



GIANNINA BRUGNINI  
OSIMANI

Ingeniera

[gbrugnini@fq.edu.uy](mailto:gbrugnini@fq.edu.uy)  
91000  
22922021

SNI

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías

Categorización actual: Iniciación (Activo)

Fecha de publicación: 07/06/2019  
Última actualización: 24/05/2019

## Datos Generales

### INSTITUCIÓN PRINCIPAL

Universidad de la República/ Facultad de Química - UDeLaR / Area de Alimentos y Nutrición - Instituto Polo Tecnológico de Pando / Uruguay

### DIRECCIÓN INSTITUCIONAL

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

/ Instituto Polo Tecnológico de Pando

Dirección: By Pass de Pando y Ruta 8 / 91000 / Pando , Canelones , Uruguay

Teléfono: (2292) 22922021 / 228

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

## Formación

### Formación académica

#### CONCLUIDA

##### GRADO

###### Ingeniería de Alimentos (1998 - 2009)

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

Título de la disertación/tesis/defensa: Producción de levadura de panadería a partir de suero permeado lácteo

Tutor/es: Ing. Quim. César Michelotti

Obtención del título: 2009

Palabras Clave: Alimentos Fermentación

Areas de conocimiento:

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

##### TÉCNICO

###### Técnica en Gestión de la Calidad UNIT-ISO 9000. (2004 - 2005)

Redes Internacionales - Instituto Uruguayo de Normas Técnicas , Uruguay

Título de la disertación/tesis/defensa:

Obtención del título: 2005

Palabras Clave: Gestión de Calidad

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Gestion de Calidad

#### EN MARCHA

##### DOCTORADO

###### Doctorado en Química (2014)

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

Título de la disertación/tesis/defensa: ESTUDIO DEL EFECTO DEL ACIDO LÁCTICO SOBRE LAS DISTINTAS CEPAS DE LISTERIA PRESENTES EN LA CARNE URUGUAYA

Tutor/es: Dra. Caterina Rufo

Palabras Clave: Carnes Inocuidad Alimentaria Listeria

Areas de conocimiento:

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

# Formación complementaria

## CONCLUIDA

### CURSOS DE CORTA DURACIÓN

#### **Avances en Inocuidad de Carnes (11/2018 - 11/2018)**

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

24 horas

Palabras Clave: Inocuidad carnes

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Inocuidad en carnes

#### **Curso-Taller: Evaluación de Riesgos en Uruguay: Elementos necesarios para su elaboración y resultados esperados (09/2018 - 09/2018)**

Sector Gobierno/Público / Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca / División de Laboratorios Veterinarios "Miguel C Rubino", Uruguay

8 horas

Palabras Clave: Evaluación de Riesgo

#### **Introducción al diseño experimental (05/2018 - 06/2018)**

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR / Sensometría y Ciencias del Consumidor, Uruguay

20 horas

Palabras Clave: Diseño experimental

#### **Academia de Verano de BfR en Uruguay (03/2018 - 03/2018)**

Sector Gobierno/Público / Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca / Dirección General de Servicios Ganaderos, Uruguay

40 horas

Palabras Clave: Inocuidad Alimentaria Evaluación de Riesgo

Áreas de conocimiento:

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

#### **Industria Alimentaria: Control de calidad y aplicación de software interactivo (09/2017 - 09/2017)**

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

8 horas

Palabras Clave: Inocuidad Alimentos Control de porceso

Áreas de conocimiento:

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

#### **Herramientas y Aplicaciones de la Biología Molecular a la Microbiología (01/2016 - 01/2016)**

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

Palabras Clave: Biología molecular

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Bioquímica y Biología Molecular / Biología Molecular

#### **Curso de Posgrado "Nutrición, Tecnología e Inocuidad" (01/2015 - 01/2015)**

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

Palabras Clave: Nutrición Inocuidad Alimentaria

Áreas de conocimiento:

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

#### **Industria Cárnica (01/2014 - 01/2014)**

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ingeniería - UDeLaR,  
Uruguay  
48 horas  
Palabras Clave: Carnes  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Carnes

**Aplicaciones de la PCR en Tiempo Real a la Investigación 2014 (01/2014 - 01/2014)**

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Medicina - UDeLaR,  
Uruguay  
36 horas  
Áreas de conocimiento:  
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Bioquímica y Biología Molecular / PCR Real  
Time

**Textura en el Desarrollo de Alimentos (01/2008 - 01/2008)**

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

**Formación en Gestión de Centros Tecnológicos. Curso Taller. Lic. José Luis Ercoreca (01/2007 -  
01/2007)**

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

**Curso práctico de extracción supercrítica (01/2007 - 01/2007)**

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

**Desarrollo de Parques Científicos, Polos Tecnológicos e Incubadoras de Empresas: Planif., Gestión y  
Capac. Técni. (01/2007 - 01/2007)**

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

**Curso intensivo en fluidos supercríticos (01/2007 - 01/2007)**

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

**Vigilancia Tecnológica e Inteligencia Competitiva. Dra. Elicet Cruz (01/2007 - 01/2007)**

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

Vigilancia Tecnológica

**Desarrollo de Parques Científicos, Pólos Tecnológicos e Incubadoras de Empresas. Lic. Esteban Cassin (01/2007 - 01/2007)**

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

6 horas

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Parques Tecnológicos

**Curso de Reología de Yogur y nuevas Tecnologías en el procesamiento de Lácteos (01/2007 - 01/2007)**

Sector Educación Superior/Privado / Universidad Católica del Uruguay Dámaso Antonio Larrañaga / UCUDAL - Facultad de Ingeniería y Tecnologías, Uruguay

12 horas

Palabras Clave: Nuevas Tecnologías

Áreas de conocimiento:

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

**Vida útil de alimentos aplicado a la industria (01/2001 - 01/2001)**

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

12 horas

Áreas de conocimiento:

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

**PARTICIPACIÓN EN EVENTOS**

**XI Jornadas de Ciencia y Tecnología de Carnes y Alimentos (2019)**

Tipo: Otro

Institución organizadora: AVEPA y Revista de Carne y Alimentos, Uruguay

Palabras Clave: Inocuidad Carne

Áreas de conocimiento:

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

**XXIV Congreso ALAM (2018)**

Tipo: Congreso

Institución organizadora: Asociación Latinoamericana de Microbiología, Sociedad de Microbiología de Chile, Asociación Chilena de Inmunología y Sociedad Latinoamericana de Tuberculosis y otras Micobacteriosis, Chile

Palabras Clave: Microbiología

Áreas de conocimiento:

Ciencias Médicas y de la Salud / Otras Ciencias Médicas / Otras Ciencias Médicas / Microbiología

**Charlas Técnicas: La investigación como apoyo a la industria frigorífica-Experiencias, resultados y logros alcanzados, a cargo del Dr. Gerardo Leotta (2016)**

Tipo: Encuentro

Institución organizadora: MGAP e IICA, Uruguay

Palabras Clave: Carnes Inocuidad Alimentaria

Áreas de conocimiento:

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

**XIX Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de los Alimentos y XI Jornadas Uruguayas de Ciencia y Tecnología de Alimentos (2016)**

Tipo: Seminario

Institución organizadora: SUCTAL, Uruguay

Palabras Clave: Alimentos

Áreas de conocimiento:

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

**Charla Técnica sobre Listeria monocytogenes a cargo del Dr. Marco Jermini, Jefe del Departamento de**

**Microbiología Alimentaria del Laboratorio Cantonal del Ticino- Suiza y Director del Centro Europeo para el Medio Ambiente y la salud de la OMS. (2016)**

Tipo: Encuentro

Institución organizadora: LATU, Uruguay

Palabras Clave: Listeria Inocuidad de Alimentos

Areas de conocimiento:

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

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

**Escherichia coli productor de toxina shiga (STEC) en carne bovina (2015)**

Tipo: Seminario

Institución organizadora: Microbióticos Uruguay, Uruguay

Palabras Clave: Inocuidad Alimentaria

Areas de conocimiento:

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

**SIAL 2014. The Global Food Marketplace (2014)**

Tipo: Otro

Institución organizadora: SIAL, Francia

Palabras Clave: Alimentos

Areas de conocimiento:

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

**VI Congreso Sudamericano de Yerba Mate, II Simposio Internacional de Yerba Mate y Salud (2014)**

Tipo: Congreso

Institución organizadora: Grupo Interdisciplinario de Yerba Mate y Salud, Uruguay

Palabras Clave: Inocuidad Alimentaria Yerba Mate y Salud

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Yerba Mate y Salud

**VIII Jornada C&A de Ciencia y Tecnología de Carnes y Alimentos (2013)**

Tipo: Seminario

Institución organizadora: Revista de Carnes y Alimentos y AVEPA, Uruguay

Palabras Clave: Carnes Microbiología

Areas de conocimiento:

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

**Primer Congreso Iberoamericano de Ingenieros Alimentarios (CIAL 2012) (2012)**

Tipo: Congreso

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

Palabras Clave: Alimentos

Areas de conocimiento:

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

**Seminario de Alimentación y Bienestar (2012)**

Tipo: Seminario

Institución organizadora: UdelaR, Uruguay

Palabras Clave: Alimentación Bienestar

Areas de conocimiento:

