



Curriculum vitae

Apellido: MIGNINO

Nombre: LORENA



DATOS PERSONALES - IDENTIFICACION

Apellido/s: **MIGNINO** Apellido/s de casada:
Nombre: **LORENA**
Cantidad hijos:
Sexo: **FEMENINO** Estado
Nacionalidad: **argentina** Condición de **Nativo**
Documento tipo: **DNI** País emisor
Número de documento **25429742** C.U.I.T. /C.U.I.L. : **27254297424**
País: Provincia:
Partido: Fecha de **11/08/1976**
Información

DATOS PERSONALES - LUGAR DE TRABAJO

Institución:
UNIV.NAC.DE MAR DEL PLATA / FAC.DE CS.AGRARIAS
Calle: **ruta 226, km 73,5** N°: **s/n** Piso: Depto/Ofi.
País: **Argentina** Provincia: **Buenos Aires**
Partido: **Balcarce** Localidad **Balcarce**
Código **7620** Casilla postal:
Teléfono **0054-02266-430-353-289** Teléfono
Fax: E-mail: **lomignino@hotmail.com**
Web: **http://**

FORMACION

■ **FORMACION ACADEMICA - Nivel Universitario de Posgrado/Doctorado:**

Situación del **Completo**
Fecha inicio: **03-2005** Fecha egreso: **03-2010**
Denominación de la **Doctorado de la Facultad de Ciencias Exactas**
Título: **Doctor de la Facultad de Ciencias Exactas**
Número de **718-06**
Instituciones otorgantes del título:
UNIV.NAC.DE LA PLATA
Título de la tesis : **Propiedades Físico químicas y funcionales de las proteínas miofibrilares de calamar (Illex argentinus). Efecto del almacenamiento congelado.**
Porcentaje de avance de la
Apellido del director/tutor: **Paredi**
Nombre del director/tutor: **Maria Elida**
Institución del director/tutor:
PROVINCIA DE BUENOS AIRES / GOBERNACION / COMISION DE INVEST.CIENTIFICAS
Apellido del codirector/cotutor: **Tomás**
Nombre del codirector/cotutor: **Mabel**
Institución del codirector/cotutor:
CONSEJO NAC.DE INVEST.CIENTIF.Y TECNICAS / CTRO.CIENTIFICO TECNOL.CONICET - LA PLATA / CENTRO DE INV EN CRIOTECNOLOGIA DE ALIMENTOS (I)
¿Realizó su posgrado con una **Si**



Institución:

**PROVINCIA DE BUENOS AIRES / GOBERNACION / COMISION DE INVEST.CIENTIFICAS
 CONSEJO NAC.DE INVEST.CIENTIF.Y TECNICAS**

Área de **Otras Ingenierías y Tecnologías**

Sub-área de **Alimentos y Bebidas**

Especialidad:

Información

■ **FORMACION ACADEMICA - Nivel Universitario de Grado:**

Situación del **Completo**

Fecha inicio: **03-1998**

Fecha egreso: **07-2003**

Denominación de la carrera: **Licenciatura en Ciencia y Tecnología de Alimentos**

Obtención de título intermedio: **No**

Denominación del título

Título: **Licenciada en Ciencia y Tecnología de Alimentos**

Instituciones otorgantes del título:

UNIV.NAC.DE MAR DEL PLATA

Título de la tesina: **Propiedades bioquímicas y** % de avance de la

Apellido del director/tutor: **Paredi**

Nombre del director/tutor: **Maria Elida**

Área de conocimiento: **Otras Ingenierías y Tecnologías**

Sub-área de **Alimentos y Bebidas**

Especialidad:

Información

■ **FORMACION COMPLEMENTARIA - Idiomas:**

Idioma: **Inglés**

Nivel de dominio del **Intermedio**

Certificado/s obtenido/s: **2° Nivel de Inglés**

Institución emisora del **Laboratorio de Idiomas de** Año de obtención del **2001**

Información

CARGOS

■ **DOCENCIA - Nivel superior universitario y/o posgrado:**

Fecha inicio: **09-2014**

Hasta:

Institución:

UNIV.NAC.DE MAR DEL PLATA / FAC.DE CS.AGRARIAS / AREA CIENCIA DE ALIMENTOS / LAB. DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

Cargo: **Jefe de trabajos prácticos**

Tipo de honorarios: **Rentado**

Dedicación: **Exclusiva**

Dedicación horaria **40 horas o más**

Condición: **Regular o por concurso**

Nivel

Universitario de grado

Actividades

Actividad	Profesor responsable
Calidad y tecnología de Leche y productos lácteos	JTP
Modulo de Ingreso a la FCA- Química	Responsable



Fecha inicio: **10-2011** Hasta: **08-2014**

Institución:

UNIV.NAC.DE MAR DEL PLATA / FAC.DE CS.AGRARIAS

Cargo: **Ayudante de primera**

Tipo de honorarios: **Rentado**

Dedicación: **Simple**

Dedicación horaria **De 0 hasta 19 horas**

Condición: **Regular o por concurso**

Nivel

Universitario de grado

Actividades

Actividad	Profesor responsable
Propiedades fisicoquímicas y funcionales de los alimentos 1	
Propiedades fisicoquímicas y funcionales de los alimentos 2	

Fecha inicio: **03-2011** Hasta: **09-2011**

Institución:

UNIV.NAC.DE MAR DEL PLATA

Cargo: **Ayudante de primera**

Tipo de honorarios: **Rentado**

Dedicación: **Simple**

Dedicación horaria **De 0 hasta 19 horas**

Condición: **Interino**

Nivel

Universitario de grado

Actividades

Actividad	Profesor responsable
Propiedades fisicoquímicas y funcionales de los alimentos 1	
Propiedades fisicoquímicas y funcionales de los alimentos 2	

Fecha inicio: **03-2010** Hasta: **03-2011**

Institución:

UNIV.NAC.DE MAR DEL PLATA

Cargo: **Auxiliar docente adscripto**

Tipo de honorarios: **Ad Honorem**

Dedicación: **Simple**

Dedicación horaria **De 0 hasta 19 horas**

Condición: **Interino**

Nivel

Universitario de grado

Actividades

Actividad	Profesor responsable
Propiedades fisicoquímicas y funcionales de los alimentos 1	
Propiedades fisicoquímicas y funcionales de los alimentos 2	

Fecha inicio: **03-2009** Hasta: **02-2010**

Institución:

