



NADIA SEGURA HERRERA

Dra

[nsegura@fq.edu.uy](mailto:nsegura@fq.edu.uy)

Gral Flores 2124  
29290707

SNI

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías

Categorización actual: Nivel I (Activo)

Fecha de publicación: 02/06/2020  
Última actualización: 14/04/2020

## Datos Generales

### INSTITUCIÓN PRINCIPAL

Universidad de la República/ Facultad de Química - UDeLaR/ Departamento CyTAL- Área de Grasas y Aceites / Uruguay

### DIRECCIÓN INSTITUCIONAL

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

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

Teléfono: (00598) 29290707

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

## Formación

### Formación académica

#### CONCLUIDA

##### DOCTORADO

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

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

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

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

12 horas

Palabras Clave: presentaciones orales

Áreas de conocimiento:

Ciencias Sociales / Ciencias de la Educación / Educación General /

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

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

### **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 - UDeLaR, Uruguay  
8 horas  
Palabras Clave: textura  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

## **PARTICIPACIÓN EN EVENTOS**

### **III CONGRESO 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:  
Ciencias Sociales / Ciencias de la Educación / Educación General /

### **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

#### **V Simposio Internacional Tendencias e Innovaciones 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

Áreas de conocimiento:

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

#### **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

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

Tipo: Congreso

Institución organizadora: ASAGA, Uruguay

Palabras Clave: grasa y aceites Biodiesel

Áreas 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

Áreas de conocimiento:

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

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

Combustibles /

## 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

Facultad de Química - UDeLaR / Área de Grasas y Aceites, Depto  
CYTAL

### 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 oleogel; 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 / oleogel

**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

**Aplicación de ultrasonido para la optimización de la extracción 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**

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

La correcta nutrición es uno de los pilares de la salud y el desarrollo, permite reforzar el sistema inmunitario, contraer menos enfermedades y gozar de una mejor salud. La gente sana es más fuerte, más productiva y está en mejores condiciones de desarrollar al máximo su potencial. Se puede llevar una dieta sana mediante varios alimentos ya sean de origen vegetal o animal, lo más importante es que sea una dieta equilibrada. Esto junto al ejercicio, es una forma de reducir los riesgos para la salud asociados a la obesidad o la hipertensión entre otras enfermedades. Los problemas surgen cuando no se lleva dieta equilibrada o se presentan enfermedades de origen genético. Los hongos que se han recolectado, cultivado y utilizado durante cientos de años se están evaluando como recursos comestibles y medicinales. Recientemente se han vuelto atractivos para muchos investigadores debido a diversos compuestos bioactivos que contienen. Hoy en día se distinguen como recursos naturales de agentes inmunomoduladores y anticancerígenos (Jeff et al. 2013). *Pleurotus ostreatus* es el tercer hongo comestible más producido en todo el mundo, debido a su capacidad para colonizar y degradar una gran variedad de sustratos lignocelulósicos. Los hongos del género *Pleurotus* han atraído el interés de la comunidad científica debido a sus propiedades medicinales tales como la modulación del sistema inmune, la actividad hipoglucémica y antitrombótica, la capacidad de bajar la presión sanguínea y la concentración de colesterol en la sangre, así como presentar actividades antiinflamatorio, antimicrobiano y antitumoral. (Facchini et al. 2014) Por lo que plantear la utilización de los hongos *Pleurotus ostreatus* como base para la formulación de un paté, brindaría una alternativa baja en grasas y natural para ser utilizada en aperitivos en lugar del paté tradicional 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

En Marcha

Alumnos encargados en el proyecto:

Maestría/Magister:1

Financiación:

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

Equipo: Nadia SEGURA HERRERA (Responsable) , Analía RODRÍGUEZ BLANCO (Responsable) ,

Claudia Alejandra MEDRANO FERNANDEZ , Jessica Natalie Báez Caballero

Palabras clave: hongos alimentos funcionales salud

Areas de conocimiento:

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

### **Síntesis enzimática de lípidos complejos en solventes de eutéctico profundo (03/1920 - a la fecha)**

Los ésteres de ácidos grasos con azúcares y con fitoesteroles constituyen dos grupos de lípidos complejos atractivos para la industria alimentaria por sus propiedades bioactivas y su capacidad de modificar convenientemente las propiedades fisicoquímicas de las fases grasas que los contienen. Su producción mediante métodos tradicionales de catálisis alcalina implica varios inconvenientes ya que la alta temperatura de reacción requerida desencadena procesos de degradación que generan subproductos tóxicos. Debido a esto la síntesis enzimática a temperatura moderada ha demostrado

