

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 PINOTTI

Nombre Adriana Noemí

0221-4254853

Correo electrónico impronta@arnet.com.ar;
acaimpronta@hotmail.com

Fecha de nacimiento 03/06/1962

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	
Ayudante graduado	Ingeniería Química	Transferencia de Energía y Materia Q0807	Menor o igual a 9 horas	Regular rentado
Profesor adjunto	Ingeniería Química	Operaciones en Ingeniería de Alimentos Q0835, Procesamiento de Alimentos Q0834	Menor o igual a 9 horas	Interino rentado

2. Formación

Título máximo obtenido Doctor

2.1. Títulos de grado.

Título	Año de obtención	Institución otorgante	País
Ingeniero Químico	1988	Universidad Nacional de La Plata	Argentina

2.2. Títulos de posgrado.

Título	Tipo de título	Año de obtención	Institución otorgante	País
Especialista en explotación de yacimientos. Rama: producción	Especialista	1990	Universidad de Buenos Aires	Argentina
Dra.en Ingeniería	Doctor	1999	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.

Ingeniería

3.2. Indicar la subdisciplina.

Ingeniería Química

3.3. Indicar el área de especialización.

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 Ingeniería	Ingeniería Química	Operaciones en Ingeniería de Alimentos	Profesor Adjunto Interino	16	9	Interino	Ingeniería, Ingeniería Química

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	-	Procesamiento de Alimentos	JTP Interino	Interino		20/10/2004	30/06/2005

Universidad Nacional de La Plata	Facultad de Ciencias Exactas	Química	Fenómenos de Transporte	Ayudante Diplomado Ordinario	Concursado	Química, Operaciones y Procesos	05/02/1996	01/09/2007
Universidad Nacional de La Plata	Facultad de Ingeniería	Ingeniería Química	Operaciones en Ingeniería de Alimentos (licencia)	JTP Ordinario o Regular	Concursado	Ingeniería, Ingeniería Química	24/06/2009	30/06/2012
Universidad Nacional de La Plata	Facultad de Ingeniería	Química	Transferencia de cantidad de movimiento	Ayudante de Primera Categoría Ordinario o Regular	Concursado	Ingeniería, Ingeniería Química	23/10/2006	26/02/2009
Universidad Nacional de La Plata	Facultad de Ingeniería	Ingeniería Química	Transferencia de cantidad de movimiento	JTP Interino	Interino	Ingeniería, Ingeniería Química	23/10/2006	01/10/2008
Universidad Nacional	Facultad de	Ingeniería	Oper	JTP Interino	Interino	Ingeniería,	23/10/2	01/10/2008

de La Plata	Ingeniería	Química	aciones en Ingeniería de Alimentos			Ingeniería Química	006	
Universidad Nacional de La Plata	Facultad de Ingeniería	Post-grado Maestría en Tecnología e Higiene de los Alimentos (EPEC)	Conservación de Alimentos	Profesor Adjunto Interino	Resolución del HCA	Ingeniería, Ingeniería en Alimentos	15/09/2008	19/09/2008
Universidad Nacional de La Plata	Facultad de Ingeniería	Post-grado	Fenómenos de Transporte	Docente colaborador	Interino	Ingeniería, Ingeniería en Alimentos	01/03/2003	01/06/2007
Universidad Tecnológica Nacional	Facultad Regional la Plata	Post-grado	Conservación de Alimentos	Profesor Adjunto Interino	Contratado	Ingeniería, Ingeniería en Alimentos	06/06/2008	16/06/2008
Universidad Tecnológica Nacional	Facultad Regional la Plata	Post-grado	Conservación de Alimentos	Profesor Adjunto Interino	Contratado	Ingeniería, Ingeniería en Alimentos	04/12/2009	18/12/2009

4.2.2. Dirección de tesis, tesinas y trabajos finales.

Cantidad total de tesis doctorales dirigidas y concluidas en los últimos 5 años. 0

