



NADIA SEGURA HERRERA

Dra

nsegura@fq.edu.uy

Gral Flores 2124
29290707

SNI

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías

Categorización actual: Nivel I (Activo)

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

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 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: nutricion alimentos funcionales
Areas 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
Areas 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
Areas 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
Areas 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
Areas 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
Areas 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
Areas 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
Areas 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 / oleogel

INGENIERÍA Y TECNOLOGÍA

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

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 oleogeles; aplicaciones alimentarias (03/2016 - a la fecha)

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

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

Línea 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
Áreas 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:
Áreas 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
Áreas 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: biocatálisis interesterificación
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 (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

Propiedades de los oleogel de diferentes aceites vegetales preparados con cera de abeja, de carnaúba y sus mezclas. (04/2017 - a la fecha)

5 horas semanales

Investigación

Integrante del Equipo

En Marcha

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

Desarrollo de paté a partir de hongos (Pleurotus ostreatus) como aperitivo saludable (04/2018 - a la fecha)

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. 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. Dado los inconvenientes que presenta la empresa de la contraparte en el desarrollo del producto se plantea como estrategia la evaluación de los parámetros que inciden en la degradación química del producto, utilizando conservantes naturales obtenidos de extractos de plantas aromáticas. La acción conservante de estas plantas se debe a sus propiedades antioxidantes, fungicidas, bacteriostáticas y germicidas, que evitan la descomposición de los alimentos y bebidas por levaduras, hongos, y bacterias en colaboración con el oxígeno, el calor, la luz, y las trazas de metales. Las propiedades antioxidantes se deben a los ácidos fenólicos, componentes no volátiles, que perduran en la planta destilada y a los fenoles de sus aceites esenciales. La contraparte es una pequeña empresa radicada en el interior del país dedicada a la conserva de alimentos que quiere desarrollar alimentos saludables utilizando materias primas novedosas. Debido al bajo acceso a la investigación y al conocimiento se le hace especialmente difícil enfrentar el problema que implica el desarrollo de un nuevo producto natural con la vida útil necesaria para una correcta distribución. Se prevé la obtención de resultados que permitan establecer las condiciones más adecuadas para la elaboración de aperitivos saludables con la utilización de conservantes naturales. Lo que generaría mejoras económicas para la empresa, al obtener un producto con un alto valor agregado. Desde el punto de vista social esta investigación contribuirá a la ampliación de alternativas de prevención de enfermedades prevalentes a través del uso de ingredientes funcionales en alimentos, incidiendo directamente en los costos de salud.

15 horas semanales

Extensión

Coordinador o Responsable

En Marcha

Financiación:

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

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

Areas de conocimiento:

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

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

20 horas semanales

Investigación

Integrante del Equipo

Concluido

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

Palabras clave: Triglicéridos microestructura cristalina

Areas de conocimiento:

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

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

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

5 horas semanales

Investigación

Integrante del Equipo

En Marcha

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

Palabras clave: Biodiesel estabilidad oxidativa

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)

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 (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)

Areas de conocimiento:

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

DOCENCIA

Ingeniería de Alimentos (01/2016 - a la fecha)

Grado

Responsable

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

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

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

Áreas de conocimiento:

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

(11/2009 - 12/2009)

CIRAD en Montpellier, Francia, Laboratoire de Lipotechnie,
40 horas semanales

Áreas de conocimiento:

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

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:

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

Áreas 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: 15 horas
Carga horaria de investigación: 20 horas
Carga horaria de formación RRHH: Sin horas
Carga horaria de extensión: 5 horas
Carga horaria de gestión: Sin 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, manteniéndome en la misma categoría hasta 2018. 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.

Entre los años 2015-2017 participé del proyecto aplicaciones de ultrasonido en la extracción de aceite virgen de palta. A partir del mismo se realizaron publicaciones a congreso y artículos científicos.

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 con la presentación de dos proyectos para la búsqueda de financiación. Presenté al Fondo María Viñas, ANII los proyectos Formación y propiedades de oleogeles de aceites de alto contenido en ácido oleico con ceras comerciales. como responsable en el 2016, y Obtención de oleogeles a partir de aceite de oliva de alta acidez con ceras

de carnauba y candelilla. como co-responsable en el 2017. Estos proyectos si bien fue considerado excelentes por sus respectivos Comités Evaluadores de la ANII, no fueron financiados por falta de fondos.

