



INFORME PERIODO..2013/2014

1. APELLIDO..Peterson.....
Nombre(s). Graciela Beatriz.....
Título(s).Bioquímica-Fac.CsExactas UNLP.Dirección Electrónica:gpeterso@aetos.med.unlp.edu.ar

2. OTROS DATOS

INGRESO: Categoría.Prof.asistente.....Mes..Noviembre.....Año.1998.....
ACTUAL: Categoría...Prof.adjunto.....Mes...DiciembreAño..2004...

3. PROYECTOS DE INVESTIGACION EN LOS CUALES COLABORA

a) **Composición en ácidos grasos de las principales fuentes alimentarias de triacilglicéridos de la población de la Provincia de Bs.As..**

b)Efecto de la suplementación nutricional con distintas fuentes de ácidos grasos omega 3 sobre la composición de productos y los parámetros productivos en animales de carne ,leche y huevo

4. DIRECTOR

Apellido y Nombre (s).Perego Luis Héctor-Tavella Julio Marcelo

Cargo Institución...Director General.....

Dirección: Calle....Cno.Centenario e/505 y 508....Nº ..S/N....Ciudad..Gonnet.....

C. P...1900.Prov.BsAs..Tel.02214718072Dirección Electrónica :luisperego@hotmail.com.;jmtavella@gmail.com:

5. LUGAR DE TRABAJO

Institución.....PROPIA (Programa .de Prevención .del Infarto en Argentina.).....

Dependencia...Campus Científico Tecnológico de la CIC.....

Dirección: Calle....Cno Centenario....e/505 y 508..... N °.....S/N.....

Ciudad.....Gonnet.....C. P...1900.....Prov.....BsAs.....Tel..02214718072.....

6. INSTITUCION DONDE DESARROLLA TAREAS DOCENTES U OTRAS

Nombre...Cátedra .de Bioquímica y Biología Molecular..

Dependencia....Facultad de Ciencias Médicas-UNLP.....

Dirección: Calle.....Calle 60 y 120.....Nº....S/N.....

Ciudad.....La Plata.....C. P....1900.....Prov...BsAs.....Tel...0221-4236967.....

Cargo que ocupa.....Jefe de Trabajos Prácticos con dedicación simple.....

7. EXPOSICION SINTETICA DE LA LABOR DESARROLLADA EN EL PERIODO (Debe exponerse la actividad desarrollada, técnicas empleadas, métodos, etc. en dos carillas como máximo, en letra arial 12, a simple espacio)

8. OTRAS ACTIVIDADES

8.1 PUBLICACIONES, COMUNICACIONES, ETC. Debe hacerse referencia, exclusivamente, a aquellas publicaciones en las cuales se ha hecho explícita mención de la calidad de personal de apoyo de la CIC. Toda publicación donde no figure dicha aclaración no debe ser adjuntada. Indicar el nombre de los autores de cada trabajo en el mismo orden en que aparecen en la publicación, informe o memoria técnica, año y, si corresponde, volumen y página, asignándole a cada uno un número.

8.2 CURSOS DE PERFECCIONAMIENTO, VIAJES DE ESTUDIO, ETC. Indicar la denominación del curso, carga horaria, institución que lo dictó y fecha, o motivos del viaje, fecha, duración, instituciones visitadas y actividades realizadas.

8.3 ASISTENCIA A REUNIONES CIENTIFICAS/TECNOLOGICAS o EVENTOS SIMILARES. Indicar la denominación del evento, lugar y fecha de realización, tipo de participación que le cupo y título(s) del(los) trabajo(s) o comunicación(es) presentada(s).

9. TAREAS DOCENTES DESARROLLADAS EN EL PERIODO.

10. OTROS ELEMENTOS DE JUICIO NO CONTEMPLADOS EN LOS TITULOS ANTERIORES. (En este punto se indicará todo lo que se considere de interés para una mejor evaluación de la tarea cumplida en el período).

