



ADRIANA MAITE
FERNÁNDEZ FERNÁNDEZ

MSc. Lic. en Bioq.

adrimaiteff@gmail.com

Gral. Flores 2124
29242675

SNI

Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud
Categorización actual: Iniciación (Activo)

Fecha de publicación: 26/06/2020
Última actualización: 23/05/2020

Datos Generales

INSTITUCIÓN PRINCIPAL

Universidad de la República/ Facultad de Química - UDeLaR/ Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos / Uruguay

DIRECCIÓN INSTITUCIONAL

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

Dirección: Gral. Flores 2124 / 11800 / Montevideo, Montevideo, Uruguay

Teléfono: (2) 29242675

Correo electrónico/Sitio Web: adrimaiteff@gmail.com www.fq.edu.uy

Formación

Formación académica

CONCLUIDA

MAESTRÍA

Maestría en Química (Udelar) (2013 - 2015)

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

Título de la disertación/tesis/defensa: Caracterización y estudio de biodisponibilidad de liposomas como nanovehículos de hidrolizados de péptidos lácteos

Tutor/es: Claudia Alejandra Medrano Fernández

Obtención del título: 2015

Financiación:

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

Palabras Clave: Nanotecnología Péptidos antioxidantes Liposomas

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Propiedades y biodisponibilidad de péptidos antioxidantes

Ingeniería y Tecnología / Nanotecnología / Nano-procesamiento / Nanotecnología alimentaria (liposomas)

Maestría en Química (UDELAR-PEDECIBA) (2013 - 2015)

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

Título de la disertación/tesis/defensa: Caracterización y estudio de biodisponibilidad de liposomas como nanovehículos de hidrolizados de péptidos lácteos

Tutor/es: Claudia Alejandra Medrano Fernández

Obtención del título: 2015

Palabras Clave: Nanotecnología alimentaria péptidos con propiedades bioactivas Revalorización de residuos

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Nanotecnología alimentaria (liposomas)

GRADO

Licenciatura en Bioquímica (2007 - 2013)

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

Título de la disertación/tesis/defensa: Nuevo agente centellográfico para diagnóstico no invasivo in vivo de melanoma: sistema liposoma avidina HYNIC 99mTc

Tutor/es: Juan Pablo Gambini González

Obtención del título: 2013

Sitio web de la disertación/tesis/defensa: www.cin.edu.uy

Financiación:

Universidad de la República / Facultad de Ciencias - UDeLaR , Uruguay

Palabras Clave: Nanotecnología Biotecnología

Areas de conocimiento:

Ciencias Médicas y de la Salud / Biotecnología de la Salud / Biotecnología relacionada con la Salud / Radiofarmacia

EN MARCHA

DOCTORADO

Doctorado en Química (UDELAR-PEDECIBA) (2016)

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

Título de la disertación/tesis/defensa: Valorización de subproductos de la industria agroalimentaria. Estrategia para lograr una agricultura y salud sostenible.

Tutor/es: Claudia Alejandra Medrano Fernández

Financiación:

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

Palabras Clave: Revalorización Subproductos agroalimentarios Prevención de diabetes

Areas de conocimiento:

Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Nutrición, Dietética / Prevención de diabetes Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Revalorización de subproductos agroindustriales

Doctorado en Ciencias de la Alimentación (2016)

Universidad Autónoma de Madrid ,España

Título de la disertación/tesis/defensa: Valorización de subproductos de la industria agroalimentaria. Estrategia para lograr una agricultura y salud sostenible

Tutor/es: Alejandra Medrano y María Dolores del Castillo

Financiación:

Consejo Superior de Investigaciones Científicas , España

Palabras Clave: Prevención de diabetes Subproductos Propiedades bioactivas

Areas de conocimiento:

Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Nutrición, Dietética / Prevención de diabetes Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Desarrollo de alimento a partir de un subproducto

Formación complementaria

CONCLUIDA

CURSOS DE CORTA DURACIÓN

Diseño Experimental (01/2017 - 01/2017)

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

Palabras Clave: Diseño experimental análisis estadístico ANOVA

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Análisis estadístico para investigación en alimentos

Evaluación Sensorial aplicada al Desarrollo de Productos (01/2017 - 01/2017)

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

64 horas

Palabras Clave: Evaluación sensorial desarrollo de productos alimentarios

Areas de conocimiento:

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

P.R.D. (Primeros Auxilios, RCP y DEA) (01/2017 - 01/2017)

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR,
Uruguay
4 horas
Palabras Clave: Primeros Auxilios
Áreas de conocimiento:
Ciencias Médicas y de la Salud / Otras Ciencias Médicas / Otras Ciencias Médicas / Primeros
Auxilios

Últimas tendencias nutricionales en desarrollo de alimentos (01/2016 - 01/2016)

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR,
Uruguay
15 horas
Palabras Clave: Compuestos bioactivos Alimentos Funcionales Desarrollo de alimentos
Áreas de conocimiento:
Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Nutrición, Dietética / Alimentos funcionales

Curso Compuestos bioactivos y alimentos funcionales. Desarrollo y aplicación en la industria alimentaria (01/2015 - 01/2015)

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR,
Uruguay
70 horas
Palabras Clave: Compuestos bioactivos Alimentos Funcionales Efectos en la salud
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Alimentos
funcionales

Curso Productos de glicación avanzada (AGEs) y su efecto en la salud (01/2015 - 01/2015)

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR,
Uruguay
Palabras Clave: Diabetes Productos de Glicación Avanzada (AGEs) Alimentos y salud
Áreas de conocimiento:
Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Nutrición, Dietética / Diabetes y AGEs

Alimentos Saludables. Propiedades de los compuestos bioactivos (01/2013 - 01/2013)

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR,
Uruguay
16 horas
Palabras Clave: Alimento saludable Propiedades de los alimentos
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Compuestos
Bioactivos

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: Métodos separativos, Foodomics
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Análisis de
Alimentos, métodos separativos, Foodomics

Virología (01/2011 - 01/2011)

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ciencias - UDeLaR,
Uruguay
70 horas
Palabras Clave: Virología
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Virología / Virología

Uso y Manejo de Animales de Laboratorio (01/2011 - 01/2011)

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

50 horas

Palabras Clave: Experimentación Animal

Áreas de conocimiento:

Ciencias Médicas y de la Salud / Biotecnología de la Salud / Biotecnología relacionada con la Salud / Experimentación Animal

Farmacocinética y biofarmacia (01/2011 - 01/2011)

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

56 horas

Palabras Clave: Farmacocinética

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Otros Tópicos Biológicos / Farmacocinética

Introducción a la Virología Molecular (01/2011 - 01/2011)

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

70 horas

Palabras Clave: Virología

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Virología / Virología Molecular

Primera Escuela Internacional de Química Medicinal y Farmacología (01/2011 - 01/2011)

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

40 horas

Palabras Clave: Química Medicinal

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Química Medicinal

Prevención de Riesgos en el Laboratorio (01/2010 - 01/2010)

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

50 horas

Palabras Clave: Seguridad en el Laboratorio

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Otras Ciencias Naturales / Otras Ciencias Naturales /

PARTICIPACIÓN EN EVENTOS

Seminario Alimentos y Salud (2015)

Tipo: Seminario

Institución organizadora: AIALU, Uruguay

Palabras Clave: Alimentos Funcionales Alimentos y salud AGEs Legislación alimentaria

Áreas de conocimiento:

Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Nutrición, Dietética / Diabetes y AGEs

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

Humanidades / Otras Humanidades / Otras Humanidades /

SEMINARIO INTERNACIONAL: FITOQUÍMICOS EN AGROALIMENTACIÓN Y SALUD (2015)

Tipo: Seminario

Institución organizadora: Facultad de Química, Uruguay

Palabras Clave: Fitoquímicos Agroalimentación Salud Polifenoles Biodisponibilidad

Áreas de conocimiento:

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

Composición de frutas y verduras

Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Nutrición, Dietética / Biodisponibilidad

Foro de Innovación de las Américas 2011 (2011)

Tipo: Encuentro

Institución organizadora: ANII, Uruguay

Palabras Clave: Innovación

Áreas de conocimiento:
Ciencias Médicas y de la Salud / Biotecnología de la Salud / Biotecnología relacionada con la Salud /

First Certificate in English (2006)

Tipo: Otro
Institución organizadora: ANGLO, Uruguay
Palabras Clave: Certificado en Inglés
Áreas de conocimiento:
Humanidades / Lengua y Literatura / Estudios Generales del Lenguaje / Inglés

Teaching Knowledge Test (2005)

Tipo: Otro
Institución organizadora: Queen Victoria Institute, Uruguay
Palabras Clave: Certificado de Enseñanza
Áreas de conocimiento:
Humanidades / Otras Humanidades / Otras Humanidades /

Idiomas

Inglés

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

Portugués

Entiende bien / Habla regular / Lee bien /

Francés

Entiende regular / Habla regular / Lee regular / Escribe regular

Áreas de actuación

CIENCIAS MÉDICAS Y DE LA SALUD

Biotecnología de la Salud / Biotecnología relacionada con la Salud / Radiofarmacia

INGENIERÍA Y TECNOLOGÍA

Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Compuestos Bioactivos

CIENCIAS MÉDICAS Y DE LA SALUD

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

CIENCIAS AGRÍCOLAS

Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Valorización de subproductos de la industria agroalimentaria

INGENIERÍA Y TECNOLOGÍA

Nanotecnología / Nano-materiales / Encapsulación de compuestos bioactivos mediante liposomas

Actuación profesional

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

Facultad de Química - UDeLaR

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

Funcionario/Empleado (09/2017 - a la fecha) Trabajo relevante

Asistente ,30 horas semanales
Escalafón: Docente
Grado: Grado 2
Cargo: Efectivo

Becario (03/2017 - a la fecha) Trabajo relevante

Becaria de Doctorado ,30 horas semanales
Beca de Posgrado Nacional de la ANII (Doctorado)
Escalafón: No Docente

Funcionario/Empleado (04/2016 - 09/2017)

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

Becario (03/2014 - 01/2016) Trabajo relevante

,30 horas semanales
Beca de Maestría del programa de Becas Nacionales de Posgrado
Escalafón: No Docente

Funcionario/Empleado (05/2015 - 12/2015)

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

Becario (03/2014 - 12/2015)

,30 horas semanales
Estudiante de Maestría PEDECIBA
Escalafón: No Docente
Cargo: Interino

Funcionario/Empleado (04/2014 - 08/2014)

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

Becario (07/2013 - 12/2013)

Grado 1 ,20 horas semanales
Aplicación de homogeneizador de alta presión en elaboración de licor base crema de leche
Escalafón: Docente
Grado: Grado 1
Cargo: Interino

Becario (08/2012 - 07/2013)

Grado 1 ,40 horas semanales
Beca AECID-PCI A2, "Obtención de compuestos bioactivos a partir de alimentos de origen vegetal".
Escalafón: Docente
Grado: Grado 1
Cargo: Interino

ACTIVIDADES**LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN****Caracterización y estudio de biodisponibilidad de liposomas como nanovehículos de hidrolizados de péptidos lácteos (07/2013 - a la fecha)**

Caracterización de hidrolizados de alfa-lactoalbúmina determinando contenido proteico, hidrofobicidad superficial, grado de hidrólisis, HPLC. Estudio de las propiedades antioxidantes, antiglicantes y antihipertensivas de los mismos para la evaluación de la prevención de enfermedades crónicas. Encapsulación de los hidrolizados en liposomas, caracterización de los mismos (tamaño de partícula, DSC, estabilidad) y evaluación del efecto protector por simulación gástrica (contenido proteico, HPLC, capacidad antioxidante).

Mixta
30 horas semanales

Facultad de Química, Ciencia y Tecnología de Alimentos , Coordinador o Responsable
Equipo: A MEDRANO , T LÓPEZ

Palabras clave: Compuestos bioactivos Liposomas Hidrolizados de péptidos lácteos

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Caracterización, estudio y encapsulación de compuestos bioactivos

Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Nutrición, Dietética / Prevención de enfermedades crónicas

Caracterización de extractos de marcela y determinación de compuestos bioactivos (05/2015 - a la fecha)

La investigación consiste en la obtención de extractos de Marcela (acuoso y alcohólico) y la caracterización de sus compuestos bioactivos. Se realiza la determinación de la capacidad antioxidante y antiglicante de los dos extractos. Se preparan emulsiones y liposomas para la encapsulación de los compuestos bioactivos de los extractos de Marcela. Se realiza la simulación gástrica de los extractos de Marcela, sus emulsiones y liposomas para demostrar el efecto protector de la encapsulación de los compuestos bioactivos.

