

Curriculum Vitae

1. Datos Personales

Nombre y apellido: Natalia Szerman

Fecha y lugar de nacimiento: 6 de diciembre de 1975, Capital Federal, Buenos Aires, Argentina.

DNI: 24.940.299

Dirección: Lisandro de la Torre 960 (1718) San Antonio de Padua, Buenos Aires, Argentina.

Teléfono: (0220) 482-9286

Teléfono celular: (011) 15-59365712

Edad: 44 años

Dirección de e-mail: szerman.natalia@inta.gob.ar / natszerman@hotmail.com

2. Posición Actual

Profesional de Gestión Externa. Área Procesamiento y Análisis Físicos y Sensoriales de Alimentos, Instituto Tecnología de Alimentos (ITA), Centro de Investigación de Agroindustria, Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria. Nivel de puesto 9. Grado salarial 22. Julio de 2009 - actual.

- **Coordinadora (i) de Proyecto Disciplinario I153** “Estrategias tecnológicas innovadoras para la transformación y preservación de alimentos” (Res. CD 1104/19). Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria. Octubre 2019 - actual.
- **Jefa de Grupo de Tecnologías Emergentes** (Res. CD 755/19). Área Procesamiento y Análisis Físicos y Sensoriales de Alimentos, Instituto Tecnología de Alimentos (ITA), Centro de Investigación de Agroindustria, Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria. Julio de 2019 - actual.

Miembro de la Carrera del Investigador Científico y Tecnológico del Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET). Categoría: Investigador Adjunta. Lugar de trabajo: Instituto Tecnología de Alimentos (ITA), Centro de Investigación de Agroindustria (CIA), INTA. Noviembre de 2018 - actual.

3. Cargos Anteriores

Miembro de la Carrera del Investigador Científico y Tecnológico del Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET). Categoría: Investigador Asistente. Lugar de trabajo: Instituto Tecnología de Alimentos (ITA), Centro de Investigación de Agroindustria (CIA), INTA. Diciembre de 2012 – noviembre 2018.

Coordinadora de Módulo de Proyecto Específico. Disposición N° 0759/13 (Dirección Nacional INTA). Módulo 1: Tecnologías de Preservación Térmicas y no Térmicas. Proyecto Específico: Tecnologías de Preservación de Alimentos y de Aprovechamiento de Subproductos. Programa Nacional de Agroindustria y Agregado de Valor. Junio 2013 – febrero 2017.

Coordinadora de Área de Procesamiento de Alimentos del Instituto Tecnología de Alimentos. CIA, INTA. Interina. Octubre 2015 – agosto 2016.

Coordinadora (i) de Proyecto Específico 1130033 “Tecnologías de Preservación de Alimentos y de Aprovechamiento de Subproductos”. Programa Nacional de Agroindustria y Agregado de Valor. INTA. (Res. CD 197/17). Marzo 2017 – junio 2018.

4. Estudios Cursados

4.1. Postgrado

Doctora de la Facultad de Ciencias Exactas de la Universidad Nacional de La Plata en el Área de Ciencias Biológicas (Cat. A Res. 521/01 CONEAU).

“Estudio de la incorporación de aditivos funcionales de origen natural a músculos bovinos sometidos a cocción-pasteurización mediante el sistema *sous vide*”.

Director: Dr. Sergio R. Vaudagna. Codirectora: Dra. María Cristina Añón.

Calificación: 10 (Sobresaliente).

Fecha de Defensa: 30 de marzo de 2009.

4.2. Universitarios

Título: Ingeniera en Alimentos. Universidad Nacional de Luján.

Año de Egreso: 2003

Promedio: 7,41

Trabajo Final de Aplicación: “Producción de ciclodextrinas a partir del almidón por acción de la enzima Ciclodextrina Glucosiltransferasa de *Bacillus circulans* DF 9R”.

4.3. Otros títulos

Experto Universitario en Liderazgo Efectivo de Personas y Equipos para mandos medios.

Universidad Tecnológica Nacional. Facultad Regional Buenos Aires. Centro de e-Learning.

Calificación: Excelente. 2015

4.4. Secundarios

Instituto “Domingo F. Sarmiento”, San Antonio de Padua.

Desde 1989 hasta 1993. Título: Bachiller.

5. Becas Obtenidas

5.1. Becaria de Postgrado Tipo I cofinanciada por el Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET) y el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA)

Disciplina: Ingeniería - Tecnología de los Alimentos.

Tema: Incorporación de aditivos de origen natural a cortes bovinos sometidos a cocción mediante el sistema *sous vide*.

Lugar de trabajo: Instituto Tecnológico de Alimentos (ITA), Centro de Investigación Agropecuaria (CIA), Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA). Desde abril 2004 - marzo 2009.

5.2. Beca del Programa Iberoamericano de Formación Técnica Especializada (PIFTE), Agencia Española de Cooperación Iberoamericana de Desarrollo para asistir al IX Curso Internacional en Calidad y Tecnología de Productos Cárnicos. Lugar de dictado del curso: IRTA-Instituto de Investigación y Tecnología Agroalimentarias. Monells, España. Desde el 27 de septiembre al 15 de octubre de 2010.

6. Antecedentes Docentes

Categoría Docente III. Secretaria de Políticas Universitarias. Ministerio de Educación. Categorización 2015.

6.1 De grado

6.1.1. Ayudante de Segunda Simple

Materias: Química Biológica y Química III. Departamento de Ciencias Básicas. Universidad Nacional de Luján. Septiembre 1999 - marzo 2004.

6.1.2. Ayudante de Primera Simple Interina

Materias: Química Biológica, Química IIIA y Química IIIB. Departamento de Ciencias Básicas. Universidad Nacional de Luján. Marzo 2004 - julio 2007.

6.1.3. Ayudante de Primera Simple Ordinaria

Materias: Química Biológica, Química IIIA y Química IIIB. Departamento de Ciencias Básicas. Universidad Nacional de Luján. Julio de 2007 - noviembre 2011.

6.1.4. Jefe de Trabajos Prácticos Ordinaria

Materias: Química Biológica, Química IIIA y Química IIIB. Departamento de Ciencias Básicas. Universidad Nacional de Luján. Diciembre 2011 - actual.

6.1.5. Docente invitada materia "Procesos Industriales I". Carrera Ingeniería en Alimentos. Universidad Nacional de Luján.

Clases "Tecnologías de Procesamiento Mínimo - Cocción bajo vacío (*sous vide*)" y "Altas Presiones Hidrostáticas". Años: 2012, 2013, 2014, 2015 y 2016.

6.2. De postgrado

6.2.1. Curso de postgrado y extracurricular teórico-práctico: Técnicas bioquímicas aplicadas a la purificación y caracterización de proteínas.

Directora: Dra. Susana Alicia Ferrarotti. *Codirectora:* Dra. Mónica Graciela Parisi. *Equipo docente:* Dra. Biscoglio, Bioq. Farm. Costa, Bioq. del Canto, Farm. Paván, Ing. Rocha, Lic. Rossi, Dra. Rosso, Bioq. Rodríguez Gastón, Dra. Szerman. 1 al 11 de marzo de 2011. Universidad Nacional de Luján.

6.2.2. Curso "Fundamentos, características y aplicaciones de la tecnología de altas presiones hidrostáticas en el procesamiento de alimentos".

Docente responsable: Sergio R. Vaudagna. Charla "Aplicación de la tecnología de Altas Presiones Hidrostáticas (APH) en el procesamiento de carne y productos cárnicos". Universidad Tecnológica Nacional, Facultad Regional Buenos Aires. 4 de julio de 2013.

6.2.3. Docente invitada en el marco de la Materia "Gestión de nuevas tecnologías aplicadas a la industria alimentaria". Carrera de Especialización en Gestión de la Tecnología y la Innovación.

Dictado de la charla "Tecnologías de Procesamiento Mínimo - Cocción bajo vacío (*sous vide*)" 10 de agosto de 2013. Universidad Nacional de Luján.

6.2.4. Curso extracurricular teórico-práctico: Técnicas bioquímicas aplicadas a la purificación y caracterización de proteínas.

Directora: Dra. Susana Alicia Ferrarotti. *Codirectora:* Dra. Mónica Graciela Parisi. *Equipo docente,* Bioq. Farm. Costa, Ing. Rocha, Lic. Rossi, Dra. Rosso, Bioq. Rodríguez Gastón, Dra. Szerman. 10 al 14 de marzo de 2014. Universidad Nacional de Luján.

6.2.5. Curso de posgrado y extracurricular: Técnicas de purificación y caracterización de proteínas nativas y recombinantes

Docentes responsables: Susana Ferrarotti, Adriana Rosso y Mónica Parisi. Docentes: Hernán Costa, María Díaz, Gabriela Rocha, Jorgelina Rodríguez Gastón, Analía Rossi y Natalia Szerman. Profesores invitados: Mirtha Biscoglio, Osvaldo Cascone y Carlos Pavan. 16 al 20 de noviembre 2015. Universidad Nacional de Luján.

7. Capacitaciones en el exterior

Capacitación post-doctoral en el tema: “Aplicación de altas presiones hidrostáticas en combinación con altas temperaturas para lograr la esterilización de productos cárnicos”. Prof. Dr. Balasubramaniam. Department of Food Science and Technology, Department of Food, Agricultural and Biological Engineering, The Ohio State University, Columbus, EEUU.

Desde el 12 de septiembre de 2011 al 9 de diciembre de 2011.

Financiado a través del Programa de Posgrado y Perfeccionamiento. DNA Organización y Recursos Humanos, Gcia. de Formación y Capacitación, INTA. Desde el 12 de septiembre de 2011 al 9 de diciembre de 2011.

Capacitación post-doctoral en el tema: “Aplicación de la tecnología de DPCD (dense phase dioxide carbon, dióxido de carbono en fase densa) a productos cárnicos”. Prof. Dr. Dequan Zhang. Institute of Agro-food Science and Technology (IAFST), Chinese Academy of Agricultural Sciences (CAAS).

Desde el 25 de junio de 2012 al 13 de julio de 2012.

Financiado a través del Proyecto de Cooperación Argentina-China. “Safety improvement and shelf-life extension of fresh and cooked beef products applying non-thermal technologies”, Argentina-China Bi-National Centre for Food Science and Technology. Investigadores responsables: Dr. Sergio Vaudagna y Dr. Dequan Zhang.

