

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 ZARITZKY

Nombre Noemi Eisabet

0221-4249287

Correo electrónico zaritzky@ing.unlp.edu.ar

Fecha de nacimiento 07/02/1951

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 titular	Ingeniería Química	Transferencia de Cantidad de Movimiento Q0804, Transferencia de Energía y Materia Q0807	Igual o mayor a 40 horas	Regular rentado

2. Formación

Título máximo obtenido Doctor

2.1. Títulos de grado.

Título	Año de obtención	Institución otorgante	País
INGENIERO QUIMICO	1972	Universidad Nacional de La Plata	ARGENTINA

2.2. Títulos de posgrado.

Título	Tipo de título	Año de obtención	Institución otorgante	País
DOCTOR EN CIENCIAS QUIMICAS	Doctor	1984	Universidad de Buenos Aires	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 en Alimentos

3.3. Indicar el área de especialización.

Transferencia de Energía y Materia, Reología, Modelado matemático

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	Area Departamental Ingeniería Química	Transferencia de Cantidad de Movimiento y Transferencia de Energía y Materia	Profesor Titular Dedicación Exclusiva	50	45	Concurrado	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	Tecnología Química	Operaciones Físicas Fundamentales	Profesor Adjunto	Concurrado	Ciencias tecnológicas, Ingeniería y	01/04/1979	30/12/1985

			y Tecnología General I.			Tecnología Química		
Universidad Nacional de La Plata	Facultad de Ciencias Exactas	Tecnología Química	Operaciones Físicas Fundamentales I.	Ayudante Diplomado	Concursado	Ingeniería, Tecnología Química	01/04/1972	01/09/1976
Universidad Nacional de La Plata	Facultad de Ingeniería	Ingeniería Química	Fundamentos de las Operaciones Físicas	Profesor Adjunto Dedicación Exclusiva	Concursado	Ingeniería, Ingeniería Química	01/04/1989	30/09/1990
Universidad Nacional de La Plata	Facultad de Ingeniería	Ingeniería Química	Fundamentos de las Opra	Jefe de Trabajos Practicos	Concursado	Ingeniería, Ingeniería Química	01/06/1974	30/04/1979

			ciones					
Universidad Nacional de La Plata	Facultad de Ingeniería	Ingeniería Química	Fundamentos de las Operaciones Físicas	Profesor Titular Dedicación Exclusiva	Interino	Ingeniería, Ingeniería Química	01/10/1990	31/01/1993

4.2.2. Dirección de tesis, tesinas y trabajos finales.

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

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	Ded. en hs. reloj	Fecha de	Fecha de
-------------	---------------	----------------------	-------------------	----------	----------

		año	semanales	inicio	finalización
Universidad Nacional de La Plata	Jefe del Departamento de Ingeniería Química	50	20	24/08/1992	05/05/1995
Universidad Nacional de La Plata	Miembro de Comisión de Investigación de la UNLP	40	3	11/02/2000	11/02/2002
Universidad Nacional de La Plata	Miembro de la Comisión de Inv Facultad Ingeniería	50	3	11/02/2000	11/02/2008
Academia de la Ingeniería de Provincia de Buenos Aires	Académica Secretaria	50	3	09/07/2008	09/07/2010
Academia Nacional de Ingeniería	Miembro de Comisión medio Ambiente	45	2	01/03/2010	12/12/2012
Universidad Nacional de La Plata- CONICET	Director de Instituto de Investigación (CIDCA)	50	45	01/01/2003	09/03/2010
CONICET	Miembro de Comisión de Evaluación InvestigSuperior	5	3	09/03/2010	09/11/2010
CONICET	Coordinador Comisión de Tecnología	50	3	01/01/2007	31/12/2007

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 superior

Programas de incentivos:

Si/No Categoría Categoría 1

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

--

Título del proyecto	Institución	Institución financiadora y/o evaluadora	Fecha de inicio	Fecha de finalización	Carácter de la participación	Principales resultados
"Alternativas tecnológicas de procesamiento y conservación para mejorar la calidad de alimentos saludables"	CIDCA	CONICET	11/02/2006	31/12/2009	Director	PUBLICACIONES VARIAS
"Desarrollo de tecnologías combinadas para la remoción de contaminantes tóxicos en efluentes líquidos industriales"	CIDCA (UNLP- CONICET)	CONICET	01/01/2006	31/12/2009	Director	Mas de 20 articulos en revistas internacionales
Aplicación de Tecnologías Alternativas de preservación y procesamiento de alimentos e innovaciones en el desarrollo de productos	CIDCA (UNLP- CONICET)	Agencia Nacional de Promocion Cientifica y Tecnológica	01/03/2008	30/03/2011	Director	Producción: Mas de 15 articulos publicados en revistas internacionales

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
Caravelli A. , Giannuzzi L. and Zaritzky N.	2006	Effect of Ozone on filamentous bulking in a laboratory scale activated sludge reactor using respirometry and INT dehydrogenase activity.	Journal of Environmental Engineering . (American Society of Civil Engineers. USA)	132	1001-1010	Filamentous bulking, ozone
Alejandro Caravelli, Leda Giannuzzi, Noemi Zaritzky.	2006	Effectiveness of chlorination and ozonation methods on pure cultures of floc-forming micro-organisms and activated sludge: a comparative study.	Water SA	32	585-595	Chlorination, Ozonation, activated sludge,
N. Graiver, A. Pinotti, A. Califano y N. Zaritzky.	2006	Diffusion of Sodium Chloride in Pork Tissue. Diffusion of Sodium Chloride in Pork Tissue	Journal of Food Engineering.	77	910-918	Diffusion, Meat
Laura Beatriz Karam, Cristina Ferrero, Miriam Martino, Noemi Zaritzky y Maria Victoria Eiras Grossmann.	2006	Thermal, microstructural and textural characterization of gelatinized corn, cassava and yam starch blends.	International Journal of Food Science and Technology.	41	805-812	Starch, Corn, cassava

SC Andrés, NE Zaritzky, AN Califano.	2006	The effect of whey protein concentrates and hydrocolloids on the texture and colour characteristics of chicken sausages.	International Journal of Food Science and Technology 41, 954-961	41	954-961	Chicken sausages, texture, hydrocolloids
M.A. García, A.N. Pinotti and N.E. Zaritzky.	2006	Physicochemical, water vapor barrier and mechanical properties of corn starch and chitosan composite films	Starch/Stärke	58	453-463	composite films, properties
Mali, S., Grossmann, M. V., García, M. A., Martino M.N. y Zaritzky N.	2006	Effect of controlled storage on thermal, mechanical and barrier properties of plasticized films from different starch sources.	Journal of Food Engineering. 75 (4): 453-460	75	453-460	starch films

