

Licenciada en Tecnología de Alimentos

GABRIELA LEONOR SANCHEZ PASCUA

PROFESIONAL PRINCIPAL

- CIC -

Informe Científico-Tecnológico periodo 2014-2015

INDICE

1. -DATOS PERSONALES

2.- OTROS DATOS

3.-PROYECTOS DE INVESTIGACION EN LOS CUALES COLABORA

4.-DIRECTOR

5.- INSTITUCION DONDE DESARROLLA LOS TRABAJOS, SUBSIDIADOS POR
LA CIC

6.-INSTITUCION DONDE DESARROLLA LA TAREA DOCENTE U OTRAS

7.-EXPOSICION SINTETICA DE LA LABOR DESARROLLADA EN EL PERIODO.

8.- OTRAS ACTIVIDADES

8.1.- PUBLICACIONES

8.2. -CURSOS DE PERFECCIONAMIENTO

8.3.- ASISTENCIA A REUNIONES CIENTIFICAS

9.- TAREAS DOCENTES DESARROLLADAS EN EL PERIODO

10.- OTROS ELEMENTOS DE JUICIO NO CONTEMPLADOS EN LOS TITULOS
ANTERIORES

INFORME PERIODO 2014-2015

1. -APELLIDO: Sánchez Pascua

Nombres: Gabriela Leonor

Título: Licenciada en Tecnología de los Alimentos

Email: gabysanchezpascua@yahoo.com.ar

2.- OTROS DATOS

INGRESO: Categoría: Principal **Mes:** Noviembre **Año:** 1998

ACTUAL: Categoría: Principal **Mes:** Agosto **Año:** 2015

3.- PROYECTOS DE INVESTIGACION EN LOS CUALES COLABORA

a)-Proyecto: ***Aprovechamiento integral de especies pelágicas mediante combinación de factores biotecnológicos. CONICET PIP 0403.*** FI. GIPCAL, UNMDP. Años 2011-2014. En ejecución. Director: Ing Maria I Yeannes.

b)-Proyecto: ***Interinstitucional de Fortalecimiento del sector Apícola Bonaerense. Estrategias de valorización de la Apicultura en el sur bonaerense. Instituciones participantes:*** i. Laboratorio de Estudios Apícolas vinculado a CIC (LabEA). Departamento de Agronomía, **UNS**, Responsable:Dra. Gallez,Liliana; ii. Centro de Investigaciones de Fitopatología (CIDEFI) **FCAyF. UNLP**. Responsable: Dra. Alippi Adriana; iii. Centro de investigación en Abejas Sociales (CIAS) – Grupo de investigación Microbiología aplicada (GIMA)/**CIC. FCEyN. UNMdP**, Responsable: Dra Fuselli, Sandra y Facultad de Ingeniería (**FI UNMdP** – Colab. Grupo de Investigación Preservación y Calidad de alimentos (GIPCAL)/CONICET. Directora: Ing Yeannes MI (CONICET) Año 2014-2015. En ejecución.

c)-Proyecto: ***Calidad y trazabilidad de mieles argentinas mediante técnicas avanzadas: espectroscopías vibracionales.*** Dir: Ing. Casales M.R. Co dir: Dra Fuselli S.R. ING424/15- 2015-2016. En ejecución

d)-Proyecto: ***Combinación de factores biotecnológicos en la extensión de la vida útil de productos pesqueros y obtención de productos con agregado de valor a partir de residuos*** Director: Ing. Yeannes, M.I.- Co dir: Ing. Casales M.R
ING447/15- 2015-2016. En ejecución.

4.- DIRECTOR

Apellido y nombres: Yeannes, Maria Isabel

Cargo Institución: Investigadora Independiente de CONICET

Otros cargos: Prof. Adjunto Regular, Dedicación Exclusiva. Facultad de Ingeniería.
Cátedra: Trabajo Final en Ingeniería de Alimentos.

Dirección: Av. J.B. Justo Nº 4302 **Ciudad:** Mar del Plata. **CP** (7600) **Provincia:**
Buenos Aires. **Tel:** (0223)481-6602

E-mail: myeannes@mdp.edu.ar

- Co-director

Apellido y nombres: Casales, María Rosa

Cargo Institución: Investigadora Adjunta de CONICET

Otros cargos: Auxiliar docente Regular. FI. UNMDP. Dedicación Simple.

Dirección: Av. J.B.Justo Nº 4302 **Ciudad:** Mar del Plata. **CP** (7600) **Provincia:**
Buenos Aires. **Tel:** (0223)481-6602

E-mail: mcasales@ mdp.edu.ar

5.- INSTITUCIÓN DONDE DESARROLLA LOS TRABAJOS, SUBSIDIADOS POR LA CIC.

