (*Fragaria × Ananassa*) storage life
García, M. A., Martino, M.N., Zaritzky, N.E.
Eighth International Congress on Engineering and Food. Puebla, México, 9-13 abril, 2000.
191. The Role Of Sucrose And Hydrocolloids On Thermal Transitions And Viscoelastic Response Of Starch Pastes.
Kruger, A., Ferrero, C., Zaritzky, N.
Eighth International Congress on Engineering and Food. Puebla, México, 9-13 abril, 2000.
192. Application of composite coatings to prolong storage life of refrigerated strawberries,
García A. Martino M. Zaritzky N.
Scanning 2000 . 9 al 12 de mayo del 2000 . San Antonio, Texas, USA
193. Diffusion of Curing salts in meat: Effect of Sodium Chloride on Tissue microstructure
Pinotti A. Califano A. Zaritzky N.
Scanning 2000. 9 al 12 de mayo del 2000 . San Antonio, Texas, USA
194. Evaluación de la toxicidad del Cloro en microorganismos filamentosos y floculantes mediante técnicas respirométricas
Caravelli A , Contreras E., Giannuzzi L, Zaritzky N.
11 Congreso Argentino de Saneamiento y Medio Ambiente. AIDIS Argentina.
10 al 12 de mayo 2000, Mendoza
195. Un método alternativo para la determinación de biomasa en cultivos puros y en sistemas de barros activados.
Contreras E., Bertola N., Giannuzzi L, Zaritzky N.
XI Congreso Argentino de Saneamiento y Medio Ambiente. AIDIS Argentina.
10 al 12 de mayo 2000, Mendoza
196. Difusión de nitrato de potasio y cambios microestructurales en tejido cárnico en presencia de cloruro

- de sodio. A. Pinotti, A. Califano y N. Zaritzky. Congreso Argentino de Química, Corrientes, 11 al 13 de setiembre 2000.
197. Recubrimientos a base de derivados de celulosa para la disminución del contenido graso de alimentos sometidos a fritura.
García, M.A. Ferrero, C. Bértola, N.C. Martino, M.N. Zaritzky, N.E.
Presentado en el XXIII Congreso de Química Corrientes del 11 al 13 de setiembre del 2000.
198. Comportamiento reológico de quesos de pasta hilada congelados. N. Graiver, A. Califano y N. Zaritzky. Congreso Argentino de Química, Corrientes, 11 al 13 de setiembre 2000.
199. Microestructura y estabilidad de sistemas alimenticios emulsionados. J.M. Quintana, A. Califano y N. Zaritzky. Congreso Argentino de Química, Corrientes, 11 al 13 de setiembre 2000.
200. Quality attributes of refrigerated coated strawberries (*Fragaria × ananassa*)
M.A. García, M.N. Martino y N.E. Zaritzky.
Presentado en el IIF-IIR Conference Murcia, España, del 17 al 19 de Octubre del 2000.
201. Packaging Effect on the quality of refrigerated apple cubes in systems containing orange juice, organic acids and preservatives.
Andres S. Giannuzzi L. Zaritzky N.
Presentado en el IIF-IIR Conference Murcia, España, del 17 al 19 de Octubre del 2000.
- 202 "Acción de preservadores químicos y permeabilidad de películas plásticas de envase, en el desarrollo microbiano y la calidad de manzanas sin piel en jugo de bajo pH"
Andres S., Giannuzzi, L. y Zaritzky, N."
VI Congreso Latinoamericano de Microbiología de Alimentos. I Congreso Argentino de Microbiología de Alimentos. 22-24 de noviembre 2000. Buenos Aires. (Este trabajo recibió el Primer Premio en el Congreso)
- 203 "Modelado del crecimiento de Enterobacteriaceae (*Klebsiella sp*) en un sistema modelo de un producto cárneo. Efecto de la temperatura y de la adición de ácido láctico"
Coll Cárdenas, F; Giannuzzi, L, Zaritzky, N; Noia, M. A
VI Congreso Latinoamericano de Microbiología de Alimentos. I Congreso Argentino de Microbiología de Alimentos. 22-24 de noviembre 2000. Buenos Aires.
204. Evaluación de la toxicidad del Cloro en microorganismos filamentosos y floculantes mediante técnicas respirométricas
Caravelli A. , Contreras E., Giannuzzi L, Zaritzky N.
XXVII Congreso Interamericano de Ingeniería Sanitaria y Ambiental 3 al 8 de diciembre de 2000 .Porto Alegre, Rio Grande do Sul, Brasil.
205. Un método alternativo para la determinación de biomasa en cultivos puros y en sistemas de barros activados.
Contreras E., Bertola N., Giannuzzi L, Zaritzky N.
XXVII Congreso Interamericano de Ingeniería Sanitaria y Ambiental 3 al 8 de diciembre de 2000 . Porto Alegre, Rio Grande do Sul, Brasil.
206. Efecto de la temperatura y del ácido láctico sobre el desarrollo de una Enterobacteria (*Klebsiella sp.*) en un sistema modelo de producto cárneo. Aplicación de modelos matemáticos.
Autores: Coll Cárdenas, F; Giannuzzi, L; Zaritzky, N..
III Jornadas de Zoonosis Microbianas y Parasitarias, II Jornadas de Enfermedades Emergentes de la Provincia de Bs As, I Jornada de Medio Ambiente, Educación y Zoonosis de la Prov. de Bs As, realizadas del 14 al 16 de Diciembre de 2000, La Plata.
207. Viscoelastic behavior of frozen "pasta filata" cheese
N. Graiver, A. Califano N. Zaritzky
3th International Congress on Engineering and Food. Tercer Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos Valencia .España. 11 al 15 de marzo de 2001.
208. Modelling of the chlorine effect on filamentous and Floc-forming microorganisms in food waste treatments.
Caravelli, A. H. Contreras, E. M., Giannuzzi, L. and Zaritzky, N.E.

- 3th International Congress on Engineering and Food.Tercer Congreso Iberoamericano de Ingenieria de Alimentos Valencia .España.11 al 15 de marzo de 2001.
209. Edible coatings from cellulose derivatives to reduce oil uptake in fried pastry.
M. A. García, C. Ferrero, N. Bertola, M. Martino, N. Zaritzky .
3th International Congress on Engineering and Food.Tercer Congreso Iberoamericano de Ingenieria de Alimentos Valencia .España .11 al 15 de marzo de 2001.
210. Sodium chloride effect on meat tissue microstructure as measured by differential scanning calorimetry and diffusion coefficients
Pinotti, A., Califano, A. , Zaritzky, N.
3th International Congress on Engineering and Food.Tercer Congreso Iberoamericano de Ingenieria de Alimentos Valencia .España 11 al 15 de marzo de 2001.
211. Viscoelastic behavior of low-fat oil-in-water food emulsions
Quintana, M. Califano A., Partal P, Zaritzky N.
3th International Congress on Engineering and Food.Tercer Congreso Iberoamericano de Ingenieria de Alimentos. Valencia. España
11 al 15 de marzo del 2001
212. Microstructural changes in pork tissue by the presence of sodium chloride.
Pinotti, A. Califano A. Zaritzky N .
Scanning 2001. New York. USA. 5 al 7 de Mayo 2001.
213. Dynamic rheological properties and microstructure of frozen mozzarella cheese. Graiver N., A. Califano A. Zaritzky N.
Scanning 2001. New York. USA. 5 al 7 de Mayo 2001.
214. Influence of formulation on droplet distribution and stability of food emulsions stabilized with mixed emulsifiers. Quintana M., A. Califano A. Zaritzky N.
Scanning 2001. New York. USA. 5 al 7 de Mayo 2001.
215. Reduction of oil uptake by methyl-cellulose coatings applied to fried dough.
M. A. García, C. Ferrero, N. Bertola, M. Martino and N. Zaritzky.
92nd AOCS Annual Meeting & Expo, Minneapolis, MN, USA, 13 al 16 de mayo del 2001.
216. Competitive growth kinetics of Sphaerotilus natans and Acinetobacter anitratus
Contreras E., Giannuzzi L., Zaritzky N.
3rd IWA International Specialized Conference on Microorganisms in Activated Sludge and Biofilm Process.
Roma Italia . 13 al 15 de junio 2001.
217. Modelling kinetic parameters of a dairy system treated in a Lab scale activated sludge reactor.Bertola N., Bevilacqua A. and Zaritzky N.
3rd IWA International Specialized Conference on Microorganisms in Activated Sludge and Biofilm Process.
Roma Italia. 13 al 15 de junio 2001.
218. Evaluation of the chlorination effect on filamentous and floc-former microorganisms in activated sludges
Caravelli A. Contreras, Giannuzzi Zaritzky
3rd IWA International Specialised Conference on Microorganisms in Activated Sludge and Biofilm Process.
Roma Italia. 13 al 15 de junio 2001
219. Effectiveness of edible coatings from cellulose derivatives to reduce fat absorption in deep fat frying.
M.A. García, C. Ferrero, N.C. Bertola, M.N. Martino, N.E. Zaritzky.
Institute of Food Technologists Annual Meeting IFT 2001, New Orleans, LA, USA, 23 al 27 de junio del 2001.
220. Microstructure and Rheological behavior of low moisture Mozzarella Cheese.
Graiver N,Califano A. , Zaritzky N.
Institute of Food Technologists Annual Meeting, IFT 2001, New Orleans, LA, USA, 23 al 27 de junio del 2001.
221. Microstructure and stability of oil- in water food emulsions

- Quintana, M., Califano A. , Zaritzky N.
Institute of Food Technologists Annual Meeting, IFT2001, New Orleans, LA, USA, 23 al 27 de junio del 2001.
222. Effective difussion coefficients of sodium nitrite and potassium nitrate in pork tissue
Pinotti A., Graiver N, Califano A , Zaritzky N.
Institute of Food Technologists Annual Meeting, IFT2001, New Orleans, LA, USA, 23 al 27 de junio del 2001.
223. Estabilidad de manzanas en jugos de bajo pH envasadas en películas plásticas .
Andres S., Giannuzzi L., Zaritzky N.
Congreso Iberoamericano de Aire Acondicionado y Refrigeración. CIAR 2001. 15 al 17 de agosto de 2001.
224. Efecto de la velocidad de congelación y el almacenamiento congelado en sistemas a base de almidón, sacarosa e hidrocoloides.
Ferrero C. Zaritzky N.
Congreso Iberoamericano de Aire Acondicionado y Refrigeración. CIAR 2001. 15 al 17 de agosto de 2001.
225. Inhibición de microorganismos filamentosos y floculantes provenientes de barros activados mediante la aplicación de un surfactante.
Caravelli A. Giannuzzi L. Zaritzky N.
XII Congreso Argentino de Saneamiento y Medio Ambiente. Buenos Aires, Argentina.
7 al 9 de mayo del 2002.
226. Aplicación de análisis de imágenes en el control cinético del desarrollo de microorganismos filamentosos. Contreras E. M., Giannuzzi L. Zaritzky N.E
XII Congreso Argentino de Saneamiento y Medio Ambiente. Buenos Aires, Argentina.
7 al 9 de mayo del 2002.
227. Tratamiento biológico de efluentes de la industria láctea. Efecto de la relación C:N:P sobre la sedimentabilidad de los barros.
Bertola N. C., Breda R., Contreras E. M., Bevilaqua A. E. y Zaritzky N.E.
XII Congreso Argentino de Saneamiento y Medio Ambiente. Buenos Aires, Argentina.
7 al 9 de mayo del 2002.
228. The glass transition temperature of frozen foods and its influence on stability during frozen storage : Analysis in starch sugar systems.
Ferrero C. Zaritzky N.
2002 ASAE Annual International Meeting/CIGR World Congress American Society of Agricultural Engineers, Chicago, USA, 30 julio 2002
229. A database of predictive models for physical properties of foods
V Bifani, M Dupas Hubinger, M Bustamante Mora, N. Zaritzky, A. Sereno
13th International Drying Symposium (IDS'2002), publicado en Conference Proceedings. 27-30 Agosto 2002 , Beijing, China .
230. Transiciones vítreas en suspensiones congeladas de almidones gelatinizados no tradicionales con plastificantes. Barba M. Ferrero C. Ruales J. Zaritzky N.
XXIV Congreso Argentino de Química. Facultad de Bioquímica y Ciencias Biológicas Universidad Nacional del Litoral. Santa Fe 7 al 9 de agosto 2002.
231. Viscoelasticidad lineal y no lineal de emulsiones aceite en agua estabilizadas con hidrocoloides
Quintana M. , Califano A., Zaritzky N. Partal P.
XXIV Congreso Argentino de Química. Facultad de Bioquímica y Ciencias Biológicas Universidad Nacional del Litoral. Santa Fe 7 al 9 de agosto 2002.
232. Efecto del procesamiento mínimo en el contenido de azúcares y antocianinas de frutillas (cv Irving) refrigeradas.
R. Ferreyra, A. Mugridge, M.A. García, A. Gorretta, , M.N. Martino, A. Chaves y N.E. Zaritzky
Presentado en el XXIV Congreso Argentino de Química. Santa Fe del 7 al 9 de agosto de 2002.
233. Modelado de la transferencia de energía y materia en el proceso de fritado de alimentos. Efecto del

recubrimiento comestible

R. Bertolini Suárez, M.A. García y N.E. Zaritzky. IX Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Buenos Aires del 7 al 9 de agosto de 2002.

234. Efecto del procesamiento mínimo en la vida útil de frutillas (cv Irving) refrigeradas con distinto grado de madurez. A. Mugridge, M.A. García, A. Gorretta, R. Ferreyra, M.N. Martino, A. Chaves y N.E. Zaritzky. IX Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Buenos Aires del 7 al 9 de agosto de 2002.

235. Efecto del NaCl en las propiedades reológicas de emulsiones aceite/agua de bajo contenido graso estabilizadas con polisacáridos

Quintana, J. M., Califano, A., Partal, P. Zaritzky, N

IX Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Buenos Aires del 7 al 9 de agosto de 2002.

236. Efecto del cloro sobre microorganismos filamentosos y floculantes provenientes de plantas de tratamiento de efluentes de la industria alimentaria

Caravelli Alejandro, Contreras Edgardo, Giannuzzi Leda, Zaritzky Noemí

IX Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Buenos Aires del 7 al 9 de agosto de 2002.

237. Modelado del efecto de la temperatura y de la adición de ácido láctico en el desarrollo de *Pseudomonas sp.* y *Enterobacteriaceae (Klebsiella sp.)* en un medio representativo de un producto cárneo.

Coll Cárdenas F., Giannuzzi L., Noia M, Zaritzky N. IX Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Buenos Aires del 7 al 9 de agosto de 2002.

238. Efecto del pH y del agregado de hidrocoloides en pastas de almidón de cara.

Mali S., Ferrero C, Redigonda V, Beleia A. P., Grossman V. E. y Zaritzky N E.

IX Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Buenos Aires del 7 al 9 de agosto de 2002.

239. Desarrollo de dulce de leche repostero dietético

Molina Fernanda, Ferrero C y Zaritzky N. IX Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Buenos Aires del 7 al 9 de agosto de 2002.

240. Influencia de la concentración de cloruro de sodio en la microestructura de carne sometida a salado.

Pinotti A, Graiver N, Califano A, Zaritzky N.

IX Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Buenos Aires del 7 al 9 de agosto de 2002.

241. Calidad comercial de frutillas (c.v. Irving) refrigeradas. Efecto de la aplicación de películas plásticas y recubrimientos comestibles.

Mugridge, A.; García, M.A.; Gorretta, A.; Ferreyra, R.; Martino, M.; Zaritzky, N y Chaves, A. XXV Congreso Argentino de Horticultura. I Encuentro Virtual de las Ciencias Hortícolas. Noviembre 2002.

242. Efecto inhibitorio del tratamiento con UV sobre cepas de *Escherichia coli* en sistemas de alimentos líquidos. Oteiza, J. M., Peltzer M., Giannuzzi L. y Zaritzky N.

VII Congreso Latinoamericano de Microbiología e Higiene de Alimentos. Santiago de Chile, Noviembre 2002.

243. Aplicación de películas plásticas y recubrimientos comestibles para extender la vida útil de frutillas (c.v. Irving) refrigeradas". Mugridge, A.; García, M.A.; Gorretta, A.; Ferreyra, R.; Martino, M.; Zaritzky, N y Chaves, A. 3º Congreso Iberoamericano de Tecnología postcosecha y Agroexportaciones. 53º Congreso Agronómico de Chile. Chile. Diciembre 2002.

244. Calidad y vida útil de frutillas (c.v. Irving) refrigeradas. Aplicación de películas plásticas y recubrimientos comestibles. Mugridge, A.; García, M.A.; Gorretta, A.; Ferreyra, R.; Martino, M.; Zaritzky, N. y Chaves, A. Primeras Jornadas Regionales de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Balcarce. Buenos Aires. Diciembre 2002.

245. Caracterización de films de hidrocoloides compuestos.

Pinotti, A.; García, M.A.; Martino, M. y Zaritzky, N. Primeras Jornadas Regionales de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Balcarce. Buenos Aires. Diciembre 2002.

246. Mechanical and barrier properties of composite hydrocolloid films" Pinotti, A.; García, M.A.; Martino, M. y Zaritzky, N. 3rd International Symposium on Food Rheology and Structure. IFRS 2003. Zurich, Suiza,

Febrero 2003.

247. Evaluación del efecto del cloro sobre microorganismos filamentosos presentes en barros activados. Caravelli Alejandro, Giannuzzi Leda Zaritzky Noemi.
13 Congreso Argentino de Saneamiento y Medio Ambiente. 10-11 de setiembre de 2003

248. Acción germicida de la radiación UV sobre cepas de *Escherichia coli* en alimentos líquidos de diferente absorbividad
Oteiza, J. M., Pelzer M. Giannuzzi L., y Zaritzky N. II Congreso Argentino de Microbiología de Alimentos. X Jornadas Argentinas de Microbiología. Santa Fe. Setiembre 2003.

249. Efecto de las interacciones entre almidones de diferentes fuentes botánicas en la propiedades de pasta y de textura de geles.
Karam L. B. Grossmann M. V. Martino M. Ferrero C. Zaritzky N.
IV Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos
5 al 8 de octubre del 2003. Valparaíso Chile.

250. Modelado matemático del calentamiento de alimentos mediante microondas.
L.A. Campañone N.E. Zaritzky.
IV Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos
5 al 8 de octubre del 2003. Valparaíso Chile.

251. Influencia del pH y agregado de hidrocoloides en la estabilidad de pastas de almidón de cará (*Dioscorea alata*)
Mali, S. Ferrero, C., Redigonda, V, Beleia, A.P., Grossmann, M.V.E. y Zaritzky, N.E.
IV Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos
5 al 8 de octubre del 2003. Valparaíso Chile.

252. Modelado matemático del hinchamiento de los gránulos de almidón de maíz en presencia de sacarosa e hidrocoloides durante la gelatinización en batch
Krüger, A, Ferrero, C. Zaritzky, N.E
IV Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos
5 al 8 de octubre del 2003. Valparaíso Chile.

253. Desarrollo y caracterización de films compuestos de polisacáridos.
M. A. García, A. Pinotti, M. Martino N. Zaritzky
IV Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos
5 al 8 de octubre del 2003. Valparaíso Chile.

254. Recubrimientos comestibles aplicados a alimentos sometidos a fritura. Modelado de la transferencia de materia y energía.
M. A. García, R. Bertolini Suárez y N. Zaritzky
IV Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos
5 al 8 de octubre del 2003. Valparaíso Chile.

255. Incidencia del procesamiento mínimo sobre la calidad comercial de frutillas (c.v. Irving).
M.A. García; A. Mugridge; A. Gorretta; R. Ferreyra M. Martino A. Chaves N. Zaritzky
IV Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos
5 al 8 de octubre del 2003. Valparaíso Chile.

256. Estabilidad y comportamiento reológico durante el almacenamiento de emulsiones de bajo contenido lipídico
J. Quintana , A. Califano, N. Zaritzky
IV Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos
5 al 8 de octubre del 2003. Valparaíso Chile.

257. Efecto del ozono sobre cultivos puros de microorganismos filamentosos y floculantes presentes en sistemas de tratamiento de efluentes de la industria alimentaria
Caravelli A, Giannuzzi L Zaritzky N
IV Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos
5 al 8 de octubre del 2003. Valparaíso Chile.

258. Microestructura y textura de emulsiones cárneas de bajo contenido lipídico

- Andrés S, Zaritzky N Califano A
IV Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos
5 al 8 de octubre del 2003. Valparaíso Chile.
259. Acción bactericida de la radiación UV sobre alimentos líquidos contaminados con *Escherichia coli* O157:H7
J.M.Oteiza, M.Peltzer, L. Giannuzzi, N. Zaritzky
IV Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos
5 al 8 de octubre del 2003. Valparaíso Chile.
260. Cambios microestructurales en tejido cárneo sometido a procesos de curado
N.Graiver, A. Pinotti, A. Califano, N. Zaritzky
IV Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos
5 al 8 de octubre del 2003. Valparaíso Chile.
261. Modelado del crecimiento microbiano en productos cárneos
K. Pellicer, F. Coll Cardenas, L. Giannuzzi, N. Zaritzky.
IV Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos.
5 al 8 de octubre del 2003. Valparaíso Chile.
262. Cuantificación de biomasa en cultivos mixtos mediante el análisis de imágenes digitalizadas
E. Contreras, L. Giannuzzi, N. Zaritzky
IV Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos
5 al 8 de octubre del 2003. Valparaíso Chile.
263. Propiedades mecánicas de películas biodegradables a base de almidón de ñame.
Mali, S., Grossmann, M.V.E. García M. A., Martino, M., Zaritzky, N.E.
IV Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos
5 al 8 de octubre del 2003. Valparaíso Chile.
- 264 Recubrimientos comestibles para la reducción de la absorción de aceite de alimentos sometidos a fritura. García, M.A.; Ferrero, C.; Bértola, N.; Martino, M. y Zaritzky, N. Congreso 2003 de Bromatología y Nutrición. La Plata, 16 al 18 de octubre de 2003.
265. Structure characterization of chitosan and methylcellulose films Pinotti, A.; García, M.A.; Martino, M1. and Zaritzky, N. Conference on Food Structure and Food Quality, AOCS, Cork, Irlanda del 3 al 7 de octubre de 2004.
266. Effect of gums and whey protein on stress relaxation characteristics of low-fat chicken sausages. Andrés S.C., Zaritzky N.E., Califano A.N.
International Congress on Engineering and Food ICEF 9, Montpellier Francia 7 al 11 de marzo 2004.
267. Microstructure, mechanical and barrier properties of composite chitosan and methylcellulose biofilms. García M.A., Pinotti A., Martino M.N., Zaritzky N.
International Congress on Engineering and Food ICEF 9, Montpellier Francia 7 al 11 de marzo 2004.
268. Numerical simulation of heat and mass transfer during frying of an edible coated dough system. Bertolini Suárez R.M.A., García M.A., Zaritzky N.E. 411:
International Congress on Engineering and Food ICEF 9, Montpellier Francia 7 al 11 de marzo 2004.
269. Mathematical modelling of microwave heating process (378)
Campañone L.A., Zaritzky N.E.
International Congress on Engineering and Food ICEF 9, Montpellier Francia 7 al 11 de marzo 2004.
Section Modelling.Microstructure
270. Influence of polysaccharides on the rheological characteristics and stability of low-in-fat O/W emulsions. (259).
Quintana M., Califano A.N., Zaritzky N.
Internacional Congress on Engineering and Food ICEF 9, Montpellier Francia 7 al 11 de marzo 2004.
271. Chromium (VI) removal using powdered activated carbon in activated sludge reactors
A. Micaela Ferro Orozco, Edgardo M. Contreras, Nora C. Bertola, Noemi E. Zaritzky. Fifth Latin American Biodegradation and Biodeterioration Symposium (LABS5). Campeche, México. 28 de marzo

al 1 de abril 2004 .

272. Biotreatment of a food industry wastewater as affected by pH .

Contreras E.M., Zaritzky N.E. Fifth Latin American Biodegradation and Biodeterioration Symposium (LABS5). (Campeche, México). 28 de marzo al 1 de abril 2004 .

273. Actividad Mutagénica de Jugos de Frutas Tratados con Luz ultravioleta.

Rodríguez, M; Giannuzzi L, Lojo M y Zaritzky N. Presentado en el 33º Congreso Argentino de Genética, organizado por la Sociedad Argentina de Genética (SAG). Malargue - Mendoza 26 al 29 de septiembre 2004.

274. Modelado matemático del efecto del ácido láctico en el desarrollo de microorganismos aislados de carne bovina durante el almacenamiento refrigerado

Col Cárdenas Fernanda , Giannuzzi Leda Zaritzky N. E.

XIII Seminario Latinoamericano y del Caribe Ciencia y Tecnología de Alimentos .VII Jornadas Uruguayas. 12 al 16 de octubre 2004 Montevideo. Uruguay

275. Efecto de la adsorptividad de jugos de fruta inoculados con E. coli O157:H7 tratados con radiación UV.

Oteiza J. M, Giannuzzi L., Zaritzky N. E. XIII Seminario Latinoamericano y del Caribe Ciencia y Tecnología de Alimentos VII Jornadas Uruguayas. 12 al 16 de octubre 2004 Montevideo. Uruguay

276. Películas biodegradables compuestas desarrolladas a partir de hidrocoloides

García, M. A.; Pinotti, A.; Martino , M. y Zaritzky, N.

XIII Seminario Latinoamericano y del Caribe Ciencia y Tecnología de Alimentos VII Jornadas Uruguayas. 12 al 16 de octubre 2004 Montevideo. Uruguay

277. Modelado matemático del proceso de descongelación de alimentos mediante microondas. Campañone, L.A. y Zaritzky N.E.

XIII Seminario Latinoamericano y del Caribe Ciencia y Tecnología de Alimentos VII Jornadas Uruguayas. 12 al 16 de octubre 2004 Montevideo. Uruguay

278. Evaluación del efecto del ozono sobre microorganismos filamentosos presentes en barros activados por respirometría y actividad int-deshidrogenasa. Caravelli, A., Giannuzzi L., Zaritzky N. XIV Congreso Argentino de Saneamiento y Medio Ambiente .Buenos Aires, 17-19 de noviembre de 2004.

279. Cinética de remoción de Cr (VI) con carbón activado. Contreras E.M., Ferro Orozco A.M., Urriza M., Bertola N., Zaritzky N.E. Actas del XIV Congreso Argentino de Saneamiento y Medio Ambiente. Buenos Aires, Argentina. 17 al 19 de noviembre de 2004 .

280. Utilización de barros activados y carbón activado en polvo para la eliminación de Cr(VI) en efluentes industriales. Ferro Orozco A.M., Contreras E., Bertola N., Zaritzky N. Actas del XIV Congreso Argentino de Saneamiento y Medio Ambiente. Buenos Aires, Argentina. 17 al 19 de noviembre de 2004

281. Desarrollo y caracterización de películas activas compuestas para alimentos .García María Alejandra, Pinotti Adriana, Zaritzky Noemí

Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos , organizado por la Agencia Córdoba Ciencia SE, Córdoba, 24 al 26 de noviembre de 2004.

282. Modelado de la transferencia de materia y energía en alimentos sometidos a fritura. Efecto de la aplicación de un recubrimiento comestible a base de metilcelulosa. Bertolini Suárez, Rosina; García María Alejandra, Zaritzky Noemí.

Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos , organizado por la Agencia Córdoba Ciencia SE, Córdoba, 24 al 26 de noviembre de 2004.

283. Efecto de la difusión de sales de curado sobre la microestructura de tejido cárneo

Graiver Natalia, Pinotti Adriana, Califano Alicia, Zaritzky Noemí

Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos , organizado por la Agencia Córdoba Ciencia SE, Córdoba, 24 al 26 de noviembre de 2004.

284. Influencia de los Hidrocoloides en las Características Reológicas y Estabilidad durante el Almacenamiento de Emulsiones 20% Aceite en Agua.

Quintana J. Manuel, Zaritzky, Noemí, Califano, Alicia

- Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos , organizado por la Agencia Córdoba Ciencia SE, Córdoba, 24 al 26 de noviembre de 2004.
285. Degradación de ácidos orgánicos presentes en jugo de naranja mediante el empleo de irradiación UV. Oteiza, Juan Martín ,Giannuzzi Leda, Zaritzky Noemí
Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos , organizado por la Agencia Córdoba Ciencia SE, Córdoba, 24 al 26 de noviembre de 2004.
286. Efecto del almacenamiento refrigerado sobre la calidad de emulsiones cárnicas de pollo con bajo contenido lipídico
Andrés, Silvina C., García, M. Emilia, Zaritzky, Noemí E. y Califano, Alicia N.
Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos , organizado por la Agencia Córdoba Ciencia SE, Córdoba, 24 al 26 de noviembre de 2004.
287. Efecto de agentes químicos oxidantes en el control de bulking filamentoso.
Caravelli A., Giannuzzi L., Zaritzky N. Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias aplicadas CLICAP. Facultad de Ciencias Aplicadas a la Industria. Universidad Nacional de Cuyo. San Rafael, Mendoza, 2 al 4 de marzo del 2005
288. Aplicación de Carbón Activado para la remoción de Cromo (VI) de Aguas Residuales. Lorenzo G., Giannuzzi L. ,Zaritzky N.Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias aplicadas CLICAP. Facultad de Ciencias Aplicadas a la Industria. Universidad Nacional de Cuyo. San Rafael, Mendoza, 2 al 4 de marzo del 2005
289. Calidad Comercial de repollitos de Bruselas: uso de películas plásticas y recubrimientos comestibles.Ferreyra, Ricardo; Viña, Sonia; Mugridge, Alicia; Garcia, Maria A.; Martino, Miriam; Zaritzky, Noemi; Chaves, Alicia.
Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias aplicadas CLICAP. Facultad de Ciencias Aplicadas a la Industria. Universidad Nacional de Cuyo. 2 al 4 de marzo del 2005
290. Propiedades reológicas de masa de empanadas libres de gluten
García, M. Emilia, Zaritzky, Noemí E. Y Califano, Alicia N.
X Congreso CYTAL. Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos AATA . 18 al 20 de mayo 2005. Mar del Plata
291. Transiciones térmicas y movilidad molecular en soluciones de sacarosa y fructosa con agregado de hidrocoloides estabilizantes
M, Cann, Juan; Ferrero, Cristina; Zaritzky, Noemi
X Congreso CYTAL. Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos AATA . 18 al 20 de mayo 2005. Mar del Plata
292. Ferreyra, Ricardo; Viña, Sonia; Mugridge, Alicia; Garcia, Maria A.; Martino, Miriam; Zaritzky, Noemi; Chaves, Alicia
Efecto del uso de películas comestibles y plásticas sobre la calidad comercial y nutricional de repollitos de brúselas (*Brassica oleracea* L., Var. *Gemmifera* DC) refrigerados.
X Congreso CYTAL. Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos AATA . 18 al 20 de mayo 2005. Mar del Plata
293. Tito, J.; Molina, M.; Oteiza, J.; Cerruti, C.; Giannuzzi, L; Zaritzky, N.
Aplicación de métodos físicos y químicos en el desarrollo de *Aspergillus parasiticus* y de la producción de aflatoxinas en medios sólidos
X Congreso CYTAL. Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos AATA . 18 al 20 de mayo 2005. Mar del Plata
294. Rodríguez, M.; Giannuzzi, L.; Oteiza, J.; Zaritzky, N.; Lojo, M.
Tratamiento de jugo de naranja con luz UV acción mutagénica
X Congreso CYTAL. Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos AATA . 18 al 20 de mayo 2005. Mar del Plata
295. Almeida, A.; Arancibia, M; Alvarado, J.; Pinotti, A.; Garcia, M.; Zaritzky, N.
Desarrollo y caracterización de películas de quitosano
X Congreso CYTAL. Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos AATA . 18 al 20 de mayo 2005. Mar del Plata

296. Pinotti, Adriana; Garcia, Alejandra; Zaritzky, Noemi
Películas biodegradables compuestas de almidon y quitosano: desarrollo y caracterizacion
X Congreso CYTAL. Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos AATA .
18 al 20 de mayo 2005. Mar del Plata
297. Martino, Miriam; Garcia, Maria; Pinotti, Adriana , Zaritzky, Noemi
Películas activas de metilcelulosa y quitosano: cambios en la microestructura y en las propiedades
mecánicas y de barrera inducidas por la aplicación de un campo electrico
X Congreso CYTAL. Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos AATA .
18 al 20 de mayo 2005. Mar del Plata
298. Graiver Natalia G., Pinotti Adriana N., Califano Alicia N., Zaritzky Noemi E.
Efecto de la concentracion en el coeficiente de difusion de cloruro de sodio en tejido carneo
X Congreso CYTAL. Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos AATA .
18 al 20 de mayo 2005. Mar del Plata
299. Campañone, L.A.; Zaritzky, N.E. Modelado y simulación de la descongelación y el calentamiento de
alimentos mediante microondas
X Congreso CYTAL. Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos AATA .
18 al 20 de mayo 2005. Mar del Plata
300. Coll Cardenas, F.;Giannuzzi, L.; Zaritzky, N.
Modelado del desarrollo bacteriano en un sistema modelo de un producto cárneo
X Congreso CYTAL. Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos AATA .
18 al 20 de mayo 2005. Mar del Plata
301. Efecto del contenido de levaduras y de la temperatura de radiación UV en la reducción de cepas de
E. coli O 157:H7 en jugo de naranja natural.
Oteiza, J.; Giannuzzi, L; Zaritzky, N.
X Congreso CYTAL. Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos AATA . 18 al 20 de
mayo 2005. Mar del Plata
- 302- Modelling Cr(VI) reduction by a combined carbon-activated sludge system
A. Micaela Ferro Orozco, Edgardo M. Contreras, Nora C. Bertola, Noemí E. Zaritzky
2nd Mercosur Congress on Chemical Engineering, 4th Mercosur Congress on Process Systems
Engineering. Rio de Janeiro, Brasil , 14 al 18 de agosto del 2005, Brasil
- 303- Effect of composition on rheological properties of gluten-free dough disks for “empanadas”
M. E. García, N.E. Zaritzky and A.N. Califano. 2nd Mercosur Congress on Chemical Engineering, 4th
Mercosur Congress on Process Systems Engineering. Rio de Janeiro, Brasil , 14 al 18 de agosto del
2005, Brasil
- 304- Mathematical modelling of heat and mass transfer during frying of a methylcellulose coated dough. N.
Zaritzky, R. Bertolini Suarez, M. A. García. 2nd Mercosur Congress on Chemical Engineering, 4th Mercosur
Congress on Process Systems Engineering. Rio de Janeiro, Brasil , 14 al 18 de agosto del 2005, Brasil
- 305- Mathematical modelling of microwave heating and thawing of solid foods
L. A. Campañone, N. E. Zaritzky. 2nd Mercosur Congress on Chemical Engineering, 4th Mercosur Congress
on Process Systems Engineering. Rio de Janeiro, Brasil , 14 al 18 de agosto del 2005, Brasil
306. Caracterización de películas biodegradables compuestas de hidrocoloides
María A. García, Adriana, Pinotti y Noemí, Zaritzky
V Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos 4-7 de setiembre 2005. Jalisco. Mexico
307. Analisis del comportamiento reológico de masa libre de gluten
María E. García, Noemí E. Zaritzky, Alicia N. Califano
V Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos 4-7 de setiembre 2005. Jalisco. Mexico
308. Modelado y optimización de los procesos de descongelación y calentamiento mediante microondas.
Laura A. Campañone y Noemí E. Zaritzky
V Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos. CIBIA V 4-7 de setiembre 2005. Jalisco. México

