



MARÍA BELÉN GUTIÉRREZ BARRUTIA

Dra. en Ciencias de la Alimentación



belen.gutierrez@ucu.edu.uy

Comandante Braga 2715
+59898961870

SNI

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías

Categorización actual: Iniciación (Activo)

Fecha de publicación: 18/12/2025

Última actualización: 17/12/2025

Datos Generales

INSTITUCIÓN PRINCIPAL

Universidad Católica del Uruguay/ Departamento de Ingeniería / Grupo de Sistemas Agroalimentarios Sostenibles / Uruguay

DIRECCIÓN INSTITUCIONAL

Institución: Universidad Católica del Uruguay / Facultad de Ingeniería y Tecnologías / Sector Educación Superior/Privado

/ Departamento de Ciencias y Tecnología de los Alimentos

Dirección: Av. 8 de Octubre 2738 / 11600

País: Uruguay / Montevideo / Montevideo

Teléfono: (+598) 2487 2717

Correo electrónico/Sitio Web: belen.gutierrez@ucu.edu.uy <https://ucu.edu.uy/es>

Formación

Formación académica

CONCLUIDA

DOCTORADO

Programa de Doctorado en Ciencias de la Alimentación (2019 - 2022)

Universidad Autónoma de Madrid , España

Título de la disertación/tesis/defensa: Valorización del bagazo de cerveza a través de su conversión mediante extrusión en nuevos ingredientes alimentarios para una salud sostenible

Tutor/es: María Dolores Del Castillo, Sonia Cozzano y Patricia Arcia

Descripción del título obtenido: Doctora en Ciencias de la Alimentación

Obtención del título: 2022

Financiación:

Agencia Nacional de Investigación e Innovación / Agencia Nacional de Investigación e Innovación , Uruguay

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Alimentos funcionales

Doctorado en Ingeniería (2019 - 2022)

Universidad Católica del Uruguay - Departamento de Ingeniería , Uruguay

Título de la disertación/tesis/defensa: Valorización del bagazo de cerveza a través de su conversión mediante extrusión en nuevos ingredientes alimentarios para una salud sostenible

Tutor/es: Sonia Cozzano, Patricia Arcia, María Dolores del Castillo

Descripción del título obtenido: Doctora en Ingeniería

Obtención del título: 2024

Financiación:

Agencia Nacional de Investigación e Innovación / Agencia Nacional de Investigación e Innovación , Uruguay

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Alimentos Funcionales

GRADO

Ingeniería en Alimentos (2013 - 2018)

Universidad Católica del Uruguay - Facultad de Ingeniería y Tecnologías, Departamento de

Ciencias y Tecnología de los Alimentos , Uruguay
Título de la disertación/tesis/defensa: New functional ingredient from orange juice by-product through a green extraction method
Tutor/es: Ana Curutchet y Sonia Cozzano
Descripción del título obtenido: Ingeniera en Alimentos
Obtención del título: 2018
Financiación:
Agencia Nacional de Investigación e Innovación / Agencia Nacional de Investigación e Innovación , Uruguay
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Alimentos funcionales

Formación complementaria

CONCLUIDA

CURSOS DE CORTA DURACIÓN

Processing4Health (04/2022 - 11/2022)

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Universidad Autónoma de Madrid / EIT FOOD , España
150 horas
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Alimentos Funcionales

Localización, gestión y uso ético de los recursos bibliográficos en trabajos académicos y de investigación (03/2020 - 12/2020)

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Universidad Autónoma de Madrid , España
50 horas

Aprendizaje Basado en Proyectos (02/2019 - 03/2019)

Sector Educación Superior/Privado / Universidad Católica del Uruguay / Centro Ludus , Uruguay
20 horas

PARTICIPACIÓN EN EVENTOS

IV Congreso Iberoamericano de Ingeniería de los Alimentos (2024)

Tipo: Congreso
Institución organizadora: AIALU, Uruguay
Alcance geográfico: Internacional
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

Noche Iberoamericana de los Investigadores (2024)

Tipo: Encuentro
Institución organizadora: OEA, Uruguay
Alcance geográfico: Internacional
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

Influencia de los lípidos de la yema en el desarrollo de la alergia al huevo? (2021)

Tipo: Seminario
Institución organizadora: CIAL (UAM - CSIC), España
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

La cascara de cacao, fuente de fitoquímicos para modular marcadores de síndrome metabólico (2021)

Tipo: Seminario
Institución organizadora: CIAL (UAM-CSIC), España
Palabras Clave: compuestos bioactivos subproductos cultivos celulares
Áreas de conocimiento:

XXI Semana de la ciencia y la innovación: Descubriendo los beneficios para la salud de nuevas bebidas de café (2021)

Tipo: Otro

Institución organizadora: CIAL (UAM-CSIC), España

El tren de la Ciencia para en Atocha: la Noche del CSIC (2021)

Tipo: Encuentro

Institución organizadora: CSIC, España

2º edición Noche Iberoamericana de los investigadores (2021)

Tipo: Encuentro

Institución organizadora: Latitud, Uruguay

Tercer Congreso Iberoamericano de Ingeniería en Alimentos (2020)

Tipo: Congreso

Institución organizadora: AIALU, Uruguay

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

Noche de los investigadores (2020)

Tipo: Encuentro

Institución organizadora: Latitud, Uruguay

Idiomas

Inglés

Entiende muy bien / Habla muy bien / Lee muy bien / Escribe muy bien

Áreas de actuación

INGENIERÍA Y TECNOLOGÍA

Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Alimentos funcionales

Actuación profesional

SECTOR EDUCACIÓN SUPERIOR/PRIVADO - UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL URUGUAY - URUGUAY

Departamento de Ingeniería / Unidad de Sistemas Agroalimentarios Sostenibles

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

Funcionario/Empleado (08/2024 - a la fecha) Trabajo relevante

Profesor Investigador de Alta Dedicación 40 horas semanales

Profesor Investigador de Alta Dedicación del Departamento de Ingeniería de la Universidad Católica del Uruguay

Funcionario/Empleado (02/2024 - 07/2024)

Asistente de coordinación 20 horas semanales

Profesor visitante (07/2019 - 07/2024)

Docente 10 horas semanales

Funcionario/Empleado (02/2020 - 12/2020)

Asistente de coordinación 20 horas semanales

Contratación por el Fondo Fomento Ingeniería de la ANII.

Funcionario/Empleado (12/2018 - 05/2019)

Asistente de coordinación 20 horas semanales

Contratación por el FFI de la ANII.

