

**DATOS PERSONALES****Nombre:** PESCUMA, Micaela**Fecha de Nacimiento:** 28 de Septiembre de 1977**Nacionalidad:** Argentina-Italiana**Lugar de Trabajo:** Centro de Investigación y Extensión Forestal Andino Patagónico (CIEFAP)**E-mail:** [mpescuma@ciefap.org.ar](mailto:mpescuma@ciefap.org.ar) TE: 02945-450175**CARGO ACTUAL:****INVESTIGADOR CIENTIFICO (CONICET):** Miembro de la Carrera del Investigador Científico de CONICET. Fecha de Ingreso: 1/3/13, categoría: **Investigador Adjunto****ESTUDIOS**

-2003. Licenciada en Ciencias Biológicas. Fac. De Ciencias Naturales, Universidad Nacional de la Patagonia San Juan Bosco (UNPSJB), Argentina.

-2009. Doctora en Bioquímica. Fac. Química, Bioquímica y Farmacias. Universidad Nacional de Tucumán (UNT). Argentina.

**BECAS de CONICET (3)**-11/2015-5/2016 **Beca externa para jóvenes investigadores.** Tema: Formulación de bebidas fermentadas de lactosuero bioenriquecidas en Selenio. Directora: Dra. Yolanda Madrid. Lugar de realización: Facultad de Ciencias Químicas. Universidad Complutense de Madrid. Madrid.-6/2009-4-2011 **Beca Posdoctoral Interna**Tema: Mejoramiento de Productos derivados de lactosuero usando bacterias lácticas que hidrolizan  $\beta$ -lactoglobulina. Directora: Dra. Graciela Font de Valdez; Co-Directora: Dra. Fernanda Mozzi-4/2004-4/2009 **Beca de Postgrado Tipo I.** Tema: Utilización de lacto-suero para la elaboración de nuevas bebidas fermentadas con bacterias lácticas productoras de polisacáridos. Directora: Dra. Graciela Font de Valdez; Co-Directora: Dra. Fernanda Mozzi.**PUBLICACIONES (24)**-2021. Crespo L., Gaglio R., Martinez F., Moreno Martin G., Franciosi E., Madrid-Albarrán Y. Settanni L., Mozzi F., **Pescuma M.** Selenium-enriched tropical fruit juices with autochthonous lactic acid bacteria. *LWT Food Sci Technol.* 151, 112103-2021. Gaglio R, Pescuma M, Madrid-Albarrán Y, Franciosi E, Moschetti G, Francesca N, Mozzi F, Settanni L. Selenium bio-enrichment of Mediterranean fruit juices through lactic acid fermentation. *Int J Food Microbiol* 354- 109248-2021. Dallagnol A.M, **Pescuma M.**, Gamarra Espínola N., Vera M., Vignolo G.M. Hidrolysis of raw fish proteins extracts by *Carnobacterium maltaromaticum* isolated from Argentinean freshwater fish. *Biotechnol Reports* 29, e00589-2020. Ruiz Rodríguez L.G, Zamora Gasga V.M., **Pescuma M.**, Van Nieuwenhove C., Mozzi F., Sanchez Burgos J. A. Fruits and fruit by-products as sources of bioactive compounds. Benefits and trends of lactic acid fermentation in the development of novel fruit-based functional beverages. *Food Res Int* <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2020.109854>-2020. Martínez F. G., Martín-Moreno G., **Pescuma M.**, Madrid-Albarrán Y., Mozzi F. Biotransformation of selenium by lactic acid bacteria: formation of seleno-nanoparticles and seleno-amino acids. *Front Bioeng Biotechnol* <https://doi.org/10.3389/fbioe.2020.00506>-2019. Martínez F.G., Cuencas Barrientos M.E., Mozzi F., **Pescuma M.** Survival of selenium-enriched lactic acid bacteria in a fermented drink under storage and simulated gastro-intestinal digestion. *Food Res Int* 123, 115-124.-2019. Gómez-Gómez B., Pérez-Corona T., Mozzi F., **Pescuma M.**, Madrid Y. Silac-based quantitative proteomic analysis of *Lactobacillus reuteri* CRL 1101 response to the presence of selenite and selenium nanoparticles. *J Prot* 195, 53-65.-2019. **Pescuma M.**, Hebert E., Font G., Saavedra L., Mozzi F. Hydrolysate of  $\beta$ -lactoglobulin by *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* CRL 656 suppresses the immunoreactivity of  $\beta$ -lactoglobulin as revealed by *in vivo* assays. *I Dairy J* 88:71-78.-2017. Moreno-Martin G., **Pescuma M.**, Perez-Corona T., Mozzi F., Madrid Y. Determination of size and mass-and number-based concentration of biogenic SeNPs synthesized by lactic acid bacteria by using a multimethod approach. *Analytica Chimica Acta* 992, 34-41.-2017. **Pescuma M.**, Gomez Gomez B., Perez Corona T., Madrid Y., Mozzi F. Food prospects of selenium enriched-*Lactobacillus acidophilus* CRL 636 and *Lactobacillus reuteri* CRL 1101. *J Func Foods* 35, 466-473-2015. **Pescuma M.**, G. Font de Valdez, F. Mozzi. Whey-derived valuable products obtained by microbial fermentation. *Appl Microbiol Biotechnol* 99:6183-6196-2015. Dallagnol A.M., **Pescuma M.**, Rollan G., Torino M.I., Font de Valdez G. Optimization of lactic ferment with quinoa flour as bio-preservative alternative for packed bread. *Appl Microbiol Biotechnol* 99, 3839-3849

