

Curriculum Vitae Resumido

MARIA CRISTINA AÑÓN
E-Mail: mca@unlp.edu.ar

LUGAR DE TRABAJO

Centro de Investigación y Desarrollo en Criotecología de Alimentos (CIDCA, UNLP-CONICET). Calle 47 y 116 - (1900) La Plata. Tel y Fax (54 221) 424-9287, 425-4853 y 489-0741

TITULO OBTENIDO

- Doctora en Ciencias Bioquímicas, Facultad de Ciencias Exactas, Universidad Nacional de La Plata. Diciembre de 1974

POSICION ACTUAL

- Miembro de la Carrera del Investigador Científico del Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET), Categoría Actual: Investigador Superior (desde septiembre de 1999)
- Profesor Titular Ordinario. Asignatura Bromatología, Facultad de Ciencias Exactas, Universidad Nacional de La Plata (desde abril de 1986), con dedicación exclusiva desde abril de 1989
- Miembro Titular de la Academia Nacional de Farmacia y Bioquímica – Sitial Bromatología – Desde octubre 2004
- Investigador Asociado del Programa PEDECIBA en el Área Química - Universidad de la República – Uruguay - Desde 2005

POSICION PREVIA

- Director del Centro de Investigación y Desarrollo en Criotecología de Alimentos (CIDCA), (UNLP-CONICET) diciembre 1985 - enero 2003
- Presidente de la Comisión Coordinadora Académica de la Maestría en Higiene y Tecnología de Alimentos (UNLP) – 1999-2005

TRABAJOS CIENTIFICOS PUBLICADOS Y/O EN PRENSA EN REVISTAS NACIONALES E INTERNACIONALES ARBITRADAS

Total: 244 (nacionales 7 e internacionales 237)

Publicaciones efectuadas en los últimos cinco años

1. "Amaranth starch rich fraction properties modified by extrusion and fluidised bed heating"
Gonzalez, R., Carrara, C., Tosi, E., Añón, M.C., Pilosof, A. *LWT Food Science and Technology* **40**: 136-143 (2007)
2. "Effect of low temperature storage on physical and physiological characteristics of eggplant fruit (*Solanum melongena* L.)"
Concellón, A., Añón, M.C., Chaves, A.R. *LWT Food Science and Technology* **40**: 389-396 (2007)
3. "Effect of thermal treatment on the proteins of amaranth isolates"
Avanza, M.V., Añón, M.C. *Journal of the Science of Food and Agriculture* **87**: 616-623 (2007)
4. "Amaranth starch-rich fraction properties modified by high-temperature heating"
Gonzalez, R., Tossi, E., Re, E., Añón, M.C., Pilosof, A.M.R. Martinez, K. *Food Chemistry* **103**: 927 – 934 (2007)
5. "Effect of extraction and precipitation conditions during soybean protein isolates production on the genistein series content"
Speroni Aguirre, F.J., Milesi, V., Añón, M.C. *Journal of the American Oil Chemists Society* **84**: 305-314 (2007)
6. "Physicochemical and structural characterization of Lima Bean (*Phaseolus lunatus*) globulins"
Chel-Guerrero, L., Scilingo, A.A., Gallegos Tintoré, S., Dávila, G., Añón, M.C. *LWT* **40**: 1537-1544 (2007)
7. "Lipid and protein deterioration during the chilled storage of minced sea salmon (*Pseudoperca semifasciata*)"
Tironi, V.A., Tomás, M.C., Añón, M.C. *Journal of the Science Food and Agriculture* **87**: 2239 – 2246 (2007)
8. "Genistein inhibits contractile force, intracellular Ca^{+2} increase and Ca^{+2} oscillations induced by serotonin in rat aortic smooth muscle"
Speroni, F., Rebolledo, A., Salemme, S., Añón, M.C., Tanzi, F., Milesi, V. *Journal of Physiology and Biochemistry* **63**: 143 – 152 (2007)
9. "Amaranth globulin polypeptide heterogeneity"
Quiroga, A.V.; Martinez, N.E.; Añón, M.C. *Protein Journal* **26**: 327-333 (2007)
10. "Contribution of the starch, protein and lipid fractions in the physical, thermal and structural properties of Amaranth (*Amaranth caudatus*) flour films"

