

CURRICULUM VITAE

1. DATOS PERSONALES

Apellido y Nombre	FABANI, MARÍA PAULA
Fecha de Nacimiento	19 de Enero de 1979
Lugar	Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Argentina
DNI	27119711
Cuil	27-27119711-5
Domicilio Particular	Sarmiento 1261 (Este), La Cañada, Albardón. 5419. San Juan, Argentina.
Teléfono	264-154438035
Domicilio Laboral	Av. Libertador Gral. San Martín 1109 (Oeste), Instituto de Biotecnología, Facultad de Ingeniería – UNSJ. 5400. San Juan, Argentina. Grupo Vinculado al PROBIEN - IIQ
Teléfono Laboral	264-4211700 - Interno 294-23
E-mail	paufabani@unsj.edu.ar ; paufabani@gmail.com

2. FORMACIÓN

2.1 CARRERA DE PREGRADO

- **TÉCNICA QUÍMICA LABORATORISTA.** Título otorgado por la Escuela Industrial Domingo Faustino Sarmiento, dependiente de la Universidad Nacional de San Juan, en el año 1997.

2.2 CARRERA DE GRADO

- **INGENIERA EN ALIMENTOS.** Título otorgado por la Facultad de Ingeniería, Universidad Nacional de San Juan, el 16 de Octubre de 2004. **Diploma de Honor** a los mejores promedios de la promoción.

2.3 CARRERA DE POSGRADO

- **DOCTORA EN CIENCIAS QUÍMICAS.** Título otorgado por la Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Córdoba, el 15 de Octubre de 2009. (Acreditado por CONEAU, Categoría "A", Resolución N° 591/06 y Resolución Ministerial N° 0648/09. Calificación: **Sobresaliente**).
- **POST-DOCTORADO.** Facultad de Ingeniería – UNSJ y Facultad de Ciencias Químicas – UNC. Tema: Análisis de Compuestos Fenólicos, Actividad Antioxidante y Valor Nutricional en frutos de *Pistacia vera* cv Kerman, Producidos en la Provincia de San Juan, Argentina.

3. CARGOS

3.1 DOCENCIA – Nivel superior universitario y/o posgrado

CARGO DOCENTE ACTUAL

Profesor Ordinario Asociado (Suplente Constituido)

- Dedicación simple (10 hs), para cumplir tareas de investigación en el Programa: *“Investigación y Desarrollo de Productos Naturales Bioactivos”*, en el Instituto de Biotecnología, Facultad de Ingeniería UNSJ. Cargo N° 20755. Desde el 01-04-2016 hasta el 31-03-2024. Resolución N° 363/2016-Dec. N° 58/2017-Dec. N° 236/2018-Dec. N° 124/2021-Dec.

Extensión de tareas (Docencia)

- Dedicación simple (5 hs), para desempeñar tareas docentes en el Área: “Ciencias Específicas de la Ingeniería de Procesos”, en las Cátedras: “Materiales e Instalaciones Industriales”, 5 hs en el primer y segundo semestre, en el Dpto. de Ingeniería Química, en la Carrera de Ingeniería en Alimentos, Facultad de Ingeniería-UNSJ. Desde el 13-10-2019.

CARGOS DOCENTES DESEMPEÑADOS (2010-2015)

Profesor Ordinario Asociado (Transitorio) (2012-2015)

- Dedicación simple (10 hs), para cumplir tareas de investigación en el Programa: *“Investigación y Desarrollo de Productos Naturales Bioactivos”*, en el Instituto de Biotecnología, Facultad de Ingeniería UNSJ, con extensión al Dpto. de Ingeniería Química, en la cátedra *“Química Orgánica”*, en la Carrera de Ingeniería en Alimentos, Química e Industrial, Facultad de Ingeniería-UNSJ. Cargo N° 20755. - Desde el 01-07-2012 hasta el 31-03-2016. Resoluciones N° 442/2013-Dec y N° 405/2014Dec.

Profesor Ordinario Adjunto (Transitorio) (2010-2012)

- Dedicación simple (10 hs), para cumplir tareas de investigación en el Programa: *“Investigación y Desarrollo de Productos Naturales Bioactivos”*, en el Instituto de Biotecnología, Facultad de Ingeniería UNSJ, con extensión al Dpto. de Ingeniería Química, en la cátedra *“Química Orgánica”*, en la Carrera de Ingeniería en Alimentos, Química e Industrial, Facultad de Ingeniería-UNSJ. Cargo N° 20236. Desde el 01-01-2011 hasta el 31-03-2013. Resoluciones N° 1818/2010 y N° 294/2012-Dec.

- Dedicación simple (10 hs), para desempeñar tareas docentes en el Área: “Ciencias Específicas de la Ingeniería de Procesos”, en las Cátedras: *“Operaciones Unitarias I”* y *“Operaciones Unitarias II”*, 10 hs en el primer y segundo semestre, en el Dpto. de Ingeniería Química, en la Carrera de Ingeniería en Alimentos, Facultad de Ingeniería-UNSJ, con extensión al Instituto de Biotecnología. Cargo N° 20236. Desde el 01-07-2010 hasta el 31-12-2010. Resolución N° 1039/2010-Dec.

Profesor Ordinario Jefe de Trabajos Prácticos (Transitorio) (2003-2010)

- Dedicación simple (10 hs), para cumplir tareas de investigación en el Programa: “Procesos Biotecnológicos y de Tecnología de Alimentos”, en el Instituto de Biotecnología, Facultad de Ingeniería UNSJ. Cargo N° 8821. Desde el 13-08-2003 hasta el 01-07-2010. Resoluciones N° 1774/2003, N° 1777/2004, N° 1481/2006, N° 1794/2006, N° 1813/2007 y N° 1871/2008 y N° 1852/2009-Dec.

Extensión de tareas (Docencia)

- Dedicación simple (10 hs), para desempeñar tareas docentes en el Área: “Ciencias Específicas de la Ingeniería de Procesos”, en las Cátedras: “Operaciones Unitarias I” y “Operaciones Unitarias II”, 10 hs en el primer y segundo semestre, en el Dpto. de Ingeniería Química, en la Carrera de Ingeniería en Alimentos, Facultad de Ingeniería-UNSJ. Desde el 13-08-2003 hasta el 01-07-2010. Resoluciones N° 1774/2003, N° 1503/2004, N° 1481/2006, N° 28/2007, N° 1806/2007, N° 1876/2008 y N° 1818/2010Dec.

Ayudante Docente de Segunda Categoría, carácter Interino (por concurso) (2000-2004)

- Dedicación simple, para cumplir tareas docentes en el Área de conocimiento “Transformaciones Físicas, Químicas y Biológicas, en la cátedra “Química Orgánica”, 10 hs en el primer y segundo

semestre, en el Dpto. de Ingeniería Química. Desde el 08-05-2000 hasta el 31-03-2004. Resoluciones N° 934/2000, N° 14/2001, N° 342/2002, N° 725/2002 y N° 195/2003-Dec.

- Dedicación simple, para cumplir tareas docentes en la cátedra “Álgebra y Geometría Analítica”, 10 hs en el primer y segundo semestre, en el Dpto. de Ingeniería Química. Desde el 01-04-2000 hasta el 01-08-2000. Resoluciones N° 824/2000 y N° 1298/2000-Dec.

3.2 CARGOS EN ORGANISMOS CIENTIFICO-TECNOLOGICOS

- Carrera de investigador científico y tecnológico (CONICET) **Investigadora ADJUNTA** del CONICET. RESOL-2018-1885-APN-DIR#CONICET. Desde Noviembre 2018.

□ *h* index 15 (excluidas la autocitas)

3.3 CATEGORIZACION DEL PROGRAMA DE INCENTIVOS

- Programa de Incentivos a Docentes Investigadores de Universidades Nacionales: **Categoría III**, otorgado por Comité Evaluador de la Disciplina Ingeniería. Resolución N° 1712. Año 2017.

3.4 OTROS CARGOS

En curso

- **Consejero Titular** del Consejo del Instituto de Biotecnología, Facultad de Ingeniería, Universidad Nacional de San Juan, desde el 1 Octubre de 2021 hasta el 30 de Septiembre de 2023. Resolución N° 136/2021-Consejo Directivo.
- **Miembro de la Comisión Ad-Hoc** para definir la Ordenanza de PSE de la Facultad de Ingeniería-UNSJ, tomando como marco referencial la Ordenanza 012/22-C.S, Res. N° 1437-22-FI.
- **Referente institucional**, por parte de la Facultad de Ingeniería, del proceso de adecuación hacia la implementación de las PSE-UNSJ en el marco del Programa de Fortalecimiento y Jerarquización de la Extensión Universitaria "Más Extensión" Res. N° 2847-21-R. Resolución N° (en curso).
- **Miembro del Comité de Estudios Superiores del Departamento de Estudios de Posgrado de la Facultad de Ingeniería**, Universidad Nacional de San Juan, a partir del 28 de Agosto de 2018 y por el término de dos (2) años. Resolución N° 203/2018-Consejo Directivo. Continúa la actividad de Gestión.

Finalizados

- **Consejero Titular** del Consejo del Instituto de Biotecnología, Facultad de Ingeniería, Universidad Nacional de San Juan, desde el 30 de Octubre de 2012 hasta el 30 de Septiembre de 2016. Resolución N° 153/2012-Consejo Directivo.
- **Miembro de la Comisión de Concursos y Designaciones.** Facultad de Ingeniería – UNSJ.
- **Miembro de la Comisión de Reglamentos e Interpretación.** Facultad de Ingeniería – UNSJ.
- **Consejero Suplente** del Consejo del Instituto de Biotecnología, Facultad de Ingeniería, Universidad Nacional de San Juan, desde el 15 de Noviembre de 2011 hasta el 16 de Septiembre de 2012. Resolución N° 292/2011-Consejo Directivo.
- **Integrante del Comité** para la “Certificación de Laboratorios de la Facultad de Ingeniería”. Resolución N° 733 (2006-2009).

4. ACTIVIDAD Y PRODUCCIÓN EN DOCENCIA

4.1 MATERIAL DIDÁCTICO ORIGINAL

- Guía de Trabajos Prácticos – **Operaciones Unitarias I y II** - Ingeniería en Alimentos. Facultad de Ingeniería – UNSJ (2007-2008-2009-2010).
- Apuntes de Cátedra – **Operaciones Unitarias I y II** - Ingeniería en Alimentos. Facultad de Ingeniería – UNSJ (2008-2009-2010).
- Apuntes de Cátedra – **Química Orgánica** - Ingeniería en Alimentos, Química e Ingeniería Industrial. Facultad de Ingeniería – UNSJ (2011-2012-2013).

4.2 DEOCENCIA EN DIPLOMATURA

- Docente de la **Diplomatura en Gestión Ambiental**, dictada en la Facultad de Ingeniería, UNSJ, Cohorte 2022-2023. Desde Septiembre 2022.

4.3 DICTADO DE CURSOS DE POSGRADO

- Curso de Posgrado: **“Procesos de Tratamiento de Contaminantes Aéreos” Programa: DOCTORADO EN INGENIERÍA QUÍMICA: Mención Procesos Limpios**, desde el 14 de noviembre al 13 de diciembre de **2019**, Facultad de Ingeniería, Universidad Nacional de San Juan. **Profesor responsable y Disertante Docente**. Carga Horaria 100 hs.
- Curso de Posgrado: **“Tratamiento de Residuos Sólidos”**, Programa: **DOCTORADO EN INGENIERÍA QUÍMICA: Mención Procesos Limpios** desde el 12 de abril al 25 de mayo de **2019**, Facultad de Ingeniería, Universidad Nacional de San Juan. **Profesor responsable y Disertante Docente**. Carga Horaria 100 hs.
- Curso de Posgrado: **“Estudio de Indicadores de Calidad de suelos bajo cultivo en ambientes áridos”**, del 29 de Mayo al 1 de Junio de **2012**, Facultad de Ingeniería, Universidad Nacional de San Juan. **Disertante Docente**. Carga Horaria 45 hs.

4.4 DICTADO DE CURSOS DE CAPACITACIÓN

- Curso de Capacitación sobre **“Tecnología de Deshidratado de Frutos Parte II”**, dictado los días 29 y 30 de Marzo de 2019, Facultad de Ingeniería, Universidad Nacional de San Juan. **Disertante Docente y Coordinadora**. Carga Horaria 20 hs, en el marco del "Programa de Cooperativismo y Economía Social en la Universidad". 4^{ra}. Convocatoria de Proyectos de Investigación y Constituciones de Redes. Secretaria de Políticas Universitarias. Ministerio de Educación y Deportes/ Dirección Nacional de Desarrollo Universitario y Voluntariado. Responsables: Dras Rosa Rodriguez y **Ma Paula Fabani**. Resolución 2017-4877-APN-SECPU#ME Proyecto de Cooperativismo.
- Curso de Capacitación sobre **“Tecnología de Deshidratado de Frutos Parte I”**, dictado los días 7 y 8 de Diciembre de 2018, Facultad de Ingeniería, Universidad Nacional de San Juan. **Disertante Docente y Coordinadora**. Carga Horaria 20 hs, en el marco del "Programa de Cooperativismo y Economía Social en la Universidad". 4^{ra}. Convocatoria de Proyectos de Investigación y Constituciones de Redes. Secretaria de Políticas Universitarias. Ministerio de Educación y Deportes/ Dirección Nacional de Desarrollo Universitario y Voluntariado. Responsables: Dras Rosa Rodriguez y **Ma Paula Fabani**. Resolución 2017-4877-APN-SECPU#ME Proyecto de Cooperativismo.
- Curso Teórico: **“Aportes sobre la composición química y el valor nutricional de frutos regionales”**. XX Congreso Nacional de Estudiantes de Ingeniería Química (CONEIQ) y Primer Congreso Binacional de Estudiantes de Ingeniería Química Argentina-Chile, del 28 de Septiembre al 2

de Octubre de 2015, Facultad de Ingeniería, Universidad Nacional de San Juan. **Disertante Docente**. Avalado institucionalmente por las Resoluciones N° 332/2014 y N° 82/2015 CD.

- Curso Teórico: "**Electrodialisis. Tecnología para disminuir el contenido de bitartrato en los vinos finos**". XII Congreso Nacional de Estudiantes de Ingeniería Química (CONEIQ), del 1 al 5 de Octubre de 2007, Facultad de Ingeniería, Universidad Nacional de San Juan. **Disertante Docente**.

4.4 FORMACIÓN DE RECURSOS HUMANOS

4.4.1 FORMACION DE TESIS DE DOCTORADO, GRADO O TRABAJOS FINALES DE CARRERA

En curso

- **Dirección** de la Ing. Química Celina Podetti. Tema: "Hacia el concepto de bio-refinería: obtención de ácido levulínico, biochar, bio-oil y biogas a partir de residuos lignocelulósicos agroindustriales (RLA)". Doctorado en Ingeniería Química, Facultad de Ingeniería, UNSJ (Admisión en curso).
- **Dirección** de la Ing. Química Inés Ranea. Tema: "Comparación de Métodos de deshidratación aplicados en peras: secado combinado (pretratamiento osmótico – secado convectivo) y solar. Análisis de la calidad e impacto ambiental". Doctorado en Ingeniería Química, Facultad de Ingeniería, UNSJ (Admisión en curso).
- **Dirección** del Ing. en Alimentos Mathias Riveros. Tema: "Residuos de la industria del membrillo: una fuente potencial de pectinas naturales. Modelado y optimización de la tecnología de extracción y secado. Aplicaciones alimentarias". Doctorado en Ingeniería Química, Facultad de Ingeniería, UNSJ (Admitido Octubre 2022).
- **Dirección** de la Ing. Química Yanina Baldán. Tema: "Aprovechamiento y valorización de los residuos de la elaboración del vino: obtención de harina y bio-oil". Doctorado en Ingeniería Química, Facultad de Ingeniería, UNSJ (Admitida Septiembre 2022).
- **Dirección** del Ing. Químico Darío Gil. Tema: "Aprovechamiento integral de los residuos lignocelulósicos provenientes de la producción de espárrago y procesamiento de la granada". Doctorado en Ingeniería Química, Facultad de Ingeniería, UNSJ (Admitido, Diciembre 2021).
- **Codirección** de la Ing. Agrónoma Romina Zabaleta. Tema: "Evaluación agronómica de arvejas cultivadas de forma convencional e hidropónica para elaborar deshidratados. Empleo de tecnología de secado en lecho fluidizado". Doctorado en Cs Biológicas, Facultad de Ciencias Exactas, Físicas y Naturales, UNSJ (Admisión en curso).
- **Dirección** de la Ing. Industrial Iside Mut. Tema: "Diseño de un sistema integral de obtención de harinas no tradicionales a partir del zapallo para elaborar alimentos con valor agregado. Aplicación de tecnología de secado, evaluación de la funcionalidad y calidad alimentaria". Doctorado en Ingeniería Química, Facultad de Ingeniería, UNSJ (Admitida, Octubre 2021).
- **Codirección** de la Ing. Agrónoma Eliana Sanchez. Tema: "Aplicación de biochar proveniente de la gasificación de residuos agrícolas a huertas para la producción de vegetales deshidratados". Doctorado en Cs Biológicas, Facultad de Ciencias Exactas, Físicas y Naturales, UNSJ (Admitida Diciembre 2020, EXPEDIENTE 02-1385-S-2019).

Finalizadas

- **Codirección** de Tesis de Doctorado en Biología, Facultad de Ciencias Exactas, Físicas y Naturales (UNSJ) de la Ing. Agrónoma María Gabriela Zaragoza Puchol, bajo la dirección de Dra. G.E. Feresin. Tema: "Influencia de los parámetros físico-químicos del suelo en la calidad y vida útil poscosecha del melón (*Cucumis melo* L.)". Renuncia al Doctorado por cuestiones personales de la alumna.
- **Codirección** de una **Tesis de Maestría** en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Fac. de Ciencias Químicas (UNC) de la Bioquímica Florencia Adán, bajo la dirección de Dra. Ma Verónica Baroni. Tema: Estudio del perfil de polifenoles y actividad antioxidante del membrillo (*Cydonia oblonga* Miller). Evaluación de los efectos del procesado en las propiedades nutricionales del mismo.

