



CECILIA DAUBER CAPI

Ing. Alim.

cdauber@gmail.com

SNI

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías

Categorización actual: Iniciación (Activo)

Fecha de publicación: 07/04/2026
Última actualización: 07/04/2026

Datos Generales

INSTITUCIÓN PRINCIPAL

Universidad de la República/ Facultad de Química / Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos - Grupo de Derivados de la Industria Alimentaria / Uruguay

DIRECCIÓN INSTITUCIONAL

Institución: Universidad de la República / Facultad de Química / Sector Educación Superior/Público / Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Dirección: Gral Flores 2124 / 11800

País: Uruguay / Montevideo / Montevideo

Teléfono: (5982) 29251115

Correo electrónico/Sitio Web:cdauber@fq.edu.uy

Formación

Formación académica

CONCLUIDA

GRADO

Ingeniería de Alimentos (2003 - 2012)

Universidad de la República - Facultad de Química, Uruguay

Título de la disertación/tesis/defensa: Elaboración de productos lácteos con incorporación de concentrados proteicos de lactosuero

Tutor/es: Jorge Castro, César Michelotti

Obtención del título: 2012

Áreas de conocimiento:

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

EN MARCHA

DOCTORADO

Doctorado en Química (2018)

Universidad de la República, Facultad de Química, Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Uruguay

Título de la disertación/tesis/defensa: Aprovechamiento de Residuos de la Industria Olivícola mediante Tecnologías Limpias

Tutor/es: Ignacio Vieitez Osorio

Financiación:

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

Programa de Desarrollo de las Ciencias Básicas / Área Química (PEDECIBA), Uruguay

Universidad de la República / Comisión Académica de Posgrados, Uruguay

Palabras Clave: Aprovechamiento de residuos Fluidos supercríticos Antioxidantes naturales

Alpeorujo Hojas de olivo

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Extracción con Fluidos supercríticos

Formación complementaria

CONCLUIDA

CURSOS DE CORTA DURACIÓN

Introducción al Diseño Experimental (07/2022 - 09/2022)

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química, Uruguay
Palabras Clave: Diseño experimental Estadística R

Diseño financiero de proyectos de investigación de base biológica (06/2022 - 07/2022)

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

TECNOLOGÍAS DE REVALORIZACIÓN DE RESIDUOS Y SUBPRODUCTOS AGROALIMENTARIOS (04/2021 - 06/2021)

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química, Uruguay
38 horas
Palabras Clave: Revalorización Residuos agroalimentarios Tecnologías verdes Economía circular

Compuestos bioactivos y alimentos funcionales. Desarrollo y aplicación en la industria alimentaria (09/2020 - 12/2020)

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química, Uruguay
Palabras Clave: Compuestos bioactivos Alimentos funcionales

Métodos separativos (03/2020 - 07/2020)

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química, Uruguay
Palabras Clave: Cromatografía líquida Cromatografía gaseosa

Introducción al Análisis Multivariado utilizando el Software R (09/2019 - 12/2019)

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química, Uruguay
30 horas
Palabras Clave: Análisis multivariado

Aplicaciones industriales de antioxidantes naturales (03/2019 - 04/2019)

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química, Uruguay
40 horas
Palabras Clave: Antioxidantes

Diploma CIU en Gestión de la Productividad (04/2015 - 11/2015)

Sector Organizaciones Privadas sin Fines de Lucro/Organizaciones No Gubernamentales /
Organizaciones Sin Fines de Lucro / Camara de Industrias del Uruguay, Uruguay

Tecnología de envases en la industria de alimentos (01/2014 - 01/2014)

Sector Educación Superior/Privado / Universidad Católica del Uruguay / Escuela de Postgrados ,
Uruguay
40 horas

Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) (01/2013 - 01/2013)

Sector Organizaciones Privadas sin Fines de Lucro/Organizaciones No Gubernamentales /
Organizaciones Sin Fines de Lucro / Instituto Uruguayo de Normas Técnicas, Uruguay
24 horas

Herramientas para la mejora de la calidad (01/2013 - 01/2013)

Sector Organizaciones Privadas sin Fines de Lucro/Organizaciones No Gubernamentales /
Organizaciones Sin Fines de Lucro / Instituto Uruguayo de Normas Técnicas, Uruguay
21 horas

Introducción a los métodos multivariados para análisis de datos sensoriales (01/2010 - 01/2010)

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

Curso-Taller de Entrenamiento de Líderes de Panel de Cata de Aceite de Oliva (06/2009 - 06/2009)

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Instituto Superior Experimental de Tecnología Alimentaria

/ Departamento de Evaluación Sensorial de Alimentos, Argentina
18 horas

Métodos para medir la aceptabilidad del consumidor: últimos avances (01/2009 - 01/2009)

Sector Gobierno/Público / Laboratorio Tecnológico del Uruguay / Laboratorio Tecnológico del Uruguay, Uruguay
6 horas

PARTICIPACIÓN EN EVENTOS

The 6th International Electronic Conference on Foods: Future Horizons in Food and Sustainability (2025)

Tipo: Otro
Institución organizadora: Foods MDPI - Evento ONLINE, Estados Unidos
Alcance geográfico: Internacional

XIX CONGRESO ARGENTINO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS (2025)

Tipo: Congreso
Institución organizadora: Asociación de Tecnólogos Alimentarios de Argentina, Argentina
Alcance geográfico: Regional

IV Congreso Iberoamericano de Ingeniería de los Alimentos - CIIAL 2024 (2024)

Tipo: Congreso
Institución organizadora: AIALU, Uruguay
Alcance geográfico: Regional
Palabras Clave: Ingeniería de Alimentos

Segundo Congreso Latinoamericano de Aceite de Oliva (2024)

Tipo: Congreso
Institución organizadora: Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos de Facultad de Química de la UDELAR (Uruguay) y la Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre (Brasil), Uruguay
Alcance geográfico: Regional
Palabras Clave: Aceite de oliva Olivicultura Salud

8° encuentro Nacional de Química (2023)

Tipo: Encuentro
Institución organizadora: PEDECIBA, Uruguay
Alcance geográfico: Nacional

XVIII CONGRESO ARGENTINO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS (2023)

Tipo: Congreso
Institución organizadora: Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios (AATA), Argentina
Alcance geográfico: Regional

VI Iberoamerican Conference on Supercritical Fluids (2023)

Tipo: Congreso
Alcance geográfico: Regional
Palabras Clave: Fluidos supercriticos

Primer Congreso Latinoamericano de Sustentabilidad y Sostenibilidad de Alimentos (2023)

Tipo: Congreso
Alcance geográfico: Regional
Palabras Clave: Sustentabilidad Sostenibilidad

The First International Conference on Antioxidants: Sources, Methods, Health Benefits and Industrial Applications (2023)

Tipo: Congreso
Institución organizadora: MDPI, España
Alcance geográfico: Internacional
Palabras Clave: Antioxidantes

7º Encuentro Nacional de Química (2021)

Tipo: Encuentro

Institución organizadora: PEDECIBA, Uruguay

18th European Meeting on Supercritical Fluids (EMSF) Online event (2021)

Tipo: Encuentro

Institución organizadora: International Society for the Advancement of Supercritical Fluids (I.S.A.S.F.), Francia

Primer congreso Latinoamericano de Aceite de Oliva (2021)

Tipo: Congreso

Institución organizadora: Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos - Facultad de Química - UDELAR, Uruguay

Tercer Congreso Iberoamericano de Ingeniería de los Alimentos (CIIAL) (2020)

Tipo: Congreso

Institución organizadora: AIALU, Uruguay

9º Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos (2019)

Tipo: Simposio

Institución organizadora: LATU - Fundación Latitud, Uruguay

Congreso Latinoamericano y Exposición sobre Grasas, Aceites y Lípidos de AOCS (2019)

Tipo: Congreso

Institución organizadora: American Oil Chemists' Society (AOCS), Brasil

Palabras Clave: Grasa láctea Leche de cabra Nutrición

V PROSCIBA Iberoamerican Conference on Supercritical Fluids (2019)

Tipo: Congreso

Institución organizadora: UNICAMP, Brasil

Palabras Clave: Fluidos supercríticos

Áreas de conocimiento:

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

INLACTIS Simposio Internacional de Ciencia y Tecnología de Lácteos (2018)

Tipo: Simposio

Institución organizadora: INALE, Fundación Latitud, UTEC, Uruguay

Palabras Clave: Tecnología de lácteos Innovación en ingredientes lácteos Tecnología de Quesos

