



MARÍA ALEJANDRA
TEREVINTO HERRERA

Licenciada en Ciencias
Biológicas



ale4782@hotmail.com
El Viejo Pancho 2512
099171198

SNI

Ciencias Agrícolas /
Producción Animal y
Lechería

Categorización actual: Nivel
I (Activo)

Fecha de publicación: 24/03/2026
Última actualización: 24/03/2026

Datos Generales

INSTITUCIÓN PRINCIPAL

Universidad de la República/ Facultad de Agronomía / Dpto. Producción Animal y Pasturas / Uruguay

DIRECCIÓN INSTITUCIONAL

Institución: Universidad de la República / Facultad de Agronomía / Sector Educación Superior/Público

/ Sayago

Dirección: Av. Garzón 780 / 12900

País: Uruguay / Montevideo / Montevideo

Teléfono: (598) 23561537

Correo electrónico/Sitio Web: ale4782@hotmail.com

Formación

Formación académica

CONCLUIDA

DOCTORADO

Doctorado en Ciencias Agrarias (2011 - 2017)

Universidad de la República - Facultad de Agronomía , Uruguay

Título de la disertación/tesis/defensa: La estabilidad oxidativa de la carne fresca, madurada y refrigerada de novillos Aberdeen Angus producidos en Uruguay

Tutor/es: Ali Saadoun

Obtención del título: 2018

Financiación:

Universidad de la República / Comisión Sectorial de Investigación Científica , Uruguay

Palabras Clave: oxidación de lípidos y proteínasenzimas antioxidantes composición lipídica carne

Angus suplementación con selenio sistemas de producción

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Calidad de carne

MAESTRÍA

Maestría en Ciencias Agrarias (2006 - 2010)

Universidad de la República - Facultad de Agronomía , Uruguay

Título de la disertación/tesis/defensa: Oxidación lipídica y proteica, capacidad antioxidativa y actividad de las enzimas catalasa, superóxido dismutasa y glutatión peroxidasa en la carne fresca y madurada de novillos Hereford y Braford

Tutor/es: Ali Saadoun

Obtención del título: 2010

Palabras Clave: oxidación de lípidos y proteínasenzimas antioxidantes carne vacuna

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Calidad de carne

GRADO

Licenciatura en Ciencias Biológicas (2001 - 2005)

Universidad de la República - Facultad de Ciencias , Uruguay

Título de la disertación/tesis/defensa: Determinación cualitativa y cuantitativa de los lípidos presentes en ciertos alimentos de elaboración industrial y comercializados en el Uruguay

Tutor/es: Ali Saadoun
Obtención del título: 2006
Palabras Clave: alimentos lípidos
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Tecnología de los Alimentos

Formación complementaria

CONCLUIDA

CURSOS DE CORTA DURACIÓN

La inteligencia artificial como herramienta para la investigación (09/2025 - 09/2025)

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Agronomía / Sayago - sección Biblioteca , Uruguay
2 horas

La inteligencia artificial en la educación superior (08/2025 - 08/2025)

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Agronomía / Sayago - sección Biblioteca , Uruguay
3 horas

Integridad académica y detección de similitud: como evitar el plagio y uso del software Compilatio (07/2025 - 07/2025)

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Agronomía / Sayago , Uruguay
2 horas

Curso de Formación docente ?Electividad en los Planes de Estudio: principios pedagógicos, perfiles e implementación de unidades curriculares optativas y electivas? (07/2021 - 07/2021)

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

Formación básica de tutores docentes para el plan 2020 de la carrera Ingeniería Agronómica (03/2021 - 03/2021)

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Agronomía / Unidad de Enseñanza , Uruguay
20 horas
Palabras Clave: tutorías plan 2020 ingeniería agronómica

Acompañamiento docente en EVA para la promoción de aprendizajes (05/2019 - 08/2019)

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

Academia de Verano BfR sobre Evaluación y Comunicación del Riesgo en Inocuidad de Alimentos (03/2018 - 03/2018)

Sector Gobierno/Público / Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca / Dirección General de Servicios Agrícolas , Uruguay
40 horas
Palabras Clave: pesticidas micotoxinas evaluación del riesgo comunicación del riesgo inocuidad alimentaria

Introduction to Academic Writing Workshop (01/2016 - 01/2016)

Sector Educación Superior/Público / Universidad Tecnológica / Universidad Tecnológica , Uruguay
6 horas

Ciencia de la Carne: un enfoque bioquímico y nutricional (01/2011 - 01/2011)

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Agronomía , Uruguay
90 horas

Palabras Clave: carne

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Bioquímica de la carne

Salud, bienestar y producción de animales de laboratorio (01/2009 - 01/2009)

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Comisión Honoraria de Experimentación Animal , Uruguay
40 horas

GMP-SSOP (01/2006 - 01/2006)

Sector Enseñanza Técnico-Profesional/Secundaria/Privado / Institutos privados de enseñanza técnico profesional / Institutos de idiomas / American Language Institute , Uruguay
24 horas

Diseño Gráfico (01/1999 - 01/1999)

Sector Educación Superior/Privado / Instituto Universitario BIOS / Instituto BIOS , Uruguay

Internet (01/1999 - 01/1999)

Sector Educación Superior/Privado / Instituto Universitario BIOS / Instituto BIOS , Uruguay

PARTICIPACIÓN EN EVENTOS

XXVIII Reunión de la Asociación Latinoamericana de Producción Animal y 8vo Congreso de la Asociación Uruguaya de Producción Animal (2025)

Tipo: Congreso

Institución organizadora: Asociación Uruguaya de Producción Animal, Uruguay

Alcance geográfico: Regional

XXVIII Congreso Latinoamericano de Avicultura (2024)

Tipo: Congreso

Institución organizadora: Asociación de Productores Avícolas Sur (APAS), Uruguay

Alcance geográfico: Regional

Palabras Clave: Producción avícola

70th International Congress of Meat Science and Technology (2024)

Tipo: Congreso

Institución organizadora: Universidad de San Pablo, Brasil

Alcance geográfico: Internacional

Palabras Clave: ciencia de la carne tecnología

11° Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos (INNOVA 2023) (2023)

Tipo: Simposio

Institución organizadora: Latitud - Fundación LATU, Uruguay

Alcance geográfico: Internacional

II Congreso Internacional I Congreso Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional (2022)

Tipo: Congreso

Institución organizadora: Escuela de Nutrición (Universidad de la República), Uruguay

Palabras Clave: seguridad alimentaria nutrición

7° Congreso de la Asociación Uruguaya de Producción Animal (formato virtual) (2021)

Tipo: Congreso

Institución organizadora: AUPA, Uruguay

Palabras Clave: producción animal

66th International Congress of Meat Science and Technology (ICOMST) (formato virtual) (2020)

Tipo: Congreso

Institución organizadora: American Meat Science Association, Estados Unidos

Palabras Clave: Meat Science

XXVI Congreso de la Asociación Latinoamericana de Producción Animal (2018)

Tipo: Congreso
Institución organizadora: ALPA, Ecuador
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Producción Animal y Lechería /

6° Congreso de la Asociación Uruguaya de Producción Animal (2018)

Tipo: Congreso
Institución organizadora: AUPA, Uruguay
Palabras Clave: producción animal

XXIV Congreso de la Asociación Latinoamericana de Producción Animal (2015)

Tipo: Congreso
Institución organizadora: ALPA, Chile
Palabras Clave: producción animal
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería /

V Congreso de la Asociación Uruguaya de Producción Animal (2014)

Tipo: Congreso
Institución organizadora: AUPA, Uruguay
Palabras Clave: producción animal
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería /

60th Congress of Meat Science and Technology (2014)

Tipo: Congreso
Institución organizadora: INIA, AUPA, LATU, INAC, Uruguay
Palabras Clave: Ciencia de la carne

IV Congreso Nacional de Producción Animal (2012)

Tipo: Congreso
Institución organizadora: AUPA, Uruguay

XXII Reunión Latinoamericana de Producción Animal (2011)

Tipo: Congreso
Institución organizadora: Asociación Latinoamericana de Producción Animal, Uruguay

Tercer Congreso de la Asociación Uruguaya de Producción Animal (2010)

Tipo: Congreso
Institución organizadora: AUPA, Facultad de Agronomía, UdelaR, Uruguay
Palabras Clave: Producción Animal

IV Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos (2009)

Tipo: Simposio
Institución organizadora: LATU, Uruguay

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

Tipo: Seminario
Institución organizadora: Facultad de Agronomía, UdelaR, Uruguay

Situación actual y potencialidades de las energías renovables en Uruguay (2007)

Tipo: Seminario
Institución organizadora: Red Alumni Uruguay-Instituto Goethe, Uruguay

Limpieza y desinfección en la industria alimentaria (2007)

Tipo: Seminario

SSOP (2006)

Tipo: Taller
Institución organizadora: American Language Institute, Uruguay

Calidad y Seguridad-Exigencias en la Exportación de Alimentos-BRC/IFC/ISO 22000 (2006)

Tipo: Congreso

Institución organizadora: UNIT, Uruguay

Segundo Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos (2005)

Tipo: Simposio

Institución organizadora: LATU, Uruguay

Curso-Taller Enfermedades Transmitidas por alimentos. Comer sin Riesgos 2 (2005)

Tipo: Taller

Institución organizadora: Facultad de Veterinaria, Uruguay

Cuartas Jornadas Técnicas de Ciencia y Tecnología de carnes y alimentos (2005)

Tipo: Seminario

Institución organizadora: Intendencia Municipal de Montevideo, Uruguay

Terceras Jornadas Técnicas de Ciencias y Tecnología de carnes y alimentos (2003)

Tipo: Seminario

Institución organizadora: Facultad de Ciencias, Uruguay

Biotechnología de alimentos (2003)

Tipo: Seminario

Institución organizadora: Universidad Argentina de la Empresa, Argentina

Idiomas

Inglés

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

Portugués

Entiende bien / Habla bien / Lee bien / Escribe bien

Áreas de actuación

CIENCIAS AGRÍCOLAS

Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Calidad de carne

Actuación profesional

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

Facultad de Agronomía / Sayago

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

Funcionario/Empleado (12/2019 - a la fecha) Trabajo relevante

Profesor Adjunto 40 horas semanales / Dedicación total

Escalafón: Docente

Grado: Grado 3

Cargo: Efectivo

Funcionario/Empleado (03/2017 - 12/2019)