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

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

Tipo: Simposio

Institución organizadora: LATU, Uruguay

Palabras Clave: Alimentos desarrollo e innovación

Areas de conocimiento:

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

desarrollo

**Ciclo de Talleres de Propiedad Intelectual para Investigadores (2010)**

Tipo: Taller

Institución organizadora: Red de propiedad Intelectual, Uruguay

Palabras Clave: Propiedad Intelectual

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Propiedad Intelectual

**SIAL 2010. The Global Food Marketplace (2010)**

Tipo: Otro

Institución organizadora: SIAL, Francia

Palabras Clave: Alimentos e innovación

Areas de conocimiento:

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

**Vigilancia Tecnológica, Inteligencia Competitiva y Transferencia Tecnológica (2009)**

Tipo: Taller

Institución organizadora: Facultad de Química-Polo Tecnológico, Uruguay

**Jornadas Técnicas de Ciencia y Tecnología de Carnes & Alimentos (2009)**

Tipo: Otro

Institución organizadora: Revista C & A, Uruguay

**Diagnóstico de fallas y mantenimiento preventivo en HPLC (2009)**

Tipo: Taller

Institución organizadora: Facultad de Química-Polo Tecnológico, Uruguay

**Foro de Innovación de las Américas-FIA 2009 (2009)**

Tipo: Otro

Institución organizadora: ANII, Uruguay

**5° Congreso de Producción, Industrialización y Comercialización de Carne (2008)**

Tipo: Congreso

Institución organizadora: LATU-INIA-INAC, Uruguay

**SIAL 2008.The Global Food Marketplace (2008)**

Tipo: Otro

Institución organizadora: SIAL, Francia

Palabras Clave: Alimentos e innovación

Areas de conocimiento:

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

**Congreso Internacional de Bienestar Animal Nuevos Horizontes para el Siglo XXI (2007)**

Tipo: Congreso

Institución organizadora: INIA, Uruguay

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Cría Animal / Bienestar Animal

**Tercer Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos INNOVA 2007 (2007)**

Tipo: Simposio

Institución organizadora: LATU, Uruguay

Areas de conocimiento:

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

**Foro Regional ALADI/OMPI sobre Protección de los Conocimientos Tradicionales, las Expresiones Culturales Tradicionales (Folclore) y los Recursos Genéticos Conexos. (2007)**

Tipo: Otro

Institución organizadora: ALADI, Uruguay  
Áreas de conocimiento:  
Ciencias Sociales / Derecho / Derecho /

#### **Innovación en Tecnología de Alimentos (2007)**

Tipo: Seminario  
Institución organizadora: Carrera de Ing. de Alimentos-Facultad de Química, Uruguay  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Innovación

#### **Congreso Internacional de Bienestar Animal (2007)**

Tipo: Congreso  
Institución organizadora: INIA, Uruguay  
Áreas de conocimiento:  
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Cría Animal / Bienestar Animal

#### **Seminario Internacional de la Metrología Química (2006)**

Tipo: Seminario  
Institución organizadora: Laboratorio Tecnológico del Uruguay, Uruguay  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Metrología Química

#### **Avances en Tecnología de Alimentos (2006)**

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

#### **Taller Nacional sobre Aseguramiento de Calidad y Validación de la Metodología para Laboratorios de Análisis Químico (2006)**

Tipo: Taller  
Institución organizadora: LATU, Uruguay  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Aseguramiento de Calidad

#### **Taller Nacional sobre Aseguramiento de Calidad y validación de la metodología para laboratorios de microbiología (2006)**

Tipo: Taller  
Institución organizadora: LATU, Uruguay  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Aseguramiento de Calidad

#### **Curso Internacional a distancia de Aseguramiento de la Calidad en Lácteos (2006)**

Tipo: Otro  
Institución organizadora: Federación Panamericana de Lechería, FEPALE, Uruguay  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Inocuidad

#### **Aplicación de sistemas HACCP para el manejo integral de Fusarium y DON en trigo (2003)**

Tipo: Seminario  
Institución organizadora: FAO, Uruguay  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / HACCP

## **Idiomas**

**Portugués**

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

#### **Español**

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

#### **Inglés**

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

#### **Francés**

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

## **Áreas de actuación**

#### **INGENIERÍA Y TECNOLOGÍA**

Otras Ingenierías y Tecnologías /Alimentos y Bebidas/Vida Util

#### **INGENIERÍA Y TECNOLOGÍA**

Otras Ingenierías y Tecnologías /Alimentos y Bebidas/Calidad

#### **INGENIERÍA Y TECNOLOGÍA**

Otras Ingenierías y Tecnologías /Alimentos y Bebidas/Listeria monocytogenes

#### **INGENIERÍA Y TECNOLOGÍA**

Otras Ingenierías y Tecnologías /Alimentos y Bebidas/Trazabilidad e Inocuidad Alimentaria

#### **CIENCIAS NATURALES Y EXACTAS**

Otras Ciencias Naturales /Otras Ciencias Naturales/Nutrición y Ciencia Alimentaria

## **Actuación profesional**

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

Facultad de Química - UDeLaR / Instituto Polo Tecnológico de Pando

#### **VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN**

##### **Funcionario/Empleado (11/2010 - a la fecha) Trabajo relevante**

Asistente ,40 horas semanales

Investigador para el Área Alimentos y Nutrición del Instituto Polo Tecnológico Fac. de Química,

Interino-extrapresupuesto

Escalafón: Docente

Grado: Grado 2

Cargo: Interino

##### **Funcionario/Empleado (11/2008 - 11/2010) Trabajo relevante**

Ayudante ,40 horas semanales

Investigador para el Área Alimentos y Nutrición del Instituto Polo Tecnológico Facultad de

Química, con cargo a fondo Proyecto INNOVA Uruguay/ PTP

Escalafón: Docente

Grado: Grado 1

Cargo: Interino

##### **Funcionario/Empleado (04/2005 - 11/2008)**

Investigador Junior ,40 horas semanales

Tareas desempeñadas: Ejecución de Proyectos del Polo Tecnológico destinados a satisfacer las demandas de los clientes. Planificación del desarrollo del Area, junto con el personal especializado y la Dirección del Polo Tecnológico. Tipos de proyectos y asesoramientos realizados a diferentes empresas: Desarrollo de alimentos adicionados Desarrollo de alimentos modificados Desarrollo de un producto a partir de un desecho agroindustrial Trabajos conjuntos con la industria cárnica para la calibración de equipos de planta Evaluación del etiquetado Nutricional de alimentos



Caracterización fisicoquímica de un producto alimentario Determinación de parámetros de calidad de un alimentos

Escalafón: No Docente

Cargo: Interino

## ACTIVIDADES

### LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN

#### **Inocuidad y Trazabilidad Alimentaria (07/2013 - a la fecha )**

Esta línea de investigación se desarrolla a partir de una línea de investigación más acotada iniciada en el 2008 de Inocuidad Alimentaria, con énfasis en la cadena cárnica. Apuntamos a la identificación de patógenos en la industria cárnica y al diseño de estrategias de control con un enfoque en prevención y evaluación de riesgo utilizando como herramienta la microbiología predictiva. Dentro de esta línea de investigación hemos realizado diferentes proyectos y asesoramientos a los frigoríficos en lo que respecta a validación de sus sistemas de intervención para el control de patógenos en planta. Por otro lado, mi proyecto de posgrado también se enmarca dentro de esta línea de investigación.

Aplicada

25 horas semanales

Polo Tecnológico, Area de Alimentos y Nutrición , Integrante del equipo

Equipo: María Soledad RODRÍGUEZ CORTÉS , Caterina RUFO D ADDARIO , Juan Gabriel Garmendia , Jesica Soledad Rodriguez

Palabras clave: Patógenos Inocuidad Carnes

Areas de conocimiento:

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

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Inocuidad Alimentaria

#### **Desarrollo de alimentos (03/2006 - a la fecha )**

Con un enfoque desde la salud, se trabaja en el desarrollo de alimentos que contribuyan a una dieta variada y saludable a la vez que apoya emprendimientos de pequeñas empresas y productores.

Aprovechamiento de subproductos agrícolas y/ excedentes de exportación: manzanas

deshidratadas, arándanos confitados, puré de boniato instantáneo. Agregado de valor por

caracterización o por procesamiento (ej. miel, yerba, manzanas) Alimentos funcionales Rotulado Nutricional

2 horas semanales

Polo Tecnológico de Pando, Area de Alimentos y Nutrición , Integrante del equipo

Equipo: Caterina RUFO D ADDARIO , María Soledad RODRÍGUEZ CORTÉS

Palabras clave: Nutrición Desarrollo de alimentos Fortificación Inocuidad Alimentaria Innovación

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Otras Ciencias Naturales / Otras Ciencias Naturales / Nutrición y Ciencia Alimentaria

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

#### **Inocuidad alimentaria, con énfasis en la cadena cárnica (03/2008 - 07/2013 )**

Evaluación de la inocuidad de la carne uruguaya producida en los frigoríficos nacionales en distintas condiciones de producción. Se trabaja con recuentos de microorganismos indicadores y herramientas de microbiología predictiva entre otros, para evaluar el crecimiento o sobrevivencia de los posibles patógenos presentes sobre la media res.