S.C. Andres , M.E. García, N.E. Zaritzky. A.N. Califano	2006	Storage stability of low-fat chicken sausages.	Journal of Food Engineering	72	311-319	low fat sausages
R. Bertolini Suarez, L.A. Campañone, M.A. Garcia, N.E. Zaritzky.	2008	Comparison of the deep frying process in coated and uncoated dough systems	Journal Food Engineering	84	383-393	fried food , coating
Ferro, M. Contreras E., Zaritzky N.	2007	Hexavalent chromium removal using aerobic activated sludge batch systems added with powdered activated carbon.	Water SA.	33	239-244	Chromium removal, activated sludge
Mali, S., Grossmann, M. V., García, M. A., Martino M.N. y Zaritzky N.	2005	Mechanical and thermal properties of yam starch films.	Food Hydrocolloids	19	157-164	yam starch, biodegradable films
Claudia A. Romero-Bastida, Luis A. Bello-Pérez, María A. García, Miriam N. Martino, Javier Solorza-Feria Noemí Zaritzky.	2005	Physicochemical and microstructural characterization of films prepared by thermal and cold gelatinization from non-conventional sources of starches .	Carbohydrate Polymers	60	235-244	starch, films, characterization
J.M. Oteiza, M.Peltzer, L. Giannuzzi N. Zaritzky.	2005	Antimicrobial Efficacy of UV Radiation on Escherichia coli O157:H7 (EDL 933) in Fruit Juices of Different Absorptivities.	Journal of Food Protection	68	49-58	Uv radiation, Escherichia coli O157:H7, Fruit Juices
Laura B. Karam, María Victoria Eiras Grossmann , Rui Sergio S. F. Silva, Cristina Ferrero, Noemi E. Zaritzky.	2005	Gel Textural Characteristics of Corn, Cassava and Yam Starch Blends: A Mixture Surface Response Methodology Approach"	STARCH-STÄRKE	57	62-70	Texture, gel, corn, cassava, gels
L.A. Campañone and N.E. Zaritzky	2005	Mathematical analysis of microwave heating process	Journal of Food Engineering	69	359-368	Microwave heating, mathematical modelling
G. Lorenzo, N. Zaritzky, A. Califano.	2008	Optimization of non-fermented gluten-free dough composition based on rheological behavior for industrial production of "empanadas" and pie-crusts.	Journal of Cereal Science ELSEVIER. ISSN: 0733-5210	48	224-231	gluten free dough, rheology
Olivia V. Lopez , María A. Garcia, Noemi E. Zaritzky.	2008	Film forming capacity of chemically modified corn starches.	Carbohydrate Polymers. ELSEVIER, ISSN:0144-8617	73	573-581	Modified Starch , films
Silvina C. Andres, Noemi E. Zaritzky, Alicia N. Califano.	2008	Stress relaxation characteristics of low-fat chicken sausages made in Argentina	Meat Science ELSEVIER	79	589-594	Low fat chicken sausages, rheology
M.V. Santos, N. Zaritzky , A. Califano	2008	Modeling heat transfer and inactivation of Escherichia coli O157:H7 in precooked meat products in Argentina using the finite element method.	Meat Science 79, ELSEVIER. ISSN: 0309-1740	79	595-602	heat transfer, Escherichia coli O157:H7, precooked meat products , simulation
F. Coll Cardenas, L. Giannuzzi, N.E. Zaritzky.	2008	Mathematical modelling of microbial growth in ground beef from Argentina. Effect of lactic	Meat Science 79 ELSEVIER. ISSN: 0309-1740	79	509-520	Mathematical modelling, microbial growth, beef, lactic acid, temperature

		acid addition, temperature and packaging film.				
Edgardo M. Contreras, M. Elisa Albertario, Nora C. Bertola, Noemi E. Zaritzky.	2008	Modelling phenol biodegradation by activated sludges evaluated through respirometric techniques.	Journal of Hazardous Materials 158, Elsevier. ISSN: 0304-3894 (2008)	158	306-374	phenol, biodegradation, activated sludge, respirometry
A. Micaela Ferro Orozco, Edgardo M. Contreras, Noemi E. Zaritzky.	2008	Modelling Cr(VI) removal by a combined carbon-activated sludge system.	Journal of Hazardous Materials ELSEVIER. ISSN: 0304-3894	150	46-52	chromium activated carbon, activated sludge
Alejandro H. Caravelli, Leda Giannuzzi and	2008	Reduction of hexavalent chromium by Sphaerotilus	Journal of Hazardous	156	214-222	hexavalent chromium

