

Alberto Edel LEÓN

Villa María, Córdoba, 24/10/61

Botafogo 3876, Barrio Jardín Espinosa. 5014. Córdoba.

+54-(0)351-4649663

aeleon@agro.unc.edu.ar

DNI 14511658

TÍTULOS UNIVERSITARIOS

- Doctor en Ciencias Bioquímicas. Facultad de Ciencias Exactas, Universidad Nacional de La Plata. 1991-1995. Dirección: Dra. María Cristina Añón. Calificación: 10 (Diez) Sobresaliente.
- Docente Universitario en Química Biológica. Facultad de Ciencias Agropecuarias, Universidad Nacional de Córdoba. 1997-1998.
- Bioquímico. Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Córdoba. 1981-1985.

ESTUDIOS DE POSDOCTORADO

- Estudio del mecanismo de endurecimiento del pan. Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos. Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC). Valencia, España. Bajo la supervisión de la Dra. Carmen Benedito de Barber. Beca Mutis de la Agencia Española de Cooperación Internacional. 01/01/96 a 31/12/96.

ESTANCIAS EN EL EXTERIOR

- Universidad Complutense de Madrid. Proyecto de Cooperación Internacional AECID. Madrid, España, 2013.
- Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos. Proyecto de Cooperación Internacional CONICET-CSIC. Valencia, España. 2004.
- Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos. Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC). Subsidio FONCyT. Valencia, España. 2002.

SITUACIÓN ACTUAL

- Profesor Asociado Dedicación Exclusiva por concurso. Química Biológica. Facultad de Ciencias Agropecuarias. Universidad Nacional de Córdoba. Docente de Química Biológica y de Calidad Industrial de Cereales. Desde 01/05/2010.

- Investigador Superior del Consejo de Investigaciones Científicas y Técnicas CONICET. Desde 01/11/2019.
- Categoría I. Incentivo Docente-Investigador. Ministerio de Educación de la Nación. Secretaría de Políticas Universitarias.

GESTIÓN

- Director Centro de Investigación y Transferencia (CIT) Rafaela, CONICET-UNRaf. Desde diciembre de 2017.
- Secretario General. Universidad Nacional de Córdoba. Mayo 2013 - Junio 2016.
- Secretario de Ciencia y Tecnología. Universidad Nacional de Córdoba. Julio 2010 - Junio 2013.
- Presidente Alternativo de la Comisión Regional de Categorización Centro Oeste. Programa de Incentivos. Secretaría de Políticas Universitarias. Setiembre 2010 – Agosto 2013.
- Miembro del Consejo Asesor del CCT Córdoba del CONICET. Agosto 2010 – Agosto 2013.
- Miembro del Consejo Provincial de Ciencia y Tecnología de la Provincia de Córdoba. Julio 2010 – Julio 2013.
- Gerente de Investigación. Unidad Ceproc, Agencia Córdoba Ciencia SE. Agosto 2004-Julio 2006.
- Subgerente de Investigación y Desarrollo. Unidad Ceproc, Agencia Córdoba Ciencia SE. Enero 2004-Julio 2004.

DOCENCIA

- Docente de Química Biológica. Facultad de Ciencias Agropecuarias, Universidad Nacional de Córdoba. Desde 1985.
- Docente de Calidad Industrial de los Cereales. Facultad de Ciencias Agropecuarias, Universidad Nacional de Córdoba. Desde 2011.
- Docente de Tecnología en Productos de Cereales. Maestría en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Universidad Nacional de Córdoba. Desde 2012.
- Docente de Química de los Alimentos I. Maestría en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Universidad Nacional de Córdoba. 2011-2014.

- Docente de Química de los Alimentos II. Maestría en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Universidad Nacional de Córdoba. 2011-2014.

DIRECCIÓN DE PROYECTOS Y PROGRAMAS DE INVESTIGACIÓN

- Elaboración de alimentos saludables a partir de garbanzo de descarte. Director. Subsidiado por MinCyT de la Provincia de Córdoba. Convocatoria PIO. 2020-2022.
- Obtención de productos de panificación con perfil saludable. Director de Programa. Subsidiado por Secretaría de Ciencia y Tecnología de la Universidad Nacional de Córdoba (Secyt – UNC). 2020-2021.
- Ingredientes no convencionales para la elaboración de alimentos con perfil saludable. Director. Subsidiado por Secretaría de Ciencia y Tecnología de la Universidad Nacional de Córdoba (Secyt – UNC). 2018-2021.
- Obtención de alimentos a base de cereales con perfil saludable. Director de Programa. Subsidiado por Secretaría de Ciencia y Tecnología de la Universidad Nacional de Córdoba (Secyt – UNC). 2018-2019.
- Ingredientes no convencionales para la elaboración de alimentos con perfil saludable científicamente validado. Director Subsidiado por PICT-2016-1019 FONCyT. 2018-2022.
- Módulo: Yacón en Alternativas productivas agroecológicas con potencial de mercado y adopción por pequeños y medianos productores agropecuarios. Subsidiado por Agrovalor (Mincyt y Minagro de la Nación). 2014-2017.
- Productos a base de cereales. Estudios sobre la calidad tecnológica y nutricional y la conservación. Director de Programa. Subsidiado por Secretaría de Ciencia y Tecnología de la Universidad Nacional de Córdoba (Secyt – UNC). 2016-2017.
- Efecto de la incorporación de aditivos sobre la calidad y la conservación de productos laminados salados libres de gluten. Director. Subsidiado por Secretaría de Ciencia y Tecnología de la Universidad Nacional de Córdoba (Secyt – UNC). 2016-2017.
- Mejoramiento de la calidad nutricional y tecnológica de productos de panificación. Director de Programa. Subsidiado por Secretaría de Ciencia y Tecnología de la Universidad Nacional de Córdoba (Secyt – UNC). 2014-2015.
- Estudio del efecto de la incorporación de aditivos sobre la calidad y la conservación de productos laminados salados libres de gluten. Director. Subsidiado por Secretaría de Ciencia y Tecnología de la Universidad Nacional de Córdoba (Secyt – UNC). 2014-2015.

- Mejoramiento del perfil nutricional y saludable de productos de panificación. Director Subsidiado por PICT-2010-0552 FONCyT. 2011-2015.
- Utilización de ingredientes novedosos y harinas seleccionadas para el mejoramiento de la calidad y la conservación de productos de panificación. Director de Programa. Subsidiado por Secretaría de Ciencia y Tecnología de la Universidad Nacional de Córdoba (Secyt – UNC). 2012-2013.
- Mejoramiento del perfil nutricional y saludable de productos de panificación. Director. Subsidiado por Secretaría de Ciencia y Tecnología de la Universidad Nacional de Córdoba (Secyt – UNC). 2012-2013.
- Efecto de la incorporación de proteínas de origen vegetal sobre sistemas alimenticios basados en almidón. Director. Subsidiado por Ministerio de Ciencia y Tecnología de Córdoba. 2009-2011.
- Efecto de los aditivos sobre las propiedades de productos de panificación altos en proteínas. Estudio de las interacciones entre sus componentes. Director. Subsidiado por Secretaría de Ciencia y Tecnología de la Universidad Nacional de Córdoba (Secyt - UNC). 2010-2011.
- Estudio de las propiedades físico-químicas relacionadas con la calidad tecnológica, sensorial y nutricional de las pastas. Incorporación de ingredientes con características de alimentos funcionales. Director. Subsidiado por PICT Foncyt 2005 N° 33882. 2007-2011.
- Estudio de las propiedades físico-químicas y funcionales de masas y productos de panificación. Optimización del uso de aditivos. Director. Subsidiado por PICT Redes Foncyt 2003, N° 286, CONICET (PIP 6353) y Secretaría de Ciencia y Tecnología de la Universidad Nacional de Córdoba. 2005-2008.
- Estudio de las transformaciones físico-químicas que se producen durante el procesamiento de las masas congeladas. Director. Subsidiado por PICT Foncyt 1999 N° 09-07321. 1999-2003.
- Influencia de fracciones proteicas y tecnología de cultivo sobre la aptitud de triticale para elaborar galletitas. Director. Subsidiado por Secyt – UNC. 1997-2001.
- Evaluación de alternativas al uso de Bromato de Potasio en la obtención de pan por el método tradicional argentino. Director. Subsidiado por CONICOR. 1998-1999.
- Estudio de las transformaciones que sufren el almidón y las proteínas durante la elaboración de galletitas. Director. Subsidiado por SECyT-FCA. 1995-1996.

PROYECTOS INTERNACIONALES

- Fortalecimiento de la dimensión internacional en la Universidad Nacional de Córdoba, Argentina. Director del área de Alimentos. Subsidiado por AECID. 2009-2013.
- ISEKI Mundus 2. Integrating Safety and Environment Knowledge In World Food Studies. Internationalization and Sustainability of ISEKI_Food Network financiado por “Erasmus Mundus Programme”. Director representación de Argentina. 2009-2011.
- Obtención de productos de panificación para necesidades específicas (PANXTODOS) 106AC0301. Coordinador general del proyecto integrado por 18 equipos de 11 países. Subsidiado por Cytel. 2006-2010.

FORMACIÓN DE RECURSOS HUMANOS

1. Tesis de posgrado finalizadas

- Lic. Ana de la Horra. Director. Doctorado en Ciencias de la Ingeniería. Facultad de Ciencias Exactas, Físicas y Naturales. Universidad Nacional de Córdoba. Estudio de productos laminados salados libres de gluten. Efecto de la incorporación de aditivos sobre la calidad y la conservación. Calificación 10 (Sobresaliente). 2011-2017.
- Ing. Agr. Ricardo Maich. Director. Doctorado en Ciencias Agropecuarias. Facultad de Ciencias Agropecuarias, Universidad Nacional de Córdoba. Efecto de la selección recurrente sobre el comportamiento agronómico e industrial de trigo cultivado bajo diferentes sistemas de labranzas. Calificación 10 (Sobresaliente). 2011-2017.
- Lic. Qca. Mariela Bustos Shmidt. Director. Doctorado en Ciencias Químicas. Facultad de Ciencias Químicas. Universidad Nacional de Córdoba. Estudio del efecto del contenido y las propiedades de la fibra sobre la calidad tecnológica y nutricional de las pastas. Calificación 10 (Sobresaliente). 2008-2011.
- Lic. Qca. Andrés Colombo. Director. Doctorado en Ciencias Químicas. Facultad de Ciencias Químicas. Universidad Nacional de Córdoba. Estudio de los efectos provocados por la adición de proteínas de origen vegetal sobre las propiedades de geles de almidón. Calificación 10 (Sobresaliente). 2007-2011.
- Bioq. Alicia Aguirre. Director. Doctorado en Ciencias Agropecuarias. Facultad de Ciencias Agropecuarias. Universidad Nacional de Córdoba. Desarrollo y caracterización de biopelículas elaboradas a partir de harinas de triticale. Calificación 10 (Excelente) 2007-2011.
- Biol. Lorena Sciarini. Codirector. Doctorado de la Facultad de Ciencias Exactas. Universidad Nacional de La Plata. Estudio del efecto de diferentes aditivos sobre la

calidad y la conservación de panes libres de gluten. Calificación 10 (Sobresaliente). 2006-2011.

- Biol. Paola Rocchia Ruffinengo. Director. Doctorado de la Facultad de Ciencias Exactas. Universidad Nacional de La Plata. Uso de enzimas y oxidantes en productos de panificación fortificados. Estudio de las propiedades físico-químicas y funcionales. Calificación 10 (Sobresaliente). 2006-2011.
- Bioq. Cristina Martínez. Codirector. Doctorado. Facultad de Ciencias Exactas. Universidad Nacional de La Plata. Utilización de las pastas como alimentos funcionales. Calificación 10 (Sobresaliente). 2004-2010.
- Lic. Qca. Eugenia Steffolani. Director. Doctorado. Facultad de Ciencias Exactas. Universidad Nacional de La Plata. Efecto de las enzimas pentosanasa, glucosa oxidasa y transglutaminasa en productos de panificación. Calificación 10 (Sobresaliente). 2005-2010.
- Bioq. Fabiana Maldonado. Director. Maestría en Tecnología de los Alimentos. Universidad Católica de Córdoba. Evaluación de la calidad y la conservación de productos de panificación adicionados con el hidrocólido obtenido de semillas de *Gleditsia triacanthos*. Calificación 10 (Sobresaliente). 2004-2007.
- Ing. Pablo Ribotta. Codirector. Doctorado. Facultad de Ciencias Exactas. Universidad Nacional de La Plata. Estudio de las transformaciones físico-químicas que se producen durante el procesamiento de las masas congeladas. Calificación: 10 (Sobresaliente). 1998-2003.

2. Investigadores

- Dra. Lorena Sciarini. Codirector Investigador Asistente de CONICET. 2013-2020.
- Dra. Mariela Bustos Shmidt. Director Investigador Asistente de CONICET. 2013-2018.
- Dra. Eugenia Steffolani. Director Investigador Asistente de CONICET. 2012-2017.
- Dr. Pablo Ribotta. Codirector Investigador Asistente de CONICET. 2005-2007.

3. Becarios de posgrado

- Lic. Marianela Rodríguez. Director Beca Doctoral SeCyT-UNC. Desde 2020.
- Bioq. David Morales. Director Beca Doctoral Secyt-UNC. Desde 2019.
- Ing. Agr. Pedro Losano Richard. Director Beca Doctoral FONCyT. Desde 2018.
- Ing. Agr. Nicolás Bongianino. Director Beca Interna Doctoral CONICET. Desde 2018.
- Lic. José Navarro. Codirector Beca Interna Doctoral CONICET. Desde 2018.

- Lic. Carola Hunziker. Director Beca Doctorado SeCyT-UNC. Desde 2018.
- Dra. Ana de la Horra. Director beca posdoctoral CONICET desde 2017.
- Biol. María Soledad Blanco Canalis. Codirector Beca Posgrado CONICET. 2015-2017.
- Lic. Ana de la Horra. Director Beca Posgrado CONICET. 2015-2017.
- Lic. Estefanía Rodríguez De Marco. Director Beca Posgrado CONICET. 2012-2015.
- Lic. Ana de la Horra. Codirector Beca Doctorado Tipo I. Secyt-UNC. 2011-2014.
- Dra. Lorena Sciarini. Codirector beca posdoctoral CONICET 2011-2013.
- Dra. Paola Roccia Ruffinengo. Codirector beca posdoctoral CONICET 2011-2013.
- Dra. Eugenia Steffolani. Director beca posdoctoral CONICET 2010-2012.
- Lic. Qca. Mariela Bustos Shmidt. Director beca de posgrado Tipo II CONICET. 2010-2012.
- Lic. Qca. Andrés Colombo. Director beca de posgrado Tipo II CONICET. 2010-2012.
- Biol. Lorena Sciarini. Director Beca de posgrado Tipo II CONICET. 2009-2011.
- Lic. Qca. Eugenia Steffolani. Director Beca de posgrado Tipo II CONICET 2008-2010.
- Lic. Qca. Mariela Bustos Shmidt. Director beca de posgrado FONCyT. 2008-2010.
- Lic. Qca. Andrés Colombo. Director beca de posgrado Tipo I CONICET. 2007-2010.
- Biol. Lorena Sciarini. Director Beca de posgrado Tipo I CONICET. 2006-2009.
- Bioq. Cristina Martínez. Codirector Beca de Posgrado Fundación YPF. 2006-2011.
- Biol. Cristina Marco García. Director Beca Estancia Breve en el Exterior. Ministerio de Educación de España. Agosto-octubre 2005.
- Biol. Paola Roccia Ruffinengo. Director Beca de posgrado FONCyT. 2005-2008.
- Lic. Qca. Eugenia Steffolani. Director Beca de posgrado Tipo I CONICET 2005-2008.
- Dr. Pablo Ribotta. Codirector Beca posdoctoral de CONICET. 2004-2005.
- Ing. Pablo Ribotta. Codirector Beca de Perfeccionamiento Prórroga Extraordinaria de CONICET. 2003.
- Ing. Pablo Ribotta. Codirector Beca de Perfeccionamiento de CONICET. 2001-2002.
- Ing. Pablo Ribotta. Codirector Beca de Iniciación de CONICET. 1998-2000.

4. Profesionales

- Lic. Qca. Malena Moiraghi. Responsable formación científica y técnica. Profesional Unidad Ceprocór, Agencia Córdoba Ciencia. 2004-2007.
- Lic. Qca. Gabriela Barrera. Responsable formación científica y técnica. Profesional Unidad Ceprocór, Agencia Córdoba Ciencia. 2004-2007.
- Ing. Agr. Sebastián Arnulphi. Responsable formación científica y técnica. Profesional Unidad Ceprocór, Agencia Córdoba Ciencia 2003-2006.
- Martín Morcillo. Director Pasantía CEPROCÓR, Agencia Córdoba Ciencia SE y pasantía OTRASYS, Secretaría de Extensión Universitaria. 1999-2002.

5. Miembro de comisión de tesis.

- Lic. José Navarro. Miembro Comisión de Tesis Doctoral. Facultad de Ciencias Agropecuarias. Universidad Nacional de Córdoba. Desde 2019.
- Ing. Agr. Marcelo Cantarero. Miembro Comisión de Tesis Doctoral. Facultad de Ciencias Agropecuarias. Universidad Nacional de Córdoba. 2014-2018.
- .Mic. María Laura Boiero. Miembro Comisión de Tesis Doctoral. Facultad de Ciencias Exactas Físico-Químicas y Naturales. Universidad Nacional de Río Cuarto. 2009-2014.
- Lic. Agustín González. Miembro Comisión de Tesis Doctoral. Facultad de Ciencias Químicas. Universidad Nacional de Córdoba. 2009-2013.
- Lic. Malena Moiraghi. Miembro Comisión Tesis Doctoral. Facultad de Ciencias Agropecuarias. Universidad Nacional de Córdoba. 2009-2013.
- Lic. Gabriela Barrera. Miembro Comisión de Tesis Doctoral. Facultad de Ciencias Exactas, Físicas y Naturales. Universidad Nacional de Córdoba. 2007-2013.
- Lic. Leonardo Vanzetti. Miembro Comisión Tesis Doctoral. Facultad de Ciencias Agropecuarias. Universidad Nacional de Córdoba. 2006-2011.
- Ing Qca. Martha Cuniberti. Miembro Comisión Tesis Doctoral. Facultad de Ciencias Agropecuarias. Universidad Nacional de Córdoba. 2004-2007.

6. Trabajos finales de grado.

- Pablo Carrascosa. Director Tesina para optar al título de Biólogo. Estudio de la calidad nutricional de los porotos Mung (*Vigna radiata*), Adzuki (*Vigna angularis*) y Caupí (*Vigna unguiculata*) y de las propiedades funcionales de sus aislados proteicos. Escuela de Biología, Facultad de Ciencias Exactas Físicas y Naturales, UNC. 2020.

