



ELOÍSA CAROLINA
ARRARTE OLIVERA

Sra.

earrarte@fq.edu.uy

Facultad de Química, General Flores 2124, Montevideo, Uruguay
29241880 int. 232

SNI

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas
Categorización actual: Iniciación (Activo)

Fecha de publicación: 07/06/2019
Última actualización: 30/05/2019

Datos Generales

INSTITUCIÓN PRINCIPAL

Universidad de la República/ Facultad de Química - UDeLaR / Área de Físicoquímica, DETEMA / Uruguay

DIRECCIÓN INSTITUCIONAL

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

/ Físicoquímica (DETEMA)

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

Teléfono: (598) 29241880 / 232

Correo electrónico/Sitio Web: earrarte@fq.edu.uy www.fq.quimica.edu.uy

Formación

Formación académica

CONCLUIDA

GRADO

Ingeniería de Alimentos (2004 - 2011)

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

Título de la disertación/tesis/defensa: Diseño de una planta de hortalizas mínimamente procesadas para el abastecimiento de cruceros

Tutor/es: César Michellotti, Luciana Balseiro

Obtención del título: 2011

Áreas de conocimiento:

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

EN MARCHA

DOCTORADO

Doctorado en Química (UDELAR-PEDECIBA) (2014)

Universidad de la República, Facultad de Química - UDeLaR, Físicoquímica (DETEMA), Microbiología (DEPBIO), Uruguay

Título de la disertación/tesis/defensa: Estrategias para mantener la Calidad de Frutas durante el almacenamiento poscosecha en frío

Tutor/es: Dra. Silvana Vero, Dr. Jorge Castiglioni

Financiación:

Universidad de la República / Comisión Académica de Posgrado, Uruguay

Palabras Clave: Films Comestibles Control Biológico Levaduras Antárticas

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Control Biológico

TÉCNICO

Técnico en Gestión de la Calidad UNIT-ISO 9000 (2012)

Redes Internacionales, Instituto Uruguayo de Normas Técnicas, Uruguay

Título de la disertación/tesis/defensa:

Palabras Clave: Normas UNIT ISO 9000 Calidad

Áreas de conocimiento:

Formación complementaria

CONCLUIDA

CURSOS DE CORTA DURACIÓN

Taller de Asesoría para la Redacción de la Tesis (03/2018 - 07/2018)

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Comisión Académica de Posgrado , Uruguay

Análisis térmico y mecánico de biomateriales y alimentos. Teoría y aplicaciones (04/2017 - 04/2017)

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Universidad Nacional de Quilmes , Argentina

80 horas

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Ingeniería de los Materiales / Recubrimientos y Películas / Biopolímeros

Películas y encapsulados basados en biopolímeros. Fundamentos y aplicaciones (01/2017 - 01/2017)

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Universidad Nacional de Salta , Argentina

60 horas

X Curso Latinoamericano de Biotecnología (07/2016 - 07/2016)

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Pontificia Universidad Católica de Valparaíso / Escuela de Ingeniería Bioquímica , Chile

80 horas

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Ciencias Biológicas / Biotecnología

Avances en Ingeniería Metabólica aplicada a la Biotecnología (01/2015 - 01/2015)

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Centro Argentino-Brasileño de Biotecnología , Argentina

80 horas

Estadística Inferencial y diseño de experimentos (01/2015 - 01/2015)

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

58 horas

Tratamiento No Térmico de Alimentos (01/2010 - 01/2010)

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

Textura en el desarrollo de Alimentos (01/2008 - 01/2008)

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

25 horas

Extrusión de Harinas y Almidones (01/2007 - 01/2007)

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

PARTICIPACIÓN EN EVENTOS

International Specialized Symposium on Yeasts (2018)

Tipo: Congreso

Institución organizadora: Instituto Andino Patagónico en Tecnologías Biológicas y Geoambientales (IPATEC), Argentina

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología /

6a Jornada Sudamericana de Biología y Biotecnología de Levaduras (2018)

Tipo: Encuentro
Institución organizadora: Universidad Nacional del Comahue, Argentina
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología /

ProEva 10 años y 1° Encuentro Nacional de Educación Abierta (2018)