Áreas de conocimiento:

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

INLACTIS Simposio de quesos (2015)

Tipo: Simposio

Segundo Seminario de Entrenamiento para el personal de la red nacional de CATIs sobre vigilancia e información de patentes (2013)

Tipo: Seminario

Institución organizadora: OMPI, Uruguay

Seminario Alimentación y Bienestar (2012)

Tipo: Seminario

V Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos - INNOVA 2011 (2011)

Tipo: Simposio

VI Simposio Iberoamericano de Análisis Sensorial - SENSIBER (2010)

Tipo: Seminario

IV Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos INNOVA 2009 (2009)

Tipo: Simposio

Institución organizadora: LATU, Uruguay

X Congreso Latinoamericano de Microbiología e Higiene de Alimentos - COLMIC 2009 (2009)

Tipo: Congreso

I Seminario de Microbiología de alimentos (2005)

Tipo: Seminario

Idiomas

Inglés

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

Español

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

Áreas de actuación

INGENIERÍA Y TECNOLOGÍA

Otras Ingenierías y Tecnologías /Alimentos y Bebidas/Evaluación Sensorial

INGENIERÍA Y TECNOLOGÍA

Otras Ingenierías y Tecnologías /Alimentos y Bebidas/Altas presiones

INGENIERÍA Y TECNOLOGÍA

Otras Ingenierías y Tecnologías /Alimentos y Bebidas/Aceite de oliva

INGENIERÍA Y TECNOLOGÍA

Otras Ingenierías y Tecnologías /Alimentos y Bebidas/Extracción con Fluidos comprimidos (SFE, PLE)

INGENIERÍA Y TECNOLOGÍA

Otras Ingenierías y Tecnologías /Alimentos y Bebidas/Antioxidantes naturales

INGENIERÍA Y TECNOLOGÍA

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

Actuación profesional

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

Facultad de Química / Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

Funcionario/Empleado (07/2022 - a la fecha) Trabajo relevante

Asistente 20 horas semanales

Escalafón: Docente

Grado: Grado 2

Cargo: Interino

Funcionario/Empleado (05/2018 - 06/2022)

Ayudante 30 horas semanales

Escalafón: Docente

Grado: Grado 1

Cargo: Interino

ACTIVIDADES

LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN

Tecnología supercrítica (05/2018 - a la fecha)

Los fluidos supercríticos (FSC) poseen propiedades híbridas entre un líquido y un gas: capacidad para disolver solutos, miscibilidad con gases permanentes, alta difusividad y baja viscosidad, lo cual los convierte en sustancias muy adecuadas para muchos procesos. Los FSC pueden aplicarse en muchos procesos como una alternativa favorable al uso de solventes orgánicos. Entre las aplicaciones industriales actuales se encuentran la producción de biodiesel y extracción, siendo esta última una de las más utilizadas en la industria de alimentos. Actualmente, debido al incremento en el consumo de alimentos funcionales se han desarrollado muchas investigaciones para obtener las sustancias que los componen de una forma segura, rápida y de bajo costo. En general la extracción de dichos compuestos se realiza a través de solventes orgánicos, que resultan poco efectivos por ser tóxicos, inflamables, poco selectivos y muy laboriosos. Por esto se encontró en los FSC una muy buena alternativa ya que adicionalmente a su seguridad, pueden obtenerse mejores resultados porque tienen la capacidad de disolver o extraer un número mayor de estos componentes con una mejor calidad y mediante un proceso más eficaz. Ejemplo de esto es el uso de los mismos como solventes en los procesos de extracción de aceites esenciales o de compuestos con actividad antioxidante. Estas sustancias una vez extraídas, pueden ser utilizadas como ingredientes en el proceso de fortificación de muchos alimentos. Esto se debe a que los extractos obtenidos mediante la tecnología de FSC se caracterizan por no contener residuos ni contaminantes, lo que los posiciona como una excelente alternativa a la utilización de aditivos sintéticos.

10 horas semanales , Integrante del equipo

Equipo: Cecilia DAUBER CAPI , Ignacio Alberto VIEITEZ OSORIO

Palabras clave: Fluidos supercríticos

PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO

Revalorización de un subproducto industrial: cascarilla de café (06/2024 - a la fecha)

Mi participación en el proyecto involucró el entrenamiento del estudiante de maestría en formación en el uso de equipamiento de laboratorio para realizar extracciones supercríticas y extracciones con líquidos presurizados a partir de cascarilla de café. Asimismo estuve involucrada en el diseño de experimentos y el entrenamiento en ensayos de determinación de actividad antioxidante.

3 horas semanales

Integrante del Equipo

En Marcha

RRHH formados en el proyecto:

Maestría/Magister:1

Equipo: DAUBER, C. , VIEITEZ, I. (Responsable) , CHAVARRÍA, C. (Responsable) , E. Quagliata , RODRÍGUEZ, A. , Silvina

Estudio de la aplicación de métodos enzimáticos para la mejora del rendimiento de aceite de oliva virgen extra de producción nacional (02/2024 - a la fecha)

Código: ART_X_2023_1_178001 Aplicación de enzimas y talco micronizado para aumentar el rendimiento de extracción de aceite de oliva virgen extra

3 horas semanales

Integrante del Equipo

En Marcha

RRHH formados en el proyecto:

Pregrado:1

Financiación:

Agencia Nacional de Investigación e Innovación, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: DAUBER, C. , Bruno Irigaray (Responsable) , ELLIS, A.C. , Callejas, N. , Martínez N.

Aditivos funcionales obtenidos a partir de residuos de la industria cítrica: caracterización y aplicación (04/2025 - a la fecha)

Código: FCE_3_2024_1_181235 Durante los últimos años ha surgido un interés creciente por el concepto de economía circular como un nuevo paradigma que promueve la producción de alimentos de manera sostenible, reduciendo los desperdicios generados en toda la cadena productiva. Por lo tanto, el uso de residuos agroindustriales ha cobrado gran relevancia, ya que su posible incorporación en alimentos funcionales contribuye a la reutilización de los desechos generados y, añade valor a los productos destinados a la alimentación humana, con efectos beneficiosos para la salud. A partir del procesamiento de cítricos para la elaboración de jugos, mermeladas y jaleas, se genera un subproducto compuesto por cáscaras y restos de tejido rico en antioxidantes, compuestos polifenólicos y fibra alimentaria, que representa aproximadamente el 50 % del peso de la fruta fresca y que actualmente es descartado. El objetivo de este proyecto es

estudiar la influencia del método de extracción en la obtención de aditivos funcionales a partir de un residuo de la industria cítrica sin secado previo. Para alcanzar estos objetivos se realizará una comparación entre el rendimiento y la composición de los extractos obtenidos por extracción por líquido presurizados y extracción asistida por ultrasonido, comparando estos dos métodos con el método Soxhlet. Adicionalmente, se comparará el contenido y la capacidad antioxidante in vitro y la capacidad antioxidante de los extractos al ser agregados a un aceite comestible. Se evaluará la capacidad de retención de agua y de unión al aceite y las características de emulsiones preparadas con las fracciones enriquecidas en fibra alimentaria, obtenidas como residuo de los respectivos procesos de extracción. Esto permitirá utilizar la fracción remanente rica en fibra antioxidante y de esta forma aprovechar todo el residuo. De esta forma se obtendrán dos nuevos potenciales ingredientes alimentarios a partir del residuo de cáscara de naranja sin secado previo.

10 horas semanales

Coordinador o Responsable

En Marcha

Financiación:

Agencia Nacional de Investigación e Innovación, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: DAUBER, C. (Responsable), BONIFACINO, C. (Responsable), PANIZZOLO, LUIS, VIEITEZ, I., ABIRACHED, C., A. MEDRANO, RODRÍGUEZ, A.

