



CECILIA ABIRACHED  
ALONZO

Dra. Ing. Alim.

[abirached@fq.edu.uy](mailto:abirached@fq.edu.uy)

### SNI

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías

Categorización actual: Nivel I (Activo)

Fecha de publicación: 14/12/2018  
Última actualización SNI: 14/12/2018

## Datos Generales

### INSTITUCIÓN PRINCIPAL

Universidad de la República/ Facultad de Química - UDeLaR/ Departamento de ciencia y tecnología de los alimentos / Uruguay

### DIRECCIÓN INSTITUCIONAL

Institución: Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR / Sector Educación Superior/Público

Dirección: General Flores 2124 / 11800 / Montevideo, Montevideo, Uruguay

Teléfono: (598) 29242675

Correo electrónico/Sitio Web: [abirached@fq.edu.uy](mailto:abirached@fq.edu.uy) [www.fq.edu.uy](http://www.fq.edu.uy)

## Formación

### Formación académica

#### CONCLUIDA

#### DOCTORADO

##### Doctorado en Química (UDELAR-PEDECIBA) (2006 - 2012)

Universidad de la República - Facultad de Química - UDeLaR, Uruguay

Título de la disertación/tesis: Aislamiento y estudio de las propiedades funcionales de las fracciones 11S y 7S de proteínas de semilla de soja

Tutor/es: Maria Cristina Añón, Luis Alberto Panizzolo, Patrick Moyna

Obtención del título: 2012

Palabras Clave: Proteínas soja propiedades funcionales

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Coloidal / Química de Alimentos

#### GRADO

##### Ingeniería de Alimentos (1996 - 2004)

Universidad de la República - Facultad de Química - UDeLaR, Uruguay

Título de la disertación/tesis:

Obtención del título: 2005

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Propiedades funcionales de proteínas

### Formación complementaria

#### CONCLUIDA

#### CURSOS DE CORTA DURACIÓN

##### Análisis de alimentos avanzado (01/2013 - 01/2013)

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

8 horas

Palabras Clave: Foodomics

##### Técnicas para presentaciones orales (01/2010 - 01/2010)

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR,  
Uruguay  
8 horas

**Estabilización de productos biológicos por congelación y liofilización (01/2010 - 01/2010)**

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ingeniería - UDeLaR,  
Uruguay  
18 horas

**Métodos Separativos (01/2008 - 01/2008)**

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

**Educación científica y epistemología (01/2006 - 01/2006)**

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ingeniería - UDeLaR,  
Uruguay  
35 horas

**Introducción a la metrología y control de procesos II (01/2006 - 01/2006)**

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR,  
Uruguay  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías /

**Introducción a la metrología y control de procesos I (01/2006 - 01/2006)**

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR,  
Uruguay  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías /

**Motivación en el aula universitaria (01/2005 - 01/2005)**

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

**Herramientas para la Mejora de la Calidad (01/2004 - 01/2004)**

Sector Extranjero/Internacional/Redes Internacionales / Redes Internacionales / Instituto  
Uruguayo de Normas Técnicas , Uruguay  
24 horas

**Control Estadístico de la Calidad (01/2004 - 01/2004)**

Sector Extranjero/Internacional/Redes Internacionales / Redes Internacionales / Instituto  
Uruguayo de Normas Técnicas , Uruguay  
24 horas

**Gestión de la Calidad: Fundamentos (UNIT-ISO 9004:2000). (01/2004 - 01/2004)**

Sector Extranjero/Internacional/Redes Internacionales / Redes Internacionales / Instituto  
Uruguayo de Normas Técnicas , Uruguay  
27 horas

**PARTICIPACIÓN EN EVENTOS**

**Curso Iberoamericano red Lacfun-CYTED: ¿Procesos y productos en la valorización y aprovechamiento de subproductos y recursos autóctonos? (2018)**

Tipo: Otro  
Institución organizadora: Universidad de la Sabana-CYTED, Colombia  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

**VII Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CICYTAC 2018) (2018)**

Tipo: Congreso  
Institución organizadora: Gobierno de Córdoba, Argentina  
Áreas de conocimiento:

**Reducción de azúcares en alimentos (2018)**

Tipo: Otro

Institución organizadora: Impulsa Alimentos, Uruguay

Areas de conocimiento:

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

**XI Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA 2017) (2017)**

Tipo: Congreso

Institución organizadora: Instituto Chileno de Ingeniería para Alimentos A.G. (IChIA, A.G.), Chile

Palabras Clave: Ingeniería de Alimentos

Areas de conocimiento:

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

**VII Conferencia Internacional de Proteínas y Coloides Alimentarios-CIPCA VII (2017)**

Tipo: Congreso

Institución organizadora: UBA y UNLP, Argentina

Palabras Clave: Proteínas

Areas de conocimiento:

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

**8° Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos-INNOVA 2017 (2017)**

Tipo: Simposio

Institución organizadora: Latitud, Uruguay

Palabras Clave: Procesos: mitos y tendencias Inocuidad: mitos y evolución Convergencia tecnológica: evolución y tendencias

Areas de conocimiento:

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

**AOCS Annual Meeting and Industry Showcases (2017)**

Tipo: Encuentro

Institución organizadora: AOCS, Estados Unidos

Palabras Clave: alimentos emulsiones

Areas de conocimiento:

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

**CIIAL 2016-Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (2016)**

Tipo: Congreso

Institución organizadora: AIALU, Uruguay

Palabras Clave: alimentos ingeniería

Areas de conocimiento:

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

**INNOVA 2015+X CIBIA (2015)**

Tipo: Congreso

Institución organizadora: Laboratorio Tecnológico del Uruguay, Uruguay

Palabras Clave: alimentos tecnologías

Areas de conocimiento:

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

**106th AOCS Annual Meeting & Expo (2015)**

Tipo: Encuentro

Institución organizadora: American Oil Chemists' Society, Estados Unidos

Palabras Clave: emulsions

Areas de conocimiento:

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

**Aprovechamiento de subproductos lácteos y frutihortícolas y valorización de recursos autóctonos para la producción de alimentos funcionales, promoviendo el desarrollo de zonas económicamente vulnerables (2015)**

Tipo: Taller

Institución organizadora: Programa iberoamericano de ciencia y tecnología para el Desarrollo (CYTED), Argentina

Palabras Clave: subproductos valorización

Áreas de conocimiento:

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

#### **Bioeconomía 2014 (2014)**

Tipo: Simposio

Institución organizadora: Ministerio de Ciencia, Tecnología e Innovación Productiva, Presidencia de la Nación Argentina, Argentina

Palabras Clave: alimentos Innovación

Áreas de conocimiento:

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

#### **XIV Seminario Latinoamericano y V Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos Ciencia e innovación una alianza para el bienestar (2014)**

Tipo: Seminario

Institución organizadora: Universidad de Costa Rica, ASCOTA, ALACCTAy CITA, Costa Rica

Áreas de conocimiento:

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

#### **III Reunión Interdisciplinaria de Tecnología y Procesos Químicos-Riteq 2014 (2014)**

Tipo: Encuentro

Institución organizadora: PLAPIQUI y Universidad Nacional de Córdoba, Argentina

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería de Procesos Químicos /

#### **FoodInnova 2014 (2014)**

Tipo: Congreso

Institución organizadora: Universidad Nacional de Entre Ríos y Universidad Politécnica de Valencia, Argentina

Áreas de conocimiento:

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

#### **INNOVA 2013 (2013)**

Tipo: Simposio

Institución organizadora: LATU, Uruguay

#### **Latin American Symposium of Food Science Food Science Impact on Nutrition and Health (2013)**

Tipo: Simposio

Institución organizadora: UNICAMP, Brasil

Áreas de conocimiento:

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

#### **16th World Congress of Food Science and Technology-IUFoST 2012 (2012)**

Tipo: Congreso

Institución organizadora: IUFoST-nternational Union of Food Science and Technology, Brasil

Palabras Clave: Food Science Technology

Áreas de conocimiento:

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

#### **Primer Congreso Iberoamericano de Ingenieros Alimentarios (CIIAL) (2012)**

Tipo: Congreso

Institución organizadora: Asociación de Ingenieros Alimentarios del Uruguay (AIALU), Uruguay

Áreas de conocimiento:

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

#### **XIII CONGRESO CYTAL (2011)**

Tipo: Congreso

Institución organizadora: Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios (AATA), Argentina

Áreas de conocimiento:

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

### **VI Jornadas Internacionales de Proteínas y Coloides Alimentarios - JIPCA VI (2011)**

Tipo: Congreso

Institución organizadora: Universidad de Buenos Aires (UBA), Argentina

Palabras Clave: Proteínas coloides alimentarios

Areas de conocimiento:

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

### **Seminario para Autores (2009)**

Tipo: Seminario

Institución organizadora: ANII-Elsevier, Uruguay

Palabras Clave: Autores Publicaciones científicas

### **ENAQUI 2009 (2009)**

Tipo: Encuentro

Institución organizadora: PEDECIBA Química, Uruguay

Palabras Clave: Ciencias Químicas

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica /

### **INNOVA 2009 (2009)**

Tipo: Simposio

Institución organizadora: LATU, Uruguay

Palabras Clave: alimentos

Areas de conocimiento:

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

### **Seminario Alérgenos y Reacciones Adversas (2007)**

Tipo: Seminario

Institución organizadora: AIALU, Uruguay

### **Curso: Vida Útil Acelerada de Alimentos (2004)**

Tipo: Seminario

Institución organizadora: Facultad de Química, Uruguay

### **Asistencia al XIII Seminario Latinoamericano y del Caribe, Ciencia y Tecnología de Alimentos (2004)**

Tipo: Seminario

Institución organizadora: ALACCTA, Uruguay

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Prpiedades funcionales de proteínas

### **Curso: Aplicaciones Novedosas de Hidrocoloides en la Industria Alimentaria (2003)**

Tipo: Seminario

Institución organizadora: Facultad de Química, Uruguay

### **Jornada de Actualización en Panificación (2003)**

Tipo: Seminario

Institución organizadora: Facultad de Química, Uruguay

### **Conferencias sobre Nuevas tecnologías en lácteos: alta presión en yogurt y caseína (2003)**

Tipo: Simposio

Institución organizadora: Universidad Católica, Uruguay

### **Curso: Estabilidad de Aceites, Grasas y Alimentos Grasos (2003)**

Tipo: Seminario

Institución organizadora: Facultad de Química, Uruguay

### **Curso: La Textura de los Alimentos. Medición y Aplicación en la Industria (2003)**

Tipo: Seminario

Institución organizadora: Facultad de Química, Uruguay

### **Curso de Tecnología de la Panificación y Productos de Panadería (2002)**

Tipo: Seminario

Institución organizadora: Facultad de Química, Uruguay

### **IV Simposio y Exposición de la sección de América Latina y el Caribe de AOAC Internacional (2001)**

Tipo: Simposio

Institución organizadora: AOAC, Uruguay

Áreas de conocimiento:

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

### **Primeras Jornadas Técnicas de Ciencia y Tecnología de Carnes y Alimentos (2001)**

Tipo: Congreso

Institución organizadora: Revista Carnes, Uruguay

### **Curso/Taller FAO (2001)**

Tipo: Taller

Institución organizadora: AOAC, Uruguay

### **Asistencia a las Sextas Jornadas de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (2001)**

Tipo: Congreso

Institución organizadora: SUCTAL, Uruguay

## **Idiomas**

### **Inglés**

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

### **Portugués**

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/Propiedades bioactivas de proteínas

### **INGENIERÍA Y TECNOLOGÍA**

Otras Ingenierías y Tecnologías /Alimentos y Bebidas /Alimentos

### **INGENIERÍA Y TECNOLOGÍA**

Otras Ingenierías y Tecnologías /Alimentos y Bebidas/Propiedades funcionales de proteínas y carbohidratos

### **INGENIERÍA Y TECNOLOGÍA**

Otras Ingenierías y Tecnologías /Alimentos y Bebidas/Propiedades emulsionantes e interfaciales

## **Actuación profesional**

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

Facultad de Química - UDeLaR

### **VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN**

#### **Funcionario/Empleado (06/2017 - a la fecha)**

Profesor adjunto ,40 horas semanales / Dedicación total

Escalafón: Docente

Grado: Grado 3

Cargo: Efectivo

**Funcionario/Empleado (04/2011 - 06/2017)**

Asistente ,40 horas semanales / Dedicación total  
Escalafón: Docente  
Grado: Grado 2  
Cargo: Efectivo

**Funcionario/Empleado (07/2009 - 04/2011)**

Docente Asistente Grado 2 ,20 horas semanales  
Escalafón: Docente  
Grado: Grado 2  
Cargo: Interino

**Becario (05/2008 - 12/2010)**

Asistente Grado 2 ,40 horas semanales  
Beca de Posgrado equivalente a Grado 1, 40hs semanales, Convenio LATU-Facultad de Química. Desde 1 de mayo de 2008 a 30 de abril de 2009. Beca de Posgrado equivalente a Grado 2, 40hs semanales, Convenio LATU-Facultad de Química. Desde 1 de mayo de 2009 a 31/12/2010.  
Escalafón: Docente  
Grado: Grado 2  
Cargo: Interino

**Funcionario/Empleado (11/2002 - 06/2009)**

Docente Ayudante Grado 1 ,20 horas semanales  
Escalafón: Docente  
Grado: Grado 1  
Cargo: Interino

**ACTIVIDADES****LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN****Propiedades funcionales de macromoléculas (en particular proteínas y carbohidratos). (11/2002 - a la fecha)**

La línea Propiedades funcionales de macromoléculas (en particular proteínas y polisacáridos). Las propiedades funcionales estudiadas son: la solubilidad, espumantes, emulsionantes y reológicas. . Carbohidratos: "De la bioprospección a la biorrefinería: Desarrollo de estrategias para la valorización de la flora arbórea nativa del Uruguay"  
10 horas semanales  
Facultad de Química, Departamento de Ciencia y Tecnología de los Alimentos , Integrante del equipo  
Equipo: PANIZZOLO , MEDRANO , FRANCO FRAGUAS, E. , BONIFACINO, C.  
Areas de conocimiento:  
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Coloidal / Química de Alimentos

**Propiedades antioxidantes de péptidos (03/2011 - a la fecha)**

Actualmente los alimentos se están considerando no solamente como fuente de nutrientes para el mantenimiento y crecimiento corporal sino también como un importante recurso para obtener compuestos fisiológicamente activos conocidos como alimentos funcionales. Existen determinados fragmentos específicos de las proteínas de la dieta que además de su valor nutricional tienen actividad biológica y regulan procesos fisiológicos. Por este motivo muchos investigadores se están interesando en los productos de la hidrólisis de proteínas, ya que estos fragmentos inactivos en el seno de la proteína de origen presentan propiedades especiales una vez liberados.  
5 horas semanales  
Facultad de Química, Departamento de Ciencia y Tecnología de los Alimentos , Integrante del equipo  
Equipo: PANIZZOLO , MEDRANO , LATORRE , FERNÁNDEZ , IRAZUSTA, A.  
Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Alimentos

**Estudio de las propiedades emulsionantes e interfaciales de proteínas obtenidas a partir de subproductos agroindustriales (02/2013 - a la fecha)**

Esta línea surgió como una rama de la línea de propiedades funcionales de macromoléculas en la que realicé mi tesis de doctorado. Se trabaja con subproductos de la industria agroalimentaria

obteniendo aislados y/o concentrados proteicos buscando que tengan propiedades interfaciales para ser utilizados como emulsionantes en la industria alimentaria. Particularmente, se ha trabajado con proteínas de soja y se está trabajando con concentrados proteicos de salvado de arroz y del suero lácteo. Recientemente ha sido aceptado para publicación un trabajo en el Journal of the American Oil Chemists Society (revista internacional referada) sobre la relación existente entre las propiedades emulsionantes de las proteínas de soja y sus propiedades interfaciales. En cuanto al salvado de arroz, estoy dirigiendo la tesis de postgrado de Carla Bonifacino, en la cual se obtienen concentrados proteicos y se aplican técnicas de ultrasonido para mejorar la estabilidad de las emulsiones de salvado de arroz, la cual es una tecnología innovadora. También, dentro de esta línea estoy co-dirigiendo la tesis de doctorado de Josiane Kilian (URI- Erechim-Brasil) titulada Recuperação de proteínas do soro de leite e aplicação em produtos alimentícios com propriedades funcionais. Los vínculos que se tienen con los grupos de la Dra. Añón (CIDCA-UNLP-Argentina), del Dr. Jorge Wagner (LIFTA-UNQ-Argentina), Dra. Eunice Valduga (URI-Erechim-Brasil), la Dra. Pilar Buera (UBA-Argentina) y la Dra. Patricia Risso (UNR-Argentina) a través de proyectos, postgrados e intercambios por medio de pasantías, han dado un gran impulso a esta línea, mediante trabajos en conjunto y permitirán continuar con un constante crecimiento. Cabe destacar que se continuará profundizando en la temática ya que los conocimientos logrados en esta línea serán de gran utilidad no solo del punto de vista científico-tecnológico sino también para los cursos de grado y posgrado que se dictan en la UDELAR.

Mixta

20 horas semanales

Facultad de Química, Departamento de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Coordinador o Responsable

Equipo: PANIZZOLO, FRANCO FRAGUAS, E., BONIFACINO, C.

Palabras clave: Proteínas emulsiones propiedades interfaciales subproductos industriales

Areas de conocimiento:

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

#### **Química de la Reacción de Maillard (11/2002 - 12/2015)**

En la línea de investigación de Química de la reacción de Maillard consiste en: . Investigación en sistemas modelos básicos . Investigación en sistemas alimentarios tal como miel. Se llevó adelante el trabajo: Estudio del desarrollo de pardeamiento no enzimático en miel.

1 horas semanales

Facultad de Química, Departamento de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Integrante del equipo

Equipo: PANIZZOLO, MEDRANO, RODRÍGUEZ

Palabras clave: Reacción de Maillard Miel

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Coloidal / Química de Alimentos

#### **Modificación de propiedades funcionales de proteínas mediante reacción de Maillard. (01/2003 - 12/2013)**

Las líneas de investigación: Propiedades funcionales de macromoléculas y Química de la reacción de Maillard se enlazan en esta otra línea de investigación en el trabajo: Obtención de proteínas lácteas glicosiladas y evaluación de las modificaciones en las propiedades funcionales de las mismas.

4 horas semanales

Facultad de Química, Departamento de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Integrante del equipo

Equipo: PANIZZOLO, MEDRANO, ABIRACHED

Palabras clave: Reacción de Maillard Proteínas lácteas

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Coloidal / Química de Alimentos

#### **PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO**

##### **?Estudio de las propiedades funcionales (antioxidantes y emulsificantes) en semillas de sésamo? (10/2018 - a la fecha)**

En la actualidad existe un gran interés en el desarrollo de procesos medioambientalmente limpios de extracción, susceptibles de sustituir a los procesos tradicionales que emplean solventes orgánicos. Los requisitos de estos nuevos procesos son: su carácter "verde" (GRAS, Generally-Recognized-As-Safe), que permite garantizar la ausencia de contaminación en los productos e ingredientes obtenidos, y su eficacia, inocuidad y selectividad. Por tanto, es interesante el estudio de procesos de extracción y purificación de compuestos y extractos con actividad funcional (y alto valor añadido) a partir de fuentes naturales. Por lo tanto, en el presente proyecto estudiarán las



propiedades antioxidantes del aceite y emulsificantes de las proteínas de semillas de sésamo negro. Para lo cual se evaluarán dos mecanismos de extracción de aceite a partir de las semillas. Se evaluará la extracción supercrítica mediante el uso de dióxido de carbono como fluido supercrítico y la extracción por Soxhlet mediante el uso de solvente (hexano). Se estudiarán las ventajas y desventajas de cada método a partir del análisis de los extractos obtenidos así como también del rendimiento alcanzado por las distintas metodologías. Para la evaluación de dichos extractos se procederá por un lado a un análisis de caracterización por Cromatografía de Gases (GC) y por otro lado se medirá el contenido de polifenoles totales a través del método Folin-Ciocalteu y por HPLC (high performance liquid chromatography) se determinarán los tocoferoles presentes. También, se evaluará la capacidad antioxidante de los extractos obtenidos por el método de DPPH y al ser adicionados en aceites comestibles a través del método Rancimat (oxidación acelerada). Los resultados se podrán comparar con la capacidad de otros antioxidantes sintéticos usados en la actualidad en la industria de alimentos como por ejemplo: el butilhidroxitolueno (BHT) y butilhidroxianisol (BHA). A partir del residuo proveniente de las extracciones supercrítica y por Soxhlet, llamado harina de sésamo, se obtendrán aislados proteicos por medio de precipitación isoeléctrica, estimando su contenido total por el método de Kjeldahl. Se estudiará la solubilidad de los concentrados a pH 3 y 8 y su perfil térmico por Calorimetría Diferencial de Barrido (DSC). Se estudiará las propiedades interfaciales de las proteínas mediante la determinación de la cinética de absorción a la interfase y la reología interfacial. Se prepararán emulsiones aceite en agua con ambos concentrados a los dos pH de trabajo y determinará la estabilidad de las mismas. De esta forma se evaluará cuál de los concentrados tiene mejores propiedades tensoactivas.