Tipo: Encuentro
Institución organizadora: Universidad de la República, Uruguay
Áreas de conocimiento:
Ciencias Sociales / Ciencias de la Educación / Ciencias de la Educación /

Jornadas de Aplicaciones Biotecnológicas de hongos y levaduras (2017)

Tipo: Encuentro
Institución organizadora: Laboratorio de Biotecnología, Área de Microbiología, Facultad de Química, Udelar, Uruguay
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Biotecnología Industrial / Bioproductos, Biomateriales, Bioplásticos, Biocombustibles, Bioderivados, etc. /

5° Encuentro Nacional de Química (2017)

Tipo: Encuentro
Institución organizadora: PEDECIBA Química, Uruguay

Congreso Nacional de Biociencias (2017)

Tipo: Congreso
Institución organizadora: Sociedad Uruguaya de Biociencias (SUB), Uruguay

Residuos Químicos y Biológicos en Alimentos (2017)

Tipo: Encuentro
Institución organizadora: Comisión de Extensión y Relaciónamiento con el medio, Facultad de Química, Udelar, Uruguay

II Encuentro Nacional de Jóvenes Microbiólogos (2016)

Tipo: Encuentro
Institución organizadora: Sociedad Uruguaya de Microbiología, Uruguay

2° Congreso Iberoamericano de Ingeniería de los Alimentos (2016)

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

VIII Congreso Latinoamericano de Ciencia Antártica (2015)

Tipo: Congreso
Institución organizadora: Instituto Antártico Uruguayo, Uruguay

7° Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos INNOVA (2015)

Tipo: Simposio
Institución organizadora: LATU, Uruguay

XI Jornada Nacional de Microbiología (2015)

Tipo: Encuentro
Institución organizadora: Sociedad Uruguaya de Microbiología, Uruguay

III Jornada Nacional de Fitopatología (2015)

Tipo: Encuentro
Institución organizadora: Sociedad Uruguaya de Fitopatología, Uruguay

4° Encuentro Nacional de Química (2015)

Tipo: Encuentro
Institución organizadora: PEDECIBA Química, Uruguay

II Congresso Brasileiro de Patologia Pos Colheita (2015)

Tipo: Congreso
Institución organizadora: Sociedade Brasileira de Fitopatologia, Brasil

XV Jornadas de la Sociedad Uruguaya de Biociencias (2014)

Tipo: Encuentro
Institución organizadora: Sociedad Uruguaya de Biociencias, Uruguay

Registro de productos y habilitación de empresas alimentarias (2014)

Tipo: Taller
Institución organizadora: Asociación de Ingenieros Alimentarios del Uruguay, Uruguay

I Encuentro de Jóvenes Microbiólogos (2014)

Tipo: Encuentro
Institución organizadora: Sociedad Uruguaya de Microbiología, Uruguay

Primer Congreso Iberoamericano de Ingenieros Alimentarios (2012)

Tipo: Congreso
Institución organizadora: AIALU, Uruguay

Nutraceuticos: Beneficios en la salud (2011)

Tipo: Seminario
Institución organizadora: Facultad de Química, Udelar, Uruguay

Envases para la industria alimentaria (2009)

Tipo: Taller
Institución organizadora: Asociación de Ingenieros Alimentarios del Uruguay, Uruguay

Seminario Técnico Internacional - Enfoques sobre la calidad de carne y grasa en rumiantes: el consumidor como prioridad (2008)

Tipo: Seminario
Institución organizadora: Facultad de Agronomía - UDELAR, Uruguay

Tercer Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos INNOVA 2007 (2007)

Tipo: Simposio
Institución organizadora: LATU, Uruguay

Idiomas

Inglés

Entiende bien / Lee bien / Escribe regular

Portugués

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

Español

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

Áreas de actuación

CIENCIAS NATURALES Y EXACTAS

Ciencias Químicas / Físico-Química, Ciencia de los Polímeros, Electroquímica / Películas Biodegradables