- Andrés Colombo. Codirector Trabajo Final para optar al título de Licenciado en Ciencias Químicas. Aplicación de la electroforesis capilar para la caracterización de gliadinas de trigos argentino. Facultad de Ciencias Químicas, UNC. 2006.
- Eugenia Steffolani. Director Trabajo Final para optar al título de Licenciada en Ciencias Químicas. Estudio de la relación entre las proteínas de los amiloplastos y la calidad panadera. Facultad de Ciencias Químicas, UNC. 2004.
- Aldana Ramírez. Director Tesina para optar al título de Biólogo. Estudio de la relación entre el contenido de friabilina con la textura y calidad panadera de granos de triticale. Escuela de Biología, Facultad de Ciencias Exactas Físicas y Naturales, UNC. 2003.
- Verónica Ambroggio, Mariela Chahine y Nadina Scolnik. Codirector del Trabajo Investigación para optar al Título de Licenciado en Nutrición. El mijo: Análisis de la composición química. Evaluación sensorial de panes y galletitas elaboradas con mezclas de harina blanca de trigo y harina integral de mijo. Escuela de Nutrición, Facultad de Ciencias Médicas, UNC. 1994.
- Pablo Ribotta, Fabricio Carloni, Iris Carnero, Martín Lowe y Héctor Gómez. Estudio de las distintas grasas utilizadas en la industria para la elaboración de galletitas. Director Trabajo Investigación. Escuela Ingeniería Química, Facultad de Ciencias Exactas, Físicas y Naturales, UNC. 1994.
- Horacio Gioino, Laura Cavagliatto y Paola Pollan. Efecto de los aditivos sobre el test de elaboración de galletitas y las pruebas de calidad de harinas. Director Trabajo Investigación. Escuela Ingeniería Química, Escuela Ingeniería Química, Facultad de Ciencias Exactas, Físicas y Naturales, UNC. 1994.
- Silvia Ferretti, Daniel Castellanos, José Vaca Chávez y Daniel Manfredini. Fraccionamiento y reconstitución de harinas: Efecto sobre la calidad industrial. Director Trabajo Investigación. Escuela Ingeniería Química, Escuela Ingeniería Química, Facultad de Ciencias Exactas, Físicas y Naturales, UNC. 1994.

PROYECTOS DE VINCULACIÓN TECNOLÓGICA Y EXTENSIÓN

- Agregado de valor al garbanzo mediante la obtención de productos para alimentación humana. Programa Universidades Agregando Valor 2017. Ministerio de Educación de la Nación. 2018-2019.
- Productos de panificación libres de gluten. Programa de Transferencia de Resultados de la Investigación (PROTRI) Mincyt Córdoba. 2018-2019.

- Convenio de Investigación y Desarrollo entre ISIDSA y Molinos José Minetti. Estudio de la composición y la estabilidad del germen de trigo bajo distintas condiciones de almacenamiento. Investigador. 2011-2013.
- Subsidio para innovación y transferencia de tecnología para el proyecto Desarrollo de aditivos para la obtención de productos de panificación por congelamiento de masas laminadas. Otorgado por la Secretaría de Ciencia y Tecnología de la Universidad Nacional de Córdoba en cofinanciamiento con Panadería Del Pilar. Investigador. Desde 2010-2012.
- Acuerdo Marco de Colaboración entre la Universidad Nacional de Córdoba y Bagley Argentina SA para la puesta en práctica y el desarrollo de ensayos y nuevas tecnologías en el área de la empresa. Responsable Técnico. Córdoba desde 2010.
- Programa Pan Sin Bromato. Programa provincial de apoyo a los municipios para erradicar el uso de bromato en panificación. Coordinador General. Córdoba 2004-2008.
- Obtención de productos de panificación libres de gluten. Director de Proyecto de Desarrollo Tecnológico en convenio con Panar SRL. 2000-2003.
- Obtención de harinas libres de aditivos para la elaboración de galletitas dulces. Director. En convenio con Terrabussi - Nabisco Inc, 1998-2001.

PUBLICACIONES

1. Libros

- 1.1. León AE, Pérez GT, Ribotta PD. 2019. Trigo. Un cereal único. Eduvim. Córdoba, Argentina. Pp 456. ISBN 9789876995771.
- 1.2. Lutz M, León AE. 2009. Aspectos nutricionales y saludables de los productos de panificación. Editorial de la Universidad de Valparaíso. Valparaíso, Chile. Pp 198. ISBN 978-956-214-094-2.
- 1.3. León AE, Rosell CM. 2007. De tales harinas, tales panes. Granos, harinas y productos de panificación en Iberoamérica. Cytel y Báez Ediciones. Córdoba, Argentina. Pp 473. ISBN 9871311071.

2. Capítulos de libros

- 2.1. Sciarini LS, Pérez GT, León AE. 2021. Role of enzymes in improving the functionality of proteins in nonwheat dough systems. In: Trends in Wheat and Bread Making (Galanakis CM, ed.). Academic Press, Cambridge, MA, USA. 173-198. ISBN 9780128210482.

- 2.2. Díaz SM, Cáceres DM, León AE, Presman C, Bernardello G, Perillo MA, Robledo W, Vivas L, Balzarini M, Navarro J, Cabido M. 2021. La Pandemia COVID-19 es el Resultado del Modelo de Apropiación de la Naturaleza. En: Pandemia. Los múltiples desafíos que el presente le plantea al porvenir. Academia Nacional de Ciencia. 81-100. ISBN 9789879957547.
- 2.3. León AE. 2019. Un cereal único. En: Trigo. Un cereal único. (León AE, Pérez GT, Ribotta PD, eds.) Eduvim. Córdoba, Argentina. 13-20. ISBN 9789876995771.
- 2.4. León AE. 2019. Pan. En: Trigo. Un cereal único. (León AE, Pérez GT, Ribotta PD, eds.) Eduvim. Córdoba, Argentina. 179-191. ISBN 9789876995771.
- 2.5. León AE. 2019. Envejecimiento del pan. En: Trigo. Un cereal único. (León AE, Pérez GT, Ribotta PD, eds.) Eduvim. Córdoba, Argentina. 255-264. ISBN 9789876995771.
- 2.6. Bustos MC, León AE. 2019. Valor nutritivo de los panificados. En: Trigo. Un cereal único. (León AE, Pérez GT, Ribotta PD, eds.) Eduvim. Córdoba, Argentina. 437-447. ISBN 9789876995771.
- 2.7. Pérez GT, Steffolani ME, León AE. 2016. Cañahua: An Ancient Grain for New Foods. In: Functional Properties of Traditional Foods (Kristbergsson K, Ötles S, eds). Springer, New York, USA. 119-130. ISBN 978-1-4899-7660-4.
- 2.8. González A, Bodoira RM, Penci MC, León AE, Ribotta PD, Martínez ML. 2016. Oxidative Stability of Chia Oil: Its Potential Application in Food. In: Salvia hispanica L. Properties, Applications and Health. (Betancur-Ancona D, Segura-Campos M, eds). Nova Science Publishers, Inc., New York, USA. 47-66. ISBN 978-1-6348-4395-9.
- 2.9. Martínez CS, Bustos MC, León AE. 2016. Production of Pastas with Wheat Flour. In: Modernization of Traditional Food Processes and Products (McElhatton A, El Idrissi MM, eds). Springer, New York, USA. 75-89. ISBN 978-1-4899-7669-7.
- 2.10. Tadini CC, Alcántara Pessoa Filho P, Meziani S, Kaci M, León AE, Ribotta PD. 2016. Effects of Freezing Conditions on Bread Quality. In: Advances in Heat Transfer Unit Operations (Calderón-Domínguez G, Gutiérrez-López GF, Niranjana K, eds). CRC Press, Taylor & Francis Group, Boca Raton, FL, USA. 313-349. ISBN 978-1-4665-0467-7.
- 2.11. Roccia P, Ribotta PD, Pérez GT, León AE. 2012. Soy ingredient addition to nutritionally fortified baked goods. In: Soy: Nutrition, Consumption and Health. (Ahmad A, ed). Nova Science Publishers, Inc., New York, USA. 284-294. ISBN: 978-1-62081847-3

- 2.12. Sciarini LS, Ribotta PD, Pérez GT, León AE. 2010. *Gleditsia triacanthos*: A novel source of galactomannan. In: Polysaccharides: Development, Properties and Applications (Tiwari A, ed). Nova Science Publishers, Inc., New York, USA. 503-521. ISBN 978-1-60876-544-7.
- 2.13. Collar C, León AE, Rosell CM. 2009. Efecto de la formulación sobre la conservación de los productos de panificación. En: Alternativas tecnológicas para la elaboración y conservación de productos panificados (Ribotta PD, Tadini CC, eds) Editorial Universidad Nacional de Córdoba, Argentina. 235-262. ISBN 9503307397.
- 2.14. Ronayne P, Brites C, Ferrero C, Arocha M, León AE. 2009. Efecto de los tratamientos tecnológicos sobre la calidad nutricional y saludable de panes y productos de panadería. En: Aspectos nutricionales y saludables de los productos de panificación (Lutz M, León AE, eds) Editorial de la Universidad de Valparaíso. Valparaíso, Chile. 124-150. ISBN 9562140942.
- 2.15. Lutz M, León AE. 2009. Alimentos saludables y funcionales: la tendencia actual. En: Aspectos nutricionales y saludables de los productos de panificación (Lutz M, León AE, eds) Editorial de la Universidad de Valparaíso. Valparaíso, Chile. 14-16. ISBN 9562140942.
- 2.16. Brites CM, Igrejas G, León AE. 2007. Centeno y triticale. En: De tales harinas, tales panes. Granos, harinas y productos de panificación en Iberoamérica (León AE, Rosell CM, eds) Cytel y Báez Ediciones. Córdoba, Argentina. 161-193. ISBN 9871311071.
- 2.17. Gómez Pallares M, Rosell CM, León AE. 2007. Trigo. En: De tales harinas, tales panes. Granos, harinas y productos de panificación en Iberoamérica (León AE, Rosell CM, eds) Cytel y Báez Ediciones. Córdoba, Argentina. 17-71. ISBN 9871311071.
- 2.18. Ribotta PD, León AE, Añón MC. 2007. Frozen Dough. In: Bakery Products: Science and Technology. (Hui YH, ed.) Ed. Blackwell Publishing. 381-392. ISBN 0813801877.
- 2.19. Añón MC, Le Bail A, León AE. 2005. Freezing Bread Dough. In: Handbook of Food Science, Technology, and Engineering. Vol. 3. Ed. CRC Press. 117.1-117.8. ISBN 0849398476.
- 2.20. Añón MC, Le Bail A, León AE. 2004. Effect of Freezing on Dough Ingredients. In: Handbook of Frozen Foods. Ed. CRC Press. 571-580. ISBN 0824747127.

3. Editor de libros de trabajos completos de congresos

- 3.1. Borneo R, León AE, Sciarini LS, Steffolani ME. 2013. Libro de trabajos completos: Calidad Tecnológica. IV Congreso Internacional Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Córdoba: Universidad Nacional de Córdoba. Pp 403. ISBN 978-950-33-1071-7.
- 3.2. Pérez G, León AE. 2009. Ciencia y Tecnología de los Alimentos: Avances en Formulación y Nutrición. Ministerio de Ciencia y Tecnología. Córdoba, Argentina. Pp 399. ISBN: 9872561703.

3. Tesis Doctoral

- 3.1. León AE. 1995. Estudio de las Propiedades de Harinas de Triticale: Influencia del Almidón y las Proteínas sobre la Calidad de las Harinas para Elaborar Galletitas. Facultad de Ciencias Exactas. Universidad Nacional de La Plata.

4. En Revistas arbitradas de carácter internacional (h-index al 1/6/2021: 39)

- 4.1. de la Horra AE, Velasco MI, Barrera GN, Steffolani ME, Acosta RH, Ribotta PD, León AE. 2021. Characterization of gluten-free bulk dough for laminated products. Journal of Food Measurement and Characterization. In press. ISSN 2193-4134.
- 4.2. Losano Richard P, Steffolani ME, Allende MJ, Carreras J, León AE. 2021. By-products of the classification of chickpea as an alternative in the production of hummus. International Journal of Food Science and Technology. 56: 1759-1765. ISSN 0950-5423.
- 4.3. Navarro JL, Moiraghi M, Quiroga FM, León AE, Steffolani ME. 2020. Effect of wholewheat flour particle shape obtained by different milling processes on physicochemical characteristics and quality of bread. Food Technology and Biotechnology 58: 325-336. ISSN 1330-9862.
- 4.4. Bustos MC, Vignola MB, Paesani C, León AE. 2020. Berry fruits-enriched pasta: effect of processing and in vitro digestion on phenolics and its antioxidant activity, bioaccessibility and potential bioavailability. International Journal of Food Science and Technology 55: 2104-2112. ISSN 0950-5423.
- 4.5. Lancetti R, Palavecino PM, Bustos MC, León AE. 2020. Yacon (*Smallanthus sonchifolius*) flour obtention: Effect of process conditions on quality attributes and its incorporation in gluten-free muffins. LWT - Food Science and Technology 125: 109217. ISSN 0023-6438.

- 4.6. Blanco Canalis MS, Baroni MV, León AE, Ribotta PD. 2020. Effect of peach puree incorporation on cookie quality and on simulated digestion of polyphenols and antioxidant properties. *Food Chemistry* 333: 127464. ISSN 0308-8146.
- 4.7. Bustos MC, Paesani C, Quiroga F, León AE. 2019. Technological and sensorial quality of berry-enriched pasta. *Cereal Chemistry* 96: 967-976. ISSN 0009-0352.
- 4.8. Moiraghi M, Sciarini LS, Paesani C, León AE, Pérez GT. 2019. Flour and starch characteristics of soft wheat cultivars and their effect on cookie quality. *Journal of Food Science and Technology* 56: 4474-4481. ISSN 0022-1155.
- 4.9. Bustos MC, Ramos MI, Pérez GT, León AE. 2019. Utilization of kañawa (*Chenopodium pallidicaule aellen*) flour in pasta making. *Journal of Chemistry* ID 4385045, 8 pages. ISSN 2090-9071.
- 4.10. Meriles SP, Steffolani ME, León AE, Penci MC, Ribotta PD. 2019. Physico-chemical characterization of protein fraction from stabilized wheat germ. *Food Science and Biotechnology* 28: 1327-1335. ISSN 1226-7708.
- 4.11. Blanco Canalis MS, León AE, Ribotta PD. 2019. Incorporation of dietary fiber on the cookie dough. Effects on thermal properties and water availability. *Food Chemistry* 271: 309-317. ISSN 0308-8146.
- 4.12. Palavecino PM, Ribotta PD, León AE, Bustos MC. 2019. Gluten-free sorghum pasta: starch digestibility and antioxidant capacity compared with commercial products. *Journal of the Science of Food and Agriculture* 99: 1351-1357. ISSN 0022-5142.
- 4.13. de la Horra AE, Steffolani ME, Barrera GN, Ribotta PD, León AE. 2018. The role of cyclodextrinase and glucose oxidase in obtaining gluten-free laminated baked products. *European Food Research and Technology* 244: 1341-1351. ISSN 1438-2377.
- 4.14. Bustos MC, Rocha-Parra D, Sampedro I, De Pascual-Teresa S, León AE. 2018. The Influence of Different Air-Drying Conditions on Bioactive Compounds and Antioxidant Activity of Berries. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 66: 2714-2723. ISSN 0021-8561.
- 4.15. Rodríguez De Marco E, Steffolani ME, Martínez M, León AE. 2018. The use of *Nannochloropsis* sp. as a Source of Omega-3 Fatty Acids in Dry Pasta: Chemical, Technological and Sensory Evaluation. *International Journal of Food Science and Technology* 53: 499-507. ISSN 0950-5423.
- 4.16. de la Horra AE, Barrera GN, Steffolani ME, Ribotta PD, León AE. 2018. Gluten-free laminated baked products: effect of ingredients and emulsifiers on technological quality. *International Food Research Journal* 25: 2408-2416. ISSN 1985-4668.

- 4.17. González A, Martínez ML, León AE, Ribotta PD. 2018. Effects on bread and oil quality after functionalization with microencapsulated chia oil. *Journal of the Science of Food and Agriculture* 98: 4903-4910. ISSN 0022-5142.
- 4.18. Blanco Canalis MS, Valentinuzzi MC, Acosta RH, León AE, Ribotta PD. 2018. Effects of Fat and Sugar on Dough and Biscuit Behaviours and their Relationship to Proton Mobility Characterized by TD-NMR. *Food and Bioprocess Technology* 11: 953-965. ISSN 1935-5130.
- 4.19. Bustos MC, Vignola MB, Pérez GT, León AE. 2017. In vitro digestion kinetics and bioaccessibility of starch in cereal food products. *Journal of Cereal Science* 77: 243-250. ISSN 0733-5210.
- 4.20. Blanco Canalis MS, Steffolani ME, León AE, Ribotta PD. 2017. Effect of different fibers on dough and cookie properties. *Journal of the Science of Food and Agriculture* 97: 1607-1615. ISSN 0022-5142.
- 4.21. de la Horra AE, Barrera GN, Steffolani ME, Ribotta PD, León AE. 2017. Relationships Between Structural Fat Properties and Sensorial, Physical and Textural Attributes of Yeast-leavened Laminated Salty Baked Product. *Journal of Food Science and Technology* 54: 2613-2625. ISSN 0022-1155.
- 4.22. Maich RH, Steffolani ME, Di Rienzo JA, León AE. 2017. Association between grain yield, grain quality and morpho-physiological traits along ten cycles of recurrent selection in bread wheat (*Triticum aestivum* L.). *Cereal Research Communications* 45: 146-153. ISSN 0133-3720.
- 4.23. Blanco Canalis MS, León AE, Ribotta PD. 2017. Effect of inulin on dough and biscuit quality produced from different flours. *International Journal of Food Studies* 6: 13-23. ISSN: 2182-1054
- 4.24. Steffolani ME, Bustos MC, Ferreyra ME, León AE. 2017. Evaluación de la calidad tecnológica, nutricional y sensorial de barras de cereal con quinoa. *Agriscientia* 34: 33-43. ISSN1668-298X.
- 4.25. Castaño MN, Ferrari ED, Picca AT, Curti MI, Ribotta PD, León AE, Ferreira VA, Grassi EM, Ferreira A, Di Santo HE, Castillo EA, Paccapelo H.A. 2017. Caracterización de harinas de tritíceas híbridas. *Agriscientia* 34: 15-25. ISSN1668-298X.
- 4.26. Serial MR, Blanco Canalis MS, Carpinella M, Valentinuzzi MC, León AE, Ribotta PD, Acosta RH. 2016. Influence of the incorporation of fibers in biscuit dough on proton mobility characterized by time domain NMR. *Food Chemistry* 192: 950-957. ISSN 0308-8146.

