

Currículum Vitae

DATOS PERSONALES

NOMBRE Y APELLIDO: Daniela Marina Taglieri de Porto

FECHA DE NACIMIENTO:

LUGAR DE NACIMIENTO:
ESTADO CIVIL:

D.N.I.:

DIRECCIÓN:

CORREO ELECTRÓNICO:

DOMICILIO OFICIAL: Fundación de Investigaciones Científicas Teresa
Benedicta de la Cruz –M.Dorronzoro 141 (B6700FTA)
Luján Pcia. de Buenos Aires
Teléfono: 02323-425946

ESTUDIOS CURSADOS Y TÍTULOS OBTENIDOS

Técnico químico, Escuela Nacional de Educación Técnica No 1, (E.N.E.T.)
Luján Provincia de Buenos Aires -1982
Promedio obtenido: 7.40

CURSOS REALIZADOS

Curso Teórico - Práctico Micotoxinas y Micotoxicosis 22-26 de marzo, 1999
Facultad de Ciencias Exactas y Naturales, Universidad de Buenos Aires
Primer Jornada sobre "Seguridad Alimentaria Argentino Francesa"
Universidad Nacional de Luján 25 de Abril de 2003
Entrenamiento manejo HPLC –Mayo, junio, julio 2006

COLABORACION EN ACTIVIDAD DOCENTE

Colaboración en los Trabajos Prácticos en el Curso Teórico - Práctico
Micotoxinas y micotoxicosis 22-26 de marzo, 1999; Departamento de Industria -
Departamento de Química Orgánica - Facultad de Ciencias Exactas y
Naturales, Universidad de Buenos Aires.

Curso teórico práctico de Micotoxinas y Micotoxicosis dictado en la Universidad
Nacional de Luján entre 13 de agosto al 12 de noviembre 2001 (en la parte
práctica 10 horas).

Profesores: Dra. Ana M. Pacin y Dra. Silvia Resnik

Curso: "Micotoxinas en Alimentos". Asociación Argentina de Tecnólogos en
Alimentos. Fundación de Investigaciones Científicas Teresa Benedicto de la
Cruz. 15 de Junio de 2006.

Profesores: Dra. Ana M. Pacin y Dra. Silvia Resnik. Trabajos Prácticos: Tec.
Gabriela Cano, Tec. Daniela Taglieri y Bioq. Manuel Zelaya. (en la parte
práctica 5 horas).

Curso: "Micotoxinas en Alimentos" con práctica en laboratorio.8hs

Fundación de Investigaciones Científicas Teresa Benedicta de la Cruz. 9 de
noviembre de 2007.

Profesores: Dra. Ana M. Pacin y Dra. Silvia Resnik. Colaboración en los Trabajos
Prácticos: Tec. Gabriela Cano, Tec. Daniela Taglieri.

El apoyo en la docencia se tradujo en la preparación del material para los
trabajos prácticos y la explicación a los concurrentes para llevar a cabo el
análisis de micotoxinas.

COLABORACIÓN EN EL ENTRENAMIENTO DE PASANTES

Colaboración en el entrenamiento de Natalia Martinez estudiante de la carrera
de alimentos de la Universidad Nacional de Luján en el tema "Contaminación
por toxinas de *Fusarium* en cebada" Junio de 2000 a febrero de 2002.PFSI,
Universidad Nacional de Luján.

Colaboración en el entrenamiento de Emilia V. Ciancio-Bovier, técnica química
estudiante de la carrera de alimentos de la Universidad Nacional de Luján.
Febrero de 2002.

Colaboración en el entrenamiento de José Mallarini estudiante de la carrera de alimentos de la Universidad Nacional de Luján en el tema “Contaminación por ocratoxina en diversos sustratos” Agosto de 2000 a febrero de 2002. PFSI, Universidad Nacional de Luján.

Colaboración en la capacitación del Ingeniero en alimentos Leandro Da Silva, Universidad Nacional de Luján 01/01/2002 a 31/03/2002 PFSI, Universidad Nacional de Luján.

Colaboración en la capacitación del Bioquímico Manuel José Zelaya becario ANPCYT INTA PICTO 2002 N° 08-12949 en cromatografía planar para la detección de aflatoxinas, zearalenona y deoxinivalenol en cereales. Marzo 2006.

Colaboración en la capacitación de Luis Cormillot y Marianela Galeano, estudiantes de la carrera de Ingeniería en Alimentos de la UNLu, en cromatografía planar para la detección de aflatoxinas, zearalenona y deoxinivalenol en cereales. 4 al 17 de Julio de 2007.

Colaboración en la capacitación de Pablo Tornatore, estudiante de la carrera de Bioquímica y Farmacia de la Universidad de Morón, en el proceso de molienda, extracción y cromatografía planar para la detección de deoxinivalenol en productos panificados. 24 de octubre al 20 de diciembre de 2007.

Colaboración en la capacitación de Agustín Alejandro Rivero y María Soledad Rivero, Técnicos en Industrias de procesos, en molienda, extracción, detección y cuantificación de aflatoxinas, zearalenona y deoxinivalenol por cromatografía planar. 17 de julio de 2008 hasta octubre 2011.

Colaboración en la capacitación de Norma Natalia Giupponi, estudiante de la carrera de Ingeniería en Alimentos de la UNLu en el proceso de molienda, extracción, detección y cuantificación de aflatoxinas, zearalenona y deoxinivalenol en distintas matrices por cromatografía en placa delgada(TLC). Mayo de 2010 hasta diciembre 2010.

