

FICHA DOCENTES

Apellido y Nombres: Pérez Carolina Daiana.

Correo Electrónico: cdp80@hotmail.com

Título de grado: Ingeniería en Alimentos

Disciplina de Desempeño: Becario Doctoral CONICET; área Tecnología de alimentos.

Docencia

- Nutrición/ Jefe de trabajos prácticos/Universidad de Morón
- Análisis de alimentos/Jefe de trabajos prácticos/Universidad de Morón.

Investigación:

- Cantidad de proyectos en que se ha desempeñado e Instituciones que financiaron: Cantidad 3, financiaron: CONICET, Universidad de Buenos Aires y Agencia de Promoción Científica y Tecnológica, en todos los casos como miembro de equipo.

- Publicaciones:

"Meat quality of Argentinean Camperos chicken enhanced in omega-3 and omega-9 fatty acids". Idioma: Inglés. Meat Science. Vol. 79 Issue 3, July 2008.

J.O. Azcona, P.T. García, M.E. Cossu, B.F. Iglesias, A. Picallo, C.D. Pérez, C.I. Gallinger, M.J. Schang, Z.E. Canet.

"Development of a high methoxyl pectin edible film for retention of L-(+)-ascorbic acid".

Idioma: Inglés. Journal of Agricultural and Food Chemistry. C.D. Pérez, S.K. Flores, A.G. Marangoni, Lía N. Gerschenson y Ana M. Rojas.

"Development of polysaccharide networks for L-(+)-ascorbic acid stabilization into antioxidant/nutritional supplier-edible films". Ana M. Rojas, Paula G. León, Silvia K. Flores, Carolina D. Pérez, María D. De'Nobili, Publication Idea Form. Nova Science Publishers, Inc.

- Presentaciones a Congresos:

"Influence of cutting and season on the fatty acid composition of forage crops for grazing forage beef production". Autores: García PT, Pordomingo A, Pérez CD, Ríos MD, Sancho AM, Casal JJ. 53rd ICoMST, American Meat Science Association. Beijing, China. 2007

"Efecto de la suplementación de la dieta con cobre en los ácidos poliinsaturados de los lípidos de la yema". Autores: Pérez CD, Sancho AM, Azcona J, García PT. XXVII CONGRESO ARGENTINO DE QUÍMICA. Argentina. 2008.

"Efecto de la relación n-6/n-3 la dieta en el aporte de pufa n-6 y n-3 en los lípidos de la yema". Autores: Pérez CD, Sancho AM, Azcona J, García PT. XXVII CONGRESO ARGENTINO DE QUÍMICA. Argentina. 2008

"L-(+)-ascorbic acid stabilization in the amorphous matrix of pectin edible films" Autores: Pérez CD, Gerschenson LN, Rojas AM, 2007. The European Federation of Food Science and Technology (EFFosT) Conference, Organizador: The European Federation of Food Science and Technology. Lisboa, Portugal. 2008

"FT-IR to study the plasticization by glycerol and water of a high methoxyl-pectin edible film developed for carrying L-(+)-ascorbic". Autores: Pérez C.D., De'Nobili M.D., León P.G., Flores S.K., Gerschenson L.N., Rojas A.M. III CONGRESO INTERNACIONAL DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS. Argentina 2009.

- Patentes:

Rojas AM, De'Nobili MD, Pérez CD

Título: PELÍCULAS COMESTIBLES, PROCEDIMIENTOS DE ELABORACIÓN, PROCEDIMIENTOS DE APLICACIÓN, PRODUCTOS RECUBIERTOS Y USOS

Solicitud N° P 080105395. Solicitud de Patente presentada en el INPI (VIA CONICET)

Fecha de presentación al INPI: 12 Diciem 2008.