



**NICOLAS CALLEJAS
CAMPIONI**

Sr.

ncallejas@fq.edu.uy

SNI

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías

Categorización actual: Iniciación (Activo)

Fecha de publicación: 18/09/2018
Última actualización SNI: 18/09/2018

Datos Generales

INSTITUCIÓN PRINCIPAL

Universidad de la República/ Facultad de Química - UDeLaR/ Área Grasas y Aceites (CYTAL) / Uruguay

DIRECCIÓN INSTITUCIONAL

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

Dirección: General Flores 2124 / 11200 / Montevideo, Montevideo, Uruguay

Teléfono: (00598) 29251115

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

Formación

Formación académica

CONCLUIDA

GRADO

Ingeniería de Alimentos (2006 - 2013)

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

Título de la disertación/tesis:

Obtención del título: 2013

Palabras Clave: Alimentos

Áreas de conocimiento:

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

EN MARCHA

DOCTORADO

Doctorado en Química (UDELAR-PEDECIBA) (2014)

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

Título de la disertación/tesis: Fases grasas comestibles cero-trans como alternativas a los shortenings y margarinas tradicionales.

Tutor/es: Dr. Iván Jachamnián

Institución financiadora: Universidad de la República / Comisión Sectorial de Investigación Científica - UDeLaR, Uruguay

Palabras Clave: hidrogenación interesterificación shortenings cero-trans

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Ingeniería de procesos de modificación de lípidos

GRADO

Ingeniería Química (2006)

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

Título de la disertación/tesis:

Palabras Clave: Procesos

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería de Procesos Químicos / Biodiesel

Formación complementaria

CONCLUIDA

CURSOS DE CORTA DURACIÓN

Aspectos Estructurales de Lípidos y sus aplicaciones (01/2015 - 01/2015)

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Asociación Argentina de Grasas y Aceites , Argentina
9 horas

Técnicas Instrumentais avanzadas na avaliacao da cristalizacao de óleos e gorduras: teoria e prática (01/2015 - 01/2015)

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Universidade Estadual de Campinas (UNICAMP) , Brasil
16 horas

Análisis de alimentos avanzado (01/2013 - 01/2013)

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay
8 horas
Palabras Clave: foodomica
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / química analítica

Técnicas para presentaciones orales (01/2012 - 01/2012)

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay
8 horas
Palabras Clave: Formación académica

Curso de Biodiesel (01/2011 - 01/2011)

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

Operador office profesional (01/2010 - 01/2011)

Sector Enseñanza Técnico-Profesional/Secundaria/Privado / Institutos privados de enseñanza técnico profesional / Institutos de idiomas / Círculo Informático , Uruguay
Palabras Clave: informática
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Eléctrica, Ingeniería Electrónica e Ingeniería de la Información / Ingeniería de Sistemas y Comunicaciones / Operador Windows

Tecnología de Fritura y Alimentos fritos (01/2010 - 01/2010)

Sector Organizaciones Privadas sin Fines de Lucro/Organizaciones No Gubernamentales / Organizaciones Sin Fines de Lucro / Asociación de Ingenieros Alimentarios del Uruguay , Uruguay
12 horas
Palabras Clave: Fritura de alimentos
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

PARTICIPACIÓN EN EVENTOS

13 Edición de la Semana de la Ciencia y la Tecnología en el Uruguay (2018)

Tipo: Otro
Institución organizadora: Ministerio de Educación y Cultura, Uruguay

III Congreso Oleos e Gorduras - International meeting on fats and oils (2018)

Tipo: Congreso
Institución organizadora: Sociedade Brasileira de Oleos e Gorduras, Brasil

Quinto Encuentro Nacional de Química (ENAQUI) (2017)

Tipo: Encuentro
Institución organizadora: PEDECIBA, Uruguay

XVII Congreso Latinoamericano y Exhibición sobre grasas, aceites y lípidos de la AOCS (2017)

Tipo: Congreso
Institución organizadora: American Oil chemists society (AOCS), México

Congreso Oleos e Gorduras: International Meeting on Fats and Oil Processing: recent advances in trans fat alternatives (2017)

Tipo: Congreso
Institución organizadora: Sociedade Brasileira de Oleos e Gorduras (SBOG), Brasil

Charla sobre análisis térmico (2016)

Tipo: Otro
Institución organizadora: ALTON, Uruguay
Palabras Clave: DSC
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / procesos térmicos y aplicaciones en la industria

107th AOCS Annual Meeting & Expo (2016)

Tipo: Congreso
Institución organizadora: American Oil chemists society (AOCS), Estados Unidos

Segundo Congreso Iberoamericano de Ingeniería de los Alimentos (2016)

