

FICHA DEL DOCENTE

Se solicita información del docente relacionada con la evaluación del cuerpo académico de la carrera, pero también aquella relevante para su incorporación al registro de expertos de la CONEAU (tal como lo prevén los procedimientos de acreditación de carreras oportunamente aprobados).

1. Datos personales

Apellido Tomás

Nombre Mabel Cristina

Correo electrónico mabtom@hotmail.com

Fecha de nacimiento 28/02/1954

Vinculación del docente con carreras que se presentan a acreditación

Completar el siguiente cuadro con los datos de cada uno de los cargos que lo habilitan para el desempeño docente en actividades curriculares de las carreras que se presentan a acreditación. Indique las actividades curriculares que dicta con ese cargo y mencione si dicta actividades en varias carreras. No completar este cuadro en el caso de Fichas de docentes que no dictan Actividades Curriculares en las carreras que se presentan a acreditación.

Cargo	Carreras en las que dicta	Actividades curriculares	Dedicación en hs.	Designación
	clases		semanales	
Profesor adjunto	Ingeniería Química	Microbiología y Toxicología de Alimentos Q0833	Menor o igual a 9 horas	Interino ad honorem

2. Formación

Título máximo obtenido Doctor

2.1. Títulos de grado.

Título	Año de obtención	Institución otorgante	País
Licenciado en Ciencias Químicas	1981	Universidad Católica de Salta	Argentina

2.2. Títulos de posgrado.

Título	Tipo de título	Año de obtención	Institución otorgante	País
Doctor en Cs. Químicas "Oxidación lipídica en carnes refrigeradas y congeladas"	Doctor	1988	Universidad Nacional de La Plata	Argentina

2.3. Otros títulos de nivel superior (formación técnica o terciaria).

Título	Año de obtención	Institución otorgante	País
--------	------------------	-----------------------	------

2.4. Carrera de formación docente.

Indique si ha cursado una carrera docente.

Si/No

En caso afirmativo, completar el siguiente cuadro con la información de cada una de ellas.

Institución Universitaria	Unidad Académica	Título	Año de obtención	Duración de la carrera
---------------------------	------------------	--------	------------------	------------------------

3. Área principal de desempeño académico profesional

3.1. Indicar la disciplina.

Química

3.2. Indicar la subdisciplina.

Tecnología de Alimentos

3.3. Indicar el área de especialización.

Toxicología de Alimentos

4. Docencia universitaria

4.1. Situación actual. Completar un cuadro por cada cargo docente que desempeña.

Institución universitaria	Facultad/Unidad académica	Departamento	Cátedra	Cargo	Cant. de semanas por año	Ded. en hs. reloj semanales	Situación	Área de desempeño
Universidad Nacional de La Plata	Facultad de Ciencias Exactas	Ciencias Biológicas	Toxicología de los Alimentos	Profesor Adjunto Ordinario o Regular	20	45	Concurado	

4.2. Trayectoria.

4.2.1. Completar un cuadro por cada cargo desempeñado en el pasado como profesor (adjunto, asociado, titular o categorías equivalentes). No incluir su desempeño actual. En el caso de haber ocupado (u ocupar) un cargo como docente auxiliar (jefe de trabajos prácticos, ayudante o categorías equivalentes) llenar un cuadro genérico por cada institución en la que se haya desempeñado.

Institución Universitaria	Facultad/Unidad Académica	Departamento	Cátedra	Cargo	Situación	Área de desempeño	Fecha de inicio	Fecha de finalización
Universidad Nacional de La Plata	Facultad de Ciencias Exactas	No corresponde	Toxicología y Química Legal	JTP Ordinario o Regular	Concurado		01/07/1994	02/06/1996
Universidad Nacional de La Plata	Facultad de Ciencias Exactas	Ciencias Biológicas	Bromatología	Ayudante de Primera Categoría Ordinario o Regular	Concurado		01/11/1988	01/11/1988
Universidad Nacional de La Plata	Facultad de Ciencias Exactas	Ciencias Biológicas	Toxicología y Química	Ayudante de Primera	Interino		01/03/1992	31/08/1992

			Legal	Categoría Ordinaria o Regular			
Universidad de Mar del Plata	Facultad de Ciencias Agrarias	Ingeniería Química	Propiedades Físico Químicas y Funcionales de los Alimentos I (Propiedades Funcionales de Lípidos en	Profesor Invitado	Interino		01/06/1998 31/12/2008
ASAGA-AOCS	ASAGA - AOCS	Ciencias Biológicas	Short Course Lecitinas y sus aplicaciones	Profesor organizador y disertante	Contratado		13/11/2005 18/11/2005

			tecnológicas				
Universidad de Mar del Plata (UMDP)	Facultad de Ciencias Agrarias	Ingeniería Química	Análisis de Alimentos	Profesor Invitado	Invitado		01/09/1999 01/09/2000
Universidad Nacional de La Plata	Facultad de Ciencias Exactas	Ciencias Biológicas	Química Analítica Aplicada	JTP Interino	Concurado		15/10/1992 30/06/1994
Universidad Nacional del Comahue	Asentamiento Universitario de Villa Regina (Río Negro)	No corresponde	Toxicología de Alimentos	Profesor a cargo	Contratado		10/07/2008 18/07/2008
Universidad de Mar del Plata	Facultad de Ciencias Agrarias	Ciencias Biológicas	Propiedades Físico Químicas y Funcionales de los Alimentos II (Propiedades Funcionales de Lípidos en	Coordinador - Profesor Invitado	Concurado		01/11/1998 31/12/2008
Universidad Nacional de La Plata	Facultad de Ingeniería	No corresponde	Procesamiento de Alimentos	Profesor participante	invitado		01/07/2001 01/07/2009
Universidad Nacional de La Plata	Facultad de Ciencias Exactas	Ciencias Biológicas	Toxicología de los Alimentos	Profesor Adjunto Ordinario o Regular	Concurado		01/06/2006 29/03/2009
Universidad	Facultad de	Ciencias	Toxicología de	Profesor	Interino		01/01/2006 31/05/2006

Nacional de La Plata	Ciencias Exactas	Biológicas	Alimentos	Adjunto Interino				
Universidad Nacional de La Plata	Facultad de Ciencias Exactas	Química	Toxicología y Química Legal	JTP Ordinario o Regular	Concurado		03/06/1996	30/06/2005
Fundación Favalaro	Fundación Favalaro	Alimentos	Biología I" (Actualizaciones en Toxicología de Alimentos)	Profesor disertante	Contratado		29/03/2009	29/03/2009
Universidad Nacional de La Plata	Facultad de Ingeniería	No corresponde	Microbiología y Toxicología de Alim	Profesor Adjunto Interino	Interino		01/09/2007	31/03/2009

Universidad Nacional de La Plata	Facultad de Ciencias Exactas	Ciencias Biológicas	Alimentos Toxicología de Alimentos	Docente colaborador	Invitado		01/06/2001	29/11/2008
Universidad Nacional de Quilmes	Universidad Nacional de Quilmes	No corresponde	Las emulsiones alimentarias	Profesor disertante	invitado		09/10/2006	13/10/2006
Universidad Nacional de La Plata	CIDCA - Facultad de Ciencias Exactas	No corresponde	Lípidos en Alimentos: aspectos tecnológicos	Profesor disertante	Contratado		01/09/1995	10/09/1995
Universidad de Mar del Plata	Facultad de Ciencias Agrarias	Ingeniería Química	Coloides alimentarios: Propiedades Físico-químicas y funcionales y sus aplicaciones	(ADUM) Profesor responsable del Curso de capacitac	Contratado		01/08/2003	08/08/2003
Universidad Nacional de La Plata	Facultad de Ingeniería	Ingeniería Química	Microbiología y Toxicología de los Alimentos	Profesor Adjunto Ordinario o Regular	Concurado		01/03/2008	29/03/2009
Universidad Nacional de La Plata	Facultad de Ciencias Exactas	Ciencias Biológicas	Toxicología y Química Legal	Ayudante "ad honorem"	invitado		01/10/1991	31/03/1992
CIDCA - FCE (UNLP)	CIDCA	Ciencias Biológicas	Cristalización de ceras	Docente colaborador	Interino		01/06/1994	10/06/1994