8. Antecedentes Laborales en Investigación

8.1. Pasante Interna Rentada (PIR). Proyecto de investigación: “Desarrollo de cultivos regionales no tradicionales y su aprovechamiento industrial. *Secchium Edule*: Caracterización del fruto para su uso industrial”. Tutora: Dra. Susana Vidales. Departamento de Tecnología. Universidad Nacional de Luján. Desde octubre de 2000 hasta febrero de 2001. Horas semanales: 20.

8.2. Pasante Interna Rentada por Subsidio de Investigación (PIFSI). Proyecto de investigación: “Producción de CGTasa de *Bacillus circulans* DF 9R”. Tutor: Dr. Norberto Krymkiewicz. Departamento de Ciencias Básicas. Universidad Nacional de Luján. Desde julio de 2003 hasta noviembre de 2003. Horas semanales: 20.

9. Participación en Proyectos de Investigación

9.1. Proyecto de Investigación: “Producción de Ciclodextrina Glucosiltransferasa (CGTasa) de *Bacillus circulans* DF 9R”. Director: Norberto Krymkiewicz. Departamento de Ciencias Básicas. Universidad Nacional de Luján. Período: 2000 – 2004. Monto Total Financiado: \$ 6091,62. Participante.

9.2. Proyecto de Investigación CDD-CB 139/03: “Producción de ciclodextrinas por bioconversión de almidón con Ciclodextrina glucosiltransferasa (CGTasa) de *Bacillus circulans* DF 9R”. Director:

Norberto Krymkiewicz. Departamento de Ciencias Básicas. Universidad Nacional de Luján. Período: 2003 – 2006. Monto Total Financiado: \$ 15489,54. Participante.

9.3. Subsidio para Investigación A 06001/02. Facultad de Agronomía y Ciencias Agroalimentarias. Universidad de Morón. Tema: “Incorporación de aditivos alternativos a músculos bovinos como etapa previa a la cocción bajo vacío (sistema *sous vide*): estudio del efecto sobre parámetros tecnológicos y propiedades físicas de los músculos”. Investigador responsable: Dr. Sergio Vaudagna. Período: noviembre 2002 – septiembre 2004. Lugar de Trabajo: Instituto Tecnología de Alimentos, Centro de Investigación de Agroindustria, INTA. Participante. Monto Total Financiado: \$14.000

9.4. Subsidio BID 1201/OC-AR PICT 09-08831. Fondo para la Investigación Científica y Tecnológica (FONCyT). Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica (ANPCyT). Tema: “Modificaciones de la red proteica del sistema músculo esquelético debidas a la inyección de aditivos y a la aplicación del sistema de cocción *sous vide*. Evaluación de aditivos alternativos”. Investigador responsable: Dra. Claudia B. Gonzalez. Período: noviembre de 2002 – septiembre de 2006. Lugar de Trabajo: Instituto Tecnología de Alimentos, Centro de Investigación de Agroindustria, INTA. Monto Total Financiado: \$147.000. Integrante del grupo de colaboradores.

9.5. Proyecto Específico AETA1671 “Tecnologías de Procesamiento Mínimo”. Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA). Investigador responsable: Dr. Sergio Vaudagna. Lugar de Trabajo: Instituto Tecnología de Alimentos, Centro de Investigación de Agroindustria, INTA. Período: agosto de 2006 – julio de 2009. Monto Total Financiado: \$1.864.514 (incluye costo equipo altas presiones hidrostáticas). Responsable de Módulo 2 (Tecnologías térmicas alternativas)

9.6. Proyecto 28/A091 Universidad Nacional de General San Martín (UNSAM). Tema: “Modificaciones de la red proteica del sistema músculo esquelético debidas a la inyección de aditivos y a la aplicación del sistema de cocción *sous vide*”. Investigador responsable: Dra. Claudia B. Gonzalez. Período: enero 2006 – diciembre 2008. Participante

9.7. Subsidio para Investigación A 06 007/06. Facultad de Agronomía y Ciencias Agroalimentarias. Universidad de Morón. Tema: “Efecto de la incorporación de hidrocoloides del tipo polisacáridos en músculos bovinos cocidos bajo vacío (sistema *sous vide*)”. Investigador responsable: Dr. Sergio Vaudagna. Período: septiembre 2006 – agosto 2008. Lugar de Trabajo: Instituto Tecnología de Alimentos, Centro de Investigación de Agroindustria, INTA. Monto Total Financiado: \$6.000. Participante.

9.8. Subsidio para Investigación A 06 007/08. Facultad de Agronomía y Ciencias Agroalimentarias. Universidad de Morón. Tema: “Importancia de la estadística en la optimización de variables que intervienen en un proceso industrial de alimentos”. Investigador responsable: Lic. Ana M. Sancho. Período: junio 2008 – junio 2009. Lugar de Trabajo: Instituto Tecnología de Alimentos, Centro de Investigación de Agroindustria, INTA. Monto Total Financiado: \$2.000. Participante.

9.9. Proyecto Específico AETA281711 “Aplicación de tecnologías de procesamiento mínimo para mejorar la competitividad de los productos de las cadenas de valor de importancia estratégica”. Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA). Investigador responsable: Dr. Sergio Vaudagna. Lugar de Trabajo: Instituto Tecnología de Alimentos, Centro de Investigación de Agroindustria, INTA. Período: septiembre de 2009 – agosto de 2012. Monto Total Financiado: \$675.000

9.10. Subsidio para Investigación A06 001/10. Facultad de Agronomía y Ciencias Agroalimentarias. Universidad de Morón. Tema: Estudio del efecto de las altas presiones sobre la calidad higiénico-sanitaria y las propiedades fisicoquímicas y sensoriales de carne vacuna. Director: Dr. Sergio

Vaudagna. Período: abril de 2010 – marzo de 2012. Lugar de Trabajo: Instituto Tecnología de Alimentos, Centro de Investigación de Agroindustria, INTA. Monto Total Financiado: \$10.000. Co-directora.

9.11. Proyecto de Cooperación Argentina-China. “Safety improvement and shelf life extension of fresh and cooked beef and mutton products applying non-thermal technologies”. Argentina-China Bi-National Centre for Food Science and Technology. Investigadores responsables: Dr. Sergio Vaudagna y Dr. Dequan Zhang. Lugar de Trabajo: Instituto Tecnología de Alimentos, Centro de Investigación de Agroindustria, INTA y Institute of Agro-food Science and Technology (IAFST), Chinese Academy of Agricultural Sciences (CAAS). Período: junio de 2011 – mayo de 2017. Monto Total Financiado: U\$S 90.000

9.12. Proyecto de investigación y desarrollo (PID) T11PA1. Facultad de Ingeniería y Ciencias Exactas de la Universidad Argentina de la Empresa. Tema: “Estudio del efecto de las altas presiones hidrostáticas, temperatura y aditivos preservantes sobre la calidad higiénico-sanitaria, las propiedades fisicoquímicas y los atributos sensoriales de carne vacuna marinada”. Director: Sergio R. Vaudagna. Lugar de Trabajo: Instituto Tecnología de Alimentos, Centro de Investigación Agroindustria, INTA. Período: junio de 2011– mayo de 2012. Monto Total Financiado: \$ 45.000. Participante.

9.13. Proyecto de investigación y desarrollo (PID) T11PA2. Facultad de Ingeniería y Ciencias Exactas de la Universidad Argentina de la Empresa. Tema: “Desarrollo de un sistema digital de análisis de imágenes para el estudio de la estructura y atributos de apreciación visual de alimentos”. Directora: Claudia Gonzalez. Lugar de Trabajo: Instituto Tecnología de Alimentos, Centro de Investigación Agroindustria, INTA. Período: junio de 2011 – mayo de 2013. Monto Total Financiado: \$ 70.000. Participante.

9.14. Subsidio para Investigación A06 001/12. Facultad de Agronomía y Ciencias Agroalimentarias. Universidad de Morón. Tema: “Aplicación de la tecnología de altas presiones hidrostáticas en el desarrollo de productos en base a carne bovina”. Director: Dr. Sergio Vaudagna. Lugar de Trabajo: Instituto Tecnología de Alimentos, Centro de Investigación de Agroindustria, INTA. Período: abril de 2012 – marzo de 2014. Monto Total Financiado: \$20.000. Co-directora

9.15. Proyecto de investigación y desarrollo (PID) T12 PA1. Facultad de Ingeniería y Ciencias Exactas de la Universidad Argentina de la Empresa. Tema: “Estudio del efecto de las altas presiones hidrostáticas, agentes antimicrobianos y aditivos funcionales sobre la preparación y preservación de productos cárnicos”. Director: Sergio R. Vaudagna. Lugar de Trabajo: Instituto Tecnología de Alimentos, Centro de Investigación Agroindustria, INTA. Período: junio de 2012 – mayo de 2014. Monto Total Financiado: \$ 86.000. Co-directora.

9.16. Proyecto Específico PNAIyAV1130033 “Tecnologías de Preservación de Alimentos y de Aprovechamiento de Subproductos”. Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA).

Módulo 1: Tecnologías de Preservación Térmicas y no Térmicas. Coordinadora. Lugar de Trabajo: Instituto Tecnología de Alimentos, Centro de Investigación de Agroindustria, INTA. Período: junio de 2013 – mayo de 2018.

Módulo 3: Aprovechamiento de Subproductos. “Desarrollo de tecnologías para el aprovechamiento integral de subproductos de origen animal”. Participante. Período: enero de 2015 – mayo de 2018.

9.17. Proyecto de investigación y desarrollo (PID) P15T04. Facultad de Ingeniería y Ciencias Exactas de la Universidad Argentina de la Empresa. Tema: “Aplicación de la tecnología de altas presiones hidrostáticas combinada con temperaturas moderadas para el desarrollo de productos cárnicos refrigerados de vida útil extendida”. Investigador responsable: Sergio R. Vaudagna. Lugar de Trabajo:

Instituto Tecnología de Alimentos, Centro de Investigación Agroindustria, INTA. Período: junio de 2015 – mayo de 2017. Monto Total Financiado: \$ 60.000. Investigadora co-responsable.

