



CECILIA ABIRACHED ALONZO

Dra. Ing. Alim.

abirached@fq.edu.uy

SNI

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías

Categorización actual: Nivel I (Activo)

Fecha de publicación: 27/07/2018
Última actualización SNI: 27/07/2018

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 / Uruguay

Teléfono: (598) 29242675

Correo electrónico/Sitio Web: abirached@fq.edu.uy 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
Areas 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
Areas 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

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
Áreas 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
Áreas 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
Áreas 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
Áreas 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
Áreas 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
Áreas 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-international 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
Áreas 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

ENAPI 2009 (2009)

Tipo: Encuentro
Institución organizadora: PEDECIBA Química, Uruguay
Palabras Clave: Ciencias Químicas
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica /

INNOVA 2009 (2009)

Tipo: Simposio
Institución organizadora: LATU, Uruguay
Palabras Clave: alimentos
Áreas 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
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Propiedades 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

Recuperación de proteínas del suero de leche y aplicación en productos alimenticios con propiedades funcionales. 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, posgrados 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

Áreas 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 hora semanal

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

Equipo: PANIZZOLO, MEDRANO, RODRÍGUEZ

Palabras clave: Reacción de Maillard Miel

Áreas 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

Áreas de conocimiento:

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

PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO

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 semanal

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

Áreas de conocimiento:

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

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

Áreas 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

Áreas 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

Áreas de conocimiento:

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

RECUPERAÇÃO DE PROTEÍNAS 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 semanal

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.

Áreas 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 horas 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.

Areas 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 procesado 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 es país socio y a nivel internacional. Objetivos específicos:1) Aislar diferentes fracciones proteínicas 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 biológica in vitro e las fracciones proteínas (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 β -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 β -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 analizarán las características estructurales de fracciones de proteínas de soja de 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 isoelectrónica. 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

Áreas 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 químicos 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 hidrólisis enzimática proteínas de soja

Áreas 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 tensioactivas 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 analizarán 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 hidrolisis 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

Areas 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

(06/2017 - 06/2017)

Semana de la Ciencia y la Tecnología/MEC, Escuela N°112, Pando, Canelones
1 horas

(06/2016 - 06/2016)

Semana de la Ciencia y la Tecnología, Escuela N°116 República Argentina de la localidad de Tala (Canelones)
1 horas
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

(06/2016 - 06/2016)

Semana de la Ciencia y la Tecnología, Escuela N°38 Juan Antonio Lavalleja de la localidad de Sarandí Grande (FI)
1 horas
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

(06/2015 - 06/2015)

UTU, Escuela Superior Hotelería Gastronomía y Turismo
1 horas

(06/2014 - 06/2014)

Semana de la Ciencia y la Tecnología, Escuela N°3 José Pedro Varela de Trinidad (Flores)
2 horas
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

(06/2014 - 06/2014)

Semana de la Ciencia y la Tecnología, Escuela N°34 Manuel Francisco Artigas de Casupá (Florida)
1 horas
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

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

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

Áreas 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

Áreas 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 realizó el Prof. Alberto Censato, Docente de Enseñanza Secundaria. Tema: emulsiones alimentarias 30 horas semanales

Áreas 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
Áreas 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)

Ittchenko, 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

Áreas 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>

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

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 beta-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 β -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

Areas 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

Areas 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

Areas de conocimiento:

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

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

Areas 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](https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2008.07.036)

Scopus® WEB OF SCIENCE™

PUBLICACIÓN DE TRABAJOS PRESENTADOS EN EVENTOS

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/>

ESTUDIO DE LAS PROPIEDADES FUNCIONALES (ANTIOXIDANTES Y EMULSIFICANTES) EN SEMILLAS DE SÉSAMO (2017)

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

Evento: Internacional
Descripción: Congreso Óleos e Gorduras - International Meeting on Fats and Oils
Ciudad: Campinas
Año del evento: 2017
Publicación arbitrada
Palabras clave: sésamo
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, L.A., 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

Utilización de subproductos de la industria aceitera para obtención de ingredientes tecno-funcionales (2017)

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: 2017

Publicación arbitrada

Escrita por invitación

Palabras clave: subproductos

Áreas 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 (2017)

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: 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

Extraction and evaluation of rice bran protein concentrates (2017)

Resumen

ABIRACHED, C., BONIFACINO, C., FRANCO FRAGUAS, E., CABEZAS, D., WAGNER, J., PANIZZOLO, L.A., 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
Areas 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
Areas 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
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

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

Áreas 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

Áreas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

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 α -lactalbumin isolate (2016)

Resumen

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

Evento: Internacional

Descripción: IUFoST 2016 - 18th World Congress

Ciudad: Dublin

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

Áreas 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

Áreas 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
Áreas 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
Áreas 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
Áreas 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
Áreas 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
Áreas 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
Áreas 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
Áreas 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 (CIIAL)

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

Areas 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

Study of foaming properties of soybean proteins isolate, glycinin and β -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 kinetic constants drainage

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

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

Areas de conocimiento:

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

funcionales de proteínas
Medio de divulgación: Papel
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
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Propiedades bioactivas de proteínas
Medio de divulgación: Papel
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
Areas 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
Areas 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
Areas 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