309. Ecuaciones predictivas del efecto de la acidez láctica y la temperatura en el desarrollo bacteriano en un sistema cárneo modelo
Coll Cardenas, Fernanda; Giannuzzi, Leda y Zaritzky, Noemi
Mesa redonda: Tratamiento térmico y Microbiología Predictiva
V Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos 4-7 de setiembre 2005. Jalisco. Mexico
310. Efecto de la aplicación de radiación UV en el desarrollo de *Aspergillus parasiticus* y en la producción de aflatoxinas en medios sólidos.
Rodríguez Tito J., Oteiza J. M., Cerruti C., Giannuzzi L. y Zaritzky N.
I Conferencia Internacional de Toxicología. III Congreso Nacional de Toxicología. ToxiCuba'05, Centro de Toxicología y Biomedicina, Santiago de Cuba. Cuba. 5 al 8 de octubre 2005.
311. Ultraviolet treatment of fruit juices inoculated with *Escherichia coli* O157:H7
J. M Oteiza, L. Giannuzzi, N. E. Zaritzky Congreso IntraFood Innovations in Traditional Foods. EFFOST Valencia, España, del 24 al 26 de octubre de 2005.
312. Reduction of oil uptake in fried dough by methyl-cellulose coatings application.
M. A. García, C. Ferrero, N. Bertola, M. Martino, N. Zaritzky Congreso IntraFood Innovations in Traditional Foods. EFFOST. Valencia, España, del 24 al 26 de octubre de 2005.
313. Edible coating and plastic film combinations for maintaining the quality of refrigerated Brussels sprouts" R. M. Ferreyra, S. Z. Viña, A. Mugridge, M. A. García, M. N. Martino, N. E. Zaritzky, A. R. Chaves.
Congreso IntraFood Innovations in Traditional Foods. EFFOST Valencia, España, del 24 al 26 de octubre de 2005.
314. Efecto mutagénico de la luz ultravioleta sobre jugo natural exprimido".
Rodríguez, M; Giannuzzi L, Lojo M y Zaritzky N. Presentado en el VI Congreso Latinoamericano de Mutagénesis Carcinogénesis y Teratogénesis Ambiental, XIV Congreso Argentino de Toxicología, ATA/ALAMACTA. Organizado por la Asociación de Toxicología Argentina y la Asociación Latinoamericana de Mutagénesis, Carcinogénesis y Teratogénesis ambiental. Mendoza. 1 al 5 de noviembre 2005.
- 315 "Degradación biológica de fenol utilizando técnicas respirométricas" M. Elisa Albertario, Edgardo M. Contreras, Nora C. Bertola y Noemí E. Zaritzky). 15avo Congreso Argentino de Saneamiento y Medio Ambiente (Buenos Aires, Argentina). 3 al 5 de mayo de 2006
- 316 "Efecto de la concentración inicial de biomasa y de distintos sustratos en la reducción de Cr(VI) por barros activados". Ana M. Ferro Orozco, Edgardo M. Contreras, Nora C. Bertola, Noemi E. Zaritzky. 15avo Congreso Argentino de Saneamiento y Medio Ambiente (Buenos Aires, Argentina). 3 al 5 de mayo de 2006
317. "Remoción de cromo hexavalente por cultivos puros de *Sphaerotilus natans*"
Alejandro Caravelli, Leda Giannuzzi, Noemi Zaritzky 15avo Congreso Argentino de Saneamiento y Medio Ambiente Buenos Aires, Argentina. 3 al 5 de mayo de 2006.
- 318- Mathematical modeling of microwave food thawing.
Campañone L., Zaritzky N. 2006 Annual Meeting, Institute of Food Technologists (IFT), Orlando USA 22 al 28 de junio del 2006.
319. Corn starch and chitosan composite films characterization.
García MA., Pinotti, A. Zaritzky. N.
2006 Annual Meeting, Institute of Food Technologists (IFT), Orlando USA 22 al 28 de junio del 2006.
320. Caracterización reológica de emulsiones o/w de contenido lipídico reducido, estabilizadas con hidrocoloides"
Gabriel Lorenzo Noemi Zaritzky, A. Califano. XXII Congreso Interamericano de Ingeniería Química V Congreso Argentino de Ingeniería Química Buenos Aires - Palacio San Miguel - 1 al 4 de Octubre de 2006
321. Mathematical Modelling of Heat And Mass Transfer During Frying of Coated and Uncoated Products"
Bertolini Suarez R., Campañone Laura, García M., Noemi Zaritzky XXII Congreso Interamericano de Ingeniería Química. V Congreso Argentino de Ingeniería Química. Buenos Aires - Palacio San Miguel - 1 al 4 de Octubre de 2006

322. Modelado de la inactivación térmica de *Escherichia coli* O157:H7 durante la producción de embutidos cárneos cocidos". Santos M. V. Noemi Zaritzky y Alicia Califano. XXII Congreso Interamericano de Ingeniería Química. V Congreso Argentino de Ingeniería Química. Buenos Aires - Palacio San Miguel - 1 al 4 de Octubre de 2006
323. Simulación numérica de la incorporación simultánea de NaNO₂, KNO₃ y NaCl en tejido cárnico porcino. Natalia Graiver, Adriana Pinotti, Alicia Califano, Noemi Zaritzky. XXII Congreso Interamericano de Ingeniería Química. V Congreso Argentino de Ingeniería Química. Buenos Aires - Palacio San Miguel - 1 al 4 de Octubre de 2006
324. Propiedades mecánicas y de barrera de películas biodegradables compuestas de almidón y quitosano. García M. A. Pinotti A. Zaritzky N. XXII Congreso Interamericano de Ingeniería Química. V Congreso Argentino de Ingeniería Química. Buenos Aires - Palacio San Miguel - 1 al 4 de Octubre de 2006
325. Parámetros cinéticos y estequiométricos de la biodegradación de fenol en barros activados " Albertario M. Contreras E Bertola N. Noemi Zaritzky XXII Congreso Interamericano de Ingeniería Química. V Congreso Argentino de Ingeniería Química. Buenos Aires - Palacio San Miguel - 1 al 4 de Octubre de 2006
326. Modeling Heat Transfer and Inactivation of *Escherichia coli* O157:H7 in Precooked Meat Products Using FEM
M.V. Santos, N. Zaritzky, A. Califano. Workshop: Líneas de Investigación en Ciencia y Tecnología de la Carne en Argentina. Mesa Redonda: Tecnologías de Procesamiento. 1 al 3 Noviembre 2006, organizado por Instituto Tecnológico Argentino, (CNIA, INTA).
327. Masas Libres de Gluten: Efecto de los Hidrocoloides y de la Fase Grasa en las Propiedades Reológicas. Lorenzo G., Zaritzky N., Califano A.
Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos .Córdoba 15 al 17 de noviembre 2006
328. Modelado del proceso de Transferencia térmica en embutidos cárneos cocidos y su efecto sobre la letalidad de *Escherichia coli* O157:H7. M.V. Santos, N. Zaritzky, A. Califano.
Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Córdoba. 15-17 de Noviembre 2006.
329. Optimización del proceso de curado húmedo
Graiver N., Pinotti A., Califano A., Zaritzky N.
Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos .Córdoba 15 al 17 de noviembre 2006
330. Impacto de la actividad residual de coagulante en la proteólisis primaria, la textura y la fusión de queso Cremoso.
María Jimena Alonso, Mario Candioti, Nora Bértola, Alicia Bevilacqua, Noemí Zaritzky, Erica Hynes
Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos .Córdoba 15 al 17 de noviembre 2006
331. Aplicación de ozono y radiación UV en el control del desarrollo y producción de Aflatoxinas de *Aspergillus parasiticus*
Tito J. C., Oteiza J. M. Cerruti C. Giannuzzi L. Zaritzky N.
Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos .Córdoba 15 al 17 de noviembre 2006
332. Estudio de la microestructura de películas de almidón y quitosano y su influencia en las propiedades mecánicas y de barrera.
García M. Pinotti A. Zaritzky N., E.
Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos .Córdoba 15 al 17 de noviembre 2006
333. Desarrollo, caracterización, y almacenamiento de un producto cárnico magro enriquecido con ácidos grasos poliinsaturados.
Andrés S., Zaritzky N., Califano A.
Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos .Córdoba 15 al 17 de noviembre 2006
334. Cinética de remoción de Cr (VI) con carbón activado. Contreras E.M., Ferro Orozco A.M., Urriza M., Bertola N., Zaritzky N.E. 30avo Congreso de la Asociación Interamericana de Ingeniería Sanitaria y Ambiental. AIDIS. Uruguay. 26 al 30 de noviembre 2006.

335. Utilización de barros activados y carbón activado en polvo para la eliminación de Cr (VI) en efluentes industriales. Ferro Orozco A.M., Contreras E.M., Bertola N., Zaritzky N.E. 30avo Congreso de la Asociación Interamericana de Ingeniería Sanitaria y Ambiental. AIDIS. Uruguay. 26 al 30 de noviembre 2006.
336. Degradación biológica de fenol utilizando técnicas respirométricas. M.E. Albertario, E.M. Contreras, N.C. Bertola, N.E. Zaritzky. 30avo Congreso de la Asociación Interamericana de Ingeniería Sanitaria y Ambiental. AIDIS. Uruguay. 26 al 30 de noviembre 2006.
337. Efecto de la concentración inicial de biomasa y de distintos sustratos en la reducción de Cr(VI) por barros activados. A.M. Ferro Orozco, E.M. Contreras, N.C. Bertola, N.E. Zaritzky. 30avo Congreso de la Asociación Interamericana de Ingeniería Sanitaria y Ambiental. AIDIS. Uruguay. 26 al 30 de noviembre 2006.
338. Remoción de cromo hexavalente por cultivos puros de *Sphaerotilus natans* Caravelli A., Giannuzzi L., Zaritzky N. 30avo Congreso de la Asociación Interamericana de Ingeniería Sanitaria y Ambiental. AIDIS. Uruguay. 26 al 30 de noviembre 2006.
339. Caracterización físicoquímica de diferentes almidones de maíz químicamente modificados Lopez, Olivia V., García, María A. y Zaritzky, Noemí E. XI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos CYTAL[®]2007.2º Simposio Internacional de Nuevas Tecnologías. Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios. 12 al 14 de septiembre de 2007, Buenos Aires.
340. Modelado matemático del proceso de curado húmedo de carne Graiver, N., Pinotti, A., Califano, A. y Zaritzky, N. XI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos CYTAL2007.2º Simposio Internacional de Nuevas Tecnologías. Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios. 12 al 14 de septiembre de 2007, Buenos Aires.
341. Estabilidad durante el almacenamiento de jugos de naranja tratados con radiación UV Oteiza J. M., Giannuzzi L. y Zaritzky N. XI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos CYTAL2007.2º Simposio Internacional de Nuevas Tecnologías. Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios. 12 al 14 de septiembre de 2007, Buenos Aires.
342. Desarrollo de películas a partir de almidón de maíz modificado químicamente Lopez, Olivia V., García, María A. y Zaritzky, Noemí E. XI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos CYTAL2007.2º Simposio Internacional de Nuevas Tecnologías. Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios. 12 al 14 de septiembre de 2007, Buenos Aires.
343. Análisis de la textura y del comportamiento de masas libres de gluten sometidas a congelación Lorenzo G, Zaritzky N., Califano A. XI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos CYTAL2007.2º Simposio Internacional de Nuevas Tecnologías. Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios. 12 al 14 de septiembre de 2007, Buenos Aires.
344. Modelado matemático del desarrollo bacteriano en carnes bovinas. Coll Cárdenas, Fernanda; Giannuzzi, Leda; Zaritzky, Noemí. XI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos CYTAL[®]2007.2º Simposio Internacional de Nuevas Tecnologías. Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios. 12 al 14 de septiembre de 2007, Buenos Aires.
345. Optimización del proceso de cocción de embutidos mediante el método de los elementos finitos considerando la letalidad de microorganismos patógenos M.V. Santos, N. Zaritzky, A. Califano XI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos CYTAL[®]2007.2º Simposio Internacional de Nuevas Tecnologías. Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios. 12 al 14 de septiembre de 2007, Buenos Aires.
346. Mathematical Modelling of Heat and Mass Transfer During Frying of Coated and Uncoated Products Bertolini Suárez, R., Campañone, L., García, M. A. and Zaritzky N.E. Presentación Oral 3rd International Symposium FOOD AND AGRICULTURAL PRODUCTS: PROCESSING AND

- INNOVATIONS , organizado por International Commission of Agriculture Engineering, CIGR Section VI Postharvest Technology and Process Engineering . 24 al 27 de setiembre 2007 , Nápoles, Italia
347. A Study of the Rheology of Low-in-Fat O/W Emulsions with Emphasis in Flow Behavior Modeling
Lorenzo G., Zaritzky N., Califano A. - Presentación Oral
3rd International Symposium FOOD AND AGRICULTURAL PRODUCTS: PROCESSING AND INNOVATIONS , organizado por International Commission of Agriculture Engineering, CIGR Section VI Postharvest Technology and Process Engineering . 24 al 27 de setiembre 2007 , Nápoles, Italia
348. Modeling Heat Transfer and Inactivation of *Escherichia coli* O157:H7 in Precooked Meat Products Using FEM .M.V Santos, N. Zaritzky, A. Califano.3rd International Symposium FOOD AND AGRICULTURAL PRODUCTS: PROCESSING AND INNOVATIONS, organizado por International Commission of Agriculture Engineering, CIGR Section VI Postharvest Technology and Process Engineering . 24 al 27 de setiembre 2007 , Nápoles, Italia
349. Influencia del contenido de levaduras en la inactivación de cinco cepas de *E. coli* O157:H7 inoculadas en jugo de naranja exprimido tratado con radiación UV
Oteiza, Juan Martín.; Giannuzzi, Leda y Zaritzky, Noemí. Sexto Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos. Ambato Ecuador. 5 al 8 de noviembre del 2007
350. Efecto del ácido láctico, bajas temperaturas y películas de diferente permeabilidad al oxígeno sobre la flora microbiana de carnes. Aplicación de modelos matemáticos.
Coll Cárdenas Fernanda; Giannuzzi Leda; Zaritzky Noemí.
Sexto Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos. Ambato Ecuador. 5 al 8 de noviembre del 2007
351. Remoción de fósforo mediante la adición de cloruro férrico en sistemas de barros activados. Caravelli A.H., Contreras E.M., Zaritzky N.E. V Congreso Iberoamericano de Física y Química Ambiental VCIFyQA (Mar del Plata, Argentina, 14 - 18 de abril de 2008.
352. Oxidación química de fenoles utilizando ozono. Efecto del pH en la efectividad del tratamiento". E. M. Contreras, N.C. Bertola, N.E. Zaritzky. V Congreso Iberoamericano de Física y Química Ambiental. (2008). (Mar del Plata, Argentina, 14 - 18 de abril de 2008.
353. Remoción de ortofosfato de efluentes lácteos mediante cloruro férrico. Caravelli A.H., Contreras E.M., Zaritzky N.E. XVI Congreso Argentino de Saneamiento y Medio Ambiente Buenos Aires, Argentina, 23 - 25 de Abril de 2008.
354. Efecto de la concentración de la fuente de nitrógeno en la reducción de Cr(VI) por barros activados. Ferro Orozco Ana M., Contreras Edgardo M., Zaritzky Noemí E.
XVI Congreso Argentino de Saneamiento y Medio Ambiente Buenos Aires, Argentina, 23 25 de Abril de 2008.
355. About the use of ferric chloride for phosphorus removal from dairy processing wastewater in activated sludge reactors. Caravelli A.H., Contreras E.M., Zaritzky N.E. ICEF10 International Congress of Engineering and Food (Viña del Mar, Chile, 20–24 de abril de 2008).
356. Development and characterization of acetylated corn starch biodegradable films. Lopez O., Garcia M. A., N. Zaritzky. ICEF10 International Congress of Engineering and Food (Viña del Mar, Chile, 20–24 de abril de 2008).
357. Preservation of low-fat n-3 enriched chicken sausages during refrigerated storage. Andres S. Zaritzky N. Califano A. ICEF10 International Congress of Engineering and Food (Viña del Mar, Chile, 20–24 de abril de 2008).
358. UV treatment to control *Escherichia coli* O157:H7 in fruit juices. Oteiza J. M Giannuzzi L., Zaritzky, N. ICEF10 International Congress of Engineering and Food (Viña del Mar, Chile, 20–24 de abril de 2008).
359. Rheological assessment of frozen gluten-free doughs. Lorenzo G. Zaritzky N. Califano, A. ICEF10 International Congress of Engineering and Food (Viña del Mar, Chile, 20–24 de abril de 2008).

360. Modeling the effect of powdered activated carbon addition in activated sludge reactors treating dairy wastewater. Ferro Orozco A.M., Contreras E.M., Zaritzky N.E.. ICEF10 International Congress of Engineering and Food (Viña del Mar, Chile, 20–24 de abril de 2008).
361. Improvement of Textural Attributes of Gluten –freedoughs for industrial production of empanadas and pie crusts . Gabriel Lorenzo, Noemi Zaritzky and Alicia Califano. Internacional Conference of Agriculture Engineering. 4th CIGR Section VI International Symposium on Food and Bioprocess Technology. Foz do Iguaçu, Brazil 31 agosto al 4 de setiembre de 2008
362. Numerical Simulation of Microwave Thawing of Solid Foods
L. A. Campañone , N. E. Zaritzky . International Conference of Agriculture Engineering. 4th CIGR Section VI International Symposium on Food and Bioprocess Technology. Foz do Iguaçu, Brazil 31 agosto al 4 de setiembre de 2008.
363. Characterization Of Chemically Modified Corn Starches .Lopez Olivia, Garcia Maria Alejandra, Zaritzky Noemi. International Conference of Agriculture Engineering. 4th CIGR Section VI International Symposium on Food and Bioprocess Technology. Foz do Iguaçu, Brazil 31 agosto al 4 de setiembre de 2008.
364. Aplicación de Gelatinas en el desarrollo de Emulsiones O/W de bajo contenido lipídico. Lorenzo, G., Checmarev, G., Zaritzky N., Califano A. XXVII Congreso Argentino de Química, San Miguel de Tucumán 17 y 19 de septiembre de 2008.
365. Caracterización reológica de suspensiones de almidones de maíz nativo y acetilado. López, Olivia; García, María Alejandra y Zaritzky, Noemí E. XXVII Congreso Argentino de Química. 17-19 de Septiembre de 2008. Tucumán-Argentina.
366. Propiedades funcionales de almidones no tradicionales de ahípa y mandioca. López, Olivia; Zaritzky, Noemí E. y García, María Alejandra. XXVII Congreso Argentino de Química. 17-19 de Septiembre de 2008. Tucumán-Argentina.
- 367 Estabilidad oxidativa de productos cárneos magros enriquecidos en fitoesteroles y ácidos grasos insaturados. Pennisi Forell S.C., Ranalli, N., Zaritzky N.E., Andrés S.C. y Califano A.N. XXVII Congreso Argentino de Química, 17-19 de Septiembre de 2008. Tucumán-Argentina.
368. Aclimatación de barros activados para degradar fenol. Nora C. Bertola, Silvana M. Fiori, Edgardo M. Contreras, Noemí E. Zaritzky IIº Congreso Internacional sobre Gestión y Tratamiento Integral del Agua Córdoba, 5 al 7 de noviembre de 2008
369. Numerical Simulation of the Heat Transfer in Three Dimensional Geometries. M. V. Santos, N. Zaritzky, A. Califano, V. Vampa. XVII Congreso sobre Métodos Numéricos y sus Aplicaciones – ENIEF. 2008. Exposición oral. Lugar: Centro Internacional de Métodos Computacionales en Ingeniería. CIMEC INTEC. San Luis del 10 al 13 de noviembre, 2008.
370. Modelado del Proceso de Refrigeración de Alimentos de Geometría Irregular. M. V. Santos, N. Zaritzky, A. Califano, V. Vampa. Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas. CLICAP . San Rafael, Mendoza del 18 al 20 de Marzo 2009.
371. Comportamiento reológico y retrogradación de pastas de almidones de maíz nativo y acetilado . Lopez O., Garcia M.A., Zaritzky N. E. Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas. CLICAP. San Rafael, Mendoza . 18 al 20 de Marzo 2009.
372. Reología de emulsiones gel. Lorenzo, G.; Zaritzky, N.; Califano, A. Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas. CLICAP. San Rafael, Mendoza . 18 al 20 de Marzo 2009.
373. Simulación numérica del proceso de descongelación mediante microondas. Campañone, L.; Zaritzky, N. Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas. CLICAP. San Rafael, Mendoza 18 al 20 de Marzo 2009
374. Efecto de la concentración inicial de fenol en el proceso de aclimatación de barros activados. Bertola, N.; Fiori, S.; Contreras, E.; Zaritzky, N. Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas. CLICAP. San Rafael, Mendoza 18 al 20 de Marzo 2009

375. Viscoelasticidad lineal de emulsiones alimentarias o/w estabilizadas con gelatinas. Lorenzo G., Checmarév G., Zaritzky N., Califano A. *Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas*. CLICAP. San Rafael, Mendoza 18 al 20 de Marzo 2009
376. Efecto del cloruro férrico en plantas de barros activados escala laboratorio. De Gregorio C., Caravelli A.H., Zaritzky N. E. *Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas*. CLICAP. San Rafael, Mendoza 18 al 20 de Marzo 2009
377. Remoción biológica de cromo hexavalente en reactores batch de barros activados: efecto tóxico de la concentración del metal en el metabolismo microbiano. Ferro Orozco A. M., Contreras E. M., Zaritzky N. E. *Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas*. CLICAP. San Rafael, Mendoza 18 al 20 de Marzo 2009.
378. Remoción de cromo hexavalente mediante barros activados: modelado matemático Contreras E. M., Ferro Orozco A. M., Zaritzky N. E. *Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas*. CLICAP. San Rafael, Mendoza 18 al 20 de Marzo 2009.
379. Empleo de ozono gaseoso para inhibir el desarrollo microbiano en carnes refrigeradas. Coll Cardenas F., Giannuzzi L., Zaritzky N. *III Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos Córdoba 2009* (CICyTAC 2009). 15 al 17 de Abril de 2009.
380. Películas Biodegradables a partir de almidón nativo y acetilado Lopez O., Zaritzky N., Garcia M. A. *III Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos Córdoba 2009* (CICyTAC 2009). 15 al 17 de Abril de 2009.
381. Tratamiento de jugo natural de naranja con radiación UV. Efecto sobre bacterias, levaduras, y reparación del daño en cepas patógenas de *E. coli* Oteiza J. M., Giannuzzi L., Zaritzky N. *III Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos Córdoba 2009* (CICyTAC 2009). 15 al 17 de Abril de 2009.
382. Atributos de calidad en emulsiones cárnicas que incluyen hidrocoloides y aceite vegetal de alto oleico Graiver N., Andres, S., Zaritzky N., Califano A. *III Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos Córdoba 2009* (CICyTAC 2009). 15 al 17 de Abril de 2009.
383. Simulación numérica mediante elementos finitos en geometrías tridimensionales con aplicaciones al procesamiento de alimentos. Santos V., Zaritzky N., Califano A., Vampa V. *9no Congreso Computación Aplicada a la Industria de Procesos, CAIP 2009*. Montevideo Uruguay 25 al 28 agosto 2009.
384. Acetylation effect on rheological behavior and retrogradation of corn starch. Olivia V. López, Noemí E. Zaritzky, M. Alejandra García. *VII Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA) 6 al 9 de setiembre 2009*. Bogotá Colombia
385. Applications of the Mathematical Modelling of Microwave Thawing of Foods. L. A. Campañone N. E. Zaritzky. *VII Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA) 6 al 9 de setiembre 2009*. Bogotá Colombia
386. Rheology of oil in water gel emulsions formulated with gellan gum. Lorenzo, Gabriel.; Zaritzky, Noemí; Califano, Alicia. *VII Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA) 6 al 9 de setiembre 2009*. Bogotá Colombia
387. Numerical Simulation of the Freezing Process for Irregular Shape Foodstuffs using the Finite Element Method. M. Victoria Santos, Noemí Zaritzky, Alicia Califano, Victoria Vampa. *VII Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA) 6 al 9 de setiembre 2009*. Bogotá Colombia
388. Efecto combinado de la temperatura de refrigeración y del tiempo de tratamiento con ozono sobre el desarrollo microbiano de carnes bovinas. Su influencia en la modificación de la calidad. Coll Cárdenas, Fernanda; Andrés, Silvina; Giannuzzi, Leda y Zaritzky, Noemí E. *XII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos CYTAL. AATA. 7 al 9 de octubre del 2009*, Concordia Entre Ríos
389. Efecto de la temperatura, pH, NaCl, porcentaje de grasa y preservadores sobre el desarrollo de *Listeria monocytogenes* en emulsiones cárneas. Pellicer Karina E., Copes Julio A, Giannuzzi Leda y Zaritzky Noemí E.

XII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos CYTAL. AATA. 7 al 9 de octubre del 2009, Concordia Entre Ríos.

390. Microencapsulación de bacterias probióticas comerciales en leche por secado spray. Influencia de un pretratamiento térmico y del almacenamiento a diferentes temperaturas sobre la viabilidad celular. Paéz R, Vinderola G, Zaritzky N, Quiberoni A, Audero G, Cuatrin A y Reinheimer J. XII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos CYTAL. AATA. 7 al 9 de octubre del 2009, Concordia Entre Ríos.

391. Desnaturalización térmica de proteínas de la carne de cangrejos de valor comercial Dima, Jimena. B.; Zaritzky, Noemi; Baron, Pedro. J. XII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos CYTAL. AATA. 7 al 9 de octubre del 2009, Concordia Entre Ríos.

392. Comportamiento termomecánico de películas de almidón de maíz nativo y acetilado: influencia de la composición. LÓPEZ, Olivia V. LECOT, Carlos J.; ZARITZKY Noemí E., GARCÍA María A. XII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos CYTAL. AATA. 7 al 9 de octubre del 2009, Concordia Entre Ríos.

393. Estudio de la capacidad inhibitoria del extracto acuoso (infusión) de *BACCHARIS ARTICULATA* (LAM.) PERS. (ASTERACEAE, ASTEREA) usado en medicina tradicional en Argentina frente a mutágenos de acción conocida. Rodríguez María. N., Gianuzzi Leda., Zaritzky Noemi., Larramendi Marcelo. XII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos CYTAL. AATA. 7 al 9 de octubre del 2009, Concordia Entre Ríos.

394. Efecto del almacenamiento congelado en medallones de carne magra enriquecidos con ácidos grasos insaturados y fitoesteroides. RANALLI Natalia; ZARITZKY Noemí; ANDRÉS Silvina y CALIFANO Alicia. XII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos CYTAL. AATA. 7 al 9 de octubre del 2009, Concordia Entre Ríos.

395. Efecto de diferentes agentes lioprotectores sobre la temperatura de transición vítrea y la temperatura de desnaturalización proteica de las proteínas del plasma bovino. RODRÍGUEZ FURLÁN, Laura T.; PÉREZ PADILLA, Antonio; CAMPDERRÓS, Mercedes E.; LECOT, Javier, ZARITZKY, Noemi. XII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos CYTAL. AATA. 7 al 9 de octubre del 2009, Concordia Entre Ríos.

396. Etapas en la degradación anaeróbica de efluentes de la industria del procesado de papa. Ignacio Durruty, Patricia M. Haure, Noemi E. Zaritzky, Jorge Froilan Gonzalez. XVII Congreso Argentino De Bioingeniería y VI Jornadas De Ingeniería Clínica (Sociedad Argentina de Bioingeniería (SABI) y Polo Tecnológico de Rosario). Rosario, Santa Fe, Argentina - 14, 15 y 16 de Octubre de 2009. Artículo Completo Publicado en Actas ISSN: 1852-6292 <http://rosario2009.sabi.org.ar/uploads/archivos/p110.pdf>

397. Remoción de fósforo mediante cloruro férrico en sistemas batch. Efecto de la presencia de biomasa de barros activados. De Gregorio C., Caravelli A.H., Zaritzky N.E. XVII Congreso Argentino de Saneamiento y Medio Ambiente. Buenos Aires, Argentina. 21 - 23 de Abril de 2010

398. Reducción biológica de Cr(VI). Efecto de la concentración de Cr(VI) en la actividad respiratoria de barros activados. Contreras E.M., Ferro Orozco A.M., Zaritzky N.E. XVII Congreso Argentino de Saneamiento y Medio Ambiente (Buenos Aires, Argentina). En CD (2010).

399. Co-precipitación de fosfato en un reactor de barros activados a escala laboratorio con alta carga de fósforo. De Gregorio C., Caravelli A.H., Zaritzky N.E. XVII Congreso Argentino de Saneamiento y Medio Ambiente. Buenos Aires, Argentina. 21 - 23 de Abril de 2010 En CD

400. Aplicación de recubrimientos a base de gelatina con el agregado de ácido láctico sobre carnes bovinas refrigeradas. Coll Cardenas F., Giannuzzi L. Zaritzky N. II Jornadas Internacionales sobre Avances en la Tecnología de Películas y Coberturas funcionales en Alimentos 17 - 18 de mayo 2010. Fundación Instituto Leloir. Buenos Aires

401. Capacidad de termosellado y comportamiento mecánico de películas de almidón de maíz nativo y acetilado. Lopez O. Zaritzky N. Garcia M. A. II Jornadas Internacionales sobre Avances en la

Tecnología de Películas y Coberturas funcionales en Alimentos. 17 -18 de mayo 2010. Fundación Instituto Leloir . Buenos Aires

402. Optimization of rheological properties of gluten-free pasta using mixture design. V. Larrosa, G. Lorenzo, N. Zaritzky , A. Califano. 2nd Symposium of Gluten-Free Cereal Products and Beverages (GF-10). 8 al 11 de junio 2010, Tampere, Finlandia.

403 Effect of water content on thermo-physical properties and freezing times of foods. Santos, Maria.V, Vampa, Victoria., Califano, Alicia N., Zaritzky, Noemi E.

11 International Symposium of the Properties of Water ISOPOW, 11, 5-9 setiembre 2010, Querétaro, Mexico.

404. Partial dehydration and cryopreservation of *citrus* seed. Graiver Natalia, Califano Alicia, Zaritzky Noemí. 11 International Symposium of the Properties of Water ISOPOW, 11, 5-9 setiembre, 2010, Querétaro, Mexico.

405. Response surface methodology to assay the effect of the addition of proteins and hydrocolloids on the water mobility of gluten free pasta formulations.

Larrosa, Virginia J.; Lorenzo, Gabriel; Zaritzky, Noemí E.; Califano, Alicia N.

11 International Symposium of the Properties of Water ISOPOW, 11, 5-9 setiembre 2010, Querétaro, Mexico.

406. Modelado de la transferencia de energía y análisis de la desnaturalización proteica en la etapa de procesamiento térmico de especies de cangrejos patagónicos

Jimena Dima , Pedro Barón , Noemí Zaritzky

VI Congreso Argentino de Ingeniería Química. Aportes de la Ingeniería Química a los Desafíos y Oportunidades del Siglo XXI. Innovación Tecnológica, Desarrollo Sostenible, Energía, Seguridad de Procesos, Educación. Mar del Plata - 26 al 29 de Septiembre de 2010.

407. Studies on the anaerobic degradation of soluble and particulate matter. Ignacio Durruty, Noemi Zaritzky y Jorge González. VI Congreso Argentino de Ingeniería Química. Aportes de la Ingeniería Química a los Desafíos y Oportunidades del Siglo XXI. Innovación Tecnológica, Desarrollo Sostenible, Energía, Seguridad de Procesos, Educación. Mar del Plata - 26 al 29 de Septiembre de 2010.

408. Tratamiento biológico de aguas residuales de la industria láctea con precipitación simultánea de fósforo mediante cloruro férrico. Índices biológicos como indicadores de la eficiencia del reactor de barros activados " Carolina De Gregorio, Alejandro Caravelli y Noemi Zaritzky

VI Congreso Argentino de Ingeniería Química. Aportes de la Ingeniería Química a los Desafíos y Oportunidades del Siglo XXI. Innovación Tecnológica, Desarrollo Sostenible, Energía, Seguridad de Procesos, Educación. Mar del Plata - 26 al 29 de Septiembre de 2010.

