

CURRICULUM DEL INVESTIGADOR

1. Datos personales

Apellidos:	RIBOTTA		
Nombres:	PABLO DANIEL		
CUIL:	20-23252477-5	Fecha de nacimiento:	11/08/1973
Documento:	DNI 23252477	Sexo:	MASCULINO
Calle:	Cangaye		
Número:	28		
Localidad:	Córdoba	Código Postal:	5003
Provincia:	Córdoba		
Teléfono:	+0054 (0351) 480-3835		
Correo:	pribotta@agro.unc.edu.ar		

2. Formación académica

2.1 Formación básica

2.2 Formación media

2.3 Formación terciaria no universitaria

2.4 Nivel universitario de grado

2.4.1

Título:	Ingeniero Químico		
Universidad / Unidad Académica:	FACULTAD DE CS.EXACTAS FISICAS Y NATURALES ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE CORDOBA		
Fecha de Ingreso:	01/03/1992	Fecha de Egreso:	12/12/2007
Área del conocimiento:	INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Ingeniería Química		
Sub-área del conocimiento:	Ingeniería de Procesos Químicos		

2.5 Especializaciones

2.6 Maestrías

2.7 Doctorados

2.7.1

Denominación de la carrera:	Doctorado		
Título:	DOCTOR DE LA FACULTAD DE CIENCIAS EXACTAS		
Universidad / Unidad Académica:	FACULTAD DE CS.EXACTAS ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA PLATA		
Fecha de Ingreso:	01/04/1998	Fecha de Egreso:	20/12/2002
Área del conocimiento:	INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías		
Sub-área del conocimiento:	Otras Ingenierías y Tecnologías		
Tesina:	ESTUDIO DE LAS TRANSFORMACIONES FÍSICO - QUÍMICAS QUE SE PRODUCEN DURANTE EL PROCESAMIENTO DE LAS MASAS CONGELADAS		
Director Tesina:	Añon, María Cristina		

3. Formación complementaria

3.1 Especialización certificada por organismo de salud

3.2 Postdoctorados

3.2.1

Especialidad:	Ingeniería de Alimentos		
Institución otorgante:	ECOLE NATIONALE D'INGÉNIEURS DES TECHNIQUES DES INDUSTRIES		
Área:	INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías		
Subárea:	Alimentos y Bebidas		
Fecha de Ingreso:	01/02/2004	Fecha de Egreso:	28/02/2005

3.3 Cursos aprobados de posgrado

3.4 Idiomas

3.4.1	Idioma	Inglés	Nivel:	Avanzado
3.4.2	Idioma	Francés	Nivel:	Avanzado

4. Cargos

4.1 Docencia en nivel superior universitario y/o posgrado

4.1 Docencia en nivel superior universitario y/o posgrado

Cargo: Profesor adjunto

Universidad / Unidad Académica:	DEPARTAMENTO DE QUIMICA INDUSTRIAL Y APLICADA	
Fecha de Ingreso:	01/06/2009	Fecha de Fin:
Dedicación al cargo:	40 horas o más	

Cargo: Otro de nivel superior

Universidad / Unidad Académica:	DEPARTAMENTO DE QUIMICA INDUSTRIAL Y APLICADA	
Fecha de Ingreso:	02/10/2006	Fecha de Fin: 02/06/2009
Dedicación al cargo:	40 horas o más	

Cargo: Jefe de trabajos prácticos

Universidad / Unidad Académica:	DEPARTAMENTO DE QUIMICA INDUSTRIAL Y APLICADA	
Fecha de Ingreso:	02/10/2006	Fecha de Fin: 02/06/2009
Dedicación al cargo:	De 0 hasta 19 horas	

Cargo: Otro de nivel superior

Universidad / Unidad Académica:	DEPARTAMENTO DE QUIMICA INDUSTRIAL Y APLICADA	
Fecha de Ingreso:	28/02/1999	Fecha de Fin: 02/10/2006
Dedicación al cargo:	De 0 hasta 19 horas	

Cargo: Otro de nivel superior

Universidad / Unidad Académica:	DEPARTAMENTO DE QUIMICA INDUSTRIAL Y APLICADA	
Fecha de Ingreso:	10/03/1997	Fecha de Fin: 28/02/1999
Dedicación al cargo:	De 0 hasta 19 horas	

4.2 Docencia en terciarios

4.3 Formación básica y media

4.4 Docencia en posgrados y extra curriculares

Cargo: Profesor de la Maestría CyT Alimen

Universidad / Unidad Académica:	UNIVERSIDAD NACIONAL DE CORDOBA	
Temática:	Tecnología y Procesos en la Industr	
Tipo de curso:	Curso	
Fecha de Ingreso:	01/04/2011	Fecha de Fin:
Dedicación al cargo:	De 0 hasta 19 horas	

Cargo: Profesor

Universidad / Unidad Académica:	FACULTAD DE CS.EXACTAS FISICAS Y NATURALES	
Temática:	Experiencias prácticas de laborator	
Tipo de curso:	Taller	
Fecha de Ingreso:	04/02/2015	Fecha de Fin: 08/02/2015
Dedicación al cargo:	De 0 hasta 19 horas	

Cargo: Profesor Adjunto

Universidad / Unidad Académica:	FACULTAD DE CS.EXACTAS FISICAS Y NATURALES	
Temática:	Fundamentos físico-químicos, tecnol	
Tipo de curso:	Curso	
Fecha de Ingreso:	02/06/2014	Fecha de Fin: 13/06/2014
Dedicación al cargo:	De 0 hasta 19 horas	

Cargo: Profesor

Universidad / Unidad Académica:	FACULTAD DE CS.EXACTAS FISICAS Y NATURALES	
Temática:	Experiencias Prácticas de Laborator	
Tipo de curso:	Taller	
Fecha de Ingreso:	06/02/2014	Fecha de Fin: 16/02/2014
Dedicación al cargo:	De 0 hasta 19 horas	

Cargo: Profesor

Universidad / Unidad Académica:	FACULTAD DE CS.EXACTAS FISICAS Y NATURALES	
Temática:	Integración de conocimientos cientí	
Tipo de curso:	Taller	
Fecha de Ingreso:	01/04/2013	Fecha de Fin: 15/04/2013
Dedicación al cargo:	De 0 hasta 19 horas	

4.4 Docencia en posgrados y extra curriculares

Cargo: Profesor

Universidad / Unidad Académica:	FACULTAD DE CS.EXACTAS FISICAS Y NATURALES		
Temática:	Experiencias Prácticas de Laborator		
Tipo de curso:	Taller		
Fecha de Ingreso:	05/02/2013	Fecha de Fin:	15/02/2013
Dedicación al cargo:	De 0 hasta 19 horas		

Cargo: Profesor

Universidad / Unidad Académica:	FACULTAD DE CS.EXACTAS FISICAS Y NATURALES		
Temática:	Uso de sensores multiparamétricos a		
Tipo de curso:	Curso		
Fecha de Ingreso:	01/09/2012	Fecha de Fin:	07/09/2012
Dedicación al cargo:	De 0 hasta 19 horas		

Cargo: Profesor

Universidad / Unidad Académica:	FACULTAD DE CIENCIAS AGROPECUARIAS		
Temática:	Alimentos Funcionales. Calidad tec		
Tipo de curso:	Curso		
Fecha de Ingreso:	11/09/2011	Fecha de Fin:	21/09/2011
Dedicación al cargo:	De 0 hasta 19 horas		

Cargo: Profesor

Universidad / Unidad Académica:	FACULTAD DE CIENCIAS AGROPECUARIAS		
Temática:	Alimentos Funcionales. Calidad tecn		
Tipo de curso:	Curso		
Fecha de Ingreso:	01/09/2010	Fecha de Fin:	01/09/2010
Dedicación al cargo:	De 20 hasta 39 horas		

Cargo: Profesor

Universidad / Unidad Académica:	FACULTAD DE CIENCIAS AGROPECUARIAS		
Temática:	Fundamentos físico-químicos y nutri		
Tipo de curso:	Curso		
Fecha de Ingreso:	01/10/2009	Fecha de Fin:	01/10/2009
Dedicación al cargo:	De 20 hasta 39 horas		

Cargo: Profesor

Universidad / Unidad Académica:	INSTITUTO DE CS.Y TECNOLOGIAS ALIMENTARIAS		
Temática:	Desarrollo Integral de Industrias d		
Tipo de curso:	Curso		
Fecha de Ingreso:	01/08/2009	Fecha de Fin:	01/09/2009
Dedicación al cargo:	De 20 hasta 39 horas		

Cargo: Profesor

Universidad / Unidad Académica:	FACULTAD DE CS.EXACTAS FISICAS Y NATURALES		
Temática:	Química de los Alimentos		
Tipo de curso:	Curso		
Fecha de Ingreso:	01/06/2009	Fecha de Fin:	01/06/2009
Dedicación al cargo:	De 20 hasta 39 horas		

Cargo: Profesor

Universidad / Unidad Académica:	FACULTAD DE CIENCIAS AGROPECUARIAS		
Temática:	Calidad de harinas para panificació		
Tipo de curso:	Curso		
Fecha de Ingreso:	01/06/2006	Fecha de Fin:	01/06/2006
Dedicación al cargo:	De 20 hasta 39 horas		

Cargo: Profesor

Universidad / Unidad Académica:	FACULTAD DE CIENCIAS AGROPECUARIAS		
Temática:	Calidad de harinas para panificació		
Tipo de curso:	Curso		
Fecha de Ingreso:	01/05/2003	Fecha de Fin:	01/06/2003
Dedicación al cargo:	De 0 hasta 19 horas		

4.5 Cargos en organismos CyT

Cargo:

4.5 Cargos en organismos CyT

Universidad / Unidad Académica: INSTITUTO DE CIENCIA Y TECNOLOGIA DE ALIMENTOS CORDOBA (ICYTAC)
; (CONICET - UNC)
Carrera: Carrera de investigador científico y tecnológico (CONICET)
Categoria: Investigador independiente
Fecha de Ingreso: 01/05/2005
Dedicación al cargo: 40 horas o más

Cargo:

Universidad / Unidad Académica: INSTITUTO DE CIENCIA Y TECNOLOGIA DE ALIMENTOS CORDOBA (ICYTAC)
; (CONICET - UNC)
Carrera: Otra
Categoria: Otra
Otro cargo: Miembro del Consejo Directivo
Fecha de Ingreso: 01/06/2013
Dedicación al cargo: De 0 hasta 19 horas

4.6 Categorización en el programa de incentivos

Cargo:

Año de categorización: 2000
Organización: MINISTERIO DE EDUCACION
Fecha de Ingreso: 01/01/2011 Fecha de Fin:

4.7 Cargos de I+D en otro tipo de institución

4.8 Cargos en gestión institucional

4.8.1

Universidad / Unidad Académica: DEPARTAMENTO DE QUIMICA INDUSTRIAL Y APLICADA ; FACULTAD DE CS.EXACTAS FISICAS Y NATURALES ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE
Cargo: Coordinador de la Comisión de Investigación y Extensión
Tipo de función desempeñada: De coordinación
Fecha inicio: 03/03/2010 Fecha fin:
Dedicación horaria semanal: De 0 hasta 19 horas

4.8.2

Universidad / Unidad Académica: INSTITUTO DE CIENCIA Y TECNOLOGIA DE ALIMENTOS CORDOBA (ICYTAC)
; (CONICET - UNC)
Cargo: Miembro consejo Directivo
Tipo de función desempeñada: Ejecutiva/Directiva
Fecha inicio: 01/06/2013 Fecha fin:
Dedicación horaria semanal: De 0 hasta 19 horas

4.8.3

Universidad / Unidad Académica: ASOC.UNIVERSIDAD DEL GRUPO MONTEVIDEO (AUGM)
Cargo: Representante por Unive. Nac. de Córdoba
Tipo de función desempeñada: De apoyatura técnica
Fecha inicio: 17/03/2014 Fecha fin:
Dedicación horaria semanal: De 0 hasta 19 horas

4.8.4

Universidad / Unidad Académica: INSTITUTO SUP.DE INV., DESARROLLO Y SERV.DE ALIMENTOS (ISIDSA) ;
SECRETARIA DE CIENCIA Y TECNOLOGIA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE
CORDOBA
Cargo: Director
Tipo de función desempeñada: Ejecutiva/Directiva
Fecha inicio: 15/08/2015 Fecha fin:
Dedicación horaria semanal: 40 horas o más

4.8.5

Universidad / Unidad Académica: DEPARTAMENTO DE QUIMICA INDUSTRIAL Y APLICADA ; FACULTAD DE
CS.EXACTAS FISICAS Y NATURALES ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE
Cargo: Miembro de la Comisión de Admisión y Tesis de doctorado del Doctorado en
Ciencias de la Ingeniería
Tipo de función desempeñada: De apoyatura técnica
Fecha inicio: 01/10/2016 Fecha fin:
Dedicación horaria semanal: De 0 hasta 19 horas

4.8 Cargos en gestión institucional

4.8.6

Universidad / Unidad Académica: INSTITUTO SUP.DE INV., DESARROLLO Y SERV.DE ALIMENTOS (ISIDSA) ; SECRETARIA DE CIENCIA Y TECNOLOGIA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE CORDOBA

Cargo: Director

Tipo de función desempeñada: Ejecutiva/Directiva

Fecha inicio: 15/08/2012 Fecha fin: 16/08/2015

Dedicación horaria semanal: 40 horas o más

4.8.7

Universidad / Unidad Académica: INSTITUTO SUP.DE INV., DESARROLLO Y SERV.DE ALIMENTOS (ISIDSA) ; SECRETARIA DE CIENCIA Y TECNOLOGIA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE CORDOBA

Cargo: Secretario de Vinculación Tecnológica

Tipo de función desempeñada: Ejecutiva/Directiva

Fecha inicio: 01/07/2009 Fecha fin: 30/06/2012

Dedicación horaria semanal: 40 horas o más

4.8.8

Universidad / Unidad Académica: FACULTAD DE CS.EXACTAS FISICAS Y NATURALES ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE CORDOBA

Cargo: Consejero Docente

Tipo de función desempeñada: Ejecutiva/Directiva

Fecha inicio: 01/06/2010 Fecha fin: 01/06/2012

Dedicación horaria semanal: De 20 hasta 39 horas

4.8.9

Universidad / Unidad Académica: FACULTAD DE CS.EXACTAS FISICAS Y NATURALES ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE CORDOBA

Cargo: Consejero Docente

Tipo de función desempeñada: Ejecutiva/Directiva

Fecha inicio: 01/06/2008 Fecha fin: 01/06/2010

Dedicación horaria semanal: De 20 hasta 39 horas

4.9 Otros cargos

5. Antecedentes

5.1 Financiamiento CyT

5.1.1

Denominación del proyecto: Influencia de los componentes minoritarios de las harinas sobre las propiedades de productos batidos

Función desempeñada: Director

Fecha desde: 06/2017 Fecha 06/2020

Institucion	Ejecuta	Evalua	% Financia
FONDO PARA LA INVESTIGACION CIENT Y TECNOLOGICA (FONCYT) ; AGENCIA NACIONAL DE PROMOCION CIENT Y TECNOLOGICA ; MINISTERIO DE CIENCIA, TEC. E INNOVACION PRODUCTIVA	✓	✓	100

Código de proyecto: PICT-2016-1150

Tipo de actividad de I+D: Investigación aplicada

Tipo de proyecto: Influencia de los componentes minoritarios de las harinas sobre las propiedades de productos batidos

Monto total: \$ 810000.00 (Pesos)

Nombre del Director: PABLO DANIEL RIBOTTA

Fecha de inicio de participación en el Área del conocimiento: 06/2017 Fecha Fin: 06/2020

Sub-área del conocimiento: INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías

Campo aplicación: Alimentos y Bebidas

Campo aplicación: Alimentos

5.1.2

Denominación del proyecto: Sorgo: almidones modificados

Función desempeñada: Director

Fecha desde: 01/2017 Fecha 01/2018

Institucion	Ejecuta	Evalua	% Financia
MINISTERIO DE EDUCACION	✓	✓	100

Tipo de actividad de I+D: Investigación aplicada

Monto total: \$ 119000.00 (Pesos)

5.1 Financiamiento CyT

Nombre del Director: PABLO DANIEL RIBOTTA
 Fecha de inicio de participación en el: 01/2017 Fecha Fin: 01/2018
 Área del conocimiento: INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
 Sub-área del conocimiento: Alimentos y Bebidas
 Campo aplicación: Alimentos

5.1.3

Denominación del proyecto: INFLUENCIA DEL REEMPLAZO DE GRASA Y SACAROSA SOBRE LAS PROPIEDADES ESTRUCTURALES, SENSORIALES Y TECNOLÓGICAS DE LAS GALLETITAS.

Función desempeñada: Director
 Fecha desde: 01/2016 Fecha 12/2017

Institucion	Ejecuta	Evalua	% Financia
DEPARTAMENTO DE QUIMICA INDUSTRIAL Y APLICADA ; FACULTAD DE CS.EXACTAS FISICAS Y NATURALES ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE CORDOBA	✓	✓	100

Tipo de actividad de I+D: Investigación aplicada

Monto total: \$ 42000.00 (Pesos)

Nombre del Director: PABLO DANIEL RIBOTTA

Fecha de inicio de participación en el: 01/2016 Fecha Fin: 12/2017

Área del conocimiento: INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías

Sub-área del conocimiento: Alimentos y Bebidas

Campo aplicación: Alimentos

5.1.4

Denominación del proyecto: Propiedades funcionales de cultivares de sorgo y seleccion segun los procesos productivos

Función desempeñada: Director
 Fecha desde: 01/2015 Fecha 12/2016

Institucion	Ejecuta	Evalua	% Financia
UNIVERSIDAD NACIONAL DE CORDOBA (UNC)	✓		
MINISTERIO DE AGROINDUSTRIA (MINISTERIO DE AGROINDUSTRIA)		✓	50
MINISTERIO DE EDUCACION		✓	50

Tipo de actividad de I+D: Desarrollo experimental o tecnológico

Monto total: \$ 141500.00 (Pesos)

Nombre del Director: PABLO DANIEL RIBOTTA

Fecha de inicio de participación en el: 01/2015 Fecha Fin: 12/2016

Área del conocimiento: INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías

Sub-área del conocimiento: Alimentos y Bebidas

Campo aplicación: Alimentos, bebidas y tabaco-Productos agrar

5.1.5

Denominación del proyecto: APLICACIÓN DE TECNOLOGÍAS NOVEDOSAS PARA LA ESTABILIZACIÓN DE GERMEN DE TRIGO Y SU UTILIZACIÓN EN LA FORMULACIÓN DE ALIMENTOS

Función desempeñada: Director
 Fecha desde: 12/2014 Fecha 12/2017

Institucion	Ejecuta	Evalua	% Financia
FONDO PARA LA INVESTIGACION CIENT Y TECNOLOGICA (FONCYT) ; AGENCIA NACIONAL DE PROMOCION CIENT Y TECNOLOGICA ; MINISTERIO DE CIENCIA, TEC. E INNOVACION PRODUCTIVA	✓	✓	100

Tipo de actividad de I+D: Investigación aplicada

Tipo de proyecto: Desarrollo de tecnologías y productos

Monto total: \$ 423000.00 (Pesos)

Fecha de inicio de participación en el: 12/2014 Fecha Fin:

Área del conocimiento: INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías

Sub-área del conocimiento: Alimentos y Bebidas

Campo aplicación: Alimentos

5.1.6

Denominación del proyecto: Aplicación de tecnologías novedosas para la estabilización de germen de trigo y su utilización en la formulación de alimentos

Función desempeñada: Director
 Fecha desde: 04/2014 Fecha 12/2016

Institucion	Ejecuta	Evalua	% Financia
CONSEJO NACIONAL DE INVESTIGACIONES CIENTIFICAS Y TECNICAS (CONICET)	✓	✓	100

Tipo de actividad de I+D: Investigación aplicada

Tipo de proyecto: Desarrollo de tecnologías

5.1 Financiamiento CyT

Monto total: \$ 105000.00 (Pesos)
 Nombre del Director: PABLO DANIEL RIBOTTA
 Fecha de inicio de participación en el: 04/2014 Fecha Fin: 12/2016
 Área del conocimiento: INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
 Sub-área del conocimiento: Alimentos y Bebidas
 Campo aplicación: Alimentos, bebidas y tabaco-Productos agrar

5.1.7

Denominación del proyecto: OBTENCIÓN DE ALMIDONES MODIFICADOS PARA LA INDUSTRIA ALIMENTICIA

Función desempeñada: Director

Fecha desde: 02/2014 Fecha 12/2015

Institucion	Ejecuta	Evalua	% Financia
UNIVERSIDAD NACIONAL DE CORDOBA (UNC)	✓	✓	100

Tipo de actividad de I+D: Investigación aplicada

Monto total: \$ 21000.00 (Pesos)

Nombre del Director: PABLO DANIEL RIBOTTA

Fecha de inicio de participación en el: 02/2014 Fecha Fin: 12/2015

Área del conocimiento: INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías

Sub-área del conocimiento: Alimentos y Bebidas

Campo aplicación: Alimentos, bebidas y tabaco-Otros

5.1.8

Denominación del proyecto: Relación proceso-estructura-función de biopolímeros provenientes de granos de interés alimentario: trigo, maíz, chíá

Función desempeñada: Director

Fecha desde: 06/2013 Fecha 06/2015

Institucion	Ejecuta	Evalua	% Financia
CONSEJO NACIONAL DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE MÉXICO (CON	✓	✓	50
AGENCIA NACIONAL DE PROMOCION CIENT Y TECNOLOGICA (ANPCYT) ; MINISTERIO DE CIENCIA, TEC. E INNOVACION PRODUCTIVA	✓	✓	50

Tipo de actividad de I+D: Investigación aplicada

Tipo de proyecto: Cooperacion Bilateral

Monto total: \$ 100000.00 (Pesos)

Nombre del Director: PABLO DANIEL RIBOTTA

Fecha de inicio de participación en el: 06/2013 Fecha Fin: 06/2015

Área del conocimiento: INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías

Sub-área del conocimiento: Alimentos y Bebidas

Campo aplicación: Alimentos, bebidas y tabaco-Otros

5.1.9

Denominación del proyecto: EFECTO DEL ENRIQUECIMIENTO NUTRICIONAL SOBRE LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN. CARACTERIZACIÓN MICROESTRUCTURAL, REOLÓGICA Y DE TEXTURA

Función desempeñada: Director

Fecha desde: 01/2012 Fecha 12/2013

Institucion	Ejecuta	Evalua	% Financia
UNIVERSIDAD NACIONAL DE CORDOBA (UNC)	✓	✓	100

Tipo de actividad de I+D: Investigación aplicada

Monto total: \$ 21000.00 (Pesos)

Fecha de inicio de participación en el: 01/2012 Fecha Fin: 12/2013

Área del conocimiento: INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías

Sub-área del conocimiento: Alimentos y Bebidas

Campo aplicación: Alimentos

5.1.10

Denominación del proyecto: Efecto del almidón dañado sobre las propiedades de las masas panarias y la calidad de los panificado

Función desempeñada: Director

Fecha desde: 10/2011 Fecha 12/2014

Institucion	Ejecuta	Evalua	% Financia
MINISTERIO DE CIENCIA Y TECNICA ; PROVINCIA DE CORDOBA	✓	✓	100

Tipo de actividad de I+D: Investigación aplicada

Monto total: \$ 40000.00 (Pesos)

Nombre del Director: PABLO DANIEL RIBOTTA

5.1 Financiamiento CyT

Fecha de inicio de participación en el 10/2011 Fecha Fin: 10/2013
Área del conocimiento: INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Sub-área del conocimiento: Alimentos y Bebidas
Campo aplicación: Alimentos

5.1.11

Denominación del proyecto: Formulación de productos panificados obtenidos por congelación de las masas
Función desempeñada: Director
Fecha desde: 03/2010 Fecha 03/2012

Institucion	Ejecuta	Evalua	% Financia
PANIFICADORA DEL PILAR SRL			40
UNIVERSIDAD NACIONAL DE CORDOBA (UNC)	✓	✓	60

Tipo de actividad de I+D: Desarrollo experimental o tecnológico

Monto total: \$ 39000.00 (Pesos)

Fecha de inicio de participación en el 03/2010 Fecha Fin: 03/2012

Área del conocimiento: INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías

Sub-área del conocimiento: Alimentos y Bebidas

Campo aplicación: Alimentos

5.1.12

Denominación del proyecto: Efecto del enriquecimiento nutricional sobre la calidad de los alimentos tradicionales
Función desempeñada: Director
Fecha desde: 01/2010 Fecha 12/2011

Institucion	Ejecuta	Evalua	% Financia
UNIVERSIDAD NACIONAL DE CORDOBA (UNC)	✓	✓	100

Tipo de actividad de I+D: Investigación aplicada

Monto total: \$ 19000.00 (Pesos)

Fecha de inicio de participación en el 01/2010 Fecha Fin: 12/2011

Área del conocimiento: INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías

Sub-área del conocimiento: Alimentos y Bebidas

Campo aplicación: Alimentos

5.1.13

Denominación del proyecto: Efecto de la incorporación de proteínas de origen vegetal sobre sistemas alimenticios basados en almidón
Función desempeñada: Director
Fecha desde: 04/2009 Fecha 12/2011

Institucion	Ejecuta	Evalua	% Financia
AGENCIA NACIONAL DE PROMOCION CIENT Y TECNOLOGICA (ANPCYT) ; MINISTERIO DE CIENCIA, TEC. E INNOVACION PRODUCTIVA	✓	✓	100

Código de proyecto: PICT 1728

Tipo de actividad de I+D: Investigación aplicada

Monto total: \$ 30000.00 (Pesos)

Fecha de inicio de participación en el 04/2009 Fecha Fin: 12/2011

Área del conocimiento: INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías

Sub-área del conocimiento: Alimentos y Bebidas

Campo aplicación: Alimentos

5.1.14

Denominación del proyecto: Estudio de las propiedades físico-químicas relacionadas con la calidad tecnológica, sensorial y nutricional de las pastas. Incorporación de ingredientes con características de alimentos funcionales

Función desempeñada: Director

Fecha desde: 05/2008 Fecha 04/2010

Institucion	Ejecuta	Evalua	% Financia
UNIVERSIDAD NACIONAL DE CORDOBA (UNC)	✓	✓	100

Código de proyecto: SECYT.UNC

Tipo de actividad de I+D: Investigación aplicada

Monto total: \$ 11000.00 (Pesos)

Fecha de inicio de participación en el 05/2008 Fecha Fin: 04/2010

Área del conocimiento: INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías

Sub-área del conocimiento: Alimentos y Bebidas

Campo aplicación: Alimentos, bebidas y tabaco-Productos agrar

5.1 Financiamiento CyT

5.1.15

Denominación del proyecto: Efectos de diferentes aditivos sobre la calidad y la conservación de panes libres de gluten
Función desempeñada: Director
Fecha desde: 05/2007 Fecha 05/2009

Institución	Ejecuta	Evalua	% Financia
CNRS	✓	✓	65
CONSEJO NACIONAL DE INVESTIGACIONES CIENTIFICAS Y TECNICAS (CONICET)	✓	✓	35

Tipo de actividad de I+D: Investigación aplicada
Monto total: \$ 16500.00 (Pesos)
Fecha de inicio de participación en el 05/2007 Fecha Fin: 05/2009
Área del conocimiento: INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Sub-área del conocimiento: Alimentos y Bebidas
Campo aplicación: Alimentos

5.2 Formación de recursos humanos: Becarios

5.2.1

Tipo de beca: Postgrado/Doctorado
Función desempeñada: Director o tutor Inicio: 2017 Fin: 2022
Nombre del becario: Curti, Maria Isabel
Institución de trabajo del becario: INSTITUTO DE CIENCIAS DE LA TIERRA Y AMBIENTALES DE LA PAMPA
Institución financiadora: CONSEJO NACIONAL DE INVESTIGACIONES CIENTIFICAS Y TECNICAS

5.2.2

Tipo de beca: Posdoctorado
Función desempeñada: Director o tutor Inicio: 2017 Fin: 2019
Nombre del becario: Blanco Canalis, Soledad
Institución de trabajo del becario: INSTITUTO DE CIENCIA Y TECNOLOGIA DE ALIMENTOS CORDOBA (ICYTAC)
Institución financiadora: CONSEJO NACIONAL DE INVESTIGACIONES CIENTIFICAS Y TECNICAS

5.2.3

Tipo de beca: Posdoctorado
Función desempeñada: Co-director o co-tutor Inicio: 2017 Fin: 2019
Nombre del becario: Rocha Parra, Andres Felipe
Institución de trabajo del becario: CENTRO DE INVESTIGACION Y DESARROLLO EN CRIOTECNOLOGIA DE
Institución financiadora: CONSEJO NACIONAL DE INVESTIGACIONES CIENTIFICAS Y TECNICAS

5.2.4

Tipo de beca: Postgrado/Doctorado
Función desempeñada: Co-director o co-tutor Inicio: 2016 Fin: 2021
Nombre del becario: Bordon, Gabriela
Institución de trabajo del becario: INSTITUTO DE CIENCIA Y TECNOLOGIA DE ALIMENTOS CORDOBA (ICYTAC)
Institución financiadora: CONSEJO NACIONAL DE INVESTIGACIONES CIENTIFICAS Y TECNICAS

5.2.5

Tipo de beca: Posdoctorado
Función desempeñada: Co-director o co-tutor Inicio: 2015 Fin: 2016
Nombre del becario: Gonzalez, Agustin
Institución de trabajo del becario: INSTITUTO DE CIENCIA Y TECNOLOGIA DE ALIMENTOS CORDOBA (ICYTAC)
Institución financiadora: CONSEJO NACIONAL DE INVESTIGACIONES CIENTIFICAS Y TECNICAS

5.2.6

Tipo de beca: Postgrado/Doctorado
Función desempeñada: Director o tutor Inicio: 2015 Fin: 2017
Nombre del becario: Meriles, Silvina
Institución de trabajo del becario: INSTITUTO DE CIENCIA Y TECNOLOGIA DE ALIMENTOS CORDOBA (ICYTAC)
Institución financiadora: FONDO PARA LA INVESTIGACION CIENT Y TECNOLOGICA (FONCYT) ;

5.2 Formación de recursos humanos: Becarios

5.2.7

Tipo de beca:	Posdoctorado		
Función desempeñada:	Director o tutor	Inicio: 2015	Fin: 2016
Nombre del becario:	Barrera, Gabriela		
Institución de trabajo del becario:	INSTITUTO DE CIENCIA Y TECNOLOGIA DE ALIMENTOS CORDOBA (ICYTAC)		
Institución financiadora:	CONSEJO NACIONAL DE INVESTIGACIONES CIENTIFICAS Y TECNICAS		

5.2.8

Tipo de beca:	Postgrado/Doctorado		
Función desempeñada:	Director o tutor	Inicio: 2013	Fin: 2018
Nombre del becario:	Gili, Renato		
Institución de trabajo del becario:	FACULTAD DE CIENCIAS QUIMICAS ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE		
Institución financiadora:	CONSEJO NACIONAL DE INVESTIGACIONES CIENTIFICAS Y TECNICAS		

5.2.9

Tipo de beca:	Postgrado/Doctorado		
Función desempeñada:	Director o tutor	Inicio: 2013	Fin: 2019
Nombre del becario:	Palavecino, Pablo		
Institución de trabajo del becario:	FACULTAD DE CIENCIAS QUIMICAS ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE		
Institución financiadora:	CONSEJO NACIONAL DE INVESTIGACIONES CIENTIFICAS Y TECNICAS		

5.2.10

Tipo de beca:	Postgrado/Doctorado		
Función desempeñada:	Director o tutor	Inicio: 2012	Fin: 2015
Nombre del becario:	Blanco Canalis, Soledad		
Institución de trabajo del becario:	FACULTAD DE CIENCIAS QUIMICAS ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE		
Institución financiadora:	FONDO PARA LA INVESTIGACION CIENT Y TECNOLOGICA (FONCYT) ;		

5.2.11

Tipo de beca:	Postgrado/Doctorado		
Función desempeñada:	Director o tutor	Inicio: 2012	Fin: 2014
Nombre del becario:	Barrera, Gabriela Noelia		
Institución de trabajo del becario:	INSTITUTO DE CIENCIA Y TECNOLOGIA DE ALIMENTOS CORDOBA (ICYTAC)		
Institución financiadora:	INSTITUTO DE CIENCIA Y TECNOLOGIA DE ALIMENTOS CORDOBA (ICYTAC)		