- Tapia Blacido, D., Mauri, A.N., Menegalli, F., Sobral, P.J.A., Añón, M.C. *Journal of Food Science* **75**: E293 – E300 (2007)
11. "Effect of soy protein on physical and rheological properties of wheat starch"
Ribotta, P.D., Colombo, A., León, A.E., Añón, M.C. *Starch* **59**: 614-623 (2007)
12. "Physical, sensory and chemical evolution of cooked spaghetti"
Martínez, C.A., Ribotta, P.D., León, A.E., Añón, M.C. *Journal of Texture Study* **38**: 666-683 (2007)
13. "Stability of concentrated emulsions measured by optical and rheological methods. Effect of processing conditions. I. Whey protein concentrates"
Lizarraga, M.S. Pan, L.G., Añón, M.C, Santiago, L.G. *Food Hydrocolloids*. **22**: 868-872 (2008)
14. "Physicochemical and rheological properties of soybean protein emulsions processed with a combined temperature-high pressure treatment"
Puppo, M.C; Beaumal, V.; Chapleau, N.; Speroni, F.; de Lamballerie, M.; Añón, M.C.; Anton, M. *Food Hydrocolloids* **22**: 1079-1089 (2008).
15. "Mature *Amaranth hypochondriacus* seeds contain non-processed 11S precursors"
Molina, M.I., Cricosta, A., Añón, M.C., Petruccelli, S. *Phytochemistry* **69**: 58-65 (2008)
16. "Application of surface response methodology to optimize hydrolysis of wheat gluten and characterization of selected hydrolysate fractions"
Drago, S., Gonzalez, R.J., Añón, M.C. *Journal of the Science Food and Agriculture* **88**: 1415 – 1422 (2008)
17. "Mechanical and physical properties of soy protein films with pH modified microstructures"
Mauri, A.N., Añón, M.C. *Food Science and Technology International* **14**: 119-125 (2008)
18. "Effects of drying conditions on some physical properties of soy protein films"
G. Denavi, G., Tapia-Blácido, D.R., Añón, M.C., Sobral, P.J.A., Mauri, A.N., Menegalli, F.C. *Journal of Food Engineering* **90**: 341-349 (2009)
19. "The effect of glycosylation on foam and structural properties of β -lactoglobulin"
Medrano, A., Abirached, M.C. Panizzolo, L.A., Moyna, P., Añón, M.C. *Food Chemistry* **113**: 127-133 (2009)
20. "Gelation of soybean proteins induced by sequential high pressure and thermal treatment"
Speroni, F., Beaumal, V., de Lamballerie, M., Antón, M., Añón, M.C., Puppo, M.C. *Food Hydrocolloids* **23**: 1433–1442 (2009)
21. "Characterization of amaranth proteins modified by trypsin proteolysis. Structural and functional changes"
Condés, M.C., Scilingo, A.A., Añón, M.C. *LWT* **42**: 963-970 (2009)
22. "Two novel anti hypertensive tetrapeptides from *Amaranthus Hypochondriacus* 11S globulin"
Vecchi, B., Añón, M.C. *Phytochemistry* **70**: 864-870 (2009)
23. "Lipid oxidation in chilled sea salmon (*Pseudoperca semifasciata*). Effect of the application of rosemary extracts (*Rossmarinus officinalis* L.)"
Tironi, V., Tomás, M.C. and Añón, M.C. *International Journal of Food Science and Technology* **44**: 1254 – 1262 (2009)
24. "Structural modifications of amaranth proteins during germination"
Aphalo, P., Martínez, E.N., Añón, M.C. *The Protein Journal* **28**: 131-138 (2009)
25. "Structural and functional properties of soy protein isolate and cod gelatin blend films".
Denavi, G.A., Pérez-Mateos, M., Añón, M.C., Montero, P., Mauri, A.N., Gómez-Guillén, M.C. *Food Hydrocolloids*. **90**: 341-349 (2009)
26. "Genistein effects on Ca^{2+} handling in human umbilical artery: inhibition of sarcoplasmic reticulum Ca^{2+} release and of voltage-operated Ca^{2+} channels"
Speroni F, Rebolledo, A., Salemme, S., Roldán-Palomo, P.R.R., Rimorini, L., Añón, M.C., Spinillo, A., Tanzi F.; Milesi, V. *Journal of Physiology and Biochemistry* **65**: 113-124 (2009)
27. "Functional properties of brown-rice and milled-rice proteins. Comparison between two cultivars"
Pincioli, M., Vidal, A., Añón, M.C., Martínez, N.E. *LWT Food Science and Technology* **42**: 1605-1610 (2009)
28. "Stability of quinoa flour proteins (*Chenopodium quinoa* Willd.) During storage"
Abugoch, L., Castro, E. Tapia, C., Añón, M.C., Gajardo, P., Villarroel, A. *International Journal of Food Science and Technology* **44**: 2013-2020 (2009)
29. "Globulin-p and 11S-globulin from *Amaranthus Hypochondriacus*: are two isoforms of the 11S-globulin"
Quiroga, A., Martínez, N., Rogniaux, H. Geairon, A., Añón, M.C. *The Protein Journal* **28**: 457-467 (2009)
30. Quality loss during the frozen storage of sea salmon (*Pseudoperca semifasciata*). Effect of rosemary (*Rossmarinus officinalis* L.) extract.
Tironi, V., Tomás, M.C., Añón, M.C. *LWT* **43**: 262-273 (2010)
31. "Potencial antitumoral properties of proteins isolated from Amaranth seeds"
Barrio, D.A., Añón, M.C. *European Journal of Nutrition* **49**: 73-82 (2010)
32. "Amaranth proteins as a source of antioxidant peptides. Effect of proteolysis."
Tironi, V., Añón, M.C. *Food Research International* **43**: 315-322 (2010)
33. "Wheat flours for breadmaking: Effect of mixing time on structural and rheological properties of dough"
Gómez, A., Ferrero, C.; Calvelo, A., Añón, M.C. Puppo, M.C. *International Journal of Food Properties* (2009)
34. "Characterization of soybean proteins fatty-acid systems"