Colaboración en la capacitación de Marco Dilger, estudiante de la Carrera de Química en Alimentos de la Universidad Técnica de Karlsruhe, Alemania, en el proceso de extracción y clean-up de ocratoxina A en cerveza. 15 de febrero de 2010 hasta el 10 de junio de 2010.

Colaboración en la capacitación de Vanesa Alejandra Drunday, estudiante de la carrera de Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos de la UBA en el proceso de molienda, extracción, detección y cuantificación de aflatoxinas, zearalenona y deoxinivalenol en distintas matrices por cromatografía en placa delgada(TLC). Mayo de 2010 hasta la actualidad.

Colaboración en la capacitación de Sebastian Vicente, Lic. en Ciencias Biológicas- Universidad de Buenos Aires en el proceso de molienda y en las técnicas de extracción de micotoxinas de las distintas matrices alimentarias.

Metodología de extracción de Aflatoxinas B y G en maíz (Método AOAC 991.33 y Romer LCTFA-1).

Metodología de extracción cuantitativa para análisis de DON, Aflatoxinas totales y Zearalenona (Método Romer N° MY8402s).

Metodología para la determinación de ocratoxina en cereales (Método de inmunofluorescencia Ochrapprep).

Entrenamiento en el desarrollo de Cromatografía en Capa Fina (TLC)

Agosto 2011 hasta la actualidad.

Colaboración en la capacitación de Carolina Elizabeth Garrido Lic.en Ciencias Biológicas- Universidad Nacional del Sur (UNS), Bahía Blanca, Becaria ANPCyT

Metodología para la determinación de ocratoxina en cereales (Método de inmunofluorescencia Ochrapprep). Agosto 2011 hasta la actualidad.

Colaboración en la capacitación de Florencia Serra, estudiante de la carrera de Tecnicatura Universitaria en Industrias Lácteas- Universidad Nacional de Luján en el proceso de molienda y Metodología de extracción cuantitativa para análisis de DON, Aflatoxinas totales y Zearalenona (Método Romer N° MY8402s).

Entrenamiento en el desarrollo de Cromatografía en Capa Fina (TLC)

Agosto 2011 a Diciembre 2011

Colaboración en la capacitación de Agustina Boasso, Médica Veterinaria- Universidad de Buenos Aires en extracción y cuantificación de Aflatoxina M1 en leche, Método de inmunofluorescencia Easi Extract Aflatoxin R-Biopharm. Agosto 2011 hasta la actualidad.

TAREAS DESEMPEÑADAS

1997-2000- Pasantía Cargill-CIC

Centro de Investigación en Micotoxinas (CIM) Universidad Nacional de Luján

2000 hasta la actualidad

CIC-Personal de Apoyo Técnico- Técnico Principal

Directora: Dra. Silvia Resnik

Co directora: Dra. Ana Pacin

Fundación de Investigaciones Científicas Teresa Benedicta de la Cruz- Centro de Investigación en Micotoxinas (CIM) UNLu-

Desde 1997 se vienen desarrollando diferentes tareas destinadas a la detección y cuantificación de micotoxinas en alimentos. Estas actividades comprenden:

1. Extracción fisico-química de la matriz alimentaria
2. Conservación de la muestra
3. Determinación semi cuantitativa por TLC
4. Determinación y cuantificación por HPLC
5. Preparación de estándares
6. Mantenimiento del stock de drogas y solventes
7. Mantenimiento del stock de material de vidrio
8. Mantenimiento del laboratorio (heladeras, freezer, bombas de vacío, destiladores)

Se intervino en los siguientes trabajos:

Comunicaciones

Influencia de los procesos de elaboración de subproductos de trigo, en el contenido final de micotoxinas. Evaluación de riesgo a las micotoxicosis en la población. Pacin Ana Silvia Resnik, Susana Neira, Gustavo Moltó, Gabriela Cano, Daniela Taglieri. Jornadas de Ciencia y Tecnología Universidad Nacional de Luján, Luján, Provincia de Buenos Aires Argentina, abril, 1999.

Incidencia de la contaminación por aflatoxinas, fumonisinas, zearalenona y deoxinivalenol en maíz proveniente de la zona productora argentina. Evaluación de riesgo a las micotoxicosis en la población. Pacin Ana Silvia Resnik, Susana Neira, Carlos Somoza, Gabriela Cano, Daniela Taglieri. Jornadas de Ciencia y Tecnología Universidad Nacional de Luján, Luján, Provincia de Buenos Aires Argentina, abril, 1999.

Ocurrencia de la contaminación por micotoxinas en Ecuador. A. Pacin, S.L. Resnik, S. Espín, L. Vivas, G. Cano, D. Taglieri, G. Molto. VIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Rafaela, Santa Fe, 13-16 de Mayo de 1999.

Distribución de la microflore contaminante y ocurrencia natural de micotoxinas en las distintas fracciones de la industrialización del arroz. Broggi.,

Pacin, A., L.E., González, H.H.L, Resnik, S.L, Cano, G. y Taglieri, D. 2º Simposio y 65º Reunión de Laboratorios de Alta Complejidad, ALAC 99, 18 al 20 de Noviembre de 1999, Buenos Aires, Argentina.