- 4.27. Martínez CS, Ribotta PD, León AE. 2016. Influence of the addition of *Amaranthus mantegazzianus* flour on the nutritional and health properties of pasta. *Cogent Food & Agriculture* 2: 1-12. ISSN 2331-1932.
- 4.28. Steffolani ME, Villacorta P, Morales-Soriano ER, Repo-Carrasco R, León AE, Pérez GT. 2016. Physico-chemical and functional characterization of protein isolated from different quinoa varieties (*Chenopodium quinoa* Willd). *Cereal Chemistry* 93: 275-281. ISSN 0009-0352.
- 4.29. Barrera GN, León AE, Ribotta PD. 2016. Use of enzymes to minimize the rheological dough problems caused by high levels of damaged starch in starch-gluten systems. *Journal of the Science of Food and Agriculture* 96: 2539-2546. ISSN 0022-5142.
- 4.30. González A, Martínez ML, Paredes AJ, León AE, Ribotta PD. 2016. Study of the preparation process and variation of wall components in chia (*Salvia hispanica* L.) oil microencapsulation. *Powder Technology* 301: 868-875. ISSN 0032-5910.
- 4.31. Barrera GN, Tadini CC, León AE, Ribotta PD. 2016. Use of alpha-amylase and amyloglucosidase combinationsto minimize the bread quality problems caused by high levels of damaged starch. *Journal of Food Science and Technology* 53: 3675-3684. ISSN 0022-1155.
- 4.32. Sciarini LS, Steffolani ME, León AE. 2016. El rol del gluten en la panificación y el desafío de prescindir de su aporte en la elaboración de pan. *Agriscientia* 33: 61-74. ISSN1668-298X.
- 4.33. de la Horra AE, Steffolani ME, Barrera GN, Ribotta PD, León AE. 2015. Yeast Leavened Laminated Salty Baked Goods: Flour and Dough Properties and Their Relationship with Product Technological Quality. *Food Technology & Biotechnology* 53: 446-453. ISSN 1330-9862.
- 4.34. Steffolani ME, Martínez MM, León AE, Gómez M. 2015. Effect of pre-hydration of chia (*Salvia hispanica* L.), seeds and flour on the quality of wheat flour breads. *LWT - Food Science and Technology* 61: 401-406. ISSN 0023-6438.
- 4.35. Bustos MC, Pérez GT, León AE. 2015. Structure and quality of pasta enriched with functional ingredients. *RSC Advances* 5: 30780-30792. ISSN 2046-2069.
- 4.36. Colombo A, Ribotta PD, León AE. 2014. Thermal and rheological behavior of peanut protein concentrate and starch composites. *Journal of the American Oil Chemists' Society* 91: 1911-1920. ISSN 0003-021X.
- 4.37. Rodríguez De Marco E, Steffolani ME, Martínez CS, León AE. 2014. Effects of spirulina biomass on the technological and nutritional quality of bread wheat pasta. *LWT - Food Science and Technology* 58: 102-108. ISSN 0023-6438.

- 4.38. Martínez CS, Ribotta PD, Añón MC, León AE. 2014. Effect of amaranth flour (*Amaranthus mantegazzianus*) on the technological and sensory quality of bread wheat pasta. *Food Science and Technology International* 20: 127-135. ISSN 1082-0132.
- 4.39. Sánchez DBO, Puppo MC, Añón MC, Ribotta PD, León AE, Tadini CC. 2014. Effect of Maize Resistant Starch and Transglutaminase: A Study of Fundamental and Empirical Rheology Properties of Pan Bread Dough. *Food and Bioprocess Technology* 7: 2865-2876. ISSN 1935-5130.
- 4.40. Steffolani ME, León AE, Pérez GT. 2013. Study of the physicochemical and functional characterization of quinoa and kañiwa starches. *Starch/Stärke* 65: 976-985. ISSN 0038-9056.
- 4.41. Aguirre A, Borneo R, León AE. 2013. Properties of triticale protein films and their relation to plasticizing–antiplasticizing effects of glycerol and sorbitol. *Industrial Crops and Products* 50:297-303. ISSN 0926-6690.
- 4.42. Bustos MC, Pérez GT, León AE. 2013. Combination of resistant starches types II and IV with minimal amount of oat bran yields good quality, low glycaemic index pasta. *International Journal of Food Science and Technology* 48: 309-315. ISSN 0950-5423.
- 4.43. Aguirre A, Borneo R, León AE. 2013. Antimicrobial, mechanical and barrier properties of triticale protein films incorporated with oregano essential oil. *Food Bioscience* 1: 2-9. ISSN 2212-4292.
- 4.44. Barrera GN, Calderón-Domínguez G, Chanona-Pérez J, Gutiérrez-López GF, León AE, Ribotta, PD. 2013. Evaluation of the mechanical damage on wheat starch granules by SEM, ESEM, AFM and texture image analysis. *Carbohydrate Polymers* 98: 1449-1457. ISSN 0144-8617.
- 4.45. Barrera GN, Bustos MC, Iturriaga L, Flores SK, León AE, Ribotta PD. 2013. Effect of damaged starch on the rheological properties of wheat starch suspensions. *Journal of Food Engineering* 116: 233-239. ISSN 0260-8774.
- 4.46. Bustos MC, Barrera GN, Pérez GT, León AE. 2012. The effect of type II and Type IV resistant starch on the hydrolysis of maize and wheat gelatinized starch catalyzed by pancreatic α –amylase. *International Journal of Food Science and Technology* 47: 2134-2140. ISSN 0950-5423.
- 4.47. Barrera GN, León AE, Ribotta PD. 2012. Effect of damaged starch on wheat starch thermal behaviour. *Starch/Stärke* 64: 786-793. ISSN 0038-9056.

- 4.48. Sciarini LS, Ribotta PD, León AE, Pérez GT. 2012. Incorporation of several additives into gluten free breads: Effect on dough properties and bread quality. *Journal of Food Engineering* 111: 590-597. ISSN 0260-8774.
- 4.49. Steffolani ME, Ribotta PD, Pérez GT, Puppo MC, León AE. 2012. Use of enzymes to minimize dough freezing damage. *Food and Bioprocess Technology* 5: 2242-2255. ISSN 1935-5130.
- 4.50. Sciarini LS, Ribotta PD, León AE, Pérez GT. 2012. Influence of enzyme active and inactive soy flours on cassava and corn starch properties. *Starch/Stärke* 64: 126-135. ISSN 0038-9056.
- 4.51. Steffolani ME, Ribotta PD, Pérez GT, León AE. 2012. Combinations of glucose oxidase, α -amylase and xylanase affect dough properties and bread quality. *International Journal of Food Science and Technology* 47:525-534. ISSN 0950-5423.
- 4.52. Roccia P, Ribotta PD, Ferrero C, Pérez GT, León AE. 2012. Enzymes Action on Wheat–Soy Dough Properties and Bread Quality. *Food and Bioprocess Technology* 5: 1255-1264. ISSN 1935-5130.
- 4.53. de la Horra AE, Seghezzo ML, Molfese E, Ribotta PD, León AE. 2012. Indicadores de calidad de las harinas de trigo: Índice de calidad industrial y su relación con ensayos predictivos. *Agriscientia* 29: 81-89. ISSN 0327-6244.
- 4.54. Borneo R, León AE. 2012. Whole grain cereals: functional components and health benefits. *Food & Function* 3: 110-119. ISSN 2042-6496.
- 4.55. Martínez CS, Ribotta PD, León AE, Añón MC. 2012. Colour assessment on bread wheat and triticale fresh pasta. *International Journal of Food Properties* 15: 1054-1068. ISSN 1094-2912.
- 4.56. Sciarini LS, Pérez GT, de Lamballerie M, León AE, Ribotta PD. 2012. Partial-Baking Process on Gluten-Free Bread: Impact of Hydrocolloid Addition. *Food and Bioprocess Technology* 5: 1724-1732. ISSN 1935-5130.
- 4.57. Barrera GN, Bassi E, Reyes Martínez RJ, León AE, Ribotta PD. 2012. Efectos de diferentes fracciones de harinas de trigo pan obtenidas con molino industrial sobre la calidad de galletitas dulces. *Agriscientia* 29: 69-79. ISSN 0327-6244.
- 4.58. Bustos MC, Pérez GT, León AE. 2011. Sensory and nutritional attributes of fibre-enriched pasta. *LWT-Food Science and Technology* 44:1429-1434. ISSN 0023-6438.
- 4.59. Moiraghi M, Vanzetti L, Bainotti C, Helguera M, León AE, Pérez GT. 2011. Relationship between soft wheat flour physicochemical composition and performance. *Cereal Chemistry* 88:130-136. ISSN 0009-0352.

- 4.60. Aguirre A, Borneo R, León AE. 2011. Properties of triticale flour protein based films. *LWT-Food Science and Technology*. 44: 1853-1858. ISSN 0023-6438.
- 4.61. Bustos MC, Pérez GT, León AE. 2011. Effect of four types of dietary fibre on the technological quality of pasta. *Food Science and Technology International* 17: 213-221. ISSN 1082-0132.
- 4.62. Colombo A, León AE, Ribotta PD. 2011. Rheological and calorimetric properties of corn-, wheat-, and cassava- starches and soybean protein concentrate composites. *Starch/Stärke* 63: 83-95. ISSN 0038-9056.
- 4.63. Sciarini LS, Ribotta PD, León AE, Pérez GT. 2010. Effect of hydrocolloids on gluten free batter properties and bread quality. *International Journal of Food Science and Technology* 45: 2306-2312. ISSN 0950-5423.
- 4.64. Sciarini LS, Ribotta PD, León AE, Pérez GT. 2010. Influence of Gluten-free Flours and their Mixtures on Batter Properties and Bread Quality. *Food and Bioprocess Technology* 3: 577-585. ISSN 1935-5130.
- 4.65. Borneo R, Aguirre A, León AE. 2010. Chia (*Salvia hispanica*) gel can be used as egg or oil replacer in cake formulations. *Journal of the American Dietetic Association* 110: 946-949. ISSN 0002-8223.
- 4.66. Steffolani ME, Ribotta PD, Pérez GT, León AE. 2010. Effect of glucose oxidase, transglutaminase, and pentosanase on wheat proteins. Relationship with dough properties and bread-making quality. *Journal of Cereal Science* 51: 366-373. ISSN 0733-5210.
- 4.67. Colombo A, Ribotta PD, León AE. 2010. Differential Scanning Calorimetry (DSC) Studies on the Thermal Properties of Peanut Proteins. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 58: 4434-4439. ISSN 0021-8561.
- 4.68. Oliete B, Pérez GT, Gómez M, Ribotta PD, Moiraghi M, León AE. 2010. Use of wheat, triticale and rye flours in layer cake production. *International Journal of Food Science and Technology* 45: 697-706. ISSN 0950-5423.
- 4.69. Ribotta PD, Pérez GT, Añón MC, León AE. 2010. Optimization of additive combination for improved soy-wheat bread quality. *Food and Bioprocess Technology* 3:395-405. ISSN 1935-5130.
- 4.70. Pérez RD, León AE. 2010. Bromate Determination by X-Ray Fluorescence (XRF) to Identify Pre-Baking Potassium Bromate Addition in Bread. *International Journal of Food Properties* 13: 167-175. ISSN 1094-2912.

- 4.71. Benejam W, Steffolani ME, León AE. 2009. Use of enzyme to improve the technological quality of a panettone like baked product. *International Journal of Food Science and Technology*. 44: 2431-2437. ISSN 0950-5423.
- 4.72. Sciarini LS, Maldonado FR, Ribotta PD, Pérez GT, León AE. 2009. Chemical composition and functional properties of *Gleditsia triacanthos* gum. *Food Hydrocolloids* 23:306-313. ISSN 0268-005X.
- 4.73. Roccia P, Ribotta PD, Pérez GT, León AE. 2009. Influence of soy protein on rheological properties and water retention capacity of wheat gluten. *LWT-Food Science and Technology*. 42: 358-362. ISSN 0023-6438.
- 4.74. Borneo R, León AE, Aguirre AV, Ribotta PD, Cantero JJ. 2009. Antioxidant capacity of medicinal plants from the Province of Córdoba (Argentina) and their in-vitro testing in a model food system. *Food Chemistry* 112:664-670. ISSN 0308-8146.
- 4.75. Colombo A, Pérez GT, Ribotta PD, León, AE. 2008. A Comparative study of physicochemical tests for quality prediction of Argentine wheat flours used as corrector flours and for cookie production. *Journal of Cereal Science* 45: 775-780. ISSN 0733-5210.
- 4.76. Pérez GT, Ribotta PD, Steffolani ME, León AE. 2008. Effect of soybean proteins on gluten depolymerization during mixing and resting. *Journal of the Science of the Food and Agriculture* 88: 455-463. ISSN 0022-5142.
- 4.77. León AE, Pérez GT, Ribotta PD. 2008. Invited Review. Triticale Flours: Composition, Properties and Utilization. *Food* 2:17-24. ISSN 1749-7140.
- 4.78. Steffolani ME, Pérez GT, Ribotta PD, Puppo MC, León AE. 2008. Effect of transglutaminase on the properties of glutenin macro polymer and dough rheology. *Cereal Chemistry* 85: 39-43. ISSN 0009-0352.
- 4.79. Colombo A, Ribotta PD, León AE. 2008. Aplicación de electroforesis capilar para la caracterización de gliadinas de trigos argentinos. *Agriscientia* 25: 57-64. ISSN 0327-6244.
- 4.80. Marco C, Pérez GT, León AE, Rosell CM. 2008. Effect of Transglutaminase on the Protein Electrophoretic Pattern of Rice, Soybean and Their Blends. *Cereal Chemistry* 85:59-64. ISSN 0009-0352.
- 4.81. Davidou-Pardo G, Roccia P, Salgado D, León AE, Pedroza-Islas R. 2008. Utilization of different wall materials to microencapsulate fish oil. Evaluation of its behavior in bread products. *American Journal of Food Technology* 3: 384-393. ISSN 1557-4571.

- 4.82. Ribotta PD, Colombo A, León AE, Añón MC. 2007. Effects of soy protein on physical and rheological properties of wheat starch. *Starch/Starke* 59: 614-623. ISSN 0038-9056.
- 4.83. Martínez CS, Ribotta PD, León AE, Añón MC. 2007. Physical, sensory and chemical evaluation of cooked spaghetti. *Journal of Texture Studies* 38:666-683. ISSN 0022-4901.
- 4.84. Steffolani ME, Pérez GT, Ribotta PD, León AE. 2007. Relationship between variety classification and breadmaking quality in Argentinean wheats. *International Journal of Agricultural Research* 2:33-42. ISSN 1816-4897.
- 4.85. Barrera GN, Pérez GT, Ribotta PN, León AE. 2007. Influence of damaged starch on cookie and bread-making quality. *European Food Research and Technology* 225:1-7. ISSN 1438-2377.
- 4.86. Roccia P, Moiraghi M, Ribotta PD, Pérez GT, Rubiolo OJ, León AE. 2006. Use of Solvent Retention Capacity Profile to Predict the Quality of Triticale Flours. *Cereal Chemistry* 83:243-249. ISSN 0009-0352.
- 4.87. León AE, Barrera GN, Pérez GT, Ribotta PD, Rosell CM. 2006. Effect of damaged starch levels on flour thermal behaviour and bread staling. *European Food Research and Technology* 224:187-192. ISSN 1438-2377.
- 4.88. Aguirre A, Rubiolo OJ, Ribotta PD, Luján JS, Pérez GT, León AE. 2006. Effects of incident radiation and nitrogen availability on the quality parameters of triticale grains in Argentina. *Experimental Agriculture* 42:311-322. ISSN 0014-4797.
- 4.89. Ribotta PD, Arnulphi SA, León AE, Añón MC. 2005. Effect of soybean addition on the rheological properties and breadmaking quality of wheat flour. *Journal of the Science of Food and Agriculture* 85:1889-1896. ISSN 0022-5142.
- 4.90. Ribotta PD, León AE, Pérez GT, Añón MC. 2005. Electrophoresis studies for determining wheat-soy protein interactions in dough and bread. *European Food Research and Technology* 221:48-53. ISSN 1438-2377.
- 4.91. Moiraghi M, Ribotta PD, Aguirre AV, Pérez GT, León AE. 2005. Análisis de la aptitud de trigo pan para la elaboración de galletitas y bizcochuelos. *Agriscientia* 22:47-54. ISSN 0327-6244.
- 4.92. Ribotta PD, Ausar SF, Beltramo DM, León AE. 2005. Interactions of hydrocolloids and sonicated-gluten proteins. *Food Hydrocolloids* 19:93-99. ISSN 0268-005X.
- 4.93. Pérez GT, Ribotta PD, Aguirre AV, Rubiolo OJ, León AE. 2004. Changes in proteins and starch granule size distribution during grain filling of triticale. *Agriscientia* 21:13-21. ISSN 0327-6244.

- 4.94. Ribotta PD, Ausar SF, Morcillo MH, Pérez GT, Beltramo DM, León AE. 2004. Production of gluten-free bread using soybean flour. *Journal of the Science of Food and Agriculture* 84:1969-1974. ISSN 0022-5142.
- 4.95. Ribotta PD, Giuliano MN, Pérez GT, León AE. 2004. A method to determine gassing power of yeast. *Journal of Food Technology* 2:214-217. ISSN 1684-8462.
- 4.96. Ribotta PD, Cuffini S, León AE, Añón MC. 2004. The staling of bread. An X-ray diffraction study. *European Food Research and Technology* 218:219-223. ISSN 1438-2377.
- 4.97. Ribotta PD, Perez GT, León AE, Añón MC. 2004. Effect of emulsifier and guar gum on micro structural, rheological and baking performance of frozen bread dough. *Food Hydrocolloids* 18:305-313. ISSN 0268-005X.
- 4.98. Pérez GT, León AE, Ribotta PD, Aguirre AV, Rubiolo OJ, Añón MC. 2003. Use of triticale flours in cracker making. *European Food Research and Technology* 217:134-137. ISSN 1438-2377.
- 4.99. Ribotta PD, León AE, Añón MC. 2003. Effects of Yeast Freezing in Frozen Dough. *Cereal Chemistry* 80:454-458. ISSN 0009-0352.
- 4.100. Ramirez AM, Pérez GT, Ribotta PD, León AE. 2003. The occurrence of friabilin in triticale and their relationship with grain hardness and baking quality. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 51:7176-7181. ISSN 0021-8561.
- 4.101. León AE, Rosell CM, Benedito de Barber C. 2003. A differential scanning calorimetry study of the wheat proteins. *European Food Research and Technology* 217:13-16. ISSN 1438-2377.
- 4.102. Ribotta PD, León AE Añón MC. 2003. Effect of freezing and frozen storage on the gelatinization and retrogradation of amylopectin in dough baked in a differential scanning calorimeter. *Food Research International* 36:357-363. ISSN 0963-9969.
- 4.103. Torri CL, Ribotta PD, Morcillo MH, Rubiolo OJ, Pérez GT León AE. 2003. Determinación del contenido de almidón dañado en harinas de triticale. Su influencia sobre la calidad galletitera. *Agriscientia* 20:3-8. ISSN 0327-6244.
- 4.104. Ausar SF, Morcillo MH, León AE, Ribotta PD, Masih R, Vilaro Mainero M, Amigone JL, Rubin G, Lescano C, Castagna LF, Beltramo DM, Diaz G, Bianco ID. 2003. Improvement of HDL- and LDL-Cholesterol Levels in Diabetic Subjects by Feeding Bread Containing Chitosan. *Journal of Medicinal Food* 6:397-399. ISSN 1096-620X.
- 4.105. León AE, Durán E Benedito de Barber C. 2002. Utilization of Enzyme Mixtures to Retard Bread Crumb Firming. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 50:1416-1419. ISSN 0021-8561.

