



CLAUDIA ALEJANDRA
MEDRANO FERNANDEZ

Dra. Ing. Alimentaria

amedrano@fq.edu.uy
11200
05982 924 2675

SNI

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías

Categorización actual: Nivel I (Activo)

Fecha de publicación: 01/06/2020
Última actualización: 07/02/2020

Datos Generales

INSTITUCIÓN PRINCIPAL

Universidad de la República/ Facultad de Química - UDeLaR/ Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos/ Laboratorio de Bioactividad y Nanotecnología de A/ Uruguay

DIRECCIÓN INSTITUCIONAL

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

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

Teléfono: (11800) 2924 2675

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

Formación

Formación académica

CONCLUIDA

DOCTORADO

Doctorado en Química (2003 - 2009)

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

Título de la disertación/tesis/defensa: Obtención de proteínas lácteas glicosiladas y evaluación de las modificaciones en las propiedades funcionales de las mismas

Tutor/es: María Cristina Añón, Patrick Moyna y Luis Panizzolo

Obtención del título: 2009

Palabras Clave: beta-lactoglobulina propiedades funcionales glicosilación no enzimática

Áreas de conocimiento:

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

GRADO

Ingeniería de Alimentos (1993 - 2002)

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

Título de la disertación/tesis/defensa:

Obtención del título: 2002

Palabras Clave: Alimentos

Áreas de conocimiento:

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

EN MARCHA

ESPECIALIZACIÓN/PERFECCIONAMIENTO

(2001)

,,Uruguay

Título de la disertación/tesis/defensa: Especialista en Calidad ISO 9000

Áreas de conocimiento:

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

Formación complementaria

CONCLUIDA

CURSOS DE CORTA DURACIÓN

Jornadas Iberoamericanas Ingredientes bioactivos y alimentos funcionales con propiedades beneficiosas para la salud. Desarrollo y aplicación en la industria alimentaria (01/2011 - 01/2011)

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Agencia Internacional de Cooperación Española , Bolivia
48 horas

Palabras Clave: Desarrollo de alimentos bioactivos

Areas de conocimiento:

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

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

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

Palabras Clave: docencia

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / formación docente

QUEARTIB: REVALORIZACIÓN DE LA PRODUCCIÓN ARTESANAL DE QUESOS Y PRODUCTOS LÁCTEOS FERMENTADOS (01/2009 - 01/2009)

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

Palabras Clave: industria alimentaria Queso

Areas de conocimiento:

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

Bases de la Nanociencia. (01/2009 - 01/2009)

Sector Gobierno/Público / Ministerio de Educación y Cultura / Instituto de Investigaciones Biológicas Clemente Estable , Uruguay

40 horas

Palabras Clave: nanotecnología

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Nanotecnología / Nano-materiales / biociencias

Alimentos en polvo (01/2003 - 01/2003)

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

Areas de conocimiento:

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

La textura en el desarrollo de alimentos (01/2003 - 01/2003)

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química (UDELAR- ANEP) - UDeLaR , Uruguay

Areas de conocimiento:

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

Resonancia Magnética Nuclear Avanzado (01/2002 - 01/2002)

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

40 horas

Extrusión de harinas y almidones (01/2000 - 01/2000)

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

Avances en Ingeniería de Alimentos (01/1999 - 01/1999)

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

PARTICIPACIÓN EN EVENTOS

XII edición de CIBIA ? Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos. ?Sostenibilidad en el Procesamiento de Alimentos; Un Desafío a la Ingeniería de Alimentos?. (2019)

Tipo: Congreso
Institución organizadora: Universidad del Algarve, Faro Portugal, Portugal
Palabras Clave: Alimentos Salud
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Tecnología de Alimentos

XXI CONGRESO LATINOAMERICANO Y DEL CARIBE DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS (2019)

Tipo: Congreso
Institución organizadora: Asociación Latinoamericana y del Caribe de ciencia y tecnología de alimentos, Argentina
Palabras Clave: alimentos tecnología
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Tecnología de Alimentos

XVIV Congreso Iberoamericano de Ciencia y Tecnología de Alimentos (2018)

Tipo: Congreso
Institución organizadora: Asociación Latinoamericana y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Panamá
Palabras Clave: Ciencia de Alimentos Tecnología de Alimentos ingeniería de Alimentos Desarrollo de alimentos
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ciencia y Tecnología de Alimentos

3er Congreso Iberoamericano de AGEs y salud Los AGEs en la nutrición y enfermedades metabólicas y Alimentos funcionales como agentes antiglicantes (2018)

Tipo: Congreso
Institución organizadora: Universidad de Guanajuato, Leon Mexico, México
Palabras Clave: Compuestos avanzados de glicación (AGEs) Alimentos funcionales
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Alimentos Funcionales

108th AOCS Annual Meeting and Industry Showcases (2017)

Tipo: Congreso
Institución organizadora: American Oil Chemists' Society (AOCS), Estados Unidos
Palabras Clave: Ingeniería de Alimentos Nanotecnología Encapsulación de compuestos bioactivos
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Encapsulación de alimentos

CIBIA 2017 (2017)

Tipo: Congreso
Institución organizadora: Universidad de Santa María, Viña del Mar, Chile, Chile
Palabras Clave: Ingeniería de Alimentos Desarrollo de Alimentos
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ingeniería de Alimentos

2do Congreso Iberoamericano de AGES y salud (2016)

Tipo: Congreso

Institución organizadora: Universidad de Chile, Chile

Palabras Clave: Compuestos Avanzados de glicación (AGEs) Alimentos funcionales Salud

Areas de conocimiento:

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

Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIIAL2016) (2016)

Tipo: Congreso

Institución organizadora: AIALU (vicepresidente del congreso), Uruguay

Palabras Clave: Ingeniería de Alimentos Desarrollo de alimentos nuevas tecnologías

Areas de conocimiento:

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

Alimentos- Desarrollo de Alimentos

18th IUFOST ? World Congress of Food Science and Technology? (2016)

Tipo: Congreso

Institución organizadora: Institute of Food Science and Technology of Ireland (IFSTI), Irlanda

Palabras Clave: Ingeniería de Alimentos Encapsulación Nanotecnología

Areas de conocimiento:

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

Alimentos- Desarrollo de Alimentos

Innova- CIBIA 2015 (2015)

Tipo: Congreso

Institución organizadora: CIBIA- LATU, Uruguay

Palabras Clave: Ingeniería de Alimentos

Areas de conocimiento:

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

Alimentos- Desarrollo de Alimentos

106th AOCS Annual Meeting and Industry Showcases?, (2015)

Tipo: Congreso

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

Palabras Clave: Nuevas tecnologías Encapsulación de alimentos Nanoemulsiones Liposomas

Areas de conocimiento:

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

XVIII Seminario de Alaccta (2014)

Tipo: Seminario

Institución organizadora: ASCOTA- - CITA (Universidad de Costa Rica), Costa Rica

Palabras Clave: Seguridad alimentaria Alimentos y salud Nuevas tecnologías Ingeniería de Alimentos

Areas de conocimiento:

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

1er Simposio Iberoamericano de AGEs (2014)

Tipo: Simposio

Institución organizadora: Universidad de Guanajuato, Leon Mexico, México

Palabras Clave: Compuestos avanzados de glicación Alimentos y salud

Areas de conocimiento:

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

Simposio Latinoamericano de Ciencia y Tecnología de Alimentos (2013)

Tipo: Congreso

Institución organizadora: Universidad de Campinas, Brasil

Palabras Clave: Alimentos Funcionales nanotecnología encapsulación de compuestos bioactivos

Areas de conocimiento:

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

Funcionales

INNOVA 2013 (2013)

Tipo: Congreso

Institución organizadora: Latu, Uruguay

Palabras Clave: Desarrollo de Alimentos Alimentos y Salud

Áreas de conocimiento:

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

Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIIAL2012) (2012)

Tipo: Congreso

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

Palabras Clave: Ingeniería de alimentos Alimentos funcionales Compuestos bioactivos Nuevas tecnologías

Áreas de conocimiento:

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

XIII CONGRESO Ciencia y Tecnología de Alimentos (2011)

Tipo: Congreso

Institución organizadora: AATA, Argentina, Argentina

Palabras Clave: alimentos funcionales Tecnologías de Alimentos

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Tecnología de alimentos

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

Tipo: Simposio

Institución organizadora: LATU, Uruguay

Palabras Clave: Desarrollo de alimentos

Áreas de conocimiento:

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

Situaciones y Necesidades de I+D+i en la industria láctea y la quesería artesanal (2011)

Tipo: Taller

Institución organizadora: Cámara de Industrias-LATU, Uruguay

Palabras Clave: Industria Láctea

Áreas de conocimiento:

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

VI Jornadas internacionales de proteínas y coloides alimentarios JIPCA VI, (2011)

Tipo: Otro

Institución organizadora: grupo cyted proteínas y coloides alimentarios, Argentina

Palabras Clave: proteínas alimentos funcionales

Áreas de conocimiento:

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

TECNOLOGÍA DE FRITURAS Y ALIMENTOS FRITOS (2010)

Tipo: Seminario

Institución organizadora: Asociación de Ingenieros Alimentarios del Uruguay, Uruguay

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

Tipo: Simposio

Institución organizadora: LATU, Uruguay

Palabras Clave: Desarrollo de alimentos

Áreas de conocimiento:

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

ENVASES PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA (2009)

Tipo: Seminario

Institución organizadora: Aociacion de Ingenieors Alimentarios, Uruguay

1er. Encuentro NAcional de Ciencias Quimicas (ENAQUI) (2009)

Tipo: Encuentro

Institución organizadora: Pedeciba Quimica, Uruguay

Palabras Clave: Quimica

Areas de conocimiento:

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

Asistencia a Seminario Alérgenos y Reacciones Adversas. Dictado por Dr Manuel Baldeon, Profesor Adjunto del Departamento de Medicina, Universidad de Massachusetts (2007)

Tipo: Seminario

Institución organizadora: Asociacion de Ingenieros Alimentarios, Uruguay

Areas de conocimiento:

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

Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos Córdoba (2006)

Tipo: Congreso

Institución organizadora: Innovación y Vinculación Tecnológica, Ministerio de Ciencia y Tecnología de la Provincia de Córdoba (MINCYT Cba), Argentina

2nd Mercosur Congress on Chemical Engineering. (2005)

Tipo: Congreso

Institución organizadora: Río de Janeiro . Brasil, Brasil

Areas de conocimiento:

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

XIII Seminario Latinoamericano y del Caribe Ciencia y Tecnología de Alimentos Montevideo, Uruguay. (2004)

Tipo: Congreso

Institución organizadora: SUCTAL, Uruguay

Curso: Vida Útil Acelerada de Alimentos dictada por el Dr. Guillermo Hugh (ISETA, Argentina), (2004)

Tipo: Seminario

Institución organizadora: Universidad de la República, Uruguay

Areas de conocimiento:

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

Curso Aplicaciones novedosas de Hidrocoloides en la Industria Alimentaria dictado por la Dra. Susana Fiszman de la Universidad de Valencia, España (2003)

Tipo: Seminario

Institución organizadora: Universidad de la Republica. Facultad de Química, Uruguay

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ingenieria Quimica y Alimentaria

III Simposium Iberoamericano de Analisis Sensorial (2003)

Tipo: Simposio

Institución organizadora: CYTED, Uruguay

Curso Actualización en Panificación dictado por la Dra. Carmen Benedito de Barber,(CSIC), Valencia España (2003)

Tipo: Seminario

Institución organizadora: Uniiversidad de la republica. Facultad de Quimica, Uruguay

Areas de conocimiento:

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

Curso: Tecnología de la Panificación y Productos de Panadería dictado por la Dra. Carmen Benedito de Barber,(CSIC), Valencia España, (2002)

Tipo: Seminario

Institución organizadora: Universidad de la República. Facultad de Química, Uruguay

Áreas de conocimiento:

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

Jornadas de Jovenes Investigadores de la AUGM (2001)

Tipo: Otro

Institución organizadora: Asociación de Universidades Grupo Montevideo, Uruguay

IV Simposio y exposición de la Sección de América Latina y el Caribe de AOAC INTERNATIONAL (2001)

Tipo: Congreso

Institución organizadora: LATU, Uruguay

Cursillo sobre Incertidumbre, Exactitud y Precisión (2001)

Tipo: Taller

Institución organizadora: Cátedra de Matemáticas, DEQUIFIM, Udelar, Uruguay

Seminario sobre Reglamentación del Uso de Aditivos alimentarios (2001)

Tipo: Seminario

Institución organizadora: Comité nacional del Codex Alimentarius, Uruguay

Aprobación del Curso Química de la Leche dictado por el Ph.D.,J.D. Paul Savello (2000)

Tipo: Seminario

Institución organizadora: Universidad de la República. Facultad de Agronomía, Uruguay

Áreas de conocimiento:

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

Taller de cálculo Numérico (1999)

Tipo: Taller

Institución organizadora: Cátedra de Química Cuántica, Facultad de Química, Udelar., Uruguay

Desarrollo de Alimentos para Diabéticos dictado por la Prof. Dra. Emma Wittig de Peña de la Universidad de Chile (1999)

Tipo: Taller

Institución organizadora: Universidad de la República, Uruguay

Áreas de conocimiento:

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

5º Jornadas Uruguayas de Ciencia y Tecnología de Alimentos. (1999)

Tipo: Congreso

Institución organizadora: Sociedad Uruguaya de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Uruguay., Uruguay

Áreas de conocimiento:

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

Curso Proteínas: Su uso como ingredientes funcionales en la elaboración de alimentos. Dictado por la Dra. María Cristina Añón. (1998)

Tipo: Seminario

Institución organizadora: Universidad de la República, Uruguay

Áreas de conocimiento:

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

III Congreso Latinoamericano de Estudiantes de Ingeniería Química (1997)

Tipo: Congreso

Institución organizadora: Federación Nacional de Estudiantes de Ingeniería Química, Argentina

I Congreso latinoamericano de estudiantes de Ingeniería Química, Porto Alegre, Brasil. (1996)

Tipo: Congreso

Institución organizadora: Universidad de Ingeniería, Porto Alegre, Brasil, Brasil

Áreas de conocimiento:

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

Idiomas

Inglés

Entiende bien / Habla regular / Lee bien / Escribe bien

Áreas de actuación

INGENIERÍA Y TECNOLOGÍA

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

INGENIERÍA Y TECNOLOGÍA

Nanotecnología / Nano-procesamiento / nanotecnología de alimentos

INGENIERÍA Y TECNOLOGÍA

Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / bioactividad de alimentos y subproductos

Actuación profesional

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

Facultad de Química - UDeLaR

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

Funcionario/Empleado (09/2015 - a la fecha) Trabajo relevante

Profesor adjunto, 40 horas semanales / Dedicación total

Escalafón: Docente

Grado: Grado 3

Cargo: Efectivo

Funcionario/Empleado (07/2011 - 09/2015) Trabajo relevante

Docente, 40 horas semanales / Dedicación total

Escalafón: Docente

Grado: Grado 2

Cargo: Efectivo

Funcionario/Empleado (04/2006 - 07/2011)

Asistente, 40 horas semanales

Escalafón: Docente

Grado: Grado 2

Cargo: Interino

Funcionario/Empleado (07/2001 - 04/2006)

Docente Investigador, 40 horas semanales

Escalafón: Docente

Grado: Grado 1

Cargo: Interino

Colaborador (07/2000 - 07/2001)

Ayudante honorario, 20 horas semanales

Escalafón: Docente

Grado: Grado 1

Cargo: Interino

LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN

Propiedades funcionales de macromoléculas (en particular proteínas) (03/2002 - a la fecha)

Estudio y modificación de propiedades funcionales de proteínas de soja con los trabajos: "Modificación de propiedades funcionales de proteínas de soja por hidrólisis enzimática" y "Estudio de la influencia de tratamiento a pH ácido en fracciones de proteína de soja en las propiedades funcionales". Estudio de propiedades funcionales de proteínas de suero lácteo con el trabajo: titulado Estudio de las propiedades espumantes de las fracciones α -lactoglobulina y β -lactoalbumina del lactosuero Estudio de propiedades funcionales de proteínas de salvado de arroz con el trabajo: Extracción y evaluación de propiedades emulsionantes de proteínas extraídas del salvado de arroz estabilizado. Las propiedades funcionales estudiadas son: la solubilidad, espumantes, emulsionantes y reológicas.

