



NADIA SEGURA HERRERA

Dra



[nsegura@fq.edu.uy](mailto:nsegura@fq.edu.uy)  
<https://gya.fq.edu.uy>

Gral Flores 2124  
29290707

SNI

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías

Categorización actual: Nivel I (Activo)

Fecha de publicación: 24/02/2026  
Última actualización: 06/02/2026

## Datos Generales

### INSTITUCIÓN PRINCIPAL

Universidad de la República/ Facultad de Química / Área Grasas y Aceites, Departamento CYTAL / Uruguay

### DIRECCIÓN INSTITUCIONAL

Institución: Universidad de la República / Facultad de Química / Sector Educación Superior/Público / Área Grasas y Aceites, Depto CYTAL

Dirección: General Flores 2124 / 11800

País: Uruguay / Montevideo / Montevideo

Teléfono: (00598) 29290707

Correo electrónico/Sitio Web: [nsegura@fq.edu.uy](mailto:nsegura@fq.edu.uy) <https://gya.fq.edu.uy/>

## Formación

### Formación académica

#### CONCLUIDA

#### DOCTORADO

##### Doctorado en Química (UDELAR-PEDECIBA) (2008 - 2013)

Universidad de la República - Facultad de Química , Uruguay

Título de la disertación/tesis/defensa: Valorización de grasas y aceites comestibles de origen nacional mediante interesterificación enzimática

Tutor/es: Dr. Iván Jachmanián

Obtención del título: 2013

Palabras Clave: biocatalisis grasa y aceites interesterificación

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / grasas y aceites comestibles

#### GRADO

##### Ingeniería de Alimentos (1998 - 2005)

Universidad de la República - Facultad de Ingeniería , Uruguay

Título de la disertación/tesis/defensa: No corresponde

Obtención del título: 2005

Áreas de conocimiento:

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

### Formación complementaria

#### CONCLUIDA

#### CURSOS DE CORTA DURACIÓN

##### Aspectos básicos del diseño de proyectos: de la idea al perfil (02/2024 - 06/2024)

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

##### Módulo VII: Los estudios sobre masculinidades: algunos problemas y desafíos (12/2023 - 12/2023)

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Instituto de Capacitación y

Formación José Jorge "Tito" Martínez Fontana , Uruguay  
10 horas

**Módulo V: Sensibilización en afrodescendencia desde una perspectiva étnico racial (11/2023 - 11/2023)**

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Instituto de Capacitación y Formación José Jorge "Tito" Martínez Fontana , Uruguay  
10 horas

**Módulo VI: Disidencias sexo genéricas y corporales desde una perspectiva de Derechos Humanos (11/2023 - 11/2023)**

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Instituto de Capacitación y Formación José Jorge "Tito" Martínez Fontana , Uruguay  
10 horas

**Módulo III: Introducción a la violencia basada en género (10/2023 - 10/2023)**

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Instituto de Capacitación y Formación José Jorge "Tito" Martínez Fontana , Uruguay  
10 horas

**Módulo IV: Cuidados y Corresponsabilidad con perspectiva de Género (10/2023 - 10/2023)**

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Instituto de Capacitación y Formación José Jorge "Tito" Martínez Fontana , Uruguay  
10 horas

**Módulo I: Introducción a la temática de género (09/2023 - 09/2023)**

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Instituto de Capacitación y Formación José Jorge "Tito" Martínez Fontana , Uruguay  
10 horas  
Palabras Clave: genero

**Módulo II: Transversalización de Género en las organizaciones y en la Udelar (09/2023 - 09/2023)**

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Instituto de Capacitación y Formación José Jorge "Tito" Martínez Fontana , Uruguay  
10 horas

**Nutrición y dietética industrial (04/2022 - 06/2022)**

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

**Chocolate science and processing. An applied perspective on how to process chocolate from bean to bar (06/2022 - 06/2022)**

Sector Extranjero/Internacional/Otros / American Oil Chemists Society , Estados Unidos  
9 horas  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / chocolate  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / grasas y aceites comestibles

**Enseñar en línea en condiciones de emergencia (10/2020 - 10/2020)**

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Comisión Sectorial de Enseñanza , Uruguay  
30 horas

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

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química , Uruguay  
15 horas  
Palabras Clave: nutricion alimentos funcionales  
Áreas de conocimiento:

**Técnicas para presentaciones orales efectivas (01/2016 - 01/2016)**

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química, Uruguay  
12 horas  
Palabras Clave: presentaciones orales  
Áreas de conocimiento:  
Ciencias Sociales / Ciencias de la Educación / Educación General /

**Tecnología y calidad del aceite de oliva y utilización de los subproductos (01/2013 - 01/2013)**

Sector Organizaciones Privadas sin Fines de Lucro/Organizaciones No Gubernamentales / Organizaciones Sin Fines de Lucro / Asociación de Ingenieros Alimentarios del Uruguay, Uruguay  
8 horas  
Palabras Clave: aceite de oliva  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / grasas y aceites comestibles

**La textura de los alimentos. Medición instrumental y aplicación en la industria (01/2003 - 01/2003)**

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química, Uruguay  
8 horas  
Palabras Clave: textura  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

**PARTICIPACIÓN EN EVENTOS**

**Congreso Uruguayo en Una Salud - I Jornada Académica del Instituto de Investigación Una Salud (2025)**

Tipo: Congreso  
Institución organizadora: Instituto de Investigación Una Salud, Uruguay  
Alcance geográfico: Nacional

**World Congress on Oil & Fats and ISF Letureships Series (2025)**

Tipo: Congreso  
Institución organizadora: ASAGA, Argentina  
Alcance geográfico: Internacional  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / grasas y aceites comestibles  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / aceites gourmet  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / grasas y aceites para fritura  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / modificación de grasas y aceites

**22nd World Congress of Food Science and Technology (2024)**

Tipo: Congreso  
Institución organizadora: IUFOST/AITA, Italia  
Alcance geográfico: Internacional

**IV Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIIAL 2024) (2024)**

Tipo: Congreso  
Institución organizadora: AIALU, Uruguay  
Alcance geográfico: Regional

**2º Congreso Latinoamericano de Aceite de Oliva (CLAO2024) (2024)**

Tipo: Congreso  
Institución organizadora: Facultad de Química, UdelaR, Uruguay  
Alcance geográfico: Regional  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Aceite de oliva

**Primer Congreso Latinoamericano de Sustentabilidad y Sostenibilidad de Alimentos (CLASS2023) (2023)**

Tipo: Congreso  
Institución organizadora: Facultad de Química/COOLINARIO, Uruguay  
Alcance geográfico: Regional  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

**INNOVA- Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos (2023)**

Tipo: Simposio  
Institución organizadora: Latitud, Uruguay  
Alcance geográfico: Internacional  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

**VI Congreso Óleos e Gorduras (2023)**

Tipo: Congreso  
Institución organizadora: SBOG, Brasil  
Alcance geográfico: Internacional  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Grasas y Aceites

**2021 AOCS Annual Meeting & Expo (2021)**

Tipo: Congreso  
Institución organizadora: AOCS, Estados Unidos  
Palabras Clave: aceites y grasas comestibles  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / aceites y grasas

**1er congreso latinoamericano de aceite de oliva (CLAO2020) (2021)**

Tipo: Congreso  
Institución organizadora: UdelaR/Facultad de Química, Uruguay  
Palabras Clave: aceite de oliva  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Aceite de oliva

**International meeting on fats and oils - IMFO 2020 (2020)**

Tipo: Otro  
Institución organizadora: SBOG, Brasil  
Alcance geográfico: Internacional  
Palabras Clave: grasas y aceites; fritura; nutrición  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Grasas y aceites

**III CONGRESSO ÓLEOS E GORDURAS INTERNATIONAL MEETING ON FATS AND OILS (2018)**

Tipo: Congreso  
Institución organizadora: SBOG, Brasil  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Química y tecnología de Grasas y Aceites

**XVII Congreso Latinoamericano y Exposición sobre Grasas, Aceites y Lípidos de AOCS (2017)**

Tipo: Congreso  
Institución organizadora: AOCS, México  
Palabras Clave: grasas y aceites  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / grasas y aceites

**Ciclo de formación docente UNADEQ (2016)**

Tipo: Seminario  
Institución organizadora: UNADEQ, Facultad de Química, UdelaR, Uruguay  
Áreas de conocimiento:

**WORLD CONGRESS ON OIL & FATS 31ST ISF LECTURESHIP SERIES / XVI CONGRESO LATINOAMERICANO DE GRASAS Y ACEITES (2015)**

Tipo: Congreso

Institución organizadora: ASAGA / ISF / LA- AOCS, Argentina

Palabras Clave: grasas y aceites aceite de oliva oxidación modificación de lípidos

Áreas de conocimiento:

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

**Alimentos y Salud. Un mercado de futuro. (2015)**

Tipo: Seminario

Institución organizadora: AIALU, Uruguay

Áreas de conocimiento:

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

**Jornada de Inocuidad Alimentaria (2015)**

Tipo: Otro

Institución organizadora: Escuela de Sanidad de las Fuerzas Armadas, Uruguay

Áreas de conocimiento:

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

**1er Encuentro de la Red Uruguaya de Cristalografía (2014)**

Tipo: Encuentro

Institución organizadora: Red uruguaya de Cristalografía, Uruguay

**Jornada informativa: Control de aceites de fritura en alimentos (2013)**

Tipo: Otro

Institución organizadora: Escuela de Sanidad de las FFAA, Uruguay

Palabras Clave: aceite de fritura normativa

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / grasas y aceites comestibles

**XV Congreso Latinoamericano y Exposición de Grasas y Aceites (2013)**

Tipo: Congreso

Institución organizadora: AOCS, Uruguay

Palabras Clave: Biodiesel grasas y aceites

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / grasas y aceites comestibles

Ingeniería y Tecnología / Ingeniería del Medio Ambiente / Ingeniería del Petróleo, Energía y Combustibles / biodiesel

**1º Congreso Iberoamericano de Ingenieros Alimentarios (2012)**

Tipo: Congreso

Institución organizadora: AIALU, Uruguay

Palabras Clave: Ingeniería alimentaria alimentos

Áreas de conocimiento:

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

**Segundo Encuentro Nacional de Ciencias Químicas (2011)**

Tipo: Encuentro

Institución organizadora: PEDECIBA, Uruguay

Palabras Clave: química

**Cuarto Encuentro Regional de Biocatálisis y Biotransformaciones (2010)**

Tipo: Encuentro

Palabras Clave: biocatálisis

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Tecnología de Grasas y Aceites Comestibles

### **V Simposio Internacional Tendencias e Inovaciones en Tecnología de Aceites y Grasas (2010)**

Tipo: Simposio

Institución organizadora: SBOG- Sociedad Brasileira de Oleos e Gorduras, Brasil

Palabras Clave: grasas y aceites polimorfismo análisis

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / grasas y aceites comestibles

### **XIII Congreso Latinoamericano de Grasas y Aceites (2009)**

Tipo: Congreso

Institución organizadora: ASAGA, Uruguay

Palabras Clave: grasa y aceites Biodiesel

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Ingeniería del Medio Ambiente / Ingeniería del Petróleo, Energía y Combustibles / Biocombustibles

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / grasas y aceites comestibles

### **IV Encuentro Regional de Ingeniería Química (2008)**

Tipo: Encuentro

Institución organizadora: Asociación de Ingenieros Químicos, Uruguay

Palabras Clave: biocombustibles química

Areas de conocimiento:

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

Ingeniería y Tecnología / Ingeniería del Medio Ambiente / Ingeniería del Petróleo, Energía y Combustibles /

### **OTRAS INSTANCIAS**

#### **Capacitación en materia de acoso y acoso sexual laboral por Red Psico Feminista - PEDECIBA (2023)**

Uruguay

## **Idiomas**

### **Inglés**

Entiende bien / Habla bien / Lee bien / Escribe bien

### **Español**

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

### **Portugués**

Entiende bien / Habla regular / Lee bien /

## **Áreas de actuación**

### **INGENIERÍA Y TECNOLOGÍA**

Otras Ingenierías y Tecnologías /Alimentos y Bebidas /grasas y aceites comestibles

### **INGENIERÍA Y TECNOLOGÍA**

Otras Ingenierías y Tecnologías /Alimentos y Bebidas /aceites gourmet

### **INGENIERÍA Y TECNOLOGÍA**

Otras Ingenierías y Tecnologías /Alimentos y Bebidas /grasas y aceites para fritura

### **INGENIERÍA Y TECNOLOGÍA**

Otras Ingenierías y Tecnologías /Alimentos y Bebidas /modificación de grasas y aceites

## **Actuación profesional**

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

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

**Funcionario/Empleado (08/2017 - a la fecha)** Trabajo relevante

Asistente 40 horas semanales / Dedicación total

Escalafón: Docente

Grado: Grado 2

Cargo: Efectivo

**Funcionario/Empleado (01/2017 - 08/2017)** Trabajo relevante

Asistente 30 horas semanales

Escalafón: Docente

Grado: Grado 2

Cargo: Efectivo

**Funcionario/Empleado (03/2015 - 12/2016)** Trabajo relevante

Asistente 30 horas semanales

Laboratorio de Grasas y Aceites

Escalafón: Docente

Grado: Grado 2

Cargo: Interino

**Funcionario/Empleado (12/2014 - 03/2015)**

Ayudante 32 horas semanales

Laboratorio de Grasas y Aceites

Escalafón: Docente

Grado: Grado 1

Cargo: Interino

**Funcionario/Empleado (02/2013 - 11/2014)**

Ayudante 40 horas semanales

Laboratorio de Grasas y Aceites

Escalafón: Docente

Grado: Grado 1

Cargo: Interino

**Funcionario/Empleado (03/2011 - 01/2013)**

Ayudante 11 horas semanales

Laboratorio de Grasas y Aceites

Escalafón: Docente

Grado: Grado 1

Cargo: Interino

**Becario (03/2011 - 01/2013)**

30 horas semanales

Beca Doctorado ANII En Laboratorio de grasas y aceites

Escalafón: No Docente

Cargo: Interino

**Funcionario/Empleado (11/2010 - 02/2011)**

Ayudante 40 horas semanales

Laboratorio de Grasas y Aceites

Escalafón: Docente

Grado: Grado 1

Cargo: Interino

**Funcionario/Empleado (11/2008 - 10/2010)**

Ayudante 11 horas semanales

Laboratorio de Grasas y Aceites

Escalafón: Docente

Grado: Grado 1

Cargo: Interino

**Becario (11/2008 - 10/2010)**

30 horas semanales  
Beca Maestría CAP/UdelaR En Laboratorio de grasas y aceites  
Escalafón: No Docente  
Cargo: Interino

**Funcionario/Empleado (09/2007 - 10/2008)**

ayudante 40 horas semanales  
Laboratorio de Grasas y Aceites  
Escalafón: Docente  
Grado: Grado 1  
Cargo: Interino

**Funcionario/Empleado (07/2007 - 08/2007)**

Ayudante 20 horas semanales  
Laboratorio de Grasas y Aceites  
Escalafón: Docente  
Grado: Grado 1  
Cargo: Interino