- Quiroga, A., Añón, M.C., Puppo, M.C. *Journal of the American Oil Chemists Society* **87**: 507-514 (2010)
- 35.** "Stability of oil:water emulsions of amaranth proteins. Effect of hydrolysis and pH"
Ventureira, J., Martínez, E.N., Añón, M.C. *Food Hydrocolloids* **24**: 551-559 (2010).
- 36.** "A study of the retrogradation process in five Argentine rice starches"
Iturriaga, L., Lopez de Mishima, B., Añón, M.C. *LWT Food Science and technology* **43**: 670-674 (2010)
- 37.** "Effect of modified celluloses on dough rheology and microstructure"
Correa, M.J., Añón, M.C., Perez, G.T., Ferrero, C. *Food Research International* **43**: 780-789 (2010)
- 38.** "Optimization of additive combination for improved soy-wheat bread quality"
Ribotta, P.D., Pérez, G.T., Añón, M.C., Leon, A.L. *Food and Bioprocess Technology* **3**: 395-405 (2010)
- 39.** "Interactions between polyphenols and soybean proteins: Applications in soybean-protein-isolate production"
Speroni, F., Milesi, V., Añón, M.C. *LWT Food Science and Technology* **43**: 1265-1270 (2010)
- 40.** "Characterization of soybean proteins fatty-acid systems"
Quiroga, A., Añón, M.C., Puppo, M.C. *JAOCS* **87**: 507-514 (2010)
- 41.** "Influence of pH on structure and function of amaranth (*Amaranthus hypochondriacus*) protein isolates"
Abugoch, L.E., Martinez, E.N., Añón, M.C. *Cereal Chemistry* **87**: 448-453 (2010)
- 42.** "Effect of calcium and high pressure on soybean proteins: a calorimetric study"
Speroni, F.J., Añón, M.C., de Lamballerie M. *Food Research International* **43**: 1347-1355 (2010)
- 43.** "Possible association of markers on bovine chromosome 5 with growth and fat traits in Hereford cattle raised under extensive conditions"
Rogberg-Muñoz, A., Prando, A., Melucci, L., Villegas, E.E., Ripoli, M.V., Peral-García, P., Baldo, A., Añón, M.C., Giovambattista, G. *Animal Genetics* **132**: 186-188 (2010) – Nota breve
- 44.** "Beta-conglycinin and glycinin soybean proteins emulsions treated by a combined temperature-high pressure process"
Puppo, C., Beaumal, V., Speroni, F., de Lamballerie, M., Añón, M.C. Anton, M. *Food Hydrocolloids* **25**:389-397 (2011)
- 45.** "Amaranth seeds protein hydrolysates have *in-vivo* and *in-vitro* anti hypertensive activity"
Fritz, M., Vechi, B., Rinaldi, G., Añón, M.C. - *Food Chemistry* **126**, 878-884 (2011)
- 46.** "Association of bovine chromosome 5 markers with birth and weaning weight in Hereford cattle raised under extensive conditions"
Rogberg-Muñoz, A. Melucci, L., Prando, A., Villegas-Castagnasso, E.E., Ripoli, M.V., Peral-García, P., Baldo, A., Añón, M.C., Giovambattista, G. - *Livestock Science*, **135**, 124-130 (2011)
- 47.** "Effect of mixing time on structural and rheological properties of wheat flours dough for breadmaking"
Gómez, A., Ferrero, C.; Calvelo, A., Añón, M.C. Puppo, M.C. - *International Journal of Food Properties* **14**: 583-598 (2011)
- 48.** "Amaranth (*Amaranthus hypochondriacus*) vicilin subunit structure"
Quiroga, A., Martínez, E.N., Añón, M.C. - *Journal of Agricultural and Food Chemistry* **58**: 12957 – 12963 (2011)
- 49.** "Structural changes in gluten proteina structure after addition of emulsifiers. A Raman spectroscopy study
Ferrer E.G., Gomez A.V., Añón M.C., Puppo M.C. - *Spectrochimica Acta Part A: Molecular and Biomolecular Spectroscopy* **79**: 278-281 (2011)
- 50.** Antioxidant activity of amaranth protein or their hydrolysates under simulated gastrointestinal digestion
Orsini Delgado, M.C., Tironi, V.A., Añón, M.C. - *LWT Food Science and Technologies* **44**: 1752-1760 (2011)
- 51.** "Desestabilización de emulsiones aceite-agua preparados con proteínas de soja"
Abirached, C., Medrano, A., Panizzolo, L.A., Moyna, P., Añón, M.C. - *INNOTEC* **6**: 7-10 (2011)
- 52.** "Interfacial and emulsifying properties of amaranth (*Amaranthus hypochondriacus*) protein isolates under different conditions of pH"
Ventureira J, L, Bolontrade A, J, Speroni F, Briand E, D, Scilingo A, Ropers M, H, Boury F, Añón M, C, Anton, M. - *LWT Food Science and Technologies* **45**: 1.-7 (2012)
- 53.** "Influence of NaCl concentration and high pressure treatment on thermal denaturation of soybean proteins
Añón, M.C., Lamballerie, M., Speroni, F.J. - *Innovative Food Science and Emerging Technologies*. **12**: 443-450 (2011)
- 54.** "The effect of glycation on oil-water emulsion properties of b-lactoglobulin"
Medrano, A., Abirached, C., Panizzolo, L., Moyna, P., Añón, M.C. - *LWT Food Science and Technologies* **45**: 253-260 (2012)
- 55.** "Kinetics for describing the destabilization process of protein foams"
Panizzolo, L.A., Mussio, L.E., Añón, M.C. - *International Journal of Food Properties* **15**. 60-68 (2012)
- 56.** "Correlation of average hydrophobicity, water/air interface surface rheological properties and foaming properties of proteins"
Medrano A.; Abirached C.; Araujo A.C.; Panizzolo L.; Moyna P.; Añón M.C. - *International Journal of Food Science and Technology* **18**: 187-193 (2012)

57. "Physicochemical, functional and biological properties of amaranth (*Amaranth hypochondriacus*) 7S globulin"
Quiroga, A., Aphalo, P., Ventureira, J., Martínez, N.E., Añón, M.C. - *Journal of the Science of Food and Agriculture* **92**: 397-403 (2012)
58. "Analysis of soluble proteins/aggregates derived from gluten-emulsifiers systems"
Gomez, A., Ferrer, E., Añón, M.C.; Puppo, M.C. - *Food Research International* **46**: 62-68 (2012)
59. "Physicochemical and structural properties of amaranth protein isolate treated with high pressure"
Condés, M.C., Speroni, F.J.; Mauri, A., Añón, M.C.
Innovative Food Science and Emerging Technologies **14**: 11-17 (2012)
60. "Comparison of Interfacial and Foaming Properties of Soy and Whey Protein Isolates"
Abirached, C., Medrano, C.A., Araujo, A.C., Moyna, P., Añón, M.C, and Panizzolo, L.A.
Journal of Food Science and Engineering **2**: 376-381 (2012)
61. "Colour assement on bread wheat and triticale fresh pasta"
Martinez, C.S, Ribotta, P.D, Leon, A.E, Añón, M.C.
International Journal of Food Properties **15**: 1054-1068 (2012)
62. "Effect of acid treatment on structural and foaming properties of soy –amaranth protein mixtures"
Ventureita J.L, Martinez, E.N, Añón, M.C.
Food Hydrocolloids **29**: 272-279 (2012)
63. "Effect of high pressure on solubility and aggregability of calcium-added soybean proteins"
Añón, M.C , de Lamballerie, M , Speroni, F
Innovative Food Science and Emerging Technologies **16**: 155-162 (2012)
64. "Functional properties and microstructures of cowpea cultivated in the NEA-Argentina"
Avanza, M.V., Chaves, M.G., Acevedo, B., Añón, M.C.
LWT – Food Science and Technology **49**: 123-130 (2012)
65. "Amaranth proteins foaming properties: Adsorption kinetics and foam formation—Part 1"
Bolontrade, A, J, Scilingo, A, A, Añón, M.C
Colloids and Surfaces B: Biointerfaces **105**:319– 327 (2013)
65. "Nutritional and anti-nutritional characterization of four cowpea varieties under thermal treatments: Canonical discriminant analysis."
Avanza M.V., Acevedo, B., Chaves, M.G., Añón, M.C.
LWT- Food Science and Technology **51**: 148-157 (2013)
66. "Changes in secondary structure of gluten proteins due to emulsifiers"
Gómez, A.V., Ferrer, E.G., Añón, M.C., Puppo, M.C.
Journal of Molecular Structure **1033**: 51-58 (2013)
67. "Correlation of average hydrophobicity, water/air interface surface rheological properties and foaming properties of proteins"
Medrano A., Abirached, C., Araujo, A.C., Panizzolo, L.A., Moyna, P., Añón, M.C.
Food Science and Technology International **18**: 187-193 (2013)
68. "Cold-set gelation of high pressure-treated soybean proteins"
Speroni, F., Añón, M.C
Food Hydrocolloids **33**: 85-91 (2013)