- 2015. **Pescuma M.**, Hébert E. M., Haertlé T., Chobert J-M., Mozzi F., Font de Valdez G. Digestion of  $\beta$ -lactoglobulin by *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* CRL 454: hydrolysis of allergenic peptides. **Food Chem** 170, 407-414.
- 2013. **Pescuma M.**, Espeche Turbay M.B., Mozzi F., Font de Valdez G., Savoy de Giori G., Hébert E.M. Diversity in proteinase specificity of thermophilic lactobacilli as revealed by hydrolysis of dairy and vegetable proteins. **Appl Microbiol Biotechnol** 97 (17), 7831-7844.
- 2013. Dallagnol A.M., **Pescuma M.**, Font de Valdez G., Rollán G. Fermentation of quinoa and wheat slurries by *Lactobacillus plantarum* CRL 778: proteolytic activity. **Appl Microbiol Biotechnol** 97 (7), 3129-3140.
- 2013 Mozzi F., Ortíz M.E., Bleckwedel J., De Vuyst L., **Pescuma M.** Metabolomics as a tool for the comprehensive understanding of fermented and functional foods with lactic acid bacteria. **Food Res Int** 54, 1152-1161.
- 2012. **Pescuma M.**, Hébert E.M., Bru E., Font de Valdez G., Mozzi F. Diversity in growth and protein degradation by dairy relevant lactic acid bacteria species in reconstituted whey. **J Dairy Res** 79(2) 201-208.
- 2011. **Pescuma M.**, Hébert E. M., Rabesona H., Drouet M., Choiset Y, Haertlé T., Mozzi F., Font de Valdez G., Chobert J-M. Proteolytic action of *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* CRL 656 reduces antigenic response to bovine  $\beta$ -lactoglobulin. **Food Chem** 127 (2), 487-492.
- 2010. **Pescuma M.**, Hébert E.M., Mozzi F., Font de Valdez G. Functional fermented whey-based beverage using lactic acid bacteria. **I J Food Microbiol** 141, 73-81.
- 2009. **Pescuma M.**, Hébert E. M., Dalgalarondo M., Haertlé T., Mozzi F., Chobert J.-M., Font de Valdez G. Effect of exopolysaccharides on hydrolysis of  $\beta$ -lactoglobulin by *Lactobacillus acidophilus* CRL 636 in an *in vitro* gastric/pancreatic system. **J Agric Food Chem** 57, 5571-5577.
- 2008. **Pescuma M.**, Hébert E.M., Mozzi F., Font de Valdez G. Whey fermentation by thermophilic lactic acid bacteria: Evolution of carbohydrates and protein content. **Food Microbiol** 25, 442-451.
- 2007. **Pescuma M.**, Hébert E.M., Mozzi F., Font de Valdez G. Hydrolysis of whey proteins by *Lactobacillus acidophilus*, *Streptococcus thermophilus* and *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* grown in a chemically defined medium. **J App Microbiol** 103, 1738-1743.
- 2006. Marguet E.R., Vallejo M., **Pescuma M.** Caracterización de aminopeptidasa N de *Streptococcus thermophilus* TW43. **Rev Ciencia y Tecnol** 8, 12-17. Argentina.
- 2006. **Pescuma M.**, Hébert E.M., Font de Valdez G., Mozzi F. Uso de bacterias lácticas en nuevos productos funcionales de lactosuero. **Tecnol Láctea Latinoam** 43, 62-66.

