



# Curriculum vitae

Apellido: SUÁREZ

Nombre: DANIELA MARIEL



### DATOS PERSONALES - IDENTIFICACION

Apellido/s: **SUÁREZ** Apellido/s de casada:  
Nombre: **DANIELA MARIEL**  
Cantidad hijos:  
Sexo: **FEMENINO** Estado civil:  
Nacionalidad: **argentina** Condición de nacionalidad: **Nativo**  
Documento tipo: **DNI** País emisor pasaporte:  
Número de documento : **27417786** C.U.I.T. /C.U.I.L. : **27274177867**  
País: Provincia:  
Partido: Información Fecha de nacimiento: **03/01/1980**  
adicional:

### DATOS PERSONALES - DIRECCION RESIDENCIAL

Calle: N°: Piso: Ofi./Depto:  
País: Provincia:  
Partido/Departamento: Localidad:  
Código postal: Casilla postal:  
Teléfono particular: Teléfono celular:  
Fax: E-mail:  
Web: **http://**  
Información adicional:

### DATOS PERSONALES - LUGAR DE TRABAJO

Institución:  
**FAC. DE CIENCIAS AGRARIAS**  
Calle: **Ruta 226 Km 73,5** N°: Piso: Depto./Ofi.  
País: **Argentina** Provincia: **Buenos Aires**  
Partido: **Balcarce** Localidad: **Balcarce**  
Código postal: **7620** Casilla postal:  
Teléfono particular: **0054-2266-43-0456-** Teléfono celular:  
Fax: E-mail:  
Web: **http://**

### EXPERTICIA EN CYT

Resumen:  
**Evaluación de las propiedades fisicoquímicas, bioquímicas y funcionales de las proteínas miofibrilares de moluscos y especies pesqueras subutilizadas. Cómo influyen en dichas propiedades las proteínas de calamar sobre las proteínas de pescadilla de red, pez palo entre otras. Técnicas: extracción y purificación de miofibrillas y actomiosinas de diferentes especies, cuantificación de proteínas a través del método de Lowry, actividad enzimática, viscosidad, Índice de capacidad emulsificante (IAE, EE), electroforesis SDS-PAGE, densitometría, Análisis de perfil de textura, fuerza de gel, WHC, medición y evaluación del color en pastas gelificadas, microcopia. Evaluación de los tipos de interacciones presentes en los productos gelificados, turbidez**

Área actuación: **Otras Ingenierías y Tecnologías**  
**Alimentos y Bebidas**

Palabras clave español: **TECNOLOGIA, ALIMENTOS, PROPIEDADES FUNCIONALES, BIOQUIMICA**



Palabras clave inglés: **TECHNOLOGY, FOOD, FUNCTIONAL PROPERTIES, BIOCHEMISTRY**

## FORMACION

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

Situación del nivel: **Incompleto**

Fecha inicio: **12-2008**

Fecha egreso:

Denominación de la carrera: **DOCTORADO DE LA FACULTAD DE CIENCIAS EXACTAS UNLP**

Título: **Doctor de la Facultad de Ciencias Exactas UNLP**

Número de resolución: **219/01**

Instituciones otorgantes del título:

**UNIV.NAC.DE LA PLATA / FAC.DE CS.EXACTAS**

Título de la tesis : **Influencia de las proteínas miofibrilares de moluscos sobre las propiedades funcionales de las proteínas miofibrilares de especies pesqueras subutilizadas**

Porcentaje de avance de la tesis: **90**

Apellido del director/tutor: **Paredi**

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

Institución del director/tutor:

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

Apellido del codirector/cotutor: **Crupkin**

Nombre del codirector/cotutor: **Marcos**

Institución del codirector/cotutor:

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

¿Realizó su posgrado con una beca?: **Si**

Institucion:

**COMISION DE INVESTIGACIONES CIENTIFICAS**

**COMISIÓN DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS (CIC)**

**CONSEJO NAC.DE INVEST.CIENTIF.Y TECNICAS / CTRO.CIENTIFICO TECNOL.CONICET - MAR DEL PLATA**

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

Sub-área de conocimiento: **Alimentos y Bebidas**

Especialidad: **Evaluación de propiedades fisicoquímicas, bioquímicas y funcionales**

Información adicional:

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

Situación del nivel: **Completo**

Fecha inicio: **03-1999**

Fecha egreso: **02-2006**

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

Obtención de título intermedio: **No**

Denominación del título intermedio:

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

Instituciones otorgantes del título:

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

Título de la tesina: **Comparación tecnológica de la** % de avance de la tesina:

Apellido del director/tutor: **Crupkin**

Nombre del director/tutor: **Marcos**

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

Sub-área de conocimiento: **Alimentos y Bebidas**



Especialidad: **Bioquímica y Propiedades Funcionales**  
Información

---

■ **FORMACION COMPLEMENTARIA - Cursos de posgrado y/o capacit. extracurriculares:**

Situación del nivel: **Completo**

Fecha inicio: **03/03/2015**

Fecha finalización: **30/06/2015**

Tipo de curso:

Denominación del curso: **Bioquímica III**

Carga horaria: **Entre 51 Y 100 horas**

Tipo de certificación final: **Certificado de aprobación**

Institución en que realiza o realizó el curso:

**UNIV.NAC.DE MAR DEL PLATA / FAC.DE CS.AGRARIAS / POSTGRADO EN PRODUCCION VEGETAL**

Área de conocimiento: **Otras Ciencias Agrícolas**

Sub-área de conocimiento: **Otras Ciencias Agrícolas**

Especialidad: **Bioquímica**

Información adicional:

**Nota final 10 (diez)**

---

Situación del nivel: **Completo**

Fecha inicio: **23/09/2013**

Fecha finalización: **24/09/2013**

Tipo de curso: **Curso**

Denominación del curso: **Introducción a la validación de métodos químicos de ensayo**

Carga horaria: **Hasta 24 horas**

Tipo de certificación final: **Certificado de asistencia**

Institución en que realiza o realizó el curso:

**INST.NAC.DE TECNOLOGIA INDUSTRIAL**

Área de conocimiento: **Ciencias Químicas**

Sub-área de conocimiento: **Química Analítica**

Especialidad: **Ciencia de Alimentos**

Información adicional:

---

Situación del nivel: **Completo**

Fecha inicio: **20/05/2013**

Fecha finalización: **20/05/2013**

Tipo de curso:

Denominación del curso: **Extracción y envasado de agua mineral, elaboración y envasado de bebidas**

Carga horaria: **Hasta 24 horas**

Tipo de certificación final: **Certificado de asistencia**

Institución en que realiza o realizó el curso:

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

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

Sub-área de conocimiento: **Alimentos y Bebidas**

Especialidad: **Alimentos**

Información adicional:

---

Situación del nivel: **Completo**

Fecha inicio: **09/08/2010**

Fecha finalización: **20/08/2010**

Tipo de curso:

Denominación del curso: **Calidad y Tecnología de los Productos Pesqueros**

Carga horaria: **Entre 51 Y 100 horas**

Tipo de certificación final: **Certificado de aprobación**

Institución en que realiza o realizó el curso:

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

---



Área de conocimiento: **Otras Ingenierías y Tecnologías**  
Sub-área de conocimiento: **Alimentos y Bebidas**  
Especialidad: **Calidad y Tecnología de Productos pesqueros**  
Información adicional:

Situación del nivel: **Completo**

Fecha inicio: **06/08/2010**

Fecha finalización: **27/11/2010**

Tipo de curso:

Denominación del curso: **Epistemología**

Carga horaria: **Entre 51 Y 100 horas**

Tipo de certificación final: **Certificado de aprobación**

Institución en que realiza o realizó el curso:

**UNIV.NAC.DE MAR DEL PLATA / FAC.DE CS.EXACTAS Y NATURALES**

Área de conocimiento: **Otras Humanidades**

Sub-área de conocimiento: **Otras Humanidades**

Especialidad: **Humanidades**

Información adicional:

Situación del nivel: **Completo**

Fecha inicio: **11/08/2008**

Fecha finalización: **05/12/2008**

Tipo de curso:

Denominación del curso: **Química analítica instrumental**

Carga horaria: **Entre 25 Y 50 horas**

Tipo de certificación final: **Certificado de aprobación**

Institución en que realiza o realizó el curso:

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

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

Sub-área de conocimiento: **Alimentos y Bebidas**

Especialidad: **Ciencia de Alimentos**

Información adicional:

Situación del nivel: **Completo**

Fecha inicio: **03/03/2008**

Fecha finalización: **06/12/2008**

Tipo de curso:

Denominación del curso: **Seminario de Actualización en Ciencia y Tecnología de Alimentos**

Carga horaria: **Entre 51 Y 100 horas**

Tipo de certificación final: **Certificado de aprobación**

Institución en que realiza o realizó el curso:

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

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

Sub-área de conocimiento: **Alimentos y Bebidas**

Especialidad: **Ciencia de Alimentos**

Información adicional:

## CARGOS

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

Fecha inicio: **11-2011**

Hasta:

Institución:

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



Cargo: **Ayudante de primera**  
 Dedicación: **Simple**  
 Condición: **Regular o por concurso**  
 Nivel educativo:  
**Universitario de grado**  
 Actividades curriculares:

Tipo de honorarios: **Rentado**  
 Dedicación horaria semanal: **40 horas o más**

Actividad	Profesor responsable
<b>Introducción a la Ciencia de Alimentos</b>	<b>Paredi</b>
<b>Bioquímica de Alimentos</b>	<b>Paredi</b>

Fecha inicio: **03-2011**

Hasta: **10-2011**

Institución:

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

Cargo: **Ayudante de primera**

Tipo de honorarios: **Rentado**

Dedicación: **Simple**

Dedicación horaria semanal: **40 horas o más**

Condición: **Interino**

Nivel educativo:

**Universitario de grado**

Actividades curriculares:

Actividad	Profesor responsable
<b>Introducción a la Ciencia de Alimentos</b>	<b>Paredi</b>
<b>Bioquímica de Alimentos</b>	<b>Paredi</b>

Fecha inicio: **09-2010**

Hasta: **02-2011**

Institución:

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

Cargo: **Ayudante de primera**

Tipo de honorarios: **Rentado**

Dedicación: **Simple**

Dedicación horaria semanal: **40 horas o más**

Condición: **Por contrato**

Nivel educativo:

**Universitario de grado**

Actividades curriculares:

Actividad	Profesor responsable
<b>Introducción a la Ciencia de Alimentos</b>	<b>Paredi</b>
<b>Bioquímica de Alimentos</b>	<b>Paredi</b>

Fecha inicio: **05-2008**

Hasta: **08-2010**

Institución:

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

Cargo: **Ayudante de primera**

Tipo de honorarios: **Ad Honorem**

Dedicación: **Simple**

Dedicación horaria semanal: **40 horas o más**

Condición: **Por contrato**

Nivel educativo:

**Universitario de grado**

Actividades curriculares:

Actividad	Profesor responsable
<b>Introducción a la Ciencia de Alimentos</b>	<b>Paredi</b>
<b>Bioquímica de Alimentos</b>	<b>Paredi</b>



**ANTECEDENTES**

■ **FINANCIAMIENTO CIENTIFICO Y TECNOLOGICO:**

Tipo de financiamiento: **Proyectos de I+D**

Título o denominación del proyecto:

**Influencia de la condición biológica de moluscos marinos y otras especies pesqueras, sobre las propiedades fisicoquímicas y funcionales de las proteínas y lípidos musculares**

Descripción del proyecto:

**Se investigará la influencia de la condición biológica (sexo, estado nutricional, estadio de desarrollo gonadal etc) sobre la composición proximal, proteínas musculares y composición lipídica del manto y aletas de calamar (*Illex argentinus*), y corvina (*Micropogonias furnieri*), y lenguado (*Paralichthys patagonicus*) También. se estudiarán posibles cambios en la actividad proteolítica y los lípidos y la incidencia de esos cambios sobre las propiedades fisicoquímicas y funcionales de las proteínas musculares. Esos parámetros serán evaluados en músculo, miofibrillas y actomiosina extraídas periódicamente de pescados o calamar almacenados a bajas temperaturas o luego de la incubación de las fracciones mencionadas a bajas temperaturas. Para estudios in vitro para caracterizar la actividad proteolítica se incubarán las miofibrillas o la actomiosina in vitro a distintas temperaturas por diferentes tiempos en presencia o ausencia de inhibidores específicos. La cuantificación se realizará mediante**