ACTIVIDADES

LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN

Funcionalidad, bioaccesibilidad y desempeño tecnológico de matrices alimentarias y compuestos bioactivos en el desarrollo de alimentos funcionales (06/2024 - a la fecha)

Esta línea de investigación se orienta al estudio de la funcionalidad, bioaccesibilidad y desempeño tecnológico de compuestos bioactivos provenientes de matrices alimentarias tradicionales y subproductos de la industria agroalimentaria, con foco en su aplicación como ingredientes en alimentos funcionales. El abordaje prioriza la comprensión de cómo la estructura de la matriz alimentaria, los procesos tecnológicos y las condiciones de formulación influyen sobre la estabilidad, disponibilidad y funcionalidad de dichos compuestos a lo largo del procesamiento, almacenamiento y consumo. La investigación integra ensayos de digestión in vitro para evaluar el comportamiento de los compuestos durante el proceso digestivo, así como estudios de interacción matriz-compuesto y su impacto en propiedades tecnológicas, sensoriales y de calidad del alimento final. Se analiza el desempeño de los ingredientes funcionales en sistemas alimentarios reales, generando criterios para su incorporación eficiente y segura en el diseño de nuevos productos. Desde una perspectiva aplicada, la línea contribuye al desarrollo y validación tecnológica de ingredientes y alimentos funcionales, articulando investigación experimental con proyectos colaborativos y actividades de formación académica. En este marco, se vincula de forma complementaria con estudios biológicos y clínicos exploratorios desarrollados en colaboración con otras líneas, orientados a evaluar efectos funcionales relevantes en estrategias nutricionales para la prevención de enfermedades crónicas no transmisibles.

Aplicada

20 horas semanales

Departamento de Ingeniería, Grupo de Sistemas Agroalimentarios Sostenible , Integrante del equipo

Equipo: COZZANO, S. , María Belén Gutiérrez , LEONARDO SALLÉ

Palabras clave: Alimentos funcionales Bioaccesibilidad Digestion in vitro Subproductos alimentarios

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Alimentos funcionales

Bioactividad y validación metabólica de ingredientes alimentarios funcionales (08/2024 - a la fecha)

La línea de investigación se centra en el estudio de la bioactividad y los mecanismos de acción de ingredientes alimentarios funcionales obtenidos a partir de subproductos de la industria agroalimentaria, con énfasis en su impacto sobre la salud metabólica. A diferencia de enfoques centrados en la obtención o caracterización composicional, esta línea prioriza la evaluación funcional de los compuestos bioactivos a nivel bioquímico y biológico, integrando modelos de digestión gastrointestinal simulada, ensayos en cultivos celulares y estudios in vivo. El abordaje incluye el análisis de bioaccesibilidad intestinal, transporte y absorción de nutrientes y fitoquímicos, así como la evaluación de respuestas metabólicas relevantes, particularmente aquellas asociadas a la homeostasis de la glucosa y la prevención de enfermedades crónicas no transmisibles. Esta línea se encuentra respaldada por proyectos de investigación financiados y publicaciones científicas en revistas internacionales de alto impacto, y se proyecta mediante la incorporación de estudios clínicos en humanos, tales como la determinación del índice glicémico de alimentos funcionales desarrollados, fortaleciendo la validación fisiológica de los resultados. En conjunto, la línea consolida un perfil orientado a la comprensión mecanística y la validación biológica del efecto saludable de ingredientes alimentarios, articulando ciencia de alimentos, bioquímica nutricional y salud pública.

Aplicada

25 horas semanales

Departamento de Ingeniería, Grupo de Sistemas Agroalimentarios Sostenibles , Coordinador o Responsable

Equipo: María Belén Gutiérrez , COZZANO, S.

Palabras clave: Cultivos celulares Diabetes Enfermedades crónicas no transmisibles Fermentación colónica

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Alimentos funcionales

Procesamiento y fraccionamiento de Cannabis sativa L. para aplicaciones alimentarias en sistemas agroalimentarios sostenibles (06/2024 - a la fecha)

Esta línea de investigación se orienta al procesamiento y fraccionamiento de Cannabis sativa L. para su aplicación como ingrediente alimentario, en el marco de sistemas agroalimentarios sostenibles. La línea se desarrolla a partir de la habilitación regulatoria de la incorporación de Cannabis sativa en alimentos y aborda el aprovechamiento integral de la matriz vegetal, con énfasis en la valorización de la semilla y sus fracciones. La investigación comprende el estudio del procesamiento primario del cultivo, la obtención de aceite y la recuperación y fraccionamiento de la torta de prensado, orientándose a la caracterización tecnofuncional de fracciones proteicas y otros compuestos bioactivos. Se evalúan distintas condiciones de procesamiento y formulación y su influencia sobre el desempeño tecnológico de los ingredientes obtenidos, así como su aplicación en matrices alimentarias, incluyendo productos tipo snack y sistemas proteicos híbridos. Esta línea se desarrolla desde una perspectiva de ingeniería aplicada y ciencia de alimentos, integrando evaluación de procesos, caracterización funcional y aplicación en productos, y sustenta investigación científica, desarrollo tecnológico y formación doctoral internacional en curso, asegurando su continuidad y profundización metodológica.

Aplicada

20 horas semanales

Departamento de Ingeniería, Grupo de Sistemas Agroalimentarios Sostenibles , Integrante del equipo

Equipo: María Belén Gutiérrez , COZZANO, S. , LEONARDO SALLÉ

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Alimentos funcionales

PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO

Alternativas y estrategias para promover el agregado de valor y la reducción de pérdidas en el canal comercial hortifrutícola (12/2025 - a la fecha)

Código: FPTA TP2024 Proyecto aprobado en el marco del Fondo de Promoción de Tecnologías Agropecuarias (FPTA- INIA, Convocatoria Temas Priorizados 2024), propuesto y liderado por la Unidad Agroalimentaria Metropolitana (UAM). La iniciativa se orienta al diseño de estrategias para el agregado de valor y la reducción de pérdidas en el canal comercial hortifrutícola, mediante un abordaje interinstitucional. Instituciones participantes: Unidad Agroalimentaria Metropolitana (UAM); Universidad Católica del Uruguay (UCU); Universidad de la República (UdelAR); Fundación LATU / LATITUD; Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA). Mi participación corresponde al rol de integrante del equipo técnico por la Universidad Católica del Uruguay, sin responsabilidades de liderazgo ni coordinación general del proyecto.

