



MARIA PAULA MENDEZ  
GALARRAGA

Doctora en Ciencia y  
Tecnología de los Alimentos



[mpmendez@latitud.org.uy](mailto:mpmendez@latitud.org.uy)

SNI

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías

Categorización actual: Iniciación (Activo)

Fecha de publicación: 21/04/2026  
Última actualización: 14/01/2026

## Datos Generales

### INSTITUCIÓN PRINCIPAL

Laboratorio Tecnológico del Uruguay/ Latitud - Fundación LATU / Uruguay

### DIRECCIÓN INSTITUCIONAL

Institución: Laboratorio Tecnológico del Uruguay / Latitud - Fundación LATU / Sector Gobierno/Público

Dirección: Av. Italia 6201 / 11500

País: Uruguay / Montevideo / Montevideo

## Formación

### Formación académica

#### CONCLUIDA

#### DOCTORADO

##### Doctorado en Ciencias y Tecnologías de los Alimentos (2014 - 2020)

Universidad Nacional del Litoral, Facultad de Ingeniería Química, Argentina  
Título de la disertación/tesis/defensa: Lavado-desinfección por aspersión y aplicación de atmósferas especiales en frutillas mínimamente procesadas

Descripción del título obtenido: Doctora en Ciencia y Tecnología de Alimentos

Obtención del título: 2020

Financiación:

CONICET, Argentina

Palabras Clave: LAVADO-DESINFECCION FRUTILLAS FRESCAS RECIEN CORTADAS  
COMPUESTOS BIOACTIVOS ATMOSFERAS MODIFICADAS CINETICAS

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

#### GRADO

##### Licenciatura en Biotecnología (2007 - 2013)

Facultad de Bioquímica y Ciencias Biológicas de la Universidad Nacional del Litoral, Santa Fe Argentina, Argentina

Título de la disertación/tesis/defensa: Efecto de la luz UV-C sobre la producción de metabolitos secundarios en cepas del género *Alternaria*

Descripción del título obtenido: Licenciatura en Biotecnología

Obtención del título: 2013

Palabras Clave: Micotoxinas luz UV-C *Alternaria*

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología /

### Formación complementaria

#### CONCLUIDA

#### POSDOCTORADOS

##### DESARROLLO DE BATIDOS VEGETALES CON BACTERIAS PROBIÓTICAS. VALORACIÓN DE LA BIOACCESIBILIDAD DE LOS COMPUESTOS FENÓLICOS (2021 - 2024)

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Facultad de Ingeniería Química (UNL), Argentina

Financiación:

CONICET , Argentina

Palabras Clave: matrices vegetales probioticos compuestos fenolicos bioaccesibilidad

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

## **CURSOS DE CORTA DURACIÓN**

### **Escuela de alimentos funcionales: de la idea a la aplicación (09/2019 - 09/2019)**

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Facultad de Ingeniería Química (UNL) , Argentina

30 horas

Palabras Clave: alimentos funcionales

### **4TH INTERNATIONAL ON-LINE COURSE ON POSTHARVEST AND FRESH-CUT TECHNOLOGIES (01/2019 - 09/2019)**

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Universidad Politécnica de Cartagena , España

62 horas

Palabras Clave: postharvest fresh-cut fruit and vegetable

### **Taller de invierno para investigadores: Sciencetelling. (08/2019 - 08/2019)**

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Universidad Nacional del Litoral / Cetri Litoral de la

Secretaría de Vinculación y Transferencia Tecnológica. , Argentina

### **Taller de invierno para investigadores: Modelo de negocios CANVAS. (08/2019 - 08/2019)**

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Universidad Nacional del Litoral / Cetri Litoral de la

Secretaría de Vinculación y Transferencia Tecnológica. , Argentina

### **Tópicos de quimiometría: metodología de respuesta y clasificación (02/2019 - 02/2019)**

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Facultad de Bioquímica y Ciencias Biológicas de la Universidad Nacional del Litoral, Santa Fe Argentina , Argentina

30 horas

### **Nuevas técnicas en evaluación sensorial de alimentos con consumidores (05/2018 - 05/2018)**

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Facultad de Ingeniería Química (UNL) , Argentina

### **Tecnologías en el Mínimo Procesamiento Aplicadas a Frutas y Hortalizas (08/2016 - 12/2016)**

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Facultad de Ingeniería Química (UNL) , Argentina

### **Química y Tecnología de Cereales y Oleaginosos (08/2016 - 12/2016)**

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Facultad de Ingeniería Química (UNL) , Argentina

### **Calidad e Innovación en el Procesado Mínimo de Frutas y Hortalizas (10/2016 - 10/2016)**

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Facultad de Ingeniería Química (UNL) / INSTITUTO DE TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS , Argentina

### **Microbiología de la Leche y Productos Lácteos (04/2016 - 08/2016)**

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Facultad de Ingeniería Química (UNL) / INSTITUTO DE LACTOLOGIA INDUSTRIAL , Argentina

### **Análisis de la Leche y Productos Lácteos (04/2016 - 08/2016)**

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Facultad de Ingeniería Química (UNL) / INSTITUTO DE LACTOLOGIA INDUSTRIAL , Argentina

### **Enzimología Aplicada (08/2015 - 11/2015)**

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Facultad de Ingeniería Química (UNL) , Argentina

### **Procesos de Conservación de Alimentos (03/2015 - 07/2015)**

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Facultad de Ingeniería Química (UNL) / INSTITUTO DE TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS , Argentina

### **Tecnología de Postcosecha de Frutas y Hortalizas (04/2015 - 04/2015)**

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Facultad de Ciencias Agrarias. Universidad Nacional del Litoral. Santa Fe , Argentina

**Estadística Aplicada (08/2014 - 11/2014)**

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Facultad de Ingeniería Química (UNL) , Argentina

**Microbiología de los Alimentos (03/2014 - 07/2014)**

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Facultad de Ingeniería Química (UNL) , Argentina  
120 horas

**Química de los Alimentos (03/2014 - 07/2014)**

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Facultad de Ingeniería Química (UNL) , Argentina

**Micología de los Alimentos y el Ambiente (03/2011 - 03/2011)**

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Facultad de Ingeniería Química (UNL) , Argentina

**Conservación de Microorganismos-Colecciones de Cultivo (10/2010 - 10/2010)**

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Facultad de Bioquímica y Ciencias Biológicas de la Universidad Nacional del Litoral, Santa Fe Argentina , Argentina

**PARTICIPACIÓN EN EVENTOS**

**IX Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (2024)**

Tipo: Congreso

Alcance geográfico: Internacional

Palabras Clave: batidos frutales fermentados bacterias probióticas habilidades de agregación y antipatógenas tolerancia al estrés fermentación láctica.