20 horas semanales

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

Equipo: L. PANIZZOLO , C. ABIRACHED

Palabras clave: proteínas espumas emulsiones

Áreas de conocimiento:

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

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

Alimentos funcionales (Bioactividad y Nanotecnología de alimentos) (10/2008 - a la fecha)

Recientemente, el interés, tanto de la comunidad científica como de la industria alimentaria se ha centrado en el estudio del papel de los componentes del alimento que actúan en la prevención de ciertas enfermedades crónicas, de carácter degenerativo, como las enfermedades cardiovasculares y el cáncer, entre otras. Este interés ha conducido al nacimiento de los llamados alimentos funcionales, capaces de ejercer efectos beneficiosos sobre el organismo, adicionales al efecto meramente nutritivo. Por lo cual esta línea se enfoca en la búsqueda de nuevos ingredientes funcionales a partir de alimentos vegetales hierbas aromáticas o subproductos de la industria tanto vegetal (salvado de arroz, harina de soja, casacas de frutas) como animal (suero lácteo). La evaluación de la actividad de estos nuevos ingredientes (antioxidante, antihipertensiva, antiglicante, anti inflamatorio, anti-aterógena) se determina utilizando metodologías modernas las cuales fueron puestas a punto en nuestro laboratorio en conjunto con investigadores de otros países. Además de verificar que los nuevos ingredientes presentan actividad en estudios in vitro verificamos que dicha actividad siga estando presente mediante estudios de biodisponibilidad y bioaccesibilidad. Por lo cual también recurrimos a metodologías de encapsulación (nanoemulsiones, nanopartículas y liposomas) con el objetivo de que los compuestos activos que contienen lleguen a ejercer el beneficio que deben aportar al organismo, impidiendo la degradación durante la elaboración o el almacenamiento del producto o por disminución de la actividad por interacción con otros componentes del alimento durante la digestión y la absorción de los mismos. A su vez la línea se complementa con pruebas de diseño y desarrollo de alimentos con evaluación química, microbiológica y sensorial para obtener productos con potencial transferencia a la industria de alimentos

20 horas semanales

Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Laboratorio de bioactividad y nanotecnología de Alimentos , Coordinador o Responsable

Equipo: T. LOPEZ , P CABRAL , M Cabrera , Adriana Maite FERNÁNDEZ FERNÁNDEZ , Sonia COZZANO FERREIRA , J Baez , Agustina IRAZUSTA SILVESTRI , C. Bonifacio , Analía RODRÍGUEZ BLANCO , Cecilia ABIRACHED ALONZO

Palabras clave: nanoemulsiones liposomas alimentos funcionales péptidos bioactivos

Áreas de conocimiento:

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

Péptidos bioactivos como ingredientes en el desarrollo de alimentos funcionales (07/2009 - a la fecha)

La producción de nuevos productos alimenticios requiere de nuevos ingredientes con propiedades funcionales y biológicas específicas. Las proteínas y los péptidos son los responsables de la mayoría de las actividades biológicas/funcionales de las semillas de legumbres (Scarafoni, Chiara, & Duranti, 2007) proteínas lácteas (Hatate et al., 1990), proteína de huevo (Park, Jung, Nam, Shahidi, & Kim, 2001), proteínas cárnicas (Saiga, Tanabe, & Nishimura, 2003) Existe un creciente interés por determinados fragmentos específicos de las proteínas de la dieta que además de su valor nutricional tienen actividad biológica y regulan procesos fisiológicos. Por este motivo muchos

investigadores se están interesando en los productos de la hidrólisis de proteínas, entre los cuales destacan algunos péptidos que constituyen un gran número de mensajeros biológicos específicos. Las secuencias definidas de aminoácidos que están inactivas en el seno de la proteína de origen presentan propiedades especiales una vez que se liberan por acción de las enzimas. Su función fisiológica puede ejercerse mediante su absorción a nivel del intestino y transportados por la circulación sanguínea, o localmente en el tubo digestivo. (J.M. Silvan et al. 2006), M.D. Mesa et al. (2008). Las funciones de los péptidos bioactivos como antihipertensivos, antioxidantes, antimicrobianos, anticariogénicos, antiulcerativos y antitrombóticos, por mencionar algunas, permitirían su utilización como ingredientes en la elaboración de alimentos funcionales y con ello obtener un efecto beneficioso para alguna función corporal del individuo produciendo una mejora en su salud o reduciendo el riesgo de padecer alguna enfermedad. Por lo que en esta línea se trata de estudiar la bioactividad que presentan los péptidos bioactivos obtenidos a partir de diferentes fuentes proteicas y evaluar su actividad mediante estudios in vitro, in vivo e in silico.

10 horas semanales

Universidad de la Republica, Facultad de Química. Departamento de ciencia y tecnología de Alimentos , Coordinador o Responsable

Equipo: K. LATORRE , C. ABIRACHED , V Tironi , MC Añón , J Baez , C. Bonifacino , M Paulino

Palabras clave: péptidos bioactivos subproductos de la industria Alimentos funcionales

Áreas de conocimiento:

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

Modificación de propiedades funcionales de proteínas mediante reacción de Maillard. (12/2003 - 02/2014)

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

Aplicada

2 horas semanales

Universidad de la Republica, Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Química de Alimentos , Integrante del equipo

Equipo: L. PANIZZOLO

Áreas de conocimiento:

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

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

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

Química de la reacción de Maillard. (07/2002 - 02/2012)

En la línea de investigación de Química de la reacción de Maillard consiste en: . Investigación en sistemas modelos básicos . Investigación en sistemas alimentarios tales como dulce de leche y miel. Se llevan adelante los trabajos: Estudio de la reacción de Maillard en dulce de leche y Desarrollo de pardeamiento no enzimático en miel.

Aplicada

10 horas semanales

Universidad de la Republica, Ciencia y Tecnología de alimentos , Integrante del equipo

Equipo: L. PANIZZOLO , C. ABIRACHED

Palabras clave: Dulce de Leche Miel

Áreas de conocimiento:

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

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

PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO

Desarrollo de micro y nanovehículos de péptidos bioactivos como ingredientes funcionales para una alimentación saludable? (03/2018 - a la fecha)

Según la OMS las Enfermedades no transmisibles (ENT) matan a 38 millones de personas cada año, teniendo a las enfermedades cardiovasculares como la principal causa de las muertes, seguidas por el cáncer, las enfermedades respiratorias y la diabetes. Las ENT se deben en gran medida a cuatro

factores de riesgo asociados a los modos de vida del siglo XXI: el consumo de tabaco, las dietas malsanas, la inactividad física y el uso nocivo del alcohol. (OMS, 2014). Por lo que una de las principales áreas de investigación en Ciencia y Tecnología de Alimentos es el desarrollo de nuevos alimentos funcionales, capaces de ejercer efectos beneficiosos sobre el organismo, adicionales al efecto meramente nutritivo. El desarrollo implica estudiar la incidencia de incorporar un compuesto bioactivo en este caso hidrolizados de proteína de suero lácteo (péptidos bioactivos), y evaluar sus propiedades in vitro, la estabilidad y vida útil en el alimento, la bioaccesibilidad y absorción y su comportamiento en estudios in-vivo. Una problemática que surge en el desarrollo de alimentos funcionales es que los compuestos bioactivos, pueden no llegar a ejercer su beneficio por degradación durante la elaboración o el almacenamiento del producto, o porque el cuerpo humano los destruye antes de ser adsorbido, por lo que la encapsulación es una excelente estrategia a seguir. Este proyecto plantea utilizar liposomas y micro-nanopartículas por secado por atomización, como vehículos y evaluar su estabilidad, absorción y bioaccesibilidad. Por lo que si los péptidos bioactivos encapsulados son más eficientes en atravesar la barrera intestinal y resistir las condiciones del tracto digestivo estaremos frente a una alternativa innovadora de revalorización del suero lácteo, como ingrediente en la formulación de alimentos funcionales con grandes beneficios para la salud.

10 horas semanales

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

Investigación

Coordinador o Responsable

En Marcha

Alumnos encargados en el proyecto:

Maestría/Magister prof:1

Financiación:

Dirección de Innovación, Ciencia y Tecnología, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: Claudia Alejandra MEDRANO FERNANDEZ

Palabras clave: péptidos bioactivos subproductos de la industria

Áreas de conocimiento:

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

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Alimentos Funcionales / péptidos bioactivos

Desarrollo de ingredientes funcionales con efecto sobre la prevención de enfermedades crónicas no transmisibles a partir de subproductos de la industria. (04/2017 - a la fecha)

Actualmente el aumento de los residuos de la producción agroindustrial de alimentos es un tema de preocupación en todo el mundo. En Europa se están iniciando políticas promoviendo la prevención de residuos en todas las etapas de la vida (CE, 2012), teniendo como base los conceptos de simbiosis industrial y economía circular, donde los residuos se utilizan como materia prima para nuevos productos y aplicaciones. La gran cantidad de residuos producidos por la industria de los alimentos (RPIA), además de ser una gran pérdida de compuestos bioactivos, también plantea serios problemas de gestión, tanto desde el punto de vista económico como ambiental. La producción de frutos cítricos a nivel nacional asciende a unas 287 mil toneladas anuales, de las cuales un 28% es destinado a la industria, predominando las naranjas (52%) y las mandarinas (36%) (MGAP-DIEA, 2015). El sector exportador está conformado por cinco empresas que producen jugos concentrados, aceites esenciales y una de ellas, base para pectina y pellets para alimentación animal (Arocena, 2007; Olivero, 2011). Actualmente el descarte de residuos industriales de la producción de jugos, principalmente cáscaras y orujos constituye un problema y un desafío para la industria citrícola, ya que es un residuo con alta humedad, que fermenta fácilmente y de alta carga biológica y tradicionalmente han sido removidos del proceso de producción como materiales indeseables. Una de las enfermedades crónicas de alta incidencia en el Uruguay es la diabetes. La diabetes mellitus tipo II o no insulino-dependiente supone el 80-90% de los casos de diabetes. Produce trastornos metabólicos caracterizados por una elevación inapropiada de la glucosa en sangre (hiperglucemia), que da lugar a complicaciones crónicas como cataratas, retinopatías, neuropatías (Münch et al., 2012), aterosclerosis, nefropatías y mala cicatrización. Existen trabajos en los que se muestra el efecto de ciertos alimentos como frutas y plantas que actúan en la prevención de las complicaciones asociadas a la diabetes tipo II, (Arulselvan et al., 2014; Banihani et al., 2013; Ghosh Tarafdar et al., 2015; Gugliucci et al., 2009; Martineau et al., 2006; Wang et al., 2011). Este efecto podría estar dada por la presencia de compuestos fenólicos presente en ciertas frutas que tienen la capacidad de inhibir la formación de productos finales de la glicación avanzada AGEs que contribuyen al incremento del estrés oxidativo e inflamación vinculados recientemente a la epidemia de diabetes y enfermedades cardiovasculares (Uribarri et al., 2015, Wang et al., 2011). Si bien es sabido que una dieta saludable contribuye a prevenir la incidencia de diabetes tipo II, son escasos a nivel nacional

los productos alimentarios cuyo consumo se recomienda para disminuir el riesgo de contraer dicha enfermedad. El proyecto pretende obtener un extracto bioactivo, revalorizando un subproducto de la industria cítrica, que inhibe el proceso de oxidación y glicación relacionados con el desarrollo de patologías asociadas a la edad, libre o encapsulado, como potencial ingrediente en la formulación de nuevas opciones alimentarias.

10 horas semanales

Depto Cytal , Laboratorio de bioactividad y nanotecnología de Alimentos. Area Química de Desarrollo

Coordinador o Responsable

En Marcha

Alumnos encargados en el proyecto:

Doctorado:1

Financiación:

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

Equipo: A. GAMBARO , A. FERNANDEZ , MD DEL CASTILLO , E. DELLACASA , C. ABIRACHED

Palabras clave: diabetes residuos agroindustriales industria cítrica

Areas de conocimiento:

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

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

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

Desarrollo de paté a partir de hongos (*Pleurotus ostreatus*) como aperitivo saludable (03/2018 - a la fecha)

La correcta nutrición es uno de los pilares de la salud y el desarrollo, permite reforzar el sistema inmunitario, contraer menos enfermedades y gozar de una mejor salud. La gente sana es más fuerte, más productiva y está en mejores condiciones de desarrollar al máximo su potencial. Se puede llevar una dieta sana mediante varios alimentos ya sean de origen vegetal o animal, lo más importante es que sea una dieta equilibrada. Esto junto al ejercicio, es una forma de reducir los riesgos para la salud asociados a la obesidad o la hipertensión entre otras enfermedades. Los problemas surgen cuando no se lleva dieta equilibrada o se presentan enfermedades de origen genético. Los hongos que se han recolectado, cultivado y utilizado durante cientos de años se están evaluando como recursos comestibles y medicinales. Recientemente se han vuelto atractivos para muchos investigadores debido a diversos compuestos bioactivos que contienen. Hoy en día se distinguen como recursos naturales de agentes inmunomoduladores y anticancerígenos (Jeff et al. 2013). *Pleurotus ostreatus* es el tercer hongo comestible más producido en todo el mundo, debido a su capacidad para colonizar y degradar una gran variedad de sustratos lignocelulósicos. Los hongos del género *Pleurotus* han atraído el interés de la comunidad científica debido a sus propiedades medicinales tales como la modulación del sistema inmune, la actividad hipoglucémica y antitrombótica, la capacidad de bajar la presión sanguínea y la concentración de colesterol en la sangre, así como presentar actividades antiinflamatorio, antimicrobiano y antitumoral. (Facchini et al. 2014) Por lo que plantear la utilización de los hongos *Pleurotus ostreatus* como base para la formulación de un paté, brindaría una alternativa baja en grasas y natural para ser utilizada en aperitivos en lugar del paté tradicional. Además, como ya se mencionó, el hongo utilizado es conocido por sus beneficios en la salud. Dado los inconvenientes que presenta la empresa de la contraparte en el desarrollo del producto se plantea como estrategia la evaluación de los parámetros que inciden en la degradación química del producto, utilizando conservantes naturales obtenidos de extractos de plantas aromáticas. La acción conservante de estas plantas se debe a sus propiedades antioxidantes, fungicidas, bacteriostáticas y germicidas, que evitan la descomposición de los alimentos y bebidas por levaduras, hongos, y bacterias en colaboración con el oxígeno, el calor, la luz, y las trazas de metales. Las propiedades antioxidantes se deben a los ácidos fenólicos, componentes no volátiles, que perduran en la planta destilada y a los fenoles de sus aceites esenciales. La contraparte es una pequeña empresa radicada en el interior del país dedicada a la conserva de alimentos que quiere desarrollar alimentos saludables utilizando materias primas novedosas. Debido al bajo acceso a la investigación y al conocimiento se le hace especialmente difícil enfrentar el problema que implica el desarrollo de un nuevo producto natural con la vida útil necesaria para una correcta distribución. Se prevé la obtención de resultados que permitan establecer las condiciones más adecuadas para la elaboración de aperitivos saludables con la utilización de conservantes naturales. Lo que generaría mejoras económicas para la empresa, al obtener un producto con un alto valor agregado. Desde el punto de vista social esta investigación contribuirá a la ampliación de alternativas de prevención de enfermedades prevalentes a través del uso de ingredientes funcionales en alimentos, incidiendo directamente en los costos de salud.

10 horas semanales

Facultad de Química Universidad de la Republica , Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos / Laboratorio de Bioactividad y Nanotecnología de Alimentos

Investigación

Integrante del Equipo

En Marcha

Alumnos encargados en el proyecto:

Pregrado:1

Maestría/Magister:1

Financiación:

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

Equipo: Claudia Alejandra MEDRANO FERNANDEZ , A. Rodriguez , Nadia SEGURA HERRERA (Responsable) , Adriana GÁMBARO GARCÍA , J. Baez , V. Maldonado

Palabras clave: Alimentos Funcionales hongo Pleurotus ostreatus pate funcional

Areas de conocimiento:

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

Compuestos bioactivos recientemente desarrollados en la prevención de enfermedades crónicas no transmisibles incorporados en alimentos lácteos funcionales de alto consumo (12/2018 - a la fecha)

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

Facultad de Química Universidad de la Republica , Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos / Laboratorio de Bioactividad y Nanotecnología de Alimentos

Coordinador o Responsable

En Marcha

Alumnos encargados en el proyecto:

Pregrado:3

Maestría/Magister:1

Financiación:

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

Equipo: Claudia Alejandra MEDRANO FERNANDEZ (Responsable) , Tomás LÓPEZ PEDEMONTE , A Fernandez , R. Glisoni , V. tironi , J. Baez , Cecilia ABIRACHED ALONZO

Palabras clave: Alimentos funcionales Peptidos bioactivos subproductos de la industria

Areas de conocimiento:

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

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

Las Enfermedades Crónicas No Trasmisibles (ECNT) son la principal causa de enfermedad y muerte en el Uruguay, son responsables del 60 % de todas las defunciones y 62% de las defunciones entre los 30 y 69 años (mortalidad precoz). Un alto porcentaje de estas afecciones se puede prevenir o enlentecer su evolución a través de intervenciones de promoción de la salud, así como de prevención y/o tratamiento oportuno de las mismas (MSP, 2003). Una de las estrategias a seguir es la incorporación en la dieta de ingredientes con actividades biológicas que contribuyan a preservar y mantener la salud y el bienestar general. Los péptidos bioactivos son secuencias encriptadas en proteínas de distinto origen, generalmente inactivos, que luego de su liberación mediante fermentación, hidrólisis catalizada por proteasas (in vitro) o durante la digestión gastrointestinal (in vivo), pueden ser capaces de ejercer una o más actividades biológicas, dependiendo de sus características fisicoquímicas y estructurales. Los péptidos bioactivos constituyen actualmente una alternativa válida para reducir el riesgo de contraer ECNT; diversos estudios in vitro, in vivo y ex vivo han demostrado que péptidos de origen animal y vegetal exhiben diferentes propiedades fisiológicas, tales como antihipertensiva, antioxidante, hipocolesterolémica, antiproliferativa, inmunomoduladora, entre otras. En función de lo mencionado anteriormente, el objetivo de esta propuesta es la explotación de datos disponibles, del grupo de investigación de este proyecto, obtenidos a partir de resultados experimentales de estudios in vitro e in vivo, utilizarlos para el diseño de sistemas predictivos de obtención de péptidos bioactivos mediante el empleo de herramientas in silico. Esta combinación de herramientas in silico y el enfoque clásico de laboratorio, proporcionará información que permitirá seleccionar las mejores fuentes proteicas que contienen el o los péptidos de interés, qué enzimas podrían ser más eficientes para la obtención de dichos péptidos, o si un péptido podría mostrar una determinada actividad. A su vez estos ensayos de modelación y predicción in silico pueden ser utilizados para simular interacciones entre péptidos bioactivos con enzimas, transportadores, receptores relacionados con mecanismos de acción específicos y expresión experimental de genes relacionados con enfermedades crónicas

10 horas semanales

Facultad de Química Universidad de la Republica , Cytal/DEtema

Investigación

Integrante del Equipo

En Marcha

Alumnos encargados en el proyecto:

Pregrado:1

Maestría/Magister:1

Doctorado:1

Financiación:

Agencia Nacional de Investigación e Innovación, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: Claudia Alejandra MEDRANO FERNANDEZ , M Paulino (Responsable) , A. FERNANDEZ , J Baez , Agustina IRAZUSTA SILVESTRI

Palabras clave: bioactivos estudios in silico peptidos

Areas de conocimiento:

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

Valorización de subproductos de la industria agroalimentaria estrategia para lograr una agricultura y salud sostenible (07/2016 - 11/2018)

identificar compuestos con potencial para reducir el riesgo de diabetes (antioxidantes e inhibidores de alfa-glucosidasa y formación de AGEs) presentes en los subproductos de matrices alimentarias de elevada producción, cuyo vertido causa problemas medioambientales en países de Iberoamérica, pudiendo contribuir a lograr una agricultura más sostenible y competitiva, y al desarrollo de alimentos para la prevención de diabetes tipo II.