Obtención de productos de alto valor agregado a partir subproductos de las almazaras (06/2025 - a la fecha)

Código: ART_X_2024_1_184828 La utilización de subproductos de la agroindustria permite mejorar la sustentabilidad de los procesos y dar valor agregado a los mismos. Sin embargo, estos subproductos constituyen un problema ambiental a nivel mundial, debido a los grandes volúmenes que se generan y las dificultades que esto trae para su disposición final. La industria del aceite de oliva no es ajena a esta problemática y genera grandes cantidades de productos de desecho como el alperujo. El alperujo se caracteriza por ser un residuo semi-sólido, con un alto porcentaje de humedad y gran cantidad de materia orgánica. Resulta entonces interesante encontrar alternativas de revalorización para el alperujo que habitualmente se descarta, generando un impacto ambiental debido a su alta fitotoxicidad. El objetivo general del presente proyecto es obtener productos de alto valor, aplicando el concepto de biorrefinería a partir del alperujo generado en la producción de aceite de oliva. En una primera instancia se optimizará la extracción de tocoferoles y escualeno mediante la extracción con dióxido de carbono supercrítico. Con el residuo de la extracción SFE se realizará una segunda extracción para obtener extractos enriquecidos en polifenoles mediante PLE o maceraciones hidroalcohólicas. Posteriormente, se realizará la purificación y caracterización de los extractos polifenólicos, con el fin de obtener mezclas enriquecidas en hidroxitirosol u otros polifenoles presentes en altas concentraciones. Finalmente, con el residuo de las extracciones se producirán enzimas lacasa fúngica por fermentación en fase semi-sólida. Los extractos y mezclas purificadas, obtenidas durante los procesos de extracción y purificación, se identificarán mediante cromatografía gaseosa (GC) y cromatografía líquida de alta eficacia (HPLC), acopladas a espectrometría de masas para seleccionar aquellos compuestos polifenólicos presentes en mayor concentración, con potencial capacidad antioxidante y actividad biológica.

5 horas semanales

Integrante del Equipo

En Marcha

RRHH formados en el proyecto:

Pregrado:1

Maestría/Magister:1

Financiación:

Agencia Nacional de Investigación e Innovación, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: DAUBER, C., ALDABALDE V. (Responsable), VIEITEZ, I. (Responsable), PAULA RODRÍGUEZ, L. GIOIA FABRE

Palabras clave: Alperujo Enzimas Escualeno Revalorización

Uso integral y revalorización de la semilla de un residuo de la industria vitivinícola: la semilla de uva (03/2023 - a la fecha)

El proyecto plantea la aplicación de diferentes tecnologías para extraer el aceite de la semilla de uva y el estudio de las propiedades funcionales del residuo remanente luego de este proceso. Dentro de las tecnologías aplicadas se encuentra la extracción por líquidos presurizados, extracción asistida por ultrasonido y extracción Soxhlet, evaluando para cada una de ellas los rendimientos obtenidos así como también las características del aceite en cuanto a su contenido de fenoles totales y actividad antioxidante. Por otro lado se plantea estudiar las propiedades tecnofuncionales del residuo obtenido luego de las extracciones, rico en proteínas, como ser las propiedades emulsionantes. De esta manera se busca como objetivo aprovechar un residuo generado por la

industria vitivinícola como materia prima para la obtención de aditivos funcionales de origen natural en alimentos.

3 horas semanales

Facultad de Química

Integrante del Equipo

En Marcha

RRHH formados en el proyecto:

Maestría/Magister:1

Financiación:

Comisión Sectorial de Investigación Científica, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: DAUBER, C.

Palabras clave: Semilla de uva Líquidos presurizados Ultrasonido Aditivos funcionales

REVALORIZACIÓN DE POLEN URUGUAYO COMO FUENTE DE NUTRIENTES Y DE PROPIEDADES BIOACTIVAS Y COMO INGREDIENTE FUNCIONAL (04/2021 - a la fecha)

Debido al excelente perfil de nutrientes y propiedades bioactivas, el polen de abeja puede complementar la dieta humana y proporcionar una ingesta diaria significativa de nutrientes con beneficios para la salud. El consumo de polen está teniendo aumento a nivel mundial y en Uruguay empieza a haber demanda de este producto, pero el polen que se comercializa en nuestro mercado es mayoritariamente de origen chino. Se estima que actualmente en Uruguay se comercializan cerca de 200 kg anuales, pero la producción de polen en el país es un rubro secundario de escasos apicultores ya que el mayor interés del cuidado de colmenas es por la producción de miel que es un producto 90% de exportación. En este contexto, el objetivo de este proyecto es caracterizar el polen uruguayo con miras a su revalorización como fuente de nutrientes, por sus propiedades bioactivas y como ingrediente funcional. Para ello, en el primer año se propone optimizar las condiciones de secado de polen. Posteriormente, realizar muestreos de polen en distintas zonas del país y para ser secado en las condiciones definidas. Se cosechará polen en dos ocasiones: marzo-abril y setiembre-octubre estudiando el efecto de estacionalidad. Las muestras de polen serán caracterizadas en función de su origen polínico, composición nutricional, propiedades bioactivas, microbiológicas y perfil sensorial. Luego, en el segundo año del proyecto se planifica el estudio de la modificación en el tiempo de algunos parámetros nutricionales, las propiedades bioactivas y el perfil sensorial de 3 muestras de polen seleccionadas con diferencias en los parámetros estudiados. En paralelo, se seleccionarán muestras de polen para su incorporación en bases alimenticias (panificados y jugos de frutas) explorando el desarrollo de un alimento funcional con adecuado perfil nutricional, propiedades bioactivas y una adecuada aceptabilidad por parte del consumidor.

3 horas semanales

Integrante del Equipo

En Marcha

Equipo: MIRABALLES M. , GAMBARO, A. , ZECCHI, BERTA , A. MEDRANO , VIEITEZ, I. , DAUBER, C. , Kniazev, M. J. , A M FERNÁNDEZ-FERNÁNDEZ

Obtención de extractos con propiedades funcionales a partir de descartes de la industria olivícola mediante extracción con líquidos presurizados. (03/2020 - 02/2022)

El mercado global de alimentos demanda cada vez más productos que sean seguros, naturales, con alto valor nutricional y que además sean elaborados de manera sustentable. En este sentido, las tecnologías de extracción "limpias" se han posicionado como una interesante alternativa a los procesos de extracción convencionales con solventes orgánicos para obtener compuestos con propiedades bioactivas a partir de distintos subproductos de la industria agroalimentaria, que puedan encontrar aplicación como aditivos naturales en alimentos. El alpeorajo es el principal subproducto generado por la industria del aceite de oliva y se caracteriza por ser un material con una alta carga orgánica, constituyendo un producto fitotóxico, por lo que su disposición final puede resultar en un serio problema medioambiental. El proyecto plantea la revalorización del alpeorajo mediante su utilización como materia prima para obtener extractos con propiedades antioxidantes, aplicando la tecnología de extracción con líquidos presurizados. La extracción con líquidos presurizados es una tecnología muy novedosa para el Uruguay, sin antecedentes de aplicación en el país. Implica la utilización de solventes a temperaturas por encima de su punto de ebullición, sometidos a presiones elevadas, de modo que permanecen en estado líquido. Esto modifica sus propiedades como solvente, pudiendo mejorar considerablemente la solubilidad de ciertos compuestos de interés de acuerdo a las condiciones de extracción, lo que resulta en extracciones más eficientes y selectivas. Cuando el solvente que se utiliza es agua, el proceso se conoce como "extracción con agua subcrítica". Se estudiará, mediante la construcción de una superficie de respuesta, cuáles son las condiciones de extracción (temperatura, presión, solvente) más favorables para preservar la actividad antioxidante de los extractos, la cual será determinada mediante métodos in vitro (ABTS, DPPH, ORAC). Al mismo tiempo, se realizará una caracterización química

para identificar los principales grupos de polifenoles presentes en los extractos, responsables de dicha actividad. Una vez optimizado el proceso de extracción, se realizará una comparación con métodos de extracción convencionales (maceración), evaluando así las posibles ventajas en cuanto a rendimiento y capacidad antioxidante. Mediante estudios de oxidación acelerada en aceites comestibles, se probará la eficacia de los extractos para retrasar los procesos de oxidación, comparando su actividad con la de antioxidantes sintéticos habitualmente utilizados en la industria. Por último, se plantea incorporar los extractos obtenidos en la formulación de un alimento prototipo de manera de estudiar su posible aplicación en la industria alimentaria. Los resultados obtenidos en esta investigación permitirán aportar soluciones al sector productivo en cuanto al destino de un producto que actualmente es descartado, desarrollando procesos medioambientalmente limpios con potencial retorno económico.

9 horas semanales

Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Investigación

Coordinador o Responsable

Concluido

Financiación:

Comisión Sectorial de Investigación Científica, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: DAUBER, C.