5.2.12

Tipo de beca:	Posdoctorado		
Función desempeñada:	Director o tutor	Inicio: 2011	Fin: 2013
Nombre del becario:	Roccia, Paola		
Institución de trabajo del becario:	FACULTAD DE CIENCIAS AGROPECUARIAS ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE		
Institución financiadora:	CONSEJO NACIONAL DE INVESTIGACIONES CIENTIFICAS Y TECNICAS		

5.2.13

Tipo de beca:	Postgrado/Doctorado		
Función desempeñada:	Co-director o co-tutor	Inicio: 2011	Fin: 2016
Nombre del becario:	Rocha Parra, Andres Felipe		
Institución de trabajo del becario:	CENTRO DE INVEST.DE PROTEINAS VEGETALES (CIPROVE) ;		
Institución financiadora:	CONSEJO NACIONAL DE INVESTIGACIONES CIENTIFICAS Y TECNICAS		

5.2.14

Tipo de beca:	Postgrado/Doctorado		
Función desempeñada:	Co-director o co-tutor	Inicio: 2011	Fin: 2016
Nombre del becario:	de la Horra, Ana		
Institución de trabajo del becario:	FACULTAD DE CIENCIAS QUIMICAS ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE		
Institución financiadora:	UNIVERSIDAD NACIONAL DE CORDOBA (UNC)		

5.2.15

Tipo de beca:	Posdoctorado		
Función desempeñada:	Co-director o co-tutor	Inicio: 2010	Fin: 2012
Nombre del becario:	Martinez, Marcela L.		
Institución de trabajo del becario:	DEPARTAMENTO DE QUIMICA INDUSTRIAL Y APLICADA ; FACULTAD DE CS.		
Institución financiadora:	CONSEJO NACIONAL DE INVESTIGACIONES CIENTIFICAS Y TECNICAS		

5.2 Formación de recursos humanos: Becarios

5.2.16

Tipo de beca:	Práctica profesional		
Función desempeñada:	Director o tutor	Inicio: 2010	Fin: 2010
Nombre del becario:	Revol, Juliana		
Institución de trabajo del becario:	DEPARTAMENTO DE QUIMICA INDUSTRIAL Y APLICADA ; FACULTAD DE CS.		
Institución financiadora:	INSTITUTO SUP.DE INV., DESARROLLO Y SERV.DE ALIMENTOS (ISIDSA) ;		

5.2.17

Tipo de beca:	Postgrado/Doctorado		
Función desempeñada:	Director o tutor	Inicio: 2009	Fin: 2012
Nombre del becario:	Barrera, Gabriela Noelia		
Institución de trabajo del becario:	FACULTAD DE CIENCIAS AGROPECUARIAS ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE		
Institución financiadora:	UNIVERSIDAD NACIONAL DE CORDOBA (UNC)		

5.2.18

Tipo de beca:	Postgrado/Doctorado		
Función desempeñada:	Director o tutor	Inicio: 2009	Fin: 2011
Nombre del becario:	Roccia, Paola		
Institución de trabajo del becario:	FACULTAD DE CIENCIAS AGROPECUARIAS ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE		
Institución financiadora:	CONSEJO NACIONAL DE INVESTIGACIONES CIENTIFICAS Y TECNICAS		

5.2.19

Tipo de beca:	Postgrado/Doctorado		
Función desempeñada:	Co-director o co-tutor	Inicio: 2007	Fin: 2011
Nombre del becario:	Colombo, Andres		
Institución de trabajo del becario:	FACULTAD DE CIENCIAS AGROPECUARIAS ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE		
Institución financiadora:	CONSEJO NACIONAL DE INVESTIGACIONES CIENTIFICAS Y TECNICAS		

5.2.20

Tipo de beca:	Postgrado/Doctorado		
Función desempeñada:	Co-director o co-tutor	Inicio: 2005	Fin: 2008
Nombre del becario:	Roccia, Paola		
Institución de trabajo del becario:	FONDO PARA LA INVESTIGACION CIENT Y TECNOLOGICA (FONCYT) ;		
Institución financiadora:	FONDO PARA LA INVESTIGACION CIENT Y TECNOLOGICA (FONCYT) ;		

5.3 Formación de recursos humanos: Tesistas

5.3.1

Universidad / Unidad Académica:	FACULTAD DE CIENCIAS QUIMICAS		
Función desempeñada:	Director o tutor		
Tipo de tesis:	Tesis de Doctorado		
Año de inicio:	2017	Año de fin:	2022
Nombre del Tesista:	Curti, Maria Isabel		

5.3.2

Universidad / Unidad Académica:	UNIVERSIDAD NACIONAL DE CORDOBA		
Función desempeñada:	Director o tutor		
Tipo de tesis:	Tesina o trabajo final de Grado		
Año de inicio:	2016	Año de fin:	2016
Nombre del Tesista:	Martinez, Lucía Ines		

5.3.3

Universidad / Unidad Académica:	UNIVERSIDAD NACIONAL DE CORDOBA		
Función desempeñada:	Director o tutor		
Tipo de tesis:	Tesina o trabajo final de Grado		
Año de inicio:	2016	Año de fin:	2016
Nombre del Tesista:	Origlia, Florencia		

5.3.4

Universidad / Unidad Académica:	UNIVERSIDAD NACIONAL DE CORDOBA		
Función desempeñada:	Co-director o co-tutor		
Tipo de tesis:	Tesina o trabajo final de Grado		
Año de inicio:	2015	Año de fin:	2016
Nombre del Tesista:	Quiroga, Gastón		

5.3 Formación de recursos humanos: Tesistas

5.3.5

Universidad / Unidad Académica: UNIVERSIDAD NACIONAL DE CORDOBA
Función desempeñada: Co-director o co-tutor
Tipo de tesis: Tesina o trabajo final de Grado
Año de inicio: 2015 Año de fin: 2016
Nombre del Tesista: Zamboni, Nicolás

5.3.6

Universidad / Unidad Académica: UNIVERSIDAD NACIONAL DE CORDOBA
Función desempeñada: Co-director o co-tutor
Tipo de tesis: Tesina o trabajo final de Grado
Año de inicio: 2015 Año de fin: 2015
Nombre del Tesista: Lauret, María Belén

5.3.7

Universidad / Unidad Académica: UNIVERSIDAD NACIONAL DE CORDOBA
Función desempeñada: Co-director o co-tutor
Tipo de tesis: Tesina o trabajo final de Grado
Año de inicio: 2015 Año de fin: 2015
Nombre del Tesista: Lupi, Carolina

5.3.8

Universidad / Unidad Académica: DEPARTAMENTO DE QUIMICA INDUSTRIAL Y APLICADA
Función desempeñada: Co-director o co-tutor
Tipo de tesis: Tesina o trabajo final de Grado
Año de inicio: 2015 Año de fin: 2015
Nombre del Tesista: SRUOGINIS, Maria Luciana

5.3.9

Universidad / Unidad Académica: UNIVERSIDAD CATOLICA DE CORDOBA
Función desempeñada: Director o tutor
Tipo de tesis: Trabajo final, proyecto, obra o tesis de Maestría
Año de inicio: 2015 Año de fin: 2017
Nombre del Tesista: Baima, José Sebastián

5.3.10

Universidad / Unidad Académica: DEPARTAMENTO DE QUIMICA INDUSTRIAL Y APLICADA
Función desempeñada: Co-director o co-tutor
Tipo de tesis: Tesina o trabajo final de Grado
Año de inicio: 2015 Año de fin: 2015
Nombre del Tesista: CARDENAS, Stefani Maria

5.3.11

Universidad / Unidad Académica: DEPARTAMENTO DE QUIMICA INDUSTRIAL Y APLICADA
Función desempeñada: Director o tutor
Tipo de tesis: Tesina o trabajo final de Grado
Año de inicio: 2014 Año de fin: 2015
Nombre del Tesista: Nigro, José

5.3.12

Universidad / Unidad Académica: DEPARTAMENTO DE QUIMICA INDUSTRIAL Y APLICADA
Función desempeñada: Director o tutor
Tipo de tesis: Tesina o trabajo final de Grado
Año de inicio: 2014 Año de fin: 2015
Nombre del Tesista: Piñeiro, Gisela

5.3.13

Universidad / Unidad Académica: ESCUELA NACIONAL DE CIENCIAS BIOLÓGICAS
Función desempeñada: Director o tutor
Tipo de tesis: Tesis de Doctorado
Año de inicio: 2014 Año de fin: 2017
Nombre del Tesista: Ramirez Miranda, Mónica

5.3 Formación de recursos humanos: Tesistas

5.3.14

Universidad / Unidad Académica: UNIVERSIDAD CATOLICA DE CORDOBA
Función desempeñada: Director o tutor
Tipo de tesis: Trabajo final, proyecto, obra o tesis de Maestría
Año de inicio: 2013
Nombre del Tesista: Baima, José Sebastián

5.3.15

Universidad / Unidad Académica: FACULTAD DE CS.EXACTAS FISICAS Y NATURALES
Función desempeñada: Director o tutor
Tipo de tesis: Tesis de Doctorado
Año de inicio: 2013 Año de fin: 2019
Nombre del Tesista: Palavecino, Pablo

5.3.16

Universidad / Unidad Académica: FACULTAD DE AGRONOMIA
Función desempeñada: Co-director o co-tutor
Tipo de tesis: Trabajo final, proyecto, obra o tesis de Maestría
Año de inicio: 2013 Año de fin: 2014
Nombre del Tesista: Mazzoni, Dagna

5.3.17

Universidad / Unidad Académica: FACULTAD DE CS.EXACTAS FISICAS Y NATURALES
Función desempeñada: Director o tutor
Tipo de tesis: Tesis de Doctorado
Año de inicio: 2013 Año de fin: 2018
Nombre del Tesista: Gili, Renato

5.3.18

Universidad / Unidad Académica: FACULTAD DE CIENCIAS QUIMICAS
Función desempeñada: Director o tutor
Tipo de tesis: Tesis de Doctorado
Año de inicio: 2012 Año de fin: 2017
Nombre del Tesista: Blanco Canalis, Soledad

5.3.19

Universidad / Unidad Académica: FACULTAD DE CIENCIAS QUIMICAS
Función desempeñada: Director o tutor
Tipo de tesis: Tesis de Doctorado
Año de inicio: 2012 Año de fin: 2018
Nombre del Tesista: Gómez Kamenopolsky, Patricia Elizabeth

5.3.20

Universidad / Unidad Académica: FACULTAD DE CIENCIAS QUIMICAS
Función desempeñada: Director o tutor
Tipo de tesis: Tesis de Doctorado
Año de inicio: 2012 Año de fin: 2018
Nombre del Tesista: Gómez Kamenopolsky, Patricia Elizabeth

5.3.21

Universidad / Unidad Académica: FACULTAD DE CIENCIAS QUIMICAS
Función desempeñada: Director o tutor
Tipo de tesis: Tesina o trabajo final de Grado
Año de inicio: 2012 Año de fin: 2012
Nombre del Tesista: Gallo, Mariano

5.3.22

Universidad / Unidad Académica: UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ
Función desempeñada: Co-director o co-tutor
Tipo de tesis: Trabajo final, proyecto, obra o tesis de Maestría
Año de inicio: 2012 Año de fin: 2014
Nombre del Tesista: Audino Zambelli, Rafael

5.3 Formación de recursos humanos: Tesistas

5.3.23

Universidad / Unidad Académica: FACULTAD DE CS.EXACTAS FISICAS Y NATURALES
Función desempeñada: Director o tutor
Tipo de tesis: Tesina o trabajo final de Grado
Año de inicio: 2012 Año de fin: 2013
Nombre del Tesista: Actis Milanesio, Myrian

5.3.24

Universidad / Unidad Académica: FACULTAD DE CS.EXACTAS FISICAS Y NATURALES
Función desempeñada: Director o tutor
Tipo de tesis: Tesina o trabajo final de Grado
Año de inicio: 2012 Año de fin: 2013
Nombre del Tesista: Allín, Maria Guillermina

5.3.25

Universidad / Unidad Académica: FACULTAD DE CS.EXACTAS FISICAS Y NATURALES
Función desempeñada: Director o tutor
Tipo de tesis: Tesina o trabajo final de Grado
Año de inicio: 2012 Año de fin: 2013
Nombre del Tesista: Gumierato, Florencia

5.3.26

Universidad / Unidad Académica: UNIVERSIDAD NACIONAL DE CORDOBA
Función desempeñada: Director o tutor
Tipo de tesis: Trabajo final, proyecto, obra o tesis de Maestría
Año de inicio: 2012 Año de fin: 2014
Nombre del Tesista: Curti, María Isabel

5.3.27

Universidad / Unidad Académica: FACULTAD DE CS.EXACTAS FISICAS Y NATURALES
Función desempeñada: Director o tutor
Tipo de tesis: Tesina o trabajo final de Grado
Año de inicio: 2011 Año de fin: 2012
Nombre del Tesista: Gualpa, Carlos

5.3.28

Universidad / Unidad Académica: FACULTAD DE CS.EXACTAS FISICAS Y NATURALES
Función desempeñada: Director o tutor
Tipo de tesis: Tesina o trabajo final de Grado
Año de inicio: 2011 Año de fin: 2012
Nombre del Tesista: Martinez, Romina

5.3.29

Universidad / Unidad Académica: FACULTAD DE CS.EXACTAS FISICAS Y NATURALES
Función desempeñada: Director o tutor
Tipo de tesis: Tesina o trabajo final de Grado
Año de inicio: 2011 Año de fin: 2011
Nombre del Tesista: Lirio, Leda

5.3.30

Universidad / Unidad Académica: FACULTAD DE CS.EXACTAS FISICAS Y NATURALES
Función desempeñada: Director o tutor
Tipo de tesis: Tesina o trabajo final de Grado
Año de inicio: 2011 Año de fin: 2012
Nombre del Tesista: Sosa, Carolina

5.3.31

Universidad / Unidad Académica: FACULTAD DE CS.EXACTAS
Función desempeñada: Co-director o co-tutor
Tipo de tesis: Tesis de Doctorado
Año de inicio: 2011 Año de fin: 2015
Nombre del Tesista: Rocha Parra, Andres Felipe

5.3 Formación de recursos humanos: Tesistas

5.3.32

Universidad / Unidad Académica: DEPARTAMENTO DE QUIMICA INDUSTRIAL Y APLICADA
Función desempeñada: Director o tutor
Tipo de tesis: Tesina o trabajo final de Grado
Año de inicio: 2010 Año de fin: 2010
Nombre del Tesista: Oulier, Eduardo

5.3.33

Universidad / Unidad Académica: UNIVERSIDADE DO SAO PAULO
Función desempeñada: Co-director o co-tutor
Tipo de tesis: Tesis de Doctorado
Año de inicio: 2010 Año de fin: 2015
Nombre del Tesista: Altuna, Luz

5.3.34

Universidad / Unidad Académica: FACULTAD DE CIENCIAS QUIMICAS
Función desempeñada: Director o tutor
Tipo de tesis: Tesina o trabajo final de Grado
Año de inicio: 2010 Año de fin: 2010
Nombre del Tesista: de la Horra, Ana

5.3.35

Universidad / Unidad Académica: DEPARTAMENTO DE QUIMICA INDUSTRIAL Y APLICADA
Función desempeñada: Director o tutor
Tipo de tesis: Tesina o trabajo final de Grado
Año de inicio: 2010 Año de fin: 2010
Nombre del Tesista: Hadad, Romina

5.3.36

Universidad / Unidad Académica: FACULTAD DE CS.EXACTAS FISICAS Y NATURALES
Función desempeñada: Director o tutor
Tipo de tesis: Tesis de Doctorado
Año de inicio: 2009 Año de fin: 2014
Nombre del Tesista: Barrera, Gabriela

5.3.37

Universidad / Unidad Académica: DEPARTAMENTO DE QUIMICA INDUSTRIAL Y APLICADA
Función desempeñada: Co-director o co-tutor
Tipo de tesis: Tesina o trabajo final de Grado
Año de inicio: 2007 Año de fin: 2008
Nombre del Tesista: Volta, Bibiana

5.3.38

Universidad / Unidad Académica: CENTRO DE INVEST.DE PROTEINAS VEGETALES
Función desempeñada: Co-director o co-tutor
Tipo de tesis: Tesis de Doctorado
Año de inicio: 2005 Año de fin: 2010
Nombre del Tesista: Roccia, Paola

5.3.39

Universidad / Unidad Académica: FACULTAD DE CS.EXACTAS FISICAS Y NATURALES
Función desempeñada: Co-director o co-tutor
Tipo de tesis: Tesina o trabajo final de Grado
Año de inicio: 2004 Año de fin: 2005
Nombre del Tesista: Sciarini, Lorena

5.3.40

Universidad / Unidad Académica: FACULTAD DE CIENCIAS QUIMICAS
Función desempeñada: Director o tutor
Tipo de tesis: Tesina o trabajo final de Grado
Año de inicio: 2003 Año de fin: 2004
Nombre del Tesista: Barrera, Gabriela

5.3 Formación de recursos humanos: Tesistas

5.3.41

Universidad / Unidad Académica: ESCUELA DE NUTRICION
Función desempeñada: Co-director o co-tutor
Tipo de tesis: Tesina o trabajo final de Grado
Año de inicio: 1999 Año de fin: 1999
Nombre del Tesista: Ricca, Natalia

5.4 Formación de recursos humanos: Investigadores

5.4.1

Función desempeñada: Director o tutor
Año de inicio: 2016
Nombre de la persona dirigida: Barrera, Gabriela
Institución de trabajo: INSTITUTO DE CIENCIA Y TECNOLOGIA DE ALIMENTOS CORDOBA (ICYTAC) ; (CONICET - UNC)

5.4.2

Función desempeñada: Co-director o co-tutor
Año de inicio: 2016
Nombre de la persona dirigida: Gonzalez, Agustín
Institución de trabajo: INSTITUTO MULTIDISCIPLINARIO DE BIOLOGIA VEGETAL (IMBIV) ; (CONICET - UNC)

5.4.3

Función desempeñada: Co-director o co-tutor
Año de inicio: 2014
Nombre de la persona dirigida: Olmedo, Ruben
Institución de trabajo: INSTITUTO DE CIENCIA Y TECNOLOGIA DE ALIMENTOS CORDOBA (ICYTAC) ; (CONICET - UNC)

5.4.4

Función desempeñada: Director o tutor
Año de inicio: 2013
Nombre de la persona dirigida: Penci, Cecilia
Institución de trabajo: INSTITUTO DE CIENCIA Y TECNOLOGIA DE ALIMENTOS CORDOBA (ICYTAC) ; (CONICET - UNC)

5.4.5

Función desempeñada: Co-director o co-tutor
Año de inicio: 2011 Año de 2016
Nombre de la persona dirigida: Martinez, Marcela L.
Institución de trabajo: FACULTAD DE CS.EXACTAS FISICAS Y NATURALES ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE CORDOBA

5.4.6

Función desempeñada: Director o tutor
Año de inicio: 2008 Año de 2008
Nombre de la persona dirigida: Cueto, Davmary
Institución de trabajo: Universidad Central de Venezuela

5.5 Formación de recursos humanos: Pasantes

5.5.1

Universidad / Unidad Académica: INSTITUTO DE INVESTIGACIONES PARA LA INDUSTRIA QUIMICA
Año de inicio: 2017 Año de 2017
Nombre del Pasante: Lotufo Haddad, Agustina
Tema del plan de trabajo: Caracterización de almidones de tuberculos andinos
Nivel educativo del pasante: Universitario de grado
Tipo de tarea: Formación académica incluyendo la realización de tareas de investigación y desarrollo

5.5.2

Universidad / Unidad Académica: ESCUELA NACIONAL DE CIENCIAS BIOLÓGICAS. DEPARTAMENTO D
Año de inicio: 2014 Año de 2014
Nombre del Pasante: Ramírez Miranda, Mónica
Tema del plan de trabajo: Relación Proceso-Estructura-Función De Biopolímeros Provenientes De Granos De Interés Alimentario: Trigo, Maíz, Chia
Nivel educativo del pasante: Universitario de posgrado/doctorado
Tipo de tarea: Tareas de investigación y desarrollo

5.5 Formación de recursos humanos: Pasantes

5.5.3

Universidad / Unidad Académica:	INSTITUTO POLITÉCNICO NACIONAL		
Año de inicio:	2013	Año de	2013
Nombre del Pasante:	Escaramilla García, Monserrat		
Tema del plan de trabajo:	Cinética de retrogradación de amilopeptina en pan dulce con películas de quitosano		
Nivel educativo del pasante:	Universitario de grado		
Tipo de tarea:	Tareas de investigación y desarrollo		

5.5.4

Universidad / Unidad Académica:	INSTITUTO SUP.DE INV., DESARROLLO Y SERV.DE ALIMENTOS		
Año de inicio:	2012	Año de	2014
Nombre del Pasante:	Gastaminza, Joaquín		
Tema del plan de trabajo:	Estudio de polifenoles en matrices alimentarias: frutas y pupas		
Nivel educativo del pasante:	Universitario de posgrado/maestría		
Tipo de tarea:	Tareas de investigación y desarrollo		

5.5.5

Universidad / Unidad Académica:	DEPARTAMENTO DE QUIMICA INDUSTRIAL Y APLICADA		
Año de inicio:	2010	Año de	2010
Nombre del Pasante:	Revol, Juliana		
Tema del plan de trabajo:	Aplicación del frio en productos de panificación		
Nivel educativo del pasante:	Universitario de grado		
Tipo de tarea:	Tareas de investigación y desarrollo		

5.5.6

Universidad / Unidad Académica:	MAHATMA GANDHI UNIVERSITY		
Año de inicio:	2010	Año de	2010
Nombre del Pasante:	Visakh, PM		
Tema del plan de trabajo:	Estudio de las e;interacciones entre almidones y hidrocoloides		
Nivel educativo del pasante:	Universitario de grado		
Tipo de tarea:	Tareas de investigación y desarrollo		

5.5.7

Universidad / Unidad Académica:	UNIVERSIDADE DO SAO PAULO		
Año de inicio:	2005	Año de	2005
Nombre del Pasante:	Buchner, Diana		
Tema del plan de trabajo:	Efectos del almidon resistente de banana sobre las propiedades reológicas de las masasa		
Nivel educativo del pasante:	Universitario de grado		
Tipo de tarea:	Tareas de investigación y desarrollo		

5.6 Formación de recursos humanos: Personal de apoyo

5.7 Becas

5.7.1

Denominación de la beca:	Estancia de investigadores invitados en universidades		
Tipo de beca:	Posdoctorado		
Director:	Cristina, Molina Rosell		
Institución:	INSTITUTO DE AGROQUÍMICA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS		
Fecha desde:	11/2007	Fecha	12/2007
Tipo de tareas:	Tareas de investigación y desarrollo		
¿Financia o financió un posgrado con esta	Si		
Porcentaje de financiamiento:	100 %		

5.7.2

Denominación de la beca:	Posdoctorado		
Tipo de beca:	Posdoctorado		
Director:	Le Bail, Alain		
Institución:	ECOLE NATIONALE D'INGÉNIEURS DES TECHNIQUES DES INDUSTR		
Fecha desde:	02/2004	Fecha	02/2005
Tipo de tareas:	Tareas de investigación y desarrollo		
¿Financia o financió un posgrado con esta	Si		
Porcentaje de financiamiento:	100 %		

5.7.3

Denominación de la beca:	Posdoctorado
--------------------------	--------------

5.7 Becas

Tipo de beca:	Posdoctorado		
Director:	Añón, María Cristina		
Codirector:	León, Alberto E		
Institución:	FACULTAD DE CIENCIAS AGROPECUARIAS ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE CORDOBA		
Fecha desde:	01/2003	Fecha	01/2004
Tipo de tareas:	Tareas de investigación y desarrollo		
¿Financia o financió un posgrado con esta	Si		
Porcentaje de financiamiento:	100 %		

5.7.4

Denominación de la beca:	Iniciacion/perfeccionamiento		
Tipo de beca:	Postgrado/Doctorado		
Director:	Añón, María Cristina		
Codirector:	León, Alberto E		
Institución:	FACULTAD DE CIENCIAS AGROPECUARIAS ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE CORDOBA		
Fecha desde:	05/1998	Fecha	12/2002
Tipo de tareas:	Formación académica incluyendo la realización de tareas de investigación y desarrollo		
¿Financia o financió un posgrado con esta	Si		
Porcentaje de financiamiento:	100 %		

6. Antecedentes: Otras actividades de CyT

6.1 Estancias y pasantías

6.1.1

Fecha inicio:	06/2014	Fecha fin:	07/2014
Tema plan de trabajo:	Relación proceso-estructura-función de biopolímeros provenientes de granos de interés alimentario: trigo, maíz, chíá.		
Tipo de tarea:	Tareas de investigación y desarrollo		
Instituciones financiadoras	AGENCIA NACIONAL DE PROMOCION CIENT Y TECNOLOGICA (ANPCYT) ; MINISTERIO DE CIENCIA, TEC. E INNOVACION PRODUCTIVA CONSEJO NACIONAL DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ESTADOS		

6.1.2

Fecha inicio:	06/2012	Fecha fin:	06/2012
Tema plan de trabajo:	ESTUDIO MICROESTRUCTURAL Y MORFOLÓGICO DE LOS GRÁNULOS DE ALMIDÓN		
Tipo de tarea:	Tareas de investigación y desarrollo		
Instituciones financiadoras	UNIVERSIDAD NACIONAL DE CORDOBA (UNC)		

6.1.3

Fecha inicio:	11/2007	Fecha fin:	12/2007
Tema plan de trabajo:	Gelificacion de sistemas compuestos		
Tipo de tarea:	Tareas de investigación y desarrollo		
Instituciones financiadoras	INSTITUTO DE AGROQUÍMICA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS, C		

6.2 Operación y mantenimiento de sistemas de alta complejidad

6.3 Producción

6.4 Normalización

6.5 Ejercicio profesional

6.6 Otras

7. Areas de actuación

7.1.1

Area:	INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Subarea:	Alimentos y Bebidas

8. Producción científica

8.1 Artículos

8.1 Artículos

8.1.1

Título: Utilization of a partially-deoiled chia flour to improve the nutritional and antioxidant properties of wheat pasta
Revista: LEBENSMITTEL-WISSENSCHAFT UND-TECHNOLOGIE-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY
País de la revista: Países Bajos Referato: Con Referato
Fecha de publicación de la revista: 3/2018 ISBN/ISSN de la revista: 0023-6438
Página inicial: 381 Volumen: 89
Editorial de la revista: ELSEVIER SCIENCE BV
Estado de publicación del artículo: Publicado Idioma: Inglés
Soporte y/o medio de difusión: Impreso
Electrónico y/o Digital
Autores: Aranibar, Carolina; Pigni, Natalia B.; Martinez, Marcela; Aguirre, Alicia; Ribotta, Pablo; Wunderlin, Daniel; Borneo, Rafael
Área y sub-área del conocimiento:
INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas

8.1.2

Título: Walnut and almond oil screw-press extraction at industrial scale: Effects of process parameters on oil yield and quality
Revista: GRASAS Y ACEITES
País de la revista: Referato: Con Referato
Fecha de publicación de la revista: 1/2018 ISBN/ISSN de la revista: 0017-3495
Página inicial: Volumen: 68 Número: 4
Editorial de la revista: INST GRASA SUS DERIVADOS
Estado de publicación del artículo: Publicado Idioma: Inglés
Soporte y/o medio de difusión: Impreso
Electrónico y/o Digital
Autores: Martínez, M. L.; Bordón, M. G.; Bodoira, R. M.; Penci, M. C.; Ribotta, P. D.; Maestri, D. M.
Área y sub-área del conocimiento:
INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas

8.1.3

Título: Caracterización de harinas de tritíceas híbridas
Revista: AGRISCIENTIA
País de la revista: Argentina Referato: Con Referato
Fecha de publicación de la revista: 1/2018 ISBN/ISSN de la revista: 1668-298X
Página inicial: 15 Volumen: 34
Editorial de la revista: Facultad de Ciencias Agropecuarias de la Universidad Nacional de Córdoba
Estado de publicación del artículo: Publicado Idioma: Español
Soporte y/o medio de difusión: Impreso
Electrónico y/o Digital
Autores: Castaño M; Ferrari E; Picca A; Curti MI; Ribotta PD; Leon AE; Ferreira V; Grassi E; di Santo H; Castillo E; Paccapelo H
Área y sub-área del conocimiento:
INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas

8.1.4

Título: Effects of Fat and Sugar on Dough and Biscuit Behaviours and their Relationship to Proton Mobility Characterized by TD-NMR
Revista: FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY
País de la revista: Alemania Referato: Con Referato
Fecha de publicación de la revista: 2/2018 ISBN/ISSN de la revista: 1935-5130
Página inicial:
Editorial de la revista: SPRINGER
Estado de publicación del artículo: Publicado Idioma: Inglés
Soporte y/o medio de difusión: Impreso
Electrónico y/o Digital
Autores: Blanco Canalis, M. S.; Valentinuzzi, M. C.; Acosta, R. H.; León, A. E.; Ribotta, P. D.
Área y sub-área del conocimiento:

8.1 Artículos

Área y sub-área del conocimiento:

INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas

8.1.5

Título: Effect of Wheat Germ Heat Treatment by Fluidised Bed on the Kinetics of Lipase Inactivation
Revista: FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY
País de la revista: Alemania Referato: Con Referato
Fecha de publicación de la revista: 2/2018 ISBN/ISSN de la revista: 1935-5130
Página inicial:
Editorial de la revista: SPRINGER
Estado de publicación del artículo: Publicado Idioma: Inglés
Soporte y/o medio de difusión: Impreso
Electrónico y/o Digital
Autores: Gili, Renato D.; Penci, María Cecilia; Torrez Irigoyen, Martín R.; Giner, Sergio A.; Ribotta, Pablo D.

Área y sub-área del conocimiento:

INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas

8.1.6

Título: The role of cyclodextrinase and glucose oxidase in obtaining gluten-free laminated baked products
Revista: EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY
País de la revista: Alemania Referato: Con Referato
Fecha de publicación de la revista: 2/2018 ISBN/ISSN de la revista: 1438-2377
Página inicial:
Editorial de la revista: SPRINGER
Estado de publicación del artículo: Publicado Idioma: Inglés
Soporte y/o medio de difusión: Impreso
Electrónico y/o Digital
Autores: de la Horra, Ana Elizabeth; Steffolani, Eugenia M.; Barrera, Gabriela N.; Ribotta, Pablo D.; León, Alberto E.

Área y sub-área del conocimiento:

INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas

8.1.7

Título: Changes in the Antioxidant Properties of Quince Fruit (Cydonia oblonga Miller) during Jam Production at Industrial Scale
Revista: JOURNAL OF FOOD QUALITY
País de la revista: Estados Unidos Referato: Con Referato
Fecha de publicación de la revista: 3/2018 ISBN/ISSN de la revista: 0146-9428
Página inicial: 1 Volumen: 2018
Editorial de la revista: WILEY-BLACKWELL PUBLISHING, INC
Estado de publicación del artículo: Publicado Idioma: Inglés
Soporte y/o medio de difusión: Impreso
Electrónico y/o Digital
Autores: Baroni, María V.; Gastaminza, Joaquín; Podio, Natalia S.; Lingua, Mariana S.; Wunderlin, Daniel A.; Rovasio, Jose L.; Dotti, Roberto; Rosso, Juan Carlos; Ghione, Silvina; Ribotta, Pablo D.

Área y sub-área del conocimiento:

INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas

8.1 Artículos

8.1.8

Título: Effect of inulin on dough and biscuit quality produced from different flours

Revista: International Journal of Food Studies

País de la revista: Portugal Referato: Con Referato

Fecha de publicación de la revista: 4/2017 ISBN/ISSN de la revista:

Página inicial: 13 Volumen: 6 Número: 1

Editorial de la revista: ISEKI-Food Association

Estado de publicación del artículo: Publicado Idioma: Inglés

Soporte y/o medio de difusión: Blanco Canalis S; Leon AE; Ribotta PD

Autores:

Área y sub-área del conocimiento: INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas

8.1.9

Título: Effect of defatted almond flour on cooking, chemical and sensorial properties of gluten-free fresh pasta

Revista: INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY

País de la revista: Estados Unidos Referato: Con Referato

Fecha de publicación de la revista: 6/2017 ISBN/ISSN de la revista: 0950-5423

Página inicial:

Editorial de la revista: WILEY-BLACKWELL PUBLISHING, INC

Estado de publicación del artículo: Publicado Idioma: Inglés

Soporte y/o medio de difusión: Impreso
Electrónico y/o Digital

Autores: Martínez, Marcela Lilian; Marín, María Andrea; Gili, Renato Daniel; Penci, María Cecilia; Ribotta, Pablo Daniel

Área y sub-área del conocimiento: INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas

8.1.10

Título: Optimization of Sesame Oil Extraction by Screw-Pressing at Low Temperature

Revista: FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY

País de la revista: Alemania Referato: Con Referato

Fecha de publicación de la revista: 6/2017 ISBN/ISSN de la revista: 1935-5130

Página inicial: 1113 Volumen: 10 Número: 6

Editorial de la revista: SPRINGER

Estado de publicación del artículo: Publicado Idioma: Inglés

Soporte y/o medio de difusión: Impreso
Electrónico y/o Digital

Autores: Martínez, Marcela L.; Bordón, Ma. Gabriela; Lallana, Rebeca L.; Ribotta, Pablo D.; Maestri, Damián M.