409. Mejoras en la eficiencia de remoción de cromo hexavalente en reactores batch de barros activados mediante la adición de carbón activado en polvo

Ana Ferro Orozco, Edgardo Contreras y Noemi Zaritzky

VI Congreso Argentino de Ingeniería Química. Aportes de la Ingeniería Química a los Desafíos y Oportunidades del Siglo XXI. Innovación Tecnológica, Desarrollo Sostenible, Energía, Seguridad de Procesos, Educación. Mar del Plata - 26 al 29 de Septiembre de 2010. En CD. ISSN 1850 3519

410. Aplicación tecnológica de biopolímeros en la producción de alimentos libres de gluten

Virginia J. Larrosa, Gabriel Lorenzo , Noemí E. Zaritzky , Alicia N. Califano . IPPIA 042 ORAL

Congreso Mundial INGENIERIA 2010. "Tecnología, Innovación y Producción para el Desarrollo Sostenible". 17 al 20 de octubre 2010. Buenos Aires

411. Conservación de carnes por curado: optimización del proceso a través del modelado matemático de la incorporación de sales . Graiver Natalia, Pinotti Adriana, Califano Alicia, Zaritzky Noemí. IPPIA 058 ORAL. Congreso Mundial INGENIERIA 2010. "Tecnología, Innovación y Producción para el Desarrollo Sostenible". 17 al 20 de octubre 2010. Buenos Aires

412. Simulación numérica de problemas de transferencia de energía en el procesamiento de alimentos.

Victoria Santos, Victoria Vampa, Alicia N. Califano, Noemí E. Zaritzky. IPPIA 044 ORAL

Congreso Mundial INGENIERIA 2010. "Tecnología, Innovación y Producción para el Desarrollo Sostenible". 17 al 20 de octubre 2010. Buenos Aires

413. Tratamiento biológico de aguas residuales de la industria agroalimentaria, con alta carga de fósforo: efecto del agregado de floculantes químicos en la eficiencia del reactor de barros activados. IPPIA 59
De Gregorio Carolina , Caravelli Alejandro H. , Zaritzky Noemí E.
Congreso Mundial INGENIERIA 2010."Tecnología, Innovación y Producción para el Desarrollo Sostenible". 17 al 20 de octubre 2010. Buenos Aires
414. Comportamiento viscoelástico de emulsiones alimentarias modificado por adición de biopolímeros
Gabriel Lorenzo, Noemí E. Zaritzky , Alicia N. Califano.IPPIA 043
Congreso Mundial INGENIERIA 2010."Tecnología, Innovación y Producción para el Desarrollo Sostenible". 17 al 20 de octubre 2010. Buenos Aires
415. Desnaturalización de proteínas durante el tratamiento térmico de crustáceos de la Patagonia argentina.J. Dima, P. Baron, N. Zaritzky
RITEQ II Reunión Interdisciplinaria de Tecnología y Procesos Químicos. Córdoba – Argentina
24 al 27 de octubre de 2010
- 416.Caracterización textural y reológica de pastas libres de gluten formuladas con polisacáridos y proteína.
S Larrosa, V. , Lorenzo, G.; Zaritzky, N.; Califano, A
RITEQ II Reunión Interdisciplinaria de Tecnología y Procesos Químicos. Córdoba – Argentina
24 al 27 de octubre de 2010
417. Estudio del espectro de relajación en sistemas emulsionados conteniendo diferentes polisacáridos.
Autores: Lorenzo, Gabriel; Zaritzky, Noemí; Califano, Alicia.
RITEQ II Reunión Interdisciplinaria de Tecnología y Procesos Químicos. Córdoba – Argentina
24 al 27 de octubre de 2010
418. Propiedades termofísicas de alimentos: su determinación y aplicación en la simulación de transferencia de energía. M.V. Santos , V. Vampa, A. N. Califano, N. Zaritzky II Reunión Interdisciplinaria de Tecnología y Procesos Químicos - RITeQ 2010, 24 al 27 de octubre de 2010 , Córdoba
- 419.Aplicación del método de elementos finitos utilizando una formulación entálpica y de Kirchhoff para el modelado matemático de la congelación de champiñones. M.V. Santos, A.R. Lespinard, R.H. Mascheroni, A. Califano, N. Zaritzky. MECOM del Bicentenario MECOM 2010 IX Argentine Congress on Computational Mechanics and II South American Congress on Computational Mechanics- CILAMCE 2010 XXXI Iberoamerican Congress of Computational Methods in Engineering, 15-18 nov2010, Buenos Aires.
420. Inactivación microbiana en productos cárneos acoplada a la simulación numérica de transferencia de energía M.V Santos, A. Califano, N. Zaritzky. Primeras Jornadas de Investigación y Transferencia de la Facultad de Ingeniería 12 al 14 de abril de 2011. Fac. de Ingeniería UNLP
- 421.Mathematical modelling of the heat transfer process and protein denaturation during the thermal treatment of crabs from the Argentine Patagonia .Jimena Dima , Pedro Barón , Noemí Zaritzky. 11th International Congress on Engineering and Food "FOOD PROCESS ENGINEERING IN A CHANGING WORLD" ICEF 11 realizado entre el 22 y el 26 de mayo de 2011, Atenas Grecia.
- 422.Viscoelastic characterization of fluid and gel like food emulsions stabilized with hydrocolloids
Gabriel Lorenzo, Noemi E. Zaritzky , Alicia N. Califano.11th International Congress on Engineering and Food "FOOD PROCESS ENGINEERING IN A CHANGING WORLD" ICEF 11 realizado entre el 22 y el 26 de mayo de 2011, Atenas Grecia. Presentacion oral
- 423.Application of a combined biological and chemical system for the treatment of phosphorus-containing wastewater from the food industry .De Gregorio Carolina, Caravelli Alejandro H., Zaritzky Noemí E. 11th International Congress on Engineering and Food "FOOD PROCESS ENGINEERING IN A CHANGING WORLD" ICEF 11 realizado entre el 22 y el 26 de mayo de 2011, Atenas Grecia. Presentacion oral.
424. Innovative applications of biopolymers in the production of gluten-free pasta.
S Larrosa, V. , Lorenzo, G.; Zaritzky, N.; Califano, A "Institute of Food Technologists- Annual Meeting and Food Expo (IFT11). New Orleans, USA.11-14 de Junio de 2011.

425. Relaxation spectrum of doughs: influence of content and type of biopolymers. Larrosa, V.; Lorenzo, G.; Zaritzky, N. and. Califano A. N.VI Jornadas Internacionales de Proteínas y Coloides Alimentarios - JIPCA VI.Universidad de Buenos Aires.ARGENTINA.6 al 8 de julio de 2011
426. Study of antimicrobial starch films properties and additive kinetic release. Olivia V. López, Leda Gianuzzi, Noemí E. Zaritzky, María Alejandra García.
III Jornadas Internacionais sobre Avanços na Tecnologia de Filmes e Coberturas Funcionais em Alimentos. Centro de Convenções da Unicamp Campinas - Brasil. 27 al 28 de setiembre 2011
427. Capacidad antimutagénica y antioxidante del extracto acuoso de *Baccharis articulata (Lam.) Persoon*. RODRIGUEZ María de las N., GIANNUZZI Leda, ZARITZKY Noemí E. , RETA Mario y LARRAMENDY Marcelo. XIII CONGRESO CYTAL - AATA.Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos y 4º Simposio Internacional de Nuevas Tecnologías.Buenos Aires, 19 al 21 de octubre de 2011
428. Optimización del proceso de pasteurización y modelado de la transferencia térmica de la carne de crustáceos de Patagonia Argentina. DIMA, Jimena.B, BARON, Jose.P ,ZARITZKY, Noemi.E.
XIII CONGRESO CYTAL - AATA.XIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos CYTAL y 4º Simposio Internacional de Nuevas Tecnologías.Buenos Aires, 19 al 21 de octubre de 2011
429. Grado de desnaturalización proteica y modelado de la transferencia de energía en la etapa de procesamiento térmico de especies de crustáceos patagónicos .
DIMA, Jimena.B, BARON, Jose.P ,ZARITZKY, Noemi.E. XIII CONGRESO CYTAL - AATA.Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos y 4º Simposio Internacional de Nuevas Tecnologías.Buenos Aires, 19 al 21 de octubre de 2011
430. Microencapsulación de lactobacilos probióticos por secado spray. Efecto sobre la funcionalidad in vitro e in vivo. PAEZ Roxana, LAVARI Luisina, VINDEROLA Gabriel, AUDERO Gabriela, CUATRIN Alejandra, ZARITZKY Noemí y REINHEIMER Jorge.XIII CONGRESO CYTAL - AATA.XIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos CYTAL y 4º Simposio Internacional de Nuevas Tecnologías.Buenos Aires, 19 al 21 de octubre de 2011
431. Simulación numérica del tratamiento térmico y congelación en vegetales – optimización del proceso.M.V. Santos, A. Califano, and N. Zaritzky. XIII CONGRESO CYTAL - AATA.XIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos y 4º Simposio Internacional de Nuevas Tecnologías.Buenos Aires, 19 al 21 de octubre de 2011
432. Efecto del recubrimiento con hidrocoloide en la viabilidad de estacas uninodales de caña de azúcar. GRAIVER Natalia, SOPENA Roberto, GONZALEZ Claudia, CALIFANO Alicia, ZARITZKY Noemí .
XIII CONGRESO CYTAL - AATA.XIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos y 4º Simposio Internacional de Nuevas Tecnologías.Buenos Aires, 19 al 21 de octubre de 2011
433. Aplicación de recubrimientos comestibles en batatas mínimamente procesadas. OJEDA, Gonzalo A.; SGROPPO, Sonia C.; ZARITZKY, Noemi E. XIII CONGRESO CYTAL - AATA.Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos y 4º Simposio Internacional de Nuevas Tecnologías.Buenos Aires, 19 al 21 de octubre de 2011
434. Estudios de textura y calorimetría diferencial de barrido en pastas frescas libres de gluten LARROSA Virginia; LORENZO Gabriel, ZARITZKY Noemí y CALIFANO Alicia.XIII CONGRESO CYTAL - AATA.Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos y 4º Simposio Internacional de Nuevas Tecnologías.Buenos Aires, 19 al 21 de octubre de 2011.
434. Criopreservación de semillas de cítricos. GRAIVER Natalia, CALIFANO Alicia, ZARITZKY Noemí.XIII CONGRESO CYTAL - AATA.Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos y 4º Simposio Internacional de Nuevas Tecnologías.Buenos Aires, 19 al 21 de octubre de 2011.
435. Películas activas a base de almidón de maíz nativo y acetilado aditivadas con sorbato de potasio O.V. López, N.E. Zaritzky y M.A. García.XIII CONGRESO CYTAL - AATA.Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos y 4º Simposio Internacional de Nuevas Tecnologías.Buenos Aires, 19 al 21 de octubre de 2011.

436. Aplicación de recubrimientos comestibles para mejorar la estabilidad de golosinas y galletas comerciales” Gioino, María E., Raya Tonetti, Gabriel, Musso, Yanina, Pellizzi, Mariana, López, Olivia, Zaritzky, Noemí, Martino, Miriam y García María A. XIII Congreso CYTAL - AATA. Buenos Aires, 19 al 21 de octubre de 2011. Actas en CD.
437. Estudio cinético del tratamiento de efluente de papa por catálisis microbiana. Ignacio Durruty, Noemí E. Zaritzky, Jorge Froilán González. XVII Congreso Argentino de Catálisis-VI Congreso de Catálisis del MERCOSUR. Sociedad Argentina de Catálisis. 17 al 20 de octubre de 2011. Salta . Argentina
438. Effects of temperature, pH, water activity, fat and microbial preservatives on the development of *Listeria monocytogenes* type 1 355/98 (85) in meat emulsions. Pellicer Karina, Copes Julio, Giannuzzi Leda and Zaritzky Noemi. 8º Congreso CIBIA 2011 Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos CIBIA Lima Perú 23 al 26 de octubre 2011. Trabajo completo
439. Cryopreservation of *Citrus* seeds. Graiver Natalia, Califano Alicia, Zaritzky Noemí. 8 Congreso CIBIA 2011 Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos CIBIA Lima Peru 23 al 26 de octubre 2011. Trabajo completo
440. Desarrollo y caracterización de películas biodegradables a base de almidón modificado. Olivia V. López, Noemí E. Zaritzky, María Alejandra García. 8 Congreso CIBIA 2011 Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos CIBIA Lima Peru 23 al 26 de octubre 2011. Trabajo completo
441. Acclimation of activated sludge to bisphenol A: effect of ammonium on the acclimation process. Micaela Ferro, Edgardo Contreras, Noemi Zaritzky. XXV Interamerican Congress of Chemical Engineering, Santiago-Chile, Interamerican Confederation of Chemical Engineering, Noviembre 14-17, 2011
442. Prediction of optimal process conditions for freezing of ready prepared vegetables using numerical simulation. María V. Santos, Alicia N. Califano, Noemi E. Zaritzky. XXV Interamerican Congress of Chemical Engineering, Santiago-Chile, Interamerican Confederation of Chemical Engineering, Noviembre 14-17, 2011
443. Development and characterization of chemically modified corn starch films
Olivia V. López; María A. García Noemí E. Zaritzky. XXV Interamerican Congress of Chemical Engineering, Santiago-Chile, Interamerican Confederation of Chemical Engineering, Noviembre 14-17, 2011
444. Simulation of the Heat Transfer Process Coupled with Protein Denaturation during Thermal Treatment of Crabs .J.B.Dima , P.J. Barón, N.E. Zaritzky. XXV Interamerican Congress of Chemical Engineering. Santiago-Chile, Interamerican Confederation of Chemical Engineering, Noviembre 14-17, 2011
445. Modelado matemático de problemas complejos de transferencia de energía en ingeniería de alimentos Victoria Santos, Califano Alicia and Noemí E. Zaritzky. XXV Interamerican Congress of Chemical Engineering, Santiago-Chile, Interamerican Confederation of Chemical Engineering ,Noviembre 14-17, 2011
446. Desarrollo y caracterización de películas biodegradables a base de almidón de maíz nativo y acetilado obtenidas por extrusión y soplado. López, Olivia, Zaritzky, Noemí y García, María A. IX Simposio Argentino de Polímeros .Bahía Blanca, 15 al 18 de noviembre de 2011.
447. Comparison of cooling rates in oocyte vitrification systems using a numerical simulation. M. Sansinena, M.V. Santos, N. Zaritzky, J. Chirife. 38th Annual Conference of the IETS (International Embryo Transfer Society) Phoenix, Arizona, USA. Enero 7-10, 2012
448. Obtención de productos solubles a base de queratina a partir de residuos de la industria avícola Juliana Orjuela Palacio, María C. Lanari , Noemí Zaritzky. Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas. CLICAP 2012, San Rafael , Mendoza, 28 al 30 de marzo de 2012.
449. Simulación numérica del proceso de congelación de cangrejos *Ovalipes trimaculatus* y *Platyxanthus patagonicus*. Dima Jimena, Santos Victoria , Barón Pedro, Califano Alicia y Zaritzky Noemi. Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas. CLICAP 2012, San Rafael , Mendoza, 28 al 30 de marzo de 2012.

450. Modelado matemático del tratamiento térmico y congelación en crucíferas - acoplamiento de cinéticas de inactivación enzimática. Santos, M.V., Califano, A., Zaritzky, N. Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas. CLICAP 2012, San Rafael, Mendoza, 28 al 30 de marzo de 2012.
451. Películas biodegradables de almidón obtenidas por termocompresión. Lopez O. Garcia M. A. Zaritzky N. E. Villar M. A. Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas. CLICAP 2012, San Rafael, Mendoza, 28 al 30 de marzo de 2012.
452. Desempeño de un reactor de barros activados con precipitación simultánea de fósforo mediante cloruro férrico. Efecto del tiempo de residencia celular. Caravelli A.H., De Gregorio C., Zaritzky N.E. Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas. CLICAP 2012, San Rafael, Mendoza, 28 al 30 de marzo de 2012.
453. Efecto del tiempo de residencia celular sobre el desempeño de un reactor de barros activados con remoción química de fósforo, Caravelli A.H., De Gregorio C., Zaritzky N.E. XVIII Congreso Argentino de Saneamiento y Medio Ambiente. Buenos Aires, Argentina. 18 – 20 abril de 2012
454. Mathematical modeling of the heat transfer process in vitrification devices used for Oocyte Cryopreservation. M.V. Santos, M. Sansinena, J. Chirife and N. Zaritzky. Congreso Internacional CRYO 2012, 49 Annual Meeting of the Society for Cryobiology. Rosario, Argentina del 3 al 6 de junio de 2012.
455. Effect of heat transfer coefficient on cooling rates during oocyte vitrification in liquid and slush nitrogen. M. Sansinena, M.V. Santos, N. Zaritzky and J. Chirife. Congreso Internacional CRYO 2012, 49 Annual Meeting of the Society for Cryobiology. Rosario, Argentina del 3 al 6 de junio de 2012.
456. The influence of desiccation, cryopreservation and rehydration on the survival of polyembryonic Citrus seeds. Graiver Natalia, Califano Alicia, Zaritzky Noemí. Congreso Internacional CRYO 2012, 49 Annual Meeting of the Society for Cryobiology. Rosario, Argentina del 3 al 6 de junio de 2012.
457. Efecto de Condiciones Operativas sobre la Remoción Química de Fósforo Usando Cloruro Férrico en Sistemas Batch y Continuo. A. H. Caravelli, C. De Gregorio y N. E. Zaritzky. 1º Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología Ambiental y 1º Congreso Nacional de la Sociedad Argentina de Ciencia y Tecnología Ambiental. Mar del Plata. 1 al 3 junio 2012.
458. Degradación Aeróbica de Bisfenol A por Barros Activados. A.M. Ferro Orozco, E.M. Contreras y N. E. Zaritzky. 1º Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología Ambiental y 1º Congreso Nacional de la Sociedad Argentina de Ciencia y Tecnología Ambiental. Mar del Plata. 1 al 3 junio 2012.
459. Precipitación de fósforo en un reactor de barros activados mediante adición cloruro férrico. A. H. Caravelli, C. De Gregorio y N. E. Zaritzky. Presentación oral realizada por la Dra Noemí Zaritzky en las Primeras Jornadas REALP. Red de Estudios Ambientales La Plata. Nodo Desarrollo Tecnológico Ambiental. CCT La Plata. 8 de Junio de 2012.
460. Termocompresión de almidón de maíz termoplástico. Oliva V. López, Noemí E. Zaritzky, María Alejandra García, Marcelo A. Villar. XIII Simposio Latinoamericano de Polímeros y XI Congreso Iberoamericano de Polímeros (SLAP 2012), Bogotá, Colombia, del 23 al 26 de septiembre de 2012.
461. Mathematical modeling of doxorubicin controlled release from smart biopolymer gel microspheres. Valeria E. Bosio, María V. Santos, Noemí E. Zaritzky and Guillermo R. Castro. IFIB-2012, 5th-International Conference of the IFIBiop International Forum on Industrial Bioprocesses (IFIBiop). October 7-10, 2012, National Taiwan University of Science and Technology and National Taiwan University, Taipei, Taiwan.
462. Efecto de la alta presión hidrostática en las características fisicoquímicas y parámetros de calidad de un producto cárneo sometido previamente al proceso de curado. Belén Gimenez, Graiver Natalia, Califano Alicia, Zaritzky Noemí. XXIX Congreso Argentino de Química. Mar del Plata 3 al 5 de octubre de 2012
463. Aplicación de la tecnología de alta presión hidrostática para el desarrollo de productos cárneos curados. Giménez Belén, Graiver Natalia, Califano Alicia, Zaritzky Noemí. IV Congreso Internacional de

Ciencia y Tecnología de Alimentos . Universidad Nacional de Córdoba, Córdoba - Argentina. 14 al 16 de noviembre de 2012.

464. Modelado matemático del proceso industrial de congelación de crustáceos marinos
Dima J.B, Santos M.V., Barón P., Califano A., Zaritzky N. IV Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos . Universidad Nacional de Córdoba, Córdoba - Argentina. 14 al 16 de noviembre de 2012.

465. Interacción de biopolímeros en el comportamiento reológico de matrices gelificadas
Lorenzo G , Zaritzky NE , Califano AN .IV Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos . Universidad Nacional de Córdoba, Córdoba - Argentina. 14 al 16 de noviembre de 2012.

466. Películas de almidón de maíz obtenidas por termocompresión: influencia del agregado de nanopartículas de talco sobre su estructura y propiedades
Lopez O , Castillo L , Lopez C , Zaritzky N , Villar M, Barbosa S , Garcia MA. IV Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos . Universidad Nacional de Córdoba, Córdoba - Argentina. 14 al 16 de noviembre de 2012.

467. Utilización de un subproducto de la extracción de almidón de P. ahipa como refuerzo de películas de almidón de maíz termoplástico. Lopez O , Zaritzky N , Villar M , Garcia MA .IV Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos . Universidad Nacional de Córdoba, Córdoba - Argentina. 14 al 16 de noviembre de 2012.

468. Mathematical modeling of the heat transfer process in vitrification devices used for oocyte cryopreservation. M. V. Santos, M. Sansinena , J. Chirife, N. Zaritzky. X Congreso Argentino de Mecánica Computacional MECOM 13 al 16 de noviembre de 2012. Salta.

469. Simulación numérica del proceso industrial de congelación de cangrejos patagónicos
María V. Santos, Jimena B. Dima, Pedro J. Baron, Alicia N. Califano and Noemi E. Zaritzky. X Congreso Argentino de Mecánica Computacional MECOM 13 al 16 de noviembre de 2012. Salta.

470. Efecto Inhibitorio de aceites esenciales (eugenol, romero y orégano) sobre microorganismos de interés alimentario. MTalera, F. Coll Cardenas L. Giannuzzi, N. Zaritzky. XI Congreso Latinoamericano de Microbiología e Higiene de los Alimentos. IV Congreso Argentino de Microbiología de Alimentos III Simposio Argentino de Conservación de Alimentos .MICROAL 2012. 26 al 29 de noviembre 2012. Buenos Aires Argentina.

471. Recubrimientos comestibles adicionados de cisteína en batatas mínimamente procesadas. Ojeda, Gonzalo A, Sgroppo, Sonia C, Zaritzky, Noemí E. VI Congreso Iberoamericano de Tecnología Post-Cosecha y Agroexportaciones .AITEP 2012. La Plata, Argentina. 28 al 30 de noviembre de 2012

472. Efectos del envasado sobre compuestos antioxidantes del puré de mango tratado térmicamente. Arias Gorman, Adriana, Sgroppo, Sonia, Zaritzky, Noemi. VI Congreso Iberoamericano de Tecnología Post-Cosecha y Agroexportaciones .AITEP 2012. La Plata, Argentina. 28 al 30 de noviembre de 2012.

473. Cambios en las características estructurales y reológicas de pastas libres de gluten durante el proceso de cocción. Larrosa, Virginia J.; Lorenzo, Gabriel; Zaritzky, Noemí E.; Califano, Alicia. II Jornadas de Investigación y Transferencia de la Facultad de Ingeniería. Universidad Nacional de La Plata. La Plata, 22 mayo 2013.

474. Diseño y optimización del proceso industrial de congelación de crustáceos marinos mediante simulación numérica. M. V. Santos, J. B. Dima, P. J. Baron, A. N. Califano y N. E. Zaritzky. II Jornadas de Investigación y Transferencia de la Facultad de Ingeniería. Universidad Nacional de La Plata. La Plata, 22 mayo 2013

475. Influence of cooking time on the quality attributes and rheology of gluten free pasta. Virginia Larrosa, Gabriel Lorenzo, Noemí Zaritzky, Alicia Califano.
3rd International Symposium on Gluten-Free Cereal Products and Beverages 2013
June 12- 14, 2013 Viena, Austria.

476. Role of emulsifiers on textural characteristics of gluten free cheese bread

Gabriel Lorenzo, Julián López Tenorio, Margarita Morales Moreno, Virginia Larrosa, Eduardo Rodríguez Sandoval, Noemí Zaritzky, Alicia Califano. 3rd International Symposium on Gluten-Free Cereal Products and Beverages 2013. June 12- 14, 2013 Viena, Austria.

477. Desarrollo de un método sencillo para la determinación de la distribución de pesos moleculares de nonilfenol polietoxilados (NPEOx) mediante HPLC-UV. Arturi Tatiana, Contreras Edgardo, Zaritzky Noemi. Primer Congreso Argentino de Cromatografía y Técnicas Afines. Institución organizadora: División Cromatografía (CECROM) de la Asociación Química Argentina. 24 al 26 de setiembre 2013. Bs. As..

478. Utilización de modelos numéricos para la optimización del tratamiento térmico y congelación de vegetales. M.V. Santos, A. Califano y N. Zaritzky. VII Congreso Argentino de Ingeniería Química. CAIQ 2013. 20 al 23 de octubre 2013 Rosario Santa Fe

479. Optimización de la obtención de quitosano de crustáceos patagónicos (Puerto Madryn, Chubut). Desarrollo de micropartículas y evaluación de su acción bactericida en patógenos de usual frecuencia en maricultura. Dima, Jimena; Sequeiros Cynthia; Zaritzky, Noemi. VII Congreso Argentino de Ingeniería Química. CAIQ 2013. 20 al 23 de octubre 2013 Rosario Santa Fe

480. Producción de metabolitos estrogénicos del Nonilfenol Polietoxilado en reactores de barros activados. T. S. Arturi, N.E. Zaritzky, E. M. Contreras. VII Congreso Argentino de Ingeniería Química. CAIQ 2013. 20 al 23 de octubre 2013 Rosario Santa Fe

481. Biodegradación de bisfenol A por barros activados en reactores semicontinuos. Ferro Orozco A.M., Contreras E.M., Zaritzky N.E. VII Congreso Argentino de Ingeniería Química. CAIQ 2013. 20 al 23 de octubre 2013 Rosario Santa Fe

482. Parámetros de calidad durante el almacenamiento congelado de productos a base de carne de cangrejos marinos patagónicos. Dima Jimena, Baron Pedro, Zaritzky Noemí. XIV Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos CYTAL. Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios. Rosario. Santa Fe. 23 al 25 de octubre de 2013.

483. Aplicación de cisteína como agente antipardeante en batatas mínimamente procesadas. OJEDA, Gonzalo; SGROPPO, Sonia; ZARITZKY, Noemí. XIV Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos CYTAL. Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios. Rosario. Santa Fe. 23 al 25 de octubre de 2013.

484. Efecto de la desecación, criocongelación y rehidratación sobre la viabilidad de semilla intermedias. Bustos Carla; Graiver, Natalia, Califano, Alicia y Zaritzky, Noemí. XIV Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos CYTAL. Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios. Rosario. Santa Fe. 23 al 25 de octubre de 2013.

485. Efecto de las altas presiones hidrostáticas sobre parámetros de calidad de carnes durante el almacenamiento refrigerado. GIMENEZ, Belén; GRAIVER, Natalia, CALIFANO, Alicia y ZARITZKY, Noemí. XIV Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos CYTAL. Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios. Rosario. Santa Fe. 23 al 25 de octubre de 2013.

486. Impacto de la alimentación del ganado y la maduración posmortem de la carne sobre la vida en bandeja del producto. POUZO, Laura; DESCALZO, Adriana; ROSSETTI, Luciana; SANTINI, Francisco; ZARITZKY, Noemi; y PAVAN, Enrique. XIV Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos CYTAL. Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios. Rosario. Santa Fe. 23 al 25 de octubre de 2013.

487. Efecto de la congelación en los atributos de textura de "Pan de bono" un alimento farináceo típico sin gluten. Gabriel Lorenzo; Margarita Morales Moreno; Alicia Califano; Noemí Zaritzky; Eduardo Rodríguez Sandoval. XIV Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos CYTAL. Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios. Rosario. Santa Fe. 23 al 25 de octubre de 2013.

488. Simulación numérica del proceso industrial de congelación de alimentos de origen marino utilizando el método de elementos finitos. M. Victoria Santos; Jimena B. Dima; Alicia N. Califano; Pedro Barón, y Noemí E. Zaritzky. XIV Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos CYTAL. Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios. Rosario. Santa Fe. 23 al 25 de octubre de 2013

489. Producción de Polihidroxialcanoatos (PHA) en sistema de tratamiento biológico de efluentes por lodos activados. Juan C. Alzate Marin, Alejandro H. Caravelli, Noemi E. Zaritzky.
III Congreso Internacional de Ambiente y Energías Renovables . I Jornada Internacional de Biomasa. Villa María , Córdoba , 11 al 15 de noviembre de 2013
- 490 Modelado del proceso de secado de pastas libres de gluten V. Larrosa, G. Lorenzo, N. Zaritzky, A. Califano. III Reunión Interdisciplinaria de Tecnología y Procesos Químicos RITEQ 2014. Córdoba. 13-16 abril 2014
491. Optimización de la obtención de quitosano de crustáceos patagónicos, desarrollo de micropartículas: caracterización y aplicaciones. Dima, Jimena; Sequeiros Cynthia ; Zaritzky, Noemi .
III Reunión Interdisciplinaria de Tecnología y Procesos Químicos RITEQ 2014. Córdoba. 13-16 abril 2014
492. Modelado matemático del proceso de criopreservación de material biológico. M.V. Santos, M. Sansinena, J. Chirife y N. Zaritzky. III Reunión Interdisciplinaria de Tecnología y Procesos Químicos RITEQ 2014. Córdoba. 13-16 abril 2014
493. Degradación de bisfenol A en presencia de un sustrato fácilmente biodegradable en sistemas de barros activados. A.M. Ferro Orozco, E.M. Contreras, N.E. Zaritzky. 19º Congreso Argentino de Saneamiento y Medio Ambiente Buenos Aires, 21 al 23 de Mayo de 2014. **Este trabajo ha obtenido el Primer Premio en el marco del Congreso AIDIS 2014**
494. Remoción biológica de nutrientes en SBR anaeróbico-aeróbico. Alzate Marin J.C, Caravelli A.H., Zaritzky N.E. 19º Congreso Argentino de Saneamiento y Medio Ambiente AIDIS Buenos Aires, 21 al 23 de Mayo de 2014
495. Heat transfer coupled with enzyme inactivation in the processing of pre-cooked frozen cruciferous vegetables Perez J., Santos M. V. , Califano A. y Zaritzky N.
Exposicion oral en el Congreso 17th IUFoST World Congress of Food Science and Technology 17 al 21 de agosto 2014. Montreal Canada
496. Determination of heat transfer coefficients of biological systems during cooling in liquid nitrogen under film and nucleate pool boiling regime .M. V. Santos, M. Sansinena, J. Chirife, N. Zaritzky
Congreso ENIEF 2014. XXI Congreso sobre Métodos Numéricos y sus Aplicaciones. 23 al 26 de septiembre de 2014 Sede: Instituto Balseiro - Centro Atómico Bariloche. Bariloche, Argentina
497. Aprovechamiento de los desechos de la industria procesadora de crustáceos para la obtención de quitosano y quitosano reticulado. Jimena Bernadette Dima; Cynthia Sequeiros; Noemí Elisabet Zaritzky
International Conference on Food Innovation - FoodInnova 2014 organizada por la Universidad Nacional de Entre Ríos y la Universitat Politècnica de Valencia en Concordia, Entre Ríos, 20 al 23 de octubre de 2014
498. Cambios reológicos y estructurales durante el almacenamiento de geles de biopolímeros
Lorenzo G. , Zaritzky N., Califano A. International Conference on Food Innovation - FoodInnova 2014 organizada por la Universidad Nacional de Entre Ríos y la Universitat Politècnica de Valencia en Concordia, Entre Ríos, 20 al 23 de octubre de 2014
499. Producción de biodiesel a partir de residuos de la industria alimentaria: aceites vegetales reciclados
Juan C. Alzate Marin, Cecilia Lanari , Noemi E. Zaritzky. International Conference on Food Innovation - FoodInnova 2014 organizada por la Universidad Nacional de Entre Ríos y la Universitat Politècnica de Valencia en Concordia, Entre Ríos, 20 al 23 de octubre de 2014
500. Vinculación entre la calidad de fideos libre de gluten cocidos y las condiciones del proceso de secado
Virginia Judit Larrosa; Gabriel Lorenzo, Noemí Elisabet Zaritzky, Alicia Noemí Califano
International Conference on Food Innovation - FoodInnova 2014 organizada por la Universidad Nacional de Entre Ríos y la Universitat Politècnica de Valencia en Concordia, Entre Ríos, 20 al 23 de octubre de 2014
501. Determinación de las isotermas de sorción de pastas libres de gluten
Virginia Judit Larrosa; Gabriel Lorenzo; Noemí Elisabet Zaritzky; Alicia Noemí Califano
International Conference on Food Innovation - FoodInnova 2014 organizada por la Universidad Nacional de Entre Ríos y la Universitat Politècnica de Valencia en Concordia, Entre Ríos, 20 al 23 de octubre de 2014

502. Aprovechamiento de subproductos de la industria yerbatera en sistemas de encapsulación con potencial aplicación agronómica

Aline Schneider Teixeira, Lorena Deladino, Noemí Zaritzky

International Conference on Food Innovation - FoodInnova 2014 organizada por la Universidad Nacional de Entre Ríos y la Universitat Politècnica de Valencia en Concordia, Entre Ríos, 20 al 23 de octubre de 2014

503. Desarrollo de un producto cárnico innovador utilizando alta presión hidrostática.

Gimenez Maria Belén; Graiver Natalia Gisel; Califano Alicia Noemi; Zaritzky Noemí Elisabet

International Conference on Food Innovation - FoodInnova 2014 organizada por la Universidad Nacional de Entre Ríos y la Universitat Politècnica de Valencia en Concordia, Entre Ríos, 20 al 23 de octubre de 2014

504. Desarrollo de productos a base de queratina a partir de residuos de la industria avícola

Juliana Orjuela Palacio; María Cecilia Lanari ; Noemí Zaritzky. International Conference on Food Innovation - FoodInnova 2014 organizada por la Universidad Nacional de Entre Ríos y la Universitat Politècnica de Valencia en Concordia, Entre Ríos, 20 al 23 de octubre de 2014

505. Alta presión hidrostática en productos cárnicos pretratados en salmuera: su influencia en parámetros de calidad. Giménez B. Graiver N., Califano A., Zaritzky N.

V Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CICYTAC 2014) Córdoba 17 al 19 de noviembre de 2014.

506. Determinación de la cinética de inactivación térmica de peroxidasa en crucíferas para la optimización del proceso industrial de vegetales precocidos congelados. Pérez JF, Santos MV, Califano A, Zaritzky N
V Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CICYTAC 2014) Córdoba 17 al 19 de noviembre de 2014.

507. Incorporación de inulina en la matriz de helado de vainilla libre de grasa: efecto sobre las propiedades texturales y físicas Rodríguez Furlán LT, Zaritzky N, Campderrós ME
V Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CICYTAC 2014) Córdoba 17 al 19 de noviembre de 2014.

508. Desarrollo de un aderezo a partir de un concentrado de proteínas de lactosuero de cabra

Palatnik, D, Ostermann Porcel, V, Zaritzky N, Campderrós, M.

V Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CICYTAC 2014) Córdoba 17 al 19 de noviembre de 2014.

509. Desarrollo de chocolate blanco libre de sacarosa, utilizando Stevia y sucralosa como edulcorante.

Rodríguez Furlán LT, Baracco Y, Zaritzky N, Campderrós ME.

V Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CICYTAC 2014) Córdoba 17 al 19 de noviembre de 2014.