- 4.106. Aguirre AV, Badiali OJ, Cantarero M, León AE, Ribotta PD, Rubiolo OJ. 2002. Relationship of test weight and kernel properties to milling and baking quality in argentine triticales. *Cereal Research Communications* 30:203-208. ISSN 0133-3720.
- 4.107. Ribotta PD, León AE, Aguirre AV, Beltramo DM. 2002. Medición Instrumental del Color en Galletitas Dulces de Triticale: Influencia del Contenido de Cenizas. *Información Tecnológica* 13:171-174. ISSN 0716-8756.
- 4.108. Ribotta PD, León AE, Añón MC. 2001. Effect of Freezing and Frozen Storage of Doughs on Bread Quality. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 49:913-918. ISSN 0021-8561.
- 4.109. Durán E, León AE, Barber B, Benedito de Barber C. 2001. Effect of Low Molecular Weight Dextrins on Gelatinization and Retrogradation of Starch. *European Food Research and Technology* 212:203-207. ISSN 1438-2377.
- 4.110. León AE, Ribotta PD, Ausar SF, Fernández C, Landa CA, Beltramo DM. 2000. Interactions of Different Carrageenan Isoforms and Flour Components in Breadmaking. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 48:2634-2638. ISSN 0021-8561.
- 4.111. León AE, Lucini EI, Ribotta PD, Grosso NR. 2000. Efecto de los Lípidos de las Harinas sobre la Calidad de las Galletitas Dulces. *Información Tecnológica* 11:43-46. ISSN 0716-8756.
- 4.112. Ribotta PD, Morcillo MH, León AE. 1999. Efecto de Distintos Oxidantes Sobre la Calidad de Panes Elaborados por el Método Tradicional Argentino. *Agriscientia* 16:3-10. ISSN 0327-6244.
- 4.113. León AE, Jovanovich G, Añón MC. 1998. Gelatinization Profiles of Triticale Starch in Cookies as Influenced by Moisture and Solutes. *Cereal Chemistry* 75:617-623. ISSN 0009-0352.
- 4.114. Rubiolo OJ, Ferretti S, Ribotta PD, Aguirre AV, León AE. 1998. Incidencia del Contenido Proteico de las Harinas de Triticale sobre su Aptitud para Elaborar Galletitas. *Información Tecnológica* 9:87-91. ISSN 0716-8756.
- 4.115. León AE, Durán E, Benedito de Barber C. 1997. Firming of Starch Gels and Amylopectin Retrogradation as Related to Dextrin Production by α -amylase. *Zeitschrift für Lebensmittel-Untersuchung und-Forschung* 205:131-134. ISSN 0044-3026.
- 4.116. León AE, Durán E, Benedito de Barber C. 1997. A New Approach to Study Starch Changes in Dough Baking Process and Bread Storage. *Zeitschrift für Lebensmittel-Untersuchung und-Forschung* 204:316-320. ISSN 0044-3026.

- 4.117. León AE, Rubiolo OJ, Añón MC. 1996. Use of Triticale Flours in Cookies: Quality Factors. *Cereal Chemistry* 73:779-784. ISSN 0009-0352.
- 4.118. Aguirre AV, León AE, Rubiolo OJ. 1996. Evaluación de la Actividad de α -Amilasa en Harinas de Triticale. *Información Tecnológica* 7:15-18. ISSN 0716-8756.
- 4.119. Aguirre AV, León AE, Rubiolo OJ. 1993. Incidencia del Régimen de Lluvias sobre Valores de Falling Number en Triticale. *Agriscientia* 10:51-54. ISSN 0327-6244.
- 4.120. León AE, Goldraij A, Sabattini AG, Scotto A, Díaz MP. 1992. Ajustes y Modificaciones de una Técnica para Determinar Nitrógeno en Cereales. *Agrochimica* 36:131-134. ISSN 0002-1857.

5. En publicaciones de divulgación

- 5.1. León AE. 2020. ¿Exportar trigo o harina? Un análisis desde el punto de vista de la calidad. *Nexo Agropecuario* 8: 52-56.
- 5.2. Bustos M, de la Horra A, León AE, Palavecino P, Pérez G, Sciarini L. 2018. Panificación sin gluten: un camino hacia nuevas oportunidades. Pp 72. ISBN 9789871498758.
- 5.3. León AE. 2014. Pasta. Una opción saludable. *La Pasta. Revista de la Cámara de Fabricantes de Pastas Alimenticias y Afines de Córdoba*. Julio de 2014. 7: 22-25.
- 5.4. León AE. 2013. La necesaria apropiación social del conocimiento. *La Voz del Interior*. 14 de marzo de 2013.
- 5.5. León AE. 2012. Superando los efectos del neoliberalismo. *La Voz del Interior*. 5 de setiembre de 2012.
- 5.6. León AE. 2011. Apoyo a la innovación tecnológica para el crecimiento del sector productivo. *Boletín Asociación Profesional de Ingenieros Especialistas*. N° 20. Diciembre de 2011.
- 5.7. León AE. 2011. El pensamiento de Houssay puesto en práctica. *La Voz del Interior*. 1 de octubre de 2011.
- 5.8. León AE. 2011. Investigación y docencia, juntas. *La Voz del Interior*. 5 de agosto de 2011.
- 5.9. Ribotta P, León AE. 2011. Una dieta funcional. *Hoy la Universidad* 3(5): 52-55. ISSN 1667-6289.
- 5.10. León AE. 2010. Un necesario desarrollo armónico. *Opinión. La Voz del Interior*. 3 de diciembre de 2010.

- 5.11. León AE. 2010. La casualidad solo favorece a las mentes preparadas. Opinión. La Voz del Interior. 28 de setiembre de 2010.
- 5.12. León AE. 2010. De la expulsión de talentos a la reinserción en el sistema científico. Opinión. La Voz del Interior. 29 de julio de 2010.
- 5.13. Steffolani ME, León AE. 2010. Enzimas hidrolasas: amilasa, proteasas, xilanasas y lipasas en pan. Molinería y Panadería 1203/1204: 10-19. ISSN 0026-900X.
- 5.14. Bustos MC, Martínez CS, León AE. 2009. Obtención de pastas con propiedades de alimentos funcionales. Alimentación, Equipos y Tecnología 242: 60-64.
- 5.15. León AE. 2007. Utilización de harinas de triticale para elaborar galletitas dulces. Molinería y Panadería 1167: 50-55. ISSN 0026-900X.
- 5.16. León AE, Landa CA, Beltramo DM. 2000. Utilización de Hidrocoloides en Panificación: Presente y Futuro. Molinería y Panadería 1080:66-69. ISSN 0026-900X.
- 5.17. León AE. 1997. Book Reviews of Food Chemistry. Ed. Owen Fennema. Food Science and Technology International 3:138-139. ISSN 1082-0132.
- 5.18. León AE, D'atri P. 1992. Triticale: Un Cereal Creado por el Hombre. Diario La Arena. La Pampa. Argentina. 18 de Marzo de 1992.
- 5.19. Cravero F, Misiunas S, Sabattini AG, León AE, Tamagnini M. 1990. Características Composicionales e Higiénicas-Sanitarias del Lactosuero Entero y Descremado de Queso Utilizado en la Alimentación de Terneros. Prolecom. 1(3):6-7.

6. Trabajos completos en libros de congresos

- 6.1. Blanco Canalis MS, Valentinuzzi MC, Acosta R, León AE, Ribotta PD. 2015. Estudio de la incorporación de fibra alimentaria sobre el comportamiento térmico de masas de galletitas. Investigación y Avances en Calidad Tecnológica de los Alimentos: Trabajos completos V CICYTAC 2014. Ministerio de Industria, Comercio, Minería y Desarrollo Científico Tecnológico. Córdoba, Argentina. 66-75. ISBN 978-987-4020-01-7.
- 6.2. González A, Martínez ML, Paredes A, Ribotta P, León AE. 2015. Utilización de proteínas de soja como material de pared para la obtención de aceite de chía microencapsulado. Investigación y Avances en Calidad Tecnológica de los Alimentos: Trabajos completos V CICYTAC 2014. Ministerio de Industria, Comercio, Minería y Desarrollo Científico Tecnológico. Córdoba, Argentina. 94-105. ISBN 978-987-4020-01-7.

- 6.3. Rodríguez De Marco E, León AE, Steffolani ME. 2015. Propiedades reológicas de masas panarias con distintos porcentajes de sales. Investigación y Avances en Calidad Tecnológica de los Alimentos: Trabajos completos V CICYTAC 2014. Ministerio de Industria, Comercio, Minería y Desarrollo Científico Tecnológico. Córdoba, Argentina. 254-262. ISBN 978-987-4020-01-7.
- 6.4. Rodríguez De Marco ME, Steffolani ME León AE. 2013. Efecto de la incorporación de biomasa de espirulina sobre la calidad de las pastas secas. IV Congreso Internacional Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Córdoba: Universidad Nacional de Córdoba. 284-289. ISBN 978-950-33-1072-4.
- 6.5. Aguirre A, Borneo R, Colombo A, Passalacqua N, León AE. 2013. Películas de proteínas de triticale con actividad antimicrobiana. IV Congreso Internacional Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Córdoba: Universidad Nacional de Córdoba. 8-15. ISBN 978-950-33-1072-4.
- 6.6. Martínez MS, Ribotta PD, León AE. 2013. Propiedades nutricionales de pastas elaboradas con harina de amaranto. IV Congreso Internacional Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Córdoba: Universidad Nacional de Córdoba. 169-177. ISBN 978-950-33-1069-4.
- 6.7. de la Horra AE, Bainotti C, Ribotta PD, León AE. 2013. Aptitud de diferentes tipos de harinas de trigo para la elaboración de bizcochos laminados salados. IV Congreso Internacional Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Córdoba: Universidad Nacional de Córdoba. 106-114. ISBN 978-950-33-1071-7.
- 6.8. Bustos MC, Pérez GT, León AE. 2013. Calidad tecnológica y digestibilidad *in vitro* de pastas con diferente proporción amilosa/amilopectina. IV Congreso Internacional Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Córdoba: Universidad Nacional de Córdoba. 72-79. ISBN 978-950-33-1071-7.
- 6.9. Blanco Canalis MS, Gastaldo M, Steffolani ME, Ribotta PD, León AE. 2013. Incorporación de fibras en galletitas dulces. Efecto sobre la calidad y las propiedades reológicas de las masas. IV Congreso Internacional Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Córdoba: Universidad Nacional de Córdoba. 64-71. ISBN 978-950-33-1071-7.
- 6.10. Blanco Canalis MS, León AE, Bainotti C, Ribotta PD. 2013. Efectos de la reducción de grasa y azúcar en la formulación para la obtención de galletitas dulces. Parámetros de calidad. Libro de trabajos completos: Calidad Tecnológica. IV Congreso Internacional Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Córdoba: Universidad Nacional de Córdoba. 55-63. ISBN 978-950-33-1071-7.

- 6.11. Barrera GN, León AE, Ribotta PD. 2013. Efecto de amilasas sobre el perfil de azúcares y las propiedades reológicas de masas con alto contenido de almidón dañado. Libro de trabajos completos: Calidad Tecnológica. IV Congreso Internacional Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Córdoba: Universidad Nacional de Córdoba. 14-21. ISBN 978-950-33-1071-7.
- 6.12. Sciarini L, Ribotta PD, León AE, Pérez GT. 2011. Efecto de diferentes harinas de soja sobre las propiedades de los almidones de mandioca y de maíz. XIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Buenos Aires, 19-21 de octubre.
- 6.13. Barrera GN, León AE, Ribotta PD. 2011. Effects of Damaged Starch on Wheat Starch Properties. CIGR Section VI International Symposium on Towards a Sustainable Food Chain Food Process, Bioprocessing and Food Quality Management. Nantes, France - April 18-20.
- 6.14. Steffolani ME, Ribotta PD, Pérez GT, León AE. 2009. Modificaciones en las proteínas del trigo por acción de las enzimas glucosa oxidasa y pentosanasa. En: Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Avances en Formulación y Nutrición (Pérez GT, León AE, eds.) Córdoba, Argentina. 356-364. ISBN 9789872561703.
- 6.15. Sciarini LS, Pérez GT, Ribotta PD, León AE. 2009. Incorporación de glucosa oxidasa y lactosuero en panes libres de gluten. En: Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Avances en Formulación y Nutrición (Pérez GT, León AE, eds.). Córdoba, Argentina. 324-331. ISBN 9789872561703.
- 6.16. Barrera GN, Ribotta PD, León AE. 2009. Uso de enzimas amilolíticas para mejorar las propiedades de masas con alto contenido de almidón dañado En: Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Avances en Formulación y Nutrición (Pérez GT, León AE, eds.). Córdoba, Argentina. 36-42. ISBN 9789872561703.
- 6.17. Borneo R, Aguirre A, León AE. 2009. Uso de gel de chía (*Salvia hispanica* L) como sustituto de huevos y aceite en la elaboración de bizcochuelos. En: Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Avances en Formulación y Nutrición (Pérez GT, León AE, eds.). Córdoba, Argentina. 52-57. ISBN 9789872561703.
- 6.18. Bustos MC, Pérez GT, León AE. 2009. Obtención de pastas con altos contenidos de fibra. En: Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Avances en Formulación y Nutrición (Pérez GT, León AE, eds.). Córdoba, Argentina. 67-73. ISBN 9789872561703.
- 6.19. Aguirre A, Borneo R, León A. 2009. Desarrollo y caracterización de películas a partir de proteínas de triticale. En: Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Avances en Formulación y Nutrición (Pérez GT, León AE, eds.). Córdoba, Argentina. 3-12. ISBN 9789872561703.

- 6.20. Colombo A, Ribotta PD, León AE. 2009. Estudio de las propiedades térmicas de proteínas de maní mediante calorimetría diferencial de barrido (DSC) . En: Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Avances en Formulación y Nutrición (Pérez GT, León AE, eds.). Córdoba, Argentina. 103-112. ISBN 9789872561703.
- 6.21. Martínez CS, Ribotta PD, León AE, Añón MC. 2009. Pastas elaboradas con harina de trigo pan sustituidas con harina de soja. En: Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Avances en Formulación y Nutrición (Pérez GT, León AE, eds.). Córdoba, Argentina. 187-197. ISBN 9789872561703.
- 6.22. Moiraghi M, Vanzetti L, Bainotti C, Helguera M, León AE, Pérez GT. 2009. Evaluación de la calidad de harinas de trigos blandos para la producción de galletitas. En: Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Avances en Formulación y Nutrición (Pérez GT, León AE, eds.). Córdoba, Argentina. 228-234. ISBN 9789872561703.
- 6.23. Roccia P, Ribotta PD, Pérez GT, León AE. 2009. Efecto del agregado de enzimas y oxidantes sobre la calidad de pan de molde elaborado con mezclas trigo-soja. En: Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Avances en Formulación y Nutrición (Pérez GT, León AE, eds.). Córdoba, Argentina. 307-316. ISBN 9789872561703.
- 6.24. Sciarini LS, de Lamballerie M, Pérez GT, Ribotta PD, León AE. 2009. Incorporación de emulsionantes en panes a base de harinas de arroz, maíz y soja. En: Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Avances en Formulación y Nutrición (Pérez GT, León AE, eds.). Córdoba, Argentina. 317-323. ISBN 9789872561703.
- 6.25. León AE, Ribotta PD, Aguirre A, Pérez GT, Morcillo MH, Rubiolo OJ. 2001. Elaboración de galletitas tipo “cracker” con harinas de triticales. En: Ingeniería de Alimentos, Nuevas Fronteras en el Siglo XXI. Editorial de la UPV. España. 471-476. ISBN 8497053966.
- 6.26. León AE, Ribotta PD, Morcillo MH, Ausar SF, Beltramo DM. 2001. Uso de harina de soja en la elaboración de panes libres de gluten. En: Ingeniería de Alimentos, Nuevas Fronteras en el Siglo XXI. Editorial de la UPV. España. 477-482. ISBN 8497053966.
- 6.27. Ribotta PD, León AE, Añón MC. 2001. Modificaciones en el almidón y las proteínas del gluten durante el congelado de la masa de pan. En: Ingeniería de Alimentos, Nuevas Fronteras en el Siglo XXI. Editorial de la UPV. España. 483-488. ISBN 8497053966.
- 6.28. Ribotta PD, León AE, Añón MC. 2001. Cambios producidos en la calidad de la levadura por el congelado. En: Ingeniería de Alimentos, Nuevas Fronteras en el Siglo XXI. Editorial de la UPV. España. 489-494. ISBN 8497053966.

- 6.29. Rubiolo OJ, Luján JS, León AE. 1998. Relación entre las Características del Grano, el Comportamiento en Molienda y la Calidad Panadera de Triticales Argentinos. IV Congreso Nacional de Trigo. II Simposio Nacional de Cereales de Siembra Otoño-Invernal. Mar del Plata, Argentina.
- 6.30. Grosso NR, Ribotta PD, León AE, Lucini EI, López A, Labuckas DO, Guzmán CA. 1998. Utilización de harina desengrasada de maní en la elaboración de galletitas dulces. 13ª Jornada Nacional del Maní. 1:20-21
- 6.31. Rubiolo OJ, Aguirre AV, León AE. 1992. Evaluación de la Calidad Industrial de Triticales Argentinos. CADIR. Área Agroindustria. 2:49-57.
- 6.32. León AE, Aguirre A, Rubiolo OJ. 1992. Influencia del Régimen de Lluvias sobre los Valores de Falling Number en Triticale (x Triticosecale Wittmack). CADIR. Área Agroindustria. 2:58-67.

7. Capítulos de libros en docencia

- 7.1. León AE. 1992. Fundamentación y Contenidos para el área de Física-Química. En: Propuesta Curricular y Fundamentación del Programa de Expansión y Mejoramiento de la Enseñanza Técnica Agropecuaria (E.M.E.T.A.). Editado por la Secretaría de Estado de Cultura y Educación del Gobierno de La Rioja Argentina.
- 7.2. León AE. 1992. Fundamentación y Contenidos para el área Química de la Vida. En: Propuesta Curricular y Fundamentación del Programa de Expansión y Mejoramiento de la Enseñanza Técnica Agropecuaria (E.M.E.T.A.). Editado por la Secretaría de Estado de Cultura y Educación del Gobierno de La Rioja Argentina.

