

DATOS PERSONALES

- Nombre y Apellido: Diego B. Genovese
- Lugar y Fecha de Nacimiento: 22/10/1971, Bahía Blanca, Argentina
- DNI: 22.053.882
- Lugar de trabajo: Planta Piloto de Ingeniería Química (PLAPIQUI), Universidad Nacional del Sur (UNS), Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET).
- Dirección: Camino La Carrindanga Km7 – CC717, (8000) Bahía Blanca, Argentina
- Teléfono: +54 291 486 1700, Int.: 237
- Fax: +54 291 486 1600
- E-mail: dgenovese@plapiqui.edu.ar

FORMACIÓN ACADÉMICA

- Nivel Universitario de Posgrado: *Doctor en Ingeniería Química*, 02/05/00, UNS.
- Nivel Universitario de Grado: *Ingeniero Químico*, 24/04/95, UNS.

CARGOS ACTUALES

- Investigador Independiente del CONICET, desde 01/01/15. Ingreso a Carrera: 01/09/05.
- Profesor Adjunto c/ded. Exclusiva, Departamento de Ingeniería Química, UNS. Desde 11/03/19. Cargo obtenido mediante concurso de antecedentes y oposición. Asignaturas actuales: Mecánica de Fluidos (grado), Mecánica de Fluidos Avanzada (posgrado).
- Categoría de Investigación en el Programa de Incentivos: II
- **Miembro de Comisiones**
 - ✓ CONICET.
 - Miembro de la Comisión Asesora de Ingeniería de Alimentos y Biotecnología para Becas 2019/2020.
 - Miembro de la Comisión Asesora de Procesos, Productos Industriales y Biotecnología para Informes, Promociones y Proyectos, 2016-2017. Designado por Resolución Nº 0257/16.
 - ✓ Departamento de Ingeniería Química, UNS:
 - Coordinador de la Comisión Departamental de Interpretación y Reglamento, desde Marzo 2020.
 - Coordinador de la Comisión del Laboratorio de Computación del Departamento de Ing. Química (LACINQUI). Marzo 2019 – Febrero 2020.

- Miembro suplente del Consejo Departamental de Ing. Química. Desde Noviembre 2018.
- Miembro de la Comisión Curricular de las carreras Ingeniería de Alimentos y Técnico Universitario en Emprendimientos Agroalimentarios. Suplente de 2011 a 2015, titular a partir de 2016.
- Miembro titular del Consejo Coordinador del Posgrado en Ciencia y Tecnología de Alimentos. 2015-2017.
- ✓ PLAPIQUI
 - Miembro Suplente del Consejo Directivo. Desde Junio de 2016.
 - Miembro de la Junta Electoral, 2013-2018.
- **Comités Editoriales**
 - ✓ Miembro del Consejo Editorial de la Revista Tecnociencia Chihuahua. Desde Febrero de 2021.

ANTECEDENTES

Estancias y Pasantías en el Exterior

- *2009, Enero-Abril.* Beca Externa Postdoctoral para Jóvenes Investigadores CONICET. Lugar: Riddet Institute, Massey University, Palmerston North, **Nueva Zelanda**. Tema: Geles de pectina con inclusión de partículas de pulpa de fruta atrapadas. Efecto del tamaño y concentración de las partículas sobre la estructura del gel. Director: Dr. Harjinder Singh.
- *2005, Mayo-Agosto.* Beca de Excelencia del Ministerio de Educación de Québec. Lugar: Département des Sols et de Génie Agroalimentaire, Université Laval, Québec, **Canadá**. Tema: Reología de materiales bifásicos: aplicación a espumas alimentarias. Director: Dra. Cristina Ratti.
- *Diciembre 2001 – Noviembre 2003.* Beca Post-Doctoral Externa del CONICET. Lugar: New York State Agricultural Experiment Station, Cornell University, Geneva, NY, **Estados Unidos**. Tema: Rol del Tamaño y la Morfología del Gránulo de Almidón sobre la Reología de Almidón de Trigo. Director: Dr. M. Andy Rao.

Becas

- *Diciembre 2003 – Agosto 2005.* Beca de Reinserción del CONICET. Lugar: Instituto PLAPIQUI, Bahía Blanca. Tema: Cambios estructurales y de composición de alimentos frutihortícolas en procesos industriales: Caracterización mediante propiedades físicas y reológicas. Director: Dr. Jorge Lozano.
- *2000, Abril-Septiembre.* Beca ANPCyT. Lugar: Instituto PLAPIQUI, Bahía Blanca. Tema: Flexibilidad en el Diseño y Operación de Procesos de Separación y Plantas Químicas. Director: Dra. Maite Eliceche.
- *Abril 1995 – Marzo 2000.* Beca Doctoral CONICET-UNS. Lugar: Instituto PLAPIQUI, Bahía Blanca. Tesis Doctoral: Estabilidad de Suspensiones y Sistemas Alimenticios

Particulados. Aplicación a Jugos de Fruta Opalescentes y Turbios. Director: Dr. Jorge E. Lozano.

Docencia

- *Julio 2014 – Marzo 2019.* Profesor Adjunto c/ded. Simple, Departamento de Ingeniería Química, UNS. Desde 14/07/14. Asignaturas: Mecánica de Fluidos (grado), Mecánica de Fluidos Avanzada (posgrado). Cargo obtenido mediante concurso de antecedentes y oposición.
- *Agosto 2008 – Julio 2014.* Asistente de Docencia c/ded. Exclusiva, Departamento de Ingeniería Química, UNS. Asignaturas: Mecánica de Fluidos, Laboratorio de Ing. Química, Procesamiento de Alimentos, y Seminarios y Proyectos para Ingeniería. Cargo obtenido mediante concurso de antecedentes y oposición.
- *Abril-Julio 2008, 2010-2012.* Profesor Interino Ad-honorem de la asignatura Tecnología y Calidad de Frutas y Hortalizas, Facultad de Ingeniería, Universidad Nacional del Centro de la Provincia de Buenos Aires (UNCPBA), Olavarría.
- *2004-2008.* Profesor de la UPSO en el marco del programa PEUZO de la UNS. Dictado del 50% de las Asignatura “Tecnología de los Alimentos II”.
- *2007-2008.* Profesor de la UPSO en el marco del programa PEUZO de la UNS. Dictado parcial de las Asignatura “Procesos Agroindustriales”.
- *Junio 2006 – Julio 2008.* Ayudante de docencia A c/ded. Simple, Introducción a los Bioprocesos y Procesamiento de Alimentos. UNS, Departamento de Ingeniería Química.
- *2001, Septiembre–Noviembre.* Jefe de Trabajos Prácticos Interino Suplente, Física I y Física. Universidad Tecnológica Nacional, Facultad Regional Bahía Blanca (UTN-FRBB).
- *Septiembre 1997 – Septiembre 2000.* Ayudante de docencia A c/ded. Simple, Física I. UNS.
- *Marzo 1996 – Septiembre 2000, Abril-Mayo 2006.* Ayudante de docencia A c/ded. Simple, Física I. UTN-FRBB.

Cursos, Conferencias y Seminarios Dictados

- *Curso: “Reología y Textura: Conceptos Básicos y Aplicaciones en Alimentos”.* II Encuentro de Investigadores para la Formación de Redes Académicas 2015. Lugar: Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Autónoma de Chihuahua, Chihuahua, Méjico. 23 al 25 de Noviembre de 2015. Duración: 20 hs.
- *Conferencia: “Reología y Textura de los Alimentos”.* II Encuentro de Investigadores para la Formación de Redes Académicas 2015. Lugar: Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Autónoma de Chihuahua, Chihuahua, Méjico. 26 de Noviembre de 2015. Duración: 2 hs.
- *Curso: “Introducción a la Reología. Aplicaciones en Alimentos”.* X Jornadas Regionales para Estudiantes de Química e Ing. Química (X JREQIQ). Bahía Blanca, Septiembre de 2014. Duración: 6 hs.