**I Congreso Iberoamericano de Alimentos 4.0 (2024)**

Tipo: Congreso

Institución organizadora: Facultad de Ciencias de la Alimentación (Concordia, Entre Ríos), Argentina

Alcance geográfico: Internacional

Palabras Clave: germinación de granos  $\beta$ -glucanos compuestos fenólicos bifidobacterias potencial prebiótico

**CLICAP 2022: Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas (2022)**

Tipo: Congreso

Institución organizadora: : Facultad de Ciencias Aplicadas a la Industria de la Universidad Nacional de Cuyo, Argentina

Alcance geográfico: Internacional

Palabras Clave: probioticos fermentacion calidad fuentes vegetales

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

**CLICAP 2022: Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas (2022)**

Tipo: Congreso

Institución organizadora: Facultad de Ciencias Aplicadas a la Industria de la Universidad Nacional de Cuyo, Argentina

Alcance geográfico: Internacional

Palabras Clave: batidos vegetales aceptabilidad consumidores analisis sensorial

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

**III Congreso Argentino de Biología y Tecnología Postcosecha (2021)**

Tipo: Congreso

Institución organizadora: Instituto de Tecnología de Alimentos-Facultad de Ingeniería Química (UNL), Argentina

Alcance geográfico: Internacional

Palabras Clave: citrus sinesis procesamiento minimo optimizacion metodología de superficie respuesta

Areas de conocimiento:

**III Congreso Argentino de Biología y Tecnología Postcosecha (2021)**

Tipo: Congreso

Institución organizadora: Instituto de Tecnología de Alimentos-Facultad de Ingeniería Química, Argentina

Alcance geográfico: Internacional

Palabras Clave: tratamiento termico suave compuestos fenólicos ácido ascórbico pH color

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

**II Congreso Argentino de Biología y Tecnología Poscosecha (2019)**

Tipo: Congreso

Institución organizadora: Universidad Nacional de Santiago del Estero., Argentina

Alcance geográfico: Internacional

Palabras Clave: almacenamiento atmosferas modificadas

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

**V Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas CLICAP 2018 (2018)**

Tipo: Congreso

Institución organizadora: Facultad de Ciencias Aplicadas a la Industria de la Universidad Nacional de Cuyo. San Rafael, Argentina, Argentina

Alcance geográfico: Internacional

Palabras Clave: atmosferas altas en oxígeno microorganismos almacenamiento

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

**7º Congresso de Ciências Farmacêuticas do Mercosul, 7º Simpósio em Ciência e Tecnologia de Alimentos do Mercosul e 2º Encontro de Pesquisa e Pós-graduação em Ciências Farmacêuticas (2018)**

Tipo: Congreso

Alcance geográfico: Internacional

Palabras Clave: almacenamiento atmosferas altas en oxígeno frutillas

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

**V Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas -CLICAP 2018 (2018)**

Tipo: Congreso

Institución organizadora: Facultad de Ciencias Aplicadas a la Industria de la Universidad Nacional de Cuyo, San Rafael, Argentina, Argentina

Alcance geográfico: Internacional

Palabras Clave: vida útil atmosferas altas en oxígeno cinética compuestos bioactivos

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

**V Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas -CLICAP (2018)**

Tipo: Congreso

Institución organizadora: Facultad de Ciencias Aplicadas a la Industria de la Universidad Nacional de Cuyo. San Rafael, Argentina, Argentina

Alcance geográfico: Internacional

Palabras Clave: compuestos bioactivos vitamina Cantocianinas almacenamiento

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

**XVI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos (2017)**

Tipo: Congreso

Institución organizadora: AATA-Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios, Argentina

Alcance geográfico: Internacional

Palabras Clave: lavado-desinfección aspersión frutillas

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

**VI Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (2016)**

Tipo: Congreso

Institución organizadora: Ministerio de Ciencia y Tecnología de la provincia de Córdoba, Argentina, Argentina

Alcance geográfico: Internacional

Palabras Clave: frutillas frescas cortadas compuestos bioactivos calidad microbiologica

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

#### **VI Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos (2016)**

Tipo: Congreso

Institución organizadora: Ministerio de Ciencia y Tecnología de la provincia de Córdoba, Argentina, Argentina

Alcance geográfico: Internacional

Palabras Clave: frescos cortados calidad microbiologica Escherichia coli

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

#### **JORNADAS ARGENTINAS DE BIOLOGIA Y TECNOLOGIA POSTCOSECHA (2015)**

Tipo: Encuentro

Institución organizadora: Unidad Integrada Balcarce (INTA EEA Balcarce. Facultad de Ciencias Agrarias de la Universidad Nacional de Mar del Plata), Argentina

Alcance geográfico: Nacional

Palabras Clave: frescos cortados compuestos fenolicos calidad microbiologica

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

#### **Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas (2015)**

Tipo: Congreso

Institución organizadora: Facultad de Ciencias Aplicadas a la Industria ( Universidad Nacional de Cuyo), San Rafael, Argentina, Argentina

Alcance geográfico: Internacional

Palabras Clave: acido peracetico minimo procesamiento frutillas

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

#### **VIII JORNADAS ARGENTINAS DE BIOLOGIA Y TECNOLOGIA POSTCOSECHA (2015)**

Tipo: Otro

Institución organizadora: INTA EEA Balcarce-Facultad de Ciencias Agrarias de la Universidad Nacional de Mar del Plata, Argentina

Alcance geográfico: Nacional

Palabras Clave: fogging desinfeccion frutillas zarzamoras

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

#### **38° Congreso Argentino de Horticultura ASAHO (2015)**

Tipo: Congreso

Institución organizadora: Asociación Argentina de Horticultura, Argentina

Alcance geográfico: Nacional

Palabras Clave: atmosferas altas en oxigeno calidad fisicoquimica higos

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

#### **XVII Encuentro de Jóvenes Investigadores (2013)**

Tipo: Encuentro

Institución organizadora: Universidad Nacional del Litoral, Argentina

Alcance geográfico: Nacional

Palabras Clave: luz UV-C metabolitos secundarios mohos genero Alternaria

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Micología /

#### **VII Congreso Latinoamericano de Micotoxicología (2013)**

Tipo: Congreso

Institución organizadora: Universidad Nacional de Rio Cuarto, Argentina

Alcance geográfico: Internacional  
Palabras Clave: supervivencia de metabolitos secundarios luz UV-C mohos genero Alternaria HPLC  
Areas de conocimiento:  
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Micología /