CIENCIAS NATURALES Y EXACTAS

Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Control Biológico

Actuación profesional

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

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

Funcionario/Empleado (10/2017 - a la fecha) Trabajo relevante

Asistente de Físicoquímica ,30 horas semanales

Escalafón: Docente

Grado: Grado 2

Cargo: Efectivo

Funcionario/Empleado (12/2011 - 10/2017) Trabajo relevante

Asistente Cátedra de Físicoquímica ,30 horas semanales

Escalafón: Docente

Grado: Grado 2

Cargo: Interino

Funcionario/Empleado (07/2013 - 10/2013) Trabajo relevante

Ayudante Microbiología ,30 horas semanales

Escalafón: Docente

Grado: Grado 1

Cargo: Interino

Funcionario/Empleado (07/2007 - 11/2011)

Docente grado 1 de Físicoquímica ,20 horas semanales

Escalafón: Docente

Grado: Grado 1

Cargo: Interino

Colaborador (01/2007 - 07/2007)

Asp. a Ayudante Honorario de Físicoquímica ,6 horas semanales

Escalafón: Docente

Grado: Grado 1

Cargo: Honorario

Colaborador (07/2006 - 12/2006)

Colaborador Honorario de físicoquímica ,6 horas semanales

Escalafón: Docente

Grado: Grado 1

Cargo: Honorario

ACTIVIDADES

LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN

Películas Biodegradables para la Protección de Alimentos (07/2010 - a la fecha)

Tratamos de recubrir ciertos alimentos (frutas, hortalizas) con películas biodegradables y comestibles, producidas a partir de proteínas de suero de leche (WPI). ¿Para que? Pretendemos una vía alternativa para conservar esos alimentos, sin recurrir a métodos tradicionales (cámaras frigoríficas, etc.). Esto podría ser de gran importancia económica para pequeños productores principalmente. Recientemente se ha comenzado con la aplicación de estas Películas biodegradables y comestibles a la protección de quesos artesanales (pequeños productores). En este caso se busca disminuir las pérdidas de agua, así como una protección del queso a agentes microbiológicos por medio del agregado de aceites esenciales en el film.

Aplicada

20 horas semanales

Facultad de Química, DETEMA, Cátedra de Físicoquímica , Integrante del equipo

Equipo: MOLINARI, D. , CASTIGLIONI, J.

Palabras clave: Films Comestibles Biodegradables

Áreas de conocimiento:

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

Control Biológico (07/2013 - a la fecha)

Aplicada
20 horas semanales
Cátedra de Microbiología, DEP BIO , Integrante del equipo
Equipo: VERO, S.
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología /

PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO

Antifúngicos volátiles producidos por levaduras antárticas para el control de enfermedades en la poscosecha de manzanas (06/2018 - a la fecha)

Proyecto de Iniciación a la Investigación
10 horas semanales
Microbiología, DEP BIO , Laboratorio de Biotecnología
Investigación
Coordinador o Responsable
En Marcha
Alumnos encargados en el proyecto:
Doctorado:1
Financiación:
Comisión Sectorial de Investigación Científica - UDeLaR, Uruguay, Apoyo financiero
Equipo: Eloísa Carolina ARRARTE OLIVERA (Responsable) , Silvana VERO MÉNDEZ

Desarrollo de películas comestibles en base a quitosano para controlar el desarrollo de hongos y disminuir las pérdidas de humedad en quesos (03/2017 - 12/2017)

Proyecto CSIC-PAIE
5 horas semanales
Fisicoquímica, DETEMA
Investigación
Coordinador o Responsable
Concluido
Alumnos encargados en el proyecto:
Pregrado:3
Financiación:
Comisión Sectorial de Investigación Científica - UDeLaR, Uruguay, Apoyo financiero
Equipo: Eloísa Carolina ARRARTE OLIVERA (Responsable) , Cecilia Seró , Ana Paula Nova , Victoria Oliver

Levaduras en estrategias de control biológico de hongos toxicogénicos en alimentos (03/2015 - 03/2017)

.
20 horas semanales
Cátedra de Microbiología , DEP BIO
Investigación
Integrante del Equipo
Concluido
Financiación:
Comisión Sectorial de Investigación Científica - UDeLaR, Uruguay, Apoyo financiero
Equipo: VERO, S. (Responsable)

Levaduras antárticas como potenciales biocontroladores de enfermedades de frutas durante el almacenamiento postcosecha a bajas temperaturas (07/2013 - 02/2015)

30 horas semanales
Cátedra de Microbiología , DEP BIO
Investigación
Integrante del Equipo
Concluido
Equipo: VERO, S. (Responsable) , GARMENDIA, G.
Palabras clave: Levaduras Biocontrol en frutas
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología /

Estudio del agregado de aceite esencial de orégano a películas comestibles a base de proteínas del suero lácteo para el control del crecimiento de hongos en la superficie de quesos (07/2010 - 07/2011)

20 horas semanales

Facultad de Química, DETEMA, Cátedra de Físicoquímica

Investigación

Integrante del Equipo

Concluido

Equipo: CASTIGLIONI, J.