Tipo: Congreso
Institución organizadora: Asociación de Ingenieros Alimentarios del Uruguay (AIALU), Uruguay

Jornadas de actualización sobre registro de productos, habilitación de empresas alimentarias y POES (2016)

Tipo: Otro
Institución organizadora: Asociación de Ingenieros Alimentarios del Uruguay (AIALU), Uruguay
Palabras Clave: Procesos de limpieza
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Empresas Alimentarias

Neuroadaptaciones en la adicción de drogas de abuso (2016)

Tipo: Otro
Institución organizadora: Unidad Académica de Educación Química, Uruguay

Seminario sobre Biorefinerías (2016)

Tipo: Seminario
Institución organizadora: Academia Nacional de Ingeniería del Uruguay, Uruguay

XXIII Jornadas de Jóvenes Investigadores (2015)

Tipo: Encuentro
Institución organizadora: Asociación de Universidades Grupo Montevideo (AUGM), Argentina

World Congress on oils & fats and 31st ISF lectureship series (2015)

Tipo: Congreso
Institución organizadora: ASAGA (Asociación Argentina de Grasas y Aceites), Argentina

Cuarto Encuentro Nacional de Química (ENAQUI) (2015)

Tipo: Encuentro
Institución organizadora: PEDECIBA y Facultad de Química, Uruguay

Simposio de Quesos (2015)

Tipo: Simposio

Institución organizadora: INALE (Instituto Nacional de la leche), LATU (Laboratorio tecnológico del Uruguay), UTEC (Universidad Tecnológica), Uruguay

III Reunión Interdisciplinaria de Tecnología y Procesos Químicos (RITeQ) (2014)

Tipo: Encuentro

Palabras Clave: Alimentos y química

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería Química / Ingeniería de procesos alimentarios y químicos

12th Euro Fed Lipids Congress. Oils, Fats and Lipids: From Lipodomics to Industrial Innovation (2014)

Tipo: Congreso

Institución organizadora: European Federation for the science and technology of lipids, Francia

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Ingeniería de procesos alimentarios y químicos

Grasas y Aceites para confecciones y coberturas (2013)

Tipo: Seminario

Institución organizadora: AIALU, Uruguay

Jornada Informativa: Control de aceites de fritura en alimentos (2013)

Tipo: Encuentro

Institución organizadora: Dirección Nacional de Sanidad de las Fuerzas Armadas, Uruguay

Palabras Clave: Tecnología de frituras, polares y polímeros

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / procesos de fritura en los alimentos

XV Congreso Latinoamericano y Exhibición de Grasas y Aceites (2013)

Tipo: Congreso

Institución organizadora: AOCS y CORCHIGA, Chile

Palabras Clave: Procesamiento de lípidos y biotecnología

Novos horizontes para ciência e tecnologia de óleos e gorduras (2013)

Tipo: Congreso

Institución organizadora: SBOG, Brasil

Palabras Clave: Tecnología de Lípidos

alimentación y bienestar (2012)

Tipo: Seminario

Institución organizadora: Facultad de Química-Psicología, Uruguay

Palabras Clave: nutrición y alimentos

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / nutrición y evaluación sensorial

1er congreso iberoamericano de ingenieros alimentarios (CIIAL) (2012)

Tipo: Congreso

Institución organizadora: AIALU, Uruguay

Palabras Clave: Ingeniería y Química

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / energía y procesos

La irradiación de alimentos una alternativa de calidad en la industria alimentaria, relación con la calidad nutricional y su potencial uso en inmunodepresión (2012)

Tipo: Encuentro

Institución organizadora: Universidad católica del Uruguay, Uruguay

Palabras Clave: alimentos y nutrición

curso de Refrigeración y atmósferas modificadas (2011)

Tipo: Seminario

Institución organizadora: Asociación de Ingenieros alimentarios del uruguay (AIALU), Uruguay

Curso de tratamiento de efluentes e introducción a la generación y distribución del vapor (2011)

Tipo: Seminario

Institución organizadora: AIALU, Uruguay

Inocuidad de los Alimentos (2011)

Tipo: Simposio

Institución organizadora: INIA, Uruguay

Palabras Clave: Inocuidad de Alimentos

Áreas de conocimiento:

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

Idiomas

Español

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

Inglés

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

Áreas de actuación

INGENIERÍA Y TECNOLOGÍA

Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas

INGENIERÍA Y TECNOLOGÍA

Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Ingeniería de procesos de modificación de lípidos

INGENIERÍA Y TECNOLOGÍA

Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Tecnologías de elaboración de biodiesel

Actuación profesional

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

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

Funcionario/Empleado (08/2017 - a la fecha)

Asistente ,17 horas semanales

Escalafón: Docente

Grado: Grado 2

Cargo: Interino

Funcionario/Empleado (01/2016 - 08/2017)