## OTRAS INSTANCIAS

### Estancia de investigación posdoctoral (6 meses) en Tecnológico de Monterrey, sede Guadalajara (México) (2022)

México  
Palabras Clave: probioticos fermentacion compuestos bioactivos digestion in vitro  
Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

## EN MARCHA

## POSDOCTORADOS

### Bebidas híbridas fermentadas: explorando la combinación de ingredientes de origen lácteo y vegetal para potenciar beneficios nutricionales y ambientales (2024)

Sector Gobierno/Público / Laboratorio Tecnológico del Uruguay / Latitud - Fundación LATU , Uruguay  
Financiación:  
Agencia Nacional de Investigación e Innovación / Agencia Nacional de Investigación e Innovación , Uruguay  
Laboratorio Tecnológico del Uruguay / Latitud - Fundación LATU , Uruguay  
Palabras Clave: bebidas híbridas fermentadas proteínas vegetales digestibilidad  
Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

## Idiomas

### Inglés

Entiende muy bien / Habla bien / Lee muy bien / Escribe muy bien

### Italiano

Entiende bien / Habla regular / Lee bien / Escribe regular

## Areas de actuación

### INGENIERÍA Y TECNOLOGÍA

Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / probióticos, fermentación, compuestos fenólicos, bioaccesibilidad, matrices vegetales

### INGENIERÍA Y TECNOLOGÍA

Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / desarrollo de productos, propiedades tecno-funcionales, alimentos híbridos altos en proteína

## Actuación profesional

### SECTOR GOBIERNO/PÚBLICO - LABORATORIO TECNOLÓGICO DEL URUGUAY - URUGUAY

Latitud - Fundación LATU

## VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

Becario (04/2024 - a la fecha) Trabajo relevante

40 horas semanales

## ACTIVIDADES

## PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO

### **Bebidas híbridas fermentadas: explorando la combinación de ingredientes de origen lácteo y vegetal para potenciar beneficios nutricionales y ambientales (04/2024 - a la fecha)**

La preocupación creciente en relación con los aspectos de salud y medioambiente están impulsando una nueva fase de transición alimentaria en los países occidentales, que puja hacia la reducción del consumo de proteínas de origen animal a través del incremento en el consumo de proteínas vegetales. Sin embargo, la promoción del consumo de proteínas de origen vegetal presenta importantes desafíos tales como cuestionamientos relativos a los aspectos nutricionales de las proteínas vegetales, la baja solubilidad de muchas de las proteínas vegetales que limita sus propiedades tecno-funcionales y aplicaciones en productos alimenticios, y los atributos sensoriales, que son todavía la principal barrera para aumentar el consumo de alimentos formulados exclusivamente a partir de ingredientes de origen vegetal. En este contexto, la combinación de proteínas vegetales con proteínas lácteas surge como una estrategia viable para reducir el consumo de proteínas de origen animal y promover la utilización de proteínas vegetales, mitigando sus desventajas en términos de calidad nutricional y sensorial y propiedades funcionales. A su vez, la fermentación de estos productos con bacterias probióticas ayudaría a mejorar la digestibilidad de las proteínas y las cualidades sensoriales de los productos fermentados, generando un valor agregado. Por lo tanto, el objetivo general del presente trabajo es combinar ingredientes de origen lácteo y vegetal para desarrollar bebidas híbridas fermentadas con probióticos comerciales, evaluando los aspectos fisicoquímicos, tecno-funcionales y nutricionales. La información generada en este proyecto podría ser utilizada para desarrollar estrategias para promover el consumo de alimentos con proteínas de origen vegetal en el país. Se busca generar alternativas no tradicionales que sigan las tendencias del mercado, con un perfil nutricional saludable y que puedan ser adoptadas por la industria local.

40 horas semanales

Investigación

Integrante del Equipo

En Marcha

Financiación:

Agencia Nacional de Investigación e Innovación, Uruguay, Beca

Latitud - Fundación LATU, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: Mendez-Galarraga MP, RODRÍGUEZ ARZUAGA, CURUTCHET, A.

Palabras clave: bebidas híbridas fermentadas proteínas vegetales digestibilidad

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

## SECTOR EXTRANJERO/INTERNACIONAL/OTROS - ARGENTINA

### CONSEJO NACIONAL DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS Y TÉCNICAS (CONICET)

#### VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

##### **Becario (04/2021 - 12/2023)**

45 horas semanales

##### **Becario (04/2014 - 12/2023)**

45 horas semanales

##### **Becario (04/2014 - 04/2019)**

becario doctoral 45 horas semanales

## SECTOR EXTRANJERO/INTERNACIONAL/OTROS - ARGENTINA

### Facultad de Ingeniería Química (UNL)

#### VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

##### **Funcionario/Empleado (03/2016 - 12/2023)** Trabajo relevante

45 horas semanales

## ACTIVIDADES

### PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO

#### **Desarrollo de ingredientes a base de cereales y leguminosas para la formulación de alimentos saludables (05/2021 - a la fecha)**

Desarrollo de ingredientes a base de cereales y leguminosas para la formulación de alimentos saludables

20 horas semanales

Investigación

Integrante del Equipo

En Marcha

Equipo: Mendez-Galarraga MP

#### **DESARROLLO PILOTO DE PROTOTIPOS DE ALIMENTOS NUTRITIVOS, ENRIQUECIDOS CON FIBRA PROVENIENTE DE LA REVALORIZACIÓN DEL DESCARTE DE ZANAHORIAS. (03/2021 - a la fecha)**

El objetivo de la propuesta es integrar el conocimiento científico-tecnológico con el sector productivo para atender las problemáticas relacionadas al acceso a una alimentación saludable para un amplio sector poblacional que incluye, desde niños y niñas de dos años hasta personas adultas mayores.