9.18. Proyectos de Investigación Científica y Tecnológica PICT 2015-0291. Tema: “Evaluación de tratamientos combinados de Altas Presiones Hidrostáticas y temperatura para la inactivación de cepas nativas de STEC O157:H7 en hamburguesas de carne vacuna. Verificación de su efectividad mediante una metodología rápida PMA-qPCR”. Investigador responsable: Sergio R. Vaudagna. Lugar de Trabajo: Instituto Tecnología de Alimentos, Centro de Investigación Agroindustria, INTA. Período: enero de 2017 – diciembre de 2019. Monto Total Financiado: \$ 777.263. Investigadora del grupo responsable.

9.19. Proyecto Disciplinario I153 “Estrategias tecnológicas innovadoras para la transformación y preservación de alimentos”. Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA). Coordinadora (i) Dra. Natalia Szerman. Período: 2019 – 2021. Actividad dentro del PD “Estrategias para el desarrollo de productos cárnicos con bajo contenido de sodio y mayor vida útil” Monto Anual solicitado: \$ 1.500.000

9.20. Proyectos de Investigación Científica y Tecnológica PICT 2018-04545. “Valorización de subproductos de la industria cárnica mediante la obtención de hidrolizados proteicos con propiedades antioxidantes y/o antimicrobianas. Estudio de su funcionalidad en hamburguesas de pollo”. Investigador Responsable: Natalia Szerman. Lugar de Trabajo: Instituto Tecnología de Alimentos, Centro de Investigación Agroindustria, INTA. Período: 2020 – 2022. Monto Total Financiado: \$ 570.000.

10. Participación en Convenios de Transferencia de Tecnología y Cooperación Científica

10.1. Convenio de Transferencia de Tecnología Tecnológica INTA-Curuchet (Manufacturas de Carnes Vacunas S.A.). Equipo de trabajo: Dr. Sergio R. Vaudagna, MSc Marcelo Masana, Bioq. Marina Insani y Dr. Guillermo Sanchez. Finalidad: Transferencia tecnológica del proceso para la producción comercial de un producto cárnico irradiado estable a temperatura ambiente. Fecha de aprobación Consejo Directivo de INTA: 26/04/06. Duración: 10 años. Participante.

10.2. Convenio de Cooperación Científica entre la UNIVERSIDAD NACIONAL DE LUJAN y el INTA, con el objeto de colaborar en el estudio de la aplicación de altas presiones hidrostáticas en combinación con otros factores de preservación sobre la calidad higiénico sanitaria, las propiedades fisicoquímicas y los atributos sensoriales del lomo de cerdo (*Longissimus dorsii*) cocido inyectado con salmueras formuladas con distintos porcentajes de cloruro de sodio y otros aditivos de uso permitido.

10.3. Convenio de Cooperación Científica entre la UNIVERSIDAD ARGENTINA DE LA EMPRESA y el INTA, con el objeto de colaborar en actividades de investigación para estudiar el efecto de las altas presiones hidrostáticas en combinación con otros factores de preservación sobre la calidad higiénico-sanitaria, las propiedades fisicoquímicas y los atributos sensoriales de carne vacuna cruda marinada

11. Conocimientos de Idiomas

11.1. Inglés: Muy bueno

“Certificado de Capacitación”. Cultural Inglesa de Buenos Aires. 1993.

TOEFL (Test of English as a Foreign Language). Enero 1998. Puntaje: 580.

11.2. Italiano: Bueno.

Aprobado 5° Año (Curso básico) Società “Dante Alighieri”. Comidato di Morón.

2010 PLIDA (Progetto Lingua Italiana Dante Alighieri) Livello B1. Italiano fondamentale, Livello soglia. 2010.

Civilta I. Società “Dante Alighieri”. Comidato di Morón. 2015.

11.3. Chino: Básico.

Aprobado Nivel Inicial I. Centro Universitario de Idiomas. UBA. 2010.

Aprobado Nivel Inicial II. Centro Universitario de Idiomas. UBA. 2011.

12. Capítulos de Libros

Sergio R. Vaudagna, **Natalia Szerman**, Jorge Lasta, Guillermo Sanchez. Parte V: Procesamiento Capítulo 19 “Nuevas tecnologías”. En: Ciencia y Tecnología de carnes. Eds: Hui, Guerrero y Rosmini. Editorial Limusa, México. 2da. Edición. En prensa.

Sergio R. Vaudagna, **Natalia Szerman**. Capítulo II: Estado actual y tendencias a nivel mundial de las tecnologías de preservación de alimentos. Énfasis en tecnologías que minimicen el efecto del procesamiento sobre los atributos de calidad.. En: Desarrollo de las exigencias sobre calidad e inocuidad de alimentos en el mundo (2025). pp. 100-120. 1ra. Ed., Buenos Aires, Ministerio de Ciencia, Tecnología e Innovación Productiva, 2015. ISBN 978-987-1632-52-7.

Sergio Vaudagna, **Natalia Szerman**, Yanina Barrio. Tecnologías Emergentes de procesamiento. En: Escenarios sobre la calidad e inocuidad en el sector productor de materias primas y alimentos elaborados en Argentina (2030). 1ra. Ed., Buenos Aires, Ministerio de Ciencia, Tecnología e Innovación Productiva, 2016. ISBN 978-987-1632-69-5.

13. Publicaciones Internacionales con Referato

13.1. Szerman, N.; Schroh, I.; Rossi, A.L.; Rosso, A.M.; Krymkiewicz, N.; Ferrarotti, S.A. (2007) Cyclodextrin production by cyclodextrin glycosyltransferase from *Bacillus circulans* DF 9R. *Bioresource Technology*, 98 (15):2886-2891.

13.2. Szerman, N.; Gonzalez, C.B.; Sancho, A.M.; Grigioni, G.; Carduza, F.; Vaudagna, S.R. (2007) Effect of whey protein concentrate and sodium chloride addition plus tumbling procedures on technological parameters, physical properties and visual appearance of *sous vide* cooked beef muscles. *Meat Science*, 76 (3):463-473.

13.3. Szerman N., Gonzalez C.B., Sancho A.M., Grigioni G., Carduza F. and Vaudagna S.R. (2008) Optimization of whey protein concentrate and sodium chloride concentrations and cooking temperature of *sous vide* cooked whole-muscle beef from Argentina. *Meat Science* 79:557–567.

13.4. Grigioni G., Langman L., **Szerman N.**, Irurueta M., Vaudagna S.R. (2008) Effect of whey protein concentrate and sodium chloride concentrations on the odour profile of *sous vide* cooked whole-muscle beef from Argentina. *Meat Science* 79:568–575.

- 13.5.** Jorgelina Andrea Rodríguez Gastón, **Natalia Szerman**, Hernán Costa, Norberto Krymkiewicz, Susana Alicia Ferrarotti (2009). Cyclodextrin glycosyltransferase from *Bacillus circulans* DF 9R: Activity and kinetic studies. *Enzyme and Microbial Technology*, 45(1):36-41.
- 13.6.** **Natalia Szerman**, Yanina Barrio, Belén Schroeder, Paula Martinez, Ana María Sancho, Claudio Sanow, Sergio Ramón Vaudagna (2011). Effect of high hydrostatic pressure treatments on physicochemical properties, microbial quality and sensory attributes of beef carpaccio. *Procedia Food Science*, 1, 854-861.
- 13.7.** **Szerman N.**, Gonzalez C.B., Sancho A.M., Grigioni G., Carduza F., Vaudagna S.R. (2012). Effect of the addition of conventional additives and whey proteins concentrates on technological parameters, physicochemical properties, microstructure and sensorial attributes of *sous vide* cooked beef. *Meat Science*, 90:3, 701-710.
- 13.8.** Speroni, F, **Szerman N.**, Vaudagna S.R. (2014). High hydrostatic pressure processing of beef patties: effects of pressure level and sodium tripolyphosphate and sodium chloride concentrations on thermal and aggregative properties of proteins. *Innovative Food Science & Emerging Technologies*, 23, 10-17.
- 13.9.** **Natalia Szerman**, WeiLi Rao, Sergio R. Vaudagna, DeQuan Zhang (2015). Effects of the application of dense phase carbon dioxide treatments on technological parameters, physicochemical and textural properties of lamb sausages. *Food Engineering Reviews*, 7:2, 241-249.
- 13.10.** Andrea M. Dallagnol, Yanina X. Barrio, Mariana Cap, **Natalia Szerman**, Patricia Castellano, Sergio R. Vaudagna, Graciela M. Vignolo (2017). Listeria inactivation by the combination of high hydrostatic pressure and lactocin AL705 on cured-cooked pork loin slices. *Food and Bioprocess Technology*, 10:10, 1824–1833.
- 13.11.** María F. Basanta, Sergio A. Rizzo, **Natalia Szerman**, Sergio R. Vaudagna, Adriana M. Descalzo, Lía N. Gerschenson, Carolina D. Pérez, Ana M. Rojas (2018). Japanese plum (*Prunus salicina*) peel and pulp microparticles as natural antioxidant additives in breast based chicken patties. *Food Research International*, 106:1086-1094.
- 13.12.** Maria C. Rojo, Mirna Cristiani, Natalia Szerman, Magali Rosa Gonzalez, Maria Cecilia Lerena, Laura Analia Mercado, Mariana Combina (2019). Reduction of *Zygosaccharomyces rouxii* population in concentrated grape juices by thermal pasteurization and hydrostatic high pressure processing. *Food and Bioprocess Technology*, 12:781–788
- 13.13.** **Natalia Szerman**, Romina Ferrari, Ana Maria Sancho, Sergio Ramón Vaudagna (2019). Response surface methodology study on the effects of sodium chloride and sodium tripolyphosphate concentrations, pressure level and holding time on beef patties properties. *LWT*, 109: 93-100.
- 13.14.** Agustin Bernasconi, **Natalia Szerman**, Sergio Vaudagna, Francisco Speroni (2020) High hydrostatic pressure and soybean protein addition to beef patties: effects on the formation of mixed aggregates and technological parameters. *Innovative Food Science & Emerging Technologies*, 66: 102503
- 13.15.** Fernanda Martinez, Vanina Ambrosi, Ana Sancho, Natalia Szerman. Response surface methodology study on the production of bovine lung hydrolysates with antioxidant properties using Alcalase 2.4L® and Flavourzyme®. Enviado para su publicacion a Food and Bioproducts Processing, octubre 2020.

13.16. Livia M. Negri Rodríguez, Ricardo Arias, Trinidad Soteras, Ana Sancho, Hernán Tacca, Nora Aimaretti, María Luisa Rojas Cervantes, Natalia Szerman. Comparison of the quality attributes of carrot juice pasteurized by ohmic heating and conventional heat treatment. Enviado para su publicación a Food Research International. Septiembre 2020.