Noemí E. Zaritzky		natans a filamentous micro-organism present in activated sludges.	Materials, ELSEVIER. ISSN: 0304-3894			, Sphaerotilus natans
Lorenzo Gabriel, Zaritzky Noemi, Califano Alicia.	2008	Modeling rheological properties of low-in-fat o/w emulsions stabilized with xanthan/guar mixtures	Food Research International	41	487-494	rheological properties, low-in-fat o/w emulsions, xanthan/guar gums
Mali S., Grossman MV, Garcia A. Martino M. Zaritzky N.	2008	Antiplasticizing effect of glycerol and sorbitol on the properties of cassava starch films.	Braz. J. Food Technology	11	194-200	cassava starch films, glycerol, sorbitol
Alejandro H. Caravelli Noemí E. Zaritzky.	2009	About the performance of Sphaerotilus natans to reduce hexavalent chromium in batch and continuous reactors.	Journal of Hazardous Materials	168	1346-1358	Sphaerotilus natans, hexavalent chromium, batch continuous reactors
S. C. Andrés, N. E. Zaritzky, A. N. Califano.	2009	Innovations in the development of healthier chicken sausages formulated with different lipid sources.	Poultry Science. Stanford USA	88	1755-1764	chicken sausages, unsaturated lipids
N. Graiver, A. Pinotti, A. Califano N. Zaritzky	2009	Mathematical modeling of the uptake of curing salts in pork meat.	Journal of Food Engineering. ELSEVIER	95	533-540	Mathematical modeling, curing salts, pork meat.
Lorenzo Gabriel, Zaritzky Noemí E., Califano, Alicia N.	2009	Rheological characterization of refrigerated and frozen non-fermented gluten free dough: effect of hydrocolloids and lipid phase.	Journal of Cereal Science ISSN: 0733-5210	50	255-261	Rheological characterization, non-fermented gluten free dough
Ferro Orozco, A.M., Contreras, E.M., Zaritzky, N.E.	2010	Dynamic response of combined activated sludge-powdered activated carbon batch systems.	Chemical Engineering Journal	157	331 - 33	activated sludge reactor, powdered activated carbon, batch systems.
Orozco M, Contreras E. Zaritzky N. E.	2010	Cr(VI) reduction capacity of activated sludge as affected by nitrogen and carbon sources, microbial acclimation and cell multiplication.	Journal of Hazardous Materials	176	657-665	Cr(VI) reduction capacity, activated sludge, nitrogen and carbon sources
María V. Santos, Noemí Zaritzky, Alicia Califano.	2010	A control strategy to assure safety conditions in the thermal treatment of meat products using a numerical algorithm.	Food Control ELSEVIER. ISSN: 0956-7135	21	191-197	Control strategy, thermal treatment, meat products
A. Pinotti, M.A. García, M.N. Martino & N.E. Zaritzky.	2007	Study on microstructure and physical properties of composite films based on chitosan and methylcellulose.	Food Hydrocolloids	21	66-72	composite biodegradable films
P. P. Fernández, M. N. Martino, N. E. Zaritzky, B. Guignon, P.D. Sanz	2007	Effects of locust bean, xanthan and guar gums on the ice crystals of a sucrose solution frozen at high pressure.	Food Hydrocolloids	21	507-515	gums, ice crystals, high pressure technology
S. Z. Viña, A. Mugridge, M.A. García, R.M. Ferreyra, M.N. Martino, A.R. Chaves, & N.E. Zaritzky	2007	"Quality of refrigerated Brussels sprouts. Effect of plastic packaging film and edible starch coatings. "	Food Chemistry	103	701-709	edible coatings, Brussels sprouts
Caravelli, A. Giannuzzi L. Zaritzky. N.	2007	Inhibitory effect of a surfactant on pure cultures of a filamentous and a floc forming microorganisms.	Environmental Technology	28	137-146	floc forming microorganisms, activated sludge, filamentous

Coll Cárdenas F., Giannuzzi L., Zaritzky N.	2007	Modelling microbial growth in meat broth with added lactic acid under refrigerated storage.	International Journal of Food Science and Technology	42	175-184	microorganisms microbial growth, mathematical modelling
Herrera M., M´Cann J., Ferrero C., Hagiwara T., Zaritzky N., Hartel R. F	2007	Thermal, mechanical and molecular relaxation properties of frozen sucrose and fructose solutions containing hydrocolloids.	Food Biophysics	2	20-28	molecular relaxation, glass transition. hydrocolloids, sugars, frozen solutions

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
Noemi Zaritzky.	2008	Frozen storage. Chapter 11 .	"Frozen Food Science and Technology"	Dr. Judith Evans	Blackwell Publishing Ltd,	Oxford, Ebgland	224-247	frozen storage
M. García, V. Bifani, C. Campos, M.N. Martino, P. Sobral, S. Flores, C. Ferrero, N. Bertola, N.E. Zaritzky, S.L. Gerschenson, C. Ramírez, A. Silva, M. Ihl, and F. Menegalli.	2008	Edible Coating as an Oil Barrier or Active System. Chapter 12.	En el libro Food Engineering: Integrated Approaches. Series: Food Engineering Series . XXIV, 476 p. 166 illus., ISBN: 978-0-387-75429-1. Springer.USA	Gutiérrez-Lopez, G.F.; Barbosa-Cánovas, G.V.; Welti-Chanes, J.; Parada-Arias, E. (Eds.)	Springer.	USA	225-242	Edible Coating, Oil Barrier, Active System.
F. Coll Cárdenas, L. Giannuzzi, and N.E. Zaritzky	2008	Predictive Equations to Assess the Effect of Lactic Acid and Temperature on Bacterial Growth in a Model Meat System. Chapter 24 .	Food Engineering: Integrated Approaches. Series: Food Engineering Series , XXIV, 476 p. 166 illus., ISBN: 978-0-387-75429-1.	Gutiérrez-Lopez, G.F.; Barbosa-Cánovas, G.V.; Welti-Chanes, J.; Parada-Arias, E. (Eds.)	Springer.	USA	345-359	Predictive Equations, Lactic Acid, Bacterial Growth, Model Meat System
M. García, A.M. Rojas, J.B. Laurindo, C.A. Romero-Bastida, M.V.E. Grossmann, M.N. Martino, S. Flores, P.B. Zamudio-Flores, S. Mali, N.E. Zaritzky, P. Sobral, L. Famá, L.A. Bello-Pérez, F. Yamashita, and A.	2008	Innovations in Starch-Based Film Technology. Chapter 32.,	En el libro Food Engineering: Integrated Approaches. Series: Food Engineering Series . 2008, XXIV, 476 p. 166 illus., ISBN: 978-0-387-75429-1.	Gutiérrez-Lopez, G.F.; Barbosa-Cánovas, G.V.; Welti-Chanes, J.; Parada-Arias, E. (Eds.)	Springer. USA.	USA	431-454	Innovations, Starch-Based Film
García M. A. Pinotti A. Martino M. and Zaritzky N.	2009	Characterization of Starch and Composite Edible films and Coatings. Chapter 6 .	Edible films and Coatings for food Application	Editors: Embuscado Milda, Huber Kerry. ISBN 978-0-387-92823-4	Springer	London New York.	169-209	Edible films , Starch, Composite Edible films and Coatings
L.A. Campañone, M. Alejandra García and Noemi E. Zaritzky.	2010	Modeling of Heat and Mass Transfer During Deep Frying Process. Chapter 12	En el Libro Mathematical Modelling of Food Processing	Editor Mohamed Farid. ISBN: 9781420053517.	Taylor and Francis Group USA	USA	ch 12	Modeling, Heat and Mass Transfer, Deep Frying Process.
J.M. Quintana,	2007	Hydrocolloids as	Functional	C. E. Lupano	Research	India	1-22	Hydrocolloids,

G. Lorenzo, N.E. Zaritzky and A.N. Califano		o/w emulsion stabilizers: Effect of the structural features during storage.	Properties of Food Components, ISBN: 978-81-308-0197-1.		Signpost			o/w emulsion stabilizers
Noemi Zaritzky	2006	Chapter 1. Physical – Chemical	Handbook of Frozen Food Processing and	Dr. Da-Wen Sun (editor)	CRC- Taylor and Francis Group., USA	USA	3-33	Freezing, Physical – Chemical