20 horas semanales

Investigación

Integrante del Equipo

En Marcha

Equipo: Mendez-Galarraga MP

#### **ESTRATEGIAS TECNOLOGICAS SUSTENTABLES EN EL MINIMO PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y EN EL APROVECHAMIENTO DE DESCARTES (04/2021 - 08/2023)**

La ingesta de una dieta rica en frutas y hortalizas está actualmente asociada con un menor riesgo de padecer enfermedades degenerativas. Esto es debido a la presencia en estos productos de compuestos bioactivos tales como vitaminas C y E, compuestos fenólicos y carotenoides con propiedades antioxidantes, anti-inflamatorias, anti-cancerígenas, entre otras. El presente proyecto se orienta a estudiar el mínimo procesamiento de frutas, y la utilización de los materiales vegetales descartados en el sistema productivo de las mismas, con el objetivo de lograr procesos productivos sostenibles y eficientes. Se estudiará el efecto de diferentes estrategias tecnológicas sobre las materias primas (aplicación de estreses abióticos variando el grado de corte, y el almacenamiento en atmósferas especiales, etc., y/o mediante la aplicación de tratamientos osmóticos leves, con o sin impregnación al vacío) con el fin de incrementar su potencial saludable, para posteriormente ser utilizadas en la elaboración de frutas frescas cortadas y batidos vegetales. Asimismo, se estudiará el efecto de estreses abióticos sobre los descartes frutícolas (tejidos vegetales no utilizados en la elaboración), y su efecto sobre el rendimiento en la extracción de compuestos bioactivos, para su uso en la industria alimentaria, farmacéutica o química. Paralelamente, se pretende diseñar nuevos productos mínimamente procesados y batidos (smoothies), incorporando compuestos bioactivos de otras fuentes (semillas, miel, avena, etc.) con propiedades benéficas adicionales para la salud del consumidor y/o bacterias con actividad probiótica, diversificando las opciones de alimentos funcionales hacia productos no lácteos. Además, se evaluará de manera in vitro la bioaccesibilidad de los compuestos bioactivos tanto en las materias primas como en los productos obtenidos. Finalmente, se determinarán y modelarán los cambios en todos los atributos de calidad, así como en el contenido de compuestos bioactivos y bacterias probióticas, según corresponda, de todos los productos diseñados, durante diferentes condiciones de almacenamiento.

20 horas semanales

Investigación

Integrante del Equipo

En Marcha

RRHH formados en el proyecto:

Doctorado:3

Equipo: Mendez-Galarraga MP

#### **PROCESADO MINIMO DE VEGETALES: ESTRATEGIAS PARA MEJORAR EL POTENCIAL SALUDABLE Y LA CALIDAD SENSORIAL. IMPACTO EN LA BIOACCESIBILIDAD (06/2019 - 05/2021)**

Efecto del pretratamiento de stress abiótico con hiperoxia y del procesamiento térmico sobre, la actividad antioxidante y bioaccesibilidad de compuestos bioactivos, y atributos de calidad de batidos (smoothies) de hortofrutícolas con miel, chía y avena. La presente propuesta busca diseñar batidos (smoothies) con mezclas de frutas (manzanas, duraznos, naranjas, zanahorias) aumentando por

estrés abiótico corto los compuestos bioactivos presentes en las frutas incorporando compuestos bioactivos de otras fuentes con propiedades benéficas para la salud. Se propone realizar pretratamientos con frutas cortadas con diferentes grados de corte y niveles de oxígeno (70 -90 kPa). Para el procesamiento térmico, se identificará inicialmente el/los microorganismo/s patógenos capaces de crecer en el batido a ser pasteurizado que puedan proliferar bajo las condiciones de almacenamiento establecidas y se obtendrán los datos de la resistencia al calor (valores de D y z). Se establecerá un valor de Fo de proceso (valor de pasteurización, 5 log), que proporcione la letalidad necesaria en el microorganismo elegido en el punto de calentamiento más lento en el batido envasado, utilizando el método general y el de la fórmula de Stumbo y de Hayakawa. Se estudiará la calidad inicial integral lograda en los tratamientos y durante el almacenamiento a 4°C: color, vitamina C, antocianinas totales, actividad antioxidante, enzimática (PPO, POD, PME) y bioaccesibilidad. Se realizarán al menos 6 muestreos durante el almacenamiento para posteriormente poder evaluar la cinética de degradación de atributos de calidad (sensorial, fisicoquímica, bioquímica y bioactiva).

20 horas semanales

Investigación

Integrante del Equipo

Concluido

Equipo: Mendez-Galarraga MP

### **Innovación en frutas mínimamente procesadas mediante la incorporación de agentes bioactivos y revalorización de tejidos vegetales residuales con alto potencial saludable (06/2018 - 05/2021)**

La línea de investigación aquí propuesta se orienta al estudio de productos frescos y mínimamente procesados a partir de berries como la frutilla, y manzanas de variedades con bajo requerimiento de horas de frío, frutas de la región centro-este de la provincia de Santa Fe; así como también a la revalorización de los tejidos vegetales residuales que la elaboración de dichos productos genera. Se propone diseñar nuevos productos frescos y mínimamente procesados con características diferenciadas, combinando los efectos beneficiosos para la salud de las frutas con el de bacterias con actividad probiótica, y/o sustancias bioactivas, diversificando las opciones de alimentos funcionales hacia productos no lácteos. Con este objetivo, se estudiará la supervivencia de las cepas probióticas luego de las diferentes etapas del mínimo procesamiento, de la aplicación de antioxidantes y del envasado en atmósferas modificadas, así como la influencia de su incorporación sobre las características sensoriales y nutricionales de las frutas. Se evaluará el antagonismo de las bacterias probióticas sobre la presencia de bacterias patógenas en el producto durante el almacenamiento, tanto a temperaturas normales de refrigeración como de abuso moderado. Si se comprueba dicha acción antagónica, las bacterias probióticas incorporadas no sólo brindarán sus efectos saludables en el huésped sino que se constituirán, también, en una barrera de protección extra a favor de la inocuidad del producto. La aplicación de estreses abióticos controlados sirve como herramienta de bioprocesamiento para incrementar los compuestos bioactivos naturalmente presentes en los subproductos vegetales tales como hojas y cáscaras no utilizadas en la comercialización de frutillas y manzanas frescas y mínimamente procesadas. Es por esto que se propone estudiar y modelar el efecto de los estreses abióticos aplicados a estos tejidos vegetales para incrementar su contenido, y determinar las condiciones de los mismos que maximicen este incremento para obtener productos de alto potencial saludable que se destinarán para su uso en la industria alimentaria, farmacéutica o química.