Aplicada

20 horas semanales , Integrante del equipo

Equipo: A MEDRANO , T LÓPEZ , P. LEMA

Palabras clave: Compuestos bioactivos Marcela Actividad antioxidante Actividad antiglicante

Encapsulación

Áreas de conocimiento:

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

Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Nutrición, Dietética / Prevención de enfermedades crónicas a través de compuestos bioactivos

Valorización de subproductos de la industria agroalimentaria. Estrategia para lograr una agricultura y salud sostenible (05/2016 - a la fecha)

Estudio de las propiedades bioactivas de subproductos de la industria agroalimentaria (cáscara de uva Tannat, subproducto de mandarina Clemenule y Ortanique, subproducto naranja Navel) para su valorización mediante el desarrollo de un alimento funcional. Determinación de propiedades antioxidantes, antiglicantes, antidiabetes y antiobesidad para la prevención de la diabetes tipo 2 para el desarrollo de un alimento funcional (ejemplo yogur).

Aplicada

30 horas semanales

Facultad de Química (UdelaR)-CIAL (UAM), Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos-CIAL , Coordinador o Responsable

Equipo: A MEDRANO , MD DEL CASTILLO , Eduardo DELLACASSA BELTRAME

Palabras clave: Alimentos Funcionales Subproductos agroalimentarios Propiedades bioactivas

Valorización Prevención de diabetes tipo 2

Áreas de conocimiento:

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

Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Nutrición, Dietética / Prevención de diabetes tipo 2

Obtención de compuestos bioactivos a partir de alimentos de origen vegetal (08/2012 - 08/2013)

Propiedades antioxidantes y antiglicantes del salvado de arroz

40 horas semanales

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

Equipo: A MEDRANO , MD DEL CASTILLO , COZZANO S

Palabras clave: Alimentos Antioxidantes Antiglicantes Salvado de arroz

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria /

PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO

Desarrollo de ingredientes funcionales con efecto sobre la prevención de enfermedades crónicas no transmisibles a partir de subproductos de la industria (03/2017 - a la fecha)

Desarrollo de ingredientes funcionales a partir de subproductos de la industria agroalimentaria (cítricos) con propiedades bioactivas. Los compuestos bioactivos extraídos de los subproductos

podrán incluirse en un alimento comercial, para prevenir enfermedades crónicas no transmisibles como la diabetes tipo II, dándole carácter funcional.

20 horas semanales

Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Investigación

Integrante del Equipo

En Marcha

Alumnos encargados en el proyecto:

Doctorado:1

Financiación:

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

Equipo: A MEDRANO (Responsable), MD DEL CASTILLO, A IRAZUSTA, E DELLACASSA

Palabras clave: Compuestos bioactivos Alimentos Funcionales Subproductos

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Desarrollo de alimentos funcionales

Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Nutrición, Dietética / Prevención de enfermedades crónicas no transmisibles

Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Revalorización de subproductos de la industria agroalimentaria

Compuestos bioactivos recientemente desarrollados en la prevención de enfermedades crónicas no transmisibles incorporados en alimentos lácteos funcionales de alto consumo (05/2019 - a la fecha)

Proyecto CSIC i+D aprobado para comenzar en Abril 2019 El objetivo de este proyecto será desarrollar alimentos lácteos funcionales yogures y quesos de pasta blanda utilizando micro-nano-partículas y liposomas como vehículos de compuestos bioactivos, procedentes de residuos de dos de las principales industrias del país como son la industria láctea péptidos bioactivos con actividad antioxidante y antihipertensiva obtenidos a partir del hidrolisis con Alcalasa de lactosuero. (Fernández et. al. 2017) y de la industria citrícola y vitivinícola compuestos fenólicos con actividad antioxidante, antidiabética y fibra alimentaria que actúen en la prevención de enfermedades cardiovasculares, diabetes y cáncer. La nanotecnología, mediante la encapsulación puede ayudar a mejorarla liberación, absorción y/o protección de estos ingredientes vulnerables; sin embargo, su uso en la industria alimentaria es aún limitado. La estrategia de investigación consta de: 1- Desarrollo de nano-micropartículas como sistema de transporte de compuestos bioactivos por secado por atomización; 2- Desarrollo de liposomas como sistema de transporte de compuestos bioactivos; 3-Evaluación de actividad antihipertensiva, antidiabética, antioxidante, bioaccesibilidad y absorción in-vitro de las nanomicroestructuras 4-Incorporación y estabilidad de las nanomicroestructuras en alimentos lácteos fermentados (queso de pasta blanda y yogur); 5- Estudio de vida útil del alimento. El desarrollo de las nano-micropartículas se hará utilizando procesos de homogeneización y deshidratación en un secador spray de mesa SSPB EDIBON; los liposomas se prepararán siguiendo el método agitado manual. La caracterización de los mismos se realizará mediante la cuantificación lipídica liposomal y de colesterol. La eficiencia de encapsulación y la determinación de los compuestos bioactivos se seguirán mediante UHPLCAD. En ambos sistemas de entrega se evaluará: cambios de entalpía y temperatura de transición por calorimetría diferencial de barrido (DSC); perfil de tamaño de partículas, índice de polidispersión, potencial-Z, microscopía electrónica de barrido, transmisión y fuerza atómica. Se evaluará la actividad antihipertensiva, antidiabética, antioxidante, su bioaccesibilidad mediante simulación digestiva y absorción mediante estudios celulares de los sistemas que presenten una mayor eficiencia de encapsulación. Los diferentes sistemas desarrollados serán incorporados a un alimento lácteo fermentado modelo a los efectos de evaluar su incorporación y reparto, estabilidad química, características reológicas y liberación del compuesto bioactivo. Para evaluar su vida útil se estudiarán además propiedades sensoriales y marcadores microbiológicos.

2 horas semanales

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

Investigación

Integrante del Equipo

En Marcha

Financiación:

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

Equipo: Claudia Alejandra MEDRANO FERNANDEZ (Responsable), Tomás LÓPEZ PEDEMONTE,

Adriana Maite FERNÁNDEZ FERNÁNDEZ, R. Glisoni, V. Tironi, Cecilia ABIRACHED ALONZO,

Jessica Natalie Báez Caballero

Red iberoamericana de aprovechamiento de subproductos lácteos y frutihortícolas y valorización de recursos autóctonos para la producción de alimentos funcionales, promoviendo el desarrollo de zonas

económicamente vulnerables (12/2014 - a la fecha)

Integrante de la Red iberoamericana de aprovechamiento de subproductos lácteos y frutihortícolas y valorización de recursos autóctonos para la producción de alimentos funcionales, promoviendo el desarrollo de zonas económicamente vulnerables. La entidad ejecutora es el Departamento de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Facultad de Química, UdelaR, y la entidad financiera es el Programa Iberoamericano de Ciencia y Tecnología para el Desarrollo ? CYTED. Responsable científico: Pilar Buera (Universidad de Buenos Aires, Argentina). Responsable por grupos de Uruguay: Luis Panizzolo. Diciembre 2014-Noviembre 2019.

2 horas semanales

CYTED

Investigación

Integrante del Equipo

En Marcha

Alumnos encargados en el proyecto:

Doctorado:1

Equipo: Alejandra Medrano , Luis Panizzolo , Cecilia Abirached , Analía RODRÍGUEZ BLANCO , Adriana Maite FERNÁNDEZ FERNÁNDEZ

Palabras clave: Red CYTED

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Subproductos de la industria agroalimentaria

Red iberoamericana de Investigadores en Valorización de Residuos y Subproductos de Origen Alimentario (VALORAL) (11/2018 - a la fecha)

Integrante de la Red iberoamericana de Investigadores en Valorización de Residuos y Subproductos de Origen Alimentario (VALORAL). La entidad ejecutora es el Departamento de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Facultad de Química, UdelaR. Responsable científico: Alberto Romero García (Universidad de Sevilla, España). Responsable por grupos de Uruguay: Alejandra Medrano. Comienzo Noviembre 2018.

2 horas semanales

Investigación

Integrante del Equipo

En Marcha

Equipo: Claudia Alejandra MEDRANO FERNANDEZ , Adriana Maite FERNÁNDEZ FERNÁNDEZ , Agustina IRAZUSTA SILVESTRI , Carla Valentina BONIFACINO BUTTIGLIONE , Cecilia ABIRACHED ALONZO

Palabras clave: VALORAL Subproductos

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Subproductos de la industria agroalimentaria

Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Nutrición, Dietética / Alimentos funcionales

Abordaje in silico para la identificación y la evaluación de mecanismos de acción de péptidos bioactivos provenientes de distintas fuentes alimentarias (11/2018 - a la fecha)

Co-responsable de un proyecto de investigación de ANII del Fondo sectorial de investigación a partir de datos (Proyecto)-2017, titulado ?Abordaje in silico para la identificación y la evaluación de mecanismos de acción de péptidos bioactivos provenientes de distintas fuentes alimentarias? (comienzo Noviembre 2018).

6 horas semanales

Facultad de Química , Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Investigación

Coordinador o Responsable

En Marcha

Alumnos encargados en el proyecto:

Especialización:1

Financiación:

Agencia Nacional de Investigación e Innovación, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: Margot PAULINO , Adriana Maite FERNÁNDEZ FERNÁNDEZ , Claudia Alejandra MEDRANO FERNANDEZ , Jessica Natalie Báez Caballero , Añón M.C.

Palabras clave: in silico péptidos bioactivos

Areas de conocimiento:

Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Nutrición, Dietética / Alimentos funcionales

Desarrollo de yogures funcionales utilizando subproductos de la industria alimentaria (09/2017 -

02/2019)

Tutoría de investigación de 3 estudiantes de la carrera Ingeniería de Alimentos. Desarrollo de un yogur con el agregado de cáscara de uva Tannat como fuente de compuestos bioactivos. Estudio de sus propiedades bioactivas y la bioaccesibilidad de sus componentes mediante la simulación de la digestión.

2 horas semanales

PAIE-CSIC

Investigación

Coordinador o Responsable

Concluido

Alumnos encargados en el proyecto:

Pregrado:2

Financiación:

Facultad de Química - UDeLaR, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: A MEDRANO (Responsable), AM Fernández (Responsable), MC IBAÑEZ, D TERÁN

Palabras clave: propiedades funcionales Valorización subproducto Cáscara de uva Tannat

Desarrollo yogur funcional

Areas de conocimiento:

Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Nutrición, Dietética / Prevención de diabetes tipo 2

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Desarrollo de yogur con subproducto agroindustrial

Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Utilización de subproductos agroindustriales

Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Nutrición, Dietética / Alimentos funcionales

Caracterización y estudio de biodisponibilidad de liposomas como nanovehículos de hidrolizados de péptidos lácteos. (05/2013 - 12/2015)

Caracterización de hidrolizados enzimáticos de alfa-lactoalbúmina a través de la determinación de actividad antioxidante, antiglicante y antihipertensiva.

30 horas semanales

ANII , Proyecto de Maestría

Otra

Coordinador o Responsable

Concluido

Financiación:

Agencia Nacional de Investigación e Innovación, Uruguay, Beca

Equipo: A MEDRANO (Responsable), T LÓPEZ (Responsable)

Palabras clave: Compuestos bioactivos Suero lácteo alfa-lactoalbúmina Hidrolizados enzimáticos

Areas de conocimiento:

Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Nutrición, Dietética / Prevención de enfermedades crónicas a través de compuestos bioactivos

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

Aplicación de homogeneizador de alta presión en elaboración de licor base crema de leche (07/2013 - 12/2013)

Desarrollo de licor de crema de leche a base de dulce de leche

20 horas semanales

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

Desarrollo

Integrante del Equipo

Concluido

Equipo: T LÓPEZ (Responsable), S JORCÍN

Palabras clave: Licor de crema de leche Desarrollo Homogeneización

Areas de conocimiento:

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

Obtención de compuestos bioactivos a partir de alimentos de origen vegetal (08/2012 - 07/2013)

Propiedades antioxidantes y antiglicantes de las proteínas del salvado de arroz

40 horas semanales

Facultad de Química/CSIC , Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Investigación

Integrante del Equipo

En Marcha

Financiación:

Comisión Sectorial de Investigación Científica - UDeLaR, Uruguay, Beca

Equipo: A MEDRANO (Responsable) , MD DEL CASTILLO (Responsable)

Palabras clave: Salvado de arroz

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria /

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Salvado de arroz

DOCENCIA

Ingeniería de Alimentos (03/2014 - a la fecha)

Grado

Asistente

Asignaturas:

Curso de Análisis de Alimentos, 4 horas, Práctico

Areas de conocimiento:

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

Ingeniería de Alimentos (03/2016 - a la fecha)

Grado

Asistente

Asignaturas:

Análisis de Alimentos (Laboratorio), 4 horas, Práctico

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Análisis de Alimentos

Ingeniería de Alimentos (03/2016 - a la fecha)

Grado

Asistente

Asignaturas:

Laboratorio de Química de Alimentos, 4 horas, Práctico

Análisis de Alimentos, 4 horas, Teórico

Análisis de Alimentos, 4 horas, Práctico

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

Aplicaciones industriales de antioxidantes naturales, 6 horas, Teórico-Práctico

Análisis de leche y productos lácteos, 2 horas, Teórico

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Aplicación de los conceptos de Química de Alimentos

Aplicaciones industriales de antioxidantes naturales (03/2018 - a la fecha)

Especialización

Asistente

Asignaturas:

Aplicaciones industriales de antioxidantes naturales, 40 horas, Teórico-Práctico

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Alimentos funcionales con antioxidantes naturales

