

Gabriela Teresa Pérez,
Fecha de Nacimiento: 05/12/61
Nacionalidad: Argentina
Mail: gaperez@agro.unc.edu.ar
DNI: 14892630
Pasaporte: AAA656839

FORMACIÓN ACADÉMICA

-Doctora en Ciencias Biológicas, Facultad de Ciencias Exactas, Físicas y Naturales de la Universidad Nacional de Córdoba. 1995

-Bióloga, Facultad de Ciencias Exactas, Físicas y Naturales de la Universidad Nacional de Córdoba. 1986.

POST-DOCTORADO

Laboratorio de Cereales del Instituto de Agroquímica y Tecnología en Alimentos, Valencia, España, 2002 - 2003.

PASANTIAS EN EL EXTERIOR

Laboratorio de Ingeniería de Alimentos ENITIAA, Nantes, Francia. Octubre - Noviembre. Proyecto de Cooperación Internacional CONICET (Argentina) - CNRS (Francia). Res N° 1542/06. 2007.

SITUACIÓN ACTUAL

-Prof Asociado DE interino, Química Biología, FCA, UNC desde septiembre 2018.

-Prof Adjunto DE, por concurso, Química Biología, FCA, UNC desde 2007.

-Investigador Principal CONICET desde 2017.

-Vicedirectora del Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos Córdoba (ICYTAC, CONICET - UNC) según Resolución D 2582/15.

DIRECCIÓN DE PROYECTOS (desde 2012 a la actualidad)

- El maíz morado, una alternativa para el desarrollo de alimentos con propiedades saludables. Directora. PICT - 2018 – 03238. Foncyt – Ancrypt

- Aplicación de masas madres para mejorar el perfil nutricional y la calidad tecnológica de panes libres de gluten. Directora. PID 2018 - 2020. Ministerio de Ciencia y Tecnología de la provincia de Córdoba. Res 144/18.

- Proyecto: Evaluación de la biodisponibilidad y actividad prebiótica de componentes de la fibra alimentaria de distintos cereales. Efecto del procesamiento sobre su bioactividad. Proyecto Consolidar. SECYT-UNC. 2018-2022. Res 411/18.

- Componentes bioactivos de harinas integrales provenientes de diferentes genotipos de trigos duros y blandos. Efecto de la composición y las propiedades fisicoquímicas sobre la calidad nutricional y tecnológica de panes y galletitas". Directora. PICT-2012-1050, 2013-2016. SECYT-UNC 2014-2015. 05/G 594

- Evaluación de la variabilidad de los componentes nutricionales del trigo según el genotipo y la región de procedencia. Efecto del procesamiento en la calidad nutricional de panificados". Directora. PIP-CONICET 2012-2013 N° 11220110101051. Res 1675. SECYT-UNC 2012-2013. Res 05/G 547.

- Proyecto de Cooperación Científico-Tecnológica entre el Ministerio de Ciencia, Tecnología e Innovación Productiva de la República Argentina (MINCYT) y el Consejo Nacional de Ciencia, Tecnología e Innovación Tecnológica (CONCYTEC) de Perú "Caracterización del almidón y las proteínas de diferentes ecotipos de quinua (Chenopodium quinoa) y kañiwa (Chenopodium pallidicaule). Uso de sus harinas en productos de panificación". 2012 - 2013. PE/11/03. Directora

- Calidad tecnológica de galletitas y bizcochuelos obtenidos a partir de trigos blandos. Estudio de la asociación entre la composición genética del grano y las propiedades de las principales macromoléculas". Directora. PICT-2007-01093, 2009-2012. SECyT 2009-2011. Cod 05 G510

FORMACIÓN DE RECURSOS HUMANOS

Post-grado

Tesis concluidas

- Dirección de Tesis Doctoral de la Fac. de Ciencias Químicas, UNC. Lic. Candela Paesani. Aprobada en abril 2019.

- Dirección de Tesis de Doctorado de la Fac. de Ciencias Agropecuarias, UNC. Ing. Agr. Pablo Mansilla. Aprobada en marzo 2018.

