



MIKAELA RAJCHMAN
Ingeniera en Alimentos



mikiraj@gmail.com

SNI

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías

s

Categorización actual: Iniciación (Activo)

Fecha de publicación: 01/06/2026
Última actualización: 13/03/2026

Datos Generales

INSTITUCIÓN PRINCIPAL

Universidad de la República/ Facultad de Medicina / Departamento de Bioquímica/Centro de Investigaciones Biomédicas / Uruguay

DIRECCIÓN INSTITUCIONAL

Institución: Universidad de la República / Facultad de Medicina / Sector Educación Superior/Público / Departamento de Bioquímica/Centro de Investigaciones Biomédicas

Dirección: Gral. Flores 2125 / 11800

País: Uruguay / Montevideo / Montevideo

Teléfono: (+598) 29243414

Correo electrónico/Sitio Web: mikiraj@gmail.com

Formación

Formación académica

CONCLUIDA

GRADO

Ingeniería de Alimentos (2013 - 2019)

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

Título de la disertación/tesis/defensa: Green extraction of rice bran proteins and full reevaluation of the remaining by-products

Tutor/es: Sonia Cozzano, Ana Curutchet

Obtención del título: 2019

Palabras Clave: full fat rice bran proteins functional ingredients green extraction

EN MARCHA

DOCTORADO

Doctorado en Biotecnología (2023)

Universidad de la República, Facultad de Ciencias ,Uruguay

Título de la disertación/tesis/defensa: Obtención de extractos con propiedades bioactivas a partir del orujo de Vitis vinifera L. cv. Tannat: aplicación de tecnologías verdes, estudio de biotransformación y evaluación de su efecto neuroprotector

Tutor/es: Adrián Aicardo

Financiación:

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

Programa de Doctorado en Ciencias de la Alimentación (2023)

Universidad Autónoma de Madrid, CIAL ,España

Título de la disertación/tesis/defensa: Obtención de extractos con propiedades bioactivas a partir del orujo de Vitis vinifera L. cv. Tannat: aplicación de tecnologías verdes, estudio de biotransformación y evaluación de su efecto neuroprotector

Tutor/es: Miguel Herrero

Financiación:

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

Formación complementaria

CONCLUIDA

CURSOS DE CORTA DURACIÓN

Procesos Fermentativos de la Industria Cervecera y Vitivinícola (10/2025 - 11/2025)

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química, Uruguay
60 horas

Abordaje médico-nutricional de enfermedades no transmisibles metabólicas y neurocognición (09/2025 - 10/2025)

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Medicina, Uruguay
55 horas

Compuestos bioactivos y alimentos funcionales. Desarrollo y aplicación en la industria alimentaria (08/2022 - 11/2022)

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química, Uruguay

Bioestadística (07/2022 - 11/2022)

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Medicina / proinbio, Uruguay
90 horas

10th BfR-Summer Academy on Risk Assessment and Risk Communication in Food Safety (09/2022 - 09/2022)

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Bundesinstitut für Risikobewertung, Alemania
30 horas

Modelo y diseño de ensayos en la búsqueda de nuevas terapias (07/2022 - 07/2022)

Sector Organizaciones Privadas sin Fines de Lucro/Sociedades Científico-Tecnológicas / Institut Pasteur de Montevideo / Institut Pasteur de Montevideo, Uruguay
20 horas

Ultra-procesados: ¿Qué son y cómo afectan la salud y el derecho a la alimentación adecuada? (03/2022 - 04/2022)

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Escuela de Nutrición, Uruguay
30 horas

International Training for Safer Food (03/2022 - 03/2022)

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Max Rubner Institut, Alemania
18 horas

Repensando los sistemas alimentarios (08/2021 - 11/2021)

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ingeniería, Uruguay

Alimentos y Proceso Salud-Enfermedad (08/2021 - 10/2021)

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Medicina, Uruguay

Vida útil de alimentos (06/2021 - 07/2021)

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química, Uruguay

Tecnologías de revalorización de residuos y subproductos agroalimentarios (04/2021 - 05/2021)

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química, Uruguay

Consultoría en Evaluación de Riesgos en Inocuidad de Alimentos (11/2020 - 04/2021)

Sector Extranjero/Internacional/Otros / University of Minnesota / Fernando Sampedro - Consultor Internacional, Estados Unidos