15 horas semanales

Facultad de Química, Departamento de Ciencia y Tecnología de los Alimentos  
Investigación

Coordinador o Responsable

En Marcha

Financiación:

Dirección para el desarrollo de la ciencia y el conocimiento, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: Cecilia ABIRACHED ALONZO

Areas de conocimiento:

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

**APROVECHAMIENTO DE SUBPRODUCTOS LÁCTEOS Y FRUTIHORTÍCOLAS Y VALORIZACIÓN DE RECURSOS AUTÓCTONOS PARA LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS FUNCIONALES, PROMOVRIENDO EL DESARROLLO DE ZONAS ECONÓMICAMENTE VULNERABLES. (LACFUN) (01/2015 - a la fecha)**

La actividad rural implica la generación de residuos que generalmente se desechan de la manera más fácil y al menor costo. Por eso en su mayor parte se emplean como relleno de terrenos, para compostaje o se recuperan como alimento para ganado. Se requieren esfuerzos intensivos para recuperar de ellos principios activos de importancia económica para industrias alimentarias, farmacéuticas y cosméticas, de manera accesible. El objetivo de la Red es aportar al desarrollo sustentable de comunidades y establecimientos rurales productoras de lácteos y frutihortícolas, brindando las herramientas que permitan la recuperación de principios bioactivos y la utilización integral de residuos. -Se identificarán principios a recuperar de los desechos lácteos y frutihortícolas de regiones desérticas. Los mismos se emplearán para aumentar la funcionalidad de alimentos a través de: a) presentar poder antioxidante b) aumentar valor nutritivo c) sustituir ingredientes sintéticos y/o d) ofrecer actividades que favorezcan el mantenimiento de la salud, con la premisa de promover una nutrición óptima. Estos estudios suponen una revalorización de desechos y disminución de los residuos y su tratamiento. Ello permite disminuir el costo total del proceso y aumentar la sustentabilidad del medio ambiente, a la vez que se favorece el desarrollo de zonas económicamente vulnerables.

1 hora semanales

Investigación

Integrante del Equipo

En Marcha

Financiación:

CYTED, España, Cooperación

Equipo: PANIZZOLO, MEDRANO, RODRÍGUEZ, BUERA, PILAR (Responsable), ROZYCKI, S., CEAGLIO, J., GAUCHAT, V., ROJAS BALCAZAR, E., FREIRE COSTA, F., ROBERT CANALES, P., QUINTANILLA, M.X., RUFÍAN HENARES, J.A., ALAMILLA BELTRÁN, L., FERNÁNDEZ, A. M., FERREIRA CHIESA, F., VILARÓ, P., FISZMAN, S., CONTRERAS, J., FERNÁNDEZ VARELA, A.A., NAZARENO, M., JUDIS, M.A., RISSO, P.

Palabras clave: APROVECHAMIENTO DE SUBPRODUCTOS VALORIZACIÓN DE RECURSOS AUTÓCTONOS ALIMENTOS FUNCIONALES

Areas de conocimiento:

**Desarrollo de paté a partir de hongos (*Pleurotus ostreatus*) como aperitivo saludable (12/2017 - a la fecha)**

El objetivo es desarrollar una formulación de paté vegano utilizando plantas aromáticas como conservante natural. Para ello se deberá optimizar la formulación del paté en base a la receta tradicional elaborada por la empresa, evaluar la incorporación de 3 hierbas aromáticas como antioxidante natural y estudiar la vida útil del producto final mediante estudios fisicoquímicos, microbiológicos y sensoriales. La propuesta aborda la temática de nutrición y salud que es una línea de investigación prioritaria tanto a nivel nacional como internacional por lo que el interés industrial está reflejado en esta propuesta. Se espera que los resultados puedan ser transferidos a la industria dado que se generarían mejoras económicas al obtener productos con un alto valor agregado. Los objetivos propuestos se corresponden con las exigencias actuales a nivel internacional para la propuesta de nuevos alimentos. Se prevé la obtención de resultados que permitan establecer las condiciones más adecuadas para la elaboración de aperitivos saludables con la utilización de conservantes naturales. Desde el punto de vista social esta investigación contribuirá a la ampliación de alternativas de prevención de enfermedades prevalentes a través del uso de ingredientes funcionales en alimentos. Desde el punto de vista de la salud el poder generar esta opción de alimentos saludables que inhiba la aparición de complicaciones relacionadas con la diabetes o hipertensión genera una disminución en costos de salud. PROYECTO APROBADO QUE COMIENZA A EJECUTARSE EN MARZO DE 2018

2 horas semanales

Facultad de Química-UDELAR, Departamento de Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Investigación

Integrante del Equipo

En Marcha

Financiación:

Comisión Sectorial de Investigación Científica - UDeLaR, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: PANIZZOLO, MEDRANO, RODRÍGUEZ (Responsable), IRIGARAY, B., IRAZUSTA, A., SEGURA, N. (Responsable), GÁMBARO

Palabras clave: Desarrollo de producto

Areas de conocimiento:

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

**Evaluación de las propiedades tecnofuncionales y bioactivas de concentrados proteicos obtenidos por hidrólisis enzimática de salvado de arroz desgrasado (12/2017 - a la fecha)**

El interés actual radica en revalorizar el Salvado de arroz desgrasado (SAD) proveniente de la industria arrocera, mediante la obtención de concentrados obtenidos por hidrólisis enzimática que permitan mejorar las propiedades tecnofuncionales y bioactivas para en un futuro ser empleados en productos alimenticios. El objetivo general de este proyecto es evaluar la influencia de distintos grados de hidrólisis sobre las propiedades espumantes, de hidratación, antioxidantes e hipertensivas del concentrado de salvado de arroz desgrasado (CSAD). Para ello se obtendrán CSAD con distintos grados de hidrólisis enzimática (CSAD-H), determinando su composición en proteínas, lípidos, carbohidratos digeribles, fibra dietaria total y minerales como cenizas. Se estudiarán la influencia de los distintos grados de hidrólisis sobre las propiedades espumantes e hidratantes de los CSAD-H. Se evaluará la capacidad antioxidante y el contenido de polifenoles en CSAD y CSAD-H antes y después de someterlos a un proceso de simulación digestiva gástrica completa in vitro. Se evaluará el efecto de los péptidos liberados mediante hidrólisis enzimática de las proteínas sobre la actividad antioxidante antes y después de ser sometidos a una simulación digestiva gástrica completa in vitro. Se determinará la actividad antihipertensiva de los CSAD y CSAD-H. EN PROYECTO COMENZARA A EJECUTARSE EN 2018

2 horas semanales

Facultad de Química-UDELAR, Departamento de Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Investigación

Integrante del Equipo

En Marcha

Alumnos encargados en el proyecto:

Maestría/Magister:1

Financiación:

Comisión Sectorial de Investigación Científica - UDeLaR, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: PANIZZOLO, MEDRANO, PALAZOLO, G., BONIFACINO, C. (Responsable)

Palabras clave: salvado de arroz

Areas de conocimiento:

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

### **OBTENCIÓN DE CONCENTRADOS PROTEICOS A PARTIR DEL SALVADO DE ARROZ, CARACTERIZACIÓN Y EVALUACIÓN (11/2015 - 10/2017)**

Proyecto de investigación Fundamental Fondo Clemente Estable - 2014 FCE\_1\_2014\_1\_104768  
En el presente trabajo se obtendrán concentrados proteicos a partir de salvado de arroz y por medio de técnicas novedosas como pueden ser los tratamientos con ultrasonido y enzimático, aplicados tanto por separado como combinados sobre los mismos, se buscará obtener diferentes fracciones con diferentes propiedades funcionales como ser la de retención de agua, espesantes, propiedades espumantes y emulsionantes. Las fracciones se caracterizarán y se estudiarán las propiedades interfaciales de los concentrados obtenidos para poder realizar una correlación entre las características estructurales de las proteínas componentes del aislado, las propiedades interfaciales y las propiedades funcionales. Esto le dará un nuevo enfoque a los conocimientos que ya se tienen sobre las propiedades de las proteínas de salvado de arroz, para en una etapa posterior poder evaluar su aplicabilidad como ingredientes alimentarios.

15 horas semanales

Facultad de Química, Departamento de Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Investigación

Coordinador o Responsable

Concluido

Alumnos encargados en el proyecto:

Pregrado:1

Maestría/Magister:1

Financiación:

Agencia Nacional de Investigación e Innovación, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: PANIZZOLO, MEDRANO, ABIRACHED (Responsable), PALAZOLO, G., CABEZAS, D., WAGNER, J., FRANCO FRAGUAS, E., BONIFACINO, C.

Palabras clave: propiedades funcionales CONCENTRADOS PROTEICOS CARACTERIZACIÓN

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Propiedades funcionales de proteínas

### **RECUPERAÇÃO DE PROTEINAS DO SORO DE LEITE E APLICAÇÃO EM PRODUTOS ALIMENTÍCIOS COM PROPRIEDADES FUNCIONAIS (01/2014 - 12/2016)**

El objetivo central de este proyecto es la concentración y fraccionamiento de proteínas de suero de leche a través de la tecnología de separación por membrana, la purificación y caracterización de las fracciones y la posterior aplicación de la proteína concentrada y/o aislada en el desarrollo de productos alimenticios. Los objetivos específicos se subdividen en dos pasos: A) Concentración, fraccionamiento, purificación y caracterización de fracciones de suero de leche, en esta etapa es que tendremos participación en la evaluación de las propiedades funcionales. B) Aplicación de los concentrados y/o aislados de proteínas en productos alimenticios como ser bebidas lácteas fermentadas, yogures y helados.

1 hora semanales

Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e Missões Departamento de

Investigación

Integrante del Equipo

Concluido

Alumnos encargados en el proyecto:

Doctorado:1

Financiación:

Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico, Brasil, Apoyo financiero

Equipo: PANIZZOLO, MEDRANO, VALDUGA, E. (Responsable), STEFFENS, J., CONCÓRDIA, M., SÁVIO, J., STEFFENS, C., ZENI, J., KILIAN, J.

Areas de conocimiento:

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

### **De la bioprospección a la biorrefinería: Desarrollo de estrategias para la valorización de la flora arbórea nativa del Uruguay (12/2013 - 04/2015)**

La búsqueda de vías para la implementación de la bioeconomía y de la economía verde a nivel mundial ha puesto de manifiesto la importancia estratégica de la obtención de productos alternativos en diferentes ramas de la industria. Uno de sus pilares es la apuesta al cambio progresivo de la industria tradicional de altos costos en recursos naturales y materias primas hacia una industria sostenible, intensiva en usos del conocimiento y orientada al diseño de procesos altamente eficientes y a la obtención de productos con cada vez más valor agregado. Esta transición implica la creación de condiciones propicias al fomento de la innovación en las actividades industriales y en los sistemas de producción para el cumplimiento estricto con todos los

requerimientos ambientales y de bioseguridad. En este contexto, los recursos naturales de los bosques, y más específicamente su biodiversidad, han cobrado un papel clave. La obtención de productos alternativos derivados de los recursos naturales de los bosques y más específicamente de su biodiversidad adquiere un papel estratégico en diferentes ramas de la industria. En Uruguay, el monte nativo representa el 44% de la superficie forestada del país, superando levemente las plantaciones actuales con Eucalyptus (40%). Sin embargo, el aprovechamiento de la flora arbórea nativa se ha limitado, hasta ahora, a la simple extracción de productos maderos convencionales. La obtención de biomateriales, asociados a metabolitos secundarios (taninos, polifenoles, resinas, gomas, glicósidos, fitosteroles, etc.) de esta flora, abre campos de investigación e innovación viables desde diferentes perspectivas que han sido identificados como de muy alto impacto por el Gabinete Productivo y el Consejo Sectorial de la Madera: -Los metabolitos secundarios, sintetizados en bajos volúmenes, constituyen productos de alto valor agregado en diferentes procesos industriales. -Su existencia es reportada en la flora arbórea del Uruguay. -El uso de biomateriales cobra alta prioridad en escenarios de manejo sustentable de los recursos naturales y de búsqueda de vías de implementación de bioeconomía y de economía verde. Este proyecto apunta a la identificación y obtención de metabolitos secundarios de especies arbóreas nativas, como insumos para la innovación en biomateriales de generación avanzada, a través de estudios biológicos, químicos, bioquímicos y biotecnológicos. Se prevé la identificación de los posibles cuellos de botellas científicos y tecnológicos para su producción a escala, así como el desarrollo de alternativas tecnológicas y de procesos para su producción a escala banco.

1 hora semanales

INIA Tacuarembó Polo de Desarrollo de Química CUT-Facultad de Química

Desarrollo

Integrante del Equipo

Concluido

Alumnos encargados en el proyecto:

Maestría/Magister:1

Financiación:

INIA Tacuarembó, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: BENNADJI, Z. (Responsable), CASTILLO, D., OLIVARO, C., SOULÉ, S., MENENDEZ, P., PANIZZOLO, L., FERREIRA, F., VILARÓ, P.

Áreas de conocimiento:

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

Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas /

### **Obtención de compuestos bioactivos de sub-productos de origen vegetal. Aplicación en alimentación y salud. (12/2011 - 12/2012)**

Objetivo General: Revalorización de sub-productos del procesamiento de alimentos de origen vegetal mediante a través de su aplicación en Alimentación y Salud. Los primeros estudios se realizarán empleando como materia prima salvado de arroz por el interés económico que este producto tiene para el país socio y a nivel internacional. Objetivos específicos:1) Aislar diferentes fracciones proteicas presentes en el salvado de arroz (mayoritarias y minoritarias incluyendo proteínas BBI). 2) Caracterizar desde el punto de vista estructural y fisicoquímico las fracciones proteicas obtenidas. 3) Extracción, identificación y caracterización de compuestos fitoquímicos bioactivos no proteicos. 4) Evaluar las propiedades biológicas in vitro e las fracciones proteicas (antioxidante, inmunorreactividad, anticancerígena) y de los extractos compuestos por fitoquímicos no proteicos (antioxidante, antiglicante, antimicrobiana y anticancerígena). 5) Estableciendo su mecanismo de acción in vitro e in vivo. 6) Evaluar las propiedades de hidratación (adsorción, absorción y retención de agua) e interacciones con aceite (absorción y retención de aceite) de las distintas fracciones proteicas obtenidas correlacionándolas con sus propiedades estructurales y fisicoquímicas. 7) Aplicación de los compuestos aislados y caracterizados en la elaboración de nuevos alimentos funcionales destinados principalmente al adulto mayor (productos de panadería).

2 horas semanales

CIAL-CSIC-UAM-Cytal, Facultad de Química, Udelar

Investigación

Integrante del Equipo

En Marcha

Alumnos encargados en el proyecto:

Pregrado:1

Doctorado:2

Financiación:

Institución del exterior, Cooperación

Equipo: PANIZZOLO, MEDRANO (Responsable), ABIRACHED, MALDONADO, LATORRE, DEL CASTILLO (Responsable), HERRERO, IBÁÑEZ, MOLINA-ROSELL, MORALES NAVAS, CIFUENTES, MARTÍNEZ, COZZANO, DÍAZ DELLAVALLE, HERNÁNDEZ POMI, CABRAL

### **Obtención de aislado de proteínas de salvado de arroz y estudio de sus propiedades funcionales (04/2009 - 03/2011)**

En el presente proyecto se pretende obtener aislados de proteínas de salvado de arroz y realizar el estudio de sus propiedades funcionales y a su vez evaluar su uso tecnológico. Para alcanzar dicho objetivo y lograr los conocimientos requeridos para la obtención de este tipo de ingredientes, se estudiará cuáles son las mejores condiciones de extracción de modo de obtener los aislados con mayor rendimiento, se analizarán las características estructurales de las proteínas de salvado de arroz (tamaño molecular, composición, estabilidad térmica y el grado de conformación nativa, hidrofobicidad superficial), se estudiarán las propiedades funcionales dependientes de las propiedades superficiales (formación y estabilidad de emulsiones, formación y estabilidad de espumas) y se comparará dichas propiedades con las de otros aislados de proteínas comerciales. Se ha seleccionado las proteínas de salvado de arroz como objeto de estudio dado su alto valor nutricional, su probable amplio espectro de propiedades funcionales y el hecho que el salvado de arroz es un producto abundante en Uruguay. Además se propone la obtención de productos de alto valor agregado, a partir de una materia prima usada básicamente como alimento animal.

5 horas semanales

Facultad de Química, Departamento de Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Investigación

Integrante del Equipo

Concluido

Alumnos encargados en el proyecto:

Pregrado:3

Financiación:

Comisión Sectorial de Investigación Científica - UDeLaR, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: PANIZZOLO (Responsable), ARAUJO, ABIRACHED, MALDONADO, ROCHA

Palabras clave: propiedades funcionales salvado de arroz

Areas de conocimiento:

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

### **Estudio de las propiedades emulsionantes de las proteínas glicinina y conglucina de semilla de soja (04/2007 - 03/2009)**

En el presente proyecto se pretende fraccionar las proteínas de soja para obtener la glicinina y la  $\beta$ -conglucina y realizar el estudio de especies tensoactivas de uso alimentario. Se espera que las fracciones presenten una mejora de las propiedades funcionales respecto al aislado proteico de soja que se encuentra disponible comercialmente y que ha sido ampliamente estudiado. Para alcanzar dicho objetivo y lograr los conocimientos requeridos para la obtención de este tipo de ingredientes, se analizarán las características estructurales de fracciones de proteínas de soja tamaño molecular, composición, grado de desnaturalización, hidrofobicidad expuesta. Se estudiarán las propiedades funcionales dependientes de las propiedades superficiales (formación y estabilidad de emulsiones). Paralelamente se analizará el efecto de la incorporación de alginato a la glicinina, la  $\beta$ -conglucina y al aislado proteico de soja. Se ha seleccionado la soja como objeto de estudio dado su alto valor nutricional, el amplio espectro de propiedades funcionales que exhiben sus proteínas y el hecho que es una materia prima fácilmente disponible en América del Sur y en particular en el MERCOSUR. Además se propone la obtención de productos de alto valor agregado, a partir de una materia prima usada básicamente como alimento animal.

20 horas semanales

UDELAR-Facultad de Química, Departamento de Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Investigación

Integrante del Equipo

Concluido

Alumnos encargados en el proyecto:

Pregrado:1

Doctorado:2

Financiación:

Comisión Sectorial de Investigación Científica - UDeLaR, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: PANIZZOLO (Responsable), MEDRANO, ARAUJO

Palabras clave: glicinina y conglucina propiedades emulsionantes

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Coloidal / Química de Alimentos

### **Aislamiento y estudio de las propiedades funcionales de las fracciones 11S y 7S de proteínas de semilla de soja (11/2007 - 03/2009)**

En el presente proyecto se pretende fraccionar las proteínas de soja y realizar el estudio de

especies tensoactivas de uso alimentario. Se espera que las fracciones presenten una mejora de las propiedades funcionales respecto al aislado proteico de soja que se encuentra disponible comercialmente y que ha sido ampliamente estudiado. Para alcanzar dicho objetivo y lograr los conocimientos requeridos para la obtención de este tipo de ingredientes, se analizaran las características estructurales de fracciones de proteínas de soja tamaño molecular, composición, grado de desnaturalización, hidrofobicidad expuesta. Se estudiarán las propiedades funcionales dependientes de las propiedades superficiales (capacidad de espumado) y otras que dependen del tamaño y conformación de la molécula como la viscosidad de soluciones realizadas con las proteínas fraccionadas por precipitación isoeléctrica. Se ha seleccionado la soja como objeto de estudio dado su alto valor nutricional, el amplio espectro de propiedades funcionales que exhiben sus proteínas y el hecho que es una materia prima fácilmente disponible en América del Sur y en particular en el MERCOSUR. Además se propone la obtención de productos de alto valor agregado, a partir de una materia prima usada básicamente como alimento animal.

20 horas semanales

UDELAR-Facultad de Química , Departamento de Ciencia y Tecnología de los Alimentos  
Investigación

Integrante del Equipo

Concluido

Alumnos encargados en el proyecto:

Pregrado:1

Doctorado:1

Equipo: PANIZZOLO , MEDRANO (Responsable) , ARAUJO

Palabras clave: propiedades funcionales proteínas de semilla de soja

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Coloidal / Química de Alimentos

#### **Obtención de proteínas lácteas glicosiladas y evaluación de las modificaciones en las propiedades funcionales de las mismas (01/2006 - 12/2007 )**

Las proteínas lácteas, proteínas del suero y caseínas, son utilizadas por sus propiedades funcionales en la elaboración de diversos alimentos. La glicosilación de los grupos amino de las proteínas a través de su unión covalente con grupos carbonilos de azúcares reductores, mediante la conocida Reacción de Maillard, aparece como un modo eficaz de modificar sus propiedades funcionales y la actividad biológica. Esto se debe a cambios físicos y químicas como son el tamaño, la forma, la composición, la carga neta y la distribución de cargas, la relación hidrofobicidad/hidrofiliidad, las estructuras secundarias, terciarias y cuaternarias, la flexibilidad o rigidez molecular y la capacidad de interactuar con otros componentes del alimento. Además a diferencia de otros métodos de modificación de proteínas no requiere el uso de aditivos químicos que podrían suponer un problema en la alimentación. En el presente proyecto se pretende desarrollar distintos compuestos originados por la unión de carbohidratos con proteínas de suero lácteo vía reacción de Maillard, con el fin de poder utilizarlos como ingredientes funcionales en alimentación. Se espera que presenten una mejora de las propiedades funcionales y biológicas respecto a las proteínas de suero original. Para conseguir este objetivo se seleccionaran las condiciones óptimas de reacción que conduzcan a un grado adecuado de modificación, se elucidarán los cambios estructurales inducidos por la glicosilación y se determinarán las propiedades funcionales de las proteínas modificadas.