		Principles in Freezing.	Packaging (34 chapters),					Principles
N.E. Zaritzky and C. Ferrero	2006	Glass transition and rheological behavior in frozen starch-sucrose-hydrocolloids systems"	Water Properties of Food, Pharmaceutical and Biological Material. ISBN 0849329930	P. Buera, J Welti Chanes, P. Lillford, H. Corti	CRC Press Taylor and Francis Group,	USA	309-324	Glass transition, rheological behavior, frozen starch-sucrose-hydrocolloids systems
P. Sobral, J. De D. Alvarado, N.E. Zaritzky, J.B. Laurindo, C. Gómez-Guillén, M.C. Anón, P. Montero, G. Denavi, S. Molina Ortiz, A. Mauri, A. Pinotti, M. García, M.N. Martino, and R. Carvalho.	2008	"Films Based on Biopolymer from conventional and Non-Conventional Sources". Chapter 11.	Food Engineering: Integrated Approaches. Series: Food Engineering Series 2008, XXIV, 476 p. 166 illus., ISBN: 978-0-387-75429-1.	.Gutiérrez-Lopez, G.F.; Barbosa-Cánovas, G.V.; Welti-Chanes, J.; Parada-Arias, E. (Eds.)	Springer. USA	USA	193-224	films , biopolymers, starch

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
Gabriel Lorenzo Noemi Zaritzky, A. Califano	2006	Caracterización reológica de emulsiones o/w de contenido lipídico reducido, estabilizadas con hidrocoloides	XXII Congreso Interamericano de Ingeniería Química, V Congreso Argentino de Ingeniería Química	Buenos Aires	reología de emulsiones o/w
García MA., Pinotti, A Zaritzky.N.	2006	Corn starch and chitosan composite films characterization.	2006 Annual Meeting, Institute of Food Technologists (IFT)	Orlando , USA	Corn starch, chitosan, composite films characterization.
Campañone L. , Zaritzky N.	2006	Mathematical modeling of microwave food thawing.	2006 Annual Meeting, Institute of Food Technologists (IFT)	Orlando USA	Mathematical modeling , microwave food thawing.
Alejandro Caravelli, Leda Giannuzzi , Noemi Zaritzky	2006	Remoción de cromo hexavalente por cultivos puros de Sphaerotilus natans	15avo Congreso Argentino de Saneamiento y Medio Ambiente	Buenos Aires, Argentina.	cromo hexavalente, Remoción, cultivos puros de Sphaerotilus natans
.Ana M. Ferro Orozco, Edgardo M. Contreras, Nora C. Bertola, Noemi E. Zaritzky.	2006	"Efecto de la concentración inicial de biomasa y de distintos sustratos en la reducción de Cr(VI) por barros activados"	15avo Congreso Argentino de Saneamiento y Medio Ambiente	Buenos Aires, Argentina	reducción de Cr(VI), barros activados
J. M Oteiza, L. Giannuzzi, N. E. Zaritzky	2005	Ultraviolet treatment of fruit juices inoculated with Escherichia coli O157:H7	Congreso IntraFood Innovations in Traditional Foods. EFFOST	Valencia, España,	Uv treatment, fruit juices
M. A. García, C. Ferrero, N. Bertola, M. Martino, N. Zaritzky	2005	Reduction of oil uptake in fried dough by methyl-cellulose coatings application.	Congreso IntraFood Innovations in Traditional Foods. EFFOST	Valencia, España,	Reduction of oil uptake, fried dough, methyl-cellulose coatings
R. M. Ferreyra, S. Z. Viña, A. Mugridge, M.	2005	Edible coating and plastic film combinations for	Congreso IntraFood Innovations in Traditional	Valencia, España,	refrigerated Brussels sprout, quality, coating and plastic

A. García, M. N. Martino, N. E. Zaritzky, A. R. Chaves		maintaining the quality of refrigerated Brussels sprouts"	Foods. EFFOST		film combinations
María A.García, Adriana, Pinotti y Noemí, Zaritzky	2005	Caracterización de películas biodegradables compuestas de hidrocoloides	V Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos	Jalisco , Mexico	películas biodegradables compuestas, hidrocoloides

María E.García, Noemí E. Zaritzky, Alicia N.Califano	2005	Análisis del comportamiento reológico de masa libre de gluten	V Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos	Jalisco. Mexico	comportamiento reológico, masa libre de gluten
Coll Cardenas, Fernanda; Giannuzzi, Leda y Zaritzky, Noemi	2005	Ecuaciones predictivas del efecto de la acidez láctica y la temperatura en el desarrollo bacteriano en un sistema cárneo modelo	V Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos	Jalisco, Mexico	Ecuaciones predictivas, acidez láctica, temperatura, sistema carneo
L. A. Campañone, N. E. Zaritzky.	2005	Mathematical modelling of microwave heating and thawing of solid foods	2nd Mercosur Congress on Chemical Engineering, 4th Mercosur Congress on Process Systems Engineering	Rio de Janeiro, Brasil	Mathematical modelling, microwave heating and thawing of solid foods
.N. Zaritzky, R. Bertolini Suarez, M. A. García	2005	Mathematical modelling of heat and mass transfer during frying of a methylcellulose coated dough	2nd Mercosur Congress on Chemical Engineering, 4th Mercosur Congress on Process Systems Engineering	Rio de Janeiro, Brasil	Mathematical modelling heat and mass transfer, frying, coated dough
M. E. García, N.E. Zaritzky and A.N. Califano.	2005	Effect of composition on rheological properties of gluten-free dough disks for "empanadas"	2nd Mercosur Congress on Chemical Engineering, 4th Mercosur Congress on Process Systems Engineering	Río de Janeiro, Brasil	rheological properties , gluten-free dough
Martino, Miriam; García, María; Pinotti, Adriana , Zaritzky, Noemi	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 CYTAL. Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos AATA .	Mardel Plata	Películas activas, metilcelulosa y quitosano, microestructura , propiedades mecánicas
Rodriguez, M.; Giannuzzi, L.; Oteiza, J.; Zaritzky, N.; Lojo, M.	2005	Tratamiento de jugo de naranja con luz UVv acción mutagénica	X Congreso CYTAL. Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos AATA .	Mar del Plata	acción mutagénica, acción mutagénica
M.Cann, Juan; Ferrero, Cristina; Zaritzky, Noemi	2005	Transiciones térmicas y movilidad molecular en soluciones de sacarosa y fructosa con agregado de hidrocoloides estabilizantes	X Congreso CYTAL. Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos AATA .	Mar del Plata, Argentina	Transiciones térmicas, movilidad molecular, soluciones de sacarosa y fructosa
Ferreira, Ricardo; Viña, Sonia; Mugridge, Alicia; García, María A.; Martino, Miriam; Zaritzky, Noemi; Chaves, Alicia	2005	Efecto del uso de películas comestibles y plásticas sobre la calidad comercial y y nutricional de repollitos de brécol (Brassica oleracea L., Var. Gemmifera dc) refrigerados.	X Congreso CYTAL. Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos AATA .	Mar del Plata, Argentina	repollitos de brécol (Brassica oleracea L., Var. Gemmifera dc) refrigerados.
García, M. Emilia, Zaritzky, Noemí E. Y Califano, Alicia N.	2005	Propiedades reológicas de masa de empanadas libres de gluten	X Congreso CYTAL. Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos AATA .	Mar del Plata	masa , libre de gluten, reología
Almeida, A.; Arancibia, M; Alvarado, J.; Pinotti, A.; García, M.; Zaritzky, N.	2005	Desarrollo y caracterización de películas de quitosano	X Congreso CYTAL. Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos AATA .	Mar del Plata, Argentina	películas, quitosano
Graiver Natalia G., Pinotti Adriana N., Califano Alicia N., Zaritzky Noemi E.	2005	Efecto de la concentración en el coeficiente de difusión de cloruro de sodio en tejido carneo	X Congreso CYTAL. Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos AATA .	Mar del Plata, Argentina	Efecto de coeficiente de difusión de cloruro de sodio, tejido carneo
Caravelli A. , Giannuzzi L. ,	2005	Efecto de agentes químicos oxidantes en	Congreso Latinoamericano de	San Rafael, Mendoza	agentes químicos oxidantes, control de