Nombre: Universidad Nacional de Mar del Plata

Dependencia: Facultad de Ingeniería

Grupo de investigación: Preservación y Calidad de Alimentos (GIPCAL). RD:
374/09 Dpto. de Ingeniería Química y Alimentos.

Dirección: calle: Av. Juan B. Justo **Nº:** 4302

Ciudad: Mar del Plata. **C.P.**7600 **Provincia:** Buenos Aires. **Tel:** 481-6600

6.-INSTITUCIÓN DONDE DESARROLLA LA TAREA DOCENTE U OTRAS

a) **Nombre:** Univ. Nacional de Mar del Plata. Facultad de Ingeniería

Dependencia: Departamento de Química y Alimentos.

Dirección: calle: J.B.Justo N° 4302

Ciudad: Mar del Plata **C.P.**7600 **Provincia:** Buenos Aires. **Tel:** 481-6600

Cargo que ocupa: Ayudante de Primera Adscripto. Dedicación Simple.

b) **Nombre:** Univ. Católica Argentina. (UCA).Facultad de Ciencias Agrarias

Dependencia: Departamento de Tecnología

Dirección: calle: Gascón N° 544 Colegio Santísima Trinidad (Holly Trinity college)

Ciudad: Mar del Plata **C.P.**7600 **Provincia:** Buenos Aires

Cargo que ocupa: Profesor Asistente. En: Curso Intensivo Modular de Industria de la Pesca. 5 al 10 de octubre de 2014.

7.- EXPOSICIÓN SINTÉTICA DE LA LABOR DESARROLLADA EN EL PERÍODO

Los métodos de conservación de alimentos tienen como objetivo alargar la vida útil de los mismos y mantener sus características sensoriales y nutricionales, pero muchas veces estas características se pueden ver afectadas por el uso abusivo de un solo factor de conservación.

En este grupo de Investigación se han ido desarrollando y/o modificando formulaciones en productos a base de pescado aplicando la Tecnología de Obstáculos y sobre los cuales se han ido realizando diferentes estudios.

- En este período y dentro del proyecto, “Desarrollo de Pasta de pescado elaborada mediante Tecnología de Obstáculos” se continuo con los ensayos in vitro de una cepa de *S. aureus* a fin de corroborar la eficacia del etanol como barrera seleccionada y determinar su interacción con el glicerol agregado para disminuir la a_w de la pasta.

Con los resultados obtenidos se elaboró el resumen y posterior trabajo - **Efecto antibacteriano de bajas concentraciones de etanol sobre *Staphylococcus aureus* en un medio de a_w reducida.**

El resumen se encuentra aceptado en el XV Congreso Argentino de Ciencia y

Tecnología de Alimentos (XV CYTAL), VI Simposio Internacional de Nuevas Tecnologías, IV Simposio Latinoamericano sobre Higiene y Calidad de Alimentos y el II Simposio de Innovación en Industrias Alimentarias. Noviembre de 2015. (se adjunta)

- Dentro del marco de los proyectos en relación a miel, se continuó con el entrenamiento de la Lic. en Biología Inés Aubone (tesista Doctoral de UNMDP) y la Ing. Qca. Mercedes Messina (Becaria de CIC) en la realización de las técnicas físico químicas específicas y la verificación de metodologías.

- Se continuó con los ensayos para determinar parámetros fisicoquímicos en mieles cosecha 2013 y 2014 provenientes de la Provincia de Buenos Aires.

Las técnicas realizadas están de acuerdo con los métodos oficiales establecidos por el Instituto Argentino de Normalización y Certificación (IRAM) y además teniendo en cuenta los descriptos por la AOAC. Estos son: Humedad por refractometría (IRAM 15931); pH (IRAM 15938); Conductividad (IRAM 15945); acidez libre (IRAM 15933) y color (IRAM 15941-1Parte)

- En este periodo y de acuerdo al Proyecto: *Calidad y trazabilidad de mieles argentinas mediante técnicas avanzadas: espectroscopías vibracionales* se comenzó a realizar las determinaciones mencionadas anteriormente sobre mieles cosecha 2013 y 2014 provenientes de la Provincias: Río Negro, Catamarca y Misiones.

A la fecha de realización de este informe se han analizado un total de 242 muestras, 100 pertenecientes a la cosecha 2013 y 142 a la cosecha 2014. El mayor número de muestras analizadas corresponden a la provincia de Bs As.

- También y dentro del mismo proyecto se comenzó con el entrenamiento y selección de panelistas en evaluación sensorial. El análisis sensorial en miel tiene como objetivo la caracterización y la valorización del producto. Una miel puede definirse según su origen botánico si posee no sólo las características polínicas y físico químicas, sino también las sensoriales características del origen botánico

citado. Por lo tanto, y especialmente para la miel de exportación, el análisis sensorial es necesario para certificar su origen botánico.