Análisis de leche y productos lácteos (06/2018 - a la fecha)

Grado

Asistente

Asignaturas:

Análisis de leche y productos lácteos, 24 horas, Teórico-Práctico

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Análisis de lácteos

Doctorado en Química (UDELAR-PEDECIBA) (08/2016 - 11/2016)

Doctorado
Asistente
Asignaturas:
Compuestos bioactivos y alimentos funcionales. Desarrollo y Aplicación en la Industria Alimentaria., 8 horas, Teórico-Práctico
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Alimentos funcionales
Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Nutrición, Dietética / Prevención de enfermedades crónicas no transmisibles

Ingeniería de Alimentos (08/2014 - 12/2014)

Grado
Asistente
Asignaturas:
Química de Alimentos, 6 horas, Teórico-Práctico
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Otras Ciencias Naturales / Otras Ciencias Naturales / Química de Alimentos

EXTENSIÓN

Alimentación saludable para una vida sin enfermedades crónicas (06/2019 - 06/2019)

Semana de la Ciencia y la Tecnología, Ministerio de Educación y Cultura
30 horas
Areas de conocimiento:
Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Nutrición, Dietética / Alimentación saludable

Diabetes y Obesidad (06/2019 - 06/2019)

Semana de la Ciencia y la Tecnología, Ministerio de Educación y Cultura
30 horas
Areas de conocimiento:
Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Nutrición, Dietética / Información sobre obesidad y diabetes, prevención mediante dieta adecuada (recomendaciones OMS), sín

Presentación de un poster (10/2017 - 10/2017)

Jornada PROCAD 2017, Facultad de Química
6 horas
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Alimentos funcionales
Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Nutrición, Dietética / Poster sobre propiedades antioxidantes de hidrolizados de alfa-lactoalbumina

Revista Diabetes Uruguay - Adu (10/2017 - 10/2017)

Asociación de Diabéticos del Uruguay (ADU)
4 horas
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Alimentos funcionales
Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Nutrición, Dietética / Prevención de diabetes tipo 2
Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Nutrición, Dietética / Alimentos funcionales

Charla a estudiantes de secundaria sobre mi tesis de Doctorado (10/2017 - 10/2017)

Facultad de Química, Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos
4 horas
Areas de conocimiento:
Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Nutrición, Dietética / Prevención de diabetes tipo 2
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Alimentos funcionales
Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Nutrición, Dietética / Alimentos funcionales

Difusión de la investigación realizada en mi tesis de Doctorado en la cual se estudia la prevención de la diabetes tipo II a través de compuestos bioactivos naturales provenientes de subproductos de la industria agroalimentaria (06/2017 - 06/2017)

aduLIVE, Asociación de Diabéticos del Uruguay (ADU)

4 horas

Áreas de conocimiento:

Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Nutrición, Dietética / Prevención de diabetes tipo 2

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

Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Nutrición, Dietética / Investigación sobre propiedades bioactivas de subproductos de la industria agroalimentaria

Alimentación saludable para una vida sin enfermedades crónicas (06/2017 - 06/2017)

Semana de la Ciencia y la Tecnología, Ministerio de Educación y Cultura

6 horas

Áreas de conocimiento:

Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Nutrición, Dietética / Alimentación saludable

Diabetes y Obesidad: cómo prevenir dos enfermedades crónicas de moda en Uruguay (06/2017 - 06/2017)

Ministerio de Educación y Cultura

6 horas

Áreas de conocimiento:

Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Nutrición, Dietética / Diabetes y Obesidad

Programa "Comando Actualidad", titulado "Devorando mitos" (02/2017 - 02/2017)

Televisión de España 4 horas

Áreas de conocimiento:

Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Nutrición, Dietética / Programa sobre los carbohidratos en bebidas refrescantes

Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Nutrición, Dietética / Programa sobre los carbohidratos en bebidas refrescantes

Alimentación saludable para una vida sin enfermedades crónicas (06/2016 - 06/2016)

Ministerio de Educación y Cultura

6 horas

Áreas de conocimiento:

Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Nutrición, Dietética / Alimentación saludable

Caracterización y estudio de biodisponibilidad de liposomas como nanovehículos de hidrolizados de péptidos lácteos (06/2015 - 06/2015)

PEDECIBA-ANEP, Semana de Ciencia y Tecnología

2 horas

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Revalorización del suero lácteo

Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Nutrición, Dietética / Charla sobre la Investigación de la tesis de Doctorado

CAPACITACIÓN/ENTRENAMIENTOS DICTADOS

Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos (11/2019 - a la fecha)

Orientadora del PAIE-CSIC 2019 titulado "Estudio de la bioaccesibilidad de galletas con agregado del subproducto de la industria vitivinícola, como fuente de fibra y compuestos bioactivos, para comprobar su potencial como alimento funcional?"

15 horas semanales

Áreas de conocimiento:

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

Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos (12/2019 - a la fecha)

Co-tutora de la tesina de grado de la Licenciatura en Bioquímica (UdelaR), bajo el título ?
Incorporación en yogur de compuestos bioactivos obtenidos a partir del subproducto de la
elaboración de vino tinto tannat?

15 horas semanales

Areas de conocimiento:

Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Nutrición, Dietética / Alimentos funcionales

Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos (11/2017 - 12/2018)

Co-orientadora del PAIE-CSIC 2017 titulado ?Desarrollo de yogures funcionales utilizando
subproductos de la industria alimentaria?

15 horas semanales

Areas de conocimiento:

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

UTEC (Paysandú) (03/2017 - 06/2018)

Co-tutoría del trabajo final de carrera de la Licenciatura en Análisis Alimentario de UTEC
(Paysandú)

3 horas semanales

Trabajo final de carrera de la Licenciatura en Análisis Alimentario de UTEC

3 horas semanales

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Utilización de
subproductos agroindustriales

Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Nutrición, Dietética / Propiedades bioactivas
y bioaccesibilidad

PASANTÍAS

Beca EMHE-Pasantía por tesis de Doctorado (04/2018 - 08/2018)

Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación (CIAL), Universidad Autónoma de Madrid
(UAM)

60 horas semanales

Beca EMHE-Pasantía por tesis de Doctorado (11/2017 - 02/2018)

Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación (CIAL), Universidad Autónoma de Madrid
(UAM)

60 horas semanales

Beca EMHE-Pasantía por tesis de Doctorado (11/2016 - 02/2017)

Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación (CIAL), Universidad Autónoma de Madrid
(UAM)

45 horas semanales

Areas de conocimiento:

Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Nutrición, Dietética / Prevención de diabetes
tipo 2

Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Nutrición, Dietética / Alimentos funcionales

Pasantía por la Tesis de Maestría en Universidad Nacional de la Plata (11/2014 - 12/2014)

Universidad Nacional de La Plata

40 horas semanales

Areas de conocimiento:

Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Nutrición, Dietética / Prevención de
hipertensión

Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Nutrición, Dietética / Aprendizaje de la
técnica para medir actividad anti-hipertensiva

GESTIÓN ACADÉMICA

Integrante de la Comisión de Adjudicaciones (08/2019 - a la fecha)

Participación en consejos y comisiones , 2 horas semanales

Integrante del Equipo de Emergencia del Instituto de Química de Facultad de Química, como parte del Grupo de Intervención del Equipo (02/2016 - a la fecha)

Facultad de Química, UNASIG

Participación en consejos y comisiones , 2 horas semanales

SECTOR EXTRANJERO/INTERNACIONAL/OTROS - ESPAÑA

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

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

Otro (01/2016 - a la fecha)

Estudiante de Doctorado en Ciencias de la Alimentación ,60 horas semanales

Realización del Doctorado en Ciencias de la Alimentación en UAM, tutorada por la Dra. Alejandra Medrano (Facultad de Química, UdelaR) y la Dra. María Dolores del Castillo (UAM-CSIC, España). Co-tutor: Eduardo Dellacassa (Facultad de Química, UdelaR).

Otro (05/2012 - 06/2012)

Pasante ,40 horas semanales

Pasantía en el CIAL-UAM (alimentos). Aprendizaje de técnicas de caracterización de compuestos bioactivos.

ACTIVIDADES

LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN

Valorización de subproductos de la industria agroalimentaria. Estrategia para lograr una agricultura y salud sostenible. (01/2016 - a la fecha)

La diabetes tipo 2 (DT2) constituye una de las epidemias del siglo XXI. La calidad de vida de las personas afectadas por dicha enfermedad se ve limitada; principalmente, por las complicaciones derivadas del desarrollo de las patologías asociadas a la formación y acumulación de productos avanzados de la glicación de proteínas (AGEs, sus siglas en inglés) en tejidos y órganos. La DT2 afecta principalmente a la población adulta, aumentando el número año a año. La búsqueda de fuentes naturales de inhibidores de la glicación es por tanto una línea estratégica de investigación. Por otra parte, la sociedad actual requiere de una gestión sostenible del sistema productivo para incrementar su productividad y reducir el impacto medioambiental del mismo siendo la revalorización de subproductos agroalimentarios otra línea de investigación fundamental. El presente trabajo tiene por objetivo identificar compuestos con potencial para reducir el riesgo de diabetes (antioxidantes, inhibidores de alfa-glucosidasa y formación de AGEs) presentes en los subproductos de matrices alimentarias de elevada producción, cuyo vertido causa problemas medioambientales en países de Iberoamérica, pudiendo contribuir a lograr una agricultura más sostenible y competitiva, y al desarrollo de alimentos para la prevención de diabetes tipo II.

Aplicada

30 horas semanales

CSIC , Integrante del equipo

Equipo:

Palabras clave: Revalorización Subproductos agroalimentarios Prevención de diabetes

Areas de conocimiento:

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

Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Nutrición, Dietética / Prevención de diabetes

Estudio de intervención en humanos (02/2018 - 08/2018)

Estudio de intervención en humanos sobre la saciedad de yogures funcionales con el agregado de cascarrilla de café y otros con subproductos de uva (cáscara, semillas y mezcla).

Mixta

6 horas semanales

Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación (CIAL), Universidad Autónoma de Madrid

(UAM) , Integrante del equipo

Equipo: Maite Iriondo-DeHond , Amaia Iriondo-DeHond , Teresa Herrera , Adriana Maite FERNÁNDEZ FERNÁNDEZ , María Dolores del Castillo Bilbao

Palabras clave: Alimentos funcionales Yogur Cascarilla de café Subproductos de uva Sacidad Areas de conocimiento:

Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Nutrición, Dietética / Alimentos funcionales

Propiedades antioxidantes y antiglicantes de las proteínas del salvado de arroz (05/2012 - 06/2012)

Proyecto conjunto con CIAL-UAM.

40 horas semanales

CSIC, U.A.M. , Integrante del equipo

Equipo: A MEDRANO , MD DEL CASTILLO

Palabras clave: Salvado de arroz Propiedades de los alimentos

Areas de conocimiento:

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

EXTENSIÓN

Dictado de un taller por el "día de la mujer y la niña en la Ciencia" sobre el alto consumo de azúcar debido a diferentes bebidas para concienciar a niños de 10 años. (02/2018 - 02/2018)

Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación (CIAL), Universidad Autónoma de Madrid (UAM)

4 horas

Areas de conocimiento:

Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Nutrición, Dietética / Alimentación saludable

Participación en el programa ?Comando Actualidad?, titulado ?Devorando mitos? (02/2017 - 02/2017)

Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación (CIAL), Universidad Autónoma de Madrid (UAM)

4 horas

Areas de conocimiento:

Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Nutrición, Dietética / Programa sobre los carbohidratos en bebidas refrescantes

CAPACITACIÓN/ENTRENAMIENTOS DICTADOS

Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación (CIAL), Universidad Autónoma de Madrid (UAM) (04/2018 - 08/2018)

Formación de la estudiante de Maestría Karla Fabiola en cultivos celulares

20 horas semanales

Areas de conocimiento:

Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Nutrición, Dietética / Cultivos celulares para evaluar el efecto de subproductos sobre las células

PASANTÍAS

Pasantía en el marco de la tesis de Doctorado (04/2018 - 08/2018)

Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación (CIAL), Grupo de Biociencia

50 horas semanales

Areas de conocimiento:

Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Nutrición, Dietética / Estudios de ingredientes funcionales en cultivos celulares

Pasantía en el marco de la tesis de Doctorado (11/2017 - 02/2018)

Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación (CIAL), Grupo de Biociencia

50 horas semanales

Areas de conocimiento:

Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Nutrición, Dietética / Estudios de ingredientes funcionales en cultivos celulares

Pasantía en el marco de la tesis de Doctorado (11/2016 - 02/2017)

Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación (CIAL)

50 horas semanales

Áreas de conocimiento:

Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Nutrición, Dietética / Propiedades bioactivas

Pasantía (10/2012 - 11/2012)

CSIC, CIAL-UAM

40 horas semanales

Áreas de conocimiento:

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

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

Facultad de Ingeniería y Tecnologías

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

Funcionario/Empleado (03/2014 - a la fecha)

Profesor Adjunto, 1 hora semanal

Profesor Adjunto. Docente responsable de la materia "Laboratorio de Química" para la carrera Ingeniería de Alimentos. Diseño y desarrollo del curso en su totalidad. A su vez, responsable en forma compartida de la materia "Bioquímica" para la carrera Ingeniería de Alimentos. Diseño y desarrollo del curso.