- Dirección de Tesis de Doctorado de la Fac. de Ciencias Agropecuarias, UNC. Biol. María Belén Vignola. Aprobada en julio 2017.

- Codirección de Tesis de Maestría en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, de la Universidad Nacional de Córdoba. Martina Fuster. Aprobada Diciembre 2016.

- Dirección de Tesis de Doctorado de la Facultad de Ciencias Agropecuarias de la Universidad Nacional de

Córdoba. Malena Moiraghi. Aprobada Noviembre 2013.

- Codirección de Tesis de Doctorado de la Facultad de Ciencias Exactas de la Universidad Nacional de La Plata. Jimena Correa. Aprobada Marzo 2012.

- Dirección de Tesis de Doctorado de la Facultad de Ciencias Exactas de la Universidad Nacional de La Plata. Lorena Sciarini. Aprobada Marzo 2011.

- Dirección de Tesis de Maestría en Tecnología de los Alimentos. Universidad Católica de Córdoba de la Lic. Mariela Bustos Shmidt. Aprobada en Marzo 2011.

- Dirección de Tesis de Maestría en Tecnología de los Alimentos, Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Católica de Córdoba. Ing Susana Garneró. Aprobada en Agosto del 2006.

Tesis en curso y Becas de post-grado dirigidas (últimos 5 años)

- Dirección de Beca Doctoral CONICET Ing. Agr. Luisina Monsierra 2021- actualidad

- Dirección de Beca Doctoral CONICET Lic. M. Soledad Lopez. 2020- actualidad

- Dirección de Beca Pos-Doctoral CONICET Dra. Candela Paesani. 2020- actualidad

- Dirección de Tesis Doctoral Fac. Cs Agropecuarias UNC.Lic. Mercedes Nisi. 2018 - actualidad

- Dirección de Beca Doctoral FONCyT y CONICET. Bioq. Candela Paesani. 2014-2019.

- Dirección de Beca Doctoral CONICET. Ing. Agr. Pablo Mansilla. 2013-2018.

- Dirección de Beca Doctoral CONICET. Biol. María Belén Vignola. 2012-2017.

- Dirección de Beca Posdoctoral CONICET. Dr. Pablo Mansilla. 2018-2020.

- Dirección de Beca Posdoctoral CONICET. Dra. María Belén Vignola. 2017-2019.

- Dirección de Beca Post-doctoral CONICET. Dra Malena Moiraghi 2014 - 2015.

Dirección de investigadores

- Malena Moiraghi. Investigador Asistente CONICET desde abril 2015 – Noviembre 2020. Directora

- Lorena Sciarini. Investigador Asistente CONICET desde abril 2013 - Noviembre 2020. Directora

- Emiliano Salvucci. Investigador Asistente CONICET abril 2013 - 2017. Directora

- Eugenia Steffolani. Investigador Asistente CONICET abril 2011 - 2016. Co-directora

LIBROS

- León AE, Pérez GT, Ribotta P. 2019. Trigo. Un cereal único. Eduvim, Villa María, Córdoba, Argentina. Pgs 462. ISBN 978-987-699-577-1.

CAPÍTULOS EN LIBROS (últimos 5 años)

- Cantarero M, Badiali O, Pérez GT. 2019. Capítulo 4.: El grano de trigo: Aspectos morfológicos, genéticos, ambientales y de la conservación relacionados con la calidad comercial, industrial y panadera. León, Pérez y Ribotta compiladores. Eduvim: Trigo. Un cereal único. ISBN 978-987-699-577-1, pag 79-203.

- Vignola MB, Perez GT. 2019. Capítulo 8: Otros componentes del grano. León, Pérez y Ribotta compiladores. Editorial Eduvim: Trigo. Un cereal único. ISBN 978-987-699-577-1, pag 157-177.

- Salvucci E, Perez GT. 2019. Capítulo 11: Fermentación. León, Pérez y Ribotta compiladores. Eduvim: Trigo. Un cereal único. ISBN 978-987-699-577-1, pag 207 – 223.