- **Codirección de Tesina** de la Ing. Agrónoma Victoria Molinelli, bajo la dirección de Dra. Beatriz Lima. Título: “Análisis de compuestos fenólicos, actividad antioxidante, antibacteriana y valor nutricional de espárragos (*Asparagus officinalis* UC 157-F1) del Médano de Oro, Departamento de Rawson, de la Provincia de San Juan, Argentina”. Unidad Integrada Facultad de Ingeniería Universidad Nacional de San Juan- Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (UNSJ - INTA).

4.4.2 FORMACION DE BECARIOS

En curso

Beca Doctoral CONICET

- **Dirección** de una Beca Doctoral CONICET (2022-2027): Ing. Química Celina Podetti. Tema: “Hacia el concepto de bio-refinería: obtención de ácido levulínico, biochar, bio-oil y biogas a partir de residuos lignocelulósicos agroindustriales (RLA)”.
- **Dirección** de una Beca Doctoral CONICET (2020-2025): Ing. En Alimentos. Mathias Riveros. Tema: “Residuos de la industria del membrillo: una fuente potencial de pectinas naturales. Modelado y optimización de la tecnología de extracción y secado. Aplicaciones alimentarias”.
- **Dirección** de una Beca Doctoral CONICET (2019-2024): Ing. Industrial Iside Mut. Tema: “Diseño de un sistema integral de obtención de harinas no tradicionales a partir del zapallo para elaborar alimentos con valor agregado. Aplicación de tecnología de secado, evaluación de la funcionalidad y calidad alimentaria”.
- **Co-dirección** de una Beca Doctoral CONICET (2019-2024): Ing. Química Yanina Baldán. Tema: “Aprovechamiento y valorización de los residuos de la elaboración del vino: obtención de harina y bio-oil”.
- **Co-dirección** de una Beca Doctoral CONICET (2019-2024): Ing. Agrónoma Eliana Sanchez. Tema: “Aplicación de biochar proveniente de la gasificación de residuos agrícolas a huertas para la producción de vegetales deshidratados”.
- **Co-dirección** de una Beca Doctoral CONICET (2019-2024): Ing. Agrónoma Romina Zabaleta. Tema: “Evaluación agronómica de arvejas cultivadas de forma convencional e hidropónica para elaborar deshidratados. Empleo de tecnología de secado en lecho fluidizado”.

Pasantía Práctica Profesionalizante

- **Dirección** de la alumna Ing Paula Quiroga quien cursa la Tecnicatura en Agroecología en el Instituto de Educación Superior Docente y Técnica N° 9-001 “General José de San Martín” de la provincia de Mendoza. Duración: de Mayo a Diciembre 2022. APLICACIÓN DEL CONCEPTO DE ECONOMÍA CIRCULAR A LOS BIO-RESIDUOS PROVENIENTES DE LA PRODUCCIÓN DE ACEITE DE CANNABIS: OBTENCIÓN DE HARINAS ALTERNATIVAS

Beca Estudiantes Avanzados CICITCA-UNSJ

En curso

- **Dirección** de una Beca Estudiante Avanzado de CICITCA-UNSJ (2022-2023): Florencia Burguez. Tema: “Formulación y elaboración de panificados a base de harina de orujo tinta y blanca. Valorización de bioresiduos provenientes de la industria vitivinícola”.

Finalizadas

- **Dirección** de una Beca Estudiante Avanzado de CICITCA-UNSJ (2020-2021): Emilia Trentacoste. Tema: “Aprovechamiento del bagazo de cerveza artesanal: de residuo a materia prima”.
- **Dirección** de una Beca Estudiante Avanzado de CICITCA-UNSJ (2020-2021): Ignacio López. Tema: “Aplicación del concepto de bio-refinería: uso del bagazo de cerveza para la obtención de fibras y biocarbón”.

- **Dirección** de una beca de Estudiante de Extensión CONEX-UNSJ (2019-2020). Alumno: Mathias, Riveros. Tema de la beca: “Aprovechamiento integral de frutos locales: elaboración de confituras a partir de cáscaras de sandía y melón”.
- **Dirección** de una beca de Estudiante Avanzado de CICITCA-UNSJ (2018-2019). Alumno: Mathias, Riveros. Tema de la beca: “Aprovechamiento y valorización de los residuos de la elaboración del vino tinto: obtención de harina de orujo”.
- **Dirección** de una beca del Consejo Interuniversitario Nacional (CIN) (2017-2018). Alumno: Franco Ivo, Pontoriero. Tema de la beca: “Diseño, factibilidad técnica y económica de una planta de extracción de aceite de semillas de melón, para su potencial empleo como alimento funcional”.
- **Codirección de una beca de Iniciación a la Investigación** (2014-2015) de CICITCA-UNSJ de la Ing. Daniela Zalazar Garcia, bajo la dirección de Dra. Gabriela E. Feresin. Tema de la beca: “Diferenciación de pistachos sanjuaninos a partir del uso de perfiles químicos para la trazabilidad del producto”.
- **Tutoría** de las alumnas María Julia Nápoli, DNI 33094554, Resolución N° 970 y Daniela Zalazar, 32689583, Resolución N° 972, en el Proyecto de Investigación “Tecnología de ED para estabilizar Vinos Finos”, en el Instituto de Biotecnología, Facultad de Ingeniería – UNSJ. Director: Ing. Francisco Benavente. Subsidio CICITCA – UNSJ. Código 21/I 906.

4.4.3. FORMACION DE INVESTIGADORES

- **Co-dirección Investigadora ASISTENTE CONICET** (Ingreso 2022): Ing. Viviana Fernández Maldonado. Tema: “Monitoreo de gases de efecto invernadero en la zona urbana de san juan a través de imágenes satelitales para implementar un plan de mitigación”.

5. INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA Y DESARROLLO TECNOLÓGICO ACREDITADO

5.1 FINANCIAMIENTO CIENTÍFICO Y TECNOLÓGICO

5.1.1 EN EJECUCIÓN

Proyecto de Investigación: “ECONOMIA CIRCULAR DEL BAGAZO DE CERVEZA ARTESANAL: DE RESIDUO A MATERIA PRIMA”. Proyectos de Desarrollo Tecnológico y Social, PDTS-UNSJ 2020-2021. Director: **Dra. Ma Paula Fabani**. Resolución N° 589/20-CS, del 1 de Enero de 2020 al 30 de Diciembre de 2022.

Proyecto de Extensión: “Elaboración de confituras a partir de cáscaras de sandía y melón: Productos con valor agregado”. Proyecto de Extensión Universitaria - UNSJ. Director: **Dra. Ma Paula Fabani**. Resolución N° 017/19-CS, del 1 de Julio de 2019 al 30 de Junio de 2022.

Proyecto de Investigación: “Elaboración de harinas no tradicionales a partir de cucurbitáceas para panificados con valor agregado. Aplicación de tecnología de secado en lecho fluidizado”. PICT 2017. (FONCyT), Grupo de Reciente Formación, 3 años de duración. Director: **Dra. Ma Paula Fabani**. N° 1390.

CO-DIRECCIÓN

Proyecto de Investigación: “Concepto de economía circular aplicado a la producción de cerveza: Elaboración de harina, biochar, gas y bio-oil utilizando energía solar como vector energético”. PICT Aplicados 2021 - Categoría III – Vinculación, 2022-2024. Directora: Dra Rosa Rodriguez. Resolución - 2022-87-APN-DANPIDTYI#ANPIDTYI, del 27 de Mayo de 2022 al 26 de Mayo de 2024.

GRUPO RESPONSABLE

Proyecto de Investigación: Procesos limpios de valorización integral de residuos regionales biomásicos, sólidos urbanos y recortes (*cuttings*) de perforación de industrias extractivas de petróleo:

estrategias de mejoramiento y mayor sustentabilidad. Director: Germán Mazza. PIP-CONICET 2021-2023. Temas abiertos - Equipos de trabajo. PIP- KA5 11220200100950CO.

Proyecto de Investigación: “VALO-RES-0 - Hacia la condición de residuo cero en las regiones de Norpatagonia y Cuyo. Valorización integral de materiales residuales agroindustriales, silvícolas, sólidos urbanos y recortes (*cuttings*) de perforación de pozos petroleros”. Director: Germán Mazza. PICT-2019-I-A, Temas abiertos - Equipos de trabajo. PICT-2019-2019-01810. Otorgado por Resolución Directorio ANPCyT (FONCYT) No. 015-2021.

5.1.2 FINALIZADOS

DIRECCIÓN

Proyecto de Investigación: “Producción de derivados del melón a partir de frutos de baja calidad. Utilización sustentable de los residuos obtenidos y generación de su cadena de valor”. Proyectos de Desarrollo Tecnológico y Social, PDS CIN-CONICET 2014, CONSEJO INTERUNIVERSITARIO NACIONAL. Director: **Dra. Ma Paula Fabani**. Resolución P. N° 315/15, del 1 de Julio de 2015 al 30 de Junio de 2017.

Proyecto de Investigación: “Diseño de un sistema integral de elaboración de productos deshidratados saludables. Alternativas de valorización del zapallo (*Cucurbita moschata*) y del melón (*Cucumis melo*)”. Proyectos de Desarrollo Tecnológico y Social, PDS-UNSJ 2018-2019. Director: **Dra. Ma Paula Fabani**. Resolución N° 1054-18-R, del 1 de Enero de 2018 al 30 de Diciembre de 2019.

Proyecto de Investigación: “Agregado de valor a productos regionales: Construcción de un deshidratador solar indirecto”. Proyectos “Programa de Cooperativismo y Economía Social en la Universidad”. 4^{ra}. Convocatoria de Proyectos de Investigación y Constituciones de Redes. Secretaria de Políticas Universitarias. Ministerio de Educación y Deportes/ Dirección Nacional de Desarrollo Universitario y Voluntariado. Responsables: Dras Rosa Rodriguez y **Ma Paula Fabani**. Resolución 2017-4877-APN-SECPU#ME, de Marzo de 2017 a Diciembre de 2019.

Proyecto de Investigación: “Valorización de residuos agroalimentarios para la elaboración de alimento balanceado pellets para animales de granja”. Proyectos “Universidades Agregando Valor”. Ministerio de Educación y Deporte / Dirección Nacional de Desarrollo Universitario y Voluntariado. Director: **Dra. Ma Paula Fabani**. Resolución 2016-2373-E-APN-SECPU#ME, del 1 de Agosto de 2017 al 1 de Julio de 2019.

Proyecto de Investigación: “Caracterización y valorización de los residuos generados en la industria del membrillo (*Cydonia oblonga* Miller). Estudio de alternativas sustentables de aprovechamiento”. IP 80020150600096SJ. Proyectos de Desarrollo Tecnológico y Social, PDS UNSJ 2015. Director: **Dra. Ma Paula Fabani**. Resolución N° 1277/16, del 1 de Enero de 2016 al 30 de Diciembre de 2017.

Proyecto de Investigación: “Cambios en las características nutricionales del fruto del membrillero (*Cydonia oblonga* Miller) por efecto del procesado. Valorización de los residuos generados”. Proyecto de Jóvenes Investigadores 2015, de la Universidad Nacional de San Juan. Subsidio CICITCA – UNSJ. Director: **Dra. M Paula Fabani**. Resolución N° 3635/15-CS, del 9 de Noviembre de 2015 al 29 de Diciembre de 2017.

Proyecto de Investigación: “Estudio del perfil químico y nutricional para la trazabilidad de frutos característicos de la Región Cuyana”. Proyecto de Jóvenes Investigadores 2012, de la Universidad Nacional de San Juan. Subsidio CICITCA – UNSJ. Director: **Dra. M Paula Fabani**. Resolución N° 022/13-CS, del 3 de Mayo del 2013 al 2 de Mayo del 2015.

CO-DIRECCIÓN

Proyecto de Investigación: “APROVECHAMIENTO Y VALORIZACIÓN INTEGRAL DE LOS RESIDUOS PROVENIENTES DE LA INDUSTRIA DEL VINO: OBTENCIÓN DE HARINA, BIOCHAR Y BIO-OIL”. IDEA 2018. Director: **Dra. Rosa A. Rodriguez**. Resolución N° 0272-SECITI-2019.

INTEGRANTE

Proyecto de Investigación: “Diferenciación de pistachos sanjuaninos a partir del uso de perfiles químicos, isotópicos y propiedades nutricionales: construcción de una huella dactilar característica que permita respaldar sellos de calidad y denominación de origen certificado”. Proyectos de Investigación y Desarrollo Aplicado, IDeA 2012, Secretaria de Estado de Ciencia y Tecnología e Innovación, Gobierno de la Provincia de San Juan. Director: Dra. Gabriela E. Feresin. Resolución N° 0192-SECITI-2013, del 1 de Septiembre del 2013 al 30 de Septiembre del 2015.

Proyecto de Investigación: “Actividad antibacteriana y perfil químico de los arándanos consumidos en la región de Cuyo, Argentina para tratar infecciones urinarias”, en el Instituto de Biotecnología, Facultad de Ingeniería - UNSJ. Director: Lic. Eduardo Suero. Subsidio CICITCA – UNSJ. Resolución: 018/14-CS, del 1 de Enero del 2014 al 31 de Diciembre del 2015. Código I 1124.

Proyecto de Investigación: “Estudio de la relación estructura-actividad antibacteriana de dos nuevas series de compuestos: Estructuras peptídicas y nitrosopirimidinas”. Proyecto de Jóvenes Investigadores 2012, de la Universidad Nacional de San Juan. Subsidio CICITCA – UNSJ. Director: Dra. Beatriz B. Lima. Resolución N° 022/13-CS, del 3 de Mayo del 2013 al 2 de Mayo del 2015.

Proyecto de Investigación: “Actividad antifúngica y/o parasitaria de aceites esenciales, propóleos y compuestos puros asociados a especies nativas”, en el Instituto de Biotecnología, Facultad de Ingeniería – UNSJ. Director: Dra. Gabriela E. Feresin. Subsidio CICITCA – UNSJ. Resolución: 037/11-CS, del 1 de Enero del 2011 al 31 de Diciembre del 2012. Prórroga 31 de Diciembre de 2013. Código 21/I 1013.

Proyecto de Investigación: “Evaluación de la trazabilidad química, isotópica y la capacidad antioxidante de alimentos de origen vegetal característicos de la región centro-cuyana Argentina”. Director: Dr. Daniel Wunderlin. PICT 2008, N° 0554. Resolución N° 343/09. **Proyecto de Investigación:** TRACE. Project full title: “Tracing Food Commodities in Europe”. Proposal/Contract N°: 006942. Extensión a LAC-Argentina. Responsables: Prof. Dr. Daniel A. Wunderlin (UNC), Dr. Héctor Oстера (INGEIS), Prof. Dr. Pilar Peral García (UNLP). Período de ejecución: 2006-2011.

Proyecto de Investigación: “Trazabilidad Química de Alimentos- Herramientas para la evaluación de su autenticidad y calidad”. (Proyecto 05-C440). Año 2008-2010. Director: Dr. Daniel A. Wunderlin, Inv. Principal: Dra. María Verónica Baroni. SECyT-UNC.

Proyecto de Investigación: “Búsqueda de Compuestos Antifúngicos e Inhibidores de la Enzima Acetilcolinesterasa”, en el Instituto de Biotecnología, Facultad de Ingeniería – UNSJ. Director: Dra. Gabriela Feresin. Subsidio CICITCA – UNSJ. Resolución: 034/08, del 1 de Marzo del 2010 al 31 de Diciembre del 2010. Código 21/I 916.

Proyecto de Investigación: “Estudio de Indicadores Microbianos de la Calidad de Suelos Semiáridos con Fines Agrícolas”, en el Instituto de Biotecnología, Facultad de Ingeniería – UNSJ. Director: Ing. M. Eugenia Toro. Subsidio CICITCA – UNSJ. Resolución: 034/08, del 1 de Enero del 2008 al 31 de Diciembre del 2009. Código 21/I 906. Extendido hasta Diciembre del 2010.

Proyecto de Investigación: “Tecnología de ED para estabilizar Vinos Finos”, en el Instituto de Biotecnología, Facultad de Ingeniería – UNSJ. Director: Ing. Francisco Benavente. Subsidio CICITCA – UNSJ. Resolución: 034/08, del 1 de Enero del 2008 al 31 de Febrero del 2010. Código 21/I 914.

Proyecto de Investigación: “Empleo de Levaduras como Agente de Control Biológico de Hongos Patógenos”, en el Instituto de Biotecnología, Facultad de Ingeniería – UNSJ. Director: Dr. Fabio Vázquez. Subsidio CICITCA – UNSJ. Resolución: 043/06-CS, del 1 de Enero del 2006 al 31 de Diciembre del 2007. Código 21/I 611.

Proyecto de Investigación: “Desarrollo de Tecnología de ED para Acidificación y Estabilización Tartárica de Vinos Finos”, en el Instituto de Biotecnología, Facultad de Ingeniería – UNSJ. Director: Ing. Francisco Benavente. Subsidio CICITCA – UNSJ. Resolución: 043/06-CS, del 1 de Enero del 2006 al 31 de Diciembre del 2007. Código 21/I 613.

Proyecto de Investigación: “Obtención de Ácido Tartárico cristalizado mediante la concentración por Osmosis Inversa de soluciones diluidas de borras vínicas”, en el Instituto de Biotecnología, Facultad

de Ingeniería - UNSJ. Director: Ing. Francisco Benavente. Subsidio CICITCA – UNSJ. Resolución: 033/03-CS, del 1 de Mayo del 2003 al 31 de Diciembre del 2005. Código 21/I 311.