ACTIVIDADES

DOCENCIA

Ingeniería de Alimentos (03/2014 - a la fecha)

Grado

Responsable

Asignaturas:

Laboratorio de Química, 3 horas, Práctico

Áreas de conocimiento:

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

Ingeniería de Alimentos (03/2015 - a la fecha)

Grado

Responsable

Asignaturas:

Laboratorio de Química, 3 horas, Teórico-Práctico

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Otras Ciencias Naturales / Otras Ciencias Naturales / Química básica

Ing de Alimentos (08/2016 - a la fecha)

Grado

Responsable

Asignaturas:

Bioquímica, 6 horas, Teórico-Práctico

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Bioquímica y Biología Molecular / Bioquímica para Ingeniería de Alimentos

Ingeniería de Alimentos (03/2015 - 08/2017)

Grado

Asistente

Asignaturas:

Química Analítica, 3 horas, Teórico-Práctico

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica / Laboratorio de Química

Analítica

Ingeniería de Alimentos (03/2015 - 08/2015)

Grado

Asistente

Asignaturas:

Química de Alimentos, 6 horas, Teórico

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Otras Ciencias Naturales / Otras Ciencias Naturales / Química de Alimentos

SECTOR EXTRANJERO/INTERNACIONAL/ENSEÑANZA SUPERIOR - FRANCIA

Universite de Montpellier II (Scien. et Tech Du Languedoc)

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

Becario (10/2015 - 12/2015)

,45 horas semanales

ACTIVIDADES

PASANTÍAS

(10/2015 - 12/2015)

45 horas semanales

Áreas de conocimiento:

Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Nutrición, Dietética / Biodisponibilidad de extractos de marcela

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

Facultad de Ciencias - UDeLaR

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

Otro (04/2011 - 12/2015)

Ayudante Honorario ,10 horas semanales

Realización de la Tesina de Grado en el Área de Radiofarmacia del Centro de Investigaciones Nucleares y colaboración en forma honoraria.

Escalafón: Docente

Grado: Grado 1

Cargo: Interino

Becario (07/2012 - 07/2013)

Beca de iniciación a la investigación, ANII ,20 horas semanales

Beca de Iniciación a la Investigación (ANII)

Escalafón: No Docente

ACTIVIDADES

LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN

Obtención de nuevo agente de imagen SPECT a través de sistema liposoma-avidina-biotina para diagnóstico de melanoma (04/2011 - a la fecha)

20 horas semanales

Centro de Investigaciones Nucleares, Área de Radiofarmacia , Integrante del equipo

Equipo: A FERNÁNDEZ , M CABRERA , J.P GAMBINI

Palabras clave: liposoma-avidina-biotina Diagnóstico de melanoma

Áreas de conocimiento:

Ciencias Médicas y de la Salud / Biotecnología de la Salud / Biotecnología relacionada con la Salud /

Radiofarmacia/Nanotecnología

Obtención de nuevo agente de imagen SPECT a través de sistema liposoma biotinado-avidina-biotina-HYNIC-99mTc para diagnóstico de melanoma (07/2012 - 07/2013)

20 horas semanales

ANII/Centro de Investigaciones Nucleares, Integrante del equipo

Equipo: M CABRERA, J.P GAMBINI

Palabras clave: Nanotecnología Radiofarmacia Diagnóstico de melanoma Sistema triple

Áreas de conocimiento:

Ciencias Médicas y de la Salud / Biotecnología de la Salud / Biotecnología relacionada con la Salud / Nanotecnología

PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO

Obtención de nuevo agente de imagen SPECT a través de sistema liposoma biotinado-avidina-biotina-HYNIC-99mTc para diagnóstico de melanoma (07/2012 - 07/2013)

20 horas semanales

ANII/Centro de Investigaciones Nucleares, Radiofarmacia

Investigación

Integrante del Equipo

Concluido

Equipo: M CABRERA, J.P GAMBINI (Responsable)

Palabras clave: Nanotecnología Radiofarmacia Diagnóstico de melanoma Sistema triple

Áreas de conocimiento:

Ciencias Médicas y de la Salud / Biotecnología de la Salud / Biotecnología relacionada con la Salud / Radiofarmacia, Nanotecnología

SECTOR EXTRANJERO/INTERNACIONAL/OTROS - ARGENTINA

Universidad Nacional de La Plata

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

Becario (11/2014 - 12/2014)

,40 horas semanales

Pasantía para la determinación de propiedades antihipertensivas

ACTIVIDADES

LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN

Propiedades Anti-hipertensivas (11/2014 - 12/2014)

Aprendizaje de la técnica para medir capacidad anti-hipertensivas en matrices proteicas

Aplicada

40 horas semanales , Otros

Equipo:

Palabras clave: péptidos con propiedades bioactivas Anti-hipertensivos

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / hidrolizados anti-hipertensivos

PASANTÍAS

(11/2014 - 12/2014)

40 horas semanales

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Actividad anti-hipertensiva

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

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

Funcionario/Empleado (07/2013 - 12/2013)

Secretaria técnica ,20 horas semanales
Secretaria del Curso de Sommelier en Quesos
Escalafón: No Docente
Cargo: Interino

CARGA HORARIA

Carga horaria de docencia: 30 horas
Carga horaria de investigación: 30 horas
Carga horaria de formación RRHH: Sin horas
Carga horaria de extensión: Sin horas
Carga horaria de gestión: Sin horas

Producción científica/tecnológica

Becario Grado 1- 40 h, en la cátedra de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CYTAL) de la Facultad de Química (UdelaR), por proyecto "Obtención de compuestos bioactivos en alimentos de origen vegetal". Desarrollando tareas de aislamiento, caracterización y determinación de los compuestos bioactivos del salvado de arroz.

Interino Grado 1-20 h, en la cátedra de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CYTAL) de la Facultad de Química (UdelaR), por proyecto "Aplicación de homogeneizador de alta presión en elaboración de licor base crema de leche". Desarrollando tratamientos de homogeneización y controles de estabilidad.

Estudiante de Maestría en Química, en la cátedra de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CYTAL) de la Facultad de Química (UdelaR) y estudiante de PEDECIBA Química, "Caracterización y estudio de la biodisponibilidad de liposomas como nanovehículos de hidrolizados de péptidos lácteos". Desarrollo de análisis de alimentos, caracterización y determinación de compuestos bioactivos, síntesis y caracterización de liposomas, biodisponibilidad de los compuestos bioactivos y los liposomas a través de estudios in vivo.

Docente Interino Grado 1-20 h, participación como ayudante de laboratorio en el curso de Análisis de Alimentos y en los talleres del curso Química de Alimentos de la carrera Ingeniería de Alimentos, Facultad de Química, UdelaR.

Docente Responsable del Curso Laboratorio de Química y del curso Bioquímica de la carrera Ingeniería de Alimentos de la Universidad Católica del Uruguay.

Tutorías de grado de la carrera Ingeniería de Alimentos en el área de la Nanotecnología y de los Compuestos Bioactivos, así como en el desarrollo de alimentos funcionales con el uso de subproductos. Tutoría de la carrera Licenciatura en Análisis Alimentario.

Estudiante de Doctorado en Química, en la cátedra de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CYTAL) de la Facultad de Química (UdelaR) en conjunto con la Universidad Autónoma de Madrid (UAM)-CSIC, "Valorización de subproductos de la industria agroalimentaria. Estrategia para lograr una agricultura y salud sostenible" (finalización marzo 2020). Desarrollo de estrategias de revalorización, análisis de alimentos, caracterización y determinación de compuestos bioactivos en residuos de la industria agroalimentaria. Estudios in vitro, ex vivo e in vivo de los compuestos bioactivos para la prevención de diabetes.

Desde mi ingreso al área de investigación en alimentos, he presentado 33 trabajos en congresos internacionales de los cuales 4 fueron presentaciones orales. De mi tesis de maestría ya se han publicado 2 artículos titulados "Evaluation of antioxidant, antiglycant and ACE-inhibitory activity in enzymatic hydrolysates of alpha-lactalbumin" y "Bioaccessibility and Cell Metabolic Activity Studies of Antioxidant Low Molecular Weight Peptides Obtained by Ultrafiltration of alpha-Lactalbumin Enzymatic Hydrolysates", en Food and Nutrition Sciences. También se publicó con el grupo el capítulo titulado "New Functional Ingredients From Agroindustrial By-Products for the Development of Healthy Foods". En el marco de mi tesis de Doctorado se publicaron los capítulos "Citrus waste recovery for sustainable nutrition and health" y "Valorization of Tannat grape skin into health promoting food ingredients", y el artículo científico "Assessment of antioxidant,

antidiabetic, antiobesity, and anti-inflammatory properties of a Tannat winemaking by-product", otros están en redacción. Integrante del equipo de investigación del proyecto CSIC I+D "Desarrollo de ingredientes funcionales con efecto sobre la prevención de enfermedades crónicas no transmisibles a partir de subproductos de la industria", y co-responsable del proyecto ANII "Abordaje in silico para la identificación y la evaluación de mecanismos de acción de péptidos bioactivos provenientes de distintas fuentes alimentarias".

Producción bibliográfica

ARTÍCULOS PUBLICADOS

ARBITRADOS

Sensory Acceptance, Appetite Control and Gastrointestinal Tolerance of Yogurts Containing Coffee-Cascara Extract and Inulin (Completo, 2020) Trabajo relevante

M Iriondo-DeHond , A Iriondo-DeHond , T Herrera , A M FERNÁNDEZ-FERNÁNDEZ , C O S Sorzano , E Miguel , MD DEL CASTILLO

Nutrients, v.: 12 3 627, p.:1 - 14, 2020

Palabras clave: Carbohydrate metabolism coffee byproduct; coffee-cascara; gastrointestinal-tolerance; inulin; nutritional trial; satiety; organoleptic properties

Areas de conocimiento:

Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Nutrición, Dietética / Alimentos Funcionales

Medio de divulgación: Internet

ISSN: 20726643

DOI: [10.3390/nu12030627](https://doi.org/10.3390/nu12030627)

Scopus'

Assessment of antioxidant, antidiabetic, antiobesity and anti-inflammatory properties of a Tannat winemaking by-product (Completo, 2019)

A M FERNÁNDEZ-FERNÁNDEZ , Amaia Iriondo-DeHond , DELLACASSA, E , A. MEDRANO , María Dolores del Castillo

European food research and technology, 2019

Palabras clave: Dietary fiber · Grape pomace · Health promoting properties · Phenolic compounds · Tannat grape skin

Areas de conocimiento:

Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Nutrición, Dietética / Bioactividad de subproductos de la industria agroalimentaria

Medio de divulgación: Internet

ISSN: 14382377

DOI: <https://doi.org/10.1007/s00217-019-03252-w>

<https://link.springer.com/journal/217>

Winemaking industry produces large amounts of by-products (grape pomace or marc) every year, making necessary a sustain- able management of such waste. Among red wines, Tannat variety possesses a unique polyphenolic profile. Consequently, the study of the bioactive properties of its by-product and the extraction optimization of its bioactive compounds is of great interest to state its health promoting potential. In this study, different extraction processes were tested: maceration with ethanol (95%), ultrasound-assisted ethanolic extraction optimization with surface methodology, ultrasound-assisted aqueous extraction, and hydro-alcoholic-acid extraction (EHAA). Using this last extraction procedure, higher polyphenolic content (11.459 ± 1.048 g GAE/100 g of dry extract), monomeric anthocyanins (2.030 ± 0.085 g Cyd/100 g of dry extract), antioxi- dant capacity (0.474 ± 0.036 mg/mL for ABTS and 0.715 ± 0.063 μ mol TE/mg of dry extract for ORAC-FL), α -glucosidase ($IC_{50} 888.5 \pm 79.3$ μ g/mL), and pancreatic lipase inhibition capacity ($IC_{50} 2431.0 \pm 79.9$ μ g/mL) were found on Tannat grape skin. Considering as a whole, these results may imply a great antidiabetic and antiobesity potential. Moreover, EHAA showed to have anti-inflammatory capacity ($IC_{50} 587$ μ g/mL) on RAW 264.7 cells. In summary, EHAA possesses great potential as a functional ingredient for prevention and/or treatment of chronic diseases.