ser una alternativa atractiva, con la ventaja adicional de la selectividad propia de estos catalizadores. Sin embargo, la selección del medio de reacción sigue siendo un problema a resolver, ya que la muy diferente polaridad de los reactivos y productos involucrados obliga a recurrir a mezclas de solventes que permitan la disolución total de los compuestos involucrados, afectando negativamente la actividad enzimática. En este escenario resulta interesante explorar el uso de solventes alternativos como los "solventes de eutéctico profundo" (DES), en particular aquellos basados en cloruro de colina (ChCl). Esta sal de amonio cuaternario combinada en una proporción conveniente con un donador de enlaces de hidrógeno como el glicerol o la urea, genera una mezcla eutéctica líquida a temperatura ambiente que ha demostrado propiedades muy atractivas como solvente ambientalmente amigable. En este proyecto se propone la obtención de lípidos complejos mediante procesos enzimáticos utilizando diferentes DES como medio de reacción, a los efectos de ofrecer una vía "verde" alternativa para la síntesis de diferentes compuestos de alto valor agregado.

10 horas semanales

Investigación

Integrante del Equipo

En Marcha

Alumnos encargados en el proyecto:

Pregrado:1

Financiación:

Agencia Nacional de Investigación e Innovación, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: Nadia SEGURA HERRERA, Iván JACHMANIÁN ALPUY (Responsable), Nicolas CALLEJAS CAMPIONI, Elisa VOLONTERIO

Areas de conocimiento:

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

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

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

#### **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 - UDeLaR, 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

#### **Extracción de aceite de palta virgen por centrifugación asistida con ultrasonido de potencia. (04/2016 - 09/2017)**

10 horas semanales

Investigación

Integrante del Equipo

En Marcha

Financiación:

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

Equipo:

Palabras clave: aceite virgen de palta ultrasonido de alta frecuencia

Areas de conocimiento:

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

#### **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

Alumnos encargados 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

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

Los triacilglicerolos (TAG), además de ser los lípidos de reserva energética más importantes, son utilizados en una gran variedad 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 triacilglicerolos 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 ésta 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 ésta 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

Areas 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 Eco-processing (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 - UDeLaR, 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**

**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

**Ingeniería de Alimentos (01/2013 - 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

**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

#### **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

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

Grado

Asistente

Asignaturas:

Ciencia y Tecnología del Aceite de Oliva, 6 horas, Teórico-Práctico

Áreas de conocimiento:

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

#### **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**

##### **Asesoramientos a la industria (07/2007 - a la fecha )**

10 horas

Áreas 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

#### **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

Areas 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

Areas de conocimiento:

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

## **GESTIÓN ACADÉMICA**

**delegada por orden docente de la Comisión de Asesoramientos (01/2018 - a la fecha )**

Universidad de la República, Facultad de Química

Participación en cogobierno , 2 horas semanales

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

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 - a la fecha )**

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. Dentro de la misma participé como orientador en la pasantía de grado de la carrera Ingeniería de Alimentos de la estudiante Lucía de Oliveira. En el 2018 se presentó un proyecto al llamado I+D de CSIC vinculado con la tecnología de la fritura a vacío, tecnología que se ha comenzado a utilizar en el país. 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 el marco de la investigación de fritura a vacío se dirigirá el trabajo de pasantía final de la carrera Tecnólogo Químico (LATU) de la estudiante Gimena Bertolotto, el mismo comenzará en cuanto finalice la emergencia sanitaria.

La línea de investigación de Oleogeles es nueva en el Área de Grasas y Aceites y también en el país. Los trabajos en la misma comenzaron en el 2016 dirigida por la Dra. Grompone, en la actualidad la misma la dirige el Dr. Irigaray. Participo de la misma como parte del equipo de investigadores.

En 2017 también presenté a CSIC-VUSP Modalidad 2, en conjunto con una elaboradora artesanal, el proyecto "Desarrollo de paté a partir de hongos (*Pleurotus ostreatus*) como aperitivo saludable." El proyecto está en ejecución desde marzo de 2018 y soy responsable del mismo.

## Producción bibliográfica

### ARTÍCULOS PUBLICADOS

#### ARBITRADOS

##### **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

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

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

Scopus'

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

N. SEGURA, Lázaro, J., IRIGARAY B.

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>

Scopus'

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

N. SEGURA, Miguel Amarillo, N. Martínez Gadea, 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

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 , N.Martínez Gadea , N. SEGURA , GROMPONE, M. A.  
A&G. Aceites y grasas, v.: 110 p.:114 - 121, 2018

Palabras clave: Abbencor 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

 latindex

### **Use of the Viscofrit to determine the moment of discarding the thermoxidized beef tallow**

**(Completo, 2018)** 

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

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

Scopus® WEB OF SCIENCE™  latindex

### **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

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

 latindex

### **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

DOI: [10.5539/jfr.v6n5p59](http://dx.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