8. Material didáctico para alumnos

- 8.1. Aguirre AV, Grosso NR, León AE, Lucini EI, Mestrallet MG, Pérez GT, Olmedo R, Steffolani ME, Asensio C, Quiroga P, Moiraghi M, Rivero MC. Complemento Teórico de Química Biológica. Facultad de Ciencias Agropecuarias. Universidad Nacional de Córdoba. Córdoba. Ed. 2012, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017, 2018 y 2019.
- 8.2. Grosso NR, León AE, Lucini EI, Pérez GT, Olmedo R, Steffolani ME, Asensio C, Quiroga P, Moiraghi M, Rivero MC. Manual de Actividades Prácticas de Química Biológica. Facultad de Ciencias Agropecuarias. Universidad Nacional de Córdoba. Córdoba Ed. 2012, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017, 2018 y 2019.
- 8.3. León AE, Aguirre AV, Grosso NR, Lucini EI, Mestrallet MG, Pérez GT. Complemento Teórico de Química Biológica. Facultad de Ciencias Agropecuarias. Universidad

- Nacional de Córdoba. Córdoba. Ed. 2002, 2003, 2004, 2005, 2006, 2007, 2008, 2009, 2010 y 2011.
- 8.4. Aguirre AV, Grosso NR, León AE, Lucini EI, Mestrallet MG, Pérez GT. Manual de Actividades Prácticas de Química Biológica. Facultad de Ciencias Agropecuarias. Universidad Nacional de Córdoba. Córdoba Ed. 2000, 2001, 2002, 2003, 2004, 2005, 2006, 2007, 2008, 2009, 2010 y 2011.
 - 8.5. León AE, Grosso NR, Lucini EI, Mestrallet MG, Pérez GT, Sereno R. Complemento Teórico de Química Biológica. Facultad de Ciencias Agropecuarias. Universidad Nacional de Córdoba. Córdoba. 1999, 2000 y 2001.
 - 8.6. Aguirre AV, Defilpo SS, Grosso NR, León AE, Lucini EI, Mestrallet MG, Pérez GT. Manual de Resolución de Problemas y Trabajos Prácticos de Química Biológica. Facultad de Ciencias Agropecuarias. Universidad Nacional de Córdoba. Córdoba. 1996, 1997, 1998 y 1999.
 - 8.7. Aguirre AV, Defilpo SS, Grosso NR, León AE, Lucini EI, Maldino A, Mestrallet MG, Pérez GT. Manual de Trabajos Prácticos y Seminarios de Química Biológica. Facultad de Ciencias Agropecuarias. Universidad Nacional de Córdoba. Córdoba. 1991, 1992, 1993, 1994 y 1995.
 - 8.8. Curtino JA, Defilpo SS, Sabattini AG, Marchionatti AM, León AE, Goldraj A, Casati V, Scotto A. Guía de Trabajos Prácticos y Seminarios de Química Biológica. Facultad de Ciencias Agropecuarias. Universidad Nacional de Córdoba. Córdoba. 1986, 1987, 1988, 1989, 1990.

9. Participación en congresos con resúmenes publicados

- 9.1. Losano Richard P, Steffolani ME, Carreras J, León AE. 2020. By-products of the Classification of Chickpeas an Alternative in the Production of Hummus. Pulses as the Climate Smart Crops: Challenges and Opportunities. Bhopal, India.
- 9.2. de la Horra AE, Zapata R, Coirini R, León AE. 2018. Revalorización del grano de chica (*Ramorinoa girolae* Speg) en comunidades rurales del oeste argentino. VII Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Córdoba, Argentina.
- 9.3. Losano Richard P, Steffolani ME, Allende MJ, Carreras J, León AE. 2018. Determinación de la aptitud del almidón de garbanzo local para la producción de alimentos. VII Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Córdoba, Argentina.

- 9.4. de la Horra AE, Velasco MI, Acosta RH, Barrera GN, Steffolani ME, Ribotta PD, León AE. 2018. Influencia de los hidrocoloides sobre la dinámica molecular del agua en masas y su relación con la calidad de productos panificados laminados libres de gluten. VII Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Córdoba, Argentina.
- 9.5. Bongianino NF, Biasutti CA, Steffolani ME, León AE. 2018. Calidad industrial de genotipos de maíz con distintos grados de mejoramiento genético. VII Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Córdoba, Argentina.
- 9.6. de la Horra AE, Zapata R, Coirini R, León AE. 2018. Determinación de los componentes del grano de chica (*Ramorinoa girolae* Speg) como estrategia para su aprovechamiento. VII Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Córdoba, Argentina.
- 9.7. Palavecino PM, Ribotta PD, León AE, Bustos MC. 2018. Pastas de sorgo libres de gluten: digestibilidad de almidón y actividad antioxidante en comparación con otros productos comerciales. VII Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Córdoba, Argentina.
- 9.8. Bustos MC, Steffolani ME, Der Ohanessian M, León AE. 2018. Evolución de la actividad antioxidante durante el procesamiento de panes enriquecidos en frutas finas. VII Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Córdoba, Argentina.
- 9.9. Navarro JL, Moiraghi M, Quiroga F, León AE, Steffolani ME. 2018. Influencia del tipo de molienda de harinas integrales sobre la fracción proteica del trigo. VII Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Córdoba, Argentina.
- 9.10. de la Horra AE, Barrera GN, Steffolani ME, Ribotta PD, León AE. 2018. Gluten-free laminated baked products: Utilization of additives combinations to improve technological quality. 14th Latin American Cereal Conference. Ciudad de México, México.
- 9.11. Steffolani ME, Moiraghi M, Quiroga F, León AE. 2018. Application of different milling procedures and to analysis their effect on the physicochemical properties of the whole-wheat flour. 14th Latin American Cereal Conference. Ciudad de México, México.
- 9.12. Martínez M, González A, Colombo A, Palavecino PM, Curti MI, León AE, Ribotta PD. 2017. Preparación y caracterización de panes enriquecidos con aceite de chía microencapsulado. III Conferencia Internacional de la red Chia-Link. Mendoza, Argentina.

- 9.13. Bustos MC, León AE. 2017. Fine fruits enriched pasta: in vitro antioxidant activity and starch digestibility. 5th International Conference on Food Digestion. Rennes, France.
- 9.14. Palavecino PM, Bustos MC, León AE, Ribotta PD. 2017. Sorghum gluten free pasta: In vitro digestion and dialyzable antioxidant activity. 5th International Conference on Food Digestion. Rennes, France.
- 9.15. González A, Martínez M, León AE, Ribotta PD. 2017. Preparation and characterization of omega-3 enriched breads containing microencapsulated chia oil. Journey Through the Science Day. New York, EUA.
- 9.16. Fernández A, Sciarini LS, Steffolani ME, León AE, Pérez GT. 2016. Composición y comportamiento fisicoquímico de harinas de distinto tamaño de partícula obtenidas de quínoa, trigo sarraceno y arroz. VI Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Ministerio de Ciencia y Tecnología. Córdoba, Argentina.
- 9.17. Palavecino PM, Bustos MC, León AE. 2016. Modelado cinético de pardeamiento y encogimiento de rodajas de yacón. VI Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Ministerio de Ciencia y Tecnología. Córdoba, Argentina.
- 9.18. Bustos MC, León AE. 2016. Antioxidant activity evolution during fine fruits enriched pasta preparation. VI Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Ministerio de Ciencia y Tecnología. Córdoba, Argentina.
- 9.19. Valentinuzzi MC, Blanco Canalis MS, Acosta RH, León AE, Ribotta PD. 2016. Efecto de la reducción de grasa y azúcar en galletitas sobre la movilidad de sus componentes por RMN. VI Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Ministerio de Ciencia y Tecnología. Córdoba, Argentina.
- 9.20. Blanco Canalis MS, Quiroga MF, León AE, Ribotta PD. 2016. Evaluación sensorial de galletitas enriquecidas con fibra alimentaria. VI Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Ministerio de Ciencia y Tecnología. Córdoba, Argentina.
- 9.21. de la Horra AE, Barrera GN, Steffolani ME, Ribotta PD, León AE. 2016. Panificados laminados libres de gluten. El rol de los hidrocoloides en el desarrollo de la estructura laminada. VI Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Ministerio de Ciencia y Tecnología. Córdoba, Argentina.
- 9.22. González A, Martínez ML, León AE, Ribotta PD. 2016. Preparación y caracterización de panes enriquecidos con aceite de chía microencapsulado. VI Congreso

Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Ministerio de Ciencia y Tecnología. Córdoba, Argentina.

- 9.23. Steffolani ME, Villacorta PV, León AE, Pérez GT. 2016. Uso de harina de quinoa en la elaboración de panes libres de gluten. VI Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Ministerio de Ciencia y Tecnología. Córdoba, Argentina.
- 9.24. Bustos MC, Vignola MB, León AE. 2016. Digestibilidad in vitro: validación de una técnica para productos farináceos y modificaciones para incluir la estimación de la biodisponibilidad de macronutrientes. VI Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Ministerio de Ciencia y Tecnología. Córdoba, Argentina.
- 9.25. Vignola MB, Baroni V, León AE, Perez GT. 2015. Arabinoxylan and minerals content on whole meal and white flour obtained from Argentinean wheat cultivars. Latin American Cereal Conference ICC. Curitiba, Brasil.
- 9.26. González A, Martínez ML, Paredes A, Ribotta PD, León AE. 2014. Utilización de proteínas de soja como material de pared para la obtención de aceite de chía microencapsulado. V Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos Ministerio de Industria, Comercio, Minería y Desarrollo Científico Tecnológico. Córdoba, Argentina.
- 9.27. Valentinuzzi MC, Serial MR, Blanco Canalis MS, Ribotta PD, León AE, Acosta RH. 2014. Estudio de la movilidad de protones relacionados a los componentes de masa de galletitas durante el proceso de cocción mediante RMN. V Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos Ministerio de Industria, Comercio, Minería y Desarrollo Científico Tecnológico. Córdoba, Argentina.
- 9.28. Steffolani ME, Villacorta P, Morales-Soriano ER, Repo-Carrasco R, León AE, Pérez GT. 2014. Propiedades fisicoquímicas y funcionales de proteínas de quinoa (*Chenopodium quinoa*). V Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos Ministerio de Industria, Comercio, Minería y Desarrollo Científico Tecnológico. Córdoba, Argentina.
- 9.29. Bustos MC, Pérez GT, León AE. 2014. Elaboración de pastas con incorporación de frutos rojos. V Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos Ministerio de Industria, Comercio, Minería y Desarrollo Científico Tecnológico. Córdoba, Argentina.
- 9.30. Blanco Canalis MS, Valentinuzzi MC, Acosta R, León AE, Ribotta PD. 2014. Estudio de la incorporación de fibra alimentaria sobre el comportamiento térmico de masas de galletitas. V Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Ministerio de Industria, Comercio, Minería y Desarrollo Científico Tecnológico. Córdoba, Argentina.

- 9.31. Rodríguez De Marco E, León AE, Steffolani ME. 2014. Propiedades reológicas de masas panarias con distintos porcentajes de sales. V Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos Ministerio de Industria, Comercio, Minería y Desarrollo Científico Tecnológico. Córdoba, Argentina.
- 9.32. Der Ohannesian M, Steffolani ME, Bustos MC, León AE. 2014. Elaboración de pan de molde con incorporación de berries deshidratadas. V Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos Ministerio de Industria, Comercio, Minería y Desarrollo Científico Tecnológico. Córdoba, Argentina.
- 9.33. de la Horra A E, Steffolani E, Barrera G N, Ribotta P D, León A E. 2014. Relación entre parámetros objetivos y sensoriales de panificados laminados. Efecto del tipo de materia grasa. V Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos Ministerio de Industria, Comercio, Minería y Desarrollo Científico Tecnológico. Córdoba, Argentina.
- 9.34. Rodríguez De Marco E, León AE, Steffolani ME. 2014. Análisis sensorial de pan de molde reducido en sodio. V Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos Ministerio de Industria, Comercio, Minería y Desarrollo Científico Tecnológico. Córdoba, Argentina.
- 9.35. Ferreyra M, Bustos MC, Steffolani ME, León AE. 2014. Análisis de la calidad tecnológica y sensorial de barras de cereales elaboradas con quinoa. V Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos Ministerio de Industria, Comercio, Minería y Desarrollo Científico Tecnológico. Córdoba, Argentina.
- 9.36. de la Horra AE, Bainotti C, Ribotta PD, León AE. 2012. Aptitud de diferentes tipos de harinas de trigo para la elaboración de bizcochos laminados salados. IV Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Universidad Nacional de Córdoba y Mincyt Córdoba. Córdoba, Argentina.
- 9.37. Martínez CS, Ribotta PD, León AE. 2012. Propiedades nutricionales de pastas elaboradas con harina de amaranto. IV Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Universidad Nacional de Córdoba y Mincyt Córdoba. Córdoba, Argentina.
- 9.38. Aguirre A, Borneo R, Colombo A, Passalacqua N, León A. 2012. Películas de proteínas de triticale con actividad antimicrobiana. IV Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Universidad Nacional de Córdoba y Mincyt Córdoba. Córdoba, Argentina.

- 9.39. Martínez CS, Nazar MC, Quiroga P, León AE. 2012. Características fisicoquímicas y comportamiento durante la cocción de diferentes variedades de maíz pisingallo cultivados en la provincia de Córdoba. IV Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Universidad Nacional de Córdoba y Mincyt Córdoba. Córdoba, Argentina.
- 9.40. Rodríguez De Marco ME, Steffolani ME, León AE. 2012. Efecto de la incorporación de biomasa de espirulina sobre la calidad de las pastas secas. IV Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Universidad Nacional de Córdoba y Mincyt Córdoba. Córdoba, Argentina.
- 9.41. Bustos M, Pérez GT, León AE. 2012. Calidad tecnológica y digestibilidad *in vitro* de pastas con diferente proporción amilosa/amilopetina. IV Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Universidad Nacional de Córdoba y Mincyt Córdoba. Córdoba, Argentina.
- 9.42. Steffolani ME, Martínez M, León AE, Gómez M. 2012. Calidad tecnológica y sensorial de panes elaborados con semillas y harina de chía (*salvia hispánica L.*). IV Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Universidad Nacional de Córdoba y Mincyt Córdoba. Córdoba, Argentina.
- 9.43. Blanco Canalis MS, León AE, Ribotta PD. 2012. Efectos de la reducción de grasa y azúcar en la formulación para la obtención de galletitas dulces. Parámetros de calidad. IV Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Universidad Nacional de Córdoba y Mincyt Córdoba. Córdoba, Argentina.
- 9.44. Barrera GN, León AE, Ribotta PD. 2012. Efecto de amilasas sobre el perfil de azúcares y las propiedades reológicas de masas con alto contenido de almidón dañado. IV Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Universidad Nacional de Córdoba y Mincyt Córdoba. Córdoba, Argentina.
- 9.45. Barrera GN, Tadini C, Bassi E, León AE, Ribotta PD. 2012. Uso de enzimas amilásicas para mejorar las propiedades fermentativas de masas panarias con alto contenido de almidón dañado. IV Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Universidad Nacional de Córdoba y Mincyt Córdoba. Córdoba, Argentina.
- 9.46. Bustos M, Pérez GT, León AE. 2011. Efecto de dos tipos de Almidón Resistente en la hidrólisis de Almidón de maíz y trigo catalizado por α -amilasa. XIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CYTAL). Buenos Aires, Argentina.
- 9.47. Steffolani ME, Ribotta PD, Pérez GT, León AE. 2011. Optimización de la formulación de pan utilizando combinaciones de enzimas. XIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CYTAL). Buenos Aires, Argentina.

- 9.48. Simón M, Pereira L, Roccia P, Picco S, León AE. 2011. Incorporación de harinas de nopal (*Opuntia ficus indica*) en galletitas de trigo. Influencia en la calidad nutricional y tecnológica. XIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CYTAL). Buenos Aires, Argentina.
- 9.49. Moiraghi M, Helguera M, León AE, Pérez GT. 2011. Influencia del almidón sobre la calidad galletitera de trigos blandos. XIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CYTAL). 2011. Buenos Aires, Argentina.
- 9.50. Sciarini LS, Ribotta PD, León AE, Pérez GT. Efecto de diferentes harinas de soja sobre las propiedades de los almidones de Mandioca y Maíz. XIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CYTAL). 2011. Buenos Aires, Argentina.
- 9.51. Moiraghi M, de la Hera E, León AE, Pérez GT, Gómez M. 2011. Relationship between wheat flour characteristic and sponge cake-making performance. 2° International ISEKI Food Conference. Milan, Italia.
- 9.52. Sciarini L, Ribotta PD, León AE, Pérez GT. 2011. Enzymes addition to gluten-free breads: Effects on starch and protein fractions and bread quality. 2° International ISEKI Food Conference. Milan, Italia.
- 9.53. Gastaldo M, Steffolani ME, León AE, Ribotta PD. 2011. Effect of inulin and oat fibre incorporation on technological quality of cookie. 2° International ISEKI Food Conference. Milan, Italia.
- 9.54. Roccia P, Ribotta PD, Pérez GT, León AE. 2011. Addition of xylanase and glucose oxidase to gluten-soy protein mixture: effect on the chemical interaction and creep properties. 2° International ISEKI Food Conference. Milan, Italia.
- 9.55. Moiraghi M., Barrionuevo G, Vanzetti L, Bainotti C, Pflüger L, Helguera M, León AE, Pérez GT. 2011. Effect of soft wheat genotype on solvent retention capacity and cookie quality. II Conferencia Latinoamericana de Cereales. Santiago de Chile.
- 9.56. Simón ML, Roccia P, León AE. 2011. Effect of Cactus (*Opuntia ficus indica*) flour incorporation on technological properties of wheat bread. II Conferencia Latinoamericana de Cereales ICC. Santiago de Chile.
- 9.57. Sciarini LS, Ribotta PD, León AE, Pérez GT. 2011. Relationship between gluten free batter properties and bread quality in low moisture systems: effect of different additives. II Conferencia Latinoamericana de Cereales ICC. Santiago de Chile.
- 9.58. Steffolani ME, Maldonado G, Ribotta PD, Pérez GT, León AE. 2011. Physicochemical and functional properties of different quinoa and kañawa ecotypes starch. II Conferencia Latinoamericana de Cereales ICC. Santiago de Chile.

- 9.59. Roccia P, Ribotta PD, Pérez GT, León AE. 2011. Combination of enzymes and oxidants in the optimization of wheat-soy bread. II Conferencia Latinoamericana de Cereales ICC. Santiago de Chile.
- 9.60. Aguirre A, Borneo R,; Colombo A, León AE. 2011. Plastificación y antiplastificación de películas de proteínas de triticale con glicerol y sorbitol. III Jornadas Internacionales sobre Avances en la Tecnología de Películas y Coberturas Funcionales en Alimentos. Agrobioenvases 2011. Universidad de Campinas, Brasil.
- 9.61. Aguirre A, Borneo R, León A. 2010. Permeabilidad, solubilidad y propiedades mecánicas de películas preparadas a partir de proteínas de triticale. II Jornadas Internacionales sobre avances en la tecnología de películas y coberturas funcionales en alimentos. Agrobioenvases 2010, Instituto Leloir, Buenos Aires, Argentina.
- 9.62. Bustos M, Pérez GT, León AE. 2010. Calidad sensorial y nutricional de pastas enriquecidas con fibras. II Jornadas Internacionales de Actualización en Nutrición y Tecnología de Alimentos – XXXIII Reunión del Capítulo Argentina de la Sociedad Latinoamericana de Nutrición (CASLAN). Córdoba, Argentina.
- 9.63. Sciarini L, Pérez GT, De Lamballerie M, León A, Ribotta PD. 2009. Aplicación de un proceso de horneado parcial sobre panes libres de gluten: incorporación de hidrocoloides. XII CYTAL. Concordia, Argentina.
- 9.64. Steffolani ME, Ribotta PD, Pérez GT, León AE. 2009. Modificaciones en las proteínas del trigo por acción de las enzimas glucosa oxidasa y pentosanasa. III Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Ministerio de Ciencia y Tecnología. Córdoba, Argentina.
- 9.65. Sciarini LS, Pérez GT, Ribotta PD, León AE. 2009. Incorporación de glucosa oxidasa y lactosuero en panes libres de gluten. III Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Ministerio de Ciencia y Tecnología. Córdoba, Argentina.
- 9.66. Barrera GN, Ribotta PD, León AE. 2009. Uso de enzimas amilolíticas para mejorar las propiedades de masas con alto contenido de almidón dañado. III Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Ministerio de Ciencia y Tecnología. Córdoba, Argentina.
- 9.67. Borneo R, León AE. 2009. Uso de gel de chía (*Salvia hispanica* L) como sustituto de huevos y aceite en la elaboración de bizcochuelos. III Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Ministerio de Ciencia y Tecnología. Córdoba, Argentina.