5 horas semanales

Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos , Laboratorio de bioactividad y nanotecnología de Alimentos. Area Química de

Investigación

Coordinador o Responsable

Concluido

Alumnos encargados en el proyecto:

Doctorado:1

Financiación:

Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC), España, Beca

Equipo: Claudia Alejandra MEDRANO FERNANDEZ , MD del Castillo (Responsable) , Adriana Maite FERNÁNDEZ FERNÁNDEZ

Áreas de conocimiento:

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

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

La presente acción de cooperación universitaria y científica entre centros de investigación pública del CSIC, España y universidades, pública (Udelar) y privada (Universidad Católica), de Uruguay tiene como objetivo fundamental contribuir al fortalecimiento en materia de investigación y formación de posgrado de los centros del país socio. Para lograr estos hitos se desarrollarán actividades conjuntas y de transferencia de conocimientos y tecnología, que permitan mejorar las capacidades institucionales del país socio. El fortalecimiento científico e institucional se llevará a cabo siguiendo un esquema de triangulación interna (A2). La propuesta aborda las áreas temáticas prioritarias para la cooperación española: Educación (11420), Educación postsecundaria (11430), salud básica (12240), investigación y desarrollo tecnológico (32182) y protección general al medio ambiente (410). En el marco de esta acción se diseñarán y llevarán a la práctica nuevos cursos de formación de posgrado basándonos en la experiencia europea; así mismo, se realizarán varias tesis doctorales con codirección por parte de doctores de ambos países; se desarrollarán investigaciones conjuntas. Las investigaciones a realizar contribuirán además a la sostenibilidad ambiental. Se pretende impulsar la producción de ingredientes y alimentos funcionales mediante el reciclaje de sub-productos de la industria agroalimentaria. Esta industria ha demostrado ser rentable y de interés en el mundo desarrollado. El vertido de sub-productos agroalimentarios causa problemas medio ambientales y necesita para su gestión de recursos económicos. Por tanto, su reciclaje les aporta un alto valor añadido. Las materias primas objeto de estudio son sub-productos de origen vegetal y principalmente, cereales de alto consumo en el país socio como es el arroz. Se obtendrán a partir de ellos extractos bioactivos empleando técnicas de extracción respetuosas con el medio ambiente y se evaluará su aplicación en alimentos y suplementos principalmente dirigidos a la prevención de patologías relacionadas con la edad.

10 horas semanales

Investigación

Coordinador o Responsable

En Marcha

Alumnos encargados en el proyecto:

Pregrado:1

Doctorado:1

Financiación:

Institución del exterior, Cooperación

Equipo: L. PANIZZOLO , C. ABIRACHED , K. LATORRE , S. COZZANO , MD. DEL CASTILLO (Responsable) , A. HERNANDEZ , M. HERRERO , E. IBAÑEZ , C. MOLINA , F. MORALES

Palabras clave: alimentos funcionales desechos agroindustriales

Áreas de conocimiento:

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

Alimentos funcionales. Aplicaciones

Introducción de la tecnología de homogenización por altas presiones para el procesamiento de lácteos funcionales en Uruguay: leche fluida entera reducida en colesterol (10/2010 - 10/2012)

Este proyecto tiene por objetivo general desarrollar leche entera fluida reducida en colesterol y un producto derivado de la misma para ampliar el espectro de productos lácteos saludables?

producidos en el país. Se pretende además incorporar la tecnología de homogenización por altas presiones en Uruguay, tecnología emergente a nivel mundial para el procesamiento de alimentos.

Los objetivos específicos son: 1: Desarrollo de leche fluida entera reducida en colesterol, aplicando la tecnología de homogenización por altas presiones y remoción química utilizando β -ciclodextrina como agente complejante; 2: Desarrollo de un queso reducido en colesterol a partir de la leche fluida obtenida; 3: Instalación de la tecnología de homogenización por altas presiones en el Uruguay. Para ello se trabajará de manera conjunta entre la Facultad de Química de la Universidad de la República y el Laboratorio Tecnológico del Uruguay y se contará con el apoyo técnico de la Universidad Autónoma de Barcelona y la Universidad de Tennessee. Para ello se ha dividido el proyecto en 4 paquetes de trabajo que comprenden: 1-Implantación de la tecnología UHPH; 2-Estudio de la reducción de colesterol en leche fluida; 3-Obtención de derivados lácteos reducidos en colesterol; 4- Difusión del proyecto. Los resultados esperados más relevantes son: remoción de colesterol en leche superior a un 90% obteniendo leche fluida con características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales aceptables; elaboración de dos tipos de quesos reducidos en colesterol (Gouda y Colonia); implantación de la tecnología UHPH dentro de las capacidades nacionales para futura transferencia a la industria láctea del país.

5 horas semanales

Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos , Laboratorio de bioactividad y nanotecnología. Area Química de Alimentos

Desarrollo

Integrante del Equipo

Concluido

Alumnos encargados en el proyecto:

Doctorado:1

Equipo: T. LOPEZ (Responsable) , P LEMA , D. ESCOBAR (Responsable)

Palabras clave: lacteos altas presiones

Areas de conocimiento:

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

Desarrollo de nanovehículos como sistemas inteligentes de entrega de compuestos bioactivos para ser incorporados en alimentos funcionales de la industria láctea (04/2009 - 04/2011)

Debido a su tamaño sub-celular/sub-micro las nanopartículas son capaces de transportar compuestos bioactivos y atravesar barreras mucosas. Sin embargo su uso como sistemas de entrega de compuestos activos en la industria alimentaria es limitado. En este proyecto se desarrollará la producción de nanovehículos alimentarios inspirados en nanopartículas farmacéuticas sustituyendo los polímeros y tensoactivos farmacéuticos por lípidos, proteínas de suero lácteo y/o procesos tecnológicos de uso alimentario. La generación de liposomas, nanopartículas y nanoemulsiones para incorporar los a matrices alimentarias y mejorar la absorción de moléculas bioactivas, es el objetivo fundamental de este proyecto. Diferentes estrategias serán ensayadas: aproximaciones bottom-up (ensamblaje modificando propiedades fisicoquímicas como el pH, fuerza iónica, temperatura, etc.) y top-down (reducción del tamaño mediante procesos físicos). Para el enfoque top-down se ha seleccionado la aplicación de ultra alta presión de homogeneización (UHPH). Esta tecnología permitirá ensayar la adhesión o encapsulación de principios activos seleccionados a las proteínas lácteas. La aproximación « top-down » será también prevista para la preparación de emulsiones. La UHPH permitirá generar nano-gotas que puedan vehicular los principios activos seleccionados. A continuación se caracterizarán los vehículos generados para las condiciones de operación elegidas (concentraciones relativas de cada uno de los sistemas, pH, condiciones de presurización dinámica: nivel de presión, temperatura). Será necesario evaluar la cantidad de compuesto bioactivo retenido así como el comportamiento de las proteínas lácteas en la interfase aceite-agua. Finalmente se estudiará la viabilidad de su uso dentro de sistemas o matrices lácteas. Se efectuarán ensayos de análisis sensorial y caracterización reológica.

5 horas semanales

Departamento de Alimentos, Facultad de Química

Desarrollo

Integrante del Equipo

En Marcha

Financiación:

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

Equipo: L. PANIZZOLO , T. LOPEZ (Responsable) , P CABRAL , P LEMA , A. MOMBRU , H. PARDO , R. FACCIO

Palabras clave: nanovehiculos proteinas lacteas compuestos bioactivos

Areas de conocimiento:

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

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

2 horas semanales

Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Desarrollo

En Marcha

Financiación:

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

Equipo: L. PANIZZOLO (Responsable) , C. ABIRACHED , L. MALDONADO

Palabras clave: propiedades funcionales proteinas salvado de arroz

Areas de conocimiento:

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

ESTUDIO DEL AUMENTO DE LA ESTABILIDAD Y PROPIEDADES FUNCIONALES DE LECHE DE ARROZ MEDIANTE LA APLICACIÓN DE ULTRA ALTA PRESIÓN DE HOMOGENEIZACIÓN (04/2009 - 03/2011)

2 horas semanales
Universidad de la Republica , Facultad de Quimica
Desarrollo
En Marcha
Equipo: T. LOPEZ (Responsable)

Aislamiento y estudio de las propiedades funcionales de las fracciones 11S y 7S de proteínas de semilla de soja. (11/2007 - 04/2009)

20 horas semanales
Facultad de Quimica Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos , Quimica de Alimetos
Desarrollo
Coordinador o Responsable
Concluido
Equipo: L. PANIZZOLO , C. ABIRACHED
Palabras clave: propiedades funcionales proteina de soja
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Quimica de Alimentos

titulado Estudio de las propiedades espumantes de las fracciones α -lactoglobulina y α -lactoalbumina del lactosuero (02/2007 - 02/2008)

5 horas semanales
Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos , Quimica de Alimentos
Desarrollo
Coordinador o Responsable
Concluido
Equipo: AC. ARAUJO

Obtención de proteínas lácteas glicosiladas y evaluación de las modificaciones en las propiedades funcionales de las mismas, (12/2005 - 12/2007)

20 horas semanales
Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos , Quimica de Alimentos
Integrante del Equipo
Concluido
Equipo: L. PANIZZOLO (Responsable) , C. ABIRACHED
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Quimica de Alimentos

Modificación de propiedades funcionales de proteínas de soja por hidrólisis enzimática. (10/2002 - 09/2004)

20 horas semanales
Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos , Quimica de Alimentos
Integrante del Equipo
Concluido
Financiación:
Comisión Sectorial de Investigación Científica - UDeLaR, Uruguay, Apoyo financiero
Equipo: L. PANIZZOLO (Responsable)

DOCENCIA

Doctorado en Química (UDELAR-PEDECIBA) (03/2014 - a la fecha)

Doctorado
Organizador/Coordinador
Asignaturas:

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

Áreas de conocimiento:

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

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

Grado

Responsable

Asignaturas:

Análisis de Alimentos, 8 horas, Teórico-Práctico

Áreas de conocimiento:

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

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

Ingeniería de Alimentos (07/2001 - 12/2009)

Grado

Asistente

Asignaturas:

Análisis de Alimentos, 5 horas, Teórico-Práctico

Química de Alimentos, 4 horas, Teórico

Laboratorio de Química de Alimentos, 4 horas, Práctico

Bromatología y Nutrición, 3 horas, Teórico

Áreas de conocimiento:

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

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

EXTENSIÓN

(10/2016 - 10/2016)

Instituto de Perfeccionamiento y Estudios Superiores (IPES). Consejo de For

3 horas

Áreas de conocimiento:

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

(05/2016 - 05/2016)

Semana de la ciencia y tecnología Escuela N°116 República Argentina, Ta

2 horas

Áreas de conocimiento:

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

(10/2015 - 10/2015)

Instituto de Perfeccionamiento y Estudios Superiores (IPES). Consejo de For

3 horas

Áreas de conocimiento:

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

(02/2014 - 03/2014)

Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos

10 horas

(09/2009 - 09/2012)

Instituto Juan XXIII

3 horas

(09/2009 - 09/2011)

Instituto Crandon., Departamento de Educación Secundaria

1 horas

CAPACITACIÓN/ENTRENAMIENTOS DICTADOS

Facultad de Química, Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos / Laboratorio de Bioactividad y Nanotecnología de Alimentos (07/2012 - a la fecha)

Formación y entrenamiento de estudiantes de doctorado y maestría
10 horas semanales

Formación de RRHH en el área de Alimentos funcionales
10 horas semanales

Áreas de conocimiento:

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

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

SERVICIO TÉCNICO ESPECIALIZADO

Responsable los asesoramientos técnicos que realiza el Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos en el área de análisis químicos (03/2009 - a la fecha)

Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Laboratorio de bioactividad y nanotecnología de Alimentos. Área Química de

2 horas semanales

Áreas de conocimiento:

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

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

(03/2001 - 03/2009)

Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos

2 horas semanales

PASANTÍAS

(10/2012 - 11/2012)

Consejo Superior de investigaciones científicas, Instituto de investigación en ciencias de alimentación

40 horas semanales

Áreas de conocimiento:

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

(09/2011 - 10/2011)

Université Montpellier. Montpellier. France, Equipe de biochimie et Technologie alimentaire

40 horas semanales

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Tecnologías emergentes- nanotecnología

(06/2010 - 06/2010)

Consejo Superior de investigaciones científicas, Instituto de investigación en ciencias de alimentación

40 horas semanales

Áreas de conocimiento:

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

(12/2004 - 12/2008)

Centro de Investigación y desarrollo en criotecnología de alimentos

40 horas semanales

Áreas de conocimiento:

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

GESTIÓN ACADÉMICA

Miembro de la comisión de Reválidas (10/2014 - a la fecha)

Facultad de Química, Comisión asesora de Facultad de Química
Participación en consejos y comisiones

miembro de la comisión de Revalidas de Ingeniería de Alimentos (07/2016 - a la fecha)

Carrera de Ingeniería de Alimentos

Gestión de la Enseñanza

Áreas de conocimiento:

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

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

Representante por el Departamento Cytal de la comisión que entenderá sobre "Pautas para la evaluación de los Departamentos Docentes de Facultad de Química - UdeLaR". (02/2018 - a la fecha)

Facultad de Química Participación en consejos y comisiones , 2 horas semanales

Participación del Claustro de Facultad de Química (06/2010 - 12/2012)

Universidad de la República

Participación en cogobierno

Representante por del Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos al grupo 1 Elaboración de Prueba Evaluator mitad de carrera plan 2000 (07/2008 - 07/2009)

Universidad de la República, Facultad de Química

Participación en consejos y comisiones

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

Asociación de Ingenieros Alimentarios del Uruguay

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

Otro (07/2007 - a la fecha)

Desde su creación he sido Presidenta, vice pr ,4 horas semanales

ACTIVIDADES

DIRECCIÓN Y ADMINISTRACIÓN

Vice-presidente AIALU (12/2014 - 11/2016)

4 horas semanales

(12/2008 - 12/2010)

4 horas semanales

(10/2007 - 12/2008)

4 horas semanales

EXTENSIÓN

(07/2007 - a la fecha)

AIALU

2 horas

GESTIÓN ACADÉMICA

Presidente de la Comisión directiva de la AIALU (12/2010 - 12/2014)

Participación en consejos y comisiones

Áreas de conocimiento:

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

Secretaria de la comisión directiva (08/2009 - 12/2010)

Participación en consejos y comisiones

Áreas de conocimiento:

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

vocal de la comisión directiva (08/2007 - 07/2009)

Participación en consejos y comisiones

Áreas de conocimiento:

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

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

SECTOR ENSEÑANZA TÉCNICO-PROFESIONAL/SECUNDARIA/PÚBLICO - ADMINISTRACIÓN NACIONAL DE EDUCACIÓN PÚBLICA - URUGUAY

Universidad del Trabajo del Uruguay

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

Funcionario/Empleado (03/2005 - 07/2010)

Docente ,4 horas semanales

ACTIVIDADES

DOCENCIA

Tecnólogo Químico (03/2005 - a la fecha)

Técnico nivel superior

Responsable

Asignaturas:

Métodos de análisis para la industria alimentaria, 4 horas, Teórico-Práctico

Áreas de conocimiento:

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

CARGA HORARIA

Carga horaria de docencia: 12 horas

Carga horaria de investigación: 20 horas

Carga horaria de formación RRHH: 9 horas

Carga horaria de extensión: 3 horas

Carga horaria de gestión: 6 horas

Producción científica/tecnológica

Ingeniera Alimentaria Universidad de la República, Montevideo, Uruguay (2002); Doctora en Química Facultad de Química Universidad de la República (2009) Con la tesis titulada Obtención de proteínas lácteas glicosiladas y evaluación de las modificaciones en las propiedades funcionales de las mismas

En los últimos años el interés, tanto de la comunidad científica como de la industria alimentaria se ha centrado en el estudio del papel de los componentes nutritivos y no nutritivos del alimento en la prevención de ciertas enfermedades crónicas, de carácter degenerativo, como las enfermedades cardiovasculares, el cáncer, la diabetes, la obesidad entre otras, las cuales son la principal causa de muerte en nuestro país y el mundo. Este interés ha conducido al nacimiento de los llamados

alimentos funcionales, capaces de ejercer efectos beneficiosos sobre el organismo, adicionales al efecto meramente nutritivo.