Contaminant mycoflora and mycotoxins natural occurrence in corn from Entre Rios Province, Argentina. Pacin A., Resnik S.L., Broggi L.E., González H.H.L., Cano G. and Taglieri D. X International IUPAC Symposium on Mycotoxins and Phycotoxins. Guarujá, San Pablo, Brasil, 21-25 de Mayo de 2000.

Micoflora contaminante y ocurrencia natural de micotoxinas en las distintas fracciones de la industrialización del maíz por molienda seca”. Broggi L.E., Pacin A.M., González H.H.L., Resnik S.L., Cano G. y Taglieri D. III Congreso Latinoamericano de Micotoxicología. Córdoba, República Argentina, 6-11 de Noviembre de 2000.

Influencia del proceso en la contaminación por fumonisinas de las distintas fracciones de la molienda húmeda de maíz. Funes G.J., Bello M.O., Taglieri D., Resnik S.L. y Pacin A.M. III Congreso Latinoamericano de Micotoxicología. Córdoba, República Argentina, 6-11 de Noviembre de 2000 presentación oral.

Centro de Investigación en Micotoxinas (CIM) Micotoxinas en maíz desde enero hasta junio de 2001 DA Silva L., Cano G., Taglieri D, Martinez N., Mallarini J y Pacin, A.

VII Congreso de maíz, Pergamino, 7-9 de Noviembre de 2001.

Distribución de deoxinivalenol en la molienda de trigo y en la producción de almidón y gluten de trigo en una planta industrial. Samar Maria M., Castillo Marcelo D., Pacin Ana M., Taglieri Daniela M y Resnik Silvia L. IX Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Buenos Aires, 7-10 de agosto de 2002.

Aflatoxinas en las fracciones obtenidas durante la limpieza del maíz. Resnik, Silvia L., Taglieri Daniela, Cano Gabriela y Pacin Ana María. IV Congreso Latinoamericano de Micotoxicología. Seminario Anual Animal. La Habana, Cuba, 24 y 26 de Septiembre del 2003.

Estudio preliminar sobre la contaminación por ocratoxina A en vinos argentinos. Pacin Ana María, Resnik Silvia L., Ciancio Emilia, Cano Gabriela y Taglieri Daniela. IV Congreso Latinoamericano de Micotoxicología. Seminario Anual Animal. La Habana, Cuba, 24 y 26 de Septiembre del 2003.

Incidencia de la contaminación por aflatoxinas en maíz argentino, período 1995-2002. Pacin Ana María, Cano Gabriela, Resnik Silvia L., Villa Daniel, Taglieri Daniela, y Ciancio Emilia. IV Congreso Latinoamericano de Micotoxicología. Seminario Anual Animal. La Habana, Cuba, 24 y 26 de Septiembre del 2003.

Reducción de la contaminación por fumonisinas durante la limpieza del maíz. Mesa Redonda sobre Métodos de Decontaminación de Micotoxinas en Alimentos. Pacin, A., Taglieri, D., Cano, G. y Resnik, S. IV Congreso Latinoamericano de Micotoxicología. Seminario Anual Animal. La Habana, Cuba, 24 y 26 de Septiembre del 2003.

Incidencia de la contaminación por AF en maíz. Pacin Ana M, Cano Gabriela, Resnik Silvia L, Villa Daniel, Taglieri Daniela. Jornadas Bonaerenses de Ciencia y Tecnología. La Plata, Pcia. de Buenos Aires, 17 de diciembre de 2003.

Contaminación por ocratoxina A en vinos argentinos. Pacin Ana M, Resnik Silvia L, Ciancio Emilia, Cano Gabriela, Taglieri Daniela. Jornadas Bonaerenses de Ciencia y Tecnología. La Plata, Pcia. de Buenos Aires, 17 de diciembre de 2003.

Reducción de micotoxinas en maíz. Limpieza. Resnik Silvia L, Taglieri Daniela, Cano Gabriela, Ciancio Emilia, Pacin Ana M. Jornadas Bonaerenses de Ciencia y Tecnología. La Plata, Pcia. de Buenos Aires, 17 de diciembre de 2003.

Contaminación por fumonisinas en fracciones obtenidas en la molienda húmeda de maíz. Funes G.J., Taglieri D., Cano G., Pacin A. y Resnik S.L. X Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos y I Simposio Internacional de Nuevas Tecnologías. Mar del Plata, Argentina, 18-20 de mayo de 2005.

Micoflora contaminante y ocurrencia natural de micotoxinas en el maíz almacenado y los subproductos del proceso de industrialización por molienda seca". Broggi, Leticia E.; Pacin, Ana M.; González Héctor H. L.; Resnik, Silvia L.; Cano, Gabriela y Taglieri, Daniela. II Jornadas de difusión de proyectos de investigación – Extensión – UNER, INEX 2.005. Concordia, Junio 2005.

Micoflora contaminante y ocurrencia natural de micotoxinas en avena cosechada en la provincia de Entre Rios, Argentina. Sacchi Cecilia A., Broggi Leticia E., Pacin Ana, Taglieri Daniela M., Cano Gabriela, González Héctor H.L. y Resnik Silvia. V Congreso Latinoamericano de Micotoxicología – V Clam- XII Encuentro Nacional de Micotoxinas – Enm 2003- IV Simposium de Almacenaje cualitativo de granos del Mercosur – IV Sag-Mercosur. Florianópolis, SC, Brasil, 18 al 21 de Junio de 2006.