20 horas semanales

Investigación

Integrante del Equipo

Concluido

Equipo: Mendez-Galarraga MP

## **DOCENCIA**

### **Ingeniería en Alimentos (06/2019 - 08/2023)**

Grado

Asistente

Asignaturas:

Preservación de Alimentos, 45 horas, Teórico-Práctico

### **Ingeniería en Alimentos (03/2016 - 06/2019)**

Grado

Asistente

Asignaturas:

Introducción a la biología, 10 horas, Práctico

Microbiología ambiental, 10 horas, Práctico

### **Curso de posgrado para áreas de Ingeniería, Ciencia y Tecnología de Alimento (04/2018 - 04/2018)**

Doctorado

Asistente

Asignaturas:

Aspectos pluridisciplinarios de la textura de los alimentos sólidos y su determinación, 10 horas,

Práctico

#### **CARGA HORARIA**

Carga horaria de docencia: Sin horas

Carga horaria de investigación: Sin horas

Carga horaria de formación RRHH: Sin horas

Carga horaria de extensión: Sin horas

Carga horaria de gestión: Sin horas

## **Producción científica/tecnológica**

Soy Licenciada en Biotecnología (2013) y Doctora en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (2020), egresada por ambos títulos de la Universidad Nacional del Litoral (UNL) en Santa Fe, Argentina. Realicé mi tesis doctoral en el Instituto de Tecnología de Alimentos, perteneciente a la Facultad de Ingeniería Química (UNL). Mi tesis: "Lavado-desinfección por aspersión y aplicación de atmósferas especiales en frutillas mínimamente procesadas", estudié los cambios en el potencial saludable y en la calidad nutricional, microbiológica y sensorial de frutillas mínimamente procesadas como resultado de las condiciones de procesamiento (lavado por aspersión) y tiempo de almacenamiento. Durante el desarrollo del trabajo experimental adquirí experiencia en el análisis de los compuestos bioactivos (ácido ascórbico y compuestos fenólicos) por métodos espectrofotométricos y HPLC, y en su capacidad antioxidante asociada, analizada mediante técnicas *in vitro* (ABTS, DPPH\*, FRAP, etc.). Además, el análisis microbiológico fue otro punto importante en el que he adquirido experiencia. Además, desde el 2016 comencé mi experiencia docente en la Facultad de Ingeniería Química (UNL) en el área de Microbiología y desde 2019 a 2023, en el área de Preservación de alimentos. Por otro lado, tengo experiencia en diferentes tecnologías emergentes en el procesamiento de alimentos, como la luz ultravioleta, ultrasonido y almacenamiento en atmósferas modificadas. En 2020 comencé mi beca posdoctoral (CONICET), trabajando en el desarrollo de batidos de naturaleza no láctea con bacterias probióticas, producidos a partir de la fermentación de matrices vegetales con potencial bioactivo mejorado, estudiando la contribución y bioaccesibilidad de los compuestos bioactivos, y la viabilidad de las cepas de bacterias probióticas durante el almacenamiento refrigerado. Por otro lado, como parte de mi formación posdoctoral, tuve la oportunidad de salir beneficiada en un programa de financiamiento de CONICET, para hacer una estancia de investigación en el Tecnológico de Monterrey en Guadalajara (México), donde trabajé con microorganismos probióticos, caracterizándolos a través de diferentes propiedades (agregación, co-agregación, capacidades antipatogénicas, tolerancia al estrés y las propiedades funcionales, incluida la producción de enzimas, fermentación de prebióticos comerciales, actividad hidrolasa de sales biliares, producción de ácido gamma-aminobutírico y actividad antioxidante). Todo este trabajo ha dado lugar a publicaciones en revistas con referato, participaciones en congresos y colaboración con distintos grupos interdisciplinarios.

## **Producción bibliográfica**

### **ARTÍCULOS PUBLICADOS**

#### **ARBITRADOS**

**Microbiological and physical evaluation of nonfat set-type hybrid yogurts formulated with soy and rice proteins (Completo, 2025)** Trabajo relevante

MARÍA PAULA MÉNDEZ-GALARRAGA , ANA CURUTCHET , ELIANA BUDELLI , CAROLINA OLIVEIRA-RIZZO , ANDRÉS DI PAOLO , MARIANA RODRÍGUEZ ARZUAGA

Future Foods, v.: 12 p.:100835 2025

Palabras clave: Dairy alternatives Soy protein Rice protein Structure Fermentation

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / hybrid yogurt

Medio de divulgación: Internet

ISSN: 26668335

DOI: [10.1016/j.fufo.2025.100835](https://doi.org/10.1016/j.fufo.2025.100835)

<https://doi.org/10.1016/j.fufo.2025.100835>



**Enhancing safety and bioactivity of blueberry-watermelon smoothies through combined ultrasound and lactic acid fermentation with potential probiotics (Completo, 2025)** Trabajo relevante

MARÍA PAULA MÉNDEZ-GALARRAGA , ALEJANDRA HURTADO-ROMERO , MARILENA ANTUNES-RICARDO , LUIS EDUARDO GARCIA-AMEZQUITA , MARÍA ÉLIDA PIROVANI , GABRIEL VINDEROLA , FRANCO VAN DE VELDE , TOMÁS GARCÍA-CAYUELA

Food Bioscience, v.: 69 p.:106991 2025

Palabras clave: Fruit-fermented smoothie Probiotic Phenolic compound bioaccessibility

Immunomodulatory effect Antioxidant capacity

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

Medio de divulgación: Internet

Lugar de publicación: Netherlands

ISSN: 22124292

DOI: [10.1016/j.fbio.2025.106991](https://doi.org/10.1016/j.fbio.2025.106991)

<https://doi.org/10.1016/j.fbio.2025.106991>

WEB OF SCIENCE™ Scopus®

**Hybrid Yogurts: Exploring the Functional, Sensory and Nutritional Potential of Dairy-Plant Protein Combinations (Completo, 2025)** Trabajo relevante

Mendez-Galarraga MP , CURUTCHET,A. , RODRÍGUEZ ARZUAGA

Food Reviews International, 2025

Palabras clave: Acceptability animal/vegetal mix fermentation sustainability

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

Medio de divulgación: Internet

E-ISSN: 15256103

WEB OF SCIENCE™ Scopus®

**Bioaccessibility of phenolic compounds in fermented strawberry-orange-apple-banana smoothies with lactobacilli (Completo, 2025)**

MARÍA PAULA MÉNDEZ-GALARRAGA , MARÍA ÉLIDA PIROVANI , GABRIEL VINDEROLA , FRANCO VAN DE VELDE

Food Bioscience, v.: 65 p.:106074 2025

Palabras clave: Fruit-based smoothies Probiotic bacteria Fermentation Phenolic compound bioaccessibility Prebiotics

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

Medio de divulgación: Internet

Lugar de publicación: Netherlands

ISSN: 22124292

DOI: [10.1016/j.fbio.2025.106074](https://doi.org/10.1016/j.fbio.2025.106074)