La producción de nuevos productos alimenticios requiere de nuevos ingredientes con propiedades funcionales y biológicas específicas.

Por lo que la línea de investigación en la cual me desempeño se centra en los alimentos funcionales principalmente en obtención de compuestos bioactivos a partir de alimentos de origen vegetal como (soja, arroz, cítricos, arándanos, hierbas de uso tradicional en nuestro país (*Mentha x piperita* L., *Baccharis trimera* Less., *Peumus boldus* Mol.) y de origen animal principalmente centrándonos en el aprovechamiento de subproducto de la industria láctea como es el lactosuero. Una vez obtenidos estos compuestos bioactivos realizamos su caracterización química y evaluamos su bioactividad (antioxidante, antihipertensivo, antitumoral, antiinflamatorio y antiglicantes) así como su biodisponibilidad y bioaccesibilidad mediante estudios in vitro e in vivo sumando este año estudios in silico, para lo cual trabajamos en colaboración con investigadores del Departamento Cytal, Detema de Facultad de Química así como docentes de Facultad de Ciencias y el Instituto Pasteur de Montevideo. Además se han establecido vínculos con colegas de reconocida trayectoria internacional con los cuales hemos conseguido proyectos en común y publicaciones como lo es con la Dra. María Cristina Añón (Universidad de la Plata, Argentina), la Dra. María Dolores del Castillo, el Dr. Alejandro Cifuentes y Elena Ibañez (CSIC-España). El Dr. Alejandro Gugliucci (Universidad de Touro, EEUU), Ileana Gonzalez (UCatolica, Chile) A su vez dependiendo las características de los compuestos bioactivos y su posible interacción en el alimento o pérdida de actividad trabajamos con técnicas de micro y nano encapsulación como herramienta para la aplicación en el desarrollo de alimentos funcionales. Terminando con formulaciones de distintos alimentos como lácteos o cereales.

Como responsable del Laboratorio de bioactividad y nanotecnología de alimentos he logrado consolidar el grupo llevando adelante una intensa actividad docente siendo responsable de cursos de grado y post-gradó.

Además de trabajar en la formación de RRHH dirigiendo alumnos de post-gradó (maestrías y doctorados) y grado en trabajos de final de carrera, y becas de iniciación a la investigación. Además de contar con varios proyectos y publicaciones recientes lo cual han demostrado que los alimentos funcionales podrían ser una alternativa viable y están llamados a equilibrar el sistema influyendo positivamente en la prevención de las enfermedades crónicas no transmisibles las cuales crecen su incidencia en la

población aumentando los costos de Salud. Por lo que es necesario continuar trabajando en esta área.

Producción bibliográfica

ARTÍCULOS PUBLICADOS

ARBITRADOS

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

A.Fernandez, A. Iriondo, E. Dellacassa, A. MEDRANO, MD del Castillo

European Food Research and Technology (E), p.:1 - 13, 2019

Medio de divulgación: Internet

ISSN: 14382385

DOI: [10.1007/s00217-019-03252-w](https://doi.org/10.1007/s00217-019-03252-w)

Scopus'

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

ABIRACHED, C., A. MEDRANO, Luis Panizzolo, MCAñón

Journal of the American Chemical Society (E), v.: 11 1 1, p.:1 - 11, 2018

Palabras clave: emulsion soy

Áreas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

Lugar de publicación: EEUU

ISSN: 15205126

DOI: [DOI 10.1002/aocs.12003](https://doi.org/10.1002/aocs.12003)

www.aocs.org/stay.../journal-of-the-american-oil-chemists-society

Scopus'

Bioaccessibility and Cell Metabolic Activity Studies of Antioxidant Low Molecular Weight Peptides Obtained by Ultrafiltration of β -Lactalbumin Enzymatic Hydrolysates (Completo, 2018)

A. Fernández , E. Dumay , T. López , A. MEDRANO

Food and Nutrition Science, v.: 9 2018

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Internet

ISSN: 2157944X

The potential use of *Mentha x piperita* L., *Peumus boldus* Mol. and *Baccharis trimera* Iless. extracts as functional food ingredients (Completo, 2018)

A. Irazusta , L. Panizzolo , R. Cacavello , A. Gugliucci , A. MEDRANO

International Journal of Food and Nutrition Research, 2018

Palabras clave: Antioxidant Advanced glycation *Mentha x piperita* L. *Peumus boldus* Mol. *Baccharis trimera* Iless.

Areas de conocimiento:

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

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

Medio de divulgación: Internet

Lugar de publicación: eSciPub Journals Home

ISSN: 25728784

DOI: [10.28933/ijfnr-2018-09-1001](https://doi.org/10.28933/ijfnr-2018-09-1001)

<http://escipub.com/international-journal-of-food-and-nutrition-research/>

Evaluation of antioxidant, antiglycant and ACE-inhibitory activity in enzymatic hydrolysates of α -lactalbumin (Completo, 2017)

A. FERNANDEZ , T. LOPEZ , A. MEDRANO

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

Palabras clave: ACE Inhibition antiglycant Whey Protein

Areas de conocimiento:

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

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

Medio de divulgación: Internet

ISSN: 2157944X

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

Dietary Advanced Glycation End Products and Their Role in Health and Disease (Completo, 2015)

URRIBARI , DEL CASTILLO , DE LA MAZA , FILIP , A GUGLIUCCI , C LUEVANO-CONTRERAS , M

MACÍAS , D MARKOWICZ , A. MEDRANO , T MENINI , M PORTERO , M E GARAY

Advances in Nutrition , v.: 6 4 , p.:461 - 473, 2015

Palabras clave: nutrición estress oxidativo RAGE

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

Lugar de publicación: EEUU

ISSN: 21565376

DOI: [10.3945](https://doi.org/10.3945)

Scopus

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

C. ABIRACHED , A. MEDRANO , AÑON MC , L. PANIZZOLO

Journal of Food Science and Engineering , v.: 5 1 , 2015

Palabras clave: Foam funcional

Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / alimentos funcionales
Medio de divulgación: Papel
ISSN: 21595828

A Novel Method to Radiolabel Stealth Liposome through 1,2- dimyristoyl-sn-glycero-3-phosphoethanolamine-N-DTPA with 99mTc and Biological Evaluation (Completo, 2013)

M CABRERA, A. MEDRANO, N LECOT, M FERNANDEZ, M MORENO, J CHABALGOITY, J GAMBINI, O ALONSO, H BALTER, P CABRAL
Journal of Analytical Oncology, v.: 2 1, p.:1 - 9, 2013
Palabras clave: Liposome diagnostic oncology nanomedicine
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Nanotecnología / Nano-procesamiento / liposomas
Medio de divulgación: Papel
ISSN: 19277210
DOI: [10.6000/1927-7229.2013.02.01.1](https://doi.org/10.6000/1927-7229.2013.02.01.1)

The effect of glycation on emulsion properties of beta-lactoglobulin (Completo, 2012) Trabajo relevante

A. MEDRANO, C. ABIRACHED, P. MOYNA, L. PANIZZOLO, AÑÓN MC
Food science and technology international, v.: 45 2, p.:253 - 260, 2012
Palabras clave: emulsiones b-Lactoglobulina Glicosilación
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Propiedades funcionales
Medio de divulgación: Papel
Lugar de publicación: Suiza
ISSN: 10820132

Scopus® WEB OF SCIENCE™ [latindex](#)

Relationship of average hydrophobicity, water/air interface surface rheological properties and foaming properties of whey and soy proteins (Completo, 2012)

A. MEDRANO, C. ABIRACHED, C. ARAUJO, P. MOYNA, AÑÓN MC, L. PANIZZOLO
Food science and technology international, v.: 18 2, p.:187 - 193, 2012
Palabras clave: soy milk whey
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Propiedades funcionales
Medio de divulgación: Papel
Lugar de publicación: Elsevier
ISSN: 10820132

Scopus® WEB OF SCIENCE™ [latindex](#)

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

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

Encapsulación de quercetina en nano y micro emulsiones alimenticias (Completo, 2011)

M.P. XAVIER, T. LOPEZ, A. MEDRANO
INNOTEC, v.: 6 p.:32 2011
Palabras clave: nanoemulsiones

Áreas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 16883691

[latindex](#)

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

L. MALDONADO , K. LATORRE , P. ROCHA , A. MEDRANO , C. ABIRACHED , L. PANIZZOLO
INNOTEC, v.: 6 2011

Palabras clave: emulsiones

Áreas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 16883691

[latindex](#)

Estabilidad de espumas formuladas con proteínas de soja tratadas a pH ácido (Completo, 2011)

C. ABIRACHED , A. MEDRANO , L. PANIZZOLO , P. MOYNA , AÑÓN MC
INNOTEC, v.: 6 2011

Palabras clave: espumas

Áreas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 16883691

[latindex](#)

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

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

Palabras clave: proteínas de soja

Áreas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

Lugar de publicación: Uruguay

ISSN: 16883691

En revision

[latindex](#)

Effect of calcium salts and surfactant concentration on the stability of water-in-oil (w/o) emulsions prepared with polyglycerol polyricinolate (Completo, 2010) Trabajo relevante

A. MARQUEZ , A. MEDRANO , L. PANIZZOLO , J WAGNER

Journal of Colloid and Interface Science, v.: 341 p.:101 - 108, 2010

Palabras clave: PGPR w/o emulsions

Áreas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

Lugar de publicación: U.S.A.

ISSN: 00219797

DOI: [10.1016](https://doi.org/10.1016)

Scopus® WEB OF SCIENCE™

THE EFFECT OF GLYCOSYLATION ON FOAM AND STRUCTURAL PROPERTIES OF α -LACTOGLOBULIN (Completo, 2009)

A. MEDRANO , A. MEDRANO , C. ABIRACHED , L. PANIZZOLO , C. AÑÓN , P. MOYNA

Food Chemistry, v.: 113 1 , p.:127 - 133, 2009

Palabras clave: α -lactoglobulin Glycation foams

Áreas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Internet

ISSN: 03088146

<http://dx.doi.org/10.1016/j.foodchem.2008.07.036>

Scopus® WEB OF SCIENCE™

NO ARBITRADOS

Obtención de péptidos antioxidantes de glicinina de soja (Completo, 2011)

A. MEDRANO , MD. DEL CASTILLO

INNOTEC, v.: 6 2011

Palabras clave: alimentos funcionales

Áreas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 16883691

LIBROS

Food wastes and by-products: nutraceutical & health potential. (Libro publicado Texto integral , 2019)

A. FERNANDEZ , DELLACASSA, E , A. MEDRANO , MD. del Castillo

Edición: ,

Editorial: Wiley-Blackwell, Estados Unidos

Tipo de publicación: Investigación

Referado

En prensa

Escrito por invitación

Palabras clave: Alimentos Salud Subproductos de la industria Enfermedades crónicas no transmisibles

Medio de divulgación: Internet

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

Encyclopedia of Food Security and Sustainability (Libro publicado Texto integral , 2018)

S. Cozzano , A.Fernández , MD del Castillo , A. MEDRANO

Edición: 1st Edition,

Editorial: Elsevier, EEUU

Tipo de publicación: Investigación

Referado

En prensa

Escrito por invitación

Palabras clave: Phytochemicals Rice Bran Proteins Antioxidant Dietary Fiber

Áreas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Internet

ISSN/ISBN: 9780128126875

Recuperación sostenible de residuos: manual de procedimientos para el desarrollo de procesos innovadores (Libro publicado Otra , 2018)

A. MEDRANO

Número de páginas: 350

Edición: 1era,

Editorial: Asociada Ltda., Brasil

Tipo de publicación: Divulgación

Referado

En prensa

Escrito por invitación

Áreas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Internet

ISSN/ISBN: 978-85-7851-226-2

Autores del libro perteneciente a la red Cyted LaFun: Aldo Alexander Fernandez Varela Alejandra Medrano Alicia Ortiz Moreno Analía Rodríguez Ângelo Márcio Leite Denadai Antonio Ruperto Jiménez Aparicio Brenda Hideliza Camacho Díaz Carolina Gumeta Chaves Cecilia Abirached Claudina Franchetti Claudio Nambuena Darío Spelzini Diana Granda-Restrepo Fabiano Freire Costa Fabio Alessandro Pieri Fabricio Sanchez Varretti Francisco Rodríguez González Franco Emanuel Vasile Gustavo Fidel Gutiérrez López Gustavo Roenes Hideliza Brenda Camacho Díaz Jaime Jiménez Guzmán José Ángel Rufián Henares José Contreras-Calderon José Renaldi Feitosa Brito Liliana Alamilla Beltrán Luis Panizzolo Maria Aparecida Vasconcelos Paiva e Brito Maria Del Pilar Buera Mariana Gavioli dos Reis Pena Martha Lucia Arenas Ocampo Miguel Navarro Alarcón Miriam Angelina Quintana Vega Oscar Afonso de Vega-Castro Paola Torres Patricio Román Santagapita Paula Rocha Chellini Raphaela Lopes Mendonça Reinaldo Martins Cunha Junior Sergio Darío Rozycki Silvia Pastoriza de la Cueva Tania Tobares Valeria Boeris Verónica María Busch Wesley William Gonçalves Nascimento

PUBLICACIÓN DE TRABAJOS PRESENTADOS EN EVENTOS

Desarrollo de un paté vegano funcional a partir del hongo *Pleurotus ostreatus* con agregado de extracto de orégano (*Origanum vulgare*) y evaluación de su vida útil (2019)

Resumen

Jessica Baéz , RODRÍGUEZ, A. , N Segura , A. MEDRANO

Evento: Internacional

Descripción: Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos- CIBIA 2019

Ciudad: Faro, Portugal

Año del evento: 2019

Anales/Proceedings: Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos. ¿Sostenibilidad en el Procesamiento de Alimentos; Un Desafío a la Ingeniería de Alimentos?

Publicación arbitrada

Medio de divulgación: Internet

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

Resumen

A. MEDRANO , A. Irazusta , A. Fernandez , Marcelo MIRABALLES

Evento: Internacional

Descripción: Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos- CIBIA 2019

Ciudad: Faro, Portugal

Año del evento: 2019

Anales/Proceedings: Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos. ¿Sostenibilidad en el Procesamiento de Alimentos; Un Desafío a la Ingeniería de Alimentos?

Publicación arbitrada

Medio de divulgación: Internet

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

Resumen

J. Baez , A. Fernández , LÓPEZ-PEDEMONTE, T. , P. CABRAL , A. MEDRANO

Evento: Internacional

Descripción: Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos- CIBIA 2019

Ciudad: Faro, Portugal

Año del evento: 2019

Anales/Proceedings: Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos. ¿Sostenibilidad en el Procesamiento de Alimentos; Un Desafío a la Ingeniería de Alimentos?