14. Publicaciones Nacionales con Referato

14.1. Szerman N., Ormando P., Gonzalez C.B., Sancho A.M., Grigioni G., Carduza F. y Vaudagna S.R. Efecto de la incorporación de aditivos convencionales y concentrados de proteína láctea sobre parámetros tecnológicos y físicos de músculos bovinos cocidos mediante el sistema *sous vide*. La industria cárnica latinoamericana N°151, Pág. 52-57. ISSN: 0328-4166. Año XXVI. Febrero 2008. Editorial Publitec S.A.

14.2. Szerman, Natalia; Guibaldo, Cristina; Sanow, Claudio; Vaudagna, Sergio. Efecto de la aplicación de altas presiones hidrostáticas sobre las propiedades fisicoquímicas de medallones de carne vacuna. XIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CYTAL®). La industria cárnica latinoamericana N°173, Pág. 42-49. ISSN: 0325-3414. Año XXVII. Octubre 2011. Editorial Publitec S.A.

14.3. Ferrari R., **Szerman N.**, Sanow C., Sancho A., Vaudagna S. Aplicación de la tecnología de altas presiones hidrostáticas para la elaboración de hamburguesas de carne con bajo contenido de sales. La industria cárnica latinoamericana N°183, Pág. 42-48. ISSN: 0325-3414. Noviembre 2013. Editorial Publitec S.A.

15. Publicaciones de difusión

-**Natalia Szerman**, Paula Ormando, Sergio R. Vaudagna. *Tecnología sous vide aplicada en la cocción-pasteurización de productos cárnicos*. Publicado: 19 de septiembre de 2012. Disponible on-line en <http://inta.gob.ar/documentos/tecnologia-sous-vide-aplicada-en-la-coccion-pasteurizacion-de-productos-carnicos>.

-**Natalia Szerman**, Gabriela I. Denoya, Luis C. Sanow, Paula Ormando, Ma. Laura Vranic, Sergio Ramon Vaudagna, Yanina X. Barrio. *Aplicación de la tecnología de altas presiones hidrostáticas en el procesamiento de alimentos*. Publicado: 11 de Julio de 2012. Disponible on-line en <http://inta.gob.ar/documentos/aplicacion-de-la-tecnologia-de-altas-presiones-hidrostaticas-en-el-procesamiento-de-alimentos/>

-**Natalia Szerman**, Sergio R. Vaudagna, Yanina X. Barrio, Luis C. Sanow. *Evaluación de diferentes tratamientos de APH para la preservación de Carpaccio preparado con carne vacuna curada*. Publicado: 20 de septiembre de 2012. Disponible on-line en <http://inta.gob.ar/documentos/evaluacion-de-diferentes-tratamientos-de-aph-para-la-perseveracion-de-carpaccio-preparado-con-carne-vacuna-curada/>

-**Natalia Szerman**, Romina Ferrari, Sergio R. Vaudagna. *Con nueva tecnología, crean hamburguesas con bajo sodio*. Publicado: 15 de mayo de 2013. Disponible on-line en <http://www.elotromate.com/calidad-de-vida/con-nueva-tecnologia-crean-hamburguesas-con-bajo-sodio/>

- Natalia Szerman**, Yanina Barrio y Sergio R. Vaudagna (2014). Altas presiones hidrostáticas - Una tecnología novedosa para el procesamiento de alimentos. Énfasis alimentación, mayo 2014.
- Natalia Szerman**, Carlos Almada, Valeria Pandolfi, Luis Sanow, Ana Sancho, Sergio Vaudagna (2016). Salchichas tipo Viena: aplicación de Altas Presiones Hidrostáticas y adición de fibra cítrica como estrategias para la contenido de sodio. Disponible on-line en <http://inta.gob.ar/documentos/salchichas-tipo-viena-reduccion-del-aplicacion-de-altas-presiones-hidrostaticas-y-adicion-de-fibra-citrica-como-estrategias-para-la-reduccion-del-contenido-de-sodio>
- Fernanda Martinez, Vanina Ambrosi, Ana Sancho, **Natalia Szerman**. Valorización de subproductos de la industria cárnica: obtención de péptidos con capacidad antioxidante a partir de pulmón bovino (2019). <https://inta.gob.ar/documentos/valoracion-de-subproductos-de-la-industria-carnica-obtencion-de-peptidos-con-capacidad-antioxidante-a-partir-de-pulmon-bovino>.
- Fernanda Martinez, Vanina Ambrosi, **Natalia Szerman**. Valorización de subproductos de la industria bovina, mediante la obtencion de hidrolizados proteicos, para su uso como aditivo alimentario con poder antioxidante. Revista Americarne, N° 133, noviembre 2019, pag 34.
- Eric Wilder, Luis Sanow, Ana Sancho, Sergio Vaudagna, **Natalia Szerman**. Aplicación de tratamientos térmicos asistidos por altas presiones hidrostáticas: efecto sobre los parámetros fisicoquímicos, de color y textura de músculo *Superficial pectoralis* bovino. (2019) <https://inta.gob.ar/documentos/aplicacion-de-tratamientos-termicos-asistidos-por-altas-presiones-hidrostaticas-efecto-sobre-los-parametros-fisicoquimicos-de-color-y-tectura-de-musculo-superficial>
- Fernanda Martinez, Vanina Ambrosi, **Natalia Szerman**. ¿Cómo transformar los subproductos de la faena bovina en productos de alto valor agregado? Revista Americarne, N° 136, mayo 2020.

16. Presentaciones en Congresos y Jornadas

Autor

1. **SAIB XXXV** (Sociedad Argentina de Investigación en Bioquímica y Biología Molecular). *Producción de CGTasa de Bacillus circulans DF 9R: optimización del medio mediante un diseño factorial*. Adriana Rosso, **Natalia Szerman**, Lorena Cagnone, Susana Ferrarotti y Norberto Krymkiewicz. 9-12 de noviembre de 1999, Mendoza, Argentina.
2. **VI Taller Internacional sobre Calidad Sanitaria, Evaluación y Conservación de Alimentos (ACTAC)**. *Impregnación osmótica: efectos del tipo de azúcar y el tratamiento de escaldado sobre peras (Pyrus communis Packans cv.)*. Alejandra I. García, **Natalia Szerman**, Carlos A. Almada y Susana L. Vidales. 3-6 de octubre de 2001, Varadero, Cuba.
3. **SAIB XXXVIII** (Sociedad Argentina de Investigación en Bioquímica y Biología Molecular). *Preparation of Cyclodextrin Glucanotransferase from Bacillus circulans DF 9R*. Adriana Rosso, Susana Ferrarotti, **Natalia Szerman**, Clara Nudel y Norberto Krymkiewicz. 5-9 de noviembre de 2002, Villa Carlos Paz, Argentina.
4. **SAIB XXXIX** (Sociedad Argentina de Investigación en Bioquímica y Biología Molecular). *Cyclodextrins syrup obtained from starch by enzymatic conversion*. **Natalia Szerman**, Adriana Rosso, Ana Lía Rossi, Susana Ferrarotti y Norberto Krymkiewicz. Departamento de Ciencias

Básicas. Universidad Nacional de Luján. 17-21 de noviembre de 2003, San Carlos de Bariloche, Argentina.

5. **50th International Congress of Meat Science and Technology (ICoMST).** Año 2004. *Addition of whey protein concentrate and sodium chloride to beef muscles: Effects of tumbling procedures and sous vide cooking treatment on technological parameters, physical properties and sensory quality.* Corrales, D.D.; Gonzalez, C.B.; **Szerman, N.**; Sancho, A.M.; Carduza, F.; Sanchez, G.; Irurueta, M. and Vaudagna, S.R. 8-13 de Agosto 2004, Helsinki, Finlandia. Session 4, Meat Technology, pp. 848-851.
6. **Simposio Internacional de Biotecnología. Aplicaciones en Alimentos, Salud y Medio Ambiente (SIB).** *Producción de ciclodextrinas a escala laboratorio y piloto con CGTasa de B. circulans DF 9R.* **N. Szerman**; I. Schroh; A. Rosso; A. Rossi; N. Krymkiewicz y S. Ferrarotti. 3-5 de noviembre de 2004, Tucumán, Argentina.
7. **Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.** *Efectos del tratamiento de masajeado sobre carne bovina adicionada con concentrado de proteínas de suero y cloruro de sodio, cocida mediante el sistema sous vide.* Corrales, Valeria; **Szerman, Natalia**; Martinez, Daniela, Gonzalez, Claudia; Sancho, Ana; Carduza, Fernando; Irurueta, Martín y Vaudagna, Sergio. 24-26 de noviembre de 2004, Córdoba, Argentina.
8. **Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.** *Purificación de β -ciclodextrina obtenida por bioconversión de almidón con CGTasa de B. circulans DF 9R.* Rossi, A. L.; **Szerman N.**; Rosso A.; Ferrarotti S. y Krymkiewicz N. 24-26 de noviembre de 2004, Córdoba, Argentina.
9. **52th International Congress of Meat Science and Technology (ICoMST).** *Effects of whey protein concentrate, sodium chloride and cooking temperature on physicochemical and technological parameters of sous vide cooked beef muscles.* **N. Szerman**, A.M. Sancho, C.B. Gonzalez, A.A. Pazos and S.R. Vaudagna. 13 - 18 agosto de 2006, Dublin, Irlanda.
10. **I Jornadas de Ciencia y Tecnología. Universidad de Morón.** *Efecto de la incorporación de aditivos y de los tratamientos de tumbling sobre parámetros tecnológicos y propiedades físicas y sensoriales de músculos cocidos mediante sistema sousvide.* **Szerman, N.**, Gonzalez, C. B., Sancho, A. M., Grigioni, G., Carduza, F. y Vaudagna, S.R. 23-31 de octubre de 2006, Morón, Argentina.
11. **I Jornadas de Ciencia y Tecnología. Universidad de Morón.** *Efecto de la incorporación de aditivos sobre el perfil de aroma en carne bovina cocida mediante el sistema sous vide.* Leandro Langman, **Natalia Szerman**, Martín Irurueta, Sergio R. Vaudagna, Gabriela Grigioni. 23-31 de octubre de 2006, Morón, Argentina.
12. **Taller “Investigación en Ciencia y Tecnología de la Carne en Argentina”.** INTA y Facultad de Ciencias Agrarias, UCA. Mesa redonda: “Tecnología de procesamiento”. *Effect of whey protein concentrate, sodium chloride and cooking temperature on physicochemical and technological parameters of sous vide cooked beef muscles.* **N. Szerman**, C. B. Gonzalez and S. R. Vaudagna. 1-2 de noviembre de 2006, Buenos Aires, Argentina.
13. **SAIB XLII** (Sociedad Argentina de Investigación en Bioquímica y Biología Molecular). *Inhibitory effects of substrates and products on Cyclodextrin Glucanotransferase activity.* Rodriguez Gastón, J.; **Szerman, N.**; Rossi, A.L.; Rosso, A.; Krymkiewicz, N.; Ferrarotti, S. 12-15 de noviembre de 2006, Rosario, Argentina.