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

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: Abencor aceite de palta 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) Trabajo relevante

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

Grasas y Aceites, 2018

Palabras clave: Compuestos polares fritura grasa vacuna Viscofrit

Areas de conocimiento:

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

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

ISSN: 00173495

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

[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](https://doi.org/10.5539/jfr.v6n5p59)
<http://jfr.ccsenet.org>

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

N. SEGURA , L DE OLIVEIRA , N. MERLINSKI , M. J. PARDO , Y PINCHAK , MA GROMPONE
A&G. Aceites y grasas, v.: 105 p.:562 - 566, 2016
Palabras clave: aceite de fritura compuestos polares Testo 270
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / fritura de
alimentos
Medio de divulgación: Papel
ISSN: 0328381X
<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
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

Áreas 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

Áreas 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: biocatalisis 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>

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

Fully hydrogenated rice bran oil as beta´ 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´ promoter
Areas 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
Areas 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: Florianopolis
Año del evento: 2013
Publicación arbitrada
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / grasas comestibles
Medio de divulgación: Papel

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

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 AbstractsArbitrado
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 al 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

Areas 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

Areas 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

Áreas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

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

Resumen

N. SEGURA, I. JACHMANIÁN

Evento: Regional

Descripción: 4º Encuentro Regional de Biocatálisis y Biotransformaciones

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2010

Publicación arbitrada

Palabras clave: biocatálisis interesterificación

Áreas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

Obtención de Concentrados de 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 Inovaciones em Tecnologia de Oleos e Gorduras

Ciudad: Campinas, Brasil

Año del evento: 2010

Anales/Proceedings: V Simpósio Internacional Tendencias e Inovaciones em Tecnologia de Oleos e Gorduras

Palabras clave: aceite de salvado de arroz orizanoles 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 Inovaciones em Tecnologia de Oleos e Gorduras

Ciudad: Campinas, Brasil

Año del evento: 2010

Anales/Proceedings: V Simpósio Internacional Tendencias e Inovaciones em Tecnologia de Oleos e Gorduras

Palabras clave: interesterificación enzimática sebo vacuno aceite de salvado de arroz orizanoles

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: CD-Rom

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

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 oil CBE Enzymatic Interesterification

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: CD-Rom

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

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

Formación de RRHH

TUTORÍAS CONCLUIDAS

GRADO

Selección de métodos rápidos para la 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

Áreas 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

Áreas 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, Universidad Nacional de Jujuy, Argentina.

Otros datos relevantes

PREMIOS, HONORES Y TÍTULOS

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

(Internacional)

Bunge/Sbog

Trabajo: "INFLUÊNCIA DE PARÂMETROS DE PROCESSO SOBRE A MIGRAÇÃO ACIL DURANTE SÍNTESE ENZIMÁTICA DE LIPÍDIOS ESTRUTURADOS" Autores: Gabriela Gonçalves Nicolau, Luisa Reis Abdala, Maria Inês Almeida Gonçalves, Nadia Segura, Iván Jachmanián, Luiz Antonio Gioielli e Juliana Neves Rodrigues Ract Presentado en el congreso: SBOG 20 anos. Novos horizontes para ciência e tecnologia de óleos e gorduras.

Mencion Honrosa (2010)

(Internacional)

SBOG/BUNGE

Trabajo: "INTERESTERIFICACIÓN ENZIMÁTICA DE SEBO VACUNO CON ACEITE DE SALVADO DE ARROZ" Autores: NADIA SEGURA; MARIA JOSÉ PARDO, IVÁN JACHMANIÁN Calificado en tercer lugar entre los presentados en el evento: V Simposio Internacional Tendencias e Inovaciones em Tecnologia de Oleos e Gorduras

Mención Especial (2008)

(Internacional)

Asociación de Ingenieros Químicos

Mención Especial por el trabajo "Métodos alternativos para la fabricación de Biodiesel (I): Catálisis enzimática" Autores:Iván Jachmanián; Matías Dobroyán; Bruno Irigaray; Juan Pablo Veiga; Ignacio Vieitez; Mercedes Moltini; Nadia Segura; María A. Grompone. Expuesto en el IV Encuentro regional de Ingeniería Química