UNIV.NAC.DE MAR DEL PLATA / FAC.DE CS.AGRARIAS

Cargo: **Otro de nivel superior**

Tipo de honorarios: **Ad Honorem**

Dedicación: **Simple**

Dedicación horaria **De 0 hasta 19 horas**

Condición: **Interino**

Nivel

Universitario de grado

Actividades

Actividad	Profesor responsable
Propiedades fisicoquímicas y funcionales de los alimentos 1	
Propiedades fisicoquímicas y funcionales de los alimentos 2	



Fecha inicio: **06-2008**

Hasta: **02-2009**

Institución:

UNIV.NAC.DE MAR DEL PLATA / FAC.DE CS.AGRARIAS

Cargo: **Otro de nivel superior**

Tipo de honorarios: **Ad Honorem**

Dedicación: **Simple**

Dedicación horaria **De 0 hasta 19 horas**

Condición: **Interino**

Nivel

Universitario de grado

Actividades

Actividad	Profesor responsable
Propiedades fisicoquímicas y funcionales de los alimentos 1	
Propiedades fisicoquímicas y funcionales de los alimentos 2	

Fecha inicio: **04-2003**

Hasta: **03-2004**

Institución:

UNIV.NAC.DE MAR DEL PLATA / FAC.DE CS.AGRARIAS

Cargo: **Ayudante de segunda**

Tipo de honorarios: **Rentado**

Dedicación: **Simple**

Dedicación horaria **De 0 hasta 19 horas**

Condición: **Interino**

Nivel

Universitario de grado

Actividades

Actividad	Profesor responsable
Introducción a la Ciencia de los Alimentos	
Bioquímica de los alimentos	

Fecha inicio: **08-2002**

Hasta: **03-2003**

Institución:

UNIV.NAC.DE MAR DEL PLATA / FAC.DE CS.AGRARIAS

Cargo: **Otro de nivel superior**

Tipo de honorarios: **Ad Honorem**

Dedicación: **Simple**

Dedicación horaria **De 0 hasta 19 horas**

Condición: **Interino**

Nivel

Universitario de grado

Actividades

Actividad	Profesor responsable
Introducción a la Ciencia de los Alimentos	
Bioquímica de los alimentos	

■ **CARGOS EN GESTION INSTITUCIONAL DE CYT:**

Fecha inicio: **01/08/2014**

Fin: **31/10/2016**

Cargo: **Consejero (consejo asesor alimentos)**

Dedicación horaria

De 0 hasta 19 horas

Tipo de función desempeñada: **De asesoramiento especializado**

Institución:

UNIV.NAC.DE MAR DEL PLATA / FAC.DE CS.AGRARIAS

Fecha inicio: **01/08/2014**

Fin: **31/07/2016**

Cargo: **Consejera académica suplente**

Dedicación horaria

De 0 hasta 19 horas

Tipo de función desempeñada: **De asesoramiento especializado**

Institución:

UNIV.NAC.DE MAR DEL PLATA / FAC.DE CS.AGRARIAS



Fecha inicio: **01/08/2014** Fin: **31/07/2016**
 Cargo: **Representante ante la asamblea universitaria** Dedicación horaria **De 0 hasta 19 horas**
 Tipo de función desempeñada: **De asesoramiento especializado**
 Institución:
UNIV.NAC.DE MAR DEL PLATA / FAC.DE CS.AGRARIAS

ANTECEDENTES

■ **FINANCIAMIENTO CIENTIFICO Y TECNOLOGICO:**

Tipo de **Otro**

Título o denominación del proyecto:

ACOMPANAMIENTO A LA COOPERATIVA DE TRABAJO NUEVO AMANECER LTDA. EN LA ARTICULACIÓN CON LOS PRODUCTORES TAMBEROS PARA LA MEJORA EN EL APROVISIONAMIENTO Y LA CALIDAD DE LA MATERIA PRIMA

Descripción del proyecto:

La Cooperativa de Trabajo Nuevo Amanecer Limitada es una empresa PYME láctea autogestionada y recuperada por los trabajadores que funciona en Mar del Plata y Tandil desde Abril de 2013. La instancia cooperativa es el resultado del proceso de organización de un grupo de trabajadores que se hicieron cargo de las dos plantas de producción, a partir del proceso de quiebra en 2012. La inexperiencia en cuestiones organizativas y de gestión les impone grandes desafíos a la hora de buscar eficiencia y eficacia en el abastecimiento de materia prima e insumos, la producción y la comercialización. En la actualidad reciben materia prima de 15 tamberos ubicados principalmente en los partidos de Tandil y Balcarce. La cooperativa presenta problemas técnicos y organizativos que limitan la estandarización de los parámetros de calidad de la leche recepcionada, lo que les impide cumplir con los requerimientos del sistema de Liquidación Única (Res. Conj. 739/2011, MAGyP y 495/2011, ME). Este proyecto busca acompañar la capacitación de los asociados, el reacondicionamiento de los laboratorios existentes, y la utilización del software de gestión, lo que les permitirá el seguimiento de la trazabilidad de la leche desde el campo al producto terminado

Campo

Función desempeñada:

Moneda: **Pesos**

Monto total: **8000.00**

Fecha desde: **07-2015**

Fecha hasta: **07-2016**

Institución

Institución	Ejecuta	Evalua	% Financia
UNIV.NAC.DE MAR DEL PLATA / FAC.DE CS.AGRARIAS	Si	Si	100

Tipo de **Otro**

Título o denominación del proyecto:

Agregado de Valor y Tramas Productivas. Programa Nacional - TERRITORIOS, ECONOMIA Y SOCIOLOGIA, Y PROSPECTIVA Y POLITICAS PUBLICAS

Descripción del proyecto:

Existe una heterogeniedad de situaciones y realidades en los territorios marcadas en el tipo de actividades productivas, sociales y comerciales que generan fuertes tensiones entre dos grandes tendencias, por un lado, una tendencia dominante a la globalización de la producción y consumo de alimentos y otros productos, y por otro lado se opone otra tendencia que tiende a la localización de los sistemas de producción y consumo de productos. En el medio de estas posturas existen un sinnúmero de actividades productivas y comerciales, tradicionales y no, que justifican esta aproximación en torno a las tramas productivas y los procesos de valorización de bienes y servicios agropecuarios y agroindustriales. Esto destaca la necesidad desarrollar o de readaptar continuamente los marcos conceptuales de diagnóstico sobre la potencialidades y limitantes para la valorización (Agregado de valor, patrimonialización) y la evaluación de los efectos de dichos procesos sobre el desarrollo de los territorios. Existen problemas tales como: Desconocimiento/ incertidumbre sobre los impacto del agregado de valor



de bienes y servicios en los territorios (tramas productivas y comerciales y debilidades en su organización e institucionalización; insuficiente sistematización de experiencias referentes a valorización de productos y escasa disponibilidad de profesionales con competencias específicas; falta de normativas específicas adecuadas para calidad en productos artesanales (Marco legal incompleto por falta de herramientas o porque las disponibles pueden no ser adecuadas). Por otro lado se presentan oportunidades: La conformación en los territorios de espacios de participación social que demandan información socioeconómica sobre el agregado de valor desde ámbitos públicos e institucionales; El Agregado de Valor como una política pública activa y numerosos procesos en ejecución en los territorios como lo demuestra el Plan Estratégico Agroalimentario y Agroindustrial Participativo y Federal 2010-2016; y redes internas consolidadas en algunos temas específicos y equipos de trabajo con amplia cobertura geográfica. Este proyecto específico (PE) se propone generar conocimientos y competencias sobre los procesos económicos, culturales y político-institucionales, ligados al desarrollo de tramas productivas y comerciales y la valorización de productos y servicios en los distintos niveles territoriales. La estrategia de gestión consiste en integrar y consolidar un grupo de trabajo que proviene de distintos orígenes institucionales (Los Institutos de Investigación y Desarrollo Tecnológico para la Pequeña Agricultura Familiar, Área estratégica de Economía y Sociología, Área Estratégica de Tecnología de Alimentos y Territorios). A nivel local se articulará con los equipos de trabajo en función de la disponibilidad de profesionales de INTA y de otras Instituciones, con voluntad de involucrarse en el PE. En el ámbito de la estrategia metodológica, se plantea desde el PE una estrecha articulación con los participantes del Programa Nacional de Agroindustria y Valor Agregado, a los efectos de potenciar las capacidades y competencias de los agentes presentes en el territorio; e internamente dentro del Integrador con el PE de Estrategias de comercialización y Mercados. Las heterogeneidades de situaciones, temáticas y marcos teóricos, la dimensión de la cobertura territorial planteadas en este proyecto, y la estrategia de gestión colectiva consensuada con los técnicos de extensión e investigación requiere necesariamente la organización del presente a través de 3 módulos temáticos: Módulo 1: Tramas productivas e impacto en el territorio. Módulo 2: Agregado y captación local de valor en el territorio y Módulo 3: Patrimonización de productos/servicios con identidad territorial. El proyecto se propone obtener como productos: Profesionales (INTA y ExtraINTA) fortalecidos en sus competencias para analizar e intervenir en las tramas productivas y comerciales y en la valorización de productos y servicios en los territorios. Nuevos estudios que provean información, análisis, reflexión y recomendaciones sobre el valor agregado y tramas productivas en el Sistema Agroalimentario. Obteniendo como resultados esperados: Capacidades Institucionales fortalecidas en la comprensión y la gestión de los procesos socio-económicos, culturales y político-institucionales ligados al desarrollo de tramas productivas y comerciales y la valorización de productos y servicios en los distintos niveles territoriales. Mayor comprensión de los procesos territoriales con énfasis en valor agregado y tramas productivas a partir de haber generado mayor información, análisis y reflexión sobre experiencias concretas. El proyecto tiene presencia con mayor o menor intensidad, en los 15 Centros Regionales de INTA y en 10 programas nacionales (Especialmente con el Programa Nacional de Agroindustria y Agregado de Valor). Coordinando actividades dentro del Proyecto Integrador Tramas Productivas y Comerciales y el PE de Estrategias de comercialización y acceso a los mercados.

Campo

Función desempeñada:

Moneda: **Pesos**

Monto total: **1537382.00**

Fecha desde: **04-2014**

Fecha hasta: **03-2020**

Institución

Institución	Ejecuta	Evalua	% Financia
INST.NAC.DE TECNOLOGIA AGROPECUARIA / CENTRO REG. BUENOS AIRES / ESTACION EXPTAL. AGROP. BALCARCE	Si	Si	100

Tipo de

Otro

Título o denominación del proyecto:

CARACTERIZACION DE LA MADURACIÓN DE QUESOS DE PASTA SEMIDURA, REGIONALES Y PROVENIENTES DE LECHE FUNCIONAL

Descripción del proyecto:

Casi el 50% de la leche producida en Argentina se usa para producir quesos. La maduración de un queso es un conjunto de transformaciones fisicoquímicas y enzimáticas que modifican su composición y propiedades sensoriales. El proceso de producción es tan variable, que se ha propuesto considerar a los quesos regionales como



patrimonio cultural de la región. Por otro lado, en la Unidad Integrada Balcarce, el grupo de investigación del Dr. Gagliostro trabaja en la obtención de leche funcional, resultado del ordeño de vacas con alimentación suplementada y ya se han obtenido los primeros quesos funcionales. Los objetivos del presente proyecto son evaluar y caracterizar la maduración de quesos de pasta semidura de la cuenca lechera Mar y Sierras y de quesos funcionales, a través de la degradación de las proteínas y grasas, la humedad y la evaluación sensorial y microbiológica, para sumarles valor regional. Para ello se determinarán la proteólisis, la lipólisis, el contenido de humedad y parámetros sensoriales y microbiológicos. Se realizarán muestreos al inicio y cada 7 días hasta el final de la maduración (49 días). Los datos obtenidos (DBCA con tres repeticiones) serán analizados y ajustados a expresiones cinéticas que representen y caractericen la maduración de ambos tipos de quesos.

2

Campo

Función desempeñada:

Moneda: **Pesos**

Monto total: **2000.00**

Fecha desde: **01-2014**

Fecha hasta: **12-2015**

Institución

Institución	Ejecuta	Evalua	% Financia
UNIV.NAC.DE MAR DEL PLATA	Si	Si	100

Tipo de

Otro

Título o denominación del proyecto:

- "La industria alimentaria regional: Relevamiento y caracterización de las principales actividades agroalimentarias del sudeste bonaerense".

Descripción del proyecto:

Uno de los principales problemas que enfrentan las instituciones al tratar de delinear acciones vinculadas a estrategias de desarrollo, es la falta de información para la toma de decisiones o en los casos que exista se encuentra dispersa y sin sistematización. Esto llevó a que en 1994 y en el 2003 en el marco del Proyecto Agroindustrias Regionales de la EEA del INTA Balcarce se realizara un barrido en la región con características de censo que permitió contar con información precisa de la agroindustria regional.