Universidad Nacional de La Plata	Facultad de Ingeniería	Ciencias Biológicas	Conservación de Alimentos	Profesor participante	Interino		01/03/2001	01/07/2008
Universidad Nacional de La Plata	Facultad de Ciencias Exactas	Ingeniería Química	Actualización en Toxicología de Alimentos	Profesor disertante	Invitado		01/03/1998	31/07/1999
Universidad Nacional de La Plata	Facultad de Ciencias Exactas	Ciencias Biológicas	Toxicología de Alimentos	Profesor Adjunto Ordinario o Regular	Concursado		01/06/2006	29/03/2009
Universidad Nacional de La Plata	Facultad de Ciencias Exactas	Ciencias Biológica	Antioxidantes naturales en	Profesor Adjunto Ordinario o Regular	Concursado		10/07/2006	29/03/2009

			alimentos. Aspectos tecnológicos y toxicológicos					
Universidad Nacional de La Plata	Facultad de Ciencias Exactas	No corresponde	Toxicología de Alimentos	Profesor Adjunto Transitorio "ad honorem"	Invitado		01/07/2004	31/05/2005
Universidad Católica Argentina (UCA)	Facultad de Ciencias Agrarias	Ciencias Biológicas	Toxicología de los Alimentos	Profesor Protitular	Transitorio ad-honorem		08/03/2004	31/07/2004
Universidad Nacional de La Plata	Facultad de Ciencias Exactas	No corresponde	Propiedades Físico Químicas y Funcionales de los Alimentos I (Prop. Func. de Lípidos en Alimentos)	Docente invitado	invitado		01/05/2008	31/05/2008

4.2.2. Dirección de tesis, tesinas y trabajos finales.

Cantidad total de tesis doctorales dirigidas y concluidas en los últimos 5 años.	2
Cantidad de tesis doctorales que dirige.	4
Cantidad total de tesis de maestría dirigidas y concluidas en los últimos 5 años.	0
Cantidad de tesis de maestría que dirige.	1
Cantidad de tesinas y trabajos finales dirigidas y concluidas en los últimos 5 años.	2

Cantidad de tesinas y trabajos finales que dirige.

0

4.3. Para docentes de carreras semipresenciales o a distancia. Explicar brevemente cual es su experiencia en educación a distancia.

5. Experiencia en gestión académica

Completar un cuadro por cada uno de los cargos desempeñados.

Institución	Cargo/Función	Cant. de semanas por año	Ded. en hs. reloj semanales	Fecha de inicio	Fecha de finalización
Universidad Nacional de La Plata	Miembro de la Comisión de Enseñanza del Depto. de	0	0	01/08/2003	01/09/2004

6. Desempeño en el ámbito no académico (incluir antecedentes en la función pública y en el ámbito privado)

6.1. Indicar si el docente se desempeña actualmente en el ámbito no académico.

Si/No

En el caso de haber contestado afirmativamente, completar el siguiente cuadro con cada uno de los cargos/funciones desempeñados.

Institución	Cargo/Función	Cantidad de semanas dedicadas por año	Dedicación en horas reloj semanales	Fecha de inicio	Área de desempeño
-------------	---------------	---------------------------------------	-------------------------------------	-----------------	-------------------

Para el caso de docentes en carreras de ciencias de la salud, completar el siguiente cuadro con la actividad hospitalaria actual.

Institución	Servicio	Cargo/Función	Año de designación
-------------	----------	---------------	--------------------

6.2. Elaborar un cuadro por cada cargo/función en el ámbito no académico desempeñado en el pasado. No incluir su desempeño actual.

Institución	Cargo/función	Fecha de inicio	Fecha de finalización	Área de desempeño
-------------	---------------	-----------------	-----------------------	-------------------

7. Antecedentes en investigación científico-tecnológica

7.1. Indicar su pertenencia a sistemas de promoción de la investigación científico-tecnológica.

CONICET:

Si/No Categoría Investigador independiente

Programas de incentivos:

Si/No Categoría Categoría 3

Otros:

Si/No

En caso de haber respondido afirmativamente, completar el siguiente cuadro.
Si adscribe a más de un organismo (no contemplado previamente), llenar un cuadro por cada uno de ellos.

Organismo	Categoría
-----------	-----------

7.2. Proyectos de investigación.
Detallar el proyecto más importante que desarrolla actualmente y los dos más significativos en los que haya participado en los últimos 10 años. Completar la información requerida para cada uno de ellos en el siguiente cuadro.

Título del proyecto	Institución	Institución financiadora y/o evaluadora	Fecha de inicio	Fecha de finalización	Carácter de la participación	Principales resultados
Emulsiones Funcionales. Nuevas alternativas en el área alimentaria	CIDCA, FCE (UNLP)	Universidad Nacional de La Plata	01/01/2004	31/12/2007	Director	Publicación de trabajos científicos en revistas indizadas de la especialidad; participación en congresos y formacoón de RRHH.
Caracterización, valorización y funcionalidad de subproductos de chía (Salvia hispanica L.) y girasol (Helianthus annuus). Aplicación en tecnología de	CIDCA, CONICET FCE (UNLP)	ANPCYT (Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica)	29/03/2009	29/03/2011	Investigador	Publicación de trabajos científicos en revistas indizadas de la especialidad; participación en congresos y formacoón de RRHH.
Estabilidad de emulsiones alimentarias funcionales. Influencia de las condiciones de obtención y almacenamiento	CIDCA	CONICET (Cosejo Nacional de Investigaciones Cientificas y Técnicas)	01/01/2006	30/06/2009	Investigador	Publicación de trabajos científicos en revistas indizadas de la especialidad; participación en congresos y formacoón de RRHH.
Caracterización, funcionalidad y valorización de subproductos de chía (Salvia hispanica L.) y girasol (Helianthus annuus l). Aplicación en tecnología d	CIDCA - FCE (UNLP)	Universidad Nacional de La Plata	01/01/2008	31/12/2011	Investigador	Publicación de trabajos científicos en revistas indizadas de la especialidad; participación en congresos y formacoón de RRHH.
Emulsiones Funcionales. Nuevas alternativas en el área alimentaria	CIDCA, FCE (UNLP)	ANPCYT (Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica)	01/01/2004	31/12/2007	Investigador	Publicación de trabajos científicos en revistas indizadas de la especialidad; participación en congresos y formacoón

Proteínas y lecitinas de semillas de girasol: aplicaciones en el desarrollo de nuevas tecnologías	CIDCA, FCE (UNLP)	ANPCyT-ASAGIR	01/01/2004	31/03/2007	Investigador	de RRHH. Publicación de trabajos científicos en revistas indizadas de la especialidad; participación en congresos y formacoón de RRHH.
Caracterización, valorización y funcionalidad de subproductos de chíá (Salvia hispanica L.) y girasol (Helianthus annus). Aplicación en tecnología de	CONICET (Cosejo Nacional de Investigaciones Cientificas y Técnicas)	CONICET (Cosejo Nacional de Investigaciones Cientificas y Técnicas)	28/01/2009	28/01/2012	Director	Publicación de trabajos científicos en revistas indizadas de la especialidad; participación en congresos y formacoón de RRHH.