**SDS-PAGE y cuantificación de péptidos solubles y otras determinaciones específicas. Las propiedades fisicoquímicas, bioquímicas y funcionales se determinarán mediante medidas de viscosidad reducida, solubilidad, actividades ATPásicas, hidrofobicidad, Índice de Actividad emulsificante, estabilidad de emulsión, humedad expresible, calorimetría diferencial de barrido, etc. Estos estudios se completarán analizando la posible influencia sobre la solubilización y recuperación de proteínas y lípidos**

Campo aplicación: **Alimentos, bebidas y tabaco-Productos marinos**

Función desempeñada: **Investigador**

Moneda: **Pesos**

Monto total: **4593.66**

Fecha desde: **01-2014**

Fecha hasta: **12-2015**

Institución:

Institución	Ejecuta	Evalua	% Financia
<b>UNIV.NAC.DE MAR DEL PLATA</b>	<b>Si</b>	<b>Si</b>	<b>100</b>

Tipo de actividad I+D: **Investigación aplicada**

Tipo de proyecto: **I+D**

Código identificación del proyecto: **458/14**

Nombre y apellido del director: **María Elida Paredi**

Nombre y apellido del codirector: **No corresponde**

Fecha de inicio de participación en el **01-2014**

Fecha fin: **12-2015**

Palabra clave: **COMPOSICION PROXIMAL, PROTEINAS MUSCULARES, CONDICIÓN BIOLÓGICA, CALAMAR**

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

Sub-área del conocimiento: **Alimentos y Bebidas**

Especialidad: **Alimentos marinos**

Tipo de financiamiento: **Proyectos de I+D**

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 conocimientos.

Campo aplicación: **Alimentos**

Función desempeñada: **Investigador**

Moneda: **Pesos**

Monto total: **1844.86**

Fecha desde: **01-2014**

Fecha hasta: **12-2015**

Institución:

Institución	Ejecuta	Evalua	% Financia
<b>UNIV.NAC.DE MAR DEL PLATA</b>	<b>Si</b>	<b>Si</b>	<b>100</b>

Tipo de actividad I+D: **Investigación aplicada**

Tipo de proyecto: **I+D**

Código identificación del proyecto: **AGR 461/14**

Nombre y apellido del director: **Marcela Petrantonio**

Nombre y apellido del codirector: **No corresponde**

Fecha de inicio de participación en el **01-2014**

Fecha fin: **12-2015**

Palabra clave: **INDUSTRIA REGIONAL, RELEVAMIENTO**

Área del conocimiento: **Economía y Negocios**

Sub-área del conocimiento: **Otras Economía y Negocios**

Especialidad: **Industria Agroalimentaria**

Tipo de financiamiento: **Proyectos de I+D**

Título o denominación del proyecto:

**Valorización total, utilización y propiedades funcionales de las proteínas musculares de distintas sub-poblaciones de calamar y de especies pesqueras subutilizadas**

Descripción del proyecto:

**Se investigará la composición química de los distintos músculos y las propiedades funcionales de las proteínas musculares de distintas sub-poblaciones de calamar y de algunas especies pesqueras subutilizadas. La solubilización y posterior recuperación de proteínas también sera estudiada. De cada músculo (manto, aleta, tentáculo) de distintas subpoblaciones de calamar en diferente estadio de desarrollo sexual y especies subutilizadas, se aislarán y purificarán proteínas totales, miofibrillas y actomiosina. Las proteínas purificadas como en las solubilizadas/recuperadas, se caracterizarán por electroforesis en SDS-PAGE y su composición se analizará por densitometría. Las propiedades funcionales serán monitoreadas por determinaciones de solubilidad, propiedades emulsificantes, espumantes y capacidad de gelación térmica, También se estudiarán las propiedades de gelación en pastas de músculo analizando la posible influencia de cada sub-población y del estadio de desarrollo sexual. Además se efectuarán medidas reológicas, y de color, capacidad de ligante de agua y ultrestructura.. . También se analizarán los productos gelificados o recuperados de los distintos músculos o de especies subutilizadas y de mezclas de estas, utilizando la incorporación de distintos porcentajes de músculo (manto, aletas, tentáculos) en pastas y fracciones proteicas. La composición lipídica de estos productos también será determinada.**

Campo aplicación: **Alimentos, bebidas y tabaco-Productos marin**

Función desempeñada: **Becario de I+D**

Moneda: **Pesos**

Monto total: **5769.04**

Fecha desde: **01-2012**

Fecha hasta: **12-2013**

Institución:

Institución	Ejecuta	Evalua	% Financia
<b>UNIV.NAC.DE MAR DEL PLATA</b>	<b>Si</b>	<b>Si</b>	<b>100</b>

Tipo de actividad I+D: **Investigación aplicada**

Tipo de proyecto: **I+D**

Código identificación del proyecto: **AGR396/12**

Nombre y apellido del director: **María Elida Paredi**

Nombre y apellido del codirector: **No corresponde**



Fecha de inicio de participación en el **01-2012** Fecha fin: **12-2013**  
 Palabra clave: **PROTEÍNAS MIOFIBRILARES, PROPIEDADES FUNCIONALES, SOLUBILIZACIÓN Y**  
 Área del conocimiento: **Otras Ingenierías y Tecnologías**  
 Sub-área del conocimiento: **Alimentos y Bebidas**  
 Especialidad: **Productos marinos**

Tipo de financiamiento: **Proyectos de I+D**

Título o denominación del proyecto:

**Utilización y propiedades funcionales de las proteínas de 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.(UNMDP 15/A 331)**

Campo aplicación: **Alimentos, bebidas y tabaco-Productos marinos**

Función desempeñada: **Becario de I+D**

Moneda: **Pesos**

Monto total: **6400.00**

Fecha desde: **01-2010**

Fecha hasta: **12-2011**

Institución:

Institución	Ejecuta	Evalua	% Financia
<b>UNIV.NAC.DE MAR DEL PLATA</b>	<b>Si</b>	<b>Si</b>	<b>100</b>

Tipo de actividad I+D: **Investigación aplicada**

Tipo de proyecto: **I + D**

Código identificación del proyecto: **AGR331/10**

Nombre y apellido del director: **María Elida Paredi**

Nombre y apellido del codirector: **No corresponde**

Fecha de inicio de participación en el **01-2010**

Fecha fin: **12-2011**

Palabra clave: **PROPIEDADES FUNCIONALES, PROTEÍNAS MUSCULARES, CALAMAR, SUBESPECIES**

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

Sub-área del conocimiento: **Alimentos y Bebidas**

Especialidad: **Propiedades funcionales**

Tipo de financiamiento: **Proyectos de I+D**

Título o denominación del proyecto:

**Comportamiento en refrigeración y congelado de especies pesqueras subutilizadas y obtención de proteínas musculares por procedimientos no convencionales, a partir de otras de escaso valor comercial.**

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.(UNMDP 15/A286)

Campo aplicación: **Alimentos, bebidas y tabaco-Productos marín**

Función desempeñada: **Becario de I+D**

Moneda: **Pesos**

Monto total: **3000.00**

Fecha desde: **01-2009**

Fecha hasta: **12-2010**

Institución:

Institución	Ejecuta	Evalua	% Financia
<b>UNIV.NAC.DE MAR DEL PLATA</b>	<b>Si</b>	<b>Si</b>	<b>100</b>

Tipo de actividad I+D: **Investigación aplicada**

Tipo de proyecto: **I+D**

Código identificación del proyecto: **AGR286/09**

Nombre y apellido del director: **Marcos Crupkin**

Nombre y apellido del codirector: **No corresponde**

Fecha de inicio de participación en el **01-2009**

Fecha fin: **12-2010**

Palabra clave: **REFRIGERACIÓN/CONGELACIÓN, ESPECIES SUBUTILIZADAS, COMPOSICIÓN, PROPIEDADES**

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

Sub-área del conocimiento: **Alimentos y Bebidas**

Especialidad: **Productos marinos**

Tipo de financiamiento: **Proyectos de I+D**

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 resctructurados."**

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 restructurados. 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 especifica 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. 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 o AM.(UNMdP 15/AGR 271/08)**

Campo aplicación: **Alimentos, bebidas y tabaco-Productos marín**

Función desempeñada: **Becario de I+D**

Moneda: **Pesos**

Monto total: **3000.00**

Fecha desde: **01-2008**

Fecha hasta: **12-2009**

Institución:

Institución	Ejecuta	Evalua	% Financia
<b>UNIV.NAC.DE MAR DEL PLATA</b>	<b>Si</b>	<b>Si</b>	<b>100</b>