También permite la detección de defectos en las prácticas agrícolas y de conservación (fermentación, impurezas, *off flavours*, humo, caramelizado) y es esencial en los estudios de preferencia de los consumidores.

- Para la selección de los jueces se realizaron ensayos de identificación de gustos básicos, de umbrales y de ordenamiento. (IRAM 20004:1996 - ISO 3972:1991)

Para el entrenamiento se tuvieron en cuenta los trabajos de Lucia Piana (2004) experta italiana en formación y entrenamiento de paneles de evaluadores, y de Ma. Cristina Ciappini (UCEL) (2009, 2013).

- En este período se realizó la actividad solicitada para la aprobación del Curso de postgrado. **Microscopia electrónica**. En el ítem cursos se detallan los datos del mismo.

- Se ha colaborado en la coordinación, desarrollo y dictado del Seminario de Evaluación Sensorial en el **Curso de Extensión e Integración Cultural “Tecnología de Productos Pesqueros”** en el marco de AUSAL.

- Dentro del período informado se han realizado tareas docentes y de gestión. Las mismas se detallan en el ítem 9 y 10 respectivamente.

Referencias

Ciappini, M.C., Gattuso, S. J.; Gatti, M.B. Di Vito, M.V., Gomez, G. 2009 Mieles de la Provincia de Santa Fe (Argentina) Determinación Palino Lógica, sensorial y fisicoquímica según provincias fitogeográficas. *Invenio* 12 (22) : 109-120

Ciappini, M.C., Di Vito, M.V., Gatti, M.B. Calviño, A. M. 2013 Development of a quantitative descriptive sensory honey analysis: application to Eucalyptus and Clover honeys.. *Advance J. of Sci and Technol* 5 (7) 829-838

Piana, M. L.; L. Persano Oddo, L. Bentabol, E. Bruneau, S. Bogdanov y C. Guyot Declerck 2004.

“Sensory analysis applied to Honey: State of the art” en *Apidologie*, Vol. 35, pp. S26-S37.

8.- OTRAS ACTIVIDADES

8.1.- Publicaciones, comunicaciones, etc.

- Efecto antibacteriano de bajas concentraciones de etanol sobre *Staphylococcus aureus* en un medio de a_w reducida.

Sánchez Pascua, G. L.; Casales, M. R.; Yeannes, M. I. Resúmen aceptado en el XV Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos (XV CYTAL) , VI Simposio Internacional de Nuevas Tecnologías, IV Simposio Latinoamericano sobre Higiene y Calidad de Alimentos y el II Simposio de Innovación en Industrias Alimentarias. Noviembre de 2015

8.2.- Cursos de perfeccionamiento, viajes de estudio, etc.

- Curso Postgrado:Teórico Práctico: Entrenamiento en Quimiometria.

(Chemometrics Training). Dictado por: Dr Juan Antonio Fernandez Pierna Centre Wallon de Recherches Agronomiques, Gembloux, Belgica. Organizado por : Dra Sandra R Fuselli (GIMA, UNMDP, CIC) Dra Rosa M Salces Alonso (GIMA INBIOTEC CONICET). Fac de Ciencias Exactas y Naturales, UNMDP. 17 al 21 de Noviembre de 2014. Horas: 36 h (24 Teóricas y 12 Prácticas) Aprobado. (se adjunta certificado)

- Curso Postgrado Teórico Práctico: Introducción a la Microscopia

Electrónica. Dictado por: Msc ing Jose F.Vila (FCE y Nat) y la Dra Vanesa Muñoz (CONICET .INTEMA FI) Organizado por. Facultad de Cs Exactas y Naturales y Fac de Ingenieria UNMDP. 20 al 24 de abril de 2015. Horas 40 h (Teórico- práctico) Aprobado(se adjunta certificado)

- Curso Tecnología de la Elaboración de chacinados y salazones. Dictado por:

Ing. Carlos Almada (UNLu, UNQ, AATA). Organizado por: Asociación Argentina de Tecnólogos de Alimentos (AATA) Filial MDP. 15 de julio de 2015. Hora: 5 h (se adjunta certificado)

8.3.- Asistencia a reuniones científicas/ tecnológicas o eventos similares.