Aprovechamiento de subproductos y residuos de la industria del aceite de oliva de Uruguay para obtener compuestos con valor agregado (04/2019 - 06/2021)

A nivel mundial se generan cada vez mayor cantidad de residuos y subproductos tanto a escala agroindustrial como doméstica, cuya disposición final es siempre un problema tanto desde el punto de vista de salud pública como económico. La industria del aceite de oliva no es ajena a esta problemática y genera grandes cantidades de productos de desecho como orujo o alpeorujo, agua de vegetación y hojas en un corto período de tiempo. En Uruguay, la plantación de olivares ha constituido en los últimos años una nueva alternativa de producción frutícola con gran expansión, sin embargo, son pocos los trabajos de investigación para determinar el contenido de polifenoles de alpeorujo y de las hojas de olivos plantados en nuestro territorio. Resulta entonces interesante encontrar un uso a estos subproductos de desecho que no tienen retorno económico. En la actualidad existe un gran interés en el desarrollo de procesos medioambientalmente limpios de extracción, susceptibles de sustituir a los procesos tradicionales que emplean solventes orgánicos. Los requisitos de estos nuevos procesos son: su carácter verde (GRAS, Generally Recognized As Safe), que permite garantizarla ausencia de contaminación en los productos e ingredientes obtenidos, y su eficacia, inocuidad y selectividad. Por tanto, es interesante el estudio de procesos de extracción y purificación de compuestos y extractos con actividad funcional (y alto valor añadido) a partir de fuentes naturales y más concretamente de residuos o subproductos de la industria agroalimentaria. Así el proceso de extracción con fluidos supercríticos de productos naturales presenta ciertas ventajas que se constituyen en factores decisivos: permite eliminar el disolvente sin dejar restos en el soluto, el aroma y el sabor de los extractos obtenidos es más natural, minimiza la degradación del producto y las extracciones son más rápidas y eficaces. Por lo cual, el objetivo principal del presente proyecto es caracterizar y determinar la eficiencia de la extracción con CO₂ supercrítico de diferentes residuos provenientes de distintas variedades de aceitunas y de diferentes zonas geográficas de Uruguay a los efectos de obtener extractos con potencial antioxidante y/o antimicrobiano atractivos y que ofrezcan una alternativa para ser utilizados en la industria alimentaria. También, identificarlos compuestos responsables del efecto antioxidante en los extractos. Como resultado se tendrá el diseño de tecnologías limpias para la revalorización de subproductos de la industria de aceite de oliva de Uruguay. Se podrá estudiar la posibilidad de incorporar los extractos obtenidos en aceites para prolongar su vida útil y/o encapsularlos extractos para mejorar y/o mantener sus propiedades bioactivas.

20 horas semanales

Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos - Grupo de Derivados de la Industria

Alimentaria

Investigación

Integrante del Equipo

Concluido

RRHH formados en el proyecto:

Maestría/Magister:1

Financiación:

Comisión Sectorial de Investigación Científica, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: DAUBER, C. , VIEITEZ, I. (Responsable) , GAMBARO, A. , JACHMANIAN, I. , Ibañez, E.

Valorización de quesos de leche de cabra a través del enriquecimiento con ácidos grasos de mayor valor nutricional y determinación de su vida útil (05/2018 - 04/2020)

La modificación de la composición de ácidos grasos (AG) en la leche de rumiantes es de especial interés por la relevancia que han adquirido los posibles beneficios para la salud humana de algunos compuestos con propiedades en la prevención de enfermedades. La leche y la carne de los rumiantes son una importante fuente de nutrientes para el ser humano, aportando a la dieta AG valiosos desde el punto de vista de la salud. Sin embargo, la grasa de ambos productos es rica en AG saturados de reconocido efecto hipercolesterogénico, alejándolos de la percepción de alimentos saludables por los consumidores. Sin embargo, es posible la modificación de los lípidos presentes mediante la suplementación animal estratégica con granos oleaginosos o aceites vegetales ricos en ácido linoleico y/o linolénico de forma de lograr una modificación del perfil de AG de la leche en un sentido favorable para la salud. Se plantea como objetivo el aumento del contenido del ácido transvaccénico (TVA) y ácido linoleico conjugado (CLA) a los que se atribuyen propiedades anticancerígenas entre otras, y los AG poliinsaturados de reconocido efecto beneficioso en la prevención de enfermedades cardiovasculares. Son escasos los trabajos realizados en nuestro país que han investigado la respuesta de las cabras a la inclusión de diferentes aceites vegetales o suplementos en la dieta. Además, la leche de cabra se destina mayoritariamente a la fabricación de queso, se plantea por lo tanto, estudiar el efecto durante la elaboración en el contenido de TVA y CLA, en las cualidades sensoriales y determinar su vida útil. La Sociedad Uruguaya de Criadores de Cabras (SUCC), es la organización social de productores caprinos, dependiente de la Asociación Rural del Uruguay. Dicha sociedad nuclea a la mayoría de los productores caprinos del país, cumple un papel preponderante en el desarrollo del sector y está especialmente interesada en los resultados del presente proyecto. El rubro Caprino es un sector que ha basado su estrategia de crecimiento en que el consumo de los productos derivados de leche de cabra presenta interesantes beneficios para la salud de sus consumidores. Se suele optar por la leche de cabra porque presenta menor nivel de colesterol y es una alternativa frente a algunos problemas de salud tales como intolerancia a ciertos componentes y tendencias a desarrollar reacciones alérgicas de leche de otras especies.

20 horas semanales

Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos , Tecnología de Alimentos

Investigación

Integrante del Equipo

Concluido

RRHH formados en el proyecto:

Pregrado:1

Maestría/Magister prof:1

Financiación:

Comisión Sectorial de Investigación Científica, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: Ignacio Alberto VIEITEZ OSORIO (Responsable) , Alejandro Andrés BRITOS ARCAUS ,

Silvana Beatriz CARRO TECHERA , Tomás LÓPEZ PEDEMONTE , Cecilia DAUBER CAPI

Palabras clave: Leche de cabra Queso de cabra Ácido linoleico conjugado

DOCENCIA

Carrera de Ingeniería de los Alimentos (03/2020 - a la fecha)

Grado

Asistente

Asignaturas:

Toxicología Alimentaria, 45 horas, Teórico

Análisis de Alimentos, 52 horas, Práctico

Aplicaciones industriales de antioxidantes naturales, 16 horas, Práctico

Areas de conocimiento:

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

Licenciatura de Leche y Productos Lácteos-UTEC (08/2021 - a la fecha)

Técnico nivel superior

Invitado

Asignaturas:

Análisis de productos lácteos, 20 horas, Práctico

Educación Permanente (09/2018 - 09/2018)

Especialización

Asistente

Asignaturas:

Curso básico de extracción con fluidos supercríticos, 8 horas, Teórico-Práctico

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Extracción con Fluidos Supercríticos

SERVICIO TÉCNICO ESPECIALIZADO

Estudio preliminar de condiciones de extracción de nicotina y terpenos de tabaco mediante CO2 supercrítico. CITMPSA. (08/2024 - 12/2024)

6 horas semanales

Estudio de determinación del contenido de inulina en bulbo de cebolla (08/2018 - 02/2019)

10 horas semanales

Áreas de conocimiento:

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

Estudio de extracción de quercitina en cáscara de cebolla (05/2018 - 02/2019)

6 horas semanales

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Extracción con Fluidos supercríticos

Optimización del proceso de elaboración de mermelada de durazno (05/2018 - 07/2018)

8 horas semanales

Áreas de conocimiento:

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

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

Camara de Industrias del Uruguay

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

Otro (11/2013 - 12/2015)

Gestor de Proyectos 40 horas semanales

ACTIVIDADES

PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO

Desarrollo de métodos alternativos de pasteurización de leche humana donada para maximizar la preservación de los componentes con actividad inmunológica. (05/2015 - 12/2015)

El proceso de conservación de la leche materna utilizado en los Bancos de Leche Humana (tratamiento térmico 62,5° 30 min, Holder) tiene efectos negativos sobre las inmunoglobulinas, péptidos bioactivos y otros compuestos de interés para reforzar el sistema inmunológico de los bebés prematuros que la consumen. El proyecto busca mitigar este efecto negativo mediante la aplicación de dos tecnologías no térmicas a la leche: altas presiones hidrostáticas (APH) y Ultra Alta Presión de Homogeneización (UAPH) evaluando diferentes condiciones de temperatura, presión y tiempo, analizando para estas condiciones la actividad residual de inmunoglobulinas y componentes bioactivos en forma independiente. De esta manera se busca concluir cuáles tratamientos logran una pasteurización a la vez que una conservación de las propiedades bioactivas y actividad de inmunoglobulinas.