Tipo de actividad I+D: **Investigación aplicada**

Tipo de proyecto: **I+D**

Código identificación del proyecto: **AGR271/08**

Nombre y apellido del director: **María Elida Paredi**



Nombre y apellido del codirector: **No corresponde**  
 Fecha de inicio de participación en el **04-2008** Fecha fin: **12-2009**  
 Palabra clave: **PROTEINAS MIOFIBRILARES, CALAMAR, ESPECIES SUBUTILIZADAS, PRODUCTOS**  
 Área del conocimiento: **Otras Ingenierías y Tecnologías**  
 Sub-área del conocimiento: **Alimentos y Bebidas**  
 Especialidad: **Productos marinos**

Tipo de financiamiento: **Proyectos de I+D**

Título o denominación del proyecto:

**Efecto de la incorporación de 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 la incorporación de las proteínas miofibrilares de músculos de calamar (manto, aletas, tentáculos) 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, corvina). La AM se caracterizará por su comportamiento electroforético en SDS-PAGE 10% y por análisis fostodensitométrico. 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 reducida. Se realizarán estudios de gelación inducida por calor en pasta obtenida a partir de los distintos músculos, la presencia de actividad trasglutaminasa. 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. 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 o AM.(Proyecto Pict 2006 N° 1264)**

Campo aplicación: **Alimentos, bebidas y tabaco-Productos marín**

Función desempeñada: **Becario de I+D**

Moneda: **Pesos**

Monto total: **213591.00**

Fecha desde: **11-2007**

Fecha hasta: **11-2010**

Institución:

Institución	Ejecuta	Evalua	% Financia
<b>MINISTERIO DE CIENCIA, TEC. E INNOVACION PRODUCTIVA / AGENCIA NACIONAL DE PROMOCION CIENT Y TECNOLOGICA / FONDO PARA LA INVESTIGACION CIENT Y TECNOLOGICA</b>	<b>Si</b>	<b>Si</b>	<b>100</b>

Tipo de actividad I+D: **Investigación aplicada**

Tipo de proyecto: **I+D**

Código identificación del proyecto:

Nombre y apellido del director: **María Elida Paredi**

Nombre y apellido del codirector: **No corresponde**

Fecha de inicio de participación en el **04-2008**

Fecha fin: **11-2010**

Palabra clave: **PROTEÍNAS MIOFIBRILARES, PROPIEDADES FUNCIONALES, CALAMAR, ESPECIES**

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

Sub-área del conocimiento: **Alimentos y Bebidas**

Especialidad: **Productos marinos**

**■ OTRO TIPO DE ACTIVIDAD DE EXTENSION:**

Denominación: **Promoción de carrera**

Función desempeñada: **Integrante de equipo**

Descripción:



**Promoción en las escuelas secundarias de la carrera Lic. en Ciencia y Tecnología de Alimentos de la Fac. de Ciencias Agrarias UNMDP.**  
Institución del trabajo:

**UNIV.NAC.DE MAR DEL PLATA / FAC.DE CS.AGRARIAS / AREA CIENCIA DE ALIMENTOS**  
Fecha inicio: **03-2014** Hasta: **11-2014**

■ **BECAS:**

Fecha inicio: **04-2012** Fin: **03-2014**

Típo de beca: **Postgrado/Doctorado**

Denominación de la beca:

**Tipo II**

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

Institución de trabajo del becario:

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

Institución financiadora de la Beca:

**CONSEJO NAC.DE INVEST.CIENTIF.Y TECNICAS / CTRO.CIENTIFICO TECNOL.CONICET - MAR DEL PLATA**

Nombre del Director: **María Elida**

Apellido del Director: **Paredi**

Nombre del CoDirector: **Marcos**

Apellido del CoDirector: **Crupkin**

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

Fecha inicio: **04-2010** Fin: **03-2012**

Típo de beca:

Denominación de la beca:

**Perfeccionamiento**

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

Institución de trabajo del becario:

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

Institución financiadora de la Beca:

**PROVINCIA DE BUENOS AIRES / COMISIÓN DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS (CIC)**

Nombre del Director: **María Elida**

Apellido del Director: **Paredi**

Nombre del CoDirector:

Apellido del CoDirector:

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

Fecha inicio: **04-2008** Fin: **03-2010**

Típo de beca:

Denominación de la beca:

**Iniciación**

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

Institución de trabajo del becario:

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

Institución financiadora de la Beca:

**COMISIÓN DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS (CIC)**

Nombre del Director: **María Elida**

Apellido del Director: **Paredi**

Nombre del CoDirector:

Apellido del CoDirector:

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

**PRODUCCION CIENTIFICA****■ ARTICULOS:**

SUÁREZ DANIELA; MANCA EMILIO; CRUPKIN MARCOS; PAREDI MARÍA. Emulsifying and gelling properties of weakfish myofibrillar proteins as affected by squid mantle myofibrillar proteins in a model system. *BRAZILIAN JOURNAL OF FOOD TECHNOLOGY*. Campinas, São Paulo: Scielo. 2014 vol.17 n°1. p - . issn 1516-7275.

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

PAREDI MARÍA; SUÁREZ DANIELA; CRUPKIN MARCOS. Estudio de las interacciones proteicas que participan en la gelación térmica de proteínas de pescadilla de red (*Cynoscion guatucupa*). Argentina. Córdoba. 2014. Libro. Resumen. Congreso. V Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos Córdoba, 2014. Agencia Cordoba- Ministerio de Ciencia y Tecnología

MANCA EMILIO; SUÁREZ DANIELA; CRUPKIN MARCOS; BUITRAGO CARO JUAN; PAREDI MARÍA. ESTUDIOS DE GELACIÓN TÉRMICA DE PASTAS FORMULADAS CON MÚSCULO DE PESCADILLA DE RED (*Cynoscion guatucupa*) Y PEZ PALO (*Percophis brasiliensis*). Argentina. Mar del plata. 2012. Revista. Resumen. Congreso. XXIX Congreso Argentino de Química. Asociación Química Argentina

MANCA EMILIO; SUÁREZ DANIELA; CRUPKIN MARCOS; BUITRAGO CARO JUAN; PAREDI MARÍA. ESTUDIOS DE GELACIÓN TÉRMICA EN PASTAS DE PEZ PALO (*Percophis brasiliensis*). Argentina. Buenos Aires. 2011. Libro. Artículo Completo. Congreso. XIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos 2011. Universidad Católica Argentina-CYTAL

SUÁREZ DANIELA; PAREDI MARÍA; MANCA EMILIO; CRUPKIN MARCOS. ESTUDIOS DE GELACIÓN TÉRMICA EN PASTAS FORMULADAS CON MEZCLA DE FILETES DE PESCADILLA DE RED Y MANTO DE CALAMAR. Argentina. Buenos Aires. 2011. Libro. Artículo Completo. Congreso. XIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos 2011. Universidad Católica Argentina-CYTAL

SUÁREZ DANIELA; CRUPKIN MARCOS; BUITRAGO CARO JUAN; PAREDI MARÍA. "Caracterización y propiedades bioquímicas y fisicoquímicas de miofibrillas de músculo de pez palo (*Percophis brasiliensis*).". Argentina. Bahía Blanca. 2010. Libro. Resumen. Jornada. VII Jornadas Nacionales de Ciencias del Mar.

SUÁREZ DANIELA; CRUPKIN MARCOS; PAREDI MARÍA. "Influencia de la incorporacion de proteínas miofibrilares de manto de calamar sobre las propiedades emulsificantes de proteínas miofibrilares de pescadilla de red.". Argentina. Lanús, Buenos Aires. 2010. Libro. Resumen. Congreso. XXVIII Congreso Argentino de Química. Universidad Nacional de Lanus, Asociación Química Argentina

CRUPKIN MARCOS; SUÁREZ DANIELA; PAREDI MARÍA; ELIAS MELISA. "Características bioquímicas, fisicoquímicas y funcionales de miofibrillas de músculo de pescadilla de red (*Cynoscion guatucupa*).". Argentina. Córdoba. 2009. Libro. Artículo Completo. Congreso. III Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Agencia Cordoba- Ministerio de Ciencia y Tecnología

ORTIZ MIRANDA GABRIEL; MANCA EMILIO; SUÁREZ DANIELA; PAREDI MARÍA. "Utilización de aletas de calamar para la formulación de productos gelificados.". Argentina. Concordia. 2009. Libro. Artículo Completo. Congreso. XII CONGRESO ARGENTINO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS - CYTAL. Facultad de Ciencias de la Alimentación, UNER - AATA