Rotulado nutricional frontal. ¿Por qué y para qué? (03/2021 - 03/2021)

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Escuela de Nutrición , Uruguay

Unravelling solutions for future food problems (10/2020 - 10/2020)

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Utrecht University , Holanda
15 horas

Introducción a Data Science: Programación Estadística con R (08/2020 - 08/2020)

Sector Extranjero/Internacional/Otros / UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE MÉXICO , México

Sistemas de Gestión Ambiental en la Práctica (09/2019 - 10/2019)

Sector Empresas/Privado / Empresa Privada / LSQA , Uruguay

IDB13x: AGRIMONITOR: política agropecuaria, seguridad alimentaria y cambio climático (09/2018 - 10/2018)

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Banco Interamericano de Desarrollo , Estados Unidos
40 horas

PARTICIPACIÓN EN EVENTOS

II Escola de Proteômica da Sociedade Brasileira de Proteômica (BrProt), II Escola de Metabolômica Integrada e evento satélite HPMI (Host-Pathogen Interaction Meeting) (2025)

Tipo: Seminario

Institución organizadora: Sociedade Brasileira de Proteômica, Brasil

Alcance geográfico: Regional

Palabras Clave: metabolômica

European School for Metabolomics (EUSM2024) (2024)

Tipo: Seminario

Institución organizadora: Universidad de Granada, España

Alcance geográfico: Internacional

Palabras Clave: Metabolômica NMR Fluxômica MS Metabolômica de célula única

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 /Inocuidad

CIENCIAS MÉDICAS Y DE LA SALUD

Ciencias de la Salud /Nutrición, Dietética /Alimentos funcionales, Propiedades bioactivas

CIENCIAS AGRÍCOLAS

Otras Ciencias Agrícolas /NO CORRESPONDE /Valorización de subproductos de la industria agroalimentaria

Actuación profesional

SECTOR EDUCACIÓN SUPERIOR/PÚBLICO - UNIVERSIDAD DE LA REPÚBLICA - URUGUAY

Facultad de Medicina / Centro de Investigaciones Biomédicas (CEINBIO), Unidad Académica de Bioquímica

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

Funcionario/Empleado (10/2025 - a la fecha) Trabajo relevante

Asistente 20 horas semanales
Escalafón: No Docente

ACTIVIDADES

PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO

AI-Driven Discovery and Commercialization of High-Value Bio-materials for Global Market (10/2025 - a la fecha)

En el marco del programa de mejoramiento genético nacional de boniato (*Ipomea batatas*) del INIA, me centraré en la caracterización de boniatos color púrpura, zanahoria y rubí por su potencial en alto contenido de componentes bioactivos, aplicando técnicas avanzadas (HPLC-MS/MS).

20 horas semanales
Integrante del Equipo
En Marcha
Equipo: M. Rajchman

SECTOR GOBIERNO/PÚBLICO - LABORATORIO TECNOLÓGICO DEL URUGUAY - URUGUAY

Latitud - Fundación LATU / Área de Inocuidad

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

Funcionario/Empleado (09/2025 - a la fecha) Trabajo relevante

Investigador 2 10 horas semanales
Diseño y ejecuto proyectos de I+D que impulsan la innovación en empresas del sector alimentario, con especial énfasis en la inocuidad y la extensión de la vida útil de los productos

Colaborador (07/2023 - 08/2025)

Investigador 1 20 horas semanales
Diseño y ejecuto proyectos de I+D que impulsan la innovación en empresas del sector alimentario, con especial énfasis en la inocuidad y la extensión de la vida útil de los productos

Colaborador (11/2019 - 06/2023)

Investigador 1 40 horas semanales
Diseño y ejecuto proyectos de I+D que impulsan la innovación en empresas del sector alimentario, con especial énfasis en la inocuidad y la extensión de la vida útil de los productos

ACTIVIDADES

PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO

AI-Driven Discovery and Commercialization of High-Value Bio-materials for Global Market (09/2025 - a la fecha)

Desarrollo de bebida fermentada con propiedades bioactivas a partir de soja y hongos nativos
1 horas semanales
Integrante del Equipo
Concluido
Equipo: M. Rajchman

Optimización del recurso agua en cultivo hidropónico (01/2022 - 09/2022)