Área y sub-área del conocimiento: INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas

8.1.11

Título: Morphometric and cristallinity changes on jicama starch (Pachyrizus erosus) during gelatinization and their relation with in vitro glycemic index

Revista: STARCH/STARKE

País de la revista: Alemania Referato: Con Referato

Fecha de publicación de la revista: 1/2017 ISBN/ISSN de la revista: 0038-9056

Página inicial:

Editorial de la revista: WILEY-V C H VERLAG GMBH

Estado de publicación del artículo: Publicado Idioma: Inglés

Soporte y/o medio de difusión:

Autores: Ramírez-Miranda, Mónica; Ribotta, Pablo Daniel; Silva-González, Ana Zury Zaradi; Salgado-Cruz, Ma. De La Paz; Andraca-Adame, José Alberto; Chanona-Pérez, José Jorge; Calderón-Domínguez, Georgina

Área y sub-área del conocimiento:

8.1 Artículos

Área y sub-área del conocimiento:

INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas

8.1.12

Título: Effect of Ingredients on the Quality of Gluten-Free Sorghum Pasta
Revista: JOURNAL OF FOOD SCIENCE
País de la revista: Estados Unidos Referato: Con Referato
Fecha de publicación de la revista: 8/2017 ISBN/ISSN de la revista: 0022-1147
Página inicial:
Editorial de la revista: WILEY-BLACKWELL PUBLISHING, INC
Estado de publicación del artículo: Publicado Idioma: Inglés
Soporte y/o medio de difusión:
Autores: Palavecino, Pablo Martín; Bustos, Mariela Cecilia; Heinzmann Alabí, María Belén; Nicolazzi, Melani Solange; Penci, María Cecilia; Ribotta, Pablo Daniel

Área y sub-área del conocimiento:

INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas

8.1.13

Título: Relationships between structural fat properties with sensory, physical and textural attributes of yeast-leavened laminated salty baked product
Revista: JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE
País de la revista: Referato: Con Referato
Fecha de publicación de la revista: 6/2017 ISBN/ISSN de la revista: 0022-1155
Página inicial: 1
Editorial de la revista: ASSOC FOOD SCIENT TECHN INDIA
Estado de publicación del artículo: Publicado Idioma: Inglés
Soporte y/o medio de difusión: Impreso
Electrónico y/o Digital
Autores: de la Horra, Ana E.; Barrera, Gabriela N.; Steffolani, Eugenia M.; Ribotta, Pablo D.; León, Alberto E.

Área y sub-área del conocimiento:

INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas

8.1.14

Título: Physical characterization and fluidization design parameters of wheat germ
Revista: JOURNAL OF FOOD ENGINEERING
País de la revista: Países Bajos Referato: Con Referato
Fecha de publicación de la revista: 11/2017 ISBN/ISSN de la revista: 0260-8774
Página inicial: 29 Volumen: 212
Editorial de la revista: ELSEVIER SCI LTD
Estado de publicación del artículo: Publicado Idioma: Inglés
Soporte y/o medio de difusión: Impreso
Electrónico y/o Digital
Autores: Gili, Renato D.; Torrez Irigoyen, R. Martín; Penci, M. Cecilia; Giner, Sergio A.; Ribotta, Pablo D.

Área y sub-área del conocimiento:

INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas

8.1 Artículos

8.1.15

Título: Effect of different fibers on dough properties and biscuit quality
Revista: JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE
País de la revista: Reino Unido Referato: Con Referato
Fecha de publicación de la revista: 3/2017 ISBN/ISSN de la revista: 0022-5142
Página inicial: 1607 Volumen: 97 Número: 5
Editorial de la revista: JOHN WILEY & SONS LTD
Estado de publicación del artículo: Publicado Idioma: Inglés
Soporte y/o medio de difusión: Impreso
Electrónico y/o Digital
Autores: Blanco Canalis, María S; Steffolani, María E; León, Alberto E; Ribotta, Pablo D

Área y sub-área del conocimiento:

INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas

8.1.16

Título: Wheat germ stabilization by infrared radiation
Revista: JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE
País de la revista: Referato: Con Referato
Fecha de publicación de la revista: 1/2017 ISBN/ISSN de la revista: 0022-1155
Página inicial: 71 Volumen: 54 Número: 1
Editorial de la revista: ASSOC FOOD SCIENT TECHN INDIA
Estado de publicación del artículo: Publicado Idioma: Inglés
Soporte y/o medio de difusión: Impreso
Electrónico y/o Digital
Autores: Gili, Renato D.; Palavecino, Pablo M.; Cecilia Penci, M.; Martinez, Marcela L.; Ribotta, Pablo D.

Área y sub-área del conocimiento:

INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas

8.1.17

Título: Chia (Salvia hispanica L.) oil stability: Study of the effect of natural antioxidants
Revista: LEBENSMITTEL-WISSENSCHAFT UND-TECHNOLOGIE-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY
País de la revista: Países Bajos Referato: Con Referato
Fecha de publicación de la revista: 1/2017 ISBN/ISSN de la revista: 0023-6438
Página inicial: 107 Volumen: 75
Editorial de la revista: ELSEVIER SCIENCE BV
Estado de publicación del artículo: Publicado Idioma: Inglés
Soporte y/o medio de difusión: Impreso
Electrónico y/o Digital
Autores: Bodoira, Romina M.; Penci, María C.; Ribotta, Pablo D.; Martínez, Marcela L.

Área y sub-área del conocimiento:

INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas

8.1.18

Título: Wheat germ thermal treatment in fluidised bed. Experimental study and mathematical modelling of the heat and mass transfer
Revista: JOURNAL OF FOOD ENGINEERING
País de la revista: Países Bajos Referato: Con Referato
Fecha de publicación de la revista: 10/2017 ISBN/ISSN de la revista: 0260-8774
Página inicial:
Editorial de la revista: ELSEVIER SCI LTD
Estado de publicación del artículo: Publicado Idioma: Inglés
Soporte y/o medio de difusión: Impreso
Electrónico y/o Digital
Autores: Gili, Renato D.; Torrez Irigoyen, R. Martín; Penci, M. Cecilia; Giner, Sergio A.; Ribotta, Pablo D.

Área y sub-área del conocimiento:

8.1 Artículos

Área y sub-área del conocimiento:

INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías

Alimentos y Bebidas

8.1.19

Título: Influence of the addition of *Amaranthus mantegazzianus* flour on the nutritional and health properties of pasta

Revista: Cogent Food & Agriculture

País de la revista: Reino Unido Referato: Con Referato

Fecha de publicación de la revista: 1/2016 ISBN/ISSN de la revista:

Página inicial:

Editorial de la revista: Taylor & Francis

Estado de publicación del artículo: En prensa Idioma: Inglés

Soporte y/o medio de difusión: Impreso

Electrónico y/o Digital

Autores: CS Martinez; Ribotta PD; Leon AE

Área y sub-área del conocimiento:

INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías

Alimentos y Bebidas

8.1.20

Título: Influence of the incorporation of fibers in biscuit dough on proton mobility characterized by time domain NMR

Revista: FOOD CHEMISTRY

País de la revista: Países Bajos Referato: Con Referato

Fecha de publicación de la revista: 1/2016 ISBN/ISSN de la revista: 0308-8146

Página inicial: 950 Volumen: 192

Editorial de la revista: ELSEVIER SCI LTD

Estado de publicación del artículo: Publicado Idioma: Inglés

Soporte y/o medio de difusión: Impreso

Autores: Serial R; Blanco Canalis S; Carpinella M; Valentinuzzi MC; Leon AE; Ribotta PD; Acosta R

Área y sub-área del conocimiento:

INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías

Alimentos y Bebidas

8.1.21

Título: Use of enzymes to minimize the rheological dough problems caused by high levels of damaged starch in starch-gluten systems

Revista: JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE

País de la revista: Reino Unido Referato: Con Referato

Fecha de publicación de la revista: 5/2016 ISBN/ISSN de la revista: 0022-5142

Página inicial: 2539 Volumen: 96 Número: 7

Editorial de la revista: JOHN WILEY & SONS LTD

Estado de publicación del artículo: Publicado Idioma: Inglés

Soporte y/o medio de difusión: Impreso

Autores: Barrera G; Leon AE; Ribotta PD

Área y sub-área del conocimiento:

INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías

Alimentos y Bebidas

8.1.22

Título: Effect of a combination of enzymes on the fundamental rheological behavior of bread dough enriched with resistant starch

Revista: LEBENSMITTEL-WISSENSCHAFT UND-TECHNOLOGIE-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY

País de la revista: Países Bajos Referato: Con Referato

Fecha de publicación de la revista: 6/2016 ISBN/ISSN de la revista: 0023-6438

Página inicial: 267 Volumen: 73

Editorial de la revista: ELSEVIER SCIENCE BV

Estado de publicación del artículo: Publicado Idioma: Inglés

Soporte y/o medio de difusión: Impreso

Autores: Altuna L; Ribotta PD; Tadini CC

Área y sub-área del conocimiento:

8.1 Artículos

Área y sub-área del conocimiento:

INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías

Alimentos y Bebidas

8.1.23

Título: Chemical composition and physical properties of sorghum flour prepared from different sorghum hybrids grown in Argentina

Revista: STARCH/STARKE

País de la revista: Alemania Referato: Con Referato

Fecha de publicación de la revista: 6/2016 ISBN/ISSN de la revista: 0038-9056

Página inicial: 1 Volumen: 68

Editorial de la revista: WILEY-V C H VERLAG GMBH

Estado de publicación del artículo: Publicado Idioma: Inglés

Soporte y/o medio de difusión: Impreso

Autores: Palavecino PM; Penci MC; Ribotta PD

Área y sub-área del conocimiento:

INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías

Alimentos y Bebidas

8.1.24

Título: Physicochemical and rheological characterization of andean tuber starches: Potato (*Solanum tuberosum* ssp. *Andigenum*), OCA (*Oxalis tuberosa* Molina) and papalisa (*Ullucus tuberosus* Caldas)

Revista: STARCH/STARKE

País de la revista: Alemania Referato: Con Referato

Fecha de publicación de la revista: 6/2016 ISBN/ISSN de la revista: 0038-9056

Página inicial: Volumen: 68

Editorial de la revista: WILEY-V C H VERLAG GMBH

Estado de publicación del artículo: Publicado Idioma: Inglés

Soporte y/o medio de difusión:

Autores: Cruz G; Ferrero C; Ribotta PD; Iturriaga L

Área y sub-área del conocimiento:

INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías

Alimentos y Bebidas

8.1.25

Título: Torque Measurement in Real Time during Mixing and Kneading of Bread Dough with High Content of Resistant Maize Starch and Enzymes

Revista: INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD ENGINEERING

País de la revista: Referato: Con Referato

Fecha de publicación de la revista: 9/2016 ISBN/ISSN de la revista: 1556-3758

Página inicial: 719 Volumen: 12

Editorial de la revista: BERKELEY ELECTRONIC PRESS

Estado de publicación del artículo: Publicado Idioma: Inglés

Soporte y/o medio de difusión:

Autores: Altuna L; Romano R; Pileggi R; Ribotta PD; Tadini CC

Área y sub-área del conocimiento:

INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías

Alimentos y Bebidas

8.1.26

Título: Use of alpha-amylase and amyloglucosidase combinations to minimize the bread quality problems caused by high levels of damaged starch

Revista: JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE

País de la revista: Referato: Con Referato

Fecha de publicación de la revista: 8/2016 ISBN/ISSN de la revista: 0022-1155

Página inicial: 2539 Volumen: 96

Editorial de la revista: ASSOC FOOD SCIENT TECHN INDIA

Estado de publicación del artículo: Publicado Idioma: Inglés

Soporte y/o medio de difusión: Impreso

Electrónico y/o Digital

Autores: Barrera G; Tadini CC; Leon AE; Ribotta PD

Área y sub-área del conocimiento:

INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías

Alimentos y Bebidas

8.1 Artículos

8.1.27

Título: Sponge cake microstructure, starch retrogradation and quality changes during frozen storage
Revista: International Journal of Food Science & Technology
País de la revista: Reino Unido Referato: Con Referato
Fecha de publicación de la revista: 7/2016 ISBN/ISSN de la revista:
Página inicial: 1744 Volumen: 51
Editorial de la revista: Blackwell Publishing Inc.
Estado de publicación del artículo: Publicado Idioma: Inglés
Soporte y/o medio de difusión:
Autores: Díaz-Ramírez M; Calderón-Domínguez G; de la Paz Salgado-Cruz Ma; Chanona-Pérez J; Andraca-Adame JA; Ribotta PD

Área y sub-área del conocimiento:

INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas

8.1.28

Título: Study of the preparation process and variation of wall components in chia (Salvia hispanica L.) oil microencapsulation
Revista: POWDER TECHNOLOGY
País de la revista: Países Bajos Referato: Con Referato
Fecha de publicación de la revista: 7/2016 ISBN/ISSN de la revista: 0032-5910
Página inicial: 868 Volumen: 301
Editorial de la revista: ELSEVIER SCIENCE SA
Estado de publicación del artículo: Publicado Idioma: Inglés
Soporte y/o medio de difusión: Electrónico y/o Digital
Autores: Gonzalez A; Martinez ML; Paredes A; Leon AE; Ribotta PD

Área y sub-área del conocimiento:

INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas

8.1.29

Título: Oxidative stability of walnut (Juglans regia L.) and chia (Salvia hispanica L.) oils microencapsulated by spray drying
Revista: POWDER TECHNOLOGY
País de la revista: Países Bajos Referato: Con Referato
Fecha de publicación de la revista: 1/2015 ISBN/ISSN de la revista: 0032-5910
Página inicial: 271 Volumen: 270
Editorial de la revista: ELSEVIER SCIENCE SA
Estado de publicación del artículo: Publicado Idioma: Inglés
Soporte y/o medio de difusión: Impreso
Autores: Martinez ML; Curti MI; ROCCIA P; Llabot JM; Penci MC; Bodoira R; Ribotta PD

Área y sub-área del conocimiento:

INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas

8.1.30

Título: Yeast-Leavened Laminated Salty Baked Goods: Flour and Dough Properties and Their Relationship with Product Technological Quality
Revista: FOOD TECHNOLOGY AND BIOTECHNOLOGY
País de la revista: Referato: Con Referato
Fecha de publicación de la revista: 10/2015 ISBN/ISSN de la revista: 1330-9862
Página inicial:
Editorial de la revista: FACULTY FOOD TECHNOLOGY BIOTECHNOLOGY
Estado de publicación del artículo: En prensa Idioma: Inglés
Soporte y/o medio de difusión: Impreso
Autores: de la Horra A; Steffolani ME; Barrera G; Ribotta PD; Leon AE

Área y sub-área del conocimiento:

INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas

8.1 Artículos

8.1.31

Título: Panificados libres de gluten enriquecidos con fibra de bagazo de manzana

Revista: La alimentacion latinoamericana

País de la revista: Argentina Referato: Sin Referato

Fecha de publicación de la revista: 6/2015 ISBN/ISSN de la revista:

Página inicial: 60 Volumen: 317

Editorial de la revista: Publitec

Estado de publicación del artículo: Publicado Idioma: Español

Soporte y/o medio de difusión: Impreso

Autores: Rocha Parra AF; Ribotta PD; Ferrero C

Área y sub-área del conocimiento:
INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas

8.1.32

Título: Starch-Apple Pomace Mixtures: Pasting Properties and Microstructure

Revista: FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY

País de la revista: Alemania Referato: Con Referato

Fecha de publicación de la revista: 7/2015 ISBN/ISSN de la revista: 1935-5130

Página inicial: 1854 Volumen: 8

Editorial de la revista: SPRINGER

Estado de publicación del artículo: Publicado Idioma: Inglés

Soporte y/o medio de difusión:

Autores: Rocha Parra AF; Ribotta PD; Ferrero C

Área y sub-área del conocimiento:
INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas

8.1.33

Título: Apple pomace in gluten-free formulations: effect on rheology and product quality

Revista: INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY

País de la revista: Estados Unidos Referato: Con Referato

Fecha de publicación de la revista: 2/2015 ISBN/ISSN de la revista: 0950-5423

Página inicial: 682 Volumen: 50

Editorial de la revista: WILEY-BLACKWELL PUBLISHING, INC

Estado de publicación del artículo: Publicado Idioma: Inglés

Soporte y/o medio de difusión: Impreso

Autores: Rocha F; Ribotta PD; Ferrero C

Área y sub-área del conocimiento:
INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas

8.1.34

Título: Effect of a combination of enzymes on dough rheology and physical and sensory properties of bread enriched with resistant starch

Revista: LEBENSMITTEL-WISSENSCHAFT UND-TECHNOLOGIE-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY

País de la revista: Países Bajos Referato: Con Referato

Fecha de publicación de la revista: 6/2015 ISBN/ISSN de la revista: 0023-6438

Página inicial: 267 Volumen: 73

Editorial de la revista: ELSEVIER SCIENCE BV

Estado de publicación del artículo: Publicado Idioma: Inglés

Soporte y/o medio de difusión: Impreso

Electrónico y/o Digital

Autores: Altuna L; Ribotta PD; Tadini CC

Área y sub-área del conocimiento:
INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas

8.1 Artículos

8.1.35

Título: Effect of amaranth flour (*Amaranthus mantegazzianus*) on the technological and sensory quality of bread wheat pasta
Revista: FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY INTERNATIONAL
País de la revista: Reino Unido Referato: Con Referato
Fecha de publicación de la revista: 4/2014 ISBN/ISSN de la revista: 1082-0132
Página inicial: 127 Volumen: 20
Editorial de la revista: SAGE PUBLICATIONS LTD
Estado de publicación del artículo: Publicado Idioma: Inglés
Soporte y/o medio de difusión: Impreso
Autores: CS Martinez; Ribotta PD; AÑON M C; AE Leon
Área y sub-área del conocimiento:
INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas

8.1.36

Título: El tiempo de la innovación abierta II. Innovación en Argentina y el paradigma de la innovación abierta.
Revista: Ingeniería Alimentaria
País de la revista: Argentina Referato: Sin Referato
Fecha de publicación de la revista: 2/2014 ISBN/ISSN de la revista: 0328-865X
Página inicial: 12 Volumen: 109
Editorial de la revista: Edigar SA
Estado de publicación del artículo: Publicado Idioma: Español
Soporte y/o medio de difusión: Impreso
Autores: Colombo A; Saguy S; Ribotta PD
Área y sub-área del conocimiento:
INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas

8.1.37

Título: Thermal and rheological behavior of peanut protein concentrate and starch composites
Revista: JOURNAL OF THE AMERICAN OIL CHEMISTS SOCIETY (JAOCS)
País de la revista: Alemania Referato: Con Referato
Fecha de publicación de la revista: 12/2014 ISBN/ISSN de la revista: 0003-021X
Página inicial: 1911 Volumen: 91
Editorial de la revista: SPRINGER
Estado de publicación del artículo: Publicado Idioma: Inglés
Soporte y/o medio de difusión: Impreso
Autores: Colombo A; Ribotta PD; Leon AE
Área y sub-área del conocimiento:
INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas

8.1.38

Título: Effect of Maize Resistant Starch and Transglutaminase: A Study of Fundamental and Empirical Rheology Properties of Pan Bread Dough
Revista: FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY
País de la revista: Alemania Referato: Con Referato
Fecha de publicación de la revista: 1/2014 ISBN/ISSN de la revista: 1935-5130
Página inicial: 2865 Volumen: 7
Editorial de la revista: SPRINGER
Estado de publicación del artículo: Publicado Idioma: Inglés
Soporte y/o medio de difusión: Impreso
Autores: Sanchez D; Puppo MC; AÑON M C; Ribotta PD; Leon AE; Tadini CC
Área y sub-área del conocimiento:
INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas

8.1 Artículos

8.1.39

Título: Influence of spray-drying operating conditions on sunflower oil powder qualities

Revista: POWDER TECHNOLOGY

País de la revista: Países Bajos Referato: Con Referato

Fecha de publicación de la revista: 3/2014 ISBN/ISSN de la revista: 0032-5910

Página inicial: 307 Volumen: 254

Editorial de la revista: ELSEVIER SCIENCE SA

Estado de publicación del artículo: Publicado Idioma: Inglés

Soporte y/o medio de difusión: Impreso

Autores: ROCCIA P; Martinez ML; Llabot JM; Ribotta PD

Área y sub-área del conocimiento:
INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas

8.1.40

Título: Evaluación de la distribución de compuestos fenólicos en las fases del alperujo: aporte a su manejo

Revista: Revista de Divulgación Técnica Agrícola y Agroindustrial. FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS?UNCa

País de la revista: Argentina Referato: Sin Referato

Fecha de publicación de la revista: 3/2014 ISBN/ISSN de la revista:

Página inicial: 1 Volumen: 64

Editorial de la revista: REDITA ? FCA (UNCa)

Estado de publicación del artículo: Publicado Idioma: Español

Soporte y/o medio de difusión: Impreso
Electrónico y/o Digital

Autores: Gomez P; Segovia AF; Lorenzo ME; Ribotta PD; Bravo MO; Burgos A

Área y sub-área del conocimiento:
INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas

8.1.41

Título: Effect of natural and synthetic antioxidants on the oxidative stability of walnut oil under different storage conditions

Revista: LEBENSMITTEL-WISSENSCHAFT UND-TECHNOLOGIE-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY

País de la revista: Países Bajos Referato: Con Referato

Fecha de publicación de la revista: 1/2013 ISBN/ISSN de la revista: 0023-6438

Página inicial: 44 Volumen: 51

Editorial de la revista: ELSEVIER SCIENCE BV

Estado de publicación del artículo: Publicado Idioma: Inglés

Soporte y/o medio de difusión:

Autores: Martinez ML; Penci C; Ixtaina V; Ribotta PD; Maestri DM

Área y sub-área del conocimiento:
INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas

8.1.42

Título: Effect of damaged starch on the rheological properties of wheat starch suspensions

Revista: JOURNAL OF FOOD ENGINEERING

País de la revista: Países Bajos Referato: Con Referato

Fecha de publicación de la revista: 1/2013 ISBN/ISSN de la revista: 0260-8774

Página inicial: 233 Volumen: 116

Editorial de la revista: ELSEVIER SCI LTD

Estado de publicación del artículo: Publicado Idioma: Inglés

Soporte y/o medio de difusión:

Autores: Barrera G; Bustos M; Iturriaga L; Flores S; Leon AE; Ribotta PD

Área y sub-área del conocimiento:
INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas

8.1 Artículos

8.1.43

Título: Comparing methods for extracting amaranthus starch and the properties of the isolated starches
Revista: LEBENSMITTEL-WISSENSCHAFT UND-TECHNOLOGIE-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY
País de la revista: Países Bajos Referato: Con Referato
Fecha de publicación de la revista: 1/2013 ISBN/ISSN de la revista: 0023-6438
Página inicial: 441 Volumen: 51
Editorial de la revista: ELSEVIER SCIENCE BV
Estado de publicación del artículo: Publicado Idioma: Inglés
Soporte y/o medio de difusión:
Autores: Villarreal ME; Ribotta PD; Iturriaga L

Área y sub-área del conocimiento:

INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas

8.1.44

Título: Matching Changes in Sensory Evaluation with Physical and Chemical Parameters
Revista: FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY
País de la revista: Alemania Referato: Con Referato
Fecha de publicación de la revista: 3/2013 ISBN/ISSN de la revista: 1935-5130
Página inicial: 3305 Volumen: 6
Editorial de la revista: SPRINGER
Estado de publicación del artículo: Publicado Idioma: Inglés
Soporte y/o medio de difusión:
Autores: Penci C; Martinez ML; Fabani MP; Feresin GE; Tapia A; Ighani M; Ribotta PD; Wunderlin D

Área y sub-área del conocimiento:

INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas

8.1.45

Título: Optimization of soybean heat-treating using a fluidized bed dryer
Revista: JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE
País de la revista: Referato: Con Referato
Fecha de publicación de la revista: 5/2013 ISBN/ISSN de la revista: 0022-1155
Página inicial: 1144 Volumen: 50
Editorial de la revista: ASSOC FOOD SCIENT TECHN INDIA
Estado de publicación del artículo: Publicado Idioma: Inglés
Soporte y/o medio de difusión: Electrónico y/o Digital
Autores: Martinez ML; Marin MA; Ribotta PD

Área y sub-área del conocimiento:

INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas

8.1.46

Título: Evaluation of the mechanical damage on wheat starch granules by SEM, ESEM, AFM and texture image analysis
Revista: CARBOHYDRATE POLYMERS
País de la revista: Países Bajos Referato: Con Referato
Fecha de publicación de la revista: 10/2013 ISBN/ISSN de la revista: 0144-8617
Página inicial: 1449 Volumen: 98
Editorial de la revista: ELSEVIER SCI LTD
Estado de publicación del artículo: Publicado Idioma: Inglés
Soporte y/o medio de difusión: Impreso
Autores: Barrera G; Calderón-Domínguez G; Chanona-Pérez J; Gutiérrez-López GF; Leon AE; Ribotta PD

Área y sub-área del conocimiento:

CIENCIAS NATURALES Y EXACTAS - Ciencias Químicas
Otras Ciencias Químicas

8.1 Artículos

8.1.47

Título: El tiempo de la innovación abierta I. Fuerzas impulsoras de la innovación en el contexto mundial
Revista: Ingeniería Alimentaria
País de la revista: Argentina Referato: Sin Referato
Fecha de publicación de la revista: 12/2013 ISBN/ISSN de la revista: 0328-865X
Página inicial: 24 Volumen: 9910
Editorial de la revista: Edigar S.A
Estado de publicación del artículo: Publicado Idioma: Español
Soporte y/o medio de difusión: Impreso
Autores: Colombo A; Saguy S; Ribotta PD
Área y sub-área del conocimiento:
INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Otras Ingenierías y Tecnologías

8.1.48

Título: Screw press extraction of almond (*Prunus dulcis* (Miller) D.A. Webb): oil recovery and oxidative stability
Revista: JOURNAL OF FOOD ENGINEERING
País de la revista: Países Bajos Referato: Con Referato
Fecha de publicación de la revista: 11/2013 ISBN/ISSN de la revista: 0260-8774
Página inicial: 40 Volumen: 119
Editorial de la revista: ELSEVIER SCI LTD
Estado de publicación del artículo: Publicado Idioma: Inglés
Soporte y/o medio de difusión: Electrónico y/o Digital
Autores: Martinez ML; Penci MC; Marin MA; Ribotta PD; Maestri DM
Área y sub-área del conocimiento:
INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Otras Ingenierías y Tecnologías

8.1.49

Título: Chia (*Salvia Hispanica* L.) Oil extraction: study of processing parameters
Revista: LEBENSMITTEL-WISSENSCHAFT UND-TECHNOLOGIE-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY
País de la revista: Países Bajos Referato: Con Referato
Fecha de publicación de la revista: 1/2012 ISBN/ISSN de la revista: 0023-6438
Página inicial: 78 Volumen: 47
Editorial de la revista: ELSEVIER SCIENCE BV
Estado de publicación del artículo: Publicado Idioma: Inglés
Soporte y/o medio de difusión:
Autores: Martinez ML; Marin MA; Salgado Faller C; Revol J; Penci C; Ribotta PD
Área y sub-área del conocimiento:
INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas

8.1.50

Título: Incorporation of several additives into gluten free breads: Effect on dough properties and bread quality
Revista: JOURNAL OF FOOD ENGINEERING
País de la revista: Países Bajos Referato: Con Referato
Fecha de publicación de la revista: 3/2012 ISBN/ISSN de la revista: 0260-8774
Página inicial: 590 Volumen: 111
Editorial de la revista: ELSEVIER SCI LTD
Estado de publicación del artículo: Publicado Idioma: Inglés
Soporte y/o medio de difusión:
Autores: Sciarini L; Ribotta PD; Leon AE; Perez GT
Área y sub-área del conocimiento:
INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas

8.1 Artículos

8.1.51

Título: Effect of freezing treatments and yeast amount on sensory and physical properties of sweet bakery products
Revista: JOURNAL OF FOOD ENGINEERING
País de la revista: Países Bajos Referato: Con Referato
Fecha de publicación de la revista: 3/2012 ISBN/ISSN de la revista: 0260-8774
Página inicial: 336 Volumen: 111
Editorial de la revista: ELSEVIER SCI LTD
Estado de publicación del artículo: Publicado Idioma: Inglés
Soporte y/o medio de difusión:
Autores: Meziani S; Kaci M; Jacquot M; Jasniewski J; Ribotta PD; Muller JM; Ghoul M; Desorby S

Área y sub-área del conocimiento:

INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas

8.1.52

Título: Use of enzymes to minimize dough freezing damage
Revista: FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY
País de la revista: Alemania Referato: Con Referato
Fecha de publicación de la revista: 5/2012 ISBN/ISSN de la revista: 1935-5130
Página inicial: 2242 Volumen: 5
Editorial de la revista: SPRINGER
Estado de publicación del artículo: Publicado Idioma: Inglés
Soporte y/o medio de difusión: Electrónico y/o Digital
Autores: Steffolani ME; Ribotta PD; Perez GT; MC Puppo; Leon AE

Área y sub-área del conocimiento:

INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas

8.1.53

Título: Partial-baking process on gluten-free bread: Impact of hydrocolloid addition
Revista: FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY
País de la revista: Alemania Referato: Con Referato
Fecha de publicación de la revista: 3/2012 ISBN/ISSN de la revista: 1935-5130
Página inicial: 1724 Volumen: 5
Editorial de la revista: SPRINGER
Estado de publicación del artículo: Publicado Idioma: Inglés
Soporte y/o medio de difusión: Impreso
Autores: Sciarini L; Perez GT; de Lamballerie M; Leon AE; Ribotta PD

Área y sub-área del conocimiento:

INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas

8.1.54

Título: Influence of enzyme active and inactive soy flours on cassava and corn starch properties
Revista: STARCH/STARKE
País de la revista: Alemania Referato: Con Referato
Fecha de publicación de la revista: 2/2012 ISBN/ISSN de la revista: 0038-9056
Página inicial: 126 Volumen: 64
Editorial de la revista: WILEY-V C H VERLAG GMBH
Estado de publicación del artículo: Publicado Idioma: Inglés
Soporte y/o medio de difusión:
Autores: Sciarini L; Ribotta PD; Leon AE; Perez GT

Área y sub-área del conocimiento:

INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas

8.1 Artículos

8.1.55

Título: Enzymes Action on Wheat-Soy Dough Properties and Bread Quality
Revista: FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY
País de la revista: Alemania Referato: Con Referato
Fecha de publicación de la revista: 2/2012 ISBN/ISSN de la revista: 1935-5130
Página inicial: 1255 Volumen: 5
Editorial de la revista: SPRINGER
Estado de publicación del artículo: Publicado Idioma: Inglés
Soporte y/o medio de difusión: Impreso
Autores: ROCCIA P; Ribotta PD; Ferrero C; Perez GT; Leon AE

Área y sub-área del conocimiento:
INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas

8.1.56

Título: Influence of yeast and frozen storage on rheological, structural and microbial quality of frozen sweet dough
Revista: JOURNAL OF FOOD ENGINEERING
País de la revista: Países Bajos Referato: Con Referato
Fecha de publicación de la revista: 3/2012 ISBN/ISSN de la revista: 0260-8774
Página inicial: 538 Volumen: 109
Editorial de la revista: ELSEVIER SCI LTD
Estado de publicación del artículo: Publicado Idioma: Inglés
Soporte y/o medio de difusión: Impreso
Autores: Meziani S; Jasniewski J; Ribotta PD; Arab-Tehrany E; Muller JM; Ghoul M; Desobry M

Área y sub-área del conocimiento:
INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas

8.1.57

Título: Effect of damaged starch on wheat starch thermal behavior
Revista: STARCH/STARKE
País de la revista: Alemania Referato: Con Referato
Fecha de publicación de la revista: 3/2012 ISBN/ISSN de la revista: 0038-9056
Página inicial: 786 Volumen: 64
Editorial de la revista: WILEY-V C H VERLAG GMBH
Estado de publicación del artículo: Publicado Idioma: Inglés
Soporte y/o medio de difusión:
Autores: Barrera G; AE Leon; Ribotta PD

Área y sub-área del conocimiento:
INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas

8.1.58

Título: Efectos de diferentes fracciones de harinas de trigo pan obtenidas con molino industrial sobre la calidad de galletitas dulces
Revista: AGRISCIENTIA
País de la revista: Argentina Referato: Con Referato
Fecha de publicación de la revista: 12/2012 ISBN/ISSN de la revista: 1668-298x
Página inicial: 69 Volumen: 29
Editorial de la revista: Universidad Nacional de Córdoba Facultad de Ciencias Agropecuarias
Estado de publicación del artículo: Publicado Idioma: Español
Soporte y/o medio de difusión:
Autores: Barrera G; Bassi E; Reyes Martinez R; Leon AE; Ribotta PD

Área y sub-área del conocimiento:
INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas

8.1 Artículos

8.1.59

Título: Indicadores de calidad de las harinas de trigo: índice de calidad industrial y su relación con ensayos predictivos
Revista: AGRISCIENTIA
País de la revista: Argentina Referato: Con Referato
Fecha de publicación de la revista: 12/2012 ISBN/ISSN de la revista: 1668-298x
Página inicial: 81 Volumen: 29
Editorial de la revista: Universidad Nacional de Córdoba Facultad de Ciencias Agropecuarias
Estado de publicación del artículo: Publicado Idioma: Español
Soporte y/o medio de difusión: de la Horra A; Seghezzi M; Molfese E; Ribotta PD; Leon AE
Autores:
Área y sub-área del conocimiento:
INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas

8.1.60

Título: Enzymatic modifications of pea protein and its application in protein-cassava and corn starch gels
Revista: FOOD HYDROCOLLOIDS
País de la revista: Países Bajos Referato: Con Referato
Fecha de publicación de la revista: 2/2012 ISBN/ISSN de la revista: 0268-005X
Página inicial: 185 Volumen: 27
Editorial de la revista: ELSEVIER SCI LTD
Estado de publicación del artículo: Publicado Idioma: Inglés
Soporte y/o medio de difusión: Electrónico y/o Digital
Autores: Ribotta PD; Colombo A; Rosell CM
Área y sub-área del conocimiento:
INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas

8.1.61

Título: Colour assessment on bread wheat and triticale fresh pasta
Revista: INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES
País de la revista: Estados Unidos Referato: Con Referato
Fecha de publicación de la revista: 7/2012 ISBN/ISSN de la revista: 1094-2912
Página inicial: 1054 Volumen: 15
Editorial de la revista: TAYLOR & FRANCIS INC
Estado de publicación del artículo: Publicado Idioma: Inglés
Soporte y/o medio de difusión: Electrónico y/o Digital
Autores: CS Martinez; Ribotta PD; Leon AE; MC Añon
Área y sub-área del conocimiento:
INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas

8.1.62

Título: Combinations of glucose oxidase, a-amylase and xylanase affect dough properties and bread quality
Revista: INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY
País de la revista: Estados Unidos Referato: Con Referato
Fecha de publicación de la revista: 1/2012 ISBN/ISSN de la revista: 0950-5423
Página inicial: 525 Volumen: 47
Editorial de la revista: WILEY-BLACKWELL PUBLISHING, INC
Estado de publicación del artículo: Publicado Idioma: Inglés
Soporte y/o medio de difusión: Impreso
Autores: Steffolani ME; Ribotta PD; Perez GT; Leon AE
Área y sub-área del conocimiento:
INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas

8.1 Artículos

8.1.63

Título: Rheological and calorimetric properties of corn-, wheat-, and cassava-starches/soybean protein concentrate composites
Revista: STARCH/STARKE
País de la revista: Alemania Referato: Con Referato
Fecha de publicación de la revista: 6/2011 ISBN/ISSN de la revista: 0038-9056
Página inicial: 83 Número: 63
Editorial de la revista: WILEY-V C H VERLAG GMBH
Estado de publicación del artículo: Publicado Idioma: Inglés
Soporte y/o medio de difusión: Impreso
Autores: Colombo A; Leon AE; Ribotta PD
Área y sub-área del conocimiento:
INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas

8.1.64

Título: Oxidantes y reductores
Revista: Molinería y Panadería
País de la revista: España Referato: Sin Referato
Fecha de publicación de la revista: 10/2011 ISBN/ISSN de la revista: 0026-900X
Página inicial: 10
Editorial de la revista: Montagud Editores
Estado de publicación del artículo: Publicado Idioma: Español
Soporte y/o medio de difusión:
Autores: ROCCIA P; Ribotta PD
Área y sub-área del conocimiento:
INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas

8.1.65

Título: Efecto de la adición de harina de yuca (Manihot esculenta Crantz) sobre las características sensoriales, reológicas y físicas de tortas y panquecas
Revista: Rev. Fac. Agron. (UCV)
País de la revista: Venezuela Referato: Con Referato
Fecha de publicación de la revista: 7/2011 ISBN/ISSN de la revista: 1856-5573
Página inicial: 64 Volumen: 37
Editorial de la revista: Universidad Cantral de Venezuela
Estado de publicación del artículo: Publicado Idioma: Español
Soporte y/o medio de difusión:
Autores: CUETO D; E Perez; BORNEO R; Ribotta PD
Área y sub-área del conocimiento:
INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas

8.1.66

Título: Use of wheat, triticale and rye flours in layer cake production
Revista: INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY
País de la revista: Estados Unidos Referato: Con Referato
Fecha de publicación de la revista: 1/2010 ISBN/ISSN de la revista: 0950-5423
Página inicial: 697 Volumen: 45
Editorial de la revista: WILEY-BLACKWELL PUBLISHING, INC
Estado de publicación del artículo: Publicado Idioma: Inglés
Soporte y/o medio de difusión: Impreso
Autores: Oliete B; Perez GT; Gomez M; Ribotta PD; Moiraghi M; Leon AE
Área y sub-área del conocimiento:
INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas

8.1 Artículos

8.1.67

Título: Optimization of additive combination for improved soy-wheat bread quality

Revista: FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY

País de la revista: Alemania Referato: Con Referato

Fecha de publicación de la revista: 1/2010 ISBN/ISSN de la revista: 1935-5130

Página inicial: 395 Volumen: 3

Editorial de la revista: SPRINGER

Estado de publicación del artículo: Publicado Idioma: Inglés

Soporte y/o medio de difusión: Impreso

Autores: Ribotta PD; Perez GT; AÑON M C; Leon AE

Área y sub-área del conocimiento:
INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas

8.1.68

Título: Effect of glucose oxidase, transglutaminase, and pentosanase on wheat proteins. Relationship with dough properties and bread-making quality

Revista: JOURNAL OF CEREAL SCIENCE (PRINT)

País de la revista: Reino Unido Referato: Con Referato

Fecha de publicación de la revista: 1/2010 ISBN/ISSN de la revista: 0733-5210

Página inicial: 366 Volumen: 51

Editorial de la revista: ACADEMIC PRESS LTD-ELSEVIER SCIENCE LTD

Estado de publicación del artículo: Publicado Idioma: Inglés

Soporte y/o medio de difusión: Impreso

Autores: Steffolani ME; Ribotta PD; Perez GT; Leon AE

Área y sub-área del conocimiento:
INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas

8.1.69

Título: Effects of enzymatic modification of soybean protein on the pasting and rheological profile of starch-protein system

Revista: STARCH/STARKE

País de la revista: Alemania Referato: Con Referato

Fecha de publicación de la revista: 5/2010 ISBN/ISSN de la revista: 0038-9056

Página inicial: 373 Volumen: 62

Editorial de la revista: WILEY-V C H VERLAG GMBH

Estado de publicación del artículo: Publicado Idioma: Inglés

Soporte y/o medio de difusión: Impreso

Autores: Ribotta PD; Rosell CM

Área y sub-área del conocimiento:
INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas

8.1.70

Título: Differential scanning calorimetry (dsc) studies on the thermal properties of peanut proteins

Revista: JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY

País de la revista: Estados Unidos Referato: Con Referato

Fecha de publicación de la revista: 3/2010 ISBN/ISSN de la revista: 0021-8561

Página inicial: 4434 Volumen: 58

Editorial de la revista: AMER CHEMICAL SOC

Estado de publicación del artículo: Publicado Idioma: Inglés

Soporte y/o medio de difusión: Impreso

Autores: Colombo A; Ribotta PD; Leon AE

Área y sub-área del conocimiento:
INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas

8.1 Artículos

8.1.71

Título: Optimization of soybean heat-treating using a fluidized bed dryer
Revista: JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE
País de la revista: Referato: Con Referato
Fecha de publicación de la revista: 12/2010 ISBN/ISSN de la revista: 0022-1155
Página inicial:
Editorial de la revista: ASSOC FOOD SCIENT TECHN INDIA
Estado de publicación del artículo: En prensa Idioma: Inglés
Soporte y/o medio de difusión: Electrónico y/o Digital
Autores: Martinez ML; Marin MA; Ribotta PD
Área y sub-área del conocimiento:
INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas

8.1.72

Título: Influence of Gluten-free Flours and their Mixtures on Batter Properties and Bread Quality
Revista: FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY
País de la revista: Alemania Referato: Con Referato
Fecha de publicación de la revista: 12/2010 ISBN/ISSN de la revista: 1935-5130
Página inicial: 577 Volumen: 3
Editorial de la revista: SPRINGER
Estado de publicación del artículo: Publicado Idioma: Inglés
Soporte y/o medio de difusión: Impreso
Autores: Sciarini L; Ribotta PD; Leon AE; Perez GT
Área y sub-área del conocimiento:
INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas

8.1.73

Título: Evaluación de calidad de pastas elaboradas con diferentes cultivares de trigo pan
Revista: Ingeniería Alimentaria
País de la revista: Argentina Referato: Sin Referato
Fecha de publicación de la revista: 6/2010 ISBN/ISSN de la revista: 0328-865X
Página inicial: 10 Volumen: 85
Editorial de la revista: Edigar S.A
Estado de publicación del artículo: Publicado Idioma: Español
Soporte y/o medio de difusión: Impreso
Autores: Eroles E; Allin MG; Montenegro M; Bustos M; Colombo A; Ribotta PD
Área y sub-área del conocimiento:
INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas

8.1.74

Título: Effect of hydrocolloids on gluten-free batter properties and bread quality
Revista: INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY
País de la revista: Estados Unidos Referato: Con Referato
Fecha de publicación de la revista: 7/2010 ISBN/ISSN de la revista: 0950-5423
Página inicial: 2306 Volumen: 45
Editorial de la revista: WILEY-BLACKWELL PUBLISHING, INC
Estado de publicación del artículo: Publicado Idioma: Inglés
Soporte y/o medio de difusión: Impreso
Autores: Sciarini L; Ribotta PD; Leon AE; Perez GT
Área y sub-área del conocimiento:
INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas

8.1 Artículos

8.1.75

Título: Antioxidant capacity of medicinal plants from the Province of Cordoba (Argentina) and their in vitro testing in a model food system
Revista: FOOD CHEMISTRY
País de la revista: Países Bajos Referato: Con Referato
Fecha de publicación de la revista: 12/2009 ISBN/ISSN de la revista: 0308-8146
Página inicial: 664 Volumen: 112 Número: 3
Editorial de la revista: ELSEVIER SCI LTD
Estado de publicación del artículo: Publicado Idioma: Inglés
Soporte y/o medio de difusión: Impreso
Autores: R Borneo; AE Leon; A Aguirre; PD Ribotta; JJ Cantero
Área y sub-área del conocimiento:
INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas

8.1.76

Título: Influence of soy protein on rheological properties and water retention capacity of wheat gluten
Revista: LEBENSMITTEL-WISSENSCHAFT UND-TECHNOLOGIE-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY
País de la revista: Países Bajos Referato: Con Referato
Fecha de publicación de la revista: 12/2009 ISBN/ISSN de la revista: 0023-6438
Página inicial: 358 Volumen: 42
Editorial de la revista: ELSEVIER SCIENCE BV
Estado de publicación del artículo: Publicado Idioma: Inglés
Soporte y/o medio de difusión: Impreso
Autores: P Roccia; PD Ribotta; GT Perez; AE Leon
Área y sub-área del conocimiento:
INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas

8.1.77

Título: Chemical composition and functional properties of Gleditsia triacanthos gum
Revista: FOOD HYDROCOLLOIDS
País de la revista: Países Bajos Referato: Con Referato
Fecha de publicación de la revista: 12/2009 ISBN/ISSN de la revista: 0268-005X
Página inicial: 306 Volumen: 23
Editorial de la revista: ELSEVIER SCI LTD
Estado de publicación del artículo: Publicado Idioma: Inglés
Soporte y/o medio de difusión: Impreso
Autores: LS Sciarini; F Maldonado; PD Ribotta; GT Perez; AE Leon
Área y sub-área del conocimiento:
INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas

8.1.78

Título: Triticale Flours: Composition, Properties and Utilization
Revista: Food
País de la revista: Japón Referato: Con Referato
Fecha de publicación de la revista: 12/2008 ISBN/ISSN de la revista:
Página inicial: 17 Volumen: 2 Número: 1
Editorial de la revista: Global Science Books
Estado de publicación del artículo: Publicado Idioma: Inglés
Soporte y/o medio de difusión: Impreso
Autores: AE Leon; GT Perez; PD Ribotta
Área y sub-área del conocimiento:
INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas

8.1 Artículos

8.1.79

Título: Aplicación de electroforesis capilar para la caracterización de gliadinas de trigos argentinos
Revista: Agriscientia
País de la revista: Argentina Referato: Con Referato
Fecha de publicación de la revista: 12/2008 ISBN/ISSN de la revista:
Página inicial: 57 Volumen: 25
Editorial de la revista: Facultad de Ciencias Agropecuarias
Estado de publicación del artículo: Publicado Idioma: Español
Soporte y/o medio de difusión: Impreso
Autores: A Colombo; PD Ribotta; AE Leon
Área y sub-área del conocimiento:
INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas

8.1.80

Título: Effect of transglutaminase on the properties of glutenin macro polymer and dough rheology
Revista: CEREAL CHEMISTRY
País de la revista: Referato: Con Referato
Fecha de publicación de la revista: 12/2008 ISBN/ISSN de la revista: 0009-0352
Página inicial: 39 Volumen: 85
Editorial de la revista: AMER ASSOC CEREAL CHEMISTS
Estado de publicación del artículo: Publicado Idioma: Inglés
Soporte y/o medio de difusión: Impreso
Autores: ME Steffolani; GT Perez; PD Ribotta; MC Puppo; AE Leon
Área y sub-área del conocimiento:
INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas

8.1.81

Título: Effect of soybean proteins on gluten depolymerization during mixing and resting
Revista: JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE
País de la revista: Reino Unido Referato: Con Referato
Fecha de publicación de la revista: 12/2008 ISBN/ISSN de la revista: 0022-5142
Página inicial: 455 Volumen: 88
Editorial de la revista: JOHN WILEY & SONS LTD
Estado de publicación del artículo: Publicado Idioma: Inglés
Soporte y/o medio de difusión: Impreso
Autores: GT Perez; PD Ribotta; ME Steffolani; AE Leon
Área y sub-área del conocimiento:
INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas

8.1.82

Título: A comparative study of physicochemical tests for quality prediction of Argentine wheat flours used as corrector flours and for cookie production
Revista: JOURNAL OF CEREAL SCIENCE (PRINT)
País de la revista: Reino Unido Referato: Con Referato
Fecha de publicación de la revista: 12/2008 ISBN/ISSN de la revista: 0733-5210
Página inicial: 775 Volumen: 48
Editorial de la revista: ACADEMIC PRESS LTD-ELSEVIER SCIENCE LTD
Estado de publicación del artículo: Publicado Idioma: Inglés
Soporte y/o medio de difusión: Impreso
Autores: A Colombo; GT Perez; PD Ribotta; AE Leon
Área y sub-área del conocimiento:
INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas

8.1 Artículos

8.1.83

Título: Thermo-physical assessment of bread during staling
Revista: LEBENSMITTEL-WISSENSCHAFT UND-TECHNOLOGIE-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY
País de la revista: Países Bajos Referato: Con Referato
Fecha de publicación de la revista: 12/2007 ISBN/ISSN de la revista: 0023-6438
Página inicial: 879 Volumen: 40
Editorial de la revista: ELSEVIER SCIENCE BV
Estado de publicación del artículo: Publicado Idioma: Inglés
Soporte y/o medio de difusión: Impreso
Autores: PD Ribotta; Alain Le Bail
Área y sub-área del conocimiento:
INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas

8.1.84

Título: Thermo-physical and thermo-mechanical assessment of partially baked bread during chilling and freezing process. Impact of selected enzymes on crumb contraction to prevent crust flaking
Revista: JOURNAL OF FOOD ENGINEERING
País de la revista: Países Bajos Referato: Con Referato
Fecha de publicación de la revista: 12/2007 ISBN/ISSN de la revista: 0260-8774
Página inicial: 913 Volumen: 78
Editorial de la revista: ELSEVIER SCI LTD
Estado de publicación del artículo: Publicado Idioma: Inglés
Soporte y/o medio de difusión: Impreso
Autores: PD Ribotta; Alain Le Bail
Área y sub-área del conocimiento:
INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas

8.1.85

Título: Relationship between chemical analysis, cooking properties, instrumental texture and sensory evaluation in spaghetti
Revista: JOURNAL OF TEXTURE STUDIES
País de la revista: Estados Unidos Referato: Con Referato
Fecha de publicación de la revista: 12/2007 ISBN/ISSN de la revista: 0022-4901
Página inicial: 666 Volumen: 38
Editorial de la revista: WILEY-BLACKWELL PUBLISHING, INC
Estado de publicación del artículo: Publicado Idioma: Inglés
Soporte y/o medio de difusión: Impreso
Autores: CS Martinez; PD Ribotta; AE Leon; MC Añon
Área y sub-área del conocimiento:
INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas

8.1.86

Título: Effects of soy protein on physical and rheological properties of wheat starch
Revista: STARCH/STARKE
País de la revista: Alemania Referato: Con Referato
Fecha de publicación de la revista: 12/2007 ISBN/ISSN de la revista: 0038-9056
Página inicial: 614 Volumen: 59
Editorial de la revista: WILEY-V C H VERLAG GMBH
Estado de publicación del artículo: Publicado Idioma: Inglés
Soporte y/o medio de difusión: Impreso
Autores: PD Ribotta; A Colombo; AE Leon; MC Añon
Área y sub-área del conocimiento:
INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas

8.1 Artículos

8.1.87

Título: Influence of damaged starch on cookie and bread-making quality
Revista: EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY
País de la revista: Alemania Referato: Con Referato
Fecha de publicación de la revista: 12/2007 ISBN/ISSN de la revista: 1438-2377
Página inicial: 1 Volumen: 225
Editorial de la revista: SPRINGER
Estado de publicación del artículo: Publicado Idioma: Inglés
Soporte y/o medio de difusión: Impreso
Autores: G Barrera; GT Perez; PD Ribotta; AE Leon

Área y sub-área del conocimiento:

INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas

8.1.88

Título: Effect of additives on the thermo-mechanical behaviour of dough systems at sub-freezing temperatures
Revista: EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY
País de la revista: Alemania Referato: Con Referato
Fecha de publicación de la revista: 12/2007 ISBN/ISSN de la revista: 1438-2377
Página inicial: 519 Volumen: 224
Editorial de la revista: SPRINGER
Estado de publicación del artículo: Publicado Idioma: Inglés
Soporte y/o medio de difusión: Impreso
Autores: PD Ribotta; A Le Bail

Área y sub-área del conocimiento:

INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas

8.1.89

Título: Effect of microbial transglutaminase on the protein fractions of rice, pea and their blends
Revista: JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE
País de la revista: Reino Unido Referato: Con Referato
Fecha de publicación de la revista: 12/2007 ISBN/ISSN de la revista: 0022-5142
Página inicial: 2576 Volumen: 87
Editorial de la revista: JOHN WILEY & SONS LTD
Estado de publicación del artículo: Publicado Idioma: Inglés
Soporte y/o medio de difusión: Impreso
Autores: C Marco; GT Perez; PD Ribotta; C Rosell

Área y sub-área del conocimiento:

INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas

8.1.90

Título: Relationship between variety classification and breadmaking quality in Argentine wheats
Revista: International Journal of Agricultural Research
País de la revista: Estados Unidos Referato: Con Referato
Fecha de publicación de la revista: 7/2007 ISBN/ISSN de la revista: 1816-4897
Página inicial: 33 Número: 2
Editorial de la revista: Academic Journals Inc.
Estado de publicación del artículo: Publicado Idioma: Inglés
Soporte y/o medio de difusión:
Autores: Steffolani ME; Perez GT; Ribotta PD; Leon AE

Área y sub-área del conocimiento:

INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas

8.1 Artículos

8.1.91

Título: Effect of damaged starch levels on flour thermal behaviour and bread staling

Revista: EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY

País de la revista: Alemania Referato: Con Referato

Fecha de publicación de la revista: 12/2006 ISBN/ISSN de la revista: 1438-2377

Página inicial: 187 Volumen: 224

Editorial de la revista: SPRINGER

Estado de publicación del artículo: Publicado Idioma:

Soporte y/o medio de difusión: Impreso

Autores: AE Leon; G Barrera; GT Perez; Pablo Daniel RIBOTTA; C Rosell

Área y sub-área del conocimiento:
INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas

8.1.92

Título: Effects of incident radiation and nitrogen availability on the quality parameters of triticale grains in Argentina

Revista: EXPERIMENTAL AGRICULTURE

País de la revista: Referato: Con Referato

Fecha de publicación de la revista: 12/2006 ISBN/ISSN de la revista: 0014-4797

Página inicial: 311 Volumen: 42

Editorial de la revista: CAMBRIDGE UNIV PRESS

Estado de publicación del artículo: Publicado Idioma:

Soporte y/o medio de difusión: Impreso

Autores: Aguirre A.; RUBIOLO, O.; Pablo Daniel RIBOTTA; Lujan JS; GT Perez; AE Leon

Área y sub-área del conocimiento:
INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas

8.1.93

Título: Use of Solvent Retention Capacity Profile to Predict the Quality of Triticale Flours

Revista: CEREAL CHEMISTRY

País de la revista: Referato: Con Referato

Fecha de publicación de la revista: 12/2006 ISBN/ISSN de la revista: 0009-0352

Página inicial: 243 Volumen: 83

Editorial de la revista: AMER ASSOC CEREAL CHEMISTS

Estado de publicación del artículo: Publicado Idioma:

Soporte y/o medio de difusión: Impreso

Autores: ROCCIA P; Moiraghi, M.; Pablo Daniel RIBOTTA; Perez, GT.; RUBIOLO, O.; AE Leon

Área y sub-área del conocimiento:
INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas

8.1.94

Título: Congelation du pain: contraction de la mie et phénomène d'écaillage de la croûte

Revista: Revue Generale du Froid

País de la revista: Referato: Sin Referato

Fecha de publicación de la revista: 12/2006 ISBN/ISSN de la revista: 1958-4490

Página inicial: 43 Volumen: 1068

Editorial de la revista: ASSOCIATION FRANCAISE DU FROID

Estado de publicación del artículo: Publicado Idioma: Francés

Soporte y/o medio de difusión: Impreso

Autores: LE BAIL, A.; Davenel A; Hamdami N; Jury V; Lucas T; Monteau J-Y; Ribotta, PD

Área y sub-área del conocimiento:
INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas

8.1 Artículos

8.1.95

Título: Examining crust problems resulting from processing conditions with respect to freezing
Revista: NEW FOOD
País de la revista: Referato: Sin Referato
Fecha de publicación de la revista: 12/2006 ISBN/ISSN de la revista: 1461-4642
Página inicial: 10 Volumen: 3
Editorial de la revista: Russell Publishing Ltd
Estado de publicación del artículo: Publicado Idioma: Inglés
Soporte y/o medio de difusión: Impreso
Autores: LE BAIL, A.; Hamdami N; JURY V; Monteau J-Y; Davenel A; Lucas T; Pablo Daniel RIBOTTA

Área y sub-área del conocimiento:

INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas

8.1.96

Título: Electrophoresis studies for determining wheat-soy protein interactions in dough and bread
Revista: EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY
País de la revista: Alemania Referato: Con Referato
Fecha de publicación de la revista: 12/2005 ISBN/ISSN de la revista: 1438-2377
Página inicial: 48 Volumen: 221
Editorial de la revista: SPRINGER
Estado de publicación del artículo: Publicado Idioma:
Soporte y/o medio de difusión: Impreso
Autores: Pablo Daniel RIBOTTA; LEON, A. E.; PEREZ, G.; AÑON, M. C.

Área y sub-área del conocimiento:

INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas

8.1.97

Título: Effect of soybean addition on the rheological properties and breadmaking quality of wheat flour
Revista: JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE
País de la revista: Reino Unido Referato: Con Referato
Fecha de publicación de la revista: 12/2005 ISBN/ISSN de la revista: 0022-5142
Página inicial: 1889 Volumen: 85
Editorial de la revista: JOHN WILEY & SONS LTD
Estado de publicación del artículo: Publicado Idioma:
Soporte y/o medio de difusión: Impreso
Autores: Pablo Daniel RIBOTTA; Arnulphi SA; LEON, A. E.; AÑON, M. C.

Área y sub-área del conocimiento:

INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas

8.1.98

Título: Study of thermodynamical properties of part-baked french bread
Revista: Industries des Cereales
País de la revista: Referato: Con Referato
Fecha de publicación de la revista: 12/2005 ISBN/ISSN de la revista: 0245-4505
Página inicial: 27 Volumen: 143
Editorial de la revista:
Estado de publicación del artículo: Publicado Idioma:
Soporte y/o medio de difusión: Impreso
Autores: Pablo Daniel RIBOTTA; LE BAIL, A.

Área y sub-área del conocimiento:

INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas

8.1 Artículos

8.1.99

Título: Análisis de la aptitud de trigo pan para la elaboración de galletitas y bizcochuelos

Revista: Agriscientia

País de la revista: Referato: Con Referato

Fecha de publicación de la revista: 12/2005 ISBN/ISSN de la revista: 1668-298X

Página inicial: 47 Volumen: 22

Editorial de la revista: Facultad de Ciencias Agropecuarias

Estado de publicación del artículo: Publicado Idioma:

Soporte y/o medio de difusión: Impreso

Autores: Moiraghi, M.; Ribotta, PD.; Aguirre A.; Perez, GT.; Leon, AE.

Área y sub-área del conocimiento:
INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas

8.1.100

Título: Interactions of hydrocolloids and sonicated-gluten proteins

Revista: FOOD HYDROCOLLOIDS

País de la revista: Países Bajos Referato: Con Referato

Fecha de publicación de la revista: 12/2005 ISBN/ISSN de la revista: 0268-005X

Página inicial: 93 Volumen: 19

Editorial de la revista: ELSEVIER SCI LTD

Estado de publicación del artículo: Publicado Idioma: Inglés

Soporte y/o medio de difusión: Impreso

Autores: Pablo Daniel RIBOTTA; Ausar, F.; Beltramo, D.; Leon, AE.

Área y sub-área del conocimiento:
INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas

8.1.101

Título: Changes in proteins and starch granule size distribution during grain filling of triticale

Revista: Agriscientia

País de la revista: Referato: Con Referato

Fecha de publicación de la revista: 12/2004 ISBN/ISSN de la revista: 1668-298X

Página inicial: 13 Volumen: 21

Editorial de la revista: Facultad de Ciencias Agropecuarias

Estado de publicación del artículo: Publicado Idioma:

Soporte y/o medio de difusión: Impreso

Autores: PEREZ, G.; Pablo Daniel RIBOTTA; AQUIRRE, A.; RUBIOLO, O.; LEON, A. E.

Área y sub-área del conocimiento:
INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas

8.1.102

Título: The staling of bread. An X-ray diffraction study

Revista: EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY

País de la revista: Alemania Referato: Con Referato

Fecha de publicación de la revista: 12/2004 ISBN/ISSN de la revista: 1438-2377

Página inicial: 219 Volumen: 218

Editorial de la revista: SPRINGER

Estado de publicación del artículo: Publicado Idioma:

Soporte y/o medio de difusión: Impreso

Autores: Pablo Daniel RIBOTTA; CUFFINI, S.; LEON, A. E.; AÑON, M. C.

Área y sub-área del conocimiento:
INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas

8.1 Artículos

8.1.103

Título: Effect of DATEM and guar gum on micro structural, rheological and baking performance of frozen bread dough
Revista: FOOD HYDROCOLLOIDS
País de la revista: Países Bajos Referato: Con Referato
Fecha de publicación de la revista: 12/2004 ISBN/ISSN de la revista: 0268-005X
Página inicial: 305 Volumen: 18
Editorial de la revista: ELSEVIER SCI LTD
Estado de publicación del artículo: Publicado Idioma:
Soporte y/o medio de difusión: Impreso
Autores: Pablo Daniel RIBOTTA; PEREZ, G.; LEON, A. E.; AÑÓN, M. C.
Área y sub-área del conocimiento:
INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas

8.1.104

Título: A method to determine gassing power of yeast
Revista: Journal Of Food Technology
País de la revista: Referato: Con Referato
Fecha de publicación de la revista: 12/2004 ISBN/ISSN de la revista:
Página inicial: 218 Volumen: 2
Editorial de la revista: Grace Publications Network
Estado de publicación del artículo: Publicado Idioma:
Soporte y/o medio de difusión: Impreso
Autores: Pablo Daniel RIBOTTA; GIULIANO, N.; PEREZ, G.; LEON, A. E.
Área y sub-área del conocimiento:
INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas

8.1.105

Título: Production of Gluten Free Bread Using Soybean Flour
Revista: JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE
País de la revista: Reino Unido Referato: Con Referato
Fecha de publicación de la revista: 12/2004 ISBN/ISSN de la revista: 0022-5142
Página inicial: 1969 Volumen: 84
Editorial de la revista: JOHN WILEY & SONS LTD
Estado de publicación del artículo: Publicado Idioma:
Soporte y/o medio de difusión: Impreso
Autores: Pablo Daniel RIBOTTA; AUSAR, S.; MORCILLO, M.; PEREZ, G.; BELTRAMO, D.; LEON, A. E.
Área y sub-área del conocimiento:
INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas

8.1.106

Título: Use of triticale flours to elaborate crackers
Revista: EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY
País de la revista: Alemania Referato: Con Referato
Fecha de publicación de la revista: 12/2003 ISBN/ISSN de la revista: 1438-2377
Página inicial: 134 Volumen: 217
Editorial de la revista: SPRINGER
Estado de publicación del artículo: Publicado Idioma:
Soporte y/o medio de difusión: Impreso
Autores: LEON, A. E.; Pablo Daniel RIBOTTA; AQUIRRE, A.; PEREZ, G.; RUBIOLLO, O.
Área y sub-área del conocimiento:
INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas

8.1 Artículos

8.1.107

Título: Improvement of HDL- and LDL-Cholesterol Levels in Diabetic Subjects by Feeding Bread Containing Chitosan
Revista: JOURNAL OF MEDICINAL FOOD
País de la revista: Estados Unidos Referato: Con Referato
Fecha de publicación de la revista: 12/2003 ISBN/ISSN de la revista: 1096-620X
Página inicial: 397 Volumen: 6
Editorial de la revista: MARY ANN LIEBERT INC
Estado de publicación del artículo: Publicado Idioma:
Soporte y/o medio de difusión: Impreso
Autores: AUSAR, S.; MORCILLO, M.; LEON, A. E.; Pablo Daniel RIBOTTA; CASTAGNA, L.; BELTRAMO, D.; BIANCO, I.

Área y sub-área del conocimiento:

INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas

8.1.108

Título: Influencia del contenido de almidón dañado sobre la calidad galletitera en harinas de triticale
Revista: Agriscientia
País de la revista: Referato: Con Referato
Fecha de publicación de la revista: 12/2003 ISBN/ISSN de la revista: 1668-298X
Página inicial: 3 Volumen: 20
Editorial de la revista: Facultad de Ciencias Agropecuarias - UNC
Estado de publicación del artículo: Publicado Idioma:
Soporte y/o medio de difusión: Impreso
Autores: TORRI, C.; PD Ribotta; MORCILLO, M.; RUBIOLO, O.; PEREZ, G.; LEON, A. E.