3 horas semanales

Polo Tecnológico, Area de Alimentos y Nutrición , Integrante del equipo

Equipo: C. RUFO , A. MIR , GARCÍA A.L. , CARRIQUIRY J.J

Palabras clave: Inocuidad Alimentaria E. Coli O157 Microbiología Predictiva Carnes

Areas de conocimiento:

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

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Inocuidad Alimentaria

#### **Estudios sobre condiciones de maduración de la carne y optimización de rendimientos en la cadena frigorífica (06/2006 - 11/2010 )**

Evaluación del crecimiento potencial de bacterias patógenas sobre la superficie de las medias reses vacunas debido a las condiciones de maduración requeridas por el USDA a partir del 2003 y propuesta de condiciones alternativas que garanticen la inocuidad de la carne uruguaya sin aumentar el riesgo de sobrevivencia del virus de la aftosa.

Aplicada

5 horas semanales

Polo Tecnológico de Pando, Area de Alimentos y Nutrición , Integrante del equipo

Equipo: V. VIERA, C. RUFO , GARCÍA A.L. , TEMESIO A. , CARRIQUIRY J.J

Palabras clave: Carnes Inocuidad Alimentaria Maduración

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Otras Ciencias Naturales / Otras Ciencias Naturales / Nutrición y Ciencia Alimentaria

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

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

## **PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO**

### **Desarrollo de un método rápido para la detección de *Listeria monocytogenes* en la Industria Alimentaria (05/2016 - a la fecha)**

3 horas semanales

Polo Tecnológico - Facultad de Química , Área de Alimentos y Nutrición y Área de Biotecnología Desarrollo

Integrante del Equipo

En Marcha

Financiación:

Parque Científico y Tecnológico de Pando, Uruguay, Apoyo financiero

Facultad de Química - UDeLaR, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: C. RUFO (Responsable) , DIANA PEREZ , CARMEN LORENZO (Responsable)

Palabras clave: Método rápido *Listeria monocytogenes* Inocuidad Biotecnología

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / *Listeria monocytogenes*

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Bioquímica y Biología Molecular / Inocuidad Alimentaria

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

### **Desarrollo de un sistema automático de aplicación, control y reporte y validación de la aplicación de ácido láctico en carcasas bovinas (04/2017 - a la fecha)**

Fondo sectorial de innovación industrial (Proyecto) - 2016 - ANII Empresa proponente Frigorífico BPU Meat (Breeders and Packers Uruguay S.A.) con el código FSI\_D\_2016\_1\_129258 Tipo de proyecto: Innovación en procesos Se propone realizar la automatización y optimización de la cabina de aplicación de ácido láctico, así como la validación de dicha intervención en lo que refiere a la reducción de microorganismos indicadores y patógenos. Para ello, se plantea una primera etapa de ajuste y automatización de la cabina existente durante la cual se pondrán a punto todas las variables implicadas en la misma. También se pondrá a punto la generación de los registros para ser ingresados en el sistema de gestión del establecimiento y los respectivos sistemas de control que activen una alarma y/o detengan la noria en caso de una falla. En una segunda etapa se optimizarán la presión en el circuito de aspersion, la temperatura y la concentración de ácido láctico para lograr las condiciones con mayor eficacia en la reducción de microorganismos que no causen efectos negativos sobre el color de la media res. Previo a la validación microbiológica propiamente dicha, se propone realizar un ensayo piloto que permita definir los detalles metodológicos de los muestreos e inóculos, con los microorganismos sustitutos, necesarios para realizar la validación, así como las dificultades de orden práctico que se presenten en la playa de faena. Con la cabina ajustada, las condiciones de trabajo y la metodología para la validación optimizada, se procederá a validar el sistema incluyendo los aspectos relacionados a la detección de desvíos de los parámetros operativos. Para ello, se fijarán de acuerdo al proceso definido, los parámetros y los criterios de decisión que demostrarán que la medida de control es capaz de reducir consistentemente el peligro con un resultado previsto. Al finalizar el proyecto el establecimiento contará con un sistema automatizado y validado y con los documentos que reflejen el proceso y los resultados de dicha validación.

4 horas semanales

Polo Tecnológico - Facultad de Química , Area de Alimentos y Nutrición

Desarrollo

Integrante del Equipo

En Marcha

Financiación:

Agencia Nacional de Investigación e Innovación, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: C. RUFO (Responsable) , BRIANO B. (Responsable) , RODRIQUEZ CORTES S. , S. INARIO , J.J. CARRIQUIRY , INÉS MARTÍNES BERNIE , PAULA MUSSIO FORTEZA , SANTIAGO FELIPE LUZARDO VILLAR , E. GALARETTO , CECILIA BIANCHI , ANA MARIA MAQUIEIRA REBOLLO , GUSTAVO WALTER BRITO DÍAZ , PABLO JUAN ROVIRA SANZ , JUAN CARLOS JONES , JORGE FACAL , LAURA VERA , PABLO CASARAVILLA , LORENA SANGUINETTI CAZENEUVE

Palabras clave: Microbiología Inocuidad Carne

Areas de conocimiento:

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

### **Validación de las intervenciones (vapor y ácido láctico) aplicadas en faena de ovinos (07/2018 - a la fecha)**

El proyecto tiene como objetivo validar la aplicación de vapor y la aplicación combinada de vapor y ácido láctico que actualmente se realizan en el establecimiento frigorífico determinando el nivel de eficacia en la reducción de la contaminación microbiológica sobre las carcasas ovinas.

4 horas semanales

Polo Tecnológico - Facultad de Química , Area de Alimentos y Nutrición

Investigación

Integrante del Equipo

En Marcha

Alumnos encargados en el proyecto:

Pregrado:1

Financiación:

Frigorífico San Jacinto - Nirea S.A., Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: Giannina BRUGNINI OSIMANI , Caterina Rufo (Responsable) , María Soledad RODRÍGUEZ CORTÉS , J.S. Rodriguez , Juan Gabriel Garmendia

Palabras clave: Inocuidad carnes

Areas de conocimiento:

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

### **Evaluación primaria del Sistema de Aspersión de ácido láctico instalado en el establecimiento (03/2018 - 06/2018 )**

El proyecto consistió en realizar una evaluación primaria de la intervención con ácido láctico sobre medias reses previo al ingreso a las cámaras de maduración, determinando el nivel de eficiencia en la reducción de la contaminación microbiológica mediante recuento de microorganismos indicadores.

4 horas semanales

Polo Tecnológico - Facultad de Química , Área de Alimentos y Nutrición

Investigación

Integrante del Equipo

Concluido

Alumnos encargados en el proyecto:

Pregrado:1

Financiación:

Frigorífico San Jacinto - Nirea S.A., Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: Giannina BRUGNINI OSIMANI , Caterina Rufo (Responsable) , Sofía Inario Oribe , Soledad Rodríguez Cortés

Palabras clave: Inocuidad Carnes

Areas de conocimiento:

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

### **Validación de la aplicación de ácido láctico mediante cabina semi-automatizada instalada en el oreo continuo en el establecimiento de JBS en Canelones (03/2017 - 09/2017 )**

El objetivo del proyecto fue validar en planta la intervención con ácido láctico sobre medias reses previo al ingreso a las cámaras de maduración, determinando el nivel de eficiencia en la reducción de la contaminación microbiológica mediante recuento de microorganismos indicadores.

8 horas semanales

Polo Tecnológico - Facultad de Química, Área de Alimentos y Nutrición

Investigación

Integrante del Equipo

En Marcha

Financiación:

Frigorífico Canelones S.A., Uruguay, Remuneración

Equipo: C. RUFO (Responsable), RODRIQUEZ CORTES S., S. INARIO, J.J. CARRIQUIRY

Palabras clave: Inocuidad Carne

Areas de conocimiento:

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

#### **Definición de parámetros de calidad de yerba mate (04/2009 - 10/2014)**

Detalles omitidos por requisitos de confidencialidad por parte de la empresa

5 horas semanales

Polo Tecnológico - Facultad de Química, Area de Alimentos y Nutrición

Investigación

Integrante del Equipo

En Marcha

Equipo: GARCÍA A.L., A. MIR, C. RUFO (Responsable)

Palabras clave: Yerba Mate Calidad

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Calidad en Yerba Mate

#### **EVALUACION DEL SISTEMA DE DESINFECCION POR UV-C STERILAIR® 2011-30 MODEL T/D EN CONDICIONES INDUSTRIALES (05/2014 - 08/2014)**

8 horas semanales

Polo Tecnológico - Facultad de Química, Area de Alimentos y Nutrición

Investigación

Integrante del Equipo

Concluido

Financiación:

Asuan, Uruguay, Remuneración

Equipo: C. RUFO (Responsable), CARRIQUIRY J.J., RODRIQUEZ CORTES S., S. INARIO

Palabras clave: Carnes Inocuidad UV-C

Areas de conocimiento:

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

#### **Estudio de nuevas Tecnologías para la producción de yerba mate con énfasis en mejorar sus aspectos nutricionales (03/2009 - 06/2013)**

Detalles omitidos por temas de confidencialidad por parte de la empresa

4 horas semanales

Polo Tecnológico - Facultad de Química, Ara de Alimentos y Nutrición y Area de Analítica

Investigación

Integrante del Equipo

Cancelado

Equipo: A. RODRIGUEZ (Responsable), A. MIR, C. RUFO (Responsable)

Palabras clave: Yerba Mate Nutrición Nuevas Tecnologías Desarrollo de producto

Areas de conocimiento:

Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Nutrición, Dietética / Desarrollo e innovación

#### **Estudio de Vida Util de carnes congeladas y enfiadas (09/2011 - 02/2012)**

El objetivo del proyecto fue evaluar cortes envasados al vacío de bife y picaña almacenados a temperaturas de 0°C y 4°C. Las muestras a 0°C fueron almacenadas en las instalaciones de FRIMACAR mientras que las de 4°C lo fueron en la cámara de frío del IPTP. Cada mes fueron removidas muestras correspondientes a cada corte y a cada temperatura de almacenamiento para su análisis.