7.3. Principales productos de los últimos 5 años.

7.3.1. Indicar las referencias completas correspondientes a los siguientes tipos de productos.

a) Publicaciones en revistas con arbitraje.

Autores	Año	Título	Revista	Volumen	Páginas	Palabras clave
Vanesa Y. Ixtaina, Susana M. Nolasco and Mabel C. Tomás	2008	Physical Properties of Chia seeds (Salvia hispanica L.)	Industrial Crops and Products	28	286-293	Physical Properties, Chia seeds
D. M. Cabezas, B. Diehl and M.C. Tomás	2009	Sunflower Lecithin. Application of a Fractionation Process with Absolute ethanol	Journal of American Oil Chemists 's Society (JAOCS)	86	189	Sunflower Lecithin, Fractionation Process
V.A. Tironi, M.C. Tomás and M.C. Añón	2009	Lipid and protein changes in chilled sea salmon (Pseudoperca semifasciata). Effect of previous rosemary extract (Rosmarinus officinalis L.) application	International Journal of Food Science and Technology	44	1254-1262	chilled sea salmon, Lipid and protein changes
D.M. Cabezas, B.W. Diehl and M.C. Tomás	2009	Effect of processing parameters on sunflower PC enriched fractions extracted with aqueous ethanol	European Journal of Lipid Science and Technology (EJLST)	111	993-1002	sunflower PC enriched fractions, procesing parameters
Iacovelli, M.C; Comas, D.; Wagner, J. y Tomás, M.C.	2005	Influencia de la relación pH - calcio en la interacción proteínas - lecitina de soja y la estabilidad de emulsiones aceite en agua (O/W)	Proceedings CyTAL (AATA) - 1er. Simposio Internacional de Nuevas Tecnologías	1	ISBN 987-	
Tironi, V.; Tomás, M.C. y Añón, M. C.	2005	Cambios en la estructura y funcionalidad de proteínas de músculo de salmón de mar durante el almacenamiento refrigerado	Proceedings CyTAL (AATA) - 1er. Simposio Internacional de Nuevas Tecnologías	1	ISBN 987-	
Pan, L. G.; Tomás, M.C. y Añón, M. C.	2005	Efecto del agregado de lecitina de girasol sobre la cristalización de aceite vegetal parcialmente hidrogenado	Proceedings CyTAL (AATA) - 1er. Simposio Internacional de Nuevas Tecnologías	1	ISBN 987-	
Comas, Dorina; Wagner, Jorge R. y Tomás, Mabel C.	2005	Efecto de distintas sales de calcio en la estabilidad de emulsiones aceite en agua (O/W) formuladas con proteínas y lecitina de soja	Proceedings XI Congreso Latinoamericano de Grasas y Aceites (AOCS)	1		estabilidad de emulsiones aceite en agua (O/W)
L.G.Pan, M.C.Puppo, C. Ferrero, M. C. Tomás y M.C. Añón	2005	Efecto del agregado de lecitina de girasol sobre el pan francés	Proceedings XI Congreso Latinoamericano de Grasas y Aceites (AOCS)	1		lecitina de girasol

D.I. Comas, J. Wagner and M.C. Tomás	2006	Creaming stability of O/W emulsions. Influence of pH on Soybean Proteins - Lecithin Interaction	Food Hydrocolloids	20	990-996	O/W emulsions, Soybean Proteins - Lecithin Interaction
Valeria A. Tironi, Mabel C. Tomás and María C. Añón	2007	Lipid and protein deterioration during the chilled storage of minced sea salmon (<i>Pseudoperca semifasciata</i>)	Journal of the Science of Food and Agriculture	87	2237-2246	Lipid and protein deterioration, chilled storage, sea salmon (<i>Pseudoperca semifasciata</i>)
Vanesa Ixtaina, Marcela Martínez, Damián Maestri, Susana Nolasco y Mabel C. Tomás	2007	Obtención y caracterización de aceite de chía (<i>Salvia hispanica</i> L.) mediante diversas metodologías	Proceedings XI CYTAL (AATA)	1		caracterización de aceite de chía
D. M. Cabezas y Mabel C. Tomás	2007	Actividad Antioxidante de lecitinas modificadas de girasol. Efecto de tratamientos térmicos previos	Proceedings XI CYTAL (AATA)	1		Actividad Antioxidante de lecitinas de girasol
Mignino, L.A, Tomás, M.C , Paredi, M.E	2007	Efecto del almacenamiento congelado de calamar sobre	Proceedings XI CYTAL (AATA)	1		almacenamiento congelado de

		las propiedades emulsificantes de actomiosina de manto				calamar, propiedades emulsificantes de actomiosina de manto
D. M. Cabezas, N. Torres, B.W. Diehl y M.C. Tomás	2009	Efecto de mezclas etanol-agua en la obtención de fracciones enriquecidas en fosfatidilcolina a partir de lecitinas de girasol	Proceedings XII Congreso Latinoamericano de Grasas y Aceites (AOCS)	1		fraccionamiento de lecitinas de girasol
Vanesa Y. Ixtaina; Damián A. Cardarelli; Miguel A. Mattea; Susana M. Nolasco; Mabel C. Tomás	2007	Extracción de aceite de chía (<i>Salvia hispanica</i> L.) mediante CO2 supercrítico	Proceedings XII Congreso Latinoamericano de Grasas y Aceites (AOCS)	1		Extracción de aceite de chía por fluidos supercríticos
Ixtaina, Vanesa Y.; Martínez, Marcela; Maestri Damián; Spotorno, Viviana; Mateo, Carmen; Nolasco, Susana M.; Tomás Mabel C.	2007	Antioxidantes en aceite de chía (<i>Salvia hispanica</i> L.) obtenido mediante prensado	Proceedings. VI Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos	1		Antioxidantes en aceite de chía
D.M. Cabezas y Tomás, Mabel C.	2007	Efecto antioxidante de diferentes fracciones de lecitinas girasol enriquecidas en fosfatidilcolina	Proceedings. VI Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos			Efecto antioxidante, lecitina de girasol fraccionadas
Ixtaina V.Y., Martínez M., Mestri D., Spotorno V., Mateo C.M., Nolasco S.M.; Tomás M.C.	2007	Antioxidantes en aceite de Chía (<i>Salvia hispanica</i> L.) obtenido mediante prensado	Alimentos, Ciencia e Ingeniería	1		antioxidantes, aceite de chía por prensado
van Nieuwenhuyzen, W. and M. C. Tomás	2008	Update con vegetable lecithin and phospholipid technologies (Review)	European Journal of Lipid Science & Technology	110	472-486	vegetable lecithin

b) Publicaciones en revistas sin arbitraje.

Autores	Año	Título	Revista	Volumen	Página	Palabras clave
---------	-----	--------	---------	---------	--------	----------------

c) Capítulos de libros.