- Pérez GT, Steffolani ME, León AE. 2016. Chapter 9: Cañahua: an ancient grain for new foods. Integrating Food Science, Vol. 12, Kristberg Kristbergsson and Semih Otles (Eds) Springer: Functional Properties of Traditional Foods, 978-1-4899-7660-4, 215912.

PUBLICACIONES EN REVISTAS CON REFERATO ÚLTIMOS 5 AÑOS (TOTAL 83PUBLICACIONES)

- Mansilla P, Bongianino N, Nazar MC, Perez GT. Agronomic and chemical description of open-pollinated varieties of opaque-2 and purple maize (*Zea mays* L.) adapted to semiarid region of Argentina. Genet Resour Crop Evol. First online 2021. <https://doi.org/10.1007/s10722-021-01133-4>

- Lancetti R, Sciarini L, Pérez GT, Salvucci E. Technological Performance and Selection of Lactic Acid Bacteria Isolated from Argentinian Grains as Starters for Wheat Sourdough. Current Microbiology. Publicado First Online. 2020. <https://doi.org/10.1007/s00284-020-02250-6>

- Paesani C, Sciarini LS, Moiraghi M, Salvucci E, Pradoc S, Pérez GT, Fabi JP. Human Colonic in Vitro Fermentation of Water-Soluble Arabinoxylans from Hard and Soft Wheat Alters Bifidobacterium Abundance and Short-Chain Fatty Acids Concentration. LWT First online. 2020. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2020.110253>

- Paesani C, Moiraghi M, Sciarini LS, Pérez GT. Whole-flours from hard and soft wheat genotypes: study of the ability of prediction test to estimate whole flour end-use. Publicado on line. Journal of Food Science and Technology. 2020. <https://doi.org/10.1007/s13197-020-04658-1>

- Paesani C, Degano A, Salvucci E, Zalosnik MI, Fabi J, Sciarini L, Perez GT. Soluble Arabinoxylans extracted from soft and hard wheat show a differential prebiotic effect in vitro and in vivo. Journal of Cereal Science en prensa. 2020. <https://doi.org/10.1016/j.jcs.2020.102956>

- Mansilla P, Nazar MC, Perez GT. Flour functional properties of purple maize (*Zea mays* L.) from Argentina.

Influence of environmental growing conditions. *International Journal of Biological Macromolecules* 1461:311-319. 2020. <https://doi.org/10.1016/j.ijbiomac.2019.12.246>

- Valdez-Arana J, Steffolani ME, Repo Carrasco R, Perez GT, Condeso-Hoyos L. Physicochemical and functional properties of isolated starch and their correlation with flour from the Andean Peruvian quinoa varieties. *International Journal of Biological Macromolecules* 2019, en prensa. <https://doi.org/10.1016/j.ijbiomac.2019.10.067>

- Sciarini LS, Steffolani ME, Fernandez A, Paesani C, Perez GT. Gluten-free breadmaking affected by the particle size and chemical composition of quinoa and buckwheat flour fractions. *Food Science and Technology International*. 2019. En prensa. <https://doi.org/10.1177/1082013219894109>

- Moiraghi M, Sciarini LS, Paesani C, Leon AE, Pérez GT. Flour and starch characteristics of soft wheat cultivars and their effect on cookie quality. *J Food Sci Technol* 56:4474-4478. 2019. <https://doi.org/10.1007/s13197-019-03954-9>

- Podio NS., Baroni MV, Pérez GT, Wunderlin DA. Assessment of bioactive compounds and their in vitro bioaccessibility in whole-wheat flour pasta. *Food Chemistry* 293:408-417. 2019. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2019.04.117>

- Mansilla P, Nazar M, and Pérez GT. Evaluation and comparison of protein composition and quality in half-sib families of opaque-2 maize (*Zea mays* L.) from Argentina. *AGRISCIENTIA* 36: 39-53. 2019. DOI: <http://dx.doi.org/10.31047/1668.298x.v36.n1.22682>

- Bustos MC, Ramos MI, Perez GT, Leon AE. Utilization of Kañawa (*Chenopodium pallidicaule* Aellen) Flour in Pasta Making. *Journal of Chemistry*, Volume 2019, Article ID 4385045, 8 pages. 2019. <https://doi.org/10.1155/2019/4385045>