8 horas semanales

Facultad de Química, Instituto Polo Tecnológico - Área Alimentos y Nutrición

Investigación

Integrante del Equipo

Concluido

Financiación:

Frigorífico Matadero Carrasco S.A., Uruguay, Remuneración

Equipo: Giannina BRUGNINI OSIMANI , Caterina RUFO D ADDARIO (Responsable) , Ana Laura GARCÍA FEDULLO , CARRIQUIRY J.J. , Analía MIR HANSEN

Palabras clave: Vida Util Carne envasada

Areas de conocimiento:

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

**Estudio de harina de boniato como matriz para desarrollo de suplementos alimenticios (03/2010 - 12/2011 )**

4 horas semanales

Polo Tecnológico - Facultad de Química , Area de Alimentos y Nutrición

Investigación

Integrante del Equipo

Concluido

Equipo: N. BACCINO , A. MIR , C. RUFO (Responsable)

Palabras clave: Boniato Suplemento Nutricional

Areas de conocimiento:

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

**Desarrollo de un nuevo producto a base de yerba mate (03/2009 - 09/2011 )**

Detalles omitidos por requisitos de confidencialidad por parte de la empresa

5 horas semanales

Polo Tecnológico - Facultad de Química , Area de Alimentos y Nutrición

Desarrollo

Integrante del Equipo

Concluido

Equipo: V. VIERA , MARTINEZ N. , A. MIR

Palabras clave: Yerba Mate Desarrollo de producto

Areas de conocimiento:

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

**Proyecto FULCO-ARANDANOS (08/2009 - 06/2011 )**

Desarrollo de un producto a base de arándanos (detalles omitidos por requisitos de confidencialidad por parte de la empresa)

3 horas semanales

Polo Tecnológico - Facultad de Química , Area de Alimentos y Nutrición

Desarrollo

Integrante del Equipo

Concluido

Equipo: GARCÍA A.L. , A. MIR , CARRIQUIRY J.J. , C. RUFO (Responsable)

Palabras clave: Desarrollo de producto

Areas de conocimiento:

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

**Estudio de vida útil de tortas congeladas (11/2010 - 04/2011 )**

Detalles omitidos por temas de confidencialidad

5 horas semanales

Polo Tecnológico - Facultad de Química , Area de Alimentos y Nutrición

Investigación

Integrante del Equipo

Concluido

Equipo: A. MIR , CARRIQUIRY J.J. , C. RUFO (Responsable)

Palabras clave: Vida Util Tortas Congeladas Inocuidad Alimentaria

Areas de conocimiento:

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

**Desarrollo de un método rápido para la determinación de colágeno en un producto cárnico (11/2010 - 03/2011 )**

Integrante del equipo de investigación en el proyecto ANII-FADICAR de desarrollo de un método rápido para la determinación de colágeno en un producto cárnico y generación de un historial de datos de composición de colágeno en las diferentes materias primas usadas para el desarrollo de dicho producto.

4 horas semanales

Polo Tecnológico - Facultad de Química, Área de Alimentos y Nutrición

Desarrollo

Integrante del Equipo

Concluido

Equipo: V. VIERA, GARCÍA A.L., C. RUFO (Responsable)

Palabras clave: Carnes Método rápido Colágeno en carnes

Áreas de conocimiento:

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

### **Desarrollo de proceso y calidad de producto de un aceite de canola prensado en frío (03/2008 - 10/2010)**

Los aceites vírgenes prensados en frío, son aceites que conservan sus propiedades originales, el sabor de la fruta o semilla de la que son extraídos y por tanto son los elegidos a la hora de utilizarlos para el consumo de mesa. En el presente trabajo, presentamos un producto innovador en el mercado uruguayo, de producción nacional, un Aceite de Canola virgen prensado en frío, el cual se destaca por sus características nutricionales. La Canola es una planta oleaginosa de la familia de las crucíferas, de origen europeo, que se ha cultivado durante años en Canadá y Estados Unidos. Produce flores amarillas que luego dan lugar a las vainas donde se alojan las semillas, que se prensan para extraer el aceite. El Aceite de Canola se obtiene de variedades de semillas oleaginosas de bajo contenido de ácido erúxico de las especies de colza: *Brassica napus* L., *Brassica campestris* L. y *Brassica juncea* L. El prensado se realiza en una prensa Komet DD 85, sin calor agregado, manteniendo una temperatura de salida no mayor a 45°C. Luego se decanta y envasa. El producto obtenido es de un color dorado característico, con un índice de refracción de 1.465, un índice de acidez de 1.24 mg de KOH/g aceite y una densidad relativa de 0.916 g/mL. Además, presenta una composición de ácidos grasos excelente en cuanto a las recomendaciones para aceite de mesa desde el punto de vista cardiovascular. Contiene un 26% de ácidos grasos poliinsaturados, con una relación w3/w6 de 0.45 y un contenido de oleico de 63%. Este aceite se envasa con un índice de peróxido de aproximadamente 3 meq de O<sub>2</sub> activo/Kg, aceite que se mantiene estable en frasco cerrado durante 12 meses. Una vez abierto el frasco su índice de peróxido se mantiene constante durante 30 días y luego de ese período crece exponencialmente hasta 15 meq de O<sub>2</sub> activo/Kg en un lapso de 75 días. En resumen este Aceite de Canola Virgen prensado en frío de producción nacional, se presenta como una alternativa del aceite de oliva, con una vida útil aceptable si se compara con otros aceites y un perfil único de ácidos grasos beneficioso para prevenir enfermedades cardiovasculares.

3 horas semanales

Polo Tecnológico - Facultad de Química, Área de Alimentos y Nutrición

Desarrollo

Integrante del Equipo

Concluido

Equipo: V. VIERA, N. BACCINO, M. KURIOKA, J. PELUFO, MARTINEZ N., A. MIR, CARRIQUIRY J.J., C. RUFO (Responsable)

Palabras clave: Aceite de canola omega-3 salud cardiovascular

Áreas de conocimiento:

Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Nutrición, Dietética / Metabolismo lipídico

### **Desarrollo de subproductos de miel (05/2007 - 03/2009)**

Integrante del equipo de investigación en el proyecto sobre desarrollo de subproductos de miel, hidromiel y vinagre de miel a solicitud de un emprendedor incubado en el Polo Tecnológico

10 horas semanales

Polo Tecnológico - Facultad de Química, Área de Alimentos y Nutrición

Desarrollo

Integrante del Equipo

Concluido

Equipo: V. VIERA, REISDELDE., C. RUFO (Responsable)

Palabras clave: Fermentación Desarrollo de producto

Áreas de conocimiento:

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

### **Desarrollo de un nuevo producto en la línea de producción (04/2005 - 10/2007)**

Detalles omitidos por requisitos de confidencialidad por parte de la empresa

10 horas semanales

Polo Tecnológico - Facultad de Química, Área de Alimentos y Nutrición

Desarrollo

Integrante del Equipo

Concluido

Equipo: V. VIERA, CARRIQUIRY J.J., C. RUFO (Responsable)

Palabras clave: Yerba Mate Nutrición Desarrollo de alimentos

Áreas de conocimiento:

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

#### **Desarrollo de subproductos de manzana (08/2006 - 06/2007 )**

Integrante del equipo de investigación del proyecto Desarrollo de subproductos de manzana (detalles omitidos por requisitos de confidencialidad por parte de la empresa). Polo Tecnológico, Fac. de Química. 2006-2007.

