



1. DATOS PERSONALES

Apellido: **CASTELLARI**

Nombres: **CLAUDIA CARLA**

Lugar y fecha de Nacimiento: **Balcarce, 2 de septiembre de 1969**

Nacionalidad: **argentina**

Documento de Identidad (tipo y nro.) **DNI 20.927.797**

Estado civil: **divorciada**

Hijos: **una hija**

Domicilio Real: Calle: **32** N°: **2465**

Localidad: **BALCARCE** C.P.: **B7620** Provincia: **Buenos Aires**

Teléfono: **54 2266 635399**

E-Mail de contacto: claudia_castellari@yahoo.com.ar
claudiacastellari@gmail.com

Domicilio Laboral: **Ruta Nacional 226, Km 73,5. Balcarce, Bs. As.**

Argentina. Oficina 201. Edificio Área de Agronomía.

Teléfonos: Oficina **2266-439100 int. 765**. Laboratorios **2266-439100 int. 789/787**.

E-mail laboral: ccastellari@mdp.edu.ar;
castellari.claudia@inta.gob.ar

Identificador ORCID <https://orcid.org/0000-0001-6829-8374>

Domicilio Especial postal

Calle: **30** N°: **522**

Localidad: **Balcarce** C.P.: **B7620** Provincia: **Buenos Aires**

Fax: **2266 424295**



2. FORMACIÓN ACADÉMICA Y PROFESIONAL UNIDAD ACADÉMICA: FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS

2.1. Estudios realizados y títulos obtenidos

2.1.1. Universitarios:

2.1.1.1. Título de grado:

Título obtenido: **INGENIERA AGRÓNOMA**

Otorgado por: UNIVERSIDAD NACIONAL DE MAR DEL PLATA

Título de tesis: Relevamiento, cuantificación e identificación de poblaciones nativas de *Azospirillum* spp. asociadas a dos cultivares de trigo en suelos agrícolas del sudeste de la provincia de Buenos Aires.

Director: Ana María Quadrelli

Fecha de graduación: 3 de marzo de 1995

2.1.1.2. Títulos de Post-Grado

Título obtenido: **DOCTORA EN CIENCIAS AGRARIAS**

Otorgado por: UNIVERSIDAD NACIONAL DE MAR DEL PLATA

Título: Factores determinantes en el desarrollo de poblaciones fúngicas micotoxigénicas en granos de maíz almacenado en bolsas plásticas herméticas.

Director: Dra. Ana Maria Pacin. Fundación de Investigaciones Científicas, Teresa Benedicta de la Cruz, Luján. Buenos Aires.

Fecha de graduación: 6 de noviembre de 2017

Calificación: *summa cumme laude*

Título obtenido: **MAGISTER SCIENTIAE**

Otorgado por: UNIVERSIDAD NACIONAL DE MAR DEL PLATA

Título de Tesis: Composición de la microbiota superficial de productos cárnicos embutidos secos y selección de cepas fúngicas para la elaboración de cultivos iniciadores

Director: Federico Laich

Fecha de graduación: 20 de octubre de 2006

2.2. Cursos de postgrado realizados

2.2.1. EVALUACIÓN DE LOS APRENDIZAJES

Institución: Universidad Nacional de Mar del Plata (OCA 453/06)

Año: 2007

Carga horaria total: 18 horas

Calificación: aprobado

2.2.2. MICOTOXINAS y MICOTOXICOSIS

Institución: Universidad de Buenos Aires

Año: 2008

Carga horaria total: 45 horas

Calificación: 8

2.2.3. REDACCIÓN DE TRABAJOS CIENTÍFICOS EN INGLES

Institución: Universidad Nacional de Mar del Plata

Año: 2011



Carga horaria total: 18 horas
Calificación: aprobado

2.2.4. INTRODUCCIÓN AL USO DE ÁCIDOS NUCLEICOS EN HONGOS.

Institución: Universidad Nacional del Centro de la provincia de Buenos Aires.
Facultad de Agronomía de Azul.
Año: 2012
Carga horaria total: 40 horas.
Calificación: aprobado con examen final

2.2.5. LENGUAJE R

Institución: Universidad Nacional de Mar del Plata
Año: 2012
Carga horaria total: 40 horas.
Calificación: aprobado con examen final

2.2.6. Las claves de la producción de alimentos: tecnología y gestión (2ª edición)

Institución: Universitat Lleida. España.
Responsables: Dres. Antonio Ramos Girona; Sonia Marín; Estanislau Fons-Sole; Isabel Odriozola; Robert Soliva Fortony
Año: 2017: 5 de junio (duración 5 semanas)
Calificación: Aprobado con examen

2.2.7. Introducción a la Micología

Institución: Facultad de Agronomía de Azul-UNICEN
Responsable: Dra Marta Cabello (Instituto Spegazzini)
Año: 2020
Carga horaria total: 40 horas.
Calificación: aprobado con examen final

2.2.8. Actualización en levaduras enológicas. 2021.

Filial Cuyo de la AAM. Agosto, 25 y 26.
Carga horaria: 6 horas.

2.2.9. Taller de Biorremediación: Vinculando sectores para una solución integral, organizado por la División Agrícola y Ambiental (DiMAyA) de la Asociación Argentina de Microbiología (AAM) como actividad previa al V Congreso Argentino de Microbiología Agrícola y Ambiental, realizado en formato virtual los días 13 y 14 de septiembre de 2021.

2.3. Otros

2.3.1. Seguridad en laboratorios

Institución: UIB BALCARCE (FCA-UNMdP; EEA INTA)
Año: 2013
Carga horaria total: 3 horas.
Calificación: aprobado con examen final

2.3.2. Seguridad en uso de matafuegos

Institución: UIB BALCARCE (FCA-UNMdP; EEA INTA)
Año: 2024
Certificado de asistencia



2.3.3

.Buenas Prácticas para la Comunicación” (RR n° 1118/24). Programa Integral de Políticas de Género dependiente de la Secretaría de Asuntos Laborales Universitarios de la Universidad Nacional de Mar del Plata
Año: 2024 (3h)
Certificado de asistencia

2.4. Becas obtenidas

Universidad Nacional de Mar del Plata. Facultad de Ciencias Agrarias, Secretaría de Ciencia y Técnica.

Programa de movilidad académica de posgrados, Pablo Neruda.

Espacio Iberoamericano del conocimiento. Red Agroforestal y Agroalimentaria

Período: 16 al 28 de noviembre 2014

Lugar: Universidad de Córdoba y Universidad de Lleida, España.

a- Universidad de Córdoba: Departamento de Bioquímica y Biología Molecular
Tutor académico: Dr. Prof. Jesús Jorrín Novo (UCO-España).

b- Universidad de Lleida: Departamento de Tecnología de Alimentos.
Director del Departamento (Área Micotoxinas) Dr. Antonio Ramos.

3. ANTECEDENTES DOCENTES

3.1. Docencia en la Universidad Nacional de Mar del Plata

3.1.1. Cargo actual:

Categoría y dedicación: PROFESOR ASOCIADO, CON DEDICACIÓN EXCLUSIVA, REGULAR, por concurso.

Unidad Académica: Facultad Ciencias Agrarias

Designación: OCA: 21/23; OCS: 297/23 (01/03/2023)

Categoría y dedicación: PROFESOR ASOCIADO, CON DEDICACIÓN EXCLUSIVA, INTERINA.

Unidad Académica: Facultad Ciencias Agrarias

Designación: OCA: 189/2022 (01/05/ 2022)

Responsable de la Asignatura: 01/10/ 2021

Categoría y dedicación: PROFESOR ADJUNTO, CON DEDICACIÓN EXCLUSIVA REGULAR.

Unidad Académica: Facultad Ciencias Agrarias

Designación: OCA: 1928/16 (16/11/2016); OCS: 2389/17

Responsable de la Asignatura: 01/10/ 2021

Asignaturas:

De grado:

1- Microbiología General (cód. 715)

2- Microbiología de los Alimentos (cód. 772)

De posgrado:

1- Bioquímica y Microbiología de suelos (UNMdP- cód. 553,

Responsable del Curso (Nota CA 337/18; OCA 566/18).



- 2- Microbiología de la rizósfera (posgrado UNMdP- cód. 652).
Participante (Prof. Responsable Mod II).
- 3- Microbiología de insumos y productos agropecuarios.
Programa de posgrado en Ciencias Agrarias. (UNMdP- Prod. Vegetal)
Responsable del curso.
- 4- Hongos micotoxigénicos y biotoxinas: su importancia en la ganadería.
(UNMdP- Producción Animal)
Responsable: Dra. Claudia Castellari; Co Responsable: Dra. Marcela Gerpe
- 5- Micotoxinas: estudio, evaluación y seguridad alimentaria. FCEyN-
UNMdP: 2021.
Profesor grupo responsable.

3.1.2. Cargos anteriores:

- 3.1.2.1. Categoría y dedicación: JEFE DE TRABAJOS PRÁCTICOS, REGULAR, CON DEDICACIÓN EXCLUSIVA
Unidad Académica: Facultad Ciencias Agrarias
Cargo obtenido: 1 de marzo, de 2010 (OCA: 255/09)
Reválida: agosto de 2014 (OCA: 708/14) Carrera Docente
Asignaturas:
De grado
1- Microbiología General (cód. 715)
2- Microbiología de los Alimentos (cód. 772)
De posgrado
1- Bioquímica y Microbiología de suelos (posgrado UNMdP- cód. 553).
Docente participante
2- Microbiología de la rizósfera (posgrado UNMdP- cód. 652)
Docente participante
- 3.1.2.2. Categoría y dedicación: JEFE DE TRABAJOS PRÁCTICOS CON DEDICACIÓN EXCLUSIVA
Unidad Académica: Facultad Ciencias Agrarias
Naturaleza de la designación: interino (OCA 118/09)
Período: octubre 2008 a marzo 2010
Asignaturas:
De grado
1- Microbiología General (cód. 715).
2- Microbiología de los Alimentos (cód. 772).
De posgrado
Bioquímica y Microbiología de suelos (posgrado UNMdP- cód. 553).
- 3.1.2.3. Categoría y dedicación: AYUDANTE DE PRIMERA - EXCLUSIVO
Naturaleza de la designación: regular (OCA 649/07)
Unidad Académica: Facultad Ciencias Agrarias
Período de designación: 1-06-2007 a 31- 09- 2008
Asignaturas:
De grado
1- Microbiología General (cód. 715)



2- Microbiología de los Alimentos (cód. 772)

3.1.2.4. Categoría y dedicación: AYUDANTE DE PRIMERA - PARCIAL

Naturaleza de la designación: regular (OCA 120/01)

Unidad Académica: Facultad Ciencias Agrarias

Período de designación: 1-06-2001 a 31-05-2007

Asignaturas:

De grado

1- Microbiología General (cód. 715)

2- Microbiología de los Alimentos (cód. 772)

3.1.2.5. Categoría y dedicación: AYUDANTE DE PRIMERA - PARCIAL

Naturaleza de la designación: interino (OCA 004/97; 047/98; 070/99; 053/00 y 078/01)

Unidad Académica: Facultad Ciencias Agrarias

Período de designación: 1-06-1997 a 31-05-2001

Asignaturas:

De grado

1- Microbiología General (cód. 715)

2- Microbiología de los Alimentos (cód. 772)

3.1.2.6. Categoría y dedicación: AUXILIAR ADSCRIPTA A LA DOCENCIA - SIMPLE

Naturaleza de la designación: regular (OCA 132/95)

Unidad Académica: Facultad Ciencias Agrarias

Período de designación: 1995

Actividades desarrolladas en los cargos anteriores

Asignatura:

De grado

Microbiología General (cód. 715)

3.1.2.7. Categoría y dedicación: AYUDANTE DE SEGUNDA

Naturaleza de la designación: regular (OCA 026/91; 007/92; 028/93; 021/94)

Unidad Académica: Facultad Ciencias Agrarias

Período de designación: 1-04-1991 a 6-03-1995

Nivel: grado

Asignatura: Microbiología Agrícola

3.2. Docencia en otras Instituciones

- Nivel: Terciario

Institución: Instituto de Formación Profesional 401 Balcarce

Carrera: Tecnicatura superior en Alimentos

Profesor invitado: Clases: Hongos filamentosos y levaduras

Fecha: octubre 2023

- Nivel: Terciario

Institución: Instituto de Formación Profesional 401 Balcarce

Carrera: Tecnicatura en Alimentos

Profesor invitado: Clases: Ecología Microbiana de alimentos

Fecha: mayo 2022



- Nivel: Universitario
Institución: Centro de Estudios de tres Arroyos, CRESTA.
Convenio CRESTA-Universidad Nacional de Mar del Plata.
Asignatura: Microbiología General
Ciclos 2008 y 2009.

3.3. Trabajos publicados con finalidad docente, Universidad Nacional de Mar del Plata, Facultad de Ciencias Agrarias

3.3.1. Módulos de cátedra

3.3.1.1. Asignatura Microbiología General

Autora: **Castellari, CC.** 2022.

Módulos de cátedra. Asignatura Microbiología General (OCA050/92). Módulos de estudio de las unidades temáticas:

UT 1. INTRODUCCIÓN A LA MICROBIOLOGÍA.

UT 2. ESTRUCTURA Y EVOLUCIÓN DE LOS MICROORGANISMOS.

UT 3. ORGANISMOS PROCARIOTAS.

UT 3.1. COMPOSICIÓN Y ESTRUCTURAS.

UT 3.2. NUTRICIÓN Y FISIOLOGÍA BACTERIANA.

UT 3.3. METABOLISMO MICROBIANO.

UT 3.4. CRECIMIENTO BACTERIANO.

UT 3.5. INFLUENCIAS DE FACTORES FÍSICOS Y QUÍMICOS COMO CONTROLADORES DE POBLACIONES MICROBIANAS.

UT 3.6. GRUPOS BACTERIANOS.

UT 4.2. HONGOS.

UT 5. TAXONOMÍA MICROBIANA.

UT 6. VIRUS.

UT 7. INMUNOLOGÍA.

Plataforma virtual Moodle <https://campus.mdp.edu.ar/agrarias/enrol/index.php?id=19>

Versiones en archivos PDF.

Autora: **Castellari, CC.** 2020 y 2021. Guías de estudio, elaboradas con material bibliográfico básico y complementario, destinadas al estudio de las unidades teóricas 1 a 4 del programa de contenidos teóricos de la Asignatura (OCA050/92) en la modalidad virtual y asincrónica (Pandemia Covid19).

UT 1. INTRODUCCIÓN A LA MICROBIOLOGÍA.

UT 2. ESTRUCTURA Y EVOLUCIÓN DE LOS MICROORGANISMOS.

UT 3. ORGANISMOS PROCARIOTAS.

UT 3.1. COMPOSICIÓN Y ESTRUCTURAS.

UT 3.2. NUTRICIÓN Y FISIOLOGÍA BACTERIANA.

UT 3.3. METABOLISMO MICROBIANO.

UT 3.5. INFLUENCIAS DE FACTORES FÍSICOS Y QUÍMICOS COMO CONTROLADORES DE POBLACIONES MICROBIANAS.

UT 3.6. GRUPOS BACTERIANOS.

UT 4 CLASIFICACIÓN Y FILOGENIA DE BACTERIAS

Plataforma virtual Moodle <https://campus.mdp.edu.ar/agrarias/enrol/index.php?id=19>

Versiones en archivos PDF.

3.3.1.2. Asignatura Microbiología de Alimentos

Autora: **Castellari, CC.** 2022

Módulos de cátedra. Microbiología de alimentos. Destinados al estudio de las unidades temáticas



UT 1. INTRODUCCIÓN A LA MICROBIOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS.
UT 3. ECOLOGÍA MICROBIANA DE LOS ALIMENTOS.
UT 4. MICROORGANISMOS INVOLUCRADOS EN TOXIINFECCIONES ASOCIADAS A ALIMENTOS
(Gram negativas).
UT 5. MICROORGANISMOS ÚTILES.
UT 6. MÉTODOS NO CONVENCIONALES EN MICROBIOLOGÍA DE ALIMENTOS.
UT 7. METABOLITOS SECUNDARIOS FÚNGICOS: MICOTOXINAS Y ANTIBIÓTICOS.

Autora: **Castellari, CC.** 2020 y 2021

Guías de estudio, elaboradas con material bibliográfico básico y complementario, destinadas al estudio de las unidades teóricas 5, 6 y 7 del programa de contenidos teóricos de la Asignatura en la modalidad virtual y asincrónica (Pandemia Covid19). Formato papel (2006 a 2010) y electrónico (2010- actualidad): <http://fca.mdp.edu.ar/cv/> (hasta 2021) y plataforma Moodle <https://campus.mdp.edu.ar/agrarias/enrol/index.php?id=66> (año 2020 a la actualidad).

3.3.2. Guía de trabajos prácticos

3.3.2.1. Asignatura Microbiología General.

3.2.1.1.1. Versión impresa

Autores: **Castellari, CC.**, Marcos Valle, FJ.

Años: 2022 y actualizaciones 2023 y 2024

Páginas: 105

Responsabilidad: edición general y revisión en particular, ídem punto anterior.

Autores: Andreoli, YE., **Castellari, CC.**, Marcos Valle, FJ.

Años: 2010 2021

Páginas: 105

Responsabilidad: edición general y revisión en particular, ídem punto anterior.

Autores: Quadrelli, AM., Andreoli, YE. y **Castellari, CC.**

Años: 2007 a 2010

Título: Guía de Trabajos Prácticos Microbiología General

Páginas: 103

3.2.1.1.2. Versión *on line*

Autores: Andreoli, YE.; **Castellari, CC.**; Marcos Valle, FJ. 2021. Guía de Trabajos Prácticos de la Asignatura "Microbiología General" (pdf). <http://fca.mdp.edu.ar/cv/index.php?language=spanish> [en línea]. Plataforma Moodle.

3.3.2.2. Asignatura Microbiología de los Alimentos

3.2.1.2.1. Versión impresa

Autores: Castellari C., Marcos Valle F., Salazar V.

Años: 2023 y 2024.

Título: Guía de Trabajos Prácticos Microbiología de Alimentos.

Páginas: 48



Autores: Andreoli, YE.; **Castellari, CC.**
Años: 2010 a 2022
Título: Guía de Trabajos Prácticos Microbiología de Alimentos.
Páginas: 44

Autores: Andreoli, YE.; **Castellari, CC.**; Zamora, A., Paolicchi, F., Terzolo, H., Folabella, A. Años: 2007-2009
Título: Guía de Trabajos Prácticos Microbiología de Alimentos.
Páginas: 44

3.2.1.2.1. Versión on line

Autores: Andreoli, YE.; Castellari, CC.; Cirone, K.; Marcos Valle, F. Guía de Trabajos Prácticos de la Asignatura Microbiología de Alimentos (pdf).
Años: 2020 a la actualidad. <http://fca.mdp.edu.ar/cv/index.php?language=spanish> [en línea]. Plataforma Moodle.

3.3.3. Elaboración de material visual para dictado de clases teóricas y prácticas

Presentaciones Power Point de clases teóricas y prácticas (en archivos PDF), programa de la asignatura, nómina de docentes, bibliografía, horarios y cronogramas (de clases y exámenes) y galería de imágenes sobre cada una de las unidades temáticas. Elaboración de videos en terreno.