PAUTAS A SEGUIR EN LA ELABORACIÓN DEL INFORME

Pautas generales

- El informe debe contener los títulos y subtítulos completos que se detallan en hojas adjuntas y un índice
- Se deben anexar al final del informe las copias de las publicaciones, resúmenes de trabajos, informes y memorias técnicas a los que se hace referencia en el desarrollo del mismo, así como cualquier otra documentación que se considere de interés.**
- El informe se deberá presentar impreso en hojas perforadas A-4. En la etiqueta de mismo se consignará el apellido y nombre del Personal de Apoyo y la leyenda «Informe Científico-tecnológico período 2012/2013.
- La presentación deberá realizarse en papel y enviar copia del mismo en soporte electrónico al e- mail personalapoyo@cic.gba.gov.ar
- Incluir en la presentación del informe (en sobre cerrado) la opinión del Director.

7-Tareas Realizadas en el período 2013-2014

Proyecto a)-“Composición en ácidos grasos de las principales fuentes alimentarias de triacilglicéridos de la población de la Provincia de Bs.As.

Mi labor durante el período consistió en la selección y toma de muestras de productos alimenticios y su posterior procesamiento. Las muestras correspondieron a alimentos para niños y personas con enfermedad celíaca, así como ,barras de cereal con mensajes saludables especiales y ,golosinas y otros productos de tipo “light” de venta en el territorio nacional con el objetivo de realizar un estudio comparativo de dichos alimentos en el tiempo y la comparación entre la información que aparece en el rotulado con los resultados obtenidos en el laboratorio. El procesamiento de las muestras consistió en la extracción de los lípidos totales de las mismas, para lo cual se utilizó la mezcla de Folch (cloroformo /metanol 2:1 v/v) en una proporción de 20:1 v/p respecto de la masa de muestra. Se realizó una partición con 20% de agua destilada.La fase metanólica fue desechada. La fase clorofórmica remanente fue evaporada a sequedad utilizando un evaporador rotatorio.El extracto seco obtenido fue luego saponificado a 80 grados centígrados durante 1 hora utilizando una solución de hidróxido de potasio al 10% en metanol para eliminar el colesterol y otros lípidos insaponificables cuya presencia interfiere con el método de análisis de los ácidos grasos. El material insaponificable se eliminó por extracción con éter de petróleo.Los jabones potásicos de los ácidos grasos contenidos en la muestra fueron posteriormente acidificados utilizando ácido clorhídrico concentrado, proceso que libera los ácidos grasos. Los mismos se trataron con trifluoruro de boro al 10% en metanol, en atmósfera de nitrógeno y utilizando una plancha de calentamiento eléctrico durante 30 minutos a 80 grados centígrados. Este procedimiento transforma los ácidos grasos en sus derivados más volátiles los ésteres metílicos de ácidos grasos, condición necesaria para su posterior análisis por cromatografía gaseosa. Los ésteres metílicos fueron extraídos utilizando éter de petróleo.La composición en ácidos grasos fue obtenida por cromatografía gaseosa utilizando una columna capilar de 50 metros de longitud ,0.25 mm de diámetro interno y 0.1 um de espesor de film (Chrompack CP SIL 88) en un cromatógrafo Hewlett Packard 6890. El perfil de ácidos grasos de cada una de las muestras se obtuvo por comparación de los tiempos de retención relativos de cada uno de ellos respecto de estándares comerciales (NuCheck prep.) analizados previamente en la misma columna.