5 horas semanales

Unidad de Innovación en Tecnología de Alimentos

Investigación

Otros

Concluido

Financiación:

Comisión Sectorial de Investigación Científica, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: LÓPEZ, T. , HERNÁNDEZ, A. (Responsable) , PUYOL, J. , JORCIN, S. , PANIZZOLO, L. , FAZIO, L.

Palabras clave: Altas presiones Leche humana

Áreas de conocimiento:

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

DOCENCIA

Sommelier de Quesos (04/2014 - 11/2014)

Técnico nivel medio

Asistente

Asignaturas:

Sommelier de quesos, 4 horas, Teórico-Práctico

SECTOR GOBIERNO/PÚBLICO - LABORATORIO TECNOLÓGICO DEL URUGUAY - URUGUAY

Laboratorio Tecnológico del Uruguay

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

Funcionario/Empleado (05/2013 - 11/2013)

Consultor 30 horas semanales

ACTIVIDADES

PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO

Primer Estudio Nacional del Impacto de la Irradiación en Carne Bovina Refrigerada (05/2013 - 11/2013)

30 horas semanales

Proyectos Alimentarios

Investigación

Integrante del Equipo

Concluido

Financiación:

Instituto Nacional de Carnes, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo:

Palabras clave: Irradiación Carne bovina

Áreas de conocimiento:

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

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

Facultad de Química

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

Funcionario/Empleado (07/2009 - 05/2012)

30 horas semanales

Escalafón: Docente

Grado: Grado 1

Cargo: Interino

ACTIVIDADES

PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO

Olivas, investigación y asesoramiento (07/2009 - 06/2011)

20 horas semanales

UDELAR - Facultad de Química, Departamento de Alimentos

Desarrollo

Integrante del Equipo

En Marcha

Equipo: GROMPONE, M. A. (Responsable), GÁMBARO, A.

Palabras clave: Aceite de oliva

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Aceite de oliva

DOCENCIA

Ingeniería de Alimentos (07/2009 - 12/2011)

Grado

Asistente

Asignaturas:

Evaluación Sensorial de Alimentos, 4 horas, Teórico-Práctico

Áreas de conocimiento:

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

Carrera de Ingeniería de los Alimentos (03/2011 - 07/2011)

Grado

Asistente

Asignaturas:

Análisis de Alimentos, 4 horas, Práctico

Áreas de conocimiento:

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

SERVICIO TÉCNICO ESPECIALIZADO

Asesoramiento en evaluación sensorial de aceites de oliva nacionales con panel entrenado (03/2010 - 04/2012)

8 horas semanales

Áreas de conocimiento:

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

Estudios de aceptabilidad con consumidores en variedad de productos alimentarios (07/2009 - 04/2012)

15 horas semanales

Áreas de conocimiento:

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

PASANTÍAS

Capacitación en uso de sistema ABENCOR para extracción de aceite de oliva y Funcionamiento de paneles de cata de aceite de oliva españoles (02/2011 - 02/2011)

Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries (IRTA)

40 horas semanales

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Aceite de oliva

CARGA HORARIA

Carga horaria de docencia: 4 horas

Carga horaria de investigación: 22 horas

Carga horaria de formación RRHH: Sin horas

Carga horaria de extensión: Sin horas

Carga horaria de gestión: 4 horas

Producción científica/tecnológica

En el año 2009 inicié mi actividad laboral en la Sección Evaluación Sensorial del Departamento de Alimentos de Facultad de Química (FQ), desempeñándome como integrante del equipo de investigación del Proyecto OLIVIA (Olivas: Investigación y Asesoramiento), ideado para dar

respuesta a un sector productivo emergente en el país, con grandes posibilidades de desarrollo. En este contexto, participé activamente en la formación del primer panel de evaluación sensorial de aceite de oliva del Uruguay, actualmente acreditado por el Consejo Oleícola Internacional (COI), así como también en distintos estudios con consumidores para evaluar la percepción del consumidor uruguayo sobre aceites de oliva. En el 2010-2011, bajo la tutoría de la Dra. Adriana Gámbaro, llevé a cabo una beca de iniciación a la investigación financiada por ANII, con el objetivo de evaluar la calidad sensorial y fisicoquímica de aceites de oliva variedad arbequina elaborados a partir de aceitunas con distintos índices de madurez. Este trabajo aportó conocimientos importantes para el sector, en referencia a la época de cosecha para obtener mayor rendimiento/calidad en el aceite. Paralelamente, en el año 2011-2012 desarrollé mi trabajo final de carrera en el área de nuevas metodologías de caracterización sensorial aplicado a yogures. En el año 2013 me desempeñé como consultora en el Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU) participando en un proyecto de investigación en conjunto con el Instituto Nacional de Carnes (INAC) sobre el estudio del impacto de la irradiación en carne bovina refrigerada. Como resultado de este trabajo se publicó un artículo científico en la revista Meat Science. Luego me desempeñé por dos años en la Unidad de Innovación en Tecnología de Alimentos (UITA), una unidad interinstitucional integrada por LATU, FQ, Cámara de Industrias del Uruguay, Cámara Industrial de Alimentos y Universidad Autónoma de Barcelona. Esta unidad fue creada para brindar servicios a las empresas en materia de innovación, mejora de procesos/productos, e incorporación de nuevas tecnologías. Desde la UITA, se trabajó con empresas alimentarias nacionales de todos los sectores buscando brindarles soluciones a medida, acercando las capacidades técnicas y de investigación al tejido empresarial. En 2018 retomé la actividad laboral nuevamente en el Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos de Facultad de química en el Área tecnología de Alimentos, participando en distintos proyectos de investigación. Desde 2018 me encuentro realizando mis estudios de Posgrado con la tesis titulada "aprovechamiento de residuos de la industria olivícola mediante tecnologías limpias". Esta investigación busca aportar una alternativa viable para revalorizar los desechos producidos en la industria del aceite de oliva nacional mediante el uso de tecnologías limpias para la obtención de extractos naturales a partir de alperujo y hojas de olivo, que posteriormente puedan ser incorporados en la formulación de alimentos funcionales, contribuyendo a una producción más sustentable desde el punto de vista medioambiental y económico. Actualmente mi área de trabajo se enfoca en el desarrollo de procesos de extracción verdes para recuperar compuestos bioactivos de distintos residuos agroalimentarios, principalmente en la búsqueda de antioxidantes naturales.

Producción bibliográfica

ARTÍCULOS PUBLICADOS

ARBITRADOS

Influence of extraction conditions on the sensory profile, acceptability, and polyphenol content of infusions from Arbequina olive leaves (Completo, 2026)

VIEITEZ, I. , ELLIS, A.C. , ALDECOSEA, T. , DAUBER, C. , Bruno Irigaray , Báez Jessica , GAMBARO, A.

Food and Humanity, v.: 6 p.:101160 2026

Medio de divulgación: Internet

ISSN: 29498244

DOI: <https://doi.org/10.1016/j.foohum.2026.101160>

WEB OF SCIENCE™ Scopus®

Sustainable valorization of soybean husk via green extraction technologies: bioactive compounds recovery and formulation of fiber-enriched scones (Completo, 2026)

KNIAZEV, M. , DAUBER, C. , ROMERO, M., V Olt , GONZALEZ, C , SANSONE, A. , FRANCHI, I. , BERNAOLA, C. , LARREA, A. , Bruno Irigaray , VIEITEZ, I.

Sustainability, v.: 18 6 , p.:3147 2026

Palabras clave: Soybean husk Pressurized liquid extraction Isoflavones Response surface methodology Functional foods

Medio de divulgación: Internet

E-ISSN: 20711050

WEB OF SCIENCE™ Scopus®

Valorization of Flaxseed Cake: Sequential SFE and PLE for Oil Removal, Phenolic Extraction, and Protein Functionality Assessment (Completo, 2026)

NEGRO, E , DAUBER, C , BONIFACINO, C. , ABIRACHED, C , VERA, L , BERNAL, C , VIEITEZ, I.