Autores: **Castellari, CC.**, Marcos Valle, F. 2024. Teóricos de la Asignatura Microbiología General (pdf) http://www.mdp.edu.ar/agrarias/grado/715_Micro_gral/index.htm [en línea]. Plataforma Moodle <https://campus.mdp.edu.ar/agrarias/enrol/index.php?id=19>

Autores: **Castellari, CC.**, Marcos Valle, F., Salazar, V. 2024. Teóricos de la Asignatura Microbiología de Alimentos (pdf). <https://agrarias.campus.mdp.edu.ar/course/view.php?id=66>

Autores: **Castellari, CC.**, Marcos Valle, FJ., Andreoli, YE. 2022. Teóricos de la Asignatura Microbiología General (pdf) http://www.mdp.edu.ar/agrarias/grado/715_Micro_gral/index.htm [en línea]. Plataforma Moodle <https://campus.mdp.edu.ar/agrarias/enrol/index.php?id=19>

Autores: **Castellari, CC.**, Andreoli, YE. 2013-2021. Teóricos de la Asignatura Microbiología General (pdf) http://www.mdp.edu.ar/agrarias/grado/715_Micro_gral/index.htm [en línea]. Plataforma Moodle <https://campus.mdp.edu.ar/agrarias/enrol/index.php?id=19>

Autores: Andreoli, YE., **Castellari, CC.**, Zamora, A., Terzolo, H, Paolicchi; F. y Folabella, A. Años 2013-2019). Teóricos de la Asignatura Microbiología de Alimentos (pdf) http://www.mdp.edu.ar/agrarias/grado/772_Microbiologia_Alimentos/index.htm.



4. ANTECEDENTES EN INVESTIGACION

4.1. Categoría de docente – investigador (SPU)

Categoría Actual en el Programa de Incentivos a la Investigación: **3**
Universidad Nacional de Mar del Plata, Resolución 1619, 12/05/2017.
(Presentación a re categorización PRINUAR 2023: solicitud cat. 2)

- Grupo de investigación actual: NACT Salud de suelo y ambiente (OCA 835/21 del 27/8/21).

Co-Directora de grupo.

- Grupo de investigación Laboratorio: Biogeoquímica ambiental y ecología microbiana (07/2018 – 08/2021). Integrante del Consejo Asesor. (CA 217/18).

- Grupo de investigación NACT: "Horticultura". Directora Ing. Agr. Virginia González. (OCA 1068/19). Participante.

- **Lugar de trabajo:** Laboratorio de Microbiología de Suelos y Alimentos, UIB, FCA, UNMdP-EEA INTA Balcarce, Área Agronomía.

- **Responsable** del Laboratorio de Hongos, dependiente del Área de Microbiología de Suelos y Alimentos.

4.2. Participación/Dirección/Co-Dirección en Proyectos y/o programas acreditados

4.2.1. Investigación

4.2.1.1. Últimos diez años (25 proyectos: nueve/Directora, uno/integrante de grupo responsable).

- **Proyecto I+D:** Generación de conocimientos para el diseño de herramientas de control de hongos micotoxigénicos: rol del cambio climático en su ocurrencia.

Directora: Claudia Castellari

Código 15/A711; AGR705/24

Período: 2024-2025.

Universidad Nacional de Mar del Plata.

- **Proyecto I+D:** Revalorización de descartes frutihortícolas derivados de la industria de bebidas: caracterización de sus propiedades y aptitud como ingredientes funcionales

Directora: Claudia Castellari

Código 15/A720; AGR714/24

Período: 2024-2025.

Universidad Nacional de Mar del Plata.

- **Proyecto I+D:** *Stenocarpella maydis*: integrante de las comunidades fúngicas micotoxigénicas asociadas a granos de maíz y rastrojos de cosecha

Directora: Claudia Castellari

Código 15/A667; AGR663/22.

Período: 2022-2023.

Universidad Nacional de Mar del Plata.



- **Proyecto I+D:** *Hongo patógeno en maíz, Stenocarpella spp., una amenaza agrícola-ganadera: métodos de detección, epidemiología y toxicología de una enfermedad veterinaria emergente en bovinos.*

Integrante de Grupo Responsable

Código de proyecto: PICT-2020-SERIEA-03290.

Período 2022-2024

Agencia Nacional de Promoción de la Investigación, el Desarrollo Tecnológico y la Innovación, a través de la Resolución N° RESOL-2022-3-APN-DANPIDTYI#ANPIDTYI (MINCyT).

- **Proyecto I+D:** *Comportamiento sanitario de diferentes híbridos comerciales de maíz frente a especies de Fusarium, evaluación de su contaminación con micotoxinas y degradación proteica.*

Integrante del Grupo colaborador

Código: PICT-2020-SERIEA-00410.

Período 2022-2024

Agencia Nacional de Promoción de la investigación, el desarrollo Tecnológico y la Innovación (MINCyT).

- **Proyecto estructural de investigación:** *Inocuidad física, química y biológica de los alimentos. Metodologías analíticas, tecnologías y estrategias de intervención innovadoras y análisis de riesgo.*

Nombre de la actividad: Tecnologías y bases de manejo para reducir la contaminación con micotoxinas en granos y productos derivados durante la etapa de poscosecha.

Responsable de la actividad (Leandro Cardoso, INTA EEA Balcarce)

Participante

Código: PE I120

Periodo: 2022-2023.

INTA

- **Proyecto I+D:** *Comunidades fúngicas de la poscosecha de granos: rol de la microbiota no micotoxigénica frente a especies productoras de micotoxinas.*

Directora: Claudia Castellari

Código AGR608/20.

Período: 2020-2021.

Universidad Nacional de Mar del Plata.

- **Proyecto I+D:** *Grupos funcionales de la comunidad microbiana edáfica frente a la perturbación antropogénica.*

Directora: Claudia Castellari

Código AGR607/20.

Período: 2020-2021.

Universidad Nacional de Mar del Plata.

- **Proyecto I+D:** *Proyecto estructural de Investigación: Acceso, Uso, Re-uso y Manejo del Agua con Fines Múltiples.*

Coordinador: Dr. Marino Puricelli; **Participante**

Código: 2019-PE-E2-I043-002.

Período: 2020-2023.

INTA.



- **Proyecto estructural de Investigación.** *Inocuidad en alimentos para consumo humano y animal. INTA.*

Coordinador: Dr. Ricardo Bartosik

Participante

Código: PE-E7-I147-001.

Período: 2020-2022.

INTA

- **Proyecto I+D:** *Emisión de N₂O y diversidad microbiana en suelos con cultivos de cobertura en el Sudeste Bonaerense.*

Investigador joven: Dra. Nuria Lewczuk.

Participante

Periodo: agosto de 2021-agosto de 2023

FONCyT DT-PICT-2019-2019-00243. MINCyT.

- **Proyecto I+D:** *Deshidratación de bagazos obtenidos de la industria de jugos de detox: caracterización y valoración como ingredientes funcionales. Proyectos de Investigación Interfacultades orientados a la Investigación Básica (PI2Ba).*

Directora: Dra. Claudia Castellari (Ciencias Agrarias); Co-Dirección: Di Scala, Karina (Ciencias Exactas y Naturales).

RR2969/19.

Período: 2019-2020.

Universidad Nacional de Mar del Plata.

- **Proyecto I+D:** *Factores extrínsecos e implícitos que afectan las relaciones entre especies de Fusarium Link, Aspergillus Fr:Fr, Penicillium Link y Diplodia Fr., aisladas de cereales y oleaginosas almacenados en silos bolsa, en Argentina.*

Directora: Dra. Claudia Castellari

Código AGR553/18 (15/A557).

Período: 2018-2019.

Universidad Nacional de Mar del Plata.

- **Proyecto I+D:** *Evaluación de variables microbiológicas con potencial uso como bioindicadores en sistemas agrícolas.*

Directora: Ing. Agr. Yolanda Andreoli

Co-Directora: Dra. Claudia Castellari

Código: AGR543/18 (15/A547).

Período: 2018-2019.

Universidad Nacional de Mar del Plata.

- **Proyecto I+D:** *Factores ambientales que afectan los patrones de uso de nutrientes y las relaciones entre Fusarium verticillioides (Sacc.) Nirenberg, Aspergillus flavus Link y Talaromyces funiculosus (syn. P. funiculosum Thom), aislados de maíz almacenado en silo bolsas en Argentina.*

Directora: Dra. Claudia Castellari

Código AGR 499/16.

Período: 2016-2017.

Universidad Nacional de Mar del Plata.

- **Proyecto I+D:** *Efecto de la agricultura continua sobre las poblaciones microbianas en el sudeste bonaerense.*

Directora: Yolanda Andreoli. **Participante.**

Código AGR 487/16.

Período: 2016-2017.



Universidad Nacional de Mar del Plata.

- **Proyecto I+D:** *Tecnologías de agricultura de precisión para mejorar la eficiencia de la producción agropecuaria. Caracterización de la microbiota del kiwi Hayward producido en el sudeste bonaerense y evaluación de alternativas tecnológicas para obtener un producto mínimamente procesado inocuo y de alta calidad.*

Coordinación: Dra. Alejandra Yommi. **Participante**

Código PNAIyAV 1130033.

Período 2019 y continúa

INTA

- **Proyecto I+D:** *Evaluación de comunidades microbianas como indicadores biológicos del uso del suelo.*

Directora: Yolanda Andreoli. **Participante.**

Código AGR 429/14.

Período: 2014-2015.

Universidad Nacional de Mar del Plata.

- **Proyecto I+D:** *Factores Implícitos determinantes del establecimiento de la micobiotica micotoxigenica en granos de maíz almacenados en atmósferas automodificadas.*

Director: Adolfo Casaro. **Participante.**

Código AGR 441/14.

Período: 2014-2015.

Universidad Nacional de Mar del Plata.

- **Proyecto I+D:** *Proyecto regional con enfoque territorial del Sudeste. INTA. Área del conocimiento: CIENCIAS AGRÍCOLAS - Biotecnología Agropecuaria. Sub-área del conocimiento: Otras Biotecnología Agropecuaria.*

Coordinador: Daniel Huarte. A partir de 2015: Silvia Marisa Rouvier. **Participante**

Código de proyecto: BASUR 1272103. Id Producto 4654. Id Actividad 18206. Unidad 721105

Período: 02/2013-08/2018.

INTA- AER Mar del Plata.

- **Proyecto I+D:** *Proyecto regional con enfoque territorial Mar y Sierras. INTA. Tipo de actividad: Desarrollo experimental o tecnológico.*

Coordinador: Silvia Marisa Rouvier. **Participante.**

Código de proyecto: BASUR 1272102.

Período: 02/2013-08/2018.

INTA- AER Mar del Plata.

- **Proyecto I+D:** *Contaminación con micotoxinas en grano de cereales y oleaginosas en pre y poscosecha: identificación de situaciones de riesgo, desarrollo de pronósticos con base meteorológica y de buenas prácticas de manejo, internalización territorial.*

Coordinador: Dr. Ricardo Bartosik. **Participante.**

Proyecto específico PNCYO-1127023.

Periodo: 2013-2018.

INTA

- **Proyecto I+D:** *Estrategias para una producción saludable con reducción del uso de insumos en sistemas productivos periurbanos de origen vegetal y animal.*

Coordinadora: Ing Agr Virginia González. **Participante.**



Período 2016-2018.
INTA AUDEAS CONADEV

- **Proyecto I+D:** *Desarrollo territorial y soberanía alimentaria. Aportes para la construcción de políticas públicas.*

Directora: Ing. Agr. Yolanda Andreoli. **Participante.**

Código: AGR366/12.

Período: 2012-2013.

Universidad Nacional de Mar del Plata.

- **Proyecto I+D:** *Factores determinantes en el desarrollo de hongos micotoxigénicos en granos de cereales almacenados en bolsas plásticas.*

Director: Dr. Adolfo Casaro. **Participante.**

Código: AGR375/12.

Período: 2012-2013.

Universidad Nacional de Mar del Plata.

4.2.1.2. **Período 2003-2011** (Participante: 11)

- **Proyecto I+D:** Desarrollo territorial: Potencialidad de la Agricultura Urbana de base Agroecológica como generadora de organización socio-productiva local.

Directora: Ing. Agr. Yolanda Andreoli.

Código: AGR305/10.

Período: 2010-2011.

Universidad Nacional de Mar del Plata.

- **Proyecto I+D:** Generación, desarrollo y difusión de tecnologías para aumentar la eficiencia en la poscosecha de granos y subproductos de su transformación industrial. Área Estratégica Agroindustria.

Coordinador: Dr. Ricardo Bartosik.

Código: PE 2: AEAI 274.420.

Período: 2010-2012. INTA.

- **Proyecto I+D:** Hongos micotoxigénicos en maíz almacenado en bolsas plásticas herméticas.

Director: Dr. Adolfo Casaro.

Código: AGR313/10.

Período: 2010-2011.

Universidad Nacional de Mar del Plata.

- **Proyecto I+D:** Eficiencia de poscosecha: generación, desarrollo y difusión de tecnologías para aumentar la eficiencia de acondicionamiento, secado y almacenaje de cereales, oleaginosas y cultivos industriales del país. Estudios exploratorios sobre la microbiota que se desarrolla en maíz, almacenado en bolsas plásticas herméticas.

Coordinador. Dr. Ricardo Bartosik.

Código: AEA/ 5742.

Período: 2009-2012.

INTA.

- **Proyecto I+D:** Caracterización de la microbiota micotoxigénica desarrollada en la superficie de productos cárnicos embutidos secos.

Directora: Ing. Agr. Ana Quadrelli.

Código: AGR297/09.



Período: 2009-2010.
Universidad Nacional de Mar del Plata.

- **Proyecto I+D:** Producción agroecológica urbana: sustentabilidad socio-económica y técnico- productiva para el desarrollo local.

Directora: Virginia Hamdan.

Código: AGR263/08.

Período: 2008-2009.

Universidad Nacional de Mar del Plata.

- **Proyecto I+D:** Caracterización e identificación de poblaciones bacterianas desarrolladas en la superficie de productos cárnicos embutidos secos y selección de cepas para la elaboración de cultivos iniciadores.

Directora: Ing. Agr. Ana Quadrelli.

Código: AGR241/07.

Período: 2007-2008.

Universidad Nacional de Mar del Plata.

- **Proyecto I+D:** Caracterización e identificación de levaduras en productos cárnicos embutidos secos y elaboración de cultivos iniciadores.

Director: Dr. Federico Laich.

Código: AGR 199/05.

Período: 2005-2006.

Universidad Nacional de Mar del Plata.

- **Proyecto FONTAR:** ANR 300. Desarrollo de cultivos iniciadores para productos embutidos secos.

Director Federico Laich.

Código: NA 432/2003. Res. ANPCYT 207/04.

Año 2005.

Ministerio de Ciencia, Tecnología e Innovación.

- **Proyecto I+D:** Composición de la microbiota superficial de productos cárnicos embutidos secos y selección preliminar de cepas fúngicas para la elaboración de cultivos iniciadores.

Director: Ana Quadrelli.

Código: AGR182/04.

Período: 2004-2005.

Universidad Nacional de Mar del Plata.

- **Proyecto I+D:** Composición de la microbiota superficial de productos cárnicos embutidos secos y selección preliminar de cepas fúngicas para la elaboración de cultivos iniciadores.

Director: Federico Laich.

Código: PICTO2002. N° 09-11348. P

Período: 2004-2005.

Ministerio de Ciencia, Tecnología e Innovación.

4.2.1.3. Período 1996–1999 (colaboración como Ayudante de primera-dedicación parcial: 4)



Proyecto I+D: Incidencia de las transformaciones del nitrógeno en el suelo sobre la nutrición nitrogenada de cultivos y pasturas. Director. Ing.Agr. Hernán Echeverría. Período: 1997-1999. Universidad Nacional de Mar del Plata.

Proyecto I+D: Ecología e Impacto de las Asociaciones Simbióticas con rizobios y micorrizas sobre la productividad de los cultivos Actividad: Cuantificación y Caracterización por técnicas molecular de aislamientos de *Rhizobium meliloti* en suelos del Sudeste Bonaerense. Director: Ing. Agr. Ana Quadrelli. Período: 1997-1999. Universidad Nacional de Mar del Plata.

Proyecto I+D: Control Biológico de enfermedades causadas por patógenos de suelo. Colaboración en actividades en Tesis de Magister: Evaluación de métodos de selección y aislamiento de *Pseudomonas fluorescentes*, Actinomicetes y *Trichoderma sp.* para el control del mal de los almácigos en el cinturón hortícola de Mar del Plata. Director Dr. Alberto Escande. Período: 1994-1996. Universidad Nacional de Mar del Plata.

Proyecto: Pérdida de Productividad de los alfalfares en la zona de Tandil. Realización de recuentos de *Rhizobium meliloti* nativos, en planta, a partir de muestras de suelo. Año 1996.

4.2.1.4. Período 1992–1996 (colaboración como Ayudante Estudiante, de la asignatura Microbiología Agrícola)

Proyecto: Dinámica del nitrógeno y azufre en suelos del sudeste bonaerense. Área Microbiología. Módulo C: Respuesta de *Lotus tenuis* a la inoculación con *R. loti* y a la fertilización con fósforo. Responsable: Ing. Agr. Hernán Echeverría. Período: 1991-1995. INTA.

Proyecto: Control de enfermedades causadas por bacterias del grupo de *Pseudomonas fluorescentes*. Responsable Ing. Agr. Ana María Quadrelli. Período: 1991-1992. Universidad Nacional de Mar del Plata.

Proyecto: Control biológico de *Sclerotinia sclerorum* en girasol.
- Director Dr. Alberto Escande. Período: 1993-1994. INTA.

Proyecto: Estudios sobre la respuesta de vegetales inoculados con *Azospirillum* ante el estrés abiótico. Director Dr. Carlos Barassi. Período: 1993-1994. Universidad Nacional de Mar del Plata.

4.3. Participación en Congresos - Encuentros - Jornadas - Simposios - Seminarios (total: 32)

- **VIII Jornadas bonaerenses de microbiología de suelos, para una agricultura sustentable.**

Fecha: 8 y 9 de abril de 2025.

Ciudad: Azul

Participante autor.



- **Jornada técnica VETANCO. Hongos y micotoxinas en ganado lechero: Efectos, diagnóstico y control.** Disertante Dr. Gustavo Schuenemann.
Fecha: 31/07/2024
<https://www.youtube.com/watch?v=6VhWBIdMN6k>

- **V Congreso Argentino de Microbiología Agrícola y Ambiental.**
Fecha: 15 al 15/ 09/ 2021.
Modalidad Mixta. Centro de Convenciones Sergio Karakachoff de la Universidad Nacional de La Plata. (virtual)
Participante no autor.

- **Seminario:** El agua en la salud pública. Mes del ambiente: Semana de recursos hídricos. Universidad Nacional de Cuyo. Disertante Mag. Sergio Saracco (presidente de la Asociación Argentina de Toxicología, ATA).
Fecha: 24/06/2021.
<https://us02web.zoom.us/j/89995869953?pwd=T1FOcEhmS0IDS2hWQkJEUW1KMVhBQT09>
Participante no autor.