5.2 ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evaluación de personal CyT y jurado de tesis y/o premios:

- Jurado de Tesis para optar al título de Licenciado en Biología. Alumno: Fernando Aragón. Tema de tesis: "EVALUACIÓN DEL RENDIMIENTO Y LA CALIDAD MORFOLÓGICA Y NUTRICIONAL DE VARIEDADES COMERCIALES DE ZAPALLO TIPO ANCO (*Cucurbita moschata*)". 15 de Junio de 2022. Resolución N° (en curso).
- Jurado Tesis de Doctorado en Ingeniería Química, Mención Procesos Limpios presentado por la Ing. DANIELA ZALAZAR sobre el tema: "CARACTERIZACIÓN DE COMPUESTOS FENÓLICOS Y PRODUCCIÓN DE GAS DE SÍNTESIS. EVALUACIÓN DE USO, SUSTENTABLE DE LOS RESIDUOS DEL PROCESADO DE PISTACHOS EN LA PROVINCIA DE SAN JUAN". Facultad de Ingeniería - U.N.S.J. Resolución N° 870/2020-Dec.
- Jurado Tesis de Maestría en Tecnologías Ambientales presentado por la Ing. María Rosa CASTRO sobre el tema: "PROCESO DE DESHIDRATACION DE CEBOLLA DE DESCARTE (*ALLIUM CEPA*): APLICACIÓN DE INDICES AMBIENTALES BASADOS EN EL ANALISIS EXERGETICO". Facultad de Ingeniería - U.N.S.J. Resolución N° 1461/2019-Dec.
- Jurado Plan de trabajo Tesis de la Maestría en Ciencia y Tecnología de los Alimentos – UNC de la Bioq. Yanina Giusto. Agosto 2019.
- Jurado de Tesis para optar al título de Ingeniero Agrónomo. Alumno: Raúl Sendra. Tema de tesis: "Evaluación de cultivos anuales de zanahoria por calidad y rendimiento". 4 de Mayo de 2018. Resolución N° (en curso).

Evaluación de Proyectos de Investigación/Eventos Científicos

- Evaluadora ESPECIALISTA EXTERNO/A en la evaluación de la Convocatoria PICT 2021. Grupo Investigación. CONSEJO NACIONAL DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS Y TÉCNICAS. MINISTERIO DE CIENCIA, TECNOLOGIA E INNOVACION.
- Evaluadora ESPECIALISTA EXTERNO/A en la evaluación de la Convocatoria PIP 2021-2023. Grupo Investigación. CONSEJO NACIONAL DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS Y TÉCNICAS. MINISTERIO DE CIENCIA, TECNOLOGIA E INNOVACION.
- Evaluadora informes de avance de los Proyectos PDTs - CONVOCATORIA 2020 de la UNSJ, Resolución N° XX-Rec.
- Evaluadora informes de avance de los Proyectos PROJOVI- CONVOCATORIA 2019 de la UNSJ, Resolución N° 1766/2019-Rec.
- Evaluadora de Proyectos de Investigación Tipo 1 Convocatoria 2019 de la Secretaría de Investigación, Internacionales y Posgrado de la UNCuyo, Mayo 2019.
- Evaluadora en el II Congreso Binacional de Investigación Científica. VII Encuentro de Jóvenes Investigadores (Argentina-Chile) – Universidad Nacional de San Juan. Resolución N° XX/2019-Rec.
- Evaluadora en el I Congreso Binacional de Investigación Científica. V Encuentro de Jóvenes Investigadores (Argentina-Chile) – Universidad Nacional de San Juan. Resolución N° 3081/2017-Rec.

Evaluación de becas

- Evaluadora de Becas CIN-Convocatoria 2019 – Universidad Nacional de San Juan. Resolución N° (En Curso).
- Evaluadora de Becas Internas de Creación e Investigación-Convocatoria 2019 – Universidad Nacional de San Juan. Resolución N° 2735/2019-Rec.

- Evaluadora de Becas CIN-Convocatoria 2018 – Universidad Nacional de San Juan. Resolución N° (En Curso).
- Evaluadora de Becas Internas de Creación e Investigación-Convocatoria 2017 – Universidad Nacional de San Juan. Resolución N° 2271/2017-Rec.
- Evaluadora de Becas CIN-Convocatoria 2017 – Universidad Nacional de San Juan. Resolución N° 3151/2017-Rec.
- Evaluadora de Becas Internas de Creación e Investigación-Convocatoria 2012 – Universidad Nacional de San Juan. Resolución N° 1958/2012-Rec.

5.1 REVISOR DE *JOURNAL* DE PUBLICACIÓN PERIÓDICA

- *Food Chemistry*, desde 2012.
- *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, desde 2013.
- *Journal of Food Composition and Analysis*, desde 2015.
- *LWT- Food Science & Technology*, desde 2017.
- *Food Research International*, desde 2018.
- *Journal of Industrial Crops*, desde 2019.

6. ACTIVIDAD Y PRODUCCIÓN EN INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA O DESARROLLO TECNOLÓGICO

6.1 PRODUCCIÓN TECNOLÓGICA

6.1.1 BANCO NACIONAL DE PROYECTOS DE DESARROLLO TECNOLÓGICO Y SOCIAL (PDTS) AL 18/12/2017

PCTI – 251. Producción de derivados del melón a partir de frutos de baja calidad. Utilización sustentable de los residuos obtenidos y generación de su cadena de valor. UNSJ - UNC – CONICET. CIENCIAS NATURALES Y EXACTAS. Director: María Paula Fabani (Del 5/2016 al 5/2018). <http://pdts.mincyt.gob.ar/proyectos/>

6.2 PUBLICACIONES EN REVISTAS INDEXADAS (ISI)

- 1. Effect of geographical location, processing and simulated digestion on antioxidant characteristics of quince (*Cydonia oblonga*).** Baroni, M.V., Fabani, M.P., Adan, F., Podio, N.S., Wunderlin, D.A. *Heliyon*, 2022, 8(11), e11435. <https://doi.org/10.1016/j.heliyon.2022.e11435>
- 2. Drying and rehydration kinetics of peeled and unpeeled green apple slices (Granny Smith cv).** Mathias Riveros-Gomez, Yanina Baldán, María Celia Román, María Paula Fabani, Germán Mazza and Rosa Rodríguez. *Journal of Environmental Science and Health. Part B*, 2022, 835-847. <https://doi.org/10.1080/03601234.2022.2126246>
- 3. Zero-Waste Watermelon Production through Nontraditional Rind Flour: Multiobjective Optimization of the Fabrication Process.** Capossio, J.P., Fabani, M.P., Román, M.C., Rodríguez, R., Mazza, G. *Processes*, 2022, 10(10), 1984. <https://doi.org/10.3390/pr10020339>
- 4. Effects of the amendment with almond shell bio-waste and almond shell-based biochar on the quality of saline-alkali soils.** Eliana Sanchez, Romina Zabaleta, M Paula Fabani, Rosa Rodriguez and German Mazza. *Journal of Environmental Management* 2022, 318, 115604. <https://doi.org/10.1016/j.jenvman.2022.115604>
- 5. Multi-objective optimization and implementation of a biorefinery production scheme for sustainable extraction of pectin from quince bio-waste.** Mathias Riveros-Gomez, Daniela

ZalazarGarcía, Iside Mut, Rodrigo Torres-Sciancalepore, María Paula Fabani, Rosa Rodriguez and Germán Mazza. ISSN: 2694-2488. Ed. American Chemical Society (ACS Publications). *ACS Engineering AU*, [10.1021/acsengineeringau.2c00018](https://doi.org/10.1021/acsengineeringau.2c00018)

6. **Sustainable Solar Drying of Brewer's Spent Grains: A Comparison with Conventional Electric Convective Drying.** Juan Pablo Capossio, María Paula Fabani, Andrés Reyes-Urrutia, Rodrigo Torres-Sciancalepore, Yimin Deng, Jan Baeyens, Rosa Rodriguez and Germán Mazza. *Processes* 2022, 10(2):339. <https://doi.org/10.3390/pr10020339>

7. **Sustainable Natural Solar Drying of Microbreweries Spent Grains: A Comparison with Common Electric Convective Drying.** Fabani, M.P., Capossio, J.P., Reyes-Urrutia, A., Rodriguez, R., Mazza, G. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 2022, 952(1), 012004. <https://doi.org/10.1088/1755-1315/952/1/012004>

8. **Kinetic and thermodynamic comparative study of quince bio-waste slow pyrolysis before and after sustainable recovery of pectin compounds.** Rodrigo Torres Sciancalepore; Anabel Fernandez Brizuela; Daniela Asensio; Mathias Riveros; M Paula Fabani; Gastón Fouga; Rosa Rodríguez y Germán Mazza. *Energy Conservation And Management.: Pergamon-Elsevier Science Ltd*, 2022 vol.252, 115076. <https://doi.org/10.1016/j.enconman.2021.115076>

9. **Exergy, energy, and sustainability assessments applied to RSM optimization of integrated convective air-drying with pretreatments to improve the nutritional quality of pumpkin seeds.** Daniela Zalazar-García, María Celia Román, Anabel Fernandez, Daniela Asensio, Xin Zhang, María Paula Fabani, Rosa Rodriguez, Germán Mazza. *Sustainable Energy Technologies and Assessments*. 2022, Volume 49, 101763. <https://doi.org/10.1016/j.seta.2021.101763>

10. **Grape pomace powder valorization: a novel ingredient to improve the nutritional quality of gluten-free muffins.** Yanina Baldán, Mathías Riveros, María Paula Fabani and Rosa Rodriguez. *Biomass Conversion and Biorefinery*, 2021. <https://doi.org/10.1007/s13399-021-01829-8>

11. **Producing non-traditional flour from watermelon rind pomace: Artificial neural network (ANN) modeling of the drying process.** María Paula Fabani, Juan Pablo Capossio, María Celia Román, Wenlei Zhu, Rosa Rodriguez, German Mazza. *Journal of Environmental Management* 281, 2021, 111915. <https://doi.org/10.1016/j.jenvman.2020.111915>

12. **Minimization of the adverse environmental effects of discarded onions by avoiding disposal through dehydration and food-use.** María Paula Fabani, María Celia Román, Rosa Rodriguez, Germán Mazza. *Journal of Environmental Management* 271, 2020, 110947. <https://doi.org/10.1016/j.jenvman.2020.110947>

13. **Non-isothermal drying of bio-wastes: Kinetic analysis and determination of effective moisture diffusivity.** Yanina Baldán, Anabel Fernández, Andrés Reyes Urrutia, María Paula Fabani, Rosa Rodriguez, Germán Mazza. *Journal of Environmental Management* 262, 2020, 110348. <https://doi.org/10.1016/j.jenvman.2020.110348>.

14. **Convective drying of yellow discarded onion (Angaco INTA): Modelling of moisture loss kinetics and effect on phenolic compounds.** María Celia Roman, María Paula Fabani, Lorena Celina Luna, Gabriela Egly Feresin, German Mazza, Rosa Rodriguez. *Information Processing in Agriculture* 2019. <https://doi.org/10.1016/j.inpa.2019.07.002>. (María Celia Román and María P. Fabani had equal participation in this work).

15. **Changes in the phenolic profile of Argentinean fresh grapes during production of sundried raisins.** María P. Fabani, María V. Baroni, Lorena Luna, Mariana S. Lingua, Magdalena V. Monferran, Héctor Paños, Alejandro Tapia, Daniel A. Wunderlin and Gabriela Egly Feresin. *Journal of Food Composition and Analysis*, 2017, 58, 23-32. DOI:10.1016/j.jfca.2017.01.006

16. **In vivo antioxidant activity of grape, pomace and wine from three red varieties grown in Argentina: Its relationship to phenolic profile.** Mariana S. Lingua, María P. Fabani, Daniel A. Wunderlin, María V. Baroni. *Journal of Functional Foods*, 2017, 20, 332–345.

17. **From grape to wine: Changes in phenolic composition and its influence on antioxidant activity.** Mariana S. Lingua, María P. Fabani, Daniel A. Wunderlin, María V. Baroni. *Food Chemistry*, **2016**, 208, 228–238.
18. **Argentinian pistachio oil and flour: A potential novel approach of pistachio nut utilization.** Marcela Lilian Martinez, María Paula Fabani, María Verónica Baroni, Rocío Nahime Magrini Huaman, Marcelo Ighani, Damián M. Maestri, Daniel Wunderlin, Alejandro Tapia, Gabriela E Feresin. *Journal of Food Science and Technology*, **2016**, 53, :2260-2269 (Marcela L. Martinez and María P. Fabani had equal participation in this work)
19. **Enzymatic activities produced by mixed *Saccharomyces* and non-*Saccharomyces* cultures: relationship with wine volatile composition.** Yolanda Paola Maturano, Mariela Assof, María Paula Fabani, María Cristina Nally, Viviana Jofré, Leticia Anahí Rodríguez Assaf, María Eugenia Toro, Lucía Inés Castellanos de Figueroa, Fabio Vazquez. *Antonie van Leeuwenhoek*, **2015**, 108, 1239-1256. DOI 10.1007/s10482-015-0578-0.
20. **Antioxidant Neolignans from *Cordia Americana*.** Lucía R. Fernandez, Adriana Cirigliano, María P. Fabani, Beatriz Lima, Sebastián Alberti, Fernando Kramer, Alejandro A. Tapia, Gabriela Cabrera, Lorge A. Palermo, Marianela Sánchez. *Planta Médica*, **2013**, 79, 1724-1729.
21. **Pistachio (*Pistacia vera* var Kerman) from Argentinean cultivars. A natural product with potential to improve human health.** María P. Fabani, Lorena Luna, María V. Baroni, Magdalena V. Monferran, Maximiliano Ighani, Alejandro Tapia, Daniel A. Wunderlin and Gabriela Egly Feresin. *Journal of Functional Foods*, **2013**, 5, 1347–1356.
22. **Markers of typical red wine varieties from the Valley of Tulum (San Juan-Argentina) based on VOCs profile and chemometrics.** María P. Fabani, Mario J.A. Ravera, Daniel A. Wunderlin. *Food Chem.*, **2013**, 141, 1055-1062.
23. **Matching Changes in Sensory Evaluation with Physical and Chemical Parameters. A case study: Argentinean Pistachio Nuts (*Pistachia vera* L. cv Kerman).** María C. Penci, Marcela L. Martinez, María P. Fabani, Gabriela Egly Feresin Alejandro Tapia, Maximiliano Ighani, Pablo D. Ribotta and Daniel A. Wunderlin. *Food and Bioprocess Technology*, **2013**, 6, 3305–3316 (María C. Penci, Marcela L. Martinez and María P. Fabani had equal participation in this work).
24. **Fingerprints for Main Varieties of Argentinean Wines: Terroir Differentiation by Inorganic, Organic, and Stable Isotopic Analyses Coupled to Chemometrics.** Romina D. Di Paola-Naranjo, María V. Baroni, Natalia S. Podio, Héctor R. Rubinstein, María P. Fabani, Raúl G. Badini, Marcela Inga, Héctor A. Oстера, Mariana Cagnoni, Ernesto Gallegos, Eduardo Gautier, Pilar Peral-García, Jurian Hoogewerff, and Daniel A. Wunderlin. *J. Agric. Food Chem.*, **2011**, 59, 7854-7865.
25. **Evaluation of Elemental Profile Coupled to Chemometrics to Assess the Geographical Origin of Argentinean Wines.** María P. Fabani, Ruth C. Arrúa, FabioVázquez, María P. Díaz, María V. Baroni and Daniel A. Wunderlin. *Food Chem.*, **2010**, 119, 372-379.
26. **Differential Absorption of Metals from Soil to Diverse Vine Varieties from the Valley of Tulum (Argentina). Consequences to Evaluate Wine Provenance.** María P. Fabani, María E. Toro, Fabio Vázquez, María P. Díaz and Daniel A. Wunderlin. *J. Agric. Food Chem.*, **2009**, 57, 74097416.
27. **Main Flavonoids, DPPH Activity, and Metal Content Allow Determination of the Geographical Origin of Propolis from the Province of San Juan (Argentina).** Beatriz Lima, Alejandro Tapia, Lorena Luna, María P. Fabani, Guillermo Schmeda-Hirschmann, Natalia S. Podio, Daniel A. Wunderlin and Gabriela E. Feresin. *J. Agric. Food Chem.*, **2009**, 57, 2691-2698.

6.3 CAPÍTULOS DE LIBRO

Polyphenol Extraction from Bio-wastes: Optimization and Kinetic Analysis, in Studies in Natural Products Chemistry (Bioactive Natural Products), edited by Prof. Dr. Atta-ur-Rahman. R A. Rodriguez, G. D. Mazza, D. Zalazar-García, A. Fernandez Brizuela, M. P. Fabani. Book Series – Elsevier B.V.

