

Nombre: Marta Mónica Bauzá

Cargo en la institución: Profesora Asociada- Docente Investigadora

Dirección completa (calle, Avda. Jr): Almirante Brown (No.) 500 Chacras de Coria, Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina

Dirección(s) electrónica(s): mbauza@fcauncuedu.ar – mbauza28@gmail.com

Teléfono(s): 4294769 – 0054261 156093051

FORMACIÓN ACADÉMICA

1973. Ingeniera Agrónoma. Otorgado por la Facultad de Ciencias Agrarias, Universidad Nacional de Cuyo.

1997. Especialista en Docencia Universitaria. Otorgado por la Facultad de Filosofía y Letras, Universidad Nacional de Cuyo.

2005. Magíster en Ciencia de los Alimentos. Otorgado por la Facultad de Ciencias Químicas y Farmacéuticas, Universidad de Chile.

Categoría de Investigador: II – UNCuyo.

DOCENCIA

De Grado

- Profesora Asociada de Industrias Agrarias, Carrera de Ingeniería Agronómica. Universidad Nacional de Cuyo.
- Profesora Responsable de Aditivos. Licenciatura en Bromatología Facultad de Ciencias Agrarias. Universidad Nacional de Cuyo
- Profesora Adjunta de Tecnología II. Licenciatura en Bromatología. Facultad de Ciencias Agrarias. Universidad Nacional de Cuyo

De Posgrado

- Maestría en Gerenciamiento de Negocios Agroindustriales MAGNAGRO. Facultad de Ciencias Económicas – Facultad de Ciencias Agrarias, UNCuyo. Mendoza. MSc. Ing. Agr. M. Bauzá, pertenece al cuerpo docente de la carrera de Posgrado, participando en organización, coordinación y dictado de clases en el Seminario de Olivicultura desde 2009.
- Especialización en Formulación y Gestión de la Calidad de Alimentos Dietéticos. Facultad de Ciencias de la Nutrición, Universidad Juan Agustín Maza. Docente de la asignatura “Aditivos Alimentarios”. Marzo de 2011.
- Especialización en Formulación y Gestión de la Calidad de Alimentos Dietéticos. Facultad de Ciencias de la Nutrición Universidad Juan Agustín Maza. Docente de la asignatura “Desarrollo de Nuevos Productos”. Mayo de 2011.
- Maestría en Costos y Gestión Empresarial. Facultad de Ciencias Económicas, UNCuyo. Asignatura: Costos: “Caracterización del Sector Olivícola”. Junio de 2011.

- Directora de la Carrera de Maestría en Cultivo e Industrias del Olivo. Facultad de Ciencias Agrarias, UNCuyo. Resolución N° 308/12CD. Enviado para su evaluación a la CONEAU, noviembre de 2013.
- Directora de la Carrera de Especialización en Olivicultura. Facultad de Ciencias Agrarias, UNCuyo. Resolución N° 307/12CD. Enviado para su evaluación a la CONEAU, noviembre de 2013.

Cursos para Productores y/o Actividades Vinculantes

- Curso Internacional “Análisis Sensorial de Aceite de Oliva”, en el marco de Cursos de verano de la Universidad Nacional de Cuyo. Docente invitada: Paola Fioravanti (Italia). Lugar: Panel de Cata Mendoza de Aceite de Oliva, FCA-UNCuyo. Del 07 al 12 de febrero de 2011.
- Curso de Análisis Sensorial de Aceites y Aceitunas. Lugar Porto Alegre, Rio Grande do Sul, Brasil. 29 y 30 de agosto de 2011.
- Curso Taller: “Aceite De Oliva Virgen: Calidad-Catación De Aceites De Oliva Virgen De La Región”. Lugar: Universidad Nacional de Chilecito, La Rioja, Argentina. 3 y 4 de noviembre de 2011.

OTRAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS

Pasantes

- Brom. María Carmen Gerry. Tema: “*Allium sativum* L.: Métodos de Cocción-Análisis físico-Químicos-Evaluación sensorial”. Bajo la dirección de la MSc. Ing. Agr. M. Bauzá, Codirección: Dra. María Sance. Desde el 13 de setiembre de 2004 y por el término de un año. Resoluciones 313/04-HCD y 212/05-HCD.
- Brom. Analía Lobos. Tema: “Puesta a punto de la metodología para la medición de color en ajo liofilizado en distintas condiciones”. Dirección: Dra. María Sance, Codirección: MSc. Ing. Agr. M. Bauzá. Duración: 6 meses. Pasantía desarrollada en el Dpto. de Ciencias Enológicas y Agroalimentarias. Facultad de Ciencias Agrarias. Universidad Nacional de Cuyo. Res N° 240/08-D.
- Brom. Rosa Inés Videla. Tema: “Alternativas de consumo en aliáceas comestibles: perfil sensorial y potencial efecto benéfico para la salud humana”. Dirección: Dra. María Sance, Codirección: MSc. Ing. Agr. M. Bauzá. Desde el 01 de diciembre de 2009. Duración: 6 meses. Pasantía desarrollada en el Dpto. de Ciencias Enológicas y Agroalimentarias. Facultad de Ciencias Agrarias. Universidad Nacional de Cuyo. Res N° 625/09-D. Aprobada por Res. 161/10-D.

Becarios

- Pisi, Gabriel 2009-2010. Tema de trabajo: “Característica sensorial de aceites de oliva vírgenes varietales de la provincia de Mendoza”. A desarrollar dentro del marco dado por el proyecto SeCTyP- UNCuyo. 2009-2011 denominado: “Aceite de Oliva Virgen: Marcadores de tipicidad del varietal Frantoio y Arauco de la Provincia de Mendoza Argentina. Director: de Beca MSc. Ing. Agr. M. Bauzá.

- Lienaux, Florencia (Graduados). 2010-2011. Tema de trabajo: “Uso de perfiles sensoriales para la caracterización de aceites de oliva vírgenes varietales de la Provincia de Mendoza”. A desarrollar dentro del marco dado por el Proyecto SeCTyP UNCuyo 2009-2011 denominado: “Aceite de oliva virgen: marcadores de tipicidad del varietal Frantoio y Arauco de la provincia de Mendoza, Argentina”. Código: 06/A369. Director Ing. Agr. E. Araniti. Res. N° 3205/2010 R-UNCuyo.
- Dirección de Becaria de Promoción a la Investigación de la SECTyP UNCuyo. Categoría Alumno Avanzado, Alumna: Rosa Inés Videla, durante el período 1° de diciembre de 2011 al 30 de noviembre de 2012. Resolución 616/11 CS.