<https://doi.org/10.1016/j.fbio.2025.106074>

WEB OF SCIENCE™ Scopus®

**Bioaccessibility of phenolic compounds in fermented strawberry-orange-apple-banana smoothies with lactobacilli (Completo, 2025)**

MARÍA PAULA MÉNDEZ-GALARRAGA , MARÍA ÉLIDA PIROVANI , GABRIEL VINDEROLA , FRANCO VAN DE VELDE

Food Bioscience, v.: 65 p.:106074 2025

Palabras clave: Fruit-based smoothies Probiotic bacteria Fermentation Phenolic compound bioaccessibility Prebiotics

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

Medio de divulgación: Internet

Lugar de publicación: Netherlands

ISSN: 22124292

DOI: [10.1016/j.fbio.2025.106074](https://doi.org/10.1016/j.fbio.2025.106074)

<https://doi.org/10.1016/j.fbio.2025.106074>

**Fruit and Vegetable Beverages Fermented with Probiotic Strains: Impact on the Content, Bioaccessibility, and Bioavailability of Phenolic Compounds and the Antioxidant Capacity (Completo, 2025)**

MARÍA PAULA MÉNDEZ-GALARRAGA , MARÍA ELIDA PIROVANI , TOMÁS GARCÍA-CAYUELA , FRANCO VAN DE VELDE

Current Food Science and Technology Reports, v.: 3 2025

Palabras clave: Functional foods Lactic acid bacteria Phenolic acids Flavonoids Fermentation

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

Medio de divulgación: Internet

E-ISSN: 26628473

DOI: [10.1007/s43555-024-00049-1](https://doi.org/10.1007/s43555-024-00049-1)

<https://doi.org/10.1007/s43555-024-00049-1>

**Exploring the effects of barley (*Hordeum vulgare* L.) germination on chemical composition, phytic acid, and potential malt prebiotic properties (Completo, 2024)** Trabajo relevante

FRANCO VAN DE VELDE , MARÍA P. MÉNDEZ-GALARRAGA , MICAELA ALBARRACÍN , ANTONELA G. GARZÓN , MARILIN AQUINO , RAÚL E. CIAN , GABRIEL VINDEROLA , SILVINA R. DRAGO

Journal of Food Composition and Analysis, v.: 138 p.:107016 2024

Medio de divulgación: Internet

Lugar de publicación: United states

ISSN: 08891575

E-ISSN: 10960481

DOI: [10.1016/j.jfca.2024.107016](https://dx.doi.org/10.1016/j.jfca.2024.107016)

<http://dx.doi.org/10.1016/j.jfca.2024.107016>

WEB OF SCIENCE™ Scopus®

**Exploring autochthonous strains with probiotic potential: A comprehensive characterization of functional properties and their application in fermented blueberry-watermelon smoothies (Completo, 2023)** Trabajo relevante

MARÍA PAULA MÉNDEZ-GALARRAGA , ALEJANDRA HURTADO-ROMERO , MARÍA ÉLIDA PIROVANI , GABRIEL VINDEROLA , FRANCO VAN DE VELDE , TOMÁS GARCÍA-CAYUELA

Food Bioscience, v.: 56 p.:103173 2023

Medio de divulgación: Internet

Lugar de publicación: Netherlands

ISSN: 22124292

DOI: [10.1016/j.fbio.2023.103173](https://dx.doi.org/10.1016/j.fbio.2023.103173)

<http://dx.doi.org/10.1016/j.fbio.2023.103173>

WEB OF SCIENCE™ Scopus®

**Kinetic modeling of the changes in bioactive compounds and quality attributes of fresh-cut strawberries stored in controlled atmospheres with high oxygen alone or with carbon dioxide (Completo, 2022)**

MARÍA PAULA MÉNDEZ-GALARRAGA , FRANCO VAN DE VELDE , ANDREA M. PIAGENTINI , MARÍA ÉLIDA PIROVANI

Postharvest Biology and Technology, v.: 190 p.:111947 2022

Lugar de publicación: Netherlands

ISSN: 09255214

DOI: [10.1016/j.postharvbio.2022.111947](https://dx.doi.org/10.1016/j.postharvbio.2022.111947)

<http://dx.doi.org/10.1016/j.postharvbio.2022.111947>

WEB OF SCIENCE™ Scopus®

**Intestinal and colonic bioaccessibility of phenolic compounds from fruit smoothies as affected by the thermal processing and the storage conditions (Completo, 2022)**

FRANCO VAN DE VELDE , CHARITO VIGNATTI , MARÍA PAULA MÉNDEZ-GALARRAGA , MICAELA GOMILA , CECILIA FENOGLIO , MELISA DONDA ZBINDEN , MARÍA ÉLIDA PIROVANI

Food Research International, v.: 155 p.:111086 2022

Lugar de publicación: Netherlands

ISSN: 09639969  
E-ISSN: 18737145  
DOI: [10.1016/j.foodres.2022.111086](https://doi.org/10.1016/j.foodres.2022.111086)  
<http://dx.doi.org/10.1016/j.foodres.2022.111086>  
WEB OF SCIENCE™ Scopus®

**Effect of enriched O<sub>2</sub> and CO<sub>2</sub> atmospheres on the overall quality and the bioactive potential of fresh blackberries (Completo, 2020)**

FRANCO VAN DE VELDE , MARÍA PAULA MÉNDEZ-GALARRAGA , MARÍA ÉLIDA PIROVANI  
Postharvest Biology and Technology, v.: 164 p.:111166 2020  
Lugar de publicación: Netherlands  
ISSN: 09255214  
DOI: [10.1016/j.postharvbio.2020.111166](https://doi.org/10.1016/j.postharvbio.2020.111166)  
<http://dx.doi.org/10.1016/j.postharvbio.2020.111166>  
WEB OF SCIENCE™ Scopus®

**Changes due to high oxygen and high carbon dioxide atmospheres on the general quality and the polyphenolic profile of strawberries (Completo, 2019)**

FRANCO VAN DE VELDE , MARÍA PAULA MÉNDEZ-GALARRAGA , MARY H. GRACE , CECILIA FENOGLIO , MARY ANN LILA , MARÍA ÉLIDA PIROVANI  
Postharvest Biology and Technology, v.: 148 p.:49 - 57, 2019  
Lugar de publicación: Netherlands  
Escrito por invitación  
ISSN: 09255214  
DOI: [10.1016/j.postharvbio.2018.10.015](https://doi.org/10.1016/j.postharvbio.2018.10.015)  
<http://dx.doi.org/10.1016/j.postharvbio.2018.10.015>  
WEB OF SCIENCE™ Scopus®