Docente 40 horas semanales / Dedicación total

Escalafón: Docente

Grado: Grado 2

Cargo: Efectivo

Funcionario/Empleado (11/2014 - 02/2017) Trabajo relevante

Docente 30 horas semanales

Escalafón: Docente

Grado: Grado 2

Cargo: Efectivo

Funcionario/Empleado (10/2012 - 10/2014)

Asistente 30 horas semanales

Escalafón: Docente

Grado: Grado 2

Cargo: Interino

Funcionario/Empleado (09/2011 - 12/2011)

ayudante 10 horas semanales

Escalafón: Docente

Grado: Grado 1

Cargo: Interino

ACTIVIDADES

PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO

Efecto de la suplementación con magnesio durante el período pre faena sobre la respuesta de estrés y la calidad de la carne de corderos precoces cruza (03/2025 - a la fecha)

El estrés premortem es inevitable para los animales de abasto y genera efectos negativos sobre la calidad del producto afectando el consumo de las reservas energéticas musculares y la cinética del pH postmortem. Este problema ha sido destacado como uno de los principales aspectos a controlar en la cadena cárnica ovina tanto a nivel nacional como internacional. Entre las estrategias disponibles para mitigar la respuesta de estrés y mejorar la calidad del producto se encuentra el uso de suplementaciones con neuro protectores. En ese sentido, el uso de magnesio en la dieta premortem ha sido evaluado en diferentes especies productivas (sobre todo porcinos) con resultados variables. No obstante, en ovinos la información respecto al uso de esta estrategia es escasa. A su vez, a pesar de conocerse que la respuesta al estrés, y por ende la eficacia de estrategias nutricionales para mitigarla, pueden variar en función de factores como el sexo o el músculo, no existen trabajos en ovinos que consideren estos aspectos evaluando la utilización de magnesio para mitigar el estrés premortem y mejorar la calidad de carne. Por ende, el objetivo del proyecto es evaluar el efecto de una suplementación con magnesio asignada a corderos precoces terminados al pie de sus madres, sobre la respuesta fisiológica y comportamental de estrés, la bioquímica y estructura muscular y la calidad de carne en diferentes músculos de corderos machos y hembras. Para ello se propone un ensayo (diseño de bloques al azar con tres repeticiones y dos tratamientos) en el cual veinte días previo a la faena, 40 corderos con sus madres se asignarán aleatoriamente a dos tratamientos: Suplementación-Mg (SUP; n = 20; 10 machos y 10 hembras) o Control (CON; n = 20; 10 machos y 10 hembras). En ambos tratamientos los corderos tendrán acceso a una suplementación colectiva con afrechillo de arroz y harina de soja (relación 70:30) a razón del 1% del peso corporal en un área de creep feeding. Los corderos SUP recibirán el mismo suplemento mezclado con sulfato de magnesio (10 g/animal/día). La suplementación se asignará por 20 días y los animales se faenarán con 100 días de edad. Se evaluará la respuesta al estrés con una prueba de aislamiento social y se tomarán muestras seriadas postmortem de diferentes músculos para medir glucógeno, lactato, longitud del sarcómero y pH. Se medirá calidad instrumental de la carne (color, textura, capacidad de retención de agua y TBARS) tras 24 horas de maduración. A través de esta propuesta se espera generar resultados que permitan no solo conocer en qué medida la suplementación con magnesio asignada a corderos antes de la faena puede contribuir a resolver los problemas generados por el estrés y mejorar la calidad de carne, sino que además esperamos generar resultados que aporten a comprender los mecanismos bioquímicos y estructurales involucrados en dichos posibles efectos. La información generada tendrá un impacto económico directo, contribuyendo al conocimiento de aquellas condiciones productivas que favorezcan una mejora en la calidad de carne ovina.

4 horas semanales

Integrante del Equipo

En Marcha

RRHH formados en el proyecto:

Maestría/Magister:1

Financiación:

Comisión Sectorial de Investigación Científica, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: A. TEREVINTO, Ithurrealde (Responsable), Fernández, J., Freitas-de-Melo, M.C. CABRERA,

BIELLI, A. , PÉREZ-CLARIGET R , GENOVESE P

Palabras clave: magnesio calidad de carne ovina estrés comportamiento

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Nutrición y Calidad de carne

Biopéptidos, estatus antioxidante, y calidad de la carne de ave: una herramienta de valor nutricional y funcional de la carne y de la aptitud a la conservación y al procesamiento (01/2026 - a la fecha)

Código: FSA_1_2025_1_186113 El proyecto busca formular una ración para aves de engorde que tenga impacto sobre la vida útil de la carne de pollo, potenciando los compuestos bioactivos, como los péptidos antioxidantes.

10 horas semanales

Integrante del Equipo

En Marcha

RRHH formados en el proyecto:

Doctorado:1

Financiación:

Agencia Nacional de Investigación e Innovación, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: M.C. CABRERA (Responsable) , A. SAADOUN , A. TEREVINTO , da Silva, A. , DEL PUERTO, M.

Palabras clave: carne de ave biopéptidos antioxidantes vida útil

Evaluación de la calidad nutricional y funcional de la harina de canola en aves de carne y de huevo (11/2022 - 11/2024)

Se plantea el uso de la harina de canola en la alimentación de las aves de engorde y en las aves de postura para ver su efecto sobre la calidad de la carne y del huevo. Responsable de la medición de la oxidación proteica por el método de carbonilos en muestras de carne de pollo.

8 horas semanales

Departamento de Producción Animal y Pasturas , Laboratorio de Calidad de Alimentos y Calidad de Productos

Investigación

Integrante del Equipo

Concluido

RRHH formados en el proyecto:

Doctorado:1

Financiación:

Alcoholes del Uruguay, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: A. TEREVINTO , M.C. CABRERA (Responsable) , A. SAADOUN , OLIVERO,R. , DEL PUERTO, M. , da Silva, A.

Palabras clave: harina de canola calidad de carne de ave huevo

Estrategias para mejorar la vida útil de almacenamiento de la carne con destino a mercados de exportación de alto valor (01/2020 - 12/2023)

Responsable de la medición de la oxidación lipídica por la técnica de TBARS, de la actividad de enzimas antioxidantes catalasa y superóxido dismutasa, en 200 muestras de carne bovina, con distintos tiempos de maduración. Responsable de la medición de la oxidación lipídica por la técnica de TBARS en aproximadamente 500 muestras de carne bovina con distinto tipo de envasado. Análisis estadístico de los datos obtenidos y elaboración de cuadros.

5 horas semanales

Facultad de Agronomía , Laboratorio de Calidad de Alimentos

Investigación

Integrante del Equipo

Concluido

RRHH formados en el proyecto:

Doctorado:1

Financiación:

Agencia Nacional de Investigación e Innovación, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: A. TEREVINTO , A. SAADOUN (Responsable) , M.C. CABRERA , Santiago Luzardo (Responsable) , Gustavo Brito , MARCIA DEL CAMPO GIGENA , C. RUFO , Cecilia Bianchi , De Souza, G. , Daniel de Mattos

Valor nutricional del glicerol en dietas para aves de carne (03/2021 - 06/2021)

Proyecto en conjunto con ALUR para evaluar el impacto del uso del glicerol (subproducto agroindustrial) en la alimentación de las aves sobre la calidad de la carne

2 horas semanales
Galpón de aves (Facultad de Agronomía)
Investigación
Integrante del Equipo
Concluido
RRHH formados en el proyecto:
Doctorado:1
Financiación:
Administración Nacional de Combustibles, Alcohol y Portland, Uruguay, Apoyo financiero
Equipo: A. TEREVINTO , A. DA SILVA. , A. SAADOUN , M.C. CABRERA (Responsable) , DEL PUERTO, M. , OLIVERO,R.
Palabras clave: aves de carne glicerol sorgo calidad de carne

Ingeniería nutricional para el enriquecimiento de carne de ave con ácidos grasos poliinsaturados (09/2018 - 12/2020)

Evaluación del impacto del agregado de chia en la dieta de pollos parrilleros sobre la calidad de la carne de ave
5 horas semanales
Departamento de Producción Animal y Pasturas , Laboratorio de Calidad de Alimentos
Investigación
Integrante del Equipo
Concluido
RRHH formados en el proyecto:
Maestría/Magister:2
Equipo: A. SAADOUN (Responsable) , MC CABRERA , A. TEREVINTO , DEL PUERTO, M. , A. DA SILVA. , Pirotti Florencia
Palabras clave: ácidos grasos calidad de carne carne de ave oxidación lipídica oxidación proteica hierro hemo color pH cocción vitrina refrigerada chia
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Producción Animal y Lechería / Nutrición y calidad de carne de ave

Calidad Nutricional de la harina de soja (03/2020 - 06/2020)

Evaluación de las características nutricionales de distintas variedades de harina de soja.
Financiación: Alcoholes del Uruguay - ALUR
2 horas semanales
Facultad de Agronomía , Laboratorio Calidad de Alimentos
Investigación
Integrante del Equipo
Concluido
RRHH formados en el proyecto:
Maestría/Magister:1
Doctorado:1
Financiación:
Alcoholes del Uruguay, Uruguay, Apoyo financiero
Equipo: A. TEREVINTO , A. DA SILVA. , A. SAADOUN (Responsable) , MC CABRERA (Responsable) , DEL PUERTO, M. , OLIVERO,R. , Moreni, A.