**Colaborador (03/2004 - 12/2004)**

Colaborador Honorario 10 horas semanales  
Sector Evaluación Sensorial  
Escalafón: No Docente  
Cargo: Interino

**ACTIVIDADES**

**LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN**

**obtención y propiedades de oleogeles; aplicaciones alimentarias (03/2016 - a la fecha )**

Aplicada  
5 horas semanales , Integrante del equipo  
Equipo:  
Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / oleogeles

**Aceites de fritura (03/2013 - a la fecha )**

Linea que estudia los procesos de deterioro sufridos por el aceite o grasas utilizado para freír alimentos, así como efectos del proceso en el alimento obtenido.  
Aplicada  
15 horas semanales , Coordinador o Responsable  
Equipo: Nadia SEGURA HERRERA  
Palabras clave: termo oxidación fritura de alimentos  
Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / grasas y aceites  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Aceites y grasas para fritura

**Alimentos para mascotas (10/2016 - 10/2017 )**

Aplicada  
5 horas semanales , Coordinador o Responsable  
Equipo:  
Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / alimentos para mascotas

**Aplicacion de ultrasonido para la optimización de la extraccion de aceites (07/2015 - 08/2017 )**

Aplicada  
10 horas semanales , Integrante del equipo  
Equipo:  
Palabras clave: aceite gourmet ultrasonido  
Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / grasas y aceites

**Valorización de grasas y aceites comestibles de origen nacional mediante interesterificación enzimática (07/2008 - 07/2013 )**

Tesis de doctorado Director Académico Dr. Iván Jachmanián (Laboratorio de Grasas y Aceites, Fac. Química, UdelaR)  
30 horas semanales , Otros  
Equipo:  
Palabras clave: biocatalisis interesterificación  
Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / grasas y aceites comestibles

**interesterificación enzimática de grasas y aceites para producción de biodiesel (07/2007 - 12/2007 )**

15 horas semanales , Integrante del equipo  
Equipo:  
Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Ingeniería del Medio Ambiente / Ingeniería del Petróleo, Energía y Combustibles / Biocombustibles

**PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO**

**Revalorización de los cocos de Butiá (Butiá odorata): Obtención y caracterización del aceite como nuevo producto (04/2024 - a la fecha)**

La industria alimentaria genera numerosos residuos que contribuyen como fuente de contaminación medio ambiental y generan pérdidas económicas vinculadas tanto al descarte en sí, como al tratamiento para destino final de esos residuos. La mayoría de los residuos agroindustriales presentan compuestos de interés (fibra, antioxidantes, lípidos, entre otros) que pueden mostrar un fuerte potencial para su reutilización. La recuperación de los compuestos mencionados a partir de los residuos favorece su aprovechamiento, convirtiéndolos en subproductos con valor agregado que contribuyen a la producción sustentable y al modelo de economía circular. En relación a lo anterior y a la necesidad de revalorizar los frutos nativos uruguayos surge la propuesta del presente proyecto. El Butiá es un fruto silvestre proveniente de los palmares de Rocha, cuyo consumo y comercialización se limita mayormente a ese departamento. De la cáscara y la pulpa se elaboran numerosos tipos de alimentos (mermeladas, salsas, rellenos de bombones, etc) pero el coco es desechado como residuo del procesamiento. Sin embargo, el coco contiene en su interior almendras con un alto contenido en lípidos (45 %), por lo que podría resultar interesante su extracción mecánica. De esta forma se obtendrá un aceite virgen que conservará además de los aromas y sabores típicos del fruto, compuestos minoritarios de interés nutricional y con poder antioxidante. Este proyecto propone avanzar en la investigación hacia la obtención y caracterización del aceite de Butiá. Para esto, se caracterizará al aceite desde diversos enfoques, como su composición, estabilidad oxidativa, perfil aromático, comportamiento térmico y tecnofuncional para definir posibles aplicaciones de este aceite tanto para uso directo así como para su incorporación en diferentes tipos de alimentos. La contraparte es una pequeña empresa radicada en el interior del país dedicada a la conserva de alimentos que desarrolla alimentos utilizando materias primas autóctonas, en especial a partir de los frutos de Butiá. Para empresas de estas características no es posible hacer un aporte monetario para financiar la investigación dado que las ganancias obtenidas por la misma apenas son suficientes para subsistir y mantener la producción. Dado que la empresa se encuentra posicionándose en el mercado, y que le resulta difícil la inversión en el desarrollo de nuevos productos, es de gran interés generar un nuevo producto innovador que pueda ser accesible a toda la población. Se prevé la obtención de resultados que permitan establecer las condiciones más adecuadas para la obtención de un aceite a partir de un residuo. Lo que generaría mejoras económicas para la empresa, al obtener un producto con un valor agregado y el ahorro de los costos de la disposición del residuo. Por dicha razón existe un gran interés manifiesto de la empresa contraparte. Debido a lo cual la transferencia de los resultados derivados del proyecto está asegurada. Dentro de los principales beneficios de este proyecto está la formación de recursos humanos dado que se plantea incorporar un nuevo investigador que podrá realizar su tesis de grado o postgrado en el área de los aceites comestibles.

10 horas semanales  
Investigación  
Coordinador o Responsable  
En Marcha  
Financiación:

Comisión Sectorial de Investigación Científica, Uruguay, Apoyo financiero  
Equipo: N. SEGURA (Responsable) , Callejas, N. (Responsable) , JACHMANIAN, I , Bruno Irigaray , Miguel Amarillo , DELLACASSA, E  
Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

#### **Optimización de cultivo de *Chlorella vulgaris* para aumentar el contenido de ácidos grasos omega-3 (EPA y DHA) (04/2024 - 02/2025 )**

Código: PAIE\_2023\_57 Estudiar el potencial de la microalga *Chlorella vulgaris* como fuente de omega 3 (específicamente ácidos grasos EPA y DHA).

5 horas semanales  
Investigación  
Coordinador o Responsable  
Concluido  
RRHH formados en el proyecto:

Pregrado:5

Financiación:

Comisión Sectorial de Investigación Científica, Uruguay, Apoyo financiero  
Equipo: N. SEGURA (Responsable) , Callejas, N. (Responsable)

#### **Caracterización del aceite de Krill antártico (*Euphausia superba*), con énfasis en su fracción fosfolípida y contenido de ácidos grasos de la serie n-3 (03/2023 - 02/2024 )**

Es conocido que el consumo de ácidos grasos poliinsaturados de la serie n-3 (PUFA n-3), en particular los ácidos eicosapentaenoico y docosahexaenoico (EPA y DHA, respectivamente) presentan una variedad de beneficios para la salud. La suplementación con EPA y DHA es beneficiosa tanto para la prevención como para el tratamiento de enfermedades cardiovasculares, trastornos neurológicos e inflamatorios. Adicionalmente, diversos estudios han demostrado que la biodisponibilidad de los PUFA n-3 es superior cuando se los suministra bajo la forma fosfolípidos (PL) que bajo la de triacilglicérolos (TAG). Por este motivo el krill (*Euphausia superba*), crustáceo marino típico del Océano Antártico ha sido foco de interés creciente en los últimos años. El contenido de lípidos del krill oscila entre 0,5 y 3,6 %, diferenciándose de otros aceites de origen marino por su muy alto porcentaje de PUFA n-3, mayoritariamente bajo la forma de fosfolípidos (PL), así como otros componentes minoritarios también bioactivos como la astaxantina, vitaminas, flavonoides y minerales. Estas características le confieren al aceite de krill excepcionales propiedades nutricionales y lo han convertido en un material de gran interés para actores de la industria farmacéutica y del área de la salud. El Centro Multidisciplinario de Diagnóstico por Tomografía Computada (CMDTC - IMAGEN), empresa contraparte de esta propuesta dedicada al diagnóstico y tratamiento de dolencias cardiovasculares, ha trabajado desde la década del 80, con apoyo al Instituto Antártico Uruguayo (IAU), en el estudio del krill antártico y el efecto de su consumo sobre estas patologías. Dado el efecto de la distribución posicional de los ácidos grasos en la molécula de los fosfolípidos sobre la eficiencia con la que éstos son absorbidos durante el proceso digestivo, resulta de la mayor importancia conocer la regiodistribución de los PUFA n-3 en los fosfolípidos del krill. Sin embargo hasta la fecha no existe un estudio sistemático que permita conocer estas características del aceite de krill proveniente del Atlántico Sur. Por este motivo mediante la ejecución de este proyecto se realizará la caracterización completa de los lípidos contenidos en el krill, determinación de su contenido de aceite, composición en ácidos grasos, distribución de los diferentes ácidos grasos entre fosfolípidos y triacilglicérolos y regiodistribución de los ácidos grasos en la fracción fosfolípida. Los resultados obtenidos permitirán determinar qué características específicas de esta materia prima le confieren sus propiedades nutricionales particulares y así revalorizar este recurso natural.

15 horas semanales

Facultad de Química, UdelaR , Área de grasas y aceites

Investigación  
Coordinador o Responsable  
En Marcha  
Financiación:

Comisión Sectorial de Investigación Científica, Uruguay, Apoyo financiero  
Equipo: N. SEGURA (Responsable) , JACHMANIAN, I , E.VOLONTERIO  
Areas de conocimiento:

**Desarrollo de paté a partir de hongos (*Pleurotus ostreatus*) como aperitivo saludable. (03/2018 - 08/2020)**

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 a base de carne ultraprocesada (bovina, porcina, etc) que contiene un alto contenido en grasa. La acción conservante de plantas aromáticas 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. 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 cos

10 horas semanales

Investigación

Coordinador o Responsable

Concluido

RRHH formados en el proyecto:

Maestría/Magister:1

Financiación:

Comisión Sectorial de Investigación Científica, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: N. SEGURA (Responsable) , RODRÍGUEZ, A. (Responsable) , A. MEDRANO , Báez Jessica

Palabras clave: hongos alimentos funcionales salud

Areas de conocimiento:

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

**Propiedades de los oleogeles de diferentes aceites vegetales preparados con cera de abeja, de carnaúba y sus mezclas. (04/2017 - 04/2019)**

5 horas semanales

Investigación

Integrante del Equipo

Concluido

Financiación:

Comisión Sectorial de Investigación Científica, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: B. IRIGARAY (Responsable) , N MARTINEZ

Palabras clave: oleogel cera de abeja carnaúba

Areas de conocimiento:

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

comestibles

#### **Aplicación de técnicas de megasonido en la elaboración de aceite de oliva virgen (12/2015 - 08/2017)**

5 horas semanales

Investigación

Integrante del Equipo

En Marcha

RRHH formados en el proyecto:

Doctorado:1

Financiación:

Agencia Nacional de Investigación e Innovación, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo:

Palabras clave: ultrasonido de alta frecuencia aceite de oliva virgen

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / aplicación de ultrasonido en procesos de extracción

#### **Extracción de aceite de palta virgen por centrifugación asistida con ultrasonido de potencia. (04/2016 - 08/2017)**

Desarrollo de extracción de aceite virgen de palta. Estudio de la influencia de la aplicación de ultrasonido para el mejoramiento del rendimiento y su influencia en la calidad del aceite.

10 horas semanales

Investigación

Integrante del Equipo

Concluido

Financiación:

Comisión Sectorial de Investigación Científica, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: N. SEGURA, Martínez N. (Responsable), Miguel Amarillo (Responsable), GROMPONE, M. A.

Palabras clave: aceite virgen de palta ultrasonido de alta frecuencia

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / aplicación de ultrasonido en procesos de extracción

#### **Propiedades fisicoquímicas y microestructura cristalina de triacilgliceroles en relación a su composición en ácidos grasos y su regiodistribución (12/2012 - 11/2014)**

Los triacilgliceroles (TAG), además de ser los lípidos de reserva energética más importantes, son utilizados en una gran variedad de aplicaciones en el área alimentaria, cosmética y farmacéutica. Por este motivo resulta del mayor interés el estudio de sus propiedades fisicoquímicas, particularmente en lo que refiere a su comportamiento cristalino y propiedades polimórficas. Si bien son numerosos los estudios en esta área realizados sobre TAG homogéneos y simétricos, es escasa la información en relación a estas características cuando se trata de TAG asimétricos o heterogéneos. Este proyecto propone el estudio de las propiedades fisicoquímicas de triacilgliceroles modelo y otros naturales de interés, relacionando las mismas con la microestructura cristalina, composición en ácidos grasos y regiodistribución de los mismos. Dada la complejidad y costo en equipamiento que se requiere para la aplicación de métodos actualizados a esta área, la propuesta prevé la colaboración entre diferentes laboratorios de la UDELAR: Laboratorio de Grasas y Aceites (CyTAL), Laboratorio de Cristalografía (DETEMA) Laboratorio de Biomateriales (Facultad de Ciencias) y dos del exterior: Departamento de Tecnología Bioquímica (USP) y Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos (UFSC). Esto permitirá acceder al conjunto de las principales técnicas analíticas necesarias actualmente para investigar en esta área: difracción de rayos X (XRD), espectroscopia infrarroja con transformada de Fourier (FTIR) calorimetría diferencial de barrido (DSC), microscopía de luz polarizada (PLM) y resonancia magnética nuclear (RMN); además de generar nexos para la conformación de un grupo de trabajo en un área novedosa en nuestro medio.

20 horas semanales

Investigación

Integrante del Equipo

Concluido

Equipo: I. JACHMANIÁN (Responsable), L. SUESCUN

Palabras clave: Triglicéridos microestructura cristalina

Areas de conocimiento:

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

comestibles

**Estudio de los factores determinantes de la estabilidad oxidativa del biodiesel y diseño de métodos integrales para su adecuada estabilización (10/2010 - 10/2012)**

Se propone realizar un estudio completo de todos los factores que influyen sobre la estabilidad del biodiesel (calidad del material graso de partida, contenido de antioxidantes naturales o de elementos pro-oxidantes en dicho material, efecto de las diferentes etapas del proceso de fabricación de biodiesel sobre dicho contenido, etc.), para las principales materias primas para nuestro país y, a partir de esta información, se diseñarán métodos de estabilización "integrales", que contemplen todos los aspectos del problema y permitan diseñar procedimientos que aseguren un producto de calidad acorde a la normativa. Se destaca en esta propuesta la participación de diferentes instituciones: dos instituciones nacionales (Facultad de Química y ANCAP) involucradas en lo relativo al control e investigación del biodiesel en nuestro país, una institución extranjera (Universidad de Graz, Austria), centro de referencia en relación con la investigación y desarrollo de tecnologías en el área del biodiesel y la interacción con la empresa ALUR, el mayor productor de biodiesel en Uruguay.