Zaritzky N.		el control de bulking filamentoso.	Ingeniería y Ciencias aplicadas CLICAP. Facultad de Ciencias Aplicadas a la Industria. Universidad Nacional de Cuyo.		bulking filamentoso.
Residuales. Lorenzo G., Giannuzzi L., Zaritzky N.	2005	Aplicación de Carbón Activado para la remoción de Cromo (VI) de Aguas	Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias aplicadas CLICAP.	San Rafael, Mendoza,	Carbón Activado , remoción Cromo (VI), Aguas

			Facultad de Ciencias Aplicadas a la Industria. Universidad Nacional de Cuyo.		
Caravelli A.H., Contreras E.M., Zaritzky N.E.	2008	About the use of ferric chloride for phosphorus removal from dairy processing wastewater in activated sludge reactors.	ICEF10 International Congress of Engineering and Food	Viña del Mar, Chile, 20–24 de abril de 2008.	ferric chloride, phosphorus removal , dairy processing wastewater, activated sludge reactors
Lopez O., Garcia M. A., N. Zaritzky .	2008	Development and characterization of acetylated corn starch biodegradable films.	ICEF10 International Congress of Engineering and Food	Viña del Mar, Chile, 20–24 abril	acetylated corn starch, biodegradable films.
Andres S. Zaritzky N. Califano A.	2008	Preservation of low-fat n-3 enriched chicken sausages during refrigerated storage.	ICEF10 International Congress of Engineering and Food	Viña del Mar, Chile, 20–24 abril 2008	low-fat, n-3 enriched chicken sausages
Oteiza J. M Giannuzzi L., Zaritzky, N.	2008	UV treatment to control Escherichia coli O157:H7 in fruit juices.	ICEF10 International Congress of Engineering and Food	Viña del Mar, Chile	UV treatment, Escherichia coli O157:H7 ,fruit juices
Lorenzo G. Zaritzky N. Califano, A.	2008	Rheological assessment of frozen gluten-free doughs.	ICEF10 International Congress of Engineering and Food	Viña del Mar, Chile, 20–24 de abril de 2008.	Rheology, frozen gluten-free doughs.
Ferro Orozco A.M., Contreras E.M., Zaritzky N.E..	2010	Modeling the effect of powdered activated carbon addition in activated sludge reactors treating dairy wastewater.	ICEF10 International Congress of Engineering and Food	Viña del Mar, Chile, 20–24 de abril de 2008.	Modeling, powdered activated carbon, activated sludge reactors
Gabriel Lorenzo, Noemi Zaritzky and Alicia Califano.	2008	Improvement of Textural Attributes of Gluten – freedoughs for industrial production of empanadas and pie crusts .	Internacional Conference of Agriculture Engineering. 4th CIGR Section VI International Symposium on Food and Bioprocess Technology.	Foz do Iguaçu, Brazil 31 agosto al 4 de setiembre	Textural Attributes Gluten –free doughs
L. A. Campañone , N. E. Zaritzky .	2008	Numerical Simulation of Microwave Thawing of Solid Foods	Internacional Conference of Agriculture Engineering. 4th CIGR Section VI International Symposium on Food and Bioprocess Technology.	Foz do Iguaçu, Brazil 31 agosto al 4 de setiembre	Numerical Simulation, Microwave Thawing,
Lopez Olivia, Garcia Maria Alejandra, Zaritzky Noemi.	2008	Characterization Of Chemically Modified Corn Starches .	International Conference of Agriculture Engineering. 4th CIGR Section VI International Symposium on Food and Bioprocess Technology.	Foz do Iguaçu, Brazil 31 agosto al 4 de setiembre	Chemically Modified Corn Starches.
Lorenzo, G., Checmarev, G., Zaritzky N., Califano A. XXVII Congreso Argentino de Química, San Miguel de Tucuman	2008	Aplicación de Gelatinas en el desarrollo de Emulsiones O/W de bajo contenido lipídico.	XXVII Congreso Argentino de Química,	San Miguel de Tucuman	Gelatinas, Emulsiones O/W, bajo contenido lipídico.
López, Olivia; García, María Alejandra y Zaritzky, Noemí E.	2008	Caracterización reológica de suspensiones de almidones de maíz nativo y acetilado.	XXVII Congreso Argentino de Química.	San Miguel de Tucuman	Caracterización reológica, almidones de maíz nativo, almidon de maiz acetilado
A. Pennisi Forell S.C., Ranalli, N., Zaritzky N.E., Andrés S.C. y Califano	2008	Estabilidad oxidativa de productos cárneos magros enriquecidos en fitoesteroles y ácidos grasos insaturados	XXVII Congreso Argentino de Química,	Tucumán-Argentina.	Estabilidad oxidativa, productos cárneos magros, fitoesteroles, ácidos grasos insaturados
Nora C. Bertola, Silvana M. Fiori,	2008	Aclimatación de barros activados para degradar	IIº Congreso Internacional sobre	Cordoba	Aclimatación, barros activados, fenol.

