

CURRICULUM VITAE ABREVIADO

Apellido y Nombres: **WAGNER Jorge Ricardo**

Lugar y fecha de nacimiento: Lanús Este, Buenos Aires, 21/06/53

Nacionalidad: Argentino

Estado Civil: Casado, 2 hijos

DNI: 10895431

CUIT: 20-10895431-1

Domicilio particular: Mariano Moreno 4170 Sarandí C.P.: 1872 Buenos Aires Teléfono: (011) 207-2298

Domicilio laboral: Departamento de Ciencia y Tecnología, Universidad Nacional de Quilmes - Roque Saenz Peña 352 Bernal (B1876BXD) Buenos Aires. Teléfono: 4365 7100 int 4161 Fax: 4365 7132

E-Mail: jwagner@unq.edu.ar

Cargos actuales

Profesor Titular (DE) – Carrera de Ingeniería en Alimentos – Universidad Nacional de Quilmes (UNQ)

Director del Laboratorio de Investigación en Funcionalidad y Tecnología de Alimentos (LIFTA) Departamento de Ciencia y Tecnología - UNQ

Investigador Principal - CONICET

Categoría 1 en el Programa de Incentivos a la Investigación

Estudios Universitarios y títulos obtenidos

Grado: Licenciado en Ciencias Químicas. Facultad de Ciencias Exactas y Naturales UBA Dic.1980

Post-Grado: Doctor en Ciencias Químicas. Facultad de Ciencias Exactas. UNLP Nov. 1986

Becas

Iniciación CONICET abril 1982 - marzo 1984 Lugar: CIDCA La Plata

Perfeccionamiento CONICET abril 1984 - junio 1987 Lugar: CIDCA

Post Doctoral Externa BID-CONICET nov 1990-mar 1992 LBTP - I.N.R.A. - Nantes, Francia.

TWAS Marzo-abril 1998 ICIDCA La Habana. Cuba.

Trabajos publicados

Libros

Las levaduras y sus productos derivados como ingredientes en la industria de alimentos (14 capítulos) Compilado por: J.R. Wagner (UNQ), M.A. Otero (ICIDCA-CUBA), I. Guerrero (UAM-I México). Editorial Universidad Nacional de Quilmes. 2008. ISBN. 978-987-558-156-2 Páginas totales 246

Nutrición. Fundamentos energéticos y metabólicos. Anahí Cuellas y Jorge R. Wagner. 1a ed. Universidad Nacional de Quilmes, 2011. 216 p. Nuevos enfoques en ciencia y tecnología. Florencia Mabel Rembado. ISBN 978-987-558-209-5

Capítulos de libro: 19

Trabajos completos en actas de Congresos Internacionales: 58

En revistas Internacionales con referato: 72 (detalle de los últimos 5 años)

Rheological properties of dressings prepared with high-pressure treated yeast. Fernández, V.E., Palazolo, G.G., Bosisio, N.A., Martínez, L.M., y Wagner, J.R. Journal of Food Engineering. 111, 57-65 (2012). ISSN 0260-8774

Rheology of cream-like emulsions prepared with soybean milk and low trans vegetable fat. Márquez Andres L., Wagner Jorge R. Journal of the American Oil Chemists' Society. JAOCS (ISSN 0003-021X). 2012. 89, 1857-1865

“Evaluación de cambios estructurales en las proteínas de soja durante el proceso de obtención de harina desgrasada de soja” Pablo A. Sobral, Gonzalo G. Palazolo, Jorge R. Wagner. *Aceites & Grasas* 2012, N° 87, Tomo XXII, Vol. 2, pp 82-90. ISSN 0328-381X

Sopa concentrada con agregado de levadura de cerveza. Mariana Rabey y Jorge R. Wagner. *Revista Ciencia e Investigación*. Editorial La Asociación Argentina para el Progreso de las Ciencias. 2012 Tomo 62 N°4 pp. 27-34. ISSN: 0009-6733

Effect of extrusion conditions on physicochemical and sensorial properties of corn-broad beans (*Vicia faba*) spaghetti type pasta. M.A. Gimenez, R.J. Gonzalez, J.R. Wagner, R. Torres, M.O. Lobo, N.C. Samman. *Food Chemistry* 136 (2013) 538–545. ISSN 0308-8146

Dehydrated tofu whey as cryoprotectant in protein stabilized oil-in-water emulsions. Gonzalo G. Palazolo, Pablo A. Sobral, Jorge R. Wagner. *LWT-Food Science and Technology* (ISSN 0023-6438). 2013, 50, 773-781.