Transcurridos diez años, este proyecto (elaborado conjuntamente por docentes-investigadores del Departamento de Ciencias Sociales y de la Carrera de Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos), se propone relevar durante el 2014 a las agroindustrias de diez partidos del sudeste bonaerense que tendrá el objetivo por un lado de actualizar las bases de datos existentes en la UIB y por el otro lado, profundizar la inserción de la Facultad a través del equipo de estudiantes de la Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos que participen, identificando los requerimientos de las empresas en sus necesidades de innovación y conomientos.

Campo

Función desempeñada:

Moneda: **Pesos**

Monto total: **2000.00**

Fecha desde: **01-2014**

Fecha hasta: **12-2015**

Institución

Institución	Ejecuta	Evalua	% Financia
UNIV.NAC.DE MAR DEL PLATA / FAC.DE CS.AGRARIAS	Si	Si	100

Tipo de

Otro

Título o denominación del proyecto:



Utilización y propiedades funcionales de las proteínas del músculo de calamar. Influencia de distintas subpoblaciones y del estadio gonadal

Descripción del proyecto:

Se investigará la formulación de productos gelificados y reestructurados de buena calidad, a partir de proteínas miofibrilares del manto, aletas y tentáculos de diferentes subpoblaciones de calamar y se analizará la influencia del estadio gonadal (en 2 subpoblaciones). Para ello se aislará y purificará actomiosina (AM) y miofibrillas de cada uno de esos músculos y de los correspondientes a especies subutilizadas, las que luego serán caracterizadas por sus perfiles en geles de SDS-PAGE 10% y posterior análisis de composición de bandas por fotodensitometría. Posteriormente se determinarán las propiedades funcionales de esas proteínas mediante ensayos de solubilidad, propiedad emulsificante y capacidad de gelación inducida por calor y por determinaciones de hidrofobicidad superficial y viscosidad reducida. También se realizarán estudios de gelación inducida por calor con pastas obtenida a partir de los distintos músculos. A los geles obtenidos se le efectuarán medidas reológicas y de ultraestructura. Además se realizarán estudios de gelación con pasta obtenida a partir de especies subutilizadas de pescado, enriquecida con distintos porcentajes de músculos de manto, aletas, tentáculos o con AM o miofibrillas provenientes de esos músculos.

Campo

Función desempeñada:

Moneda: **Pesos**

Monto total: **6400.00**

Fecha desde: **01-2010**

Fecha hasta: **12-2011**

Institución

Institución	Ejecuta	Evalua	% Financia
UNIV.NAC.DE MAR DEL PLATA / FAC.DE CS.AGRARIAS	Si	Si	100

Tipo de

Otro

Título o denominación del proyecto:

Comportamiento en refrigeración y congelado de especies pesqueras subutilizadas y obtención de proteínas musculares por procedimientos no convencional

Descripción del proyecto:

Con el objeto de ampliar el espectro de especies pesqueras explotadas de nuestro litoral marítimo, se investigará el comportamiento en refrigeración y congelado de corvina y pescadilla de red. Para ello se estudiará la composición y las propiedades bioquímicas y fisicoquímicas de las proteínas miofibrilares de esas especies, en diferente condición biológica y durante el almacenamiento. Para ello se extraerá y purificará periódicamente del pescado almacenado actomiosina y miofibrillas sobre las que harán determinaciones de viscosidad reducida, actividad ATPasica, hidrofobicidad, SDS-PAGE y estudios de estabilidad térmica por DSC. Por otra parte, se investigará la recuperación de proteínas musculares a partir de especies de menor valor comercial (palometa moteada, jurel, etc.). Con tal fin, se solubilizarán las proteínas a pHs extremos (1,5-2,0) y (11,0-13,0), las que luego serán recuperadas por precipitación en su punto isoeléctrico. La funcionalidad de esas proteínas recuperadas, será comparada con aquellas obtenidas por el método tradicional, mediante el cual, las proteínas son solubilizadas a pHs cercanos a la neutralidad.

Campo

Función desempeñada:

Moneda: **Pesos**

Monto total: **3000.00**

Fecha desde: **01-2009**

Fecha hasta: **12-2010**

Institución

Institución	Ejecuta	Evalua	% Financia



Institución	Ejecuta	Evalua	% Financia
UNIV.NAC.DE MAR DEL PLATA / FAC.DE CS.AGRARIAS	Si	Si	100

Tipo de **Otro**

Título o denominación del proyecto:

INFLUENCIA DE LA INCORPORACIÓN DE PROTEÍNAS MIOFIBRILARES DE CALAMAR (I. ARGENTINUS) SOBRE LAS PROPIEDADES FUNCIONALES DE LAS PROTEÍNAS MIOFIBRILARES DE ESPECIES PESQUERAS SUBUTILIZADAS Y LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS GELIFICADOS Y/O RESTRUCTURADOS

Descripción del proyecto:

Se investigará la influencia de las proteínas miofibrilares de músculos de calamar sobre las propiedades funcionales de las proteínas miofibrilares de especies pesqueras sub-utilizadas y su utilización en la elaboración de productos gelificados y/o reestructurados. Para ello se purificará actomiosina (AM) a partir de músculo de calamar (manto, aletas y tentáculos) y de filetes de las especies sub-utilizadas (pez palo pescadilla de red, etc). La AM se caracterizará por su comportamiento electroforético en SDS-PAGE 10% y por análisis fostodensitométrico. Paralelamente, se aislará, purificará y caracterizará paramiosina. Se monitorearán las propiedades funcionales de las proteínas miofibrilares determinando la solubilidad de las proteínas, las propiedades emulsificantes y la capacidad de gelación inducida por calor. La hidrofobicidad superficial y la viscosidad específica reducida también serán determinadas. Se realizarán estudios de gelación inducida por calor en pasta obtenida a partir de los distintos músculos. A los geles obtenidos se le efectuarán medidas reológicas y de ultraestructura. Se determinará la actividad de la transglutaminasa y la presencia de autólisis en músculos de calamar.

Campo

Función desempeñada:

Moneda: **Pesos**

Monto total: **3000.00**

Fecha desde: **01-2008**

Fecha hasta: **12-2009**

Institución

Institución	Ejecuta	Evalua	% Financia
UNIV.NAC.DE MAR DEL PLATA	Si	Si	100

Tipo de **Otro**

Título o denominación del proyecto:

Efecto de la incorporación de proteínas miofibrilares de calamar sobre las propiedades funcionales de las proteínas miofibrilares de especies pesqueras subutilizadas y la elaboración de productos reestructurados.