10 horas semanales

Polo Tecnológico - Facultad de Química, Área de Alimentos y Nutrición

Desarrollo

Integrante del Equipo

Concluido

Equipo: V. VIERA, CARRIQUIRY J.J., C. RUFO (Responsable)

Palabras clave: Desarrollo de producto Manzana

Áreas de conocimiento:

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

#### **EXTENSIÓN**

#### **Charla sobre alimentación Saludable y como interpretar el rotulado de los alimentos realizada a adolescentes de 1 año de liceo público (10/2017 - 10/2017 )**

Liceo 55 2 horas

Áreas de conocimiento:

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

#### **Apoyo al Club de Ciencias B.B.2 del Liceo de Barros Blancos, liderado por la Prof. Sofía Cancela con el Proyecto -Vía Láctea- con el propósito de generar productos derivados de leche sin lactosa (08/2013 - 08/2013)**

Polo Tecnológico - Facultad de Química, Área de Alimentos y Nutrición

2 horas

Áreas de conocimiento:

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

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

#### **Colaboración con el Club de Ciencias del Liceo Brausen de Pando para buscar y probar usos y mejoras en el producto que ellos desarrollaron (un film Biodegradable). (05/2013 - 05/2013 )**

Polo Tecnológico - Facultad de Química, Área de Alimentos y Nutrición

2 horas

Áreas de conocimiento:

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

#### **Colaboración con el Club de Ciencias del Liceo Brausen de Pando para buscar y probar usos y mejoras en el producto que ellos desarrollaron (un film Biodegradable). (05/2012 - 05/2012 )**

Polo Tecnológico - Facultad de Química, Área de Alimentos y Nutrición

2 horas

Áreas de conocimiento:

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

#### **Apoyo a la ASOCIACION DE MUJERES RURALES DEL URUGUAY (AMRU) Estandarización de**

**productos y elaboración de rotulados nutricionales para la mejora de la competitividad. (06/2008 - 06/2011)**

Polo Tecnológico - Facultad de Química, Área de Alimentos y Nutrición

1 hora

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Inocuidad Alimentaria

**Asistencia Técnica a diferentes Cooperativas de producción de conservas de frutas y hortalizas (04/2006 - 11/2008)**

Polo Tecnológico, Área de Alimentos y Nutrición

2 horas

Áreas de conocimiento:

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

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

Hortalizas

**Apoyo teórico y técnico al Club de Ciencias del Liceo Brausen de Pando en su proyecto de films biodegradables: BIOPLAST ([bioplast.pandoweb.com](http://bioplast.pandoweb.com)). El grupo de estudiantes involucrados acudió al laboratorio donde pudieron hacer ensayos y se evaluaron posibles formas de mejorar y continuar con el desarrollo del film biodegradable. En particular se trabajó en cómo obtener lotes de biofilm homogéneo. (09/2008 - 09/2008)**

Polo Tecnológico - Facultad de Química, Área de Alimentos y Nutrición

2 horas

Áreas de conocimiento:

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

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

**CAPACITACIÓN/ENTRENAMIENTOS DICTADOS**

**Instituto Polo Tecnológico de Pando (03/2015 - 03/2015)**

Manejo del Secador Spray instalado en la planta piloto del Instituto Polo Tecnológico de Pando

3 horas semanales

**Polo Tecnológico-Facultad de Química, Área de Alimentos (08/2008 - 08/2008)**

Taller de higiene, procesamiento y conservación de frutas y hortalizas

20 horas semanales

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Procesamiento de Frutas y Hortalizas

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

**SERVICIO TÉCNICO ESPECIALIZADO**

**Control de Calidad de povidona para diferentes empresas (Ingredion S.A., Nelbor S.A., Nortetur S.A. y Duey S.A.) (06/2016 - a la fecha)**

Polo Tecnológico - Facultad de Química, Área de Alimentos y Nutrición

2 horas semanales

Áreas de conocimiento:

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

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

**EVALUACIÓN DE UNA EVENTUAL EXTENSIÓN DE VIDA ÚTIL DE CARNE CONGELADA. (05/2017 - a la fecha)**

Polo Tecnológico - Facultad de Química, Área de Alimentos y Nutrición

4 horas semanales



Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Inocuidad y vida útil en carnes

**Vida útil de pan de molde para celíacos para la empresa SANODELEITE SRL . Servicio tecnológico que se realiza en conjunto con el área de Sensometría y Ciencias del consumidor del IPTP la cual realiza la evaluación sensorial de los mismos y nuestro laboratorio los estudios microbiológicos. (11/2018 - a la fecha )**

Polo Tecnológico - Facultad de Química, Área de Alimentos y Nutrición

2 horas semanales

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Inocuidad y vida útil en Alimentos

**Confirmación de la presencia de Listeria monocytogenes por PCR real time a partir de un caldo de enriquecimiento de Alimetnos. (02/2018 - 02/2018 )**

Polo Tecnológico - Facultad de Química, Área de Alimentos y Nutrición

2 horas semanales

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Bioquímica y Biología Molecular / PCR Real Time

**Estudio preliminar de la eventual extensión de vida útil de carne congelada (03/2017 - 05/2017 )**

Polo Tecnológico - Facultad de Química, Área de Alimentos y Nutrición

4 horas semanales

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Inocuidad y vida útil en carnes

**Servicios de análisis prestados a diferentes frigoríficos (08/2016 - 10/2016 )**

Polo Tecnológico - Facultad de Química, Área de Alimentos y Nutrición

4 horas semanales

Áreas de conocimiento:

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

## **GESTIÓN ACADÉMICA**

**Delegada suplente del Instituto Polo Tecnológico de Pando en la Comisión de Salud y Seguridad de Estudiantes y Trabajadores de la Facultad de Química (COSSET) (08/2012 - a la fecha )**

Facultad de Química, Instituto Polo Tecnológico - Área Alimentos y Nutrición

Participación en consejos y comisiones , 2 horas semanales

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería Química / Seguridad en el Trabajo

**Delegada suplente por el Instituto Polo Tecnológico de Pando en la Comisión de Salud y Seguridad de Estudiantes y trabajadores de Facultad de Química (COSSET). (05/2015 - a la fecha )**

Polo Tecnológico - Facultad de Química, Área de Alimentos y Nutrición

Participación en consejos y comisiones

Áreas de conocimiento:

Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Salud Ocupacional / Seguridad y Salud Ocupacional

**Miembro de la Comisión de Calidad del Polo Tecnológico. (2007-2008) (04/2007 - 09/2008 )**

Participación en consejos y comisiones

Áreas de conocimiento:

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

**Miembro de la Comisión de Gestión del Polo Tecnológico. (2007-2008) (04/2007 - 08/2008 )**

Participación en consejos y comisiones

Áreas de conocimiento:

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

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

Asociación de Mujeres Rurales del Uruguay

**VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN**

**Colaborador (03/2003 - 09/2005)**

Técnico ,10 horas semanales

Descripción de tareas: Parte del equipo técnico de capacitación de AMRU, dictando cursos en los diferentes departamentos del país a más de 250 productoras rurales en la manipulación y elaboración de alimentos. También se realizaron tareas de seguimiento y control de productos y procesos en diversos emprendimientos productivos. Participación en la elaboración del Manual de Apoyo del Taller de "Procesamiento, manipulación e higiene de Conservas de Frutas y Hortalizas" y dictado del mismo. Visitas a productoras para relevar datos y realizar memorias descriptivas de proceso.

**ACTIVIDADES**

**CAPACITACIÓN/ENTRENAMIENTOS DICTADOS**

**AMRU (09/2005 - 10/2005)**

Colaboración en el dictado del Curso básico de computación destinada a 30 mujeres rurales.  
3 horas semanales

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Eléctrica, Ingeniería Electrónica e Ingeniería de la Información / Ingeniería de Sistemas y Comunicaciones / Computación

**(07/2005 - 07/2005)**

Curso de Higiene, Procesamiento y Conservación de Frutas y Hortalizas  
20 horas semanales

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Conservas de Frutas y Hortalizas

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

**(07/2004 - 07/2004)**

Curso/Taller de Higiene, Procesamiento y Conservación de Frutas y Hortalizas  
20 horas semanales

Areas de conocimiento:

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

**(10/2003 - 10/2003)**

Curso/Taller Teórico-Práctico de Higiene, Procesamiento y Conservación de Frutas y Hortalizas  
20 horas semanales

Areas de conocimiento:

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

**AMRU (07/2003 - 07/2003)**

Curso de Higiene, Procesamiento y Conservación de Frutas y Hortalizas  
20 horas semanales

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Conservas de Frutas y Hortalizas

## **SECTOR GOBIERNO/PÚBLICO - LABORATORIO TECNOLÓGICO DEL URUGUAY - URUGUAY**

### Laboratorio Tecnológico del Uruguay

#### VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

##### **Becario (04/2004 - 08/2004)**

Pasante en el sector de Análisis Químico, 20 horas semanales

El programa de la pasantía consistió en el entrenamiento y realización de ensayos de rutina del sector. Así mismo, también incluyó la evaluación de productos derivados de frutas y hortalizas, presentados al evento Mesa Criolla 2004 (productos de origen artesanal del medio Rural Uruguayo)

#### ACTIVIDADES

##### **PASANTÍAS**

##### **(04/2004 - 08/2004)**

Laboratorio Tecnológico del Uruguay, LATU, Análisis Químico

20 horas semanales

Áreas de conocimiento:

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

##### **CARGA HORARIA**

Carga horaria de docencia: 1 hora

Carga horaria de investigación: 29 horas

Carga horaria de formación RRHH: 4 horas

Carga horaria de extensión: 1 hora

Carga horaria de gestión: 5 horas

### Producción científica/tecnológica

Garantizar la trazabilidad, calidad e inocuidad de los alimentos producidos en Uruguay con un enfoque multidisciplinario es de gran relevancia para un país productor de alimentos como el nuestro.