Palabras clave: Films Comestibles Control Microbiano Quesos

Áreas de conocimiento:

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

DOCENCIA

Control biológico de patógenos de plantas (06/2014 - a la fecha)

Doctorado

Invitado

Asignaturas:

Control biológico de patógenos de plantas, 60 horas, Teórico-Práctico

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Control biológico

Herramientas moleculares para la identificación y caracterización de hongos y levaduras (05/2018 - a la fecha)

Doctorado

Invitado

Asignaturas:

Herramientas moleculares para la identificación y caracterización de hongos y levaduras, 60 horas, Teórico-Práctico

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Bioquímica y Biología Molecular /

(07/2007 - a la fecha)

Grado

Asistente

Asignaturas:

Físicoquímica 101, 20 horas, Teórico-Práctico

Físicoquímica 102, 20 horas, Teórico-Práctico

Físicoquímica 103, 20 horas, Teórico-Práctico

EXTENSIÓN

Responsable Actividades del Área de Físicoquímica en el Día del Patrimonio (10/2017 - a la fecha)

DETEMA, Físicoquímica

2 horas

PASANTÍAS

Pasantía de grado (07/2010 - 11/2010)

Sección Evaluación Sensorial, CYTAL

10 horas semanales

Áreas de conocimiento:

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

GESTIÓN ACADÉMICA

Integrante Comisión de Calidad (06/2018 - a la fecha)

Participación en consejos y comisiones, 1 hora semanal

Integrante Comisión de Género (08/2018 - a la fecha)

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

Integrante Comisión de Comunicación (07/2018 - a la fecha)

Facultad de Química Participación en consejos y comisiones , 1 horas semanales

SECTOR EXTRANJERO/INTERNACIONAL/OTROS - ARGENTINA

Universidad Nacional de Salta / Instituto de Investigaciones para la Industria Química (INIQUI)

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

Otro (09/2018 - 10/2018)

Pasante ,40 horas semanales

ACTIVIDADES

PASANTÍAS

ESTUDIO Y CARACTERIZACIÓN DE PELÍCULAS DE QUITOSANO PARA SU APLICACIÓN EN FRUTAS (09/2018 - 10/2018)

40 horas semanales

Areas de conocimiento:

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

SECTOR EXTRANJERO/INTERNACIONAL/OTROS - BRASIL

Universidad Federal de Santa Catarina / Centro Ciencias Agrarias (Florianópolis, SC)

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

Becario (06/2016 - 07/2016)

Estudiante de posgrado ,40 horas semanales

ACTIVIDADES

PASANTÍAS

(06/2016 - 07/2016)

Centro de Ciencias Agrarias, Laboratorio de Fitopatología

40 horas semanales

SECTOR GOBIERNO/PÚBLICO - MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL - URUGUAY

Instituto Antártico Uruguayo

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

Otro (01/2014 - 01/2015)

Investigador ,10 horas semanales

ACTIVIDADES

PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO

Identificación y Bioprospección de levaduras antárticas (01/2014 - 01/2015)

10 horas semanales

Facultad de Química, Cátedra de Microbiología
Investigación
Integrante del Equipo
En Marcha
Financiación:
Instituto Antártico Uruguayo, Uruguay, Cooperación
Equipo: VERO, S. (Responsable)
Palabras clave: Levaduras Antártida Biotecnología
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología /

PASANTÍAS

Pasantía de Investigación en la Base Científica Antártica Artigas (01/2014 - 01/2014)

Instituto Antártico Uruguayo 30 horas semanales
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología /

SECTOR EXTRANJERO/INTERNACIONAL/OTROS - ESTADOS UNIDOS

United States Department of Agriculture / Appalachian Fruit
Research Station (Kearneysville, WV)

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

Becario (07/2014 - 08/2014)