Autores	Año	Título del capítulo	Título del libro	Editores del libro	Editorial	Lugar de impresión	Páginas	Palabras clave
Willem van Nieuwenhuyzen and Mabel Tomás	2008	Phospholipids	Selected Themes on Edible Fats and Oils Books Editor D. Barrera Arellano y Jane M. Block	IFT	AOCS Press, Champaign, IL (USA)			
J.R. Wagner and M.C. Tomás	2007	Influence of pH-calcium relationship on Soybean Proteins-Lecithin Interaction and Stability of Oil in Water (O/W)	Functional Properties of Food Components (Editor Cecilia Lupano)	CNEA	Research Signpost		157	

		Emulsions					
V.Y. Ixtaina, S.M. Nolasco and M.C. Tomás	2008	Characterization of chia (Salvia hispanica L.) white and dark seeds and oils	Advances in Fats and Oils Research (Editor Mabel Tomás)	CNEA	Research Signpost		

d) Libros

Autores	Año	Título del libro	Editorial	Lugar de impresión	Páginas	Palabras clave
Editor Mabel Cristina Tomás	2009	Advances in Fats and Oil Research	Research Signpost	Kerala, India		

e) Trabajos presentados a congresos y/o seminarios.

Autores	Año	Título	Evento	Lugar de realización	Palabras clave
---------	-----	--------	--------	----------------------	----------------

D.M. Cabezas, Madoery R. , Diehl B. and Tomás, M.C.	2010	Effect of Processing Conditions on Enzymatic Hydrolysis of Sunflower Lecithins	101th AOCS Annual Meeting & Expo	Phoenix, USA	
M.C.Tomás and M.C.Añón	2008	Application of 2-TBA acid reaction to frozen fish exudates and distillates. Effect of freezing rate on lipid oxidation	Reunión de la Comisión C2 "Chilling and Freezing of new fish products"	Aberdeen	
M. Tomás y F. Fernández Martín	2008	Capacidad calorífica de sistemas modelo de harinas y liofilizados de albacora	XXIII Bienal de la Real Sociedad Española de Química	Salamanca	
M. E. Paredi, M.C. Tomás, M. Crupkin and M.C. Añón	2008	Estudio comparativo de la estabilidad térmica de proteínas miofibrilares de invertebrados marinos (calamar, vieyras, cholgas) por calorimetría diferencial de barrido (DSC). Influencia del entorno quím	II Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (Tecnologías para el procesamiento y conservación de alimentos)	Bahía Blanca	
F.Fernández Martín, M.C.Tomás and M.A.Quintana	2008	Viscosity of whey ultrafiltrates from sheep milk cheese	8th World Congress of Food Science and Technology	Toronto	
M.T.G.Hierro, M.C.Tomás, F.Fernández Martín y G.Santa - María	2008	Determinación de triglicéridos de aguacate por HPLC con detector "light scattering"	XX Reunión Científica del Grupo de Cromatografía y Técnicas Afines	San Sebastián , Donostia	
M.E. Paredi, M.C. Tomás, M. Crupkin y M.C.Añón	2008	Estudio de la estabilidad térmica del músculo de cholga (Aulacomya ater ater (Molina) y de sus proteínas mediante calorimetría diferencial de barrido (DSC)	II Congreso Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos XXIV Congreso Nac. de Ciencia y Tecnología de Alimentos de México	México	
M.E. Paredi, M.C. Tomás, M. Crupkin y M.C.Añón	2008	Desnaturalización térmica de las proteínas miofibrilares de músculo de cholga por calorimetría diferencial de barrido (DSC). Cambios postmortem	VI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos y 1er. Encuentro de los Técnicos de Alimentos del Cono Sur	Buenos Aires	
M.E. Paredi, M.C. Tomás, M. Crupkin y M.C.Añón	2008	Estudio de la desnaturalización térmica de las proteínas miofibrilares del manto de calamar (Illex argentinus) por calorimetría diferencial de barrido(DSC). Cambios con el almacenamiento congelado	XXI Congreso Latinoamericano de Química - XXI Jornadas Chilenas de Química	Concepción	
Paredi, M.E.; Tomás, M.C.; Añón, M.C. and Crupkin, M.	2008	Thermal stability of myofibrillar proteins from smooth and striated muscles of scallop (Chlamys tehuelchus). A differential scanning calorimetric study (DSC)"	III PABMB Congress (The Pan-American Association for Biochemistry and Molecular Biology	Pucón	
Mabel C. Tomás	2008	Acidos grasos trans vs.	VIII Congreso Argentino	Buenos Aires	

		nutrición y aterosclerosis	de Nutrición Enteral y Parenteral		
Ixtaina, V.Y.; Nolasco, S.M. and Tomás, M.C.	2010	Effect of Natural Antioxidants on the Oxidative Stability of chia seed oil (Salvia hispanica L.)	101th AOCS Annual Meeting & Expo	Phoenix, USA	
O.O.Guido, H.J.Bellavigna y M.Tomás	2008	Determinación espectrográfica de vestigios de aluminio, boro, cadmio, cobalto, cobre, magnesio, manganeso, níquel, plomo y silicio en zircaloy- 4 para uso nuclear	IX Reunión Científica de la Asociación Argentina de Tecnología Nuclear (AATN)	San Carlos de Bariloche	
A.J.Pérez Puissant, A.L.Pazos, M.C.Tomás,	2008	Sistema espectrométrico para la determinación	XII Reunión Científica de la Asociación Argentina	Buenos Aires	

D.A.Batistoni y O.O.Guido		directa y simultánea de elementos químicos en U3O8 y en circonio y en zircaloy	de Tecnología Nuclear (AATN) y III Encuentro Latinoamericano de la AATN		
M.C.Tomás y J.Funes	2008	Estudio de la rancidez oxidativa en exudados de carnes refrigeradas y congeladas	IV Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos	Mendoza	
Ixtaina V., Spotorno V., Cardarelli D. †, Mattea M. †; Mateo C, Nolasco S, Tomás M.C.	2009	Estabilidad oxidativa y caracterización de antioxidantes en aceite de chia (Salvia hispanica L.) extraído mediante CO2 supercrítico	III Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos	Córdoba	
Ixtaina V, Langman L, Grigioni G, Cardarelli D†, Mattea M†, Nolasco S., Tomás M.C.	2009	Efecto de las condiciones operativas de extracción supercrítica sobre el perfil de olor en aceite de chia	III Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos	Córdoba	
Capitani M, Nolasco S., Tomás M.C.	2009	Caracterización y funcionalidad de una fracción rica en fibra de semillas de chia (Salvia hispanica L.)	III Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos	Córdoba	
Mignino, L.; Tomás, M y Paredi, M.	2009	Efecto del almacenamiento congelado de calamar (Illex argentinus) sobre las propiedades emulsificantes de actomiosina de aletas	III Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos	Córdoba	
Cabezas D M, Madoery R , Tomás M C.	2009	Lecitinas hidrolizadas de girasol. Obtención y aplicación en emulsiones aceite en agua (O/W)	III Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos	Córdoba	
Mabel C. Tomás	2009	Lecitinas de girasol y sus aplicaciones tecnológicas	1° Encuentro CONICET – Industria Alimenticia	Buenos Aires	
Rubén Sergio Rimada, Vanesa Ixtaina, Susana Nolasco y Mabel Tomás	2009	Determinación de fosfolípidos en aceite de chia mediante espectroscopía 31PRMN	SAIQO	Mendoza	
Capitani, Marianela I.; Spotorno, V., Nolasco, Susana M.; Tomás, Mabel	2009	Estudio comparativo de las características de la harina y una fracción fibrosa de chia (Salvia hispanica L.)	CYTAL	Concordia	
Capitani, Marianela I.; Ixtaina, V., Nolasco, Susana M.; Tomás, Mabel	2009	Caracterización y funcionalidad de subproductos de chia (Salvia hispanica L.)	Jornadas de Amaranto	La Plata	
Ixtaina, Vanesa Y.; López, Olivia; Lespinard, Alejandro R.; Nolasco, Susana M.; Tomás, Mabel C.	2009	Influencia de la información sobre la aceptabilidad de aceite refinado de girasol y de aceite mezcla chia-girasol	CYTAL	Concordia	
Guiotto, E., Ixtaina, Vanesa Y.; Mabel C. Tomás y Nolasco, Susana M.	2009	Efecto de la humedad sobre las propiedades físicas de la semilla de chia (Salvia hispanica L.)	X Congreso Argentino de Ingeniería Rural y II del MERCOSUR CADIR	Rosario	
Czerner, Marina; Guccione, Silvana;	2009	Modificaciones en el perfil de ácidos grasos	CYTAL	Concordia	