El Área de Inocuidad, Alimentos y Nutrición del IPTP, del cual soy parte, pretende ofrecer herramientas analíticas para la trazabilidad en la cadena alimentaria uruguaya, especialmente en lo que tiene que ver con la inocuidad de los alimentos. Específicamente para lo referente a microorganismos patógenos en alimentos (fundamentalmente en matriz carne) manejamos técnicas de Biología Molecular de identificación y subtipificación como secuenciación de ADN ribosomal, PCR tiempo real y Electroforesis en Campos Pulsados (PFGE en inglés). En particular, esta última permite mediante la subtipificación molecular realizar la trazabilidad microbiológica en la cadena cárnica uruguaya. A su vez, con el foco en inocuidad es que llevamos adelante proyectos sobre microorganismos patógenos en particular los vinculados a carne y derivados, estrategias de mitigación en la industria, microbiología predictiva y evaluación de riesgo. Dentro de los microorganismos patógenos presentes en los alimentos, mis investigaciones principalmente se enfocan en *Listeria monocytogenes*, estudiando diferentes estrategias a ser usadas o ya utilizadas en la industria frigorífica para su control, tanto en carne envasada al vacío como en superficies. En este contexto es que estoy realizando mi Proyecto de Doctorado en Química titulado ESTUDIO DEL EFECTO DEL ÁCIDO LÁCTICO SOBRE LAS DISTINTAS CEPAS DE *LISTERIA* PRESENTES EN LA CARNE URUGUAYA, iniciado en marzo de 2014 en el marco del Proyecto Componente Inocuidad Alimentaria, Innova Fase 2 bajo la dirección de la Dra. Caterina Rufo, dirección Académica de la Dra. Silvana Vero y asesoría externa de la I.Q Beatriz Briano.

### Producción bibliográfica

#### ARTÍCULOS PUBLICADOS

## ARBITRADOS

### **Efecto de la aplicación de ácido láctico sobre *Listeria monocytogenes* en carne envasada al vacío en Uruguay (Completo, 2018)** Trabajo relevante

G. BRUGNINI, Acuistapace M J, S. R. Cortés, C RUFO

REVISTA DEL LABORATORIO TECNOLÓGICO DEL URUGUAY, p.:7 - 14, 2018

Palabras clave: Carnes Inocuidad *Listeria monocytogenes*

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Inocuidad Alimentaria

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Inocuidad en carnes

Medio de divulgación: Internet

Lugar de publicación: ojs.latu.org.uy/index.php/INNOTEC

Escrito por invitación

ISSN: 1688-6593

ojs.latu.org.uy/index.php/INNOTEC

### **Optimization and characterization of nisin-loaded alginate-chitosan nanoparticles with antimicrobial activity in lean beef (Completo, 2018)** Trabajo relevante

ZIMET P., MOMBRÚ, A W, FACCIO, R., G. BRUGNINI, MIRABALLES-MARTÍNEZ, I., C RUFO, PARDO, H.

LWT, v.: 91 p.:107 - 116, 2018

Palabras clave: *Listeria monocytogenes* Inocuidad Alimentos

Areas de conocimiento:

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

Alimentaria

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Inocuidad

Alimentaria

Medio de divulgación: Internet

ISSN: 0023-6438

DOI: <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2018.01.015>

[www.elsevier.com/locate/lwt](http://www.elsevier.com/locate/lwt)

### **Nucleic-Acid Lateral Flow Assay Optimization with Different Gold Nanoparticle Size for Detection of Pathogen after PCR, Using *L. Monocytogenes* as Model (Completo, 2018)** Trabajo relevante

PÉREZ-ETCHEVERRY D., Pérez-Neira S., G. BRUGNINI, C RUFO, Lorenzo-Ferreiro C.

ACTA SCIENTIFIC MICROBIOLOGY, 2018

Palabras clave: Inmunocromatografía Detección patógenos *Listeria monocytogenes*

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Bioquímica y Biología Molecular / Inocuidad

Alimentaria

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Bioquímica y Biología Molecular / Patógenos

Medio de divulgación: Internet

Escrito por invitación

ISSN: 25813226

### **Vida útil de carne fresca de res envasada al vacío a 0°C y +4°C. (Completo, 2015)** Trabajo relevante

GARCÍA A.L., G. BRUGNINI, S. RODRÍGUEZ, A. MIR, J.J CARRIQUIRY, C. RUFO, BRIANO B.

Revista Científica Producción Agropecuaria y Desarrollo Sostenible, v.: 4 p.:27 - 45, 2015

Palabras clave: Vida Útil Carne envasada al vacío

Areas de conocimiento:

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

Alimentaria

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Inocuidad

Medio de divulgación: Internet

Lugar de publicación: El Salvador

Escrito por invitación

ISSN: 23051744

<http://www.diyys.catolica.edu.sv/wp-content/uploads/2016/06/2VidaCarneFrescaPAyDSVol4.pdf>

## DOCUMENTOS DE TRABAJO

### Listeria monocytogenes (2016) Trabajo relevante

Completo

G. BRUGNINI , S. RODRÍGUEZ , C. RUFO

Serie: NC,

Página Web del IPTP

Palabras clave: Listeria monocytogenes

Areas de conocimiento:

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

Inocuidad Alimentaria

Medio de divulgación: Internet

<http://www.polotecnologico.fq.edu.uy/es/extension/90/listeria-monocytogenes-por-dra.-caterina-rufo,->

## PUBLICACIÓN DE TRABAJOS PRESENTADOS EN EVENTOS

### Evaluación de la intervención con ácido láctico en carne bovina para reducir la contaminación microbiológica en un frigorífico uruguayo habilitado para la exportación (2018)

Completo

G. BRUGNINI , S. R. Cortés , S. Inario , J.J. Carriquiry , C RUFO

Evento: Regional

Descripción: VI Simposio Latinoamericano de Inocuidad Alimentaria IAFP III Simposio Argentino de Inocuidad Alimentaria

Ciudad: Buenos Aires

Año del evento: 2018

Publicación arbitrada

Palabras clave: Acido láctico Inocuidad Carne

Areas de conocimiento:

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

Inocuidad en carnes

Medio de divulgación: Internet

### Estrategias para disminuir Listeria monocytogenes en carne (2018)

Completo

G. BRUGNINI , S. R. Cortés , S. Inario , C RUFO

Evento: Regional

Descripción: XXIV Congreso Latinoamericano de Microbiología, ALAM 2018

Ciudad: Santiago de Chile

Año del evento: 2018

Palabras clave: Evaluación Intervenciones Inocuidad Carne

Areas de conocimiento:

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

Inocuidad en carnes

### Sistema de nanoencapsulación de nisina con actividad antilistericida en carne vacuna. (2017)

Resumen

G. BRUGNINI , ZIMET P. , MOMBRÚ, A W , FACCIO, R. , MIRABALLES-MARTÍNEZ, I. , Analía Castro , Pablo Miranda , PEREIRA L. , Villanueva Stark , C RUFO , PARDO, H.

Evento: Internacional

Descripción: INNOVA 2017. 8º Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2017

Publicación arbitrada

Medio de divulgación: Papel

### Optimización y caracterización de nanopartículas de alginato-quitosano conteniendo nisina con actividad antilistericida en carne vacuna magra (2017)

Resumen

G. BRUGNINI , ZIMET P. , MOMBRÚ, A W , FACCIO, R. , MIRABALLES-MARTÍNEZ, I. , Analía

Castro , Pablo Miranda , PEREIRA L. , Villanueva Stark , C RUFO , PARDO, H.

Evento: Nacional

Descripción: ENAQUI. Encuentro Nacional de Química

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2017

Medio de divulgación: Papel

**Efecto de la Aplicación de ácido láctico sobre Listeria monocytogenes en carne envasada al vacío (2017)**

Resumen

G. BRUGNINI , M. J. ACQUISTAPACE , RODRIQUEZ CORTES S. , C. RUFO

Evento: Internacional

Descripción: INNOVA 2017

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2017

Palabras clave: Listeria Carne envasada

Areas de conocimiento:

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

Inocuidad Alimentaria

Medio de divulgación: Papel

**Evaluación de la aplicación de UVC para reducir la contaminación bacteriana en frigoríficos, con énfasis en Listeria monocytogenes. (2017)**

Resumen

G. BRUGNINI , S. INARIO , RODRIQUEZ CORTES S. , C. RUFO

Evento: Nacional

Descripción: 5º Encuentro Nacional de Química, ENAQUI5

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2017

Publicación arbitrada

Palabras clave: Listeria monocytogenes Inocuidad

Areas de conocimiento:

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

Inocuidad Alimentaria

**Efecto de la aplicación de ácido láctico sobre Listeria monocytogenes en carne envasada al vacío. (2016)**

Completo

M. J. ACQUISTAPACE , G. BRUGNINI , S. RODRÍGUEZ , C. RUFO

Evento: Internacional

Descripción: XIX Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de los Alimentos y de las XI Jornadas Uruguayas de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2016

Publicación arbitrada

Palabras clave: Carnes Listeria

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Internet

**Efecto de la aplicación de ácido láctico sobre el crecimiento de cepas de Listeria aisladas de establecimientos frigoríficos (2015)**