CAPITULOS Y TRABAJOS CIENTIFICOS PUBLICADOS Y/O EN PRENSA EN TEXTOS

Total: 27

Publicados en los últimos cinco años

1. "Soja"

Puppo, M.C., Arocha Gularte M., Perez, G., Ribotta, P., Añón, M.C.

En: "*De tales harinas tales panes. Granos, harinas y productos de panificación en Iberoamérica*" – Baéz Impresiones, Argentina, Cap. 8, 321 - 361 (2007)

2. "Films based on biopolymers from conventional and non conventional sources"

Sobral, P.J.A., Alvarado, J.D., Zaritzky, N.E., Laurindo, J.B., Gómez-Guillen, C., Añón, M.C., Monterol, P., Denavi, G., Molina Ortiz, S.E., Mauri, A.A., Pinotti, A., Garcia, M.A., Martino, M.N., Carvalho, R.A.

En "*Food Engineering: Integrated Approaches*". Ed. G.F. Gutiérrez-López, G.V. Barbosa-Cánovas, J. Welti-Chanes and E. Parada-Arias. Springer Science+Business Media, LLC. ISBN: 978-0-387-75429-1, New York, USA. Cap. 11, 193-225 (2008)

3. "Techno-functional Properties from Hydrolyzed Wheat Gluten Fractions"

Drago, S.R.; González, R.J., Añón, M.C.

En: *Food Science and Technology: New Research*. Ed. Greco, L.V., Bruno, M.N. Nova Science Publishers, Inc Cap. 16 355-381 (2008).

4. "Ceras de girasol"

Añón M.C.

En: *Selected Themes on Edible Fats and Oils Books*, Block and Barrera Arellano, Eds., AOCS Press (en prensa)

5. "Valor nutricional y saludable de materias primas para la elaboración de productos de panificación"

Añón, M.C., Puppo, M.C., Pedroza-Islas, R., Oliete, B., Villagómez-Zavala, D.

En: *Aspectos Nutricionales y Saludables de los productos de Panificación* Eds. Lutz M, León, A. Universidad de Valparaíso Editorial, Chile. Cap. V, 73 –123 (2009).

6. "Emulsion properties of different protein fractions from hydrolyzed wheat gluten"

Drago S. R., González R. J., Añón M.C.

En: *Gluten: Properties, Modifications and Dietary Intolerance*. Ed. Fellstone, D.S. Nova Science Publishers, Inc. Cap. 7. Pag 113 a 132 (2011)

7. "Techno-functional properties form hydrolyzed wheat gluten fractions"

Drago S. R., González R. J., Añón M.C.

En: *Gluten: Properties, Modifications and Dietary Intolerance*. Ed. Fellstone, D.S. Nova Science Publishers, Inc. Cap. 8, 133-160 (2011)

8. "Proteínas como envases alimentarios"

Mauri, A.N.; Añón, M.C.

En: *Películas y Recubrimientos Comestibles: Propiedades y Aplicaciones en Alimentos*. Ed. Olivas, G.I., SOLiva-Fortuni, R., Martín-Belloso, O., González-Aguilar, G. Editorial trillas, México. 2011 (en prensa)

TRABAJOS PUBLICADOS O EN PRENSA EN PROCEEDINGS DE CONGRESOS

Total: 87

Nacionales: 22

Latinoamericanos e iberoamericanos: 43

Internacionales: 22

COMUNICACIONES EN CONGRESOS, JORNADAS Y SIMPOSIOS NACIONALES E INTERNACIONALES

Total: 475

Nacionales, latinoamericanos e internacionales realizados en el país: 325

Nacionales, latinoamericanos e internacionales realizados en el exterior: 150

ACTIVIDADES TECNOLÓGICAS

- Servicios a terceros: más de 300

Empresas destinatarias, entre otras,: Abbott Laboratory Argentina, Calza S.A., Compañía General Fósforo Sudamericana, FAASE S.A., Genaro García S.A., General Mills, Germaíz S.A., Guipeba-Cebal S.A., La Plata Cereal S.A., La Salteña S.A., Molinos Campodónico S.A., Molinos Río de La Plata S.A., Nidera S.A., Niza, S.A., Oleaginosa Moreno S.A., Okebon, Refinerías de Maíz S.A.I.C.F., Refinerías del Centro, Refinerías de Grasas Sudamericana, Santista Alimentos S.A., Swift-Armour S.A., Unión Gandarense S.A.I.C., UNILEVER S.A., UNILEVER Best Foods de Argentina, UNITAM S.A.