Área y sub-área del conocimiento:

INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas

8.1.109

Título: The occurrence of friabilin in triticale and their relationship with grain hardness and baking quality
Revista: JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY
País de la revista: Estados Unidos Referato: Con Referato
Fecha de publicación de la revista: 12/2003 ISBN/ISSN de la revista: 0021-8561
Página inicial: 7176 Volumen: 51
Editorial de la revista: AMER CHEMICAL SOC
Estado de publicación del artículo: Publicado Idioma:
Soporte y/o medio de difusión: Impreso
Autores: RAMIREZ, A.; PEREZ, G.; Pablo Daniel RIBOTTA; LEON, A. E.

Área y sub-área del conocimiento:

INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas

8.1.110

Título: Effect of freezing and frozen storage on the gelatinization and retrogradation of amylopectin in dough baked in a differential scanning calorimeter
Revista: FOOD RESEARCH INTERNATIONAL
País de la revista: Países Bajos Referato: Con Referato
Fecha de publicación de la revista: 12/2003 ISBN/ISSN de la revista: 0963-9969
Página inicial: 357 Volumen: 36
Editorial de la revista: ELSEVIER SCIENCE BV
Estado de publicación del artículo: Publicado Idioma:
Soporte y/o medio de difusión: Impreso
Autores: Pablo Daniel RIBOTTA; LEON, A. E.; AÑÓN, M. C.

Área y sub-área del conocimiento:

INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas

8.1 Artículos

- 8.1.111
- | | | | |
|-------------------------------------|--|--------------------------|-----------|
| Título: | Effects of yeast freezing in frozen dough | | |
| Revista: | CEREAL CHEMISTRY | | |
| País de la revista: | Referato: | Con Referato | |
| Fecha de publicación de la revista: | 12/2003 | ISBN/ISSN de la revista: | 0009-0352 |
| Página inicial: | 454 | Volumen: | 80 |
| Editorial de la revista: | AMER ASSOC CEREAL CHEMISTS | | |
| Estado de publicación del artículo: | Publicado | Idioma: | |
| Soporte y/o medio de difusión: | Impreso | | |
| Autores: | Pablo Daniel RIBOTTA; LEON, A. E.; AÑON, M. C. | | |
- Área y sub-área del conocimiento:
-
- INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas
-
- 8.1.112
- | | | | |
|-------------------------------------|--|--------------------------|-----------|
| Título: | Medición Instrumental del Color en Galletitas Dulces de Triticale: Influencia del Contenido de Cenizas | | |
| Revista: | REVISTA INFORMACION TECNOLOGICA DEL CHILE | | |
| País de la revista: | Referato: | Con Referato | |
| Fecha de publicación de la revista: | 12/2002 | ISBN/ISSN de la revista: | 0716-8756 |
| Página inicial: | 171 | Volumen: | 13 |
| Editorial de la revista: | | | |
| Estado de publicación del artículo: | Publicado | Idioma: | |
| Soporte y/o medio de difusión: | Impreso | | |
| Autores: | PD Ribotta; AE Leon; A Aguirre; D Beltramo | | |
- Área y sub-área del conocimiento:
-
- INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas
-
- 8.1.113
- | | | | |
|-------------------------------------|---|--------------------------|-----------|
| Título: | Relationship of test weight and kernel properties to milling and baking quality in argentine triticales | | |
| Revista: | CEREAL RESEARCH COMMUNICATIONS | | |
| País de la revista: | Referato: | Con Referato | |
| Fecha de publicación de la revista: | 12/2002 | ISBN/ISSN de la revista: | 0133-3720 |
| Página inicial: | 203 | Volumen: | 30 |
| Editorial de la revista: | AKADEMIAI KIADO RT | | |
| Estado de publicación del artículo: | Publicado | Idioma: | |
| Soporte y/o medio de difusión: | Impreso | | |
| Autores: | AQUIRRE, A.; BADIALI, O.; LEON, A. E.; Pablo Daniel RIBOTTA; RUBIOLO, O. | | |
- Área y sub-área del conocimiento:
-
- INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas
-
- 8.1.114
- | | | | |
|-------------------------------------|--|--------------------------|--------------|
| Título: | Effect of freezing and frozen storage of doughs on bread quality | | |
| Revista: | JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY | | |
| País de la revista: | Estados Unidos | Referato: | Con Referato |
| Fecha de publicación de la revista: | 12/2001 | ISBN/ISSN de la revista: | 0021-8561 |
| Página inicial: | 913 | Volumen: | 49 |
| Editorial de la revista: | AMER CHEMICAL SOC | | |
| Estado de publicación del artículo: | Publicado | Idioma: | |
| Soporte y/o medio de difusión: | Impreso | | |
| Autores: | Pablo Daniel RIBOTTA; LEON, A. E.; AÑON, M. C. | | |
- Área y sub-área del conocimiento:
-
- INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas
-

8.1 Artículos

8.1.115

Título: Efecto de los Lípidos de las Harinas sobre la Calidad de las Galletitas Dulces

Revista: REVISTA INFORMACION TECNOLOGICA DEL CHILE

País de la revista: Referato: Con Referato

Fecha de publicación de la revista: 12/2000 ISBN/ISSN de la revista: 0716-8756

Página inicial: 4346 Volumen: 11 Tomo: 1

Editorial de la revista:

Estado de publicación del artículo: Publicado Idioma:

Soporte y/o medio de difusión: Impreso

Autores: AE LEON; E LUCINI; PD RIBOTTA; N GROSSO

Área y sub-área del conocimiento:
INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas

8.1.116

Título: Interactions of Different Carrageenan Isoforms and Flour Components in Breadmaking

Revista: JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY

País de la revista: Estados Unidos Referato: Con Referato

Fecha de publicación de la revista: 12/2000 ISBN/ISSN de la revista: 0021-8561

Página inicial: 2634 Volumen: 48

Editorial de la revista: AMER CHEMICAL SOC

Estado de publicación del artículo: Publicado Idioma:

Soporte y/o medio de difusión: Impreso

Autores: AE Leon; PD Ribotta; S AUSAR; C FERNANDEZ; C LANDA; D BELTRAMO

Área y sub-área del conocimiento:
INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas

8.1.117

Título: Efecto de Distintos Oxidantes Sobre la Calidad de Panes Elaborados por el Método Tradicional Argentino

Revista: Agriscientia

País de la revista: Referato: Con Referato

Fecha de publicación de la revista: 12/1999 ISBN/ISSN de la revista:

Página inicial: 3 Volumen: 16

Editorial de la revista: Facultad de Ciencias Agropecuarias, UNC

Estado de publicación del artículo: Publicado Idioma:

Soporte y/o medio de difusión: Impreso

Autores: PD Ribotta; M Morcillo; AE Leon

Área y sub-área del conocimiento:
INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas

8.1.118

Título: Incidencia del Contenido Proteico de las Harinas de Triticale sobre su Aptitud para Elaborar Galletitas

Revista: REVISTA INFORMACION TECNOLOGICA DEL CHILE

País de la revista: Referato: Con Referato

Fecha de publicación de la revista: 12/1998 ISBN/ISSN de la revista: 0716-8756

Página inicial: 87 Volumen: 9

Editorial de la revista:

Estado de publicación del artículo: Publicado Idioma:

Soporte y/o medio de difusión: Impreso

Autores: O RUBIOLO; S FERRETTI; PD Ribotta; A Aguirre; AE Leon

Área y sub-área del conocimiento:
INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas

8.2 Libros

8.2.1

Título: Investigaciones y avances en ingeniería de los alimentos: trabajos completos del V CICYTAC 2014

8.2 Libros

Estado de publicación: Publicado ISBN/ISSN: 978-987-4020-00-0

Editorial o entidad responsable de la: Ministerio de Industria, Comercio, Minería y Desarrollo Científico
Tecnológico . Secretaría de Ciencia y Tecnología,

País de edición: Argentina

Idioma: Español

Estado de publicación: Publicado

Año de publicación: 2015

Cantidad de volúmenes o tomos: 1

Cantidad de páginas: 200

Soporte y/o medio de difusión: Electrónico y/o Digital

Comité editorial/referato: Con Referato

Página web (URL): <http://cicytac.cba.gov.ar/edicionesAnt/2014/5-Trabajos%>

Área y sub-área del conocimiento:
INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas

Autores: Pencic MC; Ribotta PD; Andreato A; Rosmini M

Rol en la publicación: Autor Editor/Compilador Revisor

8.2.2

Título: Advances in Food Science and Nutrition, Volume 2

Estado de publicación: Publicado ISBN/ISSN: 9781118137093

Editorial o entidad responsable de la: Wiley

País de edición: Estados Unidos

Idioma: Inglés

Estado de publicación: Publicado

Año de publicación: 2014

Cantidad de volúmenes o tomos: 2

Cantidad de páginas: 445

Soporte y/o medio de difusión: Impreso

Comité editorial/referato: Con Referato

Área y sub-área del conocimiento:
INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas

Autores: Visakh PM; Iturriaga L; Ribotta PD

Rol en la publicación: Autor Editor/Compilador Revisor

8.2.3

Título: Advances in Food Science and Technology Volume1

Estado de publicación: Publicado ISBN/ISSN: 978-1-118-12102-3

Editorial o entidad responsable de la: Wiley

País de edición: Estados Unidos

Idioma: Inglés

Estado de publicación: Publicado

Año de publicación: 2013

Cantidad de volúmenes o tomos: 1

Cantidad de páginas: 328

Soporte y/o medio de difusión: Impreso

Comité editorial/referato: Con Referato

Área y sub-área del conocimiento:
INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas

Autores: Thomas S; Iturriaga L; Pablo Daniel RIBOTTA; Visakh PM

Rol en la publicación: Autor Editor/Compilador Revisor

8.2.4

Título: Libro de trabajos completos: Ingeniería y tecnología.

Estado de publicación: Publicado ISBN/ISSN: 978-950-33-1068-7

Editorial o entidad responsable de la: Córdoba: Universidad Nacional de Córdoba

País de edición: Argentina

Idioma: Español

Estado de publicación: Publicado

Año de publicación: 2013

8.2 Libros

Cantidad de volúmenes o tomos: 1
Cantidad de páginas: 364
Soporte y/o medio de difusión: Electrónico y/o Digital
Comité editorial/referato: Con Referato
Página web (URL): <http://www.mincytalimentos.cba.gov.ar/es/LibroCompleto>.

Área y sub-área del conocimiento:

INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas

Autores: Penci MC; Ribotta PD; Andreato A; Giner SA; Rosmini M
Rol en la publicación: Autor Editor/Compilador Revisor

8.2.5

Título: Sensores: una exitosa experiencia interdisciplinar en enseñanza de la Química

Estado de publicación: Publicado ISBN/ISSN: 9789875913554
Editorial o entidad responsable de la: Editorial Facultad de Ciencias Exactas, Físicas y Naturales - Universidad Nacional de Córdoba

País de edición: Argentina

Idioma: Español

Estado de publicación: Publicado

Año de publicación: 2013

Cantidad de páginas: 170

Soporte y/o medio de difusión: Impreso

Comité editorial/referato: Sin Referato

Área y sub-área del conocimiento:

INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Otras Ingenierías y Tecnologías

Autores: Carranza P; Martínez ML; Penci MC; Severini H; Ribotta PD; Melchiorre M; Saldís N; Lopez A; Marin MA

Rol en la publicación: Autor Editor/Compilador Revisor

8.2.6

Título: Libro de Resúmenes de la II Jornada de Difusión de Investigación y Extensión en Ingeniería Química

Estado de publicación: Publicado ISBN/ISSN: 978-987-27468-3-4

Editorial o entidad responsable de la: Facultad de Ciencias Exactas, Físicas y Naturales-Universidad Nacional de Córdoba

País de edición: Argentina

Idioma: Español

Estado de publicación: Publicado

Año de publicación: 2012

Cantidad de páginas: 110

Soporte y/o medio de difusión: Impreso

Comité editorial/referato: Sin Referato

Área y sub-área del conocimiento:

INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Ingeniería Química
Ingeniería de Procesos Químicos

Autores: Pablo Daniel RIBOTTA; Bertero JM
Rol en la publicación: Autor Editor/Compilador Revisor

8.2.7

Título: Libro de Resúmenes de la I Jornada de Difusión de Investigación y Extensión en Ingeniería Química.

Estado de publicación: Publicado ISBN/ISSN: 9789503307816

Editorial o entidad responsable de la: Universidad Nacional de Córdoba

País de edición: Argentina

Idioma: Español

Estado de publicación: Publicado

Año de publicación: 2010

Cantidad de volúmenes o tomos: 1

Cantidad de páginas: 110

Soporte y/o medio de difusión: Electrónico y/o Digital

Página web (URL): <http://www.efn.unc.edu>.

Área y sub-área del conocimiento:

8.2 Libros

Área y sub-área del conocimiento:

INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Ingeniería Química

Otras Ingeniería Química

Autores:

Ribotta PD

Rol en la publicación:

Autor

Editor/Compilador

Revisor

8.2.8

Título:

Avances en Ingeniería y Tecnología. Trabajos completos presentados al III Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos Córdoba

Estado de publicación:

Publicado

ISBN/ISSN:

9789872462093

Editorial o entidad responsable de la

Ministro de Ciencia y Tecnología - Cordoba - Argentina

País de edición:

Argentina

Idioma:

Español

Estado de publicación:

Publicado

Año de publicación:

2009

Cantidad de páginas:

279

Soporte y/o medio de difusión:

Electrónico y/o Digital

Página web (URL):

<http://www.secyt.unc.edu>

Área y sub-área del conocimiento:

INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías

Alimentos y Bebidas

Autores:

Ribotta PD; Rosmini M; De Billerbeck M

Rol en la publicación:

Autor

Editor/Compilador

Revisor

8.2.9

Título:

Alternativas tecnológicas para la elaboración y la conservación de productos panificados

Estado de publicación:

Publicado

ISBN/ISSN:

978-950-33-0739-7

Editorial o entidad responsable de la

Universidad Nacional de Cordoba

País de edición:

Argentina

Idioma:

Español

Estado de publicación:

Publicado

Año de publicación:

2009

Cantidad de páginas:

327

Soporte y/o medio de difusión:

Electrónico y/o Digital

Página web (URL):

<http://agro.unc.edu>

Área y sub-área del conocimiento:

INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías

Alimentos y Bebidas

Autores:

Pablo Daniel RIBOTTA; Tadini CC

Rol en la publicación:

Autor

Editor/Compilador

Revisor

8.3 Partes de libros

8.3.1

Título del libro:

Advances in Heat Transfer Unit Operations

Título del capítulo:

Effect of Freezing Conditions on Bread Quality

Editorial o entidad responsable de la

Taylor & Francis Group

Comité editorial/referato:

Con Referato

Estado de publicación:

Publicado

ISBN/ISSN:

978-1-4665-0467-7

País de edición:

Estados Unidos

Ciudad de la editorial:

Boca Raton

Idioma:

Inglés

Año de publicación:

2017

Cantidad de páginas de libro:

428

Página inicial:

313

Página final:

349

Soporte y/o medio de difusión:

Impreso

Autores:

Tadini CC; de Alcântara Pessoa Filho P; Meziani S; Kaci M; Leon AE; Ribotta PD

Área y sub-área del conocimiento:

INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías

Alimentos y Bebidas

Rol en la publicación:

Autor

Editor/Compilador

Revisor

8.3.2

8.3 Partes de libros

Título del libro: Salvia hispanica L: Properties, Applications and Health
Título del capítulo: Oxidative Stability of Chia Oil: Its Potential Application in Food

Editorial o entidad responsable de la: Nova Science Publishers
Comité editorial/referato: Con Referato
Estado de publicación: Publicado
ISBN/ISSN: 978-1-63484-395-9
País de edición: Estados Unidos
Ciudad de la editorial: New York
Idioma: Inglés
Año de publicación: 2016 Volúmen: 1
Cantidad de páginas de libro: 176 Página inicial: 47 Página final: 66
Soporte y/o medio de difusión: Impreso
Autores: Gonzalez A; Bodoira R; Penci MC; Leon AE; Ribotta PD; Martinez ML

Área y sub-área del conocimiento:

INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas

Rol en la publicación: Autor Editor/Compilador Revisor

8.3.3

Título del libro: Traditional Foods; General and Consumer Aspects
Título del capítulo: Traditional Food Products from Prosopis sp. Flour
Editorial o entidad responsable de la: Springer-Verlag GmbH
Comité editorial/referato: Con Referato
Estado de publicación: Publicado
ISBN/ISSN: 978-1-4899-7646-8
País de edición: Alemania
Idioma: Inglés
Año de publicación: 2016 Volúmen: 10
Cantidad de páginas de libro: 416 Página inicial: 209 Página final: 216
Soporte y/o medio de difusión: Impreso
Autores: Sciammaro LP; Ribotta PD; Puppo MC

Área y sub-área del conocimiento:

INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas

Rol en la publicación: Autor Editor/Compilador Revisor

8.3.4

Título del libro: Functional Properties of Traditional Foods
Título del capítulo: Functional Aspects of Carob Flour
Editorial o entidad responsable de la: Springer-Verlag GmbH
Comité editorial/referato: Con Referato
Estado de publicación: En prensa
ISBN/ISSN: 978-1-4899-7662-8
País de edición: Alemania
Idioma: Inglés
Año de publicación: 2016
Cantidad de páginas de libro: 384 Página inicial: Página final:
Soporte y/o medio de difusión: Impreso
Autores: Puppo MC; Ribotta PD

Área y sub-área del conocimiento:

INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas

Rol en la publicación: Autor Editor/Compilador Revisor

8.3.5

Título del libro: Advances in Food Science and Nutrition
Título del capítulo: Recent Advances in Food Science and Nutrition: State of Art, New Challenges and Opportunities
Editorial o entidad responsable de la: Scrivener Publishing LLC
Comité editorial/referato: Con Referato
Estado de publicación: Publicado
ISBN/ISSN: 9781118865606

8.3 Partes de libros

País de edición: Estados Unidos
Idioma: Inglés
Año de publicación: 2013 Volúmen: 2
Cantidad de páginas de libro: 472 Página inicial: 1 Página final: 50
Soporte y/o medio de difusión: Impreso
Autores: Visakh PM; Iturriaga L; Ribotta PD

Área y sub-área del conocimiento:

INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas

Rol en la publicación: Autor Editor/Compilador Revisor

8.3.6

Título del libro: Soy: Nutrition, Consumption and Health
Título del capítulo: Soy Ingredient Addition to Nutritionally Fortified Baked Goods

Editorial o entidad responsable de la Nova Science Publisher Inc
Comité editorial/referato: Con Referato
Estado de publicación: Publicado
ISBN/ISSN: 978-1-62081-847-3
País de edición: Estados Unidos
Ciudad de la editorial: NY
Idioma: Inglés
Año de publicación: 2012
Cantidad de páginas de libro: 430 Página inicial: 283 Página final: 294
Soporte y/o medio de difusión:
Autores: ROCCIA P; Pablo Daniel RIBOTTA; Perez GT; Leon AE

Área y sub-área del conocimiento:

CIENCIAS MÉDICAS Y DE LA SALUD - Otras Ciencias Médicas
Otras Ciencias Médicas

Rol en la publicación: Autor Editor/Compilador Revisor

8.3.7

Título del libro: Traditional Foods; General and Consumer Aspects
Título del capítulo: Traditional Food Products from Prosopis sp. Flour

Editorial o entidad responsable de la Springer-Verlag GmbH
Comité editorial/referato: Con Referato
Estado de publicación: En prensa
País de edición: Alemania
Idioma: Inglés
Año de publicación: 2011
Cantidad de páginas de libro: Página inicial: Página final:
Soporte y/o medio de difusión:
Autores: Sciammaro LP; Ribotta PD; Puppo MC

Área y sub-área del conocimiento:

INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas

Rol en la publicación: Autor Editor/Compilador Revisor

8.3.8

Título del libro: Functional Properties of Traditional Foods
Título del capítulo: Functional Aspects of Carob Flour

Editorial o entidad responsable de la Springer-Verlag GmbH
Comité editorial/referato: Con Referato
Estado de publicación: En prensa
País de edición: Alemania
Idioma: Inglés
Año de publicación: 2011
Cantidad de páginas de libro: Página inicial: Página final:
Soporte y/o medio de difusión:
Autores: Puppo MC; Ribotta PD

Área y sub-área del conocimiento:

INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas

8.3 Partes de libros

Rol en la publicación: Autor Editor/Compilador Revisor

8.3.9

Título del libro: Polysaccharides: Development, Properties and Applications
Título del capítulo: GLEDITSIA TRIACANTHOS: A NOVEL SOURCE OF GALACTOMANNAN
Editorial o entidad responsable de la Editorial: Nova Science Publishers
Comité editorial/referato: Con Referato
Estado de publicación: Publicado
ISBN/ISSN: 978-1-60876-544-7
Ciudad de la editorial: New York
Idioma: Inglés
Año de publicación: 2010
Cantidad de páginas de libro: 552 Página inicial: 503 Página final: 521
Soporte y/o medio de difusión: Impreso
Autores: Sciarini L; Ribotta PD; Perez GT; Leon AE

Área y sub-área del conocimiento:

INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas

Rol en la publicación: Autor Editor/Compilador Revisor

8.3.10

Título del libro: Alternativas tecnológicas para la elaboración y la conservación de productos panificados
Título del capítulo: Masas congeladas
Editorial o entidad responsable de la Editorial: Universida Nacional de Córdoba
Comité editorial/referato: Con Referato
Estado de publicación: Publicado
ISBN/ISSN: 978-950-33-0739-7
Ciudad de la editorial: Cordoba, Argentina
Idioma: Español
Año de publicación: 2009
Cantidad de páginas de libro: 327 Página inicial: 13 Página final: 59
Soporte y/o medio de difusión: Impreso
Autores: Ribotta PD; de Alcântara Pessoa Filho P; Tadini CC

Área y sub-área del conocimiento:

INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas

Rol en la publicación: Autor Editor/Compilador Revisor

8.3.11

Título del libro: De tales harinas, tales panes. Granos, harinas y productos de panificación en Iberoamérica
Título del capítulo: SOJA
Editorial o entidad responsable de la Editorial: Cytel y Báez Ediciones
Comité editorial/referato: Con Referato
Estado de publicación: Publicado
ISBN/ISSN: 9789871311071
País de edición: Argentina
Ciudad de la editorial: Cordoba
Idioma: Español
Año de publicación: 2007
Cantidad de páginas de libro: 473 Página inicial: 303 Página final: 345
Soporte y/o medio de difusión: Impreso
Autores: MC Puppò; MA Agularte; GT Perez; PD Ribotta; MC Añon

Área y sub-área del conocimiento:

INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas

Rol en la publicación: Autor Editor/Compilador Revisor

8.3.12

Título del libro: Starch: Achievements in Understanding of Structure and Functionality
Título del capítulo: Thermomechanical behaviour of a crumb during chilling and freezing. Potential impact on crust flaking and interaction

8.3 Partes de libros

Editorial o entidad responsable de la
Comité editorial/referato: with formulation using selected enzymes
Nova Science Publishers, Inc
Estado de publicación: Con Referato
Publicado
ISBN/ISSN: 1-60021-227-1
Ciudad de la editorial: New York
Idioma:
Año de publicación: 2006
Cantidad de páginas de libro: 180 Página inicial: 89 Página final: 97
Soporte y/o medio de difusión: Impreso
Autores: Alain Le Bail; Pablo Daniel RIBOTTA
Área y sub-área del conocimiento:
INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas
Rol en la publicación: Autor Editor/Compilador Revisor

8.3.13

Título del libro: Baked Products. Science and Technology
Título del capítulo: Frozen Dough
Editorial o entidad responsable de la
Comité editorial/referato: Blackwell Publishing Ltd
Con Referato
Estado de publicación: Publicado
ISBN/ISSN: 0813801877
Ciudad de la editorial: Oxford
Idioma:
Año de publicación: 2006
Cantidad de páginas de libro: 575 Página inicial: 381 Página final: 390
Soporte y/o medio de difusión: Impreso
Autores: Pablo Daniel RIBOTTA; AE Leon; AÑON, M. C.
Área y sub-área del conocimiento:
INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas
Rol en la publicación: Autor Editor/Compilador Revisor

8.3.14

Título del libro: Innovations in Traditional Foods - Proceeding Book
Título del capítulo: FREEZING OF PARTIALLY BAKED BAKERY PRODUCTS;
CHALLENGES AND RISKS
Editorial o entidad responsable de la
Comité editorial/referato: ELSEVIER Ed.
Con Referato
Estado de publicación: Publicado
ISBN/ISSN: 84-9705-880-1
Idioma:
Año de publicación: 2005
Cantidad de páginas de libro: 900 Página inicial: 361 Página final: 364
Soporte y/o medio de difusión: Impreso
Autores: A Le Bail; JY Monteau; T Lucas; PD Ribotta
Área y sub-área del conocimiento:
INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas
Rol en la publicación: Autor Editor/Compilador Revisor

8.3.15

Título del libro: Ingeniería de Alimentos: Nuevas fronteras en el siglo XXI
Título del capítulo: Elaboración de galletitas tipo "cracker" con harinas de triticale
Editorial o entidad responsable de la
Comité editorial/referato: Servicio de Publicaciones de la Universidad Politécnica de Valencia
Con Referato
Estado de publicación: Publicado
ISBN/ISSN: 8497053966
Ciudad de la editorial: Valencia
Idioma:
Año de publicación: 2003

8.3 Partes de libros

Cantidad de páginas de libro: 530 Página inicial: 471 Página final: 476
Soporte y/o medio de difusión: Impreso
Autores: AE Leon; Pablo Daniel RIBOTTA; A Aguirre; GT Perez; MORCILLO, M.; RUBIOLLO, O.

Área y sub-área del conocimiento:

INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas

Rol en la publicación: Autor Editor/Compilador Revisor

8.3.16

Título del libro: Ingeniería de Alimentos: Nuevas fronteras en el siglo XXI
Título del capítulo: Uso de harina de soja en la elaboración de panes libres de gluten

Editorial o entidad responsable de la Servicio de Publicaciones de la Universidad Politécnica de Valencia

Comité editorial/referato: Con Referato

Estado de publicación: Publicado

ISBN/ISSN: 8497053966

Ciudad de la editorial: Valencia

Idioma:

Año de publicación: 2003

Cantidad de páginas de libro: 530 Página inicial: 477 Página final: 482

Soporte y/o medio de difusión: Impreso

Autores: AE Leon; Pablo Daniel RIBOTTA; A Aguirre; GT Perez; MORCILLO, M.; RUBIOLLO, O.

Área y sub-área del conocimiento:

INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas

Rol en la publicación: Autor Editor/Compilador Revisor

8.3.17

Título del libro: Ingeniería de Alimentos: Nuevas fronteras en el siglo XXI
Título del capítulo: Modificaciones en el almidón y las proteínas del gluten durante el congelado de la masa de pan

Editorial o entidad responsable de la Servicio de Publicaciones de la Universidad Politécnica de Valencia

Comité editorial/referato: Con Referato

Estado de publicación: Publicado

ISBN/ISSN: 8497053966

Ciudad de la editorial: Valencia

Idioma:

Año de publicación: 2003

Cantidad de páginas de libro: 530 Página inicial: 483 Página final: 488

Soporte y/o medio de difusión: Impreso

Autores: Pablo Daniel RIBOTTA; AE Leon; AÑON, M. C.

Área y sub-área del conocimiento:

INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas

Rol en la publicación: Autor Editor/Compilador Revisor

8.3.18

Título del libro: Ingeniería de Alimentos: Nuevas fronteras en el siglo XXI
Título del capítulo: Cambios producidos en la calidad de la levadura por el congelado

Editorial o entidad responsable de la Servicio de Publicaciones de la Universidad Politécnica de Valencia

Comité editorial/referato: Con Referato

Estado de publicación: Publicado

ISBN/ISSN: 8497053966

Ciudad de la editorial: Valencia

Idioma:

Año de publicación: 2003

Cantidad de páginas de libro: 530 Página inicial: 489 Página final: 494

Soporte y/o medio de difusión: Impreso

Autores: Pablo Daniel RIBOTTA; AE Leon; AÑON, M. C.

8.3 Partes de libros

Área y sub-área del conocimiento:

INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías

Alimentos y Bebidas

Rol en la publicación:



Autor



Editor/Compilador



Revisor

8.4 Trabajos en eventos científico-tecnológicos publicados

8.4.1

Título: Optimización del proceso de extracción del aceite de pistacho (Pistacia vera L. cv Kerman)

Tipo de trabajo: Artículo Completo

Tipo de publicación: Libro

Lugar de la publicación: Cordoba, Argentina

Editorial: Ministerio de Industria, Comercio, Minería y Desarrollo Científico

Nombre del evento: V Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Tipo de evento: Congreso Año de publicación: 2015

Soporte y/o medio de difusión: Electrónico y/o Digital

País del evento: Argentina Fecha del evento: 11/2014

Alcance: Nacional Internacional

Institución organizadora: Ministerio de Industria, Comercio, Minería y Desarrollo Científico

Autores: Fantino V; Bodoira R; Maestri DM; Frau I; Ribotta PD; Martinez ML

Área y sub-área del conocimiento:

INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías

Alimentos y Bebidas

8.4.2

Título: RELACIÓN ENTRE PARÁMETROS OBJETIVOS Y SENSORIALES DE PANIFICADOS LAMINADOS. EFECTO DEL TIPO DE MATERIA GRASA

Tipo de trabajo: Artículo Completo

Tipo de publicación: Libro

Lugar de la publicación: Cordoba, Argentina

Editorial: Ministerio de Industria, Comercio, Minería y Desarrollo Científico

Nombre del evento: V Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Tipo de evento: Congreso Año de publicación: 2015

Soporte y/o medio de difusión: Electrónico y/o Digital

País del evento: Argentina Fecha del evento: 11/2014

Alcance: Nacional Internacional

Institución organizadora: Ministerio de Industria, Comercio, Minería y Desarrollo Científico

Autores: de la Horra A; Steffolani ME; Barrera G; Ribotta PD; Leon AE

Área y sub-área del conocimiento:

INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías

Alimentos y Bebidas

8.4.3

Título: EXTRACTOS DE RESIDUOS OLIVÍCOLAS: CONTENIDO FENÓLICO Y ACTIVIDAD ANTIOXIDANTE.