Completo

G. BRUGNINI , M. J. ACQUISTAPACE , S. RODRÍGUEZ , C. RUFO

Evento: Nacional

Descripción: XI Encuentro Nacional de Microbiólogos

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2015

Publicación arbitrada  
Palabras clave: Carnes Listeria  
Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Inocuidad en carnes  
Medio de divulgación: Papel

**Evaluación del sistema de desinfección por UV-C en condiciones industriales (2015)**

Completo  
G. BRUGNINI , S. RODRÍGUEZ , M. J. ACQUISTAPACE , J.J CARRIQUIRY , C. RUFO

Evento: Internacional  
Descripción: INNOVA-CIBIA 2015  
Ciudad: Montevideo  
Año del evento: 2015  
Publicación arbitrada  
Palabras clave: Alimentos Inocuidad Alimentaria  
Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Inocuidad Alimentaria  
Medio de divulgación: Papel

**Descafeinado de Yerba Mate mediante extracción con CO2 supercrítico (2014)**

Completo  
G. BRUGNINI , A. MIR , A. RODRIGUEZ-HARALAMBIDES , I. JACHMANIÁN , C. RUFO

Evento: Internacional  
Descripción: VI Congreso Sudamericano de Yerba Mate, II Simposio Internacional de Yerba Mate y Salud.  
Ciudad: Montevideo  
Año del evento: 2014  
Palabras clave: Yerba Mate  
Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Yerba Mate y Salud  
Medio de divulgación: Papel

**Perfil funcional de Yerba Mate: una infusión consumida por el 85% de la población uruguaya (2014)**

Completo  
C. RUFO , G. BRUGNINI , A. MIR , A. ERRAMUSPE , A. RODRIGUEZ-HARALAMBIDES

Evento: Internacional  
Descripción: VI Congreso Sudamericano de Yerba Mate, II Simposio Internacional de Yerba Mate y Salud.  
Ciudad: Montevideo  
Año del evento: 2014  
Publicación arbitrada  
Palabras clave: Yerba Mate  
Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Yerba Mate y Salud  
Medio de divulgación: Papel

**ANALYTICAL METHODS FOR YERBA MATE (ILEX PARAGUARIENSIS) INFUSIONS (2014)**

Completo  
C. RUFO , G. BRUGNINI , A. MIR , A. RODRIGUEZ-HARALAMBIDES

Evento: Internacional  
Descripción: AOAC 128th Annual Meeting & Exposition.  
Ciudad: Florida - USA  
Año del evento: 2014  
Palabras clave: Yerba Mate  
Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Yerba Mate y

Salud

**Tecnologías alternativas al uso de conservantes químicos para inhibir el bio-deterioro en productos panificados envasados y conservados a temperatura ambiente (2012)**

Completo

M. GONDA, GARCÍA A.L., G. BRUGNINI, A. MIR, S. VERO, C. RUFO

Evento: Internacional

Descripción: Congreso de MICROAL 2012

Ciudad: Buenos Aires

Año del evento: 2012

Publicación arbitrada

Palabras clave: Alimentos Inocuidad Alimentaria

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

**Contribución del mate a la dieta de los uruguayos (2012)** Trabajo relevante

Completo

G. BRUGNINI, A. MIR, A. RODRIGUEZ-HARALAMBIDES, C. RUFO

Evento: Nacional

Descripción: SUB 2012

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2012

Publicación arbitrada

Palabras clave: Yerba Mate y Salud

Areas de conocimiento:

Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Nutrición, Dietética / Yerba Mate y Salud

Medio de divulgación: Papel

**Calidad e inocuidad de carnes frescas envasadas al vacío a 0°C y +4°C (2012)**

Completo

GARCÍA A.L., G. BRUGNINI, A. MIR, J.J CARRIQUIRY, BRIANO B., C. RUFO

Evento: Internacional

Descripción: Primer Congreso Iberoamericano de Ingenieros Alimentarios (CIIAL 2012)

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2012

Palabras clave: Carnes Inocuidad Alimentaria

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología

Alimentaria / Inocuidad Alimentaria

Medio de divulgación: Papel

**Puré instantáneo de boniato útil como matriz base de papillas para la primera infancia (2012)**

Completo

G. BRUGNINI, N. BACCINO, A. MIR, FULCO G., C. RUFO

Evento: Internacional

Descripción: Primer Congreso Iberoamericano de Ingenieros Alimentarios (CIIAL 2012)

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2012

Publicación arbitrada

Palabras clave: Boniato Puré Instantáneo Primera Infancia Nutrición y salud

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

**Cuantificación de compuestos antioxidantes en la infusión de yerba mate, tal cual la consumen los Uruguayos (2012)**

Completo

G. BRUGNINI, A. MIR, A. RODRIGUEZ-HARALAMBIDES, C. RUFO



Evento: Internacional

Descripción: Congreso Iberoamericano de Química Análítica - Congreso Nacional de Química Analítica (5to CIAQA - 2do CUQA)

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2012

Publicación arbitrada

Palabras clave: Yerba Mate y Salud

Áreas de conocimiento:

Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Nutrición, Dietética / Yerba Mate y Salud

Medio de divulgación: Papel

**Tecnologías alternativas al uso de conservantes químicos para inhibir el bio-deterioro en productos panificados envasados y conservados a temperatura ambiente (2012)**

Completo

M. GONDA, GARCÍA A.L., G. BRUGNINI, A. MIR, S. VERO, C. RUFO

Evento: Regional

Descripción: Congreso Latinoamericano de Microbiología e Higiene de Alimentos (MICROAL 2012)

Ciudad: Buenos Aires

Año del evento: 2012

Publicación arbitrada

Palabras clave: Inocuidad Alimentaria Microbiología Alimentaria

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Biotecnología Industrial / Biotecnología Industrial / Inocuidad Alimentaria

Medio de divulgación: Papel

**Vida útil de carnes frescas envasadas al vacío a 0°C y +4°C (2012)**

Completo

GARCÍA A.L., G. BRUGNINI, A. MIR, J.J. CARRIQUIRY, BRIANO B., C. RUFO

Evento: Regional

Descripción: Congreso Latinoamericano de Microbiología e Higiene de Alimentos (MICROAL 2012)

Ciudad: Buenos Aires

Año del evento: 2012

Publicación arbitrada

Palabras clave: Vida Útil Carnes Microbiología Alimentaria

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Inocuidad Alimentaria

Medio de divulgación: Papel

**Desde la bombilla: el mate tal cual es (2011)**

Completo

A. MIR, G. BRUGNINI, A. RODRIGUEZ-HARALAMBIDES, C. RUFO

Evento: Internacional

Descripción: Encuentro Nacional De Química - ENAQUI 2011

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2011

Palabras clave: Nutrición Salud Yerba Mate

Áreas de conocimiento:

Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Nutrición, Dietética / Yerba Mate

Medio de divulgación: Papel

**Canola Virgen Prensado en Frío: un aceite para el corazón, alternativo del oliva (2009)**

Completo

G. BRUGNINI, V. VIERA, N. BACCINO, M. KURIOKA, J. PELUFO, C. RUFO

Evento: Internacional

Descripción: Cuarto Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos, Innova 2009

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2009

Palabras clave: Nutrición Aceite de canola

Áreas de conocimiento:

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

### **¿Que toman los uruguayos en el mate? Aporte del mate a la dieta uruguaya (2008)**

Completo

G. BRUGNINI , S. DE PAULA , V. VIERA , N. BERTA , A. RODRIGUEZ-HARALAMBIDES , C. RUFO

Evento: Internacional

Descripción: Simposio Internacional Yerba Mate y Salud

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2008

Palabras clave: Yerba Mate Nutrición Salud

Áreas de conocimiento:

Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Nutrición, Dietética / Yerba Mate

Medio de divulgación: Papel

### **Desarrollo de manuales de procedimientos para la implantación de las buenas prácticas de manufactura en emprendimientos productivos de AMRU (2007)** Trabajo relevante

Resumen expandido

PARDO, LUCÍA , QUIÑONES, DANIEL , TISCORNIA, MAGELLA, ZUNINO, FERNANDA , G. BRUGNINI , GOMEZ, LEONARDO , CARBALLO, SERGIO

Evento: Nacional

Descripción: XI Congreso de Hortifruticultura

Ciudad: Canelones

Año del evento: 2007

Editorial: INIA

Ciudad: Canelones

Palabras clave: Buenas Prácticas de Manufactura

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Buenas Prácticas de Manufactura

Medio de divulgación: Papel

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

Presentación de póster en el XI Congreso de Hortifruticultura, realizado con AMRU, junto con el apoyo del INIA. Póster N°112.