Estatus antioxidante y oxidación de lípidos y proteínas de la carne de cerdo Pampa Rocha en sistema confinado versus al aire libre con pasturas (03/2017 - 12/2018)

Mi participación en el proyecto consiste en la medición de la oxidación lipídica y proteica en la carne de cerdo
2 horas semanales
Departamento de Producción Animal y Pasturas , Laboratorio de Calidad de Alimentos
Investigación
Integrante del Equipo
Concluido
RRHH formados en el proyecto:
Maestría/Magister:1
Doctorado:1
Financiación:
Comisión Sectorial de Investigación Científica, Uruguay, Apoyo financiero
Equipo: Marta DEL PUERTO DI LANDRO , Cecilia Soledad CARBALLO SANCHEZ (Responsable) , Nelson Barlocco , Ana Vodanovich , Ali SAADOUN BACHOTET , Maria Cristina CABRERA

BASCARDAL

Palabras clave: calidad de carne de cerdo sistemas de producción estabilidad oxidativa

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Producción Animal y Lechería / Calidad de carne de cerdo

Impacto del glicerol-sorgo en los atributos funcionales de la carne de ave y en la calidad del huevo (03/2015 - 12/2018)

Colaboración en la medición de la calidad de la carne de ave

2 horas semanales

Facultad de Agronomía , Laboratorio Calidad de Alimentos

Investigación

Integrante del Equipo

En Marcha

RRHH formados en el proyecto:

Maestría/Magister:2

Financiación:

Administración Nacional de Combustibles, Alcohol y Portland, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: María Cristina CABRERA BASCARDAL (Responsable) , Ali SAADOUN BACHOTET , Marta DEL PUERTO DI LANDRO , María Alejandra TEREVINTO HERRERA , Roberto OLIVERO TROISE , Laura BAIGORRIA BARRIAL , Ayrton Sebastián da Silva Fernandez

Palabras clave: glicerol sorgo carne de ave calidad de huevo calidad de carne

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Producción Animal y Lechería / Calidad de carne de ave y huevo

Biodisponibilidad de minerales en la carne de novillos Aberdeen Angus alimentados bajo diferentes sistemas de producción y su impacto en la nutrición humana e inocuidad química de la carne (01/2015 - 12/2017)

Colaboración en técnicas de laboratorio y manejo de las muestras

2 horas semanales

Dpto. Producción Animal y Pasturas , Laboratorio Calidad de Alimentos

Investigación

Integrante del Equipo

Concluido

RRHH formados en el proyecto:

Maestría/Magister:1

Financiación:

Facultad de Agronomía, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: M. DEL PUERTO , M.C. CABRERA (Responsable) , A. FELICE

Palabras clave: carne Angus minerales

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Calidad de carne bovina

Modificaciones inducidas por el selenio dietario en la calidad de la carne de ave y su impacto en el metabolismo del glucógeno, lipoperoxidación y contenido de selenio en el músculo fresco y conservado (03/2014 - 12/2017)

Mi participación en este proyecto consistió en la orientación de la Ing.Agr. MSc. Marta del Puerto en la medición de la oxidación lipídica y proteica en la carne de ave.

2 horas semanales

Dpto. Producción Animal y Pasturas , Laboratorio Calidad de Alimentos

Investigación

Integrante del Equipo

Concluido

RRHH formados en el proyecto:

Doctorado:1

Financiación:

Programa de Desarrollo de las Ciencias Básicas, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: R. OLIVERO , M. DEL PUERTO , M.C. CABRERA (Responsable)

Palabras clave: selenio aves

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Calidad de carne de aves

Ingeniería nutricional aplicada al grano de sorgo para optimizar el valor nutricional/salud para las aves y la calidad de los productos avícolas (11/2014 - 02/2017)

Evaluación de la calidad de la carne de ave

2 horas semanales

Dpto. Producción Animal y Pasturas , Laboratorio Calidad de Alimentos

Investigación

Integrante del Equipo

Concluido

Financiación:

Agencia Nacional de Investigación e Innovación , Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: A. SAADOUN (Responsable) , M. DEL PUERTO , R. OLIVERO , M.C. CABRERA

Palabras clave: calidad de carne de ave sorgo calidad de huevo nutrición animal

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Producción Animal y Lechería / Nutrición aviar

Evaluación nutricional de la glicerina cruda en aves y su impacto en la performance productiva, salud animal y calidad de productos (12/2012 - 12/2014)

Colaboración en la medición de la calidad de la carne

2 horas semanales

Producción Animal y Pasturas , Laboratorio de Calidad de Alimentos

Investigación

Integrante del Equipo

Concluido

Financiación:

Comisión Sectorial de Investigación Científica, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: Ali SAADOUN BACHOTET , M. DEL PUERTO , R. OLIVERO , M.C. CABRERA (Responsable)

Palabras clave: calidad de carne de ave producción de aves

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Cría Animal / Cría de aves y calidad de carne

Caracterización de la carne Angus en distintos sistemas de alimentación (03/2012 - 12/2014)

Consistió en la medición de los niveles de oxidación lipídica, oxidación proteica, actividad de enzimas antioxidantes, capacidad antioxidativa y contenido de péptidos antioxidantes en carne de animales Aberdeen Angus en tres sistemas de producción.

5 horas semanales

Dpto Producción Animal y Pasturas , Laboratorio Calidad de Alimentos

Investigación

Integrante del Equipo

Concluido

Equipo: Ali SAADOUN BACHOTET (Responsable) , M.C. CABRERA

Palabras clave: composición lipídica oxidación lipídica y proteica actividad de enzimas antioxidantes composición mineral carne Angus

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Calidad de carne

Incorporación de la puntina de arroz en la dieta del pollo de carne y su impacto en la performance productiva y calidad tecnológica, sensorial y nutricional de la carne fresca (12/2012 - 12/2013)

2 horas semanales

Producción Animal y Pasturas , Laboratorio de Calidad de Alimentos

Investigación

Integrante del Equipo

Concluido

RRHH formados en el proyecto:

Maestría/Magister:1

Equipo: A. RAMOS , M. DEL PUERTO , R. OLIVERO , M.C. CABRERA (Responsable) , F. LEVRERO

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Cría Animal / Cría de aves y calidad de carne

Calidad nutricional de la carne de oveja criolla (12/2012 - 12/2013)

5 horas semanales

Dpto. Producción Animal y Pasturas , Laboratorio Calidad de Alimentos
Investigación
Integrante del Equipo
Concluido
Equipo: M.C. CABRERA (Responsable) , A. RAMOS , A. SAADOUN
Palabras clave: oxidación lipídica y proteica
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Calidad de carne

Nutrición programada y estatus oxidativo de la carne Hereford fresca y madurada a largo plazo (09/2013 - 12/2013)

5 horas semanales
Dpto. Producción Animal y Pasturas , Laboratorio Calidad de Alimentos
Investigación
Integrante del Equipo
En Marcha
Financiación:
Biotech Uruguay S.R.L , Uruguay, Apoyo financiero
Equipo: A. SAADOUN , M.C. CABRERA
Palabras clave: oxidación lipídica oxidación proteica nutrición bovina calidad de carne
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Calidad de carne

DOCENCIA

Ingeniería Agronómica (03/2026 - a la fecha)

Grado
Responsable
Asignaturas:
Biología General, 300 horas, Teórico-Práctico

Ingeniero Agrónomo (02/2026 - 03/2026)

Grado
Invitado
Asignaturas:
Introducción a la Cunicultura, 30 horas, Teórico-Práctico

Nutrición aplicada a la ingeniería de alimentos (09/2025 - 12/2025)

Maestría
Asistente

Ingeniería de Alimentos (08/2025 - 11/2025)

Grado
Responsable
Asignaturas:
Nutrición Aplicada a la Ingeniería de Alimentos, 45 horas, Teórico-Práctico

Ingeniería Agronómica (09/2025 - 11/2025)

Grado
Asistente
Asignaturas:
Proyecto Desarrollo de Alimentos, 50 horas, Teórico-Práctico

Maestría en Ciencias Agrarias (11/2025 - 11/2025)

Maestría
Responsable
Asignaturas:
Tecnologías aplicadas a la conservación de alimentos, 46 horas, Teórico

Ingeniería Agronómica (09/2025 - 09/2025)

Grado

Invitado
Asignaturas:
Biología Animal, 100 horas, Teórico-Práctico

Ingeniería Agronómica (03/2025 - 07/2025)

Grado
Asistente
Asignaturas:
Biología General, 100 horas, Teórico-Práctico

Ingeniería Agronómica (04/2025 - 06/2025)

Grado
Responsable
Asignaturas:
Técnicas de Laboratorio en Alimentos, 20 horas, Teórico-Práctico

Ingeniería Agronómica (04/2025 - 06/2025)

Grado
Responsable
Asignaturas:
Calidad e Inocuidad de productos de origen animal, 30 horas, Teórico-Práctico

Ingeniería Agronómica (09/2024 - 11/2024)

Grado
Asistente
Asignaturas:
Proyecto Desarrollo de Alimentos, 50 horas, Práctico

Ingeniería de Alimentos (08/2024 - 11/2024)

Grado
Asistente
Asignaturas:
Nutrición Aplicada a la Ingeniería de Alimentos, 80 horas, Teórico-Práctico

Maestría en Ciencias Nutricionales (08/2024 - 11/2024)

Maestría
Asistente
Asignaturas:
Nutrición Aplicada a la Ingeniería de Alimentos, 80 horas, Teórico-Práctico

Ingeniería Agronómica (08/2024 - 11/2024)

Grado
Invitado
Asignaturas:
Nutrición Aplicada a la Ingeniería de Alimentos, 50 horas, Teórico-Práctico

Maestría en Ciencias Nutricionales (10/2024 - 10/2024)

Maestría
Invitado
Asignaturas:
Trabajos dirigidos: Métodos experimentales y analíticos, 44 horas, Teórico-Práctico

Ingeniería Agronómica (10/2024 - 10/2024)

Grado
Invitado
Asignaturas:
Ciencia y tecnología de la carne y de los productos cárnicos, 30 horas, Teórico

Ingeniería Agronómica (09/2024 - 09/2024)

Grado
Invitado
Asignaturas:

Biología Animal, 200 horas, Teórico-Práctico

Ingeniería Agronómica (04/2024 - 07/2024)

Grado

Responsable

Asignaturas:

Calidad e Inocuidad de Productos de origen animal, 30 horas, Teórico-Práctico

Ingeniería Agronómica (04/2024 - 06/2024)

Grado

Responsable

Asignaturas:

Técnicas de Laboratorio en Alimentos, 30 horas, Teórico-Práctico

Ingeniería Agronómica (05/2024 - 06/2024)

Grado

Invitado

Asignaturas:

Biodiversidad de Agroalimentos, 30 horas, Teórico-Práctico

Ingeniería Agronómica (05/2024 - 06/2024)

Grado

Invitado

Asignaturas:

Evaluación y Manejo de Alimentos, 50 horas, Teórico-Práctico

Nutrición aplicada a la ingeniería de alimentos (09/2023 - 12/2023)

Grado

Responsable

Proyecto Desarrollo de Alimentos (09/2023 - 11/2023)