Ayudante ,20 horas semanales

Escalafón: Docente

Grado: Grado 1

Cargo: Interino

Funcionario/Empleado (04/2011 - 12/2015)

Ayudante ,20 horas semanales

Escalafón: Docente
Grado: Grado 1
Cargo: Interino

ACTIVIDADES

PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO

Síntesis Enzimática de lípidos complejos para la estructuración de margarinas (04/2017 - a la fecha)

10 horas semanales
Facultad de Química , Grupo de Derivados de la Industria Alimentaria (CYTAL)
Investigación
Integrante del Equipo
En Marcha
Financiación:
Comisión Sectorial de Investigación Científica - UDeLaR, Uruguay, Apoyo financiero
Equipo:

Biocombustibles líquidos de segunda generación mediante la hidrodeoxigenación catalítica de aceites de fritura (05/2015 - 05/2017)

5 horas semanales
Facultad de Química , Grupo de Derivados de la Industria Alimentaria
Investigación
Integrante del Equipo
Concluido
Financiación:
Agencia Nacional de Investigación e Innovación, Uruguay, Apoyo financiero
Equipo:

Diseño y caracterización de grasas comestibles cero-trans para shortenings y margarinas obtenidas a partir de aceite de salvado de arroz (04/2015 - 04/2017)

20 horas semanales
Facultad de Química , Grupo de Derivados de la Industria Alimentaria (CYTAL)
Desarrollo
Integrante del Equipo
Concluido
Financiación:
Comisión Sectorial de Investigación Científica - UDeLaR, Uruguay, Apoyo financiero
Equipo:

Evaluación del aceite de microalgas viables en la región para la producción de biodiesel (06/2014 - 06/2016)

Proyecto de cooperación UDELAR-ANCAP
10 horas semanales
Facultad de Química , Laboratorio de Grasas y Aceites (CYTAL)
Investigación
Integrante del Equipo
Concluido
Financiación:
Facultad de Química - UDeLaR, Uruguay, Cooperación
Equipo:

Caracterización fisicoquímica y sensorial de los quesos de leche de oveja y de cabra Uruguayos (05/2012 - 05/2014)

20 horas semanales
Facultad de Química , Laboratorio de Grasas y Aceites (CYTAL)
Investigación
Integrante del Equipo
Concluido
Financiación:
Agencia Nacional de Investigación e Innovación, Uruguay, Apoyo financiero
Equipo:

20 horas semanales

Facultad de Química, Laboratorio de Grasas y Aceites (CYTAL)

Investigación

Integrante del Equipo

Concluido

Financiación:

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

Equipo:

CARGA HORARIA

Carga horaria de docencia: 11 horas

Carga horaria de investigación: 19 horas

Carga horaria de formación RRHH: Sin horas

Carga horaria de extensión: Sin horas

Carga horaria de gestión: Sin horas

Producción científica/tecnológica

Como Ingeniero en Alimentos y estudiante de Doctorado en química tengo vocación por la investigación y busco especializarme en el área de la química y tecnología de los Lípidos con inclinación hacia los alimentos.

Lo que me motivo a interesarme en la investigación en el área de los alimentos son las necesidades actuales de la población en cuanto a la calidad de los productos, es decir, un producto con características nutricionales y sensoriales positivas que lleven a ser consumidas sin derivar en problemas a la salud.

Estas características en las tecnologías actuales, a veces no son fáciles de alcanzar, por lo tanto si se pueden encontrar nuevas o mejores alternativas productivas, estaríamos brindándole al consumidor un producto con una calidad superior. Tal es el caso de la tendencia a buscar productos grasos con características más plásticas y de untabilidad, como las margarinas y shortenings, pero sin que afecten la salud, donde los ácidos grasos trans encuentran una gran problemática y debe ser necesaria la eliminación de los mismos o una reducción considerable ya que son los principales componentes presentes.

Otra área donde me desempeño y que tiene gran interés son los quesos, más particularmente los quesos de cabra y oveja, donde si consumo es poco frecuente en el Uruguay. Se estudia encontrando una solución buscando entender el proceso de producción y que cambios se le puede hacer al mismo para generar un producto más atractivo y que llame la atención.

También me desarrollo en el área del biodiesel, con conocimientos adquiridos en la ingeniería química, donde investigo la mejora de condiciones operativas y parámetros fisicoquímicos de la materia prima para optimizar la conversión de aceites de fritura de descarte a biodiesel. También el uso de las microalgas ha tenido un gran desarrollo.