20 horas semanales

UDELAR-Facultad de Química , Departamento de Ciencia y Tecnología de los Alimentos  
Investigación

Integrante del Equipo

Concluido

Alumnos encargados en el proyecto:

Pregrado:1

Doctorado:1

Equipo: PANIZZOLO (Responsable) , MEDRANO , ABIRACHED

Palabras clave: propiedades funcionales hidrolisis enzimática proteínas de soja

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Coloidal / Química de Alimentos

#### **Modificación de propiedades funcionales de proteínas de soja por hidrólisis enzimática (01/2002 - 12/2003 )**

El propósito de este proyecto es desarrollar nuevas especies tensoactivas de uso alimentario a partir de proteínas de soja parcialmente hidrolizadas y mezclas de polipéptidos - hidrocoloides. Para alcanzar dicho objetivo y lograr los conocimientos requeridos para la obtención de este tipo de ingredientes, se analizaran las características estructurales de los productos de hidrólisis (tamaño molecular, composición, secuencia, grado de desnaturalización, estructura secundaria,

hidrofobicidad expuesta, contenidos de grupos SH libres y SS) y se estudiarán las propiedades funcionales dependientes de las propiedades superficiales (capacidad de emulsificación y de espumado) de las proteínas modificadas enzimáticamente. Paralelamente se analizará el efecto de la incorporación de alginato a algunos productos de hidrólisis seleccionados de acuerdo a las características estructurales - funcionales que presenten. Se ha seleccionado la harina de soja como sustrato dado su alto valor nutricional, el amplio espectro de propiedades funcionales que exhiben sus proteínas y el hecho que es una materia prima fácilmente disponible en América del Sur y en particular en el MERCOSUR. Además se propone la obtención de productos de alto valor agregado, a partir de una materia prima usada básicamente como alimento animal.

20 horas semanales

Facultad de Química, Departamento de Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Investigación

Integrante del Equipo

Concluido

Alumnos encargados en el proyecto:

Pregrado:1

Doctorado:1

Financiación:

Comisión Sectorial de Investigación Científica - UDeLaR, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: PANIZZOLO (Responsable), MEDRANO, ABIRACHED

Palabras clave: Proteínas soja hidrólisis enzimática

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Coloidal / Química de Alimentos

## **DIRECCIÓN Y ADMINISTRACIÓN**

**(12/2015 - 06/2017)**

Facultad de Química, UDELAR, Departamento de Ciencia y tecnología de los Alimentos

1 horas semanales

## **DOCENCIA**

### **Ingeniería de Alimentos (11/2002 - a la fecha)**

Grado

Asistente

Asignaturas:

Análisis de Alimentos, 4 horas, Práctico

Análisis de Alimentos, 4 horas, Teórico

Química de Alimentos, 4 horas, Teórico

Laboratorio de Química de Alimentos, 4 horas, Práctico

Areas de conocimiento:

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

### **Doctorado en Química (UDELAR-PEDECIBA) (03/2015 - a la fecha)**

Doctorado

Asistente

Asignaturas:

☑ Compuestos bioactivos y alimentos funcionales: desarrollo y aplicación en la industria alimentaria, 2 horas, Teórico-Práctico

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Compuestos bioactivos y alimentos funcionales

### **Química Farmacéutica (07/2014 - a la fecha)**

Grado

Organizador/Coordinador

Asignaturas:

Bromatología y Nutrición, 2 horas, Teórico

Areas de conocimiento:

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

### **Química Farmacéutica (06/2013 - 07/2014)**

Grado

Asistente  
Asignaturas:  
Bromatología y Nutrición, 1 horas, Teórico  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

## **EXTENSIÓN**

### **(11/2002 - a la fecha )**

UDELAR-Facultad de Química, Departamento de Ciencia y Tecnología de los Alimentos  
1 horas

### **Semana de la Ciencia y la Tecnología-El fantasma de los alimentos procesados (06/2015 - a la fecha )**

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

### **¿Cómo ayuda el estudio la Ciencia y la Tecnología de los Alimentos a disminuir el hambre y a tener alimentos seguros?-Semana C y T (06/2018 - a la fecha )**

Semana C y T-MEC 1 horas  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

### **Alimentación saludable-Semana de la Ciencia y la Tecnología (06/2016 - 06/2017 )**

Semana de la Ciencia y la Tecnología-MEC 1 horas  
Áreas de conocimiento:  
Ciencias Médicas y de la Salud / Otras Ciencias Médicas / Otras Ciencias Médicas / Nutrición y Tecnología de Alimentos

## **PASANTÍAS**

### **(08/2008 - 08/2008 )**

Universidad Nacional de La Plata, CIDCA  
40 horas semanales  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Propiedades funcionales de proteínas

### **(12/2007 - 12/2007 )**

Universidad Nacional de La Plata, CIDCA  
40 horas semanales  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Propiedades funcionales de proteínas

### **(10/2007 - 10/2007 )**

Universidad Nacional de La Plata, CIDCA  
40 horas semanales

### **(05/2007 - 05/2007 )**

Universidad Nacional de La Plata, CIDCA  
40 horas semanales

## **GESTIÓN ACADÉMICA**

### **Miembro suplente del Claustro de Facultad de Química (03/2012 - a la fecha )**

UDELAR, Facultad de Química  
Participación en cogobierno

### **Miembro titular del Claustro de Facultad de Química (09/2018 - a la fecha )**

Facultad de Química Participación en cogobierno , 1 horas semanales



**Suplente de representante de grados 1 y 2 de la Comisión Directiva del Departamento de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (09/2015 - 06/2017 )**

Facultad de Química-UDELAR, Departamento de Ciencia y Tecnología de los Alimentos  
Participación en consejos y comisiones

**Integrante de COSSET (06/2011 - 03/2015 )**

UDELAR, Facultad de Química  
Participación en consejos y comisiones

**Responsable (suplente) de Seguridad del departamento de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (06/2012 - 03/2015 )**

Facultad de Química, Departamento de Ciencia y Tecnología de los Alimentos  
Otros

**Responsable titular del área seguridad del Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos (12/2008 - 06/2012 )**

UDELAR, Facultad de Química  
Otros

**Miembro suplente del Claustro de Facultad, orden docente (03/2010 - 02/2012 )**

UDELAR, Facultad de Química  
Participación en cogobierno

**Integrante del grupo de Seguridad y Salud Ocupacional (SYSO) de Facultad de Química (03/2009 - 06/2011 )**

UDELAR, Facultad de Química  
Participación en consejos y comisiones

**SECTOR EDUCACIÓN SUPERIOR/PÚBLICO - PROGRAMA DE DESARROLLO DE LAS CIENCIAS BÁSICAS - URUGUAY**

**VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN**

**Otro (05/2013 - a la fecha)**

Investigador Nivel 3, 40 horas semanales / Dedicación total

**ACTIVIDADES**

**LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN**

**Propiedades antioxidantes de péptidos (05/2013 - a la fecha )**

Mixta  
5 horas semanales , Integrante del equipo  
Equipo:

**Propiedades funcionales de macromoléculas (en particular proteínas y carbohidratos) (05/2013 - a la fecha )**

20 horas semanales , Integrante del equipo  
Equipo:

**Propiedades emulsionantes e interfaciales de proteínas extraídas de residuos agroindustriales (11/2015 - a la fecha )**

Mixta  
15 horas semanales , Coordinador o Responsable  
Equipo: PANIZZOLO , FRANCO FRAGUAS, E. , BONIFACINO, C.  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

## **Modificación de propiedades funcionales de proteínas mediante reacción de Maillard (05/2013 - 12/2013)**

5 horas semanales , Integrante del equipo

Equipo:

### **DOCENCIA**

#### **(03/2015 - a la fecha)**

Doctorado

Asistente

Asignaturas:

Compuestos bioactivos y alimentos funcionales. Desarrollo y Aplicación en la Industria Alimentaria, 6 horas, Teórico-Práctico

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Compuestos bioactivos y propiedades funcionales

### **EXTENSIÓN**

#### **(11/2014 - 11/2014)**

PEDECIBA, Área Química

5 horas

Areas de conocimiento:

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

### **CAPACITACIÓN/ENTRENAMIENTOS DICTADOS**

#### **(02/2014 - 02/2014)**

Programa Acortando Distancias: ANII-PEDECIBA-PROCIENCIA. Orientadora de la pasantía que realizo el Prof. Alberto Censato, Docente de Enseñanza Secundaria. Tema: emulsiones alimentarias 30 horas semanales

Areas de conocimiento:

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

### **SECTOR EDUCACIÓN SUPERIOR/PÚBLICO - UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA - URUGUAY**

Universidad Tecnológica

### **VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN**

#### **Otro (03/2014 - a la fecha)**

Docente invitado ,1 hora semanal

Se enmarca dentro de un convenio UTEC-Facultad de Química

### **ACTIVIDADES**

### **DOCENCIA**

#### **Licenciatura en Ciencia y Tecnología de Lácteos (03/2016 - a la fecha)**

Grado

Invitado

Asignaturas:

CURSO NUTRICIÓN Y DESARROLLO DE PRODUCTOS, 1 horas, Teórico-Práctico

Areas de conocimiento:

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

#### **Licenciatura en Ciencia y Tecnología de Lácteos (09/2014 - 02/2015)**

Grado

Invitado

Asignaturas:

Análisis de Lácteos, 2 horas, Teórico-Práctico  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Lácteos

**SECTOR ORGANIZACIONES PRIVADAS SIN FINES DE LUCRO/ORGANIZACIONES NO GUBERNAMENTALES - ORGANIZACIONES SIN FINES DE LUCRO - URUGUAY**

Asociación de Ingenieros Alimentarios del Uruguay

**VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN**

**Otro (12/2016 - a la fecha)**

Vicepresidente ,1 hora semanal

**Otro (12/2014 - 12/2016)**

Secretaria ,1 hora semanal

**Otro (12/2012 - 11/2014)**

Vicepresidente ,3 horas semanales

**Otro (12/2010 - 11/2012)**

Secretaria ,3 horas semanales

**Otro (06/2009 - 12/2010)**

Vocal de la comisión Directiva ,5 horas semanales

**ACTIVIDADES**

**DIRECCIÓN Y ADMINISTRACIÓN**

**(12/2016 - a la fecha )**

AIALU  
1 horas semanales

**(12/2014 - 12/2016 )**

AIALU  
1 horas semanales

**(12/2012 - 11/2014 )**

AIALU  
3 horas semanales

**Secretaria de la Comisión Directiva (12/2010 - 11/2012 )**

3 horas semanales

**Vocal de Comisión directiva (06/2009 - 12/2010 )**

5 horas semanales

**CARGA HORARIA**

Carga horaria de docencia: 10 horas  
Carga horaria de investigación: 20 horas  
Carga horaria de formación RRHH: 7 horas  
Carga horaria de extensión: 1 hora  
Carga horaria de gestión: 2 horas

**Producción científica/tecnológica**

Desde mi ingreso a la UdelaR, he tenido una gran evolución en mi carrera como investigadora. He recibido el título de Doctor en Química, he ingresado al Régimen de Dedicación Total y como investigador en PEDECIBA Química. He sido responsable científico de un proyecto Fondo

Clemente Estable de la ANII y he participado como investigador activamente en otros nueve. Tengo ocho trabajos publicados en revistas científicas referadas y uno recientemente aprobado para publicación. Además, más de 35 presentaciones a congresos en formato póster y 7 presentaciones orales y 3 conferencias dictadas en congresos a nivel regional e internacional.

En la línea de investigación de Propiedades tecnofuncionales de macromoléculas realicé mi tesis de doctorado dirigida por los Dres. M.C. Añón (CIDCA-UNLP-Argentina), L.A. Panizzolo y P. Moyna (UDELAR). Durante la realización de la misma surgieron dos proyectos, uno de los cuales permitió la adquisición un tensiómetro dinámico de gota, equipo único en la región que permite la medida de la tensión y reología interfacial, especializándome en el uso e interpretación de resultados del mismo. A partir de esto, surgió una nueva rama de investigación: Estudio de las propiedades emulsionantes e interfaciales de proteínas obtenidas a partir de subproductos agroindustriales, la cual dirijo. En esta rama se busca revalorizar subproductos industriales obteniendo ingredientes tecnofuncionales (en particular agentes emulsionantes). Recientemente fue aceptado para publicación un trabajo sobre la relación existente entre las propiedades emulsionantes de las proteínas de soja y sus propiedades interfaciales. En octubre de 2017, finalicé un proyecto ANII-FCE, "Obtención de concentrados proteicos a partir de salvado de arroz, caracterización y evaluación de sus propiedades funcionales", como responsable científica del mismo y teniendo la participación docentes de la UDELAR y de la UNQ-Argentina. En el mismo se realizó parte de la tesis de maestría de la Lic. Carla Bonifacino, la cual dirijo. También se compró un equipo de ultrasonido con el cual se está trabajando para mejorar la estabilidad de las emulsiones, siendo ésta una tecnología innovadora.

Los vínculos realizados con el grupo de la Dra. Añón (CIDCA-UNLP-Argentina) a través de mi tesis de doctorado y los grupos del Dr. Jorge Wagner (LIFTA-UNQ-Argentina) y la Dra. Eunice Valduga (URI-Erechim-Brasil) a través de proyectos e intercambios por medio de pasantías, han dado un gran impulso a mi carrera como investigadora. Por ejemplo, la dirección en conjunto de la tesis de doctorado de Josiane Kilian (URI-Brasil) y de Carla Bonifacino (con Dr. Palazolo de UNQ). También, actualmente formo parte de la red CYTED 415RT0495 que coordina la Dra. Pilar Buera (UBA-Argentina) que permite la interacción con los grupos participantes de diferentes países de Iberoamérica.

He tenido una activa participación en la línea de investigación Propiedades bioactivas de alimentos, colaborando en proyectos y cursos de postgrado.

La línea de investigación que dirijo está relacionada con las otras dos anteriormente mencionadas, aportando al desarrollo de las mismas. Por todo lo mencionado me encuentro en una etapa de claro crecimiento como investigadora que me permitirá consolidar en el Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos (UdelAR).

## Producción bibliográfica

### ARTÍCULOS PUBLICADOS

#### ARBITRADOS

##### **Whey protein concentration by ultrafiltration and study of functional properties (Completo, 2018)**

Illtchenko, S., Preci, D., Bonifacino, C., Franco Fraguas, E., Steffens, C., PANIZZOLO, LUIS, Colet, R., Fernandes, I. A., ABIRACHED, C., Valduga, E., Steffens, J.

Ciência Rural, v.: 48 05, p.:1 - 11, 2018

Palabras clave: ultrafiltration whey solubility emulsion stability

Areas de conocimiento:

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

Lugar de publicación: Brasil

ISSN: 01038478

DOI: <http://dx.doi.org/10.1590/0103-8478cr20170807>

Scopus® WEB OF SCIENCE™ 

##### **Effect of Acid Modification of Soy Glycinin on its Interfacial and Emulsifying Properties (Completo, 2018)**

ABIRACHED, C., MEDRANO, AÑÓN, PANIZZOLO, L.

Journal of the American Oil Chemists Society (JAOCS), v.: 95 3, p.:313 - 323, 2018

Palabras clave: interfacial properties soy glycinin acid modification creaming destabilization

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

Lugar de publicación: Estados Unidos

Escrito por invitación  
ISSN: 0003021X  
DOI: [10.1002/aocs.12003](https://doi.org/10.1002/aocs.12003)  
Scopus® WEB OF SCIENCE™

**EFFECT OF ACID TREATMENT ON INTERFACIAL AND FOAM PROPERTIES OF SOY PROTEINS (Completo, 2015)**

ABIRACHED, C , MEDRANO , MOYNA , AÑÓN , PANIZZOLO  
Journal of Food Science and Engineering , v.: 5 1 , p.:1 - 13, 2015  
Palabras clave: Foams soy proteins gravitational drainage Ostwald ripening  
Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Propiedades funcionales de proteínas  
Medio de divulgación: Internet  
Lugar de publicación: Estados Unidos  
ISSN: 21595828  
DOI: [10.17265/2159-5828/2015.01.001](https://doi.org/10.17265/2159-5828/2015.01.001)  
[http://www.davidpublishing.org/journals\\_info.asp?jld=646](http://www.davidpublishing.org/journals_info.asp?jld=646)

**Correlation of average hydrophobicity, water/air interface surface rheological properties and foaming properties of proteins (Completo, 2012)**

MEDRANO , ABIRACHED, C , ARAUJO , PANIZZOLO , MOYNA , AÑÓN  
Food science and technology international, v.: 18 2 , p.:187 - 193, 2012  
Palabras clave: Foams soy proteins milk whey proteins interfacial properties  
Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Alimentos  
Medio de divulgación: Papel  
ISSN: 10820132  
DOI: [10.1177/1082013211415137](https://doi.org/10.1177/1082013211415137)  
<http://fst.sagepub.com/content/18/2/187>

Scopus® WEB OF SCIENCE™ [latindex](#)

**COMPARISON OF INTERFACIAL AND FOAMING PROPERTIES OF SOY AND WHEY PROTEIN ISOLATES (Completo, 2012)**

ABIRACHED, C , MEDRANO , ARAUJO , MOYNA , AÑÓN , PANIZZOLO  
Journal of Food Science and Engineering , v.: 2 7 12, p.:376 - 381, 2012  
Palabras clave: soy protein isolates whey protein isolates disproportion gravitational drainage  
Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Propiedades funcionales de proteínas  
Medio de divulgación: Papel  
Lugar de publicación: Estados Unidos de América  
ISSN: 21595828

**The Effect Of Glycation On Oil-Water Emulsion Properties Of betha-Lactoglobulin (Completo, 2012)**

MEDRANO , ABIRACHED, C , MOYNA , PANIZZOLO , AÑÓN  
Lebensmittel-Wissenschaft Und-Technologie-Food Science and Technology, v.: 5 2 , p.:253 - 260, 2012  
Palabras clave: glycation ð-lactoglobulin emulsion  
Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /  
Medio de divulgación: Papel  
Lugar de publicación: Elsevier  
ISSN: 00236438  
DOI: [10.1016/j.lwt.2011.06.017](https://doi.org/10.1016/j.lwt.2011.06.017)  
Scopus® WEB OF SCIENCE™

**Desestabilización de emulsiones aceite-agua preparadas con proteínas de soja (Completo, 2011)**

ABIRACHED, C , MEDRANO , PANIZZOLO , MOYNA , AÑÓN  
INNOTEC, 6 , p.:7 - 10, 2011

Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /  
Medio de divulgación: Papel  
Lugar de publicación: Montevideo, Uruguay  
ISSN: 16883691

[latindex](#)

**Influencia del pH en la estabilidad de emulsiones elaboradas con proteínas de salvado de arroz (Completo, 2011)**

MALDONADO, LATORRE, ROCHA, MEDRANO, ABIRACHED, C, PANIZZOLO  
INNOTEC, 6, p.:28 - 31, 2011

Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /  
Medio de divulgación: Papel  
Lugar de publicación: Montevideo, Uruguay  
ISSN: 16883691

[latindex](#)

**Estabilidad de espumas formuladas con proteínas de soja tratadas a pH ácido (Completo, 2010)**

MEDRANO, ABIRACHED, C, PANIZZOLO, MOYNA, AÑÓN  
INNOTEC, v.: 5 p.:58 - 62, 2010

Palabras clave: Estabilidad espumas proteínas des soja

Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Alimemtos  
Medio de divulgación: Papel  
ISSN: 16883691

[latindex](#)

**The effect of glycation on foam and structural properties of beta-lactoglobulin (Completo, 2009)**

MEDRANO, ABIRACHED, C, PANIZZOLO, MOYNA, AÑÓN  
Food Chemistry, v.: 113 1, p.:127 - 133, 2009

Palabras clave: glycation beta-lactoglobulin Foams

Áreas de conocimiento:  
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Coloidal / Química de Alimentos  
Medio de divulgación: Papel  
ISSN: 03088146

doi: 10.1016/j.foodchem.2008.07.036

[Scopus](#) WEB OF SCIENCE™

**ARTÍCULOS ACEPTADOS**

**ARBITRADOS**

**Development and Structural Behaviour of Soybean Gelato (Completo, 2018)**

Savio, J, Preci, D, Castelle, M, Manzolli, A, Fernandes, I, Junges, A, Colet, R., Carrão-Panizzi, M.,  
ABIRACHED, C, Steffens, J., Valduga, E.