Pasante, 40 horas semanales

ACTIVIDADES

PASANTÍAS

(07/2014 - 08/2014)

Appalachian Fruit Research Station, Kearneysville, West Virginia
40 horas semanales
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología
Alimentaria / Control Biológico

SECTOR EXTRANJERO/INTERNACIONAL/OTROS - ARGENTINA

Universidad Nacional del Comahue

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

Becario (04/2013 - 04/2014)

Investigador, 25 horas semanales

ACTIVIDADES

PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO

En busca de agroalimentos ecológicos: empleo de levaduras nativas como agentes de biocontrol de hongos patógenos de fruta en poscosecha (04/2013 - 04/2014)

20 horas semanales
IDEPA, UNaCo
Investigación
Integrante del Equipo
En Marcha
Equipo:

Palabras clave: Levaduras Control Biológico en frutas

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología /

PASANTÍAS

(04/2013 - 05/2013)

Universidad Nacional del Comahue, Neuquén

40 horas semanales

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

Escuela de Nutrición

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

Funcionario/Empleado (06/2012 - 10/2012)

Docente Grado 2, 25 horas semanales

Escalafón: No Docente

Cargo: Interino

ACTIVIDADES

DOCENCIA

(06/2012 - 10/2012)

Grado

Asistente

Asignaturas:

Tecnología Alimentaria, 25 horas, Teórico

Microbiología General, 25 horas, Práctico

CARGA HORARIA

Carga horaria de docencia: 20 horas

Carga horaria de investigación: 20 horas

Carga horaria de formación RRHH: 5 horas

Carga horaria de extensión: Sin horas

Carga horaria de gestión: 5 horas

Producción científica/tecnológica

Como ayudante de la Cátedra de Microbiología participo en la investigación con levaduras para el control biológico de patógenos fúngicos en frutas almacenadas en cámara fría.

Como Asistente de la Cátedra de Físicoquímica me dedico a la docencia e investigación. Mi trabajo se

desarrolla dentro del área de la Industria de Alimentos, desempeñando mis actividades en área de Películas Biodegradables para la protección de alimentos.

En esta temática llevé a cabo una Beca de iniciación en la investigación de ANNI, en la cual se evaluó la aplicación de los films a quesos para el control del crecimiento de hongos sobre los mismos.

En el área de Evaluación Sensorial desarrollé el trabajo práctico de grado, en este trabajo se desarrollaron postres lácteos funcionales.

Producción bibliográfica

ARTÍCULOS PUBLICADOS

ARBITRADOS

Volatile Organic compounds produced by Antarctic strains of *Candida sake* play a role in the control of postharvest pathogens of apples (Completo, 2017) Trabajo relevante

ARRARTE, E. , GARMENDIA, G. , ROSSINI, C. , WISNIEWSKI, M. , VERO, S.

Biological Control, v.: 109 p.:14 - 20, 2017

Palabras clave: Control Biológico Candida sake Poscosecha de manzanas

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Control Biológico

Medio de divulgación: Internet

ISSN: 10499644

Scopus' WEB OF SCIENCE"

Development of functional milk desserts enriched with resistant starch based on consumers perception (Completo, 2011)

ARRARTE, E. , ARES, F , DE LEÓN, T. , ARES, G , GÁMBARO, A.

Food Science and Biotechnology, 2011

Palabras clave: Alimentos Funcionales Evaluación Sensorial

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 12267708

Scopus' WEB OF SCIENCE"

NO ARBITRADOS

Influence of fibre enrichment declaration on consumer´s perception of functional milk desserts (Completo, 2011)

ARRARTE, E. , ARES, F , DE LEÓN, T. , ARES, G , GÁMBARO, A.