Capítulo 6. Concepto de biorrefinería: desarrollo sostenible y propuesta de proceso limpio en la extracción de compuestos fenólicos de residuos industriales de pistacho (*Pistacia vera* var. Kerman). Daniela Zalazar-García, Rosa Rodríguez, María Paula Fabani, Germán Mazza, Marcelo Echegaray, Romina Zabaleta, Eliana Sanchez, Erick Torres https://doi.org/10.37572/EdArt_2608226826. Agrárias: pesquisa e inovação nas ciências que alimentam o mundo - Vol. VIII / Organizador Eduardo Eugênio Spers. – Curitiba-PR: Artemis, 2022. ISBN 978-65-87396-68-2. DOI 10.37572/EdArt_260822682

6.4 PUBLICACIONES EN REVISTAS INDEXADAS (En redacción o enviadas)

6.5 PUBLICACIONES EN REVISTAS CIENTÍFICAS DE PUBLICACIÓN PERIÓDICA CON REFERATO (actas proceedings)

1. **Polyphenols profile and antibacterial activity of the *Pistacia vera* cv Kerman from San Juan, in their commercial presentations.** Zalazar Garcia D, Fabani MP, Lima B, Baroni MV, Ighani M, Tapia A, Wunderlin DA, Feresin GE. Abstract. Biocell 39, **2015**, A-123, pp 49. ISSN: 1667-5746 (online version)
2. **Phenolic content and antiradical activity of *Pistacia vera* cv Kerman, in different crop conditions and industrial processes.** Zalazar Garcia D, Fabani MP, Luna L, Tapia A, Wunderlin DA, Feresin GE. Abstract. Biocell 39, **2015**, A-124, pp 49. ISSN: 1667-5746 (online version)
3. **Asparagus from San Juan: a potential functional food.** Molinelli MV, Lima B, Fabani MP, Baroni V, Wunderlin D, Feresin GE, Tapia A. Biocell 39, **2015**, A-70, pp 30. ISSN: 1667-5746 (online version)
4. **Antioxidant compounds of propolis from *Larrea nitida* Cav.** Vidal Bustos E, Fabani MP, Agüero MB, Luna L., Baroni V, Feresin GE, Wunderlin DA, Tapia A. Abstract. Biocell 36, **2012**, FT90, p. A-126 ISSN: 0327-9545.
5. **Mineral nutrients and heavy metals of *Pistacia vera* cv Kerman argentinean cultivars.** Fabani MP, Monferran M, Ighani, M, Tapia A, Wunderlin DA, Feresin GE. Abstract. Biocell 35, **2011**, FT54, p. A-269 ISSN: 0327-9545.
6. **Polyphenols and antioxidant activities of *Pistacia vera* cv Kerman argentinean cultivars.** Fabani MP, Luna L, Ighani, M, Tapia A, Wunderlin DA, Feresin GE. Abstract. Biocell. 35, **2011**, FT53, p. A-269 ISSN: 0327-9545.
7. **Presencia de *Saccharomyces cerevisiae* Meyen ex E.C Hansen asociada con tres variedades de uva, en el Departamento de 9 de Julio, San Juan, Argentina.** Fabani, M.P.; Toro, M.E.; Oro, N.P.; Wunderlin, D.A.; Nally, M.C.; Vazquez, F. Sociedad Latinoamericana de Microscopía Electrónica.; Centro Regional de Investigaciones Científicas y Tecnológicas (Mendoza, Argentina). Abstract. Boletín de la Sociedad Argentina de Botánica (SAB), 40, **2005**, p. 158. ISSN: 1851-2372.
8. **Free radical scavengers and mineral content of propolis from San Juan province, Argentina.** Lima, B.; Tapia, A.; Fabani, M.P.; Rodríguez, J.; Wunderlin, D.; Schmeda-Hirschmann, G.; Feresin, G.E. Abstract. Biocell 29 (3), **2005**, p. 72. ISSN: 0327-9545.

6.6 PUBLICACIONES CIENTÍFICAS CON REFERATO (EN LIBROS)

1. **Caracterización fisicoquímica de cebolla (*Allium cepa* L.) variedades “Angaco Inta” y “Crioulla roxa”.** Román Barón María, Riveros Gomez Mathias, Fabani María, Luna Lorena, Feresin Gabriela, Rodríguez Rosa. X Congreso Argentino de Ingeniería Química. Trabajo publicado en el Libro electrónico de trabajos completos del CAIQ 2017 - ISSN: 1850-3519.
2. **Estudio cinético del secado de rodajas de cebolla Angaco Inta (*Allium Cepa* L.).** Román Barón María, Riveros Gomez Mathias, Fabani María, Mazza Germán D, Feresin Gabriela, Rodríguez Rosa. X

Congreso Argentino de Ingeniería Química. Trabajo publicado en el Libro electrónico de trabajos completos del CAIQ 2017 - ISSN: 1850-3519.

3. **Efecto de la digestión simulada en las propiedades antioxidantes de la uva y el vino.** Lingua MS, Fabani MP, Wunderlin DA, Baroni MV. VI Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Ministerio de Ciencia y Tecnología de Córdoba. Realizado en Córdoba – Argentina, del 2 al 5 de Noviembre del 2016. Trabajo Completo publicado en VI Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos Córdoba/Argentina 2016. ISBN- 978-98745380-6-2.

4. **Evaluación de la capacidad antioxidante *in vitro* e *in vivo* de uvas tintas. Relación con el perfil polifenólico.** Lingua M.S., Fabani M.P., Wunderlin D. y Baroni M.V. Libro de Trabajos del Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Microbiología, Nutrición y Salud. Editorial, Universidad Nacional de Córdoba, Provincia de Córdoba, 2013. Trabajo completo. pp. 162168. E-Book. ISBN: 978-950-33-1069-4.

5. **Evaluación de la edad de vinos tintos basada en parámetros de color y concentración de dietil succinato (Valle de Tulum-San Juan-Argentina).** Fabani, M.P.; Ravera, M.J.A.; Wunderlin, D.A. Libro: Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Avances en Análisis Físicos, Químicos y Sensoriales. Editorial, Ministerio de Ciencia y Tecnología, Provincia de Córdoba 2009. Trabajo completo. pp. 123-132. ISBN: 978-987-24620-8-6.

6.7 PRESENTACIONES EN CONGRESOS Y OTROS EVENTOS CIENTÍFICOS TRABAJOS PRESENTADOS

1. **Concentración de soluciones diluidas de Ácido Tartárico obtenidas a partir de borras vínicas empleando tecnología de ósmosis inversa.** Fabani, M. P.; Benavente, F. **Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos**, organizado por la Agencia Córdoba Ciencia S.E. Realizado en la Ciudad de Córdoba – Argentina, del 24 al 26 de Noviembre del 2004. Expuesto (póster). Trabajo publicado en el libro de resúmenes del Congreso (formato electrónico), sesión de posters.

2. **Presencia de *Saccharomyces cerevisiae* Meyen ex E.C Hansen asociada con tres variedades de uva, en el departamento de 9 de julio, San Juan, Argentina.** Fabani, M. P.; Toro, M.E.; Oro, N.P.; Wunderlin, D.A.; Nally, M.C.; Vazquez F. **XXX Jornadas Argentinas de Botánica**, organizado por la Asociación Argentina de Botánica (SAB). Realizado en el Hotel Ariston, Rosario - Argentina, del 6 al 10 de Noviembre del 2005. Expuesto (oral). Trabajo publicado en el libro de resúmenes de las Jornadas (formato electrónico), sesión de posters.

3. **Free radical scavengers and mineral content of propolis from San Juan province, Argentina.** Lima, B.; Tapia, A.; Fabani, P.; Rodríguez, J.; Wunderlin, D.; Schemeda-Hirschmann, G.; Feresin, G. **XXIII Congreso Anual de la Sociedad de Biología de Cuyo. XXIV Reunión Científica Anual de la Sociedad de Biología de Cuyo. III Reunión de la Sociedad de Microscopía Argentina.** Realizado en la Ciudad de San Rafael, Mendoza – Argentina, del 14 al 17 de Diciembre del 2005. Expuesto (póster). Trabajo publicado en el libro de resúmenes del Congreso (formato electrónico), sesión de posters

4. **Chemical Traceability of Argentine Foodstuffs. Case study: Honey and Wine.** Arrúa R. C., Fabani M. P.; Vazquez F., Díaz M. P. and Wunderlin D.A. **TRACE II. Anual Meeting and Conference.** Realizado en Praga - Rep. Checa, del 24 y 25 de Abril del 2006. Conferencia dictada por el Dr. Wunderlin.

5. **Evaluation of Mineral profile coupled to Chemometrics to Asses the Geographical Origin of Argentine Wines.** Arrúa R. C., Fabani M. P.; Vazquez F., Díaz M. P. and Wunderlin D.A. **TRACE II Anual Meeting and Conference.** Realizado en Praga - Rep. Checa, del 24 y 25 de Abril del 2006. Expuesto (póster). Abstract publicado en el libro de presentaciones, sesión de posters externos, p. 162. <http://www.trace.eu.org/je/posters/pe2.php>.

6. **Posible influencia de viñedos y bodegas en la presencia de levaduras en canopias y suelos asociados con *Bulnesia retama* y *Larrea divaricata*.** Oro N.P., Fabani M.P., Toro M.E. y Vazquez F. **III Congreso Argentino de Microbiología de Alimentos.** Realizado en Buenos Aires – Argentina, del 8 al 10 de Noviembre del 2006. Expuesto (póster). Trabajo publicado en el libro de resúmenes del Congreso, sesión de posters, p. 224.

7. **Biodiversidad y caracterización enológica de levaduras aisladas de los variedades Bonarda y Syrah en el Valle de Tulum, San Juan Argentina.** Fabani M.P., Oro N.P., Toro M. E., Wunderlin D.A. y Vazquez F. **III Congreso Argentino de Microbiología de Alimentos.** Realizado en Buenos Aires – Argentina, del 8 al 10 de Noviembre del 2006. Expuesto (póster). Trabajo publicado en el libro de resúmenes del Congreso, sesión de posters, p. 223.

8. **Presencia de Levaduras No-Saccharomyces de importancia enológica aisladas de uvas Bonarda procedentes del Departamento 9 De Julio, San Juan - Argentina.** Fabani M.P., Oro N.P., Toro M. E., Wunderlin D.A. y Vazquez F. **II Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos**, organizado por la Agencia Córdoba Ciencia S.E. Realizado en la Ciudad de Córdoba – Argentina, del 15 al 17 de Noviembre del 2006. Expuesto (póster). Trabajo publicado en el libro de resúmenes del Congreso, sesión de posters, p. 485.
9. **Perfil mineral de vinos varietales del Valle de Tulum (San Juan-Argentina). Aporte a la trazabilidad química del producto.** Fabani M.P., Arrúa R. C., Vazquez F. y Wunderlin D.A. **II Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos**, organizado por la Agencia Córdoba Ciencia S.E. Realizado en la Ciudad de Córdoba – Argentina, del 15 al 17 de Noviembre del 2006. Expuesto (póster). Trabajo publicado en el libro de resúmenes del Congreso, sesión de posters, p.481.
10. **Evaluación del Perfil Mineral de Vinos de Córdoba, La Rioja y San Juan. Bases Para su Trazabilidad Química.** Arrúa R. C., Fabani M. P., Vázquez F., Díaz M. P. y Wunderlin D.A. **II Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos**, organizado por la Agencia Córdoba Ciencia S.E. Realizado en la Ciudad de Córdoba – Argentina, del 15 al 17 de Noviembre del 2006. Expuesto (póster). Trabajo publicado en el libro de resúmenes del Congreso, sesión de posters, p. 459
11. **Influence of Grape Variety on the Absorption of Minerals from Soil. Probable Consequences to Wine Traceability. A Case Study: Province of San Juan (Argentina).** Wunderlin D A, Fabani M P, Vázquez F, Díaz M P and Rubinstein H R. **TRACE III Annual Meeting and Conference.** Realizado en Creta - Grecia, del 24 al 27 de Abril del 2007. Expuesto (póster). Abstract publicado en el libro de presentaciones, sesión de posters externos. <http://www.trace.eu.org>.
12. **Productividad y rendimiento de Saccharomyces cerevisiae aisladas del varietal Bonarda en viñedos ubicados en el Valle de Tulum, San Juan - Argentina.** Fabani M.P., Baroni V., Toro M.E., Wunderlin D.A., Vázquez F. **IV Congreso Argentino de Microbiología General.** Realizado en Buenos Aires – Argentina, del 27 al 28 de Septiembre del 2007. Expuesto (póster). Trabajo publicado en el libro de resúmenes del Congreso, sesión de posters P54, p.56.
13. **Identificación molecular de cepas de Saccharomyces cerevisiae aisladas de uvas Bonarda, empleando análisis de RFLP de la región ITS.** Fabani M.P., Toro M.E., Castro O., Wunderlin D.A., Vázquez F. **IV Congreso Argentino de Microbiología General.** Realizado en Buenos Aires – Argentina, del 27 al 28 de Septiembre del 2007. Expuesto (póster). Trabajo publicado en el libro de resúmenes del Congreso, sesión de posters P55, p. 57.
14. **Absorción diferencial de metales desde el suelo por diferentes variedades de vid. Probables consecuencias sobre la trazabilidad química de vinos Sanjuaninos.** Fabani M. Paula, Díaz M. Pilar, Toro M. Eugenia, Vázquez Fabio, Wunderlin Daniel A. **XI Congreso Latinoamericano de Vitivinicultura y Enología.** Realizado en Mendoza – Argentina, del 26 al 28 de Noviembre del 2007. Expuesto (oral). El trabajo completo de dicha investigación fue publicado en el CD del Congreso, sesión de exposiciones orales.
15. **Selección de cepas de Saccharomyces cerevisiae nativas provenientes de uvas Bonarda del Valle de Tulum, San Juan - Argentina.** Fabani M. Paula, Baroni Verónica, Castro Olga, Toro M. Eugenia, Wunderlin Daniel A., Vázquez Fabio. **XI Congreso Latinoamericano de Vitivinicultura y Enología.** Realizado en Mendoza – Argentina, del 26 al 28 de Noviembre del 2007. Expuesto (oral). El trabajo completo de dicha investigación fue publicado en el CD del Congreso, sesión de exposiciones orales.
16. **Assessment of Wine Variety Based on VOCs Composition and Chemometrics. A Case Study: Red Wines from the Valley of Tulum (San Juan-Argentina).** María P. Fabani, Mario J.A. Ravera and Daniel A. Wunderlin. **TRACE IV. Annual Meeting and Conference: Lost without TRACE.** Realizado en Torremolinos – España, del 23 al 25 de Abril del 2008. Expuesto (póster). Abstract publicado en el libro de presentaciones, sesión de posters internos, pp. 42. Trabajo premiado con el segundo puesto, en la categoría Posters. <http://www.trace.eu.org>.
17. **Assessment of Wine-Age Based on Colour Parameters and Concentration of Diethyl succinate. A Case Study: Red Wined from the Valley of Tulum (San Juan-Argentina).** María P. Fabani, Mario J.A. Ravera and Daniel A. Wunderlin. **TRACE IV. Annual Meeting and Conference: Lost without TRACE.** Realizado en Torremolinos – España, del 23 al 25 de Abril del 2008. Trabajo expuesto en forma oral por el Dr. Wunderlin. Abstract publicado en el libro de presentaciones, sesión de exposiciones orales, p. 30. <http://www.trace.eu.org>.
18. **Tracing irrigation Water from five Different Regions of Argentina.** María Veronica Baroni, Claudia M. Inga, Gabriela Furlán, Natalia Podio, María P. Fabani, Pilar Peral-García, Raúl Badini and Daniel A. Wunderlin. **TRACE IV. Annual Meeting and Conference: Lost without TRACE.** Realizado en Torremolinos – España, del 23 al 25 de Abril del 2008. Expuesto (póster). Abstract publicado en el libro de presentaciones, sesión de posters externos, p. 40. <http://www.trace.eu.org>.
19. **Desarrollo de Tecnología de Electrodiálisis para la Estabilización Tartárica y Acidificación de Vinos.** Fabani M.; Závacký, M.; Ríos, M.; Benavente, F. **II Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas-CLICAP.** Realizado en San Rafael, Mendoza – Argentina, del 18 al 20 de Marzo del 2009. Expuesto (póster). Resumen publicado en el CD del Congreso, sesión de posters.