Areas 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

Areas 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

Áreas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Internet

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: Cordoba
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
Áreas 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
Áreas 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

Áreas 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

Áreas 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: Irrestringida

Número de páginas: 8
Duración: 1 mes
Palabras clave: rotulado frontal
Áreas 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 Llamado de Proyecto de investigación Fundamental Fondo Clemente Estable 2017
País: Uruguay
Idioma: Español
Ciudad: Montevideo
Disponibilidad: Restringida

Número de páginas: 47
Duración: 1 mes
Palabras clave: saponinas espuma sistemas alcohólicos
Áreas 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
Áreas 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: Restringida

Número de páginas: 1
Duración: 1 mes
Palabras clave: viscosidad
Áreas 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
Áreas 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
Áreas 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
Áreas 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
Áreas 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 hidrólisis enzimática salvado de arroz ultrasonido
Áreas 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
Áreas 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
Áreas 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: Restricta

Número de páginas: 1

Duración: 1 mes

Áreas 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 alimenticias (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 alimenticias (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
Areas 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: Restricta

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: Restricta

Palabras clave: hierro

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 (2006)

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 /

Estudio de las propiedades emulsionantes de las proteínas glicinina y conglicinina 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 conglicinina

Áreas 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

Áreas 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: Restringida

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 (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: Restricta

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
Tipo de participación: Docente
Unidad: Escuela N°116 República Argentina, Tala, Canelones
Duración: 1 semanas
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
Tipo de participación: Docente
Unidad: Escuela N° 38
Duración: 1 semanas
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 salud
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
Áreas 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
Áreas 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
Áreas 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
Áreas 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

Areas 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

Areas 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

Areas 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.ciaal.org.uy

Duración: 1 semanas

Evento itinerante: SI

Catálogo: SI

Institución Promotora/Financiadora: AIALU-CYTED

Palabras clave: ALIMENTOS FUNCIONALES subproductos

Areas 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
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 /

CIIAL 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.ciaal.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
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 (CIAL) (2012)

ABIRACHED, C , MEDRANO , SAAVEDRA , DI MAGGIO , RODRÍGUEZ , BRUSA , VIEITEZ
Congreso
Lugar: Uruguay ,Centro de Convenciones de La Torre de los Profesionales, 4º Piso - Sala Anacahuita Montevideo
Idioma: Español
Medio divulgación: Internet
Web: <http://www.cial.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 (CIAL) "La Química y la Ingeniería y su aplicación a los alimentos" Centro de Convenciones de La Torre de los Profesionales, 4º 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
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

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

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

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

Duración: 2 semanas

Institución Promotora/Financiadora: Asociación de Ingenieros Alimentarios del Uruguay

Palabras clave: Envases

Areas 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 silico 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 silico 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

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 Placket-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 tripolyphos

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 chía (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 chía
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

Areas 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

Áreas 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 Tchordadjian, Tatiana Pajoluk
País/Idioma: Uruguay, Español
Palabras Clave: Mayonesa
Áreas 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
Áreas 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

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

Congresso Óleos e Gorduras - International Meeting on Fats and Oils (2017)

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
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas
Trabajo aceptado para ser presentado en formato póster en el Congresso Óleos e Gorduras - International Meeting on Fats and Oils, del 15 al 17 de mayo de 2018 en Campinas, Brasil.

INNOVA 2017 (2017)

Simposio
OBTENCIÓN DE CONCENTRADOS PROTEICOS DE SALVADO DE ARROZ RICOS EN FIBRA: EFECTO 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
Áreas 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
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas

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

Seminario
Utilización de subproductos de la industria aceitera para obtención de ingredientes tecno-funcionales
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
Áreas 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 que se enmarca en la temática de Nutrición y alimentos saludables que se desarrollará el día 8 de marzo.

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 α -lactalbumin isolate
Irlanda
Tipo de participación: Poster
Carga horaria: 32
Nombre de la institución promotora: IUFOST
Areas de conocimiento:

CIIAL 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 415RTO495

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 (CIIAL) (2012)

Congreso
Optimización de la liberación de péptidos antioxidantes encriptados en glicina 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 biactivas de proteínas

VI Jornadas Internacionales de Proteínas y Coloides Alimentarios. JIPCA VI (2011)

Congreso

Comportamiento interfacial de glicinina, β -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
Áreas 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
Áreas 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
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Emulsiones

ENAQUI (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

ENAQUI (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
Areas 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
Areas 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
Areas 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

PRODUCCIÓN BIBLIOGRÁFICA	61
Artículos publicados en revistas científicas	10
Completo	10
Trabajos en eventos	51
PRODUCCIÓN TÉCNICA	53
Trabajos técnicos	26
Otros tipos	27
	9

EVALUACIONES	
Evaluación de eventos	2
Evaluación de publicaciones	5
Jurado de tesis	2
FORMACIÓN RRHH	19
Tutorías/Orientaciones/Supervisiones concluidas	15
Otras tutorías/orientaciones	9
Tesis/Monografía de grado	2
Iniciación a la investigación	4
Tutorías/Orientaciones/Supervisiones en marcha	4
Tesis de maestría	1
Tesis de doctorado	1
Iniciación a la investigación	2