Grado

Asistente

Ciencia y Tecnología de la carne (10/2023 - 11/2023)

Grado

Invitado

Biología Animal (10/2023 - 10/2023)

Grado

Invitado

Fisiología Digestiva y Metabolismo (09/2023 - 09/2023)

Grado

Invitado

Ingeniero Agrónomo (04/2023 - 06/2023)

Grado

Asistente

Asignaturas:

Biodiversidad de Agroalimentos, 30 horas, Teórico-Práctico

Ingeniería Agronómica (04/2023 - 06/2023)

Grado

Responsable

Asignaturas:

Técnicas de Laboratorio en Alimentos, 30 horas, Teórico-Práctico

Ingeniería Agronómica (03/2023 - 05/2023)

Grado

Asistente

Asignaturas:
Evaluación y Manejo de Alimentos, 50 horas, Teórico-Práctico

Ingeniería de Alimentos (08/2022 - 11/2022)

Grado
Asistente
Asignaturas:
Nutrición Aplicada a la Ingeniería de Alimentos, 70 horas, Teórico-Práctico

Ingeniería Agronómica (09/2022 - 11/2022)

Grado
Asistente
Asignaturas:
Proyecto Desarrollo de Alimentos, 50 horas, Teórico-Práctico

Ingeniería Agronómica (09/2022 - 11/2022)

Grado
Asistente
Asignaturas:
Evaluación y Manejo de Alimentos, 120 horas, Teórico-Práctico

Maestría en Ciencias Nutricionales (09/2022 - 11/2022)

Maestría
Asistente
Asignaturas:
Evaluación y Manejo de Alimentos II, 120 horas, Teórico-Práctico

Ingeniería Agronómica (08/2022 - 11/2022)

Grado
Asistente
Asignaturas:
Fisiología Digestiva y Metabolismo, 120 horas, Teórico-Práctico

Ingeniería Agronómica (08/2022 - 11/2022)

Grado
Invitado
Asignaturas:
Biología Animal, 200 horas, Teórico-Práctico

Ingeniería Agronómica (03/2022 - 07/2022)

Grado
Asistente
Asignaturas:
Biodiversidad de Agroalimentos, 40 horas, Teórico-Práctico

Maestría en Ciencias Nutricionales (06/2022 - 07/2022)

Maestría
Responsable
Asignaturas:
Técnicas para medir oxidación y capacidad antioxidante en alimentos, 30 horas, Teórico-Práctico

Ingeniería de Alimentos (09/2021 - 12/2021)

Grado
Responsable
Asignaturas:
Nutrición Aplicada a la Ingeniería de Alimentos, 40 horas, Teórico-Práctico

Maestría en Ciencias Nutricionales (09/2021 - 12/2021)

Maestría
Responsable
Asignaturas:
Nutrición Aplicada a la Ingeniería de Alimentos II, 40 horas, Teórico-Práctico

Ingeniería Agronómica (08/2021 - 11/2021)

Grado

Asistente

Asignaturas:

Fisiología Digestiva y Metabolismo, 120 horas, Teórico-Práctico

Ingeniera Agrónoma (09/2021 - 11/2021)

Grado

Asistente

Asignaturas:

Proyecto Desarrollo de Alimentos, 25 horas, Teórico-Práctico

Ingeniería Agronómica (10/2021 - 10/2021)

Grado

Invitado

Asignaturas:

Biología Animal, 200 horas, Teórico-Práctico

Ingeniería Agronómica (04/2021 - 06/2021)

Grado

Asistente

Asignaturas:

Biodiversidad de Agroalimentos, 30 horas, Teórico-Práctico

Ingeniería Agronómica (05/2021 - 06/2021)

Grado

Asistente

Asignaturas:

Nutrición Animal, 200 horas, Teórico-Práctico

Ingeniero Agrónomo (04/2021 - 05/2021)

Grado

Asistente

Asignaturas:

Evaluación y Manejo de Alimentos, 40 horas, Teórico-Práctico

Maestría en Ciencias Nutricionales (04/2021 - 05/2021)

Maestría

Asistente

Asignaturas:

Evaluación y Manejo de Alimentos II, 40 horas, Teórico-Práctico

Ingeniero Agrónomo (09/2020 - 11/2020)

Grado

Asistente

Asignaturas:

Nutrición Aplicada a la Ingeniería de Alimentos, 64 horas, Teórico-Práctico

Maestría en Ciencias Nutricionales (10/2020 - 11/2020)

Maestría

Responsable

Asignaturas:

Las Oxidaciones Biológicas: un enfoque sobre los alimentos, 40 horas, Teórico

Maestría en Desarrollo Ganadero (Universidad de Cajamarca, Perú) (10/2020 - 11/2020)

Maestría

Invitado

Ingeniero Agrónomo (09/2020 - 10/2020)

Grado

Asistente

Asignaturas:

Proyecto Desarrollo de Alimentos, 60 horas, Teórico-Práctico

Ingeniero Agrónomo (08/2020 - 08/2020)

Grado

Invitado

Asignaturas:

Biología Animal, 200 horas, Teórico-Práctico

Ingeniería Agronómica (05/2020 - 06/2020)

Grado

Asistente

Asignaturas:

Nutrición Animal, 200 horas, Teórico-Práctico

Ingeniero Agrónomo (03/2020 - 05/2020)

Grado

Asistente

Asignaturas:

Evaluación y Manejo de Alimentos, 42 horas, Teórico-Práctico

Maestría en Ciencias Nutricionales (11/2019 - 12/2019)

Maestría

Responsable

Asignaturas:

Técnicas para medir oxidación y capacidad antioxidante en alimentos, 30 horas, Teórico-Práctico

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Producción Animal y Lechería / Calidad oxidativa de alimentos de origen animal

Ingeniería de Alimentos (09/2019 - 11/2019)

Grado

Asistente

Asignaturas:

Nutrición Aplicada a la Ingeniería de Alimentos, 42 horas, Teórico-Práctico

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Nutrición Aplicada a la Ingeniería de Alimentos

Maestría en Ciencias Nutricionales (09/2019 - 11/2019)

Maestría

Asistente

Asignaturas:

Nutrición Aplicada a la Ingeniería de Alimentos II, 64 horas, Teórico-Práctico

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Nutrición Aplicada a la Ingeniería de Alimentos

Maestría en Ciencias Agrarias (06/2019 - 07/2019)

Maestría

Responsable

Asignaturas:

Oxidación en Alimentos y efectos sobre la salud del consumidor, 37 horas, Teórico

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Calidad oxidativa de alimentos de origen animal

Ingeniería Agronómica (05/2019 - 06/2019)

Grado

Asistente

Asignaturas:

Nutrición Animal, 200 horas, Teórico-Práctico

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Producción Animal y Lechería / Nutrición

Animal

Ingeniería Agronómica (04/2019 - 05/2019)

Grado

Asistente

Asignaturas:

Evaluación y Manejo de Alimentos, 64 horas, Teórico-Práctico

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Producción Animal y Lechería / Alimentos para animales de producción

Maestría en Ciencias Nutricionales (04/2019 - 05/2019)

Maestría

Asistente

Asignaturas:

Evaluación y Manejo de Alimentos II, 64 horas, Teórico-Práctico

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Producción Animal y Lechería / Alimentos para animales de producción

Ingeniería de Alimentos (09/2018 - 12/2018)

Grado

Asistente

Asignaturas:

Nutrición Aplicada a la Ingeniería de Alimentos, 50 horas, Teórico-Práctico

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Nutrición humana e ingeniería de alimentos

maestría en Ciencias Nutricionales (09/2018 - 12/2018)

Maestría

Asistente

Asignaturas:

Nutrición Aplicada a la Ingeniería de Alimentos, 50 horas, Teórico-Práctico

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Nutrición humana e ingeniería de alimentos

Ingeniería Agronómica (04/2018 - 06/2018)

Grado

Asistente

Asignaturas:

Evaluación y Manejo de Alimentos, 72 horas, Teórico-Práctico

Maestría en Ciencias Nutricionales (04/2018 - 06/2018)

Maestría

Asistente

Asignaturas:

Evaluación y Manejo de Alimentos, 72 horas, Teórico-Práctico

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Alimentos para animales de producción

Ingeniería Agronómica (03/2018 - 06/2018)

Grado

Asistente

Asignaturas:

Nutrición Animal, 170 horas, Teórico-Práctico

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Producción Animal y Lechería / Nutrición Animal

Maestría en Ciencias Agrarias (04/2018 - 06/2018)

Maestría
Asistente
Asignaturas:
Evaluación y Manejo de Alimentos, 72 horas, Teórico-Práctico

Maestría en Ciencias Nutricionales (12/2017 - 12/2017)

Maestría
Asistente
Asignaturas:
Bases moleculares, metabólicas y nutricionales de los micronutrientes y péptidos bioactivos, 30 horas, Teórico

Ingeniería de Alimentos (08/2017 - 11/2017)

Grado
Asistente
Asignaturas:
Nutrición Aplicada a la Ingeniería de Alimentos, 50 horas, Teórico-Práctico
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Nutrición humana e ingeniería de alimentos

Maestría en Ciencias Agrarias (08/2017 - 11/2017)

Maestría
Asistente
Asignaturas:
Nutrición aplicada a la Ingeniería de Alimentos, 50 horas, Teórico-Práctico
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Nutrición humana e ingeniería de alimentos

Ingeniero Agrónomo (03/2017 - 06/2017)

Grado
Asistente
Asignaturas:
Nutrición Animal, 170 horas, Teórico-Práctico
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Producción Animal y Lechería / Nutrición Animal

Ingeniero Agrónomo (04/2017 - 05/2017)

Grado
Asistente
Asignaturas:
Evaluación y Manejo de Alimentos, 72 horas, Teórico-Práctico
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Producción Animal y Lechería / Alimentos para animales de producción

Maestría en Ciencias Nutricionales (04/2017 - 05/2017)

Maestría
Asistente
Asignaturas:
Evaluación y Manejo de Alimentos II, 72 horas, Teórico-Práctico
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Producción Animal y Lechería / Alimentos para animales de producción

Ingeniería de Alimentos (08/2016 - 12/2016)

Grado
Asistente
Asignaturas:
Nutrición Aplicada a la Ingeniería de Alimentos, 50 horas, Teórico-Práctico
Áreas de conocimiento:

Maestría en Ciencias Agrarias (08/2016 - 12/2016)

Maestría

Asistente

Asignaturas:

Nutrición Aplicada a la Ingeniería de Alimentos II, 50 horas, Teórico-Práctico

Areas de conocimiento:

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

Ingeniero Agrónomo (04/2016 - 05/2016)

Grado

Asistente

Asignaturas:

Evaluación y Manejo de Alimentos, 8 horas, Teórico-Práctico

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Alimentos para animales de producción

Maestría en Ciencias Agrarias (04/2016 - 05/2016)

Maestría

Asistente

Asignaturas:

Evaluación y Manejo de Alimentos II, 8 horas, Teórico-Práctico

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Alimentos para animales de producción

Ingeniería de Alimentos (08/2015 - 11/2015)

Grado

Asistente

Asignaturas:

Nutrición Aplicada a la Ingeniería de Alimentos, 50 horas, Teórico

Areas de conocimiento:

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

Maestría en Ciencias Agrarias (10/2015 - 11/2015)

Maestría

Asistente

Asignaturas:

Avances en calidad de carne: de la nutrigenómica al sistema de producción, 40 horas, Teórico

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Calidad de carne

Maestría en Ciencias Agrarias (06/2015 - 06/2015)

Maestría

Organizador/Coordinador

Asignaturas:

Lípidos en animales de producción: de la lipidómica a la calidad de productos, 15 horas, Teórico-Práctico

Ingeniero Agrónomo (04/2015 - 05/2015)

Grado

Asistente

Asignaturas:

Evaluación y manejo de alimentos, 8 horas, Teórico-Práctico

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Alimentos para animales de producción

Ingeniería de Alimentos (09/2014 - 12/2014)

Grado

Asistente

Asignaturas:

Nutrición Aplicada a la Ingeniería de Alimentos, 50 horas, Teórico-Práctico

Áreas de conocimiento:

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

Ingeniería de Alimentos (09/2013 - 12/2013)

Grado

Asistente

Asignaturas:

Nutrición Aplicada a la Ingeniería de Alimentos, 50 horas, Teórico-Práctico

Maestría en Ciencias Agrarias (11/2013 - 12/2013)

Maestría

Organizador/Coordinador

Asignaturas:

Las Oxidaciones Biológicas: un enfoque sobre los alimentos, 20 horas, Teórico

Ingeniería Agronómica (04/2013 - 06/2013)

Grado

Asistente

Asignaturas:

Evaluación y manejo de alimentos, 72 horas, Teórico-Práctico

Ingeniería de Alimentos (10/2012 - 12/2012)

Grado

Asistente

Asignaturas:

Nutrición Aplicada a la Ingeniería de Alimentos, 50 horas, Teórico-Práctico

CAPACITACIÓN/ENTRENAMIENTOS DICTADOS

Dpto. Producción Animal y Pasturas, Laboratorio de Alimentos (12/2025 - 12/2025)

Responsable de la enseñanza de la técnica de TBARS para medir la oxidación lipídica en muestras de placenta de vacas lecheras a la estudiante de Maestría Victoria Pereira

3 horas semanales

Dpto. Producción Animal y Pasturas, Laboratorio de Alimentos (03/2025 - 04/2025)

Responsable de la enseñanza de la técnica de TBARS para medir la oxidación lipídica en muestras de carne de cordero a la estudiante de Maestría Jimena Fernández

8 horas semanales

Dpto. Producción Animal y Pasturas, Laboratorio de Alimentos (10/2023 - 10/2023)

Responsable de la enseñanza de las técnicas de medición de la oxidación lipídica (TBARS), proteica (carbonilos) y concentración de proteínas en muestras de carne, a la estudiante de Doctorado María Sol Villaverde (Universidad Nacional del Sur, Argentina)

8 horas semanales

Dpto Producción Animal y Pasturas, Laboratorio Calidad de Alimentos y Calidad de Productos (05/2022 - 05/2022)

Orientación en la medición de la oxidación lipídica por la técnica de TBARS en muestras de okara a los estudiantes de Maestría Cecilia Dauber y Maximiliano Kniazev (Facultad de Química)

4 horas semanales

Dpto Producción Animal y Pasturas, Laboratorio Calidad de Alimentos y Calidad de Productos (03/2022 - 03/2022)

Orientación en la medición de la oxidación lipídica por la técnica de TBARS en carne de cerdo a la estudiante de Maestría Ana Vodanovich

6 horas semanales

Departamento de Producción Animal y Pasturas, Laboratorio de Calidad de Alimentos (09/2021 - 09/2021)

Orientación en la medición de la oxidación lipídica por la técnica de TBARS a la estudiante de Maestría en Ciencias Agrarias Nandy Espino
14 horas semanales

Departamento de Producción Animal y Pasturas, Laboratorio de Calidad de Alimentos (07/2018 - 08/2018)

Orientación en la medición de la oxidación lipídica en leche de vaca a la estudiante de Maestría en Ciencias Nutricionales Lic. María Jesús Acquistapace
5 horas semanales

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Producción Animal y Lechería / Calidad de leche

Departamento de Producción Animal y Pasturas, Laboratorio de Calidad de Alimentos y Calidad de Productos (02/2018 - 03/2018)

Orientación en la medición de la oxidación lipídica y oxidación proteica en leche de vaca. Tesis de Maestría en Ciencias Nutricionales de la Ing. Agr. Cristina Gervasini
10 horas semanales

Departamento de Producción Animal y Pasturas, Laboratorio de Calidad de Alimentos y Calidad de Productos (10/2017 - 11/2017)

Medición de la oxidación lipídica en muestras liofilizadas de carne de ave y puesta a punto de las técnicas de cuantificación de sulfhidrilos y glutatión en carne de ave, formando parte de la pasantía realizada por Quím. Johana Márquez (Colombia)
10 horas semanales

Departamento de Producción Animal y Pasturas, Laboratorio de Calidad de Alimentos y Calidad de Productos (09/2017 - 10/2017)

Medición de la oxidación lipídica y proteica en la carne de cerdo. Tesis de Doctorado en Ciencias Agrarias de la Ing. Agr. Cecilia Carballo
10 horas semanales

Departamento de Producción Animal y Pasturas, Laboratorio de Calidad de Alimentos y Calidad de Productos (06/2017 - 08/2017)

Medición de la oxidación lipídica y oxidación proteica en la carne de pollo alimentados con sorgo más glicerina. Tesis de Maestría en Ciencias Nutricionales de la DMVet. Laura Baigorria
10 horas semanales

Departamento Producción Animal y Pasturas, Laboratorio Calidad de Alimentos (12/2013 - 12/2013)

Enseñanza y responsable de la medición de la oxidación lipídica y proteica y de la actividad de la enzima antioxidante GPx en carne de pollo correspondientes a la tesis de Doctorado de Marta del Puerto
30 horas semanales

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Calidad de carne de ave

Dpto. Producción Animal y Pasturas, Laboratorio Calidad de Alimentos (08/2013 - 10/2013)

Enseñanza y responsable de la medición de la oxidación lipídica y proteica en carne de pollo correspondiente a la tesis de Maestría de Federico Levrero
12 horas semanales

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Calidad de carne de ave

SERVICIO TÉCNICO ESPECIALIZADO

(06/2016 - 06/2016)

Departamento de Producción Animal y Pasturas, Laboratorio de Calidad de Alimentos
12 horas semanales
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Calidad de leche

(04/2016 - 04/2016)

Departamento de Producción Animal y Pasturas, Laboratorio de Calidad de Alimentos
12 horas semanales
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Calidad de leche

(02/2016 - 02/2016)

Departamento de Producción Animal y Pasturas, Laboratorio de Calidad de Alimentos
12 horas semanales
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Calidad de leche

(02/2015 - 03/2015)

Facultad de Agronomía, Laboratorio Calidad de Alimentos
32 horas semanales
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Calidad de carne

PASANTÍAS

Actividad de Vinculación con la Investigación del curso Biología General. (05/2023 - 06/2023)

Departamento de Producción Animal y Pasturas, Laboratorio de Alimentos
5 horas semanales

Actividad de vinculación con la investigación correspondiente al curso Biología General (carrera Ing. Agrónomo plan 2020). Tema: "Métodos de cuantificación de proteínas" (05/2022 - 06/2022)

Laboratorio de Calidad de Alimentos 5 horas semanales

Actividad de vinculación con la Investigación correspondiente al curso Biología General (carrera Ing. Agrónomo plan 2020). Tema: Medición de parámetros de calidad en la carne (06/2021 - 07/2021)

5 horas semanales

Actividad de vinculación con la Investigación correspondiente al curso de Biología General (carrera Ingeniero Agrónomo). Tema: "Métodos de cuantificación de proteínas" (05/2020 - 06/2020)

Sayago, Laboratorio de Calidad de Alimentos
5 horas semanales

Actividad de vinculación con la Investigación correspondiente al curso de Biología General (carrera Ingeniero Agrónomo). Tema: "Medición de parámetros de calidad en la carne" (05/2020 - 06/2020)

Sayago, Laboratorio de Calidad de Alimentos
5 horas semanales

OTRA ACTIVIDAD TÉCNICO-CIENTÍFICA RELEVANTE

Formé parte de la organización de la XXVIII Reunión de la ALPA y 8vo Congreso AUPA, como miembro de la comisión directiva de AUPA y como miembro del comité científico del evento. (09/2024 - 09/2025)

3 horas semanales

GESTIÓN ACADÉMICA

Coordinación de Seminarios de la Maestría en Ciencias Agrarias - opción Ciencia Animal (06/2024 - a la fecha)

Otros 2 horas semanales

Creación de un grupo de trabajo interdepartamental, junto a Marcela González y Javier Ithurralde,

denominado "Tecnología, innovación e inocuidad de alimentos? integrado por docentes de varios departamentos de Facultad de Agronomía (03/2025 - 11/2025)

Sayago Otros 1 horas semanales

Integrante de comisión asesora de concurso para Grado 2 del Dpto de Producción Animal y Pasturas (12/2022 - 12/2022)

Sayago Participación en consejos y comisiones 2 horas semanales

Participación en comisión asesora de concurso para grado 1 (Sección Fisiología, Facultad de Ciencias) (10/2020 - 11/2020)

Facultad de Ciencias, Fisiología

Participación en consejos y comisiones 4 horas semanales

Integrante de comisión asesora para concurso de grado 1 (09/2018 - 09/2018)

Departamento de Producción Animal y Pasturas, Laboratorio de Calidad de Alimentos

Participación en consejos y comisiones 4 horas semanales

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Producción Animal y Lechería / Calidad de carne

Integrante de comisión asesora para concurso de grado 1 (07/2017 - 07/2017)

Departamento de Producción Animal y Pasturas, Laboratorio de Calidad de Alimentos

Participación en consejos y comisiones 4 horas semanales

Integrante de comisión asesora para concurso de grado 1 (07/2017 - 07/2017)

Departamento de Producción Animal y Pasturas, Laboratorio de Calidad de Alimentos

Participación en consejos y comisiones 4 horas semanales

Participación en Comisión Asesora de un Concurso para Grado 1 (02/2017 - 03/2017)

Dpto. Producción Animal y Pasturas, Lab. Calidad de Alimentos

Participación en consejos y comisiones

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

Facultad de Ciencias

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

Funcionario/Empleado (12/2007 - 10/2012) Trabajo relevante

Ayudante 20 horas semanales

Participación en la mayoría de los prácticos y en dos teóricos del curso de Fisiología/Fisiología Animal. En el 2012 fui responsable de la coordinación de las actividades prácticas. Responsable del curso: Dr. Ali Saadoun. En el 2010 participé como moderadora en los grupos de discusión del curso Introducción a la Biología I/Biología General I. Responsable del curso: Dra. Ana Silva.