- **Seminario:** Avances en resistencia a antimicrobianos en la producción animal. Asociación Argentina de Microbiología (AAM). Webinar.
Fecha: 10/06/2021
Plataforma Zoom
https://zoom.us/j/93391970194?tk=bYtv4jLvF0Sig1n6iauHnPr0fRmV_tW5c9KiiKhY_C-4.DQIAAAAVvphfkhZSZGNrWUR4TIJfU3QyR1FEZGRxV0F3AAAAA&uuiid=WN_cmkLogyBTQ-aSWT0S_dCvg

- **Seminario:** Biología de suelos: el rol de los microorganismos en los sistemas agroecológicos.
Cátedra libre de Agroecología. Facultad de Ciencias Agrarias. Universidad Nacional de Rosario. Disertantes:
Dra. Silvia Toresani, Ing Agr. Bartolatto, Ing. Agr. Schiavon.
Fecha: 10/06/2021
Plataforma: <https://youtu.be/a6zdVV11lrI>

- **Jornadas:** Panorama general sobre micotoxinas
Docente: Dra. Ana Pacin
Fecha: 18 y 25/11 y 2/12/2020.
Lugar: <https://us.bbcollab.com/guest/466613d50c97478b9f5366118dcb63fc>

- **Jornada Nacional:** Conservación de Suelos 2020
Fecha: 7, 14 y 21/07/ 2020.
Plataforma: <https://mail.inta.gob.ar/owa/#path=/mail/inbox/rp>

- **Seminario:** Control de *Listeria monocytogenes* en plantas de alimentos. Higiene TM.
Fecha: 10/07/2020.
Plataforma Zoom.
https://applauncher.gotowebinar.com/#webinarOver/8640739034197120014/es_ES

- **Seminario:** Biofilms en la Industria Alimentaria ¿El nuevo desafío? CIATI; AATA Mar del Plata.



Fecha: 25/06/2020.

Plataforma Zoom

<https://us02web.zoom.us/j/81153086473?pwd=VjdmaFBpbkEveHg1T2gwYWdxODhKdz09>

- **Seminario:** Micotoxinas & Cambio climático en la era post Covid19 ¿Hacia dónde vamos? Paten Co Webiinar.

Fecha: 16/06/2020.

Plataforma: <https://agriseminar.com/room?ade=NQ==>.

- **Congreso:** XI Congreso Argentino de Microbiología CAM. 2019.

Participante autor (expositor)

Fecha: 25 al 27/09/2019.

Buenos Aires.

- **Congreso:** V Congreso Argentino de Microbiología de Alimentos. CAMA 2019.

Participante autor (expositor)

Fecha: 25 al 27/09/2019.

Buenos Aires.

- **Reunión:** I Reunión Nacional de Micología y sus aplicaciones en el ámbito agrícola.

Participante

Fecha: 11 y 12/04/2019.

Mar del Plata.

- **Taller:** Capacitación y coordinación de actividades para el "Tratamiento de residuos". Área Agronomía.

Participante

Fecha: 01/11/2018.

Unidad Integrada Balcarce: FCA, UNMdP- EEA INTA Balcarce.

- **Jornada:** de la Unidad Demostrativa Agroecológica Balcarce (UDAB).

Participante expositor (Variables microbiológicas y químicas en diferentes usos del suelo en un Agroecosistema del sudeste bonaerense).

Fecha: 24/10/2018.

Unidad Integrada Balcarce: FCA, UNMdP- EEA INTA Balcarce.

- **Congreso:** IV Congreso Argentino de Microbiología Agrícola y Ambiental.

Participante expositor.

Fecha: 11 al 13/04/2018.

Mar del Plata.

- **Jornada:** I Jornada Argentina de Microbiología General, MicroGen 2018.

Participante.

Fecha: 13/04/2017.

Mar del Plata.

- **Congreso:** Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. CYTAL 2017.

Participante expositor.

Fecha: septiembre de 2017

Mar del Plata.

- **Congreso:** I Congreso Internacional de Silo bolsa.

Integrante Comité organizador, Conferencista y Expositor.



Fecha: 13 al 16/10/2014
Mar del Plata, Argentina.

- **Congreso:** XIII Congreso Argentino de Microbiología. II Congreso de Microbiología Agrícola y Ambiental.

Participante expositor

Fecha: septiembre de 2013.

Buenos Aires.

- **Congreso:** VIII Congreso Argentino de Microbiología General, SAMIGE 2012.

Participante expositor

Fecha: julio de 2012.

Mar del Plata.

- **Congreso:** Argentino de Microbiología. CAM 2010.

Participante expositor

Fecha: octubre de 2010.

Buenos Aires.

- **Congreso:** Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. CYTAL 2009.

Participante expositor

Fecha: octubre de 2009.

Concordia, Entre Ríos.

- **Congreso:** III Congreso Internacional de Enseñanza de la Biología.

Participación: Conferencista invitado.

Tema. Caracterización de la microbiota toxigénica desarrollada espontáneamente sobre la superficie de productos cárnicos embutidos secos elaborados en forma artesanal.

Fecha: octubre de 2008.

Mar del Plata, Argentina.

- **Congreso:** VI Congreso Latinoamericano de Micología.

Participante expositor

Fecha: noviembre de 2008

Mar del Plata, Argentina.

- **Congreso:** X Congreso Argentino de Micología.

Participante expositor

Fecha: mayo de 2008

Santa Fe, Santa Fe.

- **Congreso:** XI Congreso de Ciencia y Tecnología de Alimentos. CYTAL, 2º Simposio Internacional de nuevas tecnologías.

Participante expositor

Fecha: setiembre de 2007

Buenos Aires.

- **Congreso:** III Congreso Argentino de Microbiología de los Alimentos.

Participante expositor

Fecha: noviembre de 2006.

Buenos Aires.

- **Congreso:** Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.



Participante expositor.
Fecha: noviembre de 2006.
Córdoba, Argentina.

- **Congreso:** Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. CYTAL. Primer Simposio Internacional de Nuevas Tecnologías.

Participante expositor
Fecha: mayo de 2005
Mar del Plata.

- **Congreso:** XVII Congreso Argentino de la Ciencia del Suelo.

Participante expositor
Fecha: abril de 2000
Mar del Plata.

4.4. Publicaciones Científicas

4.4.1. Publicaciones en revistas periódicas no indexadas (17)

- Poo, J.I., **Castellari, C.**, Gerpe, M. 2020. Nuevas micotoxinas en el maíz. ¿Tiene efectos en la salud animal y humana? Importancia del género *Stenocarpella*. La industria cárnica Latinoamericana, 215: 42-49. ISSN 0325-3414.

- Rivera, J.M., Andreoli, Y., Puricelli, M., **Castellari, C.**, Marcos Valle, F., Pegoraro, C. 2020. Calidad bacteriológica y concentración de nitratos en aguas subterráneas en distintas estaciones del año. Revista La alimentación Latinoamericana, 347: 50-55. ISSN 0325-3384.

- Martínez, R., Bilbao, C., Campos, E., **Castellari, C.** 2019. Incidencia de Isoca de la espiga en maíces Bt. Visión Rural, Año XXVI, 128: 30-32. ISSN 0328-7009.

- Nannini, J., Andreoli, Y., **Castellari, C.**, Pereyra Iraola, M., Marcos Valle, F. 2019. Análisis de la reutilización de inóculos de levaduras para elaboración de cerveza. Revista La alimentación Latinoamericana, 341: 53-57. ISSN 0325-3384.

- Perez Escalante, J., Andreoli, Y., Puricelli, M., **Castellari, C.**, Cirone, K., Marcos Valle, F. 2018. Calidad bacteriológica de aguas de pozo del sudeste bonaerense en distintas estaciones climáticas del año. Revista La alimentación Latinoamericana, 337: 64-68. ISSN 0325-3384.

- **Castellari, C.**, Marcos Valle, F., Pacin, A. 2018. MAIZ EN SILOS BOLSA: comportamiento de los hongos micotoxigénicos durante el almacenamiento. Visión Rural, Año XXV, 121: 32-36. ISSN 0328-7009.

- Raghner, B., Andreoli, Y., **Castellari, C.**, Cirone, K., Salazar, V. 2017. Calidad microbiológica de dulce de zanahorias elaborado con sucralosa en forma artesanal. Revista La alimentación Latinoamericana, 333: 58-62. ISSN 0325-3384.

- Tieri, S., Andreoli, Y., **Castellari, C.**, Cirone, K., Salazar, V., Provencs, N. 2017. Calidad microbiológica de hamburguesas de garbanzo elaboradas en forma artesanal y almacenadas bajo diferentes temperaturas de refrigeración. Revista La alimentación Latinoamericana, 332: 62-66. ISSN 0325-3384.



- Salazar, V., Andreoli, Y., **Castellari, C.**, y Marcos Valle, F. 2014. Comportamiento microbiológico de conservas de tomate artesanales e industriales almacenadas a temperatura ambiente. Revista La alimentación Latinoamericana, 313: 58-63. ISSN 0325-3384.
- Marcos Valle, F., Díaz Delfino, A., **Castellari, C.**, Andreoli, Y., Picone, L. 2014. Indicadores microbianos: poblaciones fúngicas según el uso del suelo en el sudeste bonaerense. Rural, Año XXI, 103: 12-14, julio-agosto. ISSN 0328-7009.
- Marcos Valle, F., **Castellari, CC.**, Santillán, J. 2013. Reservas forrajeras: Calidad microbiológica del ensilaje de maíz. Visión Rural, Año XX, 100: 20-21, noviembre-diciembre. ISSN 0328-7009.
- **Castellari, CC.**, Marcos Valle, FJ. 2013. Micotoxinas: imperceptibles en los alimentos. Visión Rural. Año XX, 96: 20-22, marzo-abril. ISSN 0328-7009.
- Bartosik, R., **Castellari, CC.**, Cardoso, L. De la Torre, D., Abadía, B., Carpaneto, B., Marcos Valle, FJ. 2012. Manejo de trigo con fusariosis en la poscosecha. Boletín de divulgación. INTA. PRECOP. 15 pp.
- **Castellari, CC.**, Marcos Valle, FJ. 2012. Hongos productores de micotoxinas: ¿dónde viven? Visión Rural, Año XIX, 95: 22-23, noviembre-diciembre. ISSN 0328-7009.
- Marcos Valle, FJ., **Castellari, CC.** 2012. Hongos micotoxigénicos: microscópicos pero peligrosos. Visión Rural, Año XIX, 93: 20-23, julio-agosto. ISSN 0328-7009.
- Hesse, A., Andreoli, Y., González, N., **Castellari, CC.** 2010. Calidad microbiológica de conservas artesanales producidas en emprendimientos generados por programas de intervención social. Revista Latinoamericana de Alimentación, 268: 48-52. ISSN 0325-3384

4.4.2. Publicaciones en revistas periódicas con referato (indexadas)

4.4.2.1. Internacionales (12)

- Maciel, G., **Castellari C.**, Cardoso, L., Abadía, M., Busato, P., Bartosik, R. 2025. Fungal biota and Mycotoxins contamination in soybean Expeller. Agronomy (en prensa).
- Arata, A., Martínez M., **Castellari, C.**, Cristos, D., Pesquero, N, Dinolfo, I. 2024. Impact of *Fusarium* spp. on different maize commercial hybrids disease evaluation and mycotoxin contamination. Fungal Biology. 128: 1983-1991.
- Pérez-Pizá M. C., Vicente S. **Castellari C.**, Mousegne F., Jecke F., Cornejo P., Ibáñez V. N., Sansinena M. J., Vago M. E., Stenglein S. A., Pacín A. 2024. Timing is everything: how planting period shapes nutritional quality, mycobiota characteristics, and mycotoxin contamination in maize (*Zea mays*) grains. European Journal of Plant Pathology. 1-17. <https://doi.org/10.1007/s10658-024-02820-5>
- Abadía, M.B.; **Castellari, C.**; Monterubbianesi, M.G.; Bartosik, R.E. 2023. Respiration rates and microbiological development in maize seeds stored between 12% and 14% moisture content. Journal of Stored Products research. SPR-D-23-



0033071R1. En prensa. 104 (2023) 102209.
<https://doi.org/10.1016/j.jspr.2023.102209>

- **Castellari, C.**; Marcos Valle, FJ., Pacin, AM. 2021. Interacciones entre *Fusarium verticillioides* (Sacc.) Nirenberg, *Aspergillus flavus* Link Y *Talaromyces funiculosus* Thom en ambientes herméticos. Chilean Journal of Agricultural & Animal Sciences. 37 (1): 11-20. <https://doi.org/10.29393/CHJAAS37-2IFCC30002>

- Marcos Valle, F.; Bartosik, R.; Gastón, A.; Abalone, R.; De La Torre, D.; **Castellari, C.** 2021. Study and modelling the respiration of corn seeds (*Zea mays* L.) during hermetic storage. Biosystems Engineering. 208:45-57. <https://doi.org/10.1016/j.biosystemseng.2021.05.009>

- Marcos Valle, FJ.; **Castellari, CC.**; Yommi, A.; Pereyra, MA.; Bartosik, R. 2021. Evolution of grain microbiota during hermetic storage of corn (*Zea mays* L.) Journal of Stored Products Research 92:101788 (1-10). <https://doi.org/10.1016/j.jspr.2021.101788>

- Alvarez, E.; Cardoso, M.; Depetris, G.; **Castellari, C.**; Cristos, D.; Bartosik, R. 2019. Storage of WDGS under hermetic and non-hermetic conditions: effect on sensory properties, microorganisms, sanitation and nutritional value. Journal of Stored Products Research. 80:65-70. <https://doi.org/10.1016/j.jspr.2018.11.011>

- Pereyra, E., Marcos Valle, F., Godoy, C., **Castellari, C.**, Andreoli, Y. 2019. Relevamiento y caracterización de levaduras autóctonas de interés enológico en la Región del Sudeste Bonaerense (Argentina). Investigación y ciencia 2019. Revista Enólogos. 118: 54-58. ISSN 1695-7296.

- Marcos Valle, FJ, Moreno, MV, Silvestro, LB, **Castellari, CC**, Díaz Delfino, AM, Andreoli, YE, Picone, LI. 2019. Diversidad fúngica en suelos con diferentes usos en la región pampeana Argentina. Revista Chilean Journal of Agricultural & Animal Sciences. 35 (2):163-172. ISSN 0719-3882. <http://dx.doi.org/10.4067/S0719-38902019005000301>

- **Castellari CC**, Quadrelli, AM, Laich, FS. 2010. Surface mycobiota on argentinian dry fermented sausages. International Journal of Food Microbiology. 142 (1): 149-155. ISSN 0158-1605. <http://dx.doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2010.06.016>

- **Castellari, CC.**, Marcos Valle, F., Mutti, J., Cardoso, L., Bartosik, R. 2010. Toxigenic fungi in corn (maize) stored in hermetic plastic bags. Julius- Kühn-Archiv, 425: 501-504. ISSN 1868-9892. ISBN 978-3-930037-65-0.

4.4.2.2. Nacionales (10)

- Marcos Valle, F., Castellari, CC., Andreoli, Y., Díaz Delfino, A., Picone, L. 2022. Microbiota edáfica cultivable según usos del suelo en el sudeste bonaerense. Revista Agronomía & Ambiente. 42 (1): 15-25. ISSN 2314-2243 (impreso). ISSN 2344-9039 (en línea).

- Moreno, A., **Castellari, CC**, Yommi, A., Médici, S., Pereyra, MA. 2019. Calidad Microbiológica de kiwi cv Hayward cosechado en el Sudeste de la provincia de Buenos Aires, Argentina. Revista de la Facultad de Agronomía de la Universidad Nacional de La



Plata. Vol 118 (2):1-7. ISSN 0041-8676.
<http://revista.agro.unlp.edu.ar/index.php/revagro/index>

- **Castellari, CC**, Marcos Valle, F, Pacin, AM. 2019. Observación de interacciones entre hifas de *Fusarium verticillioides*, *Aspergillus flavus* y *Talaromyces funiculosus* en microcultivos desarrollados en ambientes herméticos. Revista Argentina de Microbiología. 51(2): 186-188. ISSN 0325-7541.
<https://doi.org/10.1016/j.ram.2018.07.002>.

- **Castellari, CC**, Cendoya, MG, Marcos Valle, F, Barrera, V., Pacin, AM. 2015. Factores extrínsecos e intrínsecos asociados a poblaciones fúngicas micotoxigénicas de granos de maíz (*Zea mays* L.) almacenados en silo bolsas en Argentina. Revista Argentina de Microbiología. 47 (4): 350-359. ISSN 0325-7541.

- Covacevich, F., **Castellari, C.**, Echeverría H. 2014. Métodos físicos y químicos para la eliminación de propágulos de hongos formadores de micorrizas nativos de muestras de suelo. Revista Argentina de Microbiología. 46:1-6. ISSN 0325-7541.

- Marcos Valle, F., **Castellari, C.**, Delgado, S., Bartosik, R. 2013. Factores extrínsecos sobre la microbiota asociada a granos de maíz almacenados en ambientes herméticos. Revista Argentina de Microbiología. 45 - Supl. 1. pp. 225.

- Wolski, EA., Barrera, V., **Castellari, CC.**, González, J. 2012. Biodegradation of phenol in static cultures by *Penicillium chrysogenum* ERK1: catalytic abilities and residual phytotoxicity. Revista Argentina de Microbiología. 44: 113-121. ISSN 0325-7541.

- **Castellari, CC.**, Quadrelli, AM. 2004. Persistencia en suelo de *S. meliloti*. Ciencia del Suelo. 22 (1): 1-6. ISSN 0326-3169.

- **Castellari, CC.**, Quadrelli, AM., González, N., Laich, FS. 2001. Cuantificación y Caracterización de *R. meliloti* en el sudeste bonaerense. Ciencia del Suelo. 19: 82-84. ISSN 0326-3169.

- **Castellari, CC.**, Quadrelli, AM., Andreoli, YE., Creus, CM., Barassi, CA. 1997. Poblaciones nativas de *Azospirillum* Spp asociadas a dos cultivares de trigo en suelos agrícolas del sudeste de la provincia de Buenos Aires, Argentina. Ciencia del Suelo, 15:42-44. ISSN 0326-3169.

4.4.3. Publicaciones en revistas/sitios on line (15)

- **Castellari, CC.**, Marcos Valle, FJ. 2020. Cosecha de maíz: alerta por micotoxicosis. Información de divulgación electrónica FCA. FCA IDE N° 1. 2p. Universidad Nacional de Mar del Plata. FCA (OCA 2032/17). Agosto 2020. http://fca.mdp.edu.ar/sitio/ide//http://fca.mdp.edu.ar/sitio/wp-content/uploads/2020/08/ide_Castelari_01-2020.pdf-en línea-Publicado en el sitio: agosto de 2020.

- Marcos Valle, F., Moreno, V., Silvestro, L., **Castellari, C.**, Díaz Delfino, A., Andreoli, Y., Picone, L. 2019. Diversidad fúngica en suelos con diferentes usos en la región pampeana argentina. Chilean J. Agric. Anim. Sci., ex Agro-Ciencia. <http://agro-ciencia.cl/web/wp-content/uploads/2019/08/AC-1842.-Diversidad-Fungica-5.pdf> -en línea-. Publicado en el sitio: 09 agosto 2019. ISSN 0719-3890 on-line.