Producción bibliográfica

ARTÍCULOS PUBLICADOS

ARBITRADOS

Chemical and sensory profiles of commercial goat cheeses (Completo, 2017)

GÁMBARO, A, GONZALES, V, ARECHAVALA, A, IRIGARAY, B, CALLEJAS, N., GROMPONE, M.A, VIEITEZ, I

International dairy journal, v.: 69 p.:1 - 8, 2017

Palabras clave: sensory profiles

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / procesos de elaboración de quesos y caracterización sensorial

Medio de divulgación: Otros

ISSN: 09586946

Scopus® WEB OF SCIENCE™

Obtaining biodiesel from microalgae oil using ultrasound-assisted in-situ alkaline transesterification (Completo, 2017)

MARTINEZ, N , CALLEJAS, N. , MORAIS, E.G , VIEIRA COSTA, J.A , JACHMANIÁN, I , VIEITEZ, I
Fuel, v.: 202 p.:512 - 519, 2017

Palabras clave: microalgas transesterificación in-situ ultrasonido

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías /
Tecnologías de elaboración de combustibles líquidos

Medio de divulgación: Otros

ISSN: 00162361

Scopus® WEB OF SCIENCE™

Caracterización fisicoquímica de quesos de leche de oveja Uruguayos (Completo, 2016)

MACEIRAS, L , ERRAMOUSPE, F , NOGUÉS, L , CALLEJAS, N. , IRIGARAY, B , GROMPONE, M.A ,
GÁMBARO, A , VIEITEZ, I

A&G. Aceites y grasas, v.: 105 2016

Palabras clave: quesos de leche de oveja ácidos grasos libres lipólisis triglicéridos ácidos orgánicos

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías /
caracterización fisicoquímica y procesos de elaboración de quesos

Medio de divulgación: Internet

Lugar de publicación: papel

ISSN: 0328381X

<http://www.asaga.org.ar/index.php/es/editorial/a-g-digital/a-g-n-105>

Latindex

Composition of fatty acids and triglycerides in goat cheeses and study of the triglyceride composition of goat milk and cow milk blends (Completo, 2016)

VIEITEZ, I , IRIGARAY, B , CALLEJAS, N. , GONZÁLEZ, V , GIMENEZ, S , ARECHAVALETA, A ,
GROMPONE, M , GÁMBARO, A

Journal of Food Composition and Analysis, v.: 48 p.:95 - 101, 2016

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Otros

ISSN: 08891575

Scopus® WEB OF SCIENCE™

Variation of the content of ethyl esters in extra virgin olive oils during their shelf life (Completo, 2016)

CALLEJAS, N. , GROMPONE, M , MARTINEZ, N , FELLER, C , AMARILLO, M , IRIGARAY, B
Journal of Food Science and Engineering , v.: 6 p.:21 - 25, 2016

Palabras clave: Alquil ésteres aceite de oliva

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías /
Estudios de vida útil en aceite de oliva

ISSN: 21595828

Consumer perception of goat cheese using word association technique (Completo, 2014)

VIEITEZ, I , GÁMBARO, A , CALLEJAS, N. , MIRABALLES, M , IRIGARAY, B
Journal of Food Science and Engineering , v.: 4 3 12, p.:120 - 130, 2014

Palabras clave: consumer studies

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Internet

ISSN: 21595828

Fatty acids and triglycerides composition in Uruguayan Cow, Sheep and goat chesses (Completo, 2013)

VIEITEZ, I , CALLEJAS, N. , SAIBENE, M , CABRERA, L , GROMPONE, M
Journal of Food Science and Engineering , v.: 3 7 24, p.:379 - 387, 2013

Palabras clave: quesos, triglicéridos, ácidos grasos

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías /
tecnología de alimentos
Medio de divulgación: Papel
ISSN: 21595828

Continuous catalyst-free production of biodiesel through transesterification of soybean fried oil in supercritical methanol and etanol. (Resumen, 2013)

GONZALEZ, S , SYCHOSKI, M , NAVARRO-DÍAZ, H , CALLEJAS, N. , SAIBENE, M , VIEITEZ, I ,
JACHMANIÁN, I , DA SILVA, C , HENSE, H , OLIVEIRA, J.V
Energy and Fuels (E), v.: 27 2013
Palabras clave: Tecnologías limpias
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías /
tecnología de producción de biodiesel
Medio de divulgación: Internet
ISSN: 15205029

NO ARBITRADOS

Acid Value, Polar Compounds and Polymers as Determinants of the Efficient Conversion of Waste Frying Oils to Biodiesel (Completo, 2013)

VIEITEZ, I , CALLEJAS, N. , IRIGARAY, B , PINCHAK, Y , MERLINSKI, N , JACHMANIÁN, I ,
GROMPONE, M

Journal of the American Oil Chemists Society (JAOCS), 2013
Palabras clave: aceites de frituras
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías /
tecnología de producción de biodiesel
Medio de divulgación: Internet
ISSN: 0003021X
DOI: [10.1007/s11746-013-2393-y](https://doi.org/10.1007/s11746-013-2393-y)