5 horas semanales

Investigación

Integrante del Equipo

En Marcha

Equipo: I. JACHMANIÁN (Responsable), B. IRIGARAY, I. VIEITEZ, M. A. GROMPONE

Palabras clave: Biodiesel estabilidad oxidativa

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Ingeniería del Medio Ambiente / Ingeniería del Petróleo, Energía y Combustibles / Biocombustibles

**Bioprocesos de transformación de grasa y aceites para la producción de nuevos derivados lipídicos de alto valor nutricional (01/2007 - 12/2009)**

15 horas semanales

Investigación

Integrante del Equipo

En Marcha

Financiación:

Institución del exterior, Apoyo financiero

Equipo: M. A. GROMPONE (Responsable)

**Advanced Safer Solvents for Innovative Industrial Ecoprocessing (SOLVSAFE) (02/2007 - 02/2009)**

15 horas semanales

Investigación

Integrante del Equipo

Concluido

Financiación:

Institución del exterior, Apoyo financiero

Equipo: I. JACHMANIÁN (Responsable)

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / grasas y aceites comestibles

**Interesterificación enzimática de grasas y aceites para producción de biodiesel (01/2005 - 12/2007)**

15 horas semanales

Investigación

Integrante del Equipo

Concluido

Financiación:

Comisión Sectorial de Investigación Científica, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: I. JACHMANIÁN (Responsable)

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Ingeniería del Medio Ambiente / Ingeniería del Petróleo, Energía y Combustibles / Biocombustibles

**DOCENCIA**

**Carrera de Ingeniería de los Alimentos (01/2020 - a la fecha)**

Grado

Responsable

Asignaturas:

Análisis de alimentos (área grasas y aceites), 112 horas, Teórico-Práctico

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / análisis físico-químicos

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / grasas y aceites comestibles

**Curso electivo carreras de grado de Facultad de Química (08/2024 - a la fecha)**

Grado

Responsable

**Posgrado Química (08/2024 - a la fecha)**

Doctorado

Asistente

Asignaturas:

Profundización en análisis de grasas y aceites comestibles, 16 horas, Teórico

Profundización en el análisis de grasa y aceites comestibles, 20 horas, Práctico

**Maestría en Alimentos (07/2021 - a la fecha)**

Doctorado

Asistente

Asignaturas:

Fisicoquímica de sistemas lipídicos, 22 horas, Teórico

**Maestría en Alimentos (05/2021 - a la fecha)**

Maestría

Asistente

Asignaturas:

Vida útil de alimentos, 36 horas, Teórico

**Carrera de Ingeniería de los Alimentos (08/2018 - a la fecha)**

Grado

Asistente

Asignaturas:

Ciencia y Tecnología del Aceite de Oliva, 24 horas, Teórico

Ciencia y Tecnología del Aceite de Oliva, 36 horas, Práctico

Áreas de conocimiento:

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

**Doctorado en Química (UDELAR-PEDECIBA) (08/2018 - a la fecha)**

Doctorado

Asistente

Asignaturas:

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

Áreas de conocimiento:

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

**Ingeniería de Alimentos (02/2013 - a la fecha)**

Grado

Asistente

Asignaturas:

Química y Tecnología de grasas y aceites Teórico, 2 horas, Teórico

Áreas de conocimiento:

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

**Ingeniería de Alimentos (01/2019 - a la fecha)**

Grado  
Asistente  
Asignaturas:  
Química y Tecnología de grasas y aceites Práctico, 4 horas, Práctico  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / grasas y aceites

**Carrera de Ingeniería de los Alimentos (01/2016 - 12/2018 )**

Grado  
Responsable  
Asignaturas:  
Química y Tecnología de grasas y aceites, 32 horas, Práctico  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / grasas y aceites

**Ingeniería de Alimentos (01/2008 - 07/2015 )**

Grado  
Asistente  
Asignaturas:  
Química y Tecnología de grasas y aceites Práctico, 4 horas, Práctico  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / grasas y aceites

**EXTENSIÓN**

**Participación en proyecto de extensión "Aceite, ciencia y comunidad: una experiencia de extensión entre la UdelaR y la Escuela Agraria de Trinidad? (03/2025 - a la fecha )**

2 horas

**Día del Patrimonio (09/2022 - a la fecha )**

8 horas  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Grasas y Aceites comestibles

**Aceites comestibles: ¿cuál es más saludable para preparar alimentos? Entrevista TV Ciudad programa Sobreciencia. (08/2024 - 08/2024 )**

1 horas

Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Grasas y Aceites comestibles

**¿Cuántas frituras pueden hacerse con un mismo aceite? Entrevista Radio Carve, programa ¿Así nos va? (02/2023 - 02/2023 )**

1 horas

Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Grasas y Aceites comestibles

**PASANTÍAS**

**(09/2010 - 09/2010 )**

Faculdade de Ciências Farmacêuticas da Universidade de Sao Paulo, Departamento de Tecnologia Bioquímico-Farmacêutica  
40 horas semanales  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / grasas y aceites comestibles

**(06/2010 - 06/2010 )**

Faculdade de Ciências Farmacêuticas da Universidade de Sao Paulo, Departamento de Tecnologia Bioquímico-Farmacêutica

40 horas semanales

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / grasas y aceites comestibles

**(11/2009 - 12/2009 )**

CIRAD en Montpellier, Francia, Laboratoire de Lipotechnie,

40 horas semanales

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / grasas y aceites comestibles

#### **OTRA ACTIVIDAD TÉCNICO-CIENTÍFICA RELEVANTE**

**Aseoramientos a la industria (07/2007 - a la fecha )**

10 horas semanales

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Grasas y Aceites comestibles

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

Ingeniería y Tecnología / Ingeniería del Medio Ambiente / Ingeniería del Petróleo, Energía y

Combustibles / Biocombustibles derivados de las grasas y aceites

#### **GESTIÓN ACADÉMICA**

**Suplente en el Claustro de Facultad de Química (02/2024 - a la fecha )**

Facultad de química, Udelar Participación en cogobierno 1 horas semanales

**Delegada por el orden docente en la Comisión Presupuesto (05/2024 - a la fecha )**

Universidad de la República, Facultad de Química

Participación en consejos y comisiones 2 horas semanales

**Delegada por orden docente en Comisión De la Carrera Bioquímico Clínico (08/2023 - a la fecha )**

Universidad de la República, Facultad de Química

Participación en consejos y comisiones 2 horas semanales

**Representante titular de G1 y 2, Estudiantes de posgrado y Becarios en Comisión Directiva del CYTAL (12/2021 - 12/2024 )**

Universidad de la República, Facultad de Química

Participación en cogobierno 2 horas semanales

**delegada por orden docente en la Comisión de Asesoramientos (01/2018 - 11/2023 )**

Universidad de la República, Facultad de Química

Participación en consejos y comisiones 2 horas semanales

**Delegado suplente de los Grados 1 y 2 en la Comisión Directiva del Depto. CYTAL (11/2018 - 12/2021 )**

Universidad de la República, Facultad de Química

Participación en consejos y comisiones 2 horas semanales

**Suplente por orden docente en Asamblea del Claustro (08/2016 - 11/2021 )**

Universidad de la República, Facultad de Química

Participación en cogobierno 2 horas semanales

#### **SECTOR EDUCACIÓN SUPERIOR/PÚBLICO - PROGRAMA DE DESARROLLO DE LAS CIENCIAS BÁSICAS - URUGUAY**

Programa de Desarrollo de las Ciencias Básicas

#### **VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN**

**Otro (05/2014 - a la fecha)**

Investigador grado 3 30 horas semanales

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

Universidad del Trabajo del Uruguay

**VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN**

**Funcionario/Empleado (08/2011 - 12/2013)**

Encargada del curso 14 horas semanales

Curso "Métodos generales de análisis para la Industria alimentaria" del Tecnólogo Químico

**ACTIVIDADES**

**DOCENCIA**

**Tecnólogo Químico (08/2011 - 02/2014)**

Técnico nivel superior

Responsable

Asignaturas:

Metodos Generales de Análisis de Alimentos, 4 horas, Teórico-Práctico

Areas de conocimiento:

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

**SECTOR EMPRESAS/PRIVADO - EMPRESA PRIVADA - URUGUAY**

La Spezia

**VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN**

**Funcionario/Empleado (07/2006 - 11/2006)**

Encargada de Control de Calidad 48 horas semanales / Dedicación total

**SECTOR GOBIERNO/PÚBLICO - INTENDENCIA DE MONTEVIDEO - URUGUAY**

Parque Tecnológico Industrial del Cerro

**VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN**

**Becario (08/2004 - 11/2004)**

Pasante 20 horas semanales

Pasantía obtenía por la Oficina de Gestión Tecnológica (GESTEC) de Fac. Química

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

Laboratorio Tecnológico del Uruguay

**VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN**

**Becario (09/2003 - 02/2004)**

Pasante 20 horas semanales

**ACTIVIDADES**

**PASANTÍAS**

**(09/2003 - 02/2004)**

Lab. de productos lácteos y cárnicos, Sector de Análisis Químicos

20 horas semanales

Áreas de conocimiento:

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

### **CARGA HORARIA**

Carga horaria de docencia: 10 horas

Carga horaria de investigación: 20 horas

Carga horaria de formación RRHH: Sin horas

Carga horaria de extensión: 5 horas

Carga horaria de gestión: 5 horas

## **Producción científica/tecnológica**

Desde mi vinculación con la UDELAR como docente del Área de Grasas y Aceites del departamento CYTAL, he comenzado mi desarrollo como investigador del área. En un comienzo participé en proyectos de investigación en la temática de los biocombustibles, particularmente el biodiesel. En el 2008 comencé mi doctorado titulado "Valorización de grasas y aceites comestibles de origen nacional mediante interesterificación enzimática" dirigido por el Dr. Jachmanián, la defensa del mismo fue el 15/07/13 obteniendo el título de Doctora en Química con la calificación de excelente. Para el desarrollo de este trabajo conté por el período de 2 años con una beca de Maestría otorgada por la Comisión Académica de Posgrado de la UDELAR y por un período de 23 meses con una Beca de Doctorado de la ANII.

En el 2011 ingresé como aspirante a investigador en el Sistema Nacional de Investigadores (SNI), manteniéndome en la misma categoría hasta 2018, re ingresé al Nivel I del SNI en 2019. Asimismo, ingresé en mayo de 2014 como investigador del PEDECIBA y al régimen de Dedicación Total en agosto de 2017.

Desde el año 2013 participo de la línea de investigación de las grasas y aceites de fritura dirigida en un comienzo por la Dra Grompone, hoy soy responsable de dicha línea. Desde el 2018 se han presentado varios proyectos (CSIC, ANII) en la temática. Si bien no se cuenta con financiación hoy día, se mantienen los trabajos en la temática y se planea continuar presentando nuevos proyectos de investigación. A partir de estos trabajos se han realizado publicaciones en congresos y revistas científicas. En base a la experiencia generada se dictó en 2025 la primera edición del curso "Fritura de Alimentos", curso electivo de grado para las carreras de F. Química, del que soy referente y responsable. El mismo también se ofrece como curso de actualización por Educación Permanente. En cuanto a la formación de recursos humanos, dirigí cuatro pasantías de final de la carrera Tecnólogo Químico, tres vinculadas a la investigación de aceites de fritura. A partir de ellas se presentaron trabajos en congresos. También se cuenta con un artículo publicada a partir de estos resultados. Se encuentra en redacción de propuesta una nueva pasantía vinculada a la fritura de alimentos.

En 2025, se comenzó a dirigir una maestría en química en conjunto con el Dr. Dellacassa. Esta tesis, que se enmarca en la línea grasas y aceites de fritura, se enfoca en la influencia de la cocción final de las papas prefritas en la calidad de los lípidos que las mismas contienen. La tesista ha obtenido un proyecto CSIC Iniciación para el desarrollo de la misma, que comienza a ejecutarse en 2026, del cual soy referente académico.

Por otro lado se obtuvo la financiación del FCE para un proyecto vinculado a la temática de fritura que comenzará a ejecutarse en el 2026. En el mismo se planea estudiar el uso de oleogel en la fritura de papas. Se cuenta con una beca de posgrado vinculada al mismo, por lo que se comenzará la búsqueda de un estudiante interesado en basar su tesis en esta temática.

Desde el 2024 se ejecutó un proyecto CSIC VUSP Mod2 vinculado a la extracción de aceite de Butiá como forma de aprovechamiento del coco que hoy se considera residuo del que soy corresponsable. A partir del mismo se realizaron varias presentaciones en congresos y se cuenta con un artículo aprobado para su publicación, y otro en redacción. Se continúa buscando financiación para continuar los trabajos con dicho aceite.

También se colabora con otras líneas del área, como oleogel, combustibles, aceite de oliva, etc. Así como con investigadores de otras áreas del departamento.

## **Producción bibliográfica**

### **ARTÍCULOS PUBLICADOS**

#### **ARBITRADOS**

**LIPID PROFILE AND THERMAL BEHAVIOUR OF OILS EXTRACTED FROM BUTIÁ'S SEED (Completo,**

2026)

Callejas, N., M. E. Arias, N. SEGURA  
Oilseeds and fats, crops and lipids, 2026

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Grasas y Aceites comestibles

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

Medio de divulgación: Internet

ISSN: 22726977

E-ISSN: 22576614

<https://www.ocl-journal.org/>

WEB OF SCIENCE™ Scopus®

**Application of an edible coating developed with Andean potato starch and carboxymethyl-cellulose for lipid reduction during frying (Completo, 2023)**

N. SEGURA

Grasas y Aceites, v.: 74 4, 2023

Palabras clave: Andean potato chips Andean potato starch Coating Frying Oil absorption

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Internet

ISSN: 00173495

E-ISSN: 19884214

DOI: <https://doi.org/10.3989/gya.0103231>

<https://grasasyaceites.revistas.csic.es/index.php/grasasyaceites/article/view/2108>

WEB OF SCIENCE™ Scopus®  

**Quality study of potato chips for sale in the Uruguayan market. (Completo, 2023)**

N. SEGURA, M N Villar

Revista de Gestão Social e Ambiental, v.: 17 7, p.:1 - 10, 2023

Medio de divulgación: Internet

E-ISSN: 1981982X

DOI: <https://doi.org/10.24857/rgsa.v17n7-011>

<https://rgsa.emnuvens.com.br/rgsa/index>

Scopus®  

**Efecto del período de almacenamiento de oleogel de aceite de girasol común sobre su comportamiento térmico y deterioro oxidativo (Completo, 2023)**

Lázaro, J., N. SEGURA, Martínez N., Bruno Irigaray

INNOTEC, 2023

Palabras clave: ceras estructuración estabilidad

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / grasas y aceites comestibles

Medio de divulgación: Internet

ISSN: 16883691

E-ISSN: 16886593

DOI: [10.26461/25.04](https://doi.org/10.26461/25.04)

  

**Incorporation of Caprylic Acid into a Single Cell Oil Rich in Docosahexaenoic Acid for the Production of Specialty Lipids (Completo, 2020)**

Daniela Kanno Mathias, Jacqueline Piazzentin Costa, Carolina Rodrigues Calvo, Roberta Claro da Silva, Attilio Converti, N. SEGURA, JACHMANIAN, I, Luiz Antonio Gioielli, Juliana Neves Rodrigues Ract

Food Technology and Biotechnology, v.: 58 4, p.:411 - 422, 2020

Medio de divulgación: Internet

ISSN: 13309862

E-ISSN: 13342606

DOI: <https://doi.org/10.17113/ftb.58.04.20.6546>

WEB OF SCIENCE™ Scopus® 

**Zero-trans fats by enzymatic interesterification of blends beef tallow / rice bran oil (Completo, 2020)** Trabajo relevante

N. SEGURA, JACHMANIAN, I

Oilseeds and fats, crops and lipids, v.: 27 4, 2020

Palabras clave: enzymatic interesterification beef tallow rice bran oil trans fatty acid Lipozyme® TL IM

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / modificación de grasas y aceites

Medio de divulgación: Internet

ISSN: 22726977

E-ISSN: 22576614

DOI: <https://doi.org/10.1051/ocl/2019052>

<https://www.ocl-journal.org/articles/ocl/abs/2020/01/ocl190051/ocl190051.html>

WEB OF SCIENCE™  Scopus

**Effect of vacuum thermoxidation on sunflower oil (Completo, 2019)** Trabajo relevante

N. SEGURA, Lázaro, J., Bruno Irigaray

Heliyon, v.: 5 3, 2019

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Internet

ISSN: 24058440

DOI: <https://doi.org/10.1016/j.heliyon.2019.e01358>

WEB OF SCIENCE™  Scopus

**Improvement in the extraction of Hass avocado virgin oil by ultrasound application (Completo, 2018)**

N. SEGURA, Miguel Amarillo, Martínez N., GROMPONE, M. A.

Journal of Food Research, v.: 7 2, p.:106 - 113, 2018

Palabras clave: extraction avocado oil extra virgin ultrasound

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Internet

ISSN: 19270887

E-ISSN: 19270895

DOI: [10.5539/jfr.v7nep106](https://doi.org/10.5539/jfr.v7nep106)

<http://www.ccsenet.org/journal/index.php/jfr/article/view/72338/40499>

**Extracción de aceite de palta virgen (Persea americana Mill.) en una planta piloto Abencor (Completo, 2018)**

Miguel Amarillo, Martínez N., N. SEGURA, GROMPONE, M. A.