- Convenios de I + D: 9

Empresas destinatarias: SANBRA S.A. (Brasil), Vicentin SAICF, Mastellone Hnos. S.A., Refinerías de Maíz S.A, Fana Química S.A., Calsa S.A.I.C., UNILEVER S.A., Bunge - Ceval International (Brasil), ADVANTA Semillas

- Patentes: 1 (aprobada)

FORMACIÓN DE RECURSOS HUMANOS (en el total de la carrera):

- Dirección de becarios: 37(CONICET, CIC, UNLP, UNNE, FOMEC, UE)

- Codirector de becarios: 14 (CONICET)

- Director de investigadores: 20 (CONICET)

- Director de becarios alumnos: 5 (CIC)

DIRECCIÓN O CODIRECCIÓN DE TESIS DOCTORALES TERMINADAS Y APROBADAS

Total: 47

Dirección: 41 (21 con codirección)

Codirección: 6

Tesis aprobadas en los últimos cinco años

1. "Globulina-P de amaranto. Análisis de estructura y homología con otras proteínas de reserva". - Alejandra Quiroga (2008). – Universidad Nacional de La Plata - Co-director: Dra. E.N. Martínez - Calificación: Sobresaliente

2. "Obtención de proteínas lácteas glicosiladas y evaluación de las modificaciones en las propiedades funcionales de las mismas" – Alejandra Medrano (2009) – Universidad Nacional de la República, Uruguay. Co-directores: Dr. P. Moyna y L.A. Panizzolo. Calificación: Sobresaliente
3. "Estudio de la incorporación de aditivos funcionales de origen natural a músculos bovinos sometidos a cocción-pasteurización mediante el sistema sous vide" - Natalia Szerman (2009) - Universidad Nacional de La Plata - Co-Dirección. Director: Dr. Sergio Vaudagna. Calificación: Sobresaliente
4. "Propiedades estructurales y funcionales de preparados proteicos de amaranto modificados y soja-amaranto" - Jorge Luis Ventureira (2010) - Universidad Nacional de la Plata - Co-director: Dra. Estela N. Martínez - Calificación: Sobresaliente
5. "Utilización de pastas como alimentos funcionales" - Cristina Martínez (2010) - Universidad Nacional de la Plata - - Co-director: Dr. Alberto E. León - Calificación: Sobresaliente
6. "Polimorfismo y asociación de marcadores de genes candidatos para caracteres de color de carne y crecimiento en bovinos" - Andrés Rogberg (2011) - Universidad Nacional de la Plata - Co-Dirección. Director: Dr. Guillermo Giovambattista - Calificación: Sobresaliente
7. "Efecto de distintos emulsificantes sobre la microestructura de la masa y su relación con la calidad de productos de panificación" - Analía V. Gómez (2011) - Universidad Nacional de la Plata - Co-Dirección. Director: Dra. María Cecilia Puppo - Calificación: Sobresaliente
8. Acción metabólica de los microorganismos en una masa panificable" - Amelia Ivone Saiz (2011) - Universidad Nacional de Mar del Plata - Co-Dirección: Dra. Rosalía Fritz - Calificación: Sobresaliente
9. "Optimización y aceptabilidad sensorial y global de productos elaborados con amaranto destinados a programas sociales y nutricionales" - Miriam Sosa (2011) - Universidad Nacional de La Plata - Co-Dirección. Director: Dr. Guillermo Hough. Calificación: Sobresaliente
- 10 "Aislamiento y estudio de las propiedades funcionales de las fracciones 11S y 7S de proteínas de semilla de soja" Cecilia Abirached (2012) Universidad de la Republica Oriental del Uruguay.. Co-Dirección: Dr Luis A. Panizzolo. Calificación: Sobresaliente

TESIS DOCTORALES EN EJECUCIÓN

Total: 6

UBICACIÓN ACTUAL DE DISCÍPULOS,

- Carrera del investigador (categoría asistente, adjunta, independiente y principal): 20
- Universidades nacionales (categoría Profesor Adjunto): 5
- Universidades extranjeras: 4
- En empresas: 5 (Cadbury - Stani, Christian Hansen S.A. - Filial Italia, ALUFLEX, General Mills de Argentina, La Salteña S.A)
- Actividad privada profesional: 4
- Carrera del personal de apoyo (profesionales): 2

SUBSIDIOS RECIBIDOS

Para Gastos de funcionamiento del CIDCA, Proyectos de investigación, Organización de reuniones científicas e Intercambio de investigadores.

Otorgados por: CONICET, Universidad Nacional de La Plata, Secretaría de Estado de Ciencia y Tecnología, Comisión de Investigaciones Científicas de la Provincia de Buenos Aires, Agencia Nacional de Promoción de la Ciencia y la Tecnología, Organización de los Estados Americanos, CYTED, Banco Interamericano de Desarrollo, CONICyT - SECyT, ECOSUD – SECyT, CSIC – CONICET, Unión Europea (Sexto Programa Marco, responsable de uno de los grupos participantes).

PARTICIPACIÓN EN LA ORGANIZACIÓN DE REUNIONES CIENTÍFICAS

Participación en numerosas reuniones científicas de nivel nacional, latinoamericano e internacional en calidad de:

Miembro de la comisión organizadora, coordinador de mesa, presidente de sección, miembro del comité científico, presidente del comité científico y presidente de la reunión.

DICTADO DE CONFERENCIAS Y CURSOS DE POSTGRADO EN EL PAÍS Y EN EL EXTERIOR

Conferencias y presentaciones por invitación: 54 en el país y 30 en el exterior

Cursos de postgrado: 13 en el exterior y 43 en el país.

DISTINCIONES - PREMIOS

- "Profesor Dr. Armando S. Parodi 1976" Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas - El premio fue conferido al trabajo "Estudios bioquímicos del virus Junín" - Martínez-Segovia, Z.M.; Franze-Fernández, M.T.; Grau, O.; Añón, M.C.; Di Mitri, M.I.; Bandersky, S.; Martínez, O.E.