Tipo de trabajo: Artículo Completo

Tipo de publicación: Libro

Lugar de la publicación: Cordoba, Argentina

Editorial: Ministerio de Industria, Comercio, Minería y Desarrollo Científico

Nombre del evento: V Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Tipo de evento: Congreso Año de publicación: 2015

Soporte y/o medio de difusión: Electrónico y/o Digital

País del evento: Argentina Fecha del evento: 11/2014

Alcance: Nacional Internacional

Institución organizadora: Ministerio de Industria, Comercio, Minería y Desarrollo Científico

Autores: Gómez PE; Segovia AF; Lorenzo ME; Bravo MO; Ribotta PD; Cañas MS; Herrera RE

Área y sub-área del conocimiento:

INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías

Alimentos y Bebidas

8.4.4

Título: Antioxidantes naturales: efecto sobre la estabilidad oxidativa del aceite de chía

Tipo de trabajo: Artículo Completo

Tipo de publicación: Libro

8.4 Trabajos en eventos científico-tecnológicos publicados

Lugar de la publicación: Cordoba, Argentina
Editorial: Ministerio de Industria, Comercio, Minería y Desarrollo Científico
Nombre del evento: V Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Tipo de evento: Congreso Año de publicación: 2015
Soporte y/o medio de difusión: Electrónico y/o Digital
País del evento: Argentina Fecha del evento: 11/2014
Alcance: Nacional Internacional
Institución organizadora: Ministerio de Industria, Comercio, Minería y Desarrollo Científico
Autores: Bodoira R; Usseglio V; Ribotta PD; Penci MC; Martinez ML

Área y sub-área del conocimiento:

INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas

8.4.5

Título: Evaluación de la calidad del aceite de germen de trigo estabilizado mediante lecho fluidizado
Tipo de trabajo: Resumen
Tipo de publicación: Libro
Lugar de la publicación: Rosario, Argentina
Editorial: ASAGA
Nombre del evento: XVI Congreso Internacional de grasas y Aceites
Tipo de evento: Congreso Año de publicación: 2015
Soporte y/o medio de difusión: Impreso
País del evento: Argentina Fecha del evento: 11/2015
Alcance: Nacional Internacional
Institución organizadora: ASAGA
Autores: Gili RD; Torrez Irigoyen M; Gonzalez A; Penci MC; Giner SA; Ribotta

Área y sub-área del conocimiento:

INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas

8.4.6

Título: Nano-mechanical properties of sorghum grain using AFM
Tipo de trabajo: Resumen
Tipo de publicación: Libro
Lugar de la publicación: Curitiba, Brasil
Editorial: International Association for Cereal Chemistry (ICC)
Nombre del evento: 3rd ICC Latin American Cereal Conference
Tipo de evento: Congreso Año de publicación: 2015
Soporte y/o medio de difusión: Impreso
País del evento: Brasil Fecha del evento: 3/2015
Alcance: Nacional Internacional
Institución organizadora: ICC
Autores: Barrera G; Mendez-Mendez JV; Palavecino PM; Arzate-Vazquez I; Calderón-Dominguez G; Ribotta PD

Área y sub-área del conocimiento:

INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas

8.4.7

Título: ESTUDIO DE LA INCORPORACIÓN DE FIBRA ALIMENTARIA SOBRE EL COMPORTAMIENTO TÉRMICO DE MASAS DE GALLETITAS
Tipo de trabajo: Artículo Completo
Tipo de publicación: Libro
Lugar de la publicación: Cordoba, Argentina
Editorial: Ministerio de Industria, Comercio, Minería y Desarrollo Científico
Nombre del evento: V Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Tipo de evento: Congreso Año de publicación: 2015
Soporte y/o medio de difusión: Electrónico y/o Digital
País del evento: Argentina Fecha del evento: 11/2014
Alcance: Nacional Internacional
Institución organizadora: Ministerio de Industria, Comercio, Minería y Desarrollo Científico
Autores: Blanco Canalis S; Valentinuzzi MC; Acosta R; Leon AE; Ribotta PD

Área y sub-área del conocimiento:

8.4 Trabajos en eventos científico-tecnológicos publicados

Área y sub-área del conocimiento:

INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías

Alimentos y Bebidas

8.4.8

Título: Utilización de proteínas de soja como material de pared para la obtención de aceite de chía microencapsulado
Tipo de trabajo: Artículo Completo
Tipo de publicación: Libro
Lugar de la publicación: Cordoba, Argentina
Editorial: Ministerio de Industria, Comercio, Minería y Desarrollo Científico
Nombre del evento: V Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Tipo de evento: Congreso Año de publicación: 2015
Soporte y/o medio de difusión: Electrónico y/o Digital
País del evento: Argentina Fecha del evento: 11/2014
Alcance: Nacional Internacional
Institución organizadora: Ministerio de Industria, Comercio, Minería y Desarrollo Científico
Autores: Gonzalez A; Martinez ML; Paredes A; Ribotta PD; Leon AE

Área y sub-área del conocimiento:

INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías

Alimentos y Bebidas

8.4.9

Título: ESTUDIO DE LA INCORPORACIÓN DE FIBRA ALIMENTARIA SOBRE EL COMPORTAMIENTO TÉRMICO DE MASAS DE GALLETITAS
Tipo de trabajo: Artículo Completo
Tipo de publicación: Libro
Lugar de la publicación: Cordoba, Argentina
Editorial: Ministerio de Industria, Comercio, Minería y Desarrollo Científico
Nombre del evento: V Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Tipo de evento: Congreso Año de publicación: 2015
Soporte y/o medio de difusión: Electrónico y/o Digital
País del evento: Argentina Fecha del evento: 11/2014
Alcance: Nacional Internacional
Institución organizadora: Ministerio de Industria, Comercio, Minería y Desarrollo Científico
Autores: Blanco Canalis S; Valentinuzzi MC; Acosta R; Leon AE; Ribotta PD

Área y sub-área del conocimiento:

INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías

Alimentos y Bebidas

8.4.10

Título: Utilización de proteínas de soja como material de pared para la obtención de aceite de chía microencapsulado
Tipo de trabajo: Artículo Completo
Tipo de publicación: Libro
Lugar de la publicación: Cordoba, Argentina
Editorial: Ministerio de Industria, Comercio, Minería y Desarrollo Científico
Nombre del evento: V Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Tipo de evento: Congreso Año de publicación: 2015
Soporte y/o medio de difusión: Electrónico y/o Digital
País del evento: Argentina Fecha del evento: 11/2014
Alcance: Nacional Internacional
Institución organizadora: Ministerio de Industria, Comercio, Minería y Desarrollo Científico
Autores: Gonzalez A; Martinez ML; Paredes A; Ribotta PD; Leon AE

Área y sub-área del conocimiento:

INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías

Alimentos y Bebidas

8.4.11

Título: Influencia del procesamiento del fruto de membrillo (Cydonia Oblonga Miller) en el contenido de polifenoles y actividad antioxidante del mismo
Tipo de trabajo: Artículo Completo
Tipo de publicación: Libro
Lugar de la publicación: Cordoba, Argentina
Editorial: Universidad Nacional de Córdoba
Nombre del evento: V Jornadas de la RedVITEC: 10 años de experiencias de cooperación:

8.4 Trabajos en eventos científico-tecnológicos publicados

Tipo de evento: Jornada Año de publicación: 2014
Soporte y/o medio de difusión: Electrónico y/o Digital
País del evento: Argentina Fecha del evento: 11/2014
Alcance: Nacional Internacional
Autores: Baroni V; Gastaminza J; Wunderlin D; Rovasio J; Dotti R; Ghione S; Ribotta PD

Área y sub-área del conocimiento:

INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas

8.4.12

Título: Caracterización micro estructural de almidón proveniente de jícama (*Pachyrhizus erosus*)
Tipo de trabajo: Resumen
Tipo de publicación: Libro
Lugar de la publicación: Sinaloa, México
Editorial: Escuela Nacional de Ciencias Biológicas-IPN
Nombre del evento: VIII Congreso Internacional de Ingeniería Bioquímica
Tipo de evento: Congreso Año de publicación: 2014
Soporte y/o medio de difusión: Impreso
País del evento: México Fecha del evento: 4/2014
Alcance: Nacional Internacional
Institución organizadora: Escuela Nacional de Ciencias Biológicas-IPN
Autores: Ramirez M; Calderon G; Ribotta PD

Área y sub-área del conocimiento:

INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas

8.4.13

Título: Caracterización micro estructural de almidón proveniente de jícama (*Pachyrhizus erosus*)
Tipo de trabajo: Resumen
Tipo de publicación: Libro
Lugar de la publicación: Sinaloa, México
Editorial: Escuela Nacional de Ciencias Biológicas-IPN
Nombre del evento: VIII Congreso Internacional de Ingeniería Bioquímica
Tipo de evento: Congreso Año de publicación: 2014
Soporte y/o medio de difusión: Impreso
País del evento: México Fecha del evento: 4/2014
Alcance: Nacional Internacional
Institución organizadora: Escuela Nacional de Ciencias Biológicas-IPN
Autores: Ramirez M; Calderon G; Ribotta PD

Área y sub-área del conocimiento:

INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas

8.4.14

Título: Efecto de la incorporación de inulina y de fibra de avena sobre la movilidad del agua en la masa de galletitas dulces y su relación con las propiedades reológicas y con la calidad del producto final
Tipo de trabajo: Artículo Completo
Tipo de publicación: Libro
Lugar de la publicación: Rosario, Argentina
Editorial: AATA
Nombre del evento: XIV Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos
Tipo de evento: Congreso Año de publicación: 2013
Soporte y/o medio de difusión: Impreso
País del evento: Argentina Fecha del evento: 10/2013
Alcance: Nacional Internacional
Institución organizadora: AATA
Autores: Blanco Canalis S; Serial R; Carpinella M; Acosta R; Leon AE; Ribotta PD

Área y sub-área del conocimiento:

INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas

8.4.15

Título: Efecto del almidón dañado y enzimas amilolíticas sobre la calidad de pan

8.4 Trabajos en eventos científico-tecnológicos publicados

Tipo de trabajo: Resumen
Tipo de publicación: Libro
Lugar de la publicación: Buenos Aires, Argentina
Editorial: AATA
Nombre del evento: XIV Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CYTAL)
Tipo de evento: Congreso Año de publicación: 2013
Soporte y/o medio de difusión: Impreso
País del evento: Argentina Fecha del evento: 10/2013
Alcance: Nacional Internacional
Institución organizadora: AATA
Autores: Barrera G; de la Horra A; Gallo M; Leon AE; Ribotta PD
Área y sub-área del conocimiento:
INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas

8.4.16

Título: Estabilización y aprovechamiento de germen de trigo empleando radiación infrarroja
Tipo de trabajo: Resumen
Tipo de publicación: Libro
Lugar de la publicación: Buenos Aires, Argentina
Editorial: AATA
Nombre del evento: XIV Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CYTAL)
Tipo de evento: Congreso Año de publicación: 2013
Soporte y/o medio de difusión: Impreso
País del evento: Argentina Fecha del evento: 10/2013
Alcance: Nacional Internacional
Institución organizadora: AATA
Autores: Gili RD; Palavecino P; Penci MC; Ribotta PD
Área y sub-área del conocimiento:
INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas

8.4.17

Título: Rheological measurements and optimization of enzymes mixture for bread dough with high content of resistant starch
Tipo de trabajo: Resumen
Tipo de publicación: Libro
Lugar de la publicación: Foz do Iguaçu, Brasil
Editorial: World Congress of Food Science and Technology
Nombre del evento: 16th World Congress of Food Science and Technology: ?Addressing Global
Tipo de evento: Congreso Año de publicación: 2012
Soporte y/o medio de difusión: Electrónico y/o Digital
País del evento: Brasil Fecha del evento: 8/2012
Alcance: Nacional Internacional
Institución organizadora: IUFOST
Autores: Altuna L; Ribotta PD; Tadini CC
Área y sub-área del conocimiento:
INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas

8.4.18

Título: Microencapsulación de bacterias lácticas con pectina de opuntia ficus indica (tuna)
Tipo de trabajo: Resumen
Tipo de publicación: Libro
Lugar de la publicación: San Rafael, Argentina
Editorial: Universidad Nacional de Cuyo
Nombre del evento: Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas
Tipo de evento: Congreso Año de publicación: 2012
Soporte y/o medio de difusión: Electrónico y/o Digital
País del evento: Argentina Fecha del evento: 3/2012
Alcance: Nacional Internacional
Institución organizadora: Facultad de Ciencias Aplicadas a la Industria
Autores: Lirio LM; Sosa CA; Larrosa N; Ribotta PD

8.4 Trabajos en eventos científico-tecnológicos publicados

Área y sub-área del conocimiento:

INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías

Alimentos y Bebidas

8.4.19

Título: Antioxidantes naturales: efecto sobre la estabilidad oxidativa del aceite de nuez (Juglans regia L.)
Tipo de trabajo: Artículo Completo
Tipo de publicación: Libro
Lugar de la publicación: San Rafael de Mendoza, Argentina
Editorial: Universidad Nacional de Cuyo
Nombre del evento: Congreso Interamericano Ingeniería y Ciencias Aplicadas
Tipo de evento: Congreso Año de publicación: 2012
Soporte y/o medio de difusión: Electrónico y/o Digital
País del evento: Argentina Fecha del evento: 3/2012
Alcance: Nacional Internacional
Institución organizadora: Facultad de Ciencias Aplicadas a la Industria
Autores: Martínez ML; Penci C; Ixtaina V; Hadad L; Ribotta PD; Maestri DM

Área y sub-área del conocimiento:

INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías

Alimentos y Bebidas

8.4.20

Título: Propiedades fisicoquímicas de almidón de maíz normal y cereo en presencia de mucilago de tuna, goma guar y goma xantica
Tipo de trabajo: Artículo Completo
Tipo de publicación: Libro
Lugar de la publicación: San Rafael de Mendoza, Argentina
Editorial: Universidad Nacional de Cuyo
Nombre del evento: Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas
Tipo de evento: Congreso Año de publicación: 2012
Soporte y/o medio de difusión: Electrónico y/o Digital
País del evento: Argentina Fecha del evento: 3/2012
Alcance: Nacional Internacional
Institución organizadora: Facultad de Ciencias Aplicadas a la Industria
Autores: Visakh PM; Ribotta PD; Iturriaga L

Área y sub-área del conocimiento:

INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías

Alimentos y Bebidas

8.4.21

Título: Almidón dañado: Efecto sobre las propiedades tecnológicas del almidón
Tipo de trabajo: Resumen
Tipo de publicación: Libro
Lugar de la publicación: Cordoba, Argentina
Editorial: Ministerio de Ciencia y Tecnología de la Provincia de Córdoba
Nombre del evento: IV Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Tipo de evento: Congreso Año de publicación: 2012
Soporte y/o medio de difusión:
País del evento: Argentina Fecha del evento: 11/2012
Alcance: Nacional Internacional
Institución organizadora: Ministerio de Ciencia y Tecnología de la Provincia de Córdoba-UNC
Autores: Barrera G; Ribotta PD

Área y sub-área del conocimiento:

INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías

Alimentos y Bebidas

8.4.22

Título: Propiedades nutricionales de pastas elaboradas con harina de amaranto
Tipo de trabajo: Resumen
Tipo de publicación: Libro
Lugar de la publicación: Cordoba, Argentina
Editorial: Ministerio de Ciencia y Tecnología de la Provincia de Córdoba
Nombre del evento: IV Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Tipo de evento: Congreso Año de publicación: 2012
Soporte y/o medio de difusión: Electrónico y/o Digital

8.4 Trabajos en eventos científico-tecnológicos publicados

País del evento: Argentina Fecha del evento: 11/2012
Alcance: Nacional Internacional
Institución organizadora: UNC-Ministerio de Ciencia y Tecnología de la Provincia de Córdoba
Autores: CS Martinez; PD Ribotta; AE Leon

Área y sub-área del conocimiento:
INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas

8.4.23

Título: Open Innovation the Catalyst Addressing Challenges and Future Opportunities in Science, Food Industry and Private Sector
Tipo de trabajo: Resumen
Tipo de publicación: Libro
Lugar de la publicación: Cordoba, Argentina
Editorial: Ministerio de Ciencia y Tecnología de la Provincia de Córdoba
Nombre del evento: IV Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Tipo de evento: Congreso Año de publicación: 2012
Soporte y/o medio de difusión: Electrónico y/o Digital
País del evento: Argentina Fecha del evento: 11/2012
Alcance: Nacional Internacional
Institución organizadora: Ministerio de Ciencia y Tecnología de la Provincia de Córdoba-UNC
Autores: Saguy S; Ribotta PD

Área y sub-área del conocimiento:
INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas

8.4.24

Título: Efecto de amilasas sobre el perfil de azúcares y las propiedades reológicas de masas con alto contenido de almidón dañado
Tipo de trabajo: Resumen
Tipo de publicación: Libro
Lugar de la publicación: Cordoba, Argentina
Editorial: Ministerio de Ciencia y Tecnología de la Provincia de Córdoba
Nombre del evento: IV Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Tipo de evento: Congreso Año de publicación: 2012
Soporte y/o medio de difusión: Electrónico y/o Digital
País del evento: Argentina Fecha del evento: 11/2012
Alcance: Nacional Internacional
Institución organizadora: UNC-Ministerio de Ciencia y Tecnología de la Provincia de Córdoba
Autores: Barrera G; Leon AE; Ribotta PD

Área y sub-área del conocimiento:
INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas

8.4.25

Título: Desarrollo de panificados libres de gluten enriquecidos con fibra de bagazo de manzana
Tipo de trabajo: Resumen
Tipo de publicación: Libro
Lugar de la publicación: Cordoba, Argentina
Editorial: Ministerio de Ciencia y Tecnología de la Provincia de Córdoba
Nombre del evento: IV Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Tipo de evento: Congreso Año de publicación: 2012
Soporte y/o medio de difusión: Electrónico y/o Digital
País del evento: Argentina Fecha del evento: 11/2012
Alcance: Nacional Internacional
Institución organizadora: UNC-Ministerio de Ciencia y Tecnología de la Provincia de Córdoba
Autores: Rocha F; Ribotta PD; Ferrero C

Área y sub-área del conocimiento:
INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas

8.4.26

Título: Effect of inulin and oat fibre incorporation on technological quality of cookie
Tipo de trabajo: Resumen

8.4 Trabajos en eventos científico-tecnológicos publicados

Tipo de publicación: Libro
Lugar de la publicación: Milan, Italia
Editorial: ISEKI_Food
Nombre del evento: 2nd International ISEKI_Food Conference "Bridging Training and Research"
Tipo de evento: Congreso Año de publicación: 2011
Soporte y/o medio de difusión: Impreso
País del evento: Italia Fecha del evento: 9/2011
Alcance: Nacional Internacional
Institución organizadora: ISEKI_Food Network
Autores: Gastaldo M; Steffolani ME; Leon AE; Ribotta PD
Área y sub-área del conocimiento:
INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas

8.4.27

Título: Addition of xylanase and glucose oxidase to gluten-soy protein mixture. Effect on the chemical interaction and creep properties
Tipo de trabajo: Resumen
Tipo de publicación: Libro
Lugar de la publicación: Milan, Italia
Editorial: ISEKI_Food
Nombre del evento: 2nd International ISEKI_Food Conference "Bridging Training and Research"
Tipo de evento: Congreso Año de publicación: 2011
Soporte y/o medio de difusión: Impreso
País del evento: Italia Fecha del evento: 9/2011
Alcance: Nacional Internacional
Autores: ROCCIA P; Ribotta PD; Perez GT; Leon AE
Área y sub-área del conocimiento:
INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas

8.4.28

Título: Enzymes addition to gluten-free breads: effects on starch and protein fractions and bread quality
Tipo de trabajo: Resumen
Tipo de publicación: Libro
Lugar de la publicación: Milan, Italia
Editorial: ISEKI_Food
Nombre del evento: 2nd International ISEKI_Food Conference "Bridging Training and Research"
Tipo de evento: Congreso Año de publicación: 2011
Soporte y/o medio de difusión: Impreso
País del evento: Italia Fecha del evento: 9/2011
Alcance: Nacional Internacional
Institución organizadora: ISEKI_Food Network
Autores: Sciarini L; Ribotta PD; Leon AE; Perez GT
Área y sub-área del conocimiento:
INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas

8.4.29

Título: Effects of Damaged Starch on Wheat Starch Properties
Tipo de trabajo: Artículo Completo
Tipo de publicación: Libro
Lugar de la publicación: Nantes, Francia
Editorial: CIGR
Nombre del evento: I International Symposium on Towards a Sustainable Food Chain Food
Tipo de evento: Congreso Año de publicación: 2011
Soporte y/o medio de difusión: Impreso
País del evento: Francia Fecha del evento: 4/2011
Alcance: Nacional Internacional
Institución organizadora: CIGR
Autores: Barrera G; Leon AE; Ribotta PD
Área y sub-área del conocimiento:
INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas

8.4 Trabajos en eventos científico-tecnológicos publicados

8.4.30

Título: Efecto de diferentes harinas de soja sobre las propiedades de los almidones de mandioca y de maíz
Tipo de trabajo: Artículo Completo
Tipo de publicación: Libro
Lugar de la publicación: Buenos Aires, Argentina
Editorial: CYTAL
Nombre del evento: XIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos
Tipo de evento: Congreso Año de publicación: 2011
Soporte y/o medio de difusión:
País del evento: Argentina Fecha del evento: 10/2011
Alcance: Nacional Internacional
Institución organizadora: AATA
Autores: Sciarini L; Ribotta PD; Leon AE; Perez GT
Área y sub-área del conocimiento:
INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas

8.4.31

Título: Efecto el grado de extracción sobre parámetros físico-químicos de las harinas y calidad galletitera
Tipo de trabajo: Resumen
Tipo de publicación: Libro
Lugar de la publicación: Buenos Aires, Argentina
Editorial: CYTAL
Nombre del evento: XIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos
Tipo de evento: Congreso Año de publicación: 2011
Soporte y/o medio de difusión:
País del evento: Argentina Fecha del evento: 10/2011
Alcance: Nacional Internacional
Institución organizadora: AATA
Autores: Reyes Martinez R; Barrera G; Bassi E; Ribotta PD
Área y sub-área del conocimiento:
INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas

8.4.32

Título: COMBINATION OF ENZYMES AND OXIDANTS IN THE OPTIMIZATION OF WHEAT-SOY BREAD
Tipo de trabajo: Resumen
Tipo de publicación: Libro
Lugar de la publicación: Buenos Aires, Argentina
Editorial: CYTAL
Nombre del evento: XIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos
Tipo de evento: Congreso Año de publicación: 2011
Soporte y/o medio de difusión:
País del evento: Argentina Fecha del evento: 10/2011
Alcance: Nacional Internacional
Institución organizadora: AATA
Autores: ROCCIA P; Leon AE; Ribotta PD
Área y sub-área del conocimiento:
INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas

8.4.33

Título: Effects of damaged starch on aging of wheat starch gels
Tipo de trabajo: Resumen
Tipo de publicación: Libro
Lugar de la publicación: Santiago de Chile, Chile
Editorial: ICC
Nombre del evento: 2nd ICC Latin American Conference
Tipo de evento: Congreso Año de publicación: 2011
Soporte y/o medio de difusión:
País del evento: Chile Fecha del evento: 4/2011
Alcance: Nacional Internacional

8.4 Trabajos en eventos científico-tecnológicos publicados

Institución organizadora: ICC
Autores: Barrera G; Leon AE; Ribotta PD

Área y sub-área del conocimiento:
INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas

8.4.34

Título: Calidad de pastas elaboradas con harina de trigo y sólidos de nuez
Tipo de trabajo: Resumen
Tipo de publicación: Libro
Lugar de la publicación: Mendoza, Argentina
Editorial: 2° Congreso Internacional en Nutrición y Tecn
Nombre del evento: 2° Congreso Internacional en Nutrición y Tecnología de los Alimentos
Tipo de evento: Congreso Año de publicación: 2010
Soporte y/o medio de difusión: Impreso
País del evento: Argentina Fecha del evento: 10/2010
Alcance: Nacional Internacional
Autores: Allin MG; Montenegro M; Martinez ML; Labuckas D; Marin MA; Lamarque AL; Ribotta PD

Área y sub-área del conocimiento:
INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Otras Ingenierías y Tecnologías

8.4.35

Título: Contenido proteico, fenoles y capacidad antioxidante de pasta fresca laminada elaborada con harina de trigo y sólidos de nuez
Tipo de trabajo: Resumen
Tipo de publicación: Libro
Lugar de la publicación: Mendoza, Argentina
Editorial: 2° Congreso Internacional en Nutrición y Tecn
Nombre del evento: 2° Congreso Internacional en Nutrición y Tecnología de los Alimentos
Tipo de evento: Congreso Año de publicación: 2010
Soporte y/o medio de difusión: Impreso
País del evento: Argentina Fecha del evento: 10/2010
Alcance: Nacional Internacional
Autores: Allin MG; Martinez ML; Labuckas D; Marin MA; Ribotta PD; Lamarque AL

Área y sub-área del conocimiento:
INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas

8.4.36

Título: Optimización del proceso de extracción del aceite de semilla de chía (Salvia hispánica L.) Mediante prensa de tornillo helicoidal escala piloto
Tipo de trabajo: Resumen
Tipo de publicación: Libro
Lugar de la publicación: Mendoza, Argentina
Editorial: 2° Congreso Internacional en Nutrición y Tecn
Nombre del evento: 2° Congreso Internacional en Nutrición y Tecnología de los Alimentos
Tipo de evento: Congreso Año de publicación: 2010
Soporte y/o medio de difusión: Impreso
País del evento: Argentina Fecha del evento: 10/2010
Alcance: Nacional Internacional
Autores: Salgado Faller C; Revol J; Ribotta PD; Marin MA; Martinez ML

Área y sub-área del conocimiento:
INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Otras Ingenierías y Tecnologías

8.4.37

Título: Aplicación de un proceso de horneado parcial sobre panes libres de gluten: incorporación de hidrocoloides
Tipo de trabajo: Artículo Completo
Tipo de publicación: Libro
Lugar de la publicación: Buenos Aires, Argentina
Editorial: A
Nombre del evento: XXII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos
Tipo de evento: Conferencia Año de publicación: 2009

8.4 Trabajos en eventos científico-tecnológicos publicados

Soporte y/o medio de difusión: Impreso
País del evento: Argentina Fecha del evento: 10/2009
Alcance: Nacional Internacional
Institución organizadora: AATA
Autores: Sciarini L; Perez GT; de Lamballerie M; Leon AE; Ribotta PD

Área y sub-área del conocimiento:
INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas

8.4.38

Título: Uso de enzimas amilolíticas para mejorar las propiedades de masas con alto contenido de almidón dañado
Tipo de trabajo: Artículo Completo
Tipo de publicación: Libro
Lugar de la publicación: Cordoba, Argentina
Editorial: Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Avance
Nombre del evento: III Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Tipo de evento: Congreso Año de publicación: 2009
Soporte y/o medio de difusión: Impreso
País del evento: Argentina Fecha del evento: 4/2009
Alcance: Nacional Internacional
Institución organizadora: Ministerio de Ciencia y Tecnología
Autores: Barrera G; Ribotta PD; Leon AE

Área y sub-área del conocimiento:
INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas

8.4.39

Título: Efecto del tratamiento térmico de granos de soja sobre las propiedades de la harina
Tipo de trabajo: Artículo Completo
Tipo de publicación: Libro
Lugar de la publicación: Cordoba, Argentina
Editorial: III Congreso Internacional de Ciencia y Tecno
Nombre del evento: III Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Tipo de evento: Congreso Año de publicación: 2009
Soporte y/o medio de difusión: Impreso
País del evento: Argentina Fecha del evento: 4/2009
Alcance: Nacional Internacional
Institución organizadora: Ministerio de Ciencia y Tecnología
Autores: Brondi MC; Martinez ML; Marin MA; Ribotta PD

Área y sub-área del conocimiento:
INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas

8.4.40

Título: Desarrollo de masas precocidas libres de gluten aptas para congelación
Tipo de trabajo: Artículo Completo
Tipo de publicación: Libro
Lugar de la publicación: Cordoba, Argentina
Editorial: III Congreso Internacional de Ciencia y Tecno
Nombre del evento: III Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Tipo de evento: Congreso Año de publicación: 2009
Soporte y/o medio de difusión: Impreso
País del evento: Argentina Fecha del evento: 4/2009
Alcance: Nacional Internacional
Institución organizadora: Ministerio de Ciencia y Tecnología
Autores: Ferrero C; Ribotta PD; de Lamballerie M

Área y sub-área del conocimiento:
INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas

8.4.41

Título: Estudio de las propiedades térmicas de proteínas de mani mediante calorimetría diferencial de barrido (DSC)
Tipo de trabajo: Artículo Completo

8.4 Trabajos en eventos científico-tecnológicos publicados

Tipo de publicación: Libro
Lugar de la publicación: Cordoba, Argentina
Editorial: III Congreso Internacional de Ciencia y Tecno
Nombre del evento: III Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Tipo de evento: Congreso Año de publicación: 2009
Soporte y/o medio de difusión: Impreso
País del evento: Argentina Fecha del evento: 4/2009
Alcance: Nacional Internacional
Institución organizadora: Ministerio de Ciencia y Tecnología
Autores: Colombo A; Ribotta PD; Leon AE
Área y sub-área del conocimiento:
INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas

8.4.42

Título: Modificaciones en las proteínas del trigo por acción de las enzimas glucosa oxidasa y pentosanasa
Tipo de trabajo: Artículo Completo
Tipo de publicación: Libro
Lugar de la publicación: Cordoba, Argentina
Editorial: III Congreso Internacional de Ciencia y Tecno
Nombre del evento: III Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Tipo de evento: Congreso Año de publicación: 2009
Soporte y/o medio de difusión: Impreso
País del evento: Argentina Fecha del evento: 4/2009
Alcance: Nacional Internacional
Institución organizadora: Ministerio de Ciencia y Tecnología
Autores: Steffolani ME; Ribotta PD; Perez GT; Leon AE
Área y sub-área del conocimiento:
INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas

8.4.43

Título: Efecto del agregado de enzimas y oxidantes sobre la calidad de pan de molde elaborado con mezclas trigo-soja
Tipo de trabajo: Artículo Completo
Tipo de publicación: Libro
Lugar de la publicación: Cordoba, Argentina
Editorial: III Congreso Internacional de Ciencia y Tecno
Nombre del evento: III Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Tipo de evento: Congreso Año de publicación: 2009
Soporte y/o medio de difusión: Impreso
País del evento: Argentina Fecha del evento: 4/2009
Alcance: Nacional Internacional
Institución organizadora: Ministerio de Ciencia y Tecnología
Autores: ROCCIA P; Ribotta PD; Perez GT; Leon AE
Área y sub-área del conocimiento:
INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas

8.4.44

Título: Efectos de las modificaciones de proteínas de guisantes y soja sobre el comportamiento reológico de los geles de almidón de maíz y mandioca
Tipo de trabajo: Artículo Completo
Tipo de publicación: Libro
Lugar de la publicación: Cordoba, Argentina
Editorial: III Congreso Internacional de Ciencia y Tecno
Nombre del evento: III Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Tipo de evento: Congreso Año de publicación: 2009
Soporte y/o medio de difusión: Impreso
País del evento: Argentina Fecha del evento: 4/2009
Alcance: Nacional Internacional
Institución organizadora: Ministerio de Ciencia y Tecnología
Autores: Ribotta PD; Colombo A; Rosell CM
Área y sub-área del conocimiento:

8.4 Trabajos en eventos científico-tecnológicos publicados

Área y sub-área del conocimiento:

INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías

Alimentos y Bebidas

8.4.45

Título: Estudio de las propiedades termicas de protenas de mani mediante calorimetria diferencial de barrido (DSC)

Tipo de trabajo: Artículo Completo

Tipo de publicación: Libro

Lugar de la publicación: Cordoba, Argentina

Editorial: III Congreso Internacional de Ciencia y Tecno

Nombre del evento: III Congreso Internacional de Ciencia y Tecnolog^{ía}a de los Alimentos

Tipo de evento: Congreso Año de publicación: 2009

Soporte y/o medio de difusion: Impreso

País del evento: Argentina Fecha del evento: 4/2009

Alcance: Nacional Internacional

Institución organizadora: Ministerio de Ciencia y Tecnolog^{ía}a

Autores: Colombo A; Ribotta PD; Leon AE

Área y sub-área del conocimiento:

INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías

Alimentos y Bebidas

8.4.46

Título: Efecto de la harina de yuca sobre las propiedades reológicas de panquecas

Tipo de trabajo: Artículo Completo

Tipo de publicación: Libro

Lugar de la publicación: Cordoba, Argentina

Editorial: III Congreso Internacional de Ciencia y Tecno

Nombre del evento: III Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Tipo de evento: Congreso Año de publicación: 2009

Soporte y/o medio de difusion: Impreso

País del evento: Argentina Fecha del evento: 4/2009

Alcance: Nacional Internacional

Institución organizadora: Ministerio de Ciencia y Tecnología

Autores: CUETO D; PEREZ E; BORNEO R; Ribotta PD

Área y sub-área del conocimiento:

INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías

Alimentos y Bebidas

8.4.47

Título: Optimization of processing parameters for fluidized bed drying of soybeans

Tipo de trabajo: Artículo Completo

Tipo de publicación: Libro

Lugar de la publicación: Brazil, Brasil

Editorial: GIGR

Nombre del evento: CIGR - International Conference of Agricultural Engineering. XXXVII

Tipo de evento: Congreso Año de publicación: 2008

Soporte y/o medio de difusion: Impreso

País del evento: Brasil Fecha del evento: 12/2008

Alcance: Nacional Internacional

Institución organizadora: CIGR

Autores: ML Martinez; MA Marin; MC Brondi; VV Leonardi; PD Ribotta

Área y sub-área del conocimiento:

INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías

Alimentos y Bebidas

8.4.48

Título: Use of alternative flours to improve nutritional quality of noodles

Tipo de trabajo: Resumen

Tipo de publicación: Libro

Lugar de la publicación: Madrid, España

Editorial: ICC

Nombre del evento: 13th ICC Cereal and Bread Congress. Cereals in the 21st century: present

Tipo de evento: Congreso Año de publicación: 2008

8.4 Trabajos en eventos científico-tecnológicos publicados

Soporte y/o medio de difusión: Impreso
País del evento: España Fecha del evento: 12/2008
Alcance: Nacional Internacional
Institución organizadora: ICC
Autores: CS Martinez; BC Bustos; PD Ribotta; GT Perez; AE Leon

Área y sub-área del conocimiento:

INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas

8.4.49

Título: Quality of soft wheat, triticale and rye cultivars for layer cake elaboration
Tipo de trabajo: Resumen
Tipo de publicación: Libro
Lugar de la publicación: Madrid, España
Editorial: ICC
Nombre del evento: 13th ICC Cereal and Bread Congress Cereals in the 21st century: present
Tipo de evento: Congreso Año de publicación: 2008
Soporte y/o medio de difusión: Impreso
País del evento: España Fecha del evento: 12/2008
Alcance: Nacional Internacional
Institución organizadora: ICC
Autores: B Oliete; GT Perez; M Gomez; PD Ribotta; AE Leon

Área y sub-área del conocimiento:

INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas

8.4.50

Título: Effect of proteins on thermal and functional properties of corn, potato, rice and wheat starches
Tipo de trabajo: Resumen
Tipo de publicación: Libro
Lugar de la publicación: Madrid, España
Editorial: ICC
Nombre del evento: 13th ICC Cereal and Bread Congress Cereals in the 21st century: present
Tipo de evento: Congreso Año de publicación: 2008
Soporte y/o medio de difusión: Impreso
País del evento: España Fecha del evento: 12/2008
Alcance: Nacional Internacional
Institución organizadora: ICC
Autores: B Oliete; PD Ribotta; M Gomez; AE Leon; GT Perez

Área y sub-área del conocimiento:

INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas

8.4.51

Título: Effect of hydrocolloids on refrigerated par-baked gluten free bread staling
Tipo de trabajo: Resumen
Tipo de publicación: Libro
Lugar de la publicación: Madrid, España
Editorial: ICC
Nombre del evento: ICC Cereal and Bread Congress Cereals in the 21st century: present and
Tipo de evento: Congreso Año de publicación: 2008
Soporte y/o medio de difusión: Impreso
País del evento: España Fecha del evento: 12/2008
Alcance: Nacional Internacional
Institución organizadora: ICC
Autores: GT Perez; PD Ribotta; M de Lamballerie

Área y sub-área del conocimiento:

INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas

8.4.52

Título: Effect of maize resistant starch and transglutaminase on white pan bread dough texture
Tipo de trabajo: Resumen
Tipo de publicación: Libro

8.4 Trabajos en eventos científico-tecnológicos publicados

Lugar de la publicación: Madrid, España
Editorial: ICC
Nombre del evento: 13th ICC Cereal and Bread Congress Cereals in the 21st century: present
Tipo de evento: Congreso Año de publicación: 2008
Soporte y/o medio de difusión: Impreso
País del evento: España Fecha del evento: 12/2008
Alcance: Nacional Internacional
Institución organizadora: ICC
Autores: DB Oliveira; C Tadini; PD Ribotta; AE Leon

Área y sub-área del conocimiento:

INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas

8.4.53

Título: Use of enzymes to minimize dough freezing damage
Tipo de trabajo: Resumen
Tipo de publicación: Libro
Lugar de la publicación: Madrid, España
Editorial: ICC
Nombre del evento: 13th ICC Cereal and Bread Congress Cereals in the 21st century: present
Tipo de evento: Congreso Año de publicación: 2008
Soporte y/o medio de difusión: Impreso
País del evento: España Fecha del evento: 12/2008
Alcance: Nacional Internacional
Institución organizadora: ICC
Autores: ME Steffolani; PD Ribotta; GT Perez; AE Leon

Área y sub-área del conocimiento:

INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas

8.4.54

Título: Effects of enzymatic modification of pea and soy protein on the pasting and rheological profile of corn starch-protein systems
Tipo de trabajo: Resumen
Tipo de publicación: Libro
Lugar de la publicación: Madrid, España
Editorial: ICC
Nombre del evento: 13th ICC Cereal and Bread Congress. Cereals in the 21st century: present
Tipo de evento: Congreso Año de publicación: 2008
Soporte y/o medio de difusión: Impreso
País del evento: España Fecha del evento: 12/2008
Alcance: Nacional Internacional
Institución organizadora: ICC
Autores: PD Ribotta; CM Rosell

Área y sub-área del conocimiento:

INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas

8.4.55

Título: Thermoanalytical methods to assess baked product quality
Tipo de trabajo: Otro
Tipo de publicación: Libro
Lugar de la publicación: 2008, España
Editorial: ICC
Nombre del evento: 13th ICC Cereal and Bread Congress Cereals in the 21st century: present
Tipo de evento: Congreso Año de publicación: 2008
Soporte y/o medio de difusión: Impreso
País del evento: España Fecha del evento: 12/2008
Alcance: Nacional Internacional
Institución organizadora: ICC
Autores: PD Ribotta

Área y sub-área del conocimiento:

INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas

8.4 Trabajos en eventos científico-tecnológicos publicados

8.4.56
Título: Study of enzymes addition on wheat-soy bread quality
Tipo de trabajo: Resumen
Tipo de publicación: Libro
Lugar de la publicación: Madrid, España
Editorial: ICC
Nombre del evento: 13th ICC Cereal and Bread Congress Cereals in the 21st century: present
Tipo de evento: Congreso Año de publicación: 2008
Soporte y/o medio de difusión: Impreso
País del evento: España Fecha del evento: 12/2008
Alcance: Nacional Internacional
Institución organizadora: ICC
Autores: P Roccia; PD Ribotta; GT Perez; AE Leon
Área y sub-área del conocimiento:
INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas

8.4.57
Título: Influence of amylases on the rheological properties of wheat flour with partially damaged starch
Tipo de trabajo: Artículo Breve
Tipo de publicación: Libro
Lugar de la publicación: Argentina, Argentina
Editorial: ICC
Nombre del evento: 1a ICC Latinoamerican Conference on Cereals and Cereal Products
Tipo de evento: Congreso Año de publicación: 2007
Soporte y/o medio de difusión: Impreso
País del evento: Argentina Fecha del evento: 12/2007
Alcance: Nacional Internacional
Institución organizadora: ICC
Autores: G Barrera; PD Ribotta; E Perez; GT Perez; AE Leon
Área y sub-área del conocimiento:
INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas

8.4.58
Título: Optimization of additive combination for improved soy-wheat bread quality
Tipo de trabajo: Artículo Breve
Tipo de publicación: Libro
Lugar de la publicación: Rosario, Argentina
Editorial: ICC
Nombre del evento: 1a ICC Latinoamerican Conference on Cereals and Cereal Products
Tipo de evento: Congreso Año de publicación: 2007
Soporte y/o medio de difusión: Impreso
País del evento: Argentina Fecha del evento: 12/2007
Alcance: Nacional Internacional
Institución organizadora: ICC
Autores: PD Ribotta; P Roccia; GT Perez; AE Leon; MC Añon
Área y sub-área del conocimiento:
INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas

8.4.59
Título: Influence of gluten and starch on pasta quality
Tipo de trabajo: Artículo Breve
Tipo de publicación: Libro
Lugar de la publicación: Argentina, Argentina
Editorial: Rosario
Nombre del evento: 1a ICC Latinoamerican Conference on Cereals and Cereal Products
Tipo de evento: Congreso Año de publicación: 2007
Soporte y/o medio de difusión: Impreso
País del evento: Argentina Fecha del evento: 12/2007
Alcance: Nacional Internacional
Institución organizadora: ICC

8.4 Trabajos en eventos científico-tecnológicos publicados

Autores: CS Martinez; PD Ribotta; AE Leon; MC Añon

Área y sub-área del conocimiento:

INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas

8.4.60

Título: Modificación de las propiedades de la masa panaria y la calidad del pan por acción de las enzimas pentosanasa y glucosa oxidasa
Tipo de trabajo: Artículo Completo
Tipo de publicación: Libro
Lugar de la publicación: Argentina, Argentina
Editorial: AATA
Nombre del evento: XI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos
Tipo de evento: Congreso Año de publicación: 2007
Soporte y/o medio de difusión: Impreso
País del evento: Argentina Fecha del evento: 12/2007
Alcance: Nacional Internacional
Institución organizadora: AATA
Autores: EU Steffolani; PD Ribotta; GT Perez; MC Puppó; AE Leon

Área y sub-área del conocimiento:

INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas

8.4.61

Título: Effect of gluten free formulation prepared from rice, corn and soy flour on batter properties and bread quality
Tipo de trabajo: Resumen
Tipo de publicación: Libro
Lugar de la publicación: Irlanda, Irlanda
Editorial: Finnish Coeliac Society
Nombre del evento: First International Symposium on gluten free cereal products and
Tipo de evento: Congreso Año de publicación: 2007
Soporte y/o medio de difusión: Impreso
País del evento: Irlanda Fecha del evento: 12/2007
Alcance: Nacional Internacional
Institución organizadora: Finnish Coeliac Society
Autores: S Mezaize; L Sciarini; AE Leon; M de Lamballerie; GT Perez; A Le Bail; PD Ribotta

Área y sub-área del conocimiento:

INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas

8.4.62

Título: Association of cookie quality with protein composition in soft wheats
Tipo de trabajo: Resumen
Tipo de publicación: Libro
Lugar de la publicación: Argentina, Argentina
Editorial: ICC
Nombre del evento: 1a ICC Latinoamerican Conference on Cereals and Cereal Products
Tipo de evento: Congreso Año de publicación: 2007
Soporte y/o medio de difusión: Impreso
País del evento: Argentina Fecha del evento: 12/2007
Alcance: Nacional Internacional
Institución organizadora: ICC
Autores: M Moiraghi; L Vanzetti; C Bainotti; M Helguera; AE Leon; PD Ribotta; GT Perez

Área y sub-área del conocimiento:

INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas

8.4.63

Título: Effect of different hydrocolloids addition on gluten-free batters properties and breads quality
Tipo de trabajo: Resumen
Tipo de publicación: Libro
Lugar de la publicación: Argentina, Argentina
Editorial: ICC

8.4 Trabajos en eventos científico-tecnológicos publicados

Nombre del evento: 1a ICC Latinoamerican Conference on Cereals and Cereal Products
Tipo de evento: Congreso Año de publicación: 2007
Soporte y/o medio de difusión: Impreso
País del evento: Argentina Fecha del evento: 12/2007
Alcance: Nacional Internacional
Institución organizadora: ICC
Autores: L Sciarini; PD Ribotta; AE Leon; GT Perez

Área y sub-área del conocimiento:

INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas

8.4.64

Título: Physic-chemical and functional characterisation of argentinean wheat related to the industrial quality
Tipo de trabajo: Artículo Breve
Tipo de publicación: Libro
Lugar de la publicación: Argentina, Argentina
Editorial: ICC
Nombre del evento: 1a ICC Latinoamerican Conference on Cereals and Cereal Products
Tipo de evento: Congreso Año de publicación: 2007
Soporte y/o medio de difusión: Impreso
País del evento: Argentina Fecha del evento: 12/2007
Alcance: Nacional Internacional
Institución organizadora: ICC
Autores: A Colombo; GT Perez; PD Ribotta; AE Leon

Área y sub-área del conocimiento:

INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas

8.4.65

Título: Freezing of partially baked bakery products; challenges and risks
Tipo de trabajo: Artículo Completo
Tipo de publicación: Libro
Lugar de la publicación: Valencia, España
Editorial: Servicio de Publicaciones de la Universidad P
Nombre del evento: Ingeniería de Alimentos: Nuevas fronteras en el siglo XXI
Tipo de evento: Congreso Año de publicación: 2005
Soporte y/o medio de difusión: Impreso
País del evento: España Fecha del evento: 8/2005
Alcance: Nacional Internacional
Institución organizadora: Universidad Politécnica de Valencia
Autores: A Le Bail; Monteau J-Y; Lucas T; Ribotta PD

Área y sub-área del conocimiento:

INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Otras Ingenierías y Tecnologías

8.4.66

Título: Influence de l'amidon endommagé sur la qualité des cookies et des produits de boulangerie.
Tipo de trabajo: Resumen
Tipo de publicación: Revista
Lugar de la publicación: Paris, Francia
Editorial: Industries Céréalières
Nombre del evento: Journées Techniques des Industries Céréalières
Tipo de evento: Congreso Año de publicación: 2005
Soporte y/o medio de difusión: Impreso
País del evento: Francia Fecha del evento: 6/2004
Alcance: Nacional Internacional
Institución organizadora: Industries Céréalières
Autores: Barrera G; Ribotta PD; Perez GT; LE BAIL, A.; Leon AE

Área y sub-área del conocimiento:

INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas

8.4.67

Título: Estabilización de germen de trigo empleando lecho fluidizado

8.4 Trabajos en eventos científico-tecnológicos publicados

Tipo de trabajo: Resumen
Tipo de publicación: Libro
Lugar de la publicación: Córdoba, Argentina
Editorial: Ministerio de Ciencia y Tecnología de la Provincia de Córdoba
Nombre del evento: IV Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Tipo de evento: Congreso Año de publicación: 2012
Soporte y/o medio de difusión: Electrónico y/o Digital
País del evento: Argentina Fecha del evento: 11/2012
Alcance: Nacional Internacional
Institución organizadora: UNC-Ministerio de Ciencia y Tecnología de la Provincia de Córdoba
Autores: Gili RD; Palavecino PM; Penci MC; Ribotta PD
Área y sub-área del conocimiento:
INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas

8.4.68
Título: Physicochemical and technological characterization of argentine wheat
Tipo de trabajo: Artículo Breve
Tipo de publicación:
Lugar de la publicación: Argentina
Editorial:
Nombre del evento: 7th International Wheat ConferenceGA
Tipo de evento: Congreso Año de publicación:
Soporte y/o medio de difusión: Impreso
País del evento: Fecha del evento: 12/2005
Alcance: Nacional Internacional
Autores: GT Perez; E Bassi; PD Ribotta; A Aguirre
Área y sub-área del conocimiento:
INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas

8.4.69
Título: Evaluación de la calidad y la conservación de pan adicionado con el hidrocoloide obtenido de semillas de Gleditsia triacanthos
Tipo de trabajo: Resumen
Tipo de publicación:
Lugar de la publicación: Córdoba
Editorial:
Nombre del evento: Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Tipo de evento: Congreso Año de publicación:
Soporte y/o medio de difusión: Impreso
País del evento: Fecha del evento: 12/2006
Alcance: Nacional Internacional
Institución organizadora: Agencia Córdoba Ciencia
Autores: Maldonado F; Sciarini L; Pablo Daniel RIBOTTA; Castagna LF; AE Leon
Área y sub-área del conocimiento:
INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas

8.4.70
Título: Estudio comparativo de diferentes pruebas para seleccionar cultivares de trigo en función de la calidad industrial
Tipo de trabajo: Resumen
Tipo de publicación:
Lugar de la publicación: Córdoba
Editorial:
Nombre del evento: Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Tipo de evento: Congreso Año de publicación:
Soporte y/o medio de difusión: Impreso
País del evento: Fecha del evento: 12/2006
Alcance: Nacional Internacional
Institución organizadora: Agencia Córdoba Ciencia
Autores: Colombo A; Perez, GT.; Pablo Daniel RIBOTTA; AE Leon
Área y sub-área del conocimiento:

8.4 Trabajos en eventos científico-tecnológicos publicados

Área y sub-área del conocimiento:

INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías

Alimentos y Bebidas

8.4.71

Título: Efecto de la enzima transglutaminasa sobre las propiedades fisico-químicas de la masa
Tipo de trabajo: Resumen
Tipo de publicación:
Lugar de la publicación: Córdoba
Editorial:
Nombre del evento: Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Tipo de evento: Congreso Año de publicación:
Soporte y/o medio de difusión: Impreso
País del evento: Fecha del evento: 12/2006
Alcance: Nacional Internacional
Institución organizadora: Agencia Córdoba Ciencia
Autores: Steffolani ME; GT Perez; Pablo Daniel RIBOTTA; AE Leon

Área y sub-área del conocimiento:

INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías

Alimentos y Bebidas

8.4.72

Título: Efecto de las enzimas glucosa oxidasa y xilanasa sobre las propiedades reológicas de la mezcla gluten-aislado proteico de soja
Tipo de trabajo: Resumen
Tipo de publicación:
Lugar de la publicación: Córdoba
Editorial:
Nombre del evento: Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Tipo de evento: Congreso Año de publicación:
Soporte y/o medio de difusión: Impreso
País del evento: Fecha del evento: 12/2006
Alcance: Nacional Internacional
Institución organizadora: Agencia Córdoba Ciencia
Autores: Volta B; ROCCIA P; Pablo Daniel RIBOTTA; GT Perez; AE Leon

Área y sub-área del conocimiento:

INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías

Alimentos y Bebidas

8.4.73

Título: Evaluación de la calidad de panes libres de gluten elaborados con diferentes formulaciones.
Tipo de trabajo: Resumen
Tipo de publicación:
Lugar de la publicación: Córdoba
Editorial:
Nombre del evento: Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Tipo de evento: Congreso Año de publicación:
Soporte y/o medio de difusión: Impreso
País del evento: Fecha del evento: 12/2006
Alcance: Nacional Internacional
Institución organizadora: Agencia Córdoba Ciencia
Autores: Sciarini L; Pablo Daniel RIBOTTA; AE Leon; GT Perez

Área y sub-área del conocimiento:

INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías

Alimentos y Bebidas

8.4.74

Título: Effects of transglutaminase (tg) on the glutenin macro-polymer (gmp) and the characteristics of wheat dough
Tipo de trabajo: Artículo Breve
Tipo de publicación:
Lugar de la publicación: Francia
Editorial:
Nombre del evento: IUFOST XIIIth World Congress of Food Science and Technology "FOOD IS

8.4 Trabajos en eventos científico-tecnológicos publicados

Tipo de evento: Congreso Año de publicación:
Soporte y/o medio de difusión: Impreso
País del evento: Fecha del evento: 12/2006
Alcance: Nacional Internacional
Institución organizadora: IUFOST - INRA
Autores: Steffolani ME; Pablo Daniel RIBOTTA; GT Perez; AE Leon

Área y sub-área del conocimiento:
INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas

8.4.75
Título: Effect of transglutaminase on the interaction between gluten and soy proteins

Tipo de trabajo: Artículo Breve
Tipo de publicación:
Lugar de la publicación: Francia
Editorial:
Nombre del evento: IUFOST XIIIth World Congress of Food Science and Technology "FOOD IS
Tipo de evento: Congreso Año de publicación:
Soporte y/o medio de difusión: Impreso
País del evento: Fecha del evento: 12/2006
Alcance: Nacional Internacional
Institución organizadora: IUFOST - INRA
Autores: ROCCIA P; Pablo Daniel RIBOTTA; GT Perez; AE Leon

Área y sub-área del conocimiento:
INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas

8.4.76
Título: Efecto de la incorporación de las proteínas de soja en las propiedades térmicas, la microestructura y la textura de los geles de almidón

Tipo de trabajo: Resumen
Tipo de publicación:
Lugar de la publicación: Córdoba
Editorial:
Nombre del evento: Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Tipo de evento: Congreso Año de publicación:
Soporte y/o medio de difusión: Impreso
País del evento: Fecha del evento: 12/2006
Alcance: Nacional Internacional
Institución organizadora: Agencia Córdoba Ciencia
Autores: Pablo Daniel RIBOTTA; Moiraghi, M.; G Barrera; AE Leon

Área y sub-área del conocimiento:
INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas

8.4.77
Título: Influencia de la adición de aislado proteico de soja sobre las propiedades reológicas y la capacidad de retención de agua del gluten

Tipo de trabajo: Resumen
Tipo de publicación:
Lugar de la publicación: Córdoba
Editorial:
Nombre del evento: Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Tipo de evento: Congreso Año de publicación:
Soporte y/o medio de difusión: Impreso
País del evento: Fecha del evento: 12/2006
Alcance: Nacional Internacional
Institución organizadora: Agencia Córdoba Ciencia
Autores: ROCCIA P; Pablo Daniel RIBOTTA; GT Perez; AE Leon

Área y sub-área del conocimiento:
INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas

8.5 Trabajos en eventos científico-tecnológicos no publicados

8.6 Tesis

8.6.1

Nivel educativo: Universitario de posgrado/doctorado
Título: Estudio de las Transformaciones Físico-Químicas que se Producen Durante el Procesamiento de las Masas Congeladas
Idioma: Español
Título obtenido: Doctor de la Facultad de Ciencias Exactas
Organización: FACULTAD DE CS.EXACTAS
Institución: FACULTAD DE CS.EXACTAS
Año de aprobación: 2002
Soporte y/o medio de difusión: Impreso
Área y sub-área del conocimiento:
INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Alimentos y Bebidas

8.7 Otras producciones

8.7.1

Tipo de otra producción: Material Didáctico Sistematizado
Otro tipo:
Título: GUÍA DE TRABAJOS PRÁCTICOS - TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
Idioma: Español
Año de publicación: 2014
País: Argentina
Ciudad: Cordoba
Cantidad de páginas: 20
Soporte y/o medio de difusión: Impreso
Autores: PD Ribotta; Severini H; Marin MA; Martinez ML

8.7.2

Tipo de otra producción: Material Didáctico Sistematizado
Otro tipo:
Título: GUÍA DE TRABAJOS PRÁCTICOS - TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
Idioma: Español
Año de publicación: 2010
País: Argentina
Ciudad: Cordoba
Cantidad de páginas: 18
Soporte y/o medio de difusión: Impreso
Autores: Ribotta PD; Severini H; Marin MA; Martinez ML

8.7.3

Tipo de otra producción: Material Didáctico Sistematizado
Otro tipo:
Título: GUÍA DE TRABAJOS PRÁCTICOS - Química Inorganica
Idioma: Español
Año de publicación: 2006
País: Argentina
Ciudad:
Cantidad de páginas: 33
Soporte y/o medio de difusión: Impreso
Autores: Severini H; Marin MA; Martinez ML; Ribotta PD

8.7.4

Tipo de otra producción: Material Didáctico Sistematizado
Otro tipo:
Título: GUÍA DE TRABAJOS PRÁCTICOS - TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
Idioma: Español
Año de publicación: 2005
País: Argentina
Ciudad: Cordoba
Cantidad de páginas: 26
Soporte y/o medio de difusión: Impreso
Autores: Buffa A; Severini H; Ribotta PD; Marin MA; Martinez ML

8.7 Otras producciones

8.7.5

Tipo de otra producción: Material Didáctico Sistematizado
Otro tipo:
Título: GUÍA DE TRABAJOS PRÁCTICOS - TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
Idioma: Español
Año de publicación: 2000
País: Argentina
Ciudad:
Cantidad de páginas: 31
Soporte y/o medio de difusión: Impreso
Autores: Buffa A; Severini H; Marin MA; Ribotta PD

9. Producción tecnológica

9.1 Con propiedad intelectual

9.1.1

Título de la invención: Producto alimenticio de tipo snack y procedimiento de elaboración
Tipo de producción tecnológica: Proceso de producción
Tipo de título de propiedad intelectual: Patente de invención
Descripción de la invención: Producto alimenticio de tipo snack y procedimiento de elaboración. El producto alimenticio comprende al menos harina de chia, germen de trigo, quinua, avena, sal y margarina, pudiendo además comprender antioxidantes y saborizantes
Naturaleza de la producción tecnológica: Química
Tipo de protección: Total
Área del conocimiento: INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Sub-área del conocimiento: Alimentos y Bebidas
Campos de aplicación: Alimentos
Autores: Martinez ML; Penci MC; Ribotta PD; Caceres G; Meriles SP
Porcentaje de participación en la autoría: 20%

Institución que financia la producción	% financiación
CONSEJO NACIONAL DE INVESTIGACIONES CIENTIFICAS Y TECNICAS (CONICET)	100

Destinatario: Industria Alimentaria

Fecha de solicitud: 05/04/2015 Estado del trámite: En trámite

Tipo de solicitud	Nro. solicitud	Países	Nro. publicación	Fecha publicación
Nacional	P201501	ARGENTINA	20150101	06/05/2015

Registrado en el Catálogo Nacional de Cultivares: N/D

9.1.2

Título de la invención: Formulación y procedimiento de preparación de pasta alimenticia conteniendo sólidos de nuez, almendra o avellana
Tipo de producción tecnológica: Proceso de producción
Tipo de título de propiedad intelectual: Patente de invención
Descripción de la invención: El campo de aplicación de la invención se encuentra comprendido dentro de la industria dedicada a la fabricación y elaboración de productos alimenticios, en particular productos del tipo de las pastas comestibles, tanto para su aplicación a nivel industrial como a nivel doméstico. La presente invención se refiere a la formulación y método de preparación de masa alimenticia conteniendo sólidos de nuez, almendra o avellana, rica en proteínas vegetales, ácidos grasos esenciales, fibra dietaria y antioxidantes, sin aditivos; con capacidad para ser laminada y fabricar productos como macarrones, espaguetis o productos similares.

Naturaleza de la producción tecnológica: Química
Tipo de protección: Total
Área del conocimiento: INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Sub-área del conocimiento: Alimentos y Bebidas
Campos de aplicación: Alimentos
Autores: Ribotta PD; Martinez ML; Marin MA; Allin MG; Montenegro M; Labuckas D

Porcentaje de participación en la autoría: 20%

Institución que financia la producción	% financiación
--	----------------

9.1 Con propiedad intelectual

DEPARTAMENTO DE QUIMICA INDUSTRIAL Y APLICADA ; FACULTAD DE CS.EXACTAS FISICAS Y NATURALES ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE CORDOBA	50			
CONSEJO NACIONAL DE INVESTIGACIONES CIENTIFICAS Y TECNICAS (CONICET)	50			
Destinatario:	Industrias de alimentos			
Fecha de solicitud:	28/06/2011			
Estado del trámite:	En trámite			
Tipo de solicitud	Nro. solicitud	Países	Nro. publicación	Fecha publicación
Nacional	20110102252	Argentina	20110102252	28/06/2012
Registrado en el Catálogo Nacional de Cultivares:		N/D		

9.2 Sin propiedad intelectual

9.3 Servicios CyT

9.3.1

Modalidad del servicio: Servicio eventual
 Fecha de inicio del servicio: 09-2016 Fecha fin: 07-2017
 Denominación del servicio: Evaluación de harinas y aditivos sobre la calidad de bizcochuelos
 Tipo de servicio: Asesoramientos, consultorías y asistencias técnicas
 Finalidad principal del servicio: Asesorar para la toma de decisiones tecnológicas
 Descripción del servicio: Se determinaron parámetros de calidad de harinas de trigo que permitan identificar aquellas harinas que poseen mejor aptitud para la producción de mezclas en polvo para la elaboración de bizcochuelos. Paralelamente, se analizó la aptitud de aditivos espesantes en la calidad de los bizcochuelos

Función desempeñada: Responsable del equipo y/o área
 Campos de aplicación: Alimentos

Participantes:

Nombre	Quiroga F	Institución	INSTITUTO DE CIENCIA Y TECNOLOGIA DE ALIMENTOS CORDOBA (ICYTAC) ; (CONICET - UNC)
Nombre	Perez GT	Institución	INSTITUTO DE CIENCIA Y TECNOLOGIA DE ALIMENTOS CORDOBA (ICYTAC) ; (CONICET - UNC)
Nombre	Ribotta PD	Institución	INSTITUTO DE CIENCIA Y TECNOLOGIA DE ALIMENTOS CORDOBA (ICYTAC) ; (CONICET - UNC)

Porcentaje de participación en el: 40%
 Modalidad de vinculación: Asesoría Técnica

Instituciones financiadoras

Instituciones	Ejecuta	% financiación
ARCOR		100
INSTITUTO SUP.DE INV., DESARROLLO Y SERV.DE ALIMENTOS (ISIDSA) ; SECRETARIA DE CIENCIA Y TECNOLOGIA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE CORDOBA	✓	

Destinatarios

País	Destinatario
Argentina	ARCOR

9.3.2

Modalidad del servicio: Servicio eventual
 Fecha de inicio del servicio: 06-2014 Fecha fin: 01-2016
 Denominación del servicio: Evaluación de calidad de harinas
 Tipo de servicio: Ensayos de calidad tecnológica de harinas
 Finalidad principal del servicio: Asesorar para la toma de decisiones tecnológicas
 Descripción del servicio: Se llevo a cabo un servicio especializado bajo el marco de un convenio específico con la UNC. Convenio bajo confidencialidad con PURATOS S.A. ARGENTINA C.I.I.E.

Función desempeñada: Responsable del equipo y/o área
 Campos de aplicación: Alimentos

Participantes:

Nombre	Steffolani ME
Nombre	Perez GT
Nombre	Sciarini L
Nombre	Ribotta PD
Nombre	Bustos M
Nombre	Salvucci E
Nombre	Quiroga F
Nombre	Palavecino P

Porcentaje de participación en el: 30%

9.3 Servicios CyT

Modalidad de vinculación: Convenio de cooperación técnica

Instituciones financiadoras

Instituciones	Ejecuta	% financiación
INSTITUTO SUP.DE INV., DESARROLLO Y SERV.DE ALIMENTOS (ISIDSA) ; SECRETARIA DE CIENCIA Y TECNOLOGIA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE CORDOBA	✓	
PURATOS S.A.		100

Destinatarios

Pais	Destinatario
Bélgica	PURATOS S.A.

9.3.3

Modalidad del servicio: Servicio eventual
 Fecha de inicio del servicio: 04-2014 Fecha fin: 04-2015
 Denominación del servicio: Desarrollo de servicios no estandarizados
 Tipo de servicio: Ensayos rutinarios y/o experimentales
 Finalidad principal del servicio: Asesorar para la toma de decisiones tecnológicas
 Descripción del servicio: Bajo Confidencialidad
 Función desempeñada: Profesional integrante del equipo y/o área
 Campos de aplicación: Alimentos

Participantes:

Nombre Ribotta PD

Nombre Perez GT

Nombre Salvucci E

Porcentaje de participación en el 10%

Modalidad de vinculación: Convenio de cooperación técnica

Instituciones financiadoras

Instituciones	Ejecuta	% financiación
INSTITUTO SUP.DE INV., DESARROLLO Y SERV.DE ALIMENTOS (ISIDSA) ; SECRETARIA DE CIENCIA Y TECNOLOGIA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE CORDOBA	✓	
BAGLEY SA		100

Destinatarios

Pais	Destinatario
Argentina	Bagley SA

9.3.4

Modalidad del servicio: Servicio eventual
 Fecha de inicio del servicio: 06-2013 Fecha fin: 12-2013
 Denominación del servicio: Asistencia técnica
 Tipo de servicio: Asesoramientos, consultorías y asistencias técnicas
 Finalidad principal del servicio: Asesorar para la resolución de problemas productivos o de gestión
 Descripción del servicio: Desarrollo de proyecto. Tema: Optimizar los procesos de elaboración de productos de panificación a partir de masas congeladas a través de la reingeniería de los procesos. Empresa Del Pilar SRL.
 Función desempeñada: Profesional integrante del equipo y/o área
 Campos de aplicación: Alimentos

Participantes:

Nombre Ribotta PD

Nombre Marin MA

Porcentaje de participación en el 30%

Modalidad de vinculación: Asesoría Técnica

Instituciones financiadoras

Instituciones	Ejecuta	% financiación
EMPRESA: PANIFICADORA DEL PILAR	✓	100

Destinatarios

Pais	Destinatario
Argentina	PANIFICADORA DEL PILAR

9.3.5

Modalidad del servicio: Servicio eventual
 Fecha de inicio del servicio: 06-2013 Fecha fin: 12-2013
 Denominación del servicio: Desarrollo de servicios no estandarizados

9.3 Servicios CyT

Tipo de servicio: Ensayos rutinarios y/o experimentales
 Finalidad principal del servicio: Asesorar para la toma de decisiones tecnológicas
 Descripción del servicio: **NÁLISIS DE PROPIEDADES TECNOLÓGICAS DE PANES COMERCIALES**
 Objetivo: Evaluar y comparar el contenido de materia grasa y sodio de dos pre-mezclas para pan de salvado, pan de hamburguesa y pan de miga. Evaluar y comparar las propiedades de textura de la miga y el color de la corteza y la miga de pan de salvado, pan de hamburguesa y pan de miga obtenidos a partir de dos pre-mezclas
 Actividades: Elaboración de productos, pan de salvado, pan de hamburguesa y pan de miga, en planta industrial (Eduardo) Recepción de los productos envasados en bolsas plásticas (no selladas) al día siguiente de elaboración Preparación de lotes y envasado en polietileno 100 µm transparente con cierre por termosellado. Evaluación de textura de miga a 1, 2, 5, 8 y 12 días de almacenamiento a temperatura ambiente. Evaluación de color por espectrofotómetro de superficie a día 1. Determinación de materia grasa y sodio de las pre-mezclas. Análisis estadístico de los resultados
 Preparación y discusión de informe de resultados

Función desempeñada: Responsable del equipo y/o área
 Campos de aplicación: Alimentos

Participantes:

Nombre	Ribotta PD
Nombre	Steffolani ME
Nombre	Moiraghi M
Nombre	Barrera G
Nombre	Blanco Canalis S
Nombre	de la Horra A
Nombre	Vignola B
Nombre	Gili RD
Nombre	Mansilla P
Nombre	Rodriguez De Marco E

Porcentaje de participación en el 30%
 Modalidad de vinculación: Servicios a Terceros

Instituciones financiadoras

Instituciones	Ejecuta	% financiación
INSTITUTO SUP.DE INV., DESARROLLO Y SERV.DE ALIMENTOS (ISIDSA) ; SECRETARIA DE CIENCIA Y TECNOLOGIA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE CORDOBA	✓	
MOLINO CARLOS BOERO RONAMO		100

Destinatarios

Pais	Destinatario
Argentina	Molino Carlos Boero Ronamo

9.3.6

Modalidad del servicio: Servicio eventual
 Fecha de inicio del servicio: 11-2012 Fecha fin: 05-2013
 Denominación del servicio: CONVENIO DE DESARROLLO
 Tipo de servicio: Proyecto de desarrollo tecnológico
 Finalidad principal del servicio: Asesorar para la toma de decisiones tecnológicas
 Descripción del servicio: Evaluar el perfil de polifenoles y su capacidad antioxidante en la materia prima, los productos en proceso y productos finales del proceso de elaboración de dulce de membrillo

Función desempeñada: Asesor, investigador o consultor individual
 Campos de aplicación: Alimentos

Participantes:

Nombre	Baroni V
Nombre	Wunderlin D
Nombre	Ribotta PD

Porcentaje de participación en el 33%
 Modalidad de vinculación: Convenio I+D

Instituciones financiadoras

Instituciones	Ejecuta	% financiación
GRUPO DULCOR SA		99
SECRETARIA DE CIENCIA Y TECNOLOGIA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE CORDOBA	✓	1

9.3 Servicios CyT

Destinatarios

Pais	Destinatario
Argentina	GRUPO DULCOR SA

9.3.7

Modalidad del servicio: Servicio eventual
 Fecha de inicio del servicio: 08-2010 Fecha fin: 04-2011
 Denominación del servicio: CONVENIO DE DE DESARROLLO: EXTENSIÓN DE VIDA ÚTIL DE PRODUCTOS HORNEADOS
 Tipo de servicio: Investigación y Desarrollo
 Finalidad principal del servicio: Producir bienes y/o servicios
 Descripción del servicio: Objetivo general: Estudiar las condiciones óptimas de producción para disminuir la velocidad de endurecimiento de productos horneados. Los objetivos específicos son:

- Estudiar el efecto de diferentes aditivos sobre la la velocidad de endurecimiento de pan viena, pan hamburguesa, medialunas y pan criollo.
- Optimizar las condiciones de horneado para disminuir la velocidad de endurecimiento de pan viena, pan hamburguesa, medialunas y pan criollo.
- Evaluar el efecto de las condiciones de envase para disminuir la velocidad de endurecimiento de pan viena y pan hamburguesa.