- **Castellari, CC**, Marcos Valle, F, Pacin, AM. 2018. Observación de interacciones entre hifas de *Fusarium verticillioides*, *Aspergillus flavus* y *Talaromyces funiculosus* en microcultivos desarrollados en ambientes herméticos Revista Argentina de Microbiología. Publicado, 20 de setiembre de 2018.
<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0325754118300804?via%3Dihub>
- **Castellari, C.**, Marcos Valle, F., Pacin, AM. 2018. Maíz en Silos Bolsa: comportamiento de los hongos micotoxigénicos durante el almacenamiento. https://www.engormix.com/micotoxinas/articulos/maiz-silos-bolsa-comportamiento-t42294.htm?utm_source=notification&utm_medium=email&utm_campaign=1-1-0
- Moreno, A., **Castellari, C.**, Yommi, A., Quillehauquy, V. 2018. Kiwis mínimamente procesados: evaluación de alternativas de desinfección. <https://inta.gob.ar/documentos/kiwis-minimamente-procesados-evaluacion-de-alternativas-de-desinfeccion>
- Andreoli, Y.E., **Castellari, C.**, Marcos Valle, F. 2018. Análisis bacteriológico de aguas con identificación de micobacterias y análisis microbiológico de hamburguesas de garbanzo, dulces de zanahoria y de tomate. Informe técnico para Proyecto regional con enfoque territorial (PRET SE-INTA). <https://inta.gob.ar> -en línea-. Publicado en el sitio: junio de 2018.
- Andreoli, Y.E., **Castellari, C.**, Marcos Valle, F. 2017. Análisis bacteriológico de aguas con identificación de micobacterias y análisis microbiológico de hamburguesas de garbanzo. Informe técnico para Proyecto regional con enfoque territorial (PRET SE-INTA). <https://inta.gob.ar> -en línea-. Publicado en el sitio: diciembre de 2017.
- Andreoli, Y.E., **Castellari, C.**, Marcos Valle, F. 2016. Análisis bacteriológico de aguas con identificación de micobacterias, análisis microbiológico de mermeladas de zanahoria y de hamburguesas de garbanzo. Informe técnico para Proyecto regional con enfoque territorial (PRET SE-INTA). <https://inta.gob.ar> -en línea-. Publicado en el sitio: diciembre de 2016.
- Andreoli, Y.E., **Castellari, C.**, Marcos Valle, F. 2015. Análisis bacteriológico de aguas y análisis microbiológico de mermeladas de zanahoria. Informe técnico para Proyecto regional con enfoque territorial (PRET SE-INTA). <https://inta.gob.ar> -en línea-. Publicado en el sitio: diciembre de 2015.
- Bartosik, R., Cardoso, L., De la Torre, D., Ibañez, P., **Castellari, CC.**, Esperbent, C. 2014. Claves para almacenar una cosecha húmeda. Cómo guardar granos húmedos y no perder calidad. <http://inta.gob.ar/noticias/claves-para-almacenar-una-cosecha-humeda>. <http://intainforma.inta.gov.ar/?p=21476>.
- Castellari, C.; Marcos Valle, F.; Mansilla, M.; Pacin, A. 2014. Influencia del Ambiente Hermético sobre el Crecimiento y Esporulación de Poblaciones Fúngicas Asociadas a Granos de Maíz Almacenados en Silo Bolsa en la Provincia de Buenos Aires, Argentina. <http://inta.gob.ar/documentos/influencia-del-ambiente-hermetico-sobre-el-crecimiento-y-esporulacion-de-poblaciones-fungicas-asociadas-a-granos-de-maiz-almacenados-en-silo-bolsa-en-la-provincia-de-buenos-aires-argentina-castellari-2014>
- Andreoli, Y.E., **Castellari, C.**, Marcos Valle, F. 2014. Análisis bacteriológico de aguas y análisis microbiológico de conservas artesanales. Informe técnico para



Proyecto regional con enfoque territorial (PRET SE-INTA). <https://inta.gob.ar> -en línea-. Publicado en el sitio: diciembre de 2014.

- Bartosik, R., Castellari, C., Cardoso, L., de la Torre, D., Abadía, B., Carpaneto, B., Marcos Valle, F. 2013. Artículo de divulgación: Manejo de trigo con Fusarium en la poscosecha. <https://inta.gob.ar/documentos/manejo-de-trigo-con-fusarium-en-la-poscosecha> -en línea-. Publicado en el sitio: 15 de mayo de 2013. 16 p.

- Bartosik, R., **Castellari, CC.**, Cardoso, L. De la Torre, D., Abadía, B., Carpaneto, B., Marcos Valle, F.J. 2012. Manejo de trigo con fusariosis en la poscosecha. <http://inta.gob.ar/documentos/manejo-de-trigo-con-fusariosis-en-la-poscosecha>. Publicado en el sitio: 28 de noviembre de 2012.

- Laich, FS., **Castellari, CC.**, Martinez, P. 2008. Ácaros en productos cárnicos embutidos. Revista Énfasis Alimentación En línea – La Actualidad Alimentaria. <http://www.alimentación.énfasis.com/notas/8248>.

4.4.4. Publicaciones en Actas de Congresos con arbitraje

4.4.4.1. Internacionales (25)

- Felix, M.; Ameztoy, I. ; Castellari, C; Marcos Valle, F.; Fernandez, M.; Czerner, M. 2024. Hongos filamentosos contaminantes de harinas comercializadas a granel en la ciudad de Mar del Plata. Primer Congreso Internacional de Alimentos. Noviembre, 21 y 22. Hurlingham, Argentina.

- Cazzola, M.V., **Castellari, C.C.**, Marcos Valle, F.J., Poo, J.I., Pacin, A.M. 2023. Interacciones entre *Stenocarpella maydis*, *Aspergillus flavus*, *Fusarium verticillioides* y *Talaromyces funiculosus* aisladas de maíz destinado al consumo animal, en el sudeste bonaerense. II Congreso Internacional de Microbiología Veterinaria. Agosto, 9 al 12. Tandil. Argentina.

- Poo, J., Martinez, A., **Castellari, C.C.** 2023. Hongos y micotoxinas en alimentos para consumo de ganado: análisis de su inocuidad. II Congreso Internacional de Microbiología Veterinaria. Agosto, 9 al 12. Tandil. Argentina.

- Fuentes, S.; Fasciglione, G.; Agüero, M.; Yommi, A.; Goñi, G.; **Castellari, C.**; Marcos Valle, F.; Cuchi, L. 2022. Aplicación de tratamientos UV-C como estrategia de preservación de bebidas derivadas de matrices frutihortícolas. VIII Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Córdoba, Argentina.

- **Castellari, C.**; Marcos Valle, F.; Pacin, A. 2017. Effect of the hermetic environment on the patterns of use of carbon sources by *A. flavus* and *F. verticillioides*, isolated from maize (*Zea mays*) stored in silobag, in Argentina. Clinical Microbiology and Mycotoxins. Amsterdam, Netherlands.

- Alvarez, E., Cardoso, M., Bartosik, R., Depetris, G., **Castellari, CC.**, Montiel, D. 2016. A preliminary comparative study of conventional and hermetic storage of wet distillers grains with solubles (WDGS). International Conference on Controlled Atmosphere and Fumigation in Sotored Products. New Delhi. India.

- Ochandio, D., Massigoge, J., **Castellari, CC.** 2014. Almacenamiento Hermético *in vitro* de granos de Avena, Canola, Girasol, Maíz, Soja y Sorgo. Primer Congreso



Internacional de Silo bolsa, Mar del Plata, Buenos Aires, Argentina. Actas: 77-78. ISBN 978-987-33-6146-3.

- **Castellari, CC.**, Marcos Valle FJ., Mansilla, MO., Pacin, AM. 2014. Influencia del ambiente hermético sobre el crecimiento y esporulación de poblaciones fúngicas asociadas a granos de maíz almacenados en silobolsa en la provincia de Buenos Aires, Argentina. Primer Congreso Internacional de Silo bolsa, Mar del Plata, Buenos Aires, Argentina. **DISERTANTE**. Actas: 50-51. ISBN 978-987-33-6146-3.

- **Castellari, CC.**, Marcos Valle FJ., Mansilla, MO., Pacin, AM. 2014. Comportamiento de cepas de *Penicillium funiculosum* Thom asociadas a granos de maíz almacenados en bolsas plásticas en la provincia de Buenos Aires, Argentina. Primer Congreso Internacional de Silo bolsa, Mar del Plata, Buenos Aires, Argentina. ACTAS: 52-53. ISBN 978-987-33-6146-3.

- Behr, E., Cardoso, I., **Castellari, C.**, Marcos Valle, F. 2014. *Fusarium* spp. en trigo almacenado en silo bolsa. Primer Congreso Internacional de Silo bolsa. Mar del Plata, Buenos Aires, Argentina. Actas: 55-56. ISBN 978-987-33-6146-3.

- **Castellari, CC.**, Marcos valle, F., Mansilla, MO., Pacin, AM. 2013. Viabilidad de cepas de *Fusarium verticillioides* (Sacc.) Nirenberg asociadas a granos de maíz almacenados en bolsas plásticas en la provincia de Buenos Aires, Argentina. VII Latinoamericano de Micotoxicología. Río Cuarto, Córdoba, Argentina.

- **Castellari, CC.**, Marcos valle, F., Mansilla, MO., Pacin, AM. 2013. Viabilidad de cepas de *Aspergillus flavus* Link asociadas a granos de maíz almacenados en bolsas plásticas en la provincia de Buenos Aires, Argentina. VII Latinoamericano de Micotoxicología. Río Cuarto, Córdoba, Argentina.

- Del Rio, M. Andreoli, Y., González, N., **Castellari, CC.** 2012. Calidad microbiológica de conservas artesanales conservadas en refrigeración. XI Congreso Latinoamericano de Microbiología e higiene de los alimentos. IV Congreso Argentino de Microbiología de los Alimentos. III Simposio Argentino de conservación de alimentos. Buenos Aires, Argentina. p 198. ISBN 978-987-26716-2-4.

- Del Rio, M., **Castellari, CC.**, Andreoli, Y., González, N. 2012. Microbiota en conservas artesanales almacenadas bajo refrigeración. XI Congreso Latinoamericano de Microbiología e higiene de los alimentos. IV Congreso Argentino de Microbiología de los Alimentos. III Simposio Argentino de conservación de alimentos. Buenos Aires. p 199. ISBN 978-987-26716-2-4.

- **Castellari, CC.**, de la Torre, D. 2012. Poscosecha en la cadena de maíz. 1 Congreso de valor Agregado en origen. 11° Curso Internacional de Agricultura de Precisión y expo de máquinas precisas. Córdoba, Argentina. Ed. Buenos Aires, Argentina. Ediciones INTA. ISBN 978-978-679-139-7.

- **Castellari, C.**, Marcos Valle, F., Mutti, J., Cardoso, L., Bartosik. 2010. Toxigenic fungi in corn (maize) stored in hermetic plastic bags. 10 th International Working Conference on stored product Protection (10 th IWCSPP). Estoril, Portugal.

- Wolski, EA, Barrera, V., **Castellari, CC.**, González, JF. 2010. Biodegradation of phenol by a soil fungus: identification and degradation potential" The 9th International Mycological Congress (IMC9: the Biology of Fungi). Edimburgo, Escocia. Reino Unido.



- Hesse, A., Andreoli, Y., González, N., **Castellari, CC.** 2009. Calidad microbiológica de conservas artesanales producidas en emprendimientos generados por programas de intervención social. III Congreso Internacional de Ciencia y tecnología de los Alimentos, Córdoba, Argentina.
- Ortiz, CM., **Castellari, CC.**, Quadrelli, AM., Mendez Alvarez, Laich, F. 2009. Caracterización genotípica de estafilococos aislados en embutidos cárnicos secos. III Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Córdoba, Argentina.
- **Castellari, CC.**, Quadrelli, AM., Laich, FS. 2008. Especies fúngicas micotoxigénicas en la superficie de productos cárnicos embutidos secos. VI Congreso latinoamericano de Micología. Mar del Plata, Argentina.
- Quillehauqui, M., **Castellari, CC.**, Oliverio, G., Buenader, S., Laich, F. 2008. Efecto de mezclas de gases sobre la viabilidad de *Penicillium nalgiovense* en productos cárnicos embutidos secos conservados en atmósfera modificada. VI Congreso latinoamericano de Micología. Mar del Plata, Argentina.
- **Castellari, CC.**, Quadrelli, AM., Laich, FS. 2006. Alteraciones en la calidad comercial de embutidos cárnicos secos producidas por bacterias de la familia *Micrococcaceae*. Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Córdoba, Argentina. Actas: Control y Gestión de Calidad, pág. 504. ISBN 997-987-22457-9-7.
- **Castellari, CC.**, Quadrelli, AM., Laich, FS. 2006. Caracterización de la población de levaduras en productos cárnicos embutidos secos. Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Córdoba, Argentina. Actas: Area Productos de origen animal, pág. 350.
- **Castellari, CC.**, Oliverio, G., Buenader, S., Quadrelli, AM., Laich, F. 2006. Inoculación de embutidos cárnicos secos con cepas nativas de *Penicillium nalgiovense*. Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Córdoba, Argentina. Actas: Area: Control y Gestión de Calidad, pág. 525. ISBN 997-987-22457-9-7.
- **Castellari, CC.**, Molina Favero, C., Quadrelli, AM., Laich, F. 2004. Efecto de la temperatura, actividad de agua, pH y concentración de NaCl sobre la conidiogénesis de *P. nalgiovense* y *P. chrysogenum*. Congreso Latinoamericano y Argentino de Microbiología. Buenos Aires. Argentina.

4.4.4.2. Nacionales (60)

- **Castellari, C.**, Poo, J., Marcos Valle, F., Fernández, M. 2025. *Stenocarpella* sp. y *Fusarium* sp.: hongos micotoxigénicos asociados a maíces destinados al consumo de ganado vacuno en la provincia de Buenos Aires. VIII Jornadas bonaerenses de microbiología de suelo para una agricultura sustentable. 8 y 8 de abril, Azul, Buenos Aires, Argentina.



- Cafaro La Menza, F., Fernández, M., Marcos Valle, F., Lewczuk, N., **Castellari, C.**, Barbieri, P., Carciochi, W. 2025. Grupos microbianos de importancia en el ciclo biológico del Nitrógeno: efecto del manejo del suelo en el Sudeste Bonaerense. VIII Jornadas bonaerenses de microbiología de suelo para una agricultura sustentable. 8 y 8 de abril, Azul, Buenos Aires, Argentina.

- Casamayouret, N.; **Castellari, C.**; Poo, J.; Marcos Valle, F.; Gerpe, M. 2024. *Stenocarpella maydis*: un hongo fitopatógeno con implicancias en la ganadería bovina. XVI Congreso Argentino de Microbiología (CAM 2024). 21 al 23 de agosto de 2024. Palais Rouge, CABA, Argentina.

- Bondarec, J., Cacace, A., Martínez, D., **Castellari, C.**, Clemente Gladys. 2024. Estudios de la roya común del maíz (*Puccinia sorghi*), comportamiento del maíz y caracterización del patógeno. Jornadas investigar. Universidad Nacional de Mar del Plata. Junio.

- Clemente, G., Bondarec, J., Cacace, A., **Castellari, C.**, Martínez, D. 2024. Roya común del maíz: caracterización de la viabilidad de *Puccinia sorghi* y métodos de inoculación asistida. Sexto Congreso Argentino de Fitopatología. Cipolletti, Patagonia Argentina. Setiembre, 18, al 20.

- Martínez, M., **Castellari, C.**, Arata, A.F., Fernández, D., Dinolfo, M.I. 2021. Variaciones en la composición fúngica de granos de maíz (*Zea mays* L.) almacenados en silos bolsa dependiendo del momento de ensilado, la duración del almacenamiento y el genotipo. 5° Congreso Argentino de Fitopatología y 59° Reunión de la División Caribe de la APS. Evento virtual. Setiembre, 22 y 23.

- Sticotti, E., Mació, M., Magnano, G., Poo, J., **Castellari, C.**, Pezzini, M., Fernández, J., Lando, D., Giraud, J. 2021. Mortalidad en vacas por *Sternocarpella maydis* en el sur de la provincia de Córdoba. (<https://www.aavld.org.ar/events/xxiii-reunion-cientifico-tecnica-y-1-virtual-asociacion-argentina-de-veterinarios-de-laboratorios-de-diagnostico-2021/>). Noviembre, 17 al 10.

- Bibbó, S., Fasciglione, G., Haddad, R., Yommi, A., Goñi, G., **Castellari, C.**, Karina Discala, K. 2021. Caracterización del secado convectivo y calidad de bagazos de la industria de jugos. III Congreso Argentino de Biología y Tecnología de Poscosecha. Facultad de Ingeniería Química. UNL. Julio, 26 al 30.

- **Castellari, C.**, Marcos Valle, F., Pacin, AM. 2019. Índices de ocupación de nichos por *A. flavus*, *F. verticillioides* y *T. funiculosus* en ambientes herméticos. XV Congreso Argentino de Microbiología (CAM 2019). Buenos Aires, Argentina. Setiembre, 25 al 27.

- **Castellari, C.**, Marcos Valle, F., Pacin, AM. 2019. Patrones de uso de fuentes de carbono por *A. flavus*, *F. verticillioides* y *T. funiculosus*: efecto del ambiente hermético de crecimiento. XV Congreso Argentino de Microbiología (CAM 2019). Buenos Aires, Argentina. Setiembre, 25 al 27.

- Guangioli, M., Marcos Malle, F., **Castellari, C.**, Videla C.; Casanave Ponti, S. 2019. Impacto de la intensificación del manejo agrícola sobre grupos microbianos edáficos en el Sudeste bonaerense, Argentina. XV Congreso Argentino de Microbiología (CAM 2019). Buenos Aires, Argentina. Setiembre, 25 al 27.



- Rivera, J., Andreoli, Y., Puricelli, M., **Castellari, C.**, Marcos Valle, F. 2019. Variación estacional de la calidad bacteriológica y la concentración de nitratos en aguas subterráneas del cinturón hortícola de Sierra de los Padres, Buenos Aires, Argentina. XV Congreso Argentino de Microbiología Agrícola (CAMA 2019). Buenos Aires, Argentina. Setiembre, 25 al 27.

- Aguilar, J.R., Marcos Valle, F., Videla, C., **Castellari, C.**, Di Gerónimo, P. 2018. Variables microbiológicas y químicas en diferentes usos del suelo en un agroecosistema del sudeste bonaerense. Jornada de Agroecología. "Primeros pasos transición hacia la agroecología". Octubre, 24. Unidad Integrada Balcarce, Balcarce, Argentina.

- Iparraguirre, M., Marcos Valle, F., **Castellari, C.**, Gutheim, F., Andreoli, Y., Llorens, C. 2018. Efecto de la agricultura continua sobre las poblaciones microbianas en suelos del sudeste bonaerense, Argentina. IV Congreso Argentino de Microbiología Agrícola y Ambiental. Mar del Plata, Argentina. Abril, 11 al 13.

- Perez Escalante, J., Andreoli, Y., Puricelli, M., **Castellari, C.**, Cirone, K., Marcos Valle, F. 2018. Calidad bacteriológica de aguas de pozo en distintas estaciones climáticas del año. IV Congreso Argentino de Microbiología Agrícola y Ambiental. Mar del Plata. Abril, 11 al 13.

- Salvatierra, F., Marcos Valle, F., Mastrangelo, M., **Castellari, C.**, Villarino, S. 2018. Grupos microbianos edáficos asociados a diferentes sistemas productivos de la región chaqueña argentina. IV Congreso Argentino de Microbiología Agrícola y Ambiental. Mar del Plata. Abril, 11 al 13.

- Pereyra, E., Marcos valle, F., Godoy, C., **Castellari, C.**, Ortego, E., Andreoli, Y. 2018. Levaduras autóctonas de interés enológico en la región del sudeste bonaerense, Argentina. IV Congreso Argentino de Microbiología Agrícola y Ambiental. Mar del Plata. Abril, 11 al 13.