Cantidad de tesis doctorales que dirige. 3

Cantidad total de tesis de maestría dirigidas y concluidas en los últimos 5 años. 0

Cantidad de tesis de maestría que dirige. 2

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
-------------	---------------	--------------------------	-----------------------------	-----------------	-----------------------

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
---------------------	-------------	---	-----------------	-----------------------	------------------------------	------------------------

"Alimentos rebozados fritos de bajo contenido graso. Una alternativa saludable dirigida a la	-	-	Universidad Nacional de La Plata	12/05/2006	11/05/2007	Codirector	-
Desarrollo de métodos de preservación y mejoramiento de los alimentos utilizando barreras biodegradables	CONICET (Cosejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas)	CONICET (Cosejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas)	01/12/2008	01/12/2011	Codirector	-	
"Desarrollo y optimización de tecnologías para mejorar la calidad de alimentos y aguas residuales"	-	-	Universidad Nacional de La Plata	01/01/2007	31/12/2010	Investigador	-
"Aplicación de tecnologías alternativas de preservación y procesamiento de alimentos e innovaciones en el desarrollo de productos"	CIDCA	ANPCYT (Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica)	01/01/2006	31/03/2010	Codirector	-	
Co-directora de "Desarrollo de métodos de preservación y mejoramiento de los alimentos utilizando barreras biodegradables".	CIDCA	CONICET (Cosejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas)	18/12/2008	29/12/2011	Codirector	-	
Transferencia de energía y materia en el procesamiento de tejido cárneo	CIDCA	CONICET (Cosejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas)	18/06/2004	14/07/2005	Director	-	
Innovaciones tecnológicas en el procesamiento de vegetales refrigerados preparados para su uso con mínima adición de preservadores químicos	CIDCA	CONICET (Cosejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas)	01/03/1996	31/03/1999	Investigador	-	
Incidencia de las propiedades físicas, de transporte y microestructurales en la calidad de alimentos	CIDCA	CONICET (Cosejo	01/05/1998	30/04/1999	Investigador	-	

procesados		Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas)				
Mejoramiento de la calidad de los alimentos, de sus procesos de elaboración y del tratamiento de los efluentes producidos	CIDCA	CONICET (Cosejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas)	31/12/1998	31/12/2003	Investigador	-
Mejoras tecnológicas de la calidad de los alimentos, de sus procesos de elaboración y del tratamiento de los efluentes producidos	CIDCA	ANPCYT (Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica)	01/09/1999	31/08/2003	Investigador	-
Alternativas tecnológicas para mejorar la calidad de alimentos procesados y reducir problemas de contaminación ambiental	CIDCA	ANPCYT (Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica)	01/03/2004	01/03/2006	Investigador	-
Preservación y mejoramiento de los alimentos mediante	ANPCYT (Agencia Nacional de Promoción	ANPCYT (Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica)	31/12/2009	31/12/2012	Director	-

barreras biodegradables	Científica y Tecnológica)					
Preservación y mejoramiento de los alimentos mediante barreras biodegradables	ANPCYT (Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica)	ANPCYT (Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica)	04/10/2010	04/10/2013	Director	-
Desarrollo de métodos de preservación y mejoramiento de los alimentos utilizando barreras biodegradables	CONICET	CONICET	01/04/2010	01/04/2013	Codirector	-