- 9.68. Bustos MC, Pérez GT, León AE. 2009. Obtención de pastas con altos contenidos de fibra dietaria. III Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Ministerio de Ciencia y Tecnología. Córdoba, Argentina.
- 9.69. Aguirre A, Borneo R, León A. 2009. Desarrollo y caracterización de películas a partir de proteínas de triticale (X Triticosecale Wittmack) . III Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Ministerio de Ciencia y Tecnología. Córdoba, Argentina.
- 9.70. Colombo A, Ribotta PD, León AE. 2009. Estudio de las propiedades térmicas de proteínas de maní mediante calorimetría diferencial de barrido (DSC) . III Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Ministerio de Ciencia y Tecnología. Córdoba, Argentina.
- 9.71. Colombo A, Ribotta PD, León AE. 2009. Estudio de las propiedades térmicas y reológicas de mezclas de concentrados proteicos de soja y almidón de maíz, trigo y mandioca. III Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Ministerio de Ciencia y Tecnología. Córdoba, Argentina.
- 9.72. Lescano CY, Bustos MC, León AE. 2009. Optimización de la formulación de galletitas con bajo contenido de grasas mediante metodología de superficie de respuesta. III Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Ministerio de Ciencia y Tecnología. Córdoba, Argentina.
- 9.73. Martínez CS, Ribotta PD, León AE, Añón MC. 2009. Pastas laminadas elaboradas con harina de trigo pan sustituidas con harina de soja. III Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Ministerio de Ciencia y Tecnología. Córdoba, Argentina.
- 9.74. Martínez CS, Ribotta PD, León AE, Añón MC. 2009. Uso de harina de amaranto para mejorar la calidad nutricional de pastas laminadas elaboradas con trigo pan. III Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Ministerio de Ciencia y Tecnología. Córdoba, Argentina.
- 9.75. Moiraghi M, Vanzetti L, Bainotti C, Helguera M, León AE, Pérez GT. 2009. Evaluación de la calidad de harinas de trigos blandos para la producción de galletitas. III Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Ministerio de Ciencia y Tecnología. Córdoba, Argentina.
- 9.76. Roccia P, Ribotta PD, Pérez GT, León AE. 2009. Efecto del agregado de enzimas y oxidantes sobre la calidad de pan de molde elaborado con mezclas trigo-soja. III Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Ministerio de Ciencia y Tecnología. Córdoba, Argentina.

- 9.77. Sciarini LS, de Lamballerie M, Pérez GT, Ribotta PD, León AE. 2009. Incorporación de emulsionantes en panes a base de harinas de arroz, maíz y soja. III Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Ministerio de Ciencia y Tecnología. Córdoba, Argentina.
- 9.78. Pérez GT, Bustos MC, Ramos MI, León AE. 2009. Uso de harina de cañahua en la elaboración de panes y pastas. III Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Ministerio de Ciencia y Tecnología. Córdoba, Argentina.
- 9.79. Aguirre A, Borneo R, León AE. 2009. Desarrollo y Caracterización de películas a partir de proteínas de triticale. 6ª Jornadas Integradas de Investigación y Extensión. Facultad de Ciencias Agropecuarias, Universidad Nacional de Córdoba, Argentina.
- 9.80. Barrera GN, Ribotta PD, León AE. 2009. Uso de enzimas amilolíticas para mejorar las propiedades de masas con altos contenidos de almidón dañado. 6ª Jornadas Integradas de Investigación y Extensión. Facultad de Ciencias Agropecuarias, Universidad Nacional de Córdoba, Argentina.
- 9.81. Martínez CS, Ribotta PD, León AE, Añón MC. 2009. Uso de harina de amaranto para mejorar la calidad nutricional de pastas laminadas elaboradas con trigo pan. 6ª Jornadas Integradas de Investigación y Extensión. Facultad de Ciencias Agropecuarias, Universidad Nacional de Córdoba, Argentina.
- 9.82. Martínez CS, Ribotta PD, León AE, Añón MC. 2009. Evaluación de la estructura de pastas sustituidas con harina de amaranto. 6ª Jornadas Integradas de Investigación y Extensión. Facultad de Ciencias Agropecuarias, Universidad Nacional de Córdoba, Argentina.
- 9.83. Moiraghi M, Vanzetti L, Bainotti C, Helguera M, León AE, Pérez GT. 2009. Evaluación de la calidad de harinas de trigos blandos para la producción de galletitas. 6ª Jornadas Integradas de Investigación y Extensión. Facultad de Ciencias Agropecuarias, Universidad Nacional de Córdoba, Argentina.
- 9.84. Rocca P, Ribotta PD, Pérez GT, León AE. 2009. Efecto de la adición de enzimas sobre la calidad de panes con mezcla de harinas de trigo y soja. 6ª Jornadas Integradas de Investigación y Extensión. Facultad de Ciencias Agropecuarias, Universidad Nacional de Córdoba, Argentina.
- 9.85. Sciarini LS, Pérez GT, De Lamballerie, León AE, Ribotta PD. 2009. Incorporación de hidrocoloides en panes libres de gluten elaborados por un proceso de horneado parcial. 6ª Jornadas Integradas de Investigación y Extensión. Facultad de Ciencias Agropecuarias, Universidad Nacional de Córdoba, Argentina.

- 9.86. Steffolani ME, Ribotta PD, Pérez GT, Puppo MC, León AE. 2009. Modificación de las propiedades de la masa panaria y la calidad del pan por acción de las enzimas pentosanasa y glucosa oxidasa. 6ª Jornadas Integradas de Investigación y Extensión. Facultad de Ciencias Agropecuarias, Universidad Nacional de Córdoba, Argentina.
- 9.87. Martínez CS, Bustos MC, Ribotta PD, Pérez GT, León AE. 2008. Use of alternative flours to improve nutritional quality of noodles. 13th ICC Cereal and Bread Congress. Cereals in the 21st century: present and future. Madrid, España.
- 9.88. Oliete B, Ribotta PD, Gómez M, León AE, Pérez GT. 2008. Effect of proteins on thermal and functional properties of corn, potato, rice and wheat starches. 13th ICC Cereal and Bread Congress. Cereals in the 21st century: present and future. Madrid, España.
- 9.89. Oliete B, Pérez GT, Gómez M, Ribotta PD, León AE. 2008. Quality of soft wheat, triticale and rye cultivars for layer cake elaboration. 13th ICC Cereal and Bread Congress. Cereals in the 21st century: present and future. Madrid, España.
- 9.90. Steffolani ME, Ribotta PD, Pérez GT, León AE. 2008. Use of enzymes to minimize dough freezing damage. 13th ICC Cereal and Bread Congress. Cereals in the 21st century: present and future. Madrid, España.
- 9.91. Roccia P, Ribotta PD, Pérez GT, León AE. 2008. Study of enzymes addition on wheat-soy bread quality. 13th ICC Cereal and Bread Congress. Cereals in the 21st century: present and future. Madrid, España.
- 9.92. Oliveira DB, Tadini C, Ribotta PD, León AE. 2008. Effect of maize resistant starch and transglutaminase on white pan bread dough texture. 13th ICC Cereal and Bread Congress. Cereals in the 21st century: present and future. Madrid, España.
- 9.93. Ribotta PD, Pérez GT, León AE. 2008. Multidisciplinary ibero-american research project. Partial results and prospects. 1st International ISEKI_Food Conference "Bridging Training and Research for Industry and the Wider Community". Porto, Portugal.
- 9.94. Mezaize S, Sciarini LS, León AE, De Lamballerie M, Pérez GT, Le Bail A, Ribotta PD, Chevalier S. 2007. Effect of gluten free formulation prepared from rice, corn and soy flour on batter properties and bread quality. First International Symposium on gluten free cereal products and beverages. Cork, Ireland.
- 9.95. Colombo A, Pérez GT, Ribotta PD, León AE. 2007. Physic-chemical and functional characterisation of argentinean wheat related to the industrial quality. 1ª ICC Latinoamerican Conference on Cereals and Cereal Products. Rosario, Argentina.

- 9.96. León AE, Borneo R, Aguirre A. 2007. Effect of fertilization on gliadin composition of wheat grain. 1^a ICC Latinoamerican Conference on Cereals and Cereal Products. Rosario, Argentina.
- 9.97. Moiraghi M, Vanzetti L, Bainotti C, Helguera M, León AE, Ribotta PD, Pérez GT. 2007. Association of cookie quality with protein composition in soft wheats. 1^a ICC Latinoamerican Conference on Cereals and Cereal Products. Rosario, Argentina.
- 9.98. Martínez CS, Ribotta PD, León AE, Añón MC. 2007. Influence of gluten and starch on pasta quality. 1^a ICC Latinoamerican Conference on Cereals and Cereal Products. Rosario, Argentina.
- 9.99. Ramos MI, Steffolani ME, León AE, Pérez GT. 2007. Compositional characterization and breadmaking functionality of four canahua ecotypes from Bolivia. 1^a ICC Latinoamerican Conference on Cereals and Cereal Products. Rosario, Argentina.
- 9.100. Sciarini LS, Ribotta PD, León AE, Pérez GT. 2007. Effect of different hydrocolloids addition on gluten-free batters properties and breads quality. 1^a ICC Latinoamerican Conference on Cereals and Cereal Products. Rosario, Argentina.
- 9.101. Ribotta PD, Roccia P, Pérez GT, León AE, Añón MC. 2007. Optimization of additive combination for improved soy-wheat bread quality. 1^a ICC Latinoamerican Conference on Cereals and Cereal Products. Rosario, Argentina.
- 9.102. Barrera GN, Ribotta PD, Pérez E, Pérez GT, León AE. 2007. Influence of amylases on the rheological properties of wheat flour with partially damaged starch. 1^a ICC Latinoamerican Conference on Cereals and Cereal Products. Rosario, Argentina.
- 9.103. Steffolani ME, Ribotta PD, Pérez GT, Puppo MC, León AE. 2007. Modificación de las propiedades de la masa panaria y la calidad del pan por acción de las enzimas pentosanasa y glucosa oxidasa. XI Congreso Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Buenos Aires, Argentina.
- 9.104. Ribotta PD, Moiraghi M, Barrera GN, León AE. 2006. Efecto de la incorporación de las proteínas de soja en las propiedades térmicas, la microestructura y la textura de los geles de almidón. Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Agencia Córdoba Ciencia. Córdoba, Argentina.
- 9.105. Roccia P, Ribotta PD, Pérez GT, León AE. 2006. Influencia de la adición de aislado proteico de soja sobre las propiedades reológicas y la capacidad de retención de agua del gluten. Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Agencia Córdoba Ciencia. Córdoba, Argentina.

- 9.106. Lescano C, León AE. 2006. Obtención de galletitas dulces con bajo porcentaje de grasas. Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Agencia Córdoba Ciencia. Córdoba, Argentina.
- 9.107. Martínez CS, Ribotta PD, León AE. 2006. Evaluation of quality parameter's sensitivity on commercial spaghettis. Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Agencia Córdoba Ciencia. Córdoba, Argentina.
- 9.108. Maldonado F, Sciarini L, Ribotta PD, Castagna LF, León AE. 2006. Evaluación de la calidad y la conservación de pan adicionado con el hidrocoloide obtenido de semillas de *Gleditsia triacanthos*. Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Agencia Córdoba Ciencia. Córdoba, Argentina.
- 9.109. Colombo A, Pérez GT, Ribotta PD, León AE. 2006. Estudio comparativo de diferentes pruebas para seleccionar cultivares de trigo en función de la calidad industrial. Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Agencia Córdoba Ciencia. Córdoba, Argentina.
- 9.110. Steffolani ME, Pérez GT, Ribotta PD, León AE. 2006. Efecto de la enzima transglutaminasa sobre las propiedades fisico-químicas de la masa. Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Agencia Córdoba Ciencia. Córdoba, Argentina.
- 9.111. Volta B, Rocca P, Ribotta PD, Pérez GT, León AE. 2006. Efecto de las enzimas glucosa oxidasa y xilanasas sobre las propiedades reológicas de la mezcla gluten-aislado proteico de soja. Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Agencia Córdoba Ciencia. Córdoba, Argentina.
- 9.112. Sciarini LS, Steffolani ME, Barrera GN, Pérez GT, Guarda Moraga A, Ribotta PD, Pérez Sira E, León AE. 2006. Efecto del agregado de diferentes hidrocoloides sobre el comportamiento térmico y la viscosidad de mezclas de harinas libres de gluten. III Jornadas de Investigación y Extensión. Universidad Nacional de Córdoba. Córdoba, Argentina.
- 9.113. Steffolani ME, Ribotta PD, Pérez G, León AE. 2006. Effects of transglutaminase (tg) on the glutenin macro-polymer (gmp) and the characteristics of wheat dough. IUFOST XIIIth World Congress of Food Science and Technology "FOOD IS LIFE". Nantes, France.
- 9.114. Rocca P, Ribotta PD, Pérez G, León AE. 2006. Effect of transglutaminase on the interaction between gluten and soy proteins. IUFOST XIIIth World Congress of Food Science and Technology "FOOD IS LIFE". Nantes, France.

- 9.115. Borneo R, Cantarero M, Rubiolo OJ, León AE. 2005. Evaluation of hard wheat in pasta making. 7th International Wheat Conference, Mar del Plata, Argentina.
- 9.116. Sciarini L, Ribotta PD, Pérez GT, León AE. Extracción y caracterización funcional del hidrocoloide de la semilla de *Gleditsia triacanthos*. 2005. 5to Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos. Puerto Vallarta, México.
- 9.117. Steffolani ME, Ribotta PD, León AE, Pérez GT. 2005. Efecto de las enzimas transglutaminasa y glucosa oxidasa sobre las propiedades de la masa. 5to Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos. Puerto Vallarta, México.
- 9.118. León AE, Barrera GN, Pérez GT, Ribotta PD, Rosell CM. 2005. Influencia del contenido de almidón dañado sobre el envejecimiento del pan. 5to Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos. Puerto Vallarta, México.
- 9.119. Ferrero C, Aguirre A, Campaña L, Cardós M, Cuyes R, León AE, Pérez GT, Puppo C, Ribotta PD, Añón MC. 2005. Efecto de los hidrocoloides sobre la calidad de los panes obtenidos por diferentes metodologías de panificación. X Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimento "Apertura a nuevos procesos, productos e ideas: camino al futuro" Mar del Plata, Argentina.
- 9.120. Barrera GN, Ribotta PD, Pérez GT, Le Bail A, León AE. 2004. Influence de l'amidon endommagé sur la qualité des cookies et des produits de boulangerie. Journées Techniques des Industries Céréalières. Paris, Francia.
- 9.121. Pérez RD, Palandri S, Arnulphi SA, Ceballos MR, León AE. 2004. Detección de uso de Bromato de Potasio en Productos de Panificación mediante la Determinación de Contenido de Bromo. Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Agencia Córdoba Ciencia SE. Córdoba, Argentina.
- 9.122. Aguirre AV, Bassi E, León AE. 2004. Estudio de Parámetros Físico-Químicos, Reológicos y de Calidad en Variedades de Trigo Utilizadas en la Industria Farinácea Argentina. Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Agencia Córdoba Ciencia SE. Córdoba, Argentina.
- 9.123. Pérez GT, Ribotta PD, León AE, Añón MC. 2004. Efecto de interacción de las Proteínas de Trigo y Soja sobre la Formación del Macropolímero de Glutenina. Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Agencia Córdoba Ciencia SE. Córdoba, Argentina.
- 9.124. Barrera GN, Ribotta, PD, Pérez GT, León AE. 2004. Influencia del Contenido de Almidón Dañado sobre la Calidad Panadera y Galletitera de las Harinas. Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Agencia Córdoba Ciencia SE. Córdoba, Argentina.

- 9.125. Ribotta PD, Pérez GT, León AE, Añón MC. 2004. Interacción entre Proteínas de Soja y Trigo en masa y Panes Fortificados. Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Agencia Córdoba Ciencia SE. Córdoba, Argentina.
- 9.126. Steffolani ME, León AE, Pérez GT. 2004. Relación entre el Contenido del Macropolímero de Gluteninas y la Calidad Panadera. Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Agencia Córdoba Ciencia SE. Córdoba, Argentina.
- 9.127. Rubiolo OJ, Moiraghi M, Roccia Ruffinengo P, Pérez GT, León AE. 2004. Evaluación de la calidad industrial de líneas avanzadas de Triticale. VI Congreso Nacional de Trigo. IV Simposio Nacional de Siembra Otoño-Invernal. Bahía Blanca, Argentina.
- 9.128. Ramírez AM, Pérez GT, Ribotta PD, León AE. 2003. The occurrence of friabilin in triticale and their relationship with grain hardness and baking quality. 4thInternational IOP Symposium on Industrial Proteins. Amsterdam. Holanda.
- 9.129. Ribotta PD, León AE, Añón MC. 2002. Efecto del congelado sobre la masa de pan. IX Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Buenos Aires. Argentina.
- 9.130. Ramírez AM, Ribotta PD, Pérez GT, León AE. 2002. Identificación de friabilina en distintos cultivares de triticale y su relación con la calidad panadera de las harinas. IX Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Buenos Aires. Argentina.
- 9.131. Rubiolo OJ, Ribotta PD, Aguirre AV, Pérez GT, Torri CL, León AE. 2002. Uso de harinas de triticale para la elaboración de galletitas. IX Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Buenos Aires. Argentina.
- 9.132. Ribotta PD, Pérez GT, Aguirre AV, León AE. 2001. Identificación de harinas de Triticale de buena calidad Galletitera mediante Electroforesis en Geles de Poliacrilamida. IV Simposio y exposición de la sección de América Latina y el Caribe de AOAC internacional. Montevideo, Uruguay.
- 9.133. Ribotta PD, Cuffini S, León AE, Añón MC. 2001. Estudio del envejecimiento del pan por difracción de Rayos-X. IV Simposio y exposición de la sección de América Latina y el Caribe de AOAC internacional. Montevideo, Uruguay.
- 9.134. Pérez GT, Ribotta PD, Aguirre AV, Rubiolo OJ, Luján JS, León AE. 2001. Síntesis del Almidón y las Proteínas durante el Llenado del Grano de Triticale. V Congreso Nacional de Trigo, III Simposio Nacional de Siembra Otoño Invernal. Carlos Paz, Córdoba.