Food Technology and Biotechnology, v.: 56 4, 2018

Palabras clave: gelato soybean viscosity crystallinity solubility stability

Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /  
Medio de divulgación: Otros  
Fecha de aceptación: 24/10/2018  
ISSN: 13309862

DOI: [10.17113/ftb.56.04.18.5710](https://doi.org/10.17113/ftb.56.04.18.5710)

<http://www.ftb.com.hr/>

En prensa

**LIBROS**

**Recuperación sostenible de residuos: manual de procedimientos para el desarrollo de procesos innovadores. Volumen 1. ( Participación, 2018)**

ABIRACHED, C , Medrano, A. , Panizzolo, L. , Rodriguez, A.  
Edición: ,  
Editorial: Editar Editora Associada Ltda, Juiz de Fora ? MG, Brasil  
Tipo de publicación: Divulgación  
Referado  
Escrito por invitación  
Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /  
Medio de divulgación: Internet  
ISSN/ISBN: 978-85-7851-226-2  
Financiación/Cooperación:  
Red Temática CYTED / Otra, España

Capítulos:  
Valorización de proteínas de soja y lactosuero provenientes de subproductos  
Organizadores: Fabiano Freire Costa  
Página inicial 235, Página final 259

## **PUBLICACIÓN DE TRABAJOS PRESENTADOS EN EVENTOS**

### **?Efecto del método de obtención de aislados de chía sobre sus propiedades espumantes? (2018)**

Resumen  
López, D. , Boeris, V. , Spelzini, D. , PANIZZOLO, LUIS , ABIRACHED, C

Evento: Internacional  
Descripción: VII Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CICYTAC 2018)  
Ciudad: Córdoba  
Año del evento: 2018  
Publicación arbitrada  
Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /  
Medio de divulgación: Internet  
Financiación/Cooperación:  
Programa Ibero-Americano de Ciencia y Tecnología para el Desarrollo / Cooperación, España  
<https://cicytac.cba.gov.ar/>

### **ESTUDIO DE LAS PROPIEDADES FUNCIONALES (ANTIOXIDANTES Y EMULSIFICANTES) EN SEMILLAS DE SÉSAMO (2018)**

Resumen  
JORGE, F. , DUTTO, E. , VELAZCO, L. , ABIRACHED, C , VIEITEZ

Evento: Internacional  
Descripción: III Congresso Óleos e Gorduras - International Meeting on Fats and Oils  
Ciudad: Campinas  
Año del evento: 2018  
Publicación arbitrada  
Palabras clave: sésamo  
Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /  
Medio de divulgación: Internet

### **. ?Estabilidad al almacenamiento de emulsiones o/w preparadas con concentrado de salvado de arroz rico en polisacáridos? (2018)**

Resumen  
BONIFACINO, C. , PANIZZOLO, LUIS , Palazolo, G.G , ABIRACHED, C

Evento: Internacional  
Descripción: VII Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CICYTAC 2018)  
Ciudad: Córdoba  
Año del evento: 2018  
Publicación arbitrada  
Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /  
Financiación/Cooperación:

**?Estudio comparativo de las propiedades emulsionantes de las proteínas de sésamo negro? (2018)**

Resumen

Jorge, F , Dutto, E. , Velazco, Lucía , VIEITEZ, I. , ABIRACHED, C

Evento: Internacional

Descripción: VII Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CICYTAC 2018)

Ciudad: Córdoba, Argentina

Año del evento: 2018

Publicación arbitrada

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Internet

Financiación/Cooperación:

Comisión Sectorial de Investigación Científica - UDeLaR / Apoyo financiero, Uruguay

<https://cicytac.cba.gov.ar/>

**ESTABILIDAD DE EMULSIONES PREPARADAS CON CONCENTRADOS DE SALVADO DE ARROZ DESGRASADO (2018)**

Resumen

Bonifacino, C , FRANCO FRAGUAS, E. , Cabezas, D. M. , WAGNER, J. R. , Panizzolo, L. , Palazolo, G. , ABIRACHED, C

Evento: Internacional

Descripción: XX SEMINARIO LATINOAMERICANO Y DEL CARIBE DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

Ciudad: Ciudad de Panamá

Año del evento: 2018

Publicación arbitrada

Palabras clave: Salvado de arroz emulsión o/w polisacáridos estabilidad de emulsiones

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Internet

Financiación/Cooperación:

Comisión Sectorial de Investigación Científica - UDeLaR / Apoyo financiero, Uruguay

<http://alaccta2018.copcyta.org.pa/>

**Utilización de subproductos de la industria aceitera para obtención de ingredientes tecno-funcionales (2018)**

Resumen

ABIRACHED, C

Evento: Internacional

Descripción: XX Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Ciudad: Ciudad de Panamá

Año del evento: 2018

Publicación arbitrada

Escrita por invitación

Palabras clave: subproductos

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Internet

**ESTABILIDAD DE EMULSIONES PREPARADAS CON CONCENTRADOS DE SALVADO DE ARROZ DESGRASADO (2018)**

Resumen

BONIFACINO, CARLA , FRANCO FRAGUAS, EUGENIA , CABEZAS, DARÍO M , WAGNER, JORGE R , PANIZZOLO, LUIS A. , PALAZOLO, GONZALO G. , ABIRACHED, C

Evento: Internacional

Descripción: XX Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Ciudad: Ciudad de Panamá



Año del evento: 2018  
Publicación arbitrada  
Palabras clave: salvado de arroz  
Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /  
Medio de divulgación: Internet

**Efecto del tratamiento con alcalasa sobre la solubilidad proteica de concentrados de salvado de arroz (2017)**

Resumen  
BONIFACINO, C. , FRANCO FRAGUAS, E. , CABEZAS, D. , WAGNER, J. , PANIZZOLO ,  
PALAZOLO, G. , ABIRACHED, C

Evento: Internacional  
Descripción: CIPCA VII  
Ciudad: Buenos Aires  
Año del evento: 2017  
Publicación arbitrada  
Palabras clave: hidrolisis enzimática salvado de arroz solubilidad proteica  
Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

**OBTENCIÓN DE CONCENTRADOS PROTEICOS DE SALVADO DE ARROZ RICOS EN FIBRA: EFECTO DEL pH Y LA GRANULOMETRÍA DE LAS MUESTRAS SOBRE LA SOLUBILIDAD PROTEICA (2017)**

Resumen  
FRANCO FRAGUAS, E. , BONIFACINO, C. , CABEZAS, D. , WAGNER, J. , PANIZZOLO ,  
PALAZOLO, G. , ABIRACHED, C

Evento: Internacional  
Descripción: INNOVA 2017  
Ciudad: Montevideo  
Año del evento: 2017  
Publicación arbitrada  
Palabras clave: salvado de arroz solubilidad proteica  
Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /  
Medio de divulgación: Papel

**OBTENCIÓN DE HIDROLIZADOS DE SALVADO DE ARROZ: ESTUDIO DE LAS PROPIEDADES EMULSIONANTES (2017)**

Resumen  
BONIFACINO, C. , FRANCO FRAGUAS, E. , CABEZAS, D. , WAGNER, J. , PANIZZOLO ,  
PALAZOLO, G. , ABIRACHED, C

Evento: Internacional  
Descripción: INNOVA 2017  
Ciudad: Montevideo  
Año del evento: 2017  
Palabras clave: salvado de arroz emulsiones hidrolizados  
Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /  
Medio de divulgación: Papel

**CARACTERIZACIÓN Y DETERMINACIÓN DE SOLUBILIDAD PROTEICA EN FUNCIÓN DEL pH DE CONCENTRADOS DE SALVADO DE ARROZ DESGRASADO (2017)**

Resumen  
FRANCO FRAGUAS, E. , BONIFACINO, C. , CABEZAS, D.M. , WAGNER, J.R. , PANIZZOLO, L.A. ,  
PALAZOLO, G.G. , ABIRACHED, C

Evento: Regional  
Descripción: CIBIA 2017  
Ciudad: Valparaíso  
Año del evento: 2017  
Publicación arbitrada

Palabras clave: salvado de arroz  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /  
Medio de divulgación: Internet

#### **Evaluación de propiedades tecnofuncionales de concentrados de salvado de arroz modificados (2017)**

Resumen  
BONIFACINO, C., FRANCO FRAGUAS, E., CABEZAS, D., WAGNER, J., PANIZZOLO, PALAZOLO, G., ABIRACHED, C

Evento: Nacional  
Descripción: ENAQUI 2017  
Ciudad: Montevideo  
Año del evento: 2017  
Palabras clave: salvado de arroz  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /  
Medio de divulgación: Internet

#### **Extraction and evaluation of rice bran protein concentrates (2017)**

Resumen  
ABIRACHED, C., BONIFACINO, C., FRANCO FRAGUAS, E., CABEZAS, D., WAGNER, J., PANIZZOLO, PALAZOLO, G.

Evento: Internacional  
Descripción: AOCS Annual Meeting and Industry Showcases  
Ciudad: Orlando  
Año del evento: 2017  
Publicación arbitrada  
Palabras clave: rice bran protein concentrates solubility composition  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /  
Medio de divulgación: Papel

#### **DETERMINACIÓN DE SOLUBILIDAD PROTEICA EN CONCENTRADOS DE SALVADO DE ARROZ MODIFICADOS POR HIDRÓLISIS CON ALCALASA (2017)**

Resumen  
BONIFACINO, C., FRANCO FRAGUAS, E., CABEZAS, D.M., WAGNER, J.R., PANIZZOLO, L.A., PALAZOLO, G.G., ABIRACHED, C

Evento: Regional  
Descripción: CIBIA 2017  
Ciudad: Valparaíso  
Año del evento: 2017  
Publicación arbitrada  
Palabras clave: salvado de arroz  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /  
Medio de divulgación: Internet

#### **Study of the emulsifying properties of milk whey concentrate obtained by ultrafiltration for potential use in the formulation of ice cream (2016)**

Resumen  
KILIAN, J., FRANCO FRAGUAS, E., VALDUGA, E., STEFFENS, J., PANIZZOLO, L., ABIRACHED, C

Evento: Internacional  
Descripción: IUFoST 2016 Dublin - 18th World  
Ciudad: Dublín  
Año del evento: 2016  
ISSN/ISBN: 978-1-5262-054  
Publicación arbitrada  
Palabras clave: emulsifying properties milk whey concentrate ultrafiltration  
Áreas de conocimiento:

**Use of food industry by-products in new products development (2016)**

Resumen

ABIRACHED, C , MEDRANO , VIEITEZ

Evento: Internacional

Descripción: IUFoST 2016 Dublin - 18th World Congress

Ciudad: Dublín

Año del evento: 2016

ISSN/ISBN: 978-1-5262-054

Publicación arbitrada

Escrita por invitación

Palabras clave: food industry by-products new products development

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

**AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES OPERACIONAIS NA ULTRAFILTRAÇÃO DE SORO DE LEITE (2016)**

Resumen

STEFFENS, J. , ILTCHENCO, S. , FERNANDES, I. A. , VALDUGA, E. , ABIRACHED, C , PANIZZOLO, L.

Evento: Nacional

Descripción: Congresso Brasileiro de Engenharia Química COBEQ 2016

Ciudad: Fortaleza, Brasil

Año del evento: 2016

Palabras clave: ultrafiltración suero de leche

Areas de conocimiento:

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

El congreso se llevará a cabo entre el 25 al 29 de setiembre de 2016

**Uso de residuos agroindustriales para la obtención de ingredientes con propiedades tecnofuncionales y bioactivas (2016)**

Resumen

MEDRANO , ABIRACHED, C

Evento: Internacional

Descripción: CIIAL 2016

Ciudad: Punta del Este

Año del evento: 2016

Anales/Proceedings: CIIAL 2016. 2º Congreso iberoamericano de Ingeniería de los Alimentos.

Ingeniería de los Alimentos: nuevas tendencias y aplicaciones

Página inicial: 33

Página final: 33

ISSN/ISBN: 978-9974-8562-

Publicación arbitrada

Palabras clave: valorización residuos agroindustriales

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

[www.ciaal.org.uy](http://www.ciaal.org.uy)

Resumen de conferencia presentada en CIIAL 2016, el 13 de noviembre de 2016, en la mesa de RED CYTED "Jornadas sobre Aprovechamiento de Subproductos Autóctonos para el Desarrollo de Alimentos Funcionales: interrelación investigación-producción y desarrollo"

**Bioactive peptides from  $\alpha$ -lactalbumin isolate (2016)**

Resumen

LOZANO, L , FERNÁNDEZ, A , ABIRACHED, C , PANIZZOLO, L , MEDRANO, A

Evento: Internacional

Descripción: IUFoST 2016 - 18th World Congress

Ciudad: Dublín

Año del evento: 2016

Anales/Proceedings: IUFoST 2016 - 18th World Congress of food science and technology.  
Greening the global food supply chain  
ISSN/ISBN: 978-1-5262-054  
Publicación arbitrada  
Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

#### **Effect of Acid Modification of Soy Glycinin on its Interfacial and Emulsifying Properties (2015)**

Resumen

ABIRACHED, C., MOYNA, AÑÓN, PANIZZOLO

Evento: Internacional  
Descripción: 106th AOCS Annual Meeting and Industry Showcases  
Ciudad: Orlando, Estados Unidos  
Año del evento: 2015  
Publicación arbitrada  
Palabras clave: interfacial properties soy glycinin acid modification, creaming  
Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /  
Medio de divulgación: Papel

#### **EVALUACIÓN DE EXTRACTOS ACUOSOS DE ACHYROCLINE SATUREIOIDES SOBRE LA CAPACIDAD INHIBITORIA DE ESPECIES REACTIVAS DE OXÍGENO (ROS) EN CULTIVO DE CÉLULAS ENDOTELIALES DE AORTA BOVINA (2015)**

Resumen

PANZL M., SUBELZÚ, N., FRANCO FRAGUAS, E., RODRÍGUEZ, A., ABIRACHED, C., MEDRANO

Evento: Internacional  
Descripción: INNOVA 2015 + X CIBIA  
Ciudad: Montevideo  
Año del evento: 2015  
Anales/Proceedings: INNOVA 2015 + X CIBIA  
Página inicial: 82  
Página final: 82  
ISSN/ISBN: 2301-0819  
Publicación arbitrada  
Palabras clave: Marcela capacidad antioxidante  
Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /  
Medio de divulgación: Papel

#### **Estudio de la mejora de las propiedades interfaciales y espumantes de proteínas de soja por tratamiento con pH ácido para uso como potenciales ingredientes alimentarios (2014)**

Resumen

ABIRACHED, C., MEDRANO, MOYNA, AÑÓN, PANIZZOLO

Evento: Internacional  
Descripción: Foodinnova 2014  
Ciudad: Concordia  
Año del evento: 2014  
Anales/Proceedings: Libro de resúmenes  
Volumen: 3  
Página inicial: 274  
Página final: 274  
ISSN/ISBN: 978-950-698-34  
Publicación arbitrada  
Editorial: Universidad Nacional de Entre Ríos  
Ciudad: Concepción del Uruguay  
Palabras clave: espumas glicinina de soja tratamiento ácido propiedades interfaciales  
Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Propiedades funcionales de proteínas  
Medio de divulgación: Papel  
<http://foodinnova.com/home>

**REVALORIZACIÓN DE LAS PROTEÍNAS DEL LACTOSUERO BOVINO, SUBPRODUCTOS DE LA INDUSTRIA DEL QUESO, COMO AGENTES EMULSIONANTES (2014)**

Resumen

ABIRACHED, C , SCAVONE, R. , PANIZZOLO , MEDRANO

Evento: Internacional

Descripción: XIV Seminario Latinoamericano y V Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos Ciencia e innovación una alianza para el bienestar

Ciudad: San José de Costa Rica

Año del evento: 2014

Anales/Proceedings: Ciencia e innovación una alianza para el bienestar

Publicación arbitrada

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Propiedades tecnofuncionales de proteínas

**Acortando distancias entre la enseñanza secundaria y la investigación universitaria (2014)**

Resumen

CENSATO , ABIRACHED, C

Evento: Internacional

Descripción: Foodinnova 2014

Ciudad: Concordia

Año del evento: 2014

Anales/Proceedings: Libro de resúmenes

Volumen: 3

Página inicial: 431

Página final: 431

ISSN/ISBN: 978-950-698-34

Publicación arbitrada

Editorial: Universidad Nacional de Entre Ríos

Ciudad: Concepción del Uruguay

Palabras clave: Educación Secundaria Universidad investigación

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

<http://foodinnova.com/home>

**Estudio de las proteínas 11S y 7S de soja, subproductos de la industria del biodiesel, como agentes espumantes. (2013)**

Resumen

ABIRACHED, C , MEDRANO , MOYNA , AÑÓN , PANIZZOLO

Evento: Internacional

Descripción: INNOVA 2013

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2013

Anales/Proceedings: INNOVA 2013. Sexto Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos. Paradigmas en la Ciencia y tecnología de los Alimentos: una visión a futuro

Página inicial: 57

Página final: 57

ISSN/ISBN: 23010819

Publicación arbitrada

Editorial: LATU

Ciudad: Montevideo

Palabras clave: espumas, proteínas de soja

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

<http://www.innova-uy.info/es>

Trabajo se expuso oralmente

**EVALUATION OF POTENTIAL ANTIOXIDANT ACTIVITY OF SOY GLYCININ HYDROLIZATES OBTAINED BY THE ACTION OF ALCALASE (2013)**

Resumen

LATORRE , GÓMEZ , BRACCO , ABIRACHED, C , PANIZZOLO , FERRANTI , DEL CASTILLO , MEDRANO

Evento: Regional

Descripción: Latin American Symposium of Food Science 10 SLACA

Ciudad: Campinas

Año del evento: 2013

Publicación arbitrada

Palabras clave: soy glycinin, peptides, antioxidant activity

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Internet

<http://slaca.com.br/en/Home>

**Determinación y caracterización de péptidos con potenciales propiedades antioxidantes obtenidos a partir de hidrólisis enzimática de alfa-lactoalbúmina (2013)**

Resumen

LOZANO, V. , RODRÍGUEZ , ABIRACHED, C , PANIZZOLO , MEDRANO

Evento: Internacional

Descripción: INNOVA 2013

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2013

Anales/Proceedings: INNOVA 2013. Sexto Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos. Paradigmas en la Ciencia y tecnología de los Alimentos: una visión a futuro

Página inicial: 70

Página final: 71

ISSN/ISBN: 23010819

Publicación arbitrada

Editorial: LATU

Ciudad: Montevideo

Palabras clave: péptidos propiedades antioxidantes

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

<http://www.innova-uy.info/es>

**COMPARATIVE STUDY OF EMULSIFYING AND INTERFACIAL PROPERTIES OF NATIVE AND ACID TREATED SOY PROTEIN ISOLATES AND BOVINE MILK WHEY PROTEIN ISOLATES. (2013)**

Resumen

ABIRACHED, C , MEDRANO , MOYNA , AÑÓN , PANIZZOLO

Evento: Regional

Descripción: Latin American Symposium of Food Science SLACA, 10th edition

Ciudad: Campinas- San Pablo

Año del evento: 2013

Publicación arbitrada

Palabras clave: emulsion, soy proteins, milk whey proteins

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Propiedades funcionales de proteínas

Medio de divulgación: Papel

**Optimización de la liberación de péptidos antioxidantes encriptados en glicinia de soja por métodos enzimáticos (2012)**

Resumen

LATORRE , GÓMEZ , BRACCO , ABIRACHED, C , MEDRANO , PANIZZOLO , DEL CASTILLO

Evento: Internacional

Descripción: Primer Congreso Iberoamericano de Ingenieros Alimentarios (CIAL)

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2012

Anales/Proceedings: La Química y la Ingeniería y su aplicación a los alimentos

Página inicial: 20  
Página final: 20  
Publicación arbitrada  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /  
Medio de divulgación: Papel  
[http://www.ciial.org.uy/es/Pages/trabajos\\_libres/resumenes](http://www.ciial.org.uy/es/Pages/trabajos_libres/resumenes)

**Study of foaming properties of soybean proteins isolate, glycinin and  $\beta$ -conglycinin proteins by kinetic constants of disproportion and gravitational drainage (2012)**

Resumen  
ABIRACHED, C , MEDRANO , PANIZZOLO , MOYNA , AÑÓN

Evento: Internacional  
Descripción: 16th World Congress of Food Science and Technology-IUFoST 2012  
Ciudad: Foz de Iguazú  
Año del evento: 2012  
Publicación arbitrada  
Palabras clave: foaming properties kinectic constants drainage  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Propiedades funcionales de proteínas  
Medio de divulgación: Papel  
[www.iufost.org.br](http://www.iufost.org.br)

**OIL-WATER EMULSION PROPERTIES OF beta-LACTOGLOBULIN GLYCATED WITH DEXTRAN (2012)**

Resumen  
MEDRANO , ABIRACHED, C , MOYNA , PANIZZOLO , AÑÓN

Evento: Internacional  
Descripción: 16th World Congress of Food Science and Technology-IUFoST 2012  
Ciudad: Foz de Iguazú  
Año del evento: 2012  
Publicación arbitrada  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Propiedades funcionales de proteínas  
Medio de divulgación: Papel  
[www.iufost.org.br](http://www.iufost.org.br)

**Obtainment of peptides with antioxidant properties from soy protein using Flavourzyme (2012)**

Resumen  
LATORRE , BRACCO , GÓMEZ , ABIRACHED, C , PANIZZOLO , MEDRANO

Evento: Internacional  
Descripción: 16th World Congress of Food Science and Technology-IUFoST 2012  
Ciudad: Foz de Iguazú  
Año del evento: 2012  
Publicación arbitrada  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Propiedades bioactivas de proteínas  
Medio de divulgación: Papel  
[www.iufost.org.br](http://www.iufost.org.br)

**Obtención de péptidos con propiedades antioxidantes a partir de proteínas de soja. (2011)**

Resumen  
LATORRE , GÓMEZ , BRACCO , LÁZARO , ABIRACHED, C , PANIZZOLO , MEDRANO

Evento: Internacional  
Descripción: 5ta edición del Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos, INNOVA 2011  
Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2011  
Publicación arbitrada  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Alimentos  
Medio de divulgación: Internet  
www.innova-uy.info

**Propiedades espumantes de proteínas de salvado de arroz y proteínas de soja. (2011)**

Resumen  
MALDONADO, LATORRE, RODRÍGUEZ, ABIRACHED, C, MEDRANO, PANIZZOLO

Evento: Internacional  
Descripción: 5ta edición del Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos, INNOVA 2011  
Ciudad: Montevideo  
Año del evento: 2011  
Publicación arbitrada  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Química de los alimentos  
Medio de divulgación: Internet  
www.innova-uy.info

**Obtención y caracterización de proteínas de salvado de arroz obtenidas por extracción en medio alcalino (2011)**

Resumen  
MALDONADO, L, LATORRE, K, ROCHA, P, ABIRACHED, C, PANIZZOLO, L. A.