Descripción del proyecto:

Se investigará el efecto de las proteínas miofibrilares de moluscos, su composición proteica (contenido de paramiosina) y la actividad de transglutaminasa sobre las propiedades funcionales de las proteínas miofibrilares de especies pesqueras sub-utilizadas y la utilización de estas o sus músculos en la elaboración de productos reestructurados. Para ello se purificará actomiosina a partir de músculo de calamar (manto, aletas y tentáculos) y de filetes de las especies sub-utilizadas (pez palo pescadilla de red, etc). Posteriormente se la actomiosina se caracterizará por su comportamiento electroforético en SDS-PAGE 10% y por análisis fostodensitométrico. Paralelamente, será aislada y purificada paramiosina y se caracterizará por electroforesis en SDS-PAGE. Se monitorearán las propiedades funcionales de las proteínas miofibrilares determinando la solubilidad de las proteínas, las propiedades emulsificantes y la capacidad de gelación inducida por calor. La hidrofobicidad superficial y la viscosidad específica reducida también serán determinadas. Además, se realizarán estudios de gelación inducida por calor en pasta de obtenida a partir de los distintos músculos, a las que posteriormente se le efectuarán medidas reológicas y de ultraestructura. Se determinará la actividad de la transglutaminasa y la presencia de autólisis en músculos de calamar. Se realizarán estudios de gelación con pasta obtenida a partir de especies de pescado, con la incorporación de distintos porcentajes de músculos de manto, aletas, tentáculos de calamar o de actomiosina purificada

Campo

Función desempeñada:

Moneda: **Pesos**

Monto total: **213556.00**

Fecha desde: **01-2008**

Fecha hasta: **12-2010**

Institución

Institución	Ejecuta	Evalua	% Financia



Institución	Ejecuta	Evalua	% Financia
MINISTERIO DE CIENCIA, TEC. E INNOVACION PRODUCTIVA / AGENCIA NACIONAL DE PROMOCION CIENT Y TECNOLOGICA	No	Si	100
UNIV.NAC.DE MAR DEL PLATA / FAC.DE CS.AGRARIAS / AREA CIENCIA DE ALIMENTOS / LAB. DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	Si	No	

Tipo de **Otro**

Título o denominación del proyecto:

Caracterización de la calidad tecnológica de la carne de especies pesqueras del litoral marítimo argentino.

Descripción del proyecto:

Se investigarán posibles modificaciones en la calidad tecnológica de la carne de especies pesqueras de importancia económica, en distinta condición biológica. Dependiendo de su disponibilidad, se utilizarán ejemplares maduros de algunas de las siguientes especies: pez palo (Percophis brasiliensis), abadejo (Genypterus blacodes), corvina (Micropogonias furnieri), lenguado (Paralychtys patagonicus), pescadilla de red (Cynoscion guatucupa), jurel (Trachurus lathami) y calamar (Illex argentinus). La calidad tecnológica de la carne será determinada evaluando sus propiedades funcionales y las propiedades fisicoquímicas, bioquímicas y funcionales de sus proteínas miofibrilares (actomiosina y miofibrillas) y del citoesqueleto. Las propiedades bioquímicas y ultraestructurales de las proteínas del citoesqueleto, serán comparadas con las correspondientes de carnes rojas. El contenido y la composición de los lípidos musculares y su interacción con las proteínas, serán investigados. Las variaciones en la calidad tecnológica de la carne de especies pesqueras será monitoreada durante la conservación en hielo y el almacenamiento congelado.

Campo

Función desempeñada:

Moneda: **Pesos**

Monto total: **29000.00**

Fecha desde: **01-2007**

Fecha hasta: **01-2009**

Institución

Institución	Ejecuta	Evalua	% Financia
UNIV.NAC.DE MAR DEL PLATA	Si	Si	100

Tipo de **Otro**

Título o denominación del proyecto:

Efecto del contenido de paramiosina y de la actividad de la transglutaminasa sobre las propiedades funcionales de las proteínas miofibrilares de moluscos

Descripción del proyecto:

Se investigará el efecto del contenido de paramiosina, la composición proteica y actividad de la transglutaminasa sobre las propiedades funcionales de las proteínas miofibrilares de moluscos. Para ello se purificará actomiosina y miofibrillas en distintos músculos de distintas especies de moluscos (calamar, vieiras, etc.) y se caracterizarán por su comportamiento electroforético en SDS-PAGE 10% y su composición proteica por análisis fostodensitométrico. Paralelamente, será aislada y purificada paramiosina y se caracterizará por electroforesis en SDS-PAGE. Se monitorearán las propiedades funcionales a través de la determinación de la solubilidad de las proteínas, propiedades emulsificantes y capacidad de gelación inducida por calor. La hidrofobicidad superficial, la viscosidad específica reducida también serán determinadas. Se realizarán estudios de gelación inducida por calor en pasta de músculos de los distintos moluscos a las que posteriormente se le efectuarán medidas reológicas y texturales. La ultraestructura de los geles también será analizada. Se determinará la actividad de la transglutaminasas en los sistemas modelos como actomiosina y miofibrillas y también en la pasta del músculo.

Campo

Función desempeñada:

Moneda: **Pesos**

Monto total: **2838.00**

Fecha desde: **01-2005**

Fecha hasta: **01-2008**

Institución

Institución	Ejecuta	Evalua	% Financia
UNIV.NAC.DE MAR DEL PLATA	Si	Si	100

Tipo de **Otro**



Titulo o denominación del proyecto:

Fundamentos bioquímicos y tecnológicos para una explotación sustentable de pescados y moluscos de importancia económica.

Descripción del proyecto:

Se investigarán las variaciones en el rendimiento en carne y en la calidad tecnológica de la misma, en abadejo (*Genypterus blacodes*), lenguado (*Paralichthys patagonicus*), corvina rubia (*Micropogonias furnieri*), vieira (*Zygochlamys patagónica*) y calamar (*Illex argentinus*), en diferentes periodos del ciclo reproductivo. La calidad tecnológica de la carne se determinará monitoreando las propiedades funcionales de la misma y las propiedades bioquímicas y funcionales de sus proteínas miofibrilares. También se estudiarán los cambios en la ultraestructura y composición del citoesqueleto y las variaciones en las distintas fracciones lipídicas del músculo y de las miofibrillas. La influencia del ciclo reproductivo sobre la congelación y almacenamiento congelado de las especies mencionadas también será investigada. La información obtenida permitirá establecer para cada especie estudiada, el periodo del ciclo reproductivo en que la carne tiene mejor calidad tecnológica, lo que ayudará a los industriales del sector a industrializar y hacer stocks de productos con una calidad estandarizada.