20. **Evaluación de la trazabilidad química de suelos y aguas de irrigación de cinco regiones de Argentina.** Baroni, M.V.; Inga, C.M.; Furlan, G; Podio, N.S.; Hernandez, C.A.; Poliotti, M.V.; Fabani, M.P.; Peral-García, P.; Badini, R.; Hoogewerff, J.; Wunderlin, D.A. **III Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.** Ministerio de Ciencia y Tecnología de Córdoba Realizado en Córdoba – Argentina, del 15 al 17 de Abril del 2009. Expuesto (póster). Trabajo publicado en el libro de resúmenes del Congreso, sesión de posters.
21. **Evaluación de la edad de vinos tintos basada en parámetros de color y concentración de dietil succinato (Valle de Tulum-San Juan-Argentina).** Fabani, M.P.; Ravera, M.J.A.; Wunderlin, D.A. **III Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Ministerio de Ciencia y Tecnología de Córdoba.** Realizado en Córdoba – Argentina, del 15 al 17 de Abril del 2009. Trabajo completo expuesto en forma oral por el Dr. Wunderlin. Trabajo publicado en el libro de resúmenes del Congreso, sesión de posters.
22. **Caracterización de vinos varietales tintos del Valle de Tulum (San Juan-Argentina) basada en el análisis de VOCs y quimiometría.** Fabani, M.P.; Ravera, M.J.A.; Wunderlin, D.A. **III Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Ministerio de Ciencia y Tecnología de Córdoba.** Realizado en Córdoba – Argentina, del 15 al 17 de Abril del 2009. Expuesto (póster). Trabajo publicado en el libro de resúmenes del Congreso, sesión de posters.
23. **Tracing Provenance: differentiating European from Argentinean Foods.** Daniel A. Wunderlin; H.A. Oстера; P. Peral-García; M. Cagnoni; M.V. Baroni; N.S. Podio; M.P. Fabani; M.P. Díaz; R. Badini and C.M. Inga. **III Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Ministerio de Ciencia y Tecnología de Córdoba.** Realizado en Córdoba – Argentina, del 15 al 17 de Abril del 2009. Expuesto (oral).
24. **Terroir differentiation of Argentinean red wines by inorganic, organic and stable isotopes analyses coupled to chemometrics.** Di Paola-Naranjo R.D., Baroni M.V., Podio N.S., Rubinstein H.R., Fabani M.P., Badini R.G., Inga M., Oстера H.A., Cagnoni M., Gallego E., Peral-García P., Hoogewerff J., Wunderlin D.A. **ASSET 2011, Food Integrity and Traceability Conference**, Queens University, Belfast (Irlanda), del 21 al 24 de Marzo del 2011. Expuesto (póster). Abstract publicado en el libro de presentaciones, sesión de posters externos, P25, p. 100.
25. **Markers of typical red wine varieties from the Valley of Tulum (San Juan-Argentina) based on VOCs profile and chemometrics.** María P. Fabani, Mario J.A. Ravera and Daniel A. Wunderlin. **ASSET 2011, Food Integrity and Traceability Conference**, Queens University, Belfast (Irlanda), del 21 al 24 de Marzo del 2011. Expuesto (póster). Abstract publicado en el libro de presentaciones, sesión de posters externos, P26, p. 101.
26. **Nutrientes minerales y metales pesados en cultivares argentinos de *Pistacia vera* var Kerman.** Fabani María Paula, Monferran Magdalena, Ighani Maximiliano, Tapia Alejandro, Wunderlin Daniel A, Feresin Gabriela E. **XIII Jornadas Anuales de la Sociedad Argentina de Biología. 2^{da} Reunión Conjunta de las Sociedades de Biología de la República Argentina.** Realizado en San Juan – Argentina, del 17 al 19 de Agosto del 2011. Expuesto (póster). Resumen publicado en el CD del Congreso, sesión de posters.
27. **Polifenoles y actividad antioxidante de cultivares argentinos de *Pistacia vera* var Kerman.** Fabani María Paula, Luna Lorena, Ighani Maximiliano, Tapia Alejandro, Wunderlin Daniel A, Feresin Gabriela E. **XIII Jornadas Anuales de la Sociedad Argentina de Biología. 2^{da} Reunión Conjunta de las Sociedades de Biología de la República Argentina.** Realizado en San Juan – Argentina, del 17 al 19 de Agosto del 2011. Expuesto (póster). Resumen publicado en el CD del Congreso, sesión de posters.
28. **Contenido mineral, compuestos fenólicos, flavonoides, antocianinas y actividad antioxidante de cultivares argentinos de *Pistacia vera* var Kerman.** Fabani María Paula, Luna Lorena, Monferran Magdalena, Ighani Maximiliano, Tapia Alejandro, Wunderlin Daniel A., Feresin Gabriela E. **SINAQO 2011. XVIII Simposio Nacional de Química Orgánica.** Realizado Villa Carlos Paz, Córdoba-Argentina, del 13 al 16 de Noviembre del 2011. Expuesto (póster). Resumen publicado en las Actas del Simposio, sesión de posters. ISBN 978-987-24002-2-4.
29. **Determinación de marcadores de aromas en pistachos (*Pistacia vera* var Kerman) de San Juan (Argentina) por HS-SPME y CG-EM.** Fabani María Paula, Lopez M. Liza, Ighani Maximiliano, Tapia Alejandro, Feresin Gabriela E., Wunderlin Daniel A. **SINAQO 2011 XVIII Simposio Nacional de Química Orgánica.** Realizado Villa Carlos Paz, Córdoba-Argentina, del 13 al 16 de Noviembre del 2011. Expuesto (póster). Resumen publicado en las Actas del Simposio, sesión de posters. ISBN 978-987-24002-2-4.
30. **Huella dactilar de vinos tintos argentinos: diferenciación de origen a partir de su composición química.** Romina D. Di Paola-Naranjo, María V. Baroni, Natalia S. Podio, Héctor R. Rubinstein, María P. Fabani, Raúl G. Badini, Marcela Inga, Héctor A. Oстера, Mariana Cagnoni, Ernesto Gallegos, Eduardo Gautier y Daniel A. Wunderlin. **SINAQO 2011 XVIII Simposio Nacional de Química Orgánica.** Realizado Villa Carlos Paz, Córdoba-Argentina, del 13 al 16 de Noviembre del 2011. Resumen publicado en las Actas del Simposio, sesión de posters. ISBN 978-987-24002-2-4.
31. **Valor nutricional, perfil químico y sensorial de cultivares de *Pistacia vera* de la provincia de San Juan – Argentina.** Fabani MP, Baroni MV, Martínez ML, Penci MC, Tapia A, Ighani M, Ribotta PD, Wunderlin

DA, Feresin GE. **I Seminario Internacional del Pistacho. San Juan – Argentina.** Realizado en San Juan – Argentina, del 2 al 3 de Octubre de 2012. Trabajo completo expuesto en forma oral por la Dra Fabani MP. Trabajo publicado en el CD del Seminario.

32. Identificación y cuantificación de polifenoles en pistachos cultivados en San Juan-Argentina. Influencia del proceso de tostado y tostado-salado. Fabani MP, Baroni MV, Tapia A, Ighani M, Wunderlin DA, Feresin GE. **IV Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.** Ministerio de Ciencia y Tecnología de Córdoba. Realizado en Córdoba – Argentina, del 14 al 16 de Noviembre del 2012.

Expuesto (póster). Trabajo publicado en IV Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos Córdoba/Argentina 2012: Actas. ISBN-13: 978-987-28845-0-5. Editorial: Ministerio de Ciencia y Tecnología de la Provincia de Córdoba. Coeditor: Universidad Nacional de Córdoba. Edición: 1a Ed. Fecha publicación: 11/2012. Idioma: Español. Soporte: Descarga digital

33. Asociación entre atributos sensoriales, propiedades físicas y químicas de pistachos argentinos (Pistacia vera L. cv Kerman). Penci MC, Martínez ML, Fabani MP, Tapia A, Ighani M, Feresin GE, Ribotta PD, Wunderlin DA. **IV Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.** Ministerio de Ciencia y Tecnología de Córdoba. Realizado en Córdoba – Argentina, del 14 al 16 de Noviembre del 2012. Trabajo completo expuesto en forma oral por la Dra Fabani MP. Trabajo publicado en IV Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos Córdoba/Argentina 2012: Actas. ISBN-13: 978-987-28845-0-5. Editorial: Ministerio de Ciencia y Tecnología de la Provincia de Córdoba. Coeditor: Universidad Nacional de Córdoba. Edición: 1a Ed. Fecha publicación: 11/2012. Idioma: Español. Soporte: Descarga digital

34. Efecto del tratamiento post-cosecha sobre la calidad química del aceite de pistacho (Pistacia vera L. cv Kerman). Martínez ML, Fabani MP, Maestri DM, Tapia A, Ighani M, Feresin GE, Wunderlin DA. **IV Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.** Ministerio de Ciencia y Tecnología de Córdoba. Realizado en Córdoba – Argentina, del 14 al 16 de Noviembre del 2012. Expuesto (póster). Trabajo publicado en IV Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos Córdoba/Argentina 2012: Actas. ISBN-13: 978-987-28845-0-5. Editorial: Ministerio de Ciencia y Tecnología de la Provincia de Córdoba. Coeditor: Universidad Nacional de Córdoba. Edición: 1a Ed. Fecha publicación: 11/2012. Idioma: Español. Soporte: Descarga digital

35. Actividad antioxidante, flavonoides, fenólicos y minerales de pasas variedad Arizul cultivadas en la provincia de San Juan, Argentina. Vidal Bustos E, Fabani MP, Luna L, Monferran M, Tapia A, Paños H, Wunderlin DA, Feresin GE. **IV Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.** Ministerio de Ciencia y Tecnología de Córdoba. Realizado en Córdoba – Argentina, del 14 al 16 de Noviembre del 2012. Expuesto (póster). Trabajo publicado en IV Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos Córdoba/Argentina 2012: Actas. ISBN-13: 978-987-28845-0-5. Editorial: Ministerio de Ciencia y Tecnología de la Provincia de Córdoba. Coeditor: Universidad Nacional de Córdoba. Edición: 1a Ed. Fecha publicación: 11/2012. Idioma: Español. Soporte: Descarga digital

36. Propóleos andinos asociados a Larrea nítida Cav. Una potencial fuente de compuestos antioxidantes con propiedades benéficas para la salud. Vidal Bustos E, Fabani MP, Agüero MB, Baroni V, Feresin GE, Wunderlin DA, Tapia A. **IV Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.** Ministerio de Ciencia y Tecnología de Córdoba. Realizado en Córdoba – Argentina, del 14 al 16 de Noviembre del 2012. Expuesto (póster). Trabajo publicado en IV Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos Córdoba/Argentina 2012: Actas. ISBN-13: 978-987-28845-0-5. Editorial: Ministerio de Ciencia y Tecnología de la Provincia de Córdoba. Coeditor: Universidad Nacional de Córdoba. Edición: 1a Ed. Fecha publicación: 11/2012. Idioma: Español. Soporte: Descarga digital

37. Evaluación de la capacidad antioxidante *in vitro* e *in vivo* de uvas tintas. Relación con el perfil polifenólico. Lingua M.S., Fabani M.P., Wunderlin D., Baroni M.V. **IV Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.** Ministerio de Ciencia y Tecnología de Córdoba. Realizado en Córdoba – Argentina, del 14 al 16 de Noviembre del 2012. Expuesto (póster). Trabajo publicado en IV Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos Córdoba/Argentina 2012: Actas. ISBN-13: 978-98728845-0-5. Editorial: Ministerio de Ciencia y Tecnología de la Provincia de Córdoba. Coeditor: Universidad Nacional de Córdoba. Edición: 1a Ed. Fecha publicación: 11/2012. Idioma: Español. Soporte: Descarga digital

38. Antioxidant compounds of propolis from Larrea nítida Cav. Vidal Bustos E, Fabani MP, Agüero MB, Luna L., Baroni V, Feresin GE, Wunderlin DA, Tapia A. **XXX Reunión Anual de la Sociedad Biología de Cuyo.** Realizado en Potrero de los Funes, San Luis – Argentina, del 7 al 8 de Diciembre de 2012. Expuesto (póster). Trabajo publicado en el libro de resúmenes del Congreso, sesión de posters.

39. Wine polyphenols and their impact on antioxidant capacity *in vivo*. Lingua MS., Fabani MP., Wunderlin DA., Baroni MV. **VI International Conference on Polyphenols and Health (ICPH 2013).** Realizado en Buenos Aires, Argentina, del 16 al 19 de Octubre de 2013. Expuesto (póster). Trabajo publicado en el libro de resúmenes del Congreso.

40. **Contenido de Tocoferoles en diferentes frutos comestibles.** Rossi, Yanina E., Martínez M, Maestri D, Palacios, S., Fabani M, Tapia A, Feresin GE, Wunderlin DA. **XIX Simposio Nacional de Química Orgánica.** Sociedad Argentina de Investigación en Química Orgánica. Realizado en Mar de Plata – Argentina, del 18 al 19 de Noviembre del 2013. Expuesto (póster). Trabajo publicado en el libro de resúmenes del Congreso. ISSN: 2347-0267.

41. **Parámetros de calidad y contenido mineral en melones cultivados en San Juan-Argentina. Influencia de la zona de cultivo.** Fabani MP, Carrascosa E, Tapia A, Wunderlin DA, Feresin GE. **V Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.** Ministerio de Ciencia y Tecnología de Córdoba. Realizado en Córdoba – Argentina, del 17 al 19 de Noviembre del 2014. Expuesto (póster). Trabajo publicado en V Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos Córdoba/Argentina 2014: Actas. ISBN- 978-987-45738-5-8.

42. **Contenido de polifenoles y actividad antioxidante de melones variedad *sundew* cultivados en tres localidades de la provincia De San Juan-Argentina.** Fabani MP, Luna L, Carrascosa E, Tapia A, Wunderlin DA, Feresin GE. **V Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.** Ministerio de Ciencia y Tecnología de Córdoba. Realizado en Córdoba – Argentina, del 17 al 19 de Noviembre del 2014. Expuesto (póster). Trabajo publicado en V Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos Córdoba/Argentina 2014: Actas. ISBN- 978-987-45738-5-8.

43. **Perfil de polifenoles de cinco variedades de uvas en fresco y pasas cultivadas en San Juan Argentina.** Fabani MP, Luna L, Baroni MV, Lingua M, Paños H, Tapia A, Wunderlin DA, Feresin GE. **V Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.** Ministerio de Ciencia y Tecnología de Córdoba. Realizado en Córdoba – Argentina, del 17 al 19 de Noviembre del 2014. Expuesto (póster). Trabajo publicado en V Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos Córdoba/Argentina 2014: Actas. ISBN- 978-987-45738-5-8.

44. **Evaluación de los cambios producidos en la capacidad antioxidante por la vinificación de cultivares tintos argentinos de *V. vinifera*.** Lingua MS, Fabani MP, Wunderlin D, Baroni MV. **V Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.** Ministerio de Ciencia y Tecnología de Córdoba. Realizado en Córdoba – Argentina, del 17 al 19 de Noviembre del 2014. Expuesto (póster). Trabajo publicado en V Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos Córdoba/Argentina 2014: Actas. ISBN- 978-987-45738-5-8.

45. **Espárragos de San Juan, su potencial como alimento funcional.** Molinelli MV, Lima B, Fabani MP, Baroni V, Wunderlin D, Feresin GE, Tapia A. **XXXI Reunión Anual de la Sociedad Biología de Cuyo.** Realizado en el Durazno, San Luis – Argentina, del 4 al 5 de Diciembre de 2014. Expuesto (póster). Trabajo publicado en el libro de resúmenes del Congreso, sesión de posters.

46. **Perfil de polifenoles y actividad antibacteriana de frutos de Pistacia vera var Kerman de San Juan, en sus presentaciones comerciales.** Zalazar Garcia D, Fabani MP, Lima B, Baroni MV, Ighani M, Tapia A, Wunderlin DA, Feresin GE. **XXXI Reunión Anual de la Sociedad Biología de Cuyo.** Realizado en el Durazno, San Luis – Argentina, del 4 al 5 de Diciembre de 2014. Expuesto (póster). Trabajo publicado en el libro de resúmenes del Congreso, sesión de posters.

47. **Contenido de fenólicos y actividad antiradical de *Pistacia vera* cv Kerman, en diferentes condiciones de crecimiento y procesos industriales.** **XXXI Reunión Anual de la Sociedad Biología de Cuyo.** Realizado en el Durazno, San Luis – Argentina, del 4 al 5 de Diciembre de 2014. Expuesto (póster). Trabajo publicado en el libro de resúmenes del Congreso, sesión de posters.

48. **Estudio sobre el contenido de polifenoles y capacidad antioxidante de membrillos y dulces de membrillos de cuatro regiones de la provincia de San Juan.** Adan F, Fabani MP, Feresin G, Wunderlin DA, Baroni MV. **VI Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.** Ministerio de Ciencia y Tecnología de Córdoba. Realizado en Córdoba – Argentina, del 2 al 5 de Noviembre del 2016. Expuesto (póster). Trabajo publicado en VI Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos Córdoba/Argentina 2016: Actas. ISBN- 978-987-45380-0-0.

49. **Análisis de parámetros fisicoquímicos, contenido de polifenoles y actividad antioxidante para la diferenciación de cultivares de melón.** Zaragoza MG, Luna L, Tapia A, Fabani MP, Feresin GE. (AP-14). **VI Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.** Ministerio de Ciencia y Tecnología de Córdoba. Realizado en Córdoba – Argentina, del 2 al 5 de Noviembre del 2016. Expuesto (póster). Trabajo publicado en VI Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos Córdoba/Argentina 2016: Actas. ISBN- 978-987-45380-0-0.

50. **Melones con sello de origen. Indicadores de calidad del fruto que permiten verificar su procedencia geográfica.** Fabani MP, Zaragoza MG, Tapia A, Wunderlin DA, Feresin GE. (presentación Oral, IT-1). **VI Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.** Ministerio de Ciencia y Tecnología de Córdoba. Realizado en Córdoba – Argentina, del 2 al 5 de Noviembre del 2016. Expuesto (póster). Trabajo publicado en VI Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos Córdoba/Argentina 2016: Actas. ISBN- 978-987-45380-0-0.