2 horas semanales

Integrante del Equipo

En Marcha

RRHH formados en el proyecto:

Pregrado:1

Financiación:

INIA, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: J.Bruzone (Responsable) , María Belén Gutiérrez , COZZANO, S. , LEONARDO SALLÉ , PABLO A. PACHECO , BARRIOS S. , P.L. ARCIA , FERNANDA ZACCARI , Alexandra Chaves , Diego Pippolo

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Alimentos funcionales

Bagazo de cervecera: un potencial aliado para la prevención de Diabetes Tipo II: determinación de absorción de glucosa en sangre de nuevos alimentos. (09/2025 - a la fecha)

Código: Fondo Semilla 2024 UCU El bagazo de cerveza (BSG) es el residuo mayoritario de la industria cervecera: se producen 38 millones de toneladas a nivel mundial. Se ha probado que la extrusión de BSG mejora sus propiedades nutricionales y promotoras de la salud. Se observó que el digerido intestinal de BSG extruido, obtenido mediante la simulación in vitro de la digestión oral-gastrointestinal humana, presentaba una inhibición significativamente mayor del transporte de glucosa a nivel in vitro utilizando modelos de cultivos celulares con IEC-6, que el BSG sin extruir. Se formularon galletas tipo María reducidas en azúcar que se les sustituyó una proporción de la harina de trigo y sacarosa por bagazo de cerveza extruido y fructooligosacáridos, respectivamente. Los digeridos de las galletas formuladas con BSG extruido presentaron menor absorción de glucosa en modelos celulares con IEC-6 que aquellas reducidas en azúcar sin BSG. Bajo este contexto se

propone realizar un estudio clínico con el objetivo de determinar el índice glicémico de tres formulaciones de galletas: galleta control reducida en azúcar, galleta reducida en azúcar con 8% de BSG extruido y galleta reducida en azúcar con 17% de BSG extruido.

20 horas semanales

Coordinador o Responsable

En Marcha

RRHH formados en el proyecto:

Pregrado:2

Equipo: María Belén Gutiérrez (Responsable) , COZZANO, S. , Lestido V , Maria Dolores del Castillo

Fermentación en estado sólido de coffee silverskin para la obtención de ingredientes funcionales con mayor bioaccesibilidad (08/2022 - 09/2024)

El proyecto buscó valorizar coffee silverskin, subproducto de la torrefacción del café, mediante su transformación biotecnológica en ingredientes funcionales. Se desarrolló un proceso de fermentación en estado sólido con *Rhizopus oryzae* para modificar la matriz fibrosa y mejorar la liberación y bioaccesibilidad de compuestos bioactivos. Se evaluaron parámetros de fermentación, composición, capacidad antioxidante y digestibilidad in vitro. En colaboración con Nestlé Uruguay, que proveyó y caracterizó el subproducto, se generaron extractos con propiedades funcionales mejoradas y evidencia sólida sobre su potencial tecnológico. El proyecto consolidó la articulación academia-industria y aportó bases para futuros desarrollos precomerciales en el marco de la economía circular.

10 horas semanales

Coordinador o Responsable

Concluido

RRHH formados en el proyecto:

Pregrado:2

Financiación:

NESTLÉ DEL URUGUAY, Uruguay, Cooperación

Equipo: María Belén Gutiérrez (Responsable) , COZZANO, S. (Responsable) , Antonella Zurcan , Oriana Rebufello , Martina Bernardo

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Alimentos funcionales

Alternativas tecnológicas industriales para el desarrollo de alimentos funcionales a partir de semilla de Cáñamo (Cannabis sativa L) (08/2020 - 08/2022)

Código: FFI UCU 13 Proyecto Finaciado por el Fondo Fomento a la Ingeniería que conformó la tesis de grado en Ingeniería en Alimentos de Facundo Gonzalez y Stefanie Coronel. El objetivo del proyecto fue optimizar el proceso de extracción del aceite de semilla de cáñamo mediante prensado en frío. Asimismo, se revalorizó el subproducto obtenido en dicho proceso (torta prensada de semillas de cáñamo) utilizándolo como un nuevo ingrediente funcional en la formulación de galletas libres de gluten.

5 horas semanales

Coordinador o Responsable

Concluido

RRHH formados en el proyecto:

Pregrado:2

Financiación:

Agencia Nacional de Investigación e Innovación, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: María Belén Gutiérrez (Responsable) , COZZANO, S. (Responsable) , LEONARDO SALLÉ , Stefanie Coronel , Facundo Gonzalez

Palabras clave: Cáñamo Aceite Alimentos funcionales

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Alimentos funcionales

Obtención y caracterización de un nuevo edulcorante a partir de salvado de arroz. (07/2019 - 07/2020)

Código: FFI UCU4 Proyecto financiado por el Fondo de Fomento a la Ingeniería de la ANII que correspondió a la tesis de grado de Camila Santi e Isabella Fariello para la obtención del título de Ingenieras en Alimentos. El objetivo fue optimizar la extracción enzimática y la posterior caracterización de compuestos edulcorantes presentes en el salvado de arroz. Se revalorizó este subproducto produciendo nuevos aditivos alimentarios de origen natural como alternativa a los edulcorantes presentes en el mercado en la actualidad

2 horas semanales
Integrante del Equipo
Concluido
RRHH formados en el proyecto:
Pregrado:2
Financiación:
Agencia Nacional de Investigación e Innovación, Uruguay, Apoyo financiero
SAMAN, Uruguay, Cooperación
Equipo: María Belén Gutiérrez , COZZANO, S. (Responsable) , CURUTCHET,A. (Responsable) ,
Isabella Fariello , Camila Santi
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Alimentos
funcionales

DOCENCIA

Ingeniería de alimentos (08/2024 - a la fecha)

Grado
Responsable
Asignaturas:
Química de Alimentos, 63 horas, Teórico-Práctico
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

Ingeniería de alimentos (07/2023 - 12/2023)

Grado
Invitado
Asignaturas:
Química de Alimentos, 45 horas, Teórico-Práctico
Alimentos funcionales y Compuestos Bioactivos, 10 horas, Teórico-Práctico
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Alimentos
funcionales

Ingeniería de alimentos (07/2022 - 12/2022)

Grado
Invitado
Asignaturas:
Alimentos funcionales y compuestos bioactivos, 20 horas, Teórico-Práctico
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Alimentos
funcionales

Ingeniería de alimentos (07/2022 - 12/2022)

Grado
Responsable
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Alimentos
funcionales

Ingeniería de alimentos (07/2020 - 12/2020)