Tesistas

De Posgrado

- Araniti, Elena Verónica. 2010. Tema “Evaluación de la calidad de los Aceites de Oliva Vírgenes obtenidos a partir de las variedades Arauco y Arbequina de Mendoza, Argentina”, para aspirar el grado de Magister en Ciencias de los Alimentos de Posgrado Regional Cooperativo. Director: MSc. Ing. Agr. M. Bauzá. Aprobada, 18 de marzo de 2013.

De Grado

- Co-Dirección de tesis de grado de la Bromatóloga Analía Lobos. Tema: “Cambios de color en polvo de ajo liofilizado de diferentes cultivares monoclonales durante su almacenamiento”. Para optar al título de Licenciada en Bromatología, Facultad de Ciencias Agrarias – UNCuyo. Desde Julio de 2008. Aprobada, 19 de abril de 2009.
- Co-Dirección de tesis de grado de la Bromatóloga Florencia Lineaux. Tema: “Aceite de Oliva Virgen Extra: estudio de preferencia sensorial de consumidores franceses con base en formación de mercado”. Para optar al título de Licenciada en Bromatología, Facultad de Ciencias Agrarias – UNCuyo. 2009- 2010.
- Co-Dirección de tesis de grado de la Bromatóloga Alfonsina Calcagno. Tema: “Validación del Método de análisis de esteroides mediante cromatografía de gases en Aceite de Oliva Virgen”. Para optar al título de Licenciada en Bromatología, Facultad de Ciencias Agrarias – UNCuyo. Diciembre 2010.
- Dirección de tesis de grado de la Bromatóloga Liliana Squartini, Tema: “Contaminación de sorbato de potasio en propionato de calcio”. Para optar al título de Licenciada en Bromatología, Facultad de Ciencias Agrarias – UNCuyo. Aprobada, 14 de junio de 2010.
- Dirección de tesis de grado de la Bromatóloga Pamela Villarroel. Tema: “Varietales de Aceite de Oliva Virgen Extra: preferencia de consumidores”. Para optar al título de Licenciada en Bromatología, Facultad de Ciencias Agrarias – UNCuyo. Aprobada 9 de junio de 2011.
- Co-Dirección de tesis de grado de la Bromatóloga Emiliana Dolores Rodríguez (CUDAP- Expte N° 0015244/2010). Tema: “Efecto de la adición de fibra soluble sobre las propiedades físicas, químicas, sensoriales y nutricionales en pan

blanco”. Para optar al título de Licenciada en Bromatología, Facultad de Ciencias Agrarias – UNCuyo. Aprobada, 21 de marzo de 2012.

- Co-Dirección de tesis de grado del Bromatólogo Mauricio Fonzar. Tema: “Evaluación de sustitutos de sacarosa en conserva de cerezas”. Para optar al título de Licenciado en Bromatología, Facultad de Ciencias Agrarias – UNCuyo. Aprobada, 15 de Abril de 2013.

PUBLICACIONES

Capítulos de Libros

- Bauzá, M. y Araniti, E. 2010. “Il quadro della filiera dell’olio d’oliva in Argentina”. En Frascarelli, Angelo. Libro “Strumenti per la garanzia della qualità dei prodotti agroalimentari: analisi tecnico-economica per le filiere lattiero casearie, dell’olio d’oliva e del vino”. Editores: Dipartimento di Scienze Economico-Estimative e degli Alimenti, Facoltà di Agraria, Università degli Studi di Perugia, Italia. ISBN: 978-88-86993-29-6
- Araniti, E. y Bauzá, M. 2010. “Filiera oleicola. Strumenti di qualità: aspetti tecnologici, fisico-chimici, sensoriali, nutrizionali, possibilità delle certificazioni volontarie e di competitività nella regione di Mendoza”. En Frascarelli, Angelo. Libro “Strumenti per la garanzia della qualità dei prodotti agroalimentari: analisi tecnico-economica per le filiere lattiero casearie, dell’olio d’oliva e del vino”. Editores: Dipartimento di Scienze Economico-Estimative e degli Alimenti, Facoltà di Agraria, Università degli Studi di Perugia, Italia. ISBN: 978-88-86993-29-6
- Araniti, E.V.; Maza, M.; Bauzá, M.; Winter, P. y otros. 2011. “Estado actual y perspectivas de la producción de bioenergía a partir de residuos y subproductos de la cadena vitivinícola y olivícola-oleícola en la República Argentina” en Libro Valorización Energética de los Residuos y Subproductos de la Cadena Agroalimentaria y Forestal en Italia y Argentina. A cargo de Gennaro, Bernardo. UNIBA-Bari-Italia.
- Araniti, E.V. y Bauzá, M. 2011. “Producción olivícola en la Provincia de Mendoza: contexto geográfico, socio-cultural, económico y técnico” en Libro La Olivicultura en Mendoza. Raigambre de una Actividad que se Renueva. Fundación Marzano-INTA-FCA/UNCuyo. ISBN 978-087-27156-0-1. 395 pág. – Páginas 55 a 68.
- Bauzá, M. y Araniti; E.V. 2011. “Obtención de Aceite de Oliva Virgen”, en Libro La Olivicultura en Mendoza. Raigambre de una Actividad que se Renueva. Fundación Marzano-INTA-FCA/UNCuyo. ISBN 978-087-27156-0-1. 395 pág. – Páginas 289 a 320.
- Bauzá, M.; Wittig De Penna, E.; Sance, M. y Zuleta, A. 2013. “El ajo (*Allium sativum* L.) como fuente de inulina”. en Cap. 3 “Composición nutricional, perfil mineral y análisis sensorial de cultivares de ajo”, Vol 5, “Fitoquímicos y minerales en ajo. Implicancias en la cadena agro alimentaria”, del Libro “100 Temas sobre producción de ajo”, ISBN: 978-987-679-235-6 OC, Cap. 3, Vol. 5, p 46-53. 1° edición. Ediciones INTA, Mendoza, Argentina.