- Jornada: **Metodologías de Control : Alergenos y Sanitización.** Dictado por: Dra Cristina D'Áutolo (Biopharma Argentina). Organizado por AATA Filial MDP. 9 de setiembre de 2014. Colegio de veterinarios Distrito IX. Mar del Plata. Bs As. (se adjunta certificado)

-Jornada: **Rotulado de Alimentos y suplementos dietarios** Dictado por: Dra.Susana Socolovsky, CFS (Tate &Lvie Argentina SA, AATA). Organizado por AATA Filial MDP. 1 de diciembre de 2014. Colegio de Veterinarios Distrito IX. Mar del Plata. Bs As. (se adjunta certificado)

- Jornada: **Desarrollo Agroalimentario/Agroindustrial.** Importancia y herramientas para una gestión sistémica y formulación de Políticas, estrategias de generación de Valor y Negocios Agroalimentarios. Dictado por: Mg. Ciro Guillermo Negri ; Lic. Marianela N. Vila. (MAGyP) Organizado por : AATA Filial MDP. 11 de mayo de 2015. Colegio de Veterinarios Distrito IX. Mar del Plata. Bs As. (se adjunta certificado)

9.- TAREAS DOCENTES DESARROLLADAS EN EL PERÍODO

- **Ayudante de Primera, Simple. Adscripto** Por concurso y oposición. Asignatura **Química General 1.** marzo-julio 2015.

- Acondicionamiento del material y reactivos de los Trabajos prácticos, orientación de los alumnos para la ejecución de los TP y en la realización de seminarios. Corrección de informes. Presencia en parciales y recuperatorios.

- **Docente y Coordinador** en el Trabajo Práctico: Evaluación Sensorial de productos pesqueros del **Curso de Extensión e Integración Cultural "Ingeniería de Productos Pesqueros"**, Programa de Mejora de la Enseñanza de la Ingeniería (PROMEI), como actividad del Consorcio AUSAL. (OCA 960/10 y OCA 1126/11) Facultad de Ingeniería. UNMDP. 3 al 7 de noviembre de 2014.

- Acondicionamiento del material y reactivos del Trabajo Práctico, Explicación y orientación de los alumnos para la ejecución del mismo y exposición teórica de la Técnica de Determinación de Nitrógeno Básico Volátil y su ejecución.

- **Profesor Asistente.** Curso Intensivo Modular. Industria de la Pesca. Dictado para alumnos de la Carrera de Ingeniería de Alimentos de la Facultad de Ciencias Agrarias de la UCA. 6 al 10 de octubre de 2014

- A cargo de los alumnos en visitas a plantas pesqueras y dictado de algunos temas teóricos. Elaboración y corrección de exámenes.

10.- OTROS ELEMENTOS DE JUICIO NO CONTEMPLADOS EN LOS TÍTULOS ANTERIORES.

10.1 Actividades de transferencia

- Responsable de la Sección Transferencia del GIPCAL-

Esto implica la realización de diversas tareas:

- Elaboración de contratos, muestreo, análisis de muestras, puesta a punto de técnicas, análisis de resultados, redacción de informes, trato con las empresas e instituciones.

- Trámites ante la Secretaria de Extensión y Transferencia (SETIE) de la Facultad de Ingeniería para la presentación de presupuestos y rendición de gastos.

- En este periodo se han efectuado servicios de transferencia a la empresa Nutriciencia SA. Análisis de composición de concentrado de proteínas con frutos rojos.

10.2 - Tareas de Gestión

- Colaboración en la rendiciones de Subsidios: CONICET y UNMDP.

-Tesorera de la Comisión Directiva de la Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios (AATA). Filial Mar del Plata Abril 2011 y continúa.

- Miembro del Comité Organizador de la Jornada: **Metodologías de Control :**

Alergenos y Sanitización. Dictado por: Dra. Cristina D'Aiutolo (Biopharma Argentina). El día 9 de setiembre de 2014 en el Colegio de Veterinarios Distrito IX. Mar del Plata. Bs As.

- Miembro del Comité Organizador de la Jornada: **Rotulado de Alimentos y suplementos dietarios** Dictado por: Dra.Susana Socolovsky, CFS (Tate&Lvie Argentina SA,.AATA). El día 1 de diciembre de 2014 en el Colegio de Veterinarios Distrito IX. Mar del Plata. Bs As.

- Miembro del Comité Organizador de la Jornada: **Desarrollo Agro-alimentario/Agroindustrial.** Importancia y herramientas para una gestión sistémica y formulación de Políticas, estrategias de generación de Valor y Negocios Agroalimentarios. Dictado por: Mg. Ciro Guillermo Negri ; Lic. Marianela N. Vila. (MAGyP) el día 11 de mayo de 2015 en Colegio de veterinarios Distrito IX. Mar del Plata. Bs As.

-- Miembro del Comité Organizador del curso:**Tecnología de la elaboración de chacinados y salazones.** Dictado por : Ing Carlos Almada. (UBA) el día 15 de julio de 2015 en Colegio de veterinarios Distrito IX. Mar del Plata. Bs As.