- *Conferencia:* "Reología de suspensiones y geles compuestos". IV Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Córdoba, Noviembre 2012.
- *Curso:* "Reología: conceptos básicos y reología de suspensiones". Evento: XXXVI Semana de la Química. Lugar: Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Autónoma de Chihuahua, Chihuahua, Méjico, Octubre 2011. Duración: 20 hs.
- *Seminario:* "HM pectin/fruit particles composite gels". Riddet Centre, Massey University, New Zealand. Marzo 2009.
- *Seminario:* "Rheology of Starch Dispersions". Department of Food Science and Technology, NYSAES – Cornell University. Geneva, NY–USA. Octubre 2003.

Formación de RR.HH. - Dirección y Asesoría de Tesistas, Becarios e Investigadores

Tesis de Doctorado Finalizadas:

- Director de beca doctoral (CONICET) y Director de tesis (UNS) de la Ing. Lilian E. Figueroa. Doctorado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Inicio: Abril de 2014. Tema de Tesis: Geles de pectina con fibra dietaria. Aplicación en la elaboración de dulces de fruta saludables. Defensa: 11/03/2019.
- Director de beca (Tipo I, ANPCyT, 2009-2013, y Tipo II, CONICET 2013-2015) y Director de tesis (UNS) de la Lic. Irene Rubel. Doctorado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Tema de Tesis: Estudios de propiedades fisicoquímicas, organolépticas y nutricionales de productos panificados desarrollados utilizando ingredientes no tradicionales con propiedades funcionales. Defensa: 08/03/2016.
- Co-Director de beca (CONICET) y Director Asistente de tesis (UNS) de la Ing. Elisa I. Benítez. Doctorado en Ing. Química, 2003-2007. Tema de Tesis: Estudios básicos sobre la clarificación de jugos de fruta.

Tesis de Maestría Finalizada:

- Asesor de tesis de la alumna Johana Pardo Rueda. Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos, Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Autónoma de Chihuahua, México, 2010-2012. Proyecto: Extracción de inulinas a partir de Agave tequilana Weber variedad azul y de la Planta se Sotol (*Dasylirion Cadrosanum*) por tratamiento ultrasónico. Pasantía en el Instituto PLAPIQUI: Marzo-Junio 2012.

Tesis de Doctorado en Desarrollo:

1. Director de beca (CONICET) y Director de tesis (UNS) de la Ing. Mercedes Freije. Maestría en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Inicio: Abril de 2013. Tema de Tesis: Geles mixtos de inulina-pectina LM para desarrollo de alimentos funcionales estructurados de bajas calorías.
2. Director de beca (CONICET) y Director Asistente de tesis (UNS) de la Lic. Valeria A. Brown. Doctorado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Inicio: Abril de 2007. Tema de Tesis: Extracción y caracterización de pectinas a partir de materia primas no tradicionales.
3. Co-Director de beca (CONICET) y Director Asistente de tesis (UNS) del Lic. Juan I. Garrido. Doctorado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Inicio: Abril de

2007. Tema de Tesis: Estudios básicos sobre dispersiones, geles y coloides alimenticios de origen frutícola.

Dirección o Codirección de Becarios Posdoctorales

- Director de beca posdoctoral (CONICET) de la Dra. Melanie Hughes. Período: Abril 2019 - Abril 2021. Tema: Propiedades estructurales de geles de carragenanos de dos macroalgas rojas del Mar Argentino: análisis de sus aplicaciones en la industria alimentaria.
- Co-director de beca posdoctoral (CONICET) de la Dra. Lilian Figueroa. Período: Abril 2020 - Abril 2022. Tema: Evaluación de la calidad integral de dulce de leche enriquecido con fibra dietaria y probióticos microencapsulados.

Dirección o Codirección de Investigadores, Pasantes y Alumnos

- Director de la Ing. Aleksandra García Cerqueda, de la Universidad Nacional Autónoma de México. Estancia de capacitación en métodos de investigación, entre el 10 de Febrero y el 30 de Marzo de 2020. Programa de Becas Estudiantiles SEP-UNAM-2019. Tema: Microencapsulación de probióticos para el desarrollo de alimentos funcionales.
- Co-Director de la Dra. María Cecilia Penci como Investigadora Asistente del CONICET, 05/09/2013 – 01/11/2018. Lugar de Trabajo: Universidad Nacional de Córdoba. Tema: Estabilización de germen de trigo mediante tecnologías emergentes para su aplicación en la formulación de alimentos.
- Director de la Ing. Ana Lilia Ramírez Torres, de la Universidad Nacional Autónoma de México. Estancia de capacitación en métodos de investigación, entre el 1 de Junio y el 10 de Julio de 2018. Programa de Becas Estudiantiles SEP-UNAM-FUNAM-2018. Tema: Micro-encapsulación de probióticos.
- Dirección de la alumna de grado Ximena Suárez Vázquez, pasante de la Universidad Autónoma del Estado de México, en la Materia Seminario: Desarrollo de un dulce de leche más saludable. 13/03/17 - 30/06/17, Departamento de Ing. Química, Universidad Nacional del Sur.

Financiamiento científico-tecnológico – Proyectos I+D

Proyectos en Curso

1. *Rol: Director.* Título: Matrices Alimentarias Saludables: Oleogeles, y Geles Frutales y Productos Lácteos Enriquecidos con Fibra Dietaria. Financiado por ANPCyT-FONCyT, Código de proyecto: PICT-2017-1522. Período: 24/04/2019 – 24/04/2022.
2. *Rol: Director.* Título: Geles Alimentarios Saludables: Oleogeles y Geles Enriquecidos con Fibra Dietaria. Financiado por CONICET, PIP 2015-2017, Código 1122015-0100156-CO. Desde: 30/01/2017.
3. *Rol: Integrante Grupo Responsable.* Título: Desarrollo de Productos y Procesos de Aceites Vegetales y Derivados. Financiado por Universidad Nacional del Sur (SGCyT), PGI 24/M152. Período: 01/01/17 – 31/12/2020. Director: Guillermo H. Crapiste.
4. *Rol: Integrante Grupo Colaborador.* Título: Desarrollo de oleogeles utilizando subproductos obtenidos de desechos de la industria aceitera y su aplicación en

margarinas. Financiado por ANPCyT, PICT 2016-0520. Director: Amalia Carelli. Período: 06/2017 – 05/2020.

5. *Rol: Participante docente-investigador externo.* Producción de queso ricota funcional enriquecido con inulina obtenida de tubérculos de topinambur (*Helianthus tuberosus* L.) e incorporación a la cartera de productos de PyME quesera de la Provincia de Buenos Aires. Director: Rubel, Irene. Financiado por la Facultad de Ingeniería, UNICEN, Olavarría. Proyectos de I+D+i-FIO.