14. **Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.** *Efecto de diferentes tratamientos de masajeado sobre la microestructura de músculos bovinos adicionados con proteínas de suero lácteo y cloruro de sodio, cocidos mediante el sistema sous vide.* **Szerman, Natalia;** Vaudagna, Sergio y Gonzalez, Claudia. 15-17 de noviembre 2006, Córdoba, Argentina.
15. **Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.** *Efecto del concentrado de proteínas de suero lácteo, cloruro de sodio y temperatura de cocción sobre parámetros tecnológicos y fisicoquímicos de músculos bovinos cocidos mediante el sistema sous vide.* **Szerman, Natalia;** Sancho, Ana M.; Gonzalez, Claudia B. y Vaudagna, Sergio R. Instituto Tecnología de Alimentos, CIA, INTA. 15-17 noviembre 2006, Córdoba, Argentina.
16. **XI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CYTAL 2007).** *Perfil de aroma en carne bovina inyectada con aditivos convencionales y concentrados de proteína de suero lácteo y cocida mediante el sistema sous vide. Aplicación de Nariz Electrónica.* Langman, N. L., **Szerman, N.,** Irurueta, M., Vaudagna, S. y Grigioni, G. Libro de Resúmenes, trabajo 2.50, p. 45. ISBN: 978-987-22165-2-8. 12 al 14 de septiembre de 2007, Buenos Aires, Argentina.
17. **XI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CYTAL 2007).** *Efecto de la incorporación de aditivos convencionales y concentrados de proteína láctea sobre parámetros tecnológicos y físicos de músculos bovinos cocidos mediante el sistema sousvide.* **Szerman, N.,** Ormando, P., Gonzalez, C.B., Sancho, A.M., Grigioni, G., Carduza, F. y Vaudagna S.R. Trabajo completo (11 páginas) publicado en el Libro de Actas. 12 al 14 de septiembre de 2007, Buenos Aires, Argentina.
18. **XII Reunión Científica del Grupo Argentino de Biometría (GAB) y I Encuentro Argentino-Chileno de Biometría.** *Metodología de superficie de respuesta. Optimización de aditivos y temperatura de cocción de músculos bovinos cocidos sous vide.* Sancho, A.M., **Szerman, N.** y Vaudagna, S.R. Libro de Resúmenes pag. 59. ISBN: 978-987-238833-0-0. San Martín de los Andes, Argentina. Octubre 2007.
19. **First European Food Congress (European Federation of Food Science and Technology).** *Modification of gelling properties of salt soluble beef proteins by the addition of whey protein concentrate.* **N. Szerman,** S.R. Vaudagna, A.M. Sancho, C.B. González. 4-9 noviembre de 2008. Ljubljana, Eslovenia.
20. **First European Food Congress (European Federation of Food Science and Technology).** *Effect of NaCl and whey protein concentrate on desmin structure of Semitendinosus beef muscle.* A.A. Pazos, D.G. Pighin, **N. Szerman,** S.R. Vaudagna, C.B. González. 4-9 noviembre de 2008. Ljubljana, Eslovenia.
21. **First European Food Congress (European Federation of Food Science and Technology).** *Optimization of modified whey protein and sodium chloride concentrations and cooking temperature of sous vide cooked beef muscles applying response surface methodology.* N. Szerman, C.B. González, A.M. Sancho, F. Carduza, G. Grigioni, S.R. Vaudagna. 4-9 noviembre de 2008. Ljubljana, Eslovenia.
22. **III Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.** *Efecto de la incorporación de concentrados de proteínas de lactosuero y/o aditivos convencionales sobre la microestructura de músculos Semitendinosus bovino cocidos-pasteurizados sousvide y su relación con parámetros tecnológicos.* **Szerman, Natalia;** Vaudagna, Sergio R. y Gonzalez, Claudia B. Instituto Tecnología de Alimentos, CIA, INTA. 15-17 abril de 2009, Córdoba, Argentina.

23. **XII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CYTAL®)** *Elaboración de un producto cárnico adicionado con proteínas de lactosuero cocido-pasteurizado sous vide.* Szerman, Natalia; Vaudagna, Sergio. 7 al 9 de octubre de 2009, Concordia, Entre Ríos.
24. **XII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CYTAL®)** *Estudio de las propiedades de gelificación de proteínas miofibrilares solubles en sal y/o proteínas de lactosuero.* Szerman, Natalia; Vaudagna, Sergio; Sancho, Ana; Gonzalez, Claudia. 7 al 9 de octubre 2009, Concordia, Entre Ríos.
25. **III Jornadas de Ciencia y Tecnología de la Universidad de Morón.** *Estudio del efecto de las altas presiones sobre la calidad higiénico-sanitaria y las propiedades fisicoquímicas y sensoriales de carne vacuna.* N. Szerman, Y. Barrio, M. B. Schroeder, M.P. Martinez, R. Coppola, C. Sanow, S.R. Vaudagna. 30/08/10- 04/09/10. Universidad de Morón.
26. **17th International Microscopy Congress (IMC17).** *Application of scanning electron microscopy for the microstructure analysis of bovine treated muscles.* Gonzalez, C.B; Szerman, N; Vaudagna, S. 19-24 septiembre de 2010. Rio de Janeiro, Brasil.
27. **International Congress on Engineering and Food (ICEF11).** *Effect of high hydrostatic pressure treatments on physicochemical properties, microbial quality and sensory attributes of beef carpaccio.* N. Szerman, Y. Barrio, M. B. Schroeder, M.P. Martinez, R. Coppola, C. Sanow, S.R. Vaudagna. 22-26 de mayo de 2011. Atenas, Grecia.
28. **International Congress on Engineering and Food (ICEF11).** *Determination of physicochemical parameters, microbiological counts and sensory attributes of cured pork loin.* C.A. Almada, C. Hernández Pezzani, N. Szerman, M.C. de Landeta, A. Pighin. 22-26 de mayo de 2011. Atenas, Grecia.
29. **VI Jornadas Internacionales de Proteínas y Coloides Alimentarios (JIPCA VI).** *Effect of high pressure processing on myofibrillar proteins and textural properties of beef patties.* Szerman,N.; Speroni, F.; Vaudagna, S.R. 6-8 Julio de 2011, Buenos Aires, Argentina.
30. **XIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CYTAL®).** *Efecto del tratamiento con alta presión sobre las interacciones entre proteínas de soja y carne.* Bernasconi, Agustín, Szerman, Natalia, Speroni, Francisco. 19 al 21 de octubre 2011, Buenos Aires.
31. **XIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CYTAL®).** *Efecto de la aplicación de altas presiones hidrostáticas sobre las propiedades fisicoquímicas de medallones de carne vacuna.* Szerman, Natalia; Guibaldo, Cristina; Sanow, Claudio; Vaudagna, Sergio. 19 al 21 de octubre 2011, Buenos Aires.
32. **16th World Congress of Food Science and Technology (IUFoST).** *“Study of the application of high hydrostatic pressure (HHP) for the manufacturing of low salt beef patties”.* Romina Ferrari, Natalia Szerman, Claudio Sanow, Ana Sancho, Sergio Vaudagna. 5 al 9 de agosto de 2012, Foz de Iguazú, Paraná, Brasil.
33. **16th World Congress of Food Science and Technology (IUFoST).** *Evaluation of high pressure processing for the pasteurization or sterilization of cubed beef meat with broth.* Natalia Szerman, Jeremy Somerville, Hossein Daryaei, Ana Sancho, V.M. Balasubramaniam. 5 al 9 de agosto de 2012, Foz de Iguazú, Paraná, Brasil.

- 34. II Jornadas Técnicas de Actualización del Instituto Tecnología de Alimentos.** *Estudio de la aplicación de la tecnología de altas presiones hidrostáticas para la elaboración de hamburguesas de carne con bajo contenido de sodio.* Ferrari R. Szerman N., Sanow C., Sancho A., Vaudagna S. Instituto Tecnología de Alimentos, INTA. 27-28 septiembre de 2012.
- 35. II Jornadas Técnicas de Actualización del Instituto Tecnología de Alimentos.** *Efecto del procesamiento con altas presiones hidrostáticas sobre proteínas miofibrilares y propiedades de textura de hamburguesas de carne vacuna.* Speroni, F.; Szerman, N.; Vaudagna, S.R. Instituto Tecnología de Alimentos, INTA. 27-28 septiembre de 2012.
- 36. IV Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.** *Efecto del tratamiento de altas presiones hidrostáticas (APH) sobre lomo de cerdo cocido formulado con distintos contenidos de sodio.* Szerman N, Hernández Pezzani C., Sanow C., Duverne L., Fernandez Alfaya P., Vaudagna S., Almada C. 14 al 16 de noviembre de 2012, Córdoba, Argentina.
- 37. International Nonthermal Food Processing Workshop.** *Effects of dense phase carbon dioxide (DPCD) treatments on technological parameters, physicochemical and textural properties of lamb sausages.* Szerman, N., Rao, W., Vaudagna, S., Zhang, D. 1 al 2 de octubre de 2013, Florianopolis, Brasil.
- 38. International Nonthermal Food Processing Workshop.** *High pressure processing of beef patties: effects of pressure level and salts concentration on thermal behavior and aggregation of myofibrillar proteins.* Speroni, F., Szerman, N., Vaudagna, S. 1 al 2 de octubre de 2013, Florianopolis, Brasil.
- 39. XIV Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CYTAL®).** *Altas presiones hidrostáticas: efecto sobre lomos de cerdo cocidos elaborados con distintas concentraciones de sodio.* N. Szerman; C. Hernández Pezzani; C. Sanow; P. Fernandez Alfaya; L. Duverne; A. M. Sancho; Ma. A. Speranza; R. Currá; S. R. Vaudagna; C. A. Almada. 23 al 25 de octubre de 2013, Rosario, Argentina
- 40. International Nonthermal Food Processing Workshop.** *Effects of high pressure processing before or after lamb sausage manufacture on physicochemical, technological and textural parameters.* Gao, Y.; Szerman, N.; Barrio, Y., Zhang, D.Q.; Vaudagna, S.R. Columbus, Ohio, EEUU. 22 al 23 de Octubre de 2014.
- 41. International Nonthermal Food Processing Workshop.** *Response surface methodology study on the effects of sodium chloride, sodium tripolyphosphate, transglutaminase and pressure level on physicochemical and textural properties of beef patties.* Szerman, N.; Gardinali, A.; Trisciani, P.; Sanow, C.; Sancho, A. M.; Vaudagna, S.R. Columbus, Ohio, EEUU. 22 al 23 de octubre de 2014.
- 42. International Nonthermal Food Processing Workshop.** *Combined effect of High Pressure Processing and lactocin 705/AL705 on inactivation of Listeria innocua 7 in slices of cured cooked pork loin.* Dallagnol, A.; Barrio, Y.; Vaudagna, S.R.; Szerman, N.; Cap, M.; Masana, M.; Castellano, P.; Vignolo, G. Columbus, Ohio, EEUU. 22 al 23 de octubre de 2014.
- 43. 4to. Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas a la Industria “CLICAP 2015”.** *Aplicación de altas presiones hidrostáticas y adición de fibras de origen vegetal para la reducción de sodio en salchichas tipo viena.* Szerman, N.; Almada, C.A.; Pandolfi, V.; Sanow, L.C.; Sancho, A. M.; Vaudagna, S.R. San Rafael, Mendoza. 15 al 17 de abril de 2015.