Journal of the American Oil Chemists Society, 2026

Medio de divulgación: Internet

Lugar de publicación: Germany

ISSN: 0003021X

E-ISSN: 15589331

DOI: [10.1002/aocs.70073](https://doi.org/10.1002/aocs.70073)

<https://doi.org/10.1002/aocs.70073>

WEB OF SCIENCE™ Scopus®

Modulation of the Properties of Silver Nanoparticles Functionalized with Polyvinylpyrrolidone, Polyvinyl Alcohol, Cysteine and Glycine Obtained from Cetyltrimethylammonium Bromide Micelles for Cosmetic Applications (Completo, 2026)

GUASAMUCARE R. , ALBORÉS, S. , DAUBER, C. , VIEITEZ, I. , DÍAZ, L. , PEREIRA, J.C. , PARENTE, M.E. , L. ARIZAGA

BioNanoScience, v.: 16:250 2026

Medio de divulgación: Internet

ISSN: 21911630

E-ISSN: 21911649

WEB OF SCIENCE™ Scopus®

Towards a sustainable utilization of Tannat grape seeds: Extraction of bioactive compounds through green technologies and waste revalorization (Completo, 2025)

BONIFACINO, C. , DAUBER, C. , MARTÍNEZ, A. , Fourné, Bruno Irigaray, VIEITEZ, I. , ABIRACHED, C

The Journal of Supercritical Fluids, v.: 230 p.:106850 2025

Medio de divulgación: Internet

ISSN: 08968446

DOI: <https://doi.org/10.1016/j.supflu.2025.106850>

<https://www.sciencedirect.com/journal/the-journal-of-supercritical-fluids>

WEB OF SCIENCE™ Scopus®

Novel Insights into Torrefacto and Natural Coffee Silverskin: Composition, Bioactivity, Safety, and Environmental Impact for Sustainable Food Applications (Completo, 2025)

E. Quagliata, Silvina, DAUBER, C. , RODRÍGUEZ, A. , PANIZZOLO, LUIS, Bruno Irigaray, GAMBARO, A. , José, VIEITEZ, I. , María Dolores

Foods, v.: 14 19, 2025

Medio de divulgación: Internet

E-ISSN: 23048158

DOI: <https://doi.org/10.3390/foods14193388>

<https://www.mdpi.com/2304-8158/14/19/3388>

WEB OF SCIENCE™ Scopus®

Physicochemical Composition and Bioactive Properties of Uruguayan Bee Pollen from Different Botanical Sources (Completo, 2025)

GAMBARO, A. , MIRABALLES M. , NAHIR URRUZOLA, KNIAZEV, M. , DAUBER, C. , ROMERO, M. , A M FERNÁNDEZ-FERNÁNDEZ, A. MEDRANO, SANTOS E. , VIEITEZ, I.

Foods, 2025

Medio de divulgación: Internet

E-ISSN: 23048158

WEB OF SCIENCE™ Scopus®

Cookies enriched with coffee silverskin powder and coffee silverskin ultrasound extract to enhance fiber content and antioxidant properties. (Completo, 2024) Trabajo relevante

DAUBER, C. , ROMERO, M. , CHAPARRO, C. , URETA, C. , FERRARI, C. , LANS, R. , FRUGONI, L. , ECHEVERRY, M. , SÁNCHEZ-CALVO B, ANDRÉS TROSTCHANSKY, MIRABALLES M. , GAMBARO, A. , VIEITEZ, I.

Applied Food Research, v.: 4 1 10037, 2024

Palabras clave: Coffee silverskin Food waste Functional foods

Medio de divulgación: Internet

ISSN: 27725022

DOI: <https://doi.org/10.1016/j.afres.2023.100373>

<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2772502223001105>

WEB OF SCIENCE™ Scopus®

Olea europea and By-Products: Extraction Methods and Cosmetic Applications (Completo, 2023) Trabajo relevante

DAUBER, C., PARENTE, M.E., Zucca, M., GAMBARO, A., VIEITEZ, I.
Cosmetics, v.: 10 4, 2023
Palabras clave: Olive wasteskin care Extraction Upcycling
Medio de divulgación: Internet
E-ISSN: 20799284
DOI: <https://doi.org/10.3390/cosmetics10040112>
<https://www.mdpi.com/journal/cosmetics>

WEB OF SCIENCE™ Scopus 

Characterization and incorporation of extracts from olive leaves obtained through maceration and supercritical extraction in Canola oil: Oxidative stability evaluation (Completo, 2022) Trabajo relevante

CARRERAS, T., GONZALEZ SOTO, L., GAMBARO, A., VALDÉS, A., IBAÑEZ, E., VIEITEZ, I., DAUBER, C.
Food Science and Technology, v.: 160 2022
Palabras clave: Hojas de olivo Aceite de canola Estabilidad oxidativa
Medio de divulgación: Internet
ISSN: 00236438
E-ISSN: 10961127
DOI: <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2022.113274>

WEB OF SCIENCE™ Scopus 

Adding sunflower or soybean oil to goat's pasturebased diet improves the lipid profile without changing the sensory characteristics of milk (Completo, 2022)

DAUBER, C., CARRERAS, T., DANIEL, G. C., CABRERA, F., LISCANO, A., VICENTE, G., BRITOS, A., CARRO, S., CAJARAVILLE, C., GAMBARO, A., VIEITEZ, I.
Journal of Applied Animal Research, v.: 50 1, p.:204 - 212, 2022
Palabras clave: Goat milk trans-vaccenic acid Conjugated linoleic acid Sensory profile
Medio de divulgación: Internet
ISSN: 09712119
E-ISSN: 09741844
DOI: <https://doi.org/10.1080/09712119.2022.2056464>

WEB OF SCIENCE™ Scopus 

Elaboration of goat cheese with increased content of conjugated linoleic acid and transvaccenic acid: fat, sensory and textural profile. (Completo, 2021) Trabajo relevante

DAUBER, C., CARRERAS, T., BRITOS, A., CARRO, S., CAJARAVILLE, C., GAMBARO, A., JORCIN S, LÓPEZ-PEDEMONTE, T., VIEITEZ, I.
Small Ruminant Research, v.: 199 2021
Palabras clave: Queso de cabra?cido linoleico conjugado?cido trans-vacc?nicoEvaluación sensorial
ISSN: 9214488
E-ISSN: 18790941
DOI: <https://doi.org/10.1016/j.smallrumres.2021.106379>

WEB OF SCIENCE™ Scopus

Response surface methodology for the optimization of biophenols recovery from ?alperujo? using supercritical fluid extraction. Comparison between Arbequina and Coratina cultivars (Completo, 2021) Trabajo relevante

DAUBER, C., CARRERAS, T., A M FERNÁNDEZ-FERNÁNDEZ, Bruno Irigaray, ALBORÉS, S., GAMBARO, A., IBAÑEZ, E., VIEITEZ, I.
The Journal of Supercritical Fluids, v.: 180 2021
Palabras clave: Olive mill waste Supercritical Fluid Extraction Antioxidant activity
Medio de divulgación: Internet
ISSN: 08968446
www.elsevier.com/locate/supflu
WEB OF SCIENCE™ Scopus

Use of mild irradiation doses to control pathogenic bacteria on meat trimmings for production of patties aiming at provoking minimal changes in quality attributes (Completo, 2014)

XAVIER, M.P., DAUBER, C., MUSSIO, P., DELGADO, E., MAQUIEIRA, A.M., SORIA, A., CURUTCHET, A., MÁRQUEZ, R., MÉNDEZ, C., LÓPEZ, T.

Meat Science, v.: 98 3, p.:383 - 391, 2014

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 03091740

E-ISSN: 18734138

WEB OF SCIENCE™ Scopus®

Penalty analysis based on CATA questions to identify drivers of liking and directions for product reformulation (Completo, 2013)

ARES, G. , DAUBER, C. , E. FERNÁNDEZ , GIMÉNEZ, A. , VARELA, P.

Food Quality and Preference, v.: 32 p.:65 - 76, 2013

Palabras clave: CATA consumer studies

Areas de conocimiento:

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

Sensorial

ISSN: 09503293

WEB OF SCIENCE™ Scopus®

NO ARBITRADOS

Studying uruguayan consumers` perception of vegetable oils using word Association (Completo, 2011)

DAUBER, C. , GAMBARO, A. , ELLIS, A.C. , ARES, G.

Brazilian Journal of Food Technology, v.: Ed. esp IV Sensiber p.:131 - 139, 2011

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 15167275

E-ISSN: 15190900

Conocimientos nutricionales y frecuencia de consumo de alimentos: un caso de estudio (Completo, 2011)

GÁMBARO, A. , RAGGIO, L. , DAUBER, C. , ELLIS, A. C. , TORIBIO, Z.