Proyectos Finalizados

1. *Rol: Integrante Grupo Responsable.* Título: Estudio interdisciplinario de la formación de biofilms multiespecie asociados a superficies de la industria alimenticia. Financiado por ANPCyT, PICT 2015-0156. Director: Lorena Brugnoli. Período: 05/2016 – 04/2019.
2. *Rol: Integrante.* Título: “Aceite de girasol con CLA”. Convocatoria Universidades Agregando Valor 2017. Financiado por Ministerio de Educación, SPU. Código: VT38-UNS8555. Inicio: febrero 2018. Duración: 1 año.
3. *Rol: Integrante Grupo Responsable.* Título: Investigación y Transferencia de Tecnología en el Procesamiento de Productos Frutihortícolas y Oleaginosos. PGI, Financiado por Universidad Nacional del Sur (SGCyT). Períodos: 24/M116 (01/01/2009 – 31/12/2012); 24/M132 (01/01/2013 - 31/12/2016). Director: Guillermo H. Crapiste.
4. *Rol: Co-Director.* Título: Productos frutales reestructurados con inclusión de partículas. Estudio de índices de calidad, estructuras y propiedades mecánicas. Financiado por CONICET, PIP 2012-2014 GI 0438. Director: Jorge E. Lozano.
5. *Rol: Integrante Grupo Responsable.* Título: Productos frutales reestructurados con inclusión de partículas. Estudio de estructuras y propiedades mecánicas. Financiado por ANPCyT, PICT 2011-0680. Director: Jorge E. Lozano.
6. *Rol: Director.* Título: Extracción de Pectina de Manzana por Métodos Alternativos. Aplicación en Productos Alimenticios Estructurados. Código: PICT 2007-01108. Financiado por ANPCyT, a través del FONCyT. Período: 12/06/2009 – 12/12/2011.
7. *Rol: Integrante Grupo Responsable.* Título: Extracción de pectina por métodos alternativos y su aplicación en productos alimenticios estructurados. Financiado por CONICET, PIP 2009-2011 GI. Período: 1/10/2009 – 30/09/2012. Director: Jorge E. Lozano.
8. *Rol: Integrante Grupo Responsable.* Título: Estudios Básicos sobre Dispersiones, Geles y Coloides Alimenticios de Origen Frutihortícola. Financiado por ANPCyT, PICT 9-20670, BID 1728/OC-AR. Período: 30/10/06 - 30/09/10. Director: Jorge E. Lozano.
9. *Rol: Integrante Grupo Responsable.* Título: Desarrollo de Técnicas Innovativas en el Proceso de Extracción de Pectinas. Financiado por CONICET, PIP 5938. Período: 20/10/05 – 31/12/09.

10. *Rol: Integrante Grupo Colaborador.* Título: Estudios Básicos sobre la Clarificación de Jugos de Fruta. Financiado por ANPCyT, PICT 09-08016; BID 1201-OC-AR.
11. *Rol: Integrante Grupo Colaborador.* Título: Estudio de los procesos y mecanismos asociados a la industrialización de frutas y hortalizas. Financiado por ANPCyT, PICT 09-00965.
12. *Rol: Integrante Grupo Colaborador.* Título: Investigación y Transferencia de Tecnología en el Procesamiento de Productos Frutihortícolas y Oleaginosos. PGI, Financiado por Universidad Nacional del Sur (SGCyT). Períodos: 24/M035 (1/7/1996-30/6/1999); 24/M060 (1/1/1999-31/12/2001); 24/M086 (1/1/2002-31/12/2005); 24/M100 (1/1/2006-31/12/2008). Director: Guillermo H. Crapiste.

Actividades de Evaluación

Evaluación de Proyectos I+D

1. Miembro de la Comisión Evaluadora de la convocatoria "Apoyo a Proyectos de Desarrollo y Transferencia de Tecnología (DTT)", implementado a través de la Agencia Santaferina de Ciencia, Tecnología e Innovación – AsaCTel. Septiembre de 2021.
2. Especialista Externo en la evaluación de la Convocatoria PIP 2021-2023 Grupo Investigación, CONICET. Abril de 2021.
3. Agencia Nacional de Investigación e Innovación de Uruguay (ANII), programa Fondo María Viñas (FMV) 2020. Evaluación técnica del proyecto: “Estrategias para reducir el contenido graso en salsas tipo mayonesa”.
4. Miembro de la Comisión Evaluadora del instrumento « Innovación Productiva 2018 », implementado a través de la Agencia Santaferina de Ciencia, Tecnología e Innovación – AsaCTel. 14 y 15 de Noviembre de 2018.
5. Convocatoria Interna realizada por la Universidad de la Cuenca del Plata, Corrientes. Tema : Obtención de pectinas cítricas. Abril de 2018.
6. Convocatoria FONCYT, PICT 2015-3870 Start Up, Equipo de trabajo. Tema: Optimización de la obtención de pectina a partir de residuos de la producción e industrialización de cítricos. Marzo 2016.
7. Convocatoria FONCYT, PICT 2015-0084, Jóvenes Investigadores, Temas Abiertos, Área Temática Tecnología de Alimentos: Aplicaciones tecnológicas de polisacáridos insolubles de okara de soja en la industria de alimentos. Noviembre 2015.
8. Convocatoria FONCYT, PICT 2014-1128, Jóvenes Investigadores, Áreas Tecnológicas: Evaluación de estrategias innovadoras para aumentar la calidad organoléptica y nutricional de confituras de fruta. Noviembre 2014.
9. Convocatoria FONCYT, PICT 2013-0007, Temas Abiertos, Equipo de Trabajo. Tema: Formulaciones alimentarias saludables a base de cereales: aspectos fisicoquímicos, tecnológicos y nutricionales. Noviembre de 2013.
10. Convocatoria CAI+D PI 2011, de la Universidad Nacional del Litoral (UNL). Proyecto de Investigación: Utilización de un Polisacárido Nativo en la Protección de Compuestos Lipofílicos. Julio de 2013.

11. Convocatoria FONCYT, PICTO 2012-0007, Universidad Nacional de Santiago del Estero (UNSE), Cs. Básicas y Aplicadas. Tipo de Proyecto: Equipo de Trabajo. Tema: Innovaciones tecnológicas aplicadas a productos frutihortícolas frescos cortados de producción regional. Efecto sobre la calidad, vida útil y compuestos bioactivos. Abril 2013.
12. Convocatoria FONCYT, PICT 2012-1941, Temas Abiertos, Jóvenes Investigadores: Optimización de la obtención de pectina, inulina y compuestos antioxidantes a partir de residuos de alcaucil mediante extracción asistida por microondas y enzimas. Noviembre 2012.
13. Convocatoria de proyectos piloto del CENIBIOT (Centro Nacional de Innovaciones Biotecnológicas), dependiente del CONICIT (Costa Rica). Proyectos: 1) Elaboración de una bebida fermentada con prebiótico utilizando el *Lactobacillus casei* Shirota. 2) Elaboración de una bebida fermentada a partir de la pulpa de café. Mayo 2009.
14. Convocatoria CAI+D 2009, de la Universidad Nacional del Litoral (UNL). Proyecto de Investigación (PI 57-279): Estudio del comportamiento reológico y sensorial de productos de bajo contenido de grasas, formulados en base a proteínas lácteas. Septiembre 2008.

Evaluación de Personal CyT

- Solicitud de Beca Posdoctoral Interna de CONICET, en el marco de la convocatoria del CIT-Jujuy, para el eje temático Alimentos. Abril de 2014.
- Evaluador de la Convocatoria a Becas de Investigación 2014, Disciplina Ingeniería, otorgadas por la Universidad Nacional de Mar del Plata. Invitado por la Secretaría de Ciencia y Tecnología de dicha universidad. Mar del Plata, marzo de 2014.
- Especialista externo CONICET en la evaluación de:
 - ✓ 3 Solicitudes de Promoción CIC: Convocatorias 2014, 2018, 2019.
 - ✓ 6 Solicitudes de Ingreso a la Carrera de Investigador: Convocatorias 2010, 2012, 2013, 2018 (2), 2019.