#### **CAPÍTULOS de LIBRO (4)**

- 2020- Luciana Ruiz Rodríguez; Lucía Mendoza, Carina Van Nieuwenhove, Micaela Pescuma, Fernanda Mozzi; eds. Gabriel Vinderola; Ricardo Weill. Fermentación de jugos y bebidas a base de frutas en Alimentos fermentados: microbiología, nutrición, salud y cultura. Instituto Danone del Cono Sur. ISBN 978-987-25312-2-5
- 2016. L. Ruiz Rodriguez, J. Bleckwedel, M. Pescuma, F. Mozzi. Lactic Acid Bacteria. En: Encyclopedia of Food and Health. (Benjamin Caballero, Paul Finglas, and Fidel Toldrá eds.). Francis and Taylor, New York.
- 2015. M. Pescuma, E.M. Hébert, G. Font de Valdez, F. Mozzi. Functional fermented whey foods: their role on human health. En: Beneficial Microbes in Fermented and Functional Foods. Capítulo 6, CRC Press/Taylor & Francis Group. Inglaterra. ISBN 978-1-4822-0662-3
- 2010. M. Pescuma, E. M. Hébert, F. Mozzi, G. Font de Valdez. Alimentos Funcionales Derivados de Lactosuero y Bacterias Lácticas. En: Aspectos Probióticos y Tecnológicos de las Bacterias Lácticas. Capítulo 7; pg 107-126. Editorial UNLP, La Plata, Argentina.

#### **ARTICULOS DE DIVULGACION (4)**

- 2014. Desarrollo de panes larga vida. Por Bruno Geller. Agencia CyTA Programa de divulgación científica y técnica del Instituto Leloir. Instituto Leloir Fundación. 10 de Febrero de 2014. <http://www.agenciacyta.org.ar/2014/02/desarrollan-panes-%E2%80%9Clarga-vida%E2%80%99>
- 2020. Dieron el aval a 9 proyectos provinciales para el fortalecimiento federal del sistema público frente al COVID-19. ADNSUR, 10 de Mayo de 2020
- 2020. Buena noticia: investigadores del CIEFAP avanzan en un proyecto para innovar en la atención del COVID-19 con un superalimento dietario basado en calafate. Argentina Forestal. 27 de Mayo de 2020
- 2020. Crean alimento dietario a base de calafate que puede prevenir síntomas graves de coronavirus. Diario El Chubut. 27 de Mayo de 2020.

#### **PASANTÍAS de INVESTIGACIÓN en el EXTRANJERO (5)**

- Departamento de Ciencias Agrarias y Forestales. Università degli Studi di Palermo | UNIPA. Bajo proyecto CUIA. Director: Luca Settanni. Periodo: Septiembre- Noviembre 2018. (35 días)
- Laboratorio de Química Analítica. Fac. Cs. Químicas. Universidad Complutense de Madrid. Bajo beca externa para jóvenes

investigadores CONICET. Director: Yolanda Madrid. Período: Noviembre 2015-Abril 2016 (6 meses) Adiestramiento en técnicas de ICP-MS para determinación de selenio intra-extracelular, microscopía de transmisión atómica (TEM), Proteómica cuantitativa por marcaje metabólico (SILAC).

-Laboratorio INRA-Biopolymers Interactions Assemblies (BIA)-FIPL, NANTES, FRANCIA en el Marco de un Proyecto ECOS-SUD A07B01 bajo la dirección del Dr. Jean-Marc Chobert. Abril-Julio 2010 (3 meses). Junio- Agosto 2009 (2 meses). Mayo-Julio 2008 (2 meses). Adiestramiento en técnicas de Espectrometría de masa LC/MS-MS y manejo de software MASCOT, PEPTIDE TOOLS, ExPASy Peptide Cutter y en estudios inmunológicos (Test de ELISA sándwich competitivos) con sueros de pacientes alérgicos a beta-lactoglobulina.