- Coste, B.; Picallo, A.; Bauzá, M. y Sance, M. 2013. “Análisis sensorial descriptivo de ajo fresco, horneado, desecado y liofilizado”, en Cap. 3 “Composición nutricional, perfil mineral y análisis sensorial de cultivares de ajo”, Vol 5, “Fitoquímicos y minerales en ajo. Implicancias en la cadena agro alimentaria”, del Libro “100 Temas sobre producción de ajo”, ISBN: 978-987-679-235-6 OC, Cap. 3, Vol. 5, p 133-147. 1ª edición. Ediciones INTA, Mendoza, Argentina.
- Bauzá, M. y otros. 2014. “26 Variedades en Chile: Olivo. Universidad de Chile-INIA-CORFO. ISBN 978-956-353-974-5. Santiago de Chile, Chile, 60 p.

En Revistas Internacionales

- Baby, R.; Sance, M.; Bauzá, M.; Messina, V.; Gómez, A.; Walsøe De Reza, N. y Burba, J.L. 2009. “Electronic nose study of powered garlic’s”. Sensors & Transducers Journal. Vol. 107 (8), 26-34.

En Revistas Nacionales

- Cánovas, L.; Herrera, M.; Bauzá, M. y Sance, M. 2008. “Cultivares de ajo: degustaciones dirigidas de productos gourmet”. Revista de la Facultad de Ciencias Agrarias-Universidad Nacional de Cuyo. Tomo XL. N° 1, 17-27.
- Documento Institucional INTA N° 81: Ajo Argentino. Los varietales del INTA. Este documento se ha creado en base a la información obtenida de trabajos de investigación publicados de investigadores especialistas en el tema ajo entre los que se encuentran: “Evaluación físico química y sensorial de pungencia en distintos cultivares de ajo”. Autores: Sance, M.; Bauzá, M.; Formica, C.; González, R. y Camargo, A. Edición conjunta de INTA Ediciones y Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos.
- Coste, E.; Picallo, A.; Bauzá, M. y Sance, M. 2010. “Desarrollo preliminar de descriptores para el análisis sensorial de ajos desecados y liofilizados”. Revista de la Facultad de Ciencias Agrarias-Universidad Nacional de Cuyo. Tomo 42, N°1, 159-168.
- Picallo, A.; Coste, E.; Bauzá, M. y Sance, M. 2010. “Un estudio de sabor e intensidad”. Revista Énfasis Alimentación N° 9, 46-50.
- Pardo, J.E.; Bauzá, M.; Araniti, E.V.; Granel, J.D. y Silvestre, A. 2010. “Propuestas de mejoras para fábricas de Aceite de Oliva Virgen de la Provincia de Mendoza (Argentina)”. En Portal Olivícola: <http://www.portalolivicola.com/2010/04/26/argentina-proponen-mejoras-en-fabricas>.

En Actas (más de 2 páginas) de Congresos, Reuniones y Jornadas

- Coste, B.; Picallo, A.; Sance, M.; Pereyra, A. y Bauzá, M. 2011. Selección de un vocabulario sensorial específico para el análisis del olor de ajos frescos. Parte 1: Primera reducción de términos. En: Curso/Taller sobre Producción, Comercialización e Industrialización de Ajo (12, San Juan, 2011). Mendoza, INTA EEA La Consulta, p.171-172.

- Coste, B.; Picallo, A.; Sance, M.; Pereyra, A. y Bauzá, M. 2011. “Selección de un vocabulario sensorial específico para el análisis del olor de ajos frescos. Parte 2: Segunda reducción de términos”. En: Curso/Taller sobre Producción, Comercialización e Industrialización de Ajo (12, San Juan, 2011). Mendoza, INTA EEA La Consulta, p.173-175.
- Rodríguez, E.; Sance, M.; Bauzá, M. y Zuleta, A. 2011. “Efecto del agregado de fibra soluble sobre las características físicas y nutricionales en pan blanco”. INVENIO 14 (26) 2011, Área Temática 5: Ciencia, tecnología y análisis de alimentos, p.74.
- Araniti, E. Verónica; Bauzá, M.; Van Den Bosch, S.; Tachini, F.; Saraví, F.; Sáez, E. y M. Fornés. 2011. “Olive oil addition to diets improves the performance of sperm cells in hypercholesterolemic rabbits”. OLIVEBIOTEQ 2011. International Conference for Olive Tree and Olive Products. Chania, Creta, GRECIA. Del 31 de octubre al 04 de noviembre de 2011.

En Reuniones Científicas

“Optimización del proceso de liofilización para la obtención de polvo de ajo con alto contenido en compuestos bioactivos”. Sance, M.; Bauzá, M.; Camargo, A.; González, R. y Soto, V.

— Presentado en XXI Jornadas de Investigación y III Jornadas de Posgrado de la Universidad Nacional de Cuyo. Desarrollado en octubre de 2008. Mendoza, Argentina.

“Innovación en panificación: El uso de inulina como ingrediente”. Sance, M.; López, M.L.; Monardez, C. y Bauzá, M.

— Presentado en Congreso Internacional de Alimentos en el siglo XXI Avances en Latinoamérica. XXXI Reunión Anual CASLAN. Desarrollado del 29 al 30 de mayo de 2008.

“Determinación cuantitativa de tiosulfatos totales en polvo de ajo liofilizado”. González, R.; Soto, V. Sance, M. y Bauzá, M.

— Presentado en XXI Jornadas de Investigación y III Jornadas de Posgrado de la Universidad Nacional de Cuyo. Desarrolladas del 1 al 3 de octubre de 2008. Centro de Congresos y Exposiciones de Mendoza.

“Evolución del color en ajo liofilizado durante el almacenamiento”. Lobos, A.; Sance, M.; González, R.; Soto, V. y Bauzá, M.

— Presentado en I Congreso Internacional en Nutrición y Tecnología de los Alimentos. Mendoza, junio de 2009.

“Variabilidad en el contenido de tiosulfatos totales en polvo de ajo liofilizado durante el almacenamiento a diferentes temperaturas”. González, R.; Soto, V.; Sance, M. y Bauzá, M.

— Presentado en Congreso Internacional de Alimentos en el siglo XXI Avances en Latinoamérica. XXXI Reunión Anual CASLAN. Mendoza, 28, 29 y 30 de Mayo de 2008.