Tesis de Doctorado

- Jurado de la Tesis Doctoral “Mermeladas de bajo contenido calórico a partir de uva osmódeshidratada: efecto de la sustitución de azúcares naturales por steviósidos y maltodextrina en las propiedades físicas, antioxidantes y atributos sensoriales”. Tesista: Lic. Mariana Laborde. Director: MSc. Ing. Ana María Pagano. Co-director: Dr. Prof. Gastón Barreto. Universidad Nacional del Centro de la Provincia de Bs. As., Facultad de Ingeniería, Olavarría. Marzo de 2019.
- Revisor del trabajo de la estudiante de doctorado Carla Silliti, de la Università degli Studi di Foggia, Italia. Tesis: “Evaluation of the use of cardoon inulin to make a new type of gluten free pasta with a low glycemic index”. Director: Dott.ssa Maria Grazia Melilli. Evaluación del primer, segundo y tercer año: 2015, 2016 y 2017.

- Jurado de la Tesis Doctoral “Modelado y Optimización del Proceso de Filtración de Bebidas Fermentadas”. Tesista: Ing. Qca. Nancy María Jimena Martínez Amezaga. Director: Dra. Gladis Laura Sosa. Co-director: Dra. Elisa Inés Benítez. Universidad Tecnológica Nacional, Facultad Regional Córdoba. Febrero-Mayo 2015. Observación: reemplazado a último momento por un jurado suplente.

Jurado Titular de Concursos Docentes

- Departamento de Ing. Química, Universidad Nacional del Sur.
 - ✓ 10 Cargos de Ayudante: Marzo de 2015, Julio de 2016, Agosto de 2017, Noviembre de 2018, Mayo y Junio de 2019, Noviembre de 2020, Marzo, Julio y Octubre de 2021
 - ✓ 6 Cargos de Asistente: Octubre de 2016, Julio de 2018, Abril de 2019, Julio y Septiembre de 2020, Abril de 2021
 - ✓ 2 Cargos de Profesor Adjunto: Febrero de 2019, Marzo de 2021
- Facultad de Ingeniería, Universidad Nacional del Centro de la Pcia. de Buenos Aires, Olavarría.
 - ✓ 2 Cargos de Profesor Adjunto: Julio de 2019.

Evaluación de Trabajos en Revistas CyT

- Revisor invitado de 60 manuscritos para 19 revistas científicas indexadas: *Carbohydrate Polymers* (10), *Journal of Food Science* (9), *Food and Bioprocess Technology* (6), *Food Science & Technology International* (6), *LWT- Food Science and Technology* (5), *Latin American Applied Research* (4), *Food Hydrocolloids* (3), *Journal of Food Engineering* (3), *International Journal of Food Science & Technology* (2), *Journal of the Science of Food and Agriculture* (2), *Food Technology and Biotechnology* (2), *International Journal of Food Properties* (1), *Journal of Texture Studies* (1), *Applied Rheology* (1), *Molecules* (1), *Food Biophysics* (1), *Annals of the Brazilian Academy of Sciences* (1), *International Journal of Food Science* (1), *Tecnociencia Chihuahua* (1).
- Revisor invitado del libro de divulgación científica *The Wrong Assumption*, by Diego Elustondo, Bentham Science Publishers. ISBN: 978-1-60805-523-4. eISBN: 978-1-60805-381-0, 2012. DOI: 10.2174/97816080538101120101.

PRODUCCIÓN CIENTÍFICA Y TECNOLÓGICA

➤ Artículos Publicados en Revistas Científicas Indexadas con Referato

h-index = 21, *Citas* = 1240 (*Scopus*), (* Autor Corresponsal).

1. Rubel I.A., Iraporda C., Manrique G.D., Genovese D.B. and Abraham A.G. (2021). Inulin from Jerusalem artichoke (*Helianthus tuberosus* L.): from its biosynthesis to its application as bioactive ingredient. *Bioactive Carbohydrates and Dietary Fibre*, 26. Publicado online: <https://doi.org/10.1016/j.bcdf.2021.100281>
2. Tarifa M.C., Piqueras C.M., Genovese D.B., Rubel I.A., Sica M.G. and Brugnoli L.I. (2021). Encapsulation of *Lactobacillus paracasei* subsp. *tolerans* in microgels of pectin with inulin extracted from native Jerusalem artichoke (*Helianthus*

- tuberosus L.), enhances its survival. *Revista Argentina de Microbiología*. Publicado online: <https://doi.org/10.1016/j.ram.2021.03.001>
3. Tarifa M.C., Piqueras C.M., Genovese D.B., and Brugnoli L.I. (2021). Microencapsulation of *Lactobacillus casei* and *Lactobacillus rhamnosus* in pectin and pectin-inulin microgel particles: effect on bacterial survival under storage conditions. *International Journal of Biological Macromolecules*, 179: 457-465. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.ijbiomac.2021.03.038>.
 4. Figueroa L.E. and Genovese D.B. (2020). Structural and sensory analysis of compositionally optimized apple jellies enriched with dietary fibre compared to commercial apple jams. *Journal of Food Science and Technology*, 57: 1661–1670. DOI: 10.1007/s13197-019-04199-2
 5. Figueroa L.E. and Genovese D.B.* (2019). Fruit jellies enriched with dietary fibre: development and characterization of a novel functional food product. *LWT*, 111: 423-428. DOI: 10.1016/j.lwt.2019.05.031
 6. Rubel I.A., Iraporda C., Gallo A., Manrique G.D., and Genovese D.B. (2019). Spreadable ricotta cheese with hydrocolloids: Effect on physicochemical and rheological properties. *International Dairy Journal*, 94: 7-15. DOI: 10.1016/j.idairyj.2019.03.002
 7. Figueroa L.E. and Genovese D.B.* (2018). Pectin gels enriched with dietary fibre for the development of healthy confectionery jams. *Food Technology and Biotechnology*, 56 (3): 441-453. DOI: 10.17113/ftb.56.03.18.5641
 8. Rubel I.A., Iraporda C., Novosad R., Cabrera F.A., Genovese D.B. and Manrique G.D. (2018). Inulin rich carbohydrates extraction from Jerusalem artichoke (*Helianthus tuberosus* L.) tubers and application of different drying methods. *Food Research International*, 103: 226-233. DOI: 10.1016/j.foodres.2017.10.041
 9. Tarifa M.C., Genovese D.B., Lozano, J.E. and Brugnoli, L.I. (2017). In situ microstructure and rheological behavior of yeast biofilms from the juice processing industries. *Biofouling*, 34 (1): 74-85. DOI: 10.1080/08927014.2017.1407758
 10. Palla C.A., Giacomozzi A., Genovese D.B., Carrín M.A. (2017). Multi - objective optimization of high oleic sunflower oil and monoglycerides oleogels: searching for rheological and textural properties similar to margarine. *Food Structure*, 12: 1-14. DOI: 10.1016/j.foostr.2017.02.005
 11. Garrido J.I., Lozano J.E. and Genovese D.B.* (2015). Effect of Formulation Variables on Rheology, Texture, Colour, and Acceptability of Apple Jelly: Modelling and Optimization. *LWT – Food Science and Technology*, 62(1): 325-332. DOI: 10.1016/j.lwt.2014.07.010
 12. Rubel I.A., Pérez E.E., Manrique G.D. and Genovese D.B.* (2015). Fibre enrichment of wheat bread with Jerusalem artichoke inulin: Effect on dough rheology and bread quality. *Food Structure*, 3: 21-29. DOI: 10.1016/j.foostr.2014.11.001
 13. Pardo-Rueda, A.J., Quintero-Ramos, A., Genovese, D.B., Camacho-Dávila, A., Zepeda-Rodríguez, A., Bizarro, P., Contreras-Esquivel, J.C. (2015). Efficient extraction of fructans from Sotol plant (*Dasylirion leiophyllum*) enhanced by a