#### **PREMIOS (1)**

-Premio del International Committee of Food Microbiology and Hygiene del International Union of Microbiology Society por el trabajo: Formación de un fermento láctico bioconservante empleando harina compuesta: quinoa y trigo. Autores: A. Dallagnol, M. Pescuma, M. Torino, G. Rollan, G. Font de Valdez. Presentado en el XI Congreso Latinoamericano de Microbiología e higiene de los alimentos. MICROAL 2012.

#### **BECARIOS CONICET (3):**

-Fernando G. Martinez. Tema: Biotransformación de selenio por bacterias lácticas (**Co-directora**).

-Laura C. Crespo. Tema: Bebidas funcionales de fruta bioenriquecidas en selenio (**Directora**).

-Brenda Sede Lucena. Tema: Nutracéuticos a base de calafate y bacteria lácticas con capacidad antioxidante (**Directora**)

#### **PROYECTOS DE INVESTIGACION (10)**

-2021-2024. PICT-2019-00037. Bebidas funcionales de jugos de fruta fermentados por bacterias lácticas con capacidad de transformar selenio. **GRUPO RESPONSABLE**

-2021-2024. PICT-2019-03437. Nanopartículas de selenio producidas por microorganismos extremófilos aislados de la Puna: potencial uso en biorremediación de arsénico y cromo. **GRUPO RESPONSABLE**

-2018-2019. Proyecto de Cooperación Internacional CUIA-CONICET 24120170100014CO. Bebidas funcionales de jugo de frutas fermentadas bio-enriquecidas con seleno-proteínas y seleno-nanopartículas. Directora: F. Mozzi. Contraparte: Dr. Luca Settanni. **INTEGRANTE.**

-2017-2020. PICT-2015-2330. Biotransformación de Selenio por bacterias lácticas. **RESPONSABLE.**

-2016-2019. PICT 2014-312. Producción de jugos de frutas y de bacterias lácticas aisladas de frutas del norte argentino. **INTEGRANTE.**

-2015-2018. PIP 2014-2016 G1. Explorando la microbiota láctica presente en frutas exóticas del norte Argentino su explotación en la producción de nutracéuticos y jugos fermentados. **GRUPO RESPONSABLE.**

-2015-2017. Cooperación bilateral MINCYT-ECOS SUD 2015-2017. Proyecto A14B04. Estudio del papel de las fermentaciones lácticas en la reducción de la inmuno-reactividad de las principales proteínas alimentarias e inducción de su actividad biológica". **Directores:** Dr. Thomas Haertlé (INRA-NANTES, Francia); **Dra. Fernanda Mozzi** (CERELA-CONICET, Argentina). **INTEGRANTE.**

-2014-2016. PICT-2012-2538. Estudio de las propiedades alergénicas e inmunomoduladoras de hidrolizados de beta-lactoglobulina obtenidos por acción de bacterias lácticas seleccionadas: Estudios *in vivo* e *in vitro*. **RESPONSABLE**

#### **TRABAJOS EN CONGRESOS (36)**

-Selenium bioenrichment of a mango-passion fruit juice through lactic acid bacteria fermentation. L. Crespo, O.F. Ordoñez, R. Gaglio, L. Settanni, F. Mozzi, M. Pescuma. XV Congreso Argentino de microbiología general SAMIGE. Noviembre 2020. **Poster**

- Functional fermented beverages enriched in seleno-aminoacids and seleno-nanoparticle. F. Martinez, G. Moreno Martin, Y. Madrid, O.F. Ordoñez, M. Pescuma, F. Mozzi. XV Congreso Argentino de microbiología general SAMIGE. Noviembre 2020. **Presentación Oral**

-Producción de selenocisteína y selenonanopartículas por bacterias lácticas aisladas de frutas. V Congreso Argentino de Microbiología de Alimentos. F. Martinez, G. Moreno Martin, M. Pescuma, F. Mozzi, Y. Madrid. Septiembre 2019. **Poster**