Código: HPI_X_2021_1_166284 Ejecución de tratamientos de las muestras y evaluación de resultados. Apoyo en la redacción de informes
6 horas semanales
Integrante del Equipo
Concluido
Financiación:
Agencia Nacional de Investigación e Innovación, Uruguay, Apoyo financiero
Equipo: M. Rajchman

SERVICIO TÉCNICO ESPECIALIZADO

Diagnósticos de inocuidad y vida útil (11/2019 - 06/2023)

10 horas semanales

SECTOR EXTRANJERO/INTERNACIONAL/OTROS - ESPAÑA

Universidad Autónoma de Madrid / Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

Becario (06/2023 - 08/2025) Trabajo relevante

Estudiante de Doctorado en Ciencias de la Alimentación 40 horas semanales

Ejecución de los primeros dos años de mi Doctorado en Ciencias de la Alimentación en UAM, tutorada por el Dr. Adrián Aicardo (Facultad de Medicina, UdelaR) y el Dr. Miguel Herrero (UAM-CSIC, España), y el Prof. Dr. Rafael Radi (Facultad de Medicina, UdelaR) como Asesor Externo

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

Facultad de Ingeniería y Tecnologías

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

Funcionario/Empleado (08/2019 - 12/2020)

3 horas semanales

ACTIVIDADES

DOCENCIA

Ingeniería de Alimentos (08/2019 - 12/2020)

Grado

Responsable

Asignaturas:

Laboratorio de física, 21 horas, Teórico-Práctico

Ingeniería de Alimentos (08/2020 - 12/2020)

Grado

Asistente

Asignaturas:

Probabilidad y estadística, 30 horas, Teórico-Práctico

SECTOR EMPRESAS/PRIVADO - EMPRESA PRIVADA - URUGUAY

Altama S.A.

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

Funcionario/Empleado (09/2018 - 04/2020)

Asistente de asuntos regulatorios 25 horas semanales

SECTOR EMPRESAS/PRIVADO - EMPRESA PRIVADA - URUGUAY

Xocolat

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

Funcionario/Empleado (05/2018 - 08/2018)

Asistente de Calidad 48 horas semanales

CARGA HORARIA

Carga horaria de docencia: Sin horas
Carga horaria de investigación: 58 horas
Carga horaria de formación RRHH: Sin horas
Carga horaria de extensión: Sin horas
Carga horaria de gestión: 2 horas

Producción científica/tecnológica

Producción bibliográfica

ARTÍCULOS PUBLICADOS

ARBITRADOS

Green extraction of bioactives from *Vitis vinifera* L. cv. Tannat pomace and chemical characterization by comprehensive two-dimensional liquid chromatography (LC × LC) (Completo, 2025) Trabajo relevante

MIKAELA RAJCHMAN , LIDIA MONTERO , AICARDO, A. , RADI, R , MIGUEL HERRERO
Journal of Chromatography A, v.: 1751 p.:466030 2025

Lugar de publicación: Netherlands

ISSN: 00219673

DOI: [10.1016/j.chroma.2025.466030](https://doi.org/10.1016/j.chroma.2025.466030)

<https://doi.org/10.1016/j.chroma.2025.466030>

WEB OF SCIENCE™ Scopus 

Recent advances in dietary phytochemicals against Alzheimer's disease: extraction and multitarget evaluation of their effects (Completo, 2025) Trabajo relevante

MIKAELA RAJCHMAN , LIDIA MONTERO , ALBERTO VALDÉS , MIGUEL HERRERO
Current Opinion in Food Science, v.: 63 p.:101312 2025

Lugar de publicación: Netherlands

ISSN: 22147993

DOI: [10.1016/j.cofs.2025.101312](https://doi.org/10.1016/j.cofs.2025.101312)

<https://doi.org/10.1016/j.cofs.2025.101312>

WEB OF SCIENCE™ Scopus 

Sustainable hydroponic cultivation in Uruguay: a case study on the application of rainwater harvesting for ready-to-eat produce operations (Completo, 2025)

MIKAELA RAJCHMAN , INÉS MARTÍNEZ , RONNY PELAGGIO , DIANA MÍGUEZ
Sustainability Science and Technology, v.: 2 p.:44002 2025

Medio de divulgación: Otros

E-ISSN: 29773504

DOI: [10.1088/2977-3504/ae047f](https://doi.org/10.1088/2977-3504/ae047f)