Mycotoxins in argentinean maize in preharvest from 1999 to 2005 A. Pacin, E. Whitechurch, G. Cano, D. Taglieri , E. Ciancio Bovier. Conferencia Internacional de la ICC en Latinoamérica, "Cereales y Productos de Cereales: Calidad e Inocuidad. Nuevos desafíos de la demanda mundial".23 al 26 de septiembre de 2007 Rosario – Argentina.

Variabilidad en híbridos de maíz en la contaminación por fumonisinas, Elena Whitechurch, Ana Pacin, Gabriela Cano, Daniela Taglieri,

Emilia Ciancio Bovier, Workshop Internacional "Eco Fisiología Vegetal Aplicada al Estudio de la determinación del Rendimiento y la Calidad de los Cultivos de Granos", Primer Encuentro Red Raíces de Ecofisiología SECyT, Mar del Plata - Argentina, 6 y 7 septiembre, 2007.

Ocratoxina en harinas de trigo. E.Ciancio Bovier; G.Cano; D.Taglieri y A.Pacin.XII Congreso CYTAL-AATA, Facultad de Ciencias de la Alimentación, UNER, Entre Rios, Argentina, 7-9 de octubre 2009. Pag.1-5.

Occurrence of fumonisins in swine feeds from Misiones (NE Argentina) P.Knass; E.Ciancio Bovier; G. Cano; D.Taglieri; M.Schweitzer; V.Starkl; J.L.Herrera y Ana Pacín.VI Latin American Congress of Mycotoxicology.II International Symposium on Fungal and Algal Toxins in Industry. Mérida, Yucatán, Mexico.27 de junio al 1 de Julio de 2010

Interannual Changes in aflatoxins content swine feeds in Misiones (NE Argentina) P.Knass; E.Ciancio Bovier; G. Cano; D.Taglieri; M.Schweitzer; V.Starkl; J.L.Herrera y Ana Pacín. VI Latin American Congress of Mycotoxicology II International Symposium on Fungal and Algal Toxins in Industry. Mérida, Yucatán, Mexico.27 de junio al 1 de Julio de 2010

Publicaciones

Ocurrencia de la contaminación por micotoxinas en Ecuador. Pacin A., Resnik S., Espin S., Vivas L., Cano G., Taglieri D. Molto G. Proceedings VIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Rafaela, Santa Fe, Mayo de 1999.

Influencia de los procesos de elaboración de subproductos de trigo, en el contenido final de micotoxinas. Evaluación de riesgo a las micotoxicosis en la población. Pacin Ana Silvia Resnik, Susana Neira, Gustavo Moltó, Gabriela Cano, Daniela Taglieri. Jornadas de Ciencia y Tecnología Universidad Nacional de Luján, Luján, Provincia de Buenos Aires Argentina, abril, 1999.

Incidencia de la contaminación por aflatoxinas, fumonisinas, zearalenona y deoxinivalenol en maíz proveniente de la zona productora argentina. Evaluación de riesgo a las micotoxicosis en la población. Pacin Ana Silvia Resnik, Susana Neira, Carlos Somoza, Gabriela Cano, Daniela Taglieri. Jornadas de Ciencia y Tecnología Universidad Nacional de Luján, Luján, Provincia de Buenos Aires Argentina, abril, 1999.

Ocurrencia de la contaminación por micotoxinas en Ecuador. A. Pacin, S.L. Resnik, S. Espín, L. Vivas, G. Cano, D. Taglieri, G. Molto. VIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Rafaela, Santa Fe, 13-16 de Mayo de 1999.

Mycotoxin occurrence in Argentinean corn and the distribution on its dry-milling fractions. L.E. Broggi, S.L. Resnik, A.M. Pacin, H.H.L. González, G.

Cano and D. Taglieri. Food Additives and Contaminants (Inglaterra). 19:465 – 469 (2002)

Distribution of fumonisins in dry-milled corn fractions in Argentina
L.E. Broggi, S.L. Resnik, A.M. Pacin, H.H.L. González, G. Cano and D. Taglieri.
Food Additives and Contaminant. (Inglaterra).19:465-469 (2002)

Contaminación por fumonisinas en fracciones obtenidas en la molienda húmeda de maíz. Funes G.J., Taglieri D., Cano G., Pacin A. y Resnik S.L.
Libro de Actas del X Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos (ISBN: 987-22165-1-7), Mar del Plata, Argentina. Tomo III, pp. 929-935 (2006).
Con referato.

Ocratoxina en harinas de trigo. E.Ciancio Bovier; G.Cano; D.Taglieri y A.Pacin.XII Congreso CYTAL-AATA, Facultad de Ciencias de la Alimentación, UNER, Entre Rios, Argentina, 7-9 de octubre 2009. Pag.1-5. Con referato.

Fungal contamination and mycotoxin natural occurrence in oats for race horses feeding in Argentina. C. Sacchia, H.H.L. González, L.E. Broggi, A.Pacín, S.L. Resnik, G. Cano, D. Taglieri. Animal Feed Science and Technology 152 (2009) 330-335. Con referato.

Effect of bread making process on wheat flour contaminated by the deoxynivalenol and exposure estimate. A. Pacín, E.Ciancio Bovier, G.Cano, D.Taglieri, C.Hernandez Pezani. Food Control 21 (2010) 492-495. Con referato.