Composición de la grasa extraída de quesos de leche de vaca, cabra y oveja del Uruguay (Completo, 2012)

VIEITEZ, I , CALLEJAS, N. , SAIBENE, M , CABRERA, L , IRIGARAY, B , GROMPONE, M

C&A - Carnes & Alimentos, v.: 40 p.:4 - 9, 2012
Palabras clave: ácidos grasos trans beneficiosos
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías /
nutrición y ácidos grasos
Medio de divulgación: Papel
Lugar de publicación: Montevideo
ISSN: 15103870
En particular, no se habían hecho estudios de la composición en ácidos grasos trans considerados beneficiosos para la salud (CLA y trans-vaccénico) en los materiales grasos extraídos de quesos de leche de cabra y oveja Uruguayos. La posibilidad de informar a la población de los beneficios de estos quesos y que su consumo sea más frecuente lo considero muy relevante y un excelente punto de partida para que se empiece a profundizar en la temática.

PUBLICACIÓN DE TRABAJOS PRESENTADOS EN EVENTOS

Textura de fases grasas estructuradas con aceite de salvado de arroz completamente hidrogenado (2017)

Completo
CALLEJAS, N. , JACHMANIÁN, I

Evento: Internacional
Descripción: Congreso Oleos e Gorduras: International meeting on fats and oils processing, Recent advances in trans fats alternatives
Ciudad: Campinas
Año del evento: 2017
Volumen:3
Fascículo: 17

Página inicial: 32
Página final: 35
Escrita por invitación
Editorial: STILO
Ciudad: San Pablo (SP)
Medio de divulgación: Otros
<http://www.mflip.com.br/pub/stilo/index4/?numero=17&edicao=10475#page/1>

Evaluaciones

EVALUACIÓN DE EVENTOS Y CONGRESOS

Congreso Oleos e Gorduras: International Meeting on fats and oils processing recent advances in trans fats alternatives (2017)

Comité programa congreso
Brasil

Actividad como miembro de la comisión científica en la evaluación de trabajos para el congreso.

Otros datos relevantes

PREMIOS, HONORES Y TÍTULOS

Prêmio SBOG de Excelência em Pesquisa Científica (2017)

(Internacional)
Sociedade Brasileira de Oleos e Gorduras (SBOG)
A SBOG em parceria com a Desmet Ballestra premia os melhores trabalhos científicos apresentados no evento da SBOG. A concessão do prêmio tem como objetivo incentivar a pesquisa científica desenvolvida por profissionais e estudantes de áreas relacionadas à Ciência e Tecnologia de Óleos e Gorduras. A avaliação dos trabalhos será realizada por uma comissão científica que levará em conta a originalidade, atualidade do tema, metodologia empregada, aplicação dos resultados e apresentação.

PRESENTACIONES EN EVENTOS

III Congreso Oleos e Gorduras - International meeting on fats and oils (2018)

Congreso
Efecto del proceso de hidrogenación del aceite de salvado de arroz sobre su contenido en antioxidantes
Brasil
Tipo de participación: Poster
Carga horaria: 30
Nombre de la institución promotora: Sociedade Brasileira de Oleos e Gorduras
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías

Quinto Encuentro Nacional de Química (2017)

Encuentro
Grasas comestibles cero-trans a partir de aceite de salvado de arroz: Análisis de textura
Uruguay
Tipo de participación: Poster
Carga horaria: 40
Nombre de la institución promotora: PEDECIBA
Palabras Clave: Textura aceites completamente hidrogenados

Congreso Oleos e Gorduras: International Meeting on Fats and Oil Processing: recent advances in trans fat alternatives (2017)

Congreso
Textura de fases grasas estructuradas con aceite de salvado de arroz completamente hidrogenado
Brasil
Tipo de participación: Expositor oral
Carga horaria: 20

Nombre de la institución promotora: Sociedade Brasileira de Oleos e Gorduras (SBOG)
Palabras Clave: Textura estructuración de fases grasas

XVII Congreso Latinoamericano y Exhibición sobre grasas, aceites y lípidos (2017)

Congreso
Grasas comestibles cero-trans a partir de aceite de salvado de arroz: Análisis de textura
México
Tipo de participación: Expositor oral
Carga horaria: 40
Nombre de la institución promotora: American Oil chemists society (AOCS)
Palabras Clave: Textura funcionalidad grasas cero-trans

107th AOCS Annual Meeting & Expo (2016)