- Presentado en I Congreso Internacional en Nutrición y Tecnología de los Alimentos. Mendoza, junio de 2009.
- “Análisis sensorial del olor y flavor de ajos mendocinos: “vocabulario específico y metodología”. Picallo, A.; Coste, E.; Bauzá, M.; Rozen, F. y Sance, M.
- Presentado en XII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos-CYTAL. Entre Ríos 7 al 9 de octubre de 2009.
- “Cambios de color en polvo de ajo liofilizado de diferentes cultivares monoclonales durante su almacenamiento”. Lobos, A.; Sance, M.; González, R.; Soto, V. y Bauzá, M.
- Presentado en XI Curso/Taller sobre Producción, Comercialización e Industrialización de ajo (11, 2009, Mendoza). Mendoza, octubre de 2009. INTA EEA La Consulta.
- “Protocolo para análisis sensorial descriptivo de ajos: parte 1”. Picallo, A.; Coste, B.; Sance, M. y Bauzá, M.
- Presentado en XI Curso/Taller sobre Producción, Comercialización e Industrialización de ajo (11, 2009, Mendoza). Mendoza, octubre de 2009. INTA EEA La Consulta.
- “Protocolo para análisis sensorial descriptivo de ajos: parte 2”. Coste, B.; Picallo, A.; Sance, M. y Bauzá, M.
- Presentado en XI Curso/Taller sobre Producción, Comercialización e Industrialización de ajo (11, 2009, Mendoza). Mendoza, octubre de 2009. INTA EEA La Consulta.
- “Aceite de Oliva Virgen: identidad del varietal Arauco de la provincia de Mendoza, a través de su caracterización física, química, organoléptica y de componentes bioactivos”. Proyecto SeCyT-UNCuyo 2007-2009. Araniti, E.V.; Bauzá, M. y Otros.
- Presentado en XXII Jornadas de Investigación y IV Jornadas de Posgrado de la Universidad Nacional de Cuyo. Octubre de 2010. Centro de Congresos y Exposiciones de Mendoza.
- “Aceite de Oliva Virgen: marcadores de tipicidad del varietal Frantoio y Arauco de la Provincia de Mendoza, Argentina”. Araniti, E.V.; Bauzá, M. y Otros.
- Presentado en XXII Jornadas de Investigación y IV Jornadas de Posgrado de la Universidad Nacional de Cuyo. Octubre de 2010. Centro de Congresos y Exposiciones de Mendoza.
- “Caracterización sensorial de aceites de oliva vírgenes varietales de la Provincia de Mendoza”. Becario SeCyT-UNCuyo en marco proyecto de investigación “Aceite de Oliva Virgen: marcadores de tipicidad del varietal Frantoio y Arauco de la Provincia de Mendoza, Argentina”. Pisi, G.; Bauzá, M. y Araniti, E.
- Presentado en XXII Jornadas de Investigación y IV Jornadas de Posgrado de la Universidad Nacional de Cuyo. Octubre de 2010. Centro de Congresos y Exposiciones de Mendoza.
- “Valorización energética de los residuos y subproductos de la Cadena Agroalimentaria y Forestal en Italia y Argentina”. Proyecto de otro organismo de C. y T. Organismo Financiador: CUIA (Consortio Universitario Italiano para la Argentina). De Gennaro,

B.; Araniti, E.V.; Chiodo, E.; Maza, M. y otros (Bauzá, M.; Winter, P.; Rébora, C.; Rodríguez, J.; Gómez, F. y Alturria, L.).

— Presentado en XXII Jornadas de Investigación y IV Jornadas de Posgrado de la Universidad Nacional de Cuyo. Octubre de 2010. Centro de Congresos y Exposiciones de Mendoza.

“Alternativas de consumo en Aliáceas comestibles: perfil sensorial y potencial efecto benéfico para la salud humana” Bauzá, M.; Sance, M.; Picallo, A.; Coste, E.; Zuleta, A.; Baby, R.; Messina, V.

— Presentado en XXII Jornadas de Investigación y IV Jornadas de Posgrado de la Universidad Nacional de Cuyo. Octubre de 2010. Centro de Congresos y Exposiciones de Mendoza.

“Caracterización sensorial de brotes tiernos de cebolla”. Sance, M.; Ventrera, N. y Bauzá, M.

— Presentado en II Jornadas Internacionales de Actualización en Nutrición y Tecnología de Alimentos. Córdoba, 14 y 15 de octubre de 2010.

“Uso de exaltadores de sabor en un plato tradicional: la sopa”. Videla, I.; Sance, M. y Bauzá, M.

— Presentado en II Jornadas Internacionales de Actualización en Nutrición y Tecnología de Alimentos. Córdoba, 14 y 15 de octubre de 2010.

“Efecto del agregado de fibra soluble sobre las características físicas y nutricionales en pan blanco”. Rodríguez, E.; Sance, M.; Bauzá, M. y Zuleta, A.

— Presentado en III Jornadas Internacionales de Actualización en Nutrición y Tecnología de Alimentos. Rosario, Santa Fe, 15 y 16 de setiembre de 2011.

“Pan prebiótico: características nutricionales y aceptabilidad”. Rodríguez, E. ; Sance, M.; Bauzá, M. y Zuleta, A.

— Presentado en III Congreso Internacional en Nutrición, Ciencia y Tecnología de los Alimentos CINTA 2012. Mendoza, agosto de 2012.

“Potencial efecto benéfico para la salud humana de brotes tiernos de cebolla”. Sance, M.; Galmarini, C.; Bauzá, M.

— Presentado en XXXV Reunión Anual del Capítulo Argentino de la Sociedad Latinoamericana de Nutrición (CASLAN), septiembre de 2012. Luján, Buenos Aires.

“Virgin Olive Oil: Characterization of cv. Arauco in Mendoza, Argentina, through its Minor Components”. Araniti, V.E.; Bauzá, M. y Romero Palacios, N.

— Presentado en VII International Symposium on Olive Growing, 25 al 29 de septiembre de 2012. San Juan, Argentina.

“Setting up and Processing Information from Olive Cultivars with Economic Potential for the Improvement the Exportable Offer of the Chilean Olive Industry”. Romero, N.; Ortiz, J.; Robert, P.; Sepúlveda, V.; Silva, C.; Mellado, C.; Zurita, C.; Tapia, F.; Sierra, C.; Araniti, V.E.; Bauzá, M.; Saavedra, J. y Rodríguez, F.