Brazilian journal of food technology, 2011

Palabras clave: Alimentos Funcionales Evaluación Sensorial Postres Lácteos

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 15167275

Evaluaciones

EVALUACIÓN DE PROYECTOS

EVALUACIÓN INDEPENDIENTE DE PROYECTOS

Programa Científico INACH (Instituto Antártico Chileno) (2018 / 2018)

Chile

Cantidad: Menos de 5

EVALUACIÓN DE PUBLICACIONES

REVISIONES

Biological Control (2017)

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: Menos de 5

Formación de RRHH

TUTORÍAS CONCLUIDAS

OTRAS

Desarrollo de películas comestibles en base a quitosano para controlar el desarrollo de hongos y disminuir las pérdidas de humedad en quesos (2017) Trabajo relevante

Otras tutorías/orientaciones

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

Área de Físicoquímica, DETEMA , Uruguay
Tipo de orientación: Tutor único o principal
Nombre del orientado: Cecilia Seró/ Victoria Oliver/ Ana Paula Nova
Medio de divulgación: Otros
País/Idioma: Uruguay, Español
Palabras Clave: CSIC-PAIE Películas de Quitosano Quesos
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Físicoquímica
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Físico-Química, Ciencia de los Polímeros,
Electroquímica

TUTORÍAS EN MARCHA

OTRAS

Estudio del Sistema Quitosano-Montmorillonita para la liberación controlada de azul de metileno (2018) Trabajo relevante

Otras tutorías/orientaciones
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR / Físicoquímica-DETEMA , Uruguay
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad
Nombre del orientado: Mauricio Cardoso
País/Idioma: Uruguay, Español
Palabras Clave: Películas biodegradables Liberación controlada Montmorillonita
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Físico-Química, Ciencia de los Polímeros,
Electroquímica

Otros datos relevantes

PREMIOS, HONORES Y TÍTULOS

Mejor presentación oral (2017)

(Nacional)
Jornadas de Aplicaciones Biotecnológicas de hongos y levaduras

Primer Premio concurso "Mi tesis en 3 minutos" (2017)

(Nacional)
Comisión de Extensión y Relacionamento con el medio, Facultad de Química, Udelar

Segundo Premio Mejor Presentación Oral (2010)

(Internacional)
VI Simposio Iberoamericano de Análisis Sensorial, Sensiber 2010
Segundo premio en Mejor Presentación Oral por el trabajo Influencia de la declaración del agregado de fibra en la percepción de los consumidores sobre postres lácteos funcionales

PRESENTACIONES EN EVENTOS

International Specialized Symposium on Yeasts (2018)

Simposio
Understanding the biocontrol activity of Antarctic Debaryomyces hansenii yeasts against the fruit pathogen Penicillium expansum
Argentina
Tipo de participación: Expositor oral
Nombre de la institución promotora: Instituto Andino Patagónico en Tecnologías Biológicas y Geoambientales (IPATEC)
Palabras Clave: Levaduras Control biológico Antártida
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología

6ta Jornada Sudamericana de Biología y Biotecnología de Levaduras (2018)

Encuentro
Control de patógenos fúngicos de manzanas mediante compuestos volátiles producidos por cepas de *Candida sake*
Argentina
Tipo de participación: Expositor oral
Nombre de la institución promotora: Centro Regional Universitario Bariloche - Universidad Nacional del Comahue
Palabras Clave: Levaduras Control biológico Compuestos volátiles *Candida sake*
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología

ProEva 10 años y 1º Encuentro Nacional de Educación Abierta (2018)

Encuentro
Desarrollo de recursos multimedia en el EVA de los cursos de Físicoquímica de la Facultad de Química
Uruguay
Tipo de participación: Poster
Nombre de la institución promotora: Universidad de la República

Congreso Nacional de Biociencias (2017)

Congreso
Actividad antifúngica de quitosano y su aplicación al control de *Penicillium expansum* en manzanas
Uruguay
Tipo de participación: Poster
Carga horaria: 20
Nombre de la institución promotora: Sociedad Uruguaya de Biociencias (SUB)

Jornadas de Aplicaciones Biotecnológicas de Hongos y Levaduras (2017)

Encuentro
Levaduras antárticas en el control biológico en postcosecha de manzanas
Uruguay
Tipo de participación: Expositor oral

II Congresso Brasileiro de Patologia Pos Colheita (2015)

Congreso
Control Biológico de *Penicillium expansum* en manzanas mediante la levadura antártica *Candida sake*
Brasil
Tipo de participación: Expositor oral
Carga horaria: 20
Nombre de la institución promotora: Sociedade Brasileira de Fitopatologia
Palabras Clave: Control Biológico Levaduras Antárticas *Penicillium expansum* Poscosecha de frutas
Autores: Arrarte, E.; Garmendia, G.; Vero, S.