TRABAJOS ACEPTADOS

TRABAJOS TERMINADOS

Distribución de la contaminación por fumonisinas de las fracciones de la molienda húmeda de maíz a escala industrial. Funes G.J., Taglieri D., Cano G., Pacin A. y Resnik

Colaboraciones

Se colaboró en los siguientes trabajos:

Mycoflora of freshly harvested flint corn from northwestern provinces in Argentina. H.H.L. González, S.L. Resnik and A.M. Pacin.
Mycopathologia 155: 207-211, 2001. (Holanda)

Distribution of Deoxynivalenol in Wheat, Wheat Flour, Bran and Gluten, and Variability Associated with the test Procedure.
María M. Samar, Constantino Ferro Fontán, Silvia L.Resnik, Ana M. Pacin, Marcelo D. Castillo. Journal of AOAC Int. 86:109-115

Effect of fermentation on naturally occurring deoxynivalenol (DON) in Argentinean bread processing technology.Samar M.M; Neira M.S; Resnik S.L;

Pacin A.M. Food Additives and Contaminants. 18(11): 1004-1010, 2001. (Inglaterra)

Mycoflora and mycotoxins natural occurrence in corn from Entre Rios province, Argentina. Pacin A.M.; Broggi L.E.; Resnik S.L.; González H.H.L. Mycotoxin Research 17:31-38 (2001). (Alemania)

Trichothecenes and Zearalenone production by *Fusarium* species isolated from Argentinean black beans. Castillo M.D., Samar M.M., Moltó G., Resnik S. and Pacin A. Mycotoxin Research. 18 : 31-36, 2002 (Alemania)

Soja y Micotoxinas: Flora fúngica – Variedades – Prácticas agronómicas. R.T. Boca, A.M. Pacin, H.H.L. González, S.L. Resnik y J.C. Souza. Aceites y Grasas 53, Tomo XIII – Vol. 4, 510–515, 2003 (Argentina). ISSN 0328–381X.

Natural occurrence of mycotoxins and mycoflora of Argentinean popcorn. A.M. Pacin, H.H. L. González, S.L. Resnik, R.T. Boca, R. Burak, A.M. Broccoli and J.C. de Souza. Mycotoxin Research 18: 90-96 (2002). (Alemania) ISSN 0178-788.

Distribution of Deoxynivalenol in wheat, wheat flour, bran, and gluten, and variability associated with the test procedure. M. Samar, C. Ferro Fontán, S. Resnik, A. Pacin and M. Castillo. Journal of AOAC International 86(3); 551-556 (2003). ISSN: 1060-3271.

Occurrence of ochratoxin A in wines in the Argentinean and Chilean markets. Pacin A, Resnik S, Vega M, Saelzer R, Ciancio Bovier E, Ríos G, Martínez N., ARK/VOC, (xii) 214-223, 2005. ISSN 1424-6376 <http://www.arkat-usa.org> .

Fungi and mycotoxins contamination associated with field traits in a soybean trial. Boca R.T.; Pacin A.M.; González H.H.L.; Resnik S.L.; López C.G. Enviado a Mycopathology (Holanda).

Natural occurrence of mycotoxins and mycoflora of Argentinean popcorn. A.M. Pacin, H.H. L. González, S.L. Resnik, R.T. Boca, R. Burak, A.M. Broccoli and J.C. de Souza. Mycotoxin Research 18: 90-96 (2002). (Alemania) ISSN 0178-788.

Distribution of Deoxynivalenol in wheat, wheat flour, bran, and gluten, and variability associated with the test procedure. M. Samar, C. Ferro Fontán, S. Resnik, A. Pacin and M. Castillo. Journal of AOAC International 86(3); 551-556 (2003). ISSN: 1060-3271.

Deoxynivalenol reduction during the frying process of turnover pie covers. Samar M.M., Resnik, S.L., González, H.H.L., Pacin, A.M. and Castillo, M.D. Food Control Food Control 18 (2007) 1295–1299. (<http://www.elsevier.com/locate/food control>, Elsevier, Inglaterra).

Natural occurrence of aflatoxins, deoxynivalenol, fumonisins and zearalenone in maize from Entre Rios Province, Argentina. Broggi, L.E., Pacin, A.M., Gasparovic, A., Sacchi, C., Rothermel, A., Gallay, A. and Resnik, S., *Mycotoxin Research* Vol. 23, No. 2 (2007), 59-64

Fungal and mycotoxin contamination in maize silo bags. Ana Pacin, Emilia Ciancio Bovier, Lucas Gonzalez, Elena Whitechurch, Elena Martinez y Silvia Resnik, 1^a Conferencia Internacional de la ICC en Latinoamérica, "Cereales y Productos de Cereales: Calidad e Inocuidad .Nuevos desafíos de la demanda mundial". 23 al 26 de septiembre de 2007 Rosario, Argentina

Survey of Argentinean human plasma for ochratoxin A. Pacin, A. M., Ciancio Bovier¹, E. V., Motta, E., Resnik, S. L, Villa, D. Olsen, M. & Martinez, M.J. *Food Additives and Contaminants: Part A-Chemistry, Analysis, Control exposure & Risk Assessment*, 1 May 2008 25(5): p. 635 DOI: 10.1080/12652030701613709

Niveles de contaminación con deoxinivalenol en productos panificados de Gualaguaychú, Entre Rios, Argentina. Broggi, L.E. Moltó, G.A. Resnik, S.L. y Pacín A.M. VI CLAM. VI CONGRESO LATINOAMERICANO DE MICOLOGIA. 10 al 13 de noviembre de 2008, Mar del Plata, Argentina.