— Presentado en VII International Symposium on Olive Growing, 25 al 29 de septiembre de 2012. San Juan, Argentina.

“Grease Diet Promote and Increment in Serum and sperm Cell Cholesterol in Adult Male rabbit Generating Several Damages but Virgin Olive Oil Incorporation to Diet revert the Negative Effects”. Sáez, T.; Boarelli, P.; Funes, A.; Romero, A.; Pietrobon, E.; Vincenti, A.; Simón, L.; Fornés, M.; Araniti, V.E.; Bauzá, M.; Tacchini, F. y Van Den Bosh, S.

— Presentado en VII International Symposium on Olive Growing, 25 al 29 de septiembre de 2012. San Juan, Argentina.

“Aceite de Oliva Virgen: identidad del varietal Arauco de la provincia de Mendoza, Argentina. Proyecto SeCyT-UNCuyo 2011-2013. Araniti, E.V.; Bauzá, M.; Massuelli, R.W.; Rearte, E.H.; Santi, A.; Lienaux, F.; Bertoldi, M.V.; Cornejo, P.; Ceverino, P.; Ojeda, G.; Romero Palacios, N.; Bonilla, L. y Bailetti, L.

— Presentado en XXIII Jornadas de Investigación y V Jornadas de Posgrado de la Universidad Nacional de Cuyo. Abril de 2013. Centro de Congresos y Exposiciones de Mendoza.

“Alternativas de consumo en Aliáceas comestibles: perfil sensorial y potencial efecto benéfico para la salud humana. Parte II: Producciones alternativas de ajo (*Allium sativum* L.)”. Bauzá, M.; Sance, M.; Videla, R.I.; Mognaschi, P.; Burba, J.L.; Picallo, A.; Coste, E.; Zuleta, A.; Grigioni, G.; Messina, V.

— Presentado en XXIII Jornadas de Investigación y V Jornadas de Posgrado de la Universidad Nacional de Cuyo. Abril de 2013. Centro de Congresos y Exposiciones de Mendoza.

“Dietas enriquecidas con aceite de oliva virgen: implicancias en salud humana y agropecuarias”. Fornés, M.; Tacchini, F.; Bauzá, M.; Araniti, V.; Van Den Bosch, S.; Saravi, F.; Sáenz, E.; Quagliarello, G.

— Presentado en XXIII Jornadas de Investigación y V Jornadas de Posgrado de la Universidad Nacional de Cuyo. Desarrolladas en abril de 2013. Centro de Congresos y Exposiciones de Mendoza.

“Ketchup Light: Una opción saludable”. Mognaschi, P.; Sance, M. y Bauzá, M.

— Presentado en III Congreso Alimentos Siglo XXI. Centro de Congresos y Exposiciones de Mendoza, 8,9 y 10 de Agosto de 2013.

“Aceite de oliva virgen cultivar Arauco de Mendoza: calidad reglamentaria según madurez de cosecha y método de obtención. Componentes mayores y menores. Araniti, V. y Bauzá, M.

— Presentado en III Congreso Alimentos Siglo XXI. Centro de Congresos y Exposiciones de Mendoza, 8,9 y 10 de Agosto de 2013.

“Estudio de los perfiles sensoriales de 26 variedades de aceites de oliva extra virgen del banco de germoplasma de inia” Romero, N.; Araniti, V.; Bauzá, M.; Tapia, F.; Saavedra, J.; Sepúlveda, B.; Robert, P.; Rodríguez, F. y Ortiz, J.

— Presentado en XV Latin American Congress and Exhibition on Fats and Oils. Santiago, Chile, 20 al 23 de Agosto de 2013.

“Calidad sensorial del aceite de oliva virgen obtenido del cultivar Arbequina de Mendoza. Perfil sensorial característico. Influencia del método de obtención y del estado de madurez de cosecha”. Araniti, V. y Bauzá, M.

— Presentado en el VII Congreso Argentino de Química Analítica. Realizado en la Ciudad de Mendoza, Argentina del 1 al 4 de Octubre de 2013.

“Calidad reglamentaria de aceite de oliva virgen obtenido del cultivar Arbequina de Mendoza: componentes mayores y menores. Influencia del método de obtención y del estado de madurez de cosecha”. Araniti, V. y Bauzá, M.

— Presentado en el VII Congreso Argentino de Química Analítica. Mendoza, Argentina del 1 al 4 de Octubre de 2013.

CURSOS Y CONFERENCIAS: ORGANIZACIÓN Y DICTADO

- Organización y participación en el dictado de Curso Taller: “Quesos: Definiciones, Tecnología – Análisis Sensorial”. Especialista invitada Dra. Beatriz Coste, de la Facultad de Agronomía, de la Universidad de Buenos Aires. Facultad de Ciencias Agrarias, UNCuyo, 23 de agosto de 2007.
- Organización y participación en el dictado de “Curso de Panificación y usos de ingredientes y aditivos en la elaboración de panes”. Organizado por el Centro de Formación Profesional “Fundación Marzano”. MSc. M. Bauzá, Dra. María Sance y Brom. Inés Videla. Centro de Formación Rural “Las Retamas”, Videla Aranda 2745, Cruz de Piedra, Maipú, 16,17 y18 de diciembre de 2009.
- Organización y participación en el dictado de “Curso de Conservas de Frutas y Hortalizas: Ingredientes y Aditivos”. Organizado por el Centro de Formación Profesional “Fundación Marzano”. Docente: MSc. M. Bauzá y Brom. Inés Videla. Centro de Formación Rural “Las Retamas”, Videla Aranda 2745, Cruz de Piedra, Maipú, 9,10, 16 y17 de abril de 2010.
- Curso “Análisis Sensorial de Aceite de Oliva”, en el marco de Cursos de Verano de la Universidad Nacional de Cuyo. Panel de Cata Mendoza de Aceite de Oliva, FCA-UNCuyo. Del 07 al 12 de febrero de 2011. Carga horaria: 45 horas. Organización conjunta entre Panel de Cata Mendoza de Aceite de Oliva MSc. M. Bauzá, Secretaría de Extensión FCA y Secretaría de Relaciones Internacionales de la UNCuyo.
- “El Olivo y aceite en Andalucía-España y Mendoza-Argentina”. Disertante (entre otros) Ing. Agr. Marta Mónica Bauzá. Organización conjunta entre Panel de Cata Mendoza de Aceite de Oliva, Secretaría de Desarrollo Institucional, Instituto de Trabajo y Producción, Secretaría de Relaciones Internacionales e Integración Regional Universitaria, Instituto Euroandino y Facultad de Ciencias Agrarias UNCuyo. Mendoza. 08 de abril de 2011.
- “Análisis Sensorial de Aceite de Oliva Virgen”. Feria HOTELGA 2011, Buenos Aires, Argentina. 1 de setiembre de 2011.
- “Calidad de Aceite de Oliva y Valoración Organoléptica”. Universidad Nacional de Chilecito, La Rioja, Argentina. 3 y 4 de noviembre de 2011.
- Organización y participación en el dictado de Curso Taller: “Quesos y Aceite de oliva Argentinos, una combinación para tener en cuenta (Análisis Sensorial)”. Especialista invitada Lic. María Marta Gallinger. Facultad de Ciencias Agrarias, UNCuyo, 8 y 9 de noviembre de 2011.
- Encuentro desarrollado en Italia: factibilidad de aprovechamiento de residuos provenientes de la olivicultura para la generación de biomasa. Disertante (entre