Congreso
Microstructure and Polymorphism of enzyme-catalyzed interesterified blends of rice bran oil and fully hydrogenated rice bran oil
Estados Unidos
Tipo de participación: Poster
Carga horaria: 40
Nombre de la institución promotora: American Oil chemists society (AOCS)
Palabras Clave: interesterification fully hydrogenated rice bran oil
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías /
Caracterización de materiales grasos

107th AOCS Annual Meeting & Expo (2016)

Congreso
Biodiesel from microalgae oil via ultrasound-assisted in situ alkaline transesterification: (I). Effect of co-solvent
Estados Unidos
Tipo de participación: Poster
Nombre de la institución promotora: American Oil chemists society (AOCS)

107th AOCS Annual Meeting & Expo (2016)

Congreso
Biodiesel from microalgae oil via ultrasound-assisted in situ alkaline transesterification: (II). Effect of ultrasound power
Estados Unidos
Tipo de participación: Poster
Nombre de la institución promotora: American Oil chemists society (AOCS)

Segundo Congreso Iberoamericano de Ingeniería de los Alimentos (2016)

Congreso
Características de textura en quesos de cabra Uruguayos
Uruguay
Tipo de participación: Poster
Carga horaria: 20
Nombre de la institución promotora: Asociación de Ingenieros Alimentarios del Uruguay (AIALU)

Segundo Congreso Iberoamericano de Ingeniería de los Alimentos (2016)

Congreso
Estudio de parámetros fisicoquímicos como indicadores de maduración en quesos de cabra Uruguayos
Uruguay
Tipo de participación: Poster
Carga horaria: 20
Nombre de la institución promotora: Asociación de Ingenieros Alimentarios del Uruguay (AIALU)

Segundo Congreso Iberoamericano de Ingeniería de los Alimentos (2016)

Congreso
Efecto de la interesterificación enzimática sobre las propiedades fisicoquímicas de mezclas aceite de salvado de arroz/aceite de salvado de arroz completamente hidrogenado

Uruguay

Tipo de participación: Expositor oral

Carga horaria: 20

Nombre de la institución promotora: Asociación de Ingenieros Alimentarios del Uruguay (AIALU)

Segundo Congreso Iberoamericano de Ingeniería de los Alimentos (2016)

Congreso

Determinación del perfil de ácidos grasos de Clorofitas cultivadas en medio complementadas con glicerina

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 20

Nombre de la institución promotora: Asociación de Ingenieros Alimentarios del Uruguay (AIALU)

14th Euro Fed Lipids Congress: Oil, Fats, and Lipids: Innovative Approaches towards a sustainable future (2016)

Congreso

Enzyme catalyzed interesterification for the compatibilization of blends liquid oil/solid fully hydrogenated oil

Bélgica

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 30

Nombre de la institución promotora: European Federation for the science and technology of lipids

Palabras Clave: diagramas iso-sólidos compatibilidad

Seminário Internacional processamento oleos e gorduras: tendencias e desafios (2015)

Congreso

Obtención de biodiesel de microalgas mediante transesterificación alcalina in situ aplicada sobre la biomasa

Brasil

Tipo de participación: Otros

Carga horaria: 40

Nombre de la institución promotora: Sociedade Brasileira de Óleos e Gorduras

IV Latin American Congress, Sociedad Latinoamericana de Biotecnología Ambiental y Algal (IV SOLABIAA) (2015)

Congreso

Evaluation of CO₂ biofixation and biodiesel production by Spirulina sp LEB 18

Brasil

Tipo de participación: Poster

106th AOCS Annual meeting and industry showcases (2015)

Congreso

Determination of free fatty acids and organic acids in goat cheeses

Estados Unidos

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 50

Nombre de la institución promotora: AOCS

XXIII Jornadas de Jóvenes Investigadores (2015)

Encuentro

Grasas comestibles cero-trans a partir de mezclas aceite de salvado de arroz completamente hidrogenado con aceite de salvado de arroz

Argentina

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 60

Nombre de la institución promotora: Asociación de Universidades Grupo Montevideo (AUGM)

World Congress on oils & fats and 31st ISF lectureship series (2015)

Congreso

Grasas cero-trans mediante la interesterificación enzimática de aceite de salvado de arroz completamente hidrogenado con aceite de salvado de arroz

Argentina

Tipo de participación: Expositor oral
Carga horaria: 30
Nombre de la institución promotora: ASAGA (Asociación Argentina de Grasas y Aceites)

World Congress on oils & fats and 31st ISF lectureship series (2015)

Congreso
Aceite de salvado de arroz completamente hidrogenado: Efecto de la regiodistribución de sus ácidos grasos sobre sus propiedades fisicoquímicas
Argentina
Tipo de participación: Poster
Carga horaria: 30
Nombre de la institución promotora: ASAGA (Asociación Argentina de Grasas y Aceites)