A&G. Aceites y Grasas, v.: 110 p.:114 - 121, 2018

Palabras clave: Abencor aceite de plata virgen extracción recuperación

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 0328381X

E-ISSN: 18534341

 latindex

**Use of the Viscofrit to determine the moment of discarding the thermoxidized beef tallow (Completo, 2018)** Trabajo relevante

N. SEGURA, L de Olivera, Y. Pinchak, GROMPONE, M. A.

Grasas y Aceites, 2018

Palabras clave: Compuestos polares fritura grasa vacuna Viscofrit

Areas de conocimiento:

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

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Grasas y aceites comestibles

ISSN: 00173495

E-ISSN: 19884214

DOI: <https://doi.org/10.3989/gya.0106181>

WEB OF SCIENCE™ Scopus® 

**Extracción de aceite virgen de palta (*Persea americana* Mill.) en una planta piloto Abencor: Influencia del grado de madurez post cosecha (Completo, 2017)**

N. MARTINEZ, N. SEGURA, M. AMARILLO, B. IRIGARAY, MA GROMPONE

A&G. Aceites y Grasas, v.: 108 3, p.:464 - 469, 2017

Palabras clave: aceite de palta recuperación madurez

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 0328381X

E-ISSN: 18534341

[asaga.org.ar/index.php/es/editorial/a-g-digital](http://asaga.org.ar/index.php/es/editorial/a-g-digital)



**Deterioration of extra virgin olive oil caused by different processes (Completo, 2017)**

N. SEGURA, Y PINCHAK, N. MERLINSKI, M. AMARILLO, C FELLER, B. IRIGARAY, L. RAGGIO, M. OROÑO, M. A. GROMPONE

Journal of Food Research, v.: 6 5, p.:59 - 68, 2017

Palabras clave: extra virgin olive oil autoxidation oxidative stability thermoxidation

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 19270887

E-ISSN: 19270895

DOI: [10.5539/jfr.v6n5p59](https://doi.org/10.5539/jfr.v6n5p59)

<http://jfr.ccsenet.org>



**Importancia de las calibraciones del Testo 270 (Completo, 2016)**

N. SEGURA, L DE OLIVEIRA, N. MERLINSKI, M. J. PARDO, Y PINCHAK, MA GROMPONE

A&G. Aceites y Grasas, v.: 105 p.:562 - 566, 2016

Palabras clave: aceite de fritura compuestos polares Testo 270

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 0328381X

E-ISSN: 18534341

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



**Enhancing the enzymatic synthesis of alkyl esters by coupling transesterification to an efficient glycerol separation system (Completo, 2015)**

I. JACHMANIÁN, N. MARTINEZ, N. SEGURA

Fuel, v.: 153 1, 2015

Palabras clave: Biodiesel transesterification enzyme catalysis Enzyme inactivation Glycerol removal Amberlite BD10DRY

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Ingeniería del Medio Ambiente / Ingeniería del Petróleo, Energía y Combustibles / Biocombustibles

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 00162361

E-ISSN: 18737153

DOI: [10.1016/j.fuel.2015.02.080](https://doi.org/10.1016/j.fuel.2015.02.080)

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

WEB OF SCIENCE™ Scopus®

**Valorization of Beef Tallow by Lipase-Catalyzed Interesteification with High Oleic Sunflower Oil (Completo, 2011)** Trabajo relevante

N. SEGURA, R. CLARO, F. SCHÄFER, L. GIOIELLI, I. JACHMANIÁN

Journal of the American Oil Chemists Society, v.: 88 p.:1945 - 1954, 2011

Palabras clave: beef tallow high oleic sunflower oil Lipozyme TLIM melting profile crystal morphology

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / grasas y aceites comestibles

Medio de divulgación: Internet

ISSN: 0003021X

E-ISSN: 15589331

DOI: [10.1007/s11746-011-1876-y](https://doi.org/10.1007/s11746-011-1876-y)

<http://www.springerlink.com.proxy.timbo.org.uy:443/content/r4hh8jq008706526/>

WEB OF SCIENCE™  Scopus

**Continuous Lipase-Catalyzed Alcoholysis of Sunflower Oil: Effect of Phase-Equilibrium on Process Efficiency (Completo, 2010)** Trabajo relevante

I. JACHMANIÁN, N. SEGURA, M. DOBROYÁN, M. MOLTINI, B. IRIGARAY, J.P. VEIRA, I.

VIEITEZ, M. A. GROMPONE

Journal of the American Oil Chemists Society, v.: 87 p.:45 - 53, 2010

Palabras clave: Biodiesel phase diagram lipase continuous transesterification alcoholysis

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Ingeniería del Medio Ambiente / Ingeniería del Petróleo, Energía y Combustibles / Biocombustibles

Medio de divulgación: Internet

ISSN: 0003021X

E-ISSN: 15589331

DOI: [10.1007/s11746-009-1478-0](https://doi.org/10.1007/s11746-009-1478-0)

[http://www.springerlink.com/content/l80h127r15p11q8t/?](http://www.springerlink.com/content/l80h127r15p11q8t/?p=602756d6bb9d4545a04194bd9ef0e43f&pi=2)

[p=602756d6bb9d4545a04194bd9ef0e43f&pi=2](http://www.springerlink.com/content/l80h127r15p11q8t/?p=602756d6bb9d4545a04194bd9ef0e43f&pi=2)

WEB OF SCIENCE™  Scopus

**Valorización del sebo vacuno mediante su interesterificación enzimática con aceite de girasol de alto oleico (Completo, 2010)**

N. SEGURA, M. A. GROMPONE, I. JACHMANIÁN

A&G. Aceites y Grasas, v.: 81 4, p.:624 - 627, 2010

Palabras clave: interesterificación enzimática sebo vacuno aceite de girasol de alto oleico

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / grasas y aceites comestibles

Medio de divulgación: Papel

Lugar de publicación: Argentina

ISSN: 0328381X

E-ISSN: 18534341

 latindex

**Métodos alternativos para la fabricación de Biodiesel (I): Catálisis enzimática (Completo, 2009)**

I. JACHMANIÁN, M. DOBROYÁN, B. IRIGARAY, J.P. VEIRA, I. VIEITEZ, N. SEGURA, M.

MOLTINI, M. A. GROMPONE

Ingeniería Química, v.: 25 p.:34 - 38, 2009

Palabras clave: biocatálisis Biodiesel

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Ingeniería del Medio Ambiente / Ingeniería del Petróleo, Energía y Combustibles / Biocombustibles

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 07974930

WEB OF SCIENCE™

**Influence of gelatin and strch on the instrumental and sensory texture of stirred yogurt (Completo, 2007)**

N. SEGURA, G ARES, D GONÇALVEZ, C PEREZ, G REOLON, P LEMA, A GÁMBARO

International Journal of Dairy Technology, v.: 60 4, p.:263 - 269, 2007

Palabras clave: gelatin texture Sensory evaluation starch yogurt

Areas de conocimiento:

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

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

ISSN: 1364727X

E-ISSN: 14710307

WEB OF SCIENCE™ Scopus®

#### **Effect of thickeners on texture of stirred yogurt (Completo, 2005)**

D GONÇALVES, C PEREZ, G REOLON, N. SEGURA, P LEMA, A GÁMBARO, G ARES, P VARELA  
Alimentos e Nutrição, v.: 16 3, p.:207 - 211, 2005

Palabras clave: texture yogurt thickeners

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Internet

E-ISSN: 01034235

#### **NO ARBITRADOS**

##### **Oleogeles - Una alternativa a las grasas trans (Completo, 2021)**

Martínez N., Lázaro, J., N. SEGURA, Bruno Irigaray

Revista C&A, v.: 74 p.:4 - 15, 2021

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / grasas y aceites comestibles

Medio de divulgación: Papel

Lugar de publicación: Uruguay

Escrito por invitación

ISSN: 15103870

#### **ARTÍCULOS ACEPTADOS**

#### **ARBITRADOS**

##### **Behaviour of uruguayan extra virgin olive oil during frying (Completo, 2025)**

N. SEGURA, E.VOLONTERIO, Callejas, N., M. E. Arias, Rubbo, A., Martínez N., Lázaro, J., Bruno Irigaray

Agrociencia (Uruguay), 2025

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / grasas y aceites para fritura

Medio de divulgación: Internet

Escrito por invitación

Fecha de aceptación: 08/12/2025

ISSN: 15100839

E-ISSN: 23011548

#### **PUBLICACIÓN DE TRABAJOS PRESENTADOS EN EVENTOS**

##### **CARACTERIZACIÓN TÉRMICA DE CERA DE ABEJA Y DE CARNAUBA Y SUS MEZCLAS CON APLICACIÓN A OLEOGELES (2018)**

Bruno Irigaray, Martínez N., Lázaro, J., N. SEGURA, JACHMANIAN, I

Publicado

Resumen

Evento: Regional

Descripción: III Congresso oleos e gorduras

Ciudad: Campinas, Brasil

Año del evento: 2018

Anales/Proceedings: Anais III Congresso oleos e gorduras

Página inicial: 23  
Publicación arbitrada  
Medio de divulgación: Internet  
<http://www.oleosegorduras.org.br/noticia/11/anais-do-iii-congresso-oleos-e-gorduras>

**EFFECTO DE LA APLICACIÓN DE VACÍO SOBRE EL DETERIORO TERMOXIDATIVO DEL ACEITE DE GIRASOL (2018)**

N. SEGURA, Bruno Irigaray, Lázaro, J.  
Publicado  
Resumen  
Evento: Regional  
Descripción: III Congresso Oleos e Gorduras  
Ciudad: Campinas, Brasil  
Año del evento: 2018  
Anales/Proceedings: Anais III Congresso Oleos e Gorduras  
Página inicial: 11  
Publicación arbitrada  
Medio de divulgación: Internet  
<http://www.oleosegorduras.org.br/noticia/11/anais-do-iii-congresso-oleos-e-gorduras>

**OLEOGELES DE ACEITE DE GIRASOL: EFECTO DE LOS PARÁMETROS DE GELIFICACIÓN SOBRE LA DUREZA (2018)**

Lázaro, J., Bruno Irigaray, Martínez N., N. SEGURA, JACHMANIAN, I  
Publicado  
Resumen  
Evento: Regional  
Descripción: III Congresso oleos e gorduras  
Ciudad: Campinas, Brasil  
Año del evento: 2018  
Anales/Proceedings: Anais III Congresso oleos e gorduras  
Página inicial: 21  
Publicación arbitrada  
Medio de divulgación: Internet  
<http://www.oleosegorduras.org.br/noticia/11/anais-do-iii-congresso-oleos-e-gorduras>

**CARACTERIZACIÓN DE OLEOGELES PREPARADOS CON ACEITE DE GIRASOL COMÚN UTILIZANDO CERAS DE CARNAUBA Y ABEJA (2018)**

Martínez N., Lázaro, J., N. SEGURA, Bruno Irigaray, JACHMANIAN, I  
Publicado  
Resumen  
Evento: Regional  
Descripción: III Congresso oleos e gorduras  
Ciudad: Campinas, Brasil  
Año del evento: 2018  
Anales/Proceedings: Anais III Congresso oleos e gorduras  
Página inicial: 22  
Publicación arbitrada  
Medio de divulgación: Internet  
<http://www.oleosegorduras.org.br/noticia/11/anais-do-iii-congresso-oleos-e-gorduras>

**Extracción de aceite virgen de palta hass (*Persea americana*): influencia del estadio de madurez. (2017)**

N MARTINEZ, N. SEGURA, M. AMARILLO, MA GROMPONE  
Publicado  
Resumen  
Evento: Internacional  
Descripción: XVII Congreso Latinoamericano y Exposición sobre Grasas, Aceites y Lípidos de AOCS  
Ciudad: Cancún, México  
Año del evento: 2017  
Publicación arbitrada  
Palabras clave: aceite de palta madurez palta  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / aceite gourmet  
Medio de divulgación: Internet  
<http://lacongress.aocs.org/about/delegates-only/delegates>

**Evaluación de cambios producidos en aceites de fritura de papas andinas con y sin recubrimiento comestible (2017)**

S CALLIOPE , N. SEGURA , B. IRIGARAY , M JIMENEZ , N SAMMAN , MA GROMPONE

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: XVII Congreso Latinoamericano y Exposición sobre Grasas, Aceites y Lípidos de AOCS

Ciudad: Cancún, Mexico

Año del evento: 2017

Publicación arbitrada

Palabras clave: aceite de fritura papas andinas

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Internet

<http://lacongress.aocs.org/about/delegates-only/delegates>

**Extracción de aceite virgen de palta hass (Persea americana) asistida por aplicación de ultrasonido. (2017)**

N. SEGURA , N MARTINEZ , M. AMARILLO , M. A. GROMPONE

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: XVII Congreso Latinoamericano y Exposición sobre Grasas, Aceites y Lípidos de AOCS

Ciudad: Cancún, Mexico

Año del evento: 2017

Publicación arbitrada

Palabras clave: aceite de palta ultrasonido

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Internet

<http://lacongress.aocs.org/about/delegates-only/delegates>

**Estudio de los lípidos de los alimentos para perros del mercado uruguayo. (2017)**

N. SEGURA , A CERVERO , B. IRIGARAY , MA GROMPONE

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: XVII Congreso Latinoamericano y Exposición sobre Grasas, Aceites y Lípidos de AOCS

Ciudad: Cancún, Mexico

Año del evento: 2017

Publicación arbitrada

Palabras clave: oxidación alimento para perros contenido lipídico

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / alimento para mascotas

Medio de divulgación: Internet

<http://lacongress.aocs.org/about/delegates-only/delegates>

**Utilización de los equipos Capsens 5000 y Fom 310 para determinar el momento de descarte de una grasa vacuna termoxidada (2015)**