VIII Congreso Latinoamericano de Ciencia Antártica (2015)

Congreso
Levaduras *Debaryomyces hansenii* provenientes de la Antártida como agentes de control biológico en las poscosecha de frutas
Uruguay
Tipo de participación: Expositor oral
Carga horaria: 20
Nombre de la institución promotora: Instituto Antártico Uruguayo (IAU)

XI Jornada Nacional de Microbiología (2015)

Encuentro
Producción de compuestos antifúngicos volátiles por la levadura biocontroladora *Candida sake* 41E aislada de muestras antárticas
Uruguay
Tipo de participación: Poster
Carga horaria: 20
Nombre de la institución promotora: Sociedad Uruguaya de Microbiología
Palabras Clave: Control Biológico Levaduras Antárticas Compuestos antifúngicos
Autores: Arrarte, E.; Garmendia, G.; Rossini, C.; Vero, S.

III Jornada Nacional de Fitopatología (2015)

Encuentro
Inhibición del crecimiento de patógenos fúngicos de frutas mediante compuestos volátiles producidos por *Candida sake*
Uruguay
Tipo de participación: Expositor oral
Carga horaria: 20
Nombre de la institución promotora: Sociedad Uruguaya de Fitopatología
Palabras Clave: Control Biológico Compuestos antifúngicos
Autores: Arrarte, E.; Garmandia, G.; Rossini, C.; Vero, S.

XV Jornadas de la Sociedad Uruguaya de Biociencias (2014)

Encuentro
Levaduras antárticas para el control biológico de patógenos poscosecha de frutas durante el almacenamiento en cámara fría
Uruguay
Tipo de participación: Expositor oral
Carga horaria: 24
Nombre de la institución promotora: Sociedad Uruguaya de Biociencias
Palabras Clave: Control Biológico Levaduras Antárticas
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Control Biológico
Autores: Arrarte, E.; Garmendia, G.; Ruffo, C.; Vero, S.

I Encuentro de Jóvenes Microbiólogos (2014)

Encuentro
Levaduras antárticas para el control biológico de patógenos poscosecha de frutas durante el almacenamiento en cámara fría
Uruguay
Tipo de participación: Expositor oral
Carga horaria: 16
Nombre de la institución promotora: Sociedad Uruguaya de Microbiología
Palabras Clave: Control Biológico Levaduras Antárticas
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Control Biológico
Autores: Arrarte, E.; Garmendia, G.; Ruffo, C.; Vero, S.

4º Jornada Sudamericana de Biología y biotecnología de levaduras (2013)

Seminario
Potencial biotecnológico de levaduras de la Antártida
Chile
Tipo de participación: Poster
Palabras Clave: Levaduras Antártida
Autores: Pereyra, V., Martínez, A., Arrarte, E., Garmendia, G., Gonzalez, A., Aborés, S., Rufo, C., Vero, S.

VI Simposio Iberoamericano de Análisis Sensorial, Sensiber 2010 (2010)

Congreso
Influencia de la declaración del agregado de fibra en la percepción de los consumidores sobre postres lácteos funcionales
Brasil
Tipo de participación: Otros
Palabras Clave: Alimentos Funcionales Evaluación Sensorial Postres Lácteos
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación Sensorial
Autores: Ares, F.; Arrarte, E.; De León, T.; Ares, G.; Gámbaro, A.

th European Conference on Sensory and Consumer Research. Eurosense 2010. (2010)

Congreso
Application of survival analysis to the development of functional dairy desserts

España

Tipo de participación: Poster

Palabras Clave: Alimentos Funcionales Evaluación Sensorial Postres Lácteos

Areas de conocimiento:

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

Autores: Ares, F.; Arrarte, E.; De León, T.; Ares, G.; Gámbaro, A.

Indicadores de producción

PRODUCCIÓN BIBLIOGRÁFICA	3
Artículos publicados en revistas científicas	3
Completo	3
EVALUACIONES	2
Evaluación de proyectos	1
Evaluación de publicaciones	1
FORMACIÓN RRHH	2
Tutorías/Orientaciones/Supervisiones concluidas	1
Otras tutorías/orientaciones	1
Tutorías/Orientaciones/Supervisiones en marcha	1
Otras tutorías/orientaciones	1