Evento: Regional  
Descripción: XIII Congreso Cytal-AATA  
Ciudad: Buenos Aires  
Año del evento: 2011  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

**Estudio de la mejora de las propiedades emulsionantes del aislado proteico de soja sometido a condiciones ácidas (2011)**

Resumen  
ABIRACHED, C, MEDRANO, PANIZZOLO, MOYNA, AÑÓN

Evento: Nacional  
Descripción: XIII Congreso CYTAL, organizado por la Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios  
Ciudad: Buenos Aires  
Año del evento: 2011  
Publicación arbitrada  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Alimentos  
Medio de divulgación: CD-Rom

**Obtención y caracterización de proteínas de salvado de arroz obtenidas por extracción en medio alcalino (2011)**

Resumen  
MALDONADO, LATORRE, ROCHA, ABIRACHED, C, PANIZZOLO

Evento: Nacional  
Descripción: XIII Congreso CYTAL, organizado por la Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios  
Ciudad: Buenos Aires  
Año del evento: 2011  
Publicación arbitrada  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Alimentos  
Medio de divulgación: CD-Rom



**Influencia del pH en la estabilidad de emulsiones aceite en agua formadas con mezclas de globulina de soja 11S goma guar y globulina de soja 11S- carboximetilcelulosa. (2011)**

Resumen

MALDONADO, PÉREZ, ABIRACHED, C, PANIZZOLO

Evento: Internacional

Descripción: JIPCA VI (2011)

Ciudad: Buenos Aires

Año del evento: 2011

Publicación arbitrada

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: CD-Rom

**Soy protein isolate (SPI) and milk whey protein isolate (MWPI) interfacial and foaming properties study (2011)**

Resumen

ABIRACHED, C, MEDRANO, VIEITEZ, PANIZZOLO, MOYNA, AÑÓN

Evento: Internacional

Descripción: 102nd AOCS Annual Meeting and Expo

Ciudad: Cincinnati

Año del evento: 2011

Publicación arbitrada

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: CD-Rom

**Oil-water emulsions of beta-lactoglobulin glycated with glucose, lactose and dextrane (2011)**

Resumen

MEDRANO, ABIRACHED, C, VIEITEZ, PANIZZOLO, MOYNA, AÑÓN

Evento: Internacional

Descripción: 102nd AOCS Annual Meeting and Expo

Ciudad: Cincinnati

Año del evento: 2011

Publicación arbitrada

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: CD-Rom

**ESTUDIO DE ESTABILIDAD DE EMULSIONES FORMADAS CON GLICININA DE SOJA:GOMA GUAR Y SU VARIACIÓN CON EL pH (2011)**

Resumen

MALDONADO, PÉREZ, RODRÍGUEZ, ABIRACHED, C, PANIZZOLO

Evento: Internacional

Descripción: 5ta edición del Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos, INNOVA 2011

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2011

Publicación arbitrada

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Internet

[www.innova-uy.info](http://www.innova-uy.info)

**Estudio de la desestabilización de emulsiones aceite-agua preparadas con proteínas de soja (2010)**

Resumen expandido

ABIRACHED, C, VIEITEZ, PANIZZOLO, MOYNA, AÑÓN

Evento: Regional

Descripción: II Reunión Interdisciplinaria de Tecnología y Procesos Químicos - Riteq 2010

Ciudad: Córdoba, Argentina  
Año del evento: 2010  
Publicación arbitrada  
Palabras clave: proteínas de soja desestabilización emulsiones aceite-agua  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

**Estudio comparativo de las propiedades espumantes del aislado proteico de soja con y sin tratamiento a pH ácido (2009)**

Resumen  
ABIRACHED, C , PANIZZOLO , MOYNA , AÑÓN

Evento: Nacional  
Descripción: ENAQUI 2009 1er Encuentro Nacional de Ciencias Químicas  
Ciudad: Montevideo  
Año del evento: 2009  
Publicación arbitrada  
Palabras clave: espumas  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /  
Medio de divulgación: CD-Rom

**Estudio de propiedades reológicas superficiales de proteínas de soja y suero lácteo en interfase (agua/aire). (2009)**

Resumen  
MEDRANO , ABIRACHED, C , ARAUJO , PANIZZOLO , MOYNA , AÑÓN

Evento: Nacional  
Descripción: ENAQUI 2009 1er Encuentro Nacional de Ciencias Químicas  
Ciudad: Montevideo  
Año del evento: 2009  
Publicación arbitrada  
Palabras clave: Propiedades reológicas superficiales  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /  
Medio de divulgación: CD-Rom

**Determinación de las propiedades emulsionantes de la beta-lactoglobulina glicosilada con glucosa y lactosa (2009)**

Resumen  
MEDRANO , ABIRACHED, C , PANIZZOLO , MOYNA , AÑÓN

Evento: Internacional  
Descripción: III Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos  
Ciudad: Córdoba  
Año del evento: 2009  
Publicación arbitrada  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Química de Alimentos  
Medio de divulgación: Papel

**Estabilidad de espumas formuladas con proteínas de soja tratadas a pH ácido (2009)**

Completo  
ABIRACHED, C , MEDRANO , PANIZZOLO , MOYNA , AÑÓN

Evento: Regional  
Descripción: XII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos  
Ciudad: Concordia  
Año del evento: 2009  
Publicación arbitrada  
Palabras clave: Proteínas soja espumas  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Química de

Alimentos

**Estabilidad de espumas formuladas con proteínas de soja tratadas a pH ácido (2009)**

Resumen

ABIRACHED, C , MEDRANO , PANIZZOLO , MOYNA , AÑÓN

Evento: Regional

Descripción: XII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos CYTAL

Ciudad: Concordia

Año del evento: 2009

Publicación arbitrada

Palabras clave: Proteínas soja espumas

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: CD-Rom

**Estudio comparativo de propiedades espumantes de aislado proteico de soja (APS) y aislado proteico de lactosuero bovino (APLB) (2009)**

Resumen

ABIRACHED, C , MEDRANO , PANIZZOLO , MOYNA , AÑÓN

Evento: Internacional

Descripción: INNOVA 2009

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2009

Publicación arbitrada

Palabras clave: Proteínas soja leche

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

<http://www.innova-uy.info>

**Determinación de propiedades reológicas superficiales de proteínas en interfase (agua/aire) (2009)**

Resumen

MEDRANO , ABIRACHED, C , PANIZZOLO , MOYNA , AÑÓN

Evento: Internacional

Descripción: INNOVA 2009

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2009

Publicación arbitrada

Palabras clave: Proteínas soja leche

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

<http://www.innova-uy.info>

**Influencia de las condiciones de reacción en la glicosilación de la beta-lactoglobulina (2006)**

Resumen

MEDRANO , ABIRACHED, C , ARAUJO , PANIZZOLO , MOYNA , AÑÓN

Evento: Internacional

Descripción: XVI Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Ciudad: La Habana

Año del evento: 2006

Publicación arbitrada

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

#### **Estudio de la influencia de iones metálicos en los productos de la reacción de Maillard (2004)**

Resumen

ABIRACHED, C , MEDRANO , PANIZZOLO

Evento: Regional

Descripción: XIII Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2004

Publicación arbitrada

Áreas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: CD-Rom

#### **Efecto de la desnaturalización por pH de las proteínas de soja en sus propiedades emulsionantes (2004)**

Resumen

PANIZZOLO , ABIRACHED, C , MEDRANO , AÑÓN

Evento: Regional

Descripción: XIII Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2004

Publicación arbitrada

Áreas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: CD-Rom

#### **Efecto de la composición y el pH en la cinética de formación y estabilidad de espumas en concentrados de proteínas de lactosuero (2004)**

Resumen

MEDRANO , ABIRACHED, C , ARAUJO , PANIZZOLO

Evento: Regional

Descripción: XIII Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2004

Publicación arbitrada

Áreas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: CD-Rom

#### **Influencia de Metales de Transición Divalentes en la Reacción de Maillard (2001)**

Resumen

ABIRACHED, C , VIEITEZ , MARQUE , PANIZZOLO

Evento: Nacional

Descripción: Sextas Jornadas de Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2001

Publicación arbitrada

Áreas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

## **Producción técnica**

### **TRABAJOS TÉCNICOS**

#### **Propuesta de la AIALU al proyecto de Decreto relativo al Rotulado de alimentos envasados (2017)**

Informe o Pericia técnica

MEDRANO, VIEITEZ, CATTIVELLI, A., ABIRACHED, C., SAAVEDRA, RODRÍGUEZ, AZENI, K.  
Presentación en consulta pública referente al etiquetado frontal

País: Uruguay  
Idioma: Español  
Ciudad: Montevideo  
Disponibilidad: Irrestriccta

Número de páginas: 8  
Duración: 1 mes  
Palabras clave: rotulado frontal  
Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

**Influencia de la relación etanol:agua en las propiedades espumantes e interfaciales de extractos de Quillaja brasiliensis (2017)**

Elaboración de proyecto  
ABIRACHED, C., PANIZZOLO, WALLACE, F., OLIVARO, M.C., FERREIRA CHIESA, F., MEDINA, F.  
Presentación al llamados de Proyecto de investigación Fundamental Fondo Clemente Estable 2017  
País: Uruguay  
Idioma: Español  
Ciudad: Montevideo  
Disponibilidad: Restricta

Número de páginas: 47  
Duración: 1 mes  
Palabras clave: saponinas espuma sistemas alcohólicos  
Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

**Influencia de la relación etanol:agua en las propiedades espumantes e interfaciales de extractos de Quillaja Brasiliensis (2016)**

Elaboración de proyecto  
ABIRACHED, C., WALLACE, F., PANIZZOLO, FERREIRA, F., OLIVARO, C.  
Presentación a Llamado a financiación de proyectos de investigación CSIC I+D  
País: Uruguay  
Idioma: Español  
Ciudad: Montevideo  
Número de páginas: 13  
Duración: 1 mes  
Palabras clave: espumas Quillaja brasiliensis sistemas alcohol-agua y pH  
Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

**Determinación de viscosidad de muestra farmacéutica en condiciones dadas por el fabricante (2016)**

Asesoramiento  
ABIRACHED, C., MEDRANO

País: Uruguay  
Idioma: Español  
Ciudad: Montevideo  
Disponibilidad: Restricta

Número de páginas: 1  
Duración: 1 mes  
Palabras clave: viscosidad  
Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

**Influencia de la relación etanol:agua en las propiedades espumantes e interfaciales de extractos de Quillaja Brasiliensis (2016)**

Elaboración de proyecto  
ABIRACHED, C., WALLACE, F., PANIZZOLO, L., OLIVARO, C., FERREIRA CHIESA, F.  
Solicitud de financiación-Proyectos I+D CSIC UDELAR

País: Uruguay  
Idioma: Español  
Ciudad: Montevideo  
Número de páginas: 13  
Duración: 1 mes  
Palabras clave: espumas Quillaja brasiliensis sistemas-alcohol agua y pH  
Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /  
Medio de divulgación: Internet

**Determinación de viscosidad de muestra farmacéutica en condiciones dadas por el fabricante. (2015)**

Asesoramiento  
ABIRACHED, C

País: Uruguay  
Idioma: Español  
Disponibilidad: Restringida

Número de páginas: 2  
Duración: 1 mes  
Palabras clave: viscosidad  
Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

**Determinación de ácido carmínico en 2 muestras de colorante (2015)**

Asesoramiento  
ABIRACHED, C

País: Uruguay  
Idioma: Español  
Disponibilidad: Restringida

Número de páginas: 2  
Duración: 1 mes  
Palabras clave: ácido carmínico  
Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /  
Medio de divulgación: Otros

**Determinación de turbidez en una muestra de jarabe simple (2015)**

Asesoramiento  
ABIRACHED, C

País: Uruguay  
Idioma: Español  
Disponibilidad: Restringida

Número de páginas: 1  
Duración: 1 mes  
Palabras clave: medida de turbidez  
Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

**OBTENCIÓN DE CONCENTRADOS PROTEICOS A PARTIR DEL SALVADO DE ARROZ, CARACTERIZACIÓN Y EVALUACIÓN DE SUS PROPIEDADES FUNCIONALES. (2014)**

Elaboración de proyecto  
ABIRACHED, C , PALAZOLO, G. , PANIZZOLO , WAGNER, J. , CABEZAS, D. , MEDRANO

País: Uruguay  
Idioma: Español  
Disponibilidad: Restringida

Número de páginas: 49  
Duración: 1 mes

Palabras clave: propiedades funcionales hidrolisis enzimática salvado de arroz ultrasonido

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Internet

Convocatoria: Proyecto de investigación Fundamental Fondo Clemente Estable - 2014 Aprobado el 21 de julio de 2015.

#### **OBTENCIÓN DE INGREDIENTES ALIMENTARIOS A PARTIR DEL SALVADO DE ARROZ Y EVALUACIÓN DE SUS PROPIEDADES TECNOLÓGICAS. (2014)**

Elaboración de proyecto

ABIRACHED, C , PALAZOLO , MEDRANO , PANIZZOLO , RODRÍGUEZ , CABEZAS , WAGNER

País: Uruguay

Idioma: Español

Ciudad: Montevideo

Disponibilidad: Restringida

Número de páginas: 15

Duración: 24 meses

Institución financiadora: CSIC

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Propiedades funcionales de proteínas

Medio de divulgación: Internet

<http://www.csic.edu.uy/renderPage/index/pagId/136>

Presentado en Proyecto I+D 2014 de CSIC. Responsables científicos: Dra. Cecilia Abirached (Uruguay) y Dr. Gonzalo Palazolo (Argentina)

#### **Determinación de la actividad celulosa en muestras farmacéuticas (2014)**

Asesoramiento

ABIRACHED, C

Asesoramiento a industria farmacéutica

País: Uruguay

Idioma: Español

Ciudad: Montevideo

Disponibilidad: Restringida

Número de páginas: 1

Duración: 1 mes

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

#### **Determinación de la actividad celulosa en muestras farmacéuticas (2013)**

Asesoramiento

ABIRACHED, C , MEDRANO

País: Uruguay

Idioma: Español

Disponibilidad: Restringida

Número de páginas: 1

Duración: 1 mes

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías /

Medio de divulgación: Papel

#### **Obtención de ingredientes proteicos de soja y arroz a partir de subproductos agroalimentarios y estudio de su funcionalidad para el potencial uso en formulaciones alimenticias (2013)**

Elaboración de proyecto

ABIRACHED, C , PANIZZOLO , PALAZOLO, G. , CABEZAS, D. , MEDRANO , RODRÍGUEZ , IRIGARAY, B.

País: Uruguay

Idioma: Español  
Ciudad: Montevideo  
Disponibilidad: Restricta

Número de páginas: 53  
Duración: 24 meses  
Institución financiadora: ANII  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /  
Medio de divulgación: Internet  
INNOAGRO 2013. Se presenta como responsable científico.

**Estudio de las propiedades emulsionantes y de hidratación de proteínas de girasol para su uso en formulaciones alimentarias (2012)**

Elaboración de proyecto  
ABIRACHED, C , PANIZZOLO , MEDRANO  
Solicitud de apoyo financiero  
País: Uruguay  
Idioma: Español  
Ciudad: Montevideo  
Disponibilidad: Restricta

Número de páginas: 45  
Duración: 24 meses  
Institución financiadora: Fondo María Viñas-ANII  
Palabras clave: emulsiones proteínas de girasol hidratación  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Propiedades funcionales de proteínas  
Medio de divulgación: Internet  
www.anii.org.uy

**Estudio de las propiedades emulsionantes y de hidratación de proteínas de girasol para su uso en formulaciones alimentarias (2012)**

Elaboración de proyecto  
ABIRACHED, C , PANIZZOLO , MEDRANO  
Solicitud de apoyo financiero  
País: Uruguay  
Idioma: Español  
Ciudad: Montevideo  
Número de páginas: 15  
Duración: 24 meses  
Institución financiadora: Proyectos I+D-CSIC  
Palabras clave: emulsiones proteínas de girasol hidratación  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Propiedades funcionales de proteínas  
Medio de divulgación: Internet

**Realización de análisis para la determinación de la composición centesimal de diversos productos (2010)**

Asesoramiento  
ABIRACHED, C  
Asesoramiento de Facultad de Química a la industria  
País: Uruguay  
Idioma: Español  
Disponibilidad: Restricta

Palabras clave: Composición centesimal  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Alimentos  
Medio de divulgación: Papel

**Estudio de las propiedades funcionales de las proteínas de soja (2010)**



Elaboración de proyecto

ABIRACHED, C

convocatoria 2010 de la ANII para Proyectos de Investigación Aplicada (Fondo María Viñas), Modalidad III: Proyectos de jóvenes investigadores, Proyecto de Tesis

País: Uruguay

Idioma: Español

Número de páginas: 26

Duración: 1 mes

Palabras clave: Proteínas soja propiedades funcionales

Areas de conocimiento:

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

Elabora formulario y propuesta para convocatoria 2010 de la ANII para Proyectos de Investigación Aplicada (Fondo María Viñas), Modalidad III: Proyectos de jóvenes investigadores, Proyecto de Tesis. Se presenta como responsable científico.

#### **Estudio de proteínas de girasol para su uso en emulsiones alimentarias (2010)**

Elaboración de proyecto

ABIRACHED, C

llamado a programas y proyectos CSIC I+D 2010. Modalidad: Proyectos de I+D

País: Uruguay

Idioma: Español

Número de páginas: 10

Duración: 1 mes

Palabras clave: emulsiones girasol

Areas de conocimiento:

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

Elabora formulario y propuesta para el llamado a programas y proyectos CSIC I+D 2010.

Modalidad: Proyectos de I+D. Se presenta como responsable científico.

#### **Realización de análisis para la determinación de la composición centesimal de diversos productos (2009)**

Asesoramiento

ABIRACHED, C

Asesoramiento de Facultad de Química a la industria

País: Uruguay

Idioma: Español

Disponibilidad: Restringida

Palabras clave: Composición centesimal

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

#### **Determinación de contenido de hierro en dos muestras de galleta. (2008)**

Asesoramiento

ABIRACHED, C

Asesoramiento de Facultad de Química a la industria

País: Uruguay

Idioma: Español

Disponibilidad: Restringida

Palabras clave: hierro

Areas de conocimiento:

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

#### **Realización de análisis para la determinación de la composición centesimal de diversos productos (2006)**

Asesoramiento

ABIRACHED, C

Asesoramiento de Facultad de Química a la industria

País: Uruguay

Idioma: Español

Disponibilidad: Restricta

Palabras clave: composición centesimal

Areas de conocimiento:

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

**Estudio de las propiedades emulsionantes de las proteínas glicinina y conglucina de semilla de soja (2006)**

Elaboración de proyecto

ABIRACHED, C , PANIZZOLO , MEDRANO

Solicitud de Fondos para Financiamiento Proyectos CSIC de I + D 2006

País: Uruguay

Idioma: Español

Número de páginas: 19

Duración: 1 mes

Palabras clave: propiedades emulsionantes proteínas glicinina y conglucina

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

Participa en la elaboración de formulario para Solicitud de Fondos para Financiamiento Proyectos CSIC de I + D 2006 (Comisión Sectorial de Investigación Científica, UDELAR). Responsable científico: Dr. Luis Panizzolo. Aprobado en marzo del 2007.

**Aislamiento y estudio de las propiedades funcionales de las fracciones 11S y 7S de proteínas de semilla de soja (2006)**

Elaboración de proyecto

ABIRACHED, C , MEDRANO , PANIZZOLO

Solicitud de financiamiento de proyectos de investigación científica y/o desarrollo tecnológico en el área de oportunidad: Tecnologías de los Alimentos, PDT, Ministerio de Educación y Cultura

País: Uruguay

Idioma: Español

Número de páginas: 54

Duración: 1 mes

Palabras clave: propiedades funcionales fracciones 11S y 7S

Areas de conocimiento:

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

Participa en la elaboración de formulario para solicitud de financiamiento de proyectos de investigación científica y/o desarrollo tecnológico en el área de oportunidad: Tecnologías de los Alimentos, PDT, Ministerio de Educación y Cultura. Responsable científico: Ing. Alim. Alejandra Medrano. Aprobado el 13 de marzo del 2007.