510. Utilización de modelos numéricos para la optimización del tratamiento térmico en vegetales acoplando la cinética de inactivación de peroxidasa. Pérez, J. F.; Santos, M. V.; Califano, A.; Zaritzky, N.

Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas. CLICAP 2015, San Rafael, Mendoza, 15 al 17 de abril 2015

511. Uso de quitosano para la inmovilización de proteasas DIMA, J. B; SEQUEIROS, C.; ZARITZKY, N.

Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas. CLICAP 2015, San Rafael, Mendoza, 15 al 17 de abril 2015

512. Influencia del agregado de inulina y aceites hidrogenados sobre las propiedades térmicas de chocolate blanco libre de sacarosa. RODRIGUEZ FURLÁN, L. T.; ZARITZKY, N.; CAMPDERRÓS, M. E.

Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas. CLICAP 2015, San Rafael, Mendoza, 15 al 17 de abril 2015

513. Estudio de diferentes formas de incorporación de inulina a una matriz quesera PALATNIK, D.;

RINALDONI, N.; CAMPDERRÓS, M.; ZARITZKY, N. Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas. CLICAP 2015, San Rafael, Mendoza, 15 al 17 de abril 2015

514. Cinética y estequiometría de la degradación aerobia de bisfenol A y sus principales productos por barros activados. FERRO OROZCO A. M.; CONTRERAS, E. M.; ZARITZKY, N. E. Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas. CLICAP 2015, San Rafael, Mendoza, 15 al 17 de abril 2015
515. Producción de polihidroxialcanoatos por lodos activados a partir de suero de queso ALZATE MARIN, J. C.; CARAVELLI, A. H.; ZARITZKY, N. E. Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas. CLICAP 2015, San Rafael, Mendoza, 15 al 17 de abril 2015
516. Remoción de cromo hexavalente utilizando quitosano reticulado, obtenido a partir de residuos de crustáceos. DIMA, J. B.; SEQUEIROS, C.; ZARITZKY, N. E. Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas. CLICAP 2015, San Rafael, Mendoza, 15 al 17 de abril 2015
517. Estudios de adsorción de nonilfenol polietoxilado en carbón activo y lignito en aguas previamente tratadas con tratamiento biológico ARTURI, T. S.; ZARITZKY, N. E.; CONTRERAS, E. M. Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas. CLICAP 2015, San Rafael, Mendoza, 15 al 17 de abril 2015
518. Capacidad de adsorción de nonilfenol etoxilado en carbón activo y lignito en aguas residuales ARTURI, T. S.; ZARITZKY, N. E.; CONTRERAS, E. M. Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas. CLICAP 2015, San Rafael, Mendoza, 15 al 17 de abril 2015
519. Obtención de quitosano y quitosano reticulado a partir de residuos de la industria pesquera y su aplicación para la remoción de cromo hexavalente
Dima, J.; Sequeiros, C. y Zaritzky N
Terceras Jornadas de Investigación, Transferencia y Extensión de la Facultad de Ingeniería 2015
20 al 22 de abril de 2015.
520. Obtención de plásticos biodegradables por microorganismos acumuladores de polihidroxialcanoatos en cultivos mixtos (lodos activados) utilizando efluentes de la industria, Alzate Marin J. C., Caravelli, A. y Zaritzky N. Terceras Jornadas de Investigación, Transferencia y Extensión de la Facultad de Ingeniería 2015. 20 al 22 de abril de 2015.
521. Determinación de coeficientes de transferencia de calor en sistemas biológicos durante el enfriamiento en nitrógeno líquido considerando regímenes de ebullición en film y nucleada.
Santos M.; Sansinena M.; Chirife J. y Zaritzky, N. Terceras Jornadas de Investigación, Transferencia y Extensión de la Facultad de Ingeniería 2015. 20 al 22 de abril de 2015.
522. Modelado matemático del efecto de la temperatura y humedad del aire sobre la velocidad de secado de pastas libres de gluten. Larrosa, V.; Lorenzo, G.; Zaritzky N. y Califano A. Terceras Jornadas de Investigación, Transferencia y Extensión de la Facultad de Ingeniería 2015. 20 al 22 de abril de 2015.
523. Obtención de la cinética de inactivación térmica de peroxidasa encrucíferas para la optimización del proceso industrial de vegetales precocidos congelados. Pérez, J.; Santos V.; Califano, A. y Zaritzky N
Terceras Jornadas de Investigación, Transferencia y Extensión de la Facultad de Ingeniería 2015. 20 al 22 de abril de 2015.
524. Desarrollo de productos a base de queratina a partir de residuos de la industria avícola.
Orjuela Palacio, J.; Lanari, M., Zaritzky N. Terceras Jornadas de Investigación, Transferencia y Extensión de la Facultad de Ingeniería 2015. 20 al 22 de abril de 2015.
525. Numerical simulation of cooling and freezing processes for the cryopreservation of biological material in liquid nitrogen V. Santos, M. Sansinena, J. Chirife, N. Zaritzky
First Pan-American Congress on Computational Mechanics – PANACM 2015 y XI Argentine Congress on Computational Mechanics – MECOM 2015. Buenos Aires -27 -29 de abril 2015

9. PRODUCCIÓN TECNOLÓGICA

9.1 PATENTES Y PROPIEDAD INTELECTUAL

PATENTES CONCEDIDAS

1.Patente concedida (Título de Patente de Invención Nro 243332) de "Un proceso destinado a prolongar la vida útil de papas pre-peladas". L. Giannuzzi y N.E. Zaritzky. Instituto Nacional de la Propiedad Industrial. Administración Nacional de Patentes. Argentina .Aprobada en Argentina (1993)

2.Patente concedida (Acta Nro 332982) de "Un proceso tecnológico para vegetales pre-pelados utilizando preservadores naturales" L. Giannuzzi y N.E. Zaritzky .Instituto Nacional de la Propiedad Industrial. Administración Nacional de Patentes. Aprobada en Argentina(1999)

3.Patente concedida "Un proceso tecnológico para cubos de manzanas Red Delicious o Granny Smith mantenidas en jugo de naranja con la adición de preservadores químicos". Andrés S., Giannuzzi L. y Zaritzky N. Instituto Nacional de la Propiedad Industrial. Administración Nacional de Patentes.Solicitud N° P020104733.Patente Acta N°AR 037725B1 (2008)

4.Patente concedida Un proceso tecnológico para el fraccionamiento de almidón apto para la industria alimenticia. M.A. García, M.N. Martino y N.E. Zaritzky. Acta N° P000104610. Otorgada el 18/5/2009. Patente de invención N°: AR030914B1 (2009)

5.Patente concedida "Producto cárnico y procedimiento para su elaboración" Andres S., Pennise C. , Zaritzky N., Califano A.**Solicitantes : CONICET- UNLP** Acta N° P080101538, Instituto Nacional de la Propiedad Industrial. Administración Nacional de Patentes, Buenos Aires, Argentina. 22 de julio 2009

PATENTES EN TRÁMITE

Un proceso tecnológico para extender la vida útil de vegetales altamente perecederos utilizando recubrimientos a base de almidón". M.A. García, M.N. Martino y N.E. Zaritzky. Instituto Nacional de la Propiedad Industrial. Administración Nacional de Patentes.**Examen preliminar técnico aprobado** . Acta N° P000104611

"Un proceso tecnológico para optimizar la etapa de floculación en un sistema emulsionado usando quitosano como polielectrolito. A.Pinotti y N. Zaritzky. Instituto Nacional de la Propiedad Industrial. Administración Nacional de Patentes.P010101175. En trámite

"Una combinación de sustitutos de grasa a base de proteínas de suero y gomas para lograr industrialmente productos embutidos emulsionados de carne de pollo estables con bajo contenido graso apto para celíacos" Andres S., Zaritzky N., Califano A. Instituto Nacional de la Propiedad Industrial. Administración Nacional de Patentes. P030104229 En trámite

"Masa para la elaboración de tartas y empanadas aptas para celíacos, pre-masa y procedimientos de elaboración", Zaritzky, Noemí E.Lorenzo, Gabriel; Califano, Alicia N. Solicitantes: **CONICET- UNLP** Acta N° P070102517**Patente en trámite** desde 2007, Instituto Nacional de la Propiedad Industrial. Administración Nacional de Patentes, Buenos Aires, Argentina.

9.2 SOFTWARE REGISTRADO

- Software de Simulación de la Transferencia deEnergía mediante el MEF en Alimentos de Geometría Irregular 3D en Procesos con cambio de fase .F:13085. Expediente 977932 Autores: M. Victoria Santos, V.Vampa, A.Califano, N. Zaritzky. Titulares : Universidad Nacional de La Plata-CONICET 24 noviembre 2011

- Software para Simulación de la Transferencia deEnergía mediante el MEF en Alimentos Congelados en Geometrías Irregulares 2D/2D Axial Simétricos.F:13086, Expediente 977933 Autores : M. Victoria Santos, V.Vampa, A.Califano, N. Zaritzky.Titulares : Universidad Nacional de La Plata-CONICET 24 noviembre 2011

- Software para Simulación de Transferencia de Energíamediante el MEF durante el Tratamiento Térmico-Cinéticas de Inactivación-BalancesMacroscópicos . F:13087 Expediente 977934 Autores: M.

9.3 TRABAJOS DE TRANSFERENCIA AL SECTOR PRODUCTIVO EFECTUADOS

1. Utilización del Enteric 20 (Inolex) para la identificación de Enterobacterias
M.C. Zamora y N.E. Zaritzky. Informe Técnico elevado a la empresa SWIFT S.A. (1982)
2. Atributos de calidad en papas pre-peladas
Informe Técnico. N. Rodríguez y N.E. Zaritzky. Empresa Solicitante: FRIGOPAP S.A. (1984)
3. Historias térmicas durante la congelación y descongelación de hamburguesas
Informe Técnico N° 1. M. Martino y N.E. Zaritzky
Empresa Solicitante: Manufactura de Carnes Vacunas MCV S.A. (1984)
Efectos de la Velocidad de congelación y condiciones de almacenamiento en la coloración superficial y desarrollo microbiano en hamburguesas refrigeradas.
Informe Técnico N° 2. A.E. Bevilacqua, M.C. Zamora y N.E. Zaritzky
Empresa solicitante: Manufactura de Carnes Vacunas MCV S.A. (1985)
4. Maduración de carnes bovinas de exportación
M.C. Lanari, A.E. Bevilacqua y N.E. Zaritzky. Empresa solicitante: DAREX SAIC (1985)
5. Modificaciones del índice de maduración durante el almacenamiento de queso tipo port-salut en películas plásticas. Informe Técnico. A.E. Bevilacqua, M.C. Zamora y N.E. Zaritzky
Empresa Solicitante: DAREX SAIC (1986)
6. Conservación de tocino (sin salar) congelado envasado en películas plásticas flexibles
M. Tomás, M.C. Zamora, J. Funes y N.E. Zaritzky. Empresa Solicitante: DAREX SAIC - Frigorífico Paladini (1986)
7. Utilización de películas plásticas flexibles para la conservación de espárragos refrigerados
Informe Técnico. N. Bértola, A. Mugridge, A. Chaves y N. Zaritzky
Empresa solicitante: DAREX SAIC (1988)
8. Producción de exudado en quesos Port Salut envasados en películas plásticas flexibles
A. Califano y N.E. Zaritzky
Empresa solicitante: Gándara SACIA (1988)
9. Utilización de películas plásticas flexibles para la conservación de frutillas refrigeradas
Informe Técnico. N. Bertola, A. Mugridge, A. Chaves y N.E. Zaritzky
Empresa solicitante: DAREX SAIC (1988)
10. Predicción mediante modelos matemáticos de tiempos de congelación y atemperamiento de cortes de carne vacuna bajo diversas condiciones
R.H. Mascheroni y N.E. Zaritzky
Empresa solicitante: Frigorífico Meatex (1989)
11. Comportamiento reológico y degradación proteica durante la maduración de queso Port Salut argentino
N. Bertola, A.E. Bevilacqua y N.E. Zaritzky
Empresa solicitante: Union Gandarensis SACIA (1990)
12. Determinación de permeabilidad gaseosa al CO₂ de películas plásticas
N. Bértola y N.E. Zaritzky
Informes Técnicos Nro 1 y 2
Empresa solicitante: Union Gandarensis SACIA (1990)
13. Evaluación de la Influencia del tiempo de prensado en la dureza de queso barra
N. Bértola, A. Califano, A. Bevilacqua y N.E. Zaritzky
Informes Técnicos Nro 1 y 2
Empresa solicitante: Union Gandarensis SACIA (1990)
14. Estudio microbiológico en queso Port-Salut envasado en películas plásticas flexibles durante su

- maduración a 10°C.L. Giannuzzi y N.E. Zaritzky.Informe Técnico.
Empresa solicitante: GANDARA SAIC (1991)
- 15.Análisis microbiológicos y determinaciones de pH en productos cárneos refrigerados
L. Giannuzzi y N.E. Zaritzky.Empresa solicitante: Frigorífico Paladini (1991)
- 16.Medición de permeabilidad gaseosa de películas plásticas
N. Bertola A. E. Baviacqua y N. E. Zaritzky.Empresa solicitante: Matarazzo SAIC (1992)
- 17.Utilización de la Prensa Instron para determinar resistencia mecánica de muestras elásticas.
N. Bertola, A. E. Bevilacqua, A. Califano y N.Zaritzky.Solicitante:L.A.T. Facultad Ingeniería UNLP.(1992)
- 18.Metodología para la preservación de papas pre-peladas refrigeradas.
L. Giannuzzi y N. Zaritzky.Solicitante:F. Esposito (1993)
- 19.Maduración de queso Reggiano Argentino en Películas Plásticas Flexibles
A. Lombardi; N. Bértola; L. Giannuzzi; A. Bevilacqua; A. Califano y N. Zaritzky
Empresas solicitantes: Cabañas y Estancias Santa Rosa, Grace Argentina (1993)
- 20.Determinación de viscosidad y densidad de vacunas líquidas
A. Navarro y N. Zaritzky. Empresa solicitante: SOLVAY (1993)
- 21.Congelación de alimentos preparados con CO₂ líquido
V. Valenti y N. Zaritzky.Empresa solicitante: Freezer Food (1993)
- 22.Comidas preparadas supercongeladas en porciones
R. H. Mascheroni y N. E. Zaritzky.Solicitante: H. Lagleyze (1994)
- 23.Estudios microbiológicos en carnes y vegetales
L. Giannuzzi y N. E. Zaritzky.Solicitantes: R. Ardenghi y A. Garate (1994)
- 24.Análisis de adhesivos
N. Bértola y N. E. Zaritzky.Empresa solicitante: QUINSA S.A. (1994)
- 25.Congelación de Quesos de pasta hilada
Califano A., Bertola N. Bevilacqua A. Zaritzky N. Empresa solicitante: Unión Gandarese SAIC (1995)
- 26.Análisis del comportamiento viscoelástico en muestras de dulce de leche.
Ferrero C. y Zaritzky N. Empresa solicitante: Unión Gandarese SAIC (1995)
- 27.Actividad Acuosa en muestras de dulce de leche
García A. y Zaritzky N.Empresa solicitante: Unión Gandarese SAIC (1995)
- 28.Determinaciones microbiológicas en alimentos a base de carne de ave
Giannuzzi L Zaritzky N.Empresa solicitante: COMERCIAL SRL (1995)
- 29.Estabilidad de hamburguesas Refrigeradas. Efecto de aditivos y temperatura en la calidad microbiológica y en la coloración superficial.
V. Valenti y N. E. Zaritzky.Empresa solicitante: LACTONA (1996)
- 30.Firma de un Acuerdo de Trabajo con la Empresa Unión Gandarese (abril 1996).
Tema desarrollado: Maduración de quesos semiduros en películas plásticas flexibles.
- 31.Firma de un Acuerdo de trabajo con la Planta elaboradora de productos cárneos Frigorífico Tres Cruces, Morón, perteneciente a Molinos Río de La Plata S. A. (abril, 1996)
Tema en desarrollo: Difusión de NaCl y nitrito en tejidos cárneos.
- 32.Liofilización de tejido porcino.
V. Valenti y N. E. Zaritzky.Empresa solicitante ASMOPUL S. A. (1997).
- 33.Proceso Tecnológico para extender la vida útil de papas pre-peladas refrigeradas mediante el agregado de preservadores químicos permitidos y el envasado en películas plásticas flexibles . L. Giannuzzi y N. Zaritzky .Empresa solicitante GRUPO PULARES(1997)

34. Estudio reológico de Dulce de Leche. Ferrero C. Zaritzky N. Empresa Solicitante: Unión Gandarese (1997).
35. Ensayos físicoquímicos en alimentos balanceados.
Ferrero C. Bertola N. Zaritzky N. Empresa Solicitante Las Bidas S. A. (1997)
36. Determinaciones reológicas en muestras de miel
N. Zaritzky. Solicitante: Antonini A. (1997)
37. Actividad Acuosa en muestras de dulce de leche sometidas a diferentes procesos de elaboración.
Zaritzky N. Empresa solicitante: Unión Gandarese (1997)
38. Estudio reológico en Almidones modificados
Ferrero C. Zaritzky N. Empresa solicitante : Amido S. A. (1997)
39. Actividad Acuosa en un producto alimenticio en desarrollo
Zaritzky N. Empresa solicitante: La Salteña S. A. (1998).
40. Caracterización del Comportamiento Viscoelástico en muestras de Resinas
Puppo C. Zaritzky N. Empresa Solicitante: PINO CAMBI (1998)
41. Coloración superficial y textura de embutidos cocidos
Bertola N. y Zaritzky N. Institución solicitante: Universidad Nacional de Entre Ríos (1998)
42. Comportamiento reológico de gomas. Ferrero C. y Zaritzky N. Empresa Solicitante: Inmobal Nutrer S. A. (1998)
43. Observaciones microscópicas en aislantes eléctricos
Martino M. Zaritzky N. Institución Solicitante: Laboratorio de Alta Tensión. IITRE. Facultad de Ingeniería. Universidad Nacional de La Plata (1998)
44. Evaluación de tamaños cristalinos de hielo en cremas heladas con estabilizantes
Martino M, Zaritzky N. Empresa Solicitante: Sabores Artesanales (1998)
45. Convenio firmado con la Secretaria de Recursos Naturales y Desarrollo Sustentable .
Subprograma B Programa de Desarrollo Institucional Ambiental
Control de Contaminación Industrial Unidad Subejecutora Provincia de Buenos Aires (SRNyDS- BID-SPBA) para el desarrollo de un trabajo sobre Tratamiento de Efluentes de la Industria Alimenticia .
Zaritzky N., Bertola N., Giannuzzi L., Contreras E. (1998)
46. Proyecto Central Alto Valle. Planta Procesamiento de Manzana.
Infante, J. L.; Fushimi A. Zaritzky N. Mascheroni R. Institución solicitante : Gerencia de promoción Industrial UNLP (1999)
47. Caracterización de Pectinas
A. Gorretta, N. Zaritzky. Solicitante: Blanco (Informes: marzo y junio 2000)
48. Determinación de Vitaminas A y E por HPLC en yerba mate.
Campana A., Valenti V., Zaritzky N.
Empresa solicitante : CBSé S. A. Silvia Beccarini. (Informe técnico : agosto 2000)
49. Mediciones reológicas en alimentos formulados
C. Ferrero y N. Zaritzky. Solicitante: A. Lombardi. GANCIA. (Informe técnico: setiembre 2000)
50. Simulación del tratamiento químico de residuos de la industria alimentaria y análisis microbiológico en un sistema modelo. Giannuzzi L. Zaritzky N. Empresa solicitante: LERY LAM . Lamberto Moriconi .
(Informe Técnico: setiembre 2000)
51. Mediciones reológicas y observación microscópica de emulsiones
García M.A. Quintana M. Zaritzky N. Empresa solicitante: UNILEVER Argentina (2002)
52. Tecnología de la distribución refrigerada de empanadas. Califano A., Salvadori V., Mascheroni R.,

Zaritzky N. Empresa solicitante CEPAS ARGENTINAS SA (2003-2004)

53. Análisis por calorimetría diferencial de Barrido de muestras conteniendo principios activos farmacéuticos Dra N. Zaritzky y Dra A. Pinotti (2004). Empresa solicitante :Laboratorios Filaxis

54. Medición de calor específico de amaranto con distintos grados de humedad por Calorimetría Diferencial de Barrido. Dra N. Zaritzky (2004). Solicitante: Universidad Nacional de Rosario Dr. R. Abalone

55. Vida útil de pasta rellena deshidratada. Informes 1 y 2. (N. Bertola, A. Bevilacqua, V. Valenti, N Zaritzky) Empresa solicitante: Cepas Argentinas SA. (Junio – septiembre 2005; octubre-diciembre 2005)

56. Congelación de alimentos preparados. R. Mascheroni y N. Zaritzky Empresa solicitante: Pampa Bistro. Agosto 2006.

57. Calorimetría Diferencial de Barrido en muestras de aceite y productos fritos. N. Zaritzky , J. Lecot, N. Russo . Empresa solicitante: Mc Cain Argentina. Abril 2007.

58. Caracterización de almidones modificados. Lopez O., Garcia M. A. Zaritzky N. Solicitante: ARCOR Tucuman. (2007).

59. Empleo del ozono en carnes bovinas refrigeradas. Informes presentados y aprobados por el IPCVA Instituto de Promoción de la Carne Vacuna Argentina. Integrantes del Grupo de trabajo: Dra Leda Giannuzzi, Dra Fernanda Coll Cardenas, Dra Silvina Andrés, Dra Noemí Zaritzky- (2007-2008)

60. Caracterización del Comportamiento Reológico de alimentos semifluidos . Gabriel Lorenzo; Alicia Califano, Noemí Zaritzky; Empresa Solicitante: Molinos Rio de la Plata. (2008)

61. Desarrollo de un colorante a base de Carmin de Cochinilla estable en medio ácido. J Jara Velez, M C. Lanari , N. Zaritzky. Empresa solicitante LAQI S. A. (2009-2010).

62. Convenio de Colaboración entre la Agencia de Desarrollo Economico de La Rioja (España) ADER , la Asociación para la Investigación, el Desarrollo y la Innovación Alimentaria de La Rioja / Centro de Innovación y Tecnología Alimentaria de La Rioja, (CITA) y el CIDCA para el desarrollo de acciones y Proyectos conjuntos. 2009

63. Determinación de la retrogradación de pastas de almidón de maíz nativo y modificado bajo condiciones de refrigeración y estabilidad a la congelación. Lopez O., Garcia M. A. Zaritzky N Empresa solicitante: Arcor S.A.(2009)

64. Perfil de textura en muestras cárneas . Santos Victoria, Califano Alicia, Zaritzky Noemí. Solicitante : M. Campederros INTEQUI. Instituto de Investigaciones en Tecnología Química San Luis. (2010)

65. Efecto del recubrimiento con hidrocoloide en la germinación y crecimiento de estacas uninodales de caña de azúcar. Investigadores: Dra Natalia Graiver , Dra Alicia Califano y Dra Noemí Zaritzky Personal de Apoyo: Vicente Valenti . SOLICITANTE : Ing. Agr. Roberto A. Sopena, Jefe de Grupo Cultivos Industriales. INTA EEA Famailla Tucumán . (2010)

66. Mediciones reológicas en muestras de batter. Gabriel Lorenzo, Alicia Califano y Noemí Zaritzky. Nombre de la institución, organización, empresa u organismo con el que se realiza la actividad: Molinos Río de la Plata (2011)

67. Caracterización de parámetros fisicoquímicos y de calidad en carnes cocidas . Bertola N., Zaritzky N. Empresa solicitante : Unilever Argentina (2011).

68. Congelación industrial de productos a base de carne de cangrejo. (Informe Técnico) Jimena B. Dima; Pedro, J. Baron; Noemí E. Zaritzky. Centro de Investigación y Desarrollo en Criotecnología de Alimentos (CIDCA) – UNLP- CONICET y CENPAT (CONICET). Empresa solicitante: Refmar S.R.L. Puerto Madryn, Bolivia 1160- Parque industrial liviano. Tel. (02965) 45-4006. agosto 2012 .

69. Determinación de propiedades termofísicas en soluciones crioprotectoras Autores. M.V. Santos y Noemí E. Zaritzky Nombre de la Institución solicitante : Facultad de Ciencias Agrarias de la Pontificia Universidad Católica

de Buenos Aires.

Tipo de Actividad: Investigación y Transferencia de Conocimientos (2012)

Breve Descripción: Se utilizó un Calorímetro Diferencial de Barrido, DSC modelo Q100 controlado por un módulo TA 5000 (TA Instruments, New Castle, Delaware, USA). Se realizó la determinación de temperaturas de transición vítrea y propiedades calorimétricas (calor específico aparente, calor latente de fusión, temperatura inicial de fusión) de soluciones crioprotectantes utilizadas para la criopreservación de germoplasma animal.

70. Mediciones reológicas y texturales en alimentos semisólidos (2013)

Autores: Gabriel Lorenzo, Noemí Zaritzky

Nombre de la empresa solicitante : **Harmony Ingredients Solutions S.A.**

Tipo de Actividad: Asistencia Técnica y Transferencia de Conocimientos

Breve Descripción: Caracterización mediante ensayos de textura (TA Instruments) y viscoelásticos en Reómetro Oscilatorio Haake RS 600 de muestras de diferentes características provistas por la empresa. Interpretación de los resultados y modelado

71. Título: Liofilización de Productos cárneos (2013-2014)

Autores: N. Bertola, N. Graiver y N. Zaritzky

Nombre de la empresa solicitante: **NATUPLUS SRL**

Tipo de Actividad: Asistencia Técnica, Investigación y Transferencia de Conocimientos

Breve Descripción: Se desarrolló un proceso de tratamiento térmico para inactivación de Salmonella y virus de aftosa en carnes. Las muestras se congelaron en condiciones apropiadas y se liofilizaron. Se analizó el efecto de la velocidad de congelación en la textura y rehidratabilidad del producto final. También se realizaron ensayos de calorimetría Diferencial de barrido.

72. Convenio entre el CONICET a través del Centro de Investigación y Desarrollo en Criotecnología de Alimentos (CIDCA) bajo la Dirección de la Dra. Noemí Zaritzky (Investigador responsable) y la **Empresa Danone Argentina SA.**

Participantes Dra Noemí Zaritzky, Dra Alicia Califano y Dr. Gabriel Lorenzo

Descripción: El objetivo fue desarrollar conjuntamente con la Empresa formulaciones de productos alimenticios para su consumo en estado refrigerado y congelado.

Proyecto estratégico con contrato de confidencialidad (Res 2013 Nro 4479). Nov. 2013- diciembre 2014. Informe final aprobado

OTROS ANTECEDENTES

10. PREMIOS Y DISTINCIONES RECIBIDAS

- **Primer Premio del Concurso sobre Ciencia y Tecnología Alimentaria.** (1979), organizado por la Editorial Publitec al trabajo "Optimización de las condiciones Operativas en la Congelación de hígado vacuno". Autores: N. E. Zaritzky, M C Añón y A Calvelo.

- **Premio M. Marcolla. 4to Congreso Argentino de Microbiología** (1985). Organizado por la Asociación Argentina de Microbiología al trabajo "Modelado del crecimiento microbiano en carnes bovinas envasadas y refrigeradas. Acción preservadora del sorbato de potasio". Autores: María C. Zamora y Noemí E. Zaritzky

- **Premio COPAL** al trabajo "Desarrollo microbiano en papas pre-peladas sulfitadas y refrigeradas". Autores: Leda Giannuzzi y Noemí E. Zaritzky. Primer Congreso Latinoamericano de Microbiología de Alimentos (Noviembre 1987)

- **Premio Publitec 1994** al "Mejor trabajo de investigación con aplicación a la industria" otorgado al equipo de investigación dirigido por la Dra Noemi Zaritzky interviniente en los siguientes trabajos presentados en el VIII Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Sociedad Uruguaya de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Montevideo, Uruguay, 16 al 21 de octubre de 1994:

* Extensión de la vida útil de batatas pre-peladas refrigeradas usando preservadores químicos y película de envase

M. Juliarena, M.A. De Cristóforo, A.M. Lombardi, L. Giannuzzi y N.E. Zaritzky

* Influencia de hidrocoloides y fase grasa en la gelatinización y retrogradación de almidón

A. Navarro, C. Ferrero, M. Martino y N.E. Zaritzky

* Efecto de la congelación en la proteólisis y textura de queso mozzarella

N. Bertola, A. Califano, A.E. Bevilacqua y N.E. Zaritzky

* Modelado del desarrollo microbiano en el sistema de homogenato de papa

A. Pinotti, L. Giannuzzi y N.E. Zaritzky

- **Botón de Oro** de la Universidad de Machala, Ecuador, otorgado a la Dra Zaritzky en reconocimiento a su trayectoria científica, en el marco de VIII Jornadas Ecuatorianas de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Noviembre de 1996.

- **Mención de Honor** en el Primer Concurso Nacional para Mujeres Inventoras, Instituto Nacional de la Propiedad Industrial. Asociación Argentina de Inventores, Buenos Aires, 7 de abril de 1997

- **Miembro Titular de la Academia de la Ingeniería de la Pcia. de Bs. As.** Incorporación a partir de 1997 continuando en el presente.

- **Premio Jorge A. Miller al Mejor Trabajo de investigación** presentado en el VIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Recibido por el trabajo: Acción del plastificante y de la fase lipídica sobre las propiedades barrera de los films de almidón. Autores: García M. A., Martino M., Zaritzky N. (Mayo 1999)

- Mención especial por el trabajo: "Evaluación de la toxicidad del cloro en microorganismos filamentosos y floculantes mediante técnicas respirométricas"

Autores: Caravelli A. Contreras E. Giannuzzi L. Zaritzky N.

XI Congreso Argentino de Saneamiento y Medio Ambiente, Mendoza, 10 al 12 mayo 2000.

- **Premio LAS-DAMYC al mejor trabajo de investigación** relacionado con los aspectos microbiológicos de los alimentos y sus procesos de elaboración en el marco del VI Congreso Latinoamericano de Microbiología de Alimentos, MICROAL 2000. Organizado por el Subcomité Latinoamericano – Filial Argentina de la Comisión Internacional de Especificaciones Microbiológicas de Alimentos (LAS-ICMSF) y por la División Alimentos, Medicamentos y Cosméticos de la Asociación Argentina de Microbiología (DAMYC-AAM). Título del trabajo: Acción de preservadores químicos y permeabilidad de películas plásticas de envase, en el desarrollo microbiano y la calidad de manzanas sin piel en jugo de bajo pH. Andrés S. C., Giannuzzi L. y Zaritzky N. E. (20 al 24 de noviembre 2000)

- **Premio mención** por el trabajo "Tratamiento biológico de efluentes de la industria láctea. Efecto de la relación C:N:P sobre la sedimentabilidad de los barros". N.C. Bertola, R. Breda, E.M. Contreras, A.E.

Bevilacqua y N.E. Zaritzky. XII Congreso Argentino de Saneamiento y Medio Ambiente. (Buenos Aires, 7 al 9 de mayo de 2002)

- **Primer Premio AIDIS** por el trabajo: "Aplicación de análisis de imágenes en el control cinético del desarrollo de microorganismos filamentosos" Contreras E. M., Giannuzzi L. Zaritzky N.E. presentado en el XII Congreso Argentino de Saneamiento y Medio Ambiente. (Buenos Aires, Argentina. 7 al 9 de mayo de 2002).

- **Premio AIDIS al mejor trabajo en poster**: "Evaluación del efecto de ozono en el control del bulking filamentoso". Autores: Caravelli A. Giannuzzi L. Zaritzky N. XIV Congreso de Saneamiento y Medio Ambiente, Buenos Aires, 17 al 19 de noviembre de 2004.

- **Premio Monsanto - CONICET** al mejor proyecto de investigación edición 2004 en el área de Biotecnología y Medio Ambiente. "Desarrollo y optimización de tecnologías combinadas para la remoción de contaminantes tóxicos en efluentes líquidos industriales". Director: Dra Noemi Zaritzky. 8 abril 2005

- **Premio Dr. Raul Trucco**. Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios al trabajo: Películas activas de metil celulosa y quitosano: cambios en la microestructura y en las propiedades mecánicas y de barrera inducidas por la aplicación de un campo eléctrico.

Autores: Martino M., Garcia M. A.; Pinotti A. Zaritzky N.

X Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Mar del Plata, 20 de mayo del 2005.

- **Premio "ACADEMIA NACIONAL DE INGENIERIA"** otorgado a la Dra Noemí Zaritzky. Academia Nacional de Ingeniería, 2 de noviembre 2006.

"El Premio Academia Nacional de Ingeniería es bienal y tiene por objeto distinguir a ingenieros que han desarrollado su actividad profesional en el país con título habilitante nacional y que se han destacado por sus obras, trabajos de investigación, publicaciones o docencia universitaria, en el campo de la ingeniería que en cada caso fijará la Academia y cuya actividad haya significado aportes de excepcional mérito para el progreso del país y para la posición del mismo en el campo internacional dentro de la materia, considerándose como premio de consagración".

- **Premio Bernardo Houssay** a la Investigación Científica Tecnológica 2006. Categoría Investigador consolidado otorgado a la Dra Noemí Zaritzky en la Gran Área de Ciencias Agrarias, de Ingenierías y Materiales. Buenos Aires, noviembre 2006.

- **Premio a la Innovación tecnológica en Carne vacuna del IPCV Instituto de Promoción de la Carne Vacuna al trabajo**: Modelado matemático del desarrollo bacteriano en carnes bovinas. Autores: Coll Cárdenas, Fernanda; Giannuzzi, Leda; Zaritzky, Noemí. XI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos CYTAL[®]2007. 2º Simposio Internacional de Nuevas Tecnologías. Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios. 12 al 14 de septiembre de 2007, Buenos Aires.

- Designación de la Dra Noemí Zaritzky como **Miembro Titular a la Academia Nacional de Ingeniería** a partir de diciembre 2007. Conferencia de incorporación dictada el 6 de noviembre del 2008

- **Primer Premio del concurso Nacional de Innovaciones (INNOVAR 2008)** otorgado por el Ministerio de Ciencia, Tecnología e Innovación Productiva, en la categoría Producto Innovador, al Proyecto Hamburguesas saludables magras enriquecidas con fitoesteroles y ácidos grasos insaturados. Andrés S.C., Pennisi Forell S.C. Ranalli N., Zaritzky N. y Califano A.N. (2008)

- **Primer Premio** en la categoría "Alimentos Funcionales, aspectos relacionados al producto y al procesamiento de los mismos" de las XVI Jornadas de Jóvenes Investigadores (AUGM) al trabajo "Aplicación de gelatinas en el desarrollo de emulsiones o/w de bajo contenido lipídico con potencial aplicación como vehículo de vitaminas liposolubles" de Lorenzo G, G. Checmarev, N. Zaritzky y A. Califano, Montevideo, Uruguay, 2008.