Grado
Responsable
Asignaturas:
Laboratorio de física 1, 42 horas, Práctico
Laboratorio de química, 42 horas, Práctico
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Físicas / Ciencias Físicas /

Ingeniería de alimentos (03/2020 - 07/2020)

Grado
Responsable
Areas de conocimiento:

Ingeniería de alimentos (03/2020 - 07/2020)

Grado

Invitado

Asignaturas:

Química de alimentos, 10 horas, Teórico-Práctico

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Alimentos funcionales

Ingeniería de alimentos (03/2020 - 07/2020)

Grado

Asistente

Asignaturas:

Taller Interdisciplinario de Introducción a la Ingeniería, 40 horas, Teórico-Práctico

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Alimentos funcionales

Ingeniería de alimentos (07/2019 - 12/2019)

Grado

Invitado

Asignaturas:

Análisis de alimentos, 15 horas, Teórico-Práctico

Práctica Profesional, 20 horas, Práctico

Tecnología de cereales y oleaginosas, 15 horas, Teórico

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Alimentos funcionales

Ingeniería de alimentos (07/2019 - 12/2019)

Grado

Responsable

Asignaturas:

Laboratorio de Química, 42 horas, Práctico

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica /

EXTENSIÓN

Mentoría y jurado para Becas Ada Byron (11/2024 - 11/2024)

Facultad de Ingeniería y Tecnologías 10 horas

Participación en mesa redonda de Niñas en las TIC (04/2019 - 04/2019)

5 horas

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Alimentos funcionales

OTRA ACTIVIDAD TÉCNICO-CIENTÍFICA RELEVANTE

Miembro de la red internacional IAJES-WOMEN IN STEM (08/2025 - a la fecha)

5 horas semanales

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Alimentos funcionales

Trabajo en diseño del curso Taller Interdisciplinario de Introducción a la Ingeniería (Ti3) (02/2020 - 07/2020)

Facultad de Ingeniería y Tecnologías 10 horas semanales

GESTIÓN ACADÉMICA

Acreditación ARCUSUR (02/2024 - 07/2024)

Facultad de Ingeniería y Tecnologías Otros 20 horas semanales

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Alimentos funcionales

Participación en reformulación Plan de Estudios 2021 de Ingeniería en Alimentos e Ingeniería Industrial (02/2020 - 07/2020)

Facultad de Ingeniería y Tecnologías, Grupo de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Otros 20 horas semanales

Asistente de Coordinación de Ingeniería en Alimentos (10/2018 - 12/2019)

Departamento de Ingeniería, Grupo de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Otros 12 horas semanales

Participación en rediseño de plan Ingeniería en Alimentos (10/2018 - 04/2019)

Facultad de Ingeniería y Tecnologías Otros 20 horas semanales

SECTOR EMPRESAS/PRIVADO - EMPRESA PRIVADA - URUGUAY

Saint Brendan's School / Segundo Ciclo

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

Funcionario/Empleado (03/2022 - 12/2022)

Docente IGCSE Chemistry 3 horas semanales

Funcionario/Empleado (08/2019 - 02/2021)

Docente IGCSE Chemistry 3 horas semanales

SECTOR EMPRESAS/PRIVADO - EMPRESA PRIVADA - URUGUAY

Labrezza S.A / Calidad

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

Funcionario/Empleado (07/2018 - 12/2018) Trabajo relevante

Pasante como Asistente de Calidad 30 horas semanales

Participación activa en certificación HACCP

CARGA HORARIA

Carga horaria de docencia: 6 horas

Carga horaria de investigación: 31 horas

Carga horaria de formación RRHH: 3 horas

Carga horaria de extensión: Sin horas

Carga horaria de gestión: Sin horas

Producción científica/tecnológica

Es Ingeniera en Alimentos y Doctora en Ingeniería por la Universidad Católica del Uruguay, así como Doctora en Ciencias de la Alimentación por la Universidad Autónoma de Madrid, con mención Cum Laude e internacional. Su actividad académica se desarrolla en el área de ciencia y tecnología de alimentos, con énfasis en la bioquímica nutricional, la bioaccesibilidad y bioactividad de ingredientes alimentarios, y su relación con la salud metabólica.

Su producción científica se ha centrado en el estudio de ingredientes alimentarios obtenidos a partir de subproductos de la industria alimentaria ¿como bagazo de cervecera, salvado de arroz y cascara de café? y otras matrices de interés funcional, evaluando el efecto de distintas tecnologías de procesamiento sobre su composición, bioaccesibilidad y funcionalidad biológica. El abordaje

experimental integra modelos de digestión gastrointestinal simulada, ensayos en cultivos celulares y evaluaciones funcionales vinculadas al metabolismo de la glucosa. Los resultados han sido publicados en revistas científicas internacionales del área de alimentos y nutrición, entre ellas Food Research International, Food Bioscience, Journal of Food Processing and Preservation, Foods y Nutrients.

Durante su formación doctoral realizó estancias de investigación en el Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación (CIAL, CSIC-UAM, España), donde se capacitó en técnicas de cultivos celulares, simulación de fermentación colónica in vitro y análisis funcional de compuestos bioactivos. Su trabajo ha sido presentado en congresos científicos nacionales e internacionales y en seminarios académicos.

Actualmente se desempeña como docente e investigadora en la Universidad Católica del Uruguay, integrando el Grupo de Sistemas Agroalimentarios Sostenibles, donde participa en proyectos de investigación, dirige trabajos finales de grado y contribuye a la formación de recursos humanos en el área de alimentos funcionales y sostenibilidad.

Producción bibliográfica

ARTÍCULOS PUBLICADOS

ARBITRADOS

Effects of Whey Protein, Carbohydrate, and Fibre Combination on Health Indicators: A Systematic Review (Completo, 2025)

PRATTO BURGOS M., María Belén Gutiérrez, OTEGUI, X., Miriam Ortega-Heras, COZZANO, S., Inmaculada Gomez

Applied Sciences, 2025

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Alimentos funcionales

Medio de divulgación: Internet

E-ISSN: 20763417

WEB OF SCIENCE™ Scopus®

Sustainable protein concentrate from Cannabis sativa L. seeds: Green chemistry and new functional concentrates for the alternative protein industry (Completo, 2025)

J. Presa-Lombardi, LEONARDO SALLÉ, María Belén Gutiérrez, COZZANO, S.

Journal of Food Science, 2025

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Alimentos funcionales

Medio de divulgación: Internet

ISSN: 00221147

E-ISSN: 17503841

WEB OF SCIENCE™ Scopus®

An insight into the use of extruded brewers' spent grain as a healthy human snack ingredient. Effects on food structure, sensory quality, satiety and gastrointestinal tolerance Maria (Completo, 2024) Trabajo relevante

María Belén Gutiérrez, COZZANO, S., P.L. ARCIA, Maria Dolores del Castillo

Food Bioscience, 2024

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

Medio de divulgación: Internet

ISSN: 22124292

WEB OF SCIENCE™ Scopus®

Hemp seeds (Cannabis Sativa L) nutritional potential for the development of snack functional foods (Completo, 2023)

María Belén Gutiérrez, Joaquín, Florencia, COZZANO, S.