**Realización de análisis para la determinación de la composición centesimal de diversos productos (2005)**

Asesoramiento

ABIRACHED, C

Asesoramiento de Facultad de Química a la industria

País: Uruguay

Idioma: Español

Disponibilidad: Restricta

Palabras clave: composición centesimal

Areas de conocimiento:

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

**Realización de análisis para la determinación de la composición centesimal de diversos productos (2004)**

Asesoramiento

ABIRACHED, C

Asesoramiento de Facultad de Química a la industria

País: Uruguay

Idioma: Español

Disponibilidad: Restricta

Palabras clave: composición centesimal  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

### **Realización de análisis para la determinación de la composición centesimal de diversos productos (2003)**

Asesoramiento  
ABIRACHED, C  
Asesoramiento de Facultad de Química a la industria  
País: Uruguay  
Idioma: Español  
Disponibilidad: Restringida

Palabras clave: composición centesimal  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

## **Otras Producciones**

### **CURSOS DE CORTA DURACIÓN DICTADOS**

#### **El fantasma de los Alimentos Procesados (2016)**

ABIRACHED, C, MEDRANO  
Extensión extracurricular  
País: Uruguay  
Idioma: Español  
Medio divulgación: Internet  
Web: [www.semanacyt.org.uy](http://www.semanacyt.org.uy)  
Tipo de participación: Docente  
Unidad: Escuela N°116 República Argentina, Tala, Canelones  
Duración: 1 semana  
Ciudad: Tala, Canelones  
Institución Promotora/Financiadora: Ministerio de Educación y Cultura a través de su Programa de Popularización de la Cultura Científica de la DICyT, la Facultad de Ciencias, la Facultad de Química, INIA, LATU, CienciaViva, SUPCyT, IIBCE, ANII y Centros MEC  
Palabras clave: Alimentos procesados  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

#### **Alimentación Saludable (2016)**

VIEITEZ, ABIRACHED, C  
Extensión extracurricular  
País: Uruguay  
Idioma: Español  
Web: [www.semanacyt.org.uy](http://www.semanacyt.org.uy)  
Tipo de participación: Docente  
Unidad: Escuela N° 38  
Duración: 1 semana  
Lugar: Sarandí Grande  
Ciudad: Florida  
Institución Promotora/Financiadora: Ministerio de Educación y Cultura a través de su Programa de Popularización de la Cultura Científica de la DICyT, la Facultad de Ciencias, la Facultad de Química, INIA, LATU, CienciaViva, SUPCyT, IIBCE, ANII y Centros MEC  
Palabras clave: alimentos saludables  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

#### **Glúcidos, Vitaminas, Fibra y Agua (2016)**

ABIRACHED, C  
Otro  
País: Uruguay  
Idioma: Español

Medio divulgación: Otros  
Tipo de participación: Docente  
Unidad: UTEC, La Paz, Colonia  
Duración: 1 semanas  
Institución Promotora/Financiadora: UTEC  
Palabras clave: Nutrición  
Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /  
Información adicional: Dictado de teórico 'MÉTODOS ANALÍTICOS PARA LA DETERMINACIÓN DE LÍPIDOS' en el marco del curso de Nutrición y Desarrollo de Productos que dicta el Departamento de Ciencia y Tecnología de los Alimentos a través del Convenio Facultad de Química-UTEC

#### **El fantasma de los Alimentos procesados (2015)**

ABIRACHED, C , MEDRANO  
Extensión extracurricular  
País: Uruguay  
Idioma: Español  
Tipo de participación: Docente  
Duración: 1 semanas  
Lugar: Escuela Superior Hotelería Gastronomía y Turismo-UTU  
Ciudad: Montevideo  
Institución Promotora/Financiadora: Semana de la Ciencia y la Tecnología-DICYT-MEC  
Palabras clave: Alimentos procesados  
Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

#### **El fantasma de los alimentos procesados (2014)**

ABIRACHED, C , MEDRANO  
Extensión extracurricular  
País: Uruguay  
Idioma: Español  
Medio divulgación: Otros  
Web: <http://www.semanacyt.org.uy/>  
Tipo de participación: Docente  
Duración: 1 semanas  
Lugar: Escuela N°34  
Ciudad: Casupá, Florida  
Institución Promotora/Financiadora: Ministerio de Educación y Cultura a través de su Programa de Popularización de la Cultura Científica de la DICYT, la Facultad de Ciencias, la Facultad de Química, INIA, LATU, CienciaViva, SUPCyT, IIBCE, ANII y Centros MEC  
Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Enseñanza  
Información adicional: Actividad de 1 hora de duración realizada el 17 de junio de 2014

#### **El fantasma de los alimentos procesados (2014)**

ABIRACHED, C , MEDRANO  
Extensión extracurricular  
País: Uruguay  
Idioma: Español  
Medio divulgación: Otros  
Web: <http://www.semanacyt.org.uy/>  
Tipo de participación: Docente  
Duración: 1 semanas  
Lugar: Escuela N°3 Turno Matutino y Vespertino  
Ciudad: Trinidad, Flores  
Institución Promotora/Financiadora: Ministerio de Educación y Cultura a través de su Programa de Popularización de la Cultura Científica de la DICYT, la Facultad de Ciencias, la Facultad de Química, INIA, LATU, CienciaViva, SUPCyT, IIBCE, ANII y Centros MEC  
Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Enseñanza  
Información adicional: Actividad de 1 hora de duración (en cada turno de la escuela) realizada el 27 de junio de 2014

## **MÉTODOS ANALÍTICOS PARA LA DETERMINACIÓN DE LÍPIDOS (2014)**

ABIRACHED, C

Otro

País: Uruguay

Idioma: Español

Tipo de participación: Docente

Duración: 1 semanas

Lugar: UTEC

Ciudad: Colonia Valdense

Institución Promotora/Financiadora: UTEC

Áreas de conocimiento:

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

Información adicional: Dictado de teórico "MÉTODOS ANALÍTICOS PARA LA DETERMINACIÓN DE LÍPIDOS" en el marco del curso de Análisis de lácteos que dicta el Departamento de Ciencia y Tecnología de los Alimentos a través del Convenio Facultad de Química-UTEC

## **PROGRAMAS EN RADIO O TV**

### **¿Qué es la mayonesa? (2014)**

PANIZZOLO, ABIRACHED, C, MEDRANO, MALANGA, REBORATTI

Otro

País: Uruguay

Idioma: Español

Web: <http://youtu.be/9xqZjGhrkuc>

Duración: 12 minutos

Ciudad: Montevideo

Palabras clave: emulsion Mayonesa

Áreas de conocimiento:

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

## **INFORMES DE INVESTIGACIÓN**

### **OBTENCIÓN DE CONCENTRADOS PROTEICOS A PARTIR DEL SALVADO DE ARROZ, CARACTERIZACIÓN Y EVALUACIÓN DE SUS PROPIEDADES FUNCIONALES. (2017)**

ABIRACHED, C, BONIFACINO, C.

País: Uruguay

Idioma: Español

Nombre del proyecto: FCE\_1\_2014\_1\_104768

Número de páginas: 19

Disponibilidad: Restringida

Institución Promotora/Financiadora: ANII

Palabras clave: propiedades funcionales salvado de arroz

Áreas de conocimiento:

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

## **ORGANIZACIÓN DE EVENTOS**

### **"Jornada sobre Aprovechamiento de Subproductos Autóctonos para el Desarrollo de Alimentos Funcionales: interrelación investigación-producción y desarrollo". Red Temática Iberoamericana CYTED 415RT0495 (2016)**

ABIRACHED, C, BUERA, PILAR, PANIZZOLO

Otro

Sub Tipo: Organización

Lugar: Uruguay, Hotel Jean Clevers Punta del Este

Idioma: Español

Web: [www.ciated.org.uy](http://www.ciated.org.uy)

Duración: 1 semanas

Evento itinerante: SI

Catálogo: SI

Institución Promotora/Financiadora: AIALU-CYTED

Palabras clave: ALIMENTOS FUNCIONALES subproductos

Áreas de conocimiento:

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

**"Jornadas de actualización sobre registro de productos, habilitación de empresas alimentarias y POES" (2016)**

ABIRACHED, C , VIEITEZ , RODRÍGUEZ , MEDRANO , SAAVEDRA , CATTIVELLI, A. , AZENI, K.  
Otro  
Sub Tipo: Organización  
Lugar: Uruguay ,ISALUD, Bulevar Artigas 493 Montevideo  
Idioma: Español  
Medio divulgación: Otros  
Web: [www.aialu.org.uy](http://www.aialu.org.uy)  
Duración: 1 semanas  
Institución Promotora/Financiadora: AIALU-ISALUD  
Palabras clave: registro habilitación POEs  
Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

**CIAL 2016-2º Congreso Iberoamericano de Ingeniería de los Alimentos. Ingeniería de los Alimentos: nuevas tendencias y aplicaciones (2016)**

ABIRACHED, C , VIEITEZ , MEDRANO , RODRÍGUEZ , SAAVEDRA , CATTIVELLI, A. , AZENI, K.  
Congreso  
Sub Tipo: Organización  
Lugar: Uruguay ,Hotel Jean Clevers Punta del Este  
Idioma: Español  
Medio divulgación: Otros  
Web: [www.ciial.org.uy](http://www.ciial.org.uy)  
Duración: 1 semanas  
Institución Promotora/Financiadora: Asociación de Ingenieros Alimentarios del Uruguay (AIALU)  
Palabras clave: Ingeniería de Alimentos  
Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

**Alimentos y Salud (2015)**

ABIRACHED, C , MEDRANO , VIEITEZ , RODRÍGUEZ , SAAVEDRA , CATTIVELLI, A. , AZENI, K.  
Otro  
Sub Tipo: Organización  
Lugar: Uruguay ,Hotel Crystal Palace Montevideo  
Idioma: Español  
Duración: 1 semanas  
Institución Promotora/Financiadora: AIALU  
Palabras clave: AGES, normativa  
Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /  
Información adicional: Docentes: Dr. Alejandro Gugliucci Decano de investigación y profesor de Bioquímica de la Universidad Touro de California, Estados Unidos. Dra. Dolores del Castillo Responsable del grupo de Biociencia de los Alimentos del Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación (CIAL,UAM-CSIC) Madrid, España. Lic. Nut. Nora Villalba Departamento de Alimentos. MSP-Uruguay

**Fundamentos físico-químicos, tecnológicos y nutricionales para la obtención de productos alimenticios a base de harinas (2015)**

ABIRACHED, C , MEDRANO , VIEITEZ , RODRÍGUEZ , CATTIVELLI, A. , SAAVEDRA  
Otro  
Sub Tipo: Organización  
Lugar: Uruguay ,Parque de Exposiciones del LATU Montevideo  
Idioma: Español  
Duración: 1 semanas  
Institución Promotora/Financiadora: AIALU  
Palabras clave: Panificación  
Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /  
Información adicional: Curso de 10 horas de duración, los días 17 y 18 de julio de 2015 dictado por el Dr. Pablo Ribotta (Universidad Nacional de Córdoba, Argentina) en Montevideo, Uruguay.

**Curso Tecnología y Calidad del aceite de Oliva y utilización de los subproductos (2013)**

VIEITEZ , MEDRANO , ABIRACHED, C , RODRÍGUEZ , PAVLISKO , MÉNDEZ

Otro

Sub Tipo: Organización

Lugar: Uruguay ,Salón Piriz Mc.Coll - Facultad de Química Montevideo

Idioma: Español

Duración: 1 semanas

Institución Promotora/Financiadora: Asociación de Ingenieros Alimentarios del Uruguay

Palabras clave: subproductos, aceite de oliva

Areas de conocimiento:

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

Información adicional: 23 y 24 de mayo de 2013 Horario: 17:00 a 21:00 hs Docentes del curso: Dra.

María Victoria Ruiz Méndez (España) Dra. María Antonia Grompone (Uruguay)

### **GRASAS Y ACEITES PARA CONFECCIONES Y COBERTURAS (2013)**

MEDRANO , ABIRACHED, C , VIEITEZ , BRUSA , RODRÍGUEZ , PAVLISKO , MÉNDEZ

Otro

Sub Tipo: Organización

Lugar: Uruguay ,Hotel Crystal Palace Montevideo

Idioma: Español

Medio divulgación: Internet

Web: [www.aialu.org.uy](http://www.aialu.org.uy)

Duración: 1 semanas

Institución Promotora/Financiadora: Asociación de ingenieros alimentarios del Uruguay

Areas de conocimiento:

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

Información adicional: Docente: Dr. Guillermo E. Napolitano (Argentina). Investigador del Depto. de Ciencia y Nutrición en Product Technology Center de Nestlé en Marysville, OH, USA.

### **Primer Congreso Iberoamericano de Ingenieros Alimentarios (CIIAL) (2012)**

ABIRACHED, C , MEDRANO , SAAVEDRA , DI MAGGIO , RODRÍGUEZ , BRUSA , VIEITEZ

Congreso

Lugar: Uruguay ,Centro de Convenciones de La Torre de los Profesionales, 4° Piso - Sala

Anacahuita Montevideo

Idioma: Español

Medio divulgación: Internet

Web: <http://www.ciaal.org.uy/es/Pages/home>

Duración: 1 semanas

Institución Promotora/Financiadora: Asociación de Ingenieros Alimentarios del Uruguay (AIALU)

Areas de conocimiento:

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

Información adicional: 1er Congreso Iberoamericano de Ingenieros Alimentarios (CIIAL) "La Química y la Ingeniería y su aplicación a los alimentos" Centro de Convenciones de La Torre de los Profesionales, 4° Piso - Sala Anacahuita, Montevideo Uruguay

### **Curso refrigeración y atmósferas modificadas (2011)**

MEDRANO , VIEITEZ , ABIRACHED, C , BRUSA , RODRÍGUEZ , SAAVEDRA , DI MAGGIO

Otro

Sub Tipo: Organización

Lugar: Uruguay ,Facultad de Química Montevideo

Idioma: Español

Medio divulgación: Otros

Duración: 1 semanas

Institución Promotora/Financiadora: Asociación de Ingenieros Alimentarios del Uruguay (AIALU)

Palabras clave: Refrigeración Atmósferas modificadas

Areas de conocimiento:

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

Información adicional: curso de 8 horas de duración a cargo de Nelson Donagrandi e Ing. Juan Zurano. Fecha de realización: 15 y 17 de noviembre de 2011.

### **Curso de relaciones laborales 2011 (2011)**

MEDRANO , VIEITEZ , ABIRACHED, C , BRUSA , RODRÍGUEZ , SAAVEDRA , DI MAGGIO

Otro

Sub Tipo: Organización

Lugar: Uruguay ,Facultad de Química Montevideo

Idioma: Español  
Medio divulgación: Internet  
Web: [www.aialu.org.uy](http://www.aialu.org.uy)  
Duración: 1 semanas  
Institución Promotora/Financiadora: Asociación de Ingenieros Alimentarios del Uruguay (AIALU)  
Areas de conocimiento:  
Ciencias Sociales / Economía y Negocios / Negocios y Administración /  
Información adicional: Curso dictado por los Doctores en Derecho Ana Inés Traversino y Fernando Silva Fros

**Diseño de tratamiento de efluentes e introducción a la generación y distribución de vapor (2011)**

MEDRANO , VIEITEZ , ABIRACHED, C , BRUSA , RODRÍGUEZ , SAAVEDRA , DI MAGGIO  
Otro  
Sub Tipo: Organización  
Lugar: Uruguay ,Hotel Embajador Montevideo  
Idioma: Español  
Medio divulgación: Internet  
Web: [www.aialu.org.uy](http://www.aialu.org.uy)  
Duración: 1 semanas  
Institución Promotora/Financiadora: Asociación de Ingenieros Alimentarios del Uruguay (AIALU)  
Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería Química / Tratamiento de efluentes  
Información adicional: Dictado por: I. Q. Rafael Piriz, I. Q. Carolina Sarasua, I. Q. Oreste Dalla Rizza,  
I. Q. Marcelo Calosso

**Curso de Relaciones Laborales (2010)**

ABIRACHED, C , MEDRANO , PAVLISKO , TAVOKJIAN , HARISPE , BRUSA , VIEITEZ  
Otro  
Sub Tipo: Organización  
Lugar: Uruguay ,Facultad de Química Montevideo, Uruguay  
Idioma: Español  
Medio divulgación: Internet  
Web: [www.aialu.org.uy](http://www.aialu.org.uy)  
Duración: 1 semanas  
Institución Promotora/Financiadora: AIALU  
Palabras clave: Relaciones Laborales  
Areas de conocimiento:  
Ciencias Sociales / Economía y Negocios / Negocios y Administración /

**Tecnología de Frituras y Alimentos Fritos (2010)**

ABIRACHED, C , MEDRANO , PAVLISKO , VIEITEZ , TAVOKJIAN , BRUSA , HARISPE  
Otro  
Sub Tipo: Otra  
Lugar: Uruguay ,Hotel Embajador Montevideo-Uruguay  
Idioma: Español  
Medio divulgación: Papel  
Web: [www.aialu.org.uy](http://www.aialu.org.uy)  
Duración: 1 semanas  
Institución Promotora/Financiadora: Asociación de Ingenieros Alimentarios del Uruguay  
Palabras clave: alimentos fritos  
Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /  
Información adicional: Curso

**Envases para la Industria Alimentaria (2009)**

ABIRACHED, C , MEDRANO , VIEITEZ , BRUSA , HARISPE , TAVOKJIAN , PAVLISKO  
Otro  
Sub Tipo: Otra  
Lugar: Uruguay ,Agrupación Universitaria Montevideo  
Idioma: Español  
Medio divulgación: Internet  
Web: [www.aialu.org.uy](http://www.aialu.org.uy)  
Duración: 2 semanas  
Institución Promotora/Financiadora: Asociación de Ingenieros Alimentarios del Uruguay



Palabras clave: Envases

Áreas de conocimiento:

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

Información adicional: Curso

## OTRA PRODUCCIÓN TÉCNICA

### **Normativa, Regulación e Inocuidad Alimentaria: de la Teoría a la Práctica Aspectos Nacionales e Internacionales (2017)**

CATTIVELLI, A., ABIRACHED, C., MEDRANO, RODRÍGUEZ, VIEITEZ, SAAVEDRA, AZENI, K.

País: Uruguay

Idioma: Español

Curso de actualización profesional

Institución Promotora/Financiadora: AIALU-AIQU

Palabras clave: normativa alimentaria

Áreas de conocimiento:

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

Información adicional: Organización de curso Normativa, Regulación e Inocuidad Alimentaria: de la Teoría a la Práctica Aspectos Nacionales e Internacionales dictado por las Ing. Alim. Maral Tavokjian y Carolina Paroli (IM), la Dra. Vet. Patricia Correa Luna (IM), el Ing. Químico Pedro Friedrich (LATU) y la Nutricionista Nora Villalba (MSP), organizado en conjunto por AIALU y AIQU. Fue realizado los días 6 y 7 de junio en la Sede de AIQU.

### **Ensayos in sílico e in vivo, dos herramientas de importancia en el estudio de ingredientes funcionales (2017)**

CATTIVELLI, A., ABIRACHED, C., MEDRANO, RODRÍGUEZ, VIEITEZ, SAAVEDRA, AZENI, K.

País: Uruguay

Idioma: Español

Conferencia

Lugar: Facultad de Química, Montevideo

Institución Promotora/Financiadora: AIALU-UDELAR

Palabras clave: ingredientes funcionales

Áreas de conocimiento:

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

Información adicional: Conferencia Ensayos in sílico e in vivo, dos herramientas de importancia en el estudio de ingredientes funcionales que dictó la Dra. María Cristina Añón del CIDCA, Universidad de la Plata, Argentina el 25 de setiembre de 2017, en el salón Píriz McColl de Facultad de Química.

### **Costos para la toma de decisiones en la Industria de Procesos (2017)**

CATTIVELLI, A., ABIRACHED, C., MEDRANO, RODRÍGUEZ, VIEITEZ, SAAVEDRA, AZENI, K.

País: Uruguay

Idioma: Español

Curso de actualización profesional

Institución Promotora/Financiadora: AIALU-AIQU

Palabras clave: industria costos

Áreas de conocimiento:

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

Información adicional: Curso Costos para la toma de decisiones en la Industria de Procesos, dictado por la Cra. Carolina Asuaga (Facultad de Ciencias Económicas y Administración de la UDELAR), organizado en conjunto por AIALU y AIQU, los días 9, 11 y 13 de octubre en la Sede de AIQU.

### **Etiquetado frontal: implicancias en el comercio internacional de un nuevo etiquetado, sistemas de clasificación de alimentos NRF (Nutrient Rich Foods Index) y NOVA (naturaleza y nivel de procesamiento del producto) (2017)**

CATTIVELLI, A., ABIRACHED, C., MEDRANO, RODRÍGUEZ, VIEITEZ, SAAVEDRA, AZENI, K.