Archivos Latinoamericanos de Nutrición, v.: 61 3, p.:308 - 315, 2011

Palabras clave: Conocimientos nutricionales Frecuencia de consumo de alimentos Análisis de conglomerados

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 00040622

E-ISSN: 23095806

TEXTOS EN PERIÓDICOS O REVISTAS

Olive mill waste valorization for a sustainable production promoting circular economy (2021)

OLIVAE v: 128, 45, 47

Revista

GÓMEZ G., BLANCA, DAUBER, C. , VIEITEZ, I. , Rodríguez, D. , Robaina, M.

ISSN/ISBN: 0255-996X

Medio de divulgación: Internet

<https://www.internationaloliveoil.org/publications/>

Artículo inédito a publicarse en la edición N°128 de la revista OLIVAE, edición especial dedicada a la olivicultura en Uruguay.

UITA: Estrategia de Articulación al Servicio de la Industria Alimentaria (2013)

INNOTEC Gestión v: 5, 68, 70

Revista

SAAVEDRA, C. , LÓPEZ-PEDEMONTE, T. , RUBIO, R. , DAUBER, C. , JORCIN S

ISSN/ISBN:1688-6607

Medio de divulgación: Papel

<https://ojs.latu.org.uy/index.php/INNOTEC-Gestion>

Calidad sensorial de aceites de oliva virgen extra comercializados en Uruguay (2011)

Carnes y Alimentos v: 36, 22, 25
Revista
DAUBER, C. , GAMBARO, A. , ELLIS, A.C.

Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación sensorial
Medio de divulgación: Papel

Evaluaciones

EVALUACIÓN DE PROYECTOS

EVALUACIÓN INDEPENDIENTE DE PROYECTOS

Evaluación Proyecto ANII (2025)

Uruguay
Cantidad: Menos de 5



EVALUACIÓN DE PUBLICACIONES

REVISIONES

Agrociencia (2024)

Tipo de publicación: Revista
Cantidad: Menos de 5
Artículo: Food reformulation for sustainable nutrition: Tamal reformulation

Sustainable Chemistry and Pharmacy (2024)

Tipo de publicación: Revista
Cantidad: Menos de 5
Microalgae-derived Tocopherols: Biotechnological Advances in Production and its Therapeutic Potentials

Formación de RRHH

TUTORÍAS CONCLUIDAS

GRADO

Análisis y extracción de extractos supercríticos de Cannabis sativa L. (2022 - 2023)

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química , Uruguay
Programa: Químico Farmacéutico
Tipo de orientación: Cotutor (DAUBER, C. , GARCÍA C / GARCÍA-CARNELLI C)
Nombre del orientado: Carolina López
País: Uruguay
Palabras Clave: Cannabis sativa Fluidos supercríticos

Incorporación de extracto natural de hojas de olivo en aceites para aumentar su vida útil

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química / Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos , Uruguay
Tipo de orientación: Asesor
Nombre del orientado: Laura González Soto
País: Uruguay
Palabras Clave: Hojas de olivo Extracción supercrítica Antioxidantes Aceites vegetales Rancimat

OTRAS

Fluidos comprimidos para la recuperación de compuestos bioactivos a partir de algas rojas (2025 - 2025)

Otras tutorías/orientaciones
Sector Extranjero/Internacional/Otros / Universidad Nacional de Cordoba / Instituto Multidisciplinario de Biología Vegetal , Argentina
Programa: Escala Docente (AUGM)
Tipo de orientación: Cotutor (VIEITEZ, I. , DAUBER, C.)
Nombre del orientado: Melisa Fushimi
País: Argentina

Extracción de compuestos fenólicos provenientes de expeller de lino mediante combinación de fluidos supercríticos y líquidos presurizados (2025 - 2025)

Otras tutorías/orientaciones
Sector Extranjero/Internacional/Otros / Facultad de Bioquímica y Ciencias Biológicas de la Universidad Nacional del Litoral, Santa Fe Argentina / Departamento de Ciencias Biológicas , Argentina
Programa: Programa ESCALA de Estudiantes de Posgrado (AUGM)
Tipo de orientación: Cotutor (DAUBER, C. , VIEITEZ, I.)
Nombre del orientado: Emilse Negro
País: Argentina

Extracción secuencial SFE + PLE de alperujo y caracterización de los extractos obtenidos (2024 - 2024)

Otras tutorías/orientaciones
Sector Extranjero/Internacional/Otros / Universidad Federal de Santa María , Brasil
Programa: Programa ESCALA de Estudiantes de Posgrado (AUGM)
Tipo de orientación: Cotutor (DAUBER, C.)
Nombre del orientado: Camila Sant?Anna Monteiro
País: Brasil

Otros datos relevantes

PRESENTACIONES EN EVENTOS

XIX CONGRESO ARGENTINO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS (2025)

Congreso
Potencial antioxidante y antimicrobiano de extractos obtenidos a partir de hojas de olivo mediante extracción con líquidos expandidos
Argentina
Tipo de participación: Expositor oral
Nombre de la institución promotora: Asociación de Tecnólogos Alimentarios de Argentina
Alcance geográfico: Regional

IV Congreso Iberoamericano de Ingeniería de los Alimentos - CIIAL 2024 (2024)

Congreso
Potenciando el valor de la semilla de uva: comparación entre extracción por Soxhlet y fluidos presurizados para obtener extractos polifenólicos
Tipo de participación: Poster
Nombre de la institución promotora: AIALU
Alcance geográfico: Regional

IV Congreso Iberoamericano de Ingeniería de los Alimentos - CIIAL 2024 (2024)

Congreso
Desarrollo de una infusión a base de hojas de olivo
Uruguay
Tipo de participación: Poster
Nombre de la institución promotora: Asociación de Ingenieros Alimentarios del Uruguay (AIALU)
Alcance geográfico: Regional

IV Congreso Iberoamericano de Ingeniería de los Alimentos - CIIAL 2024 (2024)

Congreso
Obtención de extractos antioxidantes a partir de hojas de olivo mediante el uso de etanol presurizado

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Nombre de la institución promotora: Asociación de Ingenieros Alimentarios del Uruguay

Alcance geográfico: Regional

Primer Congreso Latinoamericano de Sustentabilidad y Sostenibilidad de Alimentos (2023)

Congreso

OPTIMIZACIÓN DEL TIEMPO DE EXTRACCIÓN DE COMPUESTOS FENÓLICOS EN HOJAS DE OLIVO MEDIANTE ETANOL PRESURIZADO

Uruguay

Tipo de participación: Expositor oral

Alcance geográfico: Regional Palabras Clave: Etanol presurizado Revalorización de subproductos

Antioxidantes Hojas de olivo

XVIII CONGRESO ARGENTINO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS (2023)

Congreso

CHARACTERIZACIÓN DE 12 MUESTRAS DE POLEN URUGUAYO COMO POTENCIAL INGREDIENTE FUNCIONAL EN ALIMENTOS

Argentina

Tipo de participación: Poster

Nombre de la institución promotora: Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios (AATA)

Alcance geográfico: Regional Palabras Clave: Polen Alimentos funcionales

VI Iberoamerican Conference on Supercritical Fluids PROSCIBA (2023)

Congreso

ANTIOXIDANT EXTRACTS FROM OLIVE POMACE BY COMPRESSED FLUID EXTRACTION TECHNOLOGIES: COMPARISON BETWEEN SFE AND PLE

Argentina

Tipo de participación: Expositor oral

Alcance geográfico: Regional Palabras Clave: Fluidos supercriticos Líquidos presurizados

The First International Conference on Antioxidants: Sources, Methods, Health Benefits and Industrial Applications (2023)

Congreso

PRESSURIZED LIQUID EXTRACTION FROM OLIVE POMACE: OPTIMIZATION OF EXTRACTION PARAMETERS AND APPLICATION

España

Tipo de participación: Poster

Nombre de la institución promotora: MDPI

Alcance geográfico: Internacional Palabras Clave: Antioxidantes

Congreso Latinoamericano de Químicos Cosméticos (COLAMIQC) 2023 (2023)

Congreso

EXTRACTOS NATURALES OBTENIDOS MEDIANTE TECNOLOGÍAS VERDES, SU POSIBLE APLICACIÓN COSMÉTICA, UNA PROPUESTA DE UPCYCLING

Argentina

Tipo de participación: Poster

Nombre de la institución promotora: Federación Latinoamericana de Sociedades de Ciencias Cosméticas