Scopus' WEB OF SCIENCE™

Bioaccessibility and cell metabolic activity studies of antioxidant low molecular weight peptides obtained by ultrafiltration of α -lactalbumin enzymatic hydrolysates (Completo, 2018)

A M FERNÁNDEZ-FERNÁNDEZ , E DUMAY , LÓPEZ-PEDEMONTE, T. , A. MEDRANO

Food and Nutrition Science, v.: 9 2018

Palabras clave: α -lactalbumin Alcalase hydrolysis ultrafiltration bioactive properties gastrointestinal

digestion simulation cell viability

Areas de conocimiento:

Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Nutrición, Dietética / Sub-productos agroindustriales

Medio de divulgación: Internet

ISSN: 2157944X

<http://www.scirp.org/journal/fns>

Evaluation of Antioxidant, Antiglycant and ACE-Inhibitory Activity in Enzymatic Hydrolysates of α -Lactalbumin (Completo, 2017)

A M FERNÁNDEZ-FERNÁNDEZ , T LÓPEZ-PEDEMONTTE , A MEDRANO-FERNANDEZ

Food and Nutrition Science, v.: 8 1 , p.:84 - 98, 2017

Palabras clave: Whey Protein Enzymatic Hydrolysis Antioxidant Antiglycant ACE Inhibition

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Internet

ISSN: 2157944X

DOI: [10.4236/fns.2017.81006](https://doi.org/10.4236/fns.2017.81006)

LIBROS

Food wastes and by-products: nutraceutical & health potential (Libro compilado Libro , 2019)

A M FERNÁNDEZ-FERNÁNDEZ , DELLACASSA, E , A. MEDRANO , MD del Castillo

Edición: ,

Editorial: John Wiley & Sons Ltd, United Kindom

Tipo de publicación: Otros

Referado

Escrito por invitación

Palabras clave: citrus wastes bioactive properties composition bioactive compounds bioaccessibility functional ingredients

Areas de conocimiento:

Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Nutrición, Dietética / Subproductos de cítricos

Medio de divulgación: Papel

ISSN/ISBN: 978-1-119-53410-5

Sustainable Innovation in Food Product Design (Libro publicado Compilación , 2019)

A M FERNÁNDEZ-FERNÁNDEZ , DELLACASSA, E , A. MEDRANO , MD del Castillo

Edición: ,

Editorial: Springer Food Engineering Series, Portugal

Tipo de publicación: Otros

Referado

En prensa

Escrito por invitación

Palabras clave: Winemaking waste red grape by-products Tannat grape grape pomace grape skin sustainable recovery healthy nutrition functional ingredients

Areas de conocimiento:

Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Nutrición, Dietética / Propiedades bioactivas de subproducto de uva Tannat

Medio de divulgación: Papel

ISSN/ISBN: 1571-0297

Capítulo a publicarse en 2020 por invitación titulado "Valorization of Tannat grape skin into health promoting food ingredients" ya enviado para su revisión.

Encyclopedia of Food Security and Sustainability (Libro compilado Enciclopedia , 2018)

COZZANO, S. , A M FERNÁNDEZ-FERNÁNDEZ , DEL CASTILLO BILBAO, M. D. , A. MEDRANO

Edición: ,

Editorial: Elsevier, Italia

Tipo de publicación: Otros

DOI: <https://doi-org.proxy.timbo.org.uy:88/10.1016/B978>

Referado

En prensa

Escrito por invitación

Palabras clave: Antioxidant dietary fiber Healthy foods Functional foods Functional food ingredients Minerals Novel ingredients Phytochemicals Rice bran Proteins

Areas de conocimiento:

Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Nutrición, Dietética / Sub-productos agroindustriales

Medio de divulgación: Internet

ISSN/ISBN: B978-0-12-812687-5.2

Capítulo "New Functional Ingredients From Agroindustrial By-Products for the Development of Healthy Foods"

PUBLICACIÓN DE TRABAJOS PRESENTADOS EN EVENTOS

Incorporación de péptidos antioxidantes y antihipertensivos en liposomas convencionales para el desarrollo de alimentos funcionales (2019)

Completo

Báez Jessica , A M FERNÁNDEZ-FERNÁNDEZ , P. CABRAL , LÓPEZ-PEDEMONTE, T. , A MEDRANO

Evento: Internacional

Descripción: CIBIA 2019

Año del evento: 2019

Publicación arbitrada

Palabras clave: Alimentos funcionales yogur liposomas péptidos bioactivos

Areas de conocimiento:

Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Nutrición, Dietética / Alimentos funcionales

Medio de divulgación: Otros

Financiación/Cooperación:

Comisión Sectorial de Investigación Científica - UDeLaR / Beca, Uruguay

Desarrollo de galletas funcionales mediante la incorporación de subproductos de la industria cítrica (2019)

Completo

A. IRAZUSTA , MIRABALLES M. , A M FERNÁNDEZ-FERNÁNDEZ , A. MEDRANO

Descripción: CIBIA 2019

Ciudad: Algarve

Año del evento: 2019

Publicación arbitrada

Palabras clave: subproductos cítricos galletas funcionales análisis sensorial

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Otros

Financiación/Cooperación:

Comisión Sectorial de Investigación Científica - UDeLaR / Beca, Uruguay

Bioaccesibilidad de compuestos bioactivos obtenidos de residuos de la elaboración de jugo de mandarina (2019)

Completo

A M FERNÁNDEZ-FERNÁNDEZ , DELLACASSA, E , MD DEL CASTILLO , A. MEDRANO

Evento: Regional

Descripción: ENAQUI 6

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2019

Publicación arbitrada

Palabras clave: subproducto mandarina propiedades bioactivas bioaccesibilidad estudios celulares

Areas de conocimiento:

Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Nutrición, Dietética / Subproducto de mandarina con propiedades bioactivas

Medio de divulgación: Otros

Estudio de la actividad antioxidante y antiglicante de extractos acuosos de Mentha piperita, Peumus boldus y Baccharis trimera y su bioaccesibilidad (2019)

Completo

A. IRAZUSTA , A M FERNÁNDEZ-FERNÁNDEZ , Báez Jessica , A. Guggliucci , A. MEDRANO

Evento: Internacional

Descripción: ALACCTA 2019

Ciudad: Buenos Aires

Año del evento: 2019

Publicación arbitrada

Palabras clave: propiedades bioactivas actividad antioxidante actividad antiglicante extractos de hierbas bioaccesibilidad

Áreas de conocimiento:

Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Nutrición, Dietética / Bioaccesibilidad de compuestos bioactivos de hierbas

Identificación y estudio de la capacidad antioxidante de péptidos obtenidos tras simulación digestiva de la proteína α -lactoalbúmina (2019)

Completo

Báez Jessica , A M FERNÁNDEZ-FERNÁNDEZ , BONIFACINO, C. , R Durán , MC Añón , V Tironi , A. MEDRANO

Evento: Internacional

Descripción: ALACCTA 2019

Ciudad: Buenos Aires

Año del evento: 2019

Publicación arbitrada

Palabras clave: péptidos bioactivos capacidad antioxidante simulación digestiva identificación de péptidos α -lactoalbúmina

Áreas de conocimiento:

Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Nutrición, Dietética / Péptidos bioactivos

Medio de divulgación: Otros

Desarrollo de yogures funcionales utilizando subproductos de la industria alimentaria (2019)

Completo

María Cecilia Ibañez , Dahiana Terán , A M FERNÁNDEZ-FERNÁNDEZ , A. MEDRANO

Evento: Nacional

Descripción: Presentación de PAIE en formato poster

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2019

Palabras clave: Subproducto Fibra dietaria antioxidante Bioactividad Cáscara de Tannat

Áreas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Otros

Financiación/Cooperación:

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

Valorization of Tannat grape skin into health promoting food ingredients (2019) Trabajo relevante

Completo

A M FERNÁNDEZ-FERNÁNDEZ , Amaia Iriondo-DeHond , DELLACASSA, E , A. MEDRANO , María Dolores del Castillo

Evento: Internacional

Descripción: CIBIA 2019

Ciudad: Faro, Algarve

Año del evento: 2019

Publicación arbitrada

Palabras clave: Tannat grape skin chronic diseases by-product bioactive properties

Áreas de conocimiento:

Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Nutrición, Dietética / Alimentos funcionales

Medio de divulgación: Otros

Financiación/Cooperación:

Characterization by in vitro and in silico studies of bioactive peptides obtained from a digestive simulation of β -lactalbumin hydrolysates (2019)

Completo

Báez Jessica , AE Nardo , A M FERNÁNDEZ-FERNÁNDEZ , BONIFACINO, C. , M. PAULINO , MC Anón, V Tironi , A. MEDRANO

Evento: Internacional

Descripción: CIAPEP 2019

Ciudad: Campinas

Año del evento: 2019

Publicación arbitrada

Palabras clave: bioactive peptides β -lactalbumin hydrolysates digestive simulation in vitro studies in silico studies

Areas de conocimiento:

Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Nutrición, Dietética / Péptidos bioactivos

Medio de divulgación: Otros

Valorización del salvado de arroz a través de su conversión en nuevos ingredientes alimentarios para el desarrollo de alimentos funcionales (2017)

Completo

COZZANO S, A M FERNÁNDEZ-FERNÁNDEZ , MD DEL CASTILLO , A MEDRANO

Evento: Internacional

Descripción: CIBIA 2017

Ciudad: Valparaíso, Chile

Año del evento: 2017

Publicación arbitrada

Palabras clave: Propiedades bioactivas Valorización salvado de arroz Desarrollo de alimentos funcionales

Areas de conocimiento:

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

Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Nutrición, Dietética / Desarrollo de alimentos saludables

Medio de divulgación: Otros

Desarrollo de alimentos funcionales mediante la utilización de un subproducto agroalimentario (salvado de arroz) para su valorización como ingrediente alimentario para la nutrición humana.

Estudio de la capacidad antioxidante y antiglicante de extractos de *Achyrocline satureioides* (Marcela) como potenciales ingredientes funcionales (2017)

Completo

A M FERNÁNDEZ-FERNÁNDEZ , COZZANO S, T LÓPEZ , A MEDRANO

Evento: Internacional

Descripción: CIBIA 2017

Ciudad: Valparaíso, Chile

Año del evento: 2017

Publicación arbitrada

Palabras clave: Antioxidante Propiedades bioactivas *Achyrocline satureioides* (Marcela) Antiglicante

Areas de conocimiento:

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

Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Nutrición, Dietética / Propiedades bioactivas

Medio de divulgación: Papel

Estudio de las propiedades bioactivas, antioxidante y antiglicante, de extractos (acuoso y alcohólico) de la Marcela (hierba medicinal de alto consumo en Uruguay) para su posible utilización como ungrédients funcionales.

Obtención de compuestos bioactivos presentes en hierbas medicinales, con incidencia en la reducción

de ECNTs (2017)

Completo

A IRAZUSTA , A M FERNÁNDEZ-FERNÁNDEZ , L PANIZZOLO , A GUGLIUCCI , A MEDRANO

Evento: Internacional

Descripción: CIBIA 2017

Ciudad: Valparaíso, Chile

Año del evento: 2017

Publicación arbitrada

Palabras clave: Propiedades bioactivas Hierbas medicinales Reducción ECNTs Bioaccesibilidad

Áreas de conocimiento:

Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Nutrición, Dietética / Reducción de ECNTs con hierbas medicinales

Medio de divulgación: Otros

Estudio de las propiedades bioactivas de hierbas medicinales de alto consumo en Uruguay (boldo, menta y carqueja) y de la bioaccesibilidad de los compuestos bioactivos de extractos acuosos y alcohólicos. Determinación del mejor extracto según las propiedades bioactivas estudiadas y su bioaccesibilidad.

Optimización de la extracción de compuestos bioactivos en cáscara de uva Tannat mediante ultrasonido (2017)

Completo

A M FERNÁNDEZ-FERNÁNDEZ , E DELLACASSA , A MEDRANO , MD DEL CASTILLO

Evento: Nacional

Descripción: ENAQUI 5

Ciudad: Montevideo, Uruguay

Año del evento: 2017

Publicación arbitrada

Palabras clave: Cáscara de uva Tannat Ultrasonido Optimización extracción Subproducto de la industria agroalimentaria

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Extracción por ultrasonido

Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Valorización de subproductos de la industria agroalimentaria

Medio de divulgación: Papel

Optimización de la extracción asistida por ultrasonido mediante un diseño experimental central compuesto, teniendo como factores el tiempo y la potencia con 2 niveles, 15 y 65 mins y 50 y 100 W, respectivamente.