Edgardo M. Contreras, Noemi E. Zaritzky		fenol.	Gestión y Tratamiento Integral del Agua		
M. V. Santos, N. Zaritzky, A. Califano, V. Vampa.	2008	Numerical Simulation of the Heat Transfer in Three Dimensional Geometries.	XVII Congreso sobre Métodos Numéricos y sus Aplicaciones – ENIEF.	San Luis	Numerical Simulation, Heat Transfer, Three Dimensional Geometries, finite

					elements.
M. V. Santos, N. Zaritzky, A. Califano, V. Vampa.	2009	Modelado del Proceso de Refrigeración de Alimentos de Geometría Irregular.	Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas. CLICAP .	San Rafael, Mendoza del 18 al 20 de Marzo 2009.	Modelado, Refrigeración , Alimentos de Geometría Irregular.
Lopez O., Garcia M.A., Zaritzky N. E.	2009	Comportamiento reológico y retrogradación de pastas de almidones de maíz nativo y acetilado	Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas. CLICAP	San Rafael , Mendoza	Comportamiento reológico, retrogradación, pastas de almidones
Lorenzo, G.; Zaritzky, N.; Califano, A.	2009	Reología de emulsiones gel.	Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas. CLICAP.	San Rafael, Mendoza . 18 al 20 de Marzo 2009.	Reología, emulsiones gel.
Campañone, L.; Zaritzky, N.	2010	Simulación numérica del proceso de descongelación mediante microondas.	Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas. CLICAP.	San Rafael, Mendoza	Simulación numérica , descongelación, microondas.
Bertola, N.; Fiori, S.; Contreras, E.; Zaritzky, N.	2009	Efecto de la concentración inicial de fenol en el proceso de aclimatación de barros activados.	Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas. CLICAP.	San Rafael, Mendoza 18 al 20 de Marzo 2009	fenol , aclimatación, barros activados.
De Gregorio C., Caravelli A.H., Zaritzky N. E	2009	Efecto del cloruro férrico en plantas de barros activados escala laboratorio..	Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas. CLICAP.	San Rafael, Mendoza 18 al 20 de Marzo 2009	cloruro férrico, plantas de barros activados
Ferro Orozco A. M., Contreras E. M., Zaritzky	2009	Remoción biológica de cromo hexavalente en reactores batch de barros activados: efecto tóxico de la concentración del metal en el metabolismo microbiano.	Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas. CLICAP.	San Rafael, Mendoza 18 al 20 de Marzo 2009.	Remoción biológica, cromo hexavalente, barros activados, efecto tóxico
Coll Cardenas F., Giannuzzi L. , Zaritzky N.	2009	Empleo de ozono gaseoso para inhibir el desarrollo microbiano en carnes refrigeradas.	III Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos	Cordoba	ozono gaseoso, desarrollo microbiano, carnes refrigeradas.
Lopez O., Zaritzky N. , Garcia M. A.	2009	Películas Biodegradables a partir de almidón nativo y acetilado	III Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos	Cordoba	Películas Biodegradable,s almidón nativo y acetilado
Oteiza J. M. Giannuzzi L. Zaritzky N.	2009	Tratamiento de jugo natural de naranja con radiación UV. Efecto sobre bacterias, levaduras, y reparación del daño en cepas patógenas de E. coli	III Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos	Córdoba	Radiación UV, jugos, reparación del daño microbiano
Graiver N. , Andres, S. Zaritzky N. , Califano A.	2009	Atributos de calidad en emulsiones cárnicas que incluyen hidrocolides y aceite vegetal de alto oleico	III Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos	Córdoba	calidad, emulsiones cárnicas, hidrocolides, aceite vegetal de alto oleico
Santos V., Zaritzky N., Califano A., Vampa V.	2009	Simulación numérica mediante elementos finitos en geometrías tridimensionales con aplicaciones al procesamiento de alimentos.	9no Congreso Computación Aplicada a la Industria de Procesos, CAIP 2009.	Montevideo, Uruguay 25 al 28 agosto 2009.	Simulación numérica, elementos finitos, geometrías tridimensionales
Olivia V. López, Noemi E. Zaritzky, M. Alejandra García.	2009	Acetylation effect on rheological behavior and retrogradation of corn starch.	VII Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA)	Bogotá Colombia	rheological behavior, retrogradation acetylated corn starch.
L. A. Campañone N. E. Zaritzky.	2009	Applications of the Mathematical Modelling of Microwave Thawing of Foods.	VII Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA)	Bogota, Colombia	Mathematical Modelling, Microwave Thawing

Lorenzo, Gabriel.; Zaritzky, Noemí; Califano, Alicia .	2009	Rheology of oil in water gel emulsions formulated with gellan gum.	VII Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA)	Bogotá , Colombia	Rheology, oil in water gel emulsions, gellan gum.
Coll Cárdenas, Fernanda; Andrés,	2009	Efecto combinado de la temperatura de	XII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología	Concordia Entre Rios	refrigeración, ozono gaseoso,