- combination of enzymatic and sonothermal treatments. *Food and Bioproducts Processing*, 94: 398-404. DOI: 10.1016/j.fbp.2014.05.005.
14. Brugnoli L.I.; Tarifa M.C., Lozano, J.E. and Genovese, D.B. (2014). In situ rheology of yeast biofilms. *Biofouling*, 30(10): 1269-1279.
 15. Rubel I.A., Pérez E.E., Genovese D.B. and Manrique G.D. (2014). *In vitro* prebiotic activity of inulin-rich carbohydrates extracted from Jerusalem artichoke (*Helianthus tuberosus* L.) tubers at different storage times by *Lactobacillus paracasei*. *Food Research International*, 62: 59-65.
 16. Brown V.A., Lozano J.E. and Genovese D.B.* (2014). Pectin extraction from quince (*Cydonia oblonga*) pomace applying alternative methods: effect of process variables and preliminary optimization. *Food Science and Technology International*, 20(2): 83-98.
 17. Zoppi A., Garro Linck Y., Monti G.A., Genovese D.B., Jimenez Kairuz A.F., Manzo R. and Longhi M.R. (2012). Studies of Pilocarpine:Carbomer Intermolecular Interactions. *International Journal of Pharmaceutics*, 427(2): 252-259.
 18. Genovese D.B.* (2012). Shear rheology of hard-sphere, dispersed, and aggregated suspensions, and filler-matrix composites. *Advances in Colloid and Interface Science*, 171-172: 1-16.
 19. Garner C., Zoppi A., Genovese D.B. and Longhi M. (2010). Studies on trimethoprim: hydroxypropyl- β -cyclodextrin: aggregate and complex formation. *Carbohydrate Research*, 345(17): 2550-2556.
 20. Benítez E., Lozano J.E. and Genovese D.B.* (2010). Fractal dimension and mechanism of aggregation of apple juice particles. *Food Science and Technology International*, 16(2): 179-186.
 21. Genovese D.B.*, Ye A. and Singh H. (2010). High methoxyl pectin / apple particles composite gels: effect of particle size and particle concentration on mechanical properties and gel structure. *Journal of Texture Studies*, 41(2): 171-189.
 22. Benítez E., Genovese D.B.* and Lozano J.E. (2009). Effect of typical sugars on the viscosity and colloidal stability of apple juice. *Food Hydrocolloids*, 23 (2): 519-525.
 23. Brown V., Genovese D.B. and Lozano J.E. (2009). Effect of blanching on drying kinetics of quince pomace undergoing conventional hot air and low-pressure superheated steam drying. *Chemical Engineering Transactions*, 17: 813-818.
 24. Benítez E., Genovese D.B. and Lozano J.E. (2007). Scattering Efficiency of a Cloudy Apple Juice: Effect of Particles Characteristics and Serum Composition. *Food Research International*, 40 (7): 915-922.
 25. Genovese D.B.*, Lozano J.E. and Rao M.A. (2007). The Rheology of Colloidal and Non-colloidal Food Dispersions. *Journal of Food Science*, 72 (2): R11-20.
 26. Benítez E., Genovese D.B.* and Lozano J.E. (2007). Effect of pH and Ionic Strength on Apple Juice Turbidity: Application of the Extended DLVO Theory. *Food Hydrocolloids*, 21 (1): 100-109.
 27. Genovese D.B. and Lozano J.E. (2006). Contribution of Colloidal Forces to the Viscosity and Stability of Cloudy Apple Juice. *Food Hydrocolloids*, 20 (6): 767-773.

28. Raharitsifa N., Genovese D.B.* and Ratti C. (2006). Characterization of Apple Juice Foams for Foam-mat Drying Prepared with Egg White Protein and Methylcellulose. *Journal of Food Science*, 71 (3): E142-151.
29. Sorrivas V., Genovese D.B. and Lozano J.E (2006). Effect of Pectinolytic and Amylolytic Enzymes on Apple Juice Turbidity. *Journal of Food Processing and Preservation*, 30 (2): 118-133.
30. Genovese D.B. and Rao M.A. (2005). Components of Vane Yield Stress of Structured Food Dispersions. *Journal of Food Science*, 70 (8): E498-504.
31. Ravindra P., Genovese D.B., Foegeding E.A. and Rao M.A. (2004). Rheology of heated mixed whey protein isolate/cross-linked waxy maize starch dispersions. *Food Hydrocolloids*, 18 (5): 775-781.
32. Genovese D.B., Acquarone V.M., Youn K-S. and Rao M.A. (2004). Influence of fructose and sucrose on small and large deformation rheological behavior of heated Amioca starch dispersions. *Food Science and Technology International*, 10 (1): 51-57.
33. Genovese D.B. and Rao M.A. (2003). Apparent Viscosity and First Normal Stress of Starch Dispersions: Role of Continuous and Dispersed Phases, and Prediction with the Goddard-Miller model. *Applied Rheology*, 13 (4): 183-190.
34. Genovese D.B. and Rao M.A. (2003). Vane Yield Stress of Starch Dispersions. *Journal of Food Science*, 68 (7): 2295-2301.
35. Genovese D.B. and Rao M.A. (2003). Role of Starch Granule Characteristics (Volume Fraction, Rigidity and Fractal Dimension) on the Rheology of Starch Dispersions with and without Amylose. *Cereal Chemistry*, 80 (3): 350-355.
36. Genovese D.B. and Lozano J.E. (2001). The Effect of Hydrocolloids on the Stability and Viscosity of Cloudy Apple Juice. *Food Hydrocolloids*, 15 (1): 1-7.
37. Genovese D.B. and Lozano J.E. (2000). Particle Size Determination of Food Suspensions: Application to Cloudy Apple Juice. *Journal of Food Process Engineering*, 23 (6): 437-452.
38. Genovese D.B. and Lozano J.E. (2000). Effect of Cloud Particle Characteristics on the Viscosity of Cloudy Apple Juice. *Journal of Food Science*, 65 (4): 641-645.
39. Genovese D.B., Elustondo M.P. and Lozano J.E. (1997). Color and Cloud Stabilization by Steam Heating During Crushing in Cloudy Apple Juice. *Journal of Food Science*, 62 (6): 1171-1175.

➤ Capítulos de Libro

1. Filippi M.V., Genovese D.B. and Lozano J.E. (2008). Zeta Potential as a Way to Determine Optimal Conditions during Fruit Juice Clarification. En *Food Engineering: Integrated Approaches* (págs. 391-397). Editores: G.F. Gutiérrez-Lopez, G.V. Barbosa Cánovas; J. Welti-Chanes & E. Parada-Arias. Springer. ISBN: 978-0-387-75429-1.
2. Genovese D.B. and Lozano J.E. (2006). Stability of cloudy apple juice colloidal particles modeled with the extended DLVO theory. En *Water properties of Food, Pharmaceutical, and Biological Materials* (págs. 289-300). Editores: P. Bruera, J.