51. **Influencia del suelo de cultivo en la composición mineral de pistachos (*Pistacia vera* var Kerman) de San Juan, Argentina.** Zalazar García D, Fabani MP, Luna L, Tapia A, Feresin GE. (IT-12). **VI Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.** Ministerio de Ciencia y Tecnología de Córdoba. Realizado en Córdoba – Argentina, del 2 al 5 de Noviembre del 2016. Expuesto (póster). Trabajo publicado en VI Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos Córdoba/Argentina 2016: Actas. ISBN- 978-987-45380-0-0.
52. **Análisis proteómico de *s. Cerevisiae* expuesta a los polifenoles del vino tinto.** Lingua MS, Fabani MP, Wunderlin DA, Baroni MV. **VI Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.** Ministerio de Ciencia y Tecnología de Córdoba. Realizado en Córdoba – Argentina, del 2 al 5 de Noviembre del 2016. Expuesto (póster). Trabajo publicado en VI Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos Córdoba/Argentina 2016: Actas. ISBN- 978-987-45380-0-0.
53. **Efecto de la digestión simulada en las propiedades antioxidantes de la uva y el vino.** Lingua MS, Fabani MP, Wunderlin DA, Baroni MV. **VI Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.** Ministerio de Ciencia y Tecnología de Córdoba. Realizado en Córdoba – Argentina, del 2 al 5 de Noviembre del 2016. Expuesto (póster) y Trabajo Completo. Trabajo publicado en VI Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos Córdoba/Argentina 2016: Actas. ISBN- 978-987-45380-0-0.
54. **From grape to wine: Influence of winemaking on phenolic profile and in vivo antioxidant activity.** Lingua MS, Fabani MP, Wunderlin DA, Baroni MV. **Food Integrity 2016 Conference: Assuring the integrity of the food chain: Fighting Food Fraud;** 2016. Praga. Unión Europea FP7 Consortium. Actas. ISBN- 978-807080-956-3
55. **Alternativas sustentables para el aprovechamiento de los residuos generados en la industria del membrillo.** López S, Zaragoza MG, Tapia A, Feresin GE, Fabani MP. **Primer Congreso Nacional de Economía Social y Solidaria.** Universidad Nacional de San Juan, Universidad Nacional de General Sarmiento, Universidad Nacional de Quilmes y Universidad Nacional del Centro de la Provincia de Buenos Aires. Realizado en San Juan – Argentina, del 19 al 21 de Abril del 2017.
56. **Producción de derivados del melón a partir de frutos de baja calidad. Utilización sustentable de los residuos obtenidos.** Zaragoza MG, Luna L., Baroni MV, Tapia A, Wunderlin DA, Feresin GE, Fabani MP. **Primer Congreso Nacional de Economía Social y Solidaria.** Universidad Nacional de San Juan, Universidad Nacional de General Sarmiento, Universidad Nacional de Quilmes y Universidad Nacional del Centro de la Provincia de Buenos Aires. Realizado en San Juan – Argentina, del 19 al 21 de Abril del 2017.
57. **Caracterización fisicoquímica de cebolla (*Allium cepa* L.) variedades “Angaco Inta” y “Crioulla roxa”.** Román Barón María, Riveros Gomez Mathias, Fabani María, Luna Lorena, Feresin Gabriela, Rodríguez Rosa. **X Congreso Argentino de Ingeniería Química.** ID: 1936. Expuesto (póster). Trabajo publicado en X CAIQ Bahía Blanca/Argentina, del 6 al 9 de Agosto de 2017: Actas. ISSN: 1850-3500.
58. **Estudio cinético del secado de rodajas de cebolla Angaco Inta (*Allium cepa* L.).** Román Barón María, Riveros Gomez Mathias, Fabani María, Mazza German, Rodríguez Rosa. **X Congreso Argentino de Ingeniería Química.** ID 1937. Expuesto (póster). Trabajo publicado en X CAIQ Bahía Blanca/Argentina, del 6 al 9 de Agosto de 2017: Actas. ISSN: 1850-3500.
59. **Estudio cinético del secado de cubos de cebolla Angaco Inta (*Allium cepa* L.).** Román Barón María, Riveros Gomez Mathias, Fabani María, Fernández Anabel, Rodríguez Rosa. **XXII Congreso Nacional y I Congreso Trinacional de Estudiantes de Ingeniería Química.** Expuesto (póster). Trabajo publicado en Actas del Congreso CoNEIQ MISIONES-Argentina, del 9 al 13 al de octubre de 2017.
60. **Agregado de valor: Deshidratado de manzanas.** FABANI, M Paula; RODRIGUEZ, Rosa; FERESIN, Gabriela E; ROMÁN, M Celia; LÓPEZ, Sandra. **8° Congreso de Extensión Universitaria.** Expuesto (poster). Realizado en San Juan – Argentina, del 5 al 7 de Septiembre del 2018.
61. **Alternativa de valorización de la cáscara del zapallo (*Cucurbita moschata*). Elaboración de harina no tradicional.** FABANI, M Paula; RODRIGUEZ, Rosa; FERESIN, Gabriela E; ROMÁN, M Celia; LÓPEZ, Sandra. **8° Congreso de Extensión Universitaria.** Expuesto (poster). Realizado en San Juan – Argentina, del 5 al 7 de Septiembre del 2018.
62. **Valorización de la corteza de zapallo y sandía de descarte: obtención de harinas no tradicionales.** Román, M.C., Riveros, M., López, S., Feresin, G. E., Rodríguez, R.A., Fabani, M.P. Expuesto (oral). Trabajo publicado en el Libro **II Simposio de residuos agropecuarios y agroindustriales del NOA y CUYO.** Realizado los días 3, 4 y 5 de Octubre de 2018, en el Centro Cívico, San Juan.
63. **Cinética del proceso de semillas de zapallo y melón de descarte para obtener snacks.** Román, M.C., Riveros, M.A., Fabani, M.P., Rodríguez, R.A. Expuesto (poster). **Mención a Mejor Póster.** Trabajo publicado en el Libro **II Simposio de residuos agropecuarios y agroindustriales del NOA y CUYO.** Realizado los días 3, 4 y 5 de Octubre de 2018, en el Centro Cívico, San Juan.

64. **Cinética de secado de orujo y caracterización de las harinas obtenidas a partir de los deshidratados.** M. A. Riveros, M. C. Román, R. A. Rodríguez, M. P. Fabani. **X Congreso Argentino de Ingeniería Química CAIQ2019.** Expuesto (póster). Trabajo Completo publicado en el libro del Congreso. Realizado del 4 al 7 de Agosto de 2019 en la Facultad de Ingeniería, Universidad Nacional del Litoral, en San Fe, República Argentina.
65. **Parámetros de transferencia de masa y energía de la deshidratación de cáscara de sandía y propiedades funcionales de la harina.** Román, M.C., Riveros, M.A., Fabani, M. P., Mazza, G.D., Rodríguez, R.A. **X Congreso Argentino de Ingeniería Química CAIQ2019.** Expuesto (póster). Trabajo Completo publicado en el libro del Congreso. Realizado del 4 al 7 de Agosto de 2019 en la Facultad de Ingeniería, Universidad Nacional del Litoral, en San Fe, República Argentina.
66. **Composición y propiedades de harinas de orujo para la elaboración de panificados aptos para celíacos.** Mathias A. Riveros Gomez, Rosa A. Rodríguez, M. Paula Fabani. **XXIV Congreso Nacional de Estudiantes De Ingeniería Química.** Expuesto (póster). Trabajo Completo publicado en las Memorias del Congreso. Realizado del 30 de septiembre al 04 de Octubre de 2019 en la Facultad de Ciencias Aplicadas a la Industria, Universidad Nacional de Cuyo, en la ciudad de San Rafael, Mendoza, República Argentina.
67. **Efecto de la digestión gastrointestinal simulada en las características antioxidantes del dulce de membrillo.** Fabani MP, Feresin GE, Wunderlin DA, Baroni MV. Expuesto (poster). Trabajo publicado en el Libro del **XXII Simposio Nacional de Química Orgánica.** ISBN 978-987-733-194-3. Realizado del 5 al 8 de noviembre de 2019, en Mendoza, Argentina.
68. **Aplicación de biocarbón como enmienda orgánica: influencia de variables de crecimiento en plántulas de rúcula (*Eruca sativa* M.).** Sánchez E G, Zabaleta R, Rodríguez R, Fabani M P. Trabajo publicado en el Libro de la IV REUNIÓN CONJUNTA DE SOCIEDADES DE BIOLOGÍA DE LA REPÚBLICA ARGENTINA. "Nuevas Evidencias y Cambios de Paradigmas en Ciencias Biológicas". Realizado del 9, 10, 11, 14 y 15 de Septiembre 2020, Modalidad Virtual.
69. **Efecto del agregado de biocarbón de cáscara de nuez a sustrato hidropónico en el crecimiento temprano de rúcula (*Eruca sativa* M.).** Zabaleta R, Sánchez E G, Fabani M P, Rodríguez R. Trabajo publicado en el Libro de la IV REUNIÓN CONJUNTA DE SOCIEDADES DE BIOLOGÍA DE LA REPÚBLICA ARGENTINA. "Nuevas Evidencias y Cambios de Paradigmas en Ciencias Biológicas". Realizado del 9, 10, 11, 14 y 15 de Septiembre 2020, Modalidad Virtual.
70. **Agregado de valor a productos regionales: construcción de un deshidratador solar indirecto.** María Paula Fabani; Rosa Rodríguez. I Jornadas de Comunicación de la Investigación y Extensión. Realizadas 13 hasta el 14 de mayo 2021. Modalidad Virtual, organizadas por la Facultad de Ingeniería de la UNSJ. Trabajo publicado en el Libro de las Jornadas. ISBN 978-950-605-918-7.
71. **Denominación de Origen: "Espárragos de Médano de Oro", una experiencia conjunta que revaloriza un cultivo característico y emblemático de la región.** María Paula Fabani. **Forum Origin, Diversity and Territories: Disruption and rebounds of territorialized food systems** 13, 14 et 15 october 2021. Poschiavo, Graubünden, Switzerland. Modalidad Virtual.
72. **Extracción de pectinas de residuo industrial de membrillo a partir de un método amigable con el medio ambiente.** Mathias A. Riveros G., Celina V. Podetti, Rosa A. Rodríguez, M. Paula Fabani. **III Simposio de Residuos Agropecuarios y Agroindustriales de NOA y Cuyo**, los días 28 y 29 de octubre de 2021, Santiago del Estero, Argentina. Actividad declarada de Interés Científico RESOL-2021-88-E-GDESDESCT#ME. Modalidad Virtual.
73. **Valorización de la cáscara de sandía y melón de descarte: obtención de confituras.** M. Celia Román, Yanina Baldán, Romina Zabaleta, Rosa A. Rodríguez, M. Paula Fabani. **III Simposio de Residuos Agropecuarios y Agroindustriales de NOA y Cuyo**, los días 28 y 29 de octubre de 2021, Santiago del Estero, Argentina. Actividad declarada de Interés Científico RESOL-2021-88-E-GDESDE-SCT#ME. Modalidad Virtual.
74. **Aprovechamiento y valorización de los descartes de zapallo (*Cucurbita moschata*): modelo de cinética de secado e impacto ambiental.** Yanina Baldán, Iside Mut, M. Paula Fabani, Rosa A. Rodríguez. **III Simposio de Residuos Agropecuarios y Agroindustriales de NOA y Cuyo**, los días 28 y 29 de octubre de 2021, Santiago del Estero, Argentina. Actividad declarada de Interés Científico RESOL-2021-88-E-GDESDESCT#ME. Modalidad Virtual.
75. **Bioensayos de germinación en biocarbones obtenidos de residuos provenientes del procesamiento de frutos secos para uso agrícola.** Romina B. Zabaleta, Eliana G. Sanchez, M. Paula Fabani, Rosa A. Rodríguez. **III Simposio de Residuos Agropecuarios y Agroindustriales de NOA y Cuyo**, los días 28 y 29 de octubre de 2021, Santiago del Estero, Argentina. Actividad declarada de Interés Científico RESOL-2021-88-E-GDESDE-SCT#ME. Modalidad Virtual.
76. **Valorización de la cáscara de nuez como biocarbón y su aplicación como enmienda de suelo para cultivo de lechuga (*Lactuca sativa* L.).** Eliana Sanchez, Romina Zabaleta, M. Paula Fabani, Rosa A. Rodríguez.

77. **Valor agregado al bagazo de cerveza artesanal. secado solar y empleo de la harina para elaborar panificados.** Ignacio G. López G., Emilia Trentacoste, Mathias A. Riveros G., Rosa A. Rodríguez, M. Paula Fabani. **III Simposio de Residuos Agropecuarios y Agroindustriales de NOA y Cuyo**, los días 28 y 29 de octubre de 2021, Santiago del Estero, Argentina. Actividad declarada de Interés Científico RESOL-2021-88-EGDESDE-SCT#ME. Modalidad Virtual.

78. **Valorización del residuo de cáscara de granada y extracción de pectinas a partir de un método ecoamigable.** Celina V. Podetti, Mathias A. Riveros G., Rosa A. Rodríguez, M. Paula Fabani. **III Simposio de Residuos Agropecuarios y Agroindustriales de NOA y Cuyo**, los días 28 y 29 de octubre de 2021, Santiago del Estero, Argentina. Actividad declarada de Interés Científico RESOL-2021-88-E-GDESDE-SCT#ME. Modalidad Virtual.

79. **Simulación de procesos para la extracción de compuestos fenólicos a partir de biorresiduos.** Romina B. Zabaleta, Eliana G. Sanchez, Eric Torres, Daniela Zalazar-García, M. Paula Fabani, Rosa A. Rodríguez, Germán, Mazza. **1º CONGRESO LATINOAMERICANO DE CIENCIA, TECNOLOGÍA Y SOCIEDAD**, del 8 al 12 de noviembre de 2022, San Juan, Argentina.

80. **Valorización del orujo de uva: mejorador nutricional en muffins libre de gluten.** Baldán Y., Riveros M., Mut I., Román C., Mazza G., Rodríguez R., Fabani M. P. **1º CONGRESO LATINOAMERICANO DE CIENCIA, TECNOLOGÍA Y SOCIEDAD**, del 8 al 12 de noviembre de 2022, San Juan, Argentina.

81. **Análisis exergético y ambiental para el secado de pulpa de zapallo.** Mut I., Baldán Y., Riveros M., Echegaray M., Fabani M. P., Rodríguez R. **VI Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas (CLICAP)**, del 6 al 8 de Abril de 2022, en la sede de la Facultad de Ciencias Aplicadas a la Industria de la Universidad Nacional de Cuyo, sede San Rafael.

82. **Aprovechamiento del residuo industrial del membrillo para la extracción de pectinas empleando tecnología ecoamigable.** Riveros M., Podetti C., Román C., Rodríguez R., Fabani M. P. **VI Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas (CLICAP)**, del 6 al 8 de Abril de 2022, en la sede de la Facultad de Ciencias Aplicadas a la Industria de la Universidad Nacional de Cuyo, sede San Rafael.

6.8 ASISTENCIA A CONGRESOS Y/O REUNIONES CIENTÍFICAS

IV Congreso Nacional Ambiental 2003, organizado por PRODEA (Programas de Estudios Ambientales). Realizado en San Juan – Argentina, del 15 al 16 de Octubre del 2003.

Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, organizado por la Agencia Córdoba Ciencia S.E. Realizado en la Ciudad de Córdoba – Argentina, del 24 al 26 de Noviembre del 2004.

XXX Jornadas Argentinas de Botánica, organizado por la Asociación Argentina de Botánica (SAB). Realizado en el Hotel Ariston, Rosario - Argentina, del 6 al 10 de Noviembre del 2005.

XXX Jornadas IRAM-UNIVERSIDADES, XII FORO UNILAB, organizado por la Facultad de Ingeniería – UNSJ. Realizado en San Juan – Argentina, del 19 al 20 de Octubre del 2006.

III CAMA, III Congreso Argentino de Microbiología de Alimentos. Realizado en Buenos Aires – Argentina, del 8 al 10 de Noviembre del 2006.

Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, organizado por la Agencia Córdoba Ciencia S.E. Realizado en la Ciudad de Córdoba – Argentina, del 15 al 17 de Noviembre del 2006.

IV Congreso Argentino de Microbiología General. Realizado en Buenos Aires – Argentina, del 27 al 28 de Septiembre del 2007.

XI Congreso Latinoamericano de Vitivinicultura y Enología. Realizado en Mendoza – Argentina, del 26 al 28 de Noviembre del 2007.

II Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas-CLICAP. Realizado en San Rafael, Mendoza – Argentina, del 18 al 20 de Marzo del 2009.

2^{da} Reunión Conjunta de las Sociedades de Biología de la República Argentina. Realizado en San Juan – Argentina, del 17 al 19 de Agosto del 2011.

IV Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Ministerio de Ciencia y Tecnología de Córdoba. Realizado en Córdoba – Argentina, del 14 al 16 de Noviembre del 2012.

I Seminario Internacional del Pistacho. San Juan – Argentina. Realizado en San Juan – Argentina, del 2 al 3 de Octubre de 2012.

V Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Ministerio de Ciencia y Tecnología de Córdoba. Realizado en Córdoba – Argentina, del 17 al 19 de Noviembre del 2014.

Jornada sobre Diferenciación y Calidad en el Agro. Estación Experimental Agropecuaria INTA San Juan – Argentina. 2 de Diciembre del 2015.

III Encuentro Argentino del Tomate. XIII Jornadas de actualización técnica en tomate para Industria. Realizado en San Juan – Argentina, del 28 al 30 de Junio del 2016.

IV Encuentro Argentino del Tomate. Realizado en San Juan – Argentina, del 6 al 8 de Junio del 2017.

Primer Congreso Nacional de Economía Social y Solidaria. Universidad Nacional de San Juan, Universidad Nacional de General Sarmiento, Universidad Nacional de Quilmes y Universidad Nacional del Centro de la Provincia de Buenos Aires. Realizado en San Juan – Argentina, del 19 al 21 de Abril del 2017.

I Congreso Binacional de Investigación Científica. V Encuentro de Jóvenes Investigadores. Realizado en San Juan – Argentina, del 22 al 24 de Noviembre del 2017.

8° Congreso de Extensión Universitaria. Realizado en San Juan – Argentina, del 5 al 7 de Septiembre del 2018.

II Simposio de Residuos Agropecuarios y Agroindustriales del NOA y CUYO. Realizado los días 3, 4 y 5 de Octubre de 2018, en el Centro Cívico, San Juan.

II Congreso Internacional GIRSU (Gestión Integral de Residuos Sólidos Urbanos). Realizado del 12 al 14 de Octubre de 2019, en San Juan, Argentina.

XXII Simposio Nacional de Química Orgánica. Realizado del 5 al 8 de noviembre de 2019, en Mendoza, Argentina.

I Jornadas de Comunicación de la Investigación y Extensión. Realizadas 13 hasta el 14 de mayo 2021. Modalidad Virtual, organizadas por la Facultad de Ingeniería de la UNSJ.

II Jornada Nacional de Agroalimentos y Sustentabilidad. Participación en carácter de ASISTENTE al evento desarrollado los días 24 y 25 de noviembre del 2021 (Universidad Nacional de Villa María, Resolución de Decanato N° 165/2021), llevado a cabo mediante plataforma virtual.
Congreso Internacional Tour PMI Argentina 25 años, “Potenciando la entrega de Valor en la Complejidad”. Participación en carácter de ASISTENTE al evento desarrollado los días 2, 4 y 6 de Noviembre del 2021. Modalidad Virtual.

I Congreso Nacional de Gastronomía Cocinarte 2022. Participación en carácter de DISERTANTE. Evento desarrollado en la ciudad de San Rafael Mendoza los días 7,8 y 9 de Abril de 2022. Modalidad Presencial.