- 44. VI Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.** *Efecto de la aplicación de tratamientos térmicos asistidos por altas presiones hidrostáticas a músculo Superficial pectoralis vacuno.* Silva Paz, R.J.; Martinez, F.G.; Sanow, L.C.; Sancho, A.M.; Vaudagna, S.R.; Szerman, N. 2 al 4 de noviembre de 2016, Córdoba, Argentina.
- 45. VI Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.** *Efecto de tratamientos con altas presiones hidrostáticas y adición de fibra cítrica sobre propiedades reológicas y térmicas de salchichas tipo Viena.* Szerman, N.; Speroni, F.; Sanow, L.C.; Vaudagna, S.R. 2 al 4 de noviembre de 2016, Córdoba, Argentina.
- 46. XVI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CYTAL®).** *Obtención y caracterización de hidrolizados proteicos a partir de pulmón bovino empleando Alcalasa 2.4L.* Martinez, Fernanda; Gómez, Andrea; Ambrosi, Vanina; Szerman, Natalia. 18 al 20 de septiembre de 2017, Mar del Plata, Argentina.
- 47. XVI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CYTAL®).** *Efecto de la dieta suministrada a vacas sobre la calidad sensorial del músculo Semitendinosus procesado mediante tecnología sous vide.* Valeria Urbani; Andrea Biolatto; Fernando Carduza; Trinidad Soteras; Natalia Szerman. 18 al 20 de septiembre de 2017, Mar del Plata, Argentina.
- 48. Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas (CLICAP 2018).** *Efecto de altas presiones hidrostáticas sobre Zygosaccharomyces rouxii en jugos de uva concentrados.* María Cecilia Rojo, Mirna Cristiani, Natalia Szerman, María Cecilia Lerena, Magalí Gonzalez, Laura Mercado, Mariana Combina. 11 al 13 de abril de 2018, San Rafael, Mendoza, Argentina.
- 49. IFT-EFFoST 2018 International Nonthermal Processing Workshop.** Response surface methodology to study the effects of pressure level and mild temperatures on physicochemical, color and textural properties of *Superficial pectoralis* beef muscle. Wilder E., Andreone A., Sanow L.C., Sancho A.M., Vaudagna S.R., Szerman N. 25-27 de septiembre de 2018. Sorrento, Salerno, Italia.
- 50. 34 International Specialized Symposium of Yeasts (34 ISSY).** Study of the effect of thermal pasteurization and high hydrostatic pressure in the viability of *Zygosaccharomyces rouxii* population in concentrated grape juices. María Cecilia Rojo, Mirna Cristiani, **Natalia Szerman**, María Cecilia Lerena, Andrea Vargas, Laura Mercado, Mariana Combina. 1 al 4 de octubre de 2018. Bariloche, Río Negro, Argentina.
- 51. VII Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CICYTAC 2018).** *Optimización del proceso de hidrólisis de pulmón utilizando Alcalasa 2.4L®/Flavourzyme® para la obtención de un hidrolizado con capacidad antioxidante.* Martinez F.G., Ambrosi V., Sancho A.M., Szerman N. 1 al 3 de octubre de 2018, Córdoba, Argentina.
- 52. XVII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CYTAL®).** *Obtención de péptidos con actividad antihipertensiva in vitro a partir de un subproducto bovino.* Chamorro V., Martinez F.G, Pazos A., Szerman N., Ambrosi V. 20 al 22 de noviembre de 2019, Buenos Aires, Argentina.
- 53. XVII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CYTAL®).** *Optimización de las condiciones de proceso de hidrólisis de pulmón bovino con papaína para la obtención de péptidos con poder antioxidante.* Martinez F.G, Ambrosi V., Sancho, A. M., Szerman N. 20 al 22 de noviembre de 2019, Buenos Aires, Argentina. Presentado como trabajo completo.
- 54. XVII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CYTAL®).** *Efecto de la incorporación de sales y papaína y el tratamiento de cocción-pasteurización sous vide sobre parámetros tecnológicos, cromáticos y de textura de músculo superficial pectoralis bovino.*

Perdomo P., Ormando P., Sancho A. M., Vaudagna S., Gelvez V., Szerman, N. 20 al 22 de noviembre de 2019, Buenos Aires, Argentina. Presentado como trabajo completo.

Expositor

- 1. Jornaciti 2004. I Jornadas de Trabajos Finales de Aplicación. Año 2004.** *Producción de ciclodextrinas a partir de almidón por acción de la enzima Ciclodextrina Glucosiltransferasa de Bacillus circulans DF 9R.* **Natalia Szerman.** Profesores consejeros: Dra. Susana Ferrarotti, Ing. Aldo Motto. Universidad Nacional de Luján.
- 2. I Jornadas de Ciencia y Tecnología. Universidad de Morón. Año 2006.** *Efecto de la incorporación de aditivos y de los tratamientos de tumbling sobre parámetros tecnológicos y propiedades físicas y sensoriales de músculos cocidos mediante sistema sous vide.* **Szerman, N.,** Gonzalez, C. B., Sancho, A. M., Grigioni, G., Carduza, F. y Vaudagna, S.R. Instituto Tecnología de Alimentos, CIA-INTA.
- 3. VIII Curso Anual de Actualización Pediátrica 2007.** Organizado por la Sociedad Argentina de Pediatría. *Ingeniería en Alimentos. Aditivos y nuevas tecnologías en la industria de los alimentos.* 3 de agosto de 2007, Hospital Zonal Ezeiza.
- 4. Seminarios Internos de Actualización. Instituto Tecnología de Alimentos, INTA. Año 2008.** *Incorporación de aditivos funcionales a músculos bovinos cocidos mediante el sistema sous vide.* 19 de mayo de 2008, Castelar.
- 5. Curso de Producción Bovina Subtropical. 4ta. Edición. Instituto Tecnología de Alimentos, INTA. Año 2009.** *Tecnologías de Procesamiento Mínimo Aplicadas a Carnes y Productos Derivados.* 21 de mayo de 2009 y 17 de septiembre de 2009.
- 6. Jornadas Técnicas de Actualización del Instituto Tecnología de Alimentos.** *Estudio de la incorporación de aditivos de origen natural a músculos bovinos sometidos a cocción pasteurización mediante el sistema sous vide.* Instituto Tecnología de Alimentos, INTA. 19-20 agosto de 2010.
- 7. 7º Congreso Internacional de Ingeniería Bioquímica, 18º Congreso Nacional de Ingeniería bioquímica, 10º Jornadas de Biomedicina y Biotecnología Molecular.** Conferencia Magistral "Pasteurización de Alimentos por Altas Presiones Hidrostáticas". 30 de marzo de 2012, Ixtapa, México.
- 8. II Jornadas Técnicas de Actualización del Instituto Tecnología de Alimentos.** *Estudio de la aplicación de la tecnología de altas presiones hidrostáticas para la elaboración de hamburguesas de carne con bajo contenido de sodio.* Instituto Tecnología de Alimentos, INTA. 27-28 de septiembre de 2012.
- 9. III Jornadas Técnicas de Actualización del Instituto Tecnología de Alimentos.** *Aplicación de altas presiones hidrostáticas en el desarrollo de salchichas de cordero.* Instituto Tecnología de Alimentos, INTA. 7-8 de octubre de 2014.
- 10. Semana de la Agricultura, la Ganadería y la Pesca. Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación.** *Alimentos con bajo contenido de sodio.* 16 de octubre de 2015, INTA Castelar.

- 11. Taller sobre Calidad de carne.** Charla: *Procesamiento de carnes: Aspectos generales* (2 horas de duración) Instituto Tecnología de Alimentos, INTA. 12 de septiembre de 2016.
- 12. IV Jornadas Técnicas de Actualización del Instituto Tecnología de Alimentos.** *Salchichas tipo Viena: aplicación de altas presiones hidrostáticas y adición de fibra cítrica como estrategias para la reducción del contenido de sodio.* Instituto Tecnología de Alimentos, INTA. 10-11 de noviembre de 2016.
- 13. Jornadas de Capacitación “Tecnologías para la preservación y valorización de carnes y productos cárnicos”.** Clases dictadas: “Materias primas, ingredientes y aditivos: Aspectos generales y “Elaboración de Productos Cárnicos Cocidos de Músculo Entero”. Instituto Tecnología de Alimentos, INTA. 16 de noviembre de 2016.
- 14. Conferencia: Valorización de subproductos de la industria frigorífica bovina. Obtención de péptidos antioxidantes mediante hidrólisis enzimática de pulmón.** Primer Taller Biotecnología aplicada a la Tecnología de Alimentos. Centro de Tecnologías Químicas-Departamento de Ingeniería Química UTN-BA. 16 de julio de 2019.
- 15. V Jornadas Técnicas de Actualización del Instituto Tecnología de Alimentos.** *Aplicación de tratamientos térmicos asistidos por altas presiones hidrostáticas: efecto sobre los parámetros fisicoquímicos, de color y textura de músculo Superficial pectoralis bovino.* Instituto Tecnología de Alimentos, INTA. 28 y 29 de noviembre de 2019.