Publicación arbitrada

Medio de divulgación: Internet

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

Completo

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

Evento: Internacional

Descripción: Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos- CIBIA 2019
Ciudad: Faro, Portugal
Año del evento: 2019
Publicación arbitrada
Medio de divulgación: Otros

PROTECCIÓN DE LA PRINCIPAL ENZIMA ANTIOXIDANTE DE LA HDL POR EXTRACTOS DE HIERBAS DE USO COMÚN EN URUGUAY (2018)

Resumen
A. Irazusta , A. Gugliucci , A. MEDRANO

Evento: Internacional
Descripción: XX Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencias y Tecnología de Alimentos IV Simposio Panameño de Inocuidad de Alimentos - ALACCTA
Ciudad: Panamá
Año del evento: 2018
Anales/Proceedings:XX Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencias y Tecnología de Alimentos IV Simposio Panameño de Inocuidad de Alimentos
Publicación arbitrada
Palabras clave: hierbas regionales ECNT Enfermedades cardiovasculares HDL
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Alimentos funcionales
Medio de divulgación: CD-Rom

Nanovehicles for Inhibition of the Formation of Advanced Glycation End Products (AGEs) (2017)

Resumen
A. MEDRANO

Evento: Internacional
Descripción: AOCS Annual Meeting
Ciudad: Orlando
Año del evento: 2017
Anales/Proceedings:AOCS Annual Meeting
Publicación arbitrada
Ciudad: Orlando, Florida
Palabras clave: encapsulación
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / nanotecnología de alimentos
Medio de divulgación: Papel
<http://annualmeeting.aocs.org/>

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

Resumen
A.FERNANDEZ , MD. DEL CASTILLO , A. MEDRANO

Evento: Nacional
Descripción: 5º Encuentro Nacional de Química, ENAQUI5
Ciudad: Montevideo
Año del evento: 2017
Publicación arbitrada
Ciudad: Montevideo
Palabras clave: revalorización de subproductos
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / alimentos funcionales
Medio de divulgación: Papel

Evaluación de la actividad antiglicante del boldo (Peumus boldus) luego del proceso de digestión (2017)

Resumen
A IRAZUSTA , A. MEDRANO , A. GUGLIUCCI

Evento: Nacional
Descripción: ENAQUI
Ciudad: Montevideo
Año del evento: 2017
Palabras clave: antioxidantes hierbas regionales
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / alimentos funcionales

REVALORIZACIÓN DEL SALVADO DE ARROZ A TRAVÉS DE LA OBTENCIÓN DE NUEVOS INGREDIENTES ALIMENTARIOS PARA EL DESARROLLO DE ALIMENTOS FUNCIONALES. (2017)

Completo
S. COZZANO , MD. DEL CASTILLO , A. MEDRANO

Evento: Internacional
Descripción: CIBIA
Ciudad: Valparaiso, Chile
Año del evento: 2017
Palabras clave: salvado de arroz
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / alimentos funcionales
Medio de divulgación: Papel

OBTENCIÓN DE COMPUESTOS BIOACTIVOS PRESENTES EN HIERBAS MEDICINALES, CON INCIDENCIA EN LA REDUCCIÓN DE ECNTs (2017)

Completo
A. IRAZUSTA , A. MEDRANO , A. GUGLIUCCI

Evento: Internacional
Descripción: XI Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA 2017)
Ciudad: Valparaiso Chile
Año del evento: 2017
Publicación arbitrada
Palabras clave: hierbas medicinales
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / alimentos funcionales

ESTUDIO DE LA CAPACIDAD ANTIOXIDANTE Y ANTIGLICANTE DE EXTRACTOS DE ACHYROCLINE SATUREIOIDES (MARCELA) COMO POTENCIALES INGREDIENTES FUNCIONALES (2017)

Resumen
A. FERNANDEZ , T. LOPEZ , A. MEDRANO

Evento: Internacional
Descripción: CIBIA 2017
Ciudad: Valparaiso, Chile
Año del evento: 2017
Publicación arbitrada
Palabras clave: hierbas regionales antioxidante antiglicante
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / alimentos funcionales
Medio de divulgación: Papel

Bioactive peptide from α -lactoalbumin isolate (2016)

Resumen
V. LOZANO , A. FERNANDEZ , C. ABIRACHED , A. RODRIGUEZ , L. PANIZZOLO , A. MEDRANO

Evento: Internacional
Descripción: World Congress of Food Science and Technology
Ciudad: Dublin, Ireland
Año del evento: 2016

Anales/Proceedings: Greening the Global Food Supply Chain through Innovation in Food Science and Technology
Publicación arbitrada
Ciudad: Dublin
Palabras clave: peptidos lacteos
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Bioactividad de alimentos
Medio de divulgación: CD-Rom
www.iufost2016.com

DIGESTIÓN GASTROINTESTINAL SIMULADA Y BIODISTRIBUCIÓN DE HIDROLIZADOS ENZIMÁTICOS ANTIOXIDANTES DE ALFA-LACTOALBÚMINA (2016)

Resumen

A. FERNANDEZ , M CABRERA , M FERNANDEZ , T. LOPEZ , A. MEDRANO

Evento: Regional

Descripción: 2 Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos

Ciudad: Punta del Este, Uruguay

Año del evento: 2016

Anales/Proceedings: Ingeniería de Alimentos: nuevas tendencias y aplicaciones

ISSN/ISBN: 978-9974-8562-

Publicación arbitrada

Ciudad: Montevideo Uruguay

Palabras clave: peptidos bioactivos simulacion digestiva

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

www.ciial2016.org.uy

Revalorización del Salvado de Arroz En Ingredientes Alimentarios Para La Elaboración de Galletas (2016)

Resumen

S. COZZANO , A. FERNANDEZ , A. GAMBARO , MD. DEL CASTILLO , A. MEDRANO

Evento: Regional

Descripción: 2 Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos

Ciudad: Punta del Este, Uruguay

Año del evento: 2016

Anales/Proceedings: Ingeniería de Alimentos: nuevas tendencias y aplicaciones

Volumen: 1

ISSN/ISBN: 978-9974-8562-

Publicación arbitrada

Ciudad: Montevideo Uruguay

Palabras clave: arroz

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

www.ciial2016.org.uy

EVALUACIÓN DE LA ACTIVIDAD ANTIOXIDANTE DE HIERBAS MEDICINALES DE ALTO CONSUMO EN URUGUAY (2016)

Resumen

A. IRAZUSTA , A. FERNANDEZ , A. GUGLIUCCI , A. MEDRANO

Evento: Regional

Descripción: 2 Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos

Ciudad: Punta del Este, Uruguay

Año del evento: 2016

Anales/Proceedings: Ingeniería de Alimentos: nuevas tendencias y aplicaciones

ISSN/ISBN: 978-9974-8562-

Publicación arbitrada

Ciudad: Montevideo Uruguay

Palabras clave: hierbas medicinales

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

www.ciial2016.org.uy

Submicron emulsions designed to stabilize blueberry extract in food (2015)

Resumen expandido

K. LATORRE , P CABRAL , A. MEDRANO

Evento: Internacional

Descripción: 106 AOCS Annual Meeting Industry Showcases

Ciudad: Orlando

Año del evento: 2015

Anales/Proceedings:106 AOCS Annual Meeting Industry Showcases

Publicación arbitrada

Palabras clave: alimentos funcionales

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

www.annualmeeting.aocs.org

Liposomes as delivery systems for antioxidant hydrolysates in functional foods (2015)

Resumen expandido

A. FERNANDEZ , M FERNANDEZ , M CABRERA , P CABRAL , A. MEDRANO

Evento: Internacional

Descripción: 106 AOCS Annual Meeting Industry Showcases

Ciudad: Orlando

Año del evento: 2015

Anales/Proceedings:106 AOCS Annual Meeting Industry Showcases

Publicación arbitrada

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

annualmeeting.aocs.org

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

Resumen

A. FERNANDEZ , S. COZZANO , A. MEDRANO

Evento: Internacional

Descripción: Internacional Conference on Food Innovation FoodInnova 2014

Ciudad: Concordia

Año del evento: 2014

Anales/Proceedings:FoodInnova 2014

ISSN/ISBN: 9789506983406

Publicación arbitrada

Ciudad: Concordia

Palabras clave: suero lacteo hidrolizados antioxidantes

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

Extractos antioxidantes de arándanos con efecto inhibidor de la formación de productos de glicación avanzada (AGEs) (2014)

Resumen

K. LATORRE , D. DEL CASTILLO , A. MEDRANO

Evento: Internacional
Descripción: LOS AGES Y LA SALUD PRIMER SIMPOSIO IBERO AMERICANO
Ciudad: Guanajuato, Mexico
Año del evento: 2014
Anales/Proceedings: Los AGes y la Salud
Publicación arbitrada
Palabras clave: alimentos funcionales diabetes
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / alimentos funcionales
Medio de divulgación: Papel

ENCAPSULACIÓN DE COMPUESTOS BIOACTIVOS DE ARANDANOS EN NANOESTRUCTURAS (2014)

Completo
A. MEDRANO , M FERNANDEZ , A. FERNANDEZ , P CABRAL

Evento: Regional
Descripción: XIV Seminario Latinoamericano y V Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos Ciencia e innovación una alianza para el bienestar
Ciudad: San Jose de Costa Rica
Año del evento: 2014
Anales/Proceedings: XIV Seminario Latinoamericano y V Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos Ciencia e innovación una alianza para el bienestar
Palabras clave: encapsulacion compuestos bioactivos
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Nanotecnología / Nano-procesamiento / Alimentos funcionales
Medio de divulgación: CD-Rom
El financiamiento fue para asistir al congreso a realizar la presentación del trabajo

OBTENCIÓN Y EVALUACIÓN DE LA CAPACIDAD ANTIOXIDANTE DE EXTRACTOS DE SALVADO DE ARROZ CON USOS POTENCIALES EN ALIMENTACIÓN Y SALUD (2014)

Completo
A. MEDRANO , S. COZZANO , D. DEL CASTILLO , M UBILLA

Evento: Regional
Descripción: XIV Seminario Latinoamericano y V Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos Ciencia e innovación una alianza para el bienestar
Ciudad: San Jose de Costa Rica
Año del evento: 2014
Anales/Proceedings: XIV Seminario Latinoamericano y V Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos Ciencia e innovación una alianza para el bienestar
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / alimentos funcionales
Medio de divulgación: CD-Rom

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

Completo
A. MEDRANO , C. ABIRACHED , R. SCAVONE , L. PANIZZOLO

Evento: Regional
Descripción: XIV Seminario Latinoamericano y V Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos Ciencia e innovación una alianza para el bienestar
Ciudad: San Jose de Costa Rica
Año del evento: 2014
Anales/Proceedings: XIV Seminario Latinoamericano y V Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos Ciencia e innovación una alianza para el bienestar
Palabras clave: emulsiones
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / propiedades tecnofuncionales

Medio de divulgación: CD-Rom

REVALORIZACIÓN DEL SUERO LACTEO COMO FUENTE DE HIDROLIZADOS ANTIOXIDANTES UTILIZANDO METODOLOGÍA DE SUPERFICIE DE RESPUESTA (2014)

Resumen

A. FERNANDEZ , S. COZZANO , A. MEDRANO

Evento: Regional

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

Ciudad: San Jose de Costa Rica

Año del evento: 2014

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

Palabras clave: peptidos bioactivos

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: CD-Rom

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

Completo

V. LOZANO , A. MEDRANO

Evento: Regional

Descripción: INNOVA 2013

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2013

Publicación arbitrada

Palabras clave: peptidos bioactivos lactosuero

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

ACTIVIDAD ANTIGLICANTE Y ANTIOXIDANTE DE ARANDANOS (2013)

Resumen

A. MEDRANO , K. LATORRE , D. DEL CASTILLO

Evento: Regional

Descripción: INNOVA 2013

Año del evento: 2013

Publicación arbitrada

Palabras clave: alimentos funcionales actividad antiglicante

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

OBTENCIÓN Y EVALUACIÓN DE LA ACTIVIDAD ANTIOXIDANTE DE EXTRACTOS DE SALVADO DE ARROZ CON USOS POTENCIALES EN ALIMENTACIÓN Y SALUD (2013)

Resumen

A. MEDRANO , S. COZZANO , D. DEL CASTILLO , A. FERNANDEZ

Evento: Regional

Descripción: INNOVA 2013

Año del evento: 2013

Publicación arbitrada

Palabras clave: compuestos bioactivos subproductos de arroz

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

ABSORCION ORAL Y BIODISTRIBUCION IN VIVO DE NANOVEHICULOS CON PEPTIDOS BIOACTIVOS (2013)

Completo

A. FERNANDEZ , M FERNANDEZ , P CABRAL , A. MEDRANO

Evento: Regional

Año del evento: 2013

Publicación arbitrada

Palabras clave: nanotecnología biodisponibilidad

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Nanotecnología / Nano-procesamiento / Nanotecnología Alimentaria

Medio de divulgación: Papel

Nanovehicles for bioactive peptides with antioxidant properties (2013)

Completo

A. MEDRANO , A. FERNANDEZ , P CABRAL

Evento: Regional

Descripción: 10 slaca - Latin American Symposium of Food Science

Ciudad: Campinas, San Pablo, Brasil

Año del evento: 2013

Publicación arbitrada

Palabras clave: nanovehicles bioactive peptide

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Nanotecnología / Nano-procesamiento / Nanotecnología Alimentaria

Medio de divulgación: Papel

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

Resumen

A. MEDRANO , A. FERNANDEZ , MD. DEL CASTILLO

Evento: Regional

Descripción: SLACA 2013

Ciudad: Campinas, San Pablo, Brasil

Año del evento: 2013

Publicación arbitrada

Palabras clave: proteínas de arroz

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

INCORPORACION DE ANTIOXIDANTES EN MACRO Y NANO EMULSIONES CON PREOTEINAS DE SUERO LACTEO (2012)

Resumen expandido

P. XAVIER , T. LOPEZ , A. MEDRANO

Evento: Regional

Descripción: Congreso Iberoamericano de Ingenieros Alimentarios

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2012

Anales/Proceedings: CIIAL 2012 La Química y la ingeniería aplicada a los alimentos

Volumen: 1

Fascículo: 1

Página inicial: 24

Página final: 24

Palabras clave: nanoemulsiones

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

ciial.org.uy

Desarrollo de Liposomas como nanovehiculos de hidrolizados con propiedades antioxidantes (2012)

Resumen expandido
E. AMARAL , F. DI NITTO , P CABRAL , A. MEDRANO

Evento: Regional
Descripción: Congreso Iberoamericano de Ingenieros Alimentarios
Ciudad: Montevideo
Año del evento: 2012
Anales/Proceedings: CIIAL 2012 La Química y la ingeniería aplicada a los alimentos
Volumen: 1
Fascículo: 1
Serie: 1
Página inicial: 22
Página final: 22
Publicación arbitrada
Palabras clave: nanotecnología antioxidantes
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / alimentos funcionales
Medio de divulgación: Papel
www.ciial.org.uy

SUBMICRON EMULSIONS DESIGNED TO STABILIZE QUERCETIN IN DAIRY PRODUCTS (2012)

Resumen expandido
M.P. XAVIER , A. MEDRANO , T. LOPEZ

Evento: Internacional
Descripción: IFT Annual Meeting - Food Expo
Ciudad: Las Vegas, Nevada, USA
Año del evento: 2012
Publicación arbitrada
Palabras clave: altas presiones
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Nanotecnología de Alimentos
Medio de divulgación: CD-Rom
<http://www.am-fe.ift.org>

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

Resumen expandido
A. MEDRANO , C. ABIRACHED , L. PANIZZOLO , MC. AÑON

Evento: Internacional
Descripción: 16th World Congress of Food Science and Technology : Addressing Global Food Security and Wellness through Food Science and Technology
Ciudad: Foz de Iguazu, Parana Brasil
Año del evento: 2012
Publicación arbitrada
Palabras clave: proteínas propiedades tecnofuncionales
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Química de Alimentos
Medio de divulgación: CD-Rom
<http://iufost.org.br/es/Inicio>

STUDY OF FOAMING PROPERTIES OF SOYBEAN PROTEINS ISOLATE, GLYCININ AND - CONGLYCININ PROTEINS BY KINETIC CONSTANTS OF DISPROPORTION AND GRAVITATIONAL (2012)

Resumen expandido
C. ABIRACHED , A. MEDRANO , L. PANIZZOLO , P. MOYNA , MC. AÑON

Evento: Internacional
Descripción: 16th World Congress of Food Science and Technology : Addressing Global Food Security and Wellness through Food Science and Technology,
Ciudad: Foz de Iguazu, Parana Brasil

Año del evento: 2012
Publicación arbitrada
Palabras clave: espumas alimentarias proteínas propiedades superficiales
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Química de Alimentos
Medio de divulgación: CD-Rom
www.iufost.org.br

Nanoencapsulation and delivery of quercetin (2012)

Resumen expandido
M.P. XAVIER, M CABRERA, P CABRAL, T. LOPEZ, A. MEDRANO

Evento: Internacional
Descripción: 16th World Congress of Food Science and Technology : Addressing Global Food Security and Wellness through Food Science and Technology,
Ciudad: Foz de Iguazu, Parana Brasil
Año del evento: 2012
Publicación arbitrada
Palabras clave: liposomas compuestos bioactivos
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Nanotecnología de Alimentos
Medio de divulgación: CD-Rom
www.iufost.org.br

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

Resumen expandido
K. LATORRE, S. GOMEZ, S. BRACCO, C. ABIRACHED, L. PANIZZOLO, A. MEDRANO

Evento: Internacional
Descripción: 16th World Congress of Food Science and Technology : Addressing Global Food Security and Wellness through Food Science and Technology,
Ciudad: Foz de Iguazu, Parana Brasil
Año del evento: 2012
Publicación arbitrada
Palabras clave: compuestos bioactivos peptidos bioactivos flavourzyme
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / alimentos funcionales
Medio de divulgación: CD-Rom
www.iufost.org.br

OBTENCIÓN DE PÉPTIDOS CON PROPIEDADES ANTIOXIDANTES A PARTIR DE PROTEÍNAS DE SOJA (2011)

Completo
K. LATORRE, S. GOMEZ, S. BRACCO, C. ABIRACHED, L. PANIZZOLO, A. MEDRANO

Evento: Internacional
Descripción: Quinto Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos
Ciudad: Montevideo
Año del evento: 2011
Publicación arbitrada
Palabras clave: alimentos funcionales
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos funcionales
Medio de divulgación: CD-Rom

PROPIEDADES ESPUMANTES DE PROTEÍNAS DE SALVADO DE ARROZ Y PROTEÍNAS DE SOJA (2011)

Completo
L. MALDONADO, K. LATORRE, A. RODRIGUEZ, C. ABIRACHED, A. MEDRANO, L. PANIZZOLO

Evento: Internacional
Descripción: Quinto Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos
Ciudad: Montevideo
Año del evento: 2011
Publicación arbitrada
Palabras clave: proteínas propiedades espumantes
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / propiedades funcionales
Medio de divulgación: CD-Rom

Estudio de la Formación y Estabilidad de Emulsiones con Proteínas de Soja utilizando altas fuerzas iónicas (2011)

Completo
K. LATORRE , S. GOMEZ , F. DINNITO , A. MEDRANO , L. PANIZZOLO

Evento: Nacional
Descripción: Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos
Ciudad: Buenos Aires
Año del evento: 2011
Palabras clave: emulsiones
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / propiedades funcionales
Medio de divulgación: CD-Rom

INFLUENCIA DEL pH EN LAS PROPIEDADES ESPUMANTES DE β - LACTOGLOBULINA GLICOSILADA (2011)