Fate of antioxidant, antiglycant and ACE-inhibitory enzymatic hydrolysates of alpha-lactalbumin incorporated into liposomes (2017)

Completo

A M FERNÁNDEZ-FERNÁNDEZ , M. FERNÁNDEZ , M CABRERA , P. CABRAL , T LÓPEZ-PEDEMONTE , A MEDRANO-FERNANDEZ

Evento: Internacional

Descripción: NIZO 2017

Ciudad: Papendal, Holanda

Año del evento: 2017

Publicación arbitrada

Palabras clave: Liposomes Nanotechnology Alfa-lactalbumin enzymatic hydrolysates Bioactive properties Biodistribution In vivo studies

Áreas de conocimiento:

Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Nutrición, Dietética / Propiedades bioactivas Ingeniería y Tecnología / Nanotecnología / Nano-materiales / Liposomas

Medio de divulgación: Papel

Digestión gastrointestinal simulada y biodistribución de hidrolizados enzimáticos antioxidantes de alfa-lactoalbúmina (2016) Trabajo relevante

Completo

A M FERNÁNDEZ-FERNÁNDEZ , COZZANO S, M CABRERA , M. FERNÁNDEZ , P. CABRAL , T LÓPEZ , A MEDRANO

Evento: Internacional
Descripción: CIIAL 2016
Ciudad: Punta del Este
Año del evento: 2016
Palabras clave: Antioxidantes Biodistribución alfa-lactoalbúmina Hidrólisis enzimática digestión
Áreas de conocimiento:
Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Nutrición, Dietética / Alimentos funcionales
Medio de divulgación: Otros

Evaluación de la actividad antioxidante de hierbas medicinales de alto consumo en Uruguay (2016)

Completo
A IRAZUSTA , A M FERNÁNDEZ-FERNÁNDEZ , A MEDRANO

Evento: Internacional
Descripción: CIIAL 2016
Ciudad: Punta del Este
Año del evento: 2016
Palabras clave: Hierbas medicinales té verde menta boldo carqueja
Áreas de conocimiento:
Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Nutrición, Dietética / Alimentos funcionales
Medio de divulgación: Otros

Nanotechnology approach for antioxidant hydrolysates delivery (2016)

Resumen
A M FERNÁNDEZ-FERNÁNDEZ , I JACHMANIÁN , T LÓPEZ , A MEDRANO

Evento: Internacional
Descripción: IUFOS 2016
Año del evento: 2016
Palabras clave: Liposomes Nanotechnology Hydrolysates
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Nanotecnología / Nano-procesamiento / Aplicación en Alimentos
Medio de divulgación: Otros

Liberación de péptidos antioxidantes y antihipertensivos a través de la hidrólisis enzimática de proteínas del lactosuero (2015)

Resumen
A M FERNÁNDEZ-FERNÁNDEZ , COZZANO S , P APHALO , T LÓPEZ , A MEDRANO

Evento: Nacional
Descripción: ENAQUI4
Ciudad: Montevideo
Año del evento: 2015
Palabras clave: Antioxidantes Proteína del lactosuero Antihipertensivos Hidrólisis enzimática
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Propiedades bioactivas (antioxidantes y antihipertensivos)
Medio de divulgación: Papel

ENCAPSULACION EN LIPOSOMAS DE EXTRACTOS DE *Achyrocline satureoides* ANTIOXIDANTES Y SU EFECTO PROTECTOR FRENTE A LA DIGESTION GASTROINTESTINAL (2015)

Resumen
A M FERNÁNDEZ-FERNÁNDEZ , E FRANCO FRAGUAS , P. LEMA , T LÓPEZ , A MEDRANO

Evento: Internacional
Descripción: SEMINARIO INTERNACIONAL: FITOQUÍMICOS EN AGROALIMENTACIÓN Y SALUD
Ciudad: Montevideo
Año del evento: 2015
Palabras clave: Nanotecnología Antioxidantes Biodisponibilidad Extractos de *Marcela* Simulación gastrointestinal
Áreas de conocimiento:
Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Nutrición, Dietética / Biodisponibilidad de

nanoliposomas
Medio de divulgación: Papel

Biodisponibilidad in vitro de compuestos bioactivos encapsulados en liposomas (2015)

Completo
A M FERNÁNDEZ-FERNÁNDEZ , E FRANCO FRAGUAS , L GÓMEZ , L MAURENTE , A MEDRANO

Evento: Nacional
Descripción: PAIE-CSIC
Ciudad: Montevideo
Año del evento: 2015
Palabras clave: Nanotecnología Compuestos bioactivos Liposomas Digestión in vitro
Áreas de conocimiento:
Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Nutrición, Dietética / Compuestos bioactivos
Medio de divulgación: Papel

Liposomes as Delivery Systems for Antioxidant Hydrolysates in Functional Foods (2015)

Completo
A M FERNÁNDEZ-FERNÁNDEZ , M CABRERA , M. FERNÁNDEZ , P. CABRAL , A MEDRANO

Evento: Internacional
Descripción: 106th AOCS Annual Meeting and Industry Showcases
Ciudad: Orlando, Florida
Año del evento: 2015
Palabras clave: Functional foods Liposomes Bioactive compounds Bioavailability
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Nanotecnología
Medio de divulgación: Papel
<http://annualmeeting.aocs.org/>

Extractos antioxidantes de salvado de arroz con usos potenciales en alimentación y salud (2015)

Resumen
COZZANO S , A M FERNÁNDEZ-FERNÁNDEZ , P MOYNA , MD DEL CASTILLO , A MEDRANO

Evento: Nacional
Descripción: ENAQUI 4
Ciudad: Montevideo
Año del evento: 2015
Palabras clave: Antioxidantes Salvado de arroz Salud Revalorización
Áreas de conocimiento:
Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Nutrición, Dietética / Propiedades antioxidantes para la prevención de enfermedades crónicas
Medio de divulgación: Papel

BIODISPONIBILIDAD IN VITRO DE COMPUESTOS BIOACTIVOS ENCAPSULADOS EN LIPOSOMAS (2015)

Completo
ML GÓMEZ , L MAURENTE , E FRANCO FRAGUAS , A M FERNÁNDEZ-FERNÁNDEZ , A MEDRANO

Evento: Internacional
Descripción: INNOVA 2015
Ciudad: Montevideo
Año del evento: 2015
Palabras clave: Antioxidantes Compuestos bioactivos Liposomas digestión gastrointestinal simulada
Áreas de conocimiento:
Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Nutrición, Dietética / Evaluación del efecto de la digestión sobre la encapsulación de compuestos bioactivos
Medio de divulgación: Papel

DIGESTIÓN GASTROINTESTINAL SIMULADA DE HIDROLIZADOS ANTIOXIDANTES DE ALFA-

LACTOALBÚMINA (2015)

Resumen

A M FERNÁNDEZ-FERNÁNDEZ , COZZANO S, A MEDRANO

Evento: Internacional

Descripción: INNOVA 2015

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2015

Palabras clave: alfa-lactoalbúmina Hidrolizados enzimáticos digestión gastrointestinal simulada

Áreas de conocimiento:

Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Nutrición, Dietética / Digestión gastrointestinal simulada

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

El objetivo de este trabajo fue evaluar el efecto de la digestión in vitro sobre la capacidad antioxidante de los hidrolizados de α -LA y sus fracciones de alto y bajo PM.

OBTENCIÓN DE EXTRACTOS ANTIOXIDANTES DE SALVADO DE ARROZ PARA SU APLICACIÓN EN ALIMENTACIÓN Y SALUD (2015)

Resumen

COZZANO S, A M FERNÁNDEZ-FERNÁNDEZ , MD DEL CASTILLO , A MEDRANO

Evento: Internacional

Descripción: INNOVA 2015

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2015

Publicación arbitrada

Palabras clave: Antioxidantes Alimentos Funcionales extractos de salvado de arroz

Áreas de conocimiento:

Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Nutrición, Dietética / Extractos de salvado de arroz (antioxidantes)

Medio de divulgación: Papel

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

El objetivo fue optimizar las condiciones de extracción de antioxidantes del SA crudo.

Revalorización del suero lácteo como fuente de hidrolizados antioxidantes utilizando metodología de superficie de respuesta (2014)

Resumen

A M FERNÁNDEZ-FERNÁNDEZ , COZZANO S, A MEDRANO

Evento: Internacional

Descripción: XVIII Seminario Latinoamericano y V Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Ciudad: San José (Costa Rica)

Año del evento: 2014

Palabras clave: Antioxidantes Hidrolizados de alfa lactoalbúmina

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Propiedades antioxidantes en hidrolizados de un residuo de la industria láctea

Medio de divulgación: Internet

<http://conferencias.ucr.ac.cr/index.php/cita/2013>

Estudio de la hidrólisis de suero lácteo por HPLC como fuente de hidrolizados antioxidantes utilizando metodología de superficie de respuesta (2014)

Resumen

A M FERNÁNDEZ-FERNÁNDEZ , COZZANO S, A MEDRANO

Evento: Internacional

Descripción: foodInnova 2014

Ciudad: Concordia

Año del evento: 2014

Ciudad: Entre Ríos

Áreas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Internet

Evaluation of the antioxidant properties of rice bran proteins (2013)

Resumen

A M FERNÁNDEZ-FERNÁNDEZ , MD DEL CASTILLO , A MEDRANO

Evento: Internacional

Descripción: SLACA 2013

Ciudad: Campinas, San Pablo

Año del evento: 2013

Palabras clave: functional properties rice bran antioxidant proteins

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Internet

<http://slaca.com.br/pt-br/home>

Separación de melanoidinas de dulce de leche por hidrolisis enzimática (2013)

Resumen

A M FERNÁNDEZ-FERNÁNDEZ , A. RODRÍGUEZ , M. I. BESSIO , F. FERREIRA , P. LEMA , L. A. PANIZZOLO

Evento: Internacional

Descripción: SLACA 2013

Ciudad: Campinas, San Pablo

Año del evento: 2013

Palabras clave: Maillard reaction Dulce de leche Melanoidinas

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Dulce de Leche

Medio de divulgación: Internet

<http://slaca.com.br/pt-br/home>

Nanovehicles for bioactive peptides with antioxidant properties (2013)

Resumen

A M FERNÁNDEZ-FERNÁNDEZ , A MEDRANO , M. E. AMARAL , F. DI NITTO , P. CABRAL

Evento: Internacional

Descripción: SLACA 2013

Ciudad: Campinas, San Pablo

Año del evento: 2013

Palabras clave: Nanovehicles Bioactive peptides

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Internet

<http://slaca.com.br/pt-br/home>

Liposomes development as nanovehicles for hydrolysates with antioxidant properties

(2013) Trabajo relevante

Resumen

A M FERNÁNDEZ-FERNÁNDEZ

Evento: Internacional

Descripción: 8th NIZO Dairy Conference

Ciudad: Papendal, The Netherlands

Año del evento: 2013

Palabras clave: Liposomas Péptidos bioactivos

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Compuestos bioactivos encapsulados en liposomas

Medio de divulgación: Internet

<http://www.nizodairyconference.com/>

Absorción oral y biodistribución in vivo de nanovehículos con péptidos bioactivos

(2013) Trabajo relevante

Resumen

A M FERNÁNDEZ-FERNÁNDEZ , M. E. AMARAL , F. DI NITTO , V. LOZANO , M. FERNÁNDEZ , P. CABRAL , A MEDRANO

Evento: Internacional

Descripción: INNOVA 2013

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2013

Palabras clave: Nanotecnología Compuestos bioactivos Biodistribución

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Biodistribución de compuestos bioactivos nanoencapsulados

Medio de divulgación: Internet

Selección para presentación oral del trabajo en el Congreso "Innova 2013"

Obtención y evaluación de la actividad antioxidante de extractos de salvado de arroz con usos potenciales en alimentación y salud (2013)

Resumen

COZZANO S , A M FERNÁNDEZ-FERNÁNDEZ , MD DEL CASTILLO , A MEDRANO

Evento: Internacional

Descripción: INNOVA 2013

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2013

Palabras clave: Antioxidantes Salvado de arroz Método de Superficie de Respuesta

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Compuestos antioxidantes en el Salvado de Arroz

Medio de divulgación: Papel

Encapsulación de compuestos bioactivos de arándanos en nanoestructuras (2013)

Resumen

K LATORRE , A M FERNÁNDEZ-FERNÁNDEZ , M. FERNÁNDEZ , P. CABRAL , A MEDRANO

Evento: Internacional

Descripción: XVIII Seminario Latinoamericano y V Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Ciudad: San José (Costa Rica)

Año del evento: 2013

Palabras clave: Compuestos bioactivos Liposomas Arándanos

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Nanoencapsulación de compuestos bioactivos de arándanos y su biodistribución

Medio de divulgación: Internet

<http://conferencias.ucr.ac.cr/index.php/cita/2013>

TEXTOS EN PERIÓDICOS O REVISTAS

Alimentos funcionales: una estrategia para prevenir enfermedades no transmisibles (2017)

Revista Diabetes Uruguay - Adu

Revista

A M FERNÁNDEZ-FERNÁNDEZ , A. MEDRANO

Palabras clave: Alimentos funcionales efectos sobre la salud divulgación

Areas de conocimiento:

Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Nutrición, Dietética / Diabetes tipo II

Medio de divulgación: Internet

Fecha de publicación: 29/10/2017

Lugar de publicación: Uruguay

https://issuu.com/aduruguay/docs/adu_revista_2017_set_web

Producción técnica

TRABAJOS TÉCNICOS

Determinación de proteína, cenizas, humedad, lípidos y carbohidratos de Jamón cocido Centenario (2016)

Asesoramiento

A M FERNÁNDEZ-FERNÁNDEZ , A MEDRANO

País: Uruguay

Idioma: Español

Número de páginas: 1

Duración: 1 mes

Palabras clave: Jamón cocido Centenario

Areas de conocimiento:

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

Identificación de proteínas en quesos (2013)

Asesoramiento

A M FERNÁNDEZ-FERNÁNDEZ

País: Uruguay

Idioma: Español

Número de páginas: 2

Duración: 1 mes

Areas de conocimiento:

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

Determinación de sólidos refractométricos en 1 muestra de jarabe de glucosa-fructosa. Marca: sabor de Abril. (2013)