- 9.135. Morcillo MH, Ribotta PD, Aguirre AV, Pérez GT, Rubiolo OJ, León AE. 2001. Uso de Harinas de Triticale para Elaborar Galletitas Tipo Crackers. V Congreso Nacional de Trigo, III Simposio Nacional de Siembra Otoño Invernal. Carlos Paz, Córdoba.
- 9.136. Rubiolo OJ, Ribotta PD, Luján JS, Aguirre AV, Pérez GT, León, AE. 2001. Efecto de la Radiación y el Aporte de Nitrógeno sobre la Calidad del Grano de Triticale. V Congreso Nacional de Trigo, III Simposio Nacional de Siembra Otoño Invernal. Carlos Paz, Córdoba.
- 9.137. Ribotta PD, Aguirre AV, Morcillo MH, Pérez GT, León AE, Añón MC. 2001. Modificaciones en el Almidón y las Proteínas del Trigo durante el Congelado de Masa de Pan. V Congreso Nacional de Trigo, III Simposio Nacional de Siembra Otoño Invernal. Carlos Paz, Córdoba.
- 9.138. Ribotta PD, León AE, Añón MC. 2001. Cambios producidos en la calidad de la levadura por el congelado. III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos. Valencia, España.
- 9.139. Ribotta PD, León AE, Añón MC. 2001. Modificaciones en el almidón y las proteínas del gluten durante el congelado de la masa de pan. III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos. Valencia, España.
- 9.140. León AE, Ribotta PD, Morcillo MH, Ausar SF, Beltramo DM. 2001. Uso de harina de soja en la elaboración de panes libres de gluten. III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos. Valencia, España.
- 9.141. León AE, Ribotta PD, Aguirre AV, Pérez GT, Morcillo MH, Rubiolo OJ. 2001. Elaboración de galletitas tipo "cracker" con harinas de triticale. III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos. Valencia, España.
- 9.142. Ribotta PD, León AE, Añón MC. 2000. Cambios Producidos por el Congelado de la Levadura. VII Jornadas de Investigación. Facultad de Ciencias Agropecuarias, Universidad Nacional de Córdoba. Córdoba, Argentina.
- 9.143. Torri CL, Ribotta PD, León AE. 2000. Relación entre molienda, porcentaje de almidón dañado y calidad galletitera de triticale. VII Jornadas de Investigación. Facultad de Ciencias Agropecuarias, Universidad Nacional de Córdoba. Córdoba, Argentina.
- 9.144. Ribotta PD, León AE, Añón MC. 2000. Efecto del Congelado de Masas sobre las Proteínas del Gluten. VII Jornadas de Investigación. Facultad de Ciencias Agropecuarias, Universidad Nacional de Córdoba. Córdoba, Argentina.

- 9.145. Ribotta PD, Morcillo MH, León AE, Añón MC. 2000. Influencia del congelado de Masas sobre la Calidad del Pan. VII Jornadas de Investigación. Facultad de Ciencias Agropecuarias, Universidad Nacional de Córdoba. Córdoba, Argentina.
- 9.146. Ribotta PD, León AE, Molina I, Añón MC. 2000. Estudio de la Gelatinización y la Retrogradación del Almidón en Masas Congeladas. VII Jornadas de Investigación. Facultad de Ciencias Agropecuarias, Universidad Nacional de Córdoba. Córdoba, Argentina.
- 9.147. León AE, Durán E, Benedito de Barber C. 2000. Utilización de Enzimas Mixtas para Disminuir la velocidad de Endurecimiento del Pan. VII Jornadas de Investigación. Facultad de Ciencias Agropecuarias, Universidad Nacional de Córdoba. Córdoba, Argentina.
- 9.148. León AE, Durán E, Benedito de Barber C. 2000. Efecto de las dextrinas de Bajo Peso Molecular sobre la Gelatinización y retrogradación del Almidón. VII Jornadas de Investigación. Facultad de Ciencias Agropecuarias, Universidad Nacional de Córdoba. Córdoba, Argentina.
- 9.149. Rubiolo OJ, Luján JS, León AE. 2000. Asociación entre la Calidad del Grano, el Rendimiento en Molino y la Aptitud Panadera de Triticale. VII Jornadas de Investigación. Facultad de Ciencias Agropecuarias, Universidad Nacional de Córdoba. Córdoba, Argentina.
- 9.150. Ribotta PD, León AE, Aguirre AV, Morcillo MH, Beltramo DM. 2000. Medición Instrumental del Color de Galletitas Dulces. VII Jornadas de Investigación. Facultad de Ciencias Agropecuarias, Universidad Nacional de Córdoba. Córdoba, Argentina.
- 9.151. Rubiolo OJ, Aguirre AV, Ribotta PD, Luján JS, Morcillo MH, León AE. 2000. Efecto de la Tecnología de Cultivo sobre el Rendimiento, el Peso Hectolítrico y la Calidad Industrial de Triticale. VII Jornadas de Investigación. Facultad de Ciencias Agropecuarias, Universidad Nacional de Córdoba. Córdoba, Argentina.
- 9.152. Ribotta PD, Morcillo MH, León AE. 2000. Efecto de Distintos Oxidantes sobre la Calidad de Panes Elaborados por el Método Tradicional Argentino. VII Jornadas de Investigación. Facultad de Ciencias Agropecuarias, Universidad Nacional de Córdoba. Córdoba, Argentina.
- 9.153. León AE, Morcillo MH, Ribotta PD, Beltramo DM, Landa CA. 2000. Efecto de Distintos Hidrocoloides y otros Aditivos sobre la Calidad de Panes Libres de Gluten. VII Jornadas de Investigación. Facultad de Ciencias Agropecuarias, Universidad Nacional de Córdoba. Córdoba, Argentina.

- 9.154. León AE, Ribotta PD, Molina I, Añón MC. 1999. Estudio de la Gelatinización y la Retrogradación del Almidón en Masas Congeladas. 17th International Cereal Chemistry Conference. International Cereal Chemistry. Valencia, España.
- 9.155. Beltramo DM, Landa CA, Ausar SF, Ribotta PD, León AE. 1999. Efecto del Agregado de Carragenanos con Distinto Grado de Sulfatación (ι , κ y λ) sobre la Calidad Panadera. 17th International Cereal Chemistry Conference. International Cereal Chemistry. Valencia, España.
- 9.156. León AE, Morcillo MH, Ribotta PD, Beltramo DM, Landa CA. 1999. Efecto de Distintos Biopolímeros sobre la Calidad de Panes Libres de Gluten. 17th International Cereal Chemistry Conference. International Cereal Chemistry. Valencia, España.
- 9.157. Rubiolo OJ, Luján JS, León AE. 1998. Relación entre las Características del Grano, el Comportamiento en Molienda y la Calidad Panadera de Triticales Argentinos. IV Congreso Nacional de Trigo. II Simposio Nacional de Cereales de Siembra Otoño-Invernal. Mar del Plata, Argentina.
- 9.158. Ribotta PD, Rubiolo OJ, Aguirre AV, León, AE. 1997 Estudio de la Aptitud para Elaborar Galletitas de Harinas de un Cultivar de Triticale con Distintos Contenidos Proteicos. VI Jornadas de Investigación. Facultad de Ciencias Agropecuarias, Universidad Nacional de Córdoba. Córdoba, Argentina.
- 9.159. León AE, Rubiolo OJ, Añón MC. 1997. Utilización de Harinas de Triticale para Elaborar Galletitas: Factores que Influyen sobre la Calidad. VI Jornadas de Investigación. Facultad de Ciencias Agropecuarias, Universidad Nacional de Córdoba. Córdoba, Argentina.
- 9.160. León AE, Durán E, Benedito de Barber C. 1997. Un Nuevo Enfoque para Estudiar los Cambios que Sufre el Almidón durante la Elaboración de Pan y su Almacenamiento. VI Jornadas de Investigación. Facultad de Ciencias Agropecuarias, Universidad Nacional de Córdoba. Córdoba, Argentina.
- 9.161. León AE, Durán E, Benedito de Barber C. 1997. Influencia del Contenido de Dextrinas Producidas por α -amilasas sobre la Retrogradación y el Endurecimiento de Geles de Almidón. VI Jornadas de Investigación. Facultad de Ciencias Agropecuarias, Universidad Nacional de Córdoba. Córdoba, Argentina.
- 9.162. Aguirre AV, León AE, Rubiolo OJ. 1997. Efecto del Genotipo y la Tecnología de Cultivo sobre las Subfracciones Proteicas de Harinas de Triticale. VI Jornadas de Investigación. Facultad de Ciencias Agropecuarias, Universidad Nacional de Córdoba. Córdoba, Argentina.

- 9.163. León AE, Aguirre AV, Rubiolo OJ. 1996. Triticale Flours: A Study of Variations during Cookie Baking. 1996 American Association of Cereal Chemists Annual Meeting. American Association of Cereal Chemists. Baltimore, Maryland, USA.
- 9.164. Ribotta PD, Gómez H, Lowe M, Ferretti S, Aguirre AV, León AE, Rubiolo OJ. 1995. Influencia del Contenido de Proteínas de las Harinas de Triticale sobre la Calidad para Elaborar Galletitas. I Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos. Programa Iberoamericano de Ciencia y Tecnología para el Desarrollo, Universidade Estadual de Campinas, Sociedad Brasileña de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Instituto de Tecnología de Alimentos de Campinas. Campinas, San Pablo, Brasil.
- 9.165. Ferretti S, Castellano D, Manfredini J, Vaca Chávez J, Pajón N, Aguirre AV, León AE. 1995. Efecto de los Lípidos de las Harinas sobre la Calidad para Elaborar Galletitas. I Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos. Programa Iberoamericano de Ciencia y Tecnología para el Desarrollo, Universidade Estadual de Campinas, Sociedad Brasileña de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Instituto de Tecnología de Alimentos de Campinas. Campinas, San Pablo, Brasil.
- 9.166. Gioino H, Cavagliatto L, Pollan P, Pajón N, Aguirre AV, León AE. 1995. Acción de Distintos Aditivos sobre la Calidad de las Harinas para Elaborar Galletitas. I Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos. Programa Iberoamericano de Ciencia y Tecnología para el Desarrollo, Universidade Estadual de Campinas, Sociedad Brasileña de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Instituto de Tecnología de Alimentos de Campinas. Campinas, San Pablo, Brasil.
- 9.167. Aguirre AV, León AE, Rubiolo OJ. Alpha Amylase Activity in Argentine Triticale Flour. 1995 American Association of Cereal Chemists Annual Meeting. American Association of Cereal Chemists. San Antonio, Texas, USA. Noviembre de 1995.
- 9.168. Añón MC, Rubiolo OJ, Lupano CE, León AE, Aguirre AV. 1995. Influencia de las Características del Grano sobre la Calidad Galletera del Triticale. V Jornadas de Investigación. Facultad de Ciencias Agropecuarias, Universidad Nacional de Córdoba. Córdoba, Argentina.
- 9.169. Aguirre AV, León AE, Rubiolo OJ. 1995. Estudio de Parámetros Químicos y Reológicos en Harina de Triticale. V Jornadas de Investigación. Facultad de Ciencias Agropecuarias, Universidad Nacional de Córdoba. Córdoba, Argentina.
- 9.170. Aguirre AV, León AE, Rubiolo OJ. 1995. Determinación Directa e Indirecta de α -amilasa en Harinas de Triticale. V Jornadas de Investigación. Facultad de Ciencias Agropecuarias, Universidad Nacional de Córdoba. Córdoba, Argentina.

- 9.171. Aguirre AV, León AE, Rubiolo OJ. 1994. Determinación Directa e Indirecta de α -amilasa en Harinas de Triticale. Congreso de la Asociación Química Argentina. Asociación Química Argentina.
- 9.172. Aguirre AV, León AE, Rubiolo OJ. 1993. Estudio de Parámetros Químicos y Reológicos en Harinas de Triticale. IX Jornadas Científicas de la Sociedad de Biología de Córdoba. Sociedad de Biología de Córdoba. Vaquerías, Córdoba, Argentina.
- 9.173. León AE. 1993. Elaboración de Modelos en Bioquímica: Análisis de Casos. IV Jornadas de Epistemología e Historia de la Ciencia. Centro de Investigaciones de la Facultad de Filosofía y Humanidades y Facultad de Filosofía y Humanidades- UNC. Córdoba, Argentina.
- 9.174. Aguirre AV, León AE, Rubiolo OJ. 1992. Influencia del Grado de Desnaturalización de las Proteínas de Triticale sobre Pruebas de Calidad Panadera. VIII Jornadas Científicas de la Sociedad de Biología de Córdoba. Sociedad de Biología de Córdoba. Río Cuarto, Córdoba, Argentina.
- 9.175. León AE, Aguirre AE, Rubiolo OJ. 1992. Influencia del Régimen de Lluvias sobre los Valores de Falling Number en Triticale (x Triticosecale Wittmack). IV Jornadas de Investigación. Facultad de Ciencias Agropecuarias, Universidad Nacional de Córdoba. Córdoba, Argentina.
- 9.176. Rubiolo OJ, Aguirre AV, León AE. 1992. Evaluación de la Calidad Industrial de Triticales Argentinos. IV Jornadas de Investigación. Facultad de Ciencias Agropecuarias, Universidad Nacional de Córdoba. Córdoba, Argentina.
- 9.177. Aguirre AV, León AE, Rubiolo OJ. 1992. Influencia del Grado de Desnaturalización de Proteínas de Triticale sobre Pruebas de Calidad Panadera. IV Jornadas de Investigación. Facultad de Ciencias Agropecuarias, Universidad Nacional de Córdoba. Córdoba, Argentina.
- 9.178. Rubiolo OJ, Aguirre AV, León AE. 1992. Evaluación de la Calidad Industrial de Triticales Argentinos. II Congreso Argentino de Ingeniería Rural. Universidad Tecnológica Nacional, Universidad Nacional de Río Cuarto, Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria. Villa María, Córdoba, Argentina.
- 9.179. León AE, Aguirre AV, Rubiolo OJ. 1992. Influencia del Régimen de Lluvias sobre los Valores de Falling Number en Triticale (x Triticosecale Wittmack). II Congreso Argentino de Ingeniería Rural. Universidad Tecnológica Nacional, Universidad Nacional de Río Cuarto, Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria. Villa María, Córdoba, Argentina.

- 9.180. León AE, Cividini M, Marotto B. 1992. Las Asignaturas Físico-Química, Química y Bioquímica en una Propuesta Curricular para Escuelas Agrotécnicas. VI Congreso Nacional e Internacional de Profesores de Química. Asociación Química de Uruguay. Montevideo, Uruguay.
- 9.181. León AE, Aguirre AV, Sabattini AG, Badiali OJ. 1990. Evaluación de Calidad de Líneas de Triticale Adaptadas a Zonas Semiáridas. III Jornadas de Investigación. Facultad de Ciencias Agropecuarias, Universidad Nacional de Córdoba. Córdoba, Argentina.
- 9.182. Sabattini AG, Goldraij A, León AE, Scotto A. 1988. Estudios de la Calidad Panadera y Valor Nutritivo del Grano de Triticale. II Jornadas de Investigación. Facultad de Ciencias Agropecuarias, Universidad Nacional de Córdoba. Córdoba, Argentina.
- 9.183. León AE, Sabattini AG, Goldraij A, Scotto A. 1988. Ajustes de una Técnica para Determinar Nitrógeno en Cereales. II Jornadas de Investigación. Facultad de Ciencias Agropecuarias, Universidad Nacional de Córdoba. Córdoba, Argentina.
- 9.184. Defilpo SS, Casati V, León AE, Marchionatti AM, Sabattini AG, Scotto A. 1987. A New Approach on Biochemical Chemistry Teaching in the School of Agronomic Engineering. Ninth International Conference in Chemical Education. International Union of Pure and Applied Chemistry (IUPAC). São Paulo, Brasil.
- 9.185. Sabattini AG, Defilpo SS, Marchionatti AM, León AE, Goldraij A, Scotto A. 1986. Un Aporte para la Enseñanza de la Química a Futuros Ingenieros Agrónomos. I Congreso Argentino y Latinoamericano de Enseñanza de la Química. Universidad Nacional de San Luis. Cosquín, Córdoba, Argentina.

PATENTES

- de la Horra AE, Zapata RM, Coirini R, León AE. 2020. Producto a base de harina de chica (*Ramorinoa girolae* Speg) y proceso de elaboración. Patente solicitada a INPI según acta 20200101257 del 4 de mayo de 2019.

CONFERENCIAS DICTADAS

- Alimentación Saludable y sustentable. Precongreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Ministerio de Ciencia y Tecnología de la Provincia de Córdoba. Córdoba, noviembre de 2020.
- El desafío de panificar sin gluten. Jornada de Innovación, Ciencia y Tecnología en Alimentos de la Universidad Nacional de Rafaela. Rafaela. Octubre de 2018.

- Incidencia del almidón dañado sobre la calidad de las harinas. Estrategias para minimizar su efecto. XXX Seminario Internacional base Cereales. Granotec. Santiago de Chile. Abril de 2017.
- Innovación en productos para celíacos. I Congreso Científico Profesional de Bioquímica. Facultad de Ciencias Químicas de la Universidad Nacional de Córdoba. Córdoba, Argentina. Octubre de 2016.
- Las limitaciones de la sustitución del gluten para obtener pan. CYTAL. Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios (AATA), Buenos Aires, Argentina. Noviembre de 2015.
- El rol de gluten en la panificación y en la celiaquía. Conferencia en la Municipalidad de Villa María con motivo del Homenaje por los aportes a la Ciencia. Consejo Deliberante de la ciudad de Villa María. Mayo de 2015.
- Improvement of nutritional and healthy profile of pasta. ICC Latinoamerican Conference. Curitiba, Brasil. Marzo 2015.
- La difusión de la ciencia: El ejemplo de Adrián Paenza. Presentación del Premio Cultura 400 años al Dr. Adrián Paenza. Universidad Nacional de Córdoba. Abril de 2013.
- Política Científica en los 400 años de la Universidad Nacional de Córdoba. Acto de Apertura de Cuatrociencia. Universidad Nacional de Córdoba. Marzo 2013.
- Los desafíos en política científica en los comienzos del siglo XXI. 4° Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Córdoba, Argentina. Noviembre de 2012.
- La relación entre los profesionales y la UNC: Iniciativas en Ciencia y Tecnología. I Encuentro Provincial de los Representantes Graduados de las Universidades Públicas y los Colegios Profesionales de Córdoba. Córdoba, Argentina. Noviembre de 2012.
- Políticas y decisiones en ciencia y tecnología. Jornada de Ciencia y Técnica de la Universidad Nacional de La Pampa. General Pico, La Pampa, Argentina. Octubre de 2012.
- Ciencia y Tecnología para el desarrollo regional. Seminario Internacional Sobre Río I Tica San. Río Ceballos, Córdoba, Argentina. Agosto de 2012.
- Influencia de la relación alimentación salud en la formulación de alimentos en base a harinas. Forum CYTED-IBEROEKA Seguridad Alimentaria: Tecnologías para la Producción y Calidad. Cap Cana, República Dominicana. Diciembre de 2011.

- Alimentación y Salud. Simposio y Exhibición de Bioingredientes de Latinoamérica en la II Conferencia Latinoamericana de Cereales. International Association for Cereal Science and Technology. Santiago de Chile. Abril de 2011.
- Desarrollo de pastas funcionales. XXXIII Reunión del Capítulo Argentino de la Sociedad Latinoamericana de Nutrición (CASLAN). FCM-UNC. Córdoba, Argentina. Octubre de 2010.
- Influencia de la relación alimentación-salud en la formulación de alimentos en base a harinas. XII Seminario Internacional La necesaria innovación en el procesamiento de alimentos base cereales. Granotec. Lima, Perú. Abril de 2010.
- Aspectos nutricionales y saludables de granos, harinas y productos de panificación en Iberoamérica. XII Seminario Internacional La necesaria innovación en el procesamiento de alimentos base cereales. Granotec. Lima, Perú. Abril de 2010.
- Granos, harinas y productos panificados en Iberoamérica. XXII Seminario Internacional La necesaria innovación en el procesamiento de alimentos base cereales. Granotec. Santiago, Chile. Abril de 2010.
- Influencia de la relación alimentación-salud en la formulación de alimentos en base a harinas. XIV Seminario Internacional La necesaria innovación en el procesamiento de alimentos base cereales. Granotec. Buenos Aires, Argentina. Abril de 2010.
- Aspectos nutricionales y saludables de granos, harinas y productos de panificación en Iberoamérica. XIV Seminario Internacional La necesaria innovación en el procesamiento de alimentos base cereales. Granotec. Buenos Aires, Argentina. Abril de 2010.
- Produtos de panificação para necessidades específicas. Primer Simposio Iberoamericano de Nuevas Tendencias en Productos de Panificación. Sao Paulo, Brasil. Julio de 2009.
- Modificaciones en las proteínas del gluten por efecto de las enzimas. Conferencia en III Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Ministerio de Ciencia y Tecnología. Córdoba, Argentina. Abril de 2009.
- Control del contenido de bromato de potasio en productos de panificación. Disertación en las XXVI Jornadas Interdisciplinarias de Toxicología. Buenos Aires, Argentina. Setiembre de 2008.
- Alimentos altos en Hidratos de Carbono: Productos de panificación. Conferencia en el 2do Congreso Salud y Gastronomía. Universidad Nacional de Córdoba, Argentina. Setiembre de 2008.