- **Premio Mujer Destacada 2009**. Entregado a la Dra Noemi Zaritzky por el Concejo Deliberante de la Ciudad de La Plata (marzo 2009)

- **Premio Nacional Arcor a la Innovación en Alimentos**, Primer premio entregado por el Grupo Arcor y la Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica al Proyecto "Desarrollo, caracterización y aplicación de recubrimientos, películas y envases activos biodegradables a partir de almidón" Participantes: Dra A Garcia, Dra N. Zaritzky, Dra M. Martino, Lic Olivia Lopez. (Noviembre 2009)

- **Premio Accesit de Honor** a la Dra Noemí Zaritzky por su trayectoria . Diciembre 2009. Grupo Accesit La Plata. Pcia Buenos Aires Argentina.

- Tercer Premio por el trabajo "Co-precipitación de fosfato en un reactor de barros activados a escala laboratorio con alta carga de fósforo" (De Gregorio C., Caravelli A.H., Zaritzky N.E.) presentado en el XVII Congreso Argentino de Saneamiento y Medio Ambiente (AIDIS ARGENTINA, 2010).

- **Premio Consagración de la ACADEMIA NACIONAL DE CIENCIAS EXACTAS FISICAS Y NATURALES** de Argentina a la Dra Ing. Noemí Zaritzky . Año 2010. **Sección Ingeniería-** Tecnología de Alimentos. Buenos Aires, diciembre 2010.

- **Mención Especial Categoría I en Investigación y Desarrollo en el área de Tecnología de Alimentos** al trabajo: "Cultivos Probióticos Microencapsulados por Secado Spray". Ing. Roxana Paez, Dr. Gabriel Vinderola, Dr. Jorge Reinheimer, Dra. Noemí Zaritzky, Ing. Miguel Taverna, Dra. Claudia González, Lic. Luisina Lavari, Lic. Florencia Zacarías, Tec. Gabriela Audero.IX Edición **Premio ARGENTINA a la Calidad Agroalimentaria 2012**, Buenos Aires, Diciembre 2012.

- **Medalla de Oro. Premio a Mujeres Destacadas** otorgado por el Senado de la Provincia de Buenos Aires. Argentina. Marzo 2014

- **Primer Premio AIDIS 2014** al trabajo Degradación de bisfenol A en presencia de un sustrato fácilmente biodegradable en sistemas de barros activados. A.M. Ferro Orozco, E.M. Contreras, N.E. Zaritzky.En el Marco del 19º Congreso Argentino de Saneamiento y Medio Ambiente Buenos Aires, 21al 23 de Mayo de 2014 organizado por AIDIS (Asociación Argentina de Ingeniería Sanitaria y Ciencias del Ambiente).

-**Mención de Honor a la Innovación 2014** otorgado a la Dra Noemi Zaritzky por la Universidad Nacional de La Plata al *Proceso para la obtención de quitina y quitosano de los desechos de la industria procesadora de crustáceos de la ciudad de Puerto Madryn- Chubut y su utilización en la remoción de cromo hexavalente*. Autores: Dra Noemi Zaritzky y Dra Jimena Dima. La Plata. 11 de diciembre 2014

-**PREMIO FUNDACION BUNGE Y BORN EN INGENIERIA DE PROCESOS 2015** otorgado a Noemi Zaritzky.

11. CONFERENCIAS DICTADAS

1.Expositor del tema "Conservación por el frío de alimentos" en la Primera Reunión Nacional de Bromatología Buenos Aires (Octubre 1980)

2. Conferencia sobre el tema: "Influencia de las películas plásticas flexibles en la calidad de carne bovina refrigerada y congelada", Departamento Acción Docente de Ed. Publitec. FIDA'82. 19 de Octubre 1982

3. Expositor del tema: Algunas aplicaciones de transferencia de materia en la conservación de alimentos por frío. Seminario de transferencia de Masa y Calor en Tecnología de Alimentos, organizado por el Comité Argentino de Transferencia de Calor y Materia (CAMAT) - Depto. de Industrias - Facultad de Ciencias Exactas y Naturales de la Universidad Nacional de Buenos Aires (31 de Agosto 1984)

4. Dictado de la Conferencia: Avances en la Tecnología de la Aplicación de Frío a Carne Bovina. Congreso Mundial de Tecnología de Alimentos'84. Bs.As (Septiembre de 1984)

5. Expositor del tema: "Técnicas no estacionarias en transferencia de calor y materia". Seminario sobre Técnicas Experimentales en Transferencia de Calor y Materia. CAMAT (26 de Septiembre de 1986)

6. Efecto de la congelación en la estabilidad de salsas. Fundación del Congelado. Buenos Aires (30 de Septiembre de 1987)

7. Parámetros de calidad en carnes refrigeradas. Primer Congreso Latinoamericano sobre Estandarización y Control de Calidad en el Area de Salud y Medio Ambiente. Buenos Aires (7 de Octubre de 1987)

8. Soluciones técnicas para una mejor preparación de carne bovina congelada. Consulta de expertos sobre las limitaciones y perspectivas de desarrollo de la Industria Cárnica en América Latina. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación. FAO. Buenos Aires (16 de

Marzo de 1989)

9. Disertante en las "Jornadas Provinciales de la Carne". Congreso Bonaerense de la Producción y el trabajo para el crecimiento. Ayacucho (1 de Agosto 1990)

10. Disertante en las Terceras Jornadas Bonaerenses de la Alimentación organizadas por la Asociación Bonaerense de Dietistas y Nutricionistas. La Plata, 9 y 10 de agosto de 1991.

11. "Tecnología de alimentos precocidos" Seminario sobre Cooperación Universidad. Pequeña y Mediana Empresa. Nuevas Tecnologías. Proyecto Columbus. Buenos Aires (5 de noviembre de 1991)

12. Disertante y coordinador del Seminario sobre Transferencia de Calor y Materia en la Preservación de Alimentos. CAMAT. Tema: "Transferencia de Materia en el procesamiento de productos hortifrútícolas". CIDCA, La Plata (29 de noviembre de 1991)

13. Modelos Matemáticos para Determinar Tiempos de Refrigeración y Congelación de Alimentos. Laboratorio de Tecnología de Carnes. INTA, 28 de abril 1992.

14. "Atributos de calidad de alimentos. Expoferia de la Industria y Comercio Rumbo al Mercosur", La Plata, 13 de noviembre de 1992.

15. "Cristalización y recristalización del hielo en sistemas modelo y en tejidos cárneos". Instituto del Frío, Madrid, España, 11 de diciembre 1992.

16. "Estabilidad de suspensiones de almidón congeladas: cristalización del hielo, reología y retrogradación de almidón". Instituto del Frío, Madrid, España, 17 de diciembre de 1992.

17. "Congelación de alimentos: Fenómenos físico-químicos intervinientes y aplicaciones tecnológicas". Instituto de La Grasa y sus Derivados, Sevilla, España, 21 diciembre 1992.

18. "Investigación en el área de procesamiento de carnes" Asociación Química Argentina. Buenos Aires, 28 de septiembre de 1993.

19. "Avances en la aplicación del frío para el procesamiento de alimentos congelados" II Congreso Argentino del Frío, Buenos Aires, 31 de agosto de 1994

20. "El subprograma XI: Tratamiento y conservación de alimentos" Programa de Actividades Científicas 10 años del CYTED. Buenos Aires, 27 octubre de 1994

21. "Avances en Tecnología de frío". VII Congreso Argentino de Ciencias Veterinarias y VII Simposio Internacional de Veterinaria. Buenos Aires, 9 de noviembre de 1994

22. "Características físico-químicas y propiedades funcionales del almidón" Taller de Polímeros biodegradables, Avances y Perspectivas, (CITIP - INTI - SECyT), Buenos Aires, 25 al 27 de abril de 1995

23. "Transferencia térmica en congelación de alimentos" XI Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Mesa Redonda "Innovaciones Tecnológicas para la Industria de Alimentos", Viña del Mar, Chile, 16 de octubre de 1995

24. "Efecto de las condiciones de procesamiento en la textura de carnes cocidas" I Jornadas Internacionales de Propiedades Físicas de Alimentos, Facultad de Ciencias Químicas y Farmacéuticas, Departamento de Ciencia de los Alimentos y Tecnología Química, Universidad de Chile, Santiago de Chile, 18 de octubre de 1995

25. "Estudio de la textura de piezas cárneas cocidas" y "Modelado matemático del crecimiento microbiano en carnes refrigeradas". Conferencias dictadas en el marco del Simpósio Internacional sobre Productos de Origen Animal, Facultade de Zootecnia e Engenharia de Alimentos, Universidad de Sao Pablo, Campus de Pirassununga, Sao Pablo, 10 de noviembre de 1995

26. Efecto de las condiciones de proceso en las propiedades físicas de carnes bovinas y su relación con la calidad " Conferencia dictada durante la reunión internacional de coordinación del Proyecto XI.5 de la Red de

Propiedades Físicas de Alimentos (RIPFADI) CYTED. Ambato. Ecuador. 22 de abril de 1996 .

27. "Transferencia de calor y Propiedades térmicas de los alimentos en el Proceso de Congelación"
Conferencia invitada, dictada en el marco del Seminario " Avances y Desarrollo de la Refrigeración y Congelación en la Industria de Alimentos". Universidad del Bío Bío. Facultad de Ciencias de la Salud y de los Alimentos. Escuela de Ingeniería de la Alimentos. Chillán. Chile. 28 de junio de 1996.

28. " El almidón como biopolímero: Efectos de la congelación en la microestructura"
Conferencia invitada dictada en el I Congreso Latinoamericano de Raíces Tropicales.
Sao Pedro. Estado de San Pablo. Brasil . 8 de octubre de 1996.

29. Avances en las Aplicaciones de Transferencia de Energía y Materia en el Procesamiento de Alimentos
Conferencia dictada en las VIII Jornadas Ecuatorianas de Ciencia y Tecnología de Alimentos.
Universidad Técnica de Machala. Ecuador. 5 de noviembre de 1996.

30. "Fenómenos de Transporte aplicados a Alimentos"
Conferencia dictada en las Jornadas de Propiedades Físicas de los Alimentos y su Aplicación en el Diseño Industrial.
Escuela Politécnica Nacional. Quito Ecuador. 8 de noviembre de 1996.

31. "Biofilms desarrollados a base de almidón y derivados"
Conferencia dictada en el Workshop sobre Biopolímeros.
Campus da Pirassununga, Universidad de San Pablo. 22 al 24 de abril de 1997

32. "Recubrimientos biodegradables como medio para extender la vida útil de alimentos refrigerados". Conferencia dictada en el X Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos. VII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos . Buenos Aires 17 al 20 de setiembre de 1997.

33. "Propiedades físicas de sistemas a base de almidón gelatinizado"
Conferencia dictada en las III Jornadas Internacionales sobre Propiedades Físicas de los Alimentos. XII Congreso Nacional Chileno de Tecnología de Alimentos . Puerto Varas Chile 15 de octubre de 1997.

34. "Propiedades físicas y microestructurales de suspensiones gelatinizadas de almidón."
Conferencia dictada en el II Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos Tecnologías para el procesamiento y Conservación de Alimentos.
Bahía Blanca. 24 al 27 de marzo de 1998.

35. "Caracterización de la textura instrumental y del comportamiento viscoelástico de distintos tipos de quesos". Conferencia dictada en el Primer Coloquio Internacional de Propiedades Físicas de Alimentos y Calidad. Programa CYTED . 23 de julio de 1998. La Habana , Cuba 1998

36. "La Ingeniería de Alimentos, un enfoque desde la Ingeniería Química"
Conferencia de incorporación a la Academia de la Ingeniería de la Provincia de Buenos Aires. CIDCA. Univ. Nacional de La Plata. 14 de agosto de 1998

37. "Conservación de Carne bovina Refrigerada e importancia de un envasado adecuado".
Congreso Argentino del Frío CAF'98 . Buenos Aires, 19 de agosto 1998

38. "Aspectos microestructurales en la congelación de alimentos" Conferencia dictada en el Simposio de Crioprotección en el Marco de la XXVII Reunión Anual de la Sociedad Argentina de Biofísica. 8 de diciembre de 1998

39. " Medición y predicción de la Conductividad térmica de Alimentos".
Conferencia invitada dictada en el Primer Seminario sobre Predicción de Propiedades Físicas de Alimentos. Instituto Politécnico Nacional. México. 2 de febrero de 1999.

40. "Caracterización del Comportamiento viscoelástico de quesos "
Conferencia dictada en el VIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos .
Mesa Redonda de Productos Lácteos. Rafaela, Santa Fe, 13 al 16 de mayo de 1999.

41. "Coeficiente de Difusion Efectivo de un Colorante en un gel hidrofílico Su aplicación al desarrollo de un indicador tiempo –temperatura"
Primer Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos . Tecnologías Sostenibles en la Industria de Alimentos. Costa Rica 19 al 21 de julio de 1999.
42. " Avances en Investigación en Tecnología de Alimentos"
Conferencia dictada por la Dra Noemi Zaritzky.
Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios 14 de setiembre de 1999.
43. "Caracterización del Comportamiento Viscoelástico de Alimentos".
Conferencia dictada por la Dra Noemi Zaritzky.
Primer Seminario Internacional y Workshop . Análisis de Propiedades Sensoriales de los Alimentos. 13 al 15 de octubre de 1999. Buenos Aires
44. " Nuevas Investigaciones en el Area de Tecnología de Alimentos"
Conferencia dictada por la Dra Noemi Zaritzky.
Universidad Argentina de la Empresa UADE. Buenos Aires . 21 de octubre 1999
45. "Procesamiento de Productos Cárneos"
Conferencia dictada por la Dra Noemi Zaritzky en la mesa Debate Demandas y Tendencias en investigación en Carnes
Frigorífica en Acción 18 de noviembre de 1999. Rosario Argentina.
46. "Modelling of the cooking process effect on protein denaturation and beef hardness"
Conferencia dictada por la Dra Noemi Zaritzky.
46th International Congress of Meat Science and Technology ICoMST. Buenos Aires 27 de agosto al 1 de setiembre del 2000
- 47 " Modificaciones fisico-químicas en alimentos y su vinculación con la calidad
Conferencia dictada por la Dra Noemi Zaritzky .XXIII Congreso Argentino de Química . 10 al 13 de setiembre de 2000. Corrientes. Argentina
- 48 "Diffusion Coefficient of Chemical Preservatives in food tissues"
Conferencia dictada por la Dra Noemi Zaritzky en el Tercer Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos. Valencia. España 11 al 15 de marzo de 2001
49. "Importancia de las propiedades físicas de alimentos en la calidad de los productos y el diseño de procesos"
Conferencia dictada por la Dra Noemi Zaritzky en el Simposio de Propiedades Físicas de Alimentos y su utilización a nivel industrial. IX Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios, AATA. Buenos Aires, 7 al 9 de agosto 2002.
- 50 "Tratamiento de efluentes líquidos"
Conferencia dictada por la Dra Noemi Zaritzky en el marco de las Jornadas sobre Residuos, Contaminación y Patologías Ambientales. Organizadas por el Ministerio Público de la Pcia de Buenos Aires. La Plata, Suprema Corte de Justicia de la Pcia de Buenos Aires. 1 y 2 de octubre del 2002
51. " Caracterización microestructural de films de almidón de cara" y "Transiciones vítreas en suspensiones de almidones no tradicionales gelatinizados y con plastificantes".
Conferencias dictadas por la Dra Noemi Zaritzky en el Workshop sobre Biopolímeros y Películas Biodegradables .
Universidad de San Pablo. Brasil 29 de noviembre del 2002
52. "La Investigación en Ingeniería de Alimentos en el CIDCA".
Conferencia invitada dictada por la Dra Noemi Zaritzky en el Centro de Ingenieros de la Pcia de Buenos Aires. Mesa redonda: La ingeniería de Investigación y Desarrollo en La Plata. 15 de Agosto 2003.
53. "Conservación por frío y tratamientos térmicos de Alimentos".
Conferencia invitada dictada por la Dra Noemi Zaritzky en el Segundo Ciclo de Conferencias "Alimentos Nutrición Salud" Organizadas por el Ministerio de Salud de la Provincia de Buenos Aires y la Universidad Nacional de La Plata,. 25 de setiembre de 2003.

54. "Avances en el Desarrollo de películas y recubrimientos a base de almidón". Conferencia invitada dictada por la Dra Noemi Zaritzky en la Mesa Redonda Aplicaciones de Películas Comestibles en el IV Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos CIBIA IV. Valparaíso. Chile. 7 de octubre del 2003
55. "Investigación en Ingeniería de Alimentos: Una vision multidisciplinaria". Conferencia invitada dictada por la Dra Noemi Zaritzky. Segundo Congreso de Est de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Santiago de Chile. Chile. 24 de octubre de 2003.
56. Avances en el desarrollo de películas biodegradables y recubrimientos comestibles a base de almidón aplicados a alimentos. Conferencia invitada dictada por la Dra Noemi Zaritzky en el Congreso Innova 2004, Primer Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos, Laboratorio Tecnológico del Uruguay, LATU, Montevideo, Uruguay. 20 de mayo 2004
57. Aplicación de recubrimientos comestibles y películas biodegradables en la conservación refrigerada de vegetales. Conferencia invitada dictada por la Dra Noemi Zaritzky en las Segundas Jornadas de Biología y Tecnología Poscosecha. 27 de agosto de 2004. INTECH Chascomús Pcia de Buenos Aires.
58. "Propiedades de películas de almidones" Conferencia invitada dictada por la Dra Noemi Zaritzky en el Miniforum "Desarrollo de películas comestibles y biodegradables en alimentos" en el marco del XIX Congreso Brasileiro de Ciencia y Tecnología para el Desarrollo. Recife, Pernambuco, Brasil. 10 de setiembre de 2004
59. "Glass transition and rheological behavior in frozen starch-sucrose-hydrocolloid systems". Conferencia dictada en el IX International Symposium on the Properties of Water. ISOPOW. Mar del Plata 25-30 de setiembre 2004.
60. Desarrollo de películas biodegradables y recubrimientos comestibles a base de almidón. Conferencia invitada dictada por la Dra Noemi Zaritzky en el Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias aplicadas CLICAP. Facultad de Ciencias Aplicadas a la Industria. Universidad Nacional de Cuyo. 2 al 4 de marzo del 2005.
61. "Aplicación de polielectrolitos para el tratamiento de efluentes emulsionados" Conferencia dictada en el marco de la Mesa Redonda de Tecnologías Ambientales Tratamiento y Disposición de efluentes líquidos en el Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias aplicadas CLICAP. Facultad de Ciencias Aplicadas a la Industria. Universidad Nacional de Cuyo. 2 al 4 de marzo del 2005
62. "Propiedades Físicas de Alimentos" Conferencia dictada en la Primera Jornada Regional sobre Alimentos. Facultad de Ciencias Bioquímicas y Farmacéuticas de la Universidad Nacional de Rosario. 6 y 7 abril de 2005
63. "Modificaciones fisicoquímicas en alimentos congelados: transición vítrea y comportamiento reológico en sistemas almidón- sacarosa -hidrocoloide." Conferencia dictada por la Dra Noemi Zaritzky en la Mesa Redonda sobre Fisicoquímica de Alimentos. Congreso de Fisicoquímica. Rio Hondo Santiago del Estero 13 de abril de 2005.
64. "Desarrollo y caracterización de películas y recubrimientos a base de almidón e hidrocoloides" Conferencia Dictada por la Dra Noemi Zaritzky en el Primer Simposio Internacional de Nuevas Tecnologías X Congreso CYTAL. Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos AATA. 18 al 20 de mayo 2005. Mar del Plata
65. Utilización de recubrimientos comestibles para la reducción del contenido graso en alimentos sometidos a fritura. Presentación realizada por la Dra N. Zaritzky en la Mesa Redonda: "Avances en la Tecnología de Películas Biodegradables en Latinoamérica." V Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos. CIBIA V 4-7 de setiembre 2005. Jalisco. México
66. Modelado matemático de la transferencia de energía en los procesos de calentamiento y descongelación por microondas. Conferencia dictada por la Dra Noemí E. Zaritzky En el Workshop on Mathematical modelling of Energy and Mass Transfer Processes and applications. Depto de Matemática. Universidad Austral. Rosario. Argentina 5 al 7 de diciembre de 2005

67. "Estabilización y Desestabilización de Emulsiones en la Industria Alimentaria" Conferencia Plenaria dictada por la Dra Noemí Zartzky en el XXVI CONGRESO ARGENTINO DE QUÍMICA Facultad de Química, Bioquímica y Farmacia. Universidad Nacional de San Luis. San Luis, Argentina. 13 setiembre 2006

68. "Investigación en ingeniería de alimentos con un enfoque multidisciplinario" Conferencia dictada con motivo de la entrega del premio Academia Nacional de Ingeniería, 2 de noviembre 2006. Buenos Aires.

69. Películas Biodegradables Compuestas. Conferencia dictada por la Dra. Noemí Zartzky En el Workshop: Avances en la Tecnología de películas comestibles y/o Biodegradables. Realizado en Porto, Portugal en el marco del Proyecto XI.20 Tecnología de películas Biodegradables para Alimentos en Ibero América, CYTED, Porto Portugal, 8-11 noviembre 2006.

70. "Avances en el desarrollo y aplicaciones de películas biodegradables y recubrimientos comestibles". Conferencia dictada por la Dra Noemí Zartzky en el Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos .Córdoba, Argentina, 15 al 17 de noviembre 2006.

71. "Recubrimientos Comestibles para reducir la absorción de aceite". Conferencia dictada por la Dra Noemí Zartzky en el Congreso CYTAL 2007. Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios. Buenos Aires 12 al 14 de setiembre 2007

72. Películas Biodegradables y recubrimientos comestibles a base de hidrocoloides. Caracterización y Aplicaciones. Conferencia dictada por Noemí Zartzky. Tercer Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos. Innova 2007. Laboratorio Tecnológico del Uruguay. 10 octubre 2007.

73. Estabilización y desestabilización de emulsiones en la industria alimentaria. Conferencia dictada por Noemí Zartzky. VI Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos, Ambato Ecuador, 5 al 8 de noviembre de 2007.

74. Uso de films comestibles en fritura de alimentos. Conferencia dictada por Noemí Zartzky en la Mesa Redonda sobre Fritura realizada en el VI Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos, Ambato Ecuador, 5 al 8 de noviembre de 2007.

75. Edible films to improve food quality and safety. Conferencia invitada dictada por Noemí Zartzky en Sesión Conferencias on "Edible films and new packaging materials". ICEF10. International Congress of Engineering and Food, Viña del Mar, Chile, 23 de abril de 2008.

76. Comportamiento reológico y Textura de Quesos. Conferencia invitada dictada por Noemí Zartzky en el Simposio Argentino de Lactología Santa Fe. 21 agosto 2008.

77. Evolución y desarrollo de plásticos biodegradables. Conferencia dictada por la Dra Noemí Zartzky con motivo de su incorporación como Miembro Titular de la Academia Nacional de Ingeniería el 6 de noviembre del 2008.

78. Caracterización reológica de alimentos: desde los conceptos básicos a la viscoelasticidad. Conferencia invitada dictada por la Dra Noemí Zartzky en el Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas. CLICAP. San Rafael. Mendoza. Argentina. 18 de marzo de 2009.

79. Tratamiento biológico de aguas residuales de la industria alimentaria utilizando barros activados. Conferencia dictada por la Dra Noemí Zartzky en la Mesa Redonda de Tratamiento de efluentes, llevada a cabo en el Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas. CLICAP. San Rafael. Mendoza. Argentina. 20 de marzo de 2009.

80. Primer Encuentro CONICETe Industria Alimentaria 3 de junio de 2009. Buenos Aires Presentaciones realizadas por la Dra N. Zartzky en las siguientes temáticas:

- Películas Comestibles y biodegradables para protección de alimentos.
- Alimentos cárneos de bajo contenido graso.
- Productos aptos para celíacos.
- Recubrimientos Comestibles a base de almidones para productos hortifrutícolas y aplicación

de preservadores químicos.

81. "Technological aspects associated with the development of food with specific nutritional properties". Presentación realizada por la Dra Zaritzky en el Workshop Argentina-Japan "Functional Food" and "Genetically Modified Food" Ministerio de Ciencia Tecnología e Innovación Productiva. 3 al 7 de agosto del 2009. Buenos Aires.

82. "Reología y Textura de Alimentos: caracterización del comportamiento viscoelástico". Conferencia invitada dictada por la Dra Noemi Zaritzky en el XII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. CYTAL. Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios AATA. 7 de octubre del 2009.

83. Utilización de altas presiones en la congelación de Alimentos. Disertación de la Dra Noemi Zaritzky en el Seminario "Procesamiento de Alimentos por Tecnologías de Alta Presión Hidrostática" realizado en la Facultad de Ingeniería de la UNLP organizado por el CIDCA (UNLP-CONICET LA PLATA) 16 de diciembre 2009

84. Recubrimientos comestibles para mejorar la calidad de alimentos. Disertación de la Dra. Noemí Zaritzky en la II Jornadas Internacionales Agro-bioenvases. Instituto Leloir. Ciudad de Buenos Aires. 18 de mayo 2010

85. Evolución y desarrollo de plásticos biodegradables y recubrimientos comestibles Conferencia dictada por la Dra Noemí Zaritzky en el 9º Ciclo de Conferencia Alimentos Nutrición y Salud. Ministerio de Salud de la Pcia de Buenos Aires 24 de agosto 2010.

86. The role of water in the cryopreservation of seeds. Conferencia invitada dictada por la Dra Noemí Zaritzky en 11th International Symposium on the Properties of Water(ISOPOW XI) "Water Stress in Biological, Chemical, Pharmaceutical and Food Systems" 5 – 10 September, 2010., Querétaro. México

87. Expositora en el Workshop Synchrotron Soleil. Round Table: Chemistry, Energy and Environmental Sciences realizado en la Academia Nacional de Ciencias Exactas y Naturales Buenos Aires - Argentina 28 de abril 2011.

88. Dictado de la Conferencia "Experiencias acerca de Transferencia de Tecnología en el CIDCA" en el Seminario de Innovación y Transferencia Tecnológica en el Sector Alimentario Italia y Argentina. 16 de junio 2011 . Facultad de Agronomía Universidad de Buenos Aires .

89. Dictado de la conferencia - Aplicaciones de películas biodegradables a base de almidón . Dra Noemí Zaritzky . III Jornadas Internacionais sobre Avanços na Tecnologia de Filmes e Coberturas Funcionais em Alimentos. Centro de Convenções da Unicamp Campinas - Brasil. 27 al 28 de setiembre 2011

90. Organizador de la Mesa Redonda "Modelado matemático y simulación numérica de procesos en Tecnología de Alimentos". Dictado de la Conferencia : Análisis de casos de modelado y simulación de transferencia de energía en problemas de ingeniería de alimentos. XIII CONGRESO CYTAL - AATA. Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos y 4º Simposio Internacional de Nuevas Tecnologías, UCA, Buenos Aires, 19 al 21 de octubre de 2011.

91. Dictado de la Conferencia "Modelado de Transferencia de Energía en Sistemas de Geometría Irregular Utilizando Elementos Finitos". Dra. Noemí Zaritzky. CIDCA (CONICET), La Plata, Argentina en el marco de la Mesa Redonda "Modelado Matemático: Una Herramienta Útil en Ingeniería de Alimentos". Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas –CLICAP 2012 . San Rafael, Mendoza. 26 al 30 de marzo de 2012 . Argentina.

92. Conferencista invitado en el Departamento de Alimentos Facultad de Química Farmacéutica Universidad de Antioquia Medellín Colombia. 1 de agosto de 2012.

93. Dictado de la conferencia "Reducción de cromo hexavalente mediante tratamiento biológico utilizando un residuo de la industria láctea". V Seminario de Gestión Ambiental, Medellín Colombia, 1 al 3 de agosto de 2012

94. Dictado de la Conferencia: "Modelado Matemático y Simulación de Procesos de transferencia de energía en la industria alimentaria ". Conferencia invitada en el I Congreso Argentino de Ingeniería – CADI 2012. Mar del Plata 10 de agosto 2012.

95. Dictado de la Conferencia “Fenómenos microestructurales y de transferencia de energía y material en el proceso de fritado de alimentos” Conferencia Invitada en el IV Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos . Universidad Nacional de Córdoba, Córdoba - Argentina. 14 al 16 de noviembre de 2012.

96. Conferencista invitado en el Primer Congreso Nacional de Estudiantes de Ciencias Exactas Conferencia Dictada: CIDCA (Centro de Investigación y Desarrollo en Criotecnología de Alimentos): Avances en sus líneas de investigación .La Plata, Facultad de Ciencias Exactas UNLP. 7 de setiembre de 2013

97. Dictado de la Conferencia : “Películas biodegradables y recubrimientos comestibles para la protección de alimentos”. Dra. Noemí Zaritzky, Seminario Alimentos y Prosperidad. Organizado por la Empresa Saporiti y por CONICET. Centro Cultural Konex , Ciudad de Buenos Aires, 10 de setiembre 2013.

98. Dictado de la Conferencia: Utilización de residuos de la industria alimentaria para el tratamiento de efluentes emulsionados. Jornadas sobre manejo de residuos urbanos e industriales. Red RIARTAS del CYTED .Universidad de Río Cuarto, Río Cuarto Córdoba. 28 y 29 de octubre 2013

99. Dictado de la Conferencia: “Caracterización y aplicaciones de películas biodegradables y recubrimientos comestibles a partir de almidón y otros hidrocoloides”. Primer Workshop de Polímeros Biodegradables y Biocompuestos .Facultad de Ingeniería, Universidad Nacional de Mar del Plata, INTEMA. Mar del Plata ,5 y 6 de diciembre de 2013

100. Dictado de la **Conferencia invitada plenaria** para la apertura de la III Reunión Interdisciplinaria de Tecnología y Procesos Químicos RITEQ 2014. “Aprovechamiento integral de nuevas especies marinas. Desde el modelado matemático de la transferencia de energía hasta la utilización de los residuos del proceso”. Dra Noemi Zaritzky .Córdoba. 13-16 abril 2014.

101. Dictado de la Conferencia: Acerca del Proceso de Publicación y evaluación de artículos científicos en el Seminario “Publicación de trabajos de investigación: estrategias, oportunidades y desafíos” . 19 de junio 2014. Escuela de Posgrado y Educación Continua EPEC . Facultad de Ingeniería Universidad Nacional de La Plata

102 Conferencia dictada por la Dra Noemi Zaritzky: Aprovechamiento de residuos industriales para la obtención de quitosano un biopolímero que se aplica en el tratamiento de aguas contaminadas. Academia de la Ingeniería de la Provincia de Buenos Aires 8 de julio de 2014. La Plata.

103. Dictado de la Conferencia invitada: Análisis de casos de modelado y simulación de transferencia de energía en problemas de ingeniería de alimentos. Dra Zaritzky Noemi E. Centro de Estudios de Alimentos Procesados, Talca , CHILE, 1 de octubre de 2014

104. Dictado de la **Conferencia Plenaria inaugural**: Simulación numérica de problemas de transferencia de energía en Ingeniería de Alimentos . Dra N. Zaritzky , conferencista invitado en las XIII Jornadas de Mecánica Computacional . Universidad de Talca. Curicó, Chile. Organizada por la Sociedad Chilena de Mecánica Computacional .2-3 de octubre de 2014

105. Residuos Industriales como una alternativa tecnológica para el tratamiento de efluentes Conferencia Dictada por la Dra Noemi Zaritzky en las Jornadas Sostenibilidad Ambiental, Tratamiento de Efluentes y Valorización de Residuos, organizadas por la Red Iberoamericana de aprovechamiento de Residuos Industriales para el tratamiento de suelos y aguas contaminadas, (RIARTAS) del CYTED (Programa Iberoamericano de Ciencia y Tecnología para el Desarrollo). Medellín, Colombia, 18 de noviembre del 2014.

106. Modelado matemático y simulación numérica de problemas de transferencia de energía en procesamiento de alimentos. Conferencia Dictada por la Dra Noemi Zaritzky en las Jornadas Sostenibilidad Ambiental, Tratamiento de Efluentes y Valorización de Residuos, organizadas por la Red Iberoamericana de aprovechamiento de Residuos Industriales para el tratamiento de suelos y aguas contaminadas, (RIARTAS) del CYTED (Programa Iberoamericano de Ciencia y Tecnología para el Desarrollo) y la Universidad de Antioquia, Medellín, Colombia, 19 de noviembre del 2014.

107. Procesamiento integral de Alimentos y Aprovechamiento de los Residuos generados para mejorar el medio ambiente. Disertación de la Dra Noemi Zaritzky en el Congreso Latinoamericano de

Ingeniería y Ciencias Aplicadas. CLICAP 2015. Universidad Nacional de Cuyo. Facultad de Ciencias Aplicadas a la Industria . San Rafael 16 de abril 2015

12. MIEMBRO DE COMITES CIENTIFICOS DE CONGRESOS Y ORGANIZACIÓN DE EVENTOS CIENTÍFICOS

Coordinador de las Sesiones de Tecnología de Alimentos en las XIII Jornadas sobre Investigación en Ciencias de la Ingeniería Química y Química Aplicada (25-27 Marzo 1985) AADICIQA. San Juan

Coordinador del 3er Simposio sobre Color en Alimentos. INTI - CIDCA. La Plata. 21 Agosto 1986

Coordinador del Seminario sobre Transferencia de Calor y Materia en la Preservación de Alimentos. CAMAT. "Transferencia de Materia en el procesamiento de productos hortifrutícolas". CIDCA, La Plata, 29 de noviembre de 1991.

Organización y coordinación de las Jornadas de "Reología y Textura" llevadas a cabo en el CIDCA durante los días 1 y 2 de junio de 1995 con la participación de los Dres. José Miguel Aguilera de la Universidad Católica de Chile y el Dr. Fernando Osorio de la Universidad de La Serena, Chile.