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
J. Piermaria, A. Pinotti, M.A. Garcia, A. Abraham	2009	Films Based on Kefiran, an Exopolysaccharide Obtained from Kefir Grain: Development and Characterization	Food Hydrocolloids	23	684-689	films, kefir, kefiran
N. Graiver, A. Pinotti, A. Califano y N. Zaritzky	2008	Diffusion of Sodium Chloride in Pork Tissue: Effect on its Microstructure. Graiver, Pinotti, Califano y Zaritzky. J. Scanning Microscopies. 27 (2), 76-77. 2005.	Journal of Scanning Microscopies	27	76-77	sodium chloride, diffusion, microestructure, pork tissue
García, Pinotti, Martino y Zaritzky	2005	Microstructural and Fiscochemical Characterization of Composite Hydrocolloid Biofilms	Journal of Scanning Microscopies	27	77-78	biofilms, hydrocolloids
Graiver, Pinotti, Califano y Zaritzky	2006	Diffusion of Sodium Chloride in Pork Tissue	Journal of Food Engineering	77	910-918	diffusion, sodium chloride, meat tissue
García, Pinotti y Zaritzky	2006	Physicochemical, Water Vapor Barrier and Mechanical Properties of Corn Starch and Chitosan Composite Films	Starch-Starke	58	453-463	Corn Starch, chitosan, films, water vapor barrier and mechanical

						properties
Pinotti, García, Martino y Zaritzky	2007	Study on Microstructure and Physical Properties of Composite Films Based on Chitosan and Methylcellulose	Food Hydrocolloids	21	66-72	Chitosan, methylcellulose, films
García, Pinotti, Martino y Zaritzky	2009	Electrically Oriented Composite Films Chitosan and Methylcellulose Blends. Food Hydrocolloids	Food Hydrocolloids	23	722-728	chitosan, methylcellulose, films, electrically oriented
S.Rivero, M.A. García y A. Pinotti.	2009	Composite and Bi-layer Films Based on Gelatin and Chitosan	Journal of Food Engineering	90	531-539	films, gelatin, chitosan, bi-layer
A.García, A.Pinotti, M.Martino, N.Zaritzky	2004	Characterization of Composite Hydrocolloid Films	Carbohydrate Polymers	56	339-345	films, hydrocolloids, chitosan
N.Graiver, A. Pinotti, A. Califano y N. Zaritzky	2009	Mathematical Modeling of the Uptake of Curing Salts in Pork Meat	Journal of Food Engineering	95	533-540	curing salts, pork tissue, modelling
S.Rivero, M.A.García y A.Pinotti	2009	Correlations between Structural, Barrier, Thermal and Mechanical Properties of Plasticized Gelatin Films	Innovative Food Science and Emerging Technologies			gelatin, films, mechanical, barrier, thermal properties
Pinotti, A., Graiver, N., Califano, A. y Zaritzky	2001	Diffusion of Nitrite and Nitrate Salts in Pork Tissue in the Presence of Sodium Chloride	Journal of Food Science	67	2165-2171	diffusion, curing salts, pork tissue
Pinotti, A., Califano, A. y	2001	Microestructural Changes in	Journal of	23	219-220	pork tissue,