Tomás, Mabel; Yeannes, María I.		durante el salado madurado de E. anchoita			
Czerner, Marina; Yeannes, María I. ; Tomás, Mabel C.	2009	Modificaciones en la textura durante el salado madurado de E. anchoita	II Convención Internacional "Alimentación Saludable para la Comunidad y el Turismo organizado por Asociación Latinoamericana y del Caribe de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (ALACTA)	La Habana, Cuba	
Czerner, Marina; Tomás, Mabel; Yeannes, María I.	2009	Estudio de la evolución del nitrógeno básico volátil total durante el madurado de E. anchoita y su relación con variables operativas y	II Convención Internacional "Alimentación Saludable para la Comunidad y el Turismo organizado por Asociación	La Habana, Cuba	

		estadio biológico de la materia prima	Latinoamericana y del Caribe de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (ALACTA)		
Capitani M, Spotorno V, Nolasco SM, Tomás M	2009	Propiedades funcionales de harina y de una fracción fibrosa de chia (Salvia hispanica L.) procedente de Argentina	XXVII Jornadas de Jóvenes Investigadores, Asociación de Universidades del Grupo Montevideo (AUGM) "Universidad, Conocimiento y Desarrollo Regional"	Concordia	
Vanesa Y. Ixtaina; Susana M. Nolasco; Mabel C. Tomás	2009	Efecto de la adición de antioxidantes naturales (extracto de romero y tocoferoles) en la estabilidad oxidativa del aceite de chía	XIII Congreso Latinoamericano de Grasas y Aceites	Rosario	
Cabezas, Dario, Madoery, Ricardo, Diehl, Bernd y Tomás, Mabel C.	2009	Hidrólisis enzimática de lecitinas de girasol mediante fosfolipasas A2 de diferente origen	XIII Congreso Latinoamericano de Grasas y Aceites	Rosario	
Marianela I. Capitani, Susana M. Nolasco y Mabel Tomás	2009	Estudio comparativo de las propiedades físicoquímicas y funcionales de diversas harinas de chia (Salvia hispanica L.)	XIII Congreso Latinoamericano de Grasas y Aceites	Rosario	
Cabezas, Dario, Madoery, Ricardo, Diehl, Bernd y Tomás, Mabel C.	2009	Optimización de un proceso de hidrólisis enzimática de lecitinas nativas de girasol mediante fosfolipasas A2 usando MSR	XIII Congreso Latinoamericano de Grasas y Aceites	Rosario	
Ana M. Terrasa; Marina Dello Staffolo; Mabel C. Tomás	2009	Influencia de la fase grasa en los atributos de calidad de emulsiones cárnicas (tipo paté) durante su almacenamiento refrigerado	XIII Congreso Latinoamericano de Grasas y Aceites	Rosario	
Czerner, Marina; Tomás, Mabel C. ; Yeannes, María I.	2009	Oxidación de lípidos durante el salado- madurado de anchoita y su relación con el desarrollo de color y otras características sensoriales	XIII Congreso Latinoamericano de Grasas y Aceites	Rosario	
M.C. Tomás y M.C. Añón	2008	Análisis de fosfolípidos en aceites de girasol por HPLC con detector de light scattering (ELSD)".	Sétimo Congreso Latinoamericano de Cromatografía e técnicas Afim (COLACRO VII)	SP, Brasil	
L.G. Pan, A. Noli, M. Barrera, M.C.Tomás and M.C. Añón	2008	Degumming process in sunflower seed oils. A Kinetic Study of phospholipid extraction	90th AOCS Annual Meeting and Expo	Champaign, IL	
F.P. Marino, A. R. Massone, E. D. Tejedor, M. C. Tomás, V. Tironi, E. L. Portiansky y E.J. Jimeno	2008	Estudio lectinohistoquímico de hígados de Cyprinus carpio alimentados con dietas con alto contenido de peróxidos	XI Congreso Argentino de Toxicología – XIX Jornadas Interdisciplinarias de Toxicología	La Plata	
L.G. Pan, A. Noli, A.	2008	Acid Degumming in	91th AOCS Annual	Champaign, IL	

Campana, M. Barrera, M.C.Tomás and M.C. Añón		Sunflower Seed Oils. Effect of Temperature on the Kinetic Extraction of Nonhydratable Phospholipids	Meeting and Expo		
L.G. Pan; A. Noli; A. Campana, M. Barrera, M.C.Tomás and M.C. Añón	2008	Degomado de Aceites de Girasol. Influencia de las Condiciones de Proceso	Workshop B "New Uses" de la 15th International Sunflower Conference	Toulouse	
V. A. Tironi and M.C. Tomás	2008	Interaction of malonaldehyde (a byproduct of lipid oxidation) with myofibrillar proteins of sea salmon (<i>Pseudoperca semifasciata</i>)	46st. International Congress of Meat Science and Technology (ICoMST)	Buenos Aires	
V. A. Tironi, M.C.	2008	Estudio de la interacción	VIII Jornadas para	Rosario	

Tomás and M.C. Añón		entre malonadehído y proteínas miofibrilares de Salmón de Mar (<i>Pseudoperca semifasciata</i>)	Jóvenes Investigadores Grupo Montevideo		
V. A. Tironi, M.C. Tomás y M.C. Añón	2008	Caracterización de la textura y microestructura de geles de proteínas miofibrilares de salmón de mar (<i>Pseudoperca semifasciata</i>) tratadas con malonadehído"	III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos CIBIA III	Valencia	
M. E. Paredi, M.C. Tomás y M. Crupkin	2008	Desnaturalización térmica de las proteínas miofibrilares de músculo aductor de vieira (<i>Zigochlamys patagonica</i>). Estudio por Calorimetría Diferencial de Barrido (DSC)"	III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA III)	Valencia	
L.G. Pan, R. Harispe, A. Campana, M.C.Tomás and M.C. Añón	2008	Degomado de Aceites de Girasol. Influencia de las condiciones operativas	Lipidex Sudamérica 2001	Buenos Aires	
R. Harispe, A. Campana, M.C.Tomás and M.C. Añón	2008	Influence of the operating conditions in water degumming of sunflower seed oils	92nd AOCS Annual Meeting and Expo	Champaign, IL	
L.G. Pan, M.C.Tomás and M.C. Añón Trabajo distinguido con el premio "Outstanding Paper Presentations" otorgado por la American Oil Chemists Society (AOCS).	2008	Effect of Sunflower Lecithins on the Stability of Water in Oil (W/O) and Oil in Water (O/W) Emulsions	92nd AOCS Annual Meeting and Expo	Champaign, IL	
Tironi, V. A., Tomás, M. C. y Añón	2008	Cambios en las propiedades funcionales de proteínas miofibrilares de salmón de mar (<i>Pseudoperca semifasciata</i>) por interacción con malonaldehído	IX Jornadas de Jóvenes Investigadores de la AUGM	Rosario	
M. E. Paredi, M.C. Tomás and M. Crupkin	2008	Thermal Behavior of Myofibrillar Proteins from Adductor Muscles of Scallops. A Differential Calorimetric Study (DSC)	III MERCOSUR Congress on Process Systems Engineering	Santa Fe	
L. G. Pan, M. C.Tomás y M. C. Añón	2008	Caracterización de emulsiones agua en aceite (W/O) formuladas con lecitinas de soja	9° Congreso Latinoamericano de Grasas y Aceites de la AOCS	Champaign, IL	
M.P. Scuriatti, M.C. Tomás and J.R.Wagner	2008	Influence of Soybean Protein – Phosphatidylcholine (PC) Interaction on the Stability of Oil in Water Emulsions (O/W)	93rd AOCS Annual Meeting and Expo	Champaign, IL	
V. A. Tironi, M. C.Tomás and M. C. Añón	2008	Effect of Myofibrillar Proteins of Sea Salmon (<i>Pseudoperca</i>)	93rd AOCS Annual Meeting and Expo	Champaign, IL	