6.9 CONFERENCIAS DICTADAS, PARTICIPACIÓN EN MESAS REDONDAS Y OTRAS ACTIVIDADES CIENTÍFICAS

• INTI

• QUIMICA dPTO

- Exposición oral: **Alternativas de aprovechamiento de bio-residuos: obtención y empleo de harinas no tradicionales.** I Congreso Nacional de Gastronomía Cocinarte 2022. Evento desarrollado en la ciudad de San Rafael Mendoza los días 7,8 y 9 de Abril de 2022.

- Exposición oral: **Valorización de la corteza de zapallo y sandía de descarte: obtención de harinas no tradicionales.** II Simposio de residuos agropecuarios y agroindustriales del NOA y CUYO. Realizado los días 3, 4 y 5 de Octubre de 2018, en el Centro Cívico, San Juan.
- Exposición oral: **Asociación entre atributos sensoriales, propiedades físicas y químicas de pistachos argentinos (*Pistacia vera* L. cv Kerman).** IV Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Ministerio de Ciencia y Tecnología de Córdoba Realizado en Córdoba – Argentina, del 14 al 16 de Noviembre del 2012.
- Exposición oral: **Valor nutricional, perfil químico y sensorial de cultivares de *Pistacia vera* de la provincia de San Juan – Argentina.** I Seminario Internacional del Pistacho. San Juan – Argentina. Realizado en San Juan – Argentina, del 2 al 3 de Octubre de 2012
- Exposición oral: **Selección de cepas de *Saccharomyces cerevisiae* nativas provenientes de uvas Bonarda del Valle de Tulum, San Juan - Argentina.** XI Congreso Latinoamericano de Vitivinicultura y Enología. Realizado en Mendoza – Argentina, del 26 al 28 de Noviembre del 2007.
- Exposición oral: **Absorción diferencial de metales desde el suelo por diferentes variedades de vid. Probables consecuencias sobre la trazabilidad química de vinos Sanjuaninos.** XI Congreso Latinoamericano de Vitivinicultura y Enología. Realizado en Mendoza – Argentina, del 26 al 28 de Noviembre del 2007.
- Exposición oral: **Presencia de *Saccharomyces cerevisiae* Meyen ex E.C Hansen asociada con tres varietales de uva, en el departamento de 9 de julio, San Juan, Argentina.** XXX Jornadas Argentinas de Botánica, organizado por la Asociación Argentina de Botánica (SAB). Realizado en el Hotel Ariston, Rosario - Argentina, del 6 al 10 de Noviembre del 2005.

7. BECAS

- **Beca Interna Posdoctoral**, otorgada por el CONICET, Resolución D N° 204 (del 1 de Abril del 2010 al 31 de Noviembre de 2012), para realizar tareas de Investigación en el tema: “Análisis de Compuestos Fenólicos, Actividad Antioxidante y Valor Nutricional en frutos de *Pistacia vera* cv Kerman, producidos en la Provincia de San Juan, Argentina”.
- **Beca Externa de Posgrado**, otorgada por CICITCA - UNSJ, Resolución N° 1364/09-R, por primera vez para el año 2009 para finalizar el Doctorado en Ciencias Químicas. Constancia de finalización del Doctorado presentada.
- **Beca Interna de Posgrado Tipo I**, otorgada por el CONICET, Resolución D N° 157 (del 1 de Abril del 2005 al 31 de Marzo de 2007 y renovación del 1 de Abril de 2007 al 31 de Marzo de 2009), para realizar tareas de Investigación en el tema: “Evaluación de la influencias edafológicas, climáticas y microbianas sobre la composición de vinos varietales de la provincia de San Juan. Bases para la Denominación de Origen Certificado”.
- **Beca Interna de Investigación y Creación, categoría “Iniciación”**, otorgada por CICITCA - UNSJ, Resolución N° 706/04-R, durante el periodo comprendido entre el 01/06/2004 y el 31/03/05 (Renuncia por otorgamiento de Beca del CONICET). Informe final presentado y evaluado satisfactoriamente.

7.1 PREMIOS Y DISTINCIONES

2° Premio mejor trabajo. 4th Annual Meeting and Conference: Lost without TRACE. Torremolinos España (Abril-2008). Trabajo: Assessment of Wine Variety Based on VOCs Composition and Chemometrics. A Case Study: Red Wines from the Valley of Tulum (San Juan Argentina). Fabani M.P., Ravera M.J.A. and Wunderlin D.A.

Mención a Mejor Póster. II Simposio de Residuos Agropecuarios y Agroindustriales del NOA y CUYO. Trabajo: Cinética del proceso de secado de semillas de zapallo y melón de descarte para obtener snacks. Román, M. Celia, Mathias A. Riveros, M. Paula Fabani, Rosa Rodriguez. Expuesto (poster).

8. OTROS ANTECEDENTES

8.1 ASESORAMIENTO A ENTIDADES

- *Miembro AD-HOC, con funciones vinculadas al proceso de OBTENCIÓN DE LA DENOMINACIÓN EN ORIGEN DEL ESPÁRRAGO DE MÉDANO DE ORO, SAN JUAN.*
- *Miembro GRUPO AD HOC “Bagazo cervecero Seco”, Red de Seguridad Alimentaria Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (Inicio Mayo 2020 hasta 30 de diciembre 2021).*

8.2 MEMBRESÍAS EN ASOCIACIONES C-T Y/O PROFESIONALES

- Socia SBC (Soc. de Biología de Cuyo) (2012-actual).
- Socia SAIQO (2018-actual).

8.3 DIFUSIÓN – Actividades de Extensión

Artículos revistas o sitios de difusión de interés general.

La UNSJ incorporará equipamientos para la producción de una harina no tradicional. https://www.instagram.com/p/Cor_BD9MBAp/?utm_source=ig_web_copy_link. Emisión 15 de Febrero de 2023. Versión on-line

Se concreta una transferencia de la UNSJ al medio productivo local. http://www.unsj.edu.ar/home/noticias_detalle/6883. Emisión 15 de Febrero de 2023. Versión on-line

Economía circular en cannabis: elaboración de biochar para reemplazo de sustratos convencionales. <https://sisanjuan.gob.ar/canme/2022-07-08/42141-economia-circular-en-cannabis-elaboracion-de-biochar-para-reemplazo-de-sustratos-convencionales>. Prensa Ministerio de Salud Pública. San Juan. Emisión VIERNES, 08 JULIO 2022. Versión on-line.

Tres-propuestas-locales-deinnovacion-cientifica-tecnologica-en-tiempos-de-crisis. Nota publicada en **Canal 13, San Juan, Argentina.** <https://www.canal13sanjuan.com/economia/2022/6/12/tres-propuestas-locales-deinnovacion-cientifica-tecnologica-en-tiempos-de-crisis-185103.html>. Emisión 12 de Junio de 2022.

Bagazo de cerveza, el residuo “de oro” con propiedades multiuso. Nota publicada en **Canal 13, San Juan, Argentina.** <https://www.canal13sanjuan.com/economia/2022/6/10/bagazo-de-cerveza-elresiduo-de-oro-con-propiedades-multiuso-185055.html>. Emisión 10 de Junio de 2022.

Dos ingenieras harán una fábrica de harina a partir de residuos de la cerveza. Nota publicada en **Diario de Cuyo, San Juan, Argentina.** <https://www.diariodecuyo.com.ar/sanjuan/Dos-ingenierasharan-una-fabrica-de-harina-a-partir-de-residuos-de-la-cerveza-20220508-0054.html>. Emisión 9 de Mayo de 2022. Versión on-line e impresa.

La harina obtenida en la elaboración de cerveza artesanal. Nota publicada en **Revista la U, San Juan, Argentina.** <http://www.revista.unsj.edu.ar/?p=5427>. Emisión 29 de Abril de 2022.

Proyecto de Investigación “Concepto de economía circular aplicado a la producción de cerveza: Elaboración de harina, biochar, gas y bio-oil utilizando energía solar como vector energético”. PICT Aplicados 2021 - Categoría III – Vinculación, 2022-2024. Nota publicada en **Telesol, Canal 36 de aire, San Juan, Argentina.** <https://telesoldiario.com/tv-en-vivo>. Emisión 1 de Mayo de 2022.

Harina y energía a partir del Bagazo de Cerveza. Adjudicación Proyecto de Investigación “Concepto de economía circular aplicado a la producción de cerveza: Elaboración de harina, biochar, gas y biooil utilizando energía solar como vector energético”. PICT Aplicados 2021 - Categoría III – Vinculación, 2022-2024. Nota en **Canal Xama, de la UNSJ.** <https://fb.watch/ctlat-D6r/>. Emisión 18 de Abril de 2022.

Elaboración de Harinas No Tradicionales a partir de Cucurbitáceas para Panificados con Valor Agregado. Nota XAMA (en vivo) y Radio Universidad. Septiembre 2019.

Utilizan residuos de la elaboración del dulce de membrillo para obtener productos de valor agregado. Revista la U (12 Mayo de 2017) Publicación de la Dirección de Prensa Institucional Secretaría de Comunicación. Universidad Nacional de San Juan – Argentina. www.revista.unsj.edu.ar. ISSN 18527272.

Cadena de valor para el melón. Revista la U (24 Septiembre de 2015) Publicación de la Dirección de Prensa Institucional Secretaría de Comunicación. Universidad Nacional de San Juan – Argentina. www.revista.unsj.edu.ar. ISSN 1852-7272.

Artículos en medios audiovisuales de interés general.

Reels sobre “Economía Circular del Cannabis Medicinal: de bio-residuo a materia prima. Cadena de Valor, Alimentos y Sustrato de Cultivo” (4 Reels). Canme.sanjuan – Instagram. <https://www.instagram.com/canme.sanjuan>

*Empleo de Harinas no tradicionales en la dieta diaria de las persona (Parte I). Nota realizada en el programa: **Calidad de vida, Canal 8, San Juan, Argentina.*** https://youtu.be/WiHpica_III. Emisión 5 de Junio de 2022.

*Cannabis medicinal: Ley 27.669- Ley de cannabis medicinal y cáñamo industrial. Nota publicada en en **Canal Xama, de la UNSJ.*** <https://www.youtube.com/watch?v=Lir5LIXWjAU>. Emisión 30 de Mayo de 2022.

Charlas de interés general.

Charla Centro de Desarrollo Vitícola (CDV) de San Martín, Angaco y Albardón: “*Aprovechamiento Integral de los residuos vitivinicultura bajo el concepto de Economía Circular*”, 15 de Junio del 2022 a las 19:00 horas en el salón de la Bodega EL MILAGRO (propiedad del sr. Juan Diápolo) cito en calle Domingo Faustino Sarmiento 780, dpto Albardón. REUNION CDV San Martin – Angaco y Albardón.

8.4 CURSOS DE POSGRADO

- **Curso Intensivo de Cromatografía Líquida de Alta Performance (HPLC). Tecnología, análisis y validación.** Dictado por el Bioq. Oscar A. Quattrocchi, en la Facultad de Química, Bioquímica y Farmacia – UNSL, del 17 al 19 de Junio del 2014. Duración total: 40 hs. Evaluación final aprobada (8 ocho). Resolución N° 1409/14.
- **Efectos de compuestos naturales sobre el crecimiento y patrón proteico de *Trypanosoma cruzi*.** Dictado por el Dr. Miguel Sosa, en la Facultad de Ingeniería, Dpto. de Estudios de Postgrado – UNSJ, del 1 al 5 de Junio del 2009. Duración total: 100 hs - 45 hs áulicas (Teoría y Práctica) 55 hs de estudio personal. Evaluación final aprobada (9,50 nueve/cincuenta). Resolución N° 1112/09-Dec.
- **Metodología de la Investigación.** Dictado por la Dra. Margarita Schewizer, en la Facultad de Arquitectura, Dpto. de Estudios de Postgrado – UNSJ, del 26 al 28 de Mayo del 2008. Duración total: 40 hs (Teoría y Práctica). Evaluación final aprobada.
- **Cultivo in vitro de tejidos vegetales. Aplicaciones Biotecnológicas.** Dictado por la Dra. Marcela Kurina Sanz, en la Facultad de Ingeniería, Dpto. de Estudios de Postgrado – UNSJ, del 7 al 18 de Abril del 2008. Duración total: 100 horas - 60 hs áulicas (Teoría y Práctica) 40 hs de estudio personal. Evaluación final aprobada (9,50 nueve/cincuenta). Resolución N° 811/08-Dec.
- **Cultivo de Microorganismos: principios, aspectos tecnológicos y aplicaciones.** Director: Dr. Edgardo Donati. Dictado en la Facultad de Ciencias Exactas – UNLP, del 23 de Octubre al 3 de Noviembre del 2006. Duración: 80 horas. Evaluación final aprobada (9 nueve).
- **Genética Molecular de Levaduras.** Dictado por la Dra. Cecilia D’Alessio, Dra. Olga Castro y Colaboradores, en el Instituto Leloir - Facultad de Ciencias Exactas y Naturales, Postgrado – UBA, del 20 de Noviembre al 1 de Diciembre del 2006. Duración: 66 horas. Evaluación final aprobada.
- **Microorganismos (bacterias y hongos): Biología, Diversidad y posibles aplicaciones.** Dictado por el Dr. Pedro Ballatti, en la Facultad de Ciencias Naturales y Museo – UNLP, del 24 al 28 de Abril del 2006. Duración: 30 horas. Evaluación final aprobada.

- **Modelos Paramétricos de Regresión** – Curso de actualización. Dictado por la Dra. Susana Ozán, en la Facultad de Ingeniería, Dpto. de Estudios de Postgrado – UNSJ, durante los meses de Noviembre y Diciembre del 2005. Duración: 120 horas. Evaluación final aprobada (Muy Bueno). Resolución N° 1989/05-Dec.
- **Análisis Multivariado aplicado a las Ciencias Biológicas.** Dictado por el Dr. Arnaldo P. Mangeud, en la Facultad de Ciencias Exactas, Físicas y Naturales – UNSJ, del 27 de Junio al 1 de Julio del 2005. Duración: 45 horas. Evaluación final aprobada (9 nueve). Resolución N° 24/2005-CDFCFN.
- **Tópicos de Quimiometría I.** Dictado por el Dr. Alejandro C. Olivieri, en la Asociación Argentina de Químicos Analíticos (Curso a distancia), del 6 de Septiembre al 19 de Noviembre del 2004. Duración: 30 horas. Evaluación final aprobada (10 diez).
- **RMN – Determinación de estructuras orgánicas.** Dictado por el Dr. Pedro Rossomando, en la Facultad de Filosofía, Humanidades y Artes – UNSJ, del 2 al 6 de Agosto del 2004. Duración: 45 horas. Evaluación final aprobada (9 nueve). Resolución N° 100/04-CD-FFHA.

8.5 SEMINARIOS DE PERFECCIONAMIENTO DE POSGRADO

- **Modelos Estadísticos Aplicados a las Ciencias Naturales.** Dictado por la Dra. Nélide S. Ozán – UNSJ y la MSc. Claudia de los Ríos, en la Facultad Ciencias Exactas, Físicas y Naturales, Dpto. de Estudios de Postgrado – UNSJ, del 9 al 31 de Agosto del 2010. Duración: 45 horas. Evaluación final aprobada (10 diez). Resolución N° 431/10-Dec.
- **Fundamentos y Aplicaciones de la Espectrometría de Masa.** Dictado por la Dra. Lucia Marina Petkovic, en la Facultad de Ingeniería, Dpto. de Estudios de Postgrado – UNSJ, del 17 al 21 de Mayo del 2010. Duración total: 100 horas. Evaluación final aprobada. Resolución N° 1087/10-Dec.

8.6 OTROS CURSOS REALIZADOS

Curso de formación: **Desafíos de la institucionalización de las Prácticas Socioeducativas (PSE) en la UNSJ.** Dictado por Nestor Cecchi (UNMDP), Luis Barreras (UNDAV) y Romina Colacci (UNMDP). Lugar: Rectorado UNSJ, los días 16 y 17 de Mayo del 2022, San Juan, Argentina.

Taller Perfil Sensorial para proceso de valorización del Espárrago de Médano de Oro a cargo de Fernando Carduza. Lugar: CIC Médano de Oro. 21 de Octubre de 2019, San Juan, Argentina.

Curso de capacitación: **Denominación de Origen/Identificación Geográfica.** INTA Pocito, San Juan, Argentina. Dictado por el Dr. Marcelo Champredonde, de la Agencia de Extensión Rural Pigüé, de INTA Bordenave, y el Médico Veterinario Fernando Carduza, del ITA-INTA Castelar. Modalidad del curso: presencial. Duración: 18 de Septiembre de 2019. Duración 8 hs reloj.

Curso de capacitación: **4ª Jornada de Capacitación en Derechos de Propiedad Intelectual.** Rectorado de la Universidad Nacional de San Juan. Dictado por la Dra. Elisa Herrera (Área de Transferencia y Propiedad Intelectual – ATyPI – MINCYT) y el Dr. Patricio Paludi (Área de Transferencia y Propiedad Intelectual – ATyPI – MINCYT). Modalidad del curso: presencial. Duración: 6 y 7 de Agosto de 2018. Duración 12 hs reloj.

Curso de capacitación: **Introducción al Paquete Estadístico con SPSS.** CAICYT (Centro Argentino de Información Científica y Tecnológica). Dictado por el Lic. Pablo A. Salgado. Modalidad del curso: A distancia: a través de la plataforma virtual de cursos de CAICYT, 2012. Duración: Ocho semanas. Dedicación semanal estimada: 12 hs reloj semanales. Total 96 hs reloj. Evaluación final aprobada (9 nueve).

Curso de capacitación: **Análisis Instrumental: Espectroscopía de Emisión y Absorción Atómica.** Facultad de Filosofía, Humanidades y Artes, Secretaría de Extensión Universitaria, del 20 al 22 de Mayo del 2008. Duración: 45 horas. Evaluación final aprobada. Resolución N° 133/08-CD-FFHA.