Escalafón: Docente

Grado: Grado 1

Cargo: Efectivo

ACTIVIDADES

PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO

Ingeniería nutricional para el diseño/producción de huevos multienriquecidos (nutracéuticos), con impacto en la calidad del producto, salud de las aves y ambiente (08/2010 - 11/2010)

Proyecto INIA-FPTA 268 Cargo interino grado 1, 30 horas, por 3 meses

30 horas semanales

Facultad de Ciencias, UdelaR, Sección Fisiología & Nutrición

Investigación

Integrante del Equipo

Concluido

Equipo: A. SAADOUN (Responsable), M.C. CABRERA, A. RAMOS, M. DEL PUERTO, R. OLIVERO

Palabras clave: calidad nutricional del huevo de gallina

Calidad nutricional de la carne de ñandú (05/2008 - 09/2008)

10 horas semanales

Facultad de Ciencias , Sección Fisiología & Nutrición

Investigación

Integrante del Equipo

Concluido

Equipo: A. SAADOUN (Responsable) , M.C. CABRERA (Responsable) , A. RAMOS , G. CASTROMAN

Palabras clave: calidad de carne de ñandú

Oxidación de lípidos y proteínas, y potencial antioxidante de la carne vacuna fresca y su variación durante la conservación y el procesado (09/2007 - 10/2007)

Proyecto PDT 34/08 Cargo interino grado 1 por 2 meses

10 horas semanales

Facultad de Ciencias, Universidad de la República , Fisiología & Nutrición

Investigación

Integrante del Equipo

Concluido

Equipo: A. SAADOUN , M.C. CABRERA (Responsable)

Palabras clave: oxidación de lípidos y proteínas carne vacuna

DOCENCIA

Licenciatura en Ciencias Biológicas (12/2007 - 10/2012)

Grado

Asistente

Asignaturas:

Fisiología Animal, 20 horas, Teórico-Práctico

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Otros Tópicos Biológicos / Fisiología y Nutrición

CARGA HORARIA

Carga horaria de docencia: 15 horas

Carga horaria de investigación: 15 horas

Carga horaria de formación RRHH: 8 horas

Carga horaria de extensión: Sin horas

Carga horaria de gestión: 2 horas

Producción científica/tecnológica

La línea de investigación que estoy desarrollando está enfocada principalmente en los aspectos de la estabilidad oxidativa y de defensas antioxidantes, así como en la caracterización nutricional de la carne vacuna uruguaya. La oxidación lipídica en la carne es un factor importante responsable de la pérdida de calidad, mediante la formación de olores rancios y deterioro del flavor, y se acelera en el período inmediato luego de la faena de los animales y durante el manejo, procesamiento, almacenamiento y cocción de la carne, produciendo descoloramiento, drip loss, sabores indeseados, defectos en la textura y compuestos potencialmente tóxicos. La oxidación proteica es también responsable de muchas modificaciones biológicas como la fragmentación o agregación, descenso en la solubilidad proteica y en la biodisponibilidad de los aminoácidos, afectando la calidad tecnológica y nutricional de la carne.

Estudios previos de nuestro grupo de investigación han demostrado que la estabilidad oxidativa de la carne puede variar según el músculo y tipo de alimentación de los animales, y por procesos tecnológicos aplicados a la carne como la maduración y exposición en vitrina refrigerada simulando condiciones de venta. En relación a los sistemas de alimentación, el Uruguay, en los últimos años se ha volcado hacia un sistema más intensivo de tipo feedlot, para disminuir el tiempo de engorde de los animales, afectando con esto la calidad de la carne. La carne proveniente de sistemas pastoriles presentaría un mayor contenido de antioxidantes provenientes de las pasturas, que favorecen su conservación. Este punto es necesario estudiarlo, ya que no se cuenta con mucha información al respecto, a pesar de ser uno de los principales países exportadores de carne vacuna a nivel mundial.

Producción bibliográfica

ARTÍCULOS PUBLICADOS

ARBITRADOS

The incorporation of Chia seeds (*Salvia hispanica* L.) in the chicken diet promotes the enrichment of meat with n-3 fatty acids, particularly EPA and DHA (Completo, 2024)

da Silva, A., M.C. CABRERA, OLIVERO, R., DEL PUERTO, M., A. TEREVINTO, A. SAADOUN
Applied Food Research, v.: 4 1, 2024

Palabras clave: chia seed poultry meat fatty acid pH drip loss color

Medio de divulgación: Internet

ISSN: 27725022

DOI: <https://doi.org/10.1016/j.afres.2024.100416>

WEB OF SCIENCE™ Scopus 

The Oxidative and Color Stability of Beef from Steers Fed Pasture or Concentrate during Retail Display (Completo, 2023) Trabajo relevante

A. TEREVINTO, M.C. CABRERA, FERNANDA ZACCARI, A. SAADOUN

Animals, v.: 13 p.:1 - 17, 2023

Palabras clave: lipid oxidation protein oxidation beta-carotene alpha-tocopherol fatty acid heme iron beef pasture concentrate

Medio de divulgación: Internet

Escrito por invitación

E-ISSN: 20762615

WEB OF SCIENCE™ Scopus

Effect of beef long-storage under different temperatures and vacuum-packaging conditions on meat quality, oxidation processes and microbial growth (Completo, 2023)

LUZARDO, S., A. SAADOUN, M.C. CABRERA, A. TEREVINTO, G. BRUGNINI, Rodriguez JS, De Souza, G., ROVIRA P. S., C. RUFO

Journal of the Science of Food and Agriculture, p.:1 - 11, 2023

Palabras clave: beef storage life meat quality oxidation microbial growth

Medio de divulgación: Internet

E-ISSN: 10970010

DOI: [10.1002/jsfa.12999](https://doi.org/10.1002/jsfa.12999)

WEB OF SCIENCE™ Scopus

Effect of chia seeds (*Salvia hispanica* L.) inclusion in poultry diet on n-3 enrichment and oxidative status of meat during retail display (Completo, 2023)

A. TEREVINTO, DEL PUERTO, M., da Silva, A., M.C. CABRERA, A. SAADOUN

CyTA - Journal of Food, v.: 21 1, p.:93 - 100, 2023

Palabras clave: poultry meat lipid oxidation protein oxidation color heme iron

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Producción Animal y Lechería / Calidad de carne de ave

Medio de divulgación: Internet

E-ISSN: 19476345

DOI: [10.1080/19476337.2022.2162975](https://doi.org/10.1080/19476337.2022.2162975)

WEB OF SCIENCE™ Scopus 

Quality parameters in *L. thoracis*, and *P. major* from Pampa Rocha pig reared in indoor or outdoor (Completo, 2022)

CARBALLO C., A. SAADOUN, A. TEREVINTO, DEL PUERTO, M., M.C. CABRERA

Archivos de Zootecnia, v.: 71 275, p.:184 - 198, 2022

Palabras clave: fatty acid lipid oxidation pH drip loss color glycogen lactate pig meat meat quality

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Producción Animal y Lechería / Calidad de carne de cerdo

Medio de divulgación: Internet

ISSN: 00040592

E-ISSN: 18854494

Scopus®  

Oxidative, antioxidant, selenium status, and consumers acceptability of poultry meat enriched with selenium by dietary supplementation (Completo, 2021)

DEL PUERTO, M., Silvia Gigante , A. TEREVINTO , MC CABRERA , A. SAADOUN

Archivos de Zootecnia, v.: 70 271, p.:292 - 302, 2021

Palabras clave: poultry meat selenium antioxidant activity oxidation sensory evaluation

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Calidad de carne

Medio de divulgación: Internet

ISSN: 00040592

E-ISSN: 18854494

Scopus®  

Efecto de la suplementación con selenio orgánico sobre la calidad de la canal y la vida útil de la carne de vaquillonas terminadas en feedlot (Completo, 2020)

Juan Franco , Alvaro Simeone , Virginia Beretta , Carolina Realini , A. SAADOUN , A. TEREVINTO , MC CABRERA , Agustín Constanzo , Gonzalo Ravecca , Antonella Goyeneche , Oscar Bentancur , Rafael Delpiazzo

Veterinaria (Sociedad de Medicina Veterinaria del Uruguay), 2020

Medio de divulgación: Internet

ISSN: 03764362

E-ISSN: 16884809



From the fatty acid content perspective, is it healthier to eat a hindquarter or a forequarter cut? Angus steers in pasture or concentrate systems (Completo, 2020)

A. TEREVINTO , A. SAADOUN , MC CABRERA

CyTA - Journal of Food, v.: 18 1, p.:698 - 703, 2020

Palabras clave: fatty acid health index enzyme activity Angus meat pasture concentrate

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Producción Animal y Lechería / Calidad de carne