Campo

Función desempeñada:

Moneda: **Pesos**

Monto total: **8928.22**

Fecha desde: **01-2004**

Fecha hasta: **01-2007**

Institución

Institución	Ejecuta	Evalua	% Financia
UNIV.NAC.DE MAR DEL PLATA	Si	Si	100

Tipo de

Otro

Titulo o denominación del proyecto:

Propiedades fisicoquímicas, bioquímicas y funcionales de las proteínas miofibrilares de distintas especies de pescados y moluscos. Influencia

Descripción del proyecto:

Se aislarán y caracterizarán las proteínas musculares de distintas especies de moluscos (vieira, calamar, cholga, etc) y se determinará su composición proteica. Se determinará el comportamiento de músculos con distinto contenido de paramiosina durante su conservación a bajas temperaturas, a través del monitoreo de las propiedades funcionales de sus proteínas miofibrilares. Los mecanismos moleculares involucrados en la desnaturalización de las proteínas en los distintos músculos, también serán investigados. Paralelamente, se realizarán estudios del comportamiento térmico con músculos enteros y sistemas proteicos con distinto contenido de paramiosina. Se investigará la posible influencia de sistemas proteicos de moluscos con distinto contenido de paramiosina sobre las propiedades funcionales y en especial de la gelación inducida por calor de proteínas de pescados.

Campo

Función desempeñada:

Moneda: **Pesos**

Monto total: **8500.00**

Fecha desde: **11-2003**

Fecha hasta: **12-2006**

Institución

Institución	Ejecuta	Evalua	% Financia
PROVINCIA DE BUENOS AIRES / GOBERNACION / COMISION DE INVEST.CIENTIFICAS	Si	Si	100

Tipo de

Otro

Titulo o denominación del proyecto:

Propiedades funcionales de las proteínas musculares de moluscos marinos.

Descripción del proyecto:

Se aislarán y caracterizarán las proteínas musculares de distintas especies de moluscos (vieira, calamar, cholga, etc) y se determinará su composición proteica. Se determinará el comportamiento de músculos con distinto contenido de paramiosina durante su conservación a bajas temperaturas, a través del monitoreo de las propiedades funcionales de sus proteínas miofibrilares. Los mecanismos moleculares involucrados en la desnaturalización de las proteínas en los distintos músculos, también serán investigados. Paralelamente, se realizarán estudios del comportamiento térmico con músculos enteros y sistemas proteicos con distinto contenido de paramiosina. Se investigará la posible influencia de sistemas proteicos de moluscos con distinto contenido de paramiosina sobre las propiedades funcionales y en especial



de la gelación inducida por calor de proteínas de pescados.

Campo

Función desempeñada:

Moneda: **Pesos**

Monto total: **3983.00**

Fecha desde: **11-2001**

Fecha hasta: **11-2004**

Institución

Institución	Ejecuta	Evalua	% Financia
UNIV.NAC.DE MAR DEL PLATA	Si	Si	100

■ **FORMACION DE TESIS:**

Año desde: **2014**

Año **2015**

Nombre/s: **Yasmin**

Apellido/s: **Carrion Sad**

Institución otorgante del título:

UNIV.NAC.DE MAR DEL PLATA / FAC.DE CS.AGRARIAS

Tipo de trabajo **Tesina o trabajo final de Grado**

Calificación obtenida:

Función **Director o tutor**

Año desde: **2014**

Año **2015**

Nombre/s: **Florencia**

Apellido/s: **Sousa**

Institución otorgante del título:

UNIV.NAC.DE MAR DEL PLATA / FAC.DE CS.AGRARIAS

Tipo de trabajo **Tesina o trabajo final de Grado**

Calificación obtenida:

Función **Co-director o co-tutor**

Año desde: **2014**

Año **2015**

Nombre/s: **Florencia**

Apellido/s: **Deamiguez**

Institución otorgante del título:

UNIV.NAC.DE MAR DEL PLATA / FAC.DE CS.AGRARIAS

Tipo de trabajo **Tesina o trabajo final de Grado**

Calificación obtenida:

Función **Co-director o co-tutor**

■ **ACTIVIDADES DE EVALUACION - Evaluación de personal CyT y jurado de tesis y/o premios:**

Tipo de personal **Jurado de tesinas, trabajos finales y/o tesis**

Año inicio: **2014**

Año fin: **2015**

Institución convocante:

UNIV.NAC.DE MAR DEL PLATA / FAC.DE CS.AGRARIAS

Rol evaluador:

Pais: **Argentina**

Ciudad:

Observaciones:

Representante del Decano, para evaluar trabajo de monografía, requisito parcial para obtener el título de grado Lic. en ciencia y Tecnología de Alimentos

■ **BECAS:**

Fecha inicio: **04-2010**

Fin: **07-2012**

Tipo de beca: **Posdoctorado**

Denominación de la beca:

Beca Interna Postdoctoral

Tipo de tareas: **Tareas de investigación y desarrollo**

Institución de trabajo del becario:

UNIV.NAC.DE MAR DEL PLATA / FAC.DE CS.AGRARIAS



Institución financiadora de la Beca:

Nombre del **Paredi**

Apellido del **Maria Elida**

Nombre del CoDirector: **Mabel**

Apellido del CoDirector: **Tomás**

¿Financia/financió un Post-grado con esta **No**

Descripción:

Se investigará la influencia de la actividad proteolítica endógena sobre las propiedades funcionales de las proteínas musculares en manto y aleta de calamar (*Illex argentinus*). También se analizará la influencia de la condición biológica de los ejemplares sobre la actividad proteolítica y el almacenamiento congelado. Para ello se extraerán y purificarán miofibrillas (MF) y actomiosina (AM) de manto y aletas. Las que se caracterizarán por electroforesis en SDS-PAGE. Posteriormente, se determinará la presencia de actividad proteolítica en MF y AM y se caracterizarán parcialmente, mediante estudios in vitro a diferentes temperaturas y tiempos. Para determinar el grado de proteólisis se cuantificarán los péptidos solubles en ácido tricloro acético (TCA) en alícuotas de homogenatos de AM y MF a diferentes temperaturas (0-50°C), tiempos y pH (4-8). La actividad proteolítica será monitoreada por SDS-PAGE y fotodensitometría. También se determinarán la actividad azocaseinolítica en cada una de las bandas presentes en SDS-PAGE.