<https://doi.org/10.1088/2977-3504/ae047f>



Green extraction of rice bran proteins and full revaluation of the remaining by-products (Completo, 2022) Trabajo relevante

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

Cereal Chemistry, v.: 99 1, p.:184 - 193, 2022

Palabras clave: antioxidants full-fat rice bran functional ingredients green extraction response surface methodology rice protein concentrate

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Revalorización de subproductos

Medio de divulgación: Internet

ISSN: 00090352

E-ISSN: 19433638

DOI: [10.1002/cche.10462](https://onlinelibrary.wiley.com/doi/abs/10.1002/cche.10462)

<https://onlinelibrary.wiley.com/doi/abs/10.1002/cche.10462>

WEB OF SCIENCE™ Scopus

Application of high hydrostatic pressure for the reduction of STEC on raw ground beef patties and its impact on physicochemical properties: pH and color (Completo, 2021)

Inés Martínez Bernié , Paula Mussio Forteza , JORCIN S , Mikaela Rajchman , LÓPEZ-PEDEMONTE, T.

Food Science and Technology, v.: 151 p.:1 - 7, 2021

Palabras clave: Food safety objective High hydrostatic pressure E. coli O157:H7 Raw ground beef patties Big six STEC

Áreas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Internet

ISSN: 00236438

E-ISSN: 10961127

DOI: [10.1016/j.lwt.2021.112126](https://doi.org/10.1016/j.lwt.2021.112126)

<https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0023643821012792>

WEB OF SCIENCE™ Scopus®

LIBROS

Starch: Progress in Food Applications (Participación , 2025) Publicado

GUILHERME DALLARMI SORITA , WILSON DANIEL CAICEDO CHACON , MIKAELA RAJCHMAN , EDUARDO LEONARSKI , Starch: Progress in Food Applications

Editorial: Springer Nature Switzerland , Cham

Tipo de publicación: Divulgación

DOI: [10.1007/978-3-031-98732-8_9](https://doi.org/10.1007/978-3-031-98732-8_9)

Referado

Escrito por invitación

Medio de divulgación: Otros

ISSN/ISBN: 9783031987311

https://doi.org/10.1007/978-3-031-98732-8_9

Capítulos:

Starch in Plant-based Foods

Página inicial 191, Página final 216

PUBLICACIÓN DE TRABAJOS PRESENTADOS EN EVENTOS

Biotransformation and neuroprotective effects of a phenolic-rich extract from Vitis Vinifera L. cv Tannat pomace (2026)

M. Rajchman , Lidia Montero , Alberto Valdés , Miguel Herrero , RADI, R , AICARDO, A.

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: Alzheimer's Association International Conference® Neuroscience Next

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2026

Medio de divulgación: Otros

Advances analytical assessment of phenolic compounds from Tannat grape pomace: bioaccessibility and metabolite profiling after simulated digestion (2025)

M. Rajchman , Miguel Herrero , AICARDO, A. , Alberto Valdés , RADI, R , Lidia Montero

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: XII European Conference on Analytical Chemistry EUROANALYSIS

Ciudad: Barcelona

Año del evento: 2025

Medio de divulgación: Otros

Chemical characterization of the valorized winery byproduct Vitis vinifera L. cv. Tannat pomace by comprehensive two-dimensional liquid chromatography (LC x LC) (2025)

M. Rajchman , Lidia Montero , AICARDO, A. , RADI, R , Miguel Herrero

Publicado

Completo
Evento: Nacional
Descripción: XXIII Meeting of the Spanish Society of Chromatography and Related Techniques (SECyTA)
Ciudad: Pamplona
Año del evento: 2025
Medio de divulgación: Otros
Presentación oral

Study of the biotransformation and neuroprotective effects of a phenolic compound-rich extract from *Vitis vinifera* L. cv. Tannat pomace (2025)

M. Rajchman , Alberto Valdés , AICARDO, A. , Miguel Herrero , RADI, R , Lidia Montero
Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: 34th International Satellite Conference on Bioactive Compounds and Functional Foods
Ciudad: Madrid
Año del evento: 2025
Medio de divulgación: Otros

Downstream valorization of *Vitis vinifera* L. cv. Tannat pomace through green technologies (2024)