Curso de capacitación: **Taller para el desarrollo de la documentación de Sistemas de Gestión de Calidad en Laboratorios.** Instituto Argentino de Normalización y Certificación – Departamento de Capacitación de RR.HH, IRAM Nuevo Cuyo, del 28 al 29 de Junio del 2006. Duración: 16 horas. Calidad de ASISTENTE. Registro GC 43902.

Curso de capacitación: **Calidad en laboratorios. Introducción a la Norma IRAM 301 (ISO-IEC 17025)**. Instituto Argentino de Normalización y Certificación – Departamento de Capacitación de RR.HH, IRAM Nuevo Cuyo, del 21 al 22 de Noviembre del 2005. Duración: 16 horas. Calidad de ASISTENTE. Registro GC 40957.

Curso de capacitación: **ISO 9.000:2.000 una base para la competitividad**. Facultad de Ciencias de la Alimentación – UNC, del 12 al 13 y del 19 al 20 de Septiembre del 2003. Calidad de ASISTENTE.

Curso de capacitación: **Dibujo asistido por computadora – AutoCad 14 en 2 D**. Secretaría de Extensión Universitaria, Facultad de Ingeniería – UNSJ. Dictado durante el mes de Junio del 2003. Duración: 30 horas. Evaluación final aprobada. Resolución N° 661-Dec.

Participación en el **Seminario Taller para la determinación del perfil del egresado del ciclo de pregrado de las carreras de Ingeniería – Carta DACUM**. Subproyecto de apoyo a la Articulación de la Educación Superior – Secretaría de Políticas Universitarias – Ministerio de Educación, Ciencia y Tecnología de la Nación, del 25 al 26 de Febrero del 2003.

Curso Taller: **El Factor Humano en la Empresa**. Centro Universitario Técnico Educativo, Facultad de Ingeniería - UNSJ. Dictado durante el mes de Junio del 2002. Duración: 25 horas. Resolución N° 802-Dec.

Jornadas: **Jornadas Universitarias de Higiene y Seguridad en el trabajo**. Secretaria de Obras y Servicios de la UNSJ – Comité Central de Higiene y Seguridad. Dictado durante el mes de Mayo del 2002. Duración: 30 horas. Evaluación final aprobada.

8.7 CONOCIMIENTO DE IDIOMAS - Capacitación en el Idioma Inglés: otorgado en el año 1996, por el Saint John's Language College (2 años de cursado con clases teórico-prácticas en el Instituto Cambridge y 6 años en el Instituto Saint John's Language College). Resolución N° 522 – HCGE 95. Dirección de Educación Privada Ley 3855/73. Aprobado por el Ministerio de Educación, Secretaría de Educación San Juan.

8.8 CAPACITACIÓN DOCENTE

- **Capacitación Docente**. Instituto de Formación Docente ISPE “Domingo Faustino Sarmiento”, Aprobado por el Ministerio de Educación, Secretaría de Educación San Juan. Nivel: EGB, Nivel Polimodal. Horas reloj: 250 hs (modalidad semi-presencial). Resolución N° 5855-ME-2007.

8.9 OTRAS ACTIVIDADES DE C-T - Estancias y pasantías

PASANTÍAS DE INVESTIGACIÓN

Pasantía correspondiente a tareas de Investigación en el Proyecto: “*Concentración por ósmosis inversa y obtención de ácido tartárico a partir de soluciones diluidas de bitartratos*” en el Instituto de Biotecnología de la Facultad de Ingeniería, Universidad Nacional de San Juan (2001-2003) Resolución N° 1419-Dec.

ESTADÍAS DE INVESTIGACIÓN

Estadía de Capacitación en el Instituto Leloir, adquiriendo destrezas en técnicas de Biología Molecular, dirigida por la Dra. Olga Castro; del 6 de Febrero al 1 de Marzo del 2007.

9. TRABAJOS DE TRANSFERENCIA Y EXTENSIÓN REALIZADOS

9.1 Trabajos tecnológicos reportados en informes técnicos

1. **"INFORME TÉCNICO HARINA DE ALGARROBA ZONA 1"**, para la Cooperativa Huarpe, Dirección de Políticas para la Equidad y el Desarrollo Social, Ministerio de Desarrollo Humano y Promoción Social. Receptor Firma en Trámite.
Informe técnico completo. Asesoría técnica. 09/01/2023.

Responsables: Dres M.P. Fabani, R. A. Rodriguez, G. D. Mazza

2. **"INFORME TÉCNICO HARINA DE ALGARROBA ZONA 2"**, para la Asociación de Productores y Productoras de Bermejo. Receptor Firma en trámite.
Informe técnico completo. Asesoría técnica. 09/01/2023.

Responsables: Dres M.P. Fabani, R. A. Rodriguez, G. D. Mazza

3. **"Extracción y cuantificación de polifenoles totales en cáscara de granada, descarte del proceso de obtención del jugo"**, para la Empresa Olivares de España SA. Receptor Sr Enrique Zalazar, Apoderado de la Empresa.
Informe técnico completo. Asesoría técnica. 22/12/2022.

Responsables: Dres M.P. Fabani, R. A. Rodriguez, G. D. Mazza

4. **"Propiedades de suplemento dietario y de las pectinas obtenidos de cáscaras de Granada"**, para la Empresa Olivares de España SA. Receptor Sr Enrique Zalazar, Apoderado de la Empresa.
Informe técnico completo. Asesoría técnica. 08/11/2022.

Responsables: Dres M.P. Fabani, R. A. Rodriguez, G. D. Mazza

5. **"Caracterización de la cáscara de la granada, descarte del proceso de obtencion del jugo"**, para la Empresa Olivares de España SA. Receptor Sr Enrique Zalazar, Apoderado de la Empresa.
Informe técnico completo. Asesoría técnica. 08/11/2022.

Responsables: Dres M.P. Fabani, R. A. Rodriguez, G. D. Mazza

6. **"Caracterización del cultivo de arveja var. UTRILLO, var. ONWARD y harina de arveja"**, para la Cooperativa FECOAGRO LTDA. Receptor Sr Alberto de los Ríos Presidente de la Cooperativa.
Informe técnico completo. Asesoría técnica. 05/07/2022.

Responsables: Dres M.P. Fabani, R. A. Rodriguez, G. D. Mazza

7. **"Economía Circular en Cannabis Medicinal: Empleo de biocarbón de bagazo de cerveza como sustrato alternativo en la producción de esquejes de cannabis medicinal"**, para CANME SAN JUAN Sociedad del Estado, Provincia de San Juan. Receptor: Dr. Roberto Correa, Presidente CANME.

Informe técnico completo. Asesoría técnica. 17/05/2022.

Responsables: Dres M.P. Fabani, R. A. Rodriguez, G. D. Mazza

8. **"Características de las cáscaras de pistacho (Pistacia vera L.) y sus aplicaciones como biocarbón"**, para Empresa Frutos del Sol, Provincia de San Juan. Receptor: Sra Laura Pedrozo, Gerenta de la Empresa.

Informe técnico completo. Asesoría técnica. 06/05/2022.

Responsables: Dres M.P. Fabani, R. A. Rodriguez, G. D. Mazza

9.2 Convenios y Actas complementarias

- CONVENIO MARCO DE COOPERACION ENTRE LA EMPRESA "DULCES PIZARRO SRL" DE LA PROVINCIA DE SAN JUAN Y LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN JUAN - INSTITUTO DE BIOTECNOLOGIA, para trabajar en conjunto.
- ACTA COMPLEMENTARIA DE ASISTENCIA Y COOPERACION ENTRE LA EMPRESA "DULCES PIZARRO SRL" DE LA PROVINCIA DE SAN JUAN Y LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN JUAN - INSTITUTO DE BIOTECNOLOGIA, para trabajar en conjunto en el Proyecto de Desarrollo Económico y Social PDS – UNSJ "Alternativas sustentables para el aprovechamiento de los residuos generados en la industria del membrillo (*Cydonia oblonga* Miller) mediante la caracterización químico-biológica", está en curso siguiendo los trámites legales para completar firmas de las autoridades correspondientes.
- CONVENIO MARCO DE COOPERACION ENTRE FECOAGRO Ltda. Y LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN JUAN, para trabajar en conjunto en Proyectos de Desarrollo Económico y Social PDS – UNSJ, APROBADO por el Consejo Superior de la UNSJ. Resolución N° 107/08-CS (Firmado, en vigencia).

- ACTA COMPLEMENTARIA DE ASISTENCIA Y COOPERACION ENTRE FECOAGRO Ltda. Y LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN JUAN - INSTITUTO DE BIOTECNOLOGIA, para trabajar en conjunto en el Proyecto de Desarrollo Económico y Social PDS – UNSJ “Diseño de un sistema integral de elaboración de productos deshidratados saludables. Alternativas de valorización del zapallo (*Cucurbita moschata*) y del melón (*Cucumis melo*)” (Firmado, en vigencia).
- CONVENIO MARCO DE COOPERACION ENTRE CERVECERIA CUMBRE Y LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN JUAN, para trabajar en conjunto en Proyectos de Desarrollo Tecnológico y Social – UNSJ, APROBADO por Consejo Superior (Firmado, en vigencia).
- ACTA COMPLEMENTARIA DE ASISTENCIA Y COOPERACION ENTRE CERVECERIA CUMBRE Y LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN JUAN, para trabajar en conjunto en el Proyecto de Desarrollo Tecnológico y Social – UNSJ 2020-2022, “ECONOMIA CIRCULAR DEL BAGAZO DE CERVEZA ARTESANAL: DE RESIDUO A MATERIA PRIMA”, APROBADO por Consejo Superior (Firmado, en vigencia).
- CONVENIO MARCO DE COOPERACION ENTRE ESCUELA E INSTITUTO SUPERIOR SAN NICOLAS DE BARI Y LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN JUAN, para trabajar en conjunto en Proyectos de Extensión – UNSJ (Firmado, en vigencia).
- ACTA COMPLEMENTARIA DE ASISTENCIA Y COOPERACION ENTRE ESCUELA E INSTITUTO SUPERIOR SAN NICOLAS DE BARI Y LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN JUAN, para trabajar en conjunto en el Proyecto de Desarrollo Tecnológico y Social – UNSJ 2020-2022, “ECONOMIA CIRCULAR DEL BAGAZO DE CERVEZA ARTESANAL: DE RESIDUO A MATERIA PRIMA”, en trámite.
- CONVENIO MARCO DE COOPERACION ENTRE LA EMPRESA OLIVARES DE ESPAÑA SRL Y LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN JUAN, para trabajar en conjunto en Proyectos de Investigación y Desarrollo, en trámite (Firmado, en vigencia).
- ACTA COMPLEMENTARIA DE ASISTENCIA Y COOPERACION ENTRE LA EMPRESA OLIVARES DE ESPAÑA SRL Y LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN JUAN, para trabajar en conjunto en para trabajar en conjunto en Proyectos de Investigación y Desarrollo, en trámite.
- CONVENIO MARCO DE COOPERACION ENTRE LA CANME Y LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN JUAN, para trabajar en conjunto en Proyectos de Investigación y Desarrollo, APROBADO por el Consejo Superior de la UNSJ.
- ACTA COMPLEMENTARIA DE ASISTENCIA Y COOPERACION ENTRE LA EMPRESA OLIVARES DE ESPAÑA SRL Y LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN JUAN, para trabajar en conjunto en para trabajar en conjunto en Proyectos de Investigación y Desarrollo, APROBADO por el Consejo Superior de la UNSJ.
- ACTA COMPLEMENTARIA DE ASISTENCIA Y COOPERACION ENTRE LA MUNICIPALIDAD DE ALBARDÓN Y LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN JUAN, para trabajar en conjunto en para trabajar en conjunto en Proyectos de Investigación y Desarrollo (Firmado, en vigencia).

10. PRODUCCIONES Y SERVICIOS

10.1 Desarrollos de productos, procesos productivos y sistemas tecnológicos

1. "**Suplemento dietario de cáscara de granada**", para la Empresa Olivares de España SA. Informe técnico completo. 10/11/2022,
2. "**Desarrollo de productos con harinas alternativas**", para el Instituto Superior San Nicolás de Bari, San Juan. Informe técnico completo. 15/10/2022.
3. "**Biochar pirolítico proveniente de la producción de pistacho regional**", para la Empresa Frutos del Sol SA, San Juan. Informe técnico completo. 21/09/2022.

10.2 Asesorías

Servicios tecnológicos y Servicios tecnológicos de alto nivel – Modalidad STAN (CONICET)

1.- **STAN - “Determinación de los componentes químicos de materiales lignocelulósicos”.** STAN-CONICET

Prestador: PROBIEN (CONICET-Universidad Nacional del Comahue).

Título: Determinación de los componentes químicos de materiales lignocelulósicos
Código: ST5606. Autorizado por la Gerencia de Vinculación Tecnológica del CONICET en el marco de la Resolución D.C. N°1873/11, reglamentada por Resolución D.C. N° 1874/12. Responsables técnicos: Dr. Germán Mazza, Dras. Rosa Rodriguez y M Paula Fabani. Gestión de vinculación: Química Marcela Amaro

1.1. Prestación realizada: Orden de Facturación N° 62.	Fecha: abril de 2021.
Comitente: Sra. Gómez, María Pía (DNI: 31643079)	Monto: \$ 6.024 UVT actuante: INNOVA-T
Servicio eventual	

2.- **STAN - “Análisis fisicoquímico de suelos”.** STAN-CONICET

Prestador: PROBIEN (CONICET-Universidad Nacional del Comahue).

Título: Análisis fisicoquímico de suelos

Código: ST5605. Autorizado por la Gerencia de Vinculación Tecnológica del CONICET en el marco de la Resolución D.C. N°1873/11, reglamentada por Resolución D.C. N° 1874/12.

Responsables técnicos: Dr. Germán Mazza, Dras. Rosa Rodriguez y M Paula Fabani.

Gestión de vinculación: Química Marcela Amaro

3.- **STAN - “Asesoría sobre la elaboración de harinas alternativas”.** STAN-CONICET

Prestador: PROBIEN (CONICET-Universidad Nacional del Comahue).

Título: Asesoría sobre la elaboración de harinas alternativas

Código: ST5746. Autorizado por la Gerencia de Vinculación Tecnológica del CONICET en el marco de la Resolución D.C. N°1873/11, reglamentada por Resolución D.C. N° 1874/12.

Responsables técnicos: Dr. Germán Mazza, Dras. Rosa Rodriguez y M Paula Fabani.

Gestión de vinculación: Química Marcela Amaro

3.1. Prestación realizada: Orden de Facturación N° 79.	Fecha: mayo de 2022.
Comitente: CANME (Cannabis Medicinal Origen San Juan) Sociedad del Estado. Gobierno de la Provincia de San Juan. El comitente aportó el transporte e insumos utilizados en la Asesoría.	Monto: \$ 0. UVT actuante: INNOVA-T.
Servicio eventual	
3.2. Prestación realizada: Orden de Facturación N° 113.	Fecha: septiembre de 2022.

Comitente: Olivares de España SA. El comitente aportó el transporte e insumos utilizados en la Asesoría.	Monto: \$ 0. UVT actuante: INNOVA-T.
Servicio eventual	
3.3. Prestación realizada: Orden de Facturación N° 114.	Fecha: septiembre de 2022.
Comitente: Olivares de España SA. El comitente aportó el transporte e insumos utilizados en la Asesoría.	Monto: \$ 0. UVT actuante: INNOVA-T.
Servicio eventual	
3.4. Prestación realizada: Orden de Facturación N° 136.	Fecha: septiembre de 2022.
Comitente: Escuela Agrotécnica de Valle Fértil. El comitente aportó el transporte e insumos utilizados en la Asesoría.	Monto: \$ 0. UVT actuante: INNOVA-T.
Servicio eventual	
3.5. Prestación realizada: Orden de Facturación N° 137.	Fecha: septiembre de 2022.
Comitente: Dirección de Políticas para la Equidad y el Desarrollo Social, Ministerio de Desarrollo Humano y Promoción Social. El comitente aportó el transporte e insumos utilizados en la Asesoría.	Monto: \$ 0. UVT actuante: INNOVA-T.
Servicio eventual	
3.6. Prestación realizada: Orden de Facturación N° 139.	Fecha: septiembre de 2022.
Comitente: Comunidad de Productores de Algarroba de Bermej. El comitente aportó el transporte e insumos utilizados en la Asesoría.	Monto: \$ 0. UVT actuante: INNOVA-T.
Servicio eventual	

4.- **STAN - “Asesoría sobre uso de biochar como sustrato”.** STAN-CONICET
Prestador: PROBIEN (CONICET-Universidad Nacional del Comahue).

Título: Asesoría sobre uso del biochar como sustrato

Código: ST5745. Autorizado por la Gerencia de Vinculación Tecnológica del CONICET en el marco de la Resolución D.C. N°1873/11, reglamentada por Resolución D.C. N° 1874/12.

Responsables técnicos: Dr. Germán Mazza, Dras. Rosa Rodriguez y M Paula Fabani.

Gestión de vinculación: Química Marcela Amaro

4.1. Prestación realizada: Orden de Facturación N° 74.	Fecha: mayo de 2022.
Comitente: Empresa Frutos del Sol Sociedad Anónima. El comitente aportó el transporte e insumos utilizados en la Asesoría.	Monto: \$ 0. UVT actuante: INNOVA-T.
Servicio eventual	
4.2. Prestación realizada: Orden de Facturación N° 80.	Fecha: 01/05/2022-01/07/2022

<p>Comitente: CANME (Cannabis Medicinal Origen San Juan) Sociedad del Estado. Gobierno de la Provincia de San Juan. El comitente aportó el transporte e insumos utilizados en la Asesoría en el laboratorio</p>	<p>Monto: \$ 0. UVT actuante: INNOVA-T.</p>
<p>Servicio eventual</p>	