Completo
J. LAZARO , A. MEDRANO

Evento: Internacional
Descripción: Congreso Argentino de ciencia y Tecnología de Alimentos
Ciudad: Argentina
Año del evento: 2011
Publicación arbitrada
Palabras clave: beta-lactoglobulina propiedades espumantes
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / propiedades funcionales
Medio de divulgación: CD-Rom

Liposomas una nueva forma de incorporar compuestos bioactivos en alimentos (2011)

Completo
M CABRERA , P. XAVIER , T. LOPEZ , P CABRAL , A. MEDRANO

Evento: Internacional
Descripción: Quinto Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos
Ciudad: Montevideo
Año del evento: 2011
Publicación arbitrada
Palabras clave: nanotecnología alimentos funcionales quercetina
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Nanotecnología / Nano-procesamiento / Alimentos funcionales
Medio de divulgación: Papel

Desarrollo de microemulsiones y liposomas como vehiculos de compuestos bioactivos (2011)

Completo
M.P. XAVIER , M CABRERA , P CABRAL , T. LOPEZ , A. MEDRANO

Evento: Internacional
Descripción: IV Jornadas Internacionales de Proteínas y Coloides Alimentarios JIPCA VI
Ciudad: Buenos Aires
Año del evento: 2011

Anales/Proceedings: Jornadas Internacionales de Proteínas y Coloides alimentarios

Palabras clave: nanotecnología

Áreas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

Incorporación de compuestos bioactivos en lácteos (2011)

Completo

M.P. XAVIER, T. LOPEZ, A. MEDRANO

Evento: Internacional

Descripción: Quinto Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2011

Publicación arbitrada

Palabras clave: alimentos funcionales

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / propiedades funcionales

Medio de divulgación: CD-Rom

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

Completo

C. ABIRACHED, A. MEDRANO, L. PANIZZOLO, P. MOYNA, M. AÑÓN

Evento: Nacional

Descripción: Congreso Argentino de ciencia y Tecnología de Alimentos

Ciudad: Buenos Aires

Año del evento: 2011

Publicación arbitrada

Palabras clave: emulsiones alimentarias

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / propiedades funcionales

Medio de divulgación: CD-Rom

Elaboración de Nanoemulsiones utilizando homogenizador de alta velocidad y homogenizador de alta presión (2011)

Completo

M.P. XAVIER, T. LOPEZ, A. MEDRANO

Evento: Nacional

Descripción: Congreso Argentino de ciencia y Tecnología de Alimentos

Ciudad: Buenos Aires

Año del evento: 2011

Publicación arbitrada

Palabras clave: nanoemulsiones

Áreas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: CD-Rom

Oil-water emulsions of α -lactoglobulin glycosylated with glucose, lactose and dextrane (2010)

Resumen

A. MEDRANO, C. ABIRACHED, L. PANIZZOLO

Evento: Internacional

Descripción: 102nd AOCS Annual Meeting & Expo

Ciudad: Cincinnati

Año del evento: 2010

Palabras clave: emulsiones alimentarias

Áreas de conocimiento:

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

funcionales

Soy protein isolate (SPI) and milk whey protein isolate (MWPI) interfacial and foaming (2010)

Resumen

A. MEDRANO , C. ABIRACHED , L. PANIZZOLO , P. MOYNA , M. AÑON

Evento: Internacional

Descripción: 102nd AOCS Annual Meeting & Expo

Ciudad: Cincinnati

Año del evento: 2010

Palabras clave: propiedades interfaciales

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

ESTUDIO DE LA DESESTABILIZACIÓN DE EMULSIONES ACEITE-AGUA PREPARADAS CON PROTEINA DE SOJA (2010)

Completo

C. ABIRACHED , A. MEDRANO , I. VIEITEZ , L. PANIZZOLO

Evento: Regional

Descripción: II Reunión Interdisciplinaria de Tecnología y Procesos Químicos

Ciudad: Cordoba

Año del evento: 2010

Anales/Proceedings:II Reunión Interdisciplinaria de Tecnología y Procesos Químicos- Huerta Grande, Cordoba, Argentina

Palabras clave: proteínas emulsiones

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

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

Resumen

A. MEDRANO , C. ABIRACHED , AC. ARAUJO , L. PANIZZOLO , P. MOYNA , AÑON MC

Evento: Nacional

Descripción: 1er. Encuentro Nacional de Ciencias Químicas - ENAQUI

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2009

Anales/Proceedings:1er. Encuentro Nacional de Ciencias Químicas - ENAQUI

Publicación arbitrada

Palabras clave: tension superficial suero lacteo soja

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: CD-Rom

Modificación de las propiedades emulsionantes de β -lactoglobulina glicosilada con glucosa y lactosa (2009)

Resumen

A. MEDRANO , L. PANIZZOLO , P. MOYNA , AÑON MC

Evento: Internacional

Descripción: 1er. Encuentro Nacional de Ciencias Químicas - ENAQUI

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2009

Anales/Proceedings:1er. Encuentro Nacional de Ciencias Químicas - ENAQUI

Publicación arbitrada

Palabras clave: emulsiones β -Lactoglobulina Glicosilación

Areas de conocimiento:

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

alimentarias
Medio de divulgación: CD-Rom

ESTABILIDAD DE ESPUMAS FORMULADAS CON PROTEINAS DE SOJA TRATADAS A pH ÁCIDO (2009)

Completo
C. ABIRACHED , A. MEDRANO

Evento: Regional
Descripción: XII edición del Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CYTAL 2009)
Ciudad: Concorida
Año del evento: 2009
Publicación arbitrada
Palabras clave: soja, proteínas, espumas
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / proteínas alimentarias
Medio de divulgación: Papel

DETERMINACIÓN DE PROPIEDADES REOLÓGICAS SUPERFICIALES DE PROTEÍNAS EN INTERFASE (AGUA/AIRE) (2009)

Resumen
A. MEDRANO , C. ABIRACHED , L. PANIZZOLO , P. MOYNA , AÑÓN MC

Evento: Internacional
Descripción: Cuarto Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos
Ciudad: Montevideo, Uruguay
Año del evento: 2009
Palabras clave: reologia interfacial glicinina (11S) α -conglucina (7S) β -Lactoglobulina (β -Lg) α -Lactalbumina (α -La)
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / proteínas alimentarias
Medio de divulgación: CD-Rom

ESTUDIO COMPARATIVO DE PROPIEDADES ESPUMANTES DE AISLADO PROTEICO DE SOJA (APS) Y AISLADO PROTEICO DE LACTOSUERO BOVINO (APLB) (2009)

Resumen
C. ABIRACHED , A. MEDRANO , L. PANIZZOLO , P. MOYNA , AÑÓN MC

Evento: Internacional
Descripción: Cuarto Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos
Ciudad: Montevideo, Uruguay
Año del evento: 2009
Palabras clave: AISLADO PROTEICO DE SOJA AISLADO PROTEICO DE LACTOSUERO BOVINO
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / proteínas alimentarias
Medio de divulgación: CD-Rom

Determinación de las propiedades emulsionantes de B-Lactoglobulina glicosilada con glucosa y lactosa (2009)

Resumen
A. MEDRANO , C. ABIRACHED , L. PANIZZOLO , P. MOYNA , C. AÑÓN

Evento: Internacional
Descripción: III Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Ciudad: Cordoba, Argentina
Año del evento: 2009
Anales/Proceedings: III Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Publicación arbitrada
Palabras clave: emulsiones Beta- Lactoglobulina Reaccion de Maillard
Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: CD-Rom

www.mincytalimentos.cba.gov.ar

Influencia de las condiciones de reacción en la glicosilación de B-Lactoglobulina (2006)

Resumen

A. MEDRANO , C. ABIRACHED , C. ARAUJO , L. PANIZZOLO , C. AÑÓN , P. MOYNA

Evento: Internacional

Descripción: XIV Seminario LATinoamericano y del Caribe de ciencia y Tecnología de los Alimentos

Ciudad: La Habana, Cuba

Año del evento: 2006

Anales/Proceedings: Programa y Resúmenes

Volumen: 1

Fascículo: 1

Página inicial: 165

Página final: 166

Palabras clave: b-Lactoglobulina Glicosilación

Áreas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

"Efecto de Glucosa y Lactosa sobre las propiedades fisicoquímicas y funcionales de beta-lactoglobulina" (2006)

Resumen

A. MEDRANO , C. ABIRACHED

Evento: Internacional

Descripción: Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos Córdoba 2006

Ciudad: Córdoba

Año del evento: 2006

Áreas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

The effect of glycosilation on functional and structural properties of beta-lactoglobulin (2005) Trabajo relevante

Completo

A. MEDRANO , L. PANIZZOLO , P. MOYNA , AÑÓN MC

Evento: Internacional

Descripción: 2nd Mercosur Congress on Chemical Engineering

Ciudad: Río de Janeiro

Año del evento: 2005

Áreas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

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

Resumen

A. MEDRANO , C. ABIRACHED , L. PANIZZOLO , P. MOYNA , AÑÓN MC

Evento: Regional

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

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2004

Áreas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

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

Resumen

A. MEDRANO

Evento: Regional

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

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2004

Áreas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

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

Resumen

C. ABIRACHED, A. MEDRANO, L. PANIZZOLO

Evento: Regional

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

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2004

Áreas de conocimiento:

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

Efecto de la glicosilación de la beta-lactoglobulina en las propiedades espumantes (2004) Trabajo relevante

Resumen

A. MEDRANO, L. PANIZZOLO, P. MOYNA, AÑÓN MC

Evento: Regional

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

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2004

Áreas de conocimiento:

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

Deterioro de aceites utilizados para freír en forma reiterada (2002)

Resumen

K. AZENI, A. MEDRANO, A. MONTESANO, M. HERRERA, E. TOR

Evento: Nacional

Descripción: IX Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Ciudad: Buenos Aires

Año del evento: 2002

Áreas de conocimiento:

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

Relación entre aceptabilidad y parámetros sensoriales e instrumentales de pan blanco de molde a lo largo de su vida útil (2002)

Resumen

P. VARELA, V. GILARDI, A. MEDRANO, A. GIMENEZ, A. GAMBARO

Evento: Nacional

Descripción: IX Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos,

Ciudad: Buenos Aires

Año del evento: 2002

Áreas de conocimiento:

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

de Alimentos
Medio de divulgación: Papel

Optimización en la conservación química de papas peladas. (2001)

Resumen
A. MEDRANO , L. PANIZZOLO

Evento: Regional
Descripción: Jornada de Jovenes Investigadores de la AUGM
Ciudad: Rosario
Año del evento: 2001
Anales/Proceedings: IX Jornadas de jovenes Investigadores de la A.U.G.M
Pagina inicial: 356
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Química de Alimentos

Producción técnica

TRABAJOS TÉCNICOS

Determinacion de viscosidad en almidones modificados (2010)

Asesoramiento
A. MEDRANO

País: Uruguay
Idioma: Español
Disponibilidad: Restricta

Palabras clave: propiedades funcionales
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Propiedades funcionales
Medio de divulgación: Papel

Desarrollo de nuevas formas de incorporar beta-caroteno en alimentos (2010)

Asesoramiento
A. MEDRANO

País: Uruguay
Idioma: Español
Disponibilidad: Restricta

Palabras clave: propiedades funcionales
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Propiedades funcionales
Medio de divulgación: Papel

Estudio de la estabilidad de helados (2010)

Asesoramiento
A. MEDRANO

País: Uruguay
Idioma: Español
Disponibilidad: Restricta

Institución financiadora: La Cigale S.a
Palabras clave: emulsiones helados
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / emulsiones alimentarias
Medio de divulgación: Papel

Determinación de proteínas y cenizas en muestras de ración Lauchas Premiun, para la empresa Vitaron S.A., (2009)

Asesoramiento
A. MEDRANO

País: Uruguay
Idioma: Español
Disponibilidad: Restricta

Palabras clave: composicion nutricional
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / analisis de alimentos
Medio de divulgación: Papel

Determinación de actividad de agua en muestras de leche en polvo, para la empresa CONAPROLE (2009)

Asesoramiento
A. MEDRANO

País: Uruguay
Idioma: Español
Disponibilidad: Restricta

Palabras clave: actividad de agua
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Propiedades funcionales
Medio de divulgación: Papel

Determinacion de composicion centesimal de alimentos (2008)

Asesoramiento
A. MEDRANO

País: Uruguay
Idioma: Español
Palabras clave: analisis de alimentos

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

Determinación de la composición centesimal e información nutricional en carne de ñandu (2005)

Asesoramiento
A. MEDRANO
Elaborar informacion nutricional para la empresa Garden Park S.A

País: Uruguay
Idioma: Español
Disponibilidad: Restricta

Palabras clave: informacion nutricional
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / analisis de alimentos
Medio de divulgación: Papel

Determinacion de proteínas totales por Kjeldhal en distinatra smaterías primas par la empresa ERESUR S.A (2005)

Asesoramiento
A. MEDRANO

País: Uruguay
Idioma: Español

Disponibilidad: Restricta

Palabras clave: proteínas

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

determinación de composición centesimal de comidas rapidas para la Escuela de Nutrición y Dietética. (2004)

Asesoramiento

A. MEDRANO

Elaborar tabla nutricional de productos de la empresa Mc. Donalds

País: Uruguay

Idioma: Español

Disponibilidad: Irrestricta

Palabras clave: informacion nutricional

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

cuantificación de proteínas en leches en polvo y caseinatos para CONAPROLE (2003)

Asesoramiento

A. MEDRANO

País: Uruguay

Idioma: Español

Disponibilidad: Restricta

Palabras clave: proteínas

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

Otras Producciones

CURSOS DE CORTA DURACIÓN DICTADOS

Analisis de Alimentos Avanzados (2013)

A. CIFUENTES , IBAÑEZ , A. MEDRANO

Especialización

País: Uruguay

Idioma: Español

Tipo de participación: Docente

Duración: 1 semanas

Lugar: Facultad de Química

Ciudad: Montevideo

Institución Promotora/Financiadora: Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Palabras clave: Foodomica bioactivos

Areas de conocimiento:

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

Información adicional: En este curso yo participe como organizador, los docentes fueron los Dres. Elena Ibañez y Alejandro Cifuentes.

PROGRAMAS EN RADIO O TV

¿Que es la mayonesa? (2014)

A. MEDRANO , C. ABIRACHED , L. PANIZZOLO , A MALANGA

Otro

País: Uruguay
Idioma: Español
Web: <http://youtu.be/9xqZjGhrkuc>
Emisora: Canal 25 Pedeciba
Fecha de la presentación: 01/11/2014
Tema: Sistemas dispersos alimentarios ejemplo de mayonesa
Duración: 12 minutos
Ciudad: Montevideo
Palabras clave: emulsiones
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / propiedades tecnofuncionales

ORGANIZACIÓN DE EVENTOS

1 Congreso Iberoamericano de Ingenieros Alimentarios (2012)

A. MEDRANO
Congreso
Lugar: Uruguay ,Salon Anacahuita Torre de los Profesionales Montevideo
Idioma: Español
Medio divulgación: Papel
Web: www.ciaal.org.uy
Duración: 1 semanas
Evento itinerante: SI
Catálogo: SI
Institución Promotora/Financiadora: Asociación de Ingenieros Alimentarios
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Alimentos Funcionales y Tecnología de alimentos
Información adicional: Lo organizamos como comisión directiva de la Asociación de Ingenieros Alimentarios.