Zaritzky, N.		Pork Tissue by the Presence of Sodium Chloride	Scanning Microscopies			diffusion, sodium chloride
A.Pinotti y N.Zaritzky	2000	Effect of Aluminum Sulfate and Cationic Polyelectrolytes on the Destabilization of Emulsified Food Wastes	Journal of Waste Management	21	535-542	flocculation, polyelectrolytes, aluminum sulfate
A.Pinotti, A.Bevilacqua y N.Zaritzky	2001	Comparison of the Performance of Chitosan and a Cationic Polyacrylamide as Flocculants of Emulsion Systems	Journal of Surfactants and Detergents (AOCS)	4	57-63	chitosan, flocculation
Pinotti, A., Califano, A y Zaritzky, N.	2000	Diffusion of Curing Salts in Meat. Effect of Sodium Chloride on Tissue Microstructure	Journal of Scanning Microscopies			
Pinotti, A.E. Bevilacqua, N.E. Zaritzky	1999	Treatment of Anionic Emulsion Systems Using Chitosan, Polyacrylamide and Aluminum Sulfate	Journal of Scanning Microscopies			
A.N. Pinotti, A.E. Bevilacqua, N.E. Zaritzky	1999	Destabilization of food emulsions using a cationic polyacrylamide	Journal of Scanning Microscopies			
A.Pinotti, A.Bevilacqua, N.Zaritzky.	1998	Comparison of Chitosan, Polyacrylamide and Aluminium Sulfate as destabilizers of Emulsion Systems	Journal of Scanning Microscopies			
L.Giannuzzi, A.Pinotti, N.Zaritzky	1998	Mathematical modelling of microbial growth in packaged refrigerated beef stored at different temperatures	International Journal of Food Microbiology	39	101-110	modelling, microbial growth
A.Pinotti, A.Bevilacqua, N.Zaritzky	1997	Optimization of the flocculation stage in a model system of a food emulsion waste using chitosan as polyelectrolyte	Journal of Food Engineering	32	69-81	food emulsion, flocculation, polyelectrolyte
L.Giannuzzi, A.Pinotti, N.Zaritzky	1997	Modelling of Microbial Growth in Potato Homogenate System	Journal of the Science of Food and Agriculture	73	425-431	modelling, potato system
A.N.Pinotti, A.E.Bevilacqua, N.E. Zaritzky	1995	Coagulation and Flocculation of Emulsions Using Chitosan as Polyelectrolyte	Journal of Scanning Microscopies	17	135-136	flocculation, chitosan
S.Rivero, M.A. Garcia and A. Pinotti.	2009	Composite and Bi-layer Films Based on Gelatin and Chitosan.	Journal of Food Engineering	90	531-539	films, chitosan, gelatin
S.Rivero, M.A.García and A.Pinotti	2011	Crosslinking Capacity of Tannic Acid in Plasticized	Carbohydrate Polymers	82	270-276	crosslinking, tannic acid, films, chitosan

		Chitosan Films				
J.Piermaria, A.Bosch, A.Pinotti, O.Yantorno, M.A.Garcia, A.Abraham	2011	Kefiran films plasticized with sugars and polyols: water vapor barrier and mechanical properties in relation to their microstructure analyzed by ATR/FT-IR spectroscopy	Food Hydrocolloids	25	1261-1269	kefiran, films, FTIR, plasticizers

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
García. M:A.: , Pinotti, A., Martino, M. y Zaritzky, N	2009	Characterization of starch and composite edible films and coatings	Edible Films and Coatings for Food Applications	Milda Embuscado and Kerry Huber	Springer	New York, USA	169-210	films, polysaccharides, coatings
Sobral, De Alvarado,	2008	Food Engineering:	Films Based on Biopolymer from	-	Springer		173-225	biopolymers, films

Zaritzky, Laurindo, Gómez-Guillén, Añón, Montero, Denavi, Molina Ortiz, Mauri, Pinotti, García, Martino y Carvalho		Integrated Approches	Conventional in Food Engineering: Integrated Approches					
Pinotti A. and Zaritzky N.	2002	Emulsion wastes destabilized by aluminum sulfate and cationic polyelectrolytes	Food emulsions and dispersions		-	Editor: Marc Anton, Research Post	16	

d) Libros

Autores	Año	Título del libro	Editorial	Lugar de impresión	Páginas	Palabras clave
---------	-----	------------------	-----------	--------------------	---------	----------------

e) Trabajos presentados a congresos y/o seminarios.

Autores	Año	Título	Evento	Lugar de realización	Palabras clave
Pinotti,A., Bevilacqua,A., Zaritzky,N.	2008	Efectividad del Uso de Polielectrolitos Naturales para el Tratamiento de Efluentes Emulsionados	I Congreso Ibero-Americano de Engenharia de Alimentos	Campinas, Brasil	
Rivero, Sandra; García, María A. y Pinotti	2007	Películas biodegradables a partir de subproductos industriales	XI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos	Buenos Aires, Argentina	Películas biodegradable, gelatina, quitosano
Piermaria, Judith; Pinotti, Adriana; García, María A. y Abraham, Analía	2007	Desarrollo de películas a partir de kefiran, un exopolisacárido de bacterias lácticas	XI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos	Buenos Aires, Argentina	kefirán, películas, kefir
Graiver, N, Pinotti, A., Califano, A., Zaritzky, N.	2007	Modelado matemático del proceso de curado húmedo de carne	XI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos	Buenos Aires, Argentina	curado húmedo, tejido porcino, sales de curado, modelado
Graiver Natalia, Pinotti Adriana, Califano Alicia, Zaritzky Noemí	2006	Simulación numérica de la incorporación simultánea de NaNO ₂ , KNO ₃ y NaCl en tejido cárneo porcino	XXII Congreso Interamericano de Ingeniería-V Congreso Argentino de Ingeniería Química	Buenos Aires, Argentina	difusión, tejido porcino, sales de curado