- Paesani C, Salvucci E, Moiraghi M, Fernandez Canigia L, Perez GT. Arabinoxylan from Argentinian whole wheat flour promote the growth of *Lactobacillus reuteri* and *Bifidobacterium breve*. *Letters in Applied Microbiology*, 68:142--148 2019. <https://doi.org/10.1111/lam.13097>

- Salvucci E, Rossi M, Colombo A, Perez GT, Borneo R, Aguirre A. Triticale flour films added with bacteriocin-like substance (BLIS) for active food packaging application. *Food Packaging and Shelf Life*, en prensa, 2018. <https://doi.org/10.1016/j.fpsl.2018.05.00>

- Vignola MB, Bustos MC, Perez GT. In vitro Dialyzability of Essential Minerals from White and Whole Grain Pasta. *Food Chemistry* 265: 128-134. 2018.

- Vignola MB, Bustos MC, Perez GT. Comparison of quality attributes of refined and whole wheat extruded pasta. *LWT* 89: 329-335. 2018.

- Bustos M, Vignola MB, Perez GT, Leon AE. In vitro digestion kinetics and bioaccessibility of starch in cereal food products. *Journal of Cereal Science* 77:243-250. 2017.

- Mansilla P, Nazar M, Perez GT. Comparison of flour starch properties in half-sib families of opaque-2 maize (*Zea mays* L.) from Argentina. *Cereal Chem*, 94: 942-949. 2017.

- Moiraghi M, Sciarini LS, Gil F, Galvan G, Perez GT. Baking Quality of Bread Wheat Cultivars Damaged by *Nyctotraga simulans*. *Cereal Chem*. 94:670-676. 2017

- Sciarini LS, Bustos MC, Vignola MB, Paesani C, Salinas CN, Perez GT. A study on fibre addition to gluten free bread: Its effects on bread quality and in vitro digestibility. *Journal of Food Science and Technology*. *J Food Sci Technol*. 54:244-252. DOI 10.1007/s13197-016-2456-9. 2017.

- Vignola MB, Moiraghi M, Salvucci E, Baroni V, Pérez GT. Whole meal and white flour from Argentine wheat genotypes: mineral and arabinoxylan differences. *J Cereal Sci*. 71:217-223. 2016.

- Vignola MB, Baroni V, Perez GT. Genotypic and environmental effects on starch properties of Argentinean wheat flours. *Starch/Starke* 68:1-8. 2016.

- Salvucci E, Pérez GT, LeBlanc JG. Technological properties of Lactic acid bacteria isolated from raw cereal material. *LWT* 70: 185-191. 2016.

- Steffolani ME, Villacorta P, Morales-Soriano E, Repo-Carrasco R, León AE, Pérez GT. Physico-chemical and functional characterization of protein isolated from different quinoa varieties (*Chenopodium quinoa* Willd). *Cereal Chemistry* 93: 275-281. 2016.

Bustos MC, Pérez GT, León AE. Structure and quality of pasta enriched with functional ingredients. *RSC Adv*. 5:30780 - 30792. 2015.

COMUNICACIONES A CONGRESOS, REUNIONES Y SIMPOSIOS: 138 presentaciones

PARTICIPACIÓN EN PROGRAMAS INSTITUCIONALES

- Investigador integrante del PUE: Evaluación de la calidad nutricional de alimentos funcionales/suplementados de acuerdo al moderno estado del arte. Proyecto para Unidades Ejecutoras. UE: ICYTAC. Director Daniel Wunderlin. CONICET 2017-2022.

- Investigador integrante del proyecto institucional: Evaluación de la calidad nutricional de alimentos farináceos funcionales suplementados con granos y tubérculos de alto valor nutricional. PRIMAR N° 32520170100183CB. SECYT – UNC 2018 – 2020. Director Daniel Wunderlin
- Investigador responsable por la UNC del proyecto Alternativas productivas agroecológicas con potencial de mercado y adopción por pequeños y medianos productores agropecuarios. Programa Agrovalor del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca y el Ministerio de Educación. 2014-2015.