Medio de divulgación: Internet

ISSN: 19476337

E-ISSN: 19476345

DOI: [10.1080/19476337.2020.1843543](https://doi.org/10.1080/19476337.2020.1843543)

WEB OF SCIENCE™  

Oxidative stability, fatty acid composition and health lipid indices of Longissimus dorsi muscle from Aberdeen Angus steers produced in different feeding systems (Completo, 2019) Trabajo relevante

A. TEREVINTO , MC CABRERA , A. SAADOUN

Ciência Rural, v.: 49 12, p.:1 - 11, 2019

Palabras clave: carne vacuna estabilidad oxidativa capacidad antioxidante ácidos grasos pastura feedlot

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Producción Animal y Lechería / Calidad de carne

Medio de divulgación: Internet

ISSN: 01038478

E-ISSN: 16784596

<https://dx.doi.org/10.1590/0103-8478cr20190537>

WEB OF SCIENCE™   

pH, drip loss, colour, lipids and protein oxidation of meat from Pampa-Rocha and crossbreed pigs produced outdoor in Uruguay (Completo, 2017)

C. CARBALLO , A. TEREVINTO , N. BARLOCCO , A. SAADOUN , M.C. CABRERA

Journal of Food and Nutrition Research (Eslovaquia), v.: 5 5, p.:342 - 346, 2017

Palabras clave: oxidation pig meat meat quality

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Calidad de carne

Medio de divulgación: Internet

ISSN: 13368672

E-ISSN: 13384260

DOI: [10.12691/jfnr-5-5-9](https://doi.org/10.12691/jfnr-5-5-9)

WEB OF SCIENCE™ Scopus®

Effect of different sources of dietary starch on meat quality, oxidative status and glycogen and lactate kinetic in chicken pectoralis muscle (Completo, 2016)

M. DEL PUERTO, A. TEREVINTO, A. SAADOUN, R. OLIVERO, M.C. CABRERA

Journal of Food and Nutrition Research (Eslovaquia), v.: 4 3, p.:185 - 194, 2016

Palabras clave: oxidación lipídica y proteica almidón dietario calidad de carne de pollo

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Calidad de carne de ave

Medio de divulgación: Internet

ISSN: 13368672

E-ISSN: 13384260

WEB OF SCIENCE™ Scopus®

Dietary organic and inorganic selenium on liver glycogen and lactate, pHu, color and drip loss of chicken Pectoralis and Gastrocnemius muscles (Completo, 2016)

M. DEL PUERTO, R. OLIVERO, A. TEREVINTO, A. SAADOUN, M.C. CABRERA

Open Journal of Animal Sciences, v.: 6 p.:59 - 67, 2016

Palabras clave: selenium poultry

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Calidad de carne de ave

Medio de divulgación: Internet

E-ISSN: 21617627

DOI: [10.4236](https://doi.org/10.4236)

Catalase, SOD and GPx activities in Triceps brachii muscle from Aberdeen Angus steers finished on pasture, pasture and concentrate, or concentrate (Completo, 2015) Trabajo relevante

A. TEREVINTO, M.C. CABRERA, A. SAADOUN

American journal of food and nutrition, v.: 3 5, p.:118 - 124, 2015

Palabras clave: Angus meat feeding system antioxidant enzymes

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Calidad de carne

Medio de divulgación: Internet

ISSN: 21510164

DOI: [10.12691](https://doi.org/10.12691)

Influence of feeding system on lipids and proteins oxidation, and antioxidant enzymes activities of meat from Aberdeen Angus steers (Completo, 2015) Trabajo relevante

A. TEREVINTO, M.C. CABRERA, A. SAADOUN

Journal of Food and Nutrition Research (Eslovaquia), v.: 3 9, p.:581 - 586, 2015

Palabras clave: Angus meat lipid and protein oxidation feeding system antioxidant enzymes

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Calidad de carne bovina

Medio de divulgación: Internet

ISSN: 13368672

E-ISSN: 13384260

DOI: [10.12691/jfnr-3-9-4](https://doi.org/10.12691/jfnr-3-9-4)

<http://pubs.sciepub.com/jfnr/3/9/4>

WEB OF SCIENCE™ Scopus®

Compuestos bioactivos de la carne (Resumen, 2015)

MC CABRERA, DEL PUERTO, M., A. TEREVINTO, A. SAADOUN

Archivos Latinoamericanos de Producción Animal, v.: 23 5, p.:14 - 18, 2015

Palabras clave: compuestos bioactivos selenio hierro carne bovina

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Calidad de carne

Medio de divulgación: Internet

ISSN: 10221301

E-ISSN: 20758359

latindex

Actividad de enzimas antioxidantes y contenido de minerales en el músculo de novillos Aberdeen

Angus alimentados a pasturas y feedlot (Resumen, 2015)

A. TEREVINTO , A. SAADOUN , MC CABRERA

Archivos Latinoamericanos de Producción Animal, v.: 23 5, p.:35 - 36, 2015

Palabras clave: superóxido dismutasa catalasa glutatión peroxidasa selenio cobre manganeso zinc

hierro carne bovina

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Producción Animal y Lechería / Calidad de

carne bovina

Medio de divulgación: Internet

ISSN: 10221301

E-ISSN: 20758359

latindex

Why not a piece of meat of rhea, nutria, yacare, or vicugna for dinner? (Completo, 2014)

A. SAADOUN , M.C. CABRERA , A. TEREVINTO , M. DEL PUERTO

Animal Frontiers, v.: 4 4 , p.:25 - 32, 2014

Palabras clave: fatty acids indigenous meat minerals proteins

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Calidad de carne

Medio de divulgación: Internet

ISSN: 21606056

E-ISSN: 21606064

DOI: [10.2527/af.2014-0030](https://doi.org/10.2527/af.2014-0030)

Scopus

Oxidative status, in vitro iron-induced lipid oxidation and superoxide dismutase, catalase and glutathione peroxidase activities in rhea meat (Completo, 2010) Trabajo relevante

A. TEREVINTO , A. RAMOS , G. CASTROMAN , M.C. CABRERA , A. SAADOUN

Meat Science, v.: 84 p.:706 - 710, 2010

Palabras clave: rhea meat lipid oxidation protein oxidationsuperoxide dismutase catalase

glutathione peroxidase

Areas de conocimiento:

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

tecnología de la carne

Medio de divulgación: Internet

ISSN: 03091740

E-ISSN: 18734138

DOI: [10.1016/j.meatsci.2009.11.007](https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2009.11.007)

www.elsevier.com/locate/meatsci

WEB OF SCIENCE™ Scopus

LIBROS

Reference Module in Food Science (Participación , 2018) Publicado

A. SAADOUN , MC CABRERA , A. TEREVINTO , DEL PUERTO, M. , FERNANDA ZACCARI

Editor/Compilador: Geoffrey Smithers, Li Day, Pasquale Ferranti, Arnout Fischer

Editorial: Elsevier , USA

Tipo de publicación: Investigación

DOI: <https://doi-org.proxy.timbo.org.uy:88/10.1016/B978>

Referado

Escrito por invitación

Palabras clave: bovine meat pasture nutritional value

Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Producción Animal y Lechería / valor nutricional de la carne bovina
Medio de divulgación: Internet
ISSN/ISBN: 978-0-08-100596-5

Capítulos:
Nutritional value of bovine meat produced on pasture
Página inicial 0, Página final 0

PUBLICACIÓN DE TRABAJOS PRESENTADOS EN EVENTOS

EFFECT OF ORGANIC AND INORGANIC SELENIUM ON THE NUTRITIONAL AND OXIDATIVE STABILITY OF COOKED HAM FROM PAMPA ROCHA PIGS IN OUTDOOR SYSTEM (2026)

Vodanovich, A.L. , ESPINO N. , CARBALLO C. , Virginia Palleiro , LEONARDO SALLÉ , A. TEREVINTO , A. SAADOUN , M.C. CABRERA

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: 71st International Congress of Meat Science and Technology

Ciudad: Girona

Año del evento: 2026

Anales/Proceedings: Abstracts Book 71st International Congress of Meat Science and Technology

Publicación arbitrada

Medio de divulgación: Internet

Efecto de la suplementación con magnesio pre-faena sobre la oxidación lipídica y el color instrumental de la carne en corderos (2025)

Fernández, J. , A. TEREVINTO , BIELLI, A. , Freitas-de-Melo , Ithurralde

Publicado

Resumen

Evento: Regional

Descripción: XXVIII Reunión de la ALPA ? 8vo Congreso AUPA

Ciudad: Punta del Este

Año del evento: 2025

Anales/Proceedings: Archivos Latinoamericanos de Producción Animal

Volumen: 33

Serie: 1

ISSN/ISBN: 2075-8359

Publicación arbitrada

Palabras clave: magnesio oxidación lipídica color carne ovina

Medio de divulgación: Internet

https://ojs.alpa.uy/index.php/ojs_files/issue/view/132

SELENIUM SUPPLEMENTATION IN PAMPA ROCHA PIGS ENRICHES THE MEAT, IMPROVES ITS OXIDATIVE STATUS AND MODIFIES THE FATTY ACID COMPOSITION. (2025)

ESPINO N. , Vodanovich, A.L. , CARBALLO C. , A. TEREVINTO , M.C. CABRERA , A. SAADOUN

Publicado

Resumen

Evento: Regional

Descripción: XXVIII Reunión de la ALPA ? 8vo Congreso AUPA

Ciudad: Punta del Este

Año del evento: 2025

Anales/Proceedings: Archivos Latinoamericanos de Producción Animal

Volumen: 33

Serie: 1

ISSN/ISBN: 2075-8359

Publicación arbitrada

Palabras clave: pig meat selenium oxidation fatty acid

Medio de divulgación: Internet

https://ojs.alpa.uy/index.php/ojs_files/issue/view/132

"Evaluación de la calidad tecnológica y oxidativa de la carne Aberdeen Angus en vitrina refrigerada"

comparando dos sistemas de producción, (2025)

Felipe Grolero , Marcos Urioste , A. TEREVINTO
Publicado
Resumen
Evento: Regional
Descripción: XXVIII Reunión de la ALPA ? 8vo Congreso AUPA
Ciudad: Punta del Este
Año del evento: 2025
Anales/Proceedings:Archivos Latinoamericanos de Producción Animal
Volumen:33
Serie: 1
ISSN/ISBN: 2075-8359
Publicación arbitrada
Palabras clave: oxidación carne bovina tecnología vitrina vida útil
Medio de divulgación: Internet
https://ojs.alpa.uy/index.php/ojs_files/issue/view/132