Silvina; Giannuzzi, Leda y Zaritzky, Noemi E. XII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos CYTAL. AATA. 7 al 9 de octubre del 2009, Concordia Entre Rio		refrigeración y del tiempo de tratamiento con ozono sobre el desarrollo microbiano de carnes bovinas. Su influencia en la modificación de la calidad.	de Alimentos CYTAL. AATA.		carne bovina
Pellicer Karina E., Copes Julio A, Giannuzzi Leda y Zaritzky Noemí E.	2009	Efecto de la temperatura, pH, NaCl, porcentaje de grasa y preservadores sobre el desarrollo de Listeria monocytogenes en emulsiones cárneas.	XII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos CYTAL. AATA.	Concordia Entre Rios.	Efecto de la temperatura, pH, NaCl, porcentaje de grasa , preservadores, Listeria monocytogenes
Paéz R, Vinderola G, Zaritzky N, Quiberoni A, Audero G, Cuatrin A y Reinheimer J .	2009	Microencapsulación de bacterias probióticas comerciales en leche por secado spray. Influencia de un pretratamiento térmico y del almacenamiento a diferentes temperaturas sobre la viabilidad celular.	XII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos CYTAL. AATA.	Concordia, Entre Rios	Microencapsulación, bacterias probióticas, leche, secado spray
Dima, Jimena. B.; Zaritzky, Noemi; Baron, Pedro. J.	2009	Desnaturalización térmica de proteínas de la carne de cangrejos de valor comercial	XII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos CYTAL.	Concordia , Entre Rios	Desnaturalización térmica, DSC, proteínas, carne de cangrejo
RANALLI Natalia; ZARITZKY Noemí ; ANDRÉS Silvina , CALIFANO Alicia.	2009	Efecto del almacenamiento congelado en medallones de carne magra enriquecidos con ácidos grasos insaturados y fitoesteroles.	XII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos CYTAL. AATA.	, Concordia Entre Rios	almacenamiento congelado, medallones de carne magra, ácidos grasos insaturados
Santos M. V. Noemi Zaritzky y Alicia Califano	2006	Modelado de la inactivación térmica de Escherichia coli O157:H7 durante la producción de embutidos cárneos cocidos"	XXII Congreso Interamericano de Ingeniería Química. V Congreso Argentino de Ingeniería Química.	Buenos Aires	inactivación térmica, Escherichia coli O157:H7
Natalia Graiver, Adriana Pinotti, Alicia Califano, Noemi Zaritzky.	2006	Simulación numérica de la incorporación simultánea de NaNO2, KNO3 y NaCl en tejido cárneo porcino.	XXII Congreso Interamericano de Ingeniería Química. V Congreso Argentino de Ingeniería Química	Buenos Aires	sales de cura, carnes
García M. A. Pinotti A. Zaritzky N.	2006	Propiedades mecánicas y de barrera de películas biodegradables compuestas de almidón y quitosano.	XXII Congreso Interamericano de Ingeniería Química. V Congreso Argentino de Ingeniería Química	Buenos Aires	Propiedades mecánicas y de barrera, películas biodegradables compuestas, almidón , quitosano.
Albertario M. Contreras E Bertola N. Noemi Zaritzky	2006	Parámetros cinéticos y estequiométricos de la biodegradación de fenol en barras activados "	XXII Congreso Interamericano de Ingeniería Química. V Congreso Argentino de Ingeniería Química	Buenos Aires	biodegradación , fenol, barras activados
M.V. Santos, N. Zaritzky, A. Califano.	2006	Modelado del proceso de transferencia térmica en embutidos cárneos cocidos y su efecto sobre la letalidad de Escherichia coli O157:H7.	Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos.	Cordoba. Argentina	embutidos cárneos cocidos, letalidad de Escherichia coli O157:H7, Transferencia térmica

María Jimena Alonso, Mario Candiotti, Nora Bértola, Alicia Bevilacqua, Noemí Zaritzky, Erica Hynes	2006	Impacto de la actividad residual de coagulante en la proteólisis primaria, la textura y la fusión de queso Cremoso.	Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos .	Cordoba, Argentina	coagulante, proteólisis primaria, textura, fusión , queso Cremoso.
García M. Pinotti A. Zaritzky N., E.	2006	Estudio de la microestructura de películas de almidón y quitosano y su influencia en las propiedades mecánicas y de barrera.	Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos .Córdoba	Cordoba , Argentina	microestructura, películas de almidón y quitosano, propiedades mecánicas y barrera
Andrés S. , Zaritzky N. , Califano A.	2006	Desarrollo, caracterización, y	Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología	Cordoba, Argentina	producto cárneo magro, ácidos

		almacenamiento de un producto cárneo magro enriquecido con ácidos grasos poliinsaturados.	de Alimentos .Córdoba		grasos poliinsaturados.
Contreras E.M., Ferro Orozco A.M., Urriza M., Bertola N., Zaritzky N	2006	Cinética de remoción de Cr (VI) con carbón activado.	30avo Congreso de la Asociación Interamericana de Ingeniería Sanitaria y Ambiental. AIDIS. Uruguay.	Uruguay	Cinética, remoción de Cr (VI), carbón activado.
Ferro Orozco A.M., Contreras E.M., Bertola N., Zaritzky N.E	2006	Utilización de barros activados y carbón activado en polvo para la eliminación de Cr (VI) en efluentes industriales.	30avo Congreso de la Asociación Interamericana de Ingeniería Sanitaria y Ambiental. AIDIS. Uruguay.	Uruguay	barros activados, carbón activado en polvo, Cromo (VI)
M.Albertario, E.M. Contreras, N.C. Bertola, N.E. Zaritzky.	2006	Degradación biológica de fenol utilizando técnicas respirométricas.	30avo Congreso de la Asociación Interamericana de Ingeniería Sanitaria y Ambiental	Uruguay	Degradación biológica ,fenol
A.M. Ferro Orozco, E.M. Contreras, N.C. Bertola, N.E. Zaritzky.	2006	Efecto de la concentración inicial de biomasa y de distintos sustratos en la reducción de Cr(VI) por barros activados.	30avo Congreso de la Asociación Interamericana de Ingeniería Sanitaria y Ambiental. AIDIS.	Uruguay	Cromo , barros activados
Caravelli A., Giannuzzi L., Zaritzky N.	2006	Remoción de cromo hexavalente por cultivos puros de Sphaerotilus natans	30avo Congreso de la Asociación Interamericana de Ingeniería Sanitaria y Ambiental	Uruguay	cultivos puros de Sphaerotilus natans, cromo
Oteiza J. M., Giannuzzi L. y Zaritzky N.	2007	Estabilidad durante el almacenamiento de jugos de naranja tratados con radiación UV	XI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos CYTAL 2007	Buenos Aires	almacenamiento , jugos de naranja, radiación UV
Lopez, Olivia V., García , María A. y Zaritzky, Noemí E.	2007	Desarrollo de películas a partir de almidón de maíz modificado químicamente	XI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos CYTAL 2007	Buenos Aires	películas, almidón de maíz modificado químicamente
Lorenzo G, Zaritzky N., Califano A.	2007	Análisis de la textura y del comportamiento de masas libres de gluten sometidas a congelación	XI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos CYTAL 2007.	Buenos Aires	textura, masas libres de gluten, congelación
Coll Cárdenas, Fernanda; Giannuzzi, Leda; Zaritzky, Noemí.	2007	Modelado matemático del desarrollo bacteriano en carnes bovinas.	XI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos CYTAL®2007	Buenos Aires	Modelado matemático, desarrollo bacteriano, carnes bovinas.
M.V. Santos, N. Zaritzky, A. Califano	2007	Optimización del proceso de cocción de embutidos mediante el método de los elementos finitos considerando la letalidad de microorganismos patógenos	XI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos CYTAL®2007. 2º Simposio Internacional de Nuevas Tecnologías.	Buenos Aires	elementos finitos, microorganismos patógenos , embutidos
Bertolini Suárez, R. , Campañone, L. , García, M. A. and Zaritzky N.E.	2007	Mathematical Modelling of Heat and Mass Transfer During Frying of Coated and Uncoated Products	3rd International Symposium FOOD AND AGRICULTURAL PRODUCTS: PROCESSING AND INNOVATIONS	24 al 27 de setiembre 2007 , Nápoles, Italia	Mathematical Modelling, Heat and Mass Transfer, Frying