- **Castellari, C.**; Marcos Valle, F.; Glessi, W.; Echarte, M.; Andreoli, Y. 2018. Caracterización microbiológica de un residuo pecuario para la producción de biogas en el sudeste bonaerense. IV Congreso Argentino de Microbiología Agrícola y Ambiental. Mar del Plata. Abril, 11 al 13.

- Moreno, A., Yommi, A., Medici, S., **Castellari, C.**, Pereyra, MA. 2018. Evaluación de la microbiota superficial de kiwis cv. 'Hayward' cosechados en el sudeste bonaerense IV Congreso Argentino de Microbiología Agrícola y Ambiental. Mar del Plata. Abril, 11 al 13.

- **Castellari, C.**, Marcos Valle, F., Pacin, A. 2017. Efecto del ambiente hermético sobre las interacciones entre *Aspergillus flavus*, *Fusarium verticillioides* y *Talaromyces funiculosus* aislados de maíz (*Zea mays* L.) almacenado en silos bolsa, en Argentina. XVI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Buenos Aires. Septiembre, 18 al 20. ISBN 978-22165-4-2.

- De Marinis, F., **Castellari, C.**, Yommi, A., Marcos Valle, F., Fasciglione, G. 2017. Efecto del almacenamiento en frío sobre la microbiota de frutos de kiwi "Hayward". XVI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Buenos Aires. Septiembre, 18 al 20. ISBN 978-22165-4-2.



- Ragner, B., Andreoli, Y., **Castellari, C.**, Cirone, K., Salazar, V. 2017. Calidad microbiológica de dulce de zanahorias elaborado con sucralosa en forma artesanal. XVI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Buenos Aires. Septiembre. ISBN 978-22165-4-2.

- Nannini, J., Andreoli, Y., **Castellari, C.**, Marcos Valle, F., Pereyra Iraola, M. 2017. Calidad microbiológica de inóculos de levaduras por reutilización en la producción de cerveza artesanal. XVI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Buenos Aires. Septiembre, 18 al 20. ISBN 978-22165-4-2.

- Naveyra, M., Cantalupi, A., **Castellari, C.**, Marcos Valle, F., Salazar, V. 2017. Caracterización de la maduración de quesos gouda provenientes de leche funcional y de elaboración regional a través del comportamiento de poblaciones microbianas. XVI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Buenos Aires. Septiembre, 18 al 20. ISBN 978-22165-4-2.

- Tieri, S., Andreoli, Y., **Castellari, C.**, Cirone, K., Salazar, V., Provencs, N. 2017. Calidad microbiológica de hamburguesas de garbanzo elaboradas en forma artesanal y almacenadas bajo diferentes técnicas de refrigeración. XVI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Buenos Aires. Septiembre, 18 al 20. ISBN 978-22165-4-2.

- Moreno, A., Yommi, A., **Castellari, C.**, Cirone, K., Quillehauquy, V., Pereyra, A. 2017. Evaluación de alternativas de desinfección en kiwi cv. Hayward minimamente procesado. XVI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Buenos Aires. Septiembre, 18 al 20. ISBN 978-22165-4-2.

- Moreno, A., Yommi, A., **Castellari, C.**, Cirone, K., Quillehauquy, V., Pereyra, A. 2017. Kiwi cv hayward: characterization of associated microbiote and evaluation of technological alternatives to obtain a high quality processed product. XII Congreso Argentino de Microbiología General. SAMIGE. San Miguel de Tucumán. Agosto, 2 al 4.

- Díaz Delfino, A., Marcos Valle, F., **Castellari, C.**, Andreoli, Y., Picone, L. 2015. Comunidades microbianas: agricultura *versus* pastizal natural en suelos del sudeste bonaerense. III Congreso argentino de Microbiología agrícola y ambiental. Buenos Aires. Noviembre, 25 al 27.

- Santillán, J., Marcos Valle, F., **Castellari, C.** 2014. Toxigenic fungi and mycotoxins in corn silage in Buenos Aires province. X Congreso Argentino de Microbiología General. Mar del Plata. Julio, 2 al 4.

- Marcos Valle, F., **Castellari, CC.**, Bartosik, R. 2014. Fungi and bacteria associated with stored grain corn in self-regulated atmospheres. X Congreso Argentino de Microbiología General. Mar del Plata. Julio, 2 al 4.

- Díaz Delfino, A., Marcos Valle, F., **Castellari, CC.**, Andreoli, Y., Picone, L. 2014. Grupos bacterianos asociados a distintos usos del suelo del sudeste bonaerense. XXIV Congreso Argentino de la Ciencia del Suelo. II Reunión Nacional "Materia Orgánica y Sustancias Húmicas". Bahía Blanca, Buenos Aires. Mayo, 5 al 9.

- Díaz Delfino, A., Marcos Valle, F., **Castellari, CC.**, Andreoli, Y., Picone, L. 2014. Poblaciones fúngicas según el uso del suelo en el sudeste bonaerense. XXIV Congreso Argentino de la Ciencia del Suelo. II Reunión Nacional "Materia Orgánica y



Sustancias Húmicas". Bahía Blanca, Buenos Aires, Argentina. Mayo, 5 al 9.

- **Castellari, CC.**, Cendoya, MG., Marcos Valle, F., Pacin, A., Casaro, A. 2013. Comportamiento de poblaciones fúngicas en granos de maíz almacenados en bolsas plásticas herméticas. XIII Congreso Argentino de Microbiología 2013 y II Congreso de Microbiología Agrícola y Ambiental. Buenos Aires. Septiembre, 23 al 26.

- Santillán, J., **Castellari, CC.**, Marcos Valle, F. 2013. Biota fúngica en silaje de maíz destinado a la producción bovina. XIII Congreso Argentino de Microbiología 2013 y II Congreso de Microbiología Agrícola y Ambiental. Buenos Aires. Septiembre, 23 al 26.

- Marcos Valle, F., **Castellari, CC.**, Delgado, S., Bartosik, R. 2013. Factores extrínsecos sobre la microbiota asociada a granos de maíz almacenados en ambientes herméticos. XIII Congreso Argentino de Microbiología 2013 y II Congreso de Microbiología Agrícola y Ambiental. Buenos Aires. Septiembre, 23 al 26.

- Del Río, M., Andreoli, YE., **Castellari, CC.**, González, N. 2013. Calidad microbiológica de mermeladas y almíbares artesanales conservados en refrigeración. XIII Congreso Argentino de Microbiología 2013 y II Congreso de Microbiología Agrícola y Ambiental. Buenos Aires. Septiembre, 23 al 26.

- Salazar, V., Andreoli, YE., **Castellari, CC.**, Marcos Valle, F., Delgado, S. 2013. Calidad microbiológica de conservas de tomate artesanales e industriales almacenadas a temperatura ambiente. XIII Congreso Argentino de Microbiología 2013 y II Congreso de Microbiología Agrícola y Ambiental. Buenos Aires. Septiembre, 23 al 26.

- **Castellari, CC.**, Marcos Valle, F., Casaro, A., Pacin, AM. 2012. Fungal populations on grains of corn in hermitic bags. VIII Congreso Argentino de Microbiología General, SAMIGE 2012. Mar del Plata. Julio, 4 al 6.

- **Castellari, CC.**, Marcos Valle, F., Odriozola, E. 2011. Micobiota micotoxigénica en productos cárnicos embutidos secos de elaboración artesanal. XIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Buenos Aires. Octubre de 2011. ISBN 978-22165-4-2.

- Fernández, E., **Castellari, CC.**, Odriozola, E. 2011. Capacidad toxigénica de cepas de *P. verrucosum* y *A. flavus* aisladas de productos cárnicos embutidos secos de elaboración artesanal. XIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Buenos Aires. Octubre. ISBN 978-22165-4-2.

- Malvica, V., Andreoli, Y., González, N., **Castellari, CC.** 2011. Calidad Microbiológica de conservas artesanales. XIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Buenos Aires. Octubre. ISBN 978-22165-4-2.

- **Castellari, CC.**, González, D., Fernández, E. 2010. Micobiota micotoxigénica en alimentos balanceados destinados a la alimentación de terneros. XII Congreso Argentino de Microbiología. Buenos Aires. Octubre. Vol. 42: 185. ISSN 0325-7541.

- Fernández, E., González, D., **Castellari, CC.** 2010. Deoxinivalenol (DON) en alimentos balanceados destinados a la alimentación de terneros. XII Congreso Argentino de Microbiología. Buenos Aires. Octubre. Vol. 42: 185. ISSN 0325-7541.



- Iraizoz, L., **Castellari, CC.**, Fernández, E. 2010. Capacidad toxigénica de cepas fúngicas aisladas de productos cárnicos embutidos secos. XII Congreso Argentino de Microbiología. Buenos Aires. Octubre de 2010. Vol. 42: 185 ISSN 0325-7541.
- Marcos Valle, F., **Castellari, CC.**, Mutti, J., Cardoso, L., Bartosik, R. 2009. Micobiota en granos de maíz almacenados en bolsas plásticas herméticas. XII Congreso de Ciencia y tecnología de los Alimentos, Concordia, Entre Ríos. Octubre de 2009.
- Mutti, J., **Castellari, CC.**, Marcos Valle, F., Cardoso, L., Bartosik, R. 2009. Micobiota toxigénica en granos de maíz almacenados en bolsas plásticas herméticas. XII Congreso de Ciencia y tecnología de los Alimentos. Concordia, Entre Ríos. Octubre.
- Iraizoz, L., **Castellari, CC.**, Quadrelli, AM. 2009. Micobiota toxigénica en productos cárnicos embutidos secos. XII Congreso de Ciencia y tecnología de los Alimentos. Concordia, Entre Ríos. Octubre.
- Laich, FS, Ortiz, C., **Castellari, CC.**, Quadrelli, AM., Méndez-Álvarez, S. 2009. Caracterización genotípica de estafilococos aislados en embutidos cárnicos secos. XII Congreso de Ciencia y tecnología de los Alimentos. Concordia, Entre Ríos. Octubre.
- Ortiz, CM., **Castellari, CC.**, Quadrelli, AM. 2008. Caracterización de *Micrococcaceae* y *Staphylococcaceae* en la superficie de embutidos cárnicos secos. III Jornadas Argentinas de Microbiología. Rosario. Octubre.
- **Castellari, CC.**, Quadrelli, AM., Laich, FS. 2008. Compuestos antimicrobianos de especies de *Penicillium* aisladas de la superficie de productos cárnicos embutidos secos. X Congreso Argentino de Micología. Santa Fe. Mayo.
- **Castellari, CC.**, Quadrelli, AM., Laich, FS. 2007. Efecto de diferentes condiciones ambientales y del sustrato sobre la tasa de crecimiento de *P. nalgiovense* y *P. chrysogenum*. XI Congreso Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Buenos Aires. Noviembre.
- Laich, FS., **Castellari, CC.**, Fernández, I., Quadrelli, AM., Méndez-Alvarez, S. 2007. Utilización de técnicas moleculares en la identificación de estafilococos desarrollados en embutidos cárnicos secos. XI Congreso Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Buenos Aires. Noviembre.
- Fernández, I, **Castellari, CC.**, Quillehauqui, M., Laich, F. 2006. Caracterización de la microbiota en la superficie de productos cárnicos embutidos secos. III Congreso Argentino de Microbiología de los Alimentos. Buenos Aires. Actas: Área productos cárnicos, pág. 233.
- Quillehauquy, M., **Castellari, CC.**, Oliverio, G., Buenader, S., Fernández, I., Laich, F. 2006. Evolución de la microbiota en productos cárnicos embutidos secos conservados en atmósfera modificada. III Congreso Argentino de Microbiología de los Alimentos. Buenos Aires. Actas: Área productos cárnicos, pág. 234.
- **Castellari, CC.**, Laich, F., Quadrelli, AM. 2005. Características morfológicas de hongos filamentosos y levaduras que colonizan naturalmente la superficie de productos



cárnicos embutidos secos. X Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Actas: Área 18: Microbiología. Mar del Plata. Mayo.

- **Castellari, CC.**, Laich, F., Quadrelli, AM. 2005. Composición de la micobiota superficial durante la elaboración de productos cárnicos embutidos secos. X Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Actas: Área 18: Microbiología. Mar del Plata. Mayo.

- Laich, F., **Castellari, CC.**, Martínez, P. 2005. Identificación de ácaros en productos cárnicos embutidos secos. X Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Actas: Área 18: Microbiología. Mar del Plata. Mayo.

- **Castellari, CC.**, Quadrelli, A M., González, N., Laich, F. 2000. Cuantificación y caracterización de *R. meliloti* en suelos del sudeste bonaerense. XVII Congreso Argentino Ciencia del Suelo. Actas: Comisión II, Biología del Suelo. Mar del Plata. Abril.

- Golfieri D., **Castellari, CC.**, Quadrelli, AM., Studdert, G. 2000. Cuantificación de la flora microbiana en suelos con residuos ubicados en dos posiciones. XVII Congreso Argentino Ciencia del Suelo. Actas: Comisión II, Biología del Suelo. Mar del Plata. Abril.

- **Castellari, CC.**, Quadrelli, AM., Andreoli, Y, Creus, C., Barassi, C. 1996. Poblaciones nativas de *Azospirillum sp.* asociadas a cultivares de trigo en suelos agrícolas del sudeste de la provincia de Buenos Aires. XV Congreso Argentino de la Ciencia del Suelo. Actas del Congreso: Comisión 2, Microbiología y Bioquímica de suelos. 422 pp. Santa Rosa. La Pampa.

4.4.5. Capítulo de libro

Castellari, CC., Marcos Valle, F., Mutti, J., Cardoso, L., Bartosik, R. 2014. Hongos toxigénicos en maíz almacenado en silo bolsas. En: Cap IV; Almacenamiento de granos en Silo Bolsa: Resultados de investigación, 2009-2013. Cardoso, L., Bartosik, R., de la Torre, D., Abadía, B., Santa Juliana, M. (Eds). 355 p. ISBN; 978-987-33-6221-7. pp:255-260.



4.4.6. OTRAS PUBLICACIONES

NORMAS IRAM

- Allega, E., Basílico, C., **Castellari, CC.**, Fernández, E., Garbini, A., González, V., Knass, P., Lavezzo, C., Pace, M., Pagani, D., Ruarte, S., Solá, I., Torneiro, M.T., Fernández, M.C., Antonuccio, N. 2009. Toxinas Naturales, Micotoxinas. Método para la preparación de las soluciones tipo. 14801: 1-9.

- Allega, E., Basílico, C., **Castellari, CC.**, Fernández, E., Garbini, A., González, V., Knass, P., Lavezzo, C., Pace, M., Pagani, D., Ruarte, S., Solá, I., Torneiro, M.T., Fernández, M.C., Antonuccio, N. 2009. Toxinas Naturales, Micotoxinas. Determinación de DON en trigo y sus productos derivados por la técnica de cromatografía en capa delgada, TLC.

- Allega, E., Basílico, C., **Castellari, CC.**, Fernández, E., Garbini, A., González, V., Knass, P., Lavezzo, C., Pace, M., Pagani, D., Ruarte, S., Solá, I., Torneiro, M.T., Fernández, M.C., Antonuccio, N. 2011. Toxinas Naturales, Micotoxinas. Micotoxinas en productos agrícolas. Parte 1: Guía de aplicación de Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) y Buenas prácticas de manufactura (BPM) en cereales para la prevención de micotoxinas. 14828-1: 1-14.

- Allega, E., Basílico, C., Blaisten, N., **Castellari, CC.**, D'Espósito, L., Fernández, E., Grancelli, E., González, V., Knass, P., Lavezzo, C., López, C., Orellana, N., Pace, M., Ruarte, S., Solá, I., Torneiro, M.T., Ullua E., Ramoneda, MX, Antonuccio, N. 2011. Toxinas Naturales, Micotoxinas. Aflatoxina M1 en leche fluída y leche en polvo. Parte 2: Purificación mediante columna de inmunoafinidad y dfeterminación por cromatografía líquida de alta resolución (HPLC). 14802-2:1-14.

4.5. Sociedades Científicas de las cuales es miembro

Socio **Titular** de la Asociación Argentina de Microbiología (AAM). N° **socio: 7051**

- Asociación Latinoamericana de Microbiología - ALAM
- International Union of Microbiological Societies – IUMS
- International Association for Food Protection – IAFP

5. ANTECEDENTES EN TRANSFERENCIA/ EXTENSIÓN

5.1. TRANSFERENCIA

5.1.1. En la Universidad Nacional de Mar del Plata (2)



Convenio: Innovaciones en etapa de producción (fermentaciones) de la industria vitivinícola en la región de sudeste de la provincia de Buenos Aires. El Vallecito. Balcarce. Buenos Aires.

Duración: un año (2019-2020)

Investigadores Responsables: Dra. Creus y Dra. Castellari. 2019.

OCA 1354/2020.

Convenio: de Vinculación Tecnológica. FCA-UNMdP y Cagnoli, Empresa elaboradora de Embutidos cárnicos de Tandil.

“Aislamiento y selección preliminar de cepas nativas de hongos filamentosos y levaduras para la aplicación en productos cárnicos embutidos secos”

Duración 8 meses. Año: 2003. Integrante.

5.1.1.1. Desarrollo Tecnológico Transferido. FCA. UNMdP

Evaluación de distintos medios de cultivo, condiciones de incubación y curvas de crecimiento para la producción de *Saccharomyces cerevisiae* y otras levaduras utilizadas en la producción de la cerveza artesanal.

Período: 2015-actualidad.

5.1.1.2. Asesoramiento técnico. FCA. UNMdP

- Garfin Agro, Establecimiento La Morocha, Ruta 226 Km 104, en la toma de muestras, asesoramiento técnico en la evaluación de calidad microbiológica del agua, recomendaciones y riesgo sanitario.

Período: 2011-actualidad.

- Garfin Agro, Establecimiento La Estrella, Ruta 226 Km 113, en la toma de muestras, asesoramiento técnico en la evaluación de calidad microbiológica del agua, recomendaciones y riesgo sanitario.

Período: 2011-actualidad.

5.1.1.3. Servicio a terceros. FCA. UNMdP

- Producción de inóculos de *Saccharomyces cerevisiae* para la producción de cerveza artesanal por pequeños productores cerveceros.

Período: 2007-actualidad.

- Análisis bacteriológico de aguas de pozo para consumo humano. Destinado a la comunidad en general.

Período: 2007-actualidad.

- Análisis microbiológico de conservas artesanales. Destinado a la comunidad en general.

Período: 2007-actualidad

Evaluación de la calidad de inoculantes con rizobios específicos para leguminosas. Destinado a productores agropecuarios.

Período: 1995-actualidad.

- Determinación de la carga microbiana e identificación de los principales grupos de muestras de suelo. Destinado a productores agropecuarios y horticultores.



Período: 2015-actualidad.

- Determinación del recuento de hongos filamentosos y levaduras e identificación de especies fúngicas, micotoxigénicas en particular, en muestras de granos de cereales y oleaginosas (a campo y en almacenamiento). Destinado a productores agropecuarios.

Período: 2015-actualidad.

5.1.2. Con otras Instituciones (8)

Asistencia técnica y servicios: VETANCO. Determinación de poblaciones fúngicas en alimentos para vacunos. Junio 2024 a la actualidad.