World Congress on oils & fats and 31st ISF lectureship series (2015)

Congreso
Obtención de monoglicéridos mediante metanólisis supercrítica de aceites vegetales
Argentina
Tipo de participación: Poster
Carga horaria: 30
Nombre de la institución promotora: ASAGA (Asociación Argentina de Grasas y Aceites)

World Congress on oils & fats and 31st ISF lectureship series (2015)

Congreso
Estudio de mezclas de leche de cabra con leche de vaca mediante el análisis de la composición en triglicéridos
Argentina
Tipo de participación: Poster
Carga horaria: 30
Nombre de la institución promotora: ASAGA (Asociación Argentina de Grasas y Aceites)

World Congress on oils & fats and 31st ISF lectureship series (2015)

Congreso
Composición de las ceras de diferentes variedades de aceitunas uruguayas
Argentina
Tipo de participación: Otros
Carga horaria: 30
Nombre de la institución promotora: ASAGA (Asociación Argentina de Grasas y Aceites)

World Congress on oils & fats and 31st ISF lectureship series (2015)

Congreso
Contenido de ésteres etílicos en aceites de oliva vírgenes extra como un parámetro que determina su vida de estantería
Argentina
Tipo de participación: Poster
Carga horaria: 30
Nombre de la institución promotora: ASAGA (Asociación Argentina de Grasas y Aceites)

World Congress on oils & fats and 31st ISF lectureship series (2015)

Congreso
Aceites de olivas vírgenes extra importados en Uruguay: evaluación de su calidad por el contenido de ésteres de etilo
Argentina
Tipo de participación: Poster
Carga horaria: 30
Nombre de la institución promotora: ASAGA (Asociación Argentina de Grasas y Aceites)

Seminário Internacional processamento oleos e gorduras: tendencias e desafios (2015)

Congreso
Propiedades térmicas y polimorfismo del aceite de salvado de arroz completamente hidrogenado
Brasil
Tipo de participación: Poster
Carga horaria: 40

Nombre de la institución promotora: Sociedade Brasileira de Óleos e Gorduras

World Congress on oils & fats and 31st ISF lectureship series (2015)

Congreso
Producción simultánea de ésteres metílicos, mono y diglicéridos mediante transesterificación
continúa de aceite de girasol alto oleico en metanol supercrítico
Argentina
Tipo de participación: Otros
Carga horaria: 30
Nombre de la institución promotora: ASAGA (Asociación Argentina de Grasas y Aceites)

Cuarto Encuentro Nacional de Química (ENAQUI) (2015)

Encuentro
Fases grasas comestibles cero-trans a partir de aceite de salvado de arroz y aceite de salvado de
arroz completamente hidrogenado
Uruguay
Tipo de participación: Poster
Carga horaria: 30
Nombre de la institución promotora: PEDECIBA y Facultad de Química

**XVIII Seminario Latinoamericano y V Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Ciencia e
Innovación: una alianza para el bienestar (2014)**

Congreso
Percepción del consumidor uruguayo sobre quesos utilizando la técnica de asociación de palabras
Costa Rica
Tipo de participación: Otros
Carga horaria: 50

III Reunión Interdisciplinaria de Tecnología y Procesos Químicos (RITeQ) (2014)

Encuentro
Métodos directos e indirectos para la cuantificación del aceite contenido en Spirulina Platensis
Argentina
Tipo de participación: Poster
Carga horaria: 50

12th Euro Fed Lipids Congress. Oils, Fats and Lipids: From Lipodomics to Industrial Innovation (2014)

Congreso
Fully Hydrogenated rice bran oil as β promoter component for margarines and shortenings
Francia
Tipo de participación: Poster
Carga horaria: 50
Nombre de la institución promotora: European Federation for the science and technology of lipids

12th Euro Fed Lipids Congress. Oils, Fats and Lipids: From Lipodomics to Industrial Innovation (2014)

Congreso
Effects of the hydrogenated process on the concentration of the natural antioxidants of rice bran
oil
Francia
Tipo de participación: Poster
Carga horaria: 50
Nombre de la institución promotora: European Federation for the science and technology of lipids
Palabras Clave: antioxidants, rice bran oil

105th AOCS Annual Meeting & expo (2014)

Congreso
Study oxidation parameters and total antioxidant content in some dry fruits during their storage at
room temperature in it's shelf life
Estados Unidos
Tipo de participación: Otros
Carga horaria: 20
Nombre de la institución promotora: AOCS

XV Congreso Latinoamericano y Exhibición de Grasas y Aceites (2013)

Congreso
Determinación del contenido de antioxidantes naturales de algunos frutos secos
Chile
Tipo de participación: Otros
Nombre de la institución promotora: AOCS y CORCHIGA