Miembro del Comité Científico del X Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Séptimo Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Buenos Aires .17 al 20 de setiembre de 1997

Miembro del Comité Científico del Séptimo Congreso Latinoamericano de Transferencia de Calor y Materia. LATCYM 98. Salta, Octubre de 1998

Coordinador de la Mesa Redonda de Productos Lácteos. En el VIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos (AATA) Rafaela Santa Fe. 13 al 16 de mayo de 1999

Member of the Scientific Committee 46th International Congress of Meat Science and Technology ICoMST. Buenos Aires, 27 de agosto al 1 de setiembre del 2000.

Miembro del Comité Científico (Food Science and Engineering) del Third Mercosur Congress on Process Systems Engineering, First Mercosur Congress on Chemical Engineering, Santa Fe, Setiembre 16-20, 2001

Miembro del Comité Científico del Congreso Iberoamericano de Aire acondicionado y Refrigeración CIAR 2001. Buenos Aires. 15 al 17 de agosto 2001.

Miembro del Comité Científico del IX Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos . Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios , Buenos Aires, 7 al 9 de agosto 2002.

Coordinador del Simposio de Propiedades Físicas de alimentos y su utilización a nivel industrial. IX Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos . Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios , Buenos Aires, 7 al 9 de agosto 2002.

Miembro del Comité Científico del IV Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA IV) Valparaíso Chile del 5 al 9 de octubre del 2003.

Miembro del Comité Científico del ISOPOW IX (INTERNATIONAL SYMPOSIUM on the PROPERTIES of WATER)2004. Mar del Plata. 2004

Miembro del Comité Científico del Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias aplicadas CLICAP. Facultad de Ciencias Aplicadas a la Industria. Universidad Nacional de Cuyo. 2 al 4 de marzo del 2005.

Miembro del Comité Científico del V Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos CIBIA V . 4-7 de setiembre 2005. Jalisco. Mexico.

Miembro del Comité Organizador de la Bial de Ciencia y Tecnología 2005 organizada por la Comisión de Investigaciones Científicas de la Provincia de Buenos Aires. 8 al 10 de noviembre del 2005.

Coordinadora del Comité Científico del 11º Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. CYTAL 2007, Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios AATA .Buenos Aires 12 al 14 setiembre de 2007.

Coordinadora de la mesa Redonda de Tratamiento de efluentes. 11º Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Buenos Aires 12 al 14 setiembre de 2007.

Miembro del Comité Científico del Sexto Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos. CIBIA VI. Ambato, Ecuador. Noviembre 2007

Miembro del Comité Científico del ICEF10 10th International Congress on Engineering and Food , 20 al 24 de abril del 2008 , Viña del Mar ; Chile

Miembro del Comité Científico del XXVII Congreso Argentino de Química. 17 al 19 de Septiembre de 2008 Tucumán - Argentina

Miembro del Comité Científico del Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas – CLICAP 2009 . San Rafael Mendoza. 18 al 20 de marzo de 2009 . Argentina

Miembro del Comité Científico Internacional del VII Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos CIBIA VII Bogotá, Colombia, 6 al 9 de setiembre del 2009

Miembro del Comité Científico del 11th International Symposium on the Properties of Water (ISOPOW XI) “Water Stress in Biological, Chemical, Pharmaceutical and Food Systems” 5 – 10 September, 2010., Querétaro. México.

Chairperson en el 11th International Congress on Engineering and Food “FOOD PROCESS ENGINEERING IN A CHANGING WORLD” ICEF 11 realizado entre el 22 y el 26 de mayo de 2011, Atenas Grecia. Food Waste Engineering Session .

Miembro del International Advisory Committee del 2nd ISEKI Conference, University of Milan , Italia 30 de agosto al 2 de setiembre de 2011.

Miembro del Comité Científico y Coordinador invitado en el XXV Interamerican Congress of Chemical Engineering. Santiago de Chile 14-17 de noviembre 2011.

Miembro del Comité Científico en el Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas – CLICAP 2012 . San Rafael, Mendoza. 26 al 30 de marzo de 2012. Argentina

Coordinador de las Primeras Jornadas de Investigación y Transferencia del CIDCA En homenaje a la Dra Miriam Martín. 9 al 11 de diciembre 2014 CIDCA

Miembro del Comité Científico en el Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas – CLICAP 2015 . 15 al 17 de abril de 2015 San Rafael, Mendoza

Miembro del Comité Científico del Congreso de la Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios AATA 2015.

Evaluador de trabajos científicos en Congresos

- X Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos . VII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Buenos Aires . setiembre de 1997
- II Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos . Bahía Blanca marzo 1998.
- VII Congreso Latinoamericano de Transferencia de Calor y Materia. LATCYM 98.1998
- 20th International Congress of Refrigeration (ICR99) Australia
- II Congreso de Engenharia de Processos do Mercosul. Brasil (EMPROMER 99)
- Congreso Iberoamericano de Aire Acondicionado y Refrigeración CIAR 2001(agosto 2001)
- III Congreso EMPROMER 2001 Santa Fe. Setiembre 2001.
- IX Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Bs As 7 al 9 de agosto de 2002.
- IV Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA IV) Valparaíso Chile del 5 al 9 de octubre del 2003

- ISOPOW 2004. Mar del Plata. 2004
- Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias aplicadas CLICAP. Facultad de Ciencias Aplicadas a la Industria. Universidad Nacional de Cuyo. 2 al 4 de marzo del 2005.
- Miembro del Comité Científico del V Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos CIBIA V. 4-7 de setiembre 2005. Jalisco. Mexico.
- Coordinador del Comité Científico del Congreso CYTAL 2007. Congreso Nacional de Ciencia Y Tecnología de Alimentos. AATA, setiembre 2007. Buenos Aires, Argentina.
- Miembro del Comité Científico Internacional del 10th International Congress on Engineering and Food, ICEF. Chile, 20 al 24 de abril (2008)
- Miembro del Comité Científico del XXVII Congreso Argentino de Química. 17 al 19 de Septiembre de 2008 Tucumán – Argentina
- Miembro del Comité Científico del *Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas*. CLICAP San Rafael, Mendoza del 18 al 20 de Marzo 2009.
- Miembro del Comité Científico Internacional del VII Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA) 6 al 9 de setiembre 2009. Bogotá Colombia
- Miembro del Comité Científico Internacional del 11 International Symposium of the Properties of Water ISOPOW, 11, 5-9 setiembre, Querétaro, México.
- Miembro del Comité Científico del XXV Interamerican Congress of Chemical Engineering. Santiago de Chile 14-17 de noviembre 2011
- Miembro del Comité Científico del *Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas*. CLICAP 2012, San Rafael, Mendoza, 28 al 30 de marzo de 2012.
- Miembro del Comité de Evaluación de trabajos científicos en el XIV Congreso Argentino de Ciencia Y Tecnología de Alimentos CYTAL. Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios. Rosario Santa Fe. 23 al 25 de octubre de 2013.
- Evaluador de trabajos Científicos en el II Congreso Internacional de Investigación e Innovación en Ingeniería, Ciencia y Tecnología de Alimentos- IICTA 2014, Colombia. 27 al 30 de mayo del 2014.
- Miembro del Comité Científico del Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas. CLICAP 2015, San Rafael, Mendoza. 15 al 17 abril 2015.
- Miembro del Comité Científico XV Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos CYTAL. Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios 3al 5 de noviembre 2015. Buenos Aires

13. MIEMBRO DE JURADOS (TESIS - CONCURSOS - OTROS)

PARTICIPACION EN JURADOS DE TESIS

Jurado de Tesis de Magister

"Determinación de la migración total de componentes no poliméricos de los materiales plásticos en contacto con simulantes de alimentos grasos"

Presentada por el Ing. Alejandro Ariosti para optar al título de Magister Scientiae en Ciencia y Tecnología de Alimentos. 1983.

"Cinética de formación de color producida por reacciones de pardeamiento no enzimático en sistemas modelo de alimentos de alta actividad acuosa"

Presentada por el Lic. Claudio Petriella para optar al título de Magister Scientiae en Ciencia y Tecnología de Alimentos. 1983.

"Cinética de degradación de tiamina en sistemas modelo de alta actividad acuosa"

Presentada por la Lic. Liliana Mauri para optar al título de Magister Scientiae en Ciencia y Tecnología de Alimentos. 1984.

"Efecto de diferentes solutos en la cinética de degradación de tiamina en sistemas modelo de alimentos de alta actividad acuosa"

Presentada por la Ing. Beatriz Ethel Fernandez para optar al título de Magister Scientiae en Ciencia y Tecnología de Alimentos. 1984.

" Estudio comparativo de matrices y métodos de evaluación de un estudio de impacto ambiental en una empresa del rubro químico "

Tesis presentada por el ingeniero Juan Carlos España para obtener el grado académico de Magister en Ingeniería Ambiental de la Facultad Regional La Plata, Universidad Tecnológica Nacional (2002).

- Efecto del Sorbato de potasio en el crecimiento de *Campylobacter jejuni* en muestras de carne de pollo

envasadas en películas de diferente permeabilidad gaseosa y almacenadas a bajas temperaturas”
Tesis presentada por Luis Pablo Sansalone para optar al título de Magister en Tecnología e Higiene de los Alimentos (2003)

- Concentración de Jugo clarificado de fruta en un evaporador de película descendente
Tesis presentada por Jorge Prost para optar al título de Magister en Ingeniería Química de la Universidad Nacional del Sur. (2003).

- “Modelado reocinético de la maduración de soluciones de gelatina en flujo de corte”.
Tesis de Maestría :Lic. Dafna Eluk. Director de Tesis: Dr. Julio Deiber. CoDirectora: Dra Mariel Ottone.
Magister en Ciencias y Tecnologías de los Alimentos, Univ Nacional de Litoral, Santa Fe (marzo 2007)

Jurado de Tesis Doctorales

1. "Transferencia de calor y materia durante el escaldado de papas"
Presentada por Alicia Califano para optar al título de Doctor en Química. Director : Dr Alfredo Calvelo.
Universidad Nacional de La Plata. 1981.

2. "Desnaturalización de proteínas de músculo bovino durante la congelación y el almacenamiento en estado congelado"
Presentado por Jorge Wagner para optar al título de Doctor en Química. Universidad Nacional de La Plata. Director : Dra M. C. Añon. 1986

3. "Caracterización, propiedades y simulación flash en la recuperación de aroma de manzana"
Presentada por la Ing. Analía Carelli Albarracín para optar al título de Doctor en Ingeniería Química.
Director: Dr. Guillermo Crapiste. Universidad Nacional del Sur. 1991.

4. "Difusión de NaCl y KCl en quesos"
Presentada por la Ing. Susana Zorrilla para optar al título de Doctor en Ingeniería Química. Director : Dra Amelia Rubiolo. Universidad Nacional del Litoral. (1993).

5. "Transferencia de calor durante la congelación, el almacenamiento y la descongelación de alimentos"
Presentada por la Ing. Viviana Salvadori para optar al Título de Doctor en Ingeniería. Facultad de Ingeniería. Director : Dr. Rodolfo Mascheroni. Universidad Nacional de La Plata.(1994).

6. "Modelado del cambio de concentración de ácido láctico, cloruro de sodio y agua en el salado de queso".Presentada por la Ing. Patricia Gerla Rodino para la obtención del Grado Académico de Doctor en Ingeniería Química de la Universidad Nacional del Litoral Director: Dra Amelia Rubiolo. (1994).

7. "Clarificación de jugos de fruta por ultrafiltración"
Presentada por la Ing. Diana Constenla. Director: Dr. Jorge Lozano
Tesis Doctoral en Ingeniería Química. Universidad Nacional del Sur. (1995).

8. "Modelado de la transferencia simultánea de calor y materia durante la congelación y almacenamiento de productos cárneos"
Presentada por la Ing. Ana Tocci para optar al título de Doctor en Ingeniería. Facultad de Ingeniería. Universidad Nacional de La Plata. Director : Dr. Rodolfo Mascheroni .(1997).

9. "Utilización de membranas en el procesamiento de frutas"
Presentada por la Ing. Qco Maria Elena Carrin para optar al título de Doctor en Ingeniería de la Universidad del Sur. Director Dr. Guillermo Crapiste (2001).

10. "Reacciones químicas en sistemas lácteos de humedad reducida y su relación con transformaciones físicas del medio".
Presentada por la Lic. Leila Burin para optar al título de Doctora de la Universidad de Buenos Aires .
Directora : Dra Maria del Pilar Buera (2001).

11. "Desarrollo Metodológico para la vinculación de evaluaciones de tierras y de impacto ambiental a través de sistemas de evaluación geográfica".
Presentada por el Ing. Agr. Sergio Montico para optar al título de Doctor de la Facultad de Ciencias Exactas, Ingeniería y Agrimensura, de la Universidad Nacional de Rosario. Directora: Dra Nora Pouey (2001).

12. "Modelado de la transición Sol-Gel de Biopolímeros a través de la viscoelasticidad lineal y la espectrometría mecánica."
Tesis presentada por el Bioingeniero Ariel A. Braidor para obtener el grado académico de Doctor en Tecnología Química. Facultad de Ingeniería Química. Universidad Nacional del Litoral . Director: Dr. Julio Deiber (2001)
13. " Estudio de la variación de los parámetros químicos y físicos durante la maduración de quesos blandos conservados por congelación".
Tesis presentada por la Bioquímica Roxana Andrea Verdini para obtener el grado académico de Doctor en Química. Facultad de Ingeniería Química. Universidad Nacional del Litoral Director: Dra Amelia Rubiolo. (2002).
14. "Interacciones entre β lactoglobulina y polisacáridos en coloides alimentarios".
Tesis presentada por la Ing. Rosa Isabel Baeza para optar al título de Doctor de la Universidad de Buenos Aires. Facultad de Ciencias Exactas y Naturales. Directora: Dra Ana Pilosof. (2003)
15. "Efecto de la temperatura de almacenamiento y de la composición atmosférica en vegetales mínimamente procesados". Tesis presentada por la Licenciada en Biología María de las Mercedes López Osornio para optar al título de Doctor de la Facultad de Ciencias Exactas de la UNLP. Director: Dra Alicia Chaves . (2003)
16. "Efecto del almacenamiento sobre la calidad de apio trozado . Aspectos químicos de los mecanismos de defensa."
Tesis presentada por la Ing. Agrónoma Sonia Viña para optar al título de Doctor de la Facultad de Ciencias Exactas de la UNLP. Director : Dra Alicia Chaves .(2004)
17. "Tratamiento de aguas contaminada mediante biosorbentes y carbones activados sintetizados a partir de un precursor lignocelulósico renovable"
Tesis presentada por la Lic Maria Cecilia Basso para optar al título de Doctor de la Universidad de Buenos Aires Area: Ciencias Químicas .
Directora: Dra AnaLea Cukierman (2004).
18. "Funcionalidad de proteínas alimentarias: Modificaciones inducidas por la aplicación de campos eléctricos pulsantes y por interacción con polisacáridos ". Tesis presentada por Magister Oscar Pérez para optar al título de Doctor de la Universidad de Buenos Aires Directora: Dra Ana M. R. Pilosof (2005).
19. Miembro extranjero (Examinador Internacional) del Comité de Defensa de Tesis Doctoral de Misael Miranda, del área de Ingeniería Química y Bioprocesos. Universidad Católica de Chile.
Título de la Tesis: "Physical Changes during Postfrying of Potato Products".
Director de Tesis: Dr. Jose Miguel Aguilera. Santiago de Chile. Chile (2005)
20. Miembro Externo del tribunal Evaluador de la tesis Doctoral de la Ing. Patricia Isabel Bonatto.
Título de la Tesis: "Aprovechamiento de Surimi de Pollo en productos tipo Nuggets".
Directores: Dres Flavia Perlo y María Jesus Pagán Moreno . Universidad Politécnica de Valencia. Depto de Tecnología de Alimentos .Valencia, España. Concordia, Entre Rios (2006)
21. Miembro Externo del tribunal Evaluador de la tesis Doctoral de Gustavo A. Teira.
Título de la Tesis: "Influencia del tipo de alimentación y tiempo de terminación en confinamiento sobre las características de calidad de carne de novillos Hereford".
Directores: Dres Fidel Toldrá y José Luis Navarro. Universidad Politécnica de Valencia. Depto de Tecnología de Alimentos .Valencia, España. Concordia, Entre Rios (2006)
22. Estudios Básicos sobre la Clarificación del Jugo de frutas".
Tesis Doctoral presentada por Elisa Ines Benitez. Doctorado en Ingeniería Química. Director de Tesis: Dr. Jorge Lozano. Tesis Doctoral . Universidad Nacional del Sur. Bahía Blanca, (marzo 2007)
23. Influencia de la adición de bacterias probióticas sobre el perfil de proteólisis de quesos semiduros.
Doctorando: Bioqca Carina Viviana Bergamini. Director de Tesis: Ing. Carlos Zalazar . Codirector: Dra Erica Hynes. Doctorado en Ciencias Biológicas, Universidad Nacional de Litoral, Santa Fe, (marzo 2007).
24. Caracterización reológica y geométrica de soluciones macromoleculares eléctricamente cargadas. Aplicación a gelatinas comerciales.

Doctorando: Maria Laura Olivares.

Doctorado en Tecnología Química . Facultad de Ingeniería Química. Universidad Nacional del Litoral

Director: Dr. Julio Deiber, Co Directora: Lic. Marta Peirotti, Santa Fe, marzo 2007.

25. Simulación de la transferencia simultánea de materia y energía en el Proceso de Horneado de Pan mediante elementos finitos.

Doctorando: Emmanuel Purlis

Directora Dra Viviana Salvadori

Doctorado de la Universidad Nacional de Quilmes, mayo 2007.

26. Estudio del Freido de papas por inmersión mediante un modelo de frontera libre.

Doctorando: Ing. Luis Tadeo Villa Saravia

Director: Dr. Juan Carlos Gottifredi, Codirector: Dr. Domindo Alberto Tarzia

Doctorado en Ciencias , Universidad Nacional de Salta, julio 2007

27. Congelación de quesos por inmersión en soluciones acuosas concentradas

Doctorando: Bioqco Gustavo Gabriel Ribero

Director: Dra Susana Zorrilla. Codirector: Dra Amelia Rubiolo

Doctorado en Química de la Universidad Nacional del Litoral, marzo 2008

28. Procesos de Deterioro y mecanismos de protección y reparación involucrados en la pérdida diferencial de la viabilidad durante el almacenamiento de semillas de Chenopodium quinoa Willd.

Doctorando : Martina Laura Castellión

Directores: Dra Sara Maldonado y Dra Pilar Buera.

Doctorado en Ciencias Biológicas de la Universidad de Buenos Aires, mayo 2008

29. Reacciones de deterioro de semillas : aspectos fisiológicos, químicos y ultra-estructurales.

Doctorando : Horacio Luis Maroder

Directores: Dra Pilar Buera y Dra Sara Maldonado.

Doctorado de la Universidad de Buenos Aires en el Area de Industrias, julio 2008

30. Extracción y caracterización fisicoquímica de alginatos , pectinas y sus mezclas.

Doctorando: Maria Verónica Perez Lambrecht

Directores: Dr. Marcelo Armando Villar y Dr. Jorge Lozano

Tesis de Doctorado en Ingeniería Química. Universidad Nacional de Sur, diciembre 2008. Bahia Blanca

31. Congelación de Alimentos por Hidrofluidización.

Doctorando : Ing. Químico Juan Manuel Peralta

Directora: Dra Susana Zorrilla. Co-Directora Dra Amelia Rubiolo

Tesis para optar al grado Académico de Doctor en Ingeniería Química de la Universidad Nacional del Litoral. Marzo 2009. Santa Fe

32. Desarrollo de fermentos adjuntos para quesería a partir de bacterias lácticas no pertenecientes al fermento. Doctorando: Bioquímica María Mercedes Milesi

Directora: Dra Erica Hynes. Co-Director: Ing. Carlos Zalazar

Tesis para optar al grado Académico de Doctora en Ciencias Biológicas. Universidad Nacional del Litoral
Marzo 2009. Santa Fe

33. Concentración de Leche parcialmente descremada con tecnologías de membranas para la fabricación de yogur con bajo contenido de lactosa.

Doctorando: Lic. Ana Noelia Ronaldoni. Asesor Científico: Dr. Antonio Perez Padilla

Co-Asesor Científico: Dra Mercedes Campderrós

Tesis para optar al grado Académico de Doctora en Química, Universidad de San Luis . Abril 2009.

34. Impacto de la interacción entre Beta lactoglobulina , caseinoglicomacropéptido y polisacáridos en coloides alimentarios.

Doctorando: Lic. María Julia Martínez. Director de Tesis: Dra Ana Pilosof

Tesis para optar al título de Doctor de la Universidad de Buenos Aires en el area Química Industrial.

Universidad de Buenos Aires . Marzo de 2010

35. Simulación y Optimización de la cocción de productos cárneos en hornos convectivos

Doctorando: Sandro Goñi. Directora de Tesis Dra Viviana Salvadori

Doctorado de la Universidad Nacional de Quilmes, marzo 2010.

36. Effect of Microstructure on the Biophysical degradation of starch.
 Doctorando: Javier Alejandro Parada Silva. Director de Tesis : Dr. Jose Miguel Aguilera.
 Doctor in Engineering Sciences. Pontificia Universidad Católica de Chile . Escuela de Ingeniería.
 Diciembre 2010.
37. Impacto de la incompatibilidad/compatibilidad termodinámica entre proteínas del lactosuero e hidroxipropilmetilcelulosa en las propiedades fisicoquímicas de las mezclas
 Doctorando Federico Jara
 Director de Tesis: Dra Ana M Pilosof. Director asistente: Dr. Oscar Perez.
 Tesis para optar al título de Doctor de la Universidad de Buenos Aires en el área Química Industrial.
 Universidad de Buenos Aires . Marzo de 2011
38. Aplicación de recubrimientos comestibles para mantener la calidad de frutillas congeladas .
 Doctorando : Marina del Valle Soazo.
 Directora de Tesis: Dra Roxana Verdini ; Codirectora: Dra Amelia Rubiolo.
 Tesis para obtener el título de Doctora en Química de la Universidad Nacional del Litoral . Marzo 2012
39. Desarrollo de Matrices Biopoliméricas para Liberación de Moléculas de Interés Biológico
 Doctorando: Lic. Valeria Bosio
 Director de Tesis Dr. Guillermo R. Castro . CoDirector de Tesis : PhD. Frank Boury.
 Miembros Titulares del Jurado: Dra. Noemí Zaritzky, Dr. Roberto Salvarezza, Dr. Emmanuel Garcion
 (Francia)
 Tesis para optar al Título de Doctor en Ciencias de la Facultad de Ciencias Exactas UNLP y PhD de la
 Universidad' Angers. Francia. Marzo 2012.
40. Efecto de la trehalosa sobre la encapsulación de aromas cítricos por secado spray.
 Doctorando: Natalia Sosa
 Director de Tesis Dra Carolina Schebor
 Director Asistente : Dr. Edgardo Perez.
 Tesis para optar al título de Doctor de la Universidad de Buenos Aires . Área Química Industrial. Buenos
 Aires . 1 de julio 2012.
41. Nanolaminados y nanocompuestos en películas para la conservación de alimentos
 Doctorando: Anibal Marcelo Slavutsky
 Director de Tesis: Dra Margarita Armada
 Co Director de Tesis : Dra Maria Alejandra Bertuzzi .
 Tesis para optar al título de Doctor en Ciencia y Tecnología de Alimentos de la Universidad Nacional de
 Salta. Facultad de Ingeniería . Salta 18 de marzo de 2013.
42. Influencia de la actividad de las enzimas nativas de la leche lipoproteína lipasa y plasmina en la lipólisis y la proteólisis de quesos de pasta dura cocida.
 Doctorando : Maria Ayelén Vélez.
 Director de Tesis : Dra Erica Hynes
 Co- Director de Tesis : Dra Maria Cristina Perotti
 Tesis para obtener el grado Académico de Doctor en Ciencias Biológicas . Universidad Nacional del
 Litoral. Santa Fe . 25 de marzo de 2013
43. Determinación de carbohidratos en Jugos de fruta con electrodos enzimáticos
 Doctorando : Ing. Ristoff Maria Emilia.
 Directora de Tesis: Dra Silvina Saidman
 CoDirector : Dr. Jorge Lozano
 Tesis para obtener el Doctorado en Ingeniería Química
 Universidad del Sur . Bahía Blanca . 22 de noviembre de 2013
44. In vitro digestibility of food-grade emulsions
 Doctorando: ELIZABETH TRONCOSO AHUÉS
 Director : Dr Jose Miguel Aguilera Radic
 Thesis submitted to the Office of Research and Graduate Studies in partial fulfillment of the requirements
 for the Degree of Doctor in Engineering Sciences. PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATOLICA DE CHILE
 ESCUELA DE INGENIERIA. Santiago de Chile, 9 de diciembre de 2013
45. Aportes para el logro de una tecnología tendiente a disminuir el contenido de lactosa del yogur a

otorgarle nuevas características funcionales.

Doctorando : Ing. Claudia Ines Vénica

Directores: Dra Maria C. Perotti e Ing. Carlos Zalazar

Tesis para optar al grado Académico de Doctora en Tecnología Química. Universidad Nacional del Litoral Santa Fé. 27 de febrero de 2014

46. Efecto de distintos hidrocoloides sobre la microestructura de la masa y su relación con la calidad de productos de panificación

Tesista: Linlaud Natalia Elina

Directora Cristina Ferrero

Co Directora Maria Cecilia Puppo.

Tesis Doctoral de la Facultad de Ciencias Exactas Depto Ciencias Biológicas

7 agosto de 2014.

PARTICIPACION EN JURADOS DE CONCURSOS DOCENTES

Miembro de Jurados en Concursos de Profesores en Universidades:

Departamento de Ing. Química. Facultad de Ingeniería. Universidad Nacional de La Plata

Facultad de Ingeniería. Universidad de Buenos Aires.

Facultad de Ingeniería. Universidad Nacional del Litoral.

Facultad de Ciencias Veterinarias. Universidad Nacional de La Plata

Departamento de Química. Facultad de Ciencias Exactas. Universidad Nacional de La Plata

Departamento de Química e Ingeniería Química. Universidad Nacional del Sur. Bahía Blanca

Facultad de Ciencias de la Alimentación. Universidad Nacional de Entre Ríos

Facultad de Ciencias Exactas. Universidad Nacional de Salta.

Facultad de Farmacia y Bioquímica. Universidad de Buenos Aires

Facultad de Ciencias Exactas y Naturales. Universidad de Buenos Aires

Facultad de Química. Universidad de la República. Montevideo. Uruguay

Facultad de Ingeniería. Universidad Nacional de Mar del Plata

Universidad Nacional del Nordeste.

Universidad Nacional del Centro. Olavarría, Pcia de Bs. As.

Universidad Tecnológica Nacional. Regional Académica Chubut

Facultad de Ingeniería. Universidad Nacional de la Patagonia. San Juan Bosco. Comodoro Rivadavia

Jurado de Premios Nacionales

-Vicepresidente del Jurado Premio Fundación Bunge Born 2007 en Ingeniería de Procesos

-Miembro del Grupo de Análisis del **Premio Bernardo Houssey 2007** a la Investigación Científica y Tecnológica otorgado por la Secretaría de Ciencia y Técnica de Argentina.

- Miembro de la Comisión Evaluadora de la Distinción Investigador de la Nación Argentina y de los investigadores postulantes a los Premios Houssay, Houssay Trayectoria, Jorge Sábato. Ministerio de Ciencia, Tecnología e Innovación Productiva(mayo 2014)

Tribunal Electoral del CONICET

-Miembro del Tribunal Electoral. Elección 2009 para miembros del Directorio del CONICET correspondientes a las grandes áreas del conocimiento: Ciencias Biológicas y de la Salud, y Ciencias Sociales y Humanidades. octubre 2009

- Jurados para Promoción de Investigadores a Categoría Superior del CONICET

Miembro de Jurados para Promoción de Investigadores CONICET a Categoría Superior (2009-2010);

-Miembro Representante de la Gran Área de Ciencias Agrarias, de la Ingeniería y de los Materiales en la Comisión Especial Evaluadora **de la Gran Área de Ciencias Exactas y Naturales**, a cargo de la evaluación de Promociones a Investigador Superior de la Carrera de Investigador Científico del CONICET (2014).

- Miembro de la Comisión Especial Evaluadora Superiores del **Gran Área de Ciencias Exactas y Naturales** CONICET 2015

- Jurado de Concurso de Directores de Instituto

-Miembro del Jurado del Concurso para Director del Centro de Investigación y Desarrollo en Ciencias

Aplicadas (CINDECA) Resolución 1589 del 2002

-Miembro del Jurado para designar Director del PLAPIQUI.Planta Piloto de Ingeniería Química (Univ Nacional de Sur UNS- CONICET) 2010

-Miembro del Jurado para designar Director del INTEC Instituto de Desarrollo Tecnológico para la Industria Química dependiente de la Universidad Nacional del Litoral y del Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET) 2013.

-Miembro del Jurado para designar Director del INLAIN Instituto de Lactología Industrial dependiente de la Universidad Nacional del Litoral y del Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET) 2014

Integrante del Jurado de Premios de la Academia Nacional de Ingeniería

- Miembro del Jurado del Premio Ing. Luis A. Huergo 2013-2014

- Miembro del Jurado del Premio ING. ANTONIO MARÍN 2015

14. ACTIVIDAD DE EVALUACION

Evaluador de proyectos de investigación de los siguientes organismos:

- CONICET.
 - Universidad de la República, Uruguay
 - Fondo Nacional de Desarrollo Científico y Tecnológico (FONDECYT) , Chile
 - Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica(ANPCYT). Argentina
 - Universidad Nacional de La Plata
 - Universidad de Buenos Aires
 - Universidad Nacional del Litoral
 - Universidad Nacional Chaco Austral. Pdte Roque Saenz Peña.Chaco
 - Universidad Nacional de Tucumán
 - Universidad Nacional del Sur
 - Universidad Nacional del Nordeste
 - Universidad Nacional de Mar del Plata
 - Universidad Nacional del Comahue.
 - Universidad Nacional de Luján
 - Universidad Nacional de Entre Rios.
 - Universidad Tecnológica Nacional
 - Universidad Nacional de Rosario
 - Universidad Nacional de La Pampa
-
- Evaluador de Proyectos FONTAR(Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica)

ARBITRO DE TRABAJOS CIENTIFICOS (EN LOS ULTIMOS AÑOS)

En revistas :

- Latinamerican Applied Research.
- Journal of Food Engineering
- Biotechnology Progress
- Journal of Food Microbiology
- Carbohydrate Research
- Journal of Food Science
- Food Hydrocolloids
- Water Research
- Separation and Purification Technology
- Biochemical Engineering Journal
- Bioresource Technology
- Starch
- Journal of Hazardous Materials
- Journal of Food Processing and Preservation
- Food Biophysics
- Food and Bioprocess Technology
- Journal of the Science of Food and Agriculture
- Food and Bioproducts Processing

- Miembro Titular del Comité Editorial de la Revista Brazilian Journal of Food Science desde 2002 hasta 2011

-Miembro del Comité editorial (**Member of the Editorial Board**) de la revista: **Food and Bioprocess Technology:An International Journal**.(Desde 2007 a2009)
Editor-in-Chief: Da-Wen Sun. ISSN: 1935-5130 (print version).ISSN: 1935-5149 (electronic version)
Springer,New York

-Miembro del **Editorial Board** del Journal **Food Engineering Reviews** . Editor en Jefe G. Barbosa Canovas Editores: Michèle Marcotte, J. Peter Clark, Yrjö Roos and Jorge Welti-Chanes.Springer.
ISSN: 1866-7910

- Miembro del **Editorial Board** del **Journal of Food** (CyTA.) Taylor and Francis Group.

15. Coordinación y Dirección de actividades de Investigadores y Pasantes extranjeros

Organización de la visita del Dr. Nelson Moraga Benavides de la Universidad de Santiago de Chile para el dictado del curso "Métodos numéricos en transferencia de calor" en el Centro de Investigación y Desarrollo en Criotecnología de Alimentos, CIDCA, mayo - junio de 1993

Organización de la estancia del Dr. Pedro Sanz Martínez en el CIDCA, en el marco del Proyecto de Cooperación Científica entre España y Argentina. (1 al 15 de diciembre de 1995).

Organización de la estancia de la Lic. Laura Otero en el CIDCA, en el marco del Proyecto de Cooperación Científica entre España y Argentina (15 al 30 de noviembre de 1996).

Organización y coordinación de las actividades durante la estancia en el CIDCA del Ing. Ramon Enrique Verdecia, Lorenzo del Instituto Superior Politécnico "José Antonio Etcheverría" Ciudad de La Habana, Cuba en el marco del Proyecto CYTED XI.12 Metodos de Predicción de Propiedades Físicas de Alimentos (Metodos de Previsao de Propiedades Físicas de Alimentos) cuyo Coordinador Internacional es el Dr. Alberto Sereno. (16 de octubre al 5 de noviembre de 1998)

Organización y coordinación de las actividades del Dr. Crispulo Gallegos de la Universidad de Huelva España,durante su estancia en la Universidad de la Plata para el dictado del Curso de Postgrado: Reología, Conceptos Básicos y Aplicaciones Industriales. Facultad de Ingeniería. FOMEC . (abril 1999)

Organización y coordinación de las actividades de la Ing. Rosa María Lima Alves. Quien realizó una estadía en el CIDCA, desde el 25 al 29 de octubre de 1999 en el marco del proyecto "Valorização de raizes e tuberculos tropicais. I. Caracteriçao de obtidos de cará (Dioscorea alata) e proposiçao de aplicaçoes industriais" del Programa de cooperação científico-acadêmica Argentina, Brasil .

Organización y Coordinación de las actividades de la Pasante Silvia Paredes de la Universidad de Ambato, Ecuador en el marco del Proyecto XI.12 del CYTED durante su estancia en el CIDCA (marzo de 2000). Tema : Congelación de alimentos .

Organización , coordinación y dirección de las actividades de la Ing. en Alimentos Alicia Rodríguez, de la Universidad de Chile, durante su estancia en el CIDCA
Tema : Caracterización del comportamiento viscoelástico de alimentos. (junio 2000) .

Organizador de las actividades de la Dra Maria V. Grossman de la Universidad de Londrina, durante su estancia en el CIDCA (18 al 29 de setiembre 2000) en el marco del Proyecto de Cooperación entre Argentina y Brasil (2000-2001) SECYT- CAPES. Valorización de Raíces y Tubérculos no tradicionales. Propuesta de aplicaciones industriales basadas en la caracterización de las propiedades físicoquímicas, reológicas y microestructurales de ñame (*Dioscorea alata*).+

Director Responsable del Proyecto en Argentina Dra Noemi Zaritzky
Director Responsable del Proyecto en Brasil: Dra María Victoria Grossman.