Director técnico: Ing. Agr. Claudia Castellari

Asistencia técnica. NUTRECO ALIMENTOS. Desde 2022 a la actualidad. Detección de microorganismos contaminantes en estructuras de embotelladora, materias primas y productos finales. Hasta la actualidad

Asistencia técnica. Bodega Puerta del Abra. Ruta Nac. 226 Balcarce. Mantenimiento de cepario de levaduras nativas para el uso en fermentación de ocho varietales de vinos tintos y blancos del viñedo.

Investigador Responsable FCA-UNMdP, Dra. Claudia Castellari.

Convenio específico de cooperación entre la Facultad de Ciencias Agrarias de la Universidad Nacional de Mar del Plata, INTA Balcarce y Gustavo Erice.

Actividades conjuntas e interdisciplinarias en el área de supresores fúngicos en granos almacenados.

Resolución 336/2019 Consejo Directivo INTA

Duración: 2 años (2020-2021).

Investigador Responsable por FCA-UNMdP, Dra. Claudia Castellari.

Asistencia técnica INTA-Cámara de la industria aceitera de la República Argentina

Código: 24575 (2016-2019).

Evaluación de productos y procedimientos para el control de *Stenocarpella maydis* en granos de maíz.

Participantes: Por la FCA-UNMdP: Ing Agr (M Sc) Claudia Castellari e Ing Agr (M Sc)

Facundo Marcos Valle. Por INTA: Dr. Ricardo Bartosik e Ing. Agr. Leandro Cardoso

Responsables Área microbiológica: Ing Agr (M Sc) Claudia Castellari. Período: 2016-2019.

Asistencia técnica INTA-Basf Argentina S.A.

Código: 25477 (2017-2019).

Objetivo General: estudiar el efecto de diferentes dosis de ácido propiónico (Luprograin®) y el grado de hermeticidad del sistema en la preservación de la calidad de maíz húmedo almacenado en bolsas a escala.

Asistencia técnica INTA-Kuraray América Inc.

Código: 22761 (2017)

Objetivo General: estudiar, en condiciones controladas, la incorporación de una barrera al paso del O₂ en el plástico constituyente del silo bolsa y su efecto sobre la calidad e inocuidad de los granos de maíz almacenados a diferentes contenidos de humedad y bajo diferentes niveles de hermeticidad de las bolsas.

Responsables Área microbiológica: Ing Agr (M Sc) Claudia Castellari



Asistencia técnica INTA-Kuraray América Inc.

Código: 25225 (2018)

Objetivo General: estudiar, en condiciones de campo, el efecto de la incorporación de la barrera EVAL™ en el polietileno del silo bolsa sobre la conservación de la calidad e inocuidad de los granos de maíz húmedo almacenado a largo plazo.

Responsables Área microbiológica: Ing Agr (M Sc) Claudia Castellari

5.2. EXTENSIÓN

5.2.1. Participación en Proyectos y Actividades aprobadas por las Unidades Académicas. Facultad de Ciencias Agrarias (14)

- **Evento educativo 2013:** Dictado de clase teórico-práctica sobre Calidad microbiológica de aguas para consumo, a alumnos de 5º año de la Escuela de Educación Secundaria N°1. Facultad de Ciencias Agrarias, UNMdP. (OCA 291/13).
- **Evento educativo 2013:** Dictado de clases teórico-práctica de Microbiología General a alumnos de 5º año de la Escuela República Argentina y Colegio San José. Facultad de Ciencias Agrarias, UNMdP. (OCA 317/13; NOTA CA 498/13).
- **Evento educativo 2014:** Dictado de clases teórico-práctica de Microbiología General a alumnos de 1º año del Colegio San José. Facultad de Ciencias Agrarias, UNMdP. (OCA866/14).
- **Evento educativo 2017:** Jornadas a Puertas Abiertas. FCA 27 y 28 de abril de 2017 (OCA 2370/17).
- **Evento educativo 2018:** Jornadas a Puertas Abiertas. FCA 9 al 12 de octubre de 2018.
- **Evento educativo 2019:** La FCA investiga. Tecnologías de poscosecha: desarrollo de productos con agregado de valor. FCA, 11 de abril de 2019. Expositora
- **Evento Educativo 2019.** Universidad y Comunidad: Encuentro en el MAR "Ciencia y Tecnología por y para la sociedad". 11 y 12 de julio de 2019, Museo MAR, Mar del Plata. Expositora.
- **Jornadas a Puertas Abiertas 2019.** Actividades demostrativas de trabajos en el laboratorio de Microbiología General, a alumnos de colegios de educación media, de Balcarce y la zona sudeste de la provincia de Buenos Aires Laboratorio en Planta Alta FCA-UNMdP. Octubre.
- **Proyecto Extensión 2020.** Vigilancia epidemiológica territorial (VETe) como estrategia municipal para el abordaje integral del COVID-19. PROGRAMA DE ARTICULACIÓN Y FORTALECIMIENTO FEDERAL DE LAS CAPACIDADES EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA COVID-19. Investigador Responsable: Claudia Palioff. 2020.
- **EducoAgro 2022.** Participación con stand en la edición 2022 de la muestra educativa que realiza el Colegio San José de Balcarce (de orientación agropecuaria).



Demostraciones de protocolos de toma de muestras de agua para análisis bacteriológico. Fecha: 9 al 11/09/2022.

- **Jornadas a Puertas Abiertas 2022.** Actividades demostrativas de trabajos en el laboratorio de Microbiología General, a alumnos de colegios de educación media, de Balcarce y la zona sudeste de la provincia de Buenos Aires Laboratorio en Planta Alta FCA-UNMdP. Octubre.

- **Jornadas a Puertas Abiertas 2024.** Actividades demostrativas de trabajos en el laboratorio de Microbiología General, a alumnos de colegios de educación media, de Balcarce y la zona sudeste de la provincia de Buenos Aires Laboratorio en Planta Alta FCA-UNMdP. Octubre.

- **Curso de Formación y Capacitación Docente: Calidad y tecnología de aguas envasada.**

Curso ADUM (OCA 416/23). Modalidad virtual-presencial.
Docente participante. Fecha 13 al 17/11/2023.

5.2.2. Participación en Proyectos acreditados por la Sec. Extensión de la Universidad (2)

- **Proyecto Extensión 2018.** Calidad y Alimentación en la Comunidad educativa escolar del Partido de Balcarce.

Directora: Gabriela Fasciglione.

Participante

Código: OCA 416/18.

Duración: 1 año (febrero-diciembre de 2018).

Universidad Nacional de Mar del Plata.

- **Proyecto Extensión 2019.** Huertas y Alimentación en la Comunidad Escolar del Partido de Balcarce.

Directora: Gabriela Fasciglione.

Participante

Código: C FCA-074-2019.

Duración: 1 año (febrero-diciembre de 2019).

Universidad Nacional de Mar del Plata.

5.2.3. Participación de actividades de extensión en otras Instituciones (8)

- Curso ADUM. Curso gratuito de capacitación docente Calidad y tecnología de aguas envasadas. Docentes. Lic. Natalia López Irigoyen, Lic. Julio Martínez y Dra. Claudia Castellari. Este Curso Gratuito de Formación y Capacitación Docente, se enmarca en el Acuerdo Paritario entre la UNMdP y adum 25 y 27 de junio, 2 y 4 de julio 17 a 20 hs. Visita a la planta NUTRECO.

- Curso de capacitación Empresa VETANCO "Hongos micotoxigénicos y micotoxinas en ganadería". Docentes: Dra. Claudia Castellari, Dra. Marcela Gerpe y Lic. Juan Poo. San Francisco, Córdoba. Abril, 16 y 17.

- Curso de capacitación Empresa VETANCO "Hongos micotoxigénicos y micotoxinas en ganadería". Docentes: Dra. Claudia Castellari, Dra. Marcela Gerpe y Lic. Juan Poo. Trenque Lauquen, Buenos Aires. Abril, 18 y 19.



- Proyecto de innovación y transferencia en áreas prioritarias de la provincia de Buenos Aires (PIT-AP-BA). Producción de energía a partir de biomasa en el Sudeste Bonaerense.

Director: Froilán González. **Participante.**

Período 2016-2017.

- **Curso de extensión. Agencia de Extensión del INTA Mar del Plata.** Formación y actualización técnica para promotores de programas de extensión en producciones intensivas.

Responsable dictado del curso

Código: OCA 2423.

Mar del Plata, octubre 2017.

- **Jornada de devolución de resultados de investigación** a productores de la zona de Sierra de los padres, Mar del Plata.

Asociación vecinal de fomento, La Gloria de la Peregrina.

Devolución de resultados de investigación. Evaluación de la calidad bacteriológica de aguas de pozo, determinación de micobacterias y determinación de nitratos en diferentes estaciones climáticas en el marco del Proyecto Regional con Enfoque Territorial del Sudeste del CERBAS (BASUR-1272103).

Participante

Mar del Plata, 25 de agosto de 2016.

- **III Curso Internacional** de Actualización Técnica en calidad de poscosecha de granos.

Responsable: Dr. Bartosik

Docente participante: Dictado de la Unidad temática HONGOS MICOTOXIGÉNICOS Y MICOTOXINAS.

Unidad Integrada EEA INTA Balcarce, FCA-UNMdP.

Balcarce: 4 al 9 de noviembre de 2013.

- **II Curso Internacional** de Actualización Técnica en calidad de poscosecha de granos.

Responsable: Dr. Bartosik

Docente participante: Dictado de la Unidad temática HONGOS MICOTOXIGÉNICOS Y MICOTOXINAS

Balcarce: 31 de octubre al 4 de noviembre de 2011.

Unidad Integrada EEA INTA Balcarce, FCA-UNMdP.

6. PARTICIPACIÓN INSTITUCIONAL

6.1. En la Universidad Nacional de Mar del Plata, Facultad de Ciencias Agrarias

6.1.1. Gestión (22)

- **Directora Departamento de Producción Vegetal, Suelos e Ingeniería Rural (DPVSIR).** FCA-UNMdP. Período: junio 2024- 31/03/2025 (EX - 2023 -7733).

- **Directora Normalizadora Departamento de Producción Vegetal, Suelos e Ingeniería Rural (DPVSIR).** FCA-UNMdP. Período: diciembre 2023- 31/05/2024 (OCA 493/2023).



- **Consejera Académica representando al Claustro Docente.** FCA-UNMdP. Período 2023-2025 (con licencia por cargo de mayor jerarquía).
- **Consejera Titular.** Departamento de Introducción a las Ciencias Agrarias (DICA). Período: noviembre 2023- octubre 2025 (EXP. 9275/2023).
- **Integrante** de la Comisión de Política Institucional e investigación. Comisiones permanentes de trabajo del Consejo Académico FCA, desde octubre de 2022.
- **Integrante** como docente representante de asignaturas del área básicas agronómicas, de la comisión que trabaja en el proceso de adecuación Plan de Estudios de Ingeniería Agronómica, desde 2019.
- **Integrante** Comisión de trabajo de la elaboración del Plan estratégico de la FCA, en representación del Departamento de Introducción a las Ciencias Agrarias, DICA. 2022.
- **Integrante por el Departamento de Introducción a las Ciencias Agrarias (DICA), de la Comisión de Supervisión de Trabajos finales de Graduación.** Período: octubre 2021-octubre 2023.
- **Integrante Comité Editorial y promotor IDE:** información de divulgación electrónica de la Facultad de Ciencias Agrarias, Universidad Nacional de Mar del Plata (OCA2032/17). **Incorporación a la comisión: 2019. Sitio <http://fca.mdp.edu.ar/sitio/ide/>**
- **Integrante del Comité VETe:** Vigilancia Epidemiológica Territorial. Pandemia Covid19. Abril 2020. OCA_Anexo Adjunto_41406 (2020).
- **Integrante Comisión Interna Permanente del Consejo Académico:** Enseñanza de Grado y Posgrado. OCA (2019-2021).
- **Consejera Titular.** Departamento de Introducción a las Ciencias Agrarias (DICA). Período noviembre 2019- octubre 2021 (OCA 1155/2019).
- **Integrante Comisión Interna Permanente del Consejo Académico:** Enseñanza de Grado y Posgrado. OCA 2501/17 (2017-2019).
- **Consejera Titular.** Departamento de Introducción a las Ciencias Agrarias (DICA). Período noviembre 2017- octubre 2019. OCA 2435/17.
- **Integrante Comisión organizadora** Jornadas a Puertas Abiertas. FCA-UNMdP. OCA 307/18.
- **Integrante Comisión Interna Permanente del Consejo Académico:** Enseñanza de Grado y Posgrado. Nota 326/14 (2014-2016).
- **Integrante comité Organizador del Primer Congreso Internacional de Silo bolsa,** organizado por el grupo de Poscosecha del INTA y la FCA-UNMdP, octubre de 2014.
- **Integrante titular** (Departamento DICA) de la Comisión de Trabajos de Graduación, según OCA 429/06. Nota CA 011/14.



- **Integrante docente de la Comisión de seguimiento del Comedor Universitario**, Facultad de Ciencias Agrarias (OCS 224/09). OCA 920/2011 y Anexo 1.1.e (conformación de la Comisión).
- **Integrante suplente (Departamento DICA)** de la Comisión de Trabajos de Graduación. Inicio de actividades: 11-12-2012. (OCA: 1742/12) Nota CA 512/12.
- **Integrante Consejo Asesor Carrera de Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos**. OCA: 294/10.
- **Integrante de Comisiones Internas Permanentes (CIP)** de apoyo al Consejo Académico. Comisión de extensión Universitaria y Relaciones con la Comunidad. OCA 200/00

6.1.2. Integrante de jurado de concurso docente (45)

- Integrante de Comisión Asesora para sustanciación de Concurso de Ayudantes Estudiantes para cubrir dos cargos en las Asignaturas Microbiología General-Biología General y Botánica Morfológica. Periodo 2025-2026. Fecha: 06-03-2025.
- Integrante de la Comisión Asesora de la sustanciación del Concurso Interno, con el objeto de cubrir un (1) cargo de JEFE DE TRABAJOS PRACTICOS, carácter SUPLENTE con un dedicación EXCLUSIVA, en el Departamento de Introducción a las Ciencias Agrarias, de la Facultad de Ciencias Agrarias de la Universidad Nacional de Mar del Plata, con desarrollo de tareas docentes en las asignaturas: Bioquímica I cursada normal y contracursada y Bioquímica II y desarrollo de tareas de investigación en "Bioquímica Vegetal y Microbiana (NACT: Laboratorio de Bioquímica Vegetal y Microbiana (OCA 1311/12). Fecha: 23-10-2024.
- Integrante de la Comisión Asesora de la sustanciación del concurso de reválida de la Ing. Agr. Fiorella Franco (Dra.) en el cargo de Ayudante Graduado con Dedicación Simple, en el Departamento de Introducción a las Ciencias Agrarias de la Facultad de Ciencias Agrarias, de la Universidad Nacional de Mar del Plata con desarrollo de tareas docentes en la asignatura Botánica Agrícola. Fecha: 13-05-2024.
- Integrante de la Comisión Asesora de la sustanciación del concurso abierto de Ayudante estudiante, Ecología. Lugar: FCA-UNMdP. Fecha: 24-06-2024.
- Integrante de la Comisión Asesora de la sustanciación del concurso circunscripto de promoción a Jefe de trabajos prácticos con dedicación exclusiva Ing. Agr. Gabriela Leofanti en la asignatura Biología General y Botánica morfológica. Lugar: FCA-UNMdP. Fecha: 26-06-2024.
- Jurado Externo, Integrante de la Comisión Asesora de la sustanciación del concurso abierto de Profesor titular Exclusivo. Microbiología Agrícola. Departamento de Ciencias Biológicas. Lugar: Universidad Nacional de Entre Ríos (UNER). Fecha: 28-06-2024.
- Integrante de la Comisión Asesora de la sustanciación del concurso abierto de Ayudante Graduado con dedicación exclusiva en la asignatura Patología Vegetal. Lugar: FCA-UNMdP. Fecha: 12-07-2024.



- Jurado Externo, Integrante de la Comisión Asesora de la sustanciación del concurso abierto de Ayudante graduado simple. Microbiología General y Microbiología de Alimentos. Lugar: FAA-UNICEN. Fecha: 28-12-2023.
- Integrante de la Comisión Asesora de la sustanciación del concurso abierto de Ayudante graduado exclusivo. Microbiología General. Lugar: FCA-UNMdP. Fecha: 27-12-2023.
- Integrante de la Comisión Asesora de la sustanciación del concurso abierto de Ayudante graduado exclusivo. Fitopatología. Lugar: FCA-UNMdP. Fecha: 29-11-2023.
- Integrante de la Comisión Asesora de la sustanciación del concurso circunscripto de Profesora Adjunta dedicación exclusiva de la Ing. Agr. María de los Ángeles Agostini. Lugar: FCA-UNMdP. Fecha: 19-10-2023.
- Integrante de Comisión Asesora para sustanciación de Concurso de Ayudantes Estudiantes para cubrir dos cargos en las Asignaturas Microbiología General-Biología General y Botánica Morfológica. Periodo 2023-2025. Fecha: 07-03-2023.
- Integrante de Comisión Asesora para sustanciación de Concurso de Ayudantes Estudiantes para cubrir un cargo en las Asignaturas Microbiología General-Microbiología de los Alimentos. Periodo 2023-2025. Fecha: 13-03-2023.
- Integrante de la Comisión Asesora que evaluará la sustanciación de los concursos de reválida de las docentes de la asignatura Biología gral. y botánica morfológica (Salvio, Clemente y Thougnon Islas). Lugar: FCA-UNMdP. Fecha: 07-12-2022.
- Integrante de la Comisión Asesora que evaluará la sustanciación del concurso de reválida de la docente María de los Ángeles Agostini. Lugar: FCA-UNMdP. Fecha: 25-11-2022.
- Integrante de Comisión Asesora para sustanciación de Concurso de Ayudantes Estudiantes para cubrir un cargo en las Asignaturas Física General y Botánica morfológica. Fecha: 20-05-2022.
- Integrante de Comisión Asesora para sustanciación de Concurso de Ayudantes Estudiantes para cubrir dos cargos en las Asignaturas Microbiología General-Biología General y Botánica Morfológica. Periodo 2021-2022. Fecha: 09-03-2021.
- Integrante de Comisión Asesora para sustanciación de Concurso de Ayudantes Estudiantes para cubrir un cargo en las Asignaturas Microbiología General-Microbiología de los Alimentos. Periodo 2021-2022. Fecha: 03-03-2021.
- Integrante de Comisión Asesora para sustanciación de Concurso de Ayudantes Estudiantes para cubrir un cargo en la Asignatura Introducción a las Ciencias Agrarias. Periodo 2021-2022. Fecha: 05-03-2021.
- Integrante de Comisión Asesora para sustanciación de Concurso para cubrir un cargo de Jefe de Trabajos Prácticos con dedicación parcial a término, en la Asignatura Estadística y Diseño. Fecha: 23-03-2021.