-Selenium accumulation and selenonano particle production by lactic acid bacteria isolated from tropical fruits from Northwestern Argentina. Martinez, M. Pescuma, F. Mozzi. VII CICYTAC. Octubre 2018. **Poster y presentación oral**

-Formulation of a selenized fermented drink with strains of *Lactobacillus brevis* and *Fructobacillus tropaeoli*. VII CICYTAC. Octubre 2018. **Poster**

-Biotransformation and accumulation of selenium by fructophilic lactic acid bacteria. F. Martinez, M. Pescuma, F. Mozzi. 12<sup>th</sup> International Symposium of Lactic Acid Bacteria. Agosto 2017. **Poster.**

-Food prospects of selenium enriched-*Lactobacillus acidophilus* CRL 636 and *Lactobacillus reuteri* CRL 1101. M. Pescuma, B. Gomez-Gomez, T. Perez-Corona, G. Font, Y. Madrid, F. Mozzi. 12th International Symposium of Lactic Acid Bacteria. Agosto 2017. **Poster.**

- Cell behaviour and accumulation of selenium by lactic acid bacteria. F. G. Martinez, L. Riuz Rodriguez, M. Pescuma, F. Mozzi. V International Symposium on lactic acid bacteria. Octubre 2016. **Poster.**
- Immunomodulation properties of  $\beta$ -lactoglobulin hydrolysates by *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* CRL 656. V International Symposium on lactic acid bacteria. Octubre 2016. **Poster.**
- Biotransformation of selenium by *Lactobacillus reuteri* CRL 1101 and *Lactobacillus acidophilus* CRL 636. V International Symposium on lactic acid bacteria. Octubre 2016. **Poster.**
- Efecto inmunomodulador de hidrolizados de  $\beta$ -lactoglobulina por *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* CRL 656. M. Pescuma, Saavedra L., Hébert E.M., Mozzi F, Font de Valdez G. Tercera reunión conjunta de las sociedades de biología de la República Argentina. Septiembre 2015. **Poster.**
- Respuesta de *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* CRL656 a estrés térmico durante la fermentación del lactosuero. M. Pescuma, E. M. Hébert, F. Mozzi, G. Font de Valdez. V Congreso internacional de ciencia y tecnología de alimentos. Noviembre 2014. **Poster.**
- Proteinase activity response in *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* CRL 656 under different stress factors. M. Pescuma, E. M. Hébert, F. Mozzi, G. Font de Valdez. IV International Symposium on lactic acid bacteria. Octubre 2013. **Poster**
- Hidrólisis de lactoglobulina por bacterias lácticas y enzimas digestivas. M. Pescuma, E. M. Hébert, F. Mozzi, G. Font de Valdez. IVX reunión de investigación en ciencias de la salud de la facultad de medicina de la UNT. Noviembre 2012. **Poster**
- Ability of thermophilic lactobacilli to hydrolyze milk and vegetable proteins. M. Pescuma, M. B. Espeche Turbay, F. Mozzi, G. Font de Valdez, G. Savoy de Giori and E.M. Hébert. FOODMICRO Septiembre, 2012. **Poster**
- Formulación de un fermento láctico bio-conservante empleando harina compuesta : quinoa y trigo. A. M. Dallagnol, M. Pescuma, M. I. Torino, G. Rollan, G. Font. MICROAL. XI Noviembre 2012. **Poster**
- Role of lactic acid bacteria on the prevention of milk allergy. M. Pescuma, E. M. Hébert, T. Haertlé, F. Mozzi, J.-M. Chobert, G. Font de Valdez. 10th Symposium on Lactic Acid Bacteria. Agosto 2011. Simposio. **Poster.**