- "Accesit 1º" - Concurso "Ciencia y Tecnología Alimentaria" (1977) Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios. El premio fue conferido al trabajo "Efecto de velocidad de congelación sobre el exudado de carne bovina congelada" - Añón, M.C.; Calvelo, A.
- 1er Premio" - Concurso Ciencia y Tecnología Alimentaria (1979) Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios - El premio fue conferido al trabajo "Optimización de las condiciones operativas en la congelación de hígado vacuno" - Zaritzky, N.E.; Añón, M.C.; Calvelo, A.
- 1er Premio - Sesión de Ingredientes - 1997 - Primer Congreso Nacional de Alimentación y Nutrición - La Habana, Cuba. El premio fue conferido al trabajo "Propiedades térmicas y funcionales de concentrados de proteínas de levadura" - Otero, M.A., Vasallo, M.C., García, L., Wagner, J.R., Añón, M.C.
- Primer Premio - II Congreso Nacional y I Congreso del Caribe de Alimentación y Nutrición - 1999 - Asociación para la Ciencia y la Tecnología de los Alimentos de Cuba - La Habana, Cuba. El premio fue conferido al trabajo "Procedimientos y Tecnologías para el aumento del valor agregado de levaduras" - Otero, M.A., Cabello, A.J., Vasallo, M.C., Verdecia, O., García, L., Wagner, J.R. y Añón, M.C.
- Designación como miembro del Programa de Desarrollo de las Ciencias Básicas - PEDECIBA - Proyecto URU/97/016, Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo. Categoría: Investigador Grado 5 del Área de Química
- Premio al mejor trabajo científico – VI Congreso Internacional sobre Azúcar y Derivados de la Caña. Diversificación 2000. Simposio: Alimento Animal y Humano en la Agroindustria Azucarera. La Habana, Cuba. 2000. El premio fue conferido al trabajo "Influence of cell disruption and pH on structural and functional properties of isolated yeast proteins" - Vasallo, M.C., Wagner, J.R., García, L., Otero, M.A. and Añón, M.C.
- Outstanding presentation awardees - 92nd AOCS Annual Meeting and Expo, Minneapolis, Minnesota, USA. 2001. El premio fue conferido al trabajo "Effect of sunflower lecithins on the stability of water in oil and oil in water emulsions" - Pan, L.G., Tomás, M.C., Añón, M.C. El trabajo fue presentado por la Dra. M.C. Tomás
- Premio "Academia Nacional de Ciencias Exactas, Físicas y Naturales" - año 2001- en Química de Alimentos "Pedro Cattaneo"
- Miembro Titular de la Academia Nacional de Farmacia y Bioquímica – Sital Bromatología – Octubre 2004
- Premio "Bernardo Houssay" año 2004 – Investigador consolidado, Area: Ciencias Agrarias, Ingeniería y Materiales.
- Phospholipid Division Award al trabajo "Oil-in-water emulsions formulated with sunflower lecithins: Vesicle formation and stability" Pan, L., Tomas, M.C., Añón, M.C. – AOCS – 2005
- Mejor trabajo científico del Departamento de Ciencia de los Alimentos y Tecnología Química. VI Jornadas de Investigación en Ciencia y Tecnología. El premio fue conferido al trabajo "Caracterización y determinación de la estabilidad durante el almacenamiento de las proteínas de harina de quinoa orgánica sin pulir y pulida proveniente de la VI Región de Chile" - Gajardo, P., Villarroel, A., Castro, E., Añón, M.C., Abugoch, L.
- Premio al mejor cartel del congreso CIBIA V por el trabajo "Estudio de la cristalinidad, microestructura, propiedades mecánicas y de barrera de las películas de amaranto (amaranthus caudatus" Tapia; D.; Mauri, A.; Sobral, P.; Añón, M.C.; Menegalli, F. - Méjico. 2005.
- Plaqueta honorífica en reconocimiento por la contribución al desarrollo de la Ingeniería de Alimentos en Iberoamérica . Otorgado por el Comité Organizador del Congreso iberoamericano de Ingeniería de Alimentos, CIBIA V, Puerto Vallarta, Méjico, septiembre 2005
- Reconocimiento de la Honorable Cámara de Diputados de la Nación por el Premio recibido durante el año 2004 por la labor profesional realizada en el campo de la Ciencia y la Tecnología. Diciembre 2005
- Premio Du Pont - CONICET 2006 al Proyecto "Materiales biodegradables y nanocompuestos para aplicaciones en alimentos y agricultura, a partir de agroproteínas"
- Selección del Proyecto "Relación entre el proceso de floculación y propiedades reológicas de emulsiones aceite-agua estabilizadas por lipoproteínas de yema de huevo y globulinas de soja modificadas" como ejemplo exitoso de Cooperación durante los primeros diez años de colaboración en la investigación franco-argentina – Programa de Cooperación SECyT – ECOS 1997-2007. Buenos Aires, Argentina, 14 de noviembre de 2007
- Premio Nacional Arcor a la Innovación en Alimentos. Edición 2009 – Quinta mención al Proyecto "Proteínas vegetales: fuente de ingredientes y materiales funcionales y saludables"
- Designación como Profesor Colaborador Honorífico de la Universidad del país Vasco, Campus de Álava. Curso 2009-2010
- Por el trabajo: "*Actividad antiproliferativa de las proteínas de amaranto modificadas por hidrólisis enzimática*". Sabbione A.C, Scilingo A, Barrio D, Añón M.C. Trabajo seleccionado en las: *II Jornadas Internacionales sobre Avances en la Tecnología de Películas y Coberturas Funcionales en Alimentos*. Agrobio Envases. Buenos Aires 17 y 18 de mayo de 2010
- Premio a la Labor Científica, Tecnológica y Artística. Edición 2010 – Categoría Investigador Consolidado por la Facultad de Ciencias Exactas. Otorgado por la Universidad Nacional de La Plata, 16 de diciembre de 2010