**Changes in the bioactive properties of strawberries caused by the storage in oxygen? and carbon dioxide?enriched atmospheres (Completo, 2019)**

FRANCO VAN DE VELDE , DEBORA ESPOSITO , JOHN OVERALL , MARÍA PAULA MÉNDEZ? GALARRAGA , MARY GRACE , MARÍA ÉLIDA PIROVANI , MARY ANN LILA  
Food Science & Nutrition, v.: 7 p.:2527 - 2536, 2019  
Lugar de publicación: United kingdom  
E-ISSN: 20487177  
DOI: [10.1002/fsn3.1099](https://doi.org/10.1002/fsn3.1099)  
<http://dx.doi.org/10.1002/fsn3.1099>  
WEB OF SCIENCE™ Scopus®

**Spray Washing Disinfection with Peracetic Acid in the Processing of Fresh-Cut Strawberries: An Alternative for Dipping Techniques (Completo, 2018)**

MARIA PAULA MÉNDEZ-GALARRAGA , MARIA SARA SALSI , ANDREA MARCELA PIAGENTINI , MARIA ELIDA PIROVANI  
International Journal of Fruit Science, v.: 19 p.:258 - 275, 2018  
Lugar de publicación: United states  
ISSN: 15538362  
E-ISSN: 15538621  
DOI: [10.1080/15538362.2018.1502722](https://doi.org/10.1080/15538362.2018.1502722)  
<http://dx.doi.org/10.1080/15538362.2018.1502722>  
WEB OF SCIENCE™ Scopus®

**LIBROS**

**Biomolecules from Natural Sources: Advances and Applications ( Participación , 2022) Publicado**

Mendez-Galarraga MP , Van de velde , Piagentini , Pirovani  
Editor/Compilador: Vijai Kumar Gupta, Satyajit D. Sarker, Minaxi Sharma, María Elida Pirovani, Zeba Usmani, Chelliah Jayabaskaran  
Editorial: John Wiley & Sons Ltd  
Tipo de publicación: Investigación  
Referado  
Escrito por invitación  
Medio de divulgación: Internet  
ISSN/ISBN: 9781119769620

Capítulos:

Retention of Natural Bioactive Compounds of Berry Fruits during Surface Decontamination Using an Eco-friendly Sanitizer

Página inicial 309, Página final 321

**Desenvolvimento Sustentável na Produção Agroalimentar/Desarrollo Sostenible en la Producción Agropecuária ( Participación , 2019) Publicado**

Van de Velde Franco , Mendez-Galarraga MP , Piagentini Andrea , Pirovani Mariel

Editor/Compilador: AUGM

Edición: Stadnik, M J, Velho, A C, Zorrila, S E

Editorial: Asociación de Universidades Grupo Montevideo , Florianópolis, Brasil

Tipo de publicación: Divulgación

Referado

Escrito por invitación

Palabras clave: agricultura sustentabilidad desenvolvimiento sustentable

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

Medio de divulgación: Internet

ISSN/ISBN: 978-65-80460-51-9

Capítulos:

Técnicas amigables con el medio ambiente para la descontaminación de frutas finas

Página inicial 249, Página final 266

**PUBLICACIÓN DE TRABAJOS PRESENTADOS EN EVENTOS**

**Batidos vegetales frutales: una matriz innovadora para la incorporación de bacterias probióticas (2022)**

Mendez-Galarraga MP

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: CLICAP 2022: Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas /

Año del evento: 2022

Medio de divulgación: Otros

**Caracterización de atributos sensoriales en batidos vegetales: su relación con la valoración y preferencia de los consumidores (2022)**

Mendez-Galarraga MP

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: CLICAP 2022: Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas /

Año del evento: 2022

**Efecto de atmósferas altas en oxígeno sobre la calidad microbiológica y general de frutillas frescas cortadas (2019)**

Mendez-Galarraga MP

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: II Congreso Argentino de Biología y Tecnología Poscosecha

Año del evento: 2019

**Atmósferas altas en oxígeno: efectos sobre la calidad de frutillas frescas cortadas. (2018)**

Mendez-Galarraga MP

Publicado

Completo

Evento: Internacional

Descripción: 7º Congresso de Ciências Farmacêuticas do Mercosul, 7º Simpósio em Ciência e Tecnologia de Alimentos do Mercosul e 2º Encontro de Pesquisa e Pós-graduação em Ciências

Farmacéuticas  
Año del evento: 2018  
Medio de divulgación: Otros

**Efecto de atmósferas altas en oxígeno sobre el potencial saludable de frutillas frescas cortadas (2018)**

Mendez-Galarraga MP  
Publicado  
Resumen  
Evento: Internacional  
Descripción: V Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas CLICAP 2018  
Año del evento: 2018  
Medio de divulgación: Otros

**Efecto de atmósferas altas en oxígeno con dióxido de carbono sobre la calidad microbiológica de frutillas mínimamente procesadas (2018)**

Mendez-Galarraga MP  
Publicado  
Resumen  
Evento: Internacional  
Descripción: V Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas CLICAP 2018  
Año del evento: 2018

**Estudio de la conservación de frutillas en atmosferas altas en oxígeno, impacto sobre su potencial bioactivo (2018)**

Mendez-Galarraga MP  
Publicado  
Resumen  
Evento: Internacional  
Descripción: V Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas CLICAP 2018  
Año del evento: 2018  
Medio de divulgación: Otros

**LAVADO-DESINFECCIÓN POR ASPERSIÓN CON ÁCIDO PERACÉTICO COMO MÉTODO ALTERNATIVO DEL LAVADO POR INMERSIÓN EN FRUTILLAS FRESCAS CORTADAS (2017)**

Mendez-Galarraga MP  
Publicado  
Completo  
Evento: Internacional  
Descripción: XVI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos  
Año del evento: 2017  
Medio de divulgación: Otros

**EFFECTO DEL LAVADO POR ASPERSIÓN EN LA CALIDAD DE FRUTILLAS MÍNIMAMENTE PROCESADAS (2016)**

Mendez-Galarraga MP  
Publicado  
Resumen  
Evento: Internacional  
Descripción: VI Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos  
Año del evento: 2016

**EVALUACIÓN DE LA EFICACIA DEL LAVADO-DESINFECCIÓN POR ASPERSIÓN CON ÁCIDO PERACÉTICO EN FRUTILLAS MÍNIMAMENTE PROCESADAS (2016)**

Mendez-Galarraga MP  
Publicado  
Resumen  
Evento: Internacional  
Descripción: VI Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos  
Año del evento: 2016