- Improvement of antifungal compound production by *L. plantarum* in presence of quinoa. , A. M. Dallagnol, M. Pescuma, F. Mozzi, G. Rollán, G. Font. 10th Symposium on Lactic Acid Bacteria. Agosto 2011. Simposio. **Poster.**
- Use of lactic acid bacteria for production of antimicrobial and hypoallergenic products. J.-M. Chobert, H. Rabesona, Y. Choiset, Y. Popov, F. Tkhruni, A. Kuliyevev, A. Ahmadova, I. Ivanova, S. Danova, I. Iliev, S. El-Ghaish, M. Sitohy, V. Mazo, S. Sheveleva, N. Karlikanova, V. Lanina, M. Pescuma, E.M. Hébert, F. Mozzi, G. Font de Valdez, T. Haertlé. International Symposium: Pre- and probiotics in the food industry. A healthy food for populations. Marzo 2011. **Conferencia.**
- Selected starter culture for the formulation of a functional fermented whey drink. M. Pescuma, E. M. Hébert, M. Dalgalarondo, J.-C. Gaudin, T. Haertlé, F. Mozzi, J.-M. Chobert and G. Font de Valdez. FOODMICRO. Food Safety and Food Biotechnology: diversity and global impact. Copenhagen, Dinamarca. Septiembre, 2010. **Poster.**
- Hydrolysis of  $\beta$ -lactoglobulin by LAB in an *in vitro* gastric/pancreatic system. Effect of exopolysaccharides. . Pescuma, E. M. Hébert, M. Dalgalarondo, T. Haertlé, F. Mozzi, G. Font de Valdez. and J.-M. Chobert. Second International Symposium on Antimicrobial Peptides. Saint Malo, Francia Diciembre 2009.
- *Lactobacillus acidophilus* CRL 636 and *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* CRL 656 hydrolyze the main epitopes of  $\beta$ -lactoglobulin. M. Pescuma, E. M. Hébert, M. Dalgalarondo, J.-C. Gaudin, T. Haertlé, F. Mozzi, J.-M. Chobert and G. Font de Valdez. III International Symposium on Lactic Acid Bacteria. S. M. de Tucumán, Argentina. Septiembre, 2009. **Presentación oral.**
- A functional fermented beverage formulated with whey protein concentrate. M. Pescuma, E. M. Hébert, F. Mozzi, G. Font de Valdez. III International Symposium on Lactic Acid Bacteria. S. M. de Tucumán, Argentina. Septiembre, 2009. **Poster.**
- Antimicrobial peptides generated by proteolysis of  $\beta$ -lactoglobulin using *Lactobacillus* strains. M. Pescuma, L. Saavedra, E. M. Hébert, F. Mozzi, G. Font de Valdez. III International Symposium on Lactic Acid Bacteria. S. M. de Tucumán, Argentina. Septiembre, 2009. **Poster.**
- $\beta$ -lactoglobulin hydrolysis by *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* CRL 656 reduces its allergenicity. Pescuma Micaela, Hébert Elvira María, Dalgalarondo Michèle, Jean-Charles Gaudin, Mozzi Fernanda, Chobert Jean-Marc and Font de Valdez Graciela. V Congreso Argentino de Microbiología General (SAMIGE). Rosario, Argentina. Septiembre, 2008. **Presentación oral.**
- Lactic acid bacteria with potential to reduce the allergenic content of whey beta-lactoglobulin. Pescuma Micaela, Mozzi Fernanda, Hébert Elvira María, Dalgalarondo Michèle, Chobert Jean-Marc and Font de Valdez Graciela. 9<sup>th</sup> Symposium on Lactic Acid Bacteria. Egmond aan Zee, Holanda. Agosto, 2008. **Poster.**
- Evaluación de cultivos iniciadores para la producción de bebidas funcionales de lactosuero. Pescuma, M., Hébert E., Mozzi, F., Font de Valdez G. IX Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Buenos Aires, Argentina. Septiembre, 2007. **Poster**