L DE OLIVEIRA , N. SEGURA , Y PINCHAK , MA GROMPONE

Publicado

Completo

Evento: Internacional

Descripción: World Congress on Oils and Fats an 31st ISF Lectureship Series/XVI

Ciudad: Rosario, Argentina

Año del evento: 2015

Publicación arbitrada

Editorial: ASAGA

Palabras clave: fritura grasa vacuna Capsens 5000 FOM 310

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Internet

**Dificultades en el uso del Viscofrit para determinar el momento de descarte de la grasa vacuna termoxidada (2015)**

L DE OLIVEIRA, N. SEGURA, Y PINCHAK, MA GROMPONE

Publicado

Completo

Evento: Internacional

Descripción: World Congress on Oils and Fats an 31st ISF Lectureship Series/XVI

Ciudad: Rosario, Argentina

Año del evento: 2015

Publicación arbitrada

Editorial: ASAGA

Palabras clave: fritura viscofrit grasa vacuna

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Internet

**Effect of the hydrogenation process on the concentration of the natural antioxidants of rice bran oil (2014)**

N. SEGURA, N CALLEJAS, B. IRIGARAY, I. VIEITEZ, I. JACHMANIÁN

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: 12th Euro Fed Lipid Congress

Ciudad: Montpellier, Francia

Año del evento: 2014

Anales/Proceedings: 12th Euro Fed Lipids Congress - Book of Abstracts Arbitrado

Publicación arbitrada

Palabras clave: rice bran oil hydrogenation natural antioxidants

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

**Fully hydrogenated rice bran oil as beta<sup>+</sup> promoter component for margarines and shortenings (2014)**

N. SEGURA, N CALLEJAS, I. VIEITEZ, B. IRIGARAY, L. SUESCUN, I. JACHMANIÁN

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: 12th Euro Fed Lipid Congress

Ciudad: Montpellier, Francia

Año del evento: 2014

Anales/Proceedings: 12th Euro Fed Lipids Congress - Book of Abstracts Arbitrado

Publicación arbitrada

Palabras clave: rice bran oil beta<sup>+</sup> promoter

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

**La difracción de rayos X aplicada a las grasas (2014)**

N. SEGURA, L. SUESCUN, I. JACHMANIÁN

Publicado

Resumen

Evento: Regional

Descripción: Encuentro de la Red Uruguaya de Cristalografía

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2014

Anales/Proceedings: Resúmenes del Primer Encuentro de la RED Uruguaya de Cristalografía

Publicación arbitrada

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

**Variación del contenido de polifenoles de aceites de oliva de calidad virgen extra mediante oxidación en diferentes condiciones de temperatura (2013)**

N. SEGURA, C FELLER, M. AMARILLO, L. RAGGIO, M OROÑO, N. MERLINSKI, Y PINCHAK, B. IRIGARAY, MA GROMPONE

Publicado

Resumen

Evento: Regional

Descripción: SBOG 20 ANOS - NOVOS HORIZONTES PARA CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ÓLEOS E GORDURAS

Ciudad: Florianopolis

Año del evento: 2013

Publicación arbitrada

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

**Acople de la etapa de reacción a la separación del glicerol en la síntesis enzimática de ésteres metílicos de ácidos grasos (2013)**

N MARTINEZ, N. SEGURA, I. JACHMANIÁN

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: XV Latin American Congress and Exhibition on Fats and Oils

Ciudad: Santiago, Chile

Año del evento: 2013

Anales/Proceedings: XV Latin American Congress and Exhibition on Fats and Oils - ABSTRACTS

Publicación arbitrada

Palabras clave: Biodiesel catálisis enzimática glicerol

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Internet

<http://lacongress.aocs.org/en/index.cfm>

**Cristalización isotérmica del sebo vacuno y sus mezclas con dos aceites vegetales (2013)**

N. SEGURA, I. JACHMANIÁN

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: XV Latin American Congress and Exhibition on Fats and Oils

Ciudad: Santiago, Chile

Año del evento: 2013

Anales/Proceedings: XV Latin American Congress and Exhibition on Fats and Oils - ABSTRACTS

Publicación arbitrada

Palabras clave: sebo vacuno cristalización

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Internet

<http://lacongress.aocs.org/en/index.cfm>

**Synthesis of alkyl esters using enzyme catalysis coupled to glycerol separation (2013)**

N. SEGURA, I. JACHMANIÁN, N MARTINEZ

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: Euro Fed Lipid Congress 2013

Ciudad: Antalya, Turquía

Año del evento: 2013

Anales/Proceedings: Euro Fed Lipid Congress 2013 - Book of Abstracts

Publicación arbitrada

Palabras clave: enzyme catalysis glycerol

Areas de conocimiento:

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

biocombustibles  
Medio de divulgación: Papel  
<http://www.eurofedlipid.org/>

**Crystallization kinetics of blends beef tallow / vegetable oils and their interesterified products (2013)**

N. SEGURA, I. JACHMANIÁN

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: 12th Euro Fed Lipid Congress

Ciudad: Antalya, Turquía

Año del evento: 2013

Anales/Proceedings: 12th Euro Fed Lipids Congress - Book of Abstracts Arbitrado

Publicación arbitrada

Palabras clave: interesterification beef tallow Crystallization kinetics

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

<http://www.eurofedlipid.org/>

**EFEITO DO TAMANHO DA CADEIA DE ÁCIDOS GRAXOS NA SÍNTESE DE LIPÍDIO ESTRUTURADO POR ACIDÓLISE ENZIMÁTICA DE SINGLE CELL OIL (2013)**

N. SEGURA, C CALVO, D KANNO, J PIAZENTIN, I. JACHMANIÁN, L. GIOIELLI, J RACT

Publicado

Resumen

Evento: Regional

Descripción: SBOG 20 ANOS - NOVOS HORIZONTES PARA CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ÓLEOS E GORDURAS

Ciudad: Florianopolis

Año del evento: 2013

Publicación arbitrada

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

**ESTUDO DA INCORPORAÇÃO DE ÁCIDO CAPRÍLICO EM SINGLE CELL OIL RICO EM DHA POR ACIDÓLISE ENZIMÁTICA (2013)**

N. SEGURA, D KANNO, J PIAZENTIN, C CALVO, I. JACHMANIÁN, L. GIOIELLI, J RACT

Publicado

Resumen

Evento: Regional

Descripción: SBOG 20 ANOS - NOVOS HORIZONTES PARA CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ÓLEOS E GORDURAS

Ciudad: Florianopolis

Año del evento: 2013

Publicación arbitrada

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

**INFLUENCE OF PROCESSING PARAMETERS ON ACYL MIGRATION DURING ENZYMATIC SYNTHESIS OF STRUCTURED LIPIDS (2013)**

N. SEGURA, G. NICOLAU, L. ABDALA, I. GONÇALVES, I. JACHMANIÁN, L. GIOIELLI, J. RACT

Publicado

Resumen

Evento: Regional

Descripción: SBOG 20 ANOS - NOVOS HORIZONTES PARA CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ÓLEOS E GORDURAS

Ciudad: Florianopolis

Año del evento: 2013

Publicación arbitrada

Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / grasas comestibles  
Medio de divulgación: Papel

**Estudio comparativo del deterioro de algunos aceites de oliva extra virgen uruguayos frente a la termoxidación y a la fritura en sartén. (2013)**

N. SEGURA, Y PINCHAK, N. MERLINSKI, L. RAGGIO, M. OROÑO, M. GROMPONE  
Publicado  
Resumen  
Evento: Internacional  
Descripción: XV Latin American Congress and Exhibition on Fats and Oils  
Ciudad: Santiago, Chile  
Año del evento: 2013  
Anales/Proceedings: XV Latin American Congress and Exhibition on Fats and Oils - ABSTRACTS  
Publicación arbitrada  
Palabras clave: aceite de fritura termoxidación  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / grasas y aceites de fritura  
Medio de divulgación: Internet

**Evaluación de los dispositivos FOM 310, Testo 270 y Capsens 5000 con muestras de aceite de oliva (2013)**

N. MERLINSKI, N. SEGURA, Y PINCHAK, M. OROÑO, L. RAGGIO, M. GROMPONE  
Publicado  
Resumen  
Evento: Internacional  
Descripción: XV Latin American Congress and Exhibition on Fats and Oils  
Ciudad: Santiago, Chile  
Año del evento: 2013  
Anales/Proceedings: XV Latin American Congress and Exhibition on Fats and Oils - ABSTRACTS  
Publicación arbitrada  
Palabras clave: aceite de fritura compuestos polares Capsens 5000 FOM 310 Testo 270  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / grasas y aceites de fritura  
Medio de divulgación: Internet

**Interesterificación enzimática de sebo vacuno con aceite de salvado de arroz (2012)**

N. SEGURA, L. SUESCUN, R. CLARO, F. SCHÄFER DE M. SOARES, L. GIOIELLI, I. JACHMANIÁN  
Publicado  
Resumen  
Evento: Internacional  
Descripción: 1º Congreso Iberoamericano de Ingenieros Alimentarios  
Ciudad: Montevideo, Uruguay  
Año del evento: 2012  
Anales/Proceedings: Programa y trabajos libres  
Publicación arbitrada  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / grasas y aceites comestibles  
Medio de divulgación: Papel

**Efecto en la estabilidad oxidativa de la interesterificación enzimática de mezclas de grasa vacuna con aceites vegetales (2012)**

N. SEGURA, I. JACHMANIÁN  
Publicado  
Resumen  
Evento: Internacional  
Descripción: 1º Congreso Iberoamericano de Ingenieros Alimentarios  
Ciudad: Montevideo, Uruguay  
Año del evento: 2012  
Anales/Proceedings: Programa y trabajos libres

Publicación arbitrada  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / grasas y aceites comestibles  
Medio de divulgación: Papel

**Efecto en la estabilidad oxidativa de la interesterificación enzimática de mezclas de grasa vacuna con aceites vegetales (2011)**

N. SEGURA, I. JACHMANIÁN

Publicado

Resumen

Evento: Nacional

Descripción: Segundo Encuentro Nacional de Química (ENAUQI)

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2011

Publicación arbitrada

Palabras clave: interesterificación estabilidad oxidativa grasa vacuna

Áreas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

**Grasas con bajo contenido de trans a partir de mezclas sebo vacuno/aceites vegetales interesterificadas mediante catálisis enzimática (2011)**

N. SEGURA, R. CLARO, F. SCHÄFER, L. GIOIELLI, L. SUESCUN, I. JACHMANIÁN

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: XIV Congreso y Exposición sobre Grasas y Aceites de la Sección Latinoamericana de AOCS

Ciudad: Cartagena de Indias, Colombia

Año del evento: 2011

Publicación arbitrada

Palabras clave: interesterificación sebo vacuno cristalización

Áreas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Internet

**Efecto de la interesterificación sobre la estabilidad oxidativa de mezclas de sebo vacuno con aceites vegetales (2011)**

N. SEGURA, I. JACHMANIÁN

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: XIV Congreso y Exposición sobre Grasas y Aceites de la Sección Latinoamericana de AOCS

Ciudad: Cartagena de Indias, Colombia

Año del evento: 2011

Publicación arbitrada

Palabras clave: interesterificación sebo vacuno estabilidad oxidativa

Áreas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Internet

**Crystal behavior of beef tallow modified by interesterification with vegetable oils (2011)**

N. SEGURA, I. JACHMANIÁN, R. CLARO, F. SCHÄFER, L. GIOIELLI, L. SUESCUN

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: 10th Euro Fed Lipid Congress Fats, Oils and Lipids: from Science and Technology to Health

Ciudad: Rotterdam, Holanda

Año del evento: 2011  
Anales/Proceedings: 10th Euro Fed Lipid Congress Fats, Oils and Lipids - Proceedings  
Publicación arbitrada  
Palabras clave: interesterification beef tallow cristalización  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / grasas comestibles  
Medio de divulgación: Papel

**Lipase-Catalyzed Interesterification of Beef Tallow with High Oleic Sunflower Oil and Rice Bran Oil (2011)**

N. SEGURA, I. JACHMANIÁN, M. J. PARDO  
Publicado  
Resumen  
Evento: Internacional  
Descripción: 102nd AOCS Annual Meeting & Expo  
Ciudad: Cincinnati, OH  
Año del evento: 2011  
Publicación arbitrada  
Palabras clave: beef tallow high oleic sunflower oil rice bran oil Enzymatic Interesterification  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / grasas comestibles  
Medio de divulgación: Papel

**La biocatálisis aplicada al diseño de grasas comestibles: interesterificación de grasa vacuna con aceite de girasol de alto oléico (2010)**

N. SEGURA, I. JACHMANIÁN  
Publicado  
Resumen  
Evento: Regional  
Descripción: 4º Encuentro Regional de Biocatálisis y Biotransformaciones  
Ciudad: Montevideo  
Año del evento: 2010  
Publicación arbitrada  
Palabras clave: biocatálisis interesterificación  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / grasas comestibles  
Medio de divulgación: Papel

**Obtención de Concentrados de Orizanosoles a Partir de Borrás de Neutralización Modificadas Provenientes del Aceite de Salvado de Arroz (2010)**

B. IRIGARAY, I. VIEITEZ, N. SEGURA, M. A. GROMPONE, I. JACHMANIÁN  
Publicado  
Completo  
Evento: Internacional  
Descripción: V Simposio Internacional Tendencias e Innovaciones em Tecnología de Oleos e Gorduras  
Ciudad: Campinas, Brasil  
Año del evento: 2010  
Anales/Proceedings: V Simpósio Internacional Tendencias e Innovaciones em Tecnologia de Oleos e Gorduras  
Palabras clave: aceite de salvado de arroz orizanosoles antioxidantes tocoferoles  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / grasas y aceites comestibles  
Medio de divulgación: CD-Rom

**Interesterificación Enzimática de Sebo Vacuno con Aceite de Salvado de Arroz (2010)**

N. SEGURA, M. J. PARDO, I. JACHMANIÁN  
Publicado  
Completo  
Evento: Internacional

Descripción: V Simposio Internacional Tendencias e Inovaciones em Tecnologia de Oleos e Gorduras  
Ciudad: Campinas, Brasil  
Año del evento: 2010  
Anales/Proceedings: V Simpósio Internacional Tendencias e Inovaciones em Tecnologia de Oleos e Gorduras  
Palabras clave: interesterificación enzimática sebo vacuno aceite de salvado de arroz orizanoles  
Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / grasas y aceites comestibles  
Medio de divulgación: CD-Rom

#### **Use of High Stearic High Oleic Sunflower Oil in Enzymatic Interesterification for CBE Application (2010)**

N. SEGURA, E. DUBINSKY, MA GROMPONE, I. JACHMANIÁN, M. J. PARDO, M GRONDONA  
Publicado  
Resumen  
Evento: Internacional  
Descripción: 101st AOCS Annual Meeting and Expo.  
Ciudad: Phoenix (USA)  
Año del evento: 2010  
Publicación arbitrada  
Palabras clave: high stearic high oleic sunflower oil CBE Enzymatic Interesterification  
Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / grasas comestibles  
Medio de divulgación: CD-Rom