otros) Ing. Agr. Marta Mónica Bauzá. Programa de cooperación descentralizada con la colaboración de 9 regiones italianas: Emilia-Romagna, Friuli Venezia Giulia, Marche, Piemonte, Puglia, Toscana, Abruzzo y Umbria. Formazione per lo Sviluppo Economico Locale (FOSEL), Gobierno de Italia-Argentina. 19-22 de marzo de 2012

- Organización y participación en el dictado del Seminario Intensivo: “Lo que hay que saber del consumidor y del mercado para posicionar un producto”. Panel de Cata Mendoza de Aceite de Oliva. Facultad de Ciencias Agrarias, UNCuyo, 3 y 4 de Mayo de 2012.
- Organización y participación en el dictado del Curso Taller: “Análisis Sensorial de Aceite de Oliva Virgen: Bases Actuales de Conocimiento”. Panel de Cata Mendoza de Aceite de Oliva. Facultad de Ciencias Agrarias, UNCuyo, 2 y 3 de Octubre de 2012.
- Disertante del Curso “Apasionados por el Aceite de Oliva Virgen”, en el marco del III Congreso de Alimentos Siglo XXI, 9 de Agosto de 2013.
- Disertante en el “Primer Curso Taller de Aceite de Oliva”, organizado por la Estación Experimental Agropecuaria Junín INTA, 12 y 13 de setiembre de 2013. Junín, Mendoza.

Dictado del Curso “Cata de aceite de oliva virgen”, en el marco del VII Congreso Argentino de Química Analítica, 2 de octubre de 2013 en La Enoteca, Centro de Congresos y Exposiciones, Mendoza, Argentina.

PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN

Proyectos financiados por la Secretaría de Ciencia, Técnica y Posgrado UNCuyo

- 2007-2009 Proyecto “Evaluación de la Calidad de Polvo de Ajo Liofilizado de Diferentes Cultivares Monoclonales, a través de Variables Físico-Químicas y Sensoriales”. Directora: MSc. Ing. Agr. M. Bauzá.
- 2009-2011 Proyecto “Alternativas de Consumo en Aliáceas Comestibles: Perfil Sensorial y Potencial Efecto Benéfico para la Salud Humana. Directora: MSc. Ing. Agr. M. Bauzá.
- 2009-2011. Proyecto “Aceite de Oliva Virgen: Marcadores de Tipicidad del Varietal Frantoio y Arauco de la Provincia de Mendoza, Argentina”. Código: 06/A369. Director: Ing. Agr. E. Verónica Araniti. Participación: Investigadora. Res. N° 1094/09-R.
- 2010-2014 Programa “Dietas Enriquecidas con Aceite de Oliva Virgen: Implicancias en Salud Humana y Agropecuarias”. Director Coordinador: Dr. Miguel Walter Fornés. Aprobado con subsidio Res. 453 CS UNCUIYO 20-10-2010. Integrante de Proyecto “Aceite de Oliva Virgen: Marcadores de Tipicidad del Varietal Frantoio y Arauco de la Provincia de Mendoza, Argentina”.
- 2011-2013 Proyecto: “Alternativas de Consumo en Aliáceas Comestibles: Perfil Sensorial y Potencial Efecto Benéfico para La Salud Humana. Parte II: Producciones Alternativas de Ajo (*Allium sativum*)”. Director: MSc. Ing. Agr. M. Bauzá.

- 2011-2013 Proyecto “Aceite De Oliva Virgen: Tipicidad y Calidad Sensorial de Varietales de la Provincia de Mendoza, Argentina”. Código: 06/A464. Director: Ing. Agr. E. Verónica Araniti. Co-Director: MSc. Ing. Agr. M. Bauzá. Res. N° 2737/11-R.
- 2013-2015 Proyecto “Alimentos Funcionales: Diferentes Elaboraciones a partir de Fuentes Naturales de Alto Contenido en Compuestos Bioactivos. Director: Dra. María Sance. Co-Director: MSc. Ing. Agr. M. Bauzá.
- 2013-2015 Proyecto “Aceite de Oliva Virgen: Calidad Sensorial y Físico-Química, Factores de Influencia. Director: Ing. Agr. E. Verónica Araniti. Co-Director: MSc. Ing. Agr. M. Bauzá.

Proyectos financiados por otros organismos

- Proyecto: “Valoración Energética de los Residuos y Subproductos de la Cadena Agroalimentaria y Forestal en Italia y Argentina”. CUIA Argentina Italia. Università degli Studi di Bari. Director: Prof. Bernardo De Gennaro. 01 setiembre al 01 de marzo 2011. Participación: Investigadora.
- 2011-2014 Proyecto “Levantamiento y Procesamiento de Información de Variedades de Olivo con Potencial Económico para Mejoramiento de Oferta Exportable de la Industria Olivícola Nacional”. Innova CORFO Bienes Públicos. CHILE. Aprobación 25 de Agosto de 2011. Código 11BCP-10039. Jefe de Proyecto Profesora Nalda Romero Palacios, Universidad de Chile. Participación como Investigadora integrante de un grupo argentino.