104th AOCS Annual Meeting & Expo (2013)

Congreso
Differentiation in triacylglycerol composition and thermal profiles of the fat from cow, goat and sheep milk chesses
Canadá
Tipo de participación: Otros
Nombre de la institución promotora: AOCS

104th AOCS Annual Meeting & Expo (2013)

Congreso
Evaluation of macauba oil (*Acrocomia aculeata*) as raw material for the supercritical methanolysis and ethanoly
Canadá
Tipo de participación: Poster
Nombre de la institución promotora: AOCS

Novos horizontes para ciência e tecnologia de óleos e gorduras (2013)

Congreso
Determinación del contenido de tocoferoles y polifenoles en maníes antes y después de diferentes procesos de cocción
Brasil
Tipo de participación: Otros
Nombre de la institución promotora: SBOG

XV Congreso Latinoamericano y Exhibición de Grasas y Aceites (2013)

Congreso
Caracterización de los ácidos grasos libres de quesos de leche de cabra y de oveja uruguayos
Chile
Tipo de participación: Poster
Nombre de la institución promotora: AOCS y CORCHIGA

XV Congreso Latinoamericano y Exhibición de Grasas y Aceites (2013)

Congreso
Optimización del método de extracción de polifenoles en avellanas
Chile
Tipo de participación: Otros
Nombre de la institución promotora: AOCS y CORCHIGA

XV Congreso Latinoamericano y Exhibición de Grasas y Aceites (2013)

Congreso
Transesterificación de aceites de fritura mezclados con aceites refinados para mejorar el contenido de éster del biodiesel
Chile
Tipo de participación: Otros
Nombre de la institución promotora: AOCS y CORCHIGA

10th Euro Fed lipids congress: fats, oils and lipids from science and technology to health (2012)

Congreso
Polar compounds and acidity as determinants on the efficiency of the transesterification of waste frying oils
Polonia
Tipo de participación: Poster
Nombre de la institución promotora: Euro Fed lipid

1er congreso iberoamericano de ingenieros alimentarios (CIAL) (2012)

Congreso
Estudio del aceite del fruto de la palmera Macaúba (Acrocomia Aculeata) para la elaboración de biodiesel
Uruguay
Tipo de participación: Poster
Nombre de la institución promotora: AIALU
Palabras Clave: BIODIESEL Y ENERGÍA
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Procesos de optimización de energía

1er congreso iberoamericano de ingenieros alimentarios (CIIAL) (2012)

Congreso
Estudio de la composición en triglicéridos y del comportamiento térmico de la materia grasa extraída de quesos de leche de vaca, cabra y oveja del Uruguay
Uruguay
Tipo de participación: Poster
Nombre de la institución promotora: AIALU
Palabras Clave: triglicéridos y quesos

Encuentro Nacional de Energías Renovables (2012)

Encuentro
Viabilidad en la elaboración de biodiesel a partir de aceites de fritura de descarte en el Uruguay
Uruguay
Tipo de participación: Otros
Nombre de la institución promotora: Asociación de Ingenieros químicos del Uruguay

14th AOCS Latin American Congress and exhibition on fats and oils (2011)

Congreso
Propiedades térmicas y contenido de isómeros trans de las grasas extraídas de huevos de pascua, chocolates artesanales y galletitas
Colombia
Tipo de participación: Poster
Nombre de la institución promotora: AOCS

14th AOCS Latin American Congress and exhibition on fats and oils (2011)

Congreso
Contenido de CLA y de ácido trans vaccénico en el material graso extraído de quesos de leche de vaca, cabra y oveja
Colombia
Tipo de participación: Poster
Nombre de la institución promotora: AOCS

Calidad nutricional de aceites extraídos de papas chips y de aceites de descarte de fritura en Uruguay (2011)

Encuentro
Calidad nutricional de aceites extraídos de papas chips y de aceites de descarte de fritura en Uruguay
Argentina
Tipo de participación: Poster
Nombre de la institución promotora: Capítulo argentino de la Sociedad latinoamericana de nutrición (CASLAN)

Quinto simposio internacional de innovación y desarrollo de alimentos (2011)

Simposio
Perfil Lipídico y comportamiento térmico de huevos de pascua y chocolates
Uruguay
Tipo de participación: Poster

103rd AOCS Annual meeting y expo (2011)

Congreso
Production of biodiesel from waste frying oils
Estados Unidos

Tipo de participación: Poster
Nombre de la institución promotora: AOCS

Indicadores de producción

PRODUCCIÓN BIBLIOGRÁFICA	11
Artículos publicados en revistas científicas	10
Completo	9
Resumen	1
Trabajos en eventos	1
EVALUACIONES	1
Evaluación de eventos	1