Alcance geográfico: Regional

2022 AOCS Annual Meeting and Expo (2022)

Encuentro

Supercritical extracts from olive leaves as natural antioxidants: extraction optimization, characterization and evaluation

Estados Unidos

Tipo de participación: Expositor oral

Nombre de la institución promotora: AOCS

2021 AOCS Annual Meeting and Expo (2021)

Encuentro

Goat cheese elaboration with increase content of conjugated linoleic acid and transvaccenic acid

Estados Unidos

Tipo de participación: Poster

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

Séptimo Encuentro Nacional de Química - ENAQUI 7 (2021)

Encuentro

Caracterización y evaluación del poder antioxidante de extracto supercrítico de hojas de olivo variedad arbequina

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Nombre de la institución promotora: PEDECIBA Palabras Clave: Hojas de olivo Extracción supercrítica Antioxidantes

INNOVA 2021 (2021)

Simposio

INCORPORACIÓN DE EXTRACTOS DE HOJAS DE OLIVO OBTENIDOS POR MACERACIÓN Y POR EXTRACCIÓN SUPERCRÍTICA EN UN ACEITE DE CANOLA: EVALUACIÓN DE LA ESTABILIDAD OXIDATIVA

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Nombre de la institución promotora: Fundacion Latitud

18th European Meeting on Supercritical Fluids (EMSF) Online event (2021)

Encuentro

Response Surface Methodology for the optimization of Biophenols recovery from ?alperujo? using supercritical fluid extraction

Francia

Tipo de participación: Poster

Nombre de la institución promotora: International Society for the Advancement of Supercritical Fluids (I.S.A.S.F.) Palabras Clave: supercritical fluids Response surface Olive mill waste

Primer Congreso Latinoamericano de Aceite de Oliva (2021)

Congreso

Alpeorajo como fuente potencial de extractos antioxidantes obtenidos mediante extracción supercrítica

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Primer Congreso Latinoamericano de Aceite de Oliva (2021)

Congreso

Efecto de la aplicación de ultrasonido en la obtención de extractos con capacidad antioxidante a partir de hojas de olivo

Uruguay

Tipo de participación: Poster

CIIAL 2020 - Tercer Congreso Iberoamericano de Ingeniería de los Alimentos (2020)

Congreso

Aptitud para coagulación de leche de cabra almacenada a -18°C: evaluación del impacto de la suplementación nutricional con aceite de girasol y de la pasteurización en batch

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Nombre de la institución promotora: AIALU Palabras Clave: Leche de cabra Coagulación Perfil de ácidos grasos

CIIAL 2020- Tercer Congreso Iberoamericano de Ingeniería de los Alimentos (2020)

Congreso

Obtención de extractos con capacidad antioxidante a partir de residuos de la industria olivícola

Uruguay

Tipo de participación: Expositor oral

Nombre de la institución promotora: Asociación de Ingenieros Alimentarios del Uruguay - AIALU Palabras Clave: Alpeorajo Extracción supercrítica Superficie de respuesta

CIIAL 2020- Tercer Congreso Iberoamericano de Ingeniería de los Alimentos (2020)

Congreso

Aplicación del modelo termodinámico de partición en la extracción supercrítica de fenoles y flavonoides a partir de residuos de la industria olivícola
Uruguay
Tipo de participación: Poster
Nombre de la institución promotora: AIALU Palabras Clave: Alpeorujó Cinética de extracción Fenoles totales

American Dairy Science Association (ADSA) 2020 Virtual Annual Meeting (2020)

Encuentro
Supplementation with sunflower or soybean oil: Ruminant fluid fatty acid profile in a Ruminant system
Estados Unidos
Tipo de participación: Poster
Nombre de la institución promotora: American Dairy Science Association

V PROSCIBA Iberoamerican Conference on Supercritical Fluids (2019)

Congreso
STABILIZATION OF SUNFLOWER OIL USING SUPERCRITICAL CRUDE EXTRACTS OF NATIVE FRUITS FROM URUGUAY
Brasil
Tipo de participación: Poster
Nombre de la institución promotora: UNICAMP Palabras Clave: Fluidos supercríticos Frutos nativos Antioxidantes

AOCS Latin American Congress and Exhibition on Fats, Oils and Lipids (2019)

Congreso
Modificación del perfil graso de leche caprina mediante inclusión de aceite de soja o girasol en el suplemento
Brasil
Tipo de participación: Expositor oral Areas de conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Productos lácteos

9º Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos (2019)

Simposio
Propiedades de coagulación de leche de cabra congelada
Uruguay
Tipo de participación: Poster
Nombre de la institución promotora: LATU Palabras Clave: Coagulación Leche de cabra Congelado

60th International Congress of Meat Science and Technology (2014)

Congreso
Effects of gamma irradiation on trimming destined to elaborate beef hamburgers aiming at provoking minimal changes in quality attributes: microbiological, physicochemical and sensory aspects
Uruguay
Tipo de participación: Poster
Nombre de la institución promotora: INAC

11th Sensometrics Meeting - Sensometrics 2012 (2012)

Encuentro
Penalty analysis based on CATA questions to identify drivers of liking and directions for product reformulation
Francia
Tipo de participación: Poster Areas de conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación sensorial

14º AOCS Latin American Congress and Exhibition of Fats and Oils (2011)

Congreso
Influencia de la información de la etiqueta en la percepción de los consumidores sobre aceite de oliva
Colombia
Tipo de participación: Poster
Carga horaria: 6 Palabras Clave: Aceite de oliva Consumidores

Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación Sensorial

9° Pangborn Sensory Science Symposium (2011)

Simposio
Does information about the sensory profile of olive oil influence consumers' liking?
Canadá
Tipo de participación: Poster
Carga horaria: 5 Palabras Clave: Olive oil Sensory evaluation
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación Sensorial

Quinto Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos. INNOVA 2011 (2011)

Simposio
Percepción del consumidor de la textura de yogur
Uruguay
Tipo de participación: Poster
Carga horaria: 10
Nombre de la institución promotora: LATU Palabras Clave: Consumidores Textura Yogur
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación Sensorial

VI Simposio Iberoamericano de Análisis Sensorial. SENSIBER (2010)

Simposio
Percepción del consumidor uruguayo sobre aceites utilizando la técnica de asociación de palabras
Brasil
Tipo de participación: Poster

15° Jornadas de Nutrición (2010)

Encuentro
Influencia de los conocimientos nutricionales en la Frecuencia de Consumo de Alimentos de una muestra de la población uruguaya
Uruguay
Tipo de participación: Expositor oral
Carga horaria: 4 Palabras Clave: Conocimientos nutricionales Frecuencia de consumo de alimentos
Areas de conocimiento:
Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Nutrición, Dietética / Conocimientos nutricionales

VI Simposio Iberoamericano de Análisis Sensorial. SENSIBER (2010)

Simposio
Calidad sensorial de aceites de oliva virgen extra comercializados en Uruguay
Brasil
Tipo de participación: Poster
Carga horaria: 7 Palabras Clave: Aceite de oliva Calidad sensorial
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación Sensorial
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Aceite de oliva

IV Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos (2009)

Simposio
Conocimientos nutricionales de una población uruguaya con nivel de estudios terciario
Uruguay
Tipo de participación: Poster
Carga horaria: 5
Nombre de la institución promotora: LATU Palabras Clave: Conocimientos nutricionales
Areas de conocimiento:
Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Nutrición, Dietética / Conocimientos nutricionales

Información adicional

Beca de iniciación a la investigación de ANII titulada "Calidad sensorial y fisicoquímica de aceite de oliva nacional variedad Arbequina" (2011)

Indicadores de producción

ACTIVIDADES	26
Líneas de investigación	1
Proyectos Investigación Desarrollo	12
Docencia	6
Servicio Técnico Especializado	6
Pasantía	1
PRODUCCIÓN BIBLIOGRÁFICA	20
Artículos publicados en revistas científicas	17
Completo	17
Textos en periódicos	3
Revistas	3
EVALUACIONES	3
Evaluación de proyectos	1
Evaluación de publicaciones	2
FORMACIÓN RRHH	5
Tutorías/Orientaciones/Supervisiones concluidas	5
Tesis/Monografía de grado	2
Otras tutorías/orientaciones	3