Lorenzo G., Zaritzky N., Califano A. -	2007	A Study of the Rheology of Low-in-Fat O/W Emulsions with Emphasis in Flow Behavior Modeling	3rd International Symposium FOOD AND AGRICULTURAL PRODUCTS: PROCESSING AND INNOVATIONS	24 al 27 de setiembre 2007 , Nápoles, Italia	Rheology, Low-in-Fat O/W Emulsions
M.V Santos, N. Zaritzky, A. Califano.	2007	Modeling Heat Transfer and Inactivation of Escherichia coli O157:H7 in Precooked Meat Products Using FEM	3rd International Symposium FOOD AND AGRICULTURAL PRODUCTS: PROCESSING AND INNOVATIONS,	24 al 27 de setiembre 2007 , Nápoles, Italia	Modeling Heat Transfer, Inactivation , Escherichia coli O157:H7 , Precooked Meat Products
Oteiza, Juan Martín.;	2007	Influencia del contenido	Sexto Congreso	Ambato Ecuador. 5 al 8	E. coli O157:H7

Giannuzzi, Leda y Zaritzky Noemi		de levaduras en la inactivación de cinco cepas de E. coli O157:H7 inoculadas en jugo de naranja exprimido tratado con radiación UV	Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos.	de noviembre del 2007	jugo de naranja , radiacion UV
Coll Cárdenas Fernanda; Giannuzzi Leda; Zaritzky Noemi. Sexto Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos. Ambato Ecuador. 5 al 8 de noviembre del 2007	2007	Efecto del ácido láctico, bajas temperaturas y películas de diferente permeabilidad al oxígeno sobre la flora microbiana de carnes. Aplicación de modelos matemáticos. Coll Cárdenas Fernanda; Giannuzzi	Sexto Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos.	Ambato Ecuador. 5 al 8 de noviembre del 2007	carne , microbiología, ácido láctico

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
Patente otorgada (Acta Nro 332982) de "Un proceso tecnológico para vegetales pre-pelados utilizando preservadores naturales"	L. Giannuzzi y N. Zaritzky	01/03/1991	30/12/1999
Patente otorgada "Un proceso tecnológico para cubos de manzanas Red Delicious o Granny Smith mantenidas en jugo de naranja con la adición de preservadores químicos". Patente Acta NoAR 037725B1	Andrés S., Giannuzzi L. y Zaritzky N. CONICET-UNLP	23/03/2010	10/03/2008
Patente otorgada (Título de Patente de Invención Nro 243332) de "Un proceso destinado a prolongar la vida útil de papas pre peladas". Administración Nacional de Patentes.	L. Giannuzzi y N.E. Zaritzky.	01/03/1990	13/02/1993

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
"Glass transition and rheological behavior in frozen starch-sucrose-hydrocolloid systems".	Conferencista invitado	IX International Symposium on the Properties of Water. ISOPOW	Mar del Plata.	26/09/2004
Estabilización y desestabilización de emulsiones en la industria alimentaria.	Conferencista invitado	Congreso CIBIA VI , Congreso Iberoamericanos de Ingeniería de Alimentos	Ambato, Ecuador.	07/11/2007
Edible films to improve food quality and safety.	Conferencista invitado	ICEF10. International Congress of	Viña del Mar, Chile	23/04/2008

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	Tipo de evaluación	Lugar	Fecha
convocante			
Universidad del Sur	Jurado de concurso	Bahia Blanca	23/05/2009
Universidad de Buenos Aires	Jurado de concurso	Buenos Aires	01/06/2007
Universidad del Litoral	Jurado de tesis	Santa Fe	11/03/2007
Universidad de Buenos Aires	Jurado de tesis	Ciudad de Buenos Aires	15/07/2008
UNiversidad del Litoral	Jurado de tesis	Santa Fe	25/03/2009
Journal of Food Engineering	Evaluación para comité editorial	Inglaterra	04/06/2007
Agencia de Promoción Científica y Tecnológica	Evaluación de programas y proyectos	Buenos Aires	23/08/2009
Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica	Evaluación de programas y proyectos	Buenos Aires	03/03/2007
CONICET	Evaluación de becarios	Buenos Aires	01/10/2007
Comisión Nacional de Acreditación de Carreras de Posgrado de Chile	Evaluación y/o acreditación de carreras de grado y posgrado	Santiago de Chile	10/06/2008
CONEAU	Evaluación y/o acreditación de carreras de grado y posgrado	Corrientes y Formosa	08/02/2008
CONICET	Evaluación de investigadores	Buenos Aires	01/03/2007
CONICET	Jurados Promoción Investigador Superior	Buenos Aires	20/11/2009

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	Sí
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	Sí

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
Doctorado en Ciencias Exactas	Estable	Presencial	15	30
Magíster en Tecnología e Higiene de los Alimentos	Estable	Presencial	10	10

11. Otra información

Incluir toda otra información que se considere pertinente.

Directora del Centro de Investigación y Desarrollo en Criotecnología de Alimentos (CIDCA) CONICET La Plata- Uni. Nac de La Plata desde 2003

Miembro de la Academia de la Ingeniería de la Pcia de Buenos Aires desde 1997

Miembro de la Academia Nacional de Ingeniería desde 2007

Miembro del Comité Editorial de Food and Bioprocess Technology: International Journal .Springer;

Principales premios recibidos : Premio Academia Nacional de Ingeniería 2006, Premio Houssey de la

Secyt al Investigador Consolidado, 2006.

Miembro del Consejo Directivo del CCT CONICET La PLata.

Ha dictado 83 conferencias a nivel nacional e internacional.

Ha dirigido 20 Tesis Doctorales aprobadas

Ha publicado 168 trabajos en Revistas internacionales.

Ha presentado 395 trabajos en Congresos Nacionales e internacionales

Ha participado en 62 trabajos de asistencia Técnica al Sector productivo

Autor de 21 capítulos de libro a nivel internacional