Welti-Chanes, P. Lillford, & H. Corti. CRC Taylor and Francis. ISBN 978-0-8493-2993-7.

➤ Presentaciones en Eventos Científico-Tecnológicos

✓ Trabajos Completos Publicados en Actas de Congresos

1. Tarifa M.C., Piqueras C.M, Genovese D.B. y Brugnoli L.I. (2021). Evaluación de la Viabilidad de Cepas Probióticas de *Lactobacillus* Encapsuladas en Micropartículas de Pectina para uso en Matrices Vegetales. The International Conference of Production Research - ICPR - AMERICAS 2020. UNS, Bahía Blanca, Argentina. Diciembre de 2020. Proceedings ICPR - AMERICAS 2020, ISSN 2619-1865.
2. Giacomozzi A., Genovese D., Carrín M.E. y Palla C. (2018). Análisis de superficies de respuesta: efecto de las condiciones de preparación de oleogeles de aceite de girasol alto oleico-monoglicéridos saturados en las propiedades reológicas y la capacidad de retención de aceite. En *Calidad tecnológica de los alimentos : trabajos completos : VI Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos 2016, Córdoba, Argentina*. pp. 129-137. ISBN 978-987-45380-4-8.
3. Figueroa, L.E. y Genovese D.B. Efecto de la reducción del contenido de pectina en geles adicionados con fibra dietaria. Libro de Trabajos Completos del IX Congreso Argentino de Ing. Química (CAIQ). Agosto 2017, Bahía Blanca, Argentina. ISSN: 1850-3519.
4. Rubel I.A., Iraporda C., Gallo A., Massino S., Manrique G.D. y Genovese D.B. Microestructura y propiedades reológicas de queso ricota untable con adición de hidrocoloides. Libro de Trabajos Completos del IX Congreso Argentino de Ing. Química (CAIQ). Agosto 2017, Bahía Blanca, Argentina. ISSN: 1850-3519.
5. Figueroa L.E. y Genovese, D.B. (2016). Estudio del efecto del agregado de fibra dietaria sobre las propiedades físicas de geles de pectina. Libro de Actas del VI Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CICyTAC), Córdoba, Argentina. ISBN 978-987-45380-0-0.
6. Palla C.A., Carrín M.E. and Genovese D.B. (2016). Rheological and textural properties of oleogels based on high oleic sunflower oil and a commercial emulsifier mixture. Trabajos Completos del *International Conference on Food Innovation, Food Innova 2014*, Concordia, Entre Ríos. Índice Tomo 1 ISBN 978-950-698-379-6. ISBN 978-950-698-376-5.
7. Tarifa M.C., Brugnoli L.I., Lozano J.E., Genovese D.B. (2015). Reología de biofilms mixtos de levaduras. Libro de Actas del XV Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CYTAL). ISBN: 978-987-22165-7-3.
8. Freije M.M., Dello Staffolo M., Pérez E. y Genovese D.B. (2014). Propiedades mecánicas y reológicas de postres lácteos enriquecidos con fibra dietaria de manzana. Libro de Resúmenes del V Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CICyTAC), Córdoba, Argentina. ISBN: 978-987-45738-5-8.
9. Rubel I.A., Pérez E.E., Genovese D.B. y Manrique G.D. (2013). Efecto de la adición de inulina de topinambur (*Helianthus tuberosus* L.) sobre la reología de masas

- panarias. *XIV Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CYTAL), AATA: hacia nuevos desafíos en la innovación de alimentos, desarrollo sustentable y bienestar nutricional*. ISBN: 978-987-22165-5-9.
10. Genovese, Diego B., Garrido, Juan I. y Lozano, Jorge E. (2013). Propiedades mecánicas de jalea de manzana: efecto de la formulación. *XIV Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CYTAL), AATA: hacia nuevos desafíos en la innovación de alimentos, desarrollo sustentable y bienestar nutricional*. ISBN: 978-987-22165-5-9.
 11. Rubel I.A., Pérez E.E., Genovese D.B. y Manrique G.D. (2013). Actividad prebiótica de fructanos con distinto grado de polimerización obtenidos de tubérculos de topinambur (*Helianthus tuberosus* L.). *IV Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CICyTAC)*, Córdoba, Argentina. Libro de Resúmenes, ISBN-13: 978-987-28845-0-5. Libro de Trabajos Completos, Calidad Tecnológica, ISBN: 978-950-33-1071-7.
 12. Rubel I.A., Perez E.E., Genovese D.B. y Manrique G.D. (2012). Estudio de la obtención a escala piloto de inulina de topinambur, un ingrediente alimenticio de importancia tecnológica y nutricional. *IV Jornadas Red VITEC: "Relación Universidad-Entorno Socioproductivo-Estado"*. Santa Fe, Argentina. ISBN 978-987-657-833-2.
 13. Rubel I.A., Pérez E.E., Manrique G. y Genovese D.B. (2011). Cambios en la composición de carbohidratos durante el almacenamiento en frío de topinambur (*Helianthus tuberosus* L.). Libro de Actas del *XIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CYTAL)*. Buenos Aires, Argentina. ISBN 978-987-22165-4-2.
 14. Brown V.A, Genovese D.B. y Lozano J.E. (2011). Efecto del proceso de extracción de pectina de membrillo en el contenido de ácido galacturónico. Libro de Actas del *XIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CYTAL)*. Buenos Aires, Argentina. ISBN 978-987-22165-4-2.
 15. Garrido J.I., Lozano J.E. y Genovese D.B. (2011). Efecto del pH, y contenido de jugo, pectina y sólidos solubles en la reología de jalea de manzana. Libro de Actas del *XIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CYTAL)*. Buenos Aires, Argentina. ISBN 978-987-22165-4-2.
 16. Genovese D.B. y Lozano J.E. (2007). Efecto del Escaldado sobre el Secado del Orujo de Manzana. Libro de Actas del *XI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CYTAL)*. Buenos Aires, Argentina. ISBN 978-987-22165-2-8.
 17. Genovese D.B. y Lozano J.E. (2006). Efecto del congelado-descongelado de jugo cloudy de manzana sobre su estabilidad. *II Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CICyTAC)*. Córdoba, Argentina. ISBN 987-22457-9-7.
 18. Genovese D.B. y Lozano J.E. (2006). Energía de Repulsión Electrostática entre Partículas de Jugo Cloudy a Distintas Concentraciones. Libro de Actas del *X Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CYTAL)*. Mar del Plata, Argentina, 2005. ISBN: 987-22165-1-7.