## Producción técnica

### TRABAJOS TÉCNICOS

#### **Viabilidad, desarrollo y eventual escalado de un producto a base de boniato (2009)**

Asesoramiento

G. BRUGNINI

Desarrollo de producto adaptado a las condiciones de producción del emprendedor

País: Uruguay

Idioma: Español

Disponibilidad: Restringida

Duración: 24 meses

Palabras clave: Desarrollo de alimentos

Áreas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

## Otras Producciones

### DESARROLLO DE MATERIAL DIDÁCTICO O DE INSTRUCCIÓN

#### **Manual de Apoyo del Taller de Procesamiento, Manipulación e Higiene de Conservas de Frutas y Hortalizas (2004)**

FERNANDO FILGUEIRAS, G. BRUGNINI, PARDO, LUCÍA, GUADALUPE PAOLINO

País: Uruguay

Idioma: Español

Medio divulgación: Papel

Participación en la elaboración del Manual destinado a Mujeres Rurales que participaron en el Taller

Palabras clave: Higiene y Procesamiento Frutas y Hortalizas

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Buenas Prácticas de Manufactura

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Procesamiento de Frutas y Hortalizas

Información adicional: Con el fin de brindar una guía específica destinada a la mujer rural sobre higiene y procesamiento de Frutas y Hortalizas, se elabora este manual, que hasta hoy en día sigue siendo utilizado en los medios rurales vinculados a AMRU.

## OTRA PRODUCCIÓN TÉCNICA

### Listeria monocytogenes (2016)

C. RUFO, S. RODRÍGUEZ, G. BRUGNINI

País: Uruguay

Idioma: Español

Medio divulgación: Internet

Web: <http://www.polotecnologico.fq.edu.uy/es/extension/90/listeria-monocytogenes-por-dra.-caterina-rufo,->

Nota de divulgación

Palabras clave: Inocuidad de Alimentos Listeria monocytogenes

Áreas de conocimiento:

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

## Formación de RRHH

### TUTORÍAS CONCLUIDAS

#### GRADO

##### Pasantía final de carrera del Tecnólogo Químico (2010)

Docente adscriptor/Practicantado

/, Uruguay

Nombre del orientado: Analía Mir

País/Idioma: Uruguay, Español

Palabras Clave: Alimentos Inocuidad Alimentaria

Áreas de conocimiento:

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

## Otros datos relevantes

### PRESENTACIONES EN EVENTOS

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

Simposio

Efecto de la aplicación de ácido láctico sobre Listeria monocytogenes en carne envasada al vacío.

Uruguay

Tipo de participación: Expositor oral

Nombre de la institución promotora: Laboratorio Tecnológico del Uruguay

Palabras Clave: Listeria monocytogenes inocuidad carne envasada

Áreas de conocimiento:

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

### **Seminarios del Instituto Polo Tecnológico de Pando (2016)**

Seminario

Efecto bactericida de la aplicación de radiación UV-C sobre cintas transportadoras en la sala de desosado de una planta frigorífica nacional

Uruguay

Tipo de participación: Expositor oral

Carga horaria: 1

Nombre de la institución promotora: Instituto Polo Tecnológico de Pando

Palabras Clave: Alimentos Inocuidad UV-C

Áreas de conocimiento:

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

### **Taller sobre HACCP (2009)**

Taller

Taller de HACCP dictado a Productoras de la Cooperativa Delicias Criollas

Uruguay

Tipo de participación: Conferencista invitado

Carga horaria: 8

Nombre de la institución promotora: Cooperativa Delicias Criollas

Palabras Clave: Alimentos HACCP Inocuidad

Áreas de conocimiento:

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

Taller dictado junto con técnicos de la Cooperativa Delicias Criollas, LATU e INIA las Brujas sobre HACCP aplicado a la elaboración de productos artesanales de dicha Cooperativa.

### **Curso-Taller de Higiene y Procesamiento de Conservas de Frutas y Hortalizas (2008)**

Taller

Curso-Taller dictado a mujeres rurales de Maldonado para higiene y procesamiento de alimentos

Uruguay

Tipo de participación: Panelista

Carga horaria: 24

Nombre de la institución promotora: Asociación de mujeres Rurales del Uruguay-AMRU

Palabras Clave: Alimentos Higiene y Procesamiento Inocuidad

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Conservas de Frutas y Hortalizas

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

Curso-Taller teórico-práctico dictado Junto con personal Técnico de AMRU a mujeres Rurales de diferentes parajes del interior del País. El mismo consta de 3 jornadas continuas de 8 horas diarias.

## **Información adicional**

Trabajos de Supervisión

- Supervisión de los trabajos de Laboratorio de:

- María Soledad Rodríguez. Estudiante de Veterinaria, Ayudante G1 30 horas, 2014-presente

- María Jesús Acquistapace. Estudiante de la Carrera de Licenciatura en Bioquímica, Tesista de Grado Realizó su tesis de grado de la Licenciatura en Bioquímica en el área de inocuidad de la cadena cárnica. 2013-2015

- Analía Mir. Tecnóloga Química. , G1, 2010-2014.

- Valeria Viera., Tecnóloga Química. Ayudante G1, Agosto 2006-2010. Trabajó en la ejecución de asesoramientos, y colaboró en el establecimiento inicial del Área. Actualmente en ANCAP.

- Ing. Alim. Marisa Kurioka., Junio 2009-Marzo 2010 trabajó en un proyecto financiado por Fomin-BID para apoyar emprendedores buscan desarrollar nuevos productos deshidratados de origen natural.

Gestión

- Integrante de la Comisión Asesora de Méritos designada por el Consejo Exp. N° 101120-002194-14 para evaluar llamado a aspirantes N° 185/14, para Ayudantías Honorarias del Área de Alimentos del Instituto Polo Tecnológico de Pando.

- Integrante de la Comisión Asesora de Méritos designada por el Consejo Exp. N° 101120-001653-13 para evaluar llamado a aspirantes N° 145/2013, para Ayudante del Instituto Polo

Tecnológico de Pando, Opción Calidad.

- Integrante de la Comisión Asesora de Méritos designada por el Consejo Exp.Nº 101120-001120-16 para evaluar Llamado a aspirantes Nº 103/16, para la formación de un cuadro de interinatos a cargos de Ayudante de Alimentos - IPTP, Convocatoria 2016.
- Integrante de la Comisión Asesora de Méritos designada por el Consejo Exp Nº 101120-001045-17 para evaluar Llamado a aspirantes Nº 096/17, para la formación de un cuadro de interinatos a cargos de Ayudante (Esc. G, Gr. 1) de Alimentos - IPTP, Convocatoria 2017.
- Durante el período 2010-2014 he sido responsable de la instalación y puesta en marcha de varios de los equipos adquiridos por el Área.
- Co-responsable en la gestión de compra, puesta en marcha, manejo y mantenimiento de los equipos Rotor-Gene (PCR a tiempo real) y PFGE (equipo de electroforesis de campos pulsados) adquiridos a comienzos del 2014 por el Proyecto Innova Fase 2.
- Co-responsable de la reestructura del laboratorio de Alimentos y Nutrición del IPTP para el trabajo en Inocuidad y Trazabilidad de Alimentos en coordinación con otras áreas del IPTP.
- Co-Responsable del Área Alimentos y Nutrición del Instituto Polo Tecnológico de Pando participando activamente en la gestión científica y administrativa de los proyectos del Área Alimentos del IPTP (gestión de recursos y del personal involucrado en cada proyecto, atención a clientes, compras de insumos y equipos, etc.)
- Responsable de Seguridad del Área de Alimentos y Nutrición.
- Colaboración con otros integrantes del Polo Tecnológico en temas de Seguridad
- Responsable de Calidad del Área de Alimentos y Nutrición.
- Colaboración en el armado del nuevo Sistema de Calidad del IPTP.
- Responsable de protocolización de las técnicas usadas en el área y puesta a punto de las mismas.
- Apoyo técnico a diferentes empresas de la incubadora Khem del IPTP
- Responsable de la puesta en marcha y funcionamiento del Secador Spray de planta Piloto del Instituto Polo Tecnológico de Pando.
- Referente técnico responsable de los siguientes equipos críticos definidos por el Instituto Polo Tecnológico de Pando: Liofilizador, Estufa de Cultivo, Nanodrop, Equipo de electroforesis de campos pulsados (PFGE) y rotor gene (PCR real time). Ello implica asegurar que la información técnica relacionada a cada equipo crítico (manuales e instructivos, informe de calibración y mantenimiento y toda información que se considere importante para el correcto uso del equipo) esté disponible para los usuarios. A su vez, el referente técnico también es responsable de la confección del registro de operadores habilitados, planilla de reserva y registro de uso de cada equipo así como responsable de asegurar la capacitación de los operadores que lo requieran.
- Referente técnico suplente responsable de los siguientes equipos críticos definidos por el Instituto Polo Tecnológico de Pando: Balanza Analítica, Cabina de Bioseguridad, Cuba de electroforesis, envasadora a vacío y refrigerador.

## Indicadores de producción

<b>PRODUCCIÓN BIBLIOGRÁFICA</b>	<b>28</b>
<b>Artículos publicados en revistas científicas</b>	4
Completo	4
<b>Trabajos en eventos</b>	23
<b>Documentos de trabajo</b>	1
Completo	1
<b>PRODUCCIÓN TÉCNICA</b>	<b>3</b>
<b>Trabajos técnicos</b>	1
<b>Otros tipos</b>	2
<b>FORMACIÓN RRHH</b>	<b>1</b>
<b>Tutorías/Orientaciones/Supervisiones concluidas</b>	1
Docente adscriptor/Practicantado	1