Oilseeds and fats, crops and lipids, 2023

Palabras clave: Hemp seed Functional Foods Hemp protein Healthy snacks Alternative protein
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /
Medio de divulgación: Internet
ISSN: 22726977
E-ISSN: 22576614
DOI: [10.1051/ocl/2023025](https://doi.org/10.1051/ocl/2023025)
WEB OF SCIENCE™ Scopus®

Assessment of in vitro digestion of reduced sugar biscuits with extruded brewers' spent grain (Completo, 2023)

María Belén Gutiérrez, Sonia COZZANO FERREIRA, Maria Dolores del Castillo
Food Research International, 2023
Medio de divulgación: Internet
ISSN: 09639969
E-ISSN: 18737145
DOI: <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2023.113160>
WEB OF SCIENCE™ Scopus®

Feasibility of Extruded Brewer's Spent Grain as a Food Ingredient for a Healthy, Safe, and Sustainable Human Diet (Completo, 2022) Trabajo relevante

Gutierrez-Barrutia MB, del Castillo MD, Arcia, P, Cozzano, S
Foods, 2022
Palabras clave: antioxidants amino acids brewers' spent grain dietary fiber extrusion nutrition security proteins sustainability
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Alimentos Funcionales
Medio de divulgación: Internet
E-ISSN: 23048158
DOI: [10.3390/foods11101403](https://doi.org/10.3390/foods11101403)
WEB OF SCIENCE™ Scopus®

In Vitro Digestibility and Bioaccessibility of Nutrients and Non-Nutrients Composing Extruded Brewers' Spent Grain (Completo, 2022) Trabajo relevante

Gutierrez-Barrutia MB, Cozzano, S, del Castillo, MD
Nutrients, 2022
Palabras clave: amino acids anti-inflammatory antioxidant brewers' spent grain bioaccessibility bioactive compounds diabetes extrusion glucose transporters short-chain fatty acids
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Alimentos Funcionales
Medio de divulgación: Internet
E-ISSN: 20726643
DOI: [10.3390/nu14173480](https://doi.org/10.3390/nu14173480)
Scopus®

Formulación de una galleta a base de bagazo de cerveza extruido para una alimentación 5S (Resumen, 2022)

Gutierrez-Barrutia, MB, Iriundo-DeHond, A, P.L. ARCIA, COZZANO, S., del Castillo, MD
Nutrición Clínica y Dietética Hospitalaria, 2022
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Alimentos Funcionales
Medio de divulgación: Internet
ISSN: 02116057
E-ISSN: 1989208X
DOI: [10.12873/412022supl1](https://doi.org/10.12873/412022supl1)
WEB OF SCIENCE™ Scopus® latindex

Green extraction of rice bran proteins and full revaluation of the remaining by-products (Completo, 2021)

María Belén Gutiérrez , CURUTCHET,A. , M. Rajchman , COZZANO, S.

Cereal Chemistry, 2021

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

Medio de divulgación: Internet

ISSN: 00090352

E-ISSN: 19433638

DOI: <https://doi.org/10.1002/cche.10462>

Scopus[®]

Enzyme assisted extraction of health promoting compounds from extruded brewers' spent grain (BSG). (Resumen, 2021)

Gutierrez-Barrutia MB , Iripndo-DeHond, A , Patricia Lourdes ARCIA CABRERA , del Castillo, MD

Nutrición Clínica y Dietética Hospitalaria, 2021

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Alimentos

Funcionales

Medio de divulgación: Internet

ISSN: 02116057

E-ISSN: 1989208X

DOI: [10.12873/412021supl](https://doi.org/10.12873/412021supl)

WEB OF SCIENCE[™] Scopus[®] latindex

New functional ingredient from orange juice byproduct through a green extraction method (Completo, 2019)

María Belén Gutiérrez , CURUTCHET,A. , P.L. ARCIA , COZZANO, S.

Journal of Food Processing and Preservation, 2019

Palabras clave: Alimentos funcionales Fibra alimentaria Antioxidantes Subproducto

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Alimentos

funcionales

Medio de divulgación: Internet

ISSN: 16426920

DOI: [10.1111/jfpp.13934](https://doi.org/10.1111/jfpp.13934)

LIBROS

The Science and Culture of Latin American Foods: Harnessing Ingredients for Health (Participación, 2025) Publicado

COZZANO, S. , IBÁÑEZ, F. , María Belén Gutiérrez , A. MEDRANO , A M FERNÁNDEZ-FERNÁNDEZ , VIEITEZ, I.

Editorial: Academic Press (Elsevier)

Tipo de publicación: Investigación

Referado

Escrito por invitación

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Alimentos

funcionales

Medio de divulgación: Internet

ISSN/ISBN: 978-0-443-33406-1

Capítulos:

Nutritional and functional potential of non-traditional Uruguayan fruits in the process of commercial development

Página inicial 303, Página final 332

PUBLICACIÓN DE TRABAJOS PRESENTADOS EN EVENTOS

Formulación de una galleta a base de bagazo de cerveza extruido para una alimentación 5S (2022)

Gutierrez-Barrutia MB , Iriondo-DeHond, A , Cozzano, S , Arcia, P , del Castillo, MD

Publicado

Resumen expandido
Evento: Internacional
Descripción: XXVI Jornada Interacional de Nutrición Práctica
Año del evento: 2022
Volumen:42
Fascículo: 1
Serie: 95
ISSN/ISBN: 0211-5067
Publicación arbitrada
Editorial: Nutrición Clínica y Dietética Hospitalaria
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Alimentos Funcionales
Medio de divulgación: Internet
DOI: [10.12873/412022supl1](https://doi.org/10.12873/412022supl1)
Financiación/Cooperación:
Agencia Nacional de Investigación e Innovación / Beca, Uruguay

Enzyme assisted extraction of health promoting compounds from extruded brewers' spent grain (BSG) (2022)