✓ *Trabajos Completos no disponibles en Actas*

1. Rubel I.A., Iraporda C., Manrique G.D., Genovese D.B. Desarrollo de queso ricota untable con adición de inulina de topinambur (*Helianthus tuberosus* L.) y *L. paracasei* BGP1: caracterización fisicoquímica y funcional. *XVII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CYTAL)*. Buenos Aires, Noviembre de 2019.
2. Figueroa L.E. y Genovese D.B. Combinaciones de fibras dietarias. efecto sobre geles de pectina de alto metoxilo. *XVI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CYTAL)*. Mar del Plata, Septiembre de 2017.
3. Rubel I.A., Iraporda C., Gallo A., Massino S., Genovese D.B. y Manrique G.D. Efecto de la incorporación de hidrocoloide a la formulación de queso ricota untable. *XVI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CYTAL)*. Mar del Plata, Septiembre de 2017.
4. Prieto A.E., Ponce E., Saidman S.B., Genovese D.B. y Ciolino A.E. Isotermas de adsorción: una sencilla experiencia de laboratorio. *XXVIII Congreso Argentino de Química*. Lanús, Septiembre de 2010.
5. Monje Pinilla N.A., Della Valle G.O., Saidman S.B., Genovese D.B. y Ciolino A.E. Caracterización química del humo de cigarrillos. *XXVIII Congreso Argentino de Química*. Lanús, Septiembre de 2010.
6. Sorrivias V., Genovese D.B. and Lozano J.E. Apple juice clarification: identification of pectin residues by immunogold labeling. *European Congress of Chemical Engineering (ECCE) – 6*. Copenhagen, Septiembre de 2007.
7. Lozano J.E., Urbicain M.J. and Genovese D.B. Drying of alcohol precipitated pectin gel with low pressure superheated alcohol vapor. *European Congress of Chemical Engineering (ECCE) – 6*. Copenhagen, Septiembre de 2007.
8. Genovese D.B., Meng Y. and Rao M.A. (2004). Small and large strain rheology of heated starch dispersions. *9th International Congress on Engineering and Food (ICEF)*, Montpellier, Francia.
9. Filippi M.V., Genovese D.B. y Lozano J.E. Efecto de la Gelatina y la Bentonita en el Potencial Zeta del Jugo Turbio de Manzana. *XXV Congreso Argentino de Química*. Olavarría, Septiembre de 2004.
10. Benítez E., Genovese D.B. y Lozano J.E. Estudio Preliminar de las Fuerzas de Interacción entre Partículas de un Jugo Turbio de Manzana. *XXV Congreso Argentino de Química*. Olavarría, Septiembre de 2004.
11. Genovese D.B., Elustondo M.P. y Lozano J.E. (1998). Distribución de Tamaños de Partículas de Jugo Cloudy de Manzana. *II Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA)*. Bahía Blanca, Argentina.

✓ *Presentaciones Orales (no incluyen los Trabajos Completos)*

1. Tarifa M.C., Piqueras C.M., Genovese D.B. and Brugnoli L.B. Evaluación de la Viabilidad de Cepas Probióticas de *Lactobacillus* Encapsuladas en Micropartículas de Pectina para uso en Matrices Vegetales. *The International Conference of*

Production Research (ICPR) - Americas 2020. Bahía Blanca, Argentina, Diciembre 2020.

2. Figueroa L.E., Rubel I.A. y Genovese D.B. Elaboración de dulces frutales con la incorporación de fibra dietaria de diversos orígenes. *VII Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos*. Córdoba, Octubre de 2018.
 3. Figueroa L.E. and Genovese D.B. Modelling the rheology of HM pectin gels filled with different dietary fibers. 3rd International Conference on Rheology and Modelling of Materials. Miskolc, Hungría, Octubre de 2017.
 4. Genovese D.B. and Lozano J.E. Contribution of colloidal forces to viscosity of food suspensions. *IV Jornadas Internacionales de Proteínas y Coloides Alimentarios*. Buenos Aires, Julio de 2007.
 5. Filippi M.V., Genovese D.B. and Lozano J.E. Zeta Potential as a Way to Determine Optimal Conditions during Fruit Juice Clarification. *V Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA)*. Puerto Vallarta, México, Septiembre de 2005.
 6. Genovese D.B. and Lozano J.E. Stability of cloudy apple juice colloidal particles modeled with the extended DLVO theory. *IX International Symposium on the Properties of Water (ISOPOW-9)*, Mar del Plata, Septiembre de 2004.
 7. Genovese D.B. and Rao M.A. Role of starch granule characteristics (volume fraction, rigidity and fractal dimension) on the rheology of starch dispersions with and without amylose. *Institute of Food Technologists (IFT) Annual Meeting*. Chicago, IL, Julio de 2003.
- ✓ *Resúmenes, Posters, Presentaciones Orales (no incluyen los Trabajos Completos)*
1. Hughes, M. H.; Leonardi, P. I.; Genovese, D. B. Effect of Salt Concentration and Composition on the Rheological and Mechanical Properties of K/I-Carrageenan Gels: Optimization using Response Surface Methodology. *12th International Phycological Congress - IPC2021*. Chile, Marzo de 2021. Libro de Resúmenes: (2021) 12th International Phycological Congress, Phycologia, 60:sup1, 1-153, DOI: 10.1080/00318884.2021.1922050. ISSN: 0031-8884
 2. Tarifa M.C., Piqueras C.M, Genovese D.B. y Brugnoli L.I. Efecto de la microencapsulación en microgeles de pectina de {*Lactobacillus paracasei*} subsp. {*tolerans*} para la formulación de alimentos funcionales. Libro de Resúmenes, XV Congreso Argentino de Microbiología (CAM 2019). ISBN 978-987-46701-5-1
 3. Rubel I.A., Iraporda C., Gallo A., Massino S., Genovese D. y Manrique G.D. Efecto de la incorporación de hidrocoloide a la formulación de queso ricota untable. *XVI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CYTAL)*. Mar del Plata, Septiembre de 2017.
 4. Tarifa M.C., Brugnoli L.I., Lozano J.E. and Genovese D.B. Rheological characterization of in situ yeast biofilms. *7th Congress of European Microbiologists (FEMS)*. Valencia, España, Julio de 2017.
 5. Figueroa L.E. y Genovese D.B. Estudio de geles de pectina de alto metoxilo adicionados con fibra dietaria para el desarrollo de dulces saludables. 2°

- Congreso Iberoamericano de Ingeniería de los Alimentos (CIIAL), Punta del Este, Uruguay, Noviembre de 2016.
6. Lozano J.E., Brugnoli L.I., Tarifa M.C. and Genovese D.B. Yeast biofilm development and rheological properties development on turbulent flow regimes. *6th Congress of European Microbiologists*. Maastrich, Países Bajos, Junio de 2015.
 7. Pardo-Rueda A.J., Quintero-Ramos A., Genovese D.B., Contreras-Esquivel J.C., Camacho-Dávila A. and Zepeda-Rodríguez A. Extraction and Characterization of Sugars from *Dasyliirion leiophyllum* Using Different Extraction Technologies. *Institute of Food Technologists (IFT) Annual Meeting*. Chicago IL, USA, Julio de 2013.
 8. Brown V.A, Genovese D.B. and Lozano J.E. Effect of extraction method on Quince (*Cydonia oblonga*) pomace pectin yield. *1st International Congress on Food Technology*. Antalya, Turquía, Noviembre de 2010.
 9. Garrido J.I., Lozano J.E., y Genovese D.B. Efecto de los °Brix, pH y contenido de pectina en las propiedades reológicas de jalea de manzana. *III Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CICyTAC)*. Córdoba, Abril de 2009.
 10. Brown V.A, Genovese D.B, y Lozano J.E. Efecto del escaldado y método de secado sobre la estructura y color del orujo de membrillo. *III Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CICyTAC)*. Córdoba, Abril de 2009.
 11. Benítez E., Lozano J.E. and Genovese D.B. Apple juice particles: Fractal dimension and mechanism of aggregation. *Institute of Food Technologists (IFT) Annual Meeting*. Chicago IL, USA, Julio de 2007.
 12. Raharitsifa N., Genovese D.B. et Ratti C. Rhéologie et Stabilité des Mousses de Jus de Pomme. *2^e Symposium de l'Institut des Nutraceutiques et des Aliments Fonctionnels*. Québec, Canadá, Octubre de 2005.
 13. Raharitsifa N., Genovese D.B. and Ratti C. Characterization of Apple Juice Foams. *Institute of Food Technologists (IFT) Annual Meeting*. New Orleans LA, USA, Julio de 2005.
 14. Genovese D.B. y Lozano J.E. Fuerzas Coloidales de Interacción entre Partículas de Jugo de Manzana. *I Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CICyTAC)*. Córdoba, Noviembre de 2004.
 15. Genovese D.B. and Rao M.A. Contributions to vane yield stress of structured food dispersions. *Institute of Food Technologists (IFT) Annual Meeting*. Las Vegas NE, USA, Julio de 2004.
 16. Genovese D.B., Sorrivás V. and Lozano J.E. (2001). A micrographic study of the pectin enzyme clarification of apple juice. *III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA)*. Valencia, España.
 17. Genovese D.B. y Lozano J.E. Caracterización de partículas de un jugo cloudy de manzana. *2das. Jornadas Internacionales de Alimentos de Origen Agropecuario*. Mendoza, Setiembre de 2000.