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

 latindex

**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

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)

Scopus® WEB OF SCIENCE®

**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 (JAOCS), 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

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/>

Scopus® WEB OF SCIENCE®

**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

[latindex](#)

**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 (JAOCS), 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

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)

Scopus® WEB OF SCIENCE®

**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

Áreas 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 starch on the instrumental and sensory texture of stirred yogurt (Completo, 2007)**

N. SEGURA, G. ARES, D. GONÇALVES, 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

Áreas 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

Scopus® WEB OF SCIENCE™

**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

Áreas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Internet

ISSN: 01034235

**PUBLICACIÓN DE TRABAJOS PRESENTADOS EN EVENTOS**

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

Resumen

N. SEGURA, IRIGARAY B., Lázaro, J.

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>

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

Resumen

Lázaro, J., IRIGARAY B., N. Martínez Gadea, N. SEGURA, JACHMANIAN, I

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)**

Resumen

N. Martínez Gadea, Lázaro, J., N. SEGURA, IRIGARAY B., JACHMANIAN, I

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>

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

Resumen

IRIGARAY B., N. Martínez Gadea, Lázaro, J., N. SEGURA, JACHMANIAN, I

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>

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

Resumen

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

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

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>

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

Resumen

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

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 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)**

Resumen

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

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>

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

Resumen

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

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>

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

Completo

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

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

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

Completo

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

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

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

Resumen

N. SEGURA, L. SUESCUN, I. JACHMANIÁN

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

Áreas 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)**

Resumen

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

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

Áreas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

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

Resumen

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

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

Áreas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

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

Resumen

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

Evento: Regional

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

Ciudad: Florianópolis

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

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

Resumen

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

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)**

Resumen

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

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

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

Resumen

N. MERLINSKI, N. SEGURA, Y PINCHAK, M OROÑO, L. RAGGIO, MA GROMPONE

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

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Internet

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

Resumen

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

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)**

Resumen

N MARTINEZ , N. SEGURA , I. JACHMANIÁN

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>

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

Resumen

N. SEGURA , Y PINCHAK , N. MERLINSKI , L. RAGGIO , M OROÑO , MA GROMPONE

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

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Internet

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

Resumen

N. SEGURA , I. JACHMANIÁN

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)**

Resumen

N. SEGURA , I. JACHMANIÁN , N MARTINEZ

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)**

Resumen  
N. SEGURA, I. JACHMANIÁN

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/>

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

Resumen  
N. SEGURA, L. SUESCUN, R. CLARO, F. SCHÄFER DE M SOARES, L. GIOIELLI, I. JACHMANIÁN

Evento: Internacional  
Descripción: 1º Congreso Iberoamericano de Ingenieros Alimentarios  
Ciudad: Montevideo, Uruguay  
Año del evento: 2012  
Anales/Proceedings: Programa y trabajos libres  
Publicación arbitrada  
Areas 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)**

Resumen  
N. SEGURA, I. JACHMANIÁN

Evento: Internacional  
Descripción: 1º Congreso Iberoamericano de Ingenieros Alimentarios  
Ciudad: Montevideo, Uruguay  
Año del evento: 2012  
Anales/Proceedings: Programa y trabajos libres  
Publicación arbitrada  
Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / grasas y aceites comestibles  
Medio de divulgación: Papel

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

Resumen  
N. SEGURA, I. JACHMANIÁN

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

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

Resumen

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

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

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

Resumen

N. SEGURA, I. JACHMANIÁN, M. J. PARDO

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

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

Resumen

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

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

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

Resumen

N. SEGURA, I. JACHMANIÁN

Evento: Nacional

Descripción: Segundo Encuentro Nacional de Química (ENAQUI)

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2011



Publicación arbitrada  
Palabras clave: interesterificación estabilidad oxidativa grasa vacuna  
Areas 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)**

Resumen  
N. SEGURA, I. JACHMANIÁN

Evento: Regional  
Descripción: 4º Encuentro Regional de Biotransformaciones y Biotecnología  
Ciudad: Montevideo  
Año del evento: 2010  
Publicación arbitrada  
Palabras clave: biocatálisis interesterificación  
Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / grasas comestibles  
Medio de divulgación: Papel

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

Completo  
B. IRIGARAY, I. VIEITEZ, N. SEGURA, M. A. GROMPONE, I. JACHMANIÁN

Evento: Internacional  
Descripción: V Simposio Internacional Tendencias e Innovaciones em Tecnologia 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 orizanos antioxidantes tocoferoles  
Areas 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)** Trabajo relevante