		semifasciata) – Malonaldehyde Interaction on Microstructure and Functionality			
V. A. Tironi, M. C. Tomás and M. C. Añón	2008	Gelación térmica de Proteínas Miofibrilares de Salmón de mar (Pseudoperca semifasciata) tratadas con malonaldehído. Aspectos reológicos	IX Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos	Buenos Aires	
Valeria A. Tironi, Mabel C. Tomás and María C. Añón	2008	Oxidación lipídica en salmón de mar (Pseudoperca semifasciata): determinación de	XXV Congreso Latinoamericano de Química	México	

		compuestos fluorescentes			
L. G. Pan, M.C. Tomás y M. C. Añón	2008	Lecitinas de girasol: obtención, caracterización y cinéticas de secado	X Jornadas de Jóvenes Investigadores de la A.U.G.M	La Plata	
Valeria A. Tironi, Mabel C. Tomás y María C. Añón	2008	Efecto del malonaldehído - producto de oxidación lipídica - en el comportamiento reológico de geles de proteínas miofibrilares de salmón de mar (Pseudoperca semifasciata)	X Jornadas de Jóvenes Investigadores de la A.U.G.M	La Plata	
M.P. Scuriatti, M.C. Tomás and J.R. Wagner	2008	Soybean Proteins – Lecithin Interaction. Application in Food Emulsions	94th AOCS Annual Meeting and Expo	Champaign, IL	
L.G. Pan, M.C. Tomás y M.C. Añón	2008	Obtención, acondicionamiento y caracterización de lecitinas de girasol	2do. Congreso Argentino de Girasol	Buenos Aires	
Tironi, V., Tomás, M. C. y Añón, M.C.,	2008	Oxidación lipídica en músculo de salmón de mar (Pseudoperca semifasciata) almacenado a 0 °C. Efecto antioxidante del extracto de romero	IV Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA IV)	Valparaíso	
Dorina Comas, Jorge Wagner and Mabel Tomás	2008	Influence of the Chemical Environment on Soybean Proteins - Lecithin Interaction and Stability of Oil in Water (O/W) Emulsions	Food Colloids 2004	Harrogate	
Stability of Oil In Water Emulsions (O/W). Effect Of pH On Soybean Proteins – Lecithin Interaction Este trabajo ha sido distinguido con el premio "Outstanding Paper Presentations" otorgado por la Ame	2008	Stability of Oil In Water Emulsions (O/W). Effect Of pH On Soybean Proteins – Lecithin Interaction	95th AOCS Annual Meeting & Expo	Champaign, IL	
L.G. Pan, M.C. Tomás y M.C. Añón	2008	Thermal behavior and rheological characterization of sunflower lecithin	95th AOCS Annual Meeting & Expo	Champaign, IL	
Dorina Comas, Mabel Tomás y Jorge Wagner	2008	Estudio de la interacción proteínas de soja – lecitina y su relación con la estabilidad de emulsiones aceite en agua (O/W)	XXVI Congreso Latinoamericano de Química	SP, Brasil	
Dorina Comas, Jorge Wagner and Mabel Tomás	2008	Interacción proteínas-lecitina de soja y su aplicación en emulsiones funcionales	XII Jornadas de Jóvenes Investigadores de AUGM	Curitiba, Brasil	
L.G. Pan, M.C. Tomás y M.C. Añón	2008	Empleo de Lecitinas de girasol como aditivos alimentarios naturales	XII Jornadas de Jóvenes Investigadores de AUGM	Curitiba, Brasil	
Valeria A. Tironi,	2008	Parámetros de calidad	XII Jornadas de Jóvenes	Curitiba, Brasil	

Mabel C. Tomás y María C. Añón		durante el almacenamiento refrigerado de salmón de mar (<i>Pseudoperca semifasciata</i>)	Investigadores de AUGM		
Pan L.G., Tironi, V.A., Tomás M.C. y Añón M.C.	2008	Actividad antioxidante del extracto de romero (<i>Rosmarinus officinalis</i> L.) y lecitinas de girasol en aceite de girasol	ALACTA Asociación Latinoamericana y del Caribe en Ciencia y Tecnología de Alimentos	Montevideo	
Pan, L. G., Tomás, M. C. y Añón, M. C.	2008	Emulsiones O/W formuladas con lecitinas de girasol. Efecto de la relación de fases y el agregado de NaCl sobre su microestructura y	I Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos	Córdoba	

		estabilidad			
Tironi, V., Tomás, M. C. y Añón, M.C.	2008	Oxidación lipídica de salmón de mar (<i>Pseudoperca semifasciata</i>) durante el almacenamiento congelado. Aplicación de extracto de romero como antioxidante	I Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos	Córdoba	
M. C. Iacovelli, J. R. Wagner and M. C. Tomás	2008	Effect of calcium salts on the stability of oil in water emulsions (O/W) formulated with soybean lecithin	96th AOCS Annual Meeting & Expo	Champaign, IL	
Iacovelli, M.C; Comas, D.; Wagner, J. y Tomás	2008	Influencia de la relación pH - calcio en la interacción proteínas - lecitina de soja y la estabilidad de emulsiones aceite en agua (O/W).	CyTAL (AATA)	Mar del Plata	
Tironi, V.; Tomás, M.C. y Añón, M. C.	2008	Cambios en la estructura y funcionalidad de proteínas de músculo de salmón de mar durante el almacenamiento refrigerado	CyTAL (AATA)	Mar del Plata	
Pan, L. G.; Tomás, M.C. y Añón, M. C.	2008	Efecto del agregado de lecitina de girasol sobre la cristalización de aceite vegetal parcialmente hidrogenado	CyTAL (AATA)	Mardel Plata	
Petrucelli, S.; Mauri, A.; Molina Ortiz, S.; Tomás, M.C.; Añón, M.; Salgado, P.; Lareu, F.; Pan, L.	2008	Proteínas y Lecitinas de Semillas de Girasol: Aplicaciones en el Desarrollo de Nuevas Tecnologías	3er. Congreso Argentino del Girasol	Florianópolis, Brasil	
Pan, L. G.; Tomás, M.C. y Añón	2008	Propiedades Funcionales de Lecitinas de Girasol	Bienal de Ciencia y Tecnología (CIC)	Florianópolis, Brasil	
Comas, Dorina; Wagner, Jorge R. y Tomás, Mabel C.	2008	Efecto de distintas sales de calcio en la estabilidad de emulsiones aceite en agua (O/W) formuladas con proteínas y lecitina de soja	XI Congreso Latinoamericano de Grasas y Aceites (AOCS)	Rosario	
L.G. Pan, M.C. Puppo, C. Ferrero, M.C. Tomás y M.C. Añón	2008	Efecto del agregado de lecitina de girasol sobre el pan francés	XI Congreso Latinoamericano de Grasas y Aceites (AOCS)	Rosario	
D. M. Cabezas and M. C. Tomás	2008	Fractionation of sunflower lecithin. Characterization and Emulsifying Properties	97th AOCS Annual Meeting & Expo	Urbana, IL	
D. M. Cabezas y M. C. Tomás	2008	Lecitinas de girasol modificadas y su funcionalidad de emulsiones alimentarias	XIV Jornadas Jóvenes Investigadores de AUGM	Rosario	
D. M. Cabezas, B. Diehl y M. C. Tomás	2008	Influencia de las condiciones de proceso sobre el fraccionamiento de Lecitinas de girasol con etanol	II Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos	Córdoba	
V. Y. Ixtaina, S.M. Nolasco y M. C. Tomás	2008	Caracterización de la semilla y el aceite de chía (<i>Salvia hispanica</i> L.)	II Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos	Córdoba	