Alba Navarro, Adriana, Pinotti, María A. García, y Miriam Martino	2006	Determinación de la Capacidad Antioxidante de Extractos Vegetales Sometidos a Distintos Procesos de Conservación	XXII Congreso Interamericano de Ingeniería Química y V Congreso Argentino de Ingeniería Química	Buenos Aires, Argentina	antioxidantes, extractos vegetales, conservación
Rivero, S.; García, M.A. y Pinotti, A.	2006	Aprovechamiento de recursos renovables para el desarrollo de películas biodegradables	Congreso XXVII Argentino de Ingeniería Química	Tucumán, Argentina	Películas Biodegradables, almidón, quitosano
Almeida, A., Arancibia, M., Alvarado, J., Pinotti, A., García, M. A. y Zaritzky, N.	2009	Desarrollo y Caracterización de Películas de Quitosano	X Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. 1° Simposio Internacional de Nuevas Tecnologías	Mar del Plata, Argentina	quitosano, películas
Martino, M., García, María A., Pinotti, A. y Zaritzky, N.	2005	Películas Activas de Metilcelulosa y Quitosano: Cambios en la Microestructura y en las Propiedades Mecánicas y de Barrera Inducidas por la Aplicación de un Campo Eléctrico	X Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. 1° Simposio Internacional de Nuevas Tecnologías	Mar del Plata, Argentina	películas, quitosano, campo eléctrico
Pinotti, A., García, María A. y Zaritzky, N.	2005	Películas Biodegradables Compuestas de Almidón y Quitosano: Desarrollo y Caracterización	X Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. 1° Simposio Internacional de Nuevas Tecnologías	Mar del Plata, Argentina	almidón, quitosano, películas
Graiver N., Pinotti A., Califano A., Zaritzky N	2005	Efecto de la concentración en el coeficiente de difusión de cloruro de sodio en tejido	X Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. 1° Simposio Internacional	Mar del Plata, Argentina	difusión, cloruro de sodio, coeficientes, tejido cárnico

García, M. A. Pinotti, A., Martino, M. y Zaritzky N.E	2004	Microstructure, mechanical and barrier properties of composite chitosan and methylcellulose biofilms	ICEF 9 (International Congress on Engineering and Food)	Paris, Francia	chitosan, methylcellulose, films
Giannuzzi, L., Pinotti, A., Zaritzky, N.	2008	Simulación Matemática del Desarrollo Microbiano en Carnes Bovinas Sometidas a Escalones Térmicos	I Congreso Ibero-Americano de Engenharia de Alimentos	Campinas, Brasil	
Zaritzky, N., Giannuzzi, L., Pinotti, A.	2008	A predictive Model for Microbial Growth in Beef Stored at Different Refrigeration Temperatures in Plastic Film	Symposium Quimper Froid'97. Predictive Microbiology Applied to Chilled Food Preservation	Quimper, Francia	
Pinotti, A., Bevilacqua, A., Zaritzky, N.	2008	Tratamiento de un Efluente Emulsionado por Medio De Quitosano, Sulfato de Aluminio y Poliacrilamidas Cationicas	XVII Congreso Nacional del Agua. II Simposio de Recursos Hídricos del Cono Sur	Santa Fé	
Pinotti, A., Bevilacqua, A. y Zaritzky, N.	2008	Comparación de la Efectividad del Quitosano, Poliacrilamida y Sulfato de Aluminio para el Tratamiento de Efluentes de la Industria Alimenticia	VII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. I Simposio Internacional de Tecnología Alimentaria	Rafaela	
A. Pinotti, A. Bevilacqua y N. Zaritzky.	2008	Chemical Treatment of Food Emulsion Wastes	Eighth International Congress on Engineering and Food	Puebla	
. A. Pinotti, A. Califano y N. Zaritzky	2008	Effect of sodium chloride on meat tissue	Eighth International Congress on Engineering	Puebla	