Las propiedades funcionales de las proteínas miofibrilares se monitorearán determinando: solubilidad, índice de actividad emulsificante, estabilidad de la emulsión, hidrofobicidad superficial y viscosidad reducida. El estudio de las propiedades emulsificantes se complementará con el análisis de la cinética de desestabilización de las emulsiones y la distribución del tamaño de partículas, además, se realizarán estudios reológicos de las emulsiones a distintas concentraciones y el análisis de la microestructura.

Fecha inicio: **04-2008**

Fin: **04-2010**

Tipo de beca: **Postgrado/Doctorado**

Denominación de la beca:

Beca Interna de postgrado Tipo II

Tipo de tareas: **Formación académica**

Institución de trabajo del becario:

UNIV.NAC.DE MAR DEL PLATA / FAC.DE CS.AGRARIAS

Institución financiadora de la Beca:

UNIDADES EN RED - CONICET

Nombre del **Maria Elida**

Apellido del **Paredi**

Nombre del CoDirector: **Marcos**

Apellido del CoDirector: **Crupkin**

¿Financia/financió un Post-grado con esta **No**

Descripción:

se cuenta con el financiamiento de los siguientes proyectos: -Efecto de la incorporación de proteínas miofibrilares de calamar sobre las propiedades funcionales de las proteínas miofibrilares de especies pesqueras subutilizadas y la elaboración de productos reestructurados. (2008-2010) (Proyecto PICT N° 1264). Agencia FONCyT. Resolución 13/11/2007. Director: M.E.Paredi

-Caracterización de la calidad tecnológica de especies pesqueras del Litoral Marítimo Argentino. UNMPD (2007-2008) (proyecto 15/A233). Director: Marcos Crupkin. Co-directora: Maria Elida Paredi.

Fecha inicio: **04-2006**

Fin: **04-2008**

Tipo de beca:



Denominación de la beca:

Beca de perfeccionamiento

Tipo de tareas: **Formación académica**

Institución de trabajo del becario:

INST.NAC.DE TECNOLOGIA INDUSTRIAL

Institución financiadora de la Beca:

PROVINCIA DE BUENOS AIRES

Nombre del **Maria Elida**

Apellido del **Paredi**

Nombre del CoDirector: **Marcos**

Apellido del CoDirector: **Crupkin**

¿Financia/financió un Post-grado con esta **No**

Descripción:

Se cuenta con el financiamiento de los siguientes proyectos:

Caracterización de la calidad tecnológica de especies pesqueras del Litoral Marítimo Argentino. UNMPD (2007-2008) (proyecto15/A233)

-Efecto del contenido de paramiosina y de la actividad de transglutaminasa sobre las propiedades funcionales de las proteínas miofibrilares de moluscos. Facultad de Ciencias Agrarias. UNMDP. (2005-2007) (proyecto 15/A204). Financiado.

-Propiedades fisicoquímicas, bioquímicas y funcionales de las proteínas miofibrilares de distintas especies de pescados y moluscos. (2006-2007). INTI-Mar del Plata. Otorgado por la Comisión de Investigaciones Científicas de la Pcia de Buenos Aires (CIC). Otorgado por Repsol. Pres.694/04. CIC. Financiado.

Fecha inicio: **04-2004**

Fin: **04-2006**

Tipo de beca:

Denominación de la beca:

Beca de iniciación

Tipo de tareas: **Formación académica**

Institución de trabajo del becario:

INST.NAC.DE TECNOLOGIA INDUSTRIAL

Institución financiadora de la Beca:

PROVINCIA DE BUENOS AIRES

Nombre del **Maria Elida**

Apellido del **Paredi**

Nombre del CoDirector: **Marcos**

Apellido del CoDirector: **Crupkin**

¿Financia/financió un Post-grado con esta **No**

Descripción:

Se contó con el financiamiento de los siguientes proyectos:

-Efecto del contenido de paramiosina y de la actividad de transglutaminasa sobre las propiedades funcionales de las proteínas miofibrilares de moluscos. Facultad de Ciencias Agrarias. UNMDP. (2005-2007) (proyecto 15/A204). Financiado.

-Fundamentos bioquímicos y tecnológicos para una explotación sustentable de pescados y moluscos de importancia económica. (2004-2006). Facultad de Ciencias Agrarias UNMDP (15/A176). Fac. Cs Agrarias. Financiado.

-Propiedades funcionales de las proteínas musculares de moluscos marinos". (2001-2004). Facultad de Ciencias Agrarias. UNMDP. 15/AG02. FCAB Financiado.

PRODUCCION CIENTIFICA



■ **ARTICULOS:**

MIGNINO, LORENA; CRUPKIN, MARCOS Y PAREDI, MARIA ELIDA. Proteolytic Activity in Actomyosin from Mantle and Fin of Squid (*Illex argentinus*) Stored at 2-4°C. Influence on the Physicochemical and Functional Properties of the Protein. *Journal of Food Research*;: Canadian Center of Science and Education. 2013 vol. n°. p - . issn 1927-0887. eissn 1927-0895

MIGNINO, LORENA; TOMÁS, MABEL; PAREDI, MARIA ELIDA. Effect of frozen storage on emulsifying properties of actomyosin. *EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY*. Hamburgo: SPRINGER. 2011 vol.233 n°3. p437 - 445. issn 1438-2377.

MIGNINO, LORENA; TOMÁS, MABEL; PAREDI, MARIA ELIDA. Emulsifying properties of squid mantle actomyosin (*Illex argentinus*) stored at 2-4°C. Effect of some inhibitors. *Journal of Food Processing and Technology*. Los Angeles: OMICS Publishing Group. 2011 vol.2 n°. p - . issn 2157-7110.

MIGNINO, LORENA; CRUPKIN, MARCOS; PAREDI, MARIA ELIDA. Influence of the capture method on the physicochemical and functional properties of myofibrillar proteins of fin from frozen stored squid (*Illex argentinus*). *JOURNAL OF SHELLFISH RESEARCH*. Groton: NATL SHELLFISHERIES ASSOC. 2011 vol.30 n°3. p1 - 7. issn 0730-8000.