Organización y Coordinación de las actividades del Dr. Pedro Partal durante su estancia en el CIDCA (octubre 2000) en el marco del proyecto de Cooperación con España:

Relación entre el comportamiento viscoelástico y la microestructura de formulaciones alimenticias de bajo contenido graso.Proyecto de Investigación Conjunta.Programa de Cooperación entre España e Iberoamérica (BOE 26 –II. 99). Responsable del Proyecto del Equipo Español: Dr. Crispulo Gallegos (Universidad de Huelva, España) Responsable del Equipo Iberoamericano:Dra Noemi Zaritzky (

Universidad Nacional de La Plata, Argentina)

Organización de las actividades de la Becaria Suzanna Mali de la Universidade Estadual de Londrina, Brasil, durante su estancia en el CIDCA en el marco del Proyecto "Valorización de Raíces y Tubérculos no tradicionales. Propuesta de aplicaciones industriales basadas en la caracterización de las propiedades fisicoquímicas, reológicas y microestructurales de ñame (*Discorea.alata*), perteneciente al Programa de Cooperación entre Argentina y Brasil (1999-2000) Secyt- Capes (5 de noviembre 9 de diciembre del 2000)

Organización de las actividades de la Ing. Mayra Barba de la Escuela Politécnica Nacional de Quito, Ecuador que ha realizado tareas de investigación en el CIDCA sobre el tema de transiciones vitreas en sistemas almidón azúcar, durante el período comprendido entre el 15 de octubre y el 30 de noviembre de 2001.

Organización de las actividades de la Ing. Laura Karam, alumna del doctorado de la Universidad Estadual de Londrina, Paraná, Brasil durante su estadía de investigación en el CIDCA (3 al 24 de febrero de 2002). Tema: "Análisis de mezclas de almidones de maíz, mandioca y cará" en el marco del Proyecto "Valorización de Raíces y Tubérculos no tradicionales . Propuesta de aplicaciones industriales basadas en la caracterización de las propiedades fisicoquímicas, reológicas y microestructurales de ñame (*Discorea.alata*), perteneciente al Programa de Cooperación entre Argentina y Brasil

Organización de las actividades del Dr. Richard Hartel de la Universidad de Wisconsin –Madison durante su estancia en el CIDCA para el dictado del Curso "Crystallization in Foods" del 14 al 17 de abril del 2003. Realización de reuniones de trabajo en el marco del Proyecto de colaboración científica financiado por la Fundación Antorchas.

Organización de las actividades de M. C. Claudia A. Romero Bastida del Centro de Desarrollo de Productos Bióticos de México, durante su estancia en el CIDCA del 22 de junio al 7 julio del 2003 en el marco del Proyecto XI.20 del CYTED (Tecnología de películas Biodegradables para Alimentos en Ibero América) donde trabajó en el tema de películas a base de almidones.

Organización de las actividades de la Profesora Dra María Victoria Grossmann de la Universidad Estadual de Londrina Brasil durante su estadía de investigación en el CIDCA del 16 y el 20 de febrero del 2004 en el marco del Proyecto de Colaboración Científica entre Brasil y Argentina, (CAPES-SECYT 22/00).

Organización de las actividades de Mónica del Rocio Bracho Bastidas del Depto de Ciencia de Alimentos y Biotecnología de la Escuela Politécnica Nacional, de Quito, Ecuador, quien realizó una estadía de trabajo en el CIDCA durante el período comprendido entre el 2 y el 25 de agosto del 2004. Tema: "Desarrollo y Caracterización de láminas biodegradables y comestibles en base a almidones no tradicionales" .

Organización de las actividades de las pasantes Alba Almeida y Mirari Arancibiade la Universidad deAmbato, Ecuador, quienes realizaron una estadía de trabajo en el Centro de Investigación y Desarrollo en Criotecnología de Alimentos (CIDCA) durante el período comprendido entre el 23 de agosto y el 7 de setiembre del 2004.
Tema: "Desarrollo y Caracterización de películas biodegradables de quitosano" .

Organización de la estancia del Dr. Pedro Sanz Martinez en el CIDCA, en el marco del Proyecto de Cooperación Científica entre España y Argentina. (noviembre 2004)

Pasantía del Ing. Cristian Ramírez de la Universidad de Temuco, Temuco, Chile del 29 de noviembre al 10 de diciembre de 2004 en el marco del Proyecto XI.20: "Desarrollo y caracterización de películas activas biodegradables para la industria alimentaria", perteneciente al programa de CYTED .
Pasantías de Juliana Sarmiento dos Santos y Milena dos Reis Martelli estudiantes de Engenharia de Alimentos de la Faculdade de Zootecnia e Engenharia de Alimentos (FZEA) de la Universidade de Sao Paulo (USP) quienes han realizado una pasantía durante el período comprendido entre el 28 de febrero y el 11 de marzo del 2005. Tema: "Efecto de recubrimientos a base de gelatina en el proceso de frito" .

Organización de la estancia del Dr. Pedro Sanz Martinez en el CIDCA, en el marco del Proyecto de Cooperación Científica entre España y Argentina. (noviembre 2007).

Organización de las tareas de investigación de la pasante y tesista Laura Rodriguez de la Universidad de San Luis durante su estancia en el CIDCA . (febrero 2009)

Coordinación de las tareas de investigación de los pasantes Ings Margarita Morales Moreno y Julián Lopez en el marco del Proyecto "Development and rheological evaluation of gluten free bakery products with the addition of extruded cassava flour and physiologically active components for people with celiac disease" Proyecto de Cooperación Bilateral entre Ministerio de Ciencia Tecnología e Innovación Productiva MINCYT (Argentina) y COLCIENCIAS (Colombia) .Director del Proyecto en Argentina: Dra Noemi Zaritzky. Director en Colombia: Dr. Eduardo Rodriguez Sandoval. (2011-2012).

Coordinación de la visita al CIDCA del Dr Gustavo Adolfo Gonzalez Aguilar del Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo. A.C. de México y Coordinador de la Red de Alimentos Funcionales y Nutraceuticos . La Plata 24 febrero 2015.

16. VIAJES PARA LA REALIZACIÓN DE ACTIVIDAD ACADÉMICA Y DE INVESTIGACIÓN EN EXTERIOR

- Viaje de Estudio a los Estados Unidos de América con el objeto de visitar Institutos de Investigación en el área de Ciencia y Tecnología de Alimentos bajo el auspicio de la Organización de los Estados Americanos (OEA) durante el mes de abril de 1980

Institutos visitados y científicos entrevistados

- Department of Nutrition and Food Science, Massachusetts Institute of Technology. Cambridge. Massachusetts (Dr. Marcus Karel)
- Department of Food Science. University of Wisconsin. Madison, Wisconsin (Dr. O. Fennema, Dr. D. Lund)
- Department of Chemical Engineering, University of Wisconsin. Madison Wisconsin (Dr. R.B. Bird, Dr. Stewart)
- Western Regional Research Center. United States Department of Agriculture Berkeley, California (Dr. Glenn Fuller, Dr. John Bomben, Dr. M. Brown)
- Department of Chemical Engineering. University of California. Berkeley (Dr. C. Judson King)
- Department of Food Science & Technology, University of California. Davis (Dr. Heldman, Dr. P. Singh)

- Viaje de Estudio a Israel auspiciado por la OEA durante marzo de 1982, con el objeto de exponer el trabajo: "Mathematical Simulation of the Thermal Behaviour of Frozen Meat". Noemí E. Zaritzky en el Israeli Symposium on Refrigeration, asistir al Meeting of International Institute of Refrigeration (Commissions E1 - E2) Jerusalem y visitar los siguientes Institutos de Investigación y Desarrollo en el área de Ciencia y Tecnología de Alimentos:

* Institute for Technology and Storage of Agricultural Products. Ministry of Agriculture-Agricultural Research Organization. The Volcani Center-Bet Dagan. Division of Fruit and Vegetable Storage, Division of Stored Products, Division of Food Technology

* Technion - Israeli Institute of Technology –Haifa. Faculty of Mechanical Engineering
Department of Food Engineering and Biotechnology

* Kimron Veterinary Institute. Veterinary Services, Ministry of Agriculture. Bet Dagan. Department of Food Hygiene

- Viaje de Estudio a España realizado en Noviembre/Diciembre de 1988, en el marco del Convenio de Cooperación Científica entre el CONICET (Argentina) y el CSIC (España) con el objeto de llevar a cabo las siguientes actividades en el Instituto del Frío (Madrid).

* Dictado de un Curso de Posgrado sobre Refrigeración y Congelación de Carnes y Transferencia de Calor y Materia en Alimentos

* Estancia en el Laboratorio de Propiedades Físicas de los Alimentos

* Interacción con los distintos grupos de trabajo para el establecimiento de proyectos de investigación conjunto entre el CIDCA y el Instituto del Frío

- Visita al Instituto de Agroquímica de Valencia (España) y al Food Research Institute Langford, Bristol, Inglaterra (Diciembre 1988), con el auspicio del Programa Nacional de Tecnología de Alimentos, Secretaría de Ciencia y Técnica. Ministerio de Educación y Justicia de la Nación.

- Viaje de estudio a Chile realizado en octubre de 1991 a efectos de participar y exponer un trabajo de investigación en el IV Congreso Latinoamericano de Transferencia de Calor y Materia organizado por el Centro Latinoamericano de Transferencia de Calor y Materia, Sociedad Chilena de Transferencia de Calor y Materia, Chile. Se llevó a cabo asimismo una visita en la Facultad de Ingeniería de la Universidad

de La Serena, Facultad de Ingeniería de la Universidad de La Serena.
Subsidio para viaje otorgado por el CONICET legajo Nro 601937391 Resolución 0493/91-007

- Viaje de Estudio a España realizado en diciembre de 1992 en el marco del convenio de cooperación científica entre el CONICET (Argentina) y CSIC (España). Durante el mismo se llevaron a cabo diversas actividades que incluyeron dictado de conferencias, interacción con los grupos de trabajo, visitas a laboratorios, discusión de trabajos científicos en los siguientes Centros de Investigación:

* Instituto del Frío. Madrid (CSIC)

* Instituto de Fermentaciones Industriales. Madrid (CSIC)

* Departamento de Ingeniería Química, Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Complutense de Madrid.

* Centro de Microscopía Electrónica, Universidad Complutense de Madrid.

* Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos. Valencia (CSIC).

* Instituto de la Grasa y sus Derivados. Sevilla (CSIC).

- Viaje a Chile para exponer trabajos en el X Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos (Pucón) y participar en la Reunión Internacional de Coordinadores de la Red de Propiedades Físicas de Alimentos para el diseño Industrial (RIPFADI) perteneciente al Subprograma de Alimentos del Programa Iberoamericano de Ciencia y Tecnología para el Desarrollo (CYTED).
Noviembre 1993. Fuente de Financiación: Programa CYTED.

- Viaje a México con el objeto de: exponer trabajos de investigación en el Congreso Científico 10 años CYTED y participar en la Reunión Internacional de Coordinadores de la Red de Propiedades Físicas de Alimentos RIPFADI - CYTED. Octubre 1994. Fuente de Financiación: Programa CYTED.

- Viaje a Chile con el objeto de dictar conferencias y exponer trabajos de investigación en: el XI Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Viña del Mar, Chile, 15 al 17 de octubre de 1995 y en las I Jornadas Internacionales de Propiedades Físicas de Alimentos, Facultad de Ciencias Químicas y Farmacéuticas, Departamento de Ciencia de los Alimentos y Tecnología Química, Universidad de Chile, Santiago de Chile, 18 de octubre de 1995
Fuente de Financiación: Facultad de Ingeniería . Universidad Nacional de La Plata y Universidad Católica de Valparaíso. Chile.

- Viaje a Brasil para participar en la Reunión de Coordinación de la Red Ibero-Americana de Propiedades Físicas de Alimentos. RIPFADI CYTED, exponer trabajos de investigación en el I Congreso Ibero-Americano de Engenharia de Alimentos, Universidade Estadual de Campinas, Faculdade de Engenharia de Alimentos, Campinas, Brasil, 5 al 9 de noviembre de 1995 y participar como conferencista en el Simpósio Internacional sobre Productos de Origen Animal, Faculdade de Zootecnia e Engenharia de Alimentos, Universidad de Sao Paulo, Campus de Pirassununga, Sao Paulo, 10 de noviembre de 1995. Fuente de Financiación: RIPFADI CYTED

- Viaje a Venezuela invitada para el dictado del Curso de Posgrado: "Transferencia de Energía y Materia en el Procesamiento de Alimentos". Instituto Universitario de Tecnología. Cumaná. Venezuela. RIPFADI Profesor: Dra Noemi Zaritzky. 27 al 31 de mayo de 1996.

- Viaje a España en el marco del Proyecto de Cooperación Científica entre el CONICET y CSIC (España) "Modelización de los fenómenos de transferencia de calor y masa de interés en tecnología de alimentos al aplicar procesos de alta presión y baja temperatura en muestras de carne"

Director Argentino: Zaritzky, Noemí Elisabet

Director Español: Sanz Martínez, Pedro.

Período: 30 de enero al 16 de febrero de 1996. Tareas llevadas a cabo: Utilización junto con el equipo de trabajo español, del Equipo de Alta Presión del Instituto del Frío de Madrid para la realización de experimentos de cristalización del hielo y análisis de modificaciones de coloración, textura y desnaturalización de proteínas en tejido muscular.

Discusión con la contraparte española de resultados previamente obtenidos a partir de micrográficas de tejido cárnico congelado.

- Viaje a Francia, del 10 al 14 de febrero de 1996, a efectos de realizar visitas a distintos centros científicos de la ciudad de Montpellier, discutir trabajos y organizar proyectos de investigación conjunta. Se citan a continuación los Centros visitados y los científicos con los que se analizaron las líneas comunes de trabajo:

- Lab. Genie Biologique et Sciences des Aliments,- Université Montpellier II, Sciences et Techniques du

Languedoc.(Dr. Jean Claude Cheftel, Aplicación de alta presión a sistemas alimentarios y Dr. Jean Louis Cuq, Ingeniería de macromoléculas).

- Unité de Formation et de Recherche ENSA.M- INRA. Technologie des Aliments et des Bioproduits. Technologie des cereals. (Dr. Stephane Guilbert, Películas biodegradables)

- Centre de Cooperation Internationale en Recherche Agronomique pour le Développement CIRAD- SAR. Unidad de Investigación en Ingeniería y Tecnología Agroalimentaria. Departamento de Sistemas Agroalimentarios y Rurales.(Dr. Anne Lucie Wack, Dr. D. Montet, Dra Nadine Zakhia, Dr. Antoine Collignon, Dr. Christian Mestres, Dra Nathalie Gontard : Congelación por inmersión; Cristalización del hielo; Aplicaciones del almidón; Caracterización físico- química de películas biodegradables).

- Viaje a Ecuador para participar en la Reunión de Coordinación del Proyecto XI.5 de la Red de Propiedades Físicas de Alimentos (RIPFADI) CYTED. Ambato. Ecuador.22 al 26 de abril de 1996 .

- Viaje a Chile, financiado por la Universidad del Bío Bío, para participar como conferencista invitada en el "Seminario" Avances y Desarrollo de la Refrigeración y Congelación en la Industria de Alimentos" Universidad del Bío Bío. Facultad de Ciencias de la Salud y de los Alimentos. Escuela de Ingeniería de la Alimentos. Chillán. Chile. 28 de junio de 1996.

- Visita al Department of Agricultural Engineering, Michigan State University, USA. Discusión de trabajos con el Profesor James Steffe, experto en el campo de Reología.13 de setiembre 1996

- Viaje a Brasil financiado por el Centro de Raizes Tropicais UNESP, San Pablo, Brasil y el Gobierno de Francia para participar como conferencista invitada en el I Congreso Latinoamericano de Raizes Tropicais. Sao Pedro. San Pablo. Brasil ,7 al 10 de octubre de 1996.

- Viaje a Ecuador, financiado por la RIPFADI y la Universidad Técnica de Machala para asistir a la Reunión Anual de Coordinadores de la Red de Propiedades Físicas de Alimentos RIPFADI - CYTED y para participar como conferencista invitada en las VIII Jornadas Ecuatorianas de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Universidad Técnica de Machala, Ecuador (5al 7 de noviembre de 1996) y en las Jornadas de Propiedades Físicas de los Alimentos y su Aplicación en el Diseño Industrial en la Escuela Politécnica Nacional, Quito, Ecuador (8 de noviembre de 1996).

- Viaje a Brasil para participar como conferencista invitada en el Workshop sobre Biopolimeros, Universidad de Sao Pablo, Campus de Pirassununga, Sao Pablo, 22 al 24 de abril de 1997

- Viaje a Francia financiado por la Facultad de Ingeniería de la Universidad Nacional de La Plata y el FOMECA, para participar como expositor en el International Symposium of Predictive Microbiology Applied to Chilled Food Preservation, Symposium Quimper FROID'97, Quimper, Francia. 16 al 18 de junio de 1997

- Viaje a Chile invitada para participar como conferencista en el XII Congreso Nacional Chileno de Ciencia y Tecnología de Alimentos . Puerto Varas. Chile.12 al 15 de octubre de 1997.

- Viaje a Cuba, para participar en la Reunión del Proyecto XI.5 y en calidad de conferencista en el Primer Coloquio Internacional de Propiedades Físicas de Alimentos y Calidad. La Habana , Cuba Julio de 1998.

- Viaje a Brasil invitada para el dictado del Curso "Avances en Investigación sobre Almidón como Biopolímero en Alimentos" correspondiente a la Maestría y Doctorado en Ciencia de Alimentos de la Universidad Estadual de Londrina, Brasil. (Duración: 15 horas) Centro de Ciencias Agrarias. Depto de Tecnología de Alimentos y Medicamentos.Universidad de Londrina. Brasil. 23 al 26 de noviembre de 1998.

- Viaje a México invitada para participar en la reunión de Coordinación del Proyecto XI.12 del CYTED y para el dictado de una conferencia en el Primer Simposio sobre Predicción de Propiedades físicas de Alimentos. Instituto Politécnico Nacional México.1 al 4 de febrero de 1999.

- Viaje a Costa Rica invitada para participar en la reunión de Coordinación del Proyecto XI.12 del CYTED y para el dictado de una conferencia en el Primer Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos: Tecnologías Sostenibles en la Industria de Alimentos. Universidad de Costa Rica, Centro Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos.San José de Costa

Rica, 19 al 21 de julio de 1999.

- Viaje a México financiado por el CYTED para participar en la Reunión del Proyecto XI.12 dirigido por el Dr. A. Sereno y en el Eighth International Congress on Engineering and Food. Puebla, México, 9-13 abril, 2000 donde se expusieron trabajos científicos, siendo además chairman de la Sesión Oral : Freezing.
- Viaje a España, financiado por el Proyecto de Cooperación España- Iberoamérica (BOE 26 II 99) Participación en el Congreso del Instituto Internacional del Frio realizado en Murcia España. (17 al 20 de octubre de 2000). Realización de trabajos de Investigación en el Laboratorio de Reología de la Universidad de Huelva . España (21 de octubre al 3 de noviembre del 2000)
- Viaje a Brasil entre el 11 y el 16 de diciembre del 2000 en el marco del Proyecto “Valorización de Raíces y Tubérculos no tradicionales. Propuesta de aplicaciones industriales basadas en la caracterización de las propiedades físicoquímicas, reológicas y microestructurales de ñame (Dioscorea.alata)”, perteneciente al Programa de Cooperación entre Argentina y Brasil (1999-2000) Secyt- Capes. Dictado del Curso de posgrado: Aplicaciones de Hidrocoloides en Alimentos. Universidad Estadual de Londrina Brasil. (15 horas) Discusión de trabajos de investigación conjunta.
- Viaje a Valencia España (financiado por el CYTED) para participar como conferencista en el Tercer Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y de la Reunion de Coordinación del Proyecto XI.12 del CYTED. (11 al 15 de marzo de 2001).
- Viaje a USA para participar en el Institute of Food Technologists Annual Meeting IFT 2001, New Orleans, LA, USA (23 al 27 de junio del 2001).
- Viaje a Quito, Ecuador para participar de la reunion de coordinación del proyecto Tecnología de Películas Biodegradables para Alimentos en Ibero- América del CYTED (19-22 febrero, 2002).
- Viaje a Brasil financiado por CYTED para asistir a la Primera Reunión de Coordinación del XI.20 del CYTED “ Tecnología de películas Biodegradables para Alimentos en Ibero América” y disertar en el Workshop sobre Biopolímeros y Películas Biodegradables. Universidad San Pablo. Brasil. (27 al 30 de noviembre 2002).
- Viaje a USA, en el marco del Proyecto Antorchas para realizar trabajos de investigación en el Depto de Food Science, de la Universidad de Wisconsin – Madison, en el laboratorio del Dr. R. Hartel (junio de 2003)
- Viaje a Chile financiado por el CYTED para participar de la Reunión de Coordinación del Proyecto XI.20 del CYTED “ Tecnología de películas Biodegradables para Alimentos en Ibero América” y participar en CIBIA IV. Valparaiso Chile (4 al 9 de octubre de 2003)
- Viaje a Recife Brasil financiado por el CYTED y por la Facultad de Ingeniería de la UNLP para participar en el Forum de Alimentos en el marco del XIX Congreso Brasileiro de Ciencia y Tecnología para el Desarrollo. Recife, Pernambuco, Brasil. 7 al 10 de setiembre de 2004.
- Viaje a Chile invitada para participar como Miembro extranjero de la Comisión de Acreditación de Pregrado (CNAP) del Ministerio de Educación de Chile de la Carrera Ingeniería Civil Química de la Universidad de Santiago de Chile.(abril 2005)
- Viaje a Brasil financiado por la Fac. Ingeniería de la UNLP para participar del 2nd Mercosur Congress on Chemical Engineering, 4th Mercosur Congress on Process Systems Engineering. ENPROMER .Rio de Janeiro, Brasil , 14 al 18 de agosto del 2005, Brasil.
- Viaje a México financiado por el CYTED para participar del Congreso CIBIAV y en la reunion de Coordinación del Proyecto XI.20 del CYTED “ Tecnología de películas Biodegradables para Alimentos en Ibero América” 4 al 7 de setiembre 2005. Jalisco. Mexico
- Viaje a España para participar en el Congreso IntraFood 2005, Valencia España (25 al 28 de octubre del 2005) y realizar tareas de investigación en el Instituto del Frio de Madrid en el marco del Proyecto Conjunto de Cooperación CONICET CSIC 2004AR0082 “Influencia de Hidrocoloides y solutos en la Cristalizacion y Recristalizacion de sistemas modelo de alimentos congelados” (28 de

octubre al 8 de noviembre de 2005).

- Viaje a Chile invitada para participar como Miembro extranjero (Examinador Internacional) del Comité de Defensa de Tesis Doctoral de Misael Miranda, del área de Ingeniería Química y Bioprocesos. Universidad Católica de Chile. Título de la Tesis: Physical Changes during Postfrying of Potato Products. Director de Tesis: Dr. Jose Miguel Aguilera. Diciembre de 2005. Santiago de Chile. Chile.
- Viaje a USA para participar el Congreso 2006 Annual Meeting, Institute of Food Technologists (IFT) Orlando, USA, 22 al 28 de junio del 2006.
- Viaje a Portugal financiado por CYTED para participar en la Reunión del Proyecto XI.20 "Tecnología de películas Biodegradables para Alimentos en Ibero América". Porto, Portugal, 8 al 11 de noviembre 2006
- Viaje a Italia para participar del 3rd International Symposium FOOD AND AGRICULTURAL PRODUCTS: PROCESSING AND INNOVATIONS, organizado por International Commission of Agriculture Engineering, CIGR Section VI Postharvest Technology and Process Engineering . 24 al 27 de setiembre 2007 , Nápoles, Italia. Financiación: Premio B. Houssey de la SECYT
- Viaje a Uruguay como conferencista invitado al Tercer Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos. Innova 2007. Laboratorio Tecnológico del Uruguay. Montevideo, 10 octubre 2007.
- Viaje a Ecuador como conferencista invitada en el Sexto Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos. Ambato Ecuador. 5 al 8 de noviembre del 2007
- Viaje a España como Investigador invitado en el Instituto del Frío de Madrid para la realización de tareas de investigación en el marco del Proyecto de Cooperación Científica entre el CONICET (Argentina) y CSIC (España). diciembre 2007.
- Viaje a Chile para participar como Conferencista en el ICEF10 International Congress of Engineering and Food , Viña del Mar, Chile, 20–24 de abril de 2008.
- Viaje a Uruguay para participar en el 9º Congreso Computación Aplicada a la Industria de Procesos, CAIP 2009. Disertación oral. Montevideo Uruguay 28 agosto 2009.
- Viaje a Bogotá, Colombia, financiado con Subsidio otorgado por la Secretaría de Ciencia y Técnica de la Universidad Nacional de La Plata los efectos de participar en el Congreso VII Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA). 6 al 9 de setiembre 2009. Colombia.
- Viaje a Wageningen, Holanda, invitada y financiada por el Proyecto ISEKI Mundus 2 para participar en la Reunión Internacional realizada del 7 al 9 de junio del 2010. The Netherlands.
- Viaje a Querétaro, México invitada para participar como Conferencista en el 11th International Symposium on the Properties of Water(ISOPOW XI)and ISOPOW PRACTICUM IV "Water Stress in Biological, Chemical, Pharmaceutical and Food Systems" 5 – 10 September, 2010., Querétaro. México.
- Viaje a Atenas, Grecia para participar en el ICEF 11(11th International Congress on Engineering and Food "FOOD PROCESS ENGINEERING IN A CHANGING WORLD") realizado entre el 22 y el 26 de mayo de 2011. Designada Chairperson de la Sesión Food Waste Engineering.
- Viaje a Milán, Italia, invitada y financiada por el Proyecto ISEKI Mundus 2 para participar como Miembro del International Advisory Committee del 2nd ISEKI Conference, University of Milan , Italia 30 de agosto al 2 de setiembre de 2011.
- Viaje a Campinas , Brasil, invitada para dictar una conferencia en las III Jornadas Internacionais sobre Avanços na Tecnologia de Filmes e Coberturas Funcionais em Alimentos. Centro de Convenções da Unicamp Campinas - Brasil. 27 al 28 de setiembre 2011
- Viaje a Santiago de Chile como Miembro del Comité Científico y participante del XXV Interamerican Congress of Chemical Engineering. Santiago de Chile 14-17 de noviembre 2011.

- Viaje a Medellín , Colombia , para dictar el Curso de Posgrado: Reología y Textura de Alimentos, en la Facultad de Ciencias Agropecuarias, Universidad Nacional de Colombia, Medellín, Antioquia, Colombia. 17 abril – 5 mayo 2012 .En el marco del Proyecto : “Development and rheological evaluation of gluten free bakery products with the addition of extruded cassava flour and physiologically active components for people with celiac disease” Proyecto de Cooperación Bilateral entre Ministerio de Ciencia Tecnología e Innovación Productiva MINCYT (Argentina) y COLCIENCIAS (Colombia) .Director del Proyecto en Argentina: Dra Noemi Zaritzky. Director en Colombia: DR. Eduardo Rodríguez Sandoval.
- Viaje a Medellín Colombia para participar como conferencista en el V Seminario Internacional de Gestión Ambiental y en la Reunión de Coordinación de la Red Riartas del CYTED coordinada por el Dr. M. Vazquez. 31 julio al 5 de agosto 2012. Financiado por la RED RIARTAS del CYTED.
- Viaje a Montreal, Canadá para participar como Expositor Oral en el Congreso 17th IUFoST World Congress of Food Science and Technology 17 al 21 de agosto 2014. Viaje financiado con el Subsidio para viajes de la Universidad Nacional de La Plata
- Viaje a Chile invitada para el dictado de la Conferencia Plenaria inaugural en las XIII Jornadas de Mecánica Computacional . Organizado por la Sociedad Chilena de Mecánica Computacional y la Universidad de Talca . Curicó, CHILE. 2 de octubre de 2014.
- Viaje a Medellín, Colombia financiado por el CYTED para participar como Conferencista en las Jornadas Sostenibilidad Ambiental, Tratamiento de Efluentes y Valorización de Residuos, organizadas por la Red Iberoamericana de aprovechamiento de Residuos Industriales para el tratamiento de suelos y aguas contaminadas, (RIARTAS) del CYTED (Programa Iberoamericano de Ciencia y Tecnología para el Desarrollo). Medellín, Colombia, 18-19 de noviembre del 2014.

17. PARTICIPACIÓN EN CONGRESOS -ENCUENTROS -JORNADAS Y SIMPOSIOS

1. Asistencia y exposición de trabajos en las IX Jornadas sobre Investigación en Ciencias de la Ingeniería Química y Química Aplicada - Corrientes (Marzo 1975)
2. Miembro Titular, autor y relator en el 1er Simposio Nacional sobre Tecnología de Carne Bovina, Bahía Blanca (Diciembre 1975)
3. Miembro Titular, autor y relator en las Terceras Jornadas Nacionales de la Industria Alimentaria, San Rafael, Mendoza (Abril 1977)
4. Miembro titular, autor y expositor en el 2do Simposio Nacional de Ciencia y Tecnología de Carnes. Buenos Aires (Abril 1978)
5. Miembro Titular y expositor en las VI Jornadas Internacionales de la Facultad de Ciencias Veterinarias de la Universidad Nacional de La Plata (Noviembre 1978)
6. Miembro titular y expositor en el Congreso Nacional de Ingeniería Química, Santa Fé (Noviembre 1978)
7. Asistencia y exposición de trabajos en el III Seminario y 1er Congreso Latinoamericano de Ciencias y Tecnología de Alimentos. Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios. Buenos Aires (Noviembre 1979)
8. Asistencia y exposición de trabajos en las XI Jornadas sobre Investigaciones en Ciencias de la Ingeniería Química y Química Aplicada. Buenos Aires (Agosto 1980)
9. Asistencia al Seminario Nacional sobre Transferencia de Materia en Sistemas Biológicos. Comisión de Investigaciones Científicas de la Provincia de Buenos Aires (Agosto 1980)
10. Asistencia y exposición de trabajo en el III Congreso Argentino de Ciencias Veterinarias y III Simposio Nacional de Ciencia y Tecnología de Carnes. Buenos Aires (Noviembre 1980)
11. Expositor en las Segundas Jornadas Químicas Bonaerenses. La Plata (Diciembre 1980)

12. Expositor en el Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios. Buenos Aires (Noviembre 1981)
13. Asistente y expositor en el Meeting of International Institute of Refrigeration Commissions E-1, E-2 y en el Israeli Symposium on Refrigeration. Jerusalem, Israel (Marzo 1982)
14. Expositor en el Simposio sobre el Color en Alimentos. Comisión de Investigaciones Científicas de la Provincia de Buenos Aires. Instituto Nacional de Tecnología Industrial INTI. Grupo Argentino del Color GAC Buenos Aires (Agosto 1982)
15. Expositor en el I Congreso Latinoamericano de Transferencia de Calor y Materia. Comité Argentino de Transferencia de Calor y Materia CAMAT, La Plata (Noviembre 1982)
16. Autor en las XII Jornadas sobre Investigaciones en Ciencia de la Ingeniería Química y Química Aplicada. Tucumán (Marzo 1983)
17. Asistencia y presentación de trabajos en las Séptimas Jornadas Internacionales. Facultad de Ciencias Veterinarias. Universidad Nacional de La Plata (Agosto 1983)
18. Asistencia y presentación de trabajos en III Congreso de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Santa Fé (Noviembre 1983)
19. Asistencia y presentación de trabajos en el Segundo Simposio sobre Color en Alimentos. Departamento de Industrias. Facultad de Ciencias Exactas y Naturales. Universidad Nacional de Buenos Aires (Agosto 1984)
20. Asistencia y exposición de trabajos en el Congreso Mundial de Alimentos'84. Buenos Aires (Septiembre 1984)
21. Asistente, expositor de trabajos y Coordinador de las Sesiones de Tecnología de Alimentos en las XIII Jornadas sobre Investigación en Ciencias de la Ingeniería Química y Química Aplicada (25-27 Marzo 1985) AADICIQA. San Juan
22. Asistencia y presentación de trabajos en el IV Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios. Mendoza (Octubre 1985)
23. Expositor en el Primer Congreso sobre Control de Calidad en Alimentos. Fundación CECC (Comité de Estandarización y Control de Calidad) de la República Argentina. Mar del Plata (7-10 de Mayo de 1986)
24. Expositor en el Congreso Latinoamericano de Tecnología de Carnes. Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios. Buenos Aires (11-15 de Mayo 1986)
25. Participante y Coordinador del 3er Simposio sobre color en Alimentos. INTI - CIDCA. La Plata.(21 Agosto 1986)
26. Miembro Titular y autor en el I Congreso Hispano Latinoamericano y II Congreso Argentino de Reología. Buenos Aires (29 al 31 de Julio 1987)
27. Disertante en el Primer Congreso Latinoamericano sobre Estandarización y Control de Calidad en el Area de Salud y Medio Ambiente. Buenos Aires (6 al 10 de Octubre de 1987)
28. Autor y expositor en el V Congreso de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios. Salta (26 al 29 de Octubre de 1987)
29. Autor en las XIV Jornadas sobre Investigaciones en Ciencias de la Ingeniería Química y Química Aplicada. AADICIQA. Santa Fé (26 al 29 de Octubre de 1987)
30. Autor y expositor en el Primer Congreso Latinoamericano de Microbiología de Alimentos. Primer Simposio de Conservación de Alimentos. Asociación Argentina de Microbiología. Buenos Aires (30 de Noviembre al 4 de Diciembre de 1987)