Proyecto b)“Efecto de la suplementación nutricional con distintas fuentes de ácidos grasos omega 3 sobre la composición de productos y los parámetros productivos en animales de carne ,leche y huevo”

Durante este período y en conjunto con las Cátedras de Introducción a la Zootecnia y Producción Animal I de la Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales de la UNLP se ha trabajado en gallinas ponedoras y cabras lecheras Mi tarea consistió en el trabajo conjunto con los ingenieros agrónomos y los veterinarios nutricionistas de los animales, en la selección de las fuentes de ácidos grasos

omega 3 ,la gestión para la obtención de esas fuentes desde los productores,el asesoramiento para la recolección y conservación de las muestras de carne, leche y huevo y el procesamiento y análisis posterior de las muestras obtenidas utilizando la metodología descrita en el punto (a) (proyectos en proceso).Asimismo, en conjunto con investigadores del Proyecto Yacaré y la Universidad Nacional del Litoral de la provincia de Santa Fé participé en la redacción de protocolos de trabajo sobre los efectos del consumo de distintas suplementaciones con fuentes vegetales de ácidos grasos omega 3 sobre el desarrollo y la carne de esos animales. En este momento me encuentro trabajando en la redacción de los trabajos científicos vinculados a las experiencias mencionadas.

8. OTRAS ACTIVIDADES

8.3 Asistencia a reuniones científicas/tecnológicas

- 20º Congreso Internacional de Nutrición de Granada España(IUNS 20 th International Congress of Nutrition)15 al 20 de Septiembre de 2013.Presentación de poster:”**Nutritional Evaluation of Argentinian Quinoa crops from different ecotypes**” . PO3047
SM.Vidueiros,MC.Sanahuja,L.Dyner,**G.Peterson**.HD.Bertero,A.Pallaro
- Cuartas Jornadas de alimentación de Olavarría-Facultad de Ingeniería-Universidad Nacional del Centro de la Prov.de BsAs-9 de Octubre de 2013- Presentación de póster:“**Elaboración de panificados funcionales para contribuir con el cuidado de la salud, incentivando la inclusión Social**”.Quiroga,N; Sesto,A.;**Peterson,G**.
- Trabajo aceptado para ser presentado en el VI Congreso Nacional de Extensión Universitaria 2014 a realizarse en la ciudad de Rosario del 16 al 19 de setiembre de 2014“**Aprendemos haciendo miel de calidad**”
- Cuartas Jornadas de la Agricultura Familiar” realizadas en la Facultad de Ciencias Veterinarias y la Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales de la UNLP – 7 y 8 de Agosto de 2014.
- Invitada a disertar en las IV Jornadas Bahienses y I Encuentro Internacional de Seguridad Alimentaria, organizadas por el Departamento de Agronomía de la Universidad Nacional del Sur. 4,5 y 6 de Setiembre de 2014.Tema: “**Consumo de huevos de gallina: consideraciones generales**”. El contenido de la disertación aparecerá en el libro de resúmenes de las Jornadas.

9-Tareas docentes desarrolladas en el período.

- Jefe de trabajos prácticos con dedicación simple, Cátedra de Bioquímica y Biología Molecular-Facultad de Ciencias Médicas-UNLP.
- Tutora de la tesina para acceder al título de grado de la estudiante de la Licenciatura en Nutrición de la Facultad de Bromatología de la Universidad Nacional de Entre Ríos (UNER) Deborah Alvarez..Tema: **Aceptación y preferencia de una galletita sin TACC con aceite de girasol de alto oleico en Gualeguaychú. Aprobada : 2-9-2013**

10-Otros elementos de juicio

- Durante el período me he desempeñado al frente de todas las actividades vinculadas con el área de Laboratorio en PROPIA.
- Durante parte del presente período me he desempeñado como coordinadora en el proyecto de extensión universitaria de la UNLP “**De la quinta a la mesa: formación de consumidores responsables**” que se llevó a cabo entre cátedras de las Facultades de Agronomía, Bellas Artes, Humanidades ,y Medicina.
- Durante el período me he desempeñado como coordinadora en el proyecto de extensión universitaria de la UNLP ”**Aprendemos haciendo miel de calidad**” que se lleva a cabo entre cátedras de las facultades de Agronomía, Ciencias Exactas y Medicina.