17. Organización de Jornadas

Jornadas de Capacitación: “Tecnologías para la preservación y valorización de carnes y productos cárnicos” organizada por el Proyecto Específico 1130033 perteneciente al Programa Nacional de Agroindustria y Agregado de Valor. Instituto Tecnología de Alimentos, CIA, INTA. **16 y 17 de noviembre de 2016.** Función: Organizadora y Expositora. Tareas involucradas: selección de temas, coordinación con docentes, organización del dictado de las clases teóricas, preparación de trabajos prácticos en la Planta Piloto del ITA (elaboración de chorizos y bondiola). Asistentes: 26 becarios, investigadores y extensionistas.

V Jornadas Técnicas de Actualización del Instituto Tecnología de Alimentos. Instituto Tecnología de Alimentos, CIA, INTA. 28 y 29 de noviembre de 2019. Función: organizadora como miembro de la Comisión de Seminarios y Capacitaciones del ITA. Tareas involucradas: cronograma de presentación de charlas, selección de temas, coordinación con investigadores expositores, preparación de las instalaciones, entre otras.

18. Premios Recibidos

IX Edición del Premio ArgenINTA a la Calidad Agroalimentaria 2012. Trabajo ganador de la Categoría Investigación y desarrollo en el área de Tecnología de Alimentos. Título: Desarrollo de un producto cárnico fresco “listo para consumir” mediante la tecnología de altas presiones hidrostáticas: aseguramiento de la inocuidad, preservación de la calidad sensorial y extensión de vida útil. Autores Responsables: Yanina Barrio, Natalia Szerman, P. Martín Palladino, Claudio Sanow, Karina Moreno, Ana María Sancho, Lourdes Del Castillo, Marcelo Masana, Gabriela Grigioni y Sergio R. Vaudagna. Fecha: 17 de septiembre de 2012.

International Nonthermal Food Processing Workshop. Premio al mejor poster presentado. *Effects of dense phase carbon dioxide (DPCD) treatments on technological parameters, physicochemical and textural properties of lamb sausages.* Szerman, N., Rao, W., Vaudagna, S., Zhang, D. 1 al 2 de octubre de 2013, Florianópolis, Brasil.

19. Formación de Recursos Humanos

19.1. De grado

19.1.1. Co-Directora Trabajo de Residencia Básica General. *“Estudio de la incorporación de cloruro de sodio con concentrado de proteína de lactosuero ó tripolifosfato de sodio a músculos bovinos cocidos mediante el sistema sous vide. Efecto sobre los parámetros tecnológicos y fisicoquímicos y las características sensoriales”*, Carrera De Ingeniería en Alimentos, Facultad de Agronomía y Ciencias Agroalimentarias, Universidad de Morón. Alumnos: Costa, Juan Pablo; Ourille, Cristian. Director: Dr. Sergio R. Vaudagna. Año 2008.

19.1.2. Directora de pasantía de investigación. *“Estudio de la aplicación de altas presiones hidrostáticas para la elaboración de hamburguesas con bajo contenido de sodio”*. Pasantes: Elisa Luengo e Izaskun Martin Cabrejas. Universidad de Zaragoza. Convenio USAL-Universidad de Zaragoza. Julio-agosto 2010.

19.1.3. Tutora de Pasantía Programa de Capacitación Anual Gratuita para Estudiantes Universitarios (PROCAGRA), Fundación ArgenINTA. *“Estudio de la aplicación de tecnología de alta presión en el desarrollo de productos cárnicos con bajo contenido en aditivos a partir de cortes de carne vacuna de bajo valor comercial”*. Pasante: Guibaldo, Cristina, alumna de la carrera Licenciatura en Química de la Facultad de Ciencias Exactas y Naturales de la Universidad Nacional de La Pampa. Instituto Tecnología de Alimentos, CIA, INTA. Desde agosto a octubre de 2010.

19.1.4. Co-tutora de Trabajo Final de Ingeniería. *“Estudio del efecto de las altas presiones sobre las propiedades fisicoquímicas y sensoriales de carne vacuna”*. Carrera de Ingeniería en Alimentos. Facultad de Ingeniería y Ciencias Exactas, UADE. Alumnas: Martinez, Ma. Paula, Schroeder, Ma. Belén. Tutor: Dr. S.R. Vaudagna. 2010.

19.1.5. Co-tutora de Trabajo Final de Ingeniería. *“Estudio de la aplicación de la tecnología de altas presiones para la elaboración de medallones de carne bovina con bajo contenido de sodio”*. Carrera de Ingeniería en Alimentos. Facultad de Ingeniería y Ciencias Exactas, UADE. Alumna: Romina Ferrari. Tutor: Dr. S.R. Vaudagna. 2012.

19.1.6. Dirección de Trabajo de Intensificación. *“Elaboración de hamburguesas de carne con bajo contenido de sodio mediante la aplicación de la tecnología de altas presiones hidrostáticas”*. Carrera De Ingeniería en Alimentos, Facultad de Agronomía y Ciencias Agroalimentarias, Universidad de Morón. Alumno: Juan Pablo Costa. Universidad de Morón. 2013.

19.1.7. Co-tutora de Trabajo Final de Ingeniería. *“Efecto de la aplicación de altas presiones hidrostáticas y aditivos naturales sobre las propiedades tecnológicas y fisicoquímicas de medallones de carne vacuna picada”*. Carrera de Ingeniería en Alimentos. Facultad de Ingeniería y Ciencias Exactas, UADE. Alumnas: Gardinali, Ana Paola, Trisciani, Paola Antonela. Tutor: Dr. S. R. Vaudagna. 2015.

19.1.8. Dirección de Pasantía de Práctica Profesional. *“Aplicación de la tecnología de altas presiones hidrostáticas combinada con temperaturas moderadas en cortes cárnicos de bajo valor comercial”*. Carrera de Ingeniería en Alimentos. Facultad de Ingeniería y Ciencias Exactas, UADE. Alumna: Romina Contarino. 2015.

19.1.9. Dirección de Trabajo de Intensificación. *“Elaboración de salchichas tipo Viena con bajo contenido de sodio mediante la aplicación de la tecnología de altas presiones hidrostáticas”*. Carrera De Ingeniería en Alimentos, Facultad de Agronomía y Ciencias Agroalimentarias, Universidad de Morón. Alumno: Martin Forastieri. Universidad de Morón. Actual.

19.1.10. Tutora de Práctica Profesional Licenciatura en Ciencia y Tecnología de Alimentos - UBA *“Efectos de la aplicación de tratamientos térmicos asistidos por altas presiones hidrostáticas sobre los parámetros fisicoquímicos, tecnológicos y de textura de músculos Superficial pectoralis bovino”*. Alumna: Antonella Andreone. 2017

19.1.11. Co-directora de Trabajo Final de Ingeniería. *“Aplicación del sistema sous vide en la cocción-pasteurización de músculo *Superficial pectoralis* bovino adicionado con sales y papaína”*. Ingeniería de Alimentos, Facultad de Ingenierías y Arquitectura, Universidad de Pamplona. Alumna: Paola Andrea Perdomo Gonzalez. 2018/2019.

19.2. De posgrado

19.2.1. Dirección de estancia de investigación. Investigadora: Yuan Gao, perteneciente al Institute of Agro-food Science and Technology, Beijing, China en el marco del Proyecto Binacional *“Safety improvement and shelf life extension of fresh and cooked meat products applying non-thermal technologies and packaging systems”* en el Área de Procesamiento de Alimentos, ITA, INTA. Desde mayo de 2013 hasta junio de 2013.

19.2.2. Dirección de Tesis de Maestría. *“Aplicación de la tecnología de altas presiones hidrostáticas combinada con temperaturas moderadas en cortes cárnicos de bajo valor comercial”*. Carrera de Magister de la Universidad de Buenos Aires en el área Bromatología de Alimentos (Departamento de Industrias, Facultad de Ciencias Exactas y Naturales, Universidad de Buenos Aires). Ing. Reynaldo Justino Silva Paz. Co-directora: Dra. Stella Maris Alzamora (FCEyN, UBA). Fecha de defensa: diciembre 2015. Sobresaliente.

19.2.3. Dirección de Beca de Formación Doctoral INTA. *“Desarrollo de tecnologías para el aprovechamiento de subproductos de la industria alimentaria”* Instituto Tecnología de Alimentos, Centro de Investigación de Agroindustria (INTA). Lic. Fernanda Gabriela Martinez. Actual.

19.2.4. Dirección de Tesis Doctoral. *“Valorización de subproductos de la industria cárnica mediante la obtención de hidrolizados proteicos para su uso como aditivo alimentario”*. Carrera de Doctorado de la Universidad de Buenos Aires, área Farmacia y Bioquímica, subárea Ciencias Bioquímicas. Lic. Fernanda Gabriela Martinez. Actual.

19.2.5. Dirección de Tesis de Maestría. *“Efecto de la aplicación de tratamientos térmicos asistidos por altas presiones hidrostáticas sobre los parámetros tecnológicos, de color y textura de músculos *Superficial pectoralis* bovino”*. Carrera de Maestría en Tecnología de los Alimentos. Universidad Tecnológica Nacional. Med. Vet. Eric Wilder. Co-director: Dr. Sergio Vaudagna. Actual.

19.2.6. Codirección de Tesis Doctoral. *“Aprovechamiento de zanahoria de descartes en la elaboración de jugos”*. Doctorado en Ciencias Universidad Nacional de Educación a Distancia (UNED),

Madrid, España. Mg. Livia Negri. Admisión septiembre de 2016.

20. Actuación en Comisiones

Miembro de la Comisión Interna de Seminarios del Instituto Tecnología de Alimentos. Centro de Investigación de Agroindustria, INTA.

Marzo 2008 - diciembre 2013.

Abril 2018 – Marzo 2020.