Gutierrez-Barrutia MB , Iriondo-DeHond, A , Cozzano, S , Arcia, P , del Castillo, MD
Publicado
Resumen expandido
Evento: Internacional
Descripción: XXV Jornadas Internacionales de Nutrición Práctica
Año del evento: 2022
Volumen:41
Fascículo: 1
ISSN/ISBN: 0211-6057
Publicación arbitrada
Editorial: Nutrición Clínica y Dietética Hospitalaria
Ciudad: España
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Alimentos Funcionales
Medio de divulgación: Internet
DOI: [10.12873/412021supl](https://doi.org/10.12873/412021supl)
Financiación/Cooperación:
Agencia Nacional de Investigación e Innovación / Beca, Uruguay

PREPRINT

Solid-State Fermentation of Coffee Silverskin with *Rhizopus oryzae*: A Sustainable Strategy to Produce Antioxidant-Rich Functional Ingredients with Enhanced In Vitro Bioaccessibility (2025)

Oriana Rebufello , Martina Bernardo , Antonella Zurcan , COZZANO, S. , María Belén Gutiérrez

Medio de divulgación: Internet
https://papers.ssrn.com/sol3/papers.cfm?abstract_id=5676889

Producción técnica

PRODUCTOS

Proceso sostenible para la obtención de concentrado proteico funcional a partir de semillas de Cannabis sativa L. (2025)

Producto, Otra
J. Presa-Lombardi , LEONARDO SALLÉ , María Belén Gutiérrez , COZZANO, S.
El producto resuelve la necesidad de desarrollar ingredientes proteicos alternativos de origen vegetal, aptos para uso alimentario, obtenidos mediante procesos sostenibles y con propiedades tecnofuncionales adecuadas, valorizando subproductos agroindustriales y reduciendo el impacto ambiental de los sistemas productivos. En particular, se aborda la limitada disponibilidad de procesos validados para la obtención de concentrados proteicos funcionales a partir de semillas de Cannabis sativa L. con criterios de química verde y aplicabilidad industrial. La solución se basa en el

desarrollo y validación de un proceso tecnológico original para la obtención de un concentrado proteico funcional a partir de semillas de Cannabis sativa L., derivado de investigación académica revisada por pares y documentada públicamente. El proceso integra estrategias de extracción sostenible y optimización de condiciones operativas que permiten obtener fracciones proteicas con propiedades funcionales definidas, no disponibles previamente en el ámbito productivo nacional. A diferencia de soluciones convencionales, la propuesta combina un enfoque de química verde, valorización integral de la materia prima y validación funcional del ingrediente obtenido, permitiendo su adopción industrial en aplicaciones alimentarias. El desarrollo ofrece una alternativa sostenible a concentrados proteicos tradicionales, con menor generación de residuos y con propiedades tecnofuncionales adecuadas para su incorporación en matrices alimentarias reales. El producto tecnológico contribuye al fortalecimiento de la innovación en la industria alimentaria mediante la transferencia de conocimiento generado en el ámbito académico hacia el sector productivo. En el contexto uruguayo, promueve la diversificación de la matriz productiva, la valorización de recursos agroindustriales y el desarrollo de ingredientes proteicos alternativos con potencial impacto en la sostenibilidad de los sistemas alimentarios. Asimismo, fortalece los vínculos universidad-empresa y la capacidad nacional para generar y transferir tecnología basada en investigación científica.

País: Uruguay

Disponibilidad: Restrita

Producto con aplicación productiva o social: El producto tecnológico tuvo aplicación productiva mediante su adopción por una empresa del sector alimentario, que incorporó el proceso desarrollado a su línea de producción de proteínas alternativas. La implementación se realizó en un entorno industrial real, en el marco de una alianza universidad-empresa, constituyendo una instancia de validación por parte de usuarios finales. La adopción del desarrollo se formalizó mediante la firma de un acuerdo contractual de licencia de know-how no patentario entre la Universidad Católica del Uruguay y la empresa adoptante, que regula su uso y explotación industrial y comercial. La aplicación y adopción del producto se encuentran documentadas mediante comunicación institucional pública de la Universidad Católica del Uruguay. Enlace:

<https://www.ucu.edu.uy/Institucionales/Investigacion-para-memoria-de-grado-derivo-en-suplemento-alimenticio-sustentable-uc3294>

Institución financiadora: Universidad Católica del Uruguay

Palabras clave: Extracción proteica Química verde Concentrado proteico Implementación industrial Transferencia tecnológica

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Alimentos funcionales

<https://www.ucu.edu.uy/Institucionales/Investigacion-para-memoria-de-grado-derivo-en-suplemento-alimenticio-sustentable-uc3294>

Mi rol en la generación del producto tecnológico fue el de docente e investigadora integrante del equipo académico, participando en el desarrollo experimental y en el análisis de resultados asociados al proceso de obtención de concentrado proteico a partir de semillas de Cannabis sativa L. Asimismo, participé como cotutora en pie de igualdad de la memoria de grado -inicio a la investigación vinculada al desarrollo, contribuyendo a la validación funcional del ingrediente obtenido. El producto tecnológico se vincula con producción de conocimiento revisada por pares a través del artículo científico Sustainable protein concentrate from Cannabis sativa L. seeds: Green chemistry and new functional concentrates for the alternative protein industry, publicado en Journal of Food Science (2025), en el cual participo como coautora. La publicación documenta los fundamentos científicos y experimentales del proceso desarrollado. El desarrollo fue evaluado mediante revisión por pares a través de la publicación científica arbitrada mencionada. Asimismo, el proceso fue implementado en un entorno industrial real, constituyendo una instancia de validación técnica del desarrollo.

OTRAS PRODUCCIONES

PROGRAMAS EN RADIO O TV

SobreCiencia (2025)

María Belén Gutiérrez

Entrevista

País: Uruguay

Idioma: Español

Web: https://www.youtube.com/watch?v=oPIHzXm_wmU

Emisora: TV Ciudad

Fecha de la presentación: 15/05/2025

Tema: Revalorización del Bagazo de Cervecería

Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Alimentos funcionales

Evaluaciones

EVALUACIÓN DE PUBLICACIONES

REVISIONES

Evaluación de artículos académicos (2025)

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: Menos de 5

Revisión de artículo científico para Innotec Revisión de artículo científico para Applied Science (MDPI) Revisión de artículo científico para International Journal of Environmental and Public Health (MDPI)

Evaluación de artículos académicos (2024)

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: Menos de 5

Revisión de un artículo para revista Foods (MDPI) Revisión de un artículo para revista European Food Research and Technology (Springer Nature) Revisión de un artículo para revista Plant Foods for Human Nutrition (Springer Nature)

EVALUACIÓN DE PREMIOS

Premio Ada Byron 2025 (2025)

Comité de asignación de premios y concursos

Uruguay

Cantidad: De 5 a 20

UCU

Miembro del Comité Científico del Premio Ada Byron 2025.