PRESENTACIONES EN EVENTOS

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

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

Congreso

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

Brasil

Tipo de participación: Poster

Nombre de la institución promotora: SBOG

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

Congreso

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

Brasil

Tipo de participación: Poster

Nombre de la institución promotora: SBOG

III CONGRESO 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

Áreas 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

Áreas 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

Áreas 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

Áreas 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

Areas de conocimiento:

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

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

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

Congreso

UTILIZACIÓN DE LOS EQUIPOS CAPSENS 5000 Y FOM 310 PARA DETERMINAR EL MOMENTO DE DESCARTE DE UNA GRASA VACUNA TERMOXIDADA.

Argentina

Tipo de participación: Poster

Nombre de la institución promotora: ASAGA / ISF / LA- AOCS

Palabras Clave: fritura grasa vacuna compuestos polares Capsens 5000 FOM 310

Areas de conocimiento:

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

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

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

Encuentro

La difracción de rayos X aplicada a las grasas

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 8

Nombre de la institución promotora: Red uruguaya de Cristalografía

Areas de conocimiento:

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

Autores: Nadia Segura, Leopoldo Suescun, Iván Jachmanián

12nd Euro Fed Congress (2014)

Congreso

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

Francia

Tipo de participación: Poster

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

Palabras Clave: Full hydrogenated rice bran oil polymorphism

Areas de conocimiento:

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

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

12th Euro Fed Lipid Congress (2014)

Congreso

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

Francia

Tipo de participación: Poster

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

Areas de conocimiento:

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

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

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

Congreso

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

Brasil

Tipo de participación: Poster

Palabras Clave: aceite de oliva polifenoles

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

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^a 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^a 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

Áreas de conocimiento:

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

Autores: Nadia Segura; Iván Jachmanián

1º Congreso Iberoamericano de Ingenieros Alimentarios (2012)

Congreso

Interesterificación enzimática de sebo vacuno con aceite de salvado de arroz

Uruguay

Tipo de participación: Expositor oral

Carga horaria: 24

Nombre de la institución promotora: AIALU

Palabras Clave: interesterificación sebo vacuno aceite de salvado de arroz catálisis enzimática

Áreas de conocimiento:

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

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

9th Euro 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

Áreas 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

Áreas 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

Áreas de conocimiento:

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

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

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

Congreso
Efecto de la interesterificación sobre la estabilidad oxidativa de mezclas de sebo vacuno con aceites vegetales
Colombia
Tipo de participación: Poster
Nombre de la institución promotora: AOCS
Palabras Clave: sebo vacuno estabilidad oxidativa interesterificación enzimática
Áreas 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, Ignacio 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

Áreas 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

Áreas 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, María 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

Áreas 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, María A. Grompone

2nd Mercosur Congress in Chemical Engineering and 4th Mercosur Congress in Process Systems Engineering (2005)

Congreso

Effect of thickeners on stirred yoghurt texture

Brasil

Tipo de participación: Poster

Palabras Clave: teture yoghurt thickeners

Áreas 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 GONÇALVEZ, CECILIA PÉREZ, GABRIELA REOLÓN, NADIA SEGURA, PATRICIA LEMA, ADRIANA GÁMBARO

Información adicional

Manuscrito en revisión por revista Heliyon (<https://www.journals.elsevier.com/heliyon>): Ref: HELIYON_2018_7962

"Effect of vacuum thermoxidation on sunflower oil." Nadia Segura, Jimena Lázaro, Bruno Irigaray.

Indicadores de producción

| | |
|--------------------------------------------------------|-----------|
| PRODUCCIÓN BIBLIOGRÁFICA | 50 |
| Artículos publicados en revistas científicas | 14 |
| Completo | 14 |
| Trabajos en eventos | 36 |
| FORMACIÓN RRHH | 2 |
| Tutorías/Orientaciones/Supervisiones concluidas | 2 |
| Tesis/Monografía de grado | 1 |
| Otras tutorías/orientaciones | 1 |
| | |
| | |