Función desempeñada: Responsable del equipo y/o área
 Campos de aplicación: Alimentos

Participantes:

Nombre Ribotta PD

Nombre Revol J

Porcentaje de participación en el 40%

Modalidad de vinculación: Convenio I+D

Instituciones financiadoras

Instituciones	Ejecuta	% financiación
DEL PILAR SRL		90
INSTITUTO SUP.DE INV., DESARROLLO Y SERV.DE ALIMENTOS (ISIDSA) ; SECRETARIA DE CIENCIA Y TECNOLOGIA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE CORDOBA	✓	10

Destinatarios

Pais	Destinatario
Argentina	Del Pilar SRL

9.3.8

Modalidad del servicio: Servicio eventual
 Fecha de inicio del servicio: 05-2010 Fecha fin: 07-2011
 Denominación del servicio: CONVENIO ISIDSA - Molino JOSÉ MINETTI
 Tipo de servicio: Investigación y Desarrollo
 Finalidad principal del servicio: Determinar características de productos y/o componentes de productos
 Descripción del servicio: Objetivo general: Estudiar la composición y la estabilidad bajo distintas condiciones del germen de trigo producido por el Molino José Minetti, analizando las posibilidades de obtener productos para su comercialización

Función desempeñada: Responsable del equipo y/o área
 Campos de aplicación: Alimentos, bebidas y tabaco-Productos agrar

Participantes:

Nombre Penci C

Nombre Steffolani ME

Nombre Bruno A

Nombre Leon AE

Nombre Ribotta PD

Porcentaje de participación en el 30%

Modalidad de vinculación: Convenio I+D

Instituciones financiadoras

Instituciones	Ejecuta	% financiación
MOLINO JOSÉ MINETTI Y CIA LTDA S.A.C.I.		95
INSTITUTO SUP.DE INV., DESARROLLO Y SERV.DE ALIMENTOS (ISIDSA) ; SECRETARIA DE CIENCIA Y TECNOLOGIA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE CORDOBA	✓	5

Destinatarios

9.3 Servicios CyT

Pais	Destinatario
Argentina	MOLINO JOSÉ MINETTI Y CIA LTDA S.A.C.I.

9.3.9

Modalidad del servicio: Servicio eventual
 Fecha de inicio del servicio: 02-2010 Fecha fin: 12-2011
 Denominación del servicio: CONVENIO DE DESARROLLO ISIDSA- Panificadora del Pilar SRL
 Tipo de servicio: Investigación y Desarrollo
 Finalidad principal del servicio: Determinar características de productos y/o componentes de productos

Descripción del servicio: Objetivo general: Estudiar los efectos de la congelación de la masa sobre la calidad de los ?criollos? y ?medialunas? Objetivos específicos:  Estudiar el efecto de la congelación a -40 °C y almacenamiento a -18 °C de masa de criollos? y ?medialunas?  Desarrollar formulaciones para minimizar los efectos de la congelación de las masas sobre la calidad de los productos.  Optimizar los procesos de elaboración de productos de panificación a partir de masas congeladas a escala planta piloto.

Función desempeñada: Responsable del equipo y/o área
 Campos de aplicación: Alimentos

Participantes:

Nombre Ribotta PD

Nombre Revol J

Nombre Leon AE

Nombre Steffolani ME

Porcentaje de participación en el 25%

Modalidad de vinculación: Convenio I+D

Instituciones financiadoras

Instituciones	Ejecuta	% financiación
INSTITUTO SUP.DE INV., DESARROLLO Y SERV.DE ALIMENTOS (ISIDSA) ; SECRETARIA DE CIENCIA Y TECNOLOGIA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE CORDOBA DEL PILAR SRL	✓	100

Destinatarios

Pais	Destinatario
Argentina	Del Pilar SRL

9.3.10

Modalidad del servicio: Servicio eventual
 Fecha de inicio del servicio: 06-2009 Fecha fin: 08-2009
 Denominación del servicio: Obtención de goma de la semilla de Gleditsia triacanthos
 Tipo de servicio: Investigación y Desarrollo
 Finalidad principal del servicio: Determinar características de productos y/o componentes de productos

Descripción del servicio: Estudiar las variables de procesamiento para la obtención de goma de la semilla de Gleditsia triacanthos

Función desempeñada: Asesor, investigador o consultor individual
 Campos de aplicación: Alimentos, bebidas y tabaco-Otros

Participantes:

Nombre Ribotta PD

Nombre Leon AE

Nombre Perez GT

Nombre Eroles E

Porcentaje de participación en el 50%

Modalidad de vinculación: Convenio I+D

Instituciones financiadoras

Instituciones	Ejecuta	% financiación
CATEDRA DE QUIMICA BIOLÓGICA ; FACULTAD DE CS.AGROPECUARIAS ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE CORDOBA PRODUCTOS DE MAÍZ ARGENTINA	✓	10
		90

Destinatarios

Pais	Destinatario
Argentina	Productos de Maíz Argentina

9.3 Servicios CyT

9.3.11

Modalidad del servicio: Servicio eventual
Fecha de inicio del servicio: 06-2009 Fecha fin: 08-2009
Denominación del servicio: Obtención de goma de la semilla de Gleditsia triacanthos
Tipo de servicio: Investigación y Desarrollo
Finalidad principal del servicio: Determinar características de productos y/o componentes de productos
Descripción del servicio: Estudiar las variables de procesamiento para la obtención de goma de la semilla de Gleditsia triacanthos
Función desempeñada: Responsable del equipo y/o área
Campos de aplicación: Alimentos, bebidas y tabaco-Otros

Participantes:

Nombre Ribotta PD
Nombre Leon AE
Nombre Perez GT
Nombre Eroles E

Porcentaje de participación en el 40%
Modalidad de vinculación: Convenio I+D

Instituciones financiadoras

Instituciones	Ejecuta	% financiación
CATEDRA DE QUIMICA BIOLÓGICA ; FACULTAD DE CS.AGROPECUARIAS ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE CORDOBA	✓	
PRODUCTOS DE MAÍZ ARGENTINA		100

Destinatarios

Pais	Destinatario
Argentina	Productos de Maíz Argentina

9.3.12

Modalidad del servicio: Servicio eventual
Fecha de inicio del servicio: 01-2005 Fecha fin: 12-2006
Denominación del servicio: Optimización de variables en el proceso de extrusión de proteínas de soja
Tipo de servicio: Asesoramientos, consultorías y asistencias técnicas
Finalidad principal del servicio: Determinar características de productos y/o componentes de productos
Descripción del servicio: Asesoramiento sobre el proceso de producción y de extrudidos de soja. Aplicación de los productos obtenidos en la formulación de alimentos
Función desempeñada: Asesor, investigador o consultor individual
Campos de aplicación: Alimentos, bebidas y tabaco-Productos agrar

Participantes:

Nombre PD Ribotta
Nombre AE Leon

Porcentaje de participación en el 50%
Modalidad de vinculación: Asesoría Técnica

Instituciones financiadoras

Instituciones	Ejecuta	% financiación
COMPLEMENTOS PROTEICOS SRL		90
FACULTAD DE CIENCIAS AGROPECUARIAS ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE CORDOBA	✓	10

Destinatarios

Pais	Destinatario
Argentina	COMPLEMENTOS PROTEICOS SRL

9.4 Informes técnicos

9.4.1

Tipo de informe: Informe de servicio no estandarizado
Fecha de inicio: 04-2016 Fecha fin: 05-2016
Disciplina del informe técnico: Ingeniería de Procesos Industriales y Biotecnología
Página inicial: Página
Porcentaje de participación en el servicio: 50%
Tipo de organización: Empresa

9.4 Informes técnicos

Autores:			
Nombre:	Quiroga F	Institución:	INSTITUTO DE CIENCIA Y TECNOLOGIA DE ALIMENTOS CORDOBA (ICYTAC) ; (CONICET - UNC)
Nombre:	Perez GT	Institución:	INSTITUTO DE CIENCIA Y TECNOLOGIA DE ALIMENTOS CORDOBA (ICYTAC) ; (CONICET - UNC)
Nombre:	Ribotta PD	Institución:	INSTITUTO DE CIENCIA Y TECNOLOGIA DE ALIMENTOS CORDOBA (ICYTAC) ; (CONICET - UNC)

9.4.2

Tipo de informe:	Informe de servicio no estandarizado		
Fecha de inicio:	06-2014	Fecha fin:	12-2015
Disciplina del informe técnico:	Ingeniería de Procesos Industriales y Biotecnología		
Página inicial	Página		
Porcentaje de participación en el servicio:	50%		
Destinatario:	PURATOS SA Argentina CIIE		
Tipo de organización:	Empresa		
Autores:			
Nombre:	Ribotta PD		
Nombre:	Steffolani ME		
Nombre:	Quiroga F		
Nombre:	Perez GT		

9.4.3

Tipo de informe:	Informe de servicio no estandarizado		
Fecha de inicio:	06-2014	Fecha fin:	02-2016
Disciplina del informe técnico:	Ingeniería de Procesos Industriales y Biotecnología		
Página inicial	Página		
Porcentaje de participación en el servicio:	50%		
Destinatario:	PURATOS SA Argentina CIIE		
Tipo de organización:	Empresa		
Autores:			
Nombre:	Ribotta PD		
Nombre:	Steffolani ME		
Nombre:	Quiroga F		
Nombre:	Perez GT		

9.4.4

Tipo de informe:	Informe de servicio no estandarizados		
Fecha de inicio:	07-2013	Fecha fin:	12-2013
Disciplina del informe técnico:	Ingeniería de Procesos Industriales y Biotecnología		
Página inicial	Página		
Porcentaje de participación en el servicio:	30%		
Tipo de organización:	Organismos Privados con Fines de Lucro		
Autores:			
Nombre:	Ribotta PD		
Nombre:	Barrera G		
Nombre:	EU Steffolani		
Nombre:	Blanco Canalis S		
Nombre:	Gili RD		
Nombre:	Vignola B		
Nombre:	de la Horra A		
Nombre:	Mansilla P		
Nombre:	Rodriguez De Marco E		

9.4.5

Tipo de informe:	Informe de servicio no estandarizados		
Fecha de inicio:	06-2013	Fecha fin:	12-2013
Disciplina del informe técnico:	Ingeniería de Procesos Industriales y Biotecnología		
Página inicial	Página		
Porcentaje de participación en el servicio:	30%		
Tipo de organización:	Organismos Privados con Fines de Lucro		
Autores:			

9.4 Informes técnicos

Nombre: Ribotta PD

Nombre: EU Steffolani

9.4.6

Tipo de informe: Informe por convenio de desarrollo
Fecha de inicio: 04-2013 Fecha fin: 11-2013
Disciplina del informe técnico: Ciencias Químicas
Página inicial: Página
Porcentaje de participación en el servicio: 100%
Destinatario: Empresa privada
Tipo de organización: Organismos Privados con Fines de Lucro
Autores:
Nombre: PD Ribotta
Nombre: Baroni V
Nombre: Gastaminza J

9.4.7

Tipo de informe: Informe por convenio de desarrollo
Fecha de inicio: 11-2011 Fecha fin: 11-2011
Tipo de producción tecnológica: Proceso de producción
Disciplina del informe técnico: Ingeniería de Procesos Industriales y Biotecnología
Página inicial: Página
Porcentaje de participación en el servicio: 50%
Destinatario: Panificadora del Pilar
Tipo de organización: Organismos Privados con Fines de Lucro
Autores:
Nombre: Ribotta PD Institución: INSTITUTO SUP.DE INV., DESARROLLO Y SERV.DE ALIMENTOS (ISIDSA)
; SECRETARIA DE CIENCIA Y TECNOLOGIA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE CORDOBA
Nombre: Revol J Institución: DEPARTAMENTO DE QUIMICA INDUSTRIAL Y APLICADA ; FACULTAD DE CS.EXACTAS FISICAS Y NATURALES ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE CORDOBA

9.4.8

Tipo de informe: Informe por convenio de desarrollo
Fecha de inicio: 06-2011 Fecha fin: 07-2011
Tipo de producción tecnológica: Proceso de producción
Disciplina del informe técnico: Ingeniería de Procesos Industriales y Biotecnología
Página inicial: Página
Porcentaje de participación en el servicio: 25%
Destinatario: Molino José Minetti y Cia Ltda S.A.C.I.
Tipo de organización: Organismos Privados con Fines de Lucro
Autores:
Nombre: Ribotta, PD
Nombre: Penci C
Nombre: Steffolani ME
Nombre: Leon AE
Nombre: Bruno A

9.4.9

Tipo de informe: Informe por convenio de desarrollo
Fecha de inicio: 04-2011 Fecha fin: 05-2011
Disciplina del informe técnico: Ingeniería de Procesos Industriales y Biotecnología
Página inicial: Página
Porcentaje de participación en el servicio: 40%
Destinatario: Panificadora Del Pilar SRL
Tipo de organización: Organismos Privados con Fines de Lucro
Autores:
Nombre: Ribotta PD
Nombre: Revol J

9.4.10

Tipo de informe: Informe por convenio de desarrollo

9.4 Informes técnicos

Fecha de inicio: 04-2011 Fecha fin: 04-2011
Tipo de producción tecnológica: Proceso de producción
Disciplina del informe técnico: Ingeniería de Procesos Industriales y Biotecnología
Página inicial: Página
Porcentaje de participación en el servicio: 50%
Destinatario: Panicadora del Pilar SRL
Tipo de organización: Organismos Privados con Fines de Lucro

Autores:
Nombre: Ribotta PD Institución: INSTITUTO SUP.DE INV., DESARROLLO Y SERV.DE ALIMENTOS (ISIDSA) ; SECRETARIA DE CIENCIA Y TECNOLOGIA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE CORDOBA
Nombre: Revol J Institución: DEPARTAMENTO DE QUIMICA INDUSTRIAL Y APLICADA ; FACULTAD DE CS.EXACTAS FISICAS Y NATURALES ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE CORDOBA

9.4.11

Tipo de informe: Informe por convenio de desarrollo
Fecha de inicio: 04-2011 Fecha fin: 04-2011
Tipo de producción tecnológica: Proceso de producción
Disciplina del informe técnico: Ingeniería de Procesos Industriales y Biotecnología
Página inicial: Página
Porcentaje de participación en el servicio: 50%
Destinatario: Panicadora del Pilar SRL
Tipo de organización: Empresa

Autores:
Nombre: Ribotta PD Institución: INSTITUTO SUP.DE INV., DESARROLLO Y SERV.DE ALIMENTOS (ISIDSA) ; SECRETARIA DE CIENCIA Y TECNOLOGIA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE CORDOBA
Nombre: Revol J Institución: DEPARTAMENTO DE QUIMICA INDUSTRIAL Y APLICADA ; FACULTAD DE CS.EXACTAS FISICAS Y NATURALES ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE CORDOBA

9.4.12

Tipo de informe: Informe por convenio de desarrollo
Fecha de inicio: 02-2011 Fecha fin: 03-2011
Tipo de producción tecnológica: Proceso de producción
Disciplina del informe técnico: Ingeniería de Procesos Industriales y Biotecnología
Página inicial: Página
Porcentaje de participación en el servicio: 60%
Destinatario: Panicadora del Pilar SRL
Tipo de organización: Organismos Privados con Fines de Lucro

Autores:
Nombre: Ribotta PD Institución: INSTITUTO SUP.DE INV., DESARROLLO Y SERV.DE ALIMENTOS (ISIDSA) ; SECRETARIA DE CIENCIA Y TECNOLOGIA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE CORDOBA
Nombre: Revol J Institución: DEPARTAMENTO DE QUIMICA INDUSTRIAL Y APLICADA ; FACULTAD DE CS.EXACTAS FISICAS Y NATURALES ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE CORDOBA

9.4.13

Tipo de informe: Informe por convenio de desarrollo
Fecha de inicio: 02-2011 Fecha fin: 03-2011
Tipo de producción tecnológica: Proceso de producción
Disciplina del informe técnico: Ingeniería de Procesos Industriales y Biotecnología
Página inicial: Página
Porcentaje de participación en el servicio: 60%
Destinatario: Panicadora del Pilar SRL
Tipo de organización: Empresa

Autores:
Nombre: Ribotta PD Institución: INSTITUTO SUP.DE INV., DESARROLLO Y SERV.DE ALIMENTOS (ISIDSA) ; SECRETARIA DE CIENCIA Y TECNOLOGIA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE CORDOBA
Nombre: Revol J Institución: DEPARTAMENTO DE QUIMICA INDUSTRIAL Y APLICADA ; FACULTAD DE CS.EXACTAS FISICAS Y NATURALES ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE CORDOBA

10. Producción artística

10.1 Musical-sonora

10.2 Visual

10.3 Audiovisual o multimedial

10.4 Corporal o teatral

10.5 Género literario narrativo

10.6 Género literario dramático, poético o ensayo

10.7 Género literario guión

10.8 Otro tipo de género literario

10.9 Otra producción artística

11. Otros antecedentes

11.1 Participación u organización de eventos científico-tecnológicos

11.1.1

Nombre del evento: VI Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos 2016 (CICyTAC 2016)
Tipo de evento: Congreso
Alcance geográfico: Nacional Internacional
País: Argentina
Ciudad: CORDOBA
Año: 2016
Modo de participación: Miembro del comité científico-tecnológico
Coordinador/moderador (comisión/ Mesa/panel)
Otro (especificar)
Otro modo de participación: Editor de libro de trabajos completos
Institución organizadora: MINISTERIO DE CIENCIA Y TECNICA ; PROVINCIA DE CORDOBA

11.1.2

Nombre del evento: IV Jornadas de Difusión de Investigación y Extensión de Ingeniería Química
Tipo de evento: Jornada
Alcance geográfico: Nacional Internacional
País: Argentina
Ciudad: CORDOBA
Año: 2016
Modo de participación: Asistente
Organizador general
Miembro del comité organizador
Miembro del comité científico-tecnológico
Institución organizadora: DEPARTAMENTO DE QUIMICA INDUSTRIAL Y APLICADA ; FACULTAD DE CS.EXACTAS FISICAS Y NATURALES ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE
Informaciones adicionales: Coordinador de la Comisión Organizadora

11.1.3

Nombre del evento: V Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CICyTAC 2014)
Tipo de evento: Congreso
Alcance geográfico: Nacional Internacional
País: Argentina
Ciudad: Cordoba
Año: 2014
Modo de participación: Miembro del comité científico-tecnológico
Coordinador/moderador (comisión/ Mesa/panel)
Otro (especificar)
Otro modo de participación: Editor de libro de trabajos completos
Institución organizadora: MINISTERIO DE CIENCIA Y TECNICA ; PROVINCIA DE CORDOBA

11.1.4

Nombre del evento: III Jornadas De Difusión de Investigación y Extensión en Ingeniería Química
Tipo de evento: Jornada
Alcance geográfico: Nacional Internacional

11.1 Participación u organización de eventos científico-tecnológicos

País: Argentina
Ciudad: Cordoba
Año: 2014
Modo de participación: Panelista
Organizador general
Miembro del comité científico-tecnológico
Institución organizadora: DEPARTAMENTO DE QUIMICA INDUSTRIAL Y APLICADA ; FACULTAD DE CS.EXACTAS FISICAS Y NATURALES ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE

11.1.5

Nombre del evento: III Reunión Interdisciplinaria de Tecnología y Procesos Químicos
Tipo de evento: Congreso
Alcance geográfico: Nacional Internacional
País: Argentina
Ciudad: Los Cocos
Año: 2014
Modo de participación: Conferencista
Institución organizadora: GRUPO VINCULADO AL PLAPIQUI - INVESTIGACION Y DESARROLLO EN TECNOLOGIA QUIMICA (G.VINCULADO AL PLAPIQUI - IDTQ) ; (CONICET - UNS)
Informaciones adicionales: Tema: Efecto del almidón dañado sobre la calidad de los panificados

11.1.6

Nombre del evento: V Congreso Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Tipo de evento: Congreso
Alcance geográfico: Nacional Internacional
País: Argentina
Ciudad: Cordoba
Año: 2014
Modo de participación: Miembro del comité científico-tecnológico
Coordinador/moderador (comisión/ mesa/panel)
Institución organizadora: MINISTERIO DE CIENCIA Y TECNICA ; PROVINCIA DE CORDOBA

11.1.7

Nombre del evento: IV Congreso Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Tipo de evento: Congreso
Alcance geográfico: Nacional Internacional
País: Argentina
Ciudad: Cordoba
Año: 2012
Modo de participación: Conferencista
Institución organizadora: MINISTERIO DE CIENCIA Y TECNICA ; PROVINCIA DE CORDOBA
Informaciones adicionales: Tema: ALMIDÓN DAÑADO: EFECTO SOBRE LAS PROPIEDADES TECNOLÓGICAS DEL ALMIDÓN

11.1.8

Nombre del evento: II Jornadas de Difusión de Investigación y Extensión en Ingeniería Química
Tipo de evento: Jornada
Alcance geográfico: Nacional Internacional
País: Argentina
Ciudad: Cordoba
Año: 2012
Modo de participación: Conferencista
Organizador general
Miembro del comité organizador
Miembro del comité científico-tecnológico
Coordinador/moderador (comisión/ mesa/panel)
Institución organizadora: DEPARTAMENTO DE QUIMICA INDUSTRIAL Y APLICADA ; FACULTAD DE CS.EXACTAS FISICAS Y NATURALES ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE

11.1.9

Nombre del evento: IV Ciclo de Seminarios Técnicos para Profesionales y Trabajadores de la Alimentación 2012
Tipo de evento: Seminario
Alcance geográfico: Nacional Internacional
País: Argentina
Ciudad: Cordoba

11.1 Participación u organización de eventos científico-tecnológicos

Año: 2012
Modo de participación: Organizador general
Institución organizadora: INSTITUTO SUP.DE INV., DESARROLLO Y SERV.DE ALIMENTOS (ISIDSA) ; SECRETARIA DE CIENCIA Y TECNOLOGIA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE CORDOBA

11.1.10

Nombre del evento: IV Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos Córdoba/Argentina 2012
Tipo de evento: Congreso
Alcance geográfico: Nacional Internacional
País: Argentina
Ciudad: Cordoba
Año: 2012
Modo de participación: Asistente
Conferencista
Miembro del comité organizador
Miembro del comité científico-tecnológico
Coordinador/moderador (comisión/ mesa/panel)
Institución organizadora: MINISTERIO DE CIENCIA Y TECNICA ; PROVINCIA DE CORDOBA

11.1.11

Nombre del evento: III Ciclo de Seminarios Técnicos para Profesionales y Trabajadores de la Alimentación
Tipo de evento: Seminario
Alcance geográfico: Nacional Internacional
País: Argentina
Ciudad: Cordoba
Año: 2011
Modo de participación: Organizador general
Miembro del comité organizador
Institución organizadora: INSTITUTO SUP.DE INV., DESARROLLO Y SERV.DE ALIMENTOS (ISIDSA) ; SECRETARIA DE CIENCIA Y TECNOLOGIA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE CORDOBA

11.1.12

Nombre del evento: 6th International CIGR Technical Symposium TOWARDS A SUSTAINABLE FOOD CHAIN Food Process, Bioprocess
Tipo de evento: Congreso
Alcance geográfico: Nacional Internacional
País: Francia
Ciudad: Nantes
Año: 2011
Modo de participación: Conferencista
Miembro del comité científico-tecnológico
Coordinador/moderador (comisión/ mesa/panel)
Institución organizadora: NTERNATIONAL COMMISSION OF AGRICULTURAL ENGINEERING

11.1.13

Nombre del evento: 2nd International ISEKI_Food Conference "Bridging Training and Research for Industry and the Wider C
Tipo de evento: Congreso
Alcance geográfico: Nacional Internacional
País: Italia
Ciudad: Milan
Año: 2011
Modo de participación: Asistente
Presentador de póster
Coordinador/moderador (comisión/ mesa/panel)
Institución organizadora: ISEKI_FOOD NETWORK

11.1.14

Nombre del evento: I Jornada de Difusión de Investigación y Extensión en Ingeniería Química
Tipo de evento: Jornada
Alcance geográfico: Nacional Internacional
País: Argentina
Ciudad: Cordoba

11.1 Participación u organización de eventos científico-tecnológicos

Año: 2010
Modo de participación: Organizador general
Miembro del comité organizador
Institución organizadora: DEPARTAMENTO DE QUIMICA INDUSTRIAL Y APLICADA ; FACULTAD DE CS.EXACTAS FISICAS Y NATURALES ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE

11.1.15

Nombre del evento: II Ciclo de Seminarios Técnicos para Profesionales y Trabajadores de la Alimentación
Tipo de evento: Seminario
Alcance geográfico: Nacional Internacional
País: Argentina
Ciudad: Cordoba
Año: 2010
Modo de participación: Organizador general
Miembro del comité organizador
Institución organizadora: INSTITUTO SUP.DE INV., DESARROLLO Y SERV.DE ALIMENTOS (ISIDSA) ; SECRETARIA DE CIENCIA Y TECNOLOGIA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE CORDOBA

11.1.16

Nombre del evento: III Congreso Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Tipo de evento: Congreso
Alcance geográfico: Nacional Internacional
País: Argentina
Ciudad: Cordoba
Año: 2009
Modo de participación: Asistente
Presentador de póster
Organizador general
Miembro del comité organizador
Miembro del comité científico-tecnológico
Coordinador/moderador (comisión/mesa/panel)
Institución organizadora: MINISTERIO DE CIENCIA Y TECNICA ; PROVINCIA DE CORDOBA

11.1.17

Nombre del evento: I Ciclo de Seminarios Técnicos para Profesionales y Trabajadores de la Alimentación
Tipo de evento: Seminario
Alcance geográfico: Nacional Internacional
País: Argentina
Ciudad: Cordoba
Año: 2009
Modo de participación: Organizador general
Institución organizadora: INSTITUTO SUP.DE INV., DESARROLLO Y SERV.DE ALIMENTOS (ISIDSA) ; SECRETARIA DE CIENCIA Y TECNOLOGIA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE CORDOBA

11.1.18

Nombre del evento: 13th ICC Cereal and Bread Congress Cereals in the 21st century: present and future. International As
Tipo de evento: Congreso
Alcance geográfico: Nacional Internacional
País: España
Ciudad: Madrid
Año: 2008
Modo de participación: Asistente
Presentador de póster
Conferencista
Coordinador/moderador (comisión/mesa/panel)
Institución organizadora: INTERNATIONAL ASSOCIATION FOR CEREAL SCI AND TECH (ICC)

11.1.19

Nombre del evento: II Congreso de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Tipo de evento: Congreso
Alcance geográfico: Nacional Internacional
País: Argentina

11.1 Participación u organización de eventos científico-tecnológicos

Ciudad: Cordoba
Año: 2006
Modo de participación: Asistente
Presentador de póster
Organizador general
Miembro del comité organizador
Miembro del comité científico-tecnológico
Institución organizadora: MINISTERIO DE CIENCIA Y TECNICA ; PROVINCIA DE CORDOBA

11.2 Premios y/o distinciones

11.2.1
Denominación del premio: Segundo Premio de la convocatoria 2009 del Pr
Tipo de premio o distinción: Colectivo (grupo de I+D, empresa innovadora, Grupo de productores/emprendedores, etcétera)
Alcance geográfico: Nacional Internacional
Año: 2009
Institución otorgante: ARCOR SA
Área del conocimiento: INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías
Sub-Área del conocimiento: Alimentos y Bebidas
Informaciones adicionales: Obtención de pastas con propiedades de alimentos funcionales
Director: Alberto León

11.3 Membresías

11.3.1
Asociación: Institute of Food Technologists
Modalidad de admisión: Suscripción/inscripción
Fecha Inicio: 01/01/2017
Alcance geográfico: Nacional Internacional

11.3.2
Asociación: European Federation of Food Science and Technology.
Modalidad de admisión: Invitación
Fecha Inicio: 01/01/2010
Alcance geográfico: Nacional Internacional

11.3.3
Asociación: ISEKI-Food Association (IFA)
Modalidad de admisión: Invitación
Fecha Inicio: 01/01/2010
Alcance geográfico: Nacional Internacional

11.4 Participaciones

11.4.1
Denominación de la actividad: ISEKI_MUNDUS_2: Integrating Safety and Environment Knowledge In World Food Studies. Internationalization and Sustainability of ISEKI_Food Network financiado por "Erasmus Mundus programme
Objetivos: Desarrollo de sistemas de información científica y/o tecnológica
Dictado de cursos de capacitación, realización de seminarios y foros
Desarrollo de pasantías de intercambio de investigadores, docentes o profesionales
Alcance geográfico: Otro
 Nacional Internacional

11.4.2
Denominación de la actividad: ISEKI_MUNDUS Integrating Safety and Environment Knowledge In World Food Studies
Objetivos: Desarrollo de sistemas de información científica y/o tecnológica
Dictado de cursos de capacitación, realización de seminarios y foros
Alcance geográfico: Otro
 Nacional Internacional

11.5 Coordinaciones

11.5 Coordinaciones

11.5.1

Asociacion: Relación proceso-estructura-función de biopolímeros provenientes de granos de interés alimentario: trigo, maíz, chíá.

Fecha inicio: 01/01/2014 Fecha 01/01/2015

Alcance geográfico: Nacional Internacional

Instituciones participantes: UNIVERSIDAD NACIONAL DE CORDOBA
INSTITUTO DE CIENCIA Y TECNOLOGIA DE ALIMENTOS CORDOBA
CONSEJO NACIONAL DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ESTADOS
INSTITUTO POLITECNICO NACIONAL - IPN

11.5.2

Asociacion: Efectos de diferentes aditivos sobre la calidad y la conservación de panes libres de gluten

Fecha inicio: 01/01/2007 Fecha 31/12/2008

Alcance geográfico: Nacional Internacional

Instituciones participantes: CENTRE NATIONAL DE LA RECHERCHE SCIENTIFIQUE
INSTITUTO DE CIENCIA Y TECNOLOGIA DE ALIMENTOS CORDOBA