18. Genovese D.B. and Lozano J.E. Rheological Characterization of Cloudy Apple Juice. *Institute of Food Technologists (IFT) Annual Meeting*. Chicago IL, USA, Julio de 1999.
19. Genovese D.B., Elustondo M.P. y Lozano J.E. Dos Tratamientos de la Pulpa de Manzana para la Obtención de Jugo Cloudy: Vapor vs. Ácido Ascórbico. *VII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CYTAL)*. Buenos Aires, Septiembre de 1997.
20. Genovese D.B., Elustondo M.P. and Lozano J.E. Color and Cloud Stabilization in Cloudy Apple Juice. *Institute of Food Technologists (IFT) Annual Meeting*. Orlando FL, USA, Junio de 1997.

Servicios Científico-Tecnológicos

- Servicios a Terceros con Informes Técnicos:
 - ✓ Determinación de viscosidad en muestras de glicerina cruda
 - ✓ Determinación de Tamaño de Partículas de Liposomas
 - ✓ Viscosidad de Lecitinas
 - ✓ Análisis de n-metil dietanol amina activada (MDEA)
- Asistencia Técnica y Uso de Equipo para determinación de Potencial Zeta.
- Clase Teórico-Práctica de Propiedades Reológicas.

CURSOS TOMADOS Y CAPACITACIONES EXTRACURRICULARES

- Cursos de Posgrado, Posdoctorales:
 - ✓ Fundamentos físico-químicos y nutricionales para la obtención de productos alimenticios a base de harinas. Universidad Nacional de Córdoba, Octubre 2009. Docente Coordinador: Dr. Alberto Edel León. Duración: 40 hs. Nota: 8.
 - ✓ Diseños de Experimentos en Laboratorios de Química. Universidad Nacional del Sur, Agosto 2006. Profesor: Dr. Wallace Duarte Fragoso. Duración: 40 hs. Nota: 10.
 - ✓ Análisis de la Varianza. Universidad Nacional del Sur, Septiembre-Diciembre 2004. Profesor: Dra. Nélida Winzer. Duración: 72 hs. Nota: 10.
- Jornadas: Transferencia de Tecnología y Emprendedorismo Académico. Experiencia Lab. Dictado por Consultora Zumin, septiembre 2017. Duración: 12 h.
- Curso de Reología. Dictado por los Profesores Christopher Macosko y Gerald Fuller. Lugar: Universidad Nacional de San Martín, 4 y 5 de Abril de 2016. Duración: 14 hs.
- Taller: “¿Cómo aumentar la participación activa de nuestros estudiantes?”. Dictado por la Prof. Eva Balada Rosa, Universität Siegen (Alemania). Lugar: Universidad Nacional del Sur, Marzo de 2016. Duración: 6 hs.
- Curso: “Métodos Estadísticos para el Análisis de Datos con Statgraphics Centurion”. Dictado por el Centro de Estudios de Calidad Total, Departamento de Matemática, Universidad Nacional del Sur. Bahía Blanca, Febrero-Marzo 2014. Duración: 15 hs.

- Curso Taller de Evaluación Sensorial. Instituto Superior Experimental de Tecnología Alimentaria (ISETA), Departamento de Evaluación Sensorial de Alimentos (DESA), 9 de Julio, Bs.As., Junio de 2011. Profesor: Dr. Guillermo Hough. Duración: 16 hs.
- Riddet Institute National Conference: "The future of food." 16-18/02/2009, Massey University Campus, Palmerston North, New Zealand.
- Capacitación en Protección Respiratoria. 3M Argentina. CCT-Bahía Blanca, 17/05/2007.
- Seminario de Reología: "Avances en ensayos reológicos, instrumentación para mejorar la calidad y optimizar la manufactura". Malvern Instruments - CAS Instrumental. Noviembre de 2006, INTI, San Martín, Bs.As.
- Demostración sobre las funciones básicas y nuevas características de *Web of Knowledge*, *Web of Science* y *JCR*. 12/12/2006, CCT-Bahía Blanca.
- Curso Extracurricular: Inteligencia Emocional. Técnicas para optimizar el clima laboral y las relaciones interpersonales. 20-21/12/2004, PLAPIQUI, Bahía Blanca.
- Thermal Analysis & Rheology Seminar Series. TA Instruments. Abril de 2003, Rochester, NY, USA.
- VIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Mayo de 1999, Rafaela, Santa Fe.
- V Taller Internacional Herramientas de Cálculo en Ingeniería de Alimentos. 23/03/1998, PLAPIQUI, Bahía Blanca.

OTROS ANTECEDENTES

Organización de Cursos y Eventos Científico Tecnológicos

- Miembro del Comité Científico del XI Congreso Argentino de Ing. Química – CAIQ 2017. Coordinador del Área 05, Ciencia y Tecnología de Alimentos. Bahía Blanca, Argentina. Abril-Agosto de 2017.
- Charla: "Ciencia y Filosofía: Encuentros y Desencuentros". Dictada por el Prof. Laureano Correa, en el Auditorio Mayor del CCT Bahía Blanca, Octubre de 2013.
- Curso de Posgrado: "Secado de frutas y vegetales: conceptos básicos y aplicaciones". Universidad Nacional del Sur, Diciembre de 2011. Lugar: PLAPIQUI. Duración: 40 hs. Dictado por el Dr. Armando Quintero Ramos, Universidad Autónoma de Chihuahua, México.

Divulgación

- Participación en la I y II Jornada de Puertas Abiertas "Viví Ciencia, viví Tecnología... visitá el CONICET", Junio 2012, Junio 2015 y Septiembre 2017, Instituto PLAPIQUI, CCT-Bahía Blanca.
- Desarrollo de actividades en la X Semana Nacional de la Ciencia y la Tecnología, 11 al 22 de Junio de 2012, Instituto PLAPIQUI, CCT-Bahía Blanca.

Actividades en Comisiones

- Departamento de Ingeniería Química, UNS:

- ✓ Comisión de Seguridad (Titular). 2011-2013.
- PLAPIQUI
 - ✓ Comisión de Actividades Complementarias. 2012-2016.
 - ✓ Comisión de Desarrollo de Sitio Web. 2012-2013.

Industria

- Director de Desarrollo de Materiales de la Fábrica de Indumentaria Deportiva GATIC S.A., Planta 08, Cnel. Suárez. Octubre 2000 – Agosto 2001.

Actividades Extracurriculares

- 2019: Co-conductor del programa Hemisferios, emitido semanalmente por Radio Universidad AM 1240.
- 2013: Coordinador e integrante de actividades musicales para los festejos del 50 Aniversario del instituto PLAPIQUI.