#### **Valorización del Sebo Vacuno Mediante su Interesterificación Enzimática con Aceite de Girasol de Alto Oleico (2009)** Trabajo relevante

N. SEGURA, M. A. GROMPONE, I. JACHMANIÁN  
Publicado  
Completo  
Evento: Internacional  
Descripción: XIII Congreso Latinoamericano de Grasas y Aceites  
Ciudad: Rosario, Argentina  
Año del evento: 2009  
Anales/Proceedings: Proceedings. XIII Congreso Latinoamericano de Grasas y Aceites. Argentina 2009  
Página inicial: 171  
Página final: 173  
ISSN/ISBN: 9789872279912  
Palabras clave: interesterificación enzimática sebo vacuno aceite de girasol de alto oleico  
Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / grasas y aceites comestibles  
Medio de divulgación: Papel

#### **Métodos alternativos para la fabricación de Biodiesel (I): Catálisis enzimática (2008)**

I. JACHMANIÁN, M. DOBROYÁN, B. IRIGARAY, J.P. VEIRA, I. VIEITEZ, N. SEGURA, M. MOLTINI, M. A. GROMPONE  
Publicado  
Completo  
Evento: Internacional  
Descripción: IV Encuentro Regional de Ingeniería Química  
Ciudad: Montevideo, Uruguay  
Año del evento: 2008  
Palabras clave: biocatálisis Biodiesel  
Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / biocombustibles  
Medio de divulgación: CD-Rom

## OTRAS PRODUCCIONES

### CURSOS DE CORTA DURACIÓN DICTADOS

#### **Análisis de ácidos grasos trans en alimentos (2019)**

N. SEGURA, Bruno Irigaray, Iván JACHMANIÁN ALPUY, Martínez N., CALLEJAS, N.

Especialización

País: Uruguay

Idioma: Español

Medio divulgación: Otros

Tipo de participación: Docente

Duración: 2 semanas

Lugar: Facultad de Química

Ciudad: Montevideo

Institución Promotora/Financiadora: Educación Permanente, Facultad de Química, UdeLaR

Palabras clave: Ácidos grasos transGrasas hidrogenadas

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / grasas y aceites comestibles

Información adicional: Objetivos: Estudiar las características de los diferentes ácidos grasos trans (TFA) que se pueden encontrar en diferentes tipos de alimentos según las materias primas que contienen, los métodos analíticos para identificar la presencia de TFA y determinar su contenido en diferentes matrices alimentarias. Destinatarios: Profesionales o estudiantes avanzados de la Facultad de Química, Ciencias, Veterinaria, Agronomía y profesionales vinculados a la industria alimentaria o a laboratorios de control de composición de alimentos. Para realizar el curso de laboratorio se solicitará acreditar haber realizado cursos básicos de manipulación en laboratorio de análisis químico o experiencia equivalente.

## Evaluaciones

### EVALUACIÓN DE PUBLICACIONES

#### REVISIONES

##### **Scientific Reports ( 2022 )**

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: Menos de 5

### EVALUACIÓN DE CONVOCATORIAS CONCURSABLES

#### **Llamado a ayudante 113/24 ( 2024 )**

Comité evaluador

Uruguay

Cantidad: Menos de 5

EXPEDIENTE N°: 101120-000114-24 LLAMADO N°: 113/24 DESCRIPCIÓN: Por Resolución del CFQ de fecha 18/04/24, se llama a aspirantes para ocupar de forma interina un cargo de Ayudante para el Área de Grasas y Aceites - CYTAL (Esc. G, Grado 1, 20 hs. sem.), a partir de la toma de posesión y hasta el 31/12/24 (con posibilidad de renovación), con cargo a fondos del proyecto CSIC 2415 (Resp. N.Callejas). Comisión Asesora: docentes Nicolás Callejas, Nadia Segura y Bruno Irigaray.

#### **Llamado 108/23 ( 2023 )**

Comité evaluador

Uruguay

Cantidad: Menos de 5

(Exp. N° 101120-000106-23) - 1.- Atento a lo solicitado por la docente Nadia Segura, a la conformidad del Director del Depto. CYTAL Prof. Titular Iván Jachmanián y al informe de disponibilidad: Autorizar la realización de un llamado a aspirantes para la contratación de una persona en aplicación del Art. 46 del Estatuto del Personal Docente, con remuneración equivalente a un cargo docente (Grado 1, 24 hs. sem.) para la realización de tareas de investigación en el Área de Grasas y Aceites - CYTAL, en el marco del Proyecto CSIC VUSP Mod 1 2301 "Caracterización del aceite de Krill antártico (Euphausia superba), con énfasis en su fracción fosfolipídica y contenido de

ácidos grasos de la serie n-3", a partir de la toma de posesión y hasta el 31/12/23, con cargo a fondos del mencionado proyecto. Funciones específicas: Participará en las actividades de investigación vinculadas al proyecto. Se valorará: Experiencia previa en el análisis de grasas y aceites. 2.- Designar a los docentes Bruno Irigaray, Nadia Segura, Natalia Martínez como integrantes de la Comisión Asesora que deberá entender en el respectivo llamado a aspirantes.

#### **Llamado a ayudante 202/17 ( 2017 )**

Comité evaluador

Uruguay

Cantidad: Menos de 5

UNIVERSIDAD DE LA REPÚBLICA - UDELAR FACULTAD DE QUÍMICA SECCIÓN

CONCURSOS LLAMADO N°: 202/17 Se llama a aspirantes para la provisión interina de un cargo de Ayudante para el Área de Química de Alimentos - CYTAL (Esc. G, Grado 1, 20 hs. sem.), durante el período de tres meses a partir de la toma de posesión (no antes del 01/03/18 y con posibilidad de renovación), con cargo a fondos del Proyecto CSIC VUSP Modalidad 2 (Resp. Nadia Segura y Analía Rodríguez). Comisión Asesora: Profs. Nadia Segura, Alejandra Medrano y Luis Panizzolo.

#### **Llamado a ayudante del Área Grasas y Aceites ( 2016 / 2025 )**

Comité evaluador

Uruguay

Cantidad: Menos de 5

Llamado anual realizado por la Facultad de Química para integrar el cuadro de interinatos de las distintas áreas que la componen.

#### **Llamado a asistente del Área de Grasas y Aceites ( 2016 / 2025 )**

Comité evaluador

Uruguay

Cantidad: Menos de 5

Llamado anual realizado por la Facultad de Química para integrar el cuadro de interinatos de las distintas áreas que la componen.

### **JURADO DE TESIS**

#### **Maestría en Química ( 2024 )**

Jurado de mesa de evaluación de tesis

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

Nivel de formación: Maestría

Participación el tribunal de defensa de tesis de Maestría en Química de Lorena Maurente

## **Formación de RRHH**

### **TUTORÍAS CONCLUIDAS**

#### **GRADO**

##### **Selección de métodos rápidos para al evaluación in situ de aceites y grasas termooxidadas y de descarte proveniente de la fritura de alimentos**

Tesis/Monografía de grado

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

Programa: Ingeniería de Alimentos

Tipo de orientación: Asesor

Nombre del orientado: Lucía de Oliveira

País: Uruguay

Palabras Clave: aceite de fritura

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / grasas y aceites comestibles

#### **OTRAS**

##### **Optimización de cultivo de Chlorella vulgaris para aumentar el contenido de ácidos grasos omega-3 (EPA y DHA) (2024 - 2025)**

Iniciación a la investigación  
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química / Área Grasas y Aceites , Uruguay  
Programa: Programa de Apoyo a la Investigación Estudiantil-CSIC  
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad ( N. SEGURA, Callejas, N.)  
Nombre del orientado: A.Rojo/S.Aznavar/J.Cardozo/L.Bonanni/M.Aquino  
País: Uruguay  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas

#### **Contenido lipídico y perfil de ácidos grasos en alfajores (2022 - 2025)**

Otras tutorías/orientaciones  
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química , Uruguay  
Programa: Pasantía de final de carrera (Tecnólogo Químico)  
Tipo de orientación: Tutor único o principal  
Nombre del orientado: Mateo Durán  
País: Uruguay  
Palabras Clave: alfajores ácidos grasos transrotulado frontal  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas  
Pasantía de investigación para finalización de la carrera Tecnólogo Químico (LATU)

#### **Estudio de la calidad de los aceites extraídos de las papas chips de mercado uruguayo (2022 - 2022)**

Otras tutorías/orientaciones  
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química , Uruguay  
Programa: Pasantía de final de carrera (Tecnólogo Químico)  
Tipo de orientación: Tutor único o principal  
Nombre del orientado: María Noel Villar  
País: Uruguay  
Palabras Clave: papas chips aceite de fritura  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / fritura de alimentos  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / aceites de fritura  
Pasantía de investigación para finalización de la carrera Tecnólogo Químico (UTU Buceo)

#### **Estudio del comportamiento de los aceites de Oliva (AO) frente a la termoxidación a Vacío en comparación con la termoxidación a presión atmosférica. (2020 - 2021)**

Otras tutorías/orientaciones  
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química , Uruguay  
Programa: Pasantía de final de carrera (Tecnólogo Químico)  
Tipo de orientación: Tutor único o principal  
Nombre del orientado: Gimena Bertolotto  
País: Uruguay  
Palabras Clave: fritura vacío aceite de girasol de alto oleico aceite de oliva virgen extra  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / aceites para fritura  
Pasantía de investigación para finalización de la carrera Tecnólogo Químico (LATU)

#### **ESTUDIO DEL COMPORTAMIENTO DE ACEITE DE SALVADO DE ARROZ FRENTE A LA TERMO OXIDACIÓN A 180° Y TERMO OXIDACIÓN PRESIÓN REDUCIDA A 130°C/PRESIÓN AMBIENTE A 130°C (2020 - 2021)**

Otras tutorías/orientaciones  
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química , Uruguay  
Programa: Pasantía de final de carrera (Tecnólogo Químico)  
Tipo de orientación: Tutor único o principal  
Nombre del orientado: Ana Borche  
País: Uruguay  
Palabras Clave: aceite salvado de arroz fritura a vacío  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / aceite de fritura  
Pasantía de final de carrera del Tecnólogo químico (LATU)

### **Frituras de papas andinas con recubrimiento de películas comestibles**

Otras tutorías/orientaciones

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

Tipo de orientación: Asesor

Nombre del orientado: Sonia Calliope

País: Uruguay

Palabras Clave: aceite de fritura compuestos polares papas andinas

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / grasas y aceites de fritura

Pasantía de Sonia Calliope, estudiante de Doctorado en Red en Ciencia y Tecnología de los

Alimentos de Facultad de Ingeniería, Univesidad Nacional de Jujuy, Argentina.

## **TUTORÍAS EN MARCHA**

### **POSGRADO**

#### **Influencia del tipo de cocción utilizada en papas prefritas sobre la cantidad de sus lípidos (2025)**

**Trabajo relevante**

Tesis de maestría

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química / Área de

Grasas y Aceites, Depto CYTAL , Uruguay

Programa: Maestría en Química (Udelar)

Tipo de orientación: Cotutor

Nombre del orientado: Valentina Mari

País/Idioma: Uruguay,

Palabras Clave: fritura airfryer papas prefritas

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / grasas y aceites comestibles

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / grasas y aceites para fritura

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

Inscripción pendiente de aprobación

## **Otros datos relevantes**

### **PREMIOS, HONORES Y TÍTULOS**

#### **1º lugar - PRÊMIO BUNGE-SBOG DE PESQUISA EM ÓLEOS E GORDURAS (2013)**

(Internacional)

Bunge/Sbog

Trabajo: "INFLUÊNCIA DE PARÂMETROS DE PROCESSO SOBRE A MIGRAÇÃO ACIL

DURANTE SÍNTESE ENZIMÁTICA DE LIPÍDIOS ESTRUTURADOS" Autores: Gabriela Gonçalves

Nicolau, Luisa Reis Abdala, Maria Inês Almeida Gonçalves, Nadia Segura, Iván Jachmanián, Luiz

Antonio Gioielli e Juliana Neves Rodrigues Ract Presentado en el congreso: SBOG 20 anos. Novos

horizontes para ciência e tecnologia de óleos e gorduras.

#### **Mencion Honrosa (2010)**

(Internacional)

SBOG/BUNGE

Trabajo: "INTERESTERIFICACIÓN ENZIMÁTICA DE SEBO VACUNO CON ACEITE DE SALVADO

DE ARROZ" Autores: NADIA SEGURA; MARIA JOSÉ PARDO, IVÁN JACHMANIÁN Calificado en

tercer lugar entre los presentados en el evento: V Simposio Internacional Tendencias e Inovaciones

em Tecnologia de Oleos e Gorduras

#### **Mención Especial (2008)**

(Internacional)

Asociación de Ingenieros Químicos

Mención Especial por el trabajo "Métodos alternativos para la fabricación de Biodiesel (I): Catálisis

enzimática" Autores: Iván Jachmanián; Matías Dobroyán; Bruno Irigaray; Juan Pablo Veiga; Ignacio

Vieitez; Mercedes Moltini; Nadia Segura; María A. Grompone. Expuesto en el IV Encuentro regional

de Ingeniería Química

## PRESENTACIONES EN EVENTOS

### **World Congress on Oil & Fats and ISF Lectureship Series / 19th Latin American Congress on Fat, Oils and Lipids (2025)**

Congreso

"Optimización de cultivo de *Chlorococcum* sp para aumentar el contenido de ácidos grasos omega-3 (EPA y DHA)

Argentina

Tipo de participación: Poster

Nombre de la institución promotora: ASAGA/ISF

Alcance geográfico: Internacional Autores: María de los Ángeles Aquino, Sofía Aznarez, Lucía Bonanni, Joaquín Cardozo, Ana Paula Rojo, Nadia Segura, Nicolás Callejas

### **World Congress on Oil & Fats and ISF Lectureship Series / 19th Latin American Congress on Fat, Oils and Lipids (2025)**

Congreso

Efecto del hervido previo del fruto sobre la calidad oxidativa e hidrolítica del aceite obtenido de la almendra del coco del Butiá (*Butia odorata*)

Argentina

Tipo de participación: Poster

Nombre de la institución promotora: ASAGA/ISF

Alcance geográfico: Internacional Autores: María Emilia Arias, Nadia Segura, Nicolás Callejas

### **World Congress on Oil & Fats and ISF Lectureship Series / 19th Latin American Congress on Fat, Oils and Lipids (2025)**

Congreso

Comparación del comportamiento durante la fritura de los aceites de oliva virgen y el aceite de girasol de alto oleico

Argentina

Tipo de participación: Poster

Nombre de la institución promotora: ASAGA/ISF

Alcance geográfico: Internacional Autores: Nadia Segura, Elisa Volonterio, Nicolás Callejas, María Emilia Arias, Agustín Rubbo, Natalia Martínez, Jimena Lázaro, Bruno Irigaray.