EVALUACIÓN DE CONVOCATORIAS CONCURSABLES

Programa de Becas de Posgrados Nacionales 2025 ANII (2025)

Evaluación independiente

Uruguay

Cantidad: Menos de 5

ANII

Evaluación para beca de maestría

Programa de Becas de Posgrados Nacionales 2024 ANII (2024)

Evaluación independiente

Uruguay

Cantidad: Menos de 5

ANII

Evaluación de beca para tesis de maestría

JURADO DE TESIS

Ingeniería en Alimentos (2025)

Jurado de mesa de evaluación de tesis

Sector Educación Superior/Privado / Universidad Católica del Uruguay / Facultad de Ingeniería y Tecnologías , Uruguay

Nivel de formación: Grado

Miembro de tribunal de tesis de grado de Ingeniería en Alimentos titulada "Efecto del grado de polimerización de fructooligosacáridos en fórmulas infantiles producidas mediante secado en spray". Estudiantes: Francisco Ortiz y Francisco Martínez. Miembro de tribunal de tesis de grado de Ingeniería en Alimentos titulada "Diseño de planta para el aprovechamiento de suero de queseros artesanales y PYMES lácteas." Estudiantes: Maripaz Caled, Micaela Doldán, Melina Miranda, Paola

Zapater. Miembro de tribunal de tesis de grado de Ingeniería en Alimentos titulada "Diseño de una línea de producción para la valorización de cáscaras de naranja: aprovechamiento del residuo agroindustrial del norte de Uruguay". Estudiantes: Carolina Concarí, María Jesús Bonilla. Miembro de tribunal de tesis de grado de Ingeniería en Alimentos titulada "Diseño de una línea de producción para la valorización de cáscaras de naranja: aprovechamiento del residuo agroindustrial del norte de Uruguay". Estudiantes: Almudena Fernández, Santiago Jauregui

Ingeniería en Alimentos (2024)

Jurado de mesa de evaluación de tesis
Sector Educación Superior/Privado / Universidad Católica del Uruguay / Facultad de Ingeniería y Tecnologías / Ingeniería en Alimentos , Uruguay
Nivel de formación: Grado
Miembro del Tribunal de Tesis titulada: "Percepción de los consumidores frente a alimentos formulados con derivados de cannabis". Estudiantes: Federico Kaestner, Juliana Lacoste, Ana Clara Bisio
Miembro del Tribunal de Tesis titulada: "Respuesta sensorial y emocional de los consumidores frente a alimentos elaborados con Bagazo de Cervecería (BSG)". Estudiantes : Malena Piñeyrua, Eugenia Ramos, Victoria Dufort, Miranda McCall

Ingeniería en Alimentos (2020)

Jurado de mesa de evaluación de tesis
Sector Educación Superior/Privado / Universidad Católica del Uruguay / Facultad de Ingeniería y Tecnologías / Ciencia y Tecnología de Alimentos , Uruguay
Nivel de formación: Grado
Miembro del tribunal evaluador del proyecto de fin de carrera titulado "Estudio y diseño de línea productiva de cocción al vacío de carnes y pescado para empresa Listo para comer" presentado por Agustina Suárez y Camila Melgarejo

Formación de RRHH

TUTORÍAS CONCLUIDAS

GRADO

Nuevas fuentes proteicas a partir de Tenebrio Molitor (2024 - 2025)

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Privado / Universidad Católica del Uruguay / Facultad de Ingeniería y Tecnologías , Uruguay
Programa: Ingeniería en Alimentos
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad (María Belén Gutiérrez , COZZANO, S.)
Nombre del orientado: Cecilia Di Cono
País: Uruguay
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Alimentos Funcionales

Extracción de proteína de cáñamo: rol de los parámetros principales en el rendimiento del proceso y concentración proteica final (2023 - 2024)

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Privado / Universidad Católica del Uruguay / Facultad de Ingeniería y Tecnologías / Ciencia y tecnología de alimentos , Uruguay
Programa: Ingeniería en Alimentos
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad (María Belén Gutiérrez , COZZANO, S.)
Nombre del orientado: Joaquin Presa
País: Uruguay
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Alimentos Funcionales

Obtención de extractos bioactivos a partir de extracción acuosa asistida por fermentación en estado sólido de Silverskin de café (2022 - 2024)

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Privado / Universidad Católica del Uruguay / Facultad de Ingeniería y Tecnologías / Grupo de Ciencia y Tecnología de Alimentos , Uruguay

Programa: Ingeniería de Alimentos
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad (María Belén Gutiérrez , Cozzano, S)
Nombre del orientado: Antonella Zurcan, Martina Bernado, Oriana Rebufello
País: Uruguay
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Alimentos Funcionales

Alternativas tecnológicas industriales para el desarrollo de alimentos funcionales a partir de la semilla de Cáñamo (Cannabis Sativa L) (2020 - 2022)

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Privado / Universidad Católica del Uruguay / Departamento de Ingeniería / Grupo de Ciencia y Tecnología de los Alimentos , Uruguay
Programa: Ingeniería de alimentos
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad (María Belén Gutiérrez , Cozzano, S)
Nombre del orientado: Stefanie Coronel, Facundo González
País: Uruguay
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Alimentos funcionales

Utilización del salvado de arroz para la obtención de un edulcorante natural. (2019 - 2020)

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Privado / Universidad Católica del Uruguay / Facultad de Ingeniería y Tecnologías , Uruguay
Programa: Ingeniería en Alimentos
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad (María Belén Gutiérrez)
Nombre del orientado: Camila Santi, Isabella Fariello
País: Uruguay
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Alimentos Funcionales

OTRAS

Aprovechamiento Lupino para Nutrición Humana, estabilización y extracción de alcaloides (2024 - 2024)

Iniciación a la investigación
Sector Educación Superior/Privado / Universidad Católica del Uruguay / Departamento de Ingeniería , Uruguay
Programa: Ingeniería de alimentos
Tipo de orientación: Tutor único o principal
Nombre del orientado: Oriana Cassaretto , Joaquín Fagúndez
País: Uruguay
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías

TUTORÍAS EN MARCHA

GRADO

Innovación sustentable en la agroindustria del café: diseño teórico de una línea de valorización de cascarilla de café (Coffee Silverskin). (2025)

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Privado / Universidad Católica del Uruguay / Facultad de Ingeniería y Tecnologías , Uruguay
Programa: Ingeniería en Alimentos
Tipo de orientación: Tutor único o principal
Nombre del orientado: Juan Manuel Fernández, Santiago Andrioli, Santiago Rodríguez
País/Idioma: Uruguay,
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Alimentos funcionales

Otros datos relevantes

PREMIOS, HONORES Y TÍTULOS

Tesis Doctoral Sobresaliente CUM LAUDE (2022)

(Internacional)

Universidad Autónoma de Madrid

Tesis doctoral con honores obtenidos por votación anónima y unánime de todos los miembros del tribunal.