Tecnología de Alimentos fritos (2010)

M. BRUSA , R. HARISPE , A. MEDRANO , M. TAVOKIAM , C. ABIRACHED , I. VIEITEZ
Congreso
Lugar: Uruguay ,Hotel Embajador Montevideo
Idioma: Español
Medio divulgación: Papel
Duración: 2 semanas
Institución Promotora/Financiadora: Asociacion de Ingenieors Alimentarios del Uruguay
Palabras clave: alteracion de alimentos
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Grasas y aceites

ENVASES PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, (2009)

M. BRUSA , R. HARISPE , A. MEDRANO , M. TAVOKIAM , C. ABIRACHED , I. VIEITEZ
Congreso
Lugar: Uruguay ,Agrupacion Universitaria Montevideo
Idioma: Español
Medio divulgación: Papel
Duración: 2 semanas
Institución Promotora/Financiadora: Asociacion de Ingenieors Alimentarios del Uruguay
Palabras clave: Alimentos
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / envases alimentarios

IMPACTO AMBIENTAL Y TRATAMIENTO DE EFLUENTES, (2008)

P DELEON , M. BRUSA , L. VERA , A. MEDRANO , R. HARISPE , F. RUIZ-DIAZ , M. TAVOKIAM
Congreso
Lugar: Uruguay ,Hotel Embajador Montevideo
Idioma: Español
Medio divulgación: Papel
Duración: 2 semanas

Institución Promotora/Financiadora: Asociación de Ingenieros Alimentarios del Uruguay

Palabras clave: efluentes industria alimentaria

Áreas de conocimiento:

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

1er Seminario-taller sobre Alérgenos y Reacciones Adversas, dictado por el Dr. Manuel Baldeón (2007)

P. DELEÓN, M. BRUSA, L. VERA, A. MEDRANO, M. TAVOKIAM, F. RUIZ-DÍAZ, R. HARISPE

Congreso

Lugar: Uruguay, Uruguay Montevideo

Idioma: Español

Medio divulgación: Papel

Duración: 1 semana

Institución Promotora/Financiadora: Asociación de Ingenieros Alimentarios del Uruguay

Palabras clave: alérgenos alimentos

Áreas de conocimiento:

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

Evaluaciones

EVALUACIÓN DE PROYECTOS

COMITÉ EVALUACIÓN DE PROYECTOS

Proyectos Estratégicos - Bio tecnología -alimento para adultos mayores (2017)

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Fondo Para La Investigación Científica y Tecnológica, Argentina

Cantidad: Menos de 5

EVALUACIÓN DE PUBLICACIONES

COMITÉ EDITORIAL

"Aportes de la Química al mejoramiento de la calidad de vida". (2012 / 2012)

Cantidad: Menos de 5

Este libro forma parte del PROYECTO UNESCO: DOCENTES APRENDIENDO EN RED (DAR)

REVISIONES

Journal of Analytical Methods in Chemistry (2018)

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: Menos de 5

Journal of Agricultural and Food Chemistry (2017)

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: Menos de 5

Food Hydrocolloids (2014 / 2018)

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: Menos de 5

Food Chemistry (2013 / 2017)

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: Menos de 5

Polish Journal of Food and Nutrition Sciences (2012 / 2014)

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: Menos de 5

Food Research International (2011 / 2018)

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: De 5 a 20

EVALUACIÓN DE EVENTOS Y CONGRESOS

XXI CONGRESO LATINOAMERICANO Y DEL CARIBE DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS (2019 / 2019)

Revisiones

Argentina

AATA Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios

Congreso Iberoamericano de Ingenieros Alimentarios (CIIAL 2020) (2019 / 2020)

Comité programa congreso

Uruguay

Arbitrado

Asociacion de Ingenieros alimentarios del Uruguay

3er. Simposio Iberoamericano los AGEs y la Salud (2018 / 2018)

Comité programa congreso

México

Arbitrado

Universidad de Guanajuato

Participacion en la evaluacion de trabajos libres en formato póster

Congreso Iberoamericano de Ingenieria de Alimentos (CIIAL 2016) (2016)

Comité programa congreso

Uruguay

Arbitrado

Asociación de Ingenieros Alimentarios

Actuando como vicepresidente del comité organizador

INNOVA- CIBIA (2015) (2015)

Revisiones

Uruguay

Latu (Uruguay)

Formando parte del Comité Científico (evaluación de los trabajos y premios entregados)

Congreso Iberoamericano de Ingenieros Alimentarios (CIIAL 2012) (2012)

Comité programa congreso

Uruguay

Arbitrado

Asociación de Ingenieros Alimentarios

Siendo la presidente del comité organizador

EVALUACIÓN DE PREMIOS

Premio a mejor trabajo en formato poster (2018)

Evaluación de premios y concursos

México

Cantidad: Menos de 5

Universidad de Guanajuato

premios a los mejores trabajos presentados durante el CIBIA-INNOVA 2015 (2015)

Comité de asignación de premios y concursos

Uruguay

Cantidad: Menos de 5

Latu

EVALUACIÓN DE CONVOCATORIAS CONCURSABLES

programa Iniciación a la Investigación - 2019 (2019)

Evaluación independiente

Cantidad: Menos de 5

Comisión Sectorial de Investigación Científica

Participe como evaluador externo

Becas de Posgrados en el exterior 2018-ANII (2019)

Evaluación independiente

Uruguay

Cantidad: Menos de 5

agencia nacional de investigacion e innovación

Participe como evaluador externo

Becas ANII MAESTRÍAS Y DOCTORADOS EN URUGUAY (2018)

Comité evaluador

Uruguay

Cantidad: De 5 a 20

Agencia nacional de investigacion e innovación

Proyectos Estratégicos - Bio tecnología alimento para adultos mayores (2017)

Comité evaluador

Argentina

Cantidad: Menos de 5

Fondo Argentino Sectorial- Agencia Nacional de promoción científica y tecnológica. Argentina

Becas de Posgrados Nacionales - Áreas Estratégicas 2017 (2017)

Evaluación independiente

Uruguay

Cantidad: De 5 a 20

ANII

Evalue una postulacion a pedido del comite evaluador

Programa, Vinculación con Científicos y Tecnólogos en el Exterior, (2014 / 2016)

Evaluación independiente

Uruguay

Cantidad: Menos de 5

Agencia Nacional de Investigación e Innovación (ANII),

Llamado 137/2012, N° expediente : 101120-001499-12 Proyecto A2/036996/11 AECID (2012 / 2012)

Uruguay

Cantidad: Menos de 5

Facultad de Química

Evaluación de los postulantes a ocupar el cargo (Beca) dentro del proyecto.

Llamado a pasantías y cursos cortos en el exterior para estudiantes de Pedeciba química (2007 / 2009)

Comité evaluador

Uruguay

Cantidad: Menos de 5

Pedeciba Química

JURADO DE TESIS

Doctor en CIENCIAS BIOLÓGICAS (2019)

Jurado de mesa de evaluación de tesis

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Facultad de Ciencias Exactas, Universidad de la Plata /
CIDCA , Argentina
Nivel de formación: Doctorado

Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos (2019)

Jurado de mesa de evaluación de tesis
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ingeniería - UDeLaR
, Uruguay
Nivel de formación: Maestría

Maestría en ciencias médicas (2019 / 2019)

Jurado de mesa de evaluación de tesis
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Medicina - UDeLaR /
Programa para la Investigación Biomédica , Uruguay
Nivel de formación: Maestría
Tribunal de la tesis de Maestría del Licenciado Rafael Cornes Y Tribunal de tesis de Maestría de la
Licenciada Carolina Menoni

Doctor en química y evaluaciones intermedias de pasaje a doctorado (2012)

Jurado de mesa de evaluación de tesis
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR ,
Uruguay
Nivel de formación: Doctorado

Formación de RRHH

TUTORÍAS CONCLUIDAS

POSGRADO

OBTENCIÓN Y CARTERIZACIÓN DE EXTRACTOS BIOACTIVOS DE SALVADO DE ARROZ. APLICACIÓN EN ALIMENTACIÓN Y SALUD (2017)

Tesis de doctorado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR ,
Uruguay
Programa: Doctorado en Química
Nombre del orientado: Sonia Cozzano
País/Idioma: Uruguay, Español
Palabras Clave: antioxidantes alimentos funcionales salvado de arroz
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / alimentos
funcionales
Esta tesis fue codirigida por el Dr. Patrick Moyna y por la Dra. Dolores del Castillo (CIAL CSIC-
UM) España

Caracterización y estudio de biodisponibilidad de liposomas como nanovehículos de hidrolizados de péptidos lácteos. (2015) Trabajo relevante

Tesis de maestría
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR ,
Uruguay
Tipo de orientación: Tutor único o principal
Nombre del orientado: Adriana Fernandez
Medio de divulgación: Papel
País/Idioma: Uruguay, Español
Palabras Clave: peptidos bioactivos alimentos funcionales Antihipertensivo antioxidantes
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Nanotecnología / Nano-procesamiento / Alimentos
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Peptidos
bioactivos /Alimentos funcionales

Nuevas alternativas naturales para la prevención y control de enfermedades no transmisibles (2015)

Tesis de maestría

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR / Laboratorio de Bioactividad y nanotecnología de Alimentos. Departamento de Ciencia y Tecnología de A, Uruguay

Tipo de orientación: Tutor único o principal

Nombre del orientado: Agustina Irazusta Silvestri

País/Idioma: Uruguay, Español

Palabras Clave: plantas medicinales Productos avanzados de glicación (AGEs)

Areas de conocimiento:

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

Ya se aprobo el tribunal para la defensa final que será en febrero de 2019

GRADO

Uso de hierbas aromáticas en el desarrollo de un pate de hongo funcional (2018)

Tesis/Monografía de grado

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

Programa: Licenciatura en Bioquímica - Tesina

Tipo de orientación: Tutor único o principal

Nombre del orientado: Valentina Maldonado

País/Idioma: Uruguay, Español

Palabras Clave: Alimentos saludables ECNT

Areas de conocimiento:

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

Valorización y caracterización de cáscara de mandarina y naranja obtenida como subproducto industrial (2018)

Tesis/Monografía de grado

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

Programa: Licenciatura en Análisis Alimentario

Tipo de orientación: Asesor/Orientador

Nombre del orientado: Gabriela Leites, Luján Leyes

País/Idioma: Uruguay, Español

Palabras Clave: citricos revalorizacion

Areas de conocimiento:

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

Proyecto de investigación para la obtención del título de Licenciado en Análisis Alimentario

Desarrollo de liposomas como nanovehículos de hidrolizados con propiedades antioxidantes a partir de proteínas de suero lacteo. (2011)

Tesis/Monografía de grado

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

Programa: Ingeniería de Alimentos

Nombre del orientado: Emilia Amaral, Florencia Di Nitto

Medio de divulgación: Papel

País/Idioma: Uruguay, Español

Palabras Clave: liposomas alimentos lacteos

Areas de conocimiento:

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

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

Tesis/Monografía de grado

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

Tipo de orientación: Tutor único o principal

Nombre del orientado: Karina Latorre, Sibila Gomez, Sofia Bracco

Medio de divulgación: Papel

País/Idioma: Uruguay, Español

Palabras Clave: alimentos funcionales

Areas de conocimiento:

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

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos Funcionales peptidos bioactivos

Desarrollo de nanovehículos para su incorporación en productos lácteos (2010)

Tesis/Monografía de grado

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

Programa: Ingeniería de Alimentos

Nombre del orientado: María de la Paz Xavier

País/Idioma: Uruguay, Español

Palabras Clave: nanotecnología

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Nanotecnología / Nano-procesamiento / Alimentos

Determinación y caracterización de péptidos con potenciales propiedades antioxidantes obtenidos a partir de hidrólisis enzimática de alfa-lactoalbumina (2010)

Tesis/Monografía de grado

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

Programa: Ingeniería de Alimentos

Nombre del orientado: Valeria Lozano

Medio de divulgación: Papel

País/Idioma: Uruguay, Español

Palabras Clave: péptidos bioactivos antioxidantes alfa-lactoalbumina

Áreas de conocimiento:

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

Estudio de la Reacción de Maillard en dulce de leche (2008)

Tesis/Monografía de grado

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

Programa: Ingeniería de Alimentos

Nombre del orientado: Paula Rocha, Elisa Saavedra, Fernanda Bruzzone

País/Idioma: Uruguay, Español

Palabras Clave: Dulce de Leche Maillard

Áreas de conocimiento:

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

OTRAS

Desarrollo de membranas y microesferas biocompatibles para la liberación controlada de activos contra la leishmaniasis (2018)

Otras tutorías/orientaciones

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

Tipo de orientación: Asesor/Orientador

Nombre del orientado: María Gabriela Lluberas Nuñez

Medio de divulgación: Papel

País/Idioma: Uruguay, Español

Palabras Clave: encapsulación membranas

Áreas de conocimiento:

Ciencias Médicas y de la Salud / Otras Ciencias Médicas / Otras Ciencias Médicas / bioactivos y salud

Desarrollo de yogures funcionales utilizando subproductos de la industria alimentaria (2017)

Otras tutorías/orientaciones

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Comisión Sectorial de Investigación Científica - UDeLaR, Uruguay

Tipo de orientación: Tutor único o principal

Nombre del orientado: Cecilia Ibañez, Dahiana Terán
País/Idioma: Uruguay, Español
Palabras Clave: antioxidantes alimentos funcionales
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ingeniería de Alimentos

Extracción de compuestos bioactivos de Marcela (Achyrocline Satureioides) utilizando altas presiones (2015)

Otras tutorías/orientaciones
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR, Uruguay
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad
Nombre del orientado: Marcela Roche
País/Idioma: Uruguay, Español
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería Química / Alimentos
Pasante AUGM

Desarrollo de vehículos para la encapsulación de compuestos bioactivos provenientes de la marcela (2015)

Otras tutorías/orientaciones
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR / PAIE - CSIC, Uruguay
Tipo de orientación: Tutor único o principal
Nombre del orientado: Irina Oten y Valeria Villar
País/Idioma: Uruguay, Español
Palabras Clave: Química de alimentos encapsulación nanotecnología
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / alimentos funcionales
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Desarrollo de alimentos funcionales mediante encapsulación de compuestos bioactivos

Revalorizar desechos de la industria alimentaria como fuente de compuestos bioactivos frente a enfermedades crónicas (2015)

Otras tutorías/orientaciones
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR, Uruguay
Tipo de orientación: Tutor único o principal
Nombre del orientado: Yamilla Volla y Sebastian Moreira
País/Idioma: Uruguay, Español
Palabras Clave: enfermedades crónicas no transmisibles
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / alimentos funcionales

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

Iniciación a la investigación
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR / PAIE- Laboratorio de Bioactividad y nanotecnología de alimentos, Uruguay
Tipo de orientación: Tutor único o principal
Nombre del orientado: Lorena Maurense/ Lucia Gomez
Medio de divulgación: Papel
País/Idioma: Uruguay, Español
Palabras Clave: Encapsulación de alimentos Liposomas Bioactividad
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Alimentos funcionales

Liberación oral de compuestos bioactivos de arándanos utilizando liposomas como vehículo (2014)

Otras tutorías/orientaciones
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR,

Uruguay

Nombre del orientado: Nazarena Ferrari

País/Idioma: Uruguay, Español

Palabras Clave: nanotecnología

Áreas de conocimiento:

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

Becas de iniciación a la investigación modalidad 2. Programa acortando distancias

Desarrollo de emulsiones simples y dobles con proteínas de suero lácteo para su potencial aplicación en alimentos reducidos en calorías (2014)

Iniciación a la investigación

Sector Educación Superior/Público / / , Uruguay

Nombre del orientado: Rossana Scavone

País/Idioma: Uruguay, Español

Áreas de conocimiento:

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

Beca iniciación a la investigación ANII

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

Iniciación a la investigación

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

Nombre del orientado: Eugenia Franco Fraguas

País/Idioma: Uruguay, Español

Palabras Clave: nanotecnología bioactivos

Áreas de conocimiento:

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

Beca ANII iniciación a la investigación

Diseño de un sistema de entrega de compuestos bioactivos basados en nanotecnología. (2013)

Iniciación a la investigación

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

Nombre del orientado: Karina Latorre

País/Idioma: Uruguay, Español

Palabras Clave: liposomas compuestos bioactivos

Áreas de conocimiento:

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

Beca iniciación a la investigación 2012

Obtención de péptidos con propiedades antioxidantes a partir de proteínas de soja (2012)

Iniciación a la investigación

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

Nombre del orientado: Sibila Gomez

País/Idioma: Uruguay, Español

Palabras Clave: péptidos bioactivos

Áreas de conocimiento:

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

Beca iniciación a la investigación ANII 2011

Tutora del Practicantado en el área del Laboratorio de Calidad de la empresa Pepsicola Manufacturing Co. Of Uruguay S.R.L. (2011)

Otras tutorías/orientaciones

Sector Educación Superior/Público / / , Uruguay

Nombre del orientado: Natalie Geymonat

Medio de divulgación: Papel

País/Idioma: Uruguay, Español

Palabras Clave: control de calidad

Áreas de conocimiento:

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

Desarrollo de nanovehículos para su incorporación en sistemas lácteos (2010)

Iniciación a la investigación

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

Nombre del orientado: María de la Paz Xavier

Medio de divulgación: Internet

País/Idioma: Uruguay, Español

Palabras Clave: nanoemulsiones

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Nanotecnología / Nano-procesamiento / nanoemulsiones alimentarias

Glicosilación de proteínas lácteas (2010)

Otras tutorías/orientaciones

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

Nombre del orientado: Jimena Lázaro

Medio de divulgación: Papel

País/Idioma: Uruguay, Español

Áreas de conocimiento:

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

Obtención de péptidos con propiedades antioxidantes (2010)

Otras tutorías/orientaciones

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

Nombre del orientado: Sibila Gómez, Sofía Bracco, Karina Latorre

País/Idioma: Uruguay, Español

Palabras Clave: propiedades funcionales

Áreas de conocimiento:

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

Becas PAIE CSIC

Estudio de las propiedades espumantes de las fracciones β -lactoglobulina y α -lactoalbúmina del lactosuero (2007)

Iniciación a la investigación

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

Nombre del orientado: Ana Claudia Araujo

Medio de divulgación: Papel

País/Idioma: Uruguay, Español

Palabras Clave: proteína de suero espumas alimentarias

Áreas de conocimiento:

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

TUTORÍAS EN MARCHA

POSGRADO

Estudio de α -lactoalbúmina como fuente de péptidos bioactivos y su incorporación en el desarrollo de alimentos funcionales (2019)

Tesis de maestría

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR / Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Uruguay

Tipo de orientación: Tutor único o principal

Nombre del orientado: Jessica Baez

Medio de divulgación: Otros
País/Idioma: Uruguay, Español

Valorización de subproductos de la industria agroalimentaria. Estrategia para lograr una agricultura y salud sostenible. (2015)

Tesis de doctorado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR, Uruguay
Programa: Doctorado en Química
Tipo de orientación: Tutor único o principal
Nombre del orientado: Adriana Fernandez
País/Idioma: Uruguay, Español
Palabras Clave: compuestos bioactivos diabetes obesidad
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / alimentos funcionales

OTRAS

Seguimiento de compuestos avanzados de la reacción de Maillard en un modelo matriz de galleta (2019)

Otras tutorías/orientaciones
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR / Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos , Uruguay
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad
Nombre del orientado: Micaela Rodriguez
Medio de divulgación: Otros
País/Idioma: Uruguay, Español

Desarrollo de un nuevo ingrediente alimentario a base de boldo (Peumus boldus) con efecto sobre la prevención de enfermedades. (2018)

Otras tutorías/orientaciones
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Regional Norte - UDeLaR / UTEC , Uruguay
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad
Nombre del orientado: Mateo BERTolino/Matias Rodriguez
Medio de divulgación: Internet
País/Idioma: Uruguay, Español
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Alimentos Funcionales

Encapsulación de compuestos bioactivos mediante secado spray para el desarrollo de lácteos funcionales (2018)

Otras tutorías/orientaciones
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Comisión Sectorial de Investigación Científica - UDeLaR / PAIE-2018 , Uruguay
Tipo de orientación: Asesor/Orientador
Nombre del orientado: Diego Gubitosi, Ana Laura Belsterli, Milagros Zerbino, Natalia Viera
País/Idioma: Uruguay, Español
Palabras Clave: Encapsulacion Alimentos funcionales peptidos bioactivos
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Nanotecnología / Nanotecnología / Alimentos Funcionales

Otros datos relevantes

PREMIOS, HONORES Y TÍTULOS

Nombramiento de presidenta electa para el proximo periodo de la Asociacion Latinoamericana y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos (ALACCTA) (2018)

(Internacional)
ALACCTA

En marzo de 2018, en el XIX Congreso de Ciencia y Tecnología de Alimentos de ALACCTA organizado en la ciudad de Panamá fui nombrada la próxima presidenta por votación de la Asamblea en la cual participaron las 11 asociaciones miembros de 10 países de Latinoamérica

1 Premio Presentación oral (2012)

(Internacional)

1 Congreso Iberoamericano de Ingenieros Alimentarios. Asociación de Ingenieros Alimentarios
Primer premio a la presentación oral del trabajo "Obtención de péptidos bioactivos a partir de glicinina de soja" El trabajo fue presentado por la Estudiante Karina Latorre siendo parte del trabajo que dirijo junto a los Dr. Luis Panizzolo y la Ing. Alimentaria Cecilia Abirached.