- Integrante de Comisión Asesora para sustanciación de Concurso de Ayudantes Estudiantes para cubrir dos cargos en las Asignaturas Microbiología General-Biología General y Botánica Morfológica. Período 2020-2021. Fecha: 06-03-2020.
- Jurado Externo, Concurso Diplomado graduado simple. 26º Llamado a Concursos Ordinarios de la Facultad de Ingeniería, UNCPBA. RJE 7365/18 Área: Ciencias Químicas y Biológicas. Con oposición. Olavarría. Fecha: 07/06/2019.
- Integrante Comisión Asesora: Concurso interno Profesor Adjunto, a término, con dedicación de tiempo PARCIAL con desarrollo de tareas docentes en la asignatura BOTÁNICA AGRÍCOLA y tareas de investigación "Relevamiento, conservación y caracterización de recursos fitogenéticos de valor agronómico". Lugar: FCA-UNMdP. Fecha: 03/06/2019.
- Jurado Departamento DICA para sustanciación de Concurso de Ayudantes Estudiantes, Asignatura Química Analítica General contracursada. Período 2019. Fecha: 14-03-2019.
- Jurado Departamento DICA para sustanciación de Concurso de Ayudantes Estudiantes, Asignatura Química Analítica General contracursada. Período 2019. Fecha: 14-03-2019.
- Jurado responsable de Asignaturas para sustanciación de Concurso de Ayudantes Estudiantes, Asignatura Microbiología General-Microbiología de los Alimentos. Período 2019-2020. Fecha: 15-03-2019.
- Jurado Departamento DICA para sustanciación de Concurso de Ayudante Graduado (suplencia), Asignatura Introducción a las Ciencias Agrarias. Período 2019. Fecha: 08-03-2019.
- Jurado responsable de Asignaturas para sustanciación de Concurso de Ayudantes Estudiantes, Asignatura Microbiología General-Biología General y Botánica morfológica. Período 2019-2020. Fecha: 12-03-2019.
- Integrante de Comisión Evaluadora para sustanciación de Concurso por Registro de Antecedentes y oposición para cubrir un cargo de Profesor Adjunto simple, a término, en la Asignatura Biología General y Botánica Morfológica. Fecha: 26-06-2018.
- Integrante de Jurado para sustanciación de Concurso de Ayudantes Estudiantes, Asignatura Introducción a la Química-Química Analítica General. Período 2018-2019 Fecha: 8-03-2018.
- Integrante de Jurado para sustanciación de Concurso de Ayudantes Estudiantes, Asignatura Química Analítica General contracursada. Período 2018. Fecha: 13-03-2018.
- Integrante de Jurado para sustanciación de Concurso de Ayudantes Estudiantes, Asignatura Microbiología General-Microbiología de los Alimentos. Período 2017-2018. Fecha: 7-03-2017.
- Integrante de Jurado para sustanciación de Concurso de Ayudantes de Segunda, Asignatura Microbiología General-Biología General y Botánica Morfológica. Período 2017-2018. Fecha: 8-03-2017.



- Integrante de Jurado para sustanciación de Concurso de Ayudantes de Segunda, Asignatura Microbiología General-Microbiología de los Alimentos. Período 2016-2017. Fecha: 9-03-2016.
- Integrante de Jurado para sustanciación de Concurso de Ayudantes de Segunda, Asignatura Microbiología General-Microbiología de los Alimentos. Período 2015-2016. Fecha: 3-03-2016.
- Integrante de Jurado para sustanciación de Concurso de Ayudantes de Segunda, Asignatura Microbiología General-Biología General y Botánica Morfológica. Período 2015-2016. Fecha: 11-03-2015.
- Integrante de Jurado para sustanciación de Concurso de Ayudantes de Segunda, Asignatura Microbiología General. Período 2014. Fecha: 30-06-2014.
- Integrante de Jurado para sustanciación de Concurso de Ayudantes de Segunda, Asignaturas Microbiología General y Biología General y Botánica Morfológica. Período 2014-2016. Fecha: 7-03-2014.
- Integrante de Jurado para sustanciación de Concurso de Ayudantes de Segunda, Asignaturas Microbiología de los Alimentos y Microbiología General. Período 2012-2014.
- Integrante de Jurado para sustanciación de Concurso de Ayudantes de Segunda, Asignaturas Microbiología General y Biología General y Botánica Morfológica. Período 2012-2014. Fecha: 15-03-2012.
- Integrante de Jurado para sustanciación de Concurso de Ayudantes de Segunda, Asignaturas Microbiología General y Biología General y Botánica Morfológica. Período 2010-2012. Fecha: 12-03-2010.
- Integrante de Jurado para sustanciación de Concurso de Ayudantes de Segunda, Asignaturas Microbiología de los Alimentos y Microbiología General. Período 2010-2012. Fecha: 19-03-2010.
- Integrante de Jurado para sustanciación de Concurso de Ayudantes de Segunda, Asignaturas Microbiología General y Biología General y Botánica Morfológica. Período 2011-2013. Fecha: 22-03-2011.
- Integrante de Jurado para sustanciación de Concurso de Ayudantes de Segunda, Asignaturas Microbiología de los Alimentos y Microbiología General. Período 2011-2013. Fecha: 6-04-2011.
- Integrante de Jurado para sustanciación de Concurso de Ayudantes de Segunda, Asignaturas Microbiología General y Biología General y Botánica Morfológica. Período 2009-2011.

6.1.3. Miembro Jurado de Comité de tesis de grado (16)

Jurado Externo

UNMdP - Facultad de Ciencias Exactas y Naturales



Alumna: Priscila Laza

Tema: Aislamiento de hongos marinos con potencial aplicación biotecnológica.
Noviembre de 2024.

Revisora de Tesis de grado (OCA 1055/19)

Alumna: María de los Milagros Bullón

Tema: Aislamiento e identificación de bacterias autóctonas degradadoras de atrazina. Inmovilización de bacterias en soportes poliméricos biodegradables para la remediación de suelos contaminados.

Directora: Dra. Luciana Pagnussat, **Co-director:** Dr. Jonás Pérez Bravo, **Asesores** Dra. Melina Amenta y Dr. Eduardo De Gerónimo

Revisora de Tesis de grado (OCA 1055/19)

Alumno Juan Francisco Codán.

Carrera: Ingeniería Agronómica

Tema: Agentes causales de enfermedades vasculares en el cultivo de soja del sudeste bonaerense. Junio de 2020

Delegado de Decano de Tesis para optar al grado académico de Licenciada en Ciencia y Tecnología de Alimentos.

Alumna: Daiana Montenegro

Tema: Caracterización de una combinación de residuos agroindustriales para la producción de metano. Setiembre de 2018.

Delegado de Decano de Tesis para optar al grado académico de Licenciada en Ciencia y Tecnología de Alimentos.

Alumna: Pilar Mandiola.

Tema: Monitoreo del perfil bacteriológico y físico del agua de riego. Julio de 2015.

Delegado de Decano de Tesis para optar al grado académico de Ingeniero Agrónomo.

Alumna: Gastón Collova.

Tema: Calidad bacteriológica y determinación de la concentración de nitratos en agua para consumo humano de barrios periurbanos de Mar del Plata y Balcarce. Setiembre de 2015.

Delegado de Decano de Tesis para optar al grado académico de Ingeniero Agrónomo.

Alumno: Ignacio Castellani

Tema: Enfermedades prevalentes en plantaciones de kiwi Hayward del sudeste de la provincia de Buenos Aires. Octubre de 2016.

Delegado de Decano de Tesis para optar al grado académico de Ingeniero Agrónomo.

Alumna: Florencia Accame

Tema: Detección de bacterias patógenas del arroz en muestras de semillas de la región arrocería argentina. Noviembre de 2016.

Delegado de Decano de Tesis para optar al grado académico de Ingeniera Agrónoma.

Alumno: Andrea Hindi

Tema: "Supresión de la podredumbre basal de la cebolla en un suelo de monocultivo". Junio de 2012.



Delegado de Decano de Tesis para optar al grado académico de Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

Alumno: Julio Martinez

Tema: "Calidad de aguas para sanitización". Febrero de 2012.

Jurado Externo

UNMdP - Facultad de Ciencias Exactas y Naturales

Alumno: Nicolás Aranciaga

Tema: Biodegradación de fenoles y sus derivados clorados por *Penicillium chrysogenum*. Noviembre de 2011.

Delegado de Decano de Tesis para optar al grado académico de Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

Alumna: Silvia Contreras

Tema: "Análisis bacteriológico de aguas en el laboratorio Fares Taie de la ciudad de Mar del Plata según especificaciones de la Comunidad Europea". Mayo de 2011.

Delegado de Decano de Tesis para optar al grado académico de Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

Alumna: Ainara Zedde

Tema: "Aislamiento de *Mycobacterium avium* subsp. Paratuberculosis a partir de leche de cabras naturalmente infectadas y su efecto sobre la producción láctea y composición química de la leche". Marzo de 2011.

Delegado de Decano de Tesis para optar al grado académico de Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

Alumna: Lucía Piatti

Tema: "Calidad de agua para consumo humano en Barrios periurbanos de la ciudad de Mar del Plata". Agosto de 2010.

Delegado de Decano de Tesis para optar al grado académico de Licenciado en Ciencia y tecnología de los Alimentos.

Alumna: María Fernanda Garrido

Tema: Análisis físicoquímicos y microbiológicos del agua de consumo según el código alimentario argentino. Mayo de 2010.

Delegado de Decano de Tesis para optar al grado académico de Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

Alumna: Lorena Sansosti

Tema: Viabilidad de *Salmonella enteritidis* con relación al tiempo de y temperatura de almacenamiento de huevos experimentalmente contaminados. Abril de 2010.

Delegado de Decano de Tesis para optar al grado académico de Ingeniera Agrónoma.

Alumna: María Laura Maneiro.

Tema: Búsqueda de nuevos microorganismos rizosféricos con potencialidad para ser utilizados como coinoculantes del género *Bradyrhizobium*, en el cultivo de soja. Marzo de 2010.

6.1.4. Miembro Revisor Revista Científica (2)



- Recent Patents on food Nutrition & Agriculture. Editor in Chief: Dr Bing Hueichen. Department of Nutrition and Food Science. Recent Patents on Food, Nutrition & Agriculture *Continued as: Recent Advances in Food, Nutrition & Agriculture*
ISSN: 1876-1429 (Online)
ISSN: 2212-7984 (Print)

- Journal of Veterinary Medicine and Research. California. USA.
Veterinary Research is an open access journal that publishes high quality and novel research and review articles focusing on all aspects of infectious diseases and host-pathogen interaction in animals. Food animals, companion animals, equines, wild animals (if the infections are of zoonotic interest and/or in relation with domestic animals), laboratory animals and animal models of human infections are considered.

6.1.5. Evaluadora de Programas/proyectos/trabajos (6)

XX Reunión Argentina Agrometeorología 2024 (RADA). Integrante del Comité Científico. Octubre de 2024.

Universidad Nacional del Nordeste (UNNE). Secretaría de Ciencia y Tecnología. Evaluadora de proyectos. 2023.

Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología CONACYT. Paraguay. Evaluadora permanente externa de proyectos de investigación. 2023

Universidad de la República de Uruguay. Proyecto de Vinculación Universidad, Sociedad y Producción. Comisión Sectorial de Investigación Científica. Evaluadora Externa.

PROGRAMA: VUSP - MODALIDAD 2 – 2021

Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica.

Convocatoria PICT 2018

Integrante de banco de evaluador

Mayo de 2019.

Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica.

Convocatoria PICT 2016

Integrante de banco de evaluador

Octubre de 2016.

6.1.6. Integrante Comisión de Evaluación de Becas UNMdP

Universidad Nacional de Mar del Plata. Integrante disciplinar Comisión Evaluadora.
Fecha: 10 y 12 de marzo 2021.

6.1.7. Integrante Comisión de Contaminantes Naturales, Micotoxinas del Instituto argentino de Normalización IRAM. Inicio 2008 a 2021.

6.2. En la función pública no universitaria

- MUNICIPALIDAD DE BALCARCE

Cargo: Subsecretaría de la Producción Interina



Período: agosto de 1997 a diciembre de 2003

- MUNICIPALIDAD DE BALCARCE

Cargo: Concejal Municipal

Período: 2003- 2007

7. PREMIOS Y DISTINCIONES

- Distinción como mejor Profesor de carrera Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, 2012. Centro de Estudiantes de Ciencias Agrarias. UNMdP.

- Mención: Trabajo Destacado CAMA2019. 2019. Rivera, J., Andreoli, Y., Puricelli, M., Castellari, C., Marcos Valle, F. "Variación estacional de la calidad bacteriológica y la concentración de nitratos en aguas subterráneas del cinturón hortícola de Sierras de los Padres, Buenos Aires, Argentina". V Congreso Argentino de Microbiología de los Alimentos (CAMA2019). 25 al 27 de setiembre.

8. FORMACIÓN DE RECURSOS HUMANOS

8.1. Actividades de supervisión de estudiantes: tutor académico (8)

- Alumna de la Carrera de Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

Srita. Evelina Martinez

Tema: Determinación del tiempo de vida útil de los medios de cultivos. Laboratorio privado. Mar del Plata.

Aprobada: diciembre de 2011.

- Alumna de la Carrera de Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

Srita. Baltazasa Arias (OCA 287/10).

Tema: Análisis microbiológico de alimentos y agua de consumo humano. Municipalidad de Necochea.

Aprobada: noviembre de 2011.

- Pasantía educativa

Sta. Alejandra Mansilla. Alumna de séptimo año de la Escuela de educación media, agraria, quien cumple actividades para obtener el título de técnica agropecuaria.

Director de pasantía: Dra. Claudia Castellari

Lugar: laboratorio de Microbiología de suelos y alimentos de la UIB Balcarce (FCA, UNMdP- EEA INTA Balcarce).

Periodo: julio a noviembre de 2022

- Pasantía educativa

Sta. Rocío Santa Cruz. Alumna de tercer año de la Tecnicatura en alimentos que se dicta en el Centro de Formación Profesional N° 401 de Balcarce.

Director de pasantía: Dra. Claudia Castellari

Lugar: laboratorio de Microbiología de suelos y alimentos de la UIB Balcarce (FCA, UNMdP- EEA INTA Balcarce).

Periodo: agosto a diciembre de 2022.

- Pasantía educativa



Sta. Celeste Altamirano. Alumna de tercer año de la Tecnicatura superior en alimentos que se dicta en el Centro de Formación Profesional N° 401 de Balcarce.

Director de pasantía: Dra. Claudia Castellari

Lugar: laboratorio de Microbiología de suelos y alimentos de la UIB Balcarce (FCA, UNMdP- EEA INTA Balcarce).

Periodo: julio a noviembre de 2023

- Pasantía educativa

Sta. Marianela Bibbó. Alumna de tercer año de la Tecnicatura superior en alimentos que se dicta en el Centro de Formación Profesional N° 401 de Balcarce. **Director de pasantía: Dra. Claudia Castellari**

Director de pasantía: Dra. Claudia Castellari

Lugar: laboratorio de Microbiología de suelos y alimentos de la UIB Balcarce (FCA, UNMdP- EEA INTA Balcarce).

Periodo: julio a noviembre de 2023

- Pasantía educativa

Sta. Schroeder Ailen.

Pasantia profesionalisante.

Título: Técnico en tecnología de los alimentos. Colegio de nivel medio. Mar del Plata

Periodo: mayo a agosto de 2024.

- Pasantía educativa

Sta. Martina Valiente

Pasantia profesionalisante.

Título: Técnico agropecuario. Colegio Agropecuario San José de Balcarce

Periodo: julio a noviembre de 2024.

8.2. Dirección /Co Dirección/ Integrante de Comité Asesor de tesis de grado

8.2.1. Dirección/Co dirección de Tesis de Grado (16)

- Alumna regular de la Carrera de Ingeniería Agronómica. FCA-UNMdP

Agostina Cacace

Tema: Roya común del maíz (*Puccinia sorghi*): caracterización de poblaciones del patógeno del sudeste de la provincia de Buenos Aires.

(Plan 2023-2024). Proyecto.

- Alumna de la Carrera Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. FCA UNMdP.

Rocío Hadad.

Tema: Deshidratación de bagazos para la utilización en la industria de alimentos (Plan 2021-2023). Defensa 13-12-2023.

- Alumna regular de la Carrera de Ingeniería Agronómica. FCA-UNMdP

Victoria Cazzola.

Tema: Interacciones competitivas entre *Aspergillus flavus*, *Fusarium verticillioides*, *Diplodia maydis* y *Talaromyces funiculosus*, aisladas de granos de maíz en el sudeste bonaerense.

(Plan 2019-2020). Defendida Julio 2023



- Alumna regular de la Carrera de Ingeniería Agronómica. FCA-UNMdP
Martina Guanguiroli.
Tema: grupos microbianos del suelo y emisiones de gases invernadero en sistemas de producción agrícola del sudeste bonaerense (Preproyecto: 2018-2020). Renunció por motivos personales.
- Alumna de la Carrera Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. FCA-UNMdP.
Floencia De Marinis.
Tema: El almacenamiento de frutos de kiwi 'Hayward' en frío con ozono y su efecto sobre la microbiota y el desarrollo de pudriciones. (Plan 2015-2016). Aprobada: mayo de 2017.
- Alumna de la Carrera Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. FCA-UNMdP.
Natalia de Piano.
Tema: efecto del agregado de miel en las características físico-químicas y sensoriales de un producto lácteo fermentado (Plan 2015-2016). Aprobada.
- Alumna de la Carrera Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. FCA-UNMdP.
Martina Naveyra.
Tema: Caracterización de la maduración de quesos provenientes de leche funcional y quesos Gouda de elaboración regional a través del comportamiento de poblaciones microbianas benéficas y contaminantes (Plan 2014-2015). Aprobada.
- Alumno regular de la Carrera de Ingeniería Agronómica. FCA-UNMdP
Sr. Jonatan Santillán
Tema: Hongos micotoxigénicos y micotoxinas en silaje de maíz destinado a la producción lechera bonaerense. (Plan 2012-2013). Aprobada: junio de 2014.
- Alumna de la Carrera de Ingeniería Técnica Agrícola Universidad Pública de Navarra, España. Convenio UNMdP y Universidad Pública de Navarra.
Srita. Adriana López de Goicoechea
Tema: Especies fúngicas micotoxigénicas aisladas de la superficie de productos cárnicos embutidos secos. (Plan 2009-2010). Aprobada.
- Alumna de la Carrera de Agronomía de la Universidad Nacional de Cuyo, Mendoza.
Srita. Brenda Canizo
Tema: "Detección de micotoxinas en el interior de embutidos madurados secos". (Plan 2011). Aprobada.
- Alumno regular de la Carrera de Ingeniería Agronómica. FCA-UNMdP
Sr. Facundo Marcos Valle
Tema: Caracterización de la microbiota en granos almacenados sistema silo bolsa en la región norte de la provincia de Entre Ríos. (Plan 2008-2009). Aprobada.
- Alumno regular de la Carrera de Ingeniería Agronómica. FCA-UNMdP
Sr. Jeremias Mutti
Tema: Caracterización de la microbiota en granos almacenados sistema silo bolsa en la región centro oeste de la provincia de Entre Ríos. (Plan 2008-2009). Aprobada.
- Alumna de la Carrera de Ingeniería Técnica Agrícola Universidad Pública de Navarra, España. Convenio UNMdP y Universidad Pública de Navarra.



Srita. Leire Iraizoz

Tema: Caracterización de especies fúngicas micotoxigénicas aisladas de la superficie de productos cárnicos embutidos secos. (Plan 2008-2009). Aprobada.

- Alumno de la Carrera Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. FCA-UNMdP.

Cristian Ortiz

Tema: Caracterización de *Micrococcaceae* y *Staphylococcaceae* en la superficie de embutidos cárnicos secos y selección de cepas para la elaboración de cultivos iniciadores (Plan 2007-2008). Aprobada.

- Alumna de la Carrera Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. FCA-UNMdP.

Sta. María Quillehauqui

Tema: Caracterización de la microbiota en la superficie de productos cárnicos embutidos secos almacenados en atmósfera modificada. (Plan: 2006-2008). Aprobada.