Asesoramiento

A M FERNÁNDEZ-FERNÁNDEZ

País: Uruguay

Idioma: Español

Ciudad: Montevideo

Número de páginas: 2

Institución financiadora: Ciencia y Tecnología de los Alimentos (Facultad de Química, Udelar)

Palabras clave: Jarabe de glucosa-fructosa

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / jarabe de glucosa-fructosa

Medio de divulgación: Papel

Asesoramiento realizado para la empresa DELGADO, Malena

Determinación de actividad lipoxigenásica en harinas y trigo e inhibición de la lipoxigenasa en harinas (2012)

Asesoramiento

A M FERNÁNDEZ-FERNÁNDEZ

País: Uruguay

Idioma: Español

Ciudad: Montevideo

Número de páginas: 2

Institución financiadora: Ciencia y Tecnología de los Alimentos (Facultad de Química, Udelar)

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Otros

Asesoramiento para Molino Dolores

Otras Producciones

PROGRAMAS EN RADIO O TV

Comando Actualidad (2017)

A M FERNÁNDEZ-FERNÁNDEZ

Otro

País: España

Idioma: Español

Web: www.rtve.es

Fecha de la presentación: 07/02/2017

Tema: Importancia de entender el rótulo nutricional con respecto a la composición y contenido de carbohidratos en diferentes alimentos

Áreas de conocimiento:

Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Nutrición, Dietética / Alimentación saludable

Información adicional: Televisión Española

aduLIVE (2017)

A M FERNÁNDEZ-FERNÁNDEZ

Entrevista

País: Uruguay

Idioma: Español

Web: [Asociación de Diabéticos del Uruguay, disponible en Facebook](#)

Fecha de la presentación: 22/06/2017

Tema: Diabetes tipo II y subproductos de la industria agroalimentaria

Ciudad: Montevideo

Áreas de conocimiento:

Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Nutrición, Dietética / Diabetes tipo II

Información adicional: Difundir la investigación realizada en mi tesis de Doctorado en la cual se

estudia la prevención de la diabetes tipo II a través de compuestos bioactivos naturales

provenientes de subproductos de la industria agroalimentaria

Evaluaciones

EVALUACIÓN DE CONVOCATORIAS CONCURSABLES

Llamado a Asistente para el Área de Química de Alimentos del Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos (2017)

Evaluación independiente

Uruguay

Cantidad: Menos de 5

Facultad de Química

Llamado a docente de aula para curso de Laboratorio de Química (UCUDAL) (2015 / 2015)

Uruguay

Cantidad: Mas de 20

Universidad Católica del Uruguay

Curso de a carrera Ingeniería de Alimentos

Llamado a grado 1 20 h para Alimentos Funcionales (2015 / 2015)

Uruguay

Cantidad: De 5 a 20

Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Integrante de grupo de investigación sobre las propiedades bioactivas de la marcela: actividad antioxidante y antiglicante.

Llamado a grado 1 interino 20 h para Alimentos Funcionales (2014 / 2014)

Uruguay

Cantidad: Mas de 20

Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Universidad de la República

JURADO DE TESIS

Licenciatura en Análisis Alimentario (2020)

Jurado de mesa de evaluación de tesis

Sector Educación Superior/Público / Universidad Tecnológica / Instituto Tecnológico Regional

Suroeste , Uruguay

Nivel de formación: Grado

Título de la tesis evaluada "Obtención de un extracto con propiedades antioxidantes a partir de hojas de boldo (Peumus boldus) y su evaluación como ingrediente alimentario en un alimento funcional"

Ingeniería de Alimentos (2019)

Jurado de mesa de evaluación de tesis

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

Nivel de formación: Grado

Tribunal de la tesis titulada "DE RESIDUO INDUSTRIAL A INGREDIENTE FUNCIONAL: EL POTENCIAL DE LA CÁSCARA DE GRANADA" de las estudiantes Melina Lebed y Angela Torres

Ingeniería de Alimentos (2017)

Jurado de mesa de evaluación de tesis

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

Tribunal en la propuesta de Memoria de Grado presentada como requisito parcial para la obtención del grado de Ingeniero de Alimentos en la Universidad Católica (UCU) (defensa final de carrera).

Trabajo titulado "Valorisation of blueberry pomace through the formulation of enriched cookies" presentado por las estudiantes Claudia Pérez y Camila Tagliani. Orientadora: Sonia Cozzano.

Formación de RRHH

TUTORÍAS CONCLUIDAS

GRADO

Estudio de la propiedades bioactivas de subproductos de cítricos para su utilización en alimentación (2017)

Tesis/Monografía de grado

Sector Educación Superior/Público / Universidad Tecnológica / Universidad Tecnológica , Uruguay

Tipo de orientación: Asesor/Orientador

Nombre del orientado: Gabriela Leites y María Leyes

Medio de divulgación: Papel

País/Idioma: Uruguay, Español

Palabras Clave: Propiedades bioactivas Valorización Subproductos de la industria cítrica

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Valorización de subproductos de la industria cítrica

Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Nutrición, Dietética / Propiedades bioactivas

OTRAS

Desarrollo de yogures funcionales utilizando subproductos de la industria alimentaria (2018)

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: María Cecilia Ibañez y Dahiana Terán

Medio de divulgación: Papel

País/Idioma: Uruguay, Español

Palabras Clave: Cáscara de uva Tannat Bioaccesibilidad Yogur funcional Valorización de subproductos

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Valorización de subproductos de la industria agroalimentaria

Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Nutrición, Dietética / Propiedades bioactivas

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

Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Nutrición, Dietética / Alimentos saludables

Biodisponibilidad in vitro de quercitina encapsulada en liposomas como nanovehículos (2014)

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: Eugenia Franco Fraguas Gancio
País/Idioma: Uruguay, Español
Palabras Clave: Liposomas Quercitina Antioxidante
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Nanotecnología
alimentaria (liposomas)

Biodisponibilidad in vitro de compuestos bioactivos encapsulados en liposomas (2014)

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: María Lucía Gómez
País/Idioma: Uruguay, Español
Palabras Clave: Antioxidantes Liposomas Digestión in vitro
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Nanotecnología
alimentaria (liposomas)

Encapsulación de compuestos bioactivos de arándanos en nanoestructuras (2014)

Otras tutorías/orientaciones
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR ,
Uruguay
Nombre del orientado: Nazarena Ferrari
Medio de divulgación: Otros
País/Idioma: Uruguay, Español
Palabras Clave: Nanotecnología Antioxidantes Arándanos
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Nanotecnología / Nano-procesamiento / Delivery de liposomas con
compuestos bioactivos de arándanos

TUTORÍAS EN MARCHA

GRADO

Incorporación en yogur de compuestos bioactivos obtenidos a partir del subproducto de la elaboración de vino tinto tannat (2019)

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR /
Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos , Uruguay
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad
Nombre del orientado: Victoria Olt
Medio de divulgación: Otros
País/Idioma: Uruguay, Español
Palabras Clave: Tannat subproductos cáscara de uva compuestos bioactivos alimentos funcionales
yogur
Áreas de conocimiento:
Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Nutrición, Dietética / Alimentos funcionales

OTRAS

Estudio de la bioaccesibilidad de galletas con agregado del subproducto de la industria vitivinícola, como fuente de fibra y compuestos bioactivos, para comprobar su potencial como alimento funcional (2019)

Otras tutorías/orientaciones
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR /
Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos , Uruguay
Tipo de orientación: Tutor único o principal
Nombre del orientado: Agustina Vallejo, Agustina Bentos, Melina Reyes, Lucía Repetto y Rossana
Zaíno

Medio de divulgación: Otros
País/Idioma: Uruguay, Español
Palabras Clave: subproducto de la industria vitivinícola bioaccesibilidad galletas alimento funcional uva Tannat
Áreas de conocimiento:
Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Nutrición, Dietética / Alimentos funcionales
Proyecto PAIE 2019 que ya fue aprobado para comenzar en 2020

Otros datos relevantes

PREMIOS, HONORES Y TÍTULOS

Beca de Iniciación a la Investigación (2012)

(Nacional)

ANII

¿Obtención de nuevo agente de imagen SPECT a través de sistema liposoma-avidina-biotina para diagnóstico de melanoma?. Se basó en el desarrollo de liposomas y marcación de proteínas, como ser la avidina. Por otro lado, el proyecto implicó la síntesis química y desarrollo de un nuevo agente, como lo es la biotina derivatizada con el agente bifuncional HYNIC. En este caso, se utilizó un sistema triple, liposoma (biotinado)-avidina-biotina-HYNIC-99mTc, conjugando las áreas de nanotecnología, síntesis orgánica y la farmacotecnia. Beca desempeñada en el Centro de Investigaciones Nucleares

PRESENTACIONES EN EVENTOS

CIBIA 2019 (2019)

Congreso

Valorization of Tannat grape skin into health promoting food ingredients

Portugal

Tipo de participación: Expositor oral

Carga horaria: 18

Nombre de la institución promotora: Institute of Engineering, University of Algarve, Penha Campus

Palabras Clave: Tannat grape skin chronic diseases by-product bioactive properties

Áreas de conocimiento:

Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Nutrición, Dietética / Alimentos funcionales

La presentación oral fue realizada en idioma inglés

PAIE 2018 (2019)

Encuentro

Desarrollo de yogures funcionales utilizando subproductos de la industria Alimentaria

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 6

Nombre de la institución promotora: CSIC

Palabras Clave: Yogures funcionales Bioactividad Valorización de subproducto de la industria agroalimentaria

Áreas de conocimiento:

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

Semana de la Ciencia y la Tecnología (2019)

Otra

Conferencia

Uruguay

Tipo de participación: Conferencista invitado

Carga horaria: 60

Nombre de la institución promotora: Ministerio de Educación y Cultura

Palabras Clave: Alimentación saludable Enfermedades crónicas no transmisibles Obesidad

Diabetes Enfermedades cardiovasculares Síntomas y detección Prevención

Áreas de conocimiento:

Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Nutrición, Dietética / Prevención de enfermedades crónicas no transmisibles

Charlas a público de diferentes edades sobre alimentación saludable y sobre las enfermedades

crónicas no transmisibles, haciendo énfasis en la prevención mediante una dieta adecuada (recomendaciones de la OMS). A su vez, explico en qué consisten dichas enfermedades, particularmente la diabetes tipo II, como parte de la línea de investigación que desarrollo. Al final de la charla realice un taller sobre el rótulo nutricional en el envase de diferentes alimentos como forma de concientizar al consumidor sobre la composición de los alimentos a la hora de realizar la compra.

CIBIA 2019 (2019)

Congreso

Incorporación de péptidos antioxidantes y antihipertensivos en liposomas convencionales para el desarrollo de alimentos funcionales

Portugal

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 10

Nombre de la institución promotora: Universidade do Algarve

Palabras Clave: péptidos bioactivos nanotecnología encapsulación liposomas alimento funcional yogur

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Nanotecnología / Nanotecnología / Liposomas para la encapsulación de péptidos bioactivos

CIBIA 2019 (2019)

Congreso

Desarrollo de galletas funcionales mediante la incorporación de subproductos de la industria cítrica

Portugal

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 10

Nombre de la institución promotora: Universidade do Algarve

Palabras Clave: cítricos subproducto ingrediente funcional alimento funcional galletas

Áreas de conocimiento:

Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Nutrición, Dietética / Alimentos funcionales con subproducto de naranja

ENACUI 6 (2019)

Congreso

Bioaccesibilidad de compuestos bioactivos obtenidos de residuos de la elaboración de jugo de mandarina

Uruguay

Tipo de participación: Expositor oral

Carga horaria: 6

Palabras Clave: subproducto mandarina propiedades bioactivas bioaccesibilidad

Áreas de conocimiento:

Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Nutrición, Dietética / Bioaccesibilidad de compuestos bioactivos de subproducto de mandarina

ALACCTA 2019 (2019)

Congreso

Estudio de la actividad antioxidante y antiglicante de extractos acuosos de Mentha piperita, Peumus boldus y Baccharis trimera y su bioaccesibilidad

Argentina

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 6

Palabras Clave: propiedades bioactivas actividad antioxidante actividad antiglicante bioaccesibilidad extractos de hierbas medicinales

Áreas de conocimiento:

Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Nutrición, Dietética / Bioaccesibilidad de compuestos bioactivos de hierbas

ALACCTA 2019 (2019)

Congreso

Identificación y estudio de la capacidad antioxidante de péptidos obtenidos tras simulación digestiva de la proteína β -lactoalbúmina

Argentina

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 6

Palabras Clave: péptidos bioactivos simulación digestiva alfa-lactoalbúmina identificación de péptidos

Áreas de conocimiento:

Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Nutrición, Dietética / Péptidos bioactivos

CIAPEP 2019 (2019)

Congreso

Characterization by in vitro and in silico studies of bioactive peptides obtained from a digestive simulation of α -lactalbumin hydrolysates

Brasil

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 6

Palabras Clave: bioactive peptides alfa-lactalbumin hydrolysates digestive simulation in vitro studies in silico studies