β -glucans content and hydration properties of filamentous fungi. Kyanko, V.; Canel, R.; Ludemann, V.; Pose, G.; Wagner, J.R. *Applied Biochemistry and Microbiology*, 2013, 49 (1), 41-45. ISSN 0003-6838.

Solid Fat Content Determination by Differential Scanning Calorimetry: Prior Treatment and Proposed Correction. Márquez, A.L.; Pérez M.P.; Wagner, J.R.. *Journal of the American Oil Chemists' Society*. (2013) 90 (4), 467–473. ISSN 0003-021X

Indigenous filamentous fungi on the surface of Argentinean dry fermented sausages produced in Colonia Caroya (Córdoba). R.S. Canel, J.R. Wagner, S.A. Stenglein, V. Ludemann. *International Journal of Food Microbiology* (ISSN 0168-1605). 164 (1), 81-86 (3 June 2013)

Determination of hydration properties and thermal behavior of *Paecilomyces variotii* by differential scanning calorimetry. Canel Romina, Ludemann Vanesa, De la Osa Orlando, Wagner Jorge R. *Applied Biochemistry and Microbiology*. November 2013, 49 (6), 600-605 ISSN: 0003-6838

Solid fat content estimation by differential scanning calorimetry: Prior treatment and proposed correction. Márquez, A.L.; Pérez, M.P.; Wagner, J.R. *Journal of the American Oil Chemists' Society*, 2013. 90(4), 467-473. ISSN: 0003-021X

Partial coalescence in cream-like emulsions prepared with alternative fats: Effect of controlled stirring and temperature cycles. Pérez, M.P.; Tesei, M.F.; Wagner, J.R.; Márquez, A.L. *Journal of Texture Studies* 2014, 45(5), 396-407. ISSN: 0022-4901

Physicochemical characterization and stability of chia oil microencapsulated with sodium caseinate and lactose by spray-drying. Ixtaina V. Y.; Julio L. M.; Wagner J. R.; Nolasco S. M.; Tomás M.C. *Powder Technology* 2015, 271, 26-34. ISSN 0032-5910

Impact of freeze-thaw treatment on the stability of calcium-fortified soy beverages. Márquez, A.L.; Salvatore, G.N.; Otero, R.G.; Wagner, J.R.; Palazolo, G.G. *LWT - Food Science and Technology* 2015, 62, 474-481. ISSN: 0023-6438

Servicios al sector privado: 48 (1984-2014)

Formación y dirección de recursos humanos

Director de 7 tesinas aprobadas de grado para Ingeniería en Alimentos UNQ, Director de 5 tesis doctorales (2 aprobadas y 3 en ejecución), Director de 4 tesis de magíster (2 aprobada y 2 en ejecución). Dirección de 2 Investigadores Asistentes del CONICET y más de 12 becarios de Iniciación, perfeccionamiento (CONICET, CIC, Agencia Nacional de Promoción Científica y Técnica) y profesionales de apoyo. Actualmente: 5 investigadores asistentes CONICET, 4 becarios doctoral tipo I CONICET.

PATENTES.

Patente de invención

(trámite Junio 2002 – Concedida agosto 2011, Nro AR036383B1

"Productos alimenticios de porotos de soja y procedimientos para su fabricación " solicitada por: Universidad Nacional de La Plata

Inventores: Vanina Pérez, Daniela F. Hozbor, Sara Molina Ortiz, Mariano Pistorio, Edgardo Soto, Jorge R. Wagner, Aníbal Lodeiro, María Clara Lima y Andrés Giallombardo.

Dirección de proyectos de investigación (desde 1997, 13 proyectos)

Detalle de los últimos 3 años:

Aplicación de levaduras y control de mohos en el sector agroalimentario PIP 2009 Nro 112-200801-00115. Cotitular: Dr. Alejandro Pardo. Duración hasta junio 2014.

Disciplina: Ingeniería de Procesos Industriales y Biotecnología

Investigaciones aplicadas al desarrollo del sector alimentario. Programa I+D PUNQ 53/1007. Universidad Nacional de Quilmes. Mayo 2007 – abril 2011. Renovación hasta 2015

Productos multicomponentes obtenidos a partir de suero de soja y levaduras como potenciales ingredientes funcionales para alimentos. Proyecto I+D UNQ en el marco del Programa 53/1007. Mayo 2007 – abril 2015

Dr. Jorge R. Wagner