País: Uruguay

Idioma: Español

Conferencia de actualización profesional

Institución Promotora/Financiadora: AIALU

Palabras clave: etiquetado frontal

Áreas de conocimiento:

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

Información adicional: Conferencia sobre etiquetado frontal: implicancias en el comercio

internacional de un nuevo etiquetado, sistemas de clasificación de alimentos NRF (Nutrient Rich Foods Index) y NOVA (naturaleza y nivel de procesamiento del producto), a cargo de la Dra. Rebeca López-García de México, el 15 de noviembre en la Universidad iSalud.

## Evaluaciones

### EVALUACIÓN DE PUBLICACIONES

#### COMITÉ EDITORIAL

##### **Food Chemistry (2014 / 2014)**

Cantidad: Menos de 5

Ms. Ref. No.: FOODCHEM-D-14-03205 Title: Preservation of anthocyanins in Solid Lipid Nanoparticles: Optimization of microemulsion dilution method by Plackett-Burman and Box-Behnken Design Food Chemistry

##### **Food Chemistry (2014 / 2014)**

Cantidad: Menos de 5

Evaluación del manuscrito Ms. Ref. No.: FOODCHEM-D-14-03818 Title: Solubilization of Proteins in Extracted Oil Bodies by SDS: A Simple and Efficient Protein Sample Preparation Method for Tricine-SDS-PAGE

##### **Food Chemistry (2013 / 2013)**

Cantidad: Menos de 5

Manuscript Number: FOODCHEM-D-13-02738 Title: Preparation, Characterization and Properties of Mayonnaise from Chickpea, Broad Bean and Lupin Proteins Article Type: Research Article (max 7,500 words) Keywords: Mayonnaise; protein isolates; Biological properties; Antioxidant properties

##### **Food Chemistry (2013 / 2013)**

Cantidad: Menos de 5

Manuscript Number: FOODCHEM-D-13-01305 Title: Characteristics and gelling property of phosphorylated gelatin from the skin of unicorn leatherjacket Article Type: Research Article (max 7,500 words) Keywords: Unicorn leatherjacket; Phosphorylation; Gelling property; Gelatin; Sodium tripolyphosphate

#### REVISIONES

##### **Journal of Food Science and Technology (2015)**

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: Menos de 5

Ref.: Ms. No. JFST-D-15-01564 Comparative study of emulsifying properties in acidic condition of soluble polysaccharides fractions obtained from soy hull and defatted soy flour

### EVALUACIÓN DE EVENTOS Y CONGRESOS

##### **INNOVA 2017 (2016 / 2017)**

Comité programa congreso

Uruguay

Arbitrado

Latitud

Integrante del Comité Científico años 2016-2017

## **CIIAL 2016-Congreso Iberoamericano de Ingeniería de los Alimentos ( 2015 / 2016 )**

Comité programa congreso  
Uruguay  
Arbitrado

Integrante del comité organizador.

### **JURADO DE TESIS**

#### **Programa de Pós-Graduação em Engenharia de Alimentos ( 2017 )**

Jurado de mesa de evaluación de tesis  
Sector Extranjero/Internacional/Otros / Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões , Brasil  
Participación en el tribunal de la defensa de la Tesis de Doctorado de Juliana Savio titulada "ELABORAÇÃO E CARACTERIZAÇÃO DE GELATO DE SOJA" de la "UNIVERSIDADE REGIONAL INTEGRADA DO ALTO URUGUAI E MISSÕES - URI ERECHIM", DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS, PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ENGENHARIA DE ALIMENTOS, Erechim, RS, Brasil.

#### **Licenciatura en Bioquímica ( 2015 )**

Jurado de mesa de evaluación de tesis  
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ciencias - UDeLaR , Uruguay  
Nivel de formación: Grado  
Evaluador externo de la tesina de grado de Arturo Puyol. Título: VALORACIÓN DE COMPONENTES CON ACTIVIDAD INMUNOLOGICA Y EFECTOS DE LA PASTEURIZACIÓN EN CALOSTROS DONADOS EN EL BANCO DE LECHE HUMANA Dr. RUBEN PANIZZA.

## **Formación de RRHH**

### **TUTORÍAS CONCLUIDAS**

#### **GRADO**

##### **Obtención de péptidos con propiedades antioxidantes a partir de proteínas de soja. (2011)**

Tesis/Monografía de grado  
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay  
Programa: Ingeniería de Alimentos  
Nombre del orientado: Sibila Gómez, Karina Latorre, Sofía Braco  
Medio de divulgación: Papel  
País/Idioma: Uruguay, Español  
Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Alimentos

##### **Evaluación de propiedades emulsionantes de proteínas de soja (fracción 11S) en combinación con goma guar y carboximetilcelulosa (2009)**

Tesis/Monografía de grado  
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay  
Programa: Ingeniería de Alimentos  
Nombre del orientado: Laura Maldonado y Virginia Pérez  
País/Idioma: Uruguay, Español  
Palabras Clave: Proteínas soja emulsiones  
Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Química de Alimentos

#### **OTRAS**

##### **Estudio de propiedades espumantes y emulsionantes de aislados proteicos de semillas de chíá (2017)**

Otras tutorías/orientaciones

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

Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad

Nombre del orientado: Débora Lopez

País/Idioma: Uruguay, Español

Palabras Clave: propiedades funcionales proteínas de chíá

Areas de conocimiento:

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

Debora López, estudiante de doctorado de la Universidad Nacional de Rosario, Argentina, realizó una pasantía en Uruguay bajo la dirección del Dr. Luis Panizzolo y la mía. Dicha pasantía se realiza en el marco de la red CYTED LACFUN de la que formamos parte.

#### **Estudio de estabilidad de formulaciones de helado (2016)**

Otras tutorías/orientaciones

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

Tipo de orientación: Tutor único o principal

Nombre del orientado: Rosicler Colet

Medio de divulgación: Otros

País/Idioma: Uruguay, Español

Palabras Clave: estabilidad suero de leche helados

Areas de conocimiento:

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

La estudiante de post-doctorado Dra. Rosicler Colet proveniente de la Universidad Regional Integrada del Alto Uruguay y las Misiones URI, Erechim, Río Grande del Sur, Brasil, realizó una pasantía en el Área de Química de Alimentos, Departamento de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Facultad de Química, Universidad de la República, Montevideo, Uruguay. La misma se llevó a cabo desde el 28 de noviembre al 3 de diciembre de 2016, teniendo una duración total de 40 horas. La Dra. Colet, realizó, bajo mi dirección, determinaciones de cantidad y solubilidad de proteínas de diferentes muestras de formulaciones de helado. También midió la estabilidad de dispersiones de las formulaciones.

#### **Estudio de las propiedades funcionales y del comportamiento interfacial del suero lácteo obtenido por concentración en membrana (2016)**

Otras tutorías/orientaciones

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

Tipo de orientación: Tutor único o principal

Nombre del orientado: Josiane Kilian

País/Idioma: Uruguay, Español

Palabras Clave: suero lácteo propiedades interfaciales y emulsionantes ultrafiltración

Areas de conocimiento:

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

La estudiante de doctorado Ing. Josiane Kilian proveniente de la Universidad Regional Integrada del Alto Uruguay y las Misiones URI, Erechim, Río Grande del Sur, Brasil, realizó una pasantía en el Área de Química de Alimentos, Departamento de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Facultad de Química, Universidad de la República, Montevideo, Uruguay. La misma se llevó a cabo desde el 15 al 25 de febrero de 2016, teniendo una duración total de 81 horas. La Ing. Kilian, realizó, bajo mi dirección, determinaciones de cantidad y solubilidad de proteínas del suero lácteo. También midió tamaño de partícula y estabilidad de emulsiones, tensión y reología interfacial (interfase aceite-agua).

#### **DESARROLLO DE VEHÍCULOS PARA LA ENCAPSULACIÓN DE COMPUESTOS BIOACTIVOS PROVENIENTES DE LA MARCELA. (2015)**

Iniciación a la investigación

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

Tipo de orientación: Tutor único o principal

Nombre del orientado: Irina Oten-Valeria Villar

País/Idioma: Uruguay, Español

Areas de conocimiento:

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

PAIE-CSIC

### **OBTENCIÓN DE CONCENTRADOS PROTEICOS A PARTIR DEL SALVADO DE ARROZ, CARACTERIZACIÓN Y EVALUACIÓN (2015)**

Otras tutorías/orientaciones

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

Tipo de orientación: Tutor único o principal

Nombre del orientado: Eugenia Franco Fraguas

País/Idioma: Uruguay, Español

Palabras Clave: salvado de arroz, ultrasonido, espumas

Áreas de conocimiento:

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

Proyecto de investigación FCE-ANII del cual soy responsable científica. Eugenia Franco Fraguas es estudiante de grado avanzada de Ingeniería de Alimentos y fue contratada como ayudante en el proyecto. Yo soy la encargada de dirigir y supervisar los trabajos que ella realiza en el marco del proyecto.

### **Acortando Distancias-ANII-PEDECIBA (2014)**

Otras tutorías/orientaciones

Sector Educación Superior/Público / / , Uruguay

Nombre del orientado: Alberto Censato

País/Idioma: Uruguay, Español

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Propiedades tecnofuncionales de proteínas

Docente de enseñanza secundaria que realiza pasantía en el Departamento de Ciencia y tecnología de Alimentos, UDELAR, en el tema de emulsiones alimentarias

### **DESARROLLO DE EMULSIONES SIMPLES Y DOBLES CON PROTEÍNAS DE SUERO LÁCTEO PARA SU POTENCIAL APLICACIÓN EN ALIMENTOS REDUCIDOS EN CALORÍAS (2014)**

Iniciación a la investigación

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

Nombre del orientado: Rossana Scavone y Sofía Gómez de Salazar

Medio de divulgación: Papel

País/Idioma: Uruguay, Español

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Propiedades tecnofuncionales de proteínas

Programa de Apoyo a la Investigación Estudiantil (PAIE), Comisión Sectorial de Investigación Científica (CSIC)

### **DESARROLLO DE EMULSIONES SIMPLES Y DOBLES CON PROTEÍNAS DE SUERO LÁCTEO PARA SU POTENCIAL APLICACIÓN EN ALIMENTOS REDUCIDOS EN CALORÍAS (2014)**

Iniciación a la investigación

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

Nombre del orientado: Rossana Scavone

País/Idioma: Uruguay, Español

Palabras Clave: emulsiones dobles

Áreas de conocimiento:

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

Beca de iniciación a la investigación de la ANII

### **Tutoría de orientación curricular (2013)**

Otras tutorías/orientaciones

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

Nombre del orientado: Ma Paula Lema Pugliese

País/Idioma: Uruguay, Español

Áreas de conocimiento:

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

### **Obtención de péptidos con propiedades antioxidantes a partir de proteínas de soja (2011)**

Iniciación a la investigación  
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR ,  
Uruguay  
Nombre del orientado: Sibila Gómez  
Medio de divulgación: Papel  
País/Idioma: Uruguay, Español  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Alimentos  
Beca de Iniciación a la Investigación de la ANII

#### **Tutorías de orientación curricular (2011)**

Otras tutorías/orientaciones  
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR ,  
Uruguay  
Nombre del orientado: Santiago Coniglio Moskovics  
Medio de divulgación: Internet  
País/Idioma: Uruguay, Español  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Alimentos

#### **Tutorías de orientación curricular (2011)**

Otras tutorías/orientaciones  
Sector Educación Superior/Público / / , Uruguay  
Nombre del orientado: Valentina Cravino  
Medio de divulgación: Internet  
País/Idioma: Uruguay, Español  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Alimentos

#### **Tutorías de Orientación Curricular (2009)**

Otras tutorías/orientaciones  
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR ,  
Uruguay  
Nombre del orientado: Anaclara Olascoaga Marella  
País/Idioma: Uruguay, Español  
Palabras Clave: Orientación Curricular  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas

### **TUTORÍAS EN MARCHA**

#### **POSGRADO**

##### **Obtención de concentrados proteicos a partir del salvado de arroz, caracterización y evaluación de sus propiedades emulsionantes. (2016)**

Tesis de maestría  
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR ,  
Uruguay  
Programa: Maestría en Química (UDELAR-PEDECIBA)  
Tipo de orientación: Tutor único o principal  
Nombre del orientado: Carla Valentina Bonifacino Buttiglione  
País/Idioma: Uruguay, Español  
Palabras Clave: salvado de arroz emulsiones ultrasonido  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas

##### **Recuperação de proteínas do soro de leite e aplicação em produtos alimentícios com propriedades funcionais (2015)**

Tesis de doctorado  
Sector Extranjero/Internacional/Otros / Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões , Brasil  
Programa: Doutorado  
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad

Nombre del orientado: Josiane Kilian  
País/Idioma: Brasil, Portugués  
Palabras Clave: soro de leite  
Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas

## **OTRAS**

### **ESTUDIO DE LAS PROPIEDADES REOLÓGICAS Y MICROBIOLÓGICAS DE LA MAYONESA FABRICADA A PARTIR DE YEMA COCIDA (2017)**

Iniciación a la investigación  
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR, Uruguay  
Tipo de orientación: Asesor/Orientador  
Nombre del orientado: Pilar Fernández, Lorena Tchorbadjian, Tatiana Pajoluk  
País/Idioma: Uruguay, Español  
Palabras Clave: Mayonesa  
Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas  
Programa de Apoyo a la Investigación Estudiantil - 2017 aprobado en categoría A el 24/07/2017

### **Efecto del método de extracción en las propiedades funcionales (antioxidantes y emulsificantes) en semillas de sésamo. (2017)**

Iniciación a la investigación  
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR, Uruguay  
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad  
Nombre del orientado: Florencia Jorge, Lucía Velazco, Elena Dutto  
País/Idioma: Uruguay, Español  
Palabras Clave: sésamo  
Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas  
Programa de Apoyo a la Investigación Estudiantil - 2017 aprobado en categoría A el 24/07/2017

## **Otros datos relevantes**

### **PREMIOS, HONORES Y TÍTULOS**

#### **Mejor trabajo libre oral presentado en el 1er Congreso Iberoamericano de Ingenieros Alimentarios (CIIAL). (2012)**

(Internacional)  
AIALU  
Premio recibido al mejor trabajo libre oral presentado en el 1er Congreso Iberoamericano de Ingenieros Alimentarios (CIIAL): "Optimización de la liberación de péptidos antioxidantes encriptados en glicinina de soja por métodos enzimáticos".

### **PRESENTACIONES EN EVENTOS**

#### **III Congresso Óleos e Gorduras - International Meeting on Fats and Oils (2018)**

Congreso  
ESTUDIO DE LAS PROPIEDADES FUNCIONALES (ANTIOXIDANTES Y EMULSIFICANTES) EN SEMILLAS DE SÉSAMO  
Brasil  
Tipo de participación: Poster  
Carga horaria: 1  
Nombre de la institución promotora: Sociedade Brasileira de Óleos e Gordura  
Palabras Clave: emulsiones sésamo extracción supercrítica  
Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas  
Presentado por Ignacio Vieitez. Autores: Jorge, F.; Dutto, E.; Velazco, L.; Abirached, C.; Vieitez, I.

#### **SEMINARIO LATINOAMERICANO Y DEL CARIBE DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS (2018)**

Seminario

Utilización de subproductos de la industria aceitera para obtención de ingredientes tecnofuncionales

Panamá

Tipo de participación: Conferencista invitado

Carga horaria: 1

Nombre de la institución promotora: COPCYTA-ALACCTA

Palabras Clave: utilización de subproductos agroindustriales propiedades tecno-funcionales

Areas de conocimiento:

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

El congreso se realizará del 7 al 9 marzo de 2018 en Ciudad de Panamá, Panamá. Fui invitada por el Colegio Panameño de Ciencias y Tecnología de Alimentos (COPCYTA), para dictar la conferencia Utilización de subproductos de la industria aceitera para obtención de ingredientes tecnofuncionales.

#### **VII Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CICYTAC 2018) (2018)**

Congreso

Efecto del método de obtención de aislados de chía sobre sus propiedades espumantes

Argentina

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 2

Nombre de la institución promotora: Gobierno de Córdoba

Palabras Clave: chía proteínas espumas

Areas de conocimiento:

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

Presentado por Débora López. Autores: López, D.N.; Boeris, V.; Spelzini, D.; Panizzolo, L.; Abirached, C.

#### **VII Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CICYTAC 2018) (2018)**

Congreso

Estabilidad al almacenamiento de emulsiones o/w preparadas con concentrado de salvado de arroz rico en polisacáridos

Argentina

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 2

Nombre de la institución promotora: Gobierno de Córdoba

Palabras Clave: salvado de arroz emulsiones

Areas de conocimiento:

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

Presentado por: Carla Bonifacino Autores: Bonifacino, C.; Panizzolo, L.A.; Palazolo, G.G.; Abirached, C.

#### **Curso Iberoamericano red Lacfun-CYTED: ¿Procesos y productos en la valorización y aprovechamiento de subproductos y recursos autóctonos? (2018)**

Otra

Métodos de extracción y estabilización. Encapsulación

Colombia

Tipo de participación: Conferencista invitado

Carga horaria: 1

Nombre de la institución promotora: Universidad de la sabana-CYTED

Palabras Clave: Métodos convencionales de extracción métodos novedosos de extracción encapsulación

Areas de conocimiento:

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

#### **VII Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CICYTAC 2018) (2018)**

Congreso

Estudio comparativo de las propiedades emulsionantes de las proteínas de sésamo negro

Argentina

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 2

Nombre de la institución promotora: Gobierno de Córdoba

Palabras Clave: emulsiones sésamo negro concentrado proteico

Areas de conocimiento:



**XX SEMINARIO LATINOAMERICANO Y DEL CARIBE DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS (2018)**

Seminario

ESTABILIDAD DE EMULSIONES PREPARADAS CON CONCENTRADOS DE SALVADO DE ARROZ DESGRASADO

Panamá

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 27

Nombre de la institución promotora: COPCYTA y ALACCTA

Palabras Clave: Salvado de arroz emulsión o/w polisacáridos estabilidad de emulsiones

Areas de conocimiento:

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

**XX SEMINARIO LATINOAMERICANO Y DEL CARIBE DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS (2018)**

Seminario

Utilización de subproductos de la industria aceitera para obtención de ingredientes tecnofuncionales

Panamá

Tipo de participación: Conferencista invitado

Carga horaria: 27

Nombre de la institución promotora: COPCYTA y ALACCTA

Palabras Clave: harinas proteicas propiedades tecnofuncionales mayor valor agregado

Areas de conocimiento:

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

**15a Jornada de Nutrición de Nutriguía (2018)**

Otra

Rotulación frontal: desafío para los elaboradores de alimentos y el consumidor

Uruguay

Tipo de participación: Conferencista invitado

Carga horaria: 8

Nombre de la institución promotora: Nutriguía

Palabras Clave: Rotulación frontal

Areas de conocimiento:

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

**AOCS Annual Meeting and Industry Showcases (2017)**

Congreso

Extraction and evaluation of rice bran protein concentrates

Estados Unidos

Tipo de participación: Expositor oral

Carga horaria: 24

Nombre de la institución promotora: AOCS

Areas de conocimiento:

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

**CIPCA VII (2017)**

Congreso

Efecto del tratamiento con alcalasa sobre la solubilidad proteica de concentrados de salvado de arroz

Argentina

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 24

Nombre de la institución promotora: UNLP-UBA

Areas de conocimiento:

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

**INNOVA 2017 (2017)**

Simposio

OBTENCIÓN DE CONCENTRADOS PROTEICOS DE SALVADO DE ARROZ RICOS EN FIBRA:

EFFECTO DEL PH Y LA GRANULOMETRÍA DE LAS MUESTRAS SOBRE LA SOLUBILIDAD  
PROTEICA

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 27

Nombre de la institución promotora: Latitud

Palabras Clave: salvado de arroz solubilidad proteica

Areas de conocimiento:

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

**INNOVA 2017 (2017)**

Simposio

OBTENCIÓN DE HIDROLIZADOS DE SALVADO DE ARROZ: ESTUDIO DE LAS PROPIEDADES  
EMULSIONANTES

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 27

Nombre de la institución promotora: Latitud

Palabras Clave: salvado de arroz emulsiones

Areas de conocimiento:

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

**XX SEMINARIO LATINOAMERICANO Y DEL CARIBE DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS  
(2017)**

Seminario

ESTABILIDAD DE EMULSIONES PREPARADAS CON CONCENTRADOS DE SALVADO DE  
ARROZ DESGRASADO

Panamá

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 1

Nombre de la institución promotora: COPCYTA-ALACCTA

Palabras Clave: salvado de arroz emulsiones

Areas de conocimiento:

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

Poster a ser presentado en el XX Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología  
de Alimentos se llevará a cabo del 7 al 9 de marzo del 2018 en ciudad de Panamá. Autores:

BONIFACINO, Carla; FRANCO FRAGUAS, Eugenia; Cabezas, Darío M.; WAGNER, Jorge R.;

PANIZZOLO, Luis A.; PALAZOLO, Gonzalo G.; ABIRACHED, Cecilia

**CIBIA XI (2017)**

Congreso

CARACTERIZACIÓN Y DETERMINACIÓN DE SOLUBILIDAD PROTEICA EN FUNCIÓN DEL pH  
DE CONCENTRADOS DE SALVADO DE ARROZ DESGRASADO

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 27

Palabras Clave: Salvado de arroz, solubilidad proteica, pH

Areas de conocimiento:

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

**CIBIA XI (2017)**

Congreso

DETERMINACIÓN DE SOLUBILIDAD PROTEICA EN CONCENTRADOS DE SALVADO DE  
ARROZ MODIFICADOS POR HIDRÓLISIS CON ALCALASA

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 27

Palabras Clave: salvado de arroz, solubilidad proteica, grado de hidrólisis

Areas de conocimiento:

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

**Enaqui 5 (2017)**

Congreso

Evaluación de propiedades tecnofuncionales de concentrados de salvado de arroz modificados.  
Uruguay  
Tipo de participación: Poster  
Carga horaria: 27  
Nombre de la institución promotora: PEDECIBA  
Palabras Clave: salvado de arroz propiedades tecnofuncionales  
Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas

#### **IUFoST 2016 Dublin - 18th World Congress (2016)**

Congreso  
Bioactive peptides from  $\alpha$ -lactalbumin isolate  
Irlanda  
Tipo de participación: Poster  
Carga horaria: 32  
Nombre de la institución promotora: IUFOST  
Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas

#### **CIAL 2016 (2016)**

Congreso  
Uso de residuos agroindustriales para la obtención de ingredientes con propiedades tecnofuncionales y bioactivas.  
Uruguay  
Tipo de participación: Conferencista invitado  
Carga horaria: 1  
Nombre de la institución promotora: AIALU  
Palabras Clave: residuos agroindustriales propiedades tecnofuncionales propiedades bioactivas  
Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas  
Conferencia dictada en con la Dra. Alejandra Medrano en "Jornada sobre Aprovechamiento de Subproductos Autóctonos para el Desarrollo de Alimentos Funcionales: interrelación investigación-producción y desarrollo". Red Temática Iberoamericana CYTED 415RT0495

#### **18th IUFoST World Congress of Food Science and Technology (2016)**

Congreso  
Study of the emulsifying properties of milk whey concentrate obtained by ultrafiltration for potential use in the formulation of ice cream  
Irlanda  
Tipo de participación: Poster  
Nombre de la institución promotora: IUFoST-International Union of Food Science and Technology  
Palabras Clave: emulsifying properties milk whey concentrate ultrafiltration  
Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas

#### **18th IUFoST World Congress of Food Science and Technology (2016)**

Congreso  
Use of food industry by-products in New Products Development  
Irlanda  
Tipo de participación: Otros  
Nombre de la institución promotora: IUFoST-International Union of Food Science and Technology  
Palabras Clave: food industry by-products New Products Development  
Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas  
Conferencia dictada en 18th IUFoST World Congress of Food Science and Technology que se llevó a cabo en Dublin, Irlanda, del 21 al 25 de Agosto de 2016. Presentada por Dr. Ignacio Vieitez (conferencista invitado) participé en calidad co-autoría.