### **World Congress on Oil & Fats and ISF Lectureship Series / 19th Latin American Congress on Fat, Oils and Lipids (2025)**

Congreso

Análisis comparativo de aceites extraídos del fruto de Butiá (*Butia odorata*): Contenido lipídico y composición en ácidos grasos

Argentina

Tipo de participación: Poster

Nombre de la institución promotora: ASAGA, ISF

Alcance geográfico: Internacional Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Grasas y aceites comestibles

Autores: María Emilia Arias, Nadia Segura, Nicolás Callejas

### **22nd World Congress of Food Science and Technology (IUFoST 2024) (2024)**

Congreso

Nutritional Indicators of the Fillings Present in "Alfajores" and Cookies Frequently Consumed by Children and Adolescents

Italia

Tipo de participación: Expositor oral

Carga horaria: 32

Nombre de la institución promotora: IUFOST

Alcance geográfico: Internacional Autores: N. Segura, E. Volonterio, G. Cascallares, M. Duran, N. Callejas

### **22nd World Congress of Food Science and Technology (IUFOST2024) (2024)**

Congreso

Lipid Profile and Thermal Behavior of Oil Extracted from Butia's kernel

Italia

Tipo de participación: Otros

Carga horaria: 32  
Nombre de la institución promotora: IUFOST  
Alcance geográfico: Internacional Presentación oral realizada por el Dr. Callejas. Autores: N. Callejas, B. Irigaray, N. Segura

#### **22nd World Congress of Food Science and Technology (IUFOST 2024) (2024)**

Congreso  
Fatty Acid Regiodistribution from Krill Phospholipids  
Italia  
Tipo de participación: Poster  
Carga horaria: 32  
Alcance geográfico: Internacional Autores: N. Segura , E. Volonterio , G. Cascallares, N. Martinez , W. Alallón , B. Grillo , I. Jachmanián

#### **2º Congreso Latinoamericano de Aceite de Oliva (CLAO2024) (2024)**

Congreso  
Comportamiento del aceite de oliva virgen extra durante la fritura  
Uruguay  
Tipo de participación: Poster  
Carga horaria: 16  
Nombre de la institución promotora: Facultad de Química, UdelaR  
Alcance geográfico: Regional Autores: Nadia Segura, Elisa Volonterio, Nicolás Callejas, María Emilia Arias, Agustín Rubbo, Natalia Martínez, Jimena Lázaro, Bruno Irigaray

#### **XXXIII. WASPaLM World Congress & XXIV. National Clinical Biochemistry Congress (2024)**

Congreso  
Regional Distribution of Omega-3 Fatty Acids in the Phospholipids of Antarctic Krill (*Euphausia superba*)  
Turquía  
Tipo de participación: Poster  
Carga horaria: 8  
Nombre de la institución promotora: TSCB  
Alcance geográfico: Internacional Autores: Nadia Segura , Elisa Volonterio , Andrés Alallón, Iván Jachmanián , Bartolomé Grillo, Walter Alallón.

#### **IV Congreso Iberoamericano de Ingeniería de los Alimentos (CIIAL2024) (2024)**

Congreso  
INFLUENCIA DEL TIPO DE COCCIÓN DE PAPAS PRE FRITAS EN LA CALIDAD DE SUS LÍPIDOS  
Uruguay  
Tipo de participación: Poster  
Carga horaria: 24  
Nombre de la institución promotora: AIALU  
Alcance geográfico: Regional Autores: Iván Bermejo; Alexander López; Walkiria Pina; Elisa Volonterio; Nicolás Callejas; Nadia Segura

#### **VI Congreso Óleos e Gorduras (2023)**

Congreso  
Evaluación de la calidad en papas chips en venta en el mercado uruguayo  
Brasil  
Tipo de participación: Poster  
Nombre de la institución promotora: SBOG  
Alcance geográfico: Internacional Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Fritura de alimentos  
Autores: Nadia Segura, María Noel Villar, Miguel Amarillo.

#### **11º Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos (INNOVA?23) (2023)**

Simposio  
Determinación de compuestos volátiles en aceites de oliva virgen extra  
Uruguay  
Tipo de participación: Poster  
Nombre de la institución promotora: Latitud

Alcance geográfico: Internacional Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Aceite de oliva  
Autores: Natalia Martínez, Jimena Lázaro, Nadia Segura, Bruno Irigaray.

#### **11° Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos (INNOVA?23) (2023)**

Simposio  
Efecto de la cocción en la calidad de los lípidos de las papas  
Uruguay  
Tipo de participación: Poster  
Nombre de la institución promotora: Latitud  
Alcance geográfico: Internacional Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Fritura de alimentos  
Autores: Florencia Cestau, Manuela Gallo, Florencia Lembo, Jimena Lázaro, Natalia Martínez, Elisa Volonterio, Nadia Segura

#### **XVIII Congreso argentino de ciencia y tecnología de alimentos (CyTAL 2023) (2023)**

Congreso  
Enranciamiento acelerado de aceites de oliva virgen extra mediante calorimetría diferencial de barrido  
Argentina  
Tipo de participación: Poster  
Nombre de la institución promotora: AATA  
Alcance geográfico: Internacional Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Aceite de oliva  
Autores: Natalia Martínez, Jimena Lázaro, Nadia Segura, Bruno Irigaray.

#### **Congreso Latinoamericano de Aceite de Oliva (CLAO2020) (2021)**

Congreso  
Efecto de los ciclos de fritura a presiones reducidas sobre la calidad del aceite de oliva extra virgen  
Uruguay  
Tipo de participación: Poster  
Nombre de la institución promotora: Departamento de Alimentos (CYTAL)/ Facultad de Química ?  
Udelar Autores: Gimena BERTOLOTTI, Nadia SEGURA, Bruno IRIGARAY, Iván JACHMANIAN

#### **2021 AOCS Annual Meeting & Expo (2021)**

Congreso  
Effect of frying cycles at reduced pressures on the quality of rice bran oil  
Estados Unidos  
Tipo de participación: Poster  
Nombre de la institución promotora: AOCS Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / aceite de frituras  
<https://doi.org/10.21748/am21.560> Autores: Ana Borche, Nadia Segura, Bruno Irigaray, Iván Jachmanián

#### **XII Iberoamerican Congress of Food Engineering ? CIBIA (2019)**

Congreso  
?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?  
Portugal  
Tipo de participación: Poster Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / alimentos funcionales  
Autores: Jessica Báez, Valentina Maldonado, Alejandra Medrano, Analía Rodríguez and Nadia Segura.

#### **AOCS Latin American Congress Exhibition on Fats, Oils and Lipid (2019)**

Congreso  
Parámetros de oxidación de oleogeles de diferentes aceites con cera de carnauba.  
Brasil  
Tipo de participación: Otros  
Nombre de la institución promotora: AOCS Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / oleogeles

Exposición a cargo del Dr. Irigaray Autores: Bruno Irigaray, Natalia Martinez, Jimena Lazaro, Nadia Segura, Iván Jachmanián

#### **AOCS Latin American Congress Exhibition on Fats, Oils and Lipid (2019)**

Congreso

Efecto del porcentaje de cera de abeja usado como estruc turante en oleogeles de diferentes aceites sobre sus estabilidades oxidativas.

Brasil

Tipo de participación: Otros

Nombre de la institución promotora: AOCS Areas de conocimiento:

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

Exposición a cargo de la Lic. Natalia Martinez Autores: Bruno Irigaray, Natalia Martinez, Jimena Lazaro, Nadia Segura, Iván Jachmanián

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

Congreso

Estudio comparativo del deterioro termoxidativo del aceite de girasol entre presión atmosférica y reducida.

Brasil

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 24

Nombre de la institución promotora: AOCS Autores: Nadia Segura, Jimena Lázaro, Natalia I. Martinez, Bruno A. Irigaray

#### **Simposio internacional de oleos e gorduras para o futuro (2019)**

Simposio

Efecto del período de almacenamiento de oleogeles de aceite de girasol comun sobre su comportamiento termico y deterioro oxidativo

Brasil

Tipo de participación: Otros

Nombre de la institución promotora: UNICAMP Areas de conocimiento:

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

Exposición a cargo del Dr. Irigaray Autores, B. Irigaray, N. Martinez, J. Lazaro, N.Segura, I Jachmanian

#### **IV congresso oleos e gorduras (2019)**

Congreso

Evolucion de la estabilidad estructural de distintos tipos de oleogelantes durante su almacenamiento

Brasil

Tipo de participación: Poster

Nombre de la institución promotora: SBOG Areas de conocimiento:

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

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

Autores, J. Lazaro, B. Irigaray, N.Martinez, N. Segura, I. Jachmanian

#### **III CONGRESSO ÓLEOS E GORDURAS INTERNATIONAL MEETING ON FATS AND OILS (2018)**

Congreso

EFECTO DE LA APLICACIÓN DE VACÍO SOBRE EL DETERIORO TERMOXIDATIVO DEL ACEITE DE GIRASOL

Brasil

Tipo de participación: Poster

Nombre de la institución promotora: SBOG

#### **III CONGRESSO ÓLEOS E GORDURAS INTERNATIONAL MEETING ON FATS AND OILS (2018)**

Congreso

OLEOGELES DE ACEITE DE GIRASOL: EFECTO DE LOS PARÁMETROS DE GELIFICACIÓN SOBRE LA DUREZA

Brasil

Tipo de participación: Poster

Nombre de la institución promotora: SBOG

#### **III CONGRESSO ÓLEOS E GORDURAS INTERNATIONAL MEETING ON FATS AND OILS (2018)**

Congreso  
CARACTERIZACIÓN DE OLEOGELES PREPARADOS CON ACEITE DE GIRASOL COMÚN  
UTILIZANDO CERAS DE CARNAUBA Y ABEJA  
Brasil  
Tipo de participación: Poster  
Nombre de la institución promotora: SBOG

**III CONGRESO ÓLEOS E GORDURAS INTERNATIONAL MEETING ON FATS AND OILS (2018)**

Congreso  
CARACTERIZACIÓN TÉRMICA DE CERA DE ABEJA Y DE CARNAUBA Y SUS MEZCLAS CON  
APLICACIÓN A OLEOGELES  
Brasil  
Tipo de participación: Poster  
Nombre de la institución promotora: SBOG

**XVII Congreso Latinoamericano y Exposición sobre Grasas, Aceites y Lípidos de AOCS (2017)**

Congreso  
Estudio de los lípidos de los alimentos para perros del mercado uruguayo.  
México  
Tipo de participación: Expositor oral  
Carga horaria: 22  
Nombre de la institución promotora: AOCS Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / alimento para  
mascotas

**XVII Congreso Latinoamericano y Exposición sobre Grasas, Aceites y Lípidos de AOCS (2017)**

Congreso  
Evaluación de cambios producidos en aceites de fritura de papas andinas con y sin recubrimiento  
comestible  
México  
Tipo de participación: Expositor oral  
Carga horaria: 22  
Nombre de la institución promotora: AOCS Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / aceite de fritura

**XVII Congreso Latinoamericano y Exposición sobre Grasas, Aceites y Lípidos de AOCS (2017)**

Congreso  
Extracción de aceite virgen de palta hass (Persea americana) asistida por aplicación de ultrasonido.  
México  
Tipo de participación: Poster  
Carga horaria: 22  
Nombre de la institución promotora: AOCS Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / aceite gourmet  
Autores: N Segura, N Martinez, M Amarillo, M A Grompone

**XVII Congreso Latinoamericano y Exposición sobre Grasas, Aceites y Lípidos de AOCS (2017)**

Congreso  
Extracción de aceite virgen de palta hass (Persea americana): influencia del estadio de madurez.  
México  
Tipo de participación: Poster  
Carga horaria: 22  
Nombre de la institución promotora: AOCS Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / aceite gourmet  
Autores: N Martinez, N Segura, M Amarillo, M A Grompone

**WORLD CONGRESS ON OIL & FATS 31ST ISF LECTURESHIP SERIES / XVI CONGRESO  
LATINOAMERICANO DE GRASAS Y ACEITES (2015)**

Congreso  
UTILIZACIÓN DE LOS EQUIPOS CAPSENS 5000 Y FOM 310 PARA DETERMINAR EL  
MOMENTO DE DESCARTE DE UNA GRASA VACUNA TERMOXIDADA.  
Argentina  
Tipo de participación: Poster  
Nombre de la institución promotora: ASAGA / ISF / LA- AOCS Palabras Clave: fritura grasa vacuna

compuestos polares Capsens 5000 FOM 310

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / grasas y aceites para fritura

Autores: Lucía de Oliveira, Yenny Pinchak, Nadia Segura y Maria Antonia Grompone

**WORLD CONGRESS ON OIL & FATS 31ST ISF LECTURESHIP SERIES / XVI CONGRESO LATINOAMERICANO DE GRASAS Y ACEITES (2015)**

Congreso

DIFICULTADES EN EL USO DEL VISCOFRIT PARA DETERMINAR EL MOMENTO DE DESCARTE DE LA GRASA VACUNA TERMOXIDADA.

Argentina

Tipo de participación: Poster

Nombre de la institución promotora: ASAGA / ISF / LA- AOCS Palabras Clave: fritura viscofrit grasa vacuna compuestos polares

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / grasas y aceites para fritura

Autores: Lucía de Oliveira, Yenny Pinchak, Nadia Segura y Maria Antonia Grompone

**12th Euro Fed Lipid Congress (2014)**

Congreso

Effect of the hydrogenation process on the concentration of the natural antioxidants of rice bran oil Francia

Tipo de participación: Poster

Nombre de la institución promotora: European Federation for the Science and Technology of Lipids

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / grasas y aceites comestibles

Autores: Iván Jachmanián, Nicolás Callejas, Bruno Irigaray, Nadia Segura, Ignacio Vieitez

**12nd Euro Fed Congress (2014)**

Congreso

Full hydrogenated rice bran oil as beta' promoter component for margarines and shortenings Francia

Tipo de participación: Poster

Nombre de la institución promotora: European Federation for the Science and Technology of Lipids

Palabras Clave: Full hydrogenated rice bran oil polymorphism

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / grasas y aceites comestibles

Autores: Nicolás Callejas, Nadia Segura, Ignacio Vieitez, Bruno Irigaray, Leopoldo Suescun, Iván Jachmanián

**1er En cuentro de la Red Uruguaya de Cristalografía (2014)**

Encuentro

La difracción de rayos X aplicada a las grasas

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 8

Nombre de la institución promotora: Red urugauya de Cristalografía Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / grasas y aceites comestibles

Autores: Nadia Segura, Leopoldo Suescun, Iván Jachmanián

**11th Euro Fed Lipid Congress (2013)**

Congreso

Crystallization kinetics of blends beef tallow / vegetable oils and their interesterified products Turquía

Tipo de participación: Poster Palabras Clave: interesterification beef tallow Crystallization kinetics

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / grasas y aceites comestibles

Autores: Iván Jachmanián, Nadia Segura

#### **XV Congreso Latinoamericano y Exposición de Grasas y Aceites (2013)**

Congreso

Cristalización isotérmica del sebo vacuno y sus mezclas con dos aceites vegetales

Chile

Tipo de participación: Poster Palabras Clave: sebo vacuno cristalización

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / grasas y aceites comestibles

Autores: Iván Jachmanián, Nadia Segura

#### **XV Congreso Latinoamericano y Exposición de Grasas y Aceites (2013)**

Congreso

Acople de la etapa de reacción a la separación del glicerol en la síntesis enzimática de ésteres metílicos de ácidos grasos

Chile

Tipo de participación: Otros Palabras Clave: Biodiesel catálisis enzimática

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Ingeniería del Medio Ambiente / Ingeniería del Petróleo, Energía y Combustibles / Biocombustibles

Disertante: Dr I. Jachmanián Autores: Iván Jachmanián, Natalia Martinez, Nadia Segura.