Completo  
N. SEGURA, M. J. PARDO, I. JACHMANIÁN

Evento: Internacional  
Descripción: V Simposio Internacional Tendencias e Innovaciones em Tecnologia 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: interesterificación enzimática sebo vacuno aceite de salvado de arroz orizanos  
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)**

Resumen  
N. SEGURA, E. DUBINSKY, M. A. GROMPONE, I. JACHMANIÁN, M. J. PARDO, M. GRONDONA

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 oilCBE Enzymatic Interesterification  
Áreas 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

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

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  
Áreas 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)**

Completo  
I. JACHMANIÁN, M. DOBROYÁN, B. IRIGARAY, J.P. VEIRA, I. VIEITEZ, N. SEGURA, M. MOLTINI, M. A. GROMPONE

Evento: Internacional  
Descripción: IV Encuentro Regional de Ingeniería Química  
Ciudad: Montevideo, Uruguay  
Año del evento: 2008  
Palabras clave: biocatálisis Biodiesel  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / biocombustibles  
Medio de divulgación: CD-Rom

## Producción técnica

## Otras Producciones

### CURSOS DE CORTA DURACIÓN DICTADOS

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

N. SEGURA, Bruno Alejandro IRIGARAY GONZÁLEZ, Iván JACHMANIÁN ALPUY, N. Martínez Gadea, 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

Areas 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.

## 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 (2013)**

Tesis/Monografía de grado

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

Programa: Ingeniería de Alimentos

Tipo de orientación: Asesor/Orientador

Nombre del orientado: Lucía de Oliveira

País/Idioma: Uruguay, Español

Palabras Clave: aceite de fritura

Areas de conocimiento:

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

#### OTRAS

##### **Frituras de papas andinas con recubrimiento de películas comestibles (2016)**

Otras tutorías/orientaciones

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

Tipo de orientación: Asesor/Orientador

Nombre del orientado: Sonia Calliope

País/Idioma: Uruguay, Español

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

#### OTRAS

##### **Estudio del comportamiento de los aceites de Oliva (AO) y de Girasol Alto Oleico (GAO) frente a la termoxidación a Vacío en comparación con la termoxidación a presión atmosférica. (2020)**

Otras tutorías/orientaciones

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

Tipo de orientación: Tutor único o principal

Nombre del orientado: Gimena Bertolotto

País/Idioma: Uruguay, Español

Palabras Clave: fritura vacío aceite de girasol de alto oleico aceite de oliva virgen extra

Areas de conocimiento:

## 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.

#### **Mención 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

#### **IV congreso 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

#### **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

#### **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

### **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 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

### **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.

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

Congreso

EFFECTO 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

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

Áreas 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 María Antonia 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

Áreas 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 María Antonia Grompone

**1er Encuentro 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 uruguaya de Cristalografía

Áreas de conocimiento:

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

Autores: Nadia Segura, Leopoldo Suescun, Iván Jachmanián

**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

Áreas 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

**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

Áreas 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

**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

Áreas 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  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Ingeniería del Medio Ambiente / Ingeniería del Petróleo, Energía y Combustibles / Biocombustibles  
Disertante: Dr I. Jachmanián Autores: Iván Jachmanián, Natalia Martínez, Nadia Segura.

#### **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  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Ingeniería del Medio Ambiente / Ingeniería del Petróleo, Energía y Combustibles / Biocombustibles  
Autores: Iván Jachmanián, Natalia Martínez, Nadia Segura

#### **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  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / grasas y aceites comestibles  
Autores: Iván Jachmanián, Nadia Segura

#### **SBOG 20 años. 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  
Áreas 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

#### **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  
Áreas 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, Mª Antonia Grompone



### **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

### **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 Piazzentin Costa, 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

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

### **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

### **1° 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

### **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 encimática

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 Antonio 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 intersterificación 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  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / grasas y aceites comestibles  
Autores: Naida Segura, 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

#### **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 Innovaciones 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

#### **V Simposio Internacional Tendencias e Innovaciones 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

### **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: biocatálisis 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: biocatálisis 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 GONÇALVES, 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

Áreas de conocimiento:

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

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

## Información adicional

### Indicadores de producción

<b>PRODUCCIÓN BIBLIOGRÁFICA</b>	<b>51</b>
<b>Artículos publicados en revistas científicas</b>	15
Completo	15
<b>Trabajos en eventos</b>	36
<b>Otros tipos</b>	1
<b>PRODUCCIÓN TÉCNICA</b>	<b>1</b>
<b>FORMACIÓN RRHH</b>	<b>3</b>
<b>Tutorías/Orientaciones/Supervisiones concluidas</b>	2
Tesis/Monografía de grado	1
Otras tutorías/orientaciones	1
<b>Tutorías/Orientaciones/Supervisiones en marcha</b>	1
Otras tutorías/orientaciones	1