Áreas de conocimiento:

Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Nutrición, Dietética / Péptidos bioactivos

Semana de la Ciencia y la Tecnología (2017)

Otra

Conferencia

Uruguay

Tipo de participación: Conferencista invitado

Carga horaria: 6

Nombre de la institución promotora: Ministerio de Educación y Cultura

Palabras Clave: Diabetes Alimentación saludable Obesidad Recomendaciones de la OMS

Áreas de conocimiento:

Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Nutrición, Dietética / Diabetes y obesidad

CIBIA 2017 (2017)

Congreso

Estudio de la capacidad antioxidante y antiglicante de extractos de *Achyrocline satureioides* (Marcela) como potenciales ingredientes funcionales

Chile

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 25

Palabras Clave: Antioxidante Propiedades bioactivas *Achyrocline satureioides* (Marcela)

Antiglicante Potencial ingrediente funcional

Áreas de conocimiento:

Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Nutrición, Dietética / Propiedades bioactivas

CIBIA 2017 (2017)

Congreso

Valorización del salvado de arroz a través de su conversión en nuevos ingredientes alimentarios para el desarrollo de alimentos funcionales

Chile

Tipo de participación: Expositor oral

Carga horaria: 25

Palabras Clave: Propiedades bioactivas Desarrollo de alimentos funcionales Valorización de salvado de arroz

Áreas de conocimiento:

Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Nutrición, Dietética / Propiedades bioactivas Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Alimentos funcionales

La expositora fue Sonia Cozzano

CIBIA 2017 (2017)

Congreso

Obtención de compuestos bioactivos presentes en hierbas medicinales, con incidencia en la reducción de ECNTs

Chile

Tipo de participación: Expositor oral
Carga horaria: 25
Palabras Clave: Propiedades bioactivas Hierbas medicinales Bioaccesibilidad Reducción de ECNTs
Areas de conocimiento:
Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Nutrición, Dietética / Reducción de ECNTs
La expositora fue Agustina Irazusta

ENQUI 5 (2017)

Congreso
Optimización de la extracción de compuestos bioactivos en cáscara de uva Tannat mediante ultrasonido
Uruguay
Tipo de participación: Poster
Carga horaria: 25
Palabras Clave: Compuestos bioactivos Cáscara de uva Tannat Ultrasonido Optimización de extracción
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Valorización de subproductos de la industria agroalimentaria
Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Nutrición, Dietética / Propiedades bioactivas Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Extracción asistida por ultrasonido

NIZO 2017 (2017)

Congreso
Fate of antioxidant, antiglycant and ACE-inhibitory enzymatic hydrolysates of alpha-lactalbumin incorporated into liposomes
Holanda
Tipo de participación: Poster
Carga horaria: 25
Palabras Clave: Liposomes Nanotechnology Bioactive properties Biodistribution In vivo studies Alpha-lactalbumin enzymatic hydrolysates
Areas de conocimiento:
Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Nutrición, Dietética / Propiedades bioactivas Ingeniería y Tecnología / Nanotecnología / Nano-materiales / Liposomas
Estudio de biodistribución de liposomas con péptidos de alfa-lactoalbúmina en ratas.

Semana de la Ciencia y la Tecnología (2016)

Otra
Conferencia Alimentación saludable para una vida sin enfermedades crónicas
Uruguay
Tipo de participación: Expositor oral
Carga horaria: 2
Nombre de la institución promotora: Ministerio de Educación y Cultura
Palabras Clave: Alimentación saludable Enfermedades crónicas Prevención
Areas de conocimiento:
Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Nutrición, Dietética / Alimentación saludable

CIAL 2016 (2016)

Congreso
Digestión gastrointestinal simulada y biodistribución de hidrolizados enzimáticos antioxidantes de alfa-lactoalbúmina
Uruguay
Tipo de participación: Expositor oral
Carga horaria: 10
Palabras Clave: Antioxidantes Biodistribución alfa-lactoalbúmina Hidrolizados enzimáticos digestión
Areas de conocimiento:
Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Nutrición, Dietética / Alimentos funcionales

CIAL 2016 (2016)

Congreso
Evaluación de la actividad antioxidante de hierbas medicinales de alto consumo en Uruguay

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 10

Palabras Clave: té verde menta boldo carqueja hierbas medicinales

Áreas de conocimiento:

Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Nutrición, Dietética / Alimentos funcionales

IUFOS 2016 (2016)

Congreso

Nanotechnology approach for antioxidant hydrolysates delivery

Irlanda

Tipo de participación: Poster

Palabras Clave: Liposomes Nanotechnology Hydrolysates

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Nanotecnología / Nano-procesamiento / Aplicación en Alimentos

ENAQUI4 (2015)

Encuentro

Liberación de péptidos antioxidantes y antihipertensivos a través de la hidrólisis enzimática de proteínas del lactosuero

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 30

Nombre de la institución promotora: Facultad de Química

Palabras Clave: Antioxidantes Proteína del lactosuero Antihipertensivos Hidrólisis enzimática

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Propiedades bioactivas (antioxidantes y antihipertensivos)

ENAQUI 4 (2015)

Encuentro

Extractos antioxidantes de salvado de arroz con usos potenciales en alimentación y salud

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 1

Palabras Clave: Antioxidantes Salvado de arroz Salud Revalorización

Áreas de conocimiento:

Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Nutrición, Dietética / Propiedades antioxidantes para la prevención de enfermedades crónicas

SEMINARIO INTERNACIONAL: FITOQUÍMICOS EN AGROALIMENTACIÓN Y SALUD (2015)

Seminario

ENCAPSULACION EN LIPOSOMAS DE EXTRACTOS DE *Achyrocline satureoides*

ANTIOXIDANTES Y SU EFECTO PROTECTOR FRENTE A LA DIGESTION GASTROINTESTINAL

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 24

Nombre de la institución promotora: Facultad de Química

Palabras Clave: Nanotecnología Antioxidantes Biodisponibilidad Extractos de *Marcela* Simulación gastrointestinal

Áreas de conocimiento:

Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Nutrición, Dietética / Biodisponibilidad de nanoliposomas

106th AOCS Annual Meeting and Industry Showcases (2015)

Congreso

Liposomes as Delivery Systems for Antioxidant Hydrolysates in Functional Foods

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Palabras Clave: Functional foods Liposomes Bioactive compounds Bioavailability

Áreas de conocimiento:

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

INNOVA 2015 (2015)

Congreso
DIGESTIÓN GASTROINTESTINAL SIMULADA DE HIDROLIZADOS ANTIOXIDANTES DE ALFA-LACTOALBÚMINA
Uruguay
Tipo de participación: Poster
Palabras Clave: alfa-lactoalbúmina Hidrolizados enzimáticos digestión gastrointestinal simulada
Áreas de conocimiento:
Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Nutrición, Dietética / Digestión gastrointestinal simulada
El objetivo de este trabajo fue evaluar el efecto de la digestión in vitro sobre la capacidad antioxidante de los hidrolizados de α -LA y sus fracciones de alto y bajo PM.

PAIE-CSIC (2015)

Encuentro
Biodisponibilidad in vitro de compuestos bioactivos encapsulados en liposomas
Uruguay
Tipo de participación: Poster
Carga horaria: 3
Palabras Clave: Compuestos bioactivos Liposomas Digestión in vitro
Áreas de conocimiento:
Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Nutrición, Dietética / Compuestos bioactivos

INNOVA 2015 (2015)

Congreso
OBTENCIÓN DE EXTRACTOS ANTIOXIDANTES DE SALVADO DE ARROZ PARA SU APLICACIÓN EN ALIMENTACIÓN Y SALUD
Uruguay
Tipo de participación: Poster
Palabras Clave: Antioxidantes Alimentos Funcionales extractos de salvado de arroz
Áreas de conocimiento:
Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Nutrición, Dietética / Extractos de salvado de arroz (antioxidantes)
El objetivo fue optimizar las condiciones de extracción de antioxidantes del SA crudo.

INNOVA 2015 (2015)

Congreso
BIODISPONIBILIDAD IN VITRO DE COMPUESTOS BIOACTIVOS ENCAPSULADOS EN LIPOSOMAS
Uruguay
Tipo de participación: Poster
Palabras Clave: Antioxidantes Compuestos bioactivos Liposomas digestión gastrointestinal simulada
Áreas de conocimiento:
Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Nutrición, Dietética / Evaluación del efecto de la digestión sobre la encapsulación de compuestos bioactivos

XVIII Seminario Latinoamericano y V Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos (2014)

Congreso
Revalorización del suero lácteo como fuente de hidrolizados antioxidantes utilizando metodología de superficie de respuesta
Costa Rica
Tipo de participación: Poster
Palabras Clave: Antioxidantes Hidrolizados de alfa lactoalbúmina
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Propiedades antioxidantes en hidrolizados de un residuo de la industria láctea

foodInnova 2014 (2014)

Congreso
Estudio de la hidrólisis de suero lácteo por HPLC como fuente de hidrolizados antioxidantes utilizando metodología de superficie de respuesta
Argentina

Tipo de participación: Poster
Palabras Clave: Hidrolizados antioxidantes HPLC
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / hidrolizados antioxidantes

XVIII Seminario Latinoamericano y V Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos (2014)

Congreso
Encapsulación de compuestos bioactivos de arándanos en nanoestructuras
Costa Rica
Tipo de participación: Poster
Palabras Clave: Compuestos bioactivos Arándanos Nanoencapsulación
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Nanoencapsulación de compuestos bioactivos de arándanos y su biodistribución

8th NIZO Dairy Conference (2013)

Congreso
Liposomes development as nanovehicles for hydrolysates with antioxidant properties
Holanda
Tipo de participación: Poster
Palabras Clave: Liposomas Péptidos bioactivos
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Compuestos bioactivos encapsulados en liposomas

SLACA 2013 (2013)

Congreso
Evaluation of the antioxidant properties of rice bran proteins
Brasil
Tipo de participación: Poster
Nombre de la institución promotora: Sbcta Brasil
Palabras Clave: functional properties rice bran antioxidant proteins
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Propiedades antioxidantes

SLACA 2013 (2013)

Congreso
Nanovehicles for bioactive peptides with antioxidant properties
Brasil
Tipo de participación: Expositor oral
Nombre de la institución promotora: Sbcta Brasil
Palabras Clave: Nanovehicles Bioactive peptides
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Nanotecnología
La exposición oral fue llevada a cabo por la Dra. Alejandra Medrano

SLACA 2013 (2013)

Congreso
Separación de melanoidinas de dulce de leche por hidrólisis enzimática
Brasil
Tipo de participación: Poster
Nombre de la institución promotora: Sbcta Brasil
Palabras Clave: Maillard reaction Dulce de leche Melanoidinas
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Dulce de Leche

INNOVA 2013 (2013)

Congreso
Absorción oral y biodistribución in vivo de nanovehículos con péptidos bioactivos
Uruguay
Tipo de participación: Expositor oral

Nombre de la institución promotora: LATU
 Palabras Clave: Nanotecnología Compuestos bioactivos Biodistribución
 Areas de conocimiento:
 Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Biodistribución de compuestos bioactivos nanoencapsulados

INNOVA 2013 (2013)

Congreso
 Obtención y evaluación de la actividad antioxidante de extractos de salvado de arroz con usos potenciales en alimentación y salud
 Uruguay
 Tipo de participación: Poster
 Palabras Clave: Antioxidantes Salvado de arroz Método de Superficie de Respuesta
 Areas de conocimiento:
 Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Compuestos antioxidantes en el Salvado de Arroz

CONSTRUCCIÓN INSTITUCIONAL

A partir de Agosto de 2017 hasta Diciembre de 2018- Representante de grados 1 y 2 del Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos (Facultad de Química-UdelaR).
 Integrante de la Comisión de Adjudicaciones de Facultad de Química-UdelaR desde Agosto 2019

Información adicional

Formo parte del Equipo de Emergencia del Instituto de Química de Facultad de Química, como parte del Grupo de Intervención desde 2016, habiendo hecho el curso de "Primeros Auxilios". Desde Agosto de 2017 hasta Diciembre de 2018 fui suplente de Representante de Grados 1 y 2 del Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CYTAL) de Facultad de Química (UdelaR). Integrante de la Comisión de Adjudicaciones de Facultad de Química-UdelaR desde Agosto 2019.

Indicadores de producción

PRODUCCIÓN BIBLIOGRÁFICA	41
Artículos publicados en revistas científicas	4
Completo	4
Trabajos en eventos	33
Libros y Capítulos	3
Libro publicado	3
Textos en periódicos	1
Revistas	1
PRODUCCIÓN TÉCNICA	6
Trabajos técnicos	4
Otros tipos	2
EVALUACIONES	7
Evaluación de convocatorias concursables	4
Jurado de tesis	3
FORMACIÓN RRHH	7
Tutorías/Orientaciones/Supervisiones concluidas	5

Otras tutorías/orientaciones	3
Iniciación a la investigación	1
Tesis/Monografía de grado	1
Tutorías/Orientaciones/Supervisiones en marcha	2
Otras tutorías/orientaciones	1
Tesis/Monografía de grado	1