#### **SBOG 20 anos. Novos horizontes para ciência e tecnologia de óleos e gorduras (2013)**

Congreso

Variación del contenido de polifenoles de aceites de oliva de calidad virgen extra mediante oxidación en diferentes condiciones de temperatura

Brasil

Tipo de participación: Poster Palabras Clave: aceite de oliva polifenoles

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / grasas y aceites comestibles

Autores: Calila Feller, Miguel Amarillo, Laura Raggio, Mariana Oroño, Natalie Merliski, Nadia Segura, Yenny Pinchak, Bruno Irigaray, María Antonia Grompone

#### **SBOG 20 anos. Novos horizontes para ciência e tecnologia de óleos e gorduras (2013)**

Congreso

Influence of processing parameters on acyl migration during enzymatic synthesis of structured lipids

Brasil

Tipo de participación: Otros Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / grasas y aceites comestibles

Disertante: Dra Juliana Neves Rodrigues Ract Autores: Gabriela Gonçalves Nicolau, Luisa Reis Abdala, Maria Inês Almeida Gonçalves, Nadia Segura, Iván Jachmanián, Luiz Antonio Gioielli, Juliana Neves Rodrigues Ract

#### **SBOG 20 anos. Novos horizontes para ciência e tecnologia de óleos e gorduras (2013)**

Congreso

Estudo da incorporação de ácido caprílico em single cell oil rico em DHA por acidólise enzimática

Brasil

Tipo de participación: Poster Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / grasas y aceites comestibles

Autores: Daniela Kanno Mathias, Jaqueline Piazzentin Costa, Carolina Rodrigues Calvo, Nadia Segura, Iván Jachmanián, Luiz Antonio Gioielli, Juliana Neves Rodrigues Ract

#### **SBOG 20 anos. Novos horizontes para ciência e tecnologia de óleos e gorduras (2013)**

Congreso

Efeito do tamanho da cadeia de ácidos graxos na síntese de lipídio estruturado por acidólise enzimática de single cell oil

Brasil

Tipo de participación: Poster Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / grasas y aceites comestibles

Autores: Carolina Rodrigues Calvo; Daniela Kanno Mathias, Jaqueline Piazentin Costa, Nadia Segura, Iván Jachmanián, Luiz Antonio Gioielli, Juliana Neves Rodrigues Ract.

#### **XV Congreso Latinoamericano y Exposición de Grasas y Aceites (2013)**

Congreso

Evaluación de los dispositivos FOM 310, Testo 270 y CapSens 5000 con muestras de aceite de oliva

Chile

Tipo de participación: Otros Palabras Clave: aceite de fritura metodos rápidos

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / grasas y aceites comestibles

Disertante: Dra. Y. Pinchak Autores: Yenny Pinchak, Natalie Merlinski, Nadia Segura, Mariana Oroño, Laura Raggio, M<sup>a</sup> Antonia Grompone

#### **XV Congreso Latinoamericano y Exposición de Grasas y Aceites (2013)**

Congreso

Estudio comparativo del deterioro de algunos aceites de oliva extra virgen uruguayos frente a la termooxidación y a la fritura en sartén

Chile

Tipo de participación: Otros Palabras Clave: aceite de fritura aceite de oliva

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / grasas y aceites comestibles

Disertante: Dra. Y. Pinchak Autores: Yenny Pinchak, Natalie Merlinski, Nadia Segura, Mariana Oroño, Laura Raggio, M<sup>a</sup> Antonia Grompone

#### **11th Euro Fed Lipid Congress (2013)**

Congreso

Synthesis of alkyl esters using enzyme catalysis coupled to glycerol separation

Turquía

Tipo de participación: Poster Palabras Clave: methyl esters transesterification enzyme catalysis glycerol separation

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Ingeniería del Medio Ambiente / Ingeniería del Petróleo, Energía y Combustibles / Biocombustibles

Autores: Iván Jachmanián, Natalia Martinez, Nadia Segura

#### **1º Congreso Iberoamericano de Ingenieros Alimentarios (2012)**

Congreso

Efecto en al estabilidad oxidativa de la interesterificación enzimática de mezclas de grasa vacuna con aceites vegetales

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 24

Nombre de la institución promotora: AIALU Palabras Clave: interesterificación estabilidad oxidativa catálisis enzimática

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / grasas y aceites comestibles

Autores: Nadia Segura; Iván Jachmanián

#### **1º Congreso Iberoamericano de Ingenieros Alimentarios (2012)**

Congreso

Interesterificación enzimática de sebo vacuno con aceite de salvado de arroz

Uruguay

Tipo de participación: Expositor oral

Carga horaria: 24

Nombre de la institución promotora: AIALU Palabras Clave: interesterificación sebo vacuno aceite de salvado de arroz catálisis enzimática

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / grasas y aceites comestibles

Autores: Nadia Segura; Leopoldo Suescun; Roberta Claro da Silva; Fabiana A. Schäfer de M. Soares; Luiz A. Gioielli; Iván Jachmanián

#### **XIV Congreso y Exposición sobre Grasas y Aceites de la Sección Latinoamericana (2011)**

Congreso

Efecto de la interesterificación sobre la estabilidad oxidativa de mezclas de sebo vacuno con aceites vegetales

Colombia

Tipo de participación: Poster

Nombre de la institución promotora: AOCS Palabras Clave: sebo vacuno estabilidad oxidativa interesterificación enzimática

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / grasas y aceites comestibles

Autores: Nadia Segura, Iván Jachmanián

#### **Segundo Encuentro Nacional de Ciencias Químicas (2011)**

Encuentro

Efecto en la estabilidad oxidativa de la interesterificación enzimática de mezclas de grasa vacuna con aceites vegetales

Uruguay

Tipo de participación: Expositor oral Palabras Clave: sebo vacuno estabilidad oxidativa interesterificación enzimática

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / grasas y aceites comestibles

Autores: Naida Segura, Iván Jachmanián

#### **9thEuro Fed Lipid Congress, Oil, Fats and Lipids: For a Health and Sustainable World (2011)**

Congreso

Crystal Behavior of Beef Tallow Modified by Interesterification with Vegetable Oils

Holanda

Tipo de participación: Poster

Nombre de la institución promotora: European Federation for the Science and Technology of Lipids Palabras Clave: beef tallow enzymatic interesterification crystal behavior

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Tecnología de Grasas y Aceites Comestibles

Autores: N. Segura, L. Suescun, R. Claro da Silva, F. A. Schäfer de M. Soares, L. A. Gioielli, I. Jachmanián

#### **102nd AOCS Annual Meeting & Expo (2011)**

Congreso

Lipase-Catalyzed Interesterification of Beef Tallow with High Oleic Sunflower Oil and Rice Bran Oil

Estados Unidos

Tipo de participación: Otros

Nombre de la institución promotora: AOCS Palabras Clave: beef tallow high oleic sunflower oil rice bran oil lipase-catalyzed interesterification Lipozyme TLIM

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / grasas y aceites comestibles

Disertante: Dr I. Jachmanián Autores: Nadia Segura, María José Pardo, Iván Jachmanián

#### **XIV Congreso y Exposición sobre Grasas y Aceites de la Sección Latinoamericana (2011)**

Congreso

Grasas con bajo contenido de trans a partir de mezclas sebo vacuno/aceites vegetales interesterificadas mediante catálisis enzimática

Colombia

Tipo de participación: Poster

Nombre de la institución promotora: AOCS Palabras Clave: interesterificación sebo vacuno catalisis enzimática

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / grasas y aceites comestibles

Autores: Nadia Segura, Leopoldo Suescun, Roberta Claro da Silva, Fabiana A Schäfer de M. Soares, Luiz Antonio Gioielli, Iván Jachmanián.

#### **V Simposio Internacional Tendencias e Inovaciones en Tecnología de Aceites y Grasas (2010)**

Simposio

Interesterificación Enzimática de Sebo Vacuno con Aceite de Salvado de Arroz

Brasil

Tipo de participación: Poster

Nombre de la institución promotora: SBOG Palabras Clave: interesterificación enzimática sebo vacuno aceite de salvado de arroz

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / grasas y aceites comestibles

Autores: Nadia Segura, María José Pardo e Iván Jachmanián

#### **Cuarto Encuentro Regional de Biocatálisis y Biotransformaciones (2010)**

Encuentro

La biocatálisis aplicada al diseño de grasas comestibles: interesterificación de grasa vacuna con aceite de girasol de alto oleico

Uruguay

Tipo de participación: Poster Palabras Clave: biocatálisis sebo vacuno aceite de girasol de alto oleico

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / grasas y aceites comestibles

Autores: Nadia Segura, Iván Jachmanián

#### **V Simposio Internacional Tendencias e Inovaciones en Tecnología de Aceites y Grasas (2010)**

Simposio

Obtención de Concentrados de Orizanoles a Partir de Borrás de Neutralización Modificadas Provenientes del Aceite de Salvado de Arroz

Brasil

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 24

Nombre de la institución promotora: SBOG Palabras Clave: aceite de salvado de arroz orizanoles antioxidantes tocoferoles

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / grasas y aceites comestibles

Autores: Bruno Irigaray, Iganacio Vieitez, Nadia Segura, María A. Grompone e Iván Jachmanián

#### **101st AOCS Annual Meeting & Expo (2010)**

Congreso

Use of High Stearic High Oleic Sunflower Oil in Enzymatic Interesterification for CBE

Estados Unidos

Tipo de participación: Otros

Nombre de la institución promotora: American Oil Chemist's Society (AOCS) Palabras Clave: high stearic high oleic sunflower oil interesterification CBE

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / grasas y aceites comestibles

Disertante: E. Dubinsky Autores: E. Dubinsky, I. Jachmanian, M.A. Grompone; Nadia Segura, María J. Pardo, Martín Grondona

#### **XIII Congreso Latinoamericano de Grasas y Aceites (2009)**

Congreso

Valorización del sebo vacuno mediante su interesterificación enzimática con aceite de girasol de alto oleico

Argentina

Tipo de participación: Expositor oral

Nombre de la institución promotora: ASAGA Palabras Clave: interesterificación enzimática sebo vacuno aceite de girasol de alto oleico

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / grasas y aceites comestibles

Autores: Nadia Segura, María Antonia Grompone, Iván Jachmanian

#### **IV Encuentro Regional de Ingeniería Química (2008)**

Congreso

Métodos alternativos para la fabricación de Biodiesel (I): Catálisis enzimática

Uruguay

Tipo de participación: Expositor oral

Nombre de la institución promotora: Asociación de Ingenieros Químicos Palabras Clave: biocatalisis Biodiesel

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Ingeniería del Medio Ambiente / Ingeniería del Petróleo, Energía y Combustibles / Biocombustibles

Autores: Iván Jachmanián, Matías Dobroyán, Bruno Irigaray, Juan Pablo Veira, Ignacio Vieitez, Mercedes Moltini, Nadia Segura, Maria A. Grompone

#### **International Congress on Biodiesel: The Science and the Technologies (2007)**

Congreso

Effect of substrate composition in the efficiency of a continuous lipase catalyzed alcoholysis of sunflower oil

Austria

Tipo de participación: Otros Palabras Clave: biocatalisis Biodiesel

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Ingeniería del Medio Ambiente / Ingeniería del Petróleo, Energía y Combustibles / Biocombustibles

Disertante: Dr. Iván Jachmanián Autores: Iván Jachmanián, Matías Dobroyán, Bruno Irigaray, Juan Pablo Veira, Ignacio Vieitez, Mercedes Moltini, Nadia Segura, Maria A. Grompone

#### **2nd Mercosur Congress en Chemical Engineering and 4th Mercosur Congress en Process Systems Engineering (2005)**

Congreso

Effect of thickeners on stirred yoghurt texture

Brasil

Tipo de participación: Poster Palabras Clave: teture yoghurt thickeners

Areas de conocimiento:

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

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

Autores: GASTÓN ARES, DENISSE GONÇALVEZ, CECILIA PÉREZ, GABRIELA REOLÓN, NADIA SEGURA, PATRICIA LEMA, ADRIANA GÁMBARO

#### **XIII Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos (2004)**

Congreso

Estudio de la influencia del agregado de espesantes en la textura del yogur

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Nombre de la institución promotora: SUCTAL, ALACCT Palabras Clave: textura yogur espesantes

Areas de conocimiento:

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

Autores: DENISSE GONÇALVEZ, CECILIA PÉREZ, GABRIELA REOLÓN, NADIA SEGURA, PATRICIA LEMA, ADRIANA GÁMBARO

#### **JURADO/INTEGRANTE DE COMISIONES EVALUADORAS DE TRABAJOS ACADÉMICOS**

##### **Síntesis enzimática de derivados lipídicos en solventes de eutéctico profundo (2024)**

Candidato: Lorena Maurente

Tipo Jurado: Tesis de Maestría

N. SEGURA, RODRÍGUEZ GIORDANO, S., Ana Paula Badan Ribeiro

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

País: Uruguay

Idioma: Español

#### Utilización de cascarilla de café como ingrediente en productos panificados (2024)

Candidato: Ernesto Quagliata

Tipo Jurado: Tesis de Maestría

N. SEGURA

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

País: Uruguay

Idioma: Español

Evaluación de ingreso como estudiante al PEDECIBA-QUÍMICA

### Información adicional

Se encuentra en evaluación por la revista "International Journal of Food Sciences and Nutrition" el trabajo "Stereodistribution of fatty acids in the phospholipids of Antarctic krill oil (Euphausia superba)." Cuyos autores son: Nadia Segura\*, Elisa Volonterio, Andrés Alallón, Natalia Martínez, Nicolás Callejas, Guillermo Cascallares, Bartolomé Grillo, Walter Alallón, Iván Jachmanián.

### Indicadores de producción

<b>ACTIVIDADES</b>	<b>46</b>
Líneas de investigación	6
Proyectos Investigación Desarrollo	12
Docencia	12
Extensión	4
Gestión Académica	7
Pasantía	4
Otra Actividad Técnica	1
<b>PRODUCCIÓN BIBLIOGRÁFICA</b>	<b>58</b>
Artículos publicados en revistas científicas	21
Completo	21
Artículos aceptados para publicación en revistas científicas	1
Completo	1
Trabajos en eventos	36
Otros tipos	1
<b>PRODUCCIÓN TÉCNICA</b>	<b>1</b>
<b>EVALUACIONES</b>	<b>7</b>
Evaluación de publicaciones	1
Evaluación de convocatorias concursables	5

<b>Jurado de tesis</b>	<b>1</b>
<b>FORMACIÓN RRHH</b>	<b>8</b>
<b>Tutorías/Orientaciones/Supervisiones concluidas</b>	<b>7</b>
Tesis/Monografía de grado	1
Otras tutorías/orientaciones	5
Iniciación a la investigación	1
<b>Tutorías/Orientaciones/Supervisiones en marcha</b>	<b>1</b>
Tesis de maestría	1