Miembro de la Comisión de Recepción del Centro de Investigación de Agroindustria (Disposición CIA). Septiembre de 2012-agosto 2016.

21. Actividades de evaluación

- Jurado para la evaluación del Proyecto Final de Ingeniería “Abuso térmico de alimentos: comportamiento de comercios minoristas y consumidores durante el período estival”. Alumna: Julia Frojan. Universidad Argentina de la Empresa. 2013.

- Especialista externo/a en la evaluación de la Convocatoria Solicitud de Ingreso a la Carrera del Investigador 2019. Temas Estratégicos y Tecnología.

- Evaluadora Internacional del Fondo Innovagro 2013, Uruguay.

- Evaluadora del Proyecto de Investigación. Universidad de Morón. 2013.

- Evaluadora de Proyecto de Investigación “Estudio de elementos promotores de la salud en carne bovina de diferentes estrategias de producción”. Universidad de Morón. 2016.

- Evaluadora de PICT convocatoria 2016 y 2017.

- Evaluadora de Proyecto FVT INTA 2018.

- Revisora de trabajos científicos

Revista “Food Engineering Reviews”. 2015, 2016 y 2020.

Modalidad poster para el XV CyTAL 2015.

Revista “Revista de la Facultad de Ciencias Agrarias (ISI) UNCUIYO” 2016, 2020.

Revista “Ciencia, Docencia y Tecnología” 2018. UNER.

Journal of Food Process Engineering, 2020.

ITEA-Información Técnica Económica Agraria, 2020.

- Miembro del Comité Evaluador del “IX CONCURSO ESTUDIANTIL DE ALIMENTOS INNOVADORES ROSARIO” 2018 y 2019.

22. Consultorías

- Consultora en el Estudio de consultoría “Desarrollo de las Exigencias sobre Calidad e Inocuidad de Alimentos en el Mundo 2025”. Solicitada por la Dirección Nacional de Estudios de la Subsecretaría de Estudios y Prospectiva del Ministerio de Ciencia y Tecnología (MINCyT). A cargo del consorcio integrado por la Coordinadora de Industrias de Productos Alimenticios (COPAL) y el Centro de Investigación de Agroindustria de INTA. Licitación N° 08/11 Financiado por el Banco Mundial. Préstamo BIRF 7599/AR. Año 2014.

- Participación en la validación de fuentes y novedades de la plataforma de Antena Tecnológica, sector Alimentos del MINCyT. En este proyecto participaron profesionales del INTA, la AATA y COPAL. Abril de 2014 – marzo de 2015.
- Consultora en el Estudio de consultoría "*Escenarios sobre exigencias de calidad e inocuidad en el sector productor de materias primas y alimentos elaborados en la Argentina para el 2030*". Solicitada por la Dirección Nacional de Estudios de la Subsecretaría de Estudios y Prospectiva del Ministerio de Ciencia y Tecnología (MINCyT). A cargo del consorcio integrado por la Coordinadora de Industrias de Productos Alimenticios (COPAL) y el Centro de Investigación de Agroindustria de INTA. Financiado por el Banco Mundial. Servicio de Consultoría Préstamo BIRF N° 7599/AR Préstamo BIRF 7599/AR. Años 2015-2016.

23. Cursos y Conferencias

23.1. Actualización

- **Conferencia: *Revisión de herramientas de laboratorio microbiológico y su aplicación en programas HACCP***. 3M División Microbiología. Universidad Nacional de Luján. Duración: 4 horas. Año 1998.
- **Curso: *Procesos Industriales en el Área Frutihortícola***. Facultad de Ciencias Aplicadas a la Industria. Universidad Nacional de Cuyo. Desde el 6 al 10 de marzo. Año 2000.
- **Conferencia: *Riesgos alimentarios. Contaminación química***. Universidad Nacional de Luján. Mayo. Duración 6 horas. Año 2000.
- **Curso: *Tecnologías Productivas: Aceitunas, Aceite de oliva y Vinificación***. Secretaría de Ciencia y Tecnología. Fundación de la Universidad Nacional de la Rioja. Universidad Nacional de la Rioja. Desde el 22 al 24 de mayo. Año 2000.
- **Jornada: *Primera Jornada de Seguridad Alimentaria Argentina Francesa***. Área de Cooperación Internacional. Departamento de Tecnología. Universidad Nacional de Luján. 25 de abril. Año 2003.
- **Curso: *Irradiación de Alimentos. Departamento de Educación a Distancia***. Nutrar.com. Año 2005.
- **Curso: *Escritura de artículos científicos y tesis***. CAICYT. CONICET. Modalidad a distancia. Año 2006.
- **Taller "Investigación en Ciencia y Tecnología de la Carne en Argentina"**. INTA y Facultad de Ciencias Agrarias, UCA. Desde el 1 al 2 de noviembre. Año 2006.
- ***Nuevos procesos para esterilizar alimentos***. XI Congreso Latinoamericano de Microbiología e Higiene de Alimentos. Curso intra-congreso. 26 de noviembre de 2012. 4 horas.
- ***Seminarios de Formación Dirigencial para Jóvenes Profesionales de INTA***. Desde el 20 al 24 de mayo, del 15 al 21 de septiembre y del 17 al 23 de noviembre 2013.
- ***Curso de redacción de textos científicos en inglés (Módulos I y II)***. Desde el 5 al 16 de agosto de 2013. 30 horas.

- **Taller Interinstitucional de Nanotecnología en la Cadena de Valor Agroindustrial y Agroalimentaria.** INTI, 9 y 11 de abril de 2014.
- **Seminario Bioeconomía, organizado por la Secretaría de Planeamiento y Políticas, que depende del Ministerio de Ciencia, Tecnología e Innovación Productiva de la Nación, bajo el lema “el futuro de la innovación en alimentos”.** 5 y 6 de junio de 2014.
- **I Jornada de Divulgación y Actualización en Nanotecnología.** 14 de agosto, UNLu.
- **2014 International Nonthermal Processing Short Course.** 22 de octubre de 2014. Columbus, Ohio, EEUU. Duración 8 horas.
- **Taller: “Diseños experimentales aplicados a alimentos”.** Docente Responsable: Ma. Elida Pirovani. 4 y 5 de julio de 2019. Instituto Tecnología de Alimentos, CIA, INTA. 4 y 5 de julio de 2019. Calificación: Sobresaliente.

23.2. Postgrado

- **Fermentación de productos cárneos, bacterias lácticas como cultivos iniciadores y bioprotectores.** Departamento de Tecnología. Universidad Nacional de Luján. Desde el 25 al 28 de noviembre. 40 horas. Fecha de aprobación: 11 de Julio de 2003. Año 2002.
- **Análisis Multivariado Aplicado.** Departamento de Ciencias Básicas. Universidad Nacional de Luján. Desde el 7 de mayo hasta el 2 de Julio. 50 horas. Año 2004.
- **Transiciones de fase y estado en biopolímeros.** Departamento de Industrias. Facultad de Ciencias Exactas y Naturales. UBA. Desde el 14 hasta el 29 de mayo. 45 horas. Año 2004.
- **Química y Tecnología de los Productos Cárnicos y Afines.** Universidad Tecnológica Nacional. Desde el 9 de noviembre al 21 de diciembre. 75 horas. Año 2004.
- **Funcionalidad y utilización de proteínas en alimentos.** Departamento de Industrias. Facultad de Ciencias Exactas y Naturales. UBA. Desde el 30 de junio Hasta el 8 de Julio. 50 horas. Año 2005.
- **Metodología de la investigación.** Cátedra de Fisicoquímica Biológica. Facultad de Farmacia y Bioquímica. Universidad de Buenos Aires. Profesor responsable: Prof. Dr. Juan Pablo Rossi. Período: 17 de abril al 13 de noviembre de 2007.
- **Reología y textura de alimentos: su aplicación al control de calidad y al desarrollo.** Departamento de Industrias. Facultad de Ciencias Exactas y Naturales. UBA. Profesores: Dra. Ana María Rojas, Dra. Carmen Campos, Dra. Lía Gerschenson. 29, 30, 31 de mayo y 5, 6, 7 de junio de 2008. 50 horas.
- **Biocatálisis de sistemas celulares y enzimáticos.** Universidad Nacional de Luján. Profesores (Universidad de Valparaíso, Chile): MSc. Juan Carlos Gentina Morales y Ms. Sc. Andrés IllanesFrontaura. 1-5 septiembre de 2008.
- **IX Curso Internacional en Calidad y Tecnología de Productos Cárnicos.** IRTA-Instituto de Investigación y Tecnología Agroalimentarias. Monells, España. Desde el 27 de septiembre al 29 de octubre de 2010.

- **Curso de Posgrado teórico-Práctico: Coloides alimentarios.** Universidad Nacional de Luján. Profesores Responsables: Mg. Nelsi Ramos, Dra. María E. Farías. Desde el 15 de diciembre al 23 de diciembre de 2014.
- **Experto Universitario en Liderazgo Efectivo de Personas y Equipos para mandos medios** Herramientas para el desarrollo de competencias del Líder y su equipo de trabajo para mejorar el desempeño personal y organizacional. Profesores: Natalia Castro y Gustavo Sandlien. Universidad Tecnológica Nacional. Facultad Regional Buenos Aires. Centro de e-Learning. Desde el 23 de abril al 21 de septiembre de 2015. Calificación: Excelente.

24. Participación en Redes de Conocimiento

Red CyTED - Productos cárnicos más saludables (Healthy Meat) (119RT0568). Países integrantes: Argentina, Brasil, Chile, Colombia, Cuba, Ecuador, España, Mexico, Portugal

25. Participación en actividades de difusión

-**INTA Expone 2004.** Oliveros. Santa Fé.

-**Feriagro 2006.** San Pedro. Buenos Aires.

-**Expoagro 2007.** Junín. Buenos Aires.

-**INTA Expone 2011.** Marcos Juárez. Córdoba.

-Participación en el Programa **“Trabajo Final”** capítulo emitido por la señal TecnoPolis TV. Año 2011.

-Participación en el Programa **“Vocaciones”** emitido por la señal Encuentro. Año 2013.

-Participación en el Programa **“Científicos Industria Argentina”** emitido por la señal TV Pública. Año 2014.

-Presentación de la charla: **“Alimentos con bajo contenido de sodio”** en el marco de la Semana de la Agricultura, la Ganadería y la Pesca. Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación. 16 de Octubre de 2015, INTA Castelar.