1 Premio al trabajo científico (2011)

(Internacional)

el Quinto Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos

Beca Pasantía (2010)

(Nacional)

Comisión Sectorial de Investigación Científica, CSIC

Investigador Grado 3 (2009)

(Nacional)

Programa de Desarrollo de Ciencias Básicas, PEDECIBA

Becario de Doctorado (2003)

(Nacional)

Programa de Desarrollo Tecnológico, PDT

PRESENTACIONES EN EVENTOS

XXI CONGRESO LATINOAMERICANO Y DEL CARIBE DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS (2019)

Congreso

Presentación de la Conferencia Estudios in vitro celulares y acelulares en el desarrollo de nuevos ingredientes funcionales

Argentina

Tipo de participación: Conferencista invitado

Nombre de la institución promotora: Asociación Latinoamericana y del Caribe de ciencia y tecnología de Alimentos (ALACCTA-AATA)

Palabras Clave: Alimentos Salud Enfermedades crónicas no transmisibles

Áreas de conocimiento:

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

1º Congreso Ibero-Americano de Péptidos Bioactivos (2019)

Congreso

SESSION I: TRENDS IN BIOACTIVE PEPTIDES

Brasil

Tipo de participación: Moderador

Nombre de la institución promotora: Center of Food Science and Quality, Institute of Food Technology (CCQA/ITAL) - Campinas - Brazil

Palabras Clave: Alimentos y salud péptidos bioactivos

Áreas de conocimiento:

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

XXI CONGRESO LATINOAMERICANO Y DEL CARIBE DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS (2019)

Congreso

Coordinador de la Mesa Redonda: Modelos in vitro e in vivo en la funcionalidad de alimentos
Argentina

Tipo de participación: Moderador

Nombre de la institución promotora: Asociación Latinoamericana y del Caribe de ciencia y tecnología de Alimentos (ALACCTA-AATA)

Areas de conocimiento:

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

Encuentro Academia-Industria (2018)

Encuentro

Alimentos funcionales: Reformulación para una dieta saludable

Uruguay

Tipo de participación: Conferencista invitado

Nombre de la institución promotora: "Impulsa Alimentos" UITA-CIU

Palabras Clave: Alimentos funcionales

Areas de conocimiento:

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

VIII Congreso de Alimentos Siglo XXI: ALIMENTOS, NUTRICION Y SALUD (CASLAN 2018) (2018)

Congreso

Presentacion del CONSENSO TECNICO SOBRE ENC

Argentina

Tipo de participación: Conferencista invitado

Nombre de la institución promotora: Capítulo Argentino - Sociedad Latinoamericana de Nutrición (CASLAN), la Facultad de Ciencias Agrarias Universidad Nacional de Cuyo y la Facultad de Ciencias de la Nutrición Universidad Juan Agustín Maza

Palabras Clave: Alimentos y edulcorantes no calóricos

Areas de conocimiento:

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

3er. Simposio Iberoamericano los AGEs y la Salud (2018)

Congreso

Alimentos funcionales con actividad antiglicante

México

Tipo de participación: Conferencista invitado

Nombre de la institución promotora: Departamento de Ciencias Medicas- Universidad de Guanajuato- Leon México

Palabras Clave: antiglicantes enfermedades crónicas no transmisibles Alimentos funcionales

Areas de conocimiento:

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

XX Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos ?Produciendo y Comercializando alimentos de manera responsable? (2018)

Seminario

Revalorización de subproductos de la industria láctea como fuente de compuestos bioactivos

Panamá

Tipo de participación: Conferencista invitado

Nombre de la institución promotora: Colegio Panameño de Ciencia y Tecnología de Alimentos, COPCyTA, la Universidad de Panamá y la Universidad Tecnológica de Panamá,

Palabras Clave: Peptidos bioactivos Alimentos funcionales

Areas de conocimiento:

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

Compuestos Antiglicantes y Salud (2018)

Encuentro

conferencia dictada "Alimentos funcionales "

Chile

Tipo de participación: Conferencista invitado

Carga horaria: 2

Nombre de la institución promotora: Universidad Católica del Maule, Talca (UCM)

Palabras Clave: Alimentos funcionales Antiglicantes

Áreas de conocimiento:

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

World Congress of Food Science and Technology (2016)

Congreso

Use of food industry by-products in new products development

Irlanda

Tipo de participación: Expositor oral

Carga horaria: 1

Nombre de la institución promotora: Institute of Food Science and Technology of Ireland (IFSTI)

Palabras Clave: residuos agroindustriales

Áreas de conocimiento:

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

en este caso el trabajo fue armado junto a Cecilia Abirached e Ignacio Vieitez, siendo la presentación oral en este caso realizada por Ignacio Vieitez

2do. SIMPOSIO IBEROAMERICANO LOS AGES Y LA SALUD (2016)

Simposio

2do. SIMPOSIO IBEROAMERICANO LOS AGES Y LA SALUD

Chile

Tipo de participación: Conferencista invitado

Carga horaria: 20

Nombre de la institución promotora: Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos (INTA)

Universidad de Chile

Palabras Clave: Antiglicantes

Áreas de conocimiento:

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

Congreso Nicaraguense del sector lácteo (2016)

Congreso

Alimentos para no Enfermar: Desarrollo de Alimentos Funcionales que Ayudan a Prevenir Enfermedades

Nicaragua

Tipo de participación: Conferencista invitado

Carga horaria: 15

Nombre de la institución promotora: Cámara Nicaraguense del sector lácteo

Palabras Clave: lácteos compuestos bioactivos

Áreas de conocimiento:

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

Ingeniería de Alimentos: nuevas tendencias y aplicaciones (2016)

Congreso

Alimentos funcionales: una oportunidad para la innovación, investigación y sostenibilidad de la industria agroalimentaria

Uruguay

Tipo de participación: Moderador

Carga horaria: 2

Nombre de la institución promotora: AIALU

Palabras Clave: alimentos funcionales

Áreas de conocimiento:

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

2 Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (2016)

Congreso

Uso de Residuos agroindustriales para la obtención de ingredientes con propiedades

tecnofuncionales y bioactivas

Uruguay

Tipo de participación: Conferencista invitado

Carga horaria: 1

Nombre de la institución promotora: AIALU

Palabras Clave: propiedades bioactivas

Areas de conocimiento:

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

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

Seminario

ENCAPSULACIÓN DE COMPUESTOS BIOACTIVOS DE ARANDANOS EN NANOESTRUCTURAS

Uruguay

Tipo de participación: Expositor oral

Carga horaria: 30

Nombre de la institución promotora: ALACCTA

Palabras Clave: nanotecnología alimentos funcionales

Areas de conocimiento:

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

Congreso Iberoamericano de Ingenieros Alimentarios (2012)

Congreso

Alimentos Funcionales

Uruguay

Tipo de participación: Moderador

Nombre de la institución promotora: Asociación de Ingenieros Alimentarios

Palabras Clave: alimentos funcionales

Areas de conocimiento:

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

Seminario de actualización (2012)

Seminario

Nanovehículos para incorporar compuestos bioactivos en alimentos

España

Tipo de participación: Expositor oral

Nombre de la institución promotora: CIAL, CSIC, Madrid, España

Palabras Clave: nanotecnología

Areas de conocimiento:

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

Seminario Internacional: peptidos bioactivos una oportunidad para cultivos tradicionales en Chile (2012)

Seminario

Propiedades biológicas de peptidos y proteínas de soja

Chile

Tipo de participación: Conferencista invitado

Nombre de la institución promotora: Universidad de Santiago de Chile

Palabras Clave: peptidos bioactivos

Areas de conocimiento:

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

VI Jornadas Internacionales de Proteinas y Coloides Alimentarios JIPCA VI (2011)

Congreso

Glicinina de soja como fuente de peptidos bioactivos

Argentina

Tipo de participación: Expositor oral

Carga horaria: 40

Palabras Clave: peptidos bioactivos

Areas de conocimiento:

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

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

Congreso

Liposomas una nueva forma de incorporar compuestos bioactivos en alimentos

Uruguay

Tipo de participación: Expositor oral

Carga horaria: 40

Nombre de la institución promotora: Latu. Uruguay

Palabras Clave: nanotecnología

Areas de conocimiento:

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

XIII Jornadas de la Sociedad Uruguaya de Biociencias (2010)

Congreso

Cambios Estructurales de beta- lactoglobulina por glicosilación

Uruguay

Tipo de participación: Conferencista invitado

Nombre de la institución promotora: Sociedad Uruguaya de Biociencias

Palabras Clave: b-Lactoglobulina Glicosilación

Areas de conocimiento:

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

2nd Mercosur Congress on Chemical Engineering (2005)

Congreso

The effect of glycosilation on functional and structural properties of beta-lactoglobulin

Brasil

Tipo de participación: Expositor oral

Carga horaria: 40

Palabras Clave: b-Lactoglobulina

Areas de conocimiento:

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

Jornadas de Jovenes investigadores (2001)

Encuentro

Optimización en el tratamiento químico de papas peladas y cortadas

Argentina

Tipo de participación: Expositor oral

Carga horaria: 20

Nombre de la institución promotora: A.U.G.M

Palabras Clave: pardeamiento enzimático

Areas de conocimiento:

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

JURADO/INTEGRANTE DE COMISIONES EVALUADORAS DE TRABAJOS ACADÉMICOS

Hidrotratamiento catalítico de grasas y aceites comestibles para la producción de hidrocarburos aptos para biogasoil (2019)

Candidato: Elisa Volonterio

Tipo Jurado: Tesis de Maestría

A. MEDRANO , A. De Leon , A. Amaya

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

País: Uruguay

Idioma: Español

Palabras Clave: Alimentos Biodiesel

Defensa intermedia para el pasaje de Maestría a Doctorado

?Exposición a Hidrocarburos Policíclicos Aromáticos a Partir del Consumo de Mate en Uruguay? (2019)

Candidato: Lic. en Nutrición, Carolina Menoni

Tipo Jurado: Tesis de Maestría

A. MEDRANO , ROSSINI, C. , Skapino E

Área Salud del ProinBio / Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República /

Escuela de Nutrición / Uruguay

País: Uruguay

Idioma: Español

Palabras Clave: Alimentos Efectos tóxicos Analítica Nutrición

Estudios sobre las propiedades inmunomoduladoras de la leche humana: implicancias en la respuesta inmune neonatal (2018)

Candidato: Claudio Rodriguez Camejo

Tipo Jurado: Tesis de Doctorado

A. MEDRANO

Doctorado en Química (UDELAR-PEDECIBA) / Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR / Uruguay

País: Uruguay

Idioma: Español

Palabras Clave: Proteínas lácteas Leche humana Altas presiones inmunología

Areas de conocimiento:

Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Ciencias de la Salud / Leche materna

Defensa Intermedia pasaje a Doctorado,

"Evaluación de aislado proteico de amaranto como fuente de péptidos antioxidantes: estudios in vitro e in vivo" (2018)

Candidato: Lic. Susan Fiorella García Fillería

Tipo Jurado: Tesis de Doctorado

A. MEDRANO

Doctorado en Cs. Biológicas / Sector Extranjero/Internacional/Otros / Institución Extranjera / Facultad de Ciencias Exactas, Universidad de la Plata / Argentina

País: Argentina

Idioma: Español

Palabras Clave: peptidos bioactivos alimentos funcionales

Areas de conocimiento:

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

Se me ha confirmado la fecha de la defensa para el día 4 de marzo de 2019

Introduccion de la tecnología de homogenización por altas presiones para el procesado de lácteos funcionales en Uruguay: Leche fluída entera reducida en colesterol (2018)

Candidato: Daniela Escobar

Tipo Jurado: Tesis de Maestría

A. MEDRANO , L Panizzolo

Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos / Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ingeniería / Uruguay

País: Uruguay

Idioma: Español

Palabras Clave: Alimentos funcionales Leches reducida en colesterol Altas presiones

Areas de conocimiento:

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

La defensa se realizará en febrero del 2019

Desarrollo y estudio de estabilidad oxidativa de aceites de oliva aromatizados (2017)

Candidato: Antonella Roascio

Tipo Jurado: Tesis de Doctorado

A. MEDRANO , K Medina , M. PAULINO ZUNINI

Doctorado en Química (UDELAR-PEDECIBA) / Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR / Uruguay

País: Uruguay

Idioma: Español

Palabras Clave: Aceites de oliva Alimentos funcionales

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Alimentos funcionales aceites de oliva

Defensa intermedia pasaje a doctorado

Diseño, síntesis, preparación y evaluación in vitro e in vivo de diversos nanosistemas fluorescentes y marcados con ^{99m}Tc con potencial aplicación en oncología (2015)

Candidato: Nicole Lecot

Tipo Jurado: Tesis de Maestría

O ALONSO, M GONZALEZ, A. MEDRANO

Doctor en Ciencias Médicas / Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Medicina - UDeLaR / Uruguay

País: Uruguay

Idioma: Español

Palabras Clave: nanotecnología

Areas de conocimiento:

Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Políticas y Servicios de Salud / Oncología

Aclaración es magister en ciencias medicas y no doctorado pero no lo encontré

Aislamiento y estudio de las propiedades funcionales de las fracciones 11S y 7S de proteínas de semilla de soja, (2012)

Candidato: Cecilia Abirached

Tipo Jurado: Tesis de Doctorado

G. PALAZZOLO, F. BATISTA, A. MEDRANO

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

País: Uruguay

Idioma: Español

Palabras Clave: Propiedades funcionales de alimentos

CONSTRUCCIÓN INSTITUCIONAL

A nivel nacional coordino cursos de grado y postgrado en el area de Alimentos. He logrado crear vínculos con el exterior por medio de proyectos en conjunto, dictado de cursos de postgrado y grado así como la codirección de tesis de postgrado con la Dra. María Cristina Añón, Argentina, Dr. Alejandro Cifuentes, Dra. Dolores del Castillo Cial-UAM España y Dr. Alejandro Gugliucci EEUU. Soy miembro fundador de Asociación de Ingenieros Alimentarios y de la Sociedad Iberoamericana de Ages y Salud.

Información adicional

Aprobado el ingreso como Investigador Activo nivel 1 (1/3/2013) y en la categoria de candidato a Investigador del Sistema Nacional de Investigadores. En el area de Ingeniería y Tecnología. (24/03/2009)

Aprobado el ingreso como Investigador Grado 3 del Programa de Desarrollo de las ciencias Basicas (Pediciba) Química. julio 2009. (06/09/2009) (23/07/2010)

A su vez soy responsable por Uruguay de la Red Iberoamericana de Investigadores en Valorización de Residuos y Subproductos de Origen Alimentario (VALORAR) Coordinada por la Universidad de Sevilla por el Dr. Alberto Romero García

Indicadores de producción

PRODUCCIÓN BIBLIOGRÁFICA	85
Artículos publicados en revistas científicas	18
Completo	18
Trabajos en eventos	64
Libros y Capítulos	3

Libro publicado	3
PRODUCCIÓN TÉCNICA	17
Trabajos técnicos	10
Otros tipos	7
EVALUACIONES	26
Evaluación de proyectos	1
Evaluación de eventos	6
Evaluación de publicaciones	7
Evaluación de convocatorias concursables	8
Jurado de tesis	4
FORMACIÓN RRHH	31
Tutorías/Orientaciones/Supervisiones concluidas	26
Iniciación a la investigación	7
Tesis/Monografía de grado	7
Otras tutorías/orientaciones	9
Tesis de doctorado	1
Tesis de maestría	2
Tutorías/Orientaciones/Supervisiones en marcha	5
Tesis de doctorado	1
Otras tutorías/orientaciones	3
Tesis de maestría	1