M. Rajchman
Publicado
Completo
Evento: Regional
Descripción: 3er Encuentro Ibérico de Fluidos Supercríticos
Ciudad: Ourense
Año del evento: 2024
Medio de divulgación: Papel
Financiación/Cooperación:
Agencia Nacional de Investigación e Innovación / Beca, Uruguay

Exposure assessment to inorganic arsenic from rice consumption in Uruguay (2023)

M. Rajchman , MARIA A. BILLIRIS , RAQUEL HUERTAS , Verger, M. , ROEL, A. , Inés Martínez Bernié
Publicado
Completo
Evento: Internacional
Descripción: International Conference on Food Contaminants 2023
Ciudad: Campinas
Año del evento: 2023
Medio de divulgación: Otros

Cosecha de agua de lluvia para la producción de cultivos hidropónicos listos para el consumo (2023)

M. Rajchman , Inés Martínez Bernié , Yemira Zabala , Ronny Pelaggio Ettlin , MIGUEZ, D.
Publicado
Completo
Evento: Internacional
Descripción: INNOVA 2023
Ciudad: Montevideo
Año del evento: 2023
Medio de divulgación: Otros

Multiple barrier technologies to remove disinfection byproducts and other pollutants for water reuse in hydroponic farming to promote food safety and reduced environmental impact (2023)

Inés Martínez Bernié , M. Rajchman , Yemira Zabala , Ronny Pelaggio Ettlin , MIGUEZ, D.
Publicado
Completo
Descripción: SETAC LA 2023
Ciudad: Montevideo
Año del evento: 2023
Medio de divulgación: Otros

Obtención de extractos con propiedades bioactivas a partir del orujo de Vitis vinifera L. cv. Tannat (2023)

M. Rajchman
Publicado
Resumen
Descripción: Divulga NextGen
Año del evento: 2023
Medio de divulgación: Pelicula Video
<https://youtu.be/RDiSlqFO73o>

Obtención de extractos con propiedades bioactivas a partir del orujo de Vitis vinifera L. cv. Tannat (2023)

M. Rajchman
Publicado
Resumen
Evento: Nacional
Descripción: CIAL Forum 2023
Ciudad: Madrid
Año del evento: 2023
Medio de divulgación: Papel

Otros datos relevantes

PREMIOS, HONORES Y TÍTULOS

2º Premio a la mejor Comunicación Oral presentado en la XXIII Meeting of the Spanish Society of Chromatography and Related Techniques (SECyTA2024) (2024)

(Nacional)
SECyTA
XIX Edición de los Premios José Antonio García Domínguez - Sociedad Española de Cromatografía y Técnicas Afines

Beca para doctorados en el exterior en áreas estratégicas (2023)

(Nacional)
Agencia Nacional de Investigación e Innovación
Beca para realizar el doctorado en modalidad de cotutela entre la Universidad Autónoma de Madrid (España) y la Universidad de la República (Uruguay)

Beca completa a la Excelencia Académica (2013)

(Nacional)
Universidad Católica del Uruguay

JURADO/INTEGRANTE DE COMISIONES EVALUADORAS DE TRABAJOS ACADÉMICOS

Impacto de la bioconversión de subproductos agroindustriales en la composición nutricional y funcional del Tenebrio molitor: un enfoque sostenible. (2025)

Candidato: María Cecilia Di Cono Barlocco
Tipo Jurado: Tesis/Monografía de grado
M. Rajchman
Ingeniería de Alimentos / Sector Educación Superior/Privado / Universidad Católica del Uruguay / Facultad de Ingeniería y Tecnologías / Uruguay
País: Uruguay
Idioma: Español

Concentración sostenible de proteínas de semilla de Cannabis Sativa L: química verde y nuevos concentrados funcionales para la industria de proteínas alternativas (2024)

Candidato: Joaquín Presa
Tipo Jurado: Tesis/Monografía de grado
M. Rajchman
Ingeniería de Alimentos / Sector Educación Superior/Privado / Universidad Católica del Uruguay / Facultad de Ingeniería y Tecnologías / Uruguay

Indicadores de producción

ACTIVIDADES	6
Proyectos Investigación Desarrollo	3
Docencia	2
Servicio Técnico Especializado	1
PRODUCCIÓN BIBLIOGRÁFICA	16
Artículos publicados en revistas científicas	5
Completo	5
Trabajos en eventos	10
Libros y Capítulos	1
Capítulos de libro publicado	1