L.A. Mignino, M. C. Tomás y M.E.Paredi	2008	Estabilidad de emulsiones O/W de actomiosina de manto de calamar (<i>Illex argentinus</i>). Efecto del almacenamiento congelado	II Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos	Córdoba	
D. M. Cabezas, M.C. Tomás	2008	Antioxidant activity of modified sunflower lecithins	98th AOCS Annual Meeting & Expo	Urbana, IL	
V.Y. Ixtaina, V. Spotorno, C.M. Mateo, S.M. Nolasco and M. C. Tomás	2008	Oxidative Stability and Characterization of Antioxidants in Chia (<i>Salvia hispanica</i> L.) seed oils	98th AOCS Annual Meeting & Expo	Urbana, IL	

Petrucelli, S.; Mauri, A.; Molina Ortiz, S.; Tomás, M.C.; Salgado, P.; Lareu, F.; Cabezas, D.; Circosta, A.	2008	Proteínas y Lecitinas de Semillas de Girasol: Aplicaciones en el Desarrollo de Nuevas Tecnologías	4to. Congreso Argentino del Girasol (ASAGIR)	Buenos Aires	
Peper, Alberto; , Nolasco, Susana, Mabel C. Tomás, De la Vega, Abelardo Aguirrezábal, Luis	2008	Hacia una diferenciación del aceite de girasol: calidad de granos y aceites en diferentes zonas de la región girasolera	4to. Congreso Argentino de Girasol (ASAGIR)	Buenos Aires	
Vanesa Ixtaina, Marcela Martínez, Damián Maestri, Susana Nolasco y Mabel C. Tomás	2008	Obtención y caracterización de aceite de chia (<i>Salvia hispanica</i> L.) mediante diversas metodologías	XI CYTAL (AATA)	Buenos Aires	
D. M. Cabezas y Mabel C. Tomás	2008	Actividad Antioxidante de lecitinas modificadas de girasol. Efecto de tratamientos térmicos previos	XI CYTAL (AATA)	Buenos Aires	
Mignino, L.A, Tomás, M.C , Paredi, M.E	2008	Efecto del almacenamiento congelado de calamar sobre las propiedades emulsificantes de actomiosina de manto	XI CYTAL (AATA)	Buenos Aires	
Vanesa Y, Ixtaina, Susana M. Nolasco y Mabel C. Tomás	2008	Influencia del método de obtención de aceite de chia (<i>Salvia hispanica</i> L.) sobre su rendimiento y calidad	Encuentro de Jóvenes Investigadores de AUGM	San Carlos, Brasil	
D. M. Cabezas, N. Torres, B.W. Diehl y M.C. Tomás	2008	Efecto de mezclas etanol-agua en la obtención de fracciones enriquecidas en fosfatidilcolina a partir de lecitinas de girasol	XII Congreso Latinoamericano de Grasas y Aceites (LA-AOCS)	Florianópolis (Sta. Caterina) (Brasil)	
Vanesa Y. Ixtaina; Damián A. Cardarelli; Miguel A. Mattea; Susana M. Nolasco; Mabel C. Tomás	2008	Extracción de aceite de chia (<i>Salvia hispanica</i> L.) mediante CO ₂ supercrítico	XII Congreso Latinoamericano de Grasas y Aceites (LA-AOCS)	Florianópolis - Sta. Caterina (Brasil)	
Ixtaina, Vanesa Y.; Martínez, Marcela; Maestri Damián; Spotorno, Viviana; Mateo, Carmen; Nolasco, Susana M.; Tomás Mabel C	2008	Antioxidantes en aceite de chia (<i>Salvia hispanica</i> L.) obtenido mediante prensado	VI Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA VI)	Ambato	
D.M. Cabezas y Tomás, Mabel C.	2008	Efecto antioxidante de diferentes fracciones de lecitinas girasol enriquecidas en fosfatidilcolina	VI Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA VI)	Ambato	
M.C.Iacovelli, J.R.Wagner and M.C. Tomás	2008	Soybean Proteins - Lecithin Interaction. Effect of Calcium Salts on the Stability of Oil in Water Emulsions (O/W)	99th AOCS Annual Meeting & Expo	Urbana, IL	
Ixtaina V., Spotorno V., Cardarelli D. †, Mattea M. †; Mateo C, Nolasco S, Tomás M.C.	2008	Estabilidad oxidativa y caracterización de antioxidantes en aceite de chia (<i>Salvia hispanica</i> L.) extraído mediante	III Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos	Córdoba	

		CO2 supercrítico			
Ixtaina V, Langman L, Grigioni G, Cardarelli D†, Mattea M†, Nolasco S., Tomás M.C.	2008	Efecto de las condiciones operativas de extracción supercrítica sobre el perfil de olor en aceite de chia	III Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos	Córdoba	
Capitani M, Nolasco S., Tomás M.C.	2008	Caracterización y funcionalidad de una fracción rica en fibra de semillas de chia (Salvia hispanica L.)	III Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos	Córdoba	
Mignino, L.; Tomás, M y Paredi, M.	2008	Efecto del almacenamiento congelado de calamar	III Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de	Córdoba	

		(Illex argentinus) sobre las propiedades emulsificantes de actomiosina de aletas	Alimentos		
Cabezas D M, Madoery R , Tomás M C	2008	Lecitinas hidrolizadas de girasol. Obtención y aplicación en emulsiones aceite en agua (O/W)	III Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos	Córdoba	
Cabezas D.M., Madoery R. , Diehl B. and Tomás M.C.	2008	Enzymatic Hydrolysis and Chemical Characterization of Sunflower Lecithins	100th AOCS Annual Meeting & Expo	Orlando, USA	
J.R.Wagner and Tomás M.C.	2008	Effect of Chemical Environment on Soybean Protein-Lecithin Interaction and Stability of O/W Emulsions	100th AOCS Annual Meeting & Expo	Orlando, USA	
L. G. Pan, M.C.Tomás and M. C. Añón	2008	Oil in Water Emulsions (O/W) formulated with Sunflower Lecithins: Vesicle Formation and Stability	93rd AOCS Annual Meeting and Expo	Champaign, IL	

7.3.2. Otros Productos. Completar un cuadro por cada uno de estos dos tipos de productos.

a) Títulos de propiedad intelectual.