PRESENTACIONES EN EVENTOS

Noche Iberoamericana de los Investigadores (2025)

Encuentro

Presentación de proyecto "Bagazo de cervecería un potencial aliado para la prevención de Diabetes Tipo II: determinación del índice glicémico de nuevos alimentos. "

Uruguay

Tipo de participación: Expositor oral

Nombre de la institución promotora: Universidad Católica del Uruguay

Alcance geográfico: Nacional Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Alimentos funcionales

Innova 2023 (2023)

Congreso

De la cerveza al Aperitivo: Economía Circular para un Estilo de Vida Saludable y Sostenible

Uruguay

Tipo de participación: Conferencista invitado

Nombre de la institución promotora: Latitud

Alcance geográfico: Internacional Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Alimentos funcionales

Innova 2023 (2023)

Congreso

Potencial nutricional de las semillas de cáñamo (Cannabis Sativa L) para el desarrollo de alimentos funcionales snack

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Nombre de la institución promotora: Latitud

Alcance geográfico: Internacional Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas

Delight Scientific Conferences (2022)

Congreso

Food Science and Nutrition

Reino Unido

Tipo de participación: Conferencista invitado Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos Funcionales

XXVI Jornadas Internacionales de Nutrición Práctica (2022)

Congreso

Formulación de una galleta a base de bagazo de cerveza extruido para una alimentación 5S España

Tipo de participación: Poster Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Alimentos Funcionales

Noche Iberoamericana de los Investigadores (2021)

Encuentro

Demostración experimental del contenido de azúcar en bebidas

España

Tipo de participación: Expositor oral Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Alimentos funcionales

Semana de la Ciencia (2021)

Encuentro

Visita a CIAL de adolescentes

España

Tipo de participación: Panelista Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Alimentos funcionales

XXV Jornadas Internacionales de Nutrición Práctica (2021)

Congreso

Enzyme assisted extraction of health promoting compounds from extruded brewers' spent grain (Bsg)

España

Tipo de participación: Poster Palabras Clave: extrusión enzimas compuestos bioactivos

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas

Ciclo de seminario CIAL (2021)

Seminario

Revalorización del bagazo de cerveza mediante extrusión

España

Tipo de participación: Expositor oral

Nombre de la institución promotora: CIAL Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas

Décimo Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos (2021)

Congreso

Efecto de la extrusión en la bioaccesibilidad de glucosa y compuestos bioactivos del bagazo de cerveza

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Nombre de la institución promotora: INNOVA

Noche Iberoamericana de los Investigadores (2020)

Encuentro

Presentación de tesis doctoral en video animado

Uruguay

Tipo de participación: Expositor oral

Nombre de la institución promotora: Latitud Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Alimentos Funcionales

Yo Investigo, Yo Soy CSIC (2020)

Otra

Concurso online de divulgación científica

España

Tipo de participación: Otros

Nombre de la institución promotora: CSIC Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Alimentos funcionales

Tercer congreso iberoamericano de ingeniería en alimentos CIIAL (2020)

Congreso

Optimización de proceso de extrusión del bagazo de cervecería para su revalorización en nuevos ingredientes funcionales

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Nombre de la institución promotora: AIALU Palabras Clave: extrusión fibra soluble capacidad

antioxidante bagazo de cerveza
 Areas de conocimiento:
 Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas

Nutrición al día UY (2020)

Congreso
 Revalorización de subproductos de la industria alimentaria
 Uruguay
 Tipo de participación: Conferencista invitado Areas de conocimiento:
 Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas

Nutrición al Día Uy (2019)

Congreso
 Presentación de " New functional ingredient from orange juice byproduct through a green extraction method"
 Uruguay
 Tipo de participación: Conferencista invitado
 Nombre de la institución promotora: Opciónmédica Palabras Clave: Alimentos funcionales Fibra alimentaria Antioxidantes Subproducto
 Areas de conocimiento:
 Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Alimentos funcionales

CONSTRUCCIÓN INSTITUCIONAL

María Belén Gutiérrez ha contribuido en la revisión ante el MEC del plan de estudios 2019 de Ingeniería en Alimentos, de la Universidad Católica del Uruguay. En el año 2020 trabajó en la transformación curricular del plan de estudios de Ingeniería en Alimentos 2021 de UCU. Además, financiado por el Fondo de Fomento a las Ingenierías trabajó en el equipo de diseño y docente del curso Taller Interdisciplinario de Introducción a la Ingeniería dictado en el primer semestre de todos los programas académicos a partir del año 2021 comprendidos dentro de la Facultad de Ingeniería y Tecnología de UCU. En el año 2024 trabajó activamente el proceso de autoevaluación para la acreditación ARCUSUR de la carrera de Ingeniería en Alimentos.

Indicadores de producción

ACTIVIDADES	26
Líneas de investigación	3
Proyectos Investigación Desarrollo	5
Docencia	10
Extensión	2
Gestión Académica	4
Otra Actividad Técnica	2
PRODUCCIÓN BIBLIOGRÁFICA	15
Artículos publicados en revistas científicas	11
Completo	9
Resumen	2
Trabajos en eventos	2
Libros y Capítulos	1
Capítulos de libro publicado	1
Preprints	1
PRODUCCIÓN TÉCNICA	2

Productos tecnológicos	1
Otros tipos	1
EVALUACIONES	7
Evaluación de publicaciones	2
Evaluación de convocatorias concursables	2
Jurado de tesis	3
FORMACIÓN RRHH	7
Tutorías/Orientaciones/Supervisiones concluidas	6
Tesis/Monografía de grado	5
Iniciación a la investigación	1
Tutorías/Orientaciones/Supervisiones en marcha	1
Tesis/Monografía de grado	1