Proyectos sin financiamiento

- Proyecto “Análisis y Evaluación del Impacto Socio-Económico de las Cadenas Agroenergéticas en los Territorios Rurales de Italia y Argentina”. En Programa de Cooperación Argentino-Italiano MINCYT-MAE. 2010. 28 de mayo de 2010. Participación: Investigadora.
- Proyecto “Miglioramento Della Qualità E Della Sostenibilità Nelle Filiere Vitivinicola E Dell’olio Di Oliva”. En Programa de Cooperación Argentino-Italiano MINCYT-MAE 2010. 28 de mayo de 2010. Participación: Investigadora.
- Proyecto “Desarrollo de Aceites de Oliva Procedentes del Banco de Germoplasma (Huasco) con Altos Contenidos de Compuestos Bioactivos y Características Sensoriales, para la Prevención de Enfermedades Cardiovasculares. Influencia Varietal y Agroclimática”. En FONDEF del CONICYT (Chile). 2010. Participación: Investigadora.

Evaluadora de informes

Informes de avance de los Proyectos SECTyP UNCuyo 2011-2013. Marzo, 2013

ACTIVIDADES DE EXTENSIÓN

Proyectos financiados por la UNCuyo

- 2012-2013. Proyecto de Inclusión Social: “Provisión de herramientas y competencias ligadas a la valorización de la olivicultura de Maipú para el desarrollo de mujeres jóvenes en su entorno económico – social”. Directora: MSc. Ing. Agr. M. Bauzá.

Otros Proyectos

- 2007. Proyecto de Extensión Universitaria “Panel de Cata de Aceites de Oliva Virgen, Marca Mendoza: Selección y Entrenamiento de Catadores”. Director: MSc. Ing. Agr. M. Bauzá. Co-Directora: Ing. Agr. E. Aranti. Originalmente empezó como Subsidio otorgado por Secretaría de Extensión Universitaria. UNCuyo R 1648/07; luego con subsidio Proyecto Clúster Aceite de Oliva “Panel de Cata de Mendoza: Formación de catadores”. BID-Gobierno de Mendoza (Ministerio de Economía. Subprograma de promoción de Clusters-Mendoza productiva).
- 2008. Proyecto Clúster Aceite de Oliva “Panel de Cata de Mendoza: Refuncionalización Edificio”. BID-Gobierno de Mendoza (Ministerio de Economía. Subprograma de promoción de Clusters-Mendoza productiva). Líder técnico MSc. Ing. Agr. M. Bauzá.

Transferencia

- Publicaciones periódicas Diario Los Andes “Mendoza Oliva Bien”. 2013. Ocho fascículos, Facultad de Ciencias Agrarias UNCuyo, Gobierno de Mendoza, INTA, IDR, Asociación Olivícola Mendoza.
- “La percepción del aceite de oliva virgen por los consumidores”. Diario Los Andes, Suplemento Fincas. Mendoza, sábado 17 de enero de 2015.

MIEMBRO DE COMISIONES

- Miembro del Comité Científico de la Revista de la Facultad de Ciencias Agrarias-UNCuyo, según Resol. 378- Septiembre 2008. Continúa.
- Responsable del Proyecto Clúster “Panel de cata Mendoza de aceites de oliva”
- Designación por Res. N° 386/07-D-FCA para la elaboración de proyecto, presentaciones y defensa ante Gobierno de Mendoza-BID.
- Aprobación Proyecto por el Gobierno de Mendoza-BID. Certificado de aprobación: 02/04/08.
- Aprobación Proyecto por la UNCuyo. Res.610/08-CS-UNCuyo.
- Designación por Res. N° 001/09-D-FCA para la supervisión y control de gastos en la ejecución de obra civil; elaboración de informes de avance; reuniones con otros miembros de gupo Clúster – Gobierno de Mendoza.

- Coordinación de mesas de trabajo, con investigadores del Progetto CUIA-VALE 2009-2011: “Valorizzazzazione energetica di residui e sottoprodotti Della filiera agro-alimentare e forestale”, en Facultad de Ciencias Agrarias UNCuyo. 2011.
- Coordinadora de la Mesa Redonda “Tecnología, Nutrición y Salud: El desafío de mejorar los hábitos de vida”, del III Congreso Alimentos Siglo XXI. Centro de Congresos y Exposiciones de Mendoza, 9 de Agosto de 2013.

ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Miembro de Comisión Evaluadora

Tesis de Posgrado

- Presidente del Tribunal Examinador por la Comisión del Posgrado de Maestría en Agronegocios – UNCuyo, de la contadora Adriana Raquel Maturano. Tema: “Modelo de negocio para una PYME olivícola en la provincia de Mendoza. Aplicación de herramientas de planificación, gestión y control. 2011.
- Presidente del Tribunal Examinador por la Comisión del Posgrado de Maestría en Agronegocios – UNCuyo, del Ing. Agr. Carlos Andrés Mondotte. Tema: “Plan estratégico para una empresa del sector de frutas deshidratadas. Diagnóstico e implementación de un plan estratégico para la generación de ventajas basadas en las diferencias”. 2009.
- Presidente del Tribunal Examinador por la Comisión del Posgrado de Maestría en Agronegocios – UNCuyo, del Ing. Agr. Ariel Ramón Barros. Tema: “Desarrollo de Plan estratégico para una empresa olivícola, dedicada a la elaboración de aceite de oliva en la provincia de Mendoza”. 2014.