Fungal and Fumonisin Contamination in Argentine Maize (zea mays L.) Silo Bags. Ana M.Pacin, Emilia Ciancio Bovier, Héctor H.L. González, Elena Whitechurch, Elena J.Martinez and Silvia L. Resnik. *J. Agric. Food Chem.*, 2009, 57(7), 2778-2781. DOI:10.1021/jf803609. Publication Date (WEB): 03 March 2009.

Busqueda de inocuidad de alimentos manufacturados con soja. H.H.L. Gonzalez; E. Ciancio Bovier; E.M. Whitechurch; A.M. Pacin y S.L. Resnik. Libro de Actas del XII Congreso Argentino de Ciencia Y Tecnología de Alimentos (ISBN:978-987-22165-3-5). Facultad de Ciencias de la Alimentación, UNER, Entre Rios, Argentina, 7-9 de octubre de 2009.

Mycotoxins occurrence in Argentina's maize (*Zea mays* L), from 1999 to 2010. Enviado para su publicación a Food Control Ms. Ref. No.: FOODCONT-D-11-00823.

Concentrations and exposure estimates of deoxynivalenol in wheat products from Argentina. A.M. Pacin, S.L. Resnik and E.J. Martinez. *Food Additives and Contaminants Part B* Vol.4 N°2 June 2011, 125-131 ISSN 1939-3210 DOI: 10-1080 19393210 2011 564401.

Equine leukoencephalomalacia (ELEM) due to fumonisins B1 and B2 in Argentina. Federico Giannitti, Santiago Sain Diab, Ana Maria Pacin, Maria Barrandeguy, Carlos Larrere, Joaquin Ortega and Francisco Alejandro Uzal. *Pesq. Vet. Bras.* 31(5):407-412, 2011

Occurrence of Ochratoxin A in coffee beans, ground roasted coffee and soluble coffee and method validation. Drunday Vanesa, Pacin Ana.

Enviado para su publicación a Food Control Ms. Ref. No: FOODCONT-D-12-00891

Occurrence of Ochratoxin A in coffee beans, ground roasted coffee and soluble coffee and method validation. Drunday V, Pacin AM. Food Control 30 (2):675–678, 2013.

Mycoflora and Potential Mycotoxin Production of Freshly Harvested Blueberry in Concordia, Entre Ríos Province, Argentina Martin S. Munitz, Carolina E. Garrido, Hector H. L. Gonzalez, Silvia L. Resnik, Paula M. Salas & Maria I. T. Montti International Journal of Fruit Science Volume 13, Issue 3:312-325, 2013

Mycobiota and Potential Mycotoxin Contamination of Soybean RR in Different Production Areas in Argentina Manuel J. Zelaya, Héctor H.L. González, Silvia L. Resnik, Ana M.Pacin, María P. Salas and María J. Martínez International Research Journal of Plant Science Vol. 4(5):133-143, 2013

Mycotoxigenic potential of fungi isolated from freshly harvested Argentinean blueberries. Martín S. Munitz, Silvia L.Resnik, Ana Pacin ,Paula M.Salas, Hector H.L.Gonzalez, Maria L.T.Monti, Vanesa Drunday, Eduardo A.Guillin. Micotoxin Res (2014) 30:221-229 DOI 10.1007/s 12550-014-0206-2

Mycoflora and Mycotoxins Contamination of Roundup Ready soybean harvested In the Pampean Region, Argentina. Carolina E. Garrido, Hector H. L. Gonzalez, Paula M. Salas, Silvia L. Resnik, Ana M. Pacin.Micotoxin Res DOI 10.1007/s 12550-013-0169-8

PARTICIPACION EN PROYECTOS DE INVESTIGACION

Predicción en la contaminación por micotoxinas en cereales, oleaginosas, legumbres y alimentos elaborados. Disminución del deterioro de alimentos y sus materias primas. CIC-Fundación Cargill. Exp 2756-2635/00, 2756-3193/00. 2756-3179/00, 2756-2476/00, 2756-3178/00, 2756-2816/00, 2756-3180/00, 2756-2864/00, 2756-3198/00. Res. 805/95. Años 2000-2003.

Evaluación de riesgo
Universidad Nacional de Luján
Año: 1998 (Exp 1094/98 CDDT 052/98)

Estudio de la influencia de la temperatura y la actividad de agua en el crecimiento del grupo *Aspergillus flavus* y en la producción de aflatoxinas en maíz. CIC-Fundación Cargill. Expte. 2756-0648/98. Años 2000-2002.

Micotoxinas y Micotoxicosis- PIP CONICET N° 4494/96 - Año 1997, Res. 603/97. Res. 354/00. Duración: 1997 – 2000.