MIGNINO, LORENA; CRUPKIN, MARCOS Y PAREDI, MARIA ELIDA. SURFACE HYDROPHOBICITY AND FUNCTIONAL PROPERTIES OF MYOFIBRILLAR PROTEINS OF MANTLE FROM FROZEN STORED SQUID (*Illex argentinus*) CAUGHT EITHER JIGGING MACHINE OR TRAWLING.. *LEBENSMITTEL-WISSENSCHAFT UND-TECHNOLOGIE-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY*:. Elsevier. 2008 vol.41 n°4. p678 - 685. issn 0023-6438.

MIGNINO, LORENA; PAREDI, MARIA ELIDA. Physico-chemical and functional properties of myofibrillar proteins from different species of molluscs. *LEBENSMITTEL-WISSENSCHAFT UND-TECHNOLOGIE-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY*:. Elsevier. 2006 vol.39 n°. p35 - 42. issn 0023-6438.

■ **TRABAJOS EN EVENTOS CIENTIFICO-TECNOLOGICOS PUBLICADOS:**

MIGNINO, LORENA; TOMÁS, MABEL; PAREDI, MARIA ELIDA. MODIFICACIONES DE LAS PROPIEDADES EMULSIFICANTES DE ACTOMIOSINA DE MANTO DE CALAMAR (*Illex argentinus*) ALMACENADA A 2-4 °C, EN PRESENCIA Y AUSENCIA DE INHIBIDORES DE PROTEASAS. Argentina. Buenos Aires. 2011. Libro. Artículo Completo. Congreso. XIII CONGRESO CYTAL.

MIGNINO, LORENA; TOMÁS, MABEL; PAREDI, MARIA ELIDA. Efecto del almacenamiento congelado de calamar (*Illex argentinus*) sobre las propiedades emulsificantes de actomiosina de aletas.. Argentina. Libro de actas. 2009. Libro. Artículo Completo. Congreso. III Congreso internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

MIGNINO, LORENA; CRUPKIN, MARCOS; PAREDI, MARIA ELIDA. Modificaciones de las propiedades fisicoquímicas y funcionales de la actomiosina de manto de calamar (*Illex argentinus*) almacenada a 2-4°C, en presencia y ausencia de inhibidores de proteasas.. Argentina. Entre Rios. 2009. Libro. Artículo Completo. Congreso. CYTAL 2009.

MIGNINO, LORENA; TOMÁS, MABEL; PAREDI, MARIA ELIDA. Efecto del almacenamiento congelado de calamar (*Illex argentinus*) sobre las propiedades emulsificantes de actomiosina de manto.. Argentina. Buenos Aires. 2007. Libro. Artículo Completo. Congreso. XI Congreso CYTAL. AATA

MIGNINO, LORENA; CRUPKIN, MARCOS; PAREDI, MARIA ELIDA. Propiedades fisicoquímicas y funcionales de las proteínas miofibrilares de aleta de calamar (*Illex argentinus*) almacenado congelado. influencia del método de captura.. Argentina. Buenos Aires. 2007. Libro. Artículo Completo. Congreso. XI Congreso CYTAL.

MIGNINO, LORENA; CRUPKIN, MARCOS; PAREDI, MARIA ELIDA. Influencia del método de captura sobre las propiedades fisicoquímicas y funcionales de las proteínas miofibrilares de manto de calamar (*Illex argentinus*) durante el almacenamiento congelado.. Argentina. Cordoba. 2006. Libro. Resumen. Congreso. Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos..

MIGNINO, LORENA; TOMÁS, MABEL; PAREDI, MARIA ELIDA. Estabilidad de emulsiones o/w con actomiosina de manto de calamar (*Illex argentinus*). Efecto del almacenamiento congelado de calamar.. Argentina. Cordoba. 2006. Libro. Resumen. Congreso. Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos..

MIGNINO, LORENA; CRUPKIN, MARCOS; PAREDI, MARIA ELIDA. Efecto del almacenamiento congelado sobre las propiedades fisicoquímicas y funcionales de las proteínas miofibrilares de aletas de calamar (*Illex argentinus*). Argentina. Buenos Aires. 2005. Libro. Artículo Completo. Congreso. X congreso argentino de ciencia y tecnología de alimentos..



MIGNINO, LORENA; CRUPKIN, MARCOS; PAREDI, MARIA ELIDA. Efecto del almacenamiento congelado sobre las propiedades fisicoquímicas y funcionales de las proteínas miofibrilares de aletas de calamar (*Illex argentinus*). Argentina. Buenos Aires. 2005. Libro. Resumen. Congreso. X Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos.. AATA

PAREDI, MARIA ELIDA; MIGNINO, LORENA; CRUPKIN, MARCOS. Propiedades fisicoquímicas y funcionales de las proteínas miofibrilares de manto y aletas de calamar (*Illex argentinus*). Argentina. Buenos Aires. 2005. Libro. Resumen. Congreso. X Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos..

MIGNINO, LORENA; CRUPKIN, MARCOS Y PAREDI, MARIA ELIDA. Modificaciones de las propiedades fisicoquímicas y funcionales de la actomiosina de calamar (*Illex argentinus*) almacenada a 2-4°C.. . Libro de Actas. 2004. . Resumen. Congreso. Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos..

MIGNINO, LORENA; CRUPKIN, MARCOS; PAREDI, MARIA ELIDA. Características funcionales de las proteínas miofibrilares de músculos de moluscos marinos.. Uruguay. Montevideo. 2004. Libro. Resumen. Congreso. XIII Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos..

MIGNINO, LORENA; CRUPKIN, MARCOS; PAREDI, MARIA ELIDA. Efecto del almacenamiento congelado sobre las propiedades fisicoquímicas y funcionales de las proteínas miofibrilares de manto de calamar (*Illex argentinus*).. Argentina. Cordoba. 2004. Libro. Resumen. Congreso. Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos..

MIGNINO, LORENA; PAREDI, MARIA ELIDA. Propiedades fisicoquímicas y funcionales de las proteínas miofibrilares de músculos de moluscos marinos.. Chile. Santiago. 2003. Libro. Resumen. Congreso. IV Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos..

MIGNINO, LORENA; PAREDI, MARIA ELIDA. Propiedades bioquímicas y funcionales de actomiosina de músculos aductores de moluscos bivalvos. Efecto del almacenamiento congelado.. Argentina. Balcarce. 2002. Libro. Resumen. Jornada. Primeras Jornadas Regionales de Ciencia y Tecnología de alimentos..