Tesis de Grado

- Vocal designada por la Comisión de Tesis de Licenciatura en Bromatología, Facultad de Ciencias Agrarias, UNCuyo, de la tesis de la Bromatóloga Natalia Vidoni (Expte.Nº CUDAP 0018159/12). Tema: “Aceites saborizados con ajo (aderezos): calidad bromatológica, color y perfil de compuestos bioactivos”. Tesis defendida el 17 de diciembre de 2013.
- Vocal designada por la Comisión de Tesis de Licenciatura en Bromatología, Facultad de Ciencias Agrarias, UNCuyo, de la tesis de la Bromatóloga Paula González (Expte. Nº CUDAP 0017531/13). Tema: “Protocolo de detección de causa de alteración en mayonesa”.
- Vocal designada por la Comisión de Tesis de Licenciatura en Bromatología, Facultad de Ciencias Agrarias, UNCuyo, de la tesis del Bromatólogo Nicolás Damián Acosta Manrique (Expte. Nº CUDAP 0011122/13). Tema: “Diferencias en el perfil lipídico de un alimento freído con distintos tipos de aceite para la buena recomendación nutricional de las frituras”.
- Presidente del Tribunal Examinador designada por la Comisión de Tesis de Licenciatura en Bromatología, Facultad de Ciencias Agrarias, UNCuyo, de la tesis

de la Bromatóloga Silvina Elisa Tessaro (Expte. N° CUDAP 0006110/13). Tema: “Alimento con alto contenido de inulina: puré de topinambur”.

Jurado de Docencia

- Jurado de Concurso para cubrir el cargo de Auxiliar de Primera con dedicación simple, en el área de Producción Vegetal, Asignatura de Referencia Olivicultura, del Departamento de Básicas y Tecnológicas, Universidad de Chilecito. 08 de octubre de 2010, Chilecito, La Rioja, Argentina.
- Jurado de Concurso para cubrir el cargo de Profesor Asociado con dedicación simple, en el área de Producción Vegetal, Asignatura de Referencia Olivicultura, del Departamento de Básicas y Tecnológicas, Universidad de Chilecito. 08 de octubre de 2010, Chilecito, La Rioja, Argentina.
- Veedora por los docentes, en el Concurso para cubrir un Cargo de Jefe de Trabajos Prácticos, dedicación semiexclusiva de la Especialidad Químico física, Química General y Química Inorgánica, Facultad de Ciencias Agrarias, UNCuyo. 13 y 15 de diciembre del 2010.
- Veedora por los docentes, en el Concurso para cubrir un Cargo de Jefe de Trabajos Prácticos, dedicación semiexclusiva de la Especialidad Química General y Química Inorgánica, Facultad de Ciencias Agrarias, UNCuyo. 13 y 15 de diciembre del 2010.
- Veedora por los docentes en Concurso convocado para cubrir un cargo de Profesor Adjunto, dedicación exclusiva de la especialidad: Sociología y ética ambiental de la carrera Ingeniería en Recursos Naturales renovables del Dpto. de Economía, Política y administración rural. Facultad de Ciencias Agrarias. Universidad Nacional de Cuyo. Res. N° 033, 7 de mayo de 2012.

OTRAS ACTIVIDADES

- Jurado invitado COI del I Encuentro Olivícola Internacional Argoliva 2011. San Juan, Argentina. 7 al 9 de setiembre de 2011.
- Jurado Internacional invitado de Olivinus 2011. 5° Concurso Internacional de Cata de Aceite de Oliva. Mendoza, del 23 al 26 de agosto de 2011.
- Jurado invitado del II Encuentro Olivícola Internacional- ArgOliva 2012, en el marco del II Concurso Internacional de Aceite de Oliva Premio Domingo Faustino Sarmiento. San Juan, Argentina, septiembre de 2012.
- Jurado del Concurso Latinoamericano de Aceite de Oliva Extra Virgen ORO CHILE 2013. Organizado por la Facultad de Ciencias Químicas y Farmacéuticas, Universidad de Chile. Santiago de Chile, octubre de 2013.
- Editora Directora del Libro La Olivicultura en Mendoza. Raigambre de una Actividad Que Se Renueva. A cargo de Fundación Marzano-INTA-FCA/UNCUYO. República Argentina, Buenos Aires-ISBN 978-087-27156-0-1. 395 págs. Impreso por Inca Editorial Cooperativa de Trabajo Limitada.

- Organización y recepción de visitas en el Panel de Cata Mendoza de Aceite de Oliva.
- Divulgación Temas varios referidos a Olivo, Aceite de oliva y Panel de Cata Mendoza en Portal Olivícola, www.portalolivicola.com: espacio olivícola, que tiene por objeto ser diariamente consultado tanto por sus noticias y novedades, como para conocer proveedores, generar contactos y vínculos desde y hacia cualquier parte del mundo.
- Integrante Panel de Cata Mendoza de Aceite de oliva. Sesiones periódicas de entrenamiento en cata de aceite de oliva: grupo conformado por personas con distintas formaciones: ingenieros agrónomos, estudiantes de agronomía, licenciados en bromatología, bromatólogos, estudiantes de bromatología, sommeliers, profesores de educación primaria y secundaria, licenciados en enología, técnicos agrarios, productores de olivos, elaboradores de aceite de oliva, comercializadores, etc. Este grupo es entrenado en forma continua desde principios de 2008. Docentes Ing. Agr. Mónica Bauzá e Ing. Agr. Elena Verónica Araniti.
- Servicios a terceros de Análisis Sensorial de Aceites en Panel de Cata Mendoza de Aceite de Oliva a nivel provincial, nacional e internacional.
- Integrante de la Mesa Olivícola Provincial, Gobierno de Mendoza, setiembre 2011.
- Participación del Acto de Inauguración de la nueva sede del Centro de Formación Rural Las Retamas. Videla Aranda 2785. Cruz de Piedra, Maipú. 31 de marzo de 2011.
- Programa de Cooperación FOSEL entre el Gobierno de la Provincia de Mendoza y el Gobierno de distintas Regiones de Italia. Invitación a Italia con el objeto del intercambio de experiencias en el sector olivícola. 4 al 18 de julio de 2011.
- 2009 – 2012 Integrante del Comité Organizador del VII International Symposium on olive Growing. September 25-29 de 2012. San Juan, Argentina.
- Disertante en la Mesa Redonda “Desafíos multidisciplinares en la cadena agroalimentaria” del VII Congreso Argentino de Química Analítica, Mendoza, Argentina del 1 al 4 de octubre de 2013.
- La MSc. Ing. Agr. M. Bauzá ha coordinado y dirigido al grupo de expertos catadores que ha logrado el reconocimiento Internacional del COI (Consejo Oleícola Internacional) ha reconocido al Laboratorio de Análisis Sensorial: Panel de Cata Mendoza de Aceite de Oliva para el periodo comprendido entre el 1 de diciembre de 2012 al 30 de noviembre de 2013 y 01 de diciembre del 2013 al 30 de noviembre de 2014.