- Grains and health: Meeting specific requirements for Latin American population. Conferencia Plenaria en Cereal and Bread Congress, Cereals in the 21st century: present and future. Madrid, España. Junio 2008.
- Alimentos altos en Hidratos de Carbono: características químicas y tecnológicas de los productos de panificación. Conferencia en la Inauguración del Centro de Investigación y Desarrollo en Alimentos Funcionales (CIDAF). Universidad de Valparaíso, Chile. Enero de 2008.
- Productos de panificación para necesidades específicas. Conferencia en la Estação Agronómica Nacional. Organizado por CYTED. Oeiras, Portugal. Octubre de 2007.
- Panes de miga y otras especialidades sudamericanas. Conferencia en las XIX Jornadas Técnicas sobre la Calidad de los Trigos de España. Organizado por la Asociación Española de Técnicos Cerealistas. Pamplona, España. Octubre de 2007.
- Metodologías de predicción de la calidad industrial de trigos argentinos. Presentación en el XI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Buenos Aires, Argentina. Setiembre de 2007.
- Investigación y Desarrollo en Ciencia y Tecnología de la Panificación. Conferencia en la Facultad de Farmacia de la Universidad de Valparaíso. Valparaíso, Chile. Mayo de 2006.
- Obtención de productos de panificación para necesidades específicas. Conferencia 63 Aniversario, Facultad Técnica Universidad de San Andrés. La Paz, Bolivia. Abril de 2006.
- I Jornadas de Capacitación de Pan sin Bromato. Conferencia organizada por la Dirección de Bromatología de la Municipalidad de Concordia, Entre Ríos. Octubre de 2005.
- Proyectos de Investigación y Desarrollo de la Agencia Córdoba Ciencia. Conferencia en el Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Córdoba, Argentina. Noviembre de 2004.
- Productos de Panificación para Necesidades Especiales. Disertante en Bromatología. VIII Jornadas de Bioquímica Clínica Interdisciplinarias. Asociación de Bioquímicos de Córdoba. Córdoba. Setiembre de 2002.
- Effect of different biopolymers on the quality of gluten-free breads. Conferencia International Cereal Chemistry. Valencia, España. junio de 1999.
- Alimentos Funcionales. Conferencia en el 1er Congreso Bromatológico de la Asociación Bromatológica de la Provincia de Córdoba. Córdoba. Agosto de 1998.

- Utilización de harinas de triticale para elaborar galletitas dulces. Conferencia para los directivos del Establecimiento Modelo Terrabussi y la Gerencia de Desarrollo de Nabisco de Estados Unidos de América. Centro de Excelencia en Productos y Procesos. Buenos Aires. Setiembre de 1997.
- Evaluación de la calidad de las harinas para elaborar galletitas. Conferencia para empresarios cordobeses. Ministerio de Educación y Cultura de la Nación-OTRASYT, Secretaría de Extensión Universitaria, UNC. Córdoba. Octubre de 1997.
- Reemplazo del Bromato en Panificación. Conferencia para empresarios cordobeses. Ministerio de Educación y Cultura de la Nación-OTRASYT, Secretaría de Extensión Universitaria, UNC. Córdoba. Octubre de 1997
- Transformaciones que Sufre el Almidón durante el Horneado del Pan. Conferencia para investigadores del Consejo Superior de Investigaciones Científicas de España. Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos. Consejo Superior de Investigaciones Científicas. Valencia, España. Noviembre de 1996.

CURSOS DE POSGRADO

- Fundamentos Físico- Químicos, Tecnológicos y Nutricionales para la Obtención de Productos Alimenticios a Base de Harinas. Curso de Doctorado de 80 h. Organizado por la Facultad de Ciencias Exactas, Físicas y Naturales de la Universidad Nacional de Córdoba. Córdoba, Argentina. Agosto de 2020.
- Fundamentos Físico- Químicos, Tecnológicos y Nutricionales para la Obtención de Productos Alimenticios a Base de Harinas. Curso de Doctorado de 80 h. Organizado por la Facultad de Ciencias Exactas, Físicas y Naturales de la Universidad Nacional de Córdoba. Córdoba, Argentina. Junio de 2014.
- Tecnología de Productos de Cereales. Docente del curso de la Maestría en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Universidad Nacional de Córdoba. Córdoba, Argentina, Agosto-Noviembre de 2011, 2013 y 2015.
- Química de los Alimentos II. Docente del curso de la Maestría en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Universidad Nacional de Córdoba. Córdoba, Argentina, Agosto-Noviembre de 2011, 2012 y 2014.
- Química de los Alimentos I. Docente del curso de la Maestría en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Universidad Nacional de Córdoba. Córdoba, Argentina, Abril-Junio de 2011, 2012 y 2014.
- Alimentos Funcionales: Calidad tecnológica y nutricional de nuevas formulaciones. Docente del Curso de Posgrado de 40 h. Organizado por la Universidad Complutense

de Madrid y la Universidad Nacional de Córdoba y dictado en la Escuela para Graduados de la Facultad de Ciencias Agropecuarias, Universidad Nacional de Córdoba. Córdoba, Argentina, setiembre de 2010.

- Fundamentos físico-químicos y nutricionales para la obtención de productos alimenticios a base de harinas. Coordinador y docente del Curso de Posgrado de 40 hs. Organizado por la Escuela para Graduados de la Facultad de Ciencias Agropecuarias, Universidad Nacional de Córdoba. Córdoba, Argentina, octubre de 2009.
- Desarrollo integral de industrias de cereales, leguminosas y oleaginosas. Docente curso de posgrado de la Facultad de Agronomía y Agroindustrias de la Universidad de Santiago del Estero, setiembre de 2009.
- Calidad de Harinas para Panificación. Bases Físico Químicas. Coordinador del Curso de Postgrado de 40 h. Organizado por la Escuela para Graduados de la Facultad de Ciencias Agropecuarias, Universidad Nacional de Córdoba. Córdoba, Argentina, junio de 2006.
- Calidad de harinas para panificación. Curso de postgrado. Res. HCD 267/02. Escuela para graduados. Facultad de Ciencias Agropecuarias. Universidad Nacional de Córdoba. Córdoba, agosto de 2004.
- Curso Calidad de harinas para panificación. Res. HCD 267/02. Coordinador de Curso de Posgrado organizado por la Escuela para Graduados de la Facultad de Ciencias Agropecuarias, UNC, setiembre de 2002.
- La investigación aplicada a la tecnología de la panificación. Conferencia del Curso de Formación General del Doctorado en Ciencias Químicas. Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Córdoba. Córdoba, abril de 2002.
- Calidad de Harinas. Módulo V del Curso Taller para Profesionales. Colegio de Bioquímicos de la Provincia de Córdoba. Córdoba, octubre de 2001.
- Uso de Harinas de Triticale para Elaborar Galletitas. Conferencia en el V Congreso Nacional de Trigo III Simposio Nacional de Cereales de Siembra Otoño Invernal. Comisión Organizadora del V Congreso Nacional de Trigo III Simposio Nacional de Cereales de Siembra Otoño Invernal. Córdoba, setiembre de 2001.
- Calidad de Harinas para Panificación. Curso para alumnos de Ingeniería. Federación de Estudiantes de Ingeniería Química. Córdoba, setiembre de 1999.
- Harinas: Composición, Parámetros de Calidad y Usos Industriales. Módulo II del Curso Taller para Profesionales. Colegio de Bioquímicos de la Provincia de Córdoba. Córdoba, julio de 1999.

- Harinas: Composición Química, Propiedades Funcionales y Usos Industriales. Presentación para estudiantes y jóvenes egresados de la Universidad Nacional de Córdoba. OVEI, Facultad de Ciencias Exactas, Físicas y Naturales. Córdoba, noviembre de 1995.
- Estudio de las Propiedades de Harinas de Triticale: Influencia del Almidón y las Proteínas sobre la Calidad de las Harinas para Elaborar Galletitas. Presentación para docentes de la Universidad Nacional de Córdoba. Facultad de Ciencias Agropecuarias. Córdoba, agosto de 1995.
- Curso Taller de Química Biológica para docentes y graduados. Facultad de Ciencias Agropecuarias de la Universidad Nacional de Córdoba. Córdoba. Mayo-Julio de 1995.
- Perfeccionamiento docente en el área de Física-Química. Curso para docentes de escuelas agrotécnicas de La Rioja. Proyecto E.M.E.T.A. La Rioja. Proyecto de Instrumentación para la Promoción de la Comunidad Educativa. Aimogasta y Chamental, La Rioja, setiembre de 1990.
- El laboratorio de calidad en los planes de mejoramiento de trigo y triticale. Curso para docentes de la Universidad Nacional de Córdoba. Facultad de Ciencias Agropecuarias de la Universidad Nacional de Córdoba. Córdoba. Mayo-Junio de 1990.

BECAS Y DISTINCIONES

- Harald Perten Prize 2015. Premio otorgado por la International Association of Cereal Science and Technology a los destacados logros en la ciencia, investigación, enseñanza y difusión de esta temática. Marzo de 2015.
- Reconocimiento del Concejo Deliberante de Villa María por los aportes a la ciencia y por la colaboración en el programa que promueve convertir a Villa María en una ciudad apta para celíacos. Mayo de 2015.
- Distinción de la Legislatura de la provincia de Córdoba por los aportes científicos en el área de la ciencia y la tecnología de los cereales. Mayo de 2015.
- Segundo Premio de la convocatoria 2009 del Premio Nacional ARCOR a la Innovación en Alimentos por el trabajo Obtención de pastas con propiedades de alimentos funcionales. Noviembre de 2009.
- Categoría I. Incentivo Docente-Investigador. Ministerio de Educación de la Nación. Secretaría de Políticas Universitarias. 2005
- Categoría II. Incentivo Docente-Investigador. Ministerio de Educación de la Nación. Secretaría de Políticas Universitarias. 1998-2004

- Beca Posdoctoral. Agencia Española de Cooperación Iberoamericana. Ministerio de Educación y Cultura. 1996.
- Premio Universidad. Universidad Nacional de Córdoba. 1995

PARTICIPACIÓN EN EVALUACIONES

- Jurado Concurso Profesor Adjunto con Dedicación Parcial Facultad de Ciencias Exactas y Naturales, Universidad de Buenos Aires. Agosto de 2018.
- Coordinador de la Comisión Asesora de Ingeniería de Alimentos y Biotecnología de CONICET a cargo la evaluación de Informes, Promociones y Proyectos. 2018.
- Miembro de la Comisión Asesora de Ingeniería de Procesos, Productos Industriales y Biotecnología de CONICET a cargo la evaluación de Informes, Promociones y Proyectos. 2017.
- Miembro del Comité Evaluador de CONEAU para el Doctorado en Ciencias Aplicadas de la Universidad Nacional de Luján. 2015-2016
- Miembro del Comité Evaluador de CONEAU para la Maestría en Producción e Industrialización de Cereales y Oleaginosas, mención en Producción e Industrialización de Cereales y Oleaginosas o mención en Gestión e Industrialización de Cereales y Oleaginosas de la Universidad Nacional de Lomas de Zamora. 2015-2016.
- Jurado Concurso Profesor Asociado - Dedicación: Exclusiva. Espacio Curricular: Química y Bioquímica de Alimentos. Universidad Nacional de Villa María. Mayo de 2017.
- Jurado Concurso Profesor Adjunto con Dedicación Exclusiva Facultad de Ciencias Exactas y Naturales, Universidad de Buenos Aires. Abril de 2017.
- Miembro de la Comisión ad hoc del Área Tecnología de los Alimentos en el marco de la convocatoria PICT 2011. Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica (ANPCYT). Marzo de 2012.
- Presidente alterno de la Comisión Regional de Categorización Centro Oeste. Programa de Incentivos. Secretaría de Políticas Universitarias. Setiembre de 2010 a setiembre de 2013.
- Miembro Titular del Comité de Evaluación Académica y de Investigación. Área Innovación y Desarrollo Tecnológico. Facultad de Ciencias Químicas. Universidad Nacional de Córdoba. Junio de 2009 a julio de 2010.
- Evaluador de investigadores del Consejo de Investigaciones Científicas y Técnicas CONICET. Desde el año 2008.

- Evaluador de proyectos de investigación del Consejo de Investigaciones Científicas y Técnicas CONICET. Desde el año 2007.
- Jurado de concurso docente Química Biológica, Facultad de Ciencias Agropecuarias. Universidad Nacional de Córdoba. Noviembre de 2007.
- Miembro de la Comisión de Ciencias Químicas de la Secretaría de Ciencia y Tecnología de la Universidad Nacional de Córdoba. Desde 2006.
- Evaluador externo de dos proyectos de investigación de la Universidad Nacional de La Rioja. Programa Incentivos Docente Investigador. Febrero de 2006.
- Evaluador de proyectos de investigación presentado para las convocatorias FONCYT de la ANPCyT. Desde 2005.
- Miembro del Jurado del Concurso para Subgerente de Servicios Tecnológicos Unidad Ceproc, Agencia Córdoba Ciencia SE. 2005.
- Miembro del Jurado del Concurso para 2 profesionales en el Laboratorio de Alimentos. Unidad Ceproc, Agencia Córdoba Ciencia SE. 2005.
- Evaluador del Informe Final de un Proyecto de Investigación del Área de Tecnología de Alimentos de FONCYT. Marzo de 2005.
- Miembro del Jurado del Concurso para 15 Tecnobecarios en diferentes laboratorios de la Unidad Ceproc, Agencia Córdoba Ciencia SE. 2005.
- Evaluador de proyecto de Cooperación Internacional de SeCyT-ECOS. 2005.
- Miembro de tribunal de Concurso de Profesor Adjunto en Tecnología de los Alimentos. Universidad Nacional de Quilmes. Mayo de 2004.
- Miembro de la Comisión Técnica Asesora para evaluar los méritos y el desempeño de un Jefe de Trabajos Prácticos de la Asignatura Genética de la Facultad de Ciencias Agropecuarias, UNC. Mayo de 2004.
- Miembro del Jurado del Concurso para 22 Tecnobecarios en diferentes laboratorios de la Unidad Ceproc, Agencia Córdoba Ciencia SE. 2004.
- Miembro de la Comisión Técnica Asesora para evaluar los méritos y el desempeño de un Jefe de Trabajos Prácticos de la Asignatura Mejoramiento Genético Vegetal de la Facultad de Ciencias Agropecuarias, UNC. Marzo de 2003.
- Miembro del Banco de Evaluadores del Programa de Incentivo Docente-Investigador. Resolución N° 215/14 SSA/SPU. Ministerio de Educación de Nación. Con participación en evaluaciones en las Universidades Nacionales de Rosario, Catamarca, Tucumán, Santiago del Estero y La Rioja.

- Miembro Comisión Ad hoc Cat. I: Proyectos de Investigación área Tecnología de Alimentos, PICT 2000/2001 Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica (ANPCYT). Noviembre de 2001.

Miembro de tribunal de tesis.

- Miembro tribunal de tesis de doctorado Ing. Marta Miravalles. Departamento de Agronomía, Universidad Nacional del Sur. Diciembre de 2017.
- Miembro del tribunal de tesis doctoral. Lic. Emilce Llopart. Facultad de Bioquímica y Ciencias Biológicas, Universidad Nacional del Litoral. Diciembre de 2015.
- Miembro tribunal de tesis doctoral. Mic. María Laura Boiero. Facultad de Ciencias Exactas Físico-Químicas y Naturales. Universidad Nacional de Río Cuarto. Julio de 2014.
- Miembro del tribunal de tesis doctoral. Lic. Leonardo Vanzetti. Facultad de Ciencias Agropecuarias. Universidad Nacional de Córdoba. Junio de 2011.
- Miembro del tribunal de tesis doctoral. Ing. Daniela Olivera. Facultad de Ingeniería, Universidad Nacional de La Plata. Marzo de 2009.
- Miembro del tribunal de tesis doctoral. Bioq. Paula Conforti. Facultad de Ciencias Exactas, Universidad Nacional de La Plata. Marzo de 2009.
- Miembro del tribunal de tesis doctoral. Ing Qca. Martha Cuniberti. Facultad de Ciencias Agropecuarias. Universidad Nacional de Córdoba. Diciembre de 2007.
- Miembro del tribunal de tesis doctoral. Lic. Silvina Drago. Universidad Nacional del Litoral. Diciembre de 2006.

PARTICIPACIÓN EN ORGANIZACIÓN DE EVENTOS CIENTÍFICOS

- Coordinador Sede Córdoba Precongreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. 2020.
- Coordinador General del Comité Científico del Congreso de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. 2018.
- Miembro del Comité Organizador del Congreso de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. 2018.
- Coordinador General del Comité Científico del Congreso de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. 2016.
- Miembro del Comité Organizador del Congreso de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. 2016.

- Coordinador General del Comité Científico del Congreso de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. 2014.
- Miembro del Comité Organizador del Congreso de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. 2014.
- Coordinador General del Comité Científico del Congreso de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. 2012.
- Miembro del Comité Organizador del Congreso de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. 2012.
- Presidente Simposio y Exhibición de Bioingredientes de Latinoamérica en la II Conferencia Latinoamericana de Cereales. International Association for Cereal Science and Technology. Santiago de Chile. 2011.
- Coordinador General del Comité Científico del Congreso de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. 2009.
- Miembro del Comité Organizador del Congreso de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. 2009.
- Member of Scientific Committee. 13th ICC Cereal and Bread Congress. 2008.
- Co-chair Technical session: Cereal based foods: nutrition, health and consumer expectations. 13th ICC Cereal and Bread Congress. 2008.
- Miembro del Comité Evaluador de trabajos del IX Congreso Argentino de Ingeniería Rural y I del Mercosur. 2007.
- Miembro del Comité Científico de la 1^a Conferencia Latinoamericana ICC. 2007.
- Coordinador General del Comité Científico del Congreso de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. 2006.
- Miembro del Comité Organizador del Congreso de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. 2006.
- Miembro de la Comisión Científica del Congreso de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. 2004.

PARTICIPACIÓN EN EDICIÓN DE PUBLICACIONES

- Miembro del Editorial Board de Food. Desde 2008-2010.
- Editor regional de American Journal of Food Technology. 2006-2008
- Miembro del Consejo Asesor de Agriscientia. Desde 2005.