		microstructure and its influence on the diffusion of nitrite and nitrate salts	and Food		
A.Pinotti, A.Califano y N.Zaritzky	2008	Sodium chloride effect on meat tissue microstructure as measured by differential scanning calorimetry and diffusion coefficients	III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos	Valencia	
A.Pinotti, A.García, M.Martino y N.Zaritzky.	2008	Mechanical and Barrier Properties of Composite Hydrocolloid Films	3RD International Symposium on Food Rheology and Structure ISFRS 2003	Zurich	
Rivero, S., García, M.A. y Pinotti, A.	2009	Propiedades reológicas, de barrera y mecánicas de películas compuestas de gelatina y quitosano.	Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas CLICAP	San Rafael, Mendoza	películas biodegradables, propiedades mecánicas y de barrera
Graiver N., Pinotti A., Califano A., Zaritzky N	2008	Efecto de la concentración en el coeficiente de difusión de cloruro de sodio en tejido cárneo	X Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. 1° Simposio Internacional de Nuevas Tecnologías	Mar del Plata	
Pinotti, A., García, María A. y Zaritzky, N.	2008	Películas Biodegradables Compuestas de Almidón y Quitosano: Desarrollo y Caracterización	X Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. 1° Simposio Internacional de Nuevas Tecnologías	Mar del Plata	
Martino, M., García, María A., Pinotti, A. y Zaritzky, N.	2008	Películas Activas de Metilcelulosa y Quitosano: Cambios en la Microestructura y en las Propiedades Mecánicas y de Barrera Inducidas por la Aplicación de un Campo Eléctrico	X Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. 1° Simposio Internacional de Nuevas Tecnologías	Mar del Plata	
Almeida, A., Arancibia, M., Alvarado, J., Pinotti, A., García, M. A. y Zaritzky, N.	2008	Desarrollo y Caracterización de Películas De Quitosano	X Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. 1° Simposio Internacional de Nuevas Tecnologías	Mar del Plata	
María A. García, Adriana, Pinotti y Noemí Zaritzky.	2008	Propiedades Mecánicas y de Barrera de Películas Biodegradables Compuestas de Almidón	XXII Congreso Interamericano de Ingeniería Química y V Congreso Argentino de	Buenos Aires	

		y Quitosano	Ingeniería Química		
Molina, L.; Bertolini Suárez, R.; Pinotti, A. y García, M.A. .	2008	Caracterización fisicoquímica de nectares y jugos de fruta comerciales	Congreso XXVII Argentino de Química	Tucumán	
Rivero, S., García, M.A. y Pinotti, A.	2008	Propiedades reológicas, de barrera y mecánicas de películas compuestas de gelatina y quitosano	Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas CLICAP 2009	San Rafael	
Ratto, A.; Musso, Y.; Navarro, A.; Pinotti, A.; García, M. A. y Bertola, N.	2008	Efecto de la composición del rebozador sobre el contenido graso en productos cárneos sometidos a fritura	III Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos	Córdoba	
Tavera Quiroz, M.J; Urriza, M.; Bertola, N.; Pinotti, A.	2008	Recubrimientos de metilcelulosa para disminuir el contenido graso en papas tipo chips	III Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos	Córdoba	
Rivero, S., García, M.A. y Pinotti, A.	2008	Películas de gelatina plastificadas con glicerol: propiedades macroscópicas y microestructurales	III Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos	Córdoba	
Tavera Quiroz, M.J; Urriza, M.; Bertola, N.; Pinotti, A	2009	Recubrimientos de metilcelulosa para disminuir el contenido graso en papas tipo chips.	III Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos.	Córdoba	papas chips, recubrimientos, metilcelulosa
Rivero, S., García, M.A. y Pinotti, A	2009	Películas de gelatina plastificadas con glicerol: propiedades macroscópicas y microestructurales.	III Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos	Córdoba	gelatina, películas