EVALUADOR DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN

Subsidiados por organismos nacionales e internacionales: Universidades del país y del exterior, CONICET, CIC, ANPCyT, SECyT, CONICYT (Uruguay), CONACYT (Ecuador), FONDECYT (Chile), IFS (Suecia), CYTED (España), OEA (USA), Research Grants Council of Hong Kong, (Hong Kong, China), Ministerio de Educación y Cultura (República del Uruguay), CONICIT (Costa Rica), Universidad de la República (Uruguay)

EVALUADOR DE TRABAJOS DE INVESTIGACIÓN DE DISTINTAS REVISTAS NACIONALES, LATINOAMERICANAS E INTERNACIONALES:

Revista Argentina de Lactología, Revista FACENA. Facultad de Ciencias Exactas. Universidad Nacional de Corrientes, Revista Acta Farmacéutica Bonaerense, Anales de la Asociación Química Argentina, Revista Argentina de Microbiología, Latin American Applied Research, Meat Science, Journal Agricultural and Food Chemistry, Revista Española de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Cereal Chemistry, Journal of Rheology, Journal of Food Science, Plant Food and Human Nutrition, Food Research International, Food Science and Technology International, Boletim da Sociedade Brasileira de Ciência e Tecnología de Alimentos, Food Chemistry, Food Hydrocolloids, Journal of Medicinal Foods, Journal of Food Engineering, International Journal of Biological Macromolecules, Biomacromolecules, Journal of Colloids and Polymer Sciences, Journal of the Science, Food and Agriculture, Molecular Nutrition and Food Research, JAOCs, International Journal of Food properties, International Journal of Food Science, Journal of Food Biochemistry, Molecular Nutrition and Food Research, LWT.

INTEGRANTE DE COMITÉS DE REVISIÓN DE REVISTAS NACIONALES Y EXTRANJERAS:

Revista Argentina de Lactología., Revista FACENA (Facultad de Ciencias Exactas, UNNE), Revista Acta Farmacéutica Bonaerense, Engineering and Technology Journal (Facultad de Ciencias Exactas, Ingeniería y Agrimensura, UNR), Ciencias Alimentarias, (Universidad de Sonora - México), Revista Grasas y Aceites (CISC, España), Boletim da Sociedade Brasileira de Ciência e Tecnología de Alimentos (SBCTA - Brasil), Editor Asociado – Journal of the Argentinean Chemical Society – Anales de la Asociación Química Argentina - Asociación Química Argentina, Alimentos Argentinos (Secretaría de Agricultura, Pesca y Alimentación), Agriscientia - Facultad de Ciencias Agropecuarias, Universidad Nacional de Córdoba, Editor – Journal of Food Agriculture and Environment – International Society of Food, Agriculture and Environment (Finlandia) – desde diciembre 2005

ASESOR EXTERNO DE ORGANISMOS NACIONALES Y EXTRANJEROS

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

En el ámbito de la UNLP, Ministerio de Cultura y Educación. Entre otros: Miembro del Consejo Nacional de Educación Superior, Ministerio de Cultura y Educación (1993-1998), Miembro de la Comisión de Pares del Programa de Incentivos a Docentes Investigadores. Comisión Disciplinaria Química, Bioquímica y Farmacia, CIN (1995), Miembro de la Comisión de Pares. Acreditación de Postgrados, Ministerio de Cultura y Educación (1995), Miembro de la Comisión de Pares del Programa de Incentivos a Docentes e Investigadores. Comisión Disciplinaria Química e Ingeniería Química, Ministerio de Cultura y Educación (1995), Miembro del Fondo para el Mejoramiento de la Calidad Universitaria (FOMECA). Evaluación Comité de Pares de Química (1996 y 1998), Miembro de la Comisión de Investigaciones del Departamento de Ciencias Biológicas de la Facultad de Ciencias Exactas, UNLP (desde 1996), Miembro de la Comisión Asesora Técnica de Ciencias Naturales, de la Salud y Agropecuarias de la Comisión de Investigaciones de la Universidad Nacional de La Plata (1997-1998), Presidente de la Comisión Coordinadora Académica de la Maestría en Higiene y Tecnología de Alimentos (Facultad de Agronomía, de Ciencias Exactas, de Ciencias Veterinarias e Ingeniería - UNLP. Desde marzo 1999); Miembro del Comité de Pares - Acreditación de Carreras de Postgrado - Área: Tecnología de Alimentos (1999); Miembro de la Comisión de Investigaciones de la Facultad de Ciencias Exactas - UNLP (2000-2002), Miembro Suplente del Consejo Departamento de Ciencias Biológicas - Facultad de Ciencias Exactas, Universidad Nacional de La Plata (2002), Miembro Coordinador de la Comisión de Postgrado del Departamento de Ciencias Biológicas - Facultad de Ciencias Exactas UNLP (desde abril 2003), Miembro de la Comisión de Postgrado - Facultad de Ciencias Exactas - UNLP (desde abril 2003), Comisión Revisora – Programa de Incentivos – Juez Interno - UNLP (2003-2004), Miembro Titular del Consejo Departamental de Ciencias Biológicas - Facultad de Ciencias Exactas, Universidad Nacional de La Plata (2003 - 2005) – Miembro del Panel Evaluador de las Especializaciones en Producción Lechera en Sistemas Argentinos y en Gestión de la Cadena de Valor de la Carne Bovina - Escuela para Graduados “Ing. Agr. Alberto Soriano”, Facultad de Agronomía, Universidad de Buenos Aires (noviembre de 2004); Miembro Suplente del Consejo Departamental de Ciencias Biológicas - Facultad de Ciencias Exactas, Universidad Nacional de La Plata – (marzo 2005 – marzo 2006) - Representante de la Universidad Nacional de La Plata en el Comité Agroalimentario de la Asociación de Universidades del Grupo Montevideo (desde abril 2005) – Coordinador del Comité Agroalimentario de la Asociación de Universidades del Grupo Montevideo (desde noviembre de 2006) - Miembro de la Comisión de Seguimiento de la Carrera de Licenciatura en Ciencia de Alimentos.