#### **INNOVA 2015 + X CIBIA (2015)**

Congreso  
EVALUACIÓN DE EXTRACTOS ACUOSOS DE ACHYROCLINE SATUREIÓIDES SOBRE LA CAPACIDAD INHIBITORIA DE ESPECIES REACTIVAS DE OXÍGENO (ROS) EN CULTIVO DE CÉLULAS ENDOTELIALES DE AORTA BOVINA

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 24

Nombre de la institución promotora: LATU

Palabras Clave: propiedades antioxidantes Marcela

Areas de conocimiento:

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

### **ICONIGTI (2015)**

Congreso

Propriedades tecnofuncionais das proteínas provenientes de subprodutos industriais

Brasil

Tipo de participación: Conferencista invitado

Carga horaria: 2

Nombre de la institución promotora: URI-Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missoes

Palabras Clave: Proteínas soja salvado de arroz suero lácteo

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Propiedades funcionales de proteínas

### **106th AOCS Annual Meeting and Industry Showcases (2015)**

Encuentro

Effect of Acid Modification of Soy Glycinin on its Interfacial and Emulsifying Properties

Estados Unidos

Tipo de participación: Expositor oral

Carga horaria: 1

Nombre de la institución promotora: American Oil Chemist's Society (AOCS)

Palabras Clave: soy glycinin acid pH treatment interfacial and emulsifying properties

Presentación oral en inglés

### **Evento de presentación de pósters realizados por docentes del CES, CETP y CFE en el marco del Programa Acortando Distancias, durante sus pasantías en laboratorios de investigación de referencia del país. (2014)**

Otra

Estudio comparativo de capacidad emulsionante y estabilidad de emulsiones preparadas con aislado de suero lácteo, aislado proteico de soja y clara de huevo

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 1

Nombre de la institución promotora: Comisión de Estímulo a la Cultura Científica y Tecnológica (PROCIENCIA) de ANEP, PEDECIBA y la Agencia Nacional de Investigación e Innovación (ANII)

Evento de presentación de pósters realizados por docentes del CES, CETP y CFE en el marco del Programa Acortando Distancias, durante sus pasantías en laboratorios de investigación de referencia del país. Pasante que presenta el póster: Alberto Censato

### **XIV Seminario Latinoamericano y V Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos Ciencia e innovación una alianza para el bienestar' (2014)**

Congreso

REVALORIZACIÓN DE LAS PROTEÍNAS DEL LACTOSUERO BOVINO, SUBPRODUCTOS DE LA INDUSTRIA DEL QUESO, COMO AGENTES EMULSIONANTES

Costa Rica

Tipo de participación: Expositor oral

Carga horaria: 1

Nombre de la institución promotora: Universidad de Costa Rica, ASCOTA, ALACCTAy CITA

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Propiedades tecnofuncionales de proteínas

### **FoodInnova 2014 (2014)**

Congreso

ESTUDIO DE LA MEJORA DE LAS PROPIEDADES INTERFACIALES Y ESPUMANTES DE

PROTEÍNAS DE SOJA POR TRATAMIENTO CON pH ÁCIDO PARA USO COMO POTENCIALES

## INGREDIENTES ALIMENTARIOS

Argentina

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 24

Nombre de la institución promotora: Universidad Nacional de Entre Ríos y Universidad Politécnica de Valencia

Palabras Clave: espumas glicinina de soja tratamiento ácido propiedades interfaciales

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Propiedades funcionales de proteínas

### **FoodInnova 2014 (2014)**

Congreso

ACORTANDO DISTANCIAS ENTRE LA ENSEÑANZA SECUNDARIA Y LA INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA UNIVERSITARIA EN EL ÁREA DE ALIMENTOS

Argentina

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 24

Nombre de la institución promotora: Universidad Nacional de Entre Ríos y Universidad Politécnica de Valencia

Palabras Clave: Educación Secundaria Universidad investigación

Areas de conocimiento:

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

### **Latin American Symposium of Food Science 10 SLACA (2013)**

Simposio

EVALUATION OF POTENTIAL ANTIOXIDANT ACTIVITY OF SOY GLYCININ HYDROLIZATES OBTAINED BY THE ACTION OF ALCALASE

Brasil

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 32

Nombre de la institución promotora: Faculty of Food Engineering, FEA, UNICAMP

Palabras Clave: soy glycinin, peptides, antioxidant activity

Areas de conocimiento:

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

### **INNOVA 2013 (2013)**

Simposio

Estudio de las proteínas 11S y 7S de soja, subproductos de la industria del biodiesel, como agentes espumantes.

Uruguay

Tipo de participación: Expositor oral

Carga horaria: 27

Nombre de la institución promotora: LATU

Palabras Clave: espumas, proteínas de soja

Areas de conocimiento:

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

### **INNOVA 2013 (2013)**

Simposio

Determinación y caracterización de péptidos con potenciales propiedades antioxidantes obtenidos a partir de hidrólisis enzimática de alfa-lactoalbúmina

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 27

Nombre de la institución promotora: LATU

Palabras Clave: peptidos, actividad antioxidante, hidrólisis

Areas de conocimiento:

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

### **Latin American Symposium of Food Science SLACA, 10th edition (2013)**

Simposio

Comparative study of emulsifying and interfacial properties of native and acid treated soy protein

isolates and bovine milk whey protein isolates.

Brasil

Tipo de participación: Expositor oral

Carga horaria: 32

Nombre de la institución promotora: Faculty of Food Engineering, FEA, UNICAMP

Palabras Clave: emulsion, soy proteins, milk whey proteins

Areas de conocimiento:

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

#### **Primer Congreso Iberoamericano de Ingenieros Alimentarios (CIAL) (2012)**

Congreso

Optimización de la liberación de péptidos antioxidantes encriptados en glicinia de soja por métodos enzimáticos

Uruguay

Tipo de participación: Expositor oral

Nombre de la institución promotora: Asociación de Ingenieros Alimentarios del Uruguay (AIALU)

Palabras Clave: Propiedades bioactivas de proteínas

Areas de conocimiento:

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

#### **16th World Congress of Food Science and Technology-IUFoST 2012 (2012)**

Congreso

Study of foaming properties of soybean proteins isolate, glycinin and beta-conglycinin proteins by kinetic constants of disproportion and gravitational drainage

Brasil

Tipo de participación: Poster

Nombre de la institución promotora: IUFoST-nternational Union of Food Science and Technology

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Propiedades funcionales de proteínas

#### **16th World Congress of Food Science and Technology-IUFoST 2012 (2012)**

Congreso

OIL-WATER EMULSION PROPERTIES OF beta-LACTOGLOBULIN GLYCATED WITH DEXTRAN

Brasil

Tipo de participación: Poster

Nombre de la institución promotora: IUFoST-nternational Union of Food Science and Technology

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Propiedades funcionales de proteínas

#### **16th World Congress of Food Science and Technology-IUFoST 2012 (2012)**

Congreso

Obtainment of peptides with antioxidant properties from soy protein using Flavourzyme

Brasil

Tipo de participación: Poster

Nombre de la institución promotora: IUFoST-nternational Union of Food Science and Technology

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Propiedades bioactivas de proteínas

#### **VI Jornadas Internacionales de Proteínas y Coloides Alimentarios. JIPCA VI (2011)**

Congreso

Comportamiento interfacial de glicinina,  $\beta$ -conglycinina de soja y aislado proteico de soja en emulsiones aceite en agua

Argentina

Tipo de participación: Expositor oral

Carga horaria: 30

Nombre de la institución promotora: Universidad de Buenos Aires (UBA)

Areas de conocimiento:

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

### **VI Jornadas Internacionales de Proteínas y Coloides Alimentarios. JIPCA VI (2011)**

Congreso

Influencia del pH en la estabilidad de emulsiones aceite en agua formadas con mezclas de globulina de soja 11S goma guar y globulina de soja 11S- carboximetilcelulosa.

Argentina

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 30

Nombre de la institución promotora: Universidad de Buenos Aires (UBA)

Areas de conocimiento:

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

### **XIII Congreso Cytal (2011)**

Congreso

Estudio de la mejora de las propiedades emulsionantes del aislado proteico de soja sometido a condiciones ácidas

Argentina

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 30

Nombre de la institución promotora: Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios (AATA)

Areas de conocimiento:

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

### **XIII Congreso Cytal (2011)**

Congreso

Obtención y caracterización de proteínas de salvado de arroz obtenidas por extracción en medio alcalino

Argentina

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 30

Nombre de la institución promotora: Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios (AATA)

Areas de conocimiento:

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

### **102nd AOCS Annual Meeting and Expo (2011)**

Congreso

Oil-water emulsion of beta-lactoglobulin glycosylated with glucose, lactose and dextrane

Estados Unidos

Tipo de participación: Poster

Nombre de la institución promotora: AOCS

Palabras Clave: Oil-water emulsion

Areas de conocimiento:

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

The AOCS Annual Meeting and Expo is the premier global business and scientific forum on fats, oils, surfactants, lipids, and related materials.

### **102nd AOCS Annual Meeting and Expo (2011)**

Congreso

Soy protein isolate (SPI) and milk whey protein isolate (MWPI) interfacial and foaming properties study

Estados Unidos

Tipo de participación: Poster

Nombre de la institución promotora: AOCS

Palabras Clave: Proteínas

Areas de conocimiento:

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

The AOCS Annual Meeting and Expo is the premier global business and scientific forum on fats, oils, surfactants, lipids, and related materials.

### **XIII Congreso Cytal-AATA (2011)**

Congreso

Obtención y caracterización de proteínas de salvado de arroz obtenidas por extracción en medio alcalino

Irlanda

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 24

Nombre de la institución promotora: AATA

Areas de conocimiento:

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

**5ta edición del Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos, INNOVA 2011 (2011)**

Simposio

Obtención de péptidos con propiedades antioxidantes a partir de proteínas de soja.

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Nombre de la institución promotora: LATU

Areas de conocimiento:

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

**5ta edición del Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos, INNOVA 2011 (2011)**

Simposio

ESTUDIO DE ESTABILIDAD DE EMULSIONES FORMADAS CON GLICININA DE SOJA:GOMA GUAR Y SU VARIACIÓN CON EL pH

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Nombre de la institución promotora: LATU

Areas de conocimiento:

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

**5ta edición del Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos, INNOVA 2011 (2011)**

Simposio

Propiedades espumantes de proteínas de salvado de arroz y proteínas de soja.

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 1

Nombre de la institución promotora: LATU

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Química de los alimentos

**RIteQ (2010)**

Congreso

Estudio de la desestabilización de emulsiones aceite-agua preparadas con proteínas de soja

Argentina

Tipo de participación: Poster

Nombre de la institución promotora: PLAPIQUI

Palabras Clave: emulsiones

Areas de conocimiento:

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

**ENAIQUI (2009)**

Encuentro

Estudio de propiedades reológicas superficiales de proteínas de soja y suero lácteo en interfase (agua/aire).

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 16

Nombre de la institución promotora: PEDECIBA

**ENAIQUI (2009)**

Encuentro

Estudio comparativo de las propiedades espumantes del aislado proteico de soja con y sin tratamiento a pH ácido

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 16



Nombre de la institución promotora: PEDECIBA

**III Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (2009)**

Congreso

Determinación de las propiedades emulsionantes de la beta-lactoglobulina glicosilada con glucosa y lactosa

Argentina

Tipo de participación: Poster

**Cuarto Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos INNOVA 2009 (2009)**

Congreso

Determinación de propiedades reológicas superficiales de proteínas en interfase (agua/aire)

Uruguay

Tipo de participación:

**Cuarto Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos INNOVA 2009 (2009)**

Congreso

Estudio comparativo de propiedades espumantes de aislado proteico de soja (APS) y aislado proteico de lactosuero bovino (APLB)

Uruguay

Tipo de participación:

**XII CONGRESO CYTAL, Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos, 3er Simposio Internacional de Nuevas Tecnologías (2009)**

Congreso

Estabilidad de espumas formuladas con proteínas de soja tratadas con pH ácido

Argentina

Tipo de participación:

**XVI Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (2006)**

Congreso

Influencia de las condiciones de reacción en la glicosilación de la beta-lactoglobulina

Cuba

Tipo de participación: Otros

**XIII Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos (2004)**

Seminario

Efecto de la composición y el pH en la cinética de formación y estabilidad de espumas en concentrados de proteínas de lactosuero

Uruguay

Tipo de participación: Expositor oral

Nombre de la institución promotora: SUCTAL

Palabras Clave: formación estabilidad espumas lactosuero

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Propiedades funcionales de proteínas

**XIII Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos (2004)**

Seminario

Efecto de la desnaturalización por pH de las proteínas de soja en sus propiedades emulsionantes

Uruguay

Tipo de participación: Expositor oral

Nombre de la institución promotora: SUCTAL

**XIII Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos (2004)**

Seminario

Estudio de la influencia de iones metálicos en los productos de la reacción de Maillard

Uruguay

Tipo de participación: Expositor oral

Nombre de la institución promotora: SUCTAL

Áreas de conocimiento:

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

funcionales de proteínas

### **Sextas Jornadas de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (2001)**

Seminario

Influencia de Metales de Transición Divalentes en la Reacción de Maillard

Uruguay

Tipo de participación: Expositor oral

Nombre de la institución promotora: SUCTAL

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Propiedades funcionales de proteínas

### **JURADO/INTEGRANTE DE COMISIONES EVALUADORAS DE TRABAJOS ACADÉMICOS**

#### **ELABORAÇÃO E CARACTERIZAÇÃO DE GELATO DE SOJA (2017)**

Candidato: Juliana Savio

Tipo Jurado: Tesis de Doctorado

VALDUGA, E. , STEFFENS, J. , CARRAO, M. , BORSZCZ, V. , COLET , TONIAZZO, G. , ABIRACHED, C

Doutorado / Sector Extranjero/Internacional/Otros / Institución Extranjera / Universidade

Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões / Brasil

País: Brasil

Idioma: Portugués

Palabras Clave: Helado Formulación

#### **Valoración de componentes con actividad inmunológica y efectos de la pasteurización en calostros donados en el banco de leche humana Dr. Ruben Panizza (2015)**

Candidato: Javier Arturo Puyol Guerequiz

Tipo Jurado: Tesis/Monografía de grado

ABIRACHED, C

Licenciatura en Bioquímica / Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República /

Facultad de Ciencias - UDeLaR / Uruguay

País: Uruguay

Idioma: Español

Palabras Clave: pasteurización calostro leche humana

Áreas de conocimiento:

Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Nutrición, Dietética / Alimentación de bebés prematuros

Ciencias Naturales y Exactas / Otras Ciencias Naturales / Otras Ciencias Naturales / Inmunología

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

bebés prematuros

El trabajo desarrollado por el Bach. Puyol tenía como objetivos caracterizar la composición

dinámica de los calostros del Banco de Leche Humana del Centro Hospitalario Pereira Rossell

(BLH-CHPR) desde el punto de vista inmunológico, con el objetivo final de optimizar el aporte de

compuestos bioactivos que participan en las defensas y mecanismos de inmunorregulación del

recién nacido, valorando las pérdidas por pasteurización y utilizando métodos de potencial

aplicación en el laboratorio del BLH-CHPR.

### **Información adicional**

Estudiante de PEDECIBA Química (Programa de Desarrollo de las Ciencias Básicas, Ministerio de Educación y Cultura-UDELAR, Proyecto URU/97/016, Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo). 29 de noviembre de 2006-14 de diciembre de 2012.

Ingreso como investigador categoría III de PEDECIBA Química. 21 de mayo de 2013.

BECAS OBTENIDAS:

Obtención de beca-crédito de postgrado PDT, Subprograma II (Ministerio de Educación y Cultura, Dirección de Innovación, Ciencia y Tecnología para el Desarrollo, Programa de Desarrollo Tecnológico) con el fin de financiar los viajes a La Plata-Argentina previstos para la tesis de postgrado realizada del año 2006 al 2012.

19 de julio de 2006. Obtención de beca equivalente a grado 1, 40 horas (del 1ro de mayo del 2008 al 30 de abril de 2010) y grado 2, 40 horas semanales /del 1ro de mayo de 2010 al 31 de diciembre de 2011) para la realización del posgrado, a partir del 1º de mayo de 2008 hasta 31 de diciembre de 2011, en el marco del convenio LATU-Facultad de Química.

CURSOS: Se realizaron cursos correspondientes al diploma de Especialista en Gestión de la

Calidad en el Instituto Uruguayo de Normas Técnicas (UNIT). Habiéndose, a la fecha, aprobado los módulos de Control Estadístico de la Calidad, Herramientas para la Mejora de la Calidad y Gestión de la Calidad: Fundamentos (UNIT-ISO 9004:2000).

Inglés, durante el periodo 1987-1994, obtención del Certificado en Inglés Avanzado (CAE), otorgado por Instituto Cultural Anglo-Uruguayo, Montevideo, Uruguay. Obtención de First Certificate in English (FCE), otorgado por la Universidad de Cambridge, Diciembre 1993.

Portugués, desde 2014 a 2016, teniendo aprobado el nivel superior en el Brasil Club de Portugués, Montevideo, Uruguay.

A partir del año 2011 se obtiene la efectividad y se ingresa al régimen de dedicación total.

## Indicadores de producción

<b>PRODUCCIÓN BIBLIOGRÁFICA</b>	<b>66</b>
<b>Artículos publicados en revistas científicas</b>	10
Completo	10
<b>Artículos aceptados para publicación en revistas científicas</b>	1
Completo	1
<b>Trabajos en eventos</b>	54
<b>Libros y Capítulos</b>	1
Capítulos de libro publicado	1
<b>PRODUCCIÓN TÉCNICA</b>	<b>53</b>
<b>Trabajos técnicos</b>	26
<b>Otros tipos</b>	27
<b>EVALUACIONES</b>	<b>9</b>
<b>Evaluación de eventos</b>	2
<b>Evaluación de publicaciones</b>	5
<b>Jurado de tesis</b>	2
<b>FORMACIÓN RRHH</b>	<b>19</b>
<b>Tutorías/Orientaciones/Supervisiones concluidas</b>	15
Otras tutorías/orientaciones	9
Tesis/Monografía de grado	2
Iniciación a la investigación	4
<b>Tutorías/Orientaciones/Supervisiones en marcha</b>	4
Tesis de maestría	1
Tesis de doctorado	1
Iniciación a la investigación	2