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
Películas activas de metilcelulosa y quitosano: cambios en la microestructura y en las propiedades mecánicas y de barrera inducidas por la aplicación de un campo eléctrico	Exposición	X Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. 1° Simposio Internacional de Nuevas Tecnologías	-	11/05/2005
Desarrollo de películas a partir de Kefirán, un exopolisacárido de bacterias lácticas	Exposición	XI Congreso CYTAL	-	19/09/2007
Modelado Matemático del Desarrollo Microbiano en un Sistema de Homogenato de Papas	Exposición	VIII Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos	-	13/10/1994
Salting of meat -	Conferencista invitado	55th International	-	18/08/2009

modelling of the uptake of curing salts		Congress of Meat Science and Technology		
Tratamiento de un Efluente Emulsionado Mediante la Aplicación de Polielectrolitos Naturales y Sales de Aluminio	Conferencista invitado	IV Congreso Interamericano sobre el Medio Ambiente (CIMA'97)	-	09/12/1997

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 La Plata	Jurado de concurso	La Plata	15/03/2010
Universidad Nacional de La Plata	Jurado de concurso	La Plata	18/06/2009
Universidad Nacional de La Plata	Jurado de concurso	La Plata	28/11/2008
Universidad Nacional de la Patagonia San Juan Bosco	Jurado de tesis	Comodoro Rivadavia	10/03/2011
JOURNAL OF FOOD SCIENCE, JFS-2001-0631, noviembre de 2001	Evaluación para comité editorial	-	04/05/2007
JOURNAL OF FOOD SCIENCE. JFS-2005-0450, junio de 2005	Evaluación para comité editorial	-	10/06/2005
COLLOIDS AND SURFACES A: PHYSICO-CHEMICAL AND ENGINEERING ASPECTS, COLSUA-D-08-00351, mayo de 2008	Evaluación para comité editorial	-	01/05/2008
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, JFOODENG-D-08-00785, septiembre de 2008	Evaluación para comité editorial	-	01/09/2008

JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, JFOODENG-D-09-00339, abril 2009	Evaluación para comité editorial	-	03/04/2009
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING	Evaluación para comité editorial	-	20/05/2009
JOURNAL OF THE SCIENCE FOOD AND AGRICULTURE, JSFA-09-0301, marzo de 2009	Evaluación para comité editorial	-	31/03/2009
ANPCYT (Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica)	Evaluación de programas y proyectos	Buenos Aires	10/02/2011
Universidad de Buenos Aires	Evaluación de programas y proyectos	UBA	22/10/2010

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	Sí
Evaluación de becarios	No
Evaluación de investigadores	No
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

Denominación de la carrera	Características del vínculo	Modalidad del dictado	Total de hs. reloj semanales	Antigüedad
Ingeniería Química	Estable	Presencial	35	8
Maestría en Tecnología e Higiene de los Alimentos. Escuela de Posgrado y Educación Continua (EPEC)	Estable	Presencial	25	7
Maestría en Tecnología de los Alimentos. Universidad Tecnológica Nacional.	Invitado	Presencial	2	2

11. Otra información

Incluir toda otra información que se considere pertinente.

En el primer semestrecuatrimestre del año desempeño funciones en la Cátedra Transferencia de Energía y Cantidad de Movimiento.

16 semanas, 9 horas por semana