**Modelado del lavado-desinfeccion por aspersion con acido peracetico en frutillas minimamente procesadas (2015)**

Mendez-Galarraga MP  
Publicado  
Resumen  
Evento: Internacional  
Descripción: Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas  
Año del evento: 2015  
Medio de divulgación: Otros

**Estudio de la desinfección de frutilla y zarzamora por nebulización con ácido peracético (2015)**

Mendez-Galarraga MP  
Publicado  
Resumen  
Evento: Nacional  
Descripción: VIII JORNADAS ARGENTINAS DE BIOLOGIA Y TECNOLOGIA POSTCOSECHA  
Año del evento: 2015  
Medio de divulgación: Otros

**Efectos de atmósferas altas en oxígeno sobre la calidad fisicoquímica de higos (2015)**

Mendez-Galarraga MP  
Publicado  
Resumen  
Evento: Nacional  
Descripción: 38° Congreso Argentino de Horticultura ASAHO  
Año del evento: 2015  
Medio de divulgación: Otros

**Impacto del lavado por aspersión en la calidad de frutillas mínimamente procesadas (2015)**

Mendez-Galarraga MP  
Publicado  
Completo  
Evento: Nacional  
Descripción: VIII JORNADAS ARGENTINAS DE BIOLOGIA Y TECNOLOGIA POSTCOSECHA  
Año del evento: 2015  
Medio de divulgación: Otros

**Evaluación de la supervivencia y producción de metabolitos secundarios en cepas del género *Alternaria* después de ser irradiadas con una lámpara UV-C comparada con las mismas sin irradiar. (2013)**

Mendez-Galarraga MP  
Publicado  
Resumen  
Evento: Internacional  
Descripción: VII Congreso Latinoamericano de Micotoxicología  
Ciudad: Río Cuarto, Córdoba, Argentina  
Año del evento: 2013  
Medio de divulgación: Otros

**Efecto de la luz UV-C sobre la producción de metabolitos secundarios en cepas del género *Alternaria* (2013)**

Mendez-Galarraga MP  
Publicado  
Resumen  
Evento: Nacional  
Descripción: XVII Encuentro de Jóvenes Investigadores  
Ciudad: Santa Fe  
Año del evento: 2013  
Medio de divulgación: Otros

## Producción técnica

[OTRAS PRODUCCIONES](#)

[ORGANIZACIÓN DE EVENTOS](#)

### III CONGRESO ARGENTINO DE BIOLOGIA Y TECNOLOGIA POSTCOSECHA (2021)

Mendez-Galarraga MP

Congreso

Sub Tipo: Organización

Lugar: Argentina ,Santa Fe Santa Fe

Idioma: Español

Medio divulgación: Internet

Institución Promotora/Financiadora: FACULTAD DE INGENIERIA QUIMICA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DEL LITORAL

## Evaluaciones

### EVALUACIÓN DE PUBLICACIONES

#### REVISIONES

**Inactivation effects on Escherichia coli in selected liquid food models by induced electric field: Germicidal efficacy and putative mechanism ( 2025 )**

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: Menos de 5

### EVALUACIÓN DE EVENTOS Y CONGRESOS

**III Congreso Argentino de Biología y Tecnología Poscosecha ( 2021 / 2021 )**

Revisiones

Argentina

**Jornada de Jóvenes Investigadores de la Universidad Nacional del Litoral, categoría Posgrado realizado de manera virtual ( 2021 / 2021 )**

Revisiones

Argentina

Evaluadora en el marco de la Jornada de Jóvenes Investigadores de la Universidad Nacional del Litoral, categoría Posgrado realizado de manera virtual

### JURADO DE TESIS

**Maestría en Ciencias con especialidad en Biotecnología ( 2024 )**

Jurado de mesa de evaluación de tesis

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Tecnológico de Monterrey , México

Nivel de formación: Maestría

Título de la tesis: Characterization of potential probiotic and postbiotic lactic acid bacteria isolated from sourdough

**Maestría en Ciencias con especialidad en Biotecnología ( 2023 )**

Jurado de mesa de evaluación de tesis

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Instituto Tecnológico de Monterrey , México

Nivel de formación: Maestría

**Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos ( 2023 )**

Jurado de mesa de evaluación de tesis

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Facultad de Ingeniería Química (UNL) , Argentina

Nivel de formación: Grado

**LICENCIATURA EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS ( 2020 )**

Jurado de mesa de evaluación de tesis

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Facultad de Ingeniería Química (UNL) , Argentina

Nivel de formación: Grado

## Formación de RRHH

### TUTORÍAS CONCLUIDAS

#### GRADO

##### Efecto de atmósferas enriquecidas en oxígeno sobre el potencial saludable de frutillas mínimamente procesadas (2017 - 2018)

Tesis/Monografía de grado

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Facultad de Bioquímica y Ciencias Biológicas de la Universidad Nacional del Litoral, Santa Fe Argentina , Argentina

Programa: Licenciatura en nutrición

Tipo de orientación: Cotutor ( Mendez-Galarraga MP )

Nombre del orientado: Josefina Nosedá

País: Argentina

Palabras Clave: frutillas atmósferas superatmosféricas potencial saludable mínimo procesamiento

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas

### Otros datos relevantes

#### PRESENTACIONES EN EVENTOS

##### Aniversario del Tecnológico Nacional de México Campus de la Región Sierra (2020)

Encuentro

Disertante de la conferencia "Nuevas Tecnologías Sustentables para la Extensión de la Calidad y Vida Útil de Frutillas Frescas Cortadas".

México

Tipo de participación: Conferencista invitado

Nombre de la institución promotora: Tecnológico Nacional de México

Alcance geográfico: Regional

### Indicadores de producción

<b>ACTIVIDADES</b>	<b>9</b>
Proyectos Investigación Desarrollo	6
Docencia	3
<b>PRODUCCIÓN BIBLIOGRÁFICA</b>	<b>32</b>
Artículos publicados en revistas científicas	14
Completo	14
Trabajos en eventos	16
Libros y Capítulos	2
Capítulos de libro publicado	2
Otros tipos	1
<b>PRODUCCIÓN TÉCNICA</b>	<b>1</b>
<b>EVALUACIONES</b>	<b>7</b>
Evaluación de eventos	2
Evaluación de publicaciones	1

Jurado de tesis	4
<b>FORMACIÓN RRHH</b>	<b>1</b>
Tutorías/Orientaciones/Supervisiones concluidas	1
Tesis/Monografía de grado	1