Facultad de Ciencias Exactas, Universidad Nacional de La Plata (julio 2006 – diciembre 2011) - Miembro y Coordinador de la Comisión de Investigaciones del Departamento de Ciencias Biológicas, Facultad de Ciencias Exactas, Universidad Nacional de La Plata, desde julio 2007 - Miembro de la Comisión de Investigaciones, Facultad de Ciencias Exactas, Universidad Nacional de La Plata, desde septiembre de 2007 – Miembro suplente del Consejo del Departamento de Ciencias Biológicas (febrero 2008 – febrero 2009 y junio 2010 – junio 2011)- Integrante Comisión Asesora de Ciencias Aplicadas. Asesor en el Área de Tecnología de Alimentos CONEAU - Ministerio de Cultura y Educación – abril 2010; Integrante de la Comisión Asesora de Acreditación de Carreras de Química – Ministerio de Cultura y Educación desde octubre 2010 - Miembro de la Comisión Asesora encarga de evaluar revalidación de títulos, Departamento de Ciencias Biológicas, Facultad de Ciencias Exactas, UNLP, 2010-2011

ACTIVIDADES DE GESTION

En el ámbito de CONICET, CIC, SECyT. Entre otros: - Coordinador Honorario del Programa Nacional Prioritario de Alimentos SECyT (1991-1996), - Miembro de la Comisión Asesora Honoraria de Tecnología e Ingeniería, CIC (1987-1998), - Miembro de la Comisión Asesora Honoraria de Ingeniería Química - CONICET (1990-1997), - Vicepresidente de dicha Comisión (1992-1995), - Vicepresidente de la Comisión Asesora Ad Hoc de Ciencias Agrarias, de la Ingeniería y de Materiales, CONICET (marzo - julio 1998), - Presidente de la misma Comisión (julio 1998-enero 1999), - Miembro titular de la Junta de Calificación, CONICET (abril 1998 - enero 1999), - Miembro de la Comisión Ad Hoc para evaluar la pertinencia de Proyectos de Investigación - Convocatoria PICT 97, Área Tecnología de Alimentos y Convocatoria PICT 99, Área Producción Agroindustrial y Biotecnología, ANPC y T (1998 y 2000), - Miembro de la Comisión Ad Hoc de Ingeniería Química para la consideración de Informes y Promociones de la Carrera del Investigador Científico, CONICET (1999); - Coordinador de la Comisión Ad Hoc de Ingeniería Química para la consideración de Proyectos de Investigación, CONICET (1999-2000), - Miembro de la Comisión Ad Hoc para evaluar la pertinencia de Proyectos de Investigación, Convocatoria PICT99, Categoría II, Área: Producción Agroindustrial y Biotecnología, ANPCyT (2000), - Miembro Coordinador de la Comisión Asesora Honoraria en Tecnología de Alimentos, CIC (desde junio de 2000), - Miembro titular, coordinador de la Junta de Calificación, CONICET (2001 - 2003), - Miembro de la Comisión Ad Hoc para evaluar Proyectos de Investigación Abiertos a todas las Áreas del Conocimiento Científico y Tecnológico, Tecnología de Alimentos, Convocatoria PICT 2000-2001, ANPCyT (2001), - Coordinador del Área de Tecnología de Alimentos, FONCyT, ANPCyT (2003 - marzo 2007), - Miembro de Comisiones Evaluadoras de Investigadores Superiores, CONICET (2003 y 2004), - Coordinador Alterno y luego Coordinador, Comité Agroalimentario, Asociación de Universidades del Grupo Montevideo (abril 2005 - diciembre 2008), - Representante del CONICET ante el Consejo de Bioseguridad Alimentaria del SENASA, (desde noviembre de 2005), - Miembro Titular de la Comisión Interdisciplinaria Especial Ad-hoc, Investigadores Superiores, Coordinador de la Comisión Interdisciplinaria Especial Ad-hoc del Gran Área de Ciencias Agrarias, de la Ingeniería y de Materiales, CONICET, (2006, 2007, 2008 y 2009), - Director Científico del Premio Houssay. Edición 2007, SECTIP, - Coordinador de la Comisión Ad-hoc de Ingeniería de Procesos y Productos Industriales y Biotecnología. Proyectos "Luís Santaló", CONICET (noviembre 2007), - Miembro Titular y Coordinador alterno de la Comisión de Tecnología, CONICET (2007) - Miembro del Comité Nacional del Centro Binacional Argentino – Chino en Ciencia y Tecnología de Alimentos, MINCyT (2008 – 2011) - Miembro Titular y Coordinador de la Comisión Asesora de Tecnología. CONICET. 2009 - Miembro Titular de Comisiones Ad-Hoc de Evaluación de Promoción a Investigadores Superiores (seis) CONICET (noviembre-diciembre 2009 y marzo-abril 2010) – Miembro de la Delegación Argentina 2nd Workshop Japan – Argentine. MINCyT (noviembre 2010) - Miembro del Consejo Asesor del Proyecto “Estudios del Sector Agroindustria” ejecutado por el Consorcio conformado por el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA), la Universidad Nacional del Litoral (UNL), la Asociación Civil Grupo Redes (REDES) y la Fundación Banco Credicoop (FBC). Ministerio de Ciencia y Tecnología e Innovación Productiva (desde diciembre de 2011) - Coordinador del Comité Nacional del Centro Binacional Argentino – Chino en Ciencia y Tecnología de Alimentos, MINCyT (desde febrero 2012) – Coordinador de “Procesamiento de Alimentos”, Núcleos Socio-Productivo Económico, Ministerio de Ciencia, Tecnología e Innovación Productiva. (desde febrero de 2012)

MIEMBRO DE SOCIEDADES CIENTÍFICAS

Nacionales: Asociación Argentina de Grasas y Aceites (Argentina), Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios (Argentina), Sociedad Argentina de Investigaciones Bioquímicas (Argentina), Internacionales: American Oil Chemists Society - AOAC (USA), Professional Member of the Institute of Food Technology - IFT (USA), European Association for Grain Legume Research - AEP (Unión Europea) - International Society of Food, Agriculture and Environment – ISFAE (Finlandia)