- Alumno de la Carrera Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. FCA-UNMdP.

Sr. Ignacio Fernández

Tema: Caracterización de la familia *Micrococcaceae* en la superficie de productos cárnicos embutidos secos. (Plan: 2006-2008). Aprobada.

8.2.2. Integrante Comité Asesor de tesis de grado (20)

- Alumna de la Carrera Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. FCA-UNMdP.

Solange Fuentes

Tema: "Alternativas tecnológicas no térmicas en la preservación de aguas de frutas" (Plan 2023-2024). Proyecto.

- Alumno Regular de la Carrera Ingeniería Agronómica. FCA-UNMdP.

Juan Rivera

Tema: Determinación de la calidad bacteriológica y de la concentración nitratos en aguas de pozo en las distintas estaciones del año, en el cinturón hortícola de Sierra de los Padres (2018-2019). Mayo de 2021. Aprobada.

- Alumno Regular de la Carrera Ingeniería Agronómica. FCA-UNMdP.

Sr. Jorge Aguilar

Tema: Variables microbiológicas y químicas en diferentes usos del suelo en un agroecosistema del Sudeste Bonaerense (Plan: 2018-2019). Dada de baja por abandono de la carrera, por parte del estudiante

- Alumna Regular de la Carrera Ingeniería Agronómica. FCA-UNMdP.

Sta. Flavia Salvatierra

Tema: poblaciones microbianas asociadas a diferentes sistemas productivos de la región chaqueña argentina (Plan: 2017-2018). Aprobada: octubre de 2019.

- Alumno Regular de la Carrera Ingeniería Agronómica- Plan Formalizar. FCA-UNMdP.

Sr Javier Nannini

Tema: Alteración de un inóculo de levaduras por reutilización en la producción de cerveza artesanal. Aprobada: junio de 2017.



- Alumna de la Carrera Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. FCA-UNMdP.
Estefanía Pereyra
Tema: Relevamiento y caracterización de levaduras autóctonas de interés enológico en la región del sudeste bonaerense. (Plan 2016-2017). Aprobada: diciembre de 2017.
- Alumna de la Carrera Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. FCA-UNMdP.
Estefanía Álvarez.
Tema: Granos de destilería húmedos: propiedades físicas, humedad de almacenamiento segura y efecto del almacenamiento en sus propiedades nutricionales. Aprobada. 2016.
- Alumna de la Carrera Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. FCA-UNMdP.
Silvina Tieri.
Tema: Calidad microbiológica de hamburguesas de garbanzo elaboradas en forma artesanal. (Plan 2016-2017). Aprobada: diciembre de 2017.
- Alumno Regular de la Carrera Ingeniería Agronómica. FCA-UNMdP.
Sr Martín Iparragurre
Tema: Efecto de la agricultura continua sobre las poblaciones microbianas en suelos del sudeste bonaerense. (Plan 2015-2016). Aprobada: diciembre de 2016.
- Alumno Regular de la Carrera Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. FCA-UNMdP.
Sr Joaquín Perez Escalante
Tema: Calidad bacteriológica y determinación de nitratos en aguas de pozo, en distintas estaciones climáticas del año. (Plan 2016-2017). Aprobada: diciembre de 2017.
- Alumno Regular de la Carrera Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. FCA-UNMdP.
Sr Brian Ragner
Tema: Seguimiento microbiológico de dulces de zanahoria artesanal sin azúcar agregado. (Plan 2015-2016). Aprobada: diciembre de 2016.
- Alumno regular de la Carrera de Ingeniería Agronómica. FCA-UNMdP
Sr. Alberto Díaz Delfino
Tema Poblaciones microbianas asociadas a diferentes usos del suelo. (Plan 2013-2014). Aprobada: junio de 2015.
- Alumna Regular de la Carrera Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. FCA-UNMdP.
Sta. Valeria Salazar
Tema: Comportamiento microbiológico de conservas de tomate artesanales e industriales a través del tiempo (Plan: 2012-2013). Aprobada: junio de 2014.
- Alumna Regular de la Carrera Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. FCA-UNMdP.
Sta. Marianela del Río.
Tema: Evaluación microbiológica de conservas artesanales mantenidas en refrigeración (Plan: 2010-2012). Aprobada. 2013.



- Alumna Regular de la Carrera Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. FCA-UNMdP.
Sta. Vanina Malvica
Tema: Calidad microbiológica de conservas artesanales producidas en emprendimientos generados por programas de intervención social. (Plan: 2009-2010)
Aprobada.
- Alumno regular de la Carrera de Ingeniería Agronómica. FCA-UNMdP.
Sr. Damián González.
Tema: Determinación de deoxinivalenol (DON) en alimentos destinados a la alimentación de terneros (Plan: 2008-2009). Aprobada.
- Alumno Residente del Programa de Residentes del Departamento de Producción Animal de la EEA – INTA Balcarce.
Sr. Damian Remón
Tema: Intoxicación con *A. clavatus* (Plan 2009). Aprobada.
- Alumno Regular de la Carrera Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. FCA-UNMdP.
Sr. Alan Hesse
Tema: Calidad microbiológica y propiedades químicas de conservas artesanales producidas en emprendimientos generados por programas de intervención social. (Plan: 2008-2009). Aprobada.
- Alumna Regular de la Carrera Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. FCA-UNMdP.
Sta. Roxana Cardieri
Tema: Estudio del efecto de extractos de plantas sobre el desarrollo de hongos toxigénicos y la producción de micotoxinas. Trabajo realizado en el Departamento de Química Orgánica de la FCEyN – UBA (Plan: 2007-2008). Aprobada.
- Alumno regular de la Carrera de Ingeniería Agronómica. FCA-UNMdP
Sr. Diego Golfieri
Tema: Poblaciones microbianas aeróbicas en la descomposición de residuos de soja y maíz, incorporados y sin incorporar. (Plan 2004). Aprobada.

8.3. Integrante Comité de Tesis de posgrado/ Maestría/ Doctorado (8)

- Alumno de la Carrera de **Doctorado**
- Med. Vet. Nicolás Casamayouret.
Tema: *Stenocarpella maydis*: detección, epidemiología y toxicología de una enfermedad veterinaria emergente en bovinos.
Proyecto en edición/renuncia BECA PICT
Ciclo: 2023-2024 (renuncia por fijar residencia en Europa)
Directora
- Alumno de la Carrera de **Doctorado en Ciencias Agrarias**. Universidad Nacional de Mar del Plata.
Lic. Bernadette Abadía.
Tema: Efecto de las atmósferas deficientes en oxígeno en el poder germinativo, el vigor y los mecanismos de deterioro de semillas de maíz.
Proyecto 2022-2024.



Defendida: 25-10-2024

Asesora- Codirectora

- Alumno de la Carrera de **Doctorado en Ciencias Agrarias**. Universidad Nacional de Mar del Plata.
Ing. Agr. Marcelo Leandro Cardoso.
Tema: Caracterización de riesgo y evaluación de tecnologías para reducir el deterioro fúngico en silo bolsas de maíz.
Proyecto 2021
Codirectora
- Alumna de la Carrera de **Doctorado en Ciencias Agrarias**. Universidad Nacional de Mar del Plata.
Lic. En Ciencia y Tecnología de los Alimentos Ayelén Moreno.
Tema: Caracterización de la microbiota del kiwi Hayward producido en el sudeste bonaerense y evaluación de alternativas tecnológicas para obtener un producto mínimamente procesado inocuo y de alta calidad.
Asesora. Nota CA 282/17. Abril de 2021. Aprobada
- Alumno de la Carrera de **Doctorado en Ciencias Agrarias**. Universidad Nacional de Mar del Plata.
Ing. Agr. (M Sc.) Hernán Taher
Tema: Predicción de pérdidas de calidad de semillas de cebada cervecera almacenadas en silo bolsa. Ciclo 2018-2022.
Asesora-Codirectora
- Alumno de la **Maestría en Ingeniería Rural** de la Universidad Nacional de La Plata.
Ing. Agr. Leandro Cardoso
Tema: hongos micotoxigénicos en bolsas plásticas herméticas (Plan 2009)
Pedido el pase a Doctorado (UNMdP-Ciencias Agrarias).
- Alumno de la **Maestría en Producción Vegetal**. Universidad Nacional de Mar del Plata.
Ing. Agr. Darío Ochandio
Tema: Tasa respiratoria del ecosistema granos de soja (*Glycine max*) en ambientes de almacenamiento hermético. (Ciclo 2010-2011). Aprobada: junio de 2014.
- Alumno de la **Maestría en Producción Vegetal**. Universidad Nacional de Mar del Plata.
Ing. Agr. Facundo Marcos Valle
Tema: Tasa respiratoria de granos de maíz y su microbiota asociada en ambientes de almacenamiento hermético. (Ciclo 2010-2015). Aprobada: agosto de 2015.

8.4. Participación en la formación de docentes en las dimensiones docencia/investigación

- Buceta Liz (Ayudante estudiante)
- Cacace Agostina (Ayudante estudiante)
- Cirone, Karina (Docente Adscripta, Ayudante graduada, Jefe de Trabajos Prácticos)



- Carrión Sad, Yasmín (becaria doctoral)
- Blanco, Camila (Ayudante estudiante)
- Del Río, Marianela (Ayudante estudiante; docencia e investigación)
- Di Francesco, Nicolás (Ayudante estudiante)
- Fernández, Macarena (Suplente JTP exclusiva)
- Fuentes, Solange (becaria)
- Goñi, Agustina (Ayudante estudiante)
- Goya, Vanessa (Ayudante estudiante)
- Hernández Maizón, Dante (Ayudante estudiante)
- Laucirica, Francisco (Ayudante estudiante)
- Lacoste, Luciano (Ayudante estudiante)
- Moreno, Ayelén (becaria doctoral; docencia e investigación)
- Maneiro, Laura (Ayudante estudiante)
- Marcos Valle, Facundo (Ayudante estudiante, Graduado, Jefe de Trabajos Prácticos; docencia e investigación)
- Mirabella, Nadia (Ayudante estudiante)
- Perez Escalante, Joaquín (Ayudante estudiante; docencia e investigación)
- Rey, Florencia (suplencia cargo Ayudante graduada simple)
- Rivera, Juan Manuel (Ayudante estudiante; docencia e investigación)
- Rodríguez Villar, Mariano (Ayudante estudiante: actual)
- Romero, Emmanuela (Ayudante estudiante)
- Salazar, Valeria (Ayudante estudiante, Graduada; docencia e investigación)
- Santillán Jonatan (Ayudante estudiante; docencia e investigación)
- Tieri, Silvina (Ayudante estudiante; docencia e investigación)

8.5. Idiomas

Inglés: Nivel medio
Certificación UNMdP – ADUM (OCA 908/11)

Italiano: Nivel avanzado (Lengua paterna)

9. ANTECEDENTES PROFESIONALES

Síntesis de actuación profesional



El 1 de abril del año 1991 comencé mis actividades como **Ayudante Alumna** en la asignatura Microbiología Agrícola (actualmente Microbiología General) FCA-UNMdP a partir de un concurso de antecedentes y oposición. Me gradué como Ingeniera Agrónoma en la FCA (UNMdP) el 5 de marzo de 1995, fecha en que realicé la defensa de mi tesis de grado titulada "Relevamiento, cuantificación e identificación de poblaciones nativas de *Azospirillum* spp. asociadas a dos cultivares de trigo en suelos agrícolas del sudeste de la provincia de Buenos Aires". A partir de ese momento, continué desarrollando ininterrumpidamente (hasta la actualidad) actividades de docencia, investigación, extensión, transferencia, gestión y servicios.

Actualmente, ocupo el cargo de **Profesora Asociada con dedicación exclusiva**, regular y soy responsable de las asignaturas de grado Microbiología General (Carreras Ingeniería Agronómica y Licenciaturas en Producción Vegetal, Producción Animal y Ciencia y Tecnología de Alimentos) y Microbiología de alimentos (Carrera Licenciatura en Ciencia y Tecnología de Alimentos).

Cómo docente ocupé los cargos de **Auxiliar Adscripta** (1995), **Ayudante de Primera** con dedicación parcial (1997-2006), **Ayudante de Primera con dedicación exclusiva** (desde 2007 a 2010); **Jefe de Trabajos Prácticos con dedicación exclusiva** (2010 a 2015) y **Profesora Adjunta regular con dedicación exclusiva** (2016 a 2022).

Todos los cargos docentes fueron desempeñados dentro del Departamento de Introducción a las Ciencias Agrarias en la Asignatura Microbiología General (perteneciente a las cuatro Carreras de grado que ofrece la FCA-UNMdP).

Sobre mis actividades docentes, no puedo dejar de mencionar mi participación y **responsabilidad en cursos de posgrado** en esta unidad académica (FCA) y en otras dependientes de la UNMdP, desde el año 2010. En la actualidad dicto clases como docente participante en el curso Microbiología de la rizósfera. Soy responsable de tres cursos: Bioquímica y Microbiología de suelos; Microbiología de insumos agropecuarios; Hongos micotoxigénicos y biotoxinas: importancia en la salud animal y co-responsable del curso Micotoxinas: estudio, evaluación y seguridad alimentaria (de la FCEyN UNMdP).

Respecto de mi formación académica, quiero destacar que en el año 2006 obtuve el título de **Magister Scientiae** en producción vegetal y en el año 2017 el título de **Dra. en Ciencias Agrarias**. En ambos casos realicé estudios relacionados con la ecología de la microbiota asociada a diferentes matrices de origen agropecuario, en particular aquella productora de micotoxinas. Esta formación de posgrado, que realicé paralelamente a mis actividades docentes y de investigación, me permitieron actualizar las temáticas incluidas en las unidades teóricas y prácticas de los programas de las asignaturas de grado y posgrado y, por otro lado, planificar y desarrollar mis actividades de investigación a partir de la dirección, co-dirección y participación en distintos proyectos que abordan estudios como los que describí previamente.

Mis actividades de investigación estuvieron vinculadas con mi formación de grado y posgrado. Entre los años 1991 y 2003 colaboré y participé en siete (7) proyectos financiados por la Universidad, el INTA y otros Organismos Nacionales, relacionados con estudios de especies bacterianas benéficas para la agricultura y con especies bacterianas y fúngicas patógenas para cultivos de importancia agrícola.

Desde del año 2003, en el marco de nuevas propuestas que ofrece nuestra Unidad Académica como, la Carrera de Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, los docentes de Microbiología General, llevamos a cabo una formación básica y aplicada en una nueva línea de investigación: **Ecología microbiana de producciones agropecuarias**. En este marco, entre los años 2003 y 2011 extendí mi participación en 11 proyectos de investigación vinculados al Área estratégica Agroalimentaria de la Unidad



Académica FCA, siempre ligada a la ecología microbiana de diferentes matrices de origen vegetal y animal, con diferente grado de procesamiento.

En los últimos 10 años, me vinculé con actividades de investigación delimitadas en dos líneas básicas pero que tienen en común los estudios sobre ecología microbiana: ellas son 1) ecología fúngica de matrices de origen vegetal, en cultivo, cosecha/poscosecha, almacenamiento, con distinto grado de procesamiento, destinadas al consumo humano y animal y, 2) ecología microbiana del suelo, con énfasis en la búsqueda de indicadores microbiológicos de salud del suelo y ambiente. En este período, trabajé y continúo trabajando en dar respuesta a diversos objetivos planteados en los planes de investigación de 23 proyectos (siete de los cuales dirijo), financiados por la Universidad Nacional de Mar del Plata, el INTA y el MINCyT, principalmente.

En el año 2017, obtuve la categoría 3 en el Programa de Incentivos a la Investigación. UNMdP. Resolución 1619, 12/05/2017.

En el año 2018, en virtud de la reorganización de los núcleos de actividades de investigación, se constituyó el NACT Laboratorio "Biogeoquímica ambiental y Ecología Microbiana", del cual formé parte como Miembro del Comité Asesor (OCA 438/18 artículo 3), hasta su disolución en agosto del 2021.

En la actualidad, desempeño funciones como **CoDirectora** en el Núcleo de actividades de Ciencia y Tecnología (NACT) "Salud de Suelo y Ambiente" (OCA 1835/21 del 27/8/21).

El lugar físico de asiento de mis actividades de investigación es el Laboratorio de Microbiología de Suelos y Alimentos, del Área de Agronomía de la Unidad Integrada Balcarce (FCA-EEA INTA Balcarce). El laboratorio posee dos áreas de trabajo denominados, Bacterias y Hongos. De este último soy la responsable por la FCA-UNMdP.

Las actividades desarrolladas en el marco de las líneas investigativas mencionadas, fueron oportunas para celebrar diferentes Convenios de transferencia y vinculación tecnológica con Organismos públicos y Empresas privadas del sector agroalimentario de nuestro país, principalmente. En los últimos años se celebraron siete convenios.

Los resultados de las investigaciones fueron publicados en Revistas periódicas nacionales e internacionales con referato, revistas de difusión, Congresos nacionales e internacionales, Boletines técnicos, Normas (IRAM) y páginas web especializadas. Hasta la actualidad se contabilizan 144 publicaciones. Por otro lado, éstos me permitieron actualizar los contenidos de los programas de las clases que dicto en los cursos de grado y posgrado y no menos importante, dirigir, co-dirigir y asesorar más de 30 tesis (de grado y posgrado).

La extensión, la gestión y los servicios, conforman y completan mis actividades desarrolladas en esta Unidad Académica (FCA-UNMdP).

La organización y participación en eventos educativos, Jornadas de actualización y participación en proyectos aprobados por la Secretaría de Extensión de la Universidad, con una mirada social, constituyen parte de mi tarea en extensión, que lleva en la actualidad más de 20 intervenciones.

La participación en la *gestión* en la Universidad me permitió ocupar cargos en las Comisiones de trabajo permanentes del Consejo Académico; fui consejera Departamental titular (hasta octubre del año 2021); integrante del comité editor del boletín de divulgación de información de investigación (IDE) de la FCA, incluido en la página web de la misma (<https://fca.mdp.edu.ar/sitio/ide/>); integrante de Comisiones de tesis de graduación de



grado y posgrado, así como también integrante de bancos de evaluadores de proyectos y becas y, jurado de comisiones asesoras de concursos docentes, por mencionar algunas.

En la actualidad ocupo el cargo de Directora del Departamento de Producción Vegetal, Suelos en Ingeniería Rural, Departamento que congrega a la mayoría de los docentes de la FCA que cumplen su rol en el dictado de asignaturas en las Carreras de grado, pregrado y posgrado de la Unidad Académica.

Por último, deseo poner de manifiesto que el Laboratorio de Microbiología de Suelos y Alimentos donde desarrollo mis actividades de investigación, es la sede de los "Servicios" a terceros, actividades que se canalizan a través de la Asociación cooperadora de la FCA. Más de 10 servicios de análisis microbiológicos son ofrecidos. Entre ellos pueden mencionarse: estudios de microorganismos en matrices vegetales, suelos, agua, productos inoculantes comerciales y artesanales. En todos los casos, realizo tareas de procesamiento, supervisión, informes y recomendaciones, según corresponda. Esta actividad que lleva a la fecha en el presente año, más de 50 servicios de análisis efectuados a Empresas, productores y personas particulares, se ha convertido en un pilar fundamental del laboratorio, ya que los fondos obtenidos son invertidos en la adquisición de equipamiento e insumos y en la capacitación tanto de los docentes que formamos el equipo de trabajo como del personal técnico del laboratorio.