Tipo, desarrollo o producto	Titular	Fecha de solicitud	Fecha de otorgamiento
-----------------------------	---------	--------------------	-----------------------

b) Otros desarrollos no pasibles de ser protegidos por títulos de propiedad intelectual.

Producto	Descripción
----------	-------------

8. Participación en reuniones científicas

Indicar las 3 participaciones más importantes.

Título	Forma de participación	Evento	Lugar	Fecha
Degomado de Aceites de Girasol. Influencia de las Condiciones de Proceso	Exposición	Conferencia	Lipidex, Buenos Aires	22/03/2000
Empleo de semillas en la alimentación humana: sésamo, lino, girasol y chia"	Exposición	Empleo de semillas en la alimentación humana: sésamo, lino, girasol y chia"	FANUS, Buenos Aires	20/04/2007
Oxidación de lípidos y su relación con procesos de conservación de alimentos	Panelista	Tecno FIDTA VI Exposición y Seminario Internacional de Tecnología Alimentaria, Aditivos e Ingredientes	Buenos Aires	26/09/2002
Interacción entre Fosfolípidos – Proteínas de soja. Aplicación en emulsiones alimentarias	Conferencista invitado	Primeras Jornadas Regionales de Ciencia y Tecnología de Alimentos	Fac. de Cs. Agrarias de la Universidad de Mar del Plata (UMDP)	05/12/2002
Lípidos especiales	Conferencista invitado	7mas. Jornadas del Ministerio de Salud de la Provincia de	Mar del Plata	26/09/2008

		Buenos Aires "Grasas en nuestra dieta"		
Oxidación de lípidos en alimentos	Conferencista invitado	Conferencia	Buenos Aires	01/06/1997
Lecitinas y sus aplicaciones tecnológicas	Conferencista invitado	CyTAL (AATA)	AATA Mar del Plata	18/05/2005
Interacción lípidos oxidados - proteínas	Conferencista invitado	Seminarios de Toxicología	Facultad de Ingeniería de Olavarría (UNCPBA)	02/06/1999
Rancidez oxidativa en	Conferencista invitado	Seminario	Buenos Aires	19/04/2007

alimentos				
Lecitinas de girasol y sus aplicaciones en alimentos	Conferencista invitado	2das. Jornadas de Alimentos	CIDCA, FCE (UNLP)	16/10/2008
Lecitinas de girasol y pepas saludables	Conferencista invitado	4to. Congreso Argentino de Girasol	Buenos Aires	29/05/2007
Lípidos estructurados y sus aplicaciones funcionales	Conferencista invitado	4ta. Jornada de Lípidos, Nutrición y Salud	La Plata	09/11/2007
Rancidez oxidativa: interacción lípidos oxidados – proteínas	Conferencista invitado	II Curso Taller de Ciencia y Tecnología de los Productos Pesqueros. Aprovechamiento Integral de los Recursos del Mar	Fac. de Cs. Exactas (UNLP)	13/08/2003
Estudios termofísicos en sistemas de origen animal	Conferencista invitado	Seminarios vinculados con estancias de investigación en el exterior	Fac. de Cs. Agrarias de la Universidad de Mar del Plata (UMDP)	10/05/1991
Alternativas para reducir el contenido de ácidos grasos trans en alimentos	Conferencista invitado	Sociedad Argentina de Cardiología durante la Reunión Científica Ordinaria del Consejo de Aterosclerosis y Trombosis "Dr. Pedro Cossio"	Sociedad Argentina de Cardiología, Sociedad Argentina de Cardiología	10/06/1998

9. Participación en comités evaluadores y jurados

9.1. Señalar la experiencia en evaluación y acreditación en los últimos 3 años, indicando el organismo o la institución convocante y los tipos de evaluación realizadas.

Organismo o institución convocante	Tipo de evaluación	Lugar	Fecha
Universidad Nacional de Quilmes (UNQ)	Jurado de concurso	INIFTA - Fac. Cs. Exactas (UNLP)	04/11/2008
JSFA Journal of the Science of Food and Agriculture	Evaluación para comité editorial	Univ. Nac. de Quilmes (UNQ)	01/02/2009
AATA	Evaluación para comité editorial	CIDCA, FCE (UNLP)	31/03/2007
LWT Food Science & Technology	Evaluación para comité editorial	CIDCA, FCE (UNLP)	01/12/2007
EJLST European Journal of Lipid Science & Technology (Wiley- Blackwell)	Evaluación para comité editorial	Buenos Aires	19/06/2008
AQA	Evaluación para comité editorial	CIDCA, FCE (UNLP)	01/09/2007
AOCS	Evaluación para comité editorial	CIDCA, FCE (UNLP)	12/06/2008
ANPCYT (Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica)	Evaluación de programas y proyectos	Rosario	31/03/2007
CONICET (Cosejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas)	Evaluación de programas y proyectos	CIDCA, FCE (UNLP)	31/03/2008
Universidad Nacional de Mar del Plata	Evaluación de programas y proyectos	CIDCA- CONICET	31/03/2009
ANPCYT (Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica)	Evaluación de programas y proyectos	CIDCA- FCE (UNLP)	31/03/2008
Secretaría de Ciencia y Técnica (SECYT)	Evaluación de programas y proyectos	CIDCA, FCE (UNLP)	31/03/2007
Universidad Nacional de Quilmes	Evaluación de investigadores	CIDCA, FCE (UNLP)	01/07/2008

CONICET (Cosejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas)	Evaluación de investigadores	CIDCA, FCE (UNLP)	31/03/2008
CONICET (Cosejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas)	Evaluación de investigadores	CIDCA, FCE (UNLP)	31/03/2007
CONICET (Cosejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas)	Evaluación de investigadores	CIDCA, FCE (UNLP)	31/03/2007
Universidad Nacional del Sur	Tesis Doctoral de la Ing. Cecilia Penci	Bahia Blanca	08/04/2009
ASAGA	2das. Jornadas de Aplicaciones de Grasas y Aceites	CIDCA, FCE (UNLP)	10/07/2008
Universidad Nacional de La Plata	Tesis Doctoral del Lic. Giraudo	CIDCA, FCE (UNLP)	24/02/2009

ASAGA-AOCS	Comité Científico XIII Congreso Latinoamericano d	Secretaría de Ciencia y Técnica (SECYT)	01/11/2009
CIDCA, FCE (UNLP)	Organización Cursos y Seminarios 1992–1998,2005-ac	CIDCA, FCE (UNLP)	31/03/2009
Universidad Nacional de La Plata	Tesis de Maestría de Leandro Langman	CIDCA, FCE (UNLP)	19/03/2009
ASAGA	1eras. Jornadas de Aplicaciones de Grasas y Aceite	CIDCA- CONICET	06/07/2007

9.2. El siguiente cuadro se genera a partir de la experiencia en evaluación y acreditación en los últimos tres años ingresada en el punto 9.1.

Jurado de concurso	Sí
Jurado de tesis	No
Evaluación de becarios	No
Evaluación de investigadores	Sí
Evaluación de programas y proyectos	Sí
Evaluación de instituciones	No
Evaluación para comité editorial	Sí
Evaluación y/o acreditación de carreras de grado y posgrado	No

10. Características del vínculo y del desempeño en carreras de posgrado

Completar el siguiente cuadro para cada carrera de posgrado que requiera su ficha docente para solicitar la acreditación.

Denominación de la carrera	Características del vínculo	Modalidad del dictado	Total de hs. reloj semanales	Antigüedad
----------------------------	-----------------------------	-----------------------	------------------------------	------------

11. Otra información

Incluir toda otra información que se considere pertinente.