Micotoxinas: Prevención de la contaminación de alimentos y sus

materias primas y evaluación de la exposición. Proyecto: **TW48**. Programación Científica 1998-2000. Resoluciones de Otorgamiento de Fondos:

| Resolución CS N^a | Expte. | Anexo |
|--|---------------|--------------|
| 750/98 | 3880/97 | 22 |
| 2203/99 | 3880/97 | 55 |
| 2622/99 | 3880/97 | 66 |
| 3973/00 | 3880/97 | 1160 |
| 3973/00 | 3880/97 | I |
| 3973/00 | 3880/97 | II |

Evaluación de Riesgo
CIC- Fundación Cargill (2003-2004)
Directora: Dra. Ana Pacin

Evaluación de Riesgo por micotoxinas
Fundación de investigaciones Científicas Teresa Benedicta de la Cruz
(2005 hasta el presente)
Directora: Dra. Ana Pacin

The development of a food quality and management system for the control of mycotoxins in cereal production and processing chains in Latinamerican South Cone countries (INCO DEVdesde Enero 2003 (Proyecto N° ICA4-CT-2002-10043).

Directora de Proyecto: Dra. Nadine Zakia
Coordinadora WP2: Dra. Ana Pacin Coordinadora WP3: Dra. Silvia Resnik

Programa: Caracterización del germoplasma argentino de soja de alta calidad nutricional a través de nuevas tecnologías. Director: Dra. María José Martínez.

Grupo responsable: Dra María José Martínez, Dra Silva RESNIK, Ing. Agr. Héctor Baigorri.

Proyecto: Composición de aminoácidos y relación con las condiciones meteorológicas. Dra. S. Resnik.

INTA BID 1201/OC-AR PICTO 08-12949. Desde 2003 – cont.

Programa: Análisis de residuos de plaguicidas, entre ellos glifosato, en los granos de soja RR provenientes de la Región Pampeana. Director: Dra. María José Martínez.

Proyecto Nacional INTA Número 1988-52-0310-Abril 2005.

Programa: Limitaciones en la producción de cereales y oleaginosas y sus derivados. Genética, manejo de cultivo, comercialización, control de fitopatógenos de las materias primas para la elaboración de alimentos. Presentación informe del Proyecto: Disminución de las pérdidas económicas en la producción agroindustrial por la presencia de micotoxinas. Minimización del impacto sobre humanos y animales de la contaminación de cereales y oleaginosas por hongos toxicogénicos. Director: Dr. Héctor Rubinstein. BID 1201/OC-AR PICTOR 2002-00012. 9 de junio de 2004, Facultad de Ciencias

Químicas-Córdoba.

Coordinadora CIM: Dra. Ana Pacin

Coordinadora UBA:Dra. Silvia Resnik

Molienda húmeda em maíz en planta piloto

FICTBC 003/04

Disminución de la contaminación como consecuencia del pasaje por zarandas en maíz.

FICTBC 009/04

Presencia de micotoxinas en huevos Pcia. De Entre Rios.

FICTBC 016/06

Estimación de la exposición a micotoxinas a través del consumo de productos de panificación.

FICTBC 021/06

INDICE

| | Página |
|---|--------|
| 7. EXPOSICIÓN SINTÉTICA DE LA LABOR DESARROLLADA | 2 |
| 8. OTRAS ACTIVIDADES | 3 |
| 8.1 PUBLICACIONES, COMUNICACIONES, ETC. | 3 |
| TRABAJOS ACEPTADOS PARA SU PUBLICACION | 4 |
| COMUNICACIONES | 4 |
| 8.2. CURSOS DE PERFECCIONAMIENTO, VIAJES DE ESTUDIO, ETC. | 5 |
| 8.3 ASISTENCIA A REUNIONES CIENTIFICAS | 5 |
| 9. TAREAS DOCENTES DESARROLLADAS EN EL PERIODO | 5 |
| 10. OTROS ELEMENTOS DE JUICIO NO CONTEMPLADOS EN LOS TITULOS ANTERIORES | 5 |

7. EXPOSICIÓN SINTÉTICA DE LA LABOR DESARROLLADA EN EL PERIODO

Las tareas de apoyo técnico a la investigación y al funcionamiento del laboratorio que realizo se describen a continuación

7. a Análisis de micotoxinas

La principal actividad del laboratorio donde me desempeño incluye analizar micotoxinas en diversas matrices alimenticias. Las micotoxinas analizadas son: aflatoxina, deoxinivalenol, zearalenona, fumonisinas, ocratoxina A, tricotecenos. Las matrices más habituales son: arroz, maíz, trigo, soja, alimento balanceado, etc. Las técnicas que se utilizan en su mayoría del AOAC, con algunas modificaciones realizadas, que son validadas en el laboratorio.

Mi tarea como técnica se inicia desde el ingreso de la muestra, que se registra en un libro. Una vez registrada se procede a la molienda. La muestra molida y tamizada es la que se usa para la detección y cuantificación de micotoxinas. El análisis es de tipo físico químico y por diversas técnicas cromatográficas.

Entre mis tareas se encuentra:

- a) Analizar por TLC aflatoxinas B₁, B₂, G₁ y G₂, zearalenona y deoxinivalenol en diferentes matrices por el método ENVIROLOGIX – MYCOPUR Columns multipurification TPC-001 Método ROMER Labs. N°MY 8402 S.
- b) Extracción fisicoquímica de las muestras para el análisis de tricotecenos (T-2, HT-2, neosolaniol, DAS) en diferentes matrices. Método ROMER Labs. N°227 T- Version 94.1.
- c) Manejo de HPLC para determinación y cuantificación de ocratoxina A, zearalenona, aflatoxinas. Los resultados se obtienen a través de una curva de calibración confeccionada para tal fin.