31. Autor y Expositor en el Seminario Regional Desarrollo de la Cadena de Frío en Latinoamérica. Instituto Internacional del Frío. OEA - CEE. Buenos Aires (24 al 28 de Octubre de 1988)
32. Autor y Expositor en el I Congreso Latinoamericano y II Argentino sobre Control de Calidad en Alimentos. Fundación "CECC". Bahía Blanca (12 al 16 de Noviembre de 1988)
33. Autor y Expositor en las XV Jornadas sobre Investigaciones en Ciencias de la Ingeniería Química y Química Aplicada. AADICIQA. Universidad de Comahue, Neuquén (14 al 17 de Noviembre 1989)
34. Autor y Expositor en las IX Jornadas Argentinas de Reología. Asociación Argentina de Reología. Facultad de Farmacia y Bioquímica (UBA). Bs.As (23 y 24 Noviembre de 1989)
35. Autor y Expositor en el Simposio Internacional de Industrialización de la Leche- Santa Fé, 21 al 23 de Agosto de 1990
36. Autor en el Joint Meeting of Commissions B2, C2, D1, D2/3 of the International Institute of Refrigeration. Paris IIR/IIF. Dresden. República Democrática Alemana, 24 al 28 de Septiembre 1990
37. Autor y participante en el Congreso Latinoamericano Frío 90. Buenos Aires, 8 al 12 de Octubre 1990
38. Autor y participante en el XIX Congreso Latinoamericano de Química. Buenos Aires, 2 al 11 de Noviembre de 1990
39. Autor en el XI Congreso Latinoamericano de Microbiología y VI Congreso Argentino de Microbiología. Buenos Aires, 15 al 19 de abril de 1991
40. Autor, participante y expositor en el XIV Congreso Interamericano de II Congreso Argentino de Ingeniería Química. Buenos Aires, 15 al 18 de septiembre de 1991
41. Autor en el 2do Encuentro Científico Tecnológico. Universidad de Córdoba. IBM. Córdoba, 18 al 20 de septiembre de 1991
42. Miembro titular, autor y expositor en el IV Congreso Latinoamericano de Transferencia de Calor y Materia y X Jornadas Chilenas de Transferencia de Calor y Materia. La Serena Chile, 28 al 31 de octubre de 1991
43. Autor en las Jornadas Nacionales de Calidad Alimentaria. Universidad Nacional del Sur. Bahía Blanca, 11 y 12 de noviembre de 1991
44. Autor en el II Simposio Internacional de Industrialización de la Leche. Fac. de Ingeniería Química. Universidad Nacional del Litoral. INTEC (CONICET-UNL), CITIL (INTI), 25 al 27 de agosto de 1992. Presentación de poster
45. Miembro titular y autor en el International Congress Cold'92, Instituto Internacional del Frío. 7 al 9 de septiembre de 1992
46. Autor en el VIII Congreso de Toxicología, XIII Jornada Interdisciplinaria de Toxicología I Congreso Latinoamericano de Toxicología 22 al 25 de septiembre de 1992.
47. Autor en el International Conference on Food Hydrocolloids. Tsukuba, Japon. 16 al 20 de noviembre de 1992
48. Autor en el III Congreso Latino Americano de Microbiología e Higiene de los Alimentos. Dra. Josefina Gomez Ruiz. Montevideo, Uruguay. 29 de noviembre al 5 de diciembre de 1992
49. Autor en el II Congreso Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos, XXIV Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos. México. 14 al 17 de marzo de 1993
50. Autor en el VIII Congreso de Físioquímica. Mar del Plata. 19 al 22 de abril de 1993
51. Autor en el 6th International Symposium on Transport Phenomena in Thermal Engineering. Seoul, Korea. 9 al 13 de mayo de 1993

52. Autor en el International Symposium of Heat and Mass Transfer, Cancún, México. 22 al 27 de agosto de 1993
53. Autor y participante en el X Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Pucón, Chile 11 al 13 de noviembre de 1993
54. Autor, participante, expositor y disertante en el VI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos y 1er. Encuentro de Técnicos de Alimentos del Cono Sur. Buenos Aires, 6 al 9 de abril de 1994
55. Autor en Scanning 94/SEEMS 94/The Sixth International Scientific Meeting. Charleston, South Carolina, USA, 17 al 20 de mayo de 1994
56. Participante en el II Taller sobre Modernización de la Enseñanza de la Ingeniería. Instituto de Cooperación Iberoamericana ICI, Consejo Federal de Decanos de Ingeniería CONFEDI. Villa Carlos Paz, Córdoba 27, 28 de junio 1994.
57. Conferencista en el II Congreso Argentino del Frío. Buenos Aires, 31 de agosto de 1994
58. Autor en el Fourth European Rheology Conference. Sevilla, España, 4-9 setiembre de 1994
59. Participante y autor en el Congreso Científico Diez Años CYTED. México, 6 al 10 de octubre de 1994
60. Autor en VIII Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Montevideo, Uruguay, 16 al 21 de octubre de 1994
61. Participante y autor en el IV Congreso Argentino de Ing. Química. Universidad Nacional del Litoral. Santa Fe, 18 al 20 de octubre de 1994
62. Autor en el V Congreso Latinoamericano de Transferencia de Calor y Materia, LATCYM 94. Caracas, Venezuela, 24 al 27 de octubre de 1994
63. Conferencista en el VII Congreso Argentino de Ciencias Veterinarias y VII Simposio Internacional de Veterinarios. Buenos Aires, 9 de noviembre de 1994
64. Autor en el XX Congreso Argentino de Química, Córdoba, 14 al 18 de noviembre de 1994
65. Autor en el Congreso SCANNING 95, California USA, 28 al 31 de marzo de 1995
66. Autor en la Jornada de Actualización en Tecnología de CAP-MAP Instituto Internacional del Frío, 25 de abril de 1995
67. Expositor y autor en el Taller de Polímeros Biodegradables, avances y perspectivas, CITIP (INTI), SECyT, Buenos Aires, 25 al 27 de abril de 1995
68. Expositor y autor en el VII Congreso de Microbiología, Buenos Aires, 8 al 11 mayo 1995.
69. Autor en el Encuentro del Grupo Montevideo, Concordia, Entre Ríos, 27 al 29 de setiembre de 1995.
70. Disertante y expositor en el XI Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Viña del Mar, Chile, 16 de octubre de 1995
71. Conferencista en las I Jornadas Internacionales de Propiedades Físicas de Alimentos, Facultad de Ciencias Químicas y Farmacéuticas, Departamento de Ciencia de los Alimentos y Tecnología Química, Universidad de Chile, Santiago de Chile, 18 de octubre de 1995
72. Disertante y expositor en el I Congreso Ibero-Americano de Engenharia de Alimentos, Universidade Estadual de Campinas, Faculdade de Engenharia de Alimentos, Campinas, Brasil, 5 al 9 de noviembre de 1995
73. Conferencista en el Simpósio Internacional sobre Productos de Origen Animal, Faculdade de Zootecnia e Engenharia de Alimentos, Universidad de Sao Pablo, Campus de Pirassununga, Sao Pablo, Brasil, 10 de noviembre de 1995.

74. Autor en I Congreso Salvadoreño de Ingeniería Química. San Salvador(15 al 17 noviembre 1995).
75. Autor en el V Encuentro Regional de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Porto Alegre, Rio Grande do Sul. Brasil, 27 al 29 de marzo 1996
76. Autor en el Congreso SCANNING 96. Monterrey , California, USA, 9-12 de abril de 1996
77. Conferencista en la Reunión Intenacional de Coordinación del Proyecto XI.5 de la Red de Propiedades Físicas de Alimentos (RIPFADI) CYTED. Ambato. Ecuador.22 de abril de 1996
78. Conferencista invitada en el Seminario " Avances y Desarrollo de la Refrigeración y Congelación en la Industria de Alimentos".Universidad del Bío Bío. Facultad de Ciencias de la Salud y de los Alimentos. Escuela de Ingeniería de la Alimentos. Chillán. Chile.
28 de junio de 1996.
79. Autor en "The 3rd International Hydrocolloids Conference", Sydney, Australia, 12 al 16 agosto 1996.
80. Conferencista invitada en el I Congreso Latinoamericano de Raíces Tropicais.
Sao Pedro. San Pablo.Brasil .7 al 10 de octubre de 1996.
81. Autor en el III Food and Agriculture Forum of the Pacific Economic Cooperation Council (PECC).
Hong Kong Convention and Exhibition Centre. Hong Kong. 29 al 31 de octubre de 1996
82. Conferencista invitada en las VIII Jornadas Ecuatorianas de Ciencia y Tecnología de Alimentos
Universidad Técnica de Machala. Ecuador. 4 al 7 de noviembre de 1996.
83. Conferencista invitada en las Jornadas de Propiedades Físicas de los Alimentos y su Aplicación en el
Diseño Industrial. Escuela Politécnica de Quito. Quito, Ecuador. 8 de noviembre de 1996.
84. Autor en el Second Main Meeting of Process Optimization and Minimal Processing of Foods.
European Commission, Copernicus Programme.
Warsaw Agricultural University, Varsovia, Polonia,13 y 14 de Diciembre de 1996.
85. Autor en el Ninth Annual International Scientific Meeting, SCANNING 97
Monterey, California, USA. 19 al 22 de abril de 1997
86. Autor en el X Congreso Argentino de Fisicoquímica. Asociación Argentina de Investigación
Fisicoquímica.
Tucumán, Argentina. 21 al 25 de abril de 1997
87. Conferencista invitado en el Workshop sobre Biopolimeros.
Campus da Pirassununga, Universidad de San Pablo, Brasil 22 al 24 de abril de 1997
88. Expositor de trabajos en el International Symposium of Predictive microbiology applied to chilled food
preservation. Quimper Froid'97.Quimper, Francia. 16 al 18 de junio 1997
89. Autor en el I Congreso de Ingeniería de Procesos del Mercosur. EMPROMER 97. Bahía Blanca. 1al 4
de setiembre de 1997.
90. Conferencista y expositor de trabajos en el X Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y
Tecnología de Alimentos. VII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos . Buenos Aires
17 al 20 de setiembre de 1997.
- 91.Conferencista en el XII Congreso Nacional Chileno de Ciencia y Tecnología de Alimentos . Puerto
Varas. Chile.12 al 15 de octubre de 1997.
92. Conferencista y expositor de trabajos en el II Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos .
Tecnologías para el Procesamiento y Conservación de Alimentos.Bahia Blanca. 24 al 27 de marzo de
1998.
93. Autor en el Congreso Scanning 98 Baltimore, Maryland, USA ,mayo 1998
94. Autor en las 2das Jornadas Bonaerenses de Microbiología Clínica, Ambiental, Industrial y de

Alimentos. Mar del Plata, 11-13 de junio de 1998

95. Conferencista en el Primer Coloquio Internacional de Propiedades Físicas de Alimentos y Calidad. Programa CYTED . 23 de julio de 1998. La Habana , Cuba 1998

96. Autor y Expositor de Trabajo en el XVII Congreso Nacional del Agua y II Simposio de Recursos Hídricos del Cono Sur. Santa Fe, 3-7 de agosto de 1998

97. Conferencista en el Congreso Argentino del Frío CAF'98 . Buenos Aires, 19 de agosto 1998

98. Autor y participante del XXII Congreso Argentino de Química, La Plata, 23 al 25 de setiembre de 1998.

99. Autor , participante y disertante en VII Congreso Latinoamericano de Transferencia de Calor y Materia . LATCYM 98. Salta. Argentina . 5 al 8 de octubre de 1998

100. Autor en el Meeting of the International Institute of Refrigeration. Commissions B1, C1. C2. Permafrost and actions of natural or artificial cooling. Orsay, Francia. 21 de octubre de 1998.

101. Conferencista invitado en el Simposio de Crioprotección en el Marco de la XXVII Reunión Anual de la Sociedad Argentina de Biofísica. 8 de diciembre de 1998

102. Conferencista invitado en el Primer Seminario sobre Predicción de Propiedades Físicas de Alimentos. Instituto Politécnico Nacional. México. 2 de febrero de 1999.

103. Autor en el Congreso Scanning 99. Eleventh Meeting. (FAMS). Chicago, Illinois, USA. 11 al 14 de abril de 1999

104. Conferencista, autor y expositor en el VIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Rafaela, Santa Fe. 13 al 16 de mayo de 1999.

105. Conferencista en el Primer Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos . Tecnologías Sostenibles en la Industria de Alimentos. Costa Rica 19 al 21 de julio de 1999.

106. Autor en el Seventeenth International Conference of the International Committee on Food Microbiology and Hygiene (ICFMH), Veldhoven, Holanda, 13 al 17 de septiembre de 1999.

107. Autor en el Twentieth International Congress of Refrigeration (IIR), Sydney, Australia, 19 al 24 de septiembre de 1999.

108. Autor en el 10th World Congress of Food Science & Technology, Sydney, Australia, 3 al 8 de octubre de 1999.

109. Conferencista en el Primer Seminario Internacional y Workshop . Análisis de Propiedades Sensoriales de los Alimentos. 13 al 15 de octubre de 1999. Buenos Aires

110. Participante de la Reunión del Proyecto Alfa. Horco Molle Tucumán. Diciembre de 1999.

111. Autor en el Congreso Scanning 2000. San Antonio Texas, USA. 10 al 12 de mayo 2000.

112. Expositor de trabajos orales y participante del Eighth International Congress on Engineering and Food (ICEF 8) Puebla, México, 9 al 13 de abril de 2000.

113. Autor en el 11º Congreso Argentino de Saneamiento y Medio Ambiente. AIDIS Argentina. 10 al 12 de mayo 2000, Mendoza

114. Conferencista en el 46th International Congress of Meat Science and Technology ICoMST. Buenos Aires 27 de agosto al 1 de setiembre del 2000

115. Conferencista y expositor de trabajos en el XXIII Congreso Argentino de Química . 10 al 13 de setiembre de 2000. Corrientes. Argentina

116. Participante y Expositor de trabajos en IIR Conference Murcia 2000. Improving Postharvest

technologies of fruits, vegetables and ornamentals 19 al 21 de octubre de 2000. Murcia. España

117. Autor en en VI Congreso Latinoamericano de Microbiología de Alimentos , II Simposio Argentino de Conservación de Alimentos. 20 al 24 de noviembre de 2000. Buenos Aires . Argentina

118. Autor en XXVII Congreso Interamericano de Ingeniería Sanitaria y Ambiental. 3 al 8 de diciembre de 2000 Porto Alegre, Rio Grande do Sul, Brasil.

119. Autor en las III Jornadas de Zoonosis Microbianas y Parasitarias, II Jornadas de Enfermedades Emergentes de la Provincia de Bs As, I Jornada de Medio Ambiente, Educación y Zoonosis de la Prov. de Bs As, 14 al 16 de diciembre de 2000, La Plata.

120. Participante, expositor de trabajos y Conferencista en el III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de alimentos (3th International Congress on Engineering and Food) y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos. 11 al 15 de marzo de 2001. Valencia España.

121. Autor en el Congreso Scanning 2001. New York. USA. 5 al 7 de mayo 2001.

122. Autor en el 92nd AOCS(American Chemical Society) Annual Meeting & Expo, Minneapolis, MN, USA, del 13 al 16 de mayo del 2001.

123. Autor en el 3rd IWA International Specialized Conference on Microorganisms in Activated Sludge and Biofilm Process. Roma Italia 13 al 15 de junio 2001.

124. Participante y expositor IFT (Institute of Food Technologists Annual Meeting) 2001, New Orleans, LA, USA, 23 al 27 de junio del 2001.

125. Participante y expositor en el Congreso Iberoamericano de Aire Acondicionado y Refrigeración. CIAR 2001. Buenos Aires. 15 al 17 de agosto de 2001.

126. Autor en el XII Congreso Argentino de Saneamiento y Medio Ambiente. Buenos Aires, Argentina. 7 al 9 de mayo de 2002.

127. Autor en el XXIV Congreso Argentino de Química. Facultad de Bioquímica y Ciencias Biológicas. Universidad Nacional del Litoral. Santa Fe 7 al 9 de agosto 2002.

128. Participante, Coordinador de Simposio, conferencista y expositor en el IX Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios , Buenos Aires, 7 al 9 de agosto 2002.

129. Conferencista en el Workshop sobre Biopolímeros y Películas Biodegradables . Universidad de San Pablo. 29 de noviembre del 2002

130. Conferencista en la Mesa redonda: La ingeniería de Investigación y Desarrollo en La Plata. Centro de Ingenieros de la Pcia de Buenos Aires. 15 de Agosto 2003.

131. Conferencista en el Segundo Ciclo de Conferencias "Alimentos Nutrición Salud" Organizadas por el Ministerio de Salud de la Provincia de buenos Aires y la Universidad Nacional de La Plata. 25 de setiembre de 2003.

132. Autor, participante y Conferencista en el IV Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos CIBIA IV. Valparaíso. Chile. 7 de octubre del 2003

133. Conferencista en el Segundo Congreso de Est de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Santiago de Chile. Chile. 24 de octubre de 2003.

134. Autor en el International Congress on Engineering and Food ICEF 9 , Montpellier. Francia 7 al 11 de marzo 2004.

135. Autor en el Fifth Latin American Biodegradation and Biodeterioration Symposium (LABS5). Campeche, México. 28 de marzo al 1 de abril 2004

136. Conferencista invitado en las Segundas Jornadas de Biología y Tecnología Poscosecha. 27 de

agosto de 2004. INTECH Chascomús. Pcia de Buenos Aires.

137. Conferencista invitado al Miniforum "Desarrollo de películas comestibles y biodegradables en alimentos" en el marco del XIX Congreso Brasileiro de Ciencia y Tecnología para el Desarrollo. Recife, Pernambuco, Brasil. 10 de setiembre de 2004

138. Conferencista invitado en el IX International Symposium on the Properties of Water.ISOPOW .Mar del Plata 25-30 de setiembre 2004.

139. Autor en el XIII Seminario Latinoamericano y del Caribe Ciencia y Tecnología de Alimentos. VII Jornadas Uruguayas. 12 al 16 de octubre 2004. Montevideo. Uruguay

140. Autor en el XIV Congreso Argentino de Saneamiento y Medio Ambiente. Buenos Aires, Argentina. 17 al 19 de noviembre de 2004

141. Autor, participante y expositor en el Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos , organizado por la Agencia Córdoba Ciencia SE, Córdoba, 24 al 26 de noviembre de 2004.

142. Conferencista y expositor en el Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias aplicadas CLICAP. Facultad de Ciencias Aplicadas a la Industria. Universidad Nacional de Cuyo. 2 al 4 de marzo del 2005

143. Conferencista en la Primera Jornada Regional sobre Alimentos. Facultad de Ciencias Bioquímicas y Farmacéuticas de la Universidad Nacional de Rosario. 6 y 7 abril de 2005

144. Conferencista y Coordinador de la Mesa Redonda sobre Fisicoquímica de Alimentos. Congreso de Fisicoquímica. Rio Hondo Santiago del Estero 13 de abril de 2005.

145. Conferencista, Autor y expositor en el Primer Simposio Internacional de Nuevas Tecnologías X Congreso CYTAL. Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos AATA . 18 al 20 de mayo 2005. Mar del Plata.

146. Conferencista Autor y Expositor en el 2nd Mercosur Congress on Chemical Engineering, 4th Mercosur Congress on Process Systems Engineering.ENPROMER .Rio de Janeiro, Brasil , 14 al 18 de agosto del 2005, Brasil.

147. Conferencista Autor y Expositor en el V Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos CIBIA 4 al 7 de setiembre 2005. Jalisco. Mexico.

148. Autor y expositor en el Congreso Intra Food. Innovations in Traditional Foods. EFFOST Valencia, España, del 24 al 26 de octubre de 2005.

149. Autor en el VI Congreso Latinoamericano de Mutagénesis Carcinogénesis y Teratogénesis Ambiental, XIV Congreso Argentino de Toxicología, ATA/ ALAMACTA .Organizado por la Asociacion de Toxicologica Argentina y la Asociacion Latinoamericana de Mutagenesis,Carcinogenesis y Teratogenesis ambiental.Mendoza. 1 al 5 de noviembre 2005.

150. Conferencista en el Workshop on Mathematical modelling of Energy and Mass Transfer Processes and applications.Depto de Matemática Universidad Austral .Rosario. Argentina 5 al 7 de diciembre de 2005 .

151. Autor y participante en el 15avo Congreso Argentino de Saneamiento y Medio Ambiente , AIDIS 2006, Buenos Aires, Argentina. 3 al 5 de mayo de 2006

152. Autor, participante y expositor en 2006 Annual Meeting, Institute of Food Technologists (IFT) , Orlando USA 22 al 28 de junio del 2006.

153. Conferencista (Conferencia Plenaria) en el XXVI CONGRESO ARGENTINO DE QUÍMICA Facultad de Química, Bioquímica y Farmacia. Universidad Nacional de San Luis. San Luis, Argentina. 13 setiembre 2006

154. Autor, participante y expositor en el XXII Congreso Interamericano de Ingeniería Química. V Congreso Argentino de Ingeniería Química.

Buenos Aires - Palacio San Miguel - 1 al 4 de Octubre de 2006

155. Conferencista invitado con motivo de la entrega del premio Academia Nacional de Ingeniería, 2 de noviembre 2006. Buenos Aires.

156. Conferencista en el Workshop: Avances en la Tecnología de películas comestibles y/o Biodegradables. Realizado en Porto, Portugal en el marco del Proyecto XI.20 Tecnología de películas Biodegradables para Alimentos en Ibero América, CYTED, 8-11 noviembre 2006.

157. Conferencista , autor y expositor en el Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos .Córdoba 15 al 17 de noviembre 2006.

158. Autor en el 30avo Congreso de la Asociación Interamericana de Ingeniería Sanitaria y Ambiental. AIDIS. Uruguay. 26 al 30 de noviembre 2006.

159. Conferencista, autor y expositor en el Congreso CYTAL 2007, Buenos Aires , 12- 14 setiembre 2007

160. Conferencista, autor y expositor en 3rd International Symposium FOOD AND AGRICULTURAL PRODUCTS: PROCESSING AND INNOVATIONS organizado por International Commission of Agric Engineering, CIGR) Section VI (Postharvest Technology and Process Engineering), Nápoles, Italia. 24-26 setiembre de 2007

161. Conferencista en el Tercer Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos. INNOVA 2007. LATU. Montevideo, Uruguay. 10 octubre 2007.

162. Conferencista, autor y expositor en el Congreso CIBIA VI , Ambato, Ecuador. 5 al 8 de noviembre 2007.

163. Autor en el V Congreso Iberoamericano de Física y Química Ambiental VCIFyQA (Mar del Plata, Argentina, 14 - 18 de abril de 2008.

164. Conferencista , autor y expositor en ICEF10. International Congress of Engineering and Food, Viña del Mar, Chile, 20 al 24 de abril de 2008.

165. Autor en el XVI Congreso Argentino de Saneamiento y Medio Ambiente. Buenos Aires, Argentina, 23 al 25 de Abril de 2008.

166. Conferencista en el Simposio Argentino de Lactología. Universidad Nacional del Litoral. Santa Fe 21 agosto de 2008.

167. Autor y expositor en Internacional Conference of Agricultural Engineering , Iguazu. Brasil. 31 de agosto al 4 de setiembre de 2008

168. Autor en el XXVII Congreso Argentino de Química, San Miguel de Tucumán 17 y 19 de setiembre de 2008.

169. Autor en el IIº Congreso Internacional sobre Gestión y Tratamiento Integral del Agua Córdoba, 5 al 7 de noviembre de 2008

170. Autor en el ENIEF 2008, XVII Congreso sobre Métodos Numéricos y sus Aplicaciones. Asociación Argentina de Mecánica Computacional. San Luis, Argentina. 10 al 13 de noviembre de 2008.

171. Conferencista, autor y expositor en el Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas. CLICAP .San Rafael. Mendoza. Argentina. 18 al 20 de marzo de 2009.

172. Autor en el III Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Córdoba 2009 (CICyTAC 2009). 15 al 17 de Abril de 2009. Córdoba. Argentina.

173. Disertante en el Primer Encuentro CONICET e Industria Alimentaria. 3 de junio de 2009. Buenos Aires

174. Disertante en el Workshop Argentina-Japón "Functional Food" and "Genetically Modified Food" Ministerio de Ciencia Tecnología e Innovación Productiva. 3 al 7 de agosto del 2009. Buenos Aires.
175. Autor y disertante en el 9no Congreso Computación Aplicada a la Industria de Procesos, CAIP 2009. 25 al 28 agosto 2009, Montevideo Uruguay.
176. Conferencista, autor y expositor en el XII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. CYTAL. Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios AATA. Concordia, Entre Ríos, 7 al 9 de octubre del 2009.
177. Disertante en el Seminario "Procesamiento de Alimentos por Tecnologías de Alta Presión Hidrostática" realizado en la Facultad de Ingeniería de la UNLP organizado por el CIDCA (UNLP- CONICET LA PLATA) 16 de diciembre 2009.
178. Autor en el 17^{avo} Congreso Argentino de Saneamiento y Medio Ambiente. 21 al 23 de abril de 2010. Buenos Aires, Argentina.
179. Conferencista en las II Jornadas Internacionales sobre Avances en la Tecnología de Películas y Coberturas funcionales en Alimentos AGROBIOENVASES. 17-18 mayo 2010. Fundación Instituto Leloir Ciudad de Buenos Aires .
180. Participante como invitada de la Reunión Internacional el Proyecto ISEKI Mundus 2 Wageningen Holanda, 7 al 9 de junio del 2010. University of Wageningen . The Netherlands.
181. Conferencista en el 9º Ciclo de Conferencia Alimentos Nutrición y Salud. Ministerio de Salud de la Pcia de Buenos Aires 24 de agosto 2010. Evolución y desarrollo de plásticos biodegradables y recubrimientos comestibles.
182. Conferencista y participante en 11 International Symposium of the Properties of Water ISOPOW, 11, 5-9 setiembre, Querétaro, México.
183. Autor en VI Congreso Argentino de Ingeniería Química. Aportes de la Ingeniería Química a los Desafíos y Oportunidades del Siglo XXI Innovación Tecnológica, Desarrollo Sostenible, Energía, Seguridad de Procesos, Educación. Mar del Plata - 26 al 29 de Septiembre de 2010.
184. Conferencista, expositor participante, en Congreso Mundial INGENIERIA 2010. 17 al 20 de octubre 2010. Buenos Aires
185. Autor en RITEQ II Reunión Interdisciplinaria de Tecnología y Procesos Químicos. Córdoba – Argentina. 24 al 27 de octubre de 2010.
186. Autor en MECOM del Bicentenario MECOM 2010 IX Argentine Congress on Computational Mechanics and II South American Congress on Computational Mechanics- CILAMCE 2010 XXXI Iberoamerican Congress of Computational Methods in Engineering, 15-18 nov 2010, Buenos Aires.
187. Participante y expositor en las Primeras Jornadas de Investigación y Transferencia de la Facultad de Ingeniería 12 al 14 de abril de 2011. Fac. de Ingeniería UNLP.
188. Participante, autor, expositor oral y Chairman en el 11th International Congress on Engineering and Food "FOOD PROCESS ENGINEERING IN A CHANGING WORLD" ICEF 11 realizado entre el 22 y el 26 de mayo de 2011, Atenas Grecia.
189. Participante, autor, y expositor de trabajos orales en 11th International Congress on Engineering and Food "FOOD PROCESS ENGINEERING IN A CHANGING WORLD" ICEF 11 realizado entre el 22 y el 26 de mayo de 2011, Atenas Grecia.
190. Autor en el Annual Meeting and Food Expo (IFT11), Institute of Food Technologists. New Orleans, USA. 11 al 14 de Junio de 2011.
191. Conferencista, autor, expositor en las III Jornadas Internacionais sobre Avanços na Tecnologia de Filmes e Coberturas Funcionais em Alimentos. Centro de Convenções da Unicamp Campinas - Brasil. 27 al 28 de setiembre 2011

192. Participante, autor, conferencista en el XIII CONGRESO CYTAL - AATA. Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos y 4º Simposio Internacional de Nuevas Tecnologías. Buenos Aires, 19 al 21 de octubre de 2011.
193. Autor en el 8º Congreso CIBIA 2011 Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos CIBIA Lima Peru 23 al 26 de octubre 2011.
194. Miembro del Comité Científico, autor, Coordinador de Sesiones y expositor de trabajos orales en el XXV Interamerican Congress of Chemical Engineering, 14 al 17 de Noviembre 2011, Santiago-Chile
195. Miembro del Comité Científico, conferencista y expositor de trabajos en Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas –CLICAP 2012 . San Rafael, Mendoza. 26 al 30 de marzo de 2012 . Argentina
196. Autor en XVIII Congreso Argentino de Saneamiento y Medio Ambiente. Buenos Aires, Argentina. 18 – 20 abril de 2012
197. Autor, expositor oral y participante en el 49 th Annual Meeting of the Society for Cryobiology. Rosario, Argentina, 3 al 6 de junio de 2012.
198. Autor en el 1º Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología Ambiental y 1º Congreso Nacional de la Sociedad Argentina de Ciencia y Tecnología Ambiental Mar del Plata. 1 al 3 junio 2012 .
199. Conferencista en las Primeras Jornadas REALP. Red de Estudios Ambientales La Plata. Nodo Desarrollo Tecnológico Ambiental. CCT La Plata . 8 de Junio de 2012.
200. Conferencista en el V Seminario de Gestión Ambiental, Medellín Colombia, 1 al 3 de agosto de 2012
201. Conferencista invitado en el I Congreso Argentino de Ingeniería – CADI 2012. Mar del Plata 10 de agosto 2012.
202. Autor en XIII Simposio Latinoamericano de Polímeros y XI Congreso Iberoamericano de Polímeros (SLAP 2012), Bogotá, Colombia, del 23 al 26 de septiembre de 2012.
203. Autor en IFIB-2012, 5th-International Conference of the IFIBiop International Forum on Industrial Bioprocesses (IFIBiop). October 7-10, 2012, National Taiwan University of Science and Technology and National Taiwan University, Taipei, Taiwan
204. Autor en XXIX Congreso Argentino de Química. Mar del Plata 3 al 5 de octubre de 2012
205. Conferencista y expositor de trabajos en el IV Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos . Universidad Nacional de Córdoba, Córdoba - Argentina. 14 al 16 de noviembre de 2012.
206. Autor XI Congreso Latinoamericano de Microbiología e Higiene de los Alimentos. IV Congreso Argentino de Microbiología de Alimentos III Simposio Argentino de Conservación de Alimentos . MICROAL 2012. 26 al 29 de noviembre 2012. Buenos Aires Argentina.
207. Autor en VI Congreso Iberoamericano de Tecnología Post-Cosecha y Agroexportaciones . AITEP 2012. La Plata, Argentina. 28 al 30 de noviembre de 2012.
208. Autor y participante en II Jornadas de Investigación y Transferencia de la Facultad de Ingeniería. Universidad Nacional de La Plata. La Plata, 22 mayo 2013.
209. Experto invitado para participar en el TALLER organizado por el MINCYT sobre NANO - AGROALIMENTOS. Buenos Aires . 31 de mayo de 2013
210. Autor en 3rd International Symposium on Gluten-Free Cereal Products and Beverages 2013. Junio 12- 14, 2013 Viena, Austria.
211. Conferencista en el Seminario Alimentos y Prosperidad. Organizado por la Empresa Saporiti y por CONICET. Centro Cultural Konex , Ciudad de Buenos Aires, 10 de setiembre 2013.

212. Autor en Primer Congreso Argentino de Cromatografía y Técnicas Afines. Institución organizadora: División Cromatografía (CECROM) de la Asociación Química Argentina. 24 al 26 de setiembre 2013. Buenos Aires, Argentina
213. Autor, participante y expositor oral VII Congreso Argentino de Ingeniería Química. CAIQ 2013. 20 al 23 de octubre 2013 Rosario Santa Fe
214. Autor, participante y expositor en XIV Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos CYTAL. Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios. Rosario. Santa Fe. 23 al 25 de octubre de 2013.
215. Conferencista invitado en las Jornadas sobre manejo de residuos urbanos e industriales. Red RIARTAS del CYTED. Universidad de Río Cuarto, Río Cuarto Córdoba. 28 y 29 de octubre 2013
216. Autor en III Congreso Internacional de Ambiente y Energías Renovables. I Jornada Internacional de Biomasa. Villa María, Córdoba, 11 al 15 de noviembre de 2013
217. Conferencista invitado en el Primer Workshop de Polímeros Biodegradables y Biocompuestos. Facultad de Ingeniería, Universidad Nacional de Mar del Plata, INTEMA. Mar del Plata, 5 y 6 de diciembre de 2013.
- 218 Conferencista invitado y expositor de trabajos en RITEQ III Reunión Interdisciplinaria de Tecnología y Procesos Químicos RITEQ 2014. 14 abril 2014 Córdoba
219. Expositor oral en el Congreso Internacional 17th IUFoST World Congress of Food Science and Technology 17 al 21 de agosto 2014. Montreal, Canada.
220. Autor en el Congreso ENIEF 2014. XXI Congreso sobre Métodos Numéricos y sus Aplicaciones. 23 al 26 de septiembre de 2014 Sede: Instituto Balseiro - Centro Atómico Bariloche. Bariloche, Argentina
- 221 Expositor oral en el Seminario "Publicación de trabajos de investigación: estrategias, oportunidades y desafíos". 19 de junio 2014. Escuela de Posgrado y Educación Continua EPEC. Facultad de Ingeniería Universidad Nacional de La Plata
222. Conferencista invitado en el Seminario para la Industria en el Centro de Estudios de Alimentos Procesados, Talca, CHILE, 1 de octubre de 2014
223. Conferencista invitado para el dictado de la Conferencia Plenaria Inaugural en las XIII Jornadas de Mecánica Computacional. Universidad de Talca. Curicó, Chile. Organizada por la Sociedad Chilena de Mecánica Computacional. 2 de octubre de 2014
224. Autor en el International Conference on Food Innovation - FoodInnova 2014 organizada por la Universidad Nacional de Entre Ríos y la Universitat Politècnica de Valencia en Concordia, Entre Ríos, 20 al 23 de octubre de 2014
- 225 Participante y expositor en el Eco Encuentro por el Cuidado del Planeta. Exposición de Proyectos Tratamiento de efluentes. 24 al 26 de octubre de 2014. Tecnopolis. Buenos Aires.
226. Autor en el **V Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CICYTAC 2014)** Córdoba 17 al 19 de noviembre de 2014.
227. Conferencista en jornadas **Sostenibilidad Ambiental, Tratamiento de Efluentes y Valorización de Residuos** organizadas por la RED CYTED (RIARTAS). Universidad de Antioquia Medellín, Colombia. 18 al 19 de noviembre 2014.
- 228 Conferencista, autor y expositor en el Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas. CLICAP 2015. Universidad Nacional de Cuyo. Facultad de Ciencias Aplicadas a la Industria. San Rafael 16 de abril 2015
- 229 Participante, autor y disertante en las Terceras Jornadas de Investigación, Transferencia y Extensión de la Facultad de Ingeniería UNLP. La Plata. 20 al 22 de abril de 2015