- Evaluación de la actividad antimicrobiana de *Enterococcus mundtii* CRL35 en lactosuero de queso. Salvucci E., Pescuma M., Bustos A.Y., Sesma, F. Tafí del Valle, Tucumán. Septiembre, 2007. **Poster.**
- Tracing the pattern of casein breakdown by *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *lactis* CRL 581. E. M. Hebert, G. Mamone, G. Picariello, M. Pescuma, S. Fadda, G. Savoy and P. Ferranti. 1<sup>st</sup> Annual Iberoamerican Proteomics Congress. Pilar, Buenos Aires, Argentina. Junio, 2007. **Poster.**
- Degradation of  $\beta$ -lactoglobulin by *Lactobacillus acidophilus* CRL 636 using an in vitro gastric/pancreatic model. Pescuma M., Hébert E. M., Mozzi F., Font de Valdez G. 1<sup>st</sup> Annual Iberoamerican Proteomics Congress. Pilar, Buenos Aires, Argentina. Junio, 2007. **Poster.**
- Hidrólisis de  $\beta$ -lactoglobulina por *Lactobacillus acidophilus* CRL 636 en presencia de polisacáridos en un modelo digestivo *in vitro*. M. Pescuma, E. M. Hebert, F. Mozzi, G. Font de Valdéz. Tercer Congreso Argentino de Microbiología de Alimentos. Buenos Aires, Argentina. Noviembre, 2006. **Poster.**
- Efecto de diferentes polisacáridos sobre la digestibilidad *in vitro* de  $\beta$ -lactoglobulina. M. Pescuma, E. M. Hebert, F. Mozzi, G. Font de Valdéz. III Simposio Internacional de Bacterias Lácticas. S. M. de Tucumán, Argentina. Octubre, 2006. **Poster.**
- Whey fermentation by thermophilic lactic acid bacteria. Breakdown of  $\beta$ -lactoglobulin and  $\alpha$ -lactalbumin. F. Mozzi, M. Pescuma, E. M. Hebert, G. Font de Valdéz. FOODMICRO. Food Safety and Food Biotechnology: diversity and global impact. Bologna, Italia. Agosto, 2006. **Poster**
- Hidrolisis de lactoglobulina y lactoalbumina por bacterias lácticas. M. Pescuma, E. M. Hebert, F. Mozzi, G. Font de Valdéz. SIRGELAC. Simposio de Recursos Genéticos para América Latina y el Caribe. Montevideo, Uruguay. Noviembre, 2005. **Poster**
- Hydrolysis of whey proteins  $\beta$ -lactoglobulin and  $\alpha$ -lactalbumin by lactic acid bacteria. M. Pescuma, F. Mozzi, G. Font de Valdéz. BioMicroWorld. International Conference on Environmental, Industrial and Applied Microbiology. Badajoz, España. Mayo, 2005. **Poster.**
- Evaluación del crecimiento y la actividad proteolítica de bacterias lácticas en lactosuero. M. Pescuma, F. Mozzi, G. Font de Valdéz. Simposio Internacional de Biotecnología. II Simposio Argentino-Italiano de bacterias Lácticas. S. M. de Tucumán, Argentina. Noviembre 2004. **Poster.**
- Características Cinéticas de Aminopeptidasa N en Bacterias Ácido Lácticas". E. Marguet, M. Pescuma, S. Sánchez y M. Vallejo. Jornadas de Biología. Trelew, Argentina. Noviembre, 2001. **Poster.**
- Características Bioquímicas de Interés Biotecnológico de Aminopeptidasas en el Género *Lactobacillus* y *Lactococcus*. E. Marguet, M. Pescuma, S. Sánchez y M. Vallejo. IX Congreso Argentino de Microbiología. Buenos Aires, Argentina. Octubre, 2001. **Presentación oral.**

#### DOCENCIA

- Docente de Microbiología aplicada en la carrera de Tecnicatura Superior en Enología y Viticultura. I.S.E.T N° 815. Instituto Superior de Educación Tecnológica. Esquel, Chubut. Desde Abril 2021.
- Docente del Curso de Posgrado: Alimentos funcionales y compuestos bioactivos a partir de matrices vegetales. Uso sustentable y aplicaciones biotecnológicas. 5 de Octubre al 14 de Octubre de 2020.
- Docente y coordinadora del Curso de Posgrado: Aplicaciones de Bacterias Lácticas: desde lo tradicional a lo moderno. Alimentos fermentados, nutraceuticos y seguridad alimentaria. 1-5 de Abril de 2019.
- Docente del Curso de Posgrado: Inmunonutrición. Interaccion nutrición-inmunidad en la prevención y el desarrollo de patologías crónicas. 30 de Mayo al 3 de Junio de 2017.
- Docente del Curso de Posgrado: Capacidad metabólica de Bacterias Lácticas. Producción de nutraceuticos y metabolitos de interés industrial para el desarrollo de nuevos productos y alimentos. 30 de Julio al 8 de Agosto de 2012.