Continúo capacitándome en la validación de métodos por HPLC, entrenada por el equipo técnico con que trabajamos en el laboratorio.

7. b Manejo de los aspectos técnicos - administrativos del Laboratorio de Investigación en Micotoxinas

Los aspectos administrativos están referidos a todo aquello que hace al orden y mantenimiento del laboratorio

ALMACENAMIENTO DE MUESTRAS:

Las muestras que ingresan al laboratorio para su análisis se conservan en el freezer. Las que hayan resultado negativas se descartan luego de 6 meses y aquellas que presenten contaminación por micotoxinas se mantienen en el freezer. Cada mes se procede a descartar y reordenar las muestras almacenadas. Para ello se lleva a cabo una planilla electrónica de actualización permanente.

CONTROL DE STOCK:

Las drogas, solventes, y columnas, que son utilizadas diariamente para las determinaciones, se controlan en forma periódica. Para ello se confeccionaron planillas, en las que se detalla la cantidad que ingresa y la que se consume.

Un procedimiento similar se utiliza para mantener el stock de estándares de micotoxinas utilizadas para la identificación y cuantificación de las muestras. Estos estándares son fraccionados según las necesidades y se almacenan secos o resuspendidos. Para control de los mismos se confeccionaron planillas en las que mensualmente se registra su consumo.

Así mismo se controla el uso de columnas cromatográficas y reposición, manteniendo la planilla actualizada de stock.

MANTENIMIENTO DE LOS EQUIPOS AUXILIARES Y SOLICITUD DE REPARACIÓN DE LOS MISMOS:

Se refiere a los equipos utilizados habitualmente en las diferentes etapas del análisis. Se realiza cambio de aceite y filtros de las bombas de vacío, desincrustación y cambio de mangueras de los baños termostáticos y destiladores, reemplazo de los sellos y cuchillas de los blenders, limpieza de los molinos, etc.

PREPARACIÓN DE LOS ESTÁNDARES DE MICOTOXINAS:

Se colabora en la preparación de los estándares de aflatoxinas, zearalenona, deoxinivalenol, citrinina y tricotecenos (T-2, HT-2, DAS, NIV Y NEO) que se almacenan en el freezer a -15° C, se mantienen fraccionados en viales para utilizar en las determinaciones por TLC y/o HPLC.

DECONTAMINACIÓN DEL MATERIAL:

El material contaminado se sumerge en una solución de hipoclorito de sodio al 5% durante 24 hs.

PREPARACIÓN DE AGUA DESTILADA:

Se obtiene y repone diariamente el agua destilada.

8. OTRAS ACTIVIDADES

8.a PUBLICACIONES

PUBLICACIONES

No corresponde

COLABORACIONES

Trabajo N°1: Mycotoxigenic potential of fungi isolated from freshly harvested Argentinian blueberries. Martin S.Munitz, Silvia L. Resnik, Ana Pacin, Paula M. Salas, Hector H.L.Gonzalez, Maria I.T.Montti, Vanesa Drunday, Eduardo A. Guillin. *Micotoxin Res* (2014) 30:221-229 DOI 10.1007/s1 12550-014-0206-2

Realice la extracción , purificación y análisis por HPLC de los cultivos de los hongos en agar, arroz y porotos de soja para la determinación de aflatoxinas, zearalenona, ocratoxina A y fumonisinas.

Trabajo N°2: Mycoflora and Mycotoxins Contamination of Roundup Ready soybean harvested In the Pampean Region, Argentina. Carolina E. Garrido, Hector H. L. Gonzalez, Paula M. Salas, Silvia L. Resnik, Ana M. Pacin. Micotoxin Res DOI 10.1007/s 12550-013-0169-8

Hice la extracción, purificación de los extractos y análisis por HPLC de los porotos para la determinación de aflatoxinas, zearalenona y ocratoxina A. y fumonisinas

COMUNICACIONES

No corresponde

Participé en los siguientes proyectos de investigación

Moliendo Húmeda de maíz en planta piloto
FICTBC 003/04

Disminución de la contaminación como consecuencia del pasaje por zarandas en maíz
FICTBC 009/04

Estimación de la exposición a micotoxinas a través del consumo de productos de panificación
FICTBC 021/06
Se comenzó con deoxinivalenol en productos panificados de la ciudad de Luján.

8.b. CURSOS DE PERFECCIONAMIENTO, VIAJES DE ESTUDIO, ETC.
No corresponde

8.c. ASISTENCIA A REUNIONES CIENTIFICAS.

No corresponde

9. TAREAS DOCENTES DESARROLLADAS EN EL PERIODO

No corresponde

10. OTROS ELEMENTOS DE JUICIO NO CONTEMPLADOS EN LOS TITULOS ANTERIORES.

10.a. APOYO TÉCNICO A TESIS:

Se colabora con la tesis de doctorado del Ing. Agr. Leandro M. Cardoso *Hongos micotoxigénicos y producción de micotoxinas en granos maíz almacenados en bolsas plásticas* Universidad Nacional de Mar del Plata Director: Dr. Ricardo Bartosik. Asesores: Ing. Agr. (MsC) Claudia Castellari; Dra. Ana Pacín.

Se analizan muestras de maíz en grano, los cuales se muelen, extraen y purifican para ser inyectadas en HPLC e identificar la presencia de aflatoxinas, zearalenona, deoxinivalenol, ocratoxina y fumonisinas