Canola meal in partial substitution of soybean meal in poultry diet: productive performance at 42 days of age. (2025)

DEL PUERTO, M. , da Silva, A. , Oscar Alonso , OLIVERO,R. , ESPINO N. , A. TEREVINTO , M.C. CABRERA , A. SAADOUN
Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: XXVIII Congreso Latinoamericano de Avicultura
Ciudad: Punta del Este
Año del evento: 2025
Volumen:61
Serie: supl. 1
ISSN/ISBN: 1688-4809
Publicación arbitrada
Editorial: Sociedad de Medicina Veterinaria del Uruguay
Ciudad: Montevideo
Palabras clave: canola meal poultry productive performance
Medio de divulgación: Internet
<https://www.revistasmvu.com.uy/index.php/smvu>

MEAT QUALITY AND OXIDATIVE STABILITY OF HIGH-VALUE CHICKEN MEAT CUTS FROM POULTRY FED WITH CANOLA MEAL (2024)

da Silva, A. , DEL PUERTO, M. , A. TEREVINTO , M.C. CABRERA , A. SAADOUN
Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: 70th International Congress of Meat Science and Technology
Ciudad: Foz de Iguazu
Año del evento: 2024
Anales/Proceedings:Proceedings of the ICoMST
ISSN/ISBN: ISBN 978-85-7747-22
Publicación arbitrada
Editorial: FUNPEC-RP
Ciudad: San Pablo
Palabras clave: canola lipid oxidation poultry color drip loss
Medio de divulgación: Internet
<https://www.icomst2024.com/proceedings/>

Cooking effect on antioxidant activity of poultry meat enriched with n-3 by chia seeds in the diet (2024)

A. TEREVINTO , da Silva, A. , DEL PUERTO, M. , M.C. CABRERA , A. SAADOUN
Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: 70th International Congress of Meat Science and Technology
Ciudad: Foz de Iguazú
Año del evento: 2024
Anales/Proceedings:Proceedings of the ICoMST 2024

Página inicial: 347
Página final: 348
Publicación arbitrada
Editorial: FUNPEC-RP
Ciudad: San Pablo
Palabras clave: chia seed antioxidant activity cooking poultry meat
Medio de divulgación: Internet
https://www.icomst2024.com/wp-content/uploads/2024/09/ICoMST_2024_Proceedings.pdf

POLIFENOLOS, FLAVONOIDEOS Y AMINOÁCIDOS AROMÁTICOS EN YEMAS Y CLARAS DE HUEVOS FREE RANGE FRESCAS Y CONSERVADAS. (2023)

da Silva, A., M.C. CABRERA, A. TEREVINTO, A. SAADOUN
Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: SLAN. Congreso Latinoamericano de Nutrición
Ciudad: Cuenca/Ecuador
Año del evento: 2023
Publicación arbitrada
Medio de divulgación: Internet

Ingeniería nutricional para enriquecer la carne de ave en AGPI con impacto en la calidad y en los índices de salud cardiovascular (2022)

da Silva, A., MC CABRERA, A. TEREVINTO, DEL PUERTO, M., OLIVERO, R., A. SAADOUN
Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: 7o Congreso de AUPA
Ciudad: MONTEVIDEO
Año del evento: 2022
Anales/Proceedings: Archivos Latinoamericanos de Producción Animal
Volumen: 30
Serie: 1
ISSN/ISBN: 2075-8359
Publicación arbitrada
Palabras clave: omega-3 ácidos grasos poliinsaturados carne de ave salud cardiovascular
Medio de divulgación: Internet
https://ojs.alpa.uy/index.php/ojs_files

Modificación de la capacidad antioxidante de la carne de pollo enriquecida con omega-3 inducida por la cocción (2022)

A. TEREVINTO, DEL PUERTO, M., da Silva, A., MC CABRERA, A. SAADOUN, OLIVERO, R.
Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: 7o Congreso de AUPA
Ciudad: MONTEVIDEO
Año del evento: 2022
Anales/Proceedings: Archivos Latinoamericanos de Producción Animal
Volumen: 30
Serie: 1
ISSN/ISBN: 2075-8359
Publicación arbitrada
Palabras clave: carne de pollo capacidad antioxidante cocción
Medio de divulgación: Internet
https://ojs.alpa.uy/index.php/ojs_files

Efecto de la inclusión de semillas de chia (Salvia hispánica L.) en la dieta de pollos, para el enriquecimiento en n-3, sobre la estabilidad oxidativa de lípidos y proteínas de la carne expuesta en vitrina refrigerada (2022)

A. TEREVINTO, DEL PUERTO, M., da Silva, A., MC CABRERA, A. SAADOUN, OLIVERO, R.
Publicado
Resumen

Evento: Internacional
Descripción: 7o Congreso de AUPA
Ciudad: MONTEVIDEO
Año del evento: 2022
Anales/Proceedings:Archivos Latinoamericanos de Producción Animal
Volumen:30
Serie: 1
ISSN/ISBN: 2075-8359
Publicación arbitrada
Palabras clave: chia carne de pollo oxidación vitrina
Medio de divulgación: Internet
https://ojs.alpa.uy/index.php/ojs_files

Efecto de la sustitución creciente de maíz por chia (Salvia hispánica L.) en la dieta de terminación de pollos, sobre el color y contenido de hierro hemo de la carne (2022)

DEL PUERTO, M. , A. TEREVINTO , da Silva, A. , MC CABRERA , OLIVERO,R. , A. SAADOUN
Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: 7o Congreso de AUPA
Ciudad: MONTEVIDEO
Año del evento: 2022
Anales/Proceedings:Archivos Latinoamericanos de Producción Animal
Volumen:30
Serie: 1
ISSN/ISBN: 2075-8359
Publicación arbitrada
Palabras clave: chia color carne de pollo hierro hemo
Medio de divulgación: Internet
https://ojs.alpa.uy/index.php/ojs_files

Selenio en la dieta de terminación de pollos e influencia en la defensa antioxidante de los músculos Pectoralis y Gastrocnemius (2018)

J. Márquez , A. TEREVINTO , DEL PUERTO, M. , A. SAADOUN , MC CABRERA
Publicado
Resumen
Evento: Regional
Descripción: 6to. Congreso de la Asociación Uruguaya de Producción Animal
Ciudad: Tacuarembó
Año del evento: 2018
Publicación arbitrada
Palabras clave: selenio antioxidantes carne de ave glutatión sulfihidrilos
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Producción Animal y Lechería / Calidad de carne de ave
Medio de divulgación: Internet

Efecto del agregado de sorgo y glicerina en la dieta de pollos parrilleros sobre la oxidación y pérdida de agua de la carne (2018)

A. TEREVINTO , BAIGORRIA BARRIAL Laura , Johana Márquez , Ayrton Sebastián DA SILVA FERNÁNDEZ , DEL PUERTO, M. , OLIVERO,R. , MC CABRERA , A. SAADOUN
Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: XXVI Congreso de la Asociación Latinoamericana de Producción Animal
Ciudad: Ecuador
Año del evento: 2018
Anales/Proceedings:Archivos Latinoamericanos de Producción Animal
Volumen:26
Pagina inicial: 46
Publicación arbitrada
Palabras clave: sorgo glicerina oxidación lipídica oxidación proteica pérdida de agua carne de ave
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Producción Animal y Lechería / Nutrición y

calidad de carne

Fatty acids composition of "paleta" and "nalga de afuera", forequarter and hindquarter cuts, typical of the Uruguayan domestic meat market (2017)

A. SAADOUN , A. TEREVINTO , MC CABRERA

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: 63rd International Congress of Meat Science and Technology

Ciudad: Cork

Año del evento: 2017

Página inicial: 985

Publicación arbitrada

Editorial: Wageningen Academic Publishers

Ciudad: Netherlands

Palabras clave: ácidos grasos calidad de carne vacuna

Medio de divulgación: Internet

Meat from Aberdeen Angus steers finished on pasture with supplementation, concentrate or pasture (2): activity of lipid metabolism enzymes (2017)

A. SAADOUN , A. TEREVINTO , MC CABRERA

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: 63rd International Congress of Meat Science and Technology

Ciudad: Cork

Año del evento: 2017

Página inicial: 983

Publicación arbitrada

Editorial: Wageningen Academic Publishers

Ciudad: Netherlands

Palabras clave: calidad de carne vacuna sistemas de producción enzimas metabolismo lipídico

Medio de divulgación: Internet

Meat from Aberdeen Angus steers finished on pasture with supplementation, concentrate or pasture (1): fatty acids composition and health indices (2017)

A. SAADOUN , A. TEREVINTO , MC CABRERA

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: 63rd International Congress of Meat Science and Technology

Ciudad: Cork

Año del evento: 2017

Página inicial: 981

Publicación arbitrada

Editorial: Wageningen Academic Publishers

Ciudad: Netherlands

Palabras clave: calidad de carne vacuna ácidos grasos sistemas de producción

Medio de divulgación: Internet

Minerals, heme iron and lipid oxidation in fresh and aged Corriedale lamb meat from pasture based production system in Uruguay (2017)

MC CABRERA , Mauricio Castaño , A. TEREVINTO , DEL PUERTO, M. , A. SAADOUN

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: 63rd International Congress of Meat Science and Technology

Ciudad: Cork

Año del evento: 2017

Página inicial: 979

Publicación arbitrada

Editorial: Wageningen Academic Publishers

Ciudad: Netherlands

Palabras clave: calidad de carne de cordero oxidación lipídica minerales pasturas

Medio de divulgación: Internet

Micronutrientes of beef meat from pasture and concentrated based production system (2017)

MC CABRERA , A. TEREVINTO , Fernanda Zaccari , Angela Felice , A. SAADOUN

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: 63rd International Congress of Meat Science and Technology

Ciudad: Cork

Año del evento: 2017

Página inicial: 301

Publicación arbitrada

Editorial: Wageningen Academic Publishers

Ciudad: Netherlands

Medio de divulgación: Internet

Creatina, carnosina y anserina en el músculo Longissimus dorsi de novillos Aberdeen Angus alimentados a pasto versus concentrado (2015)

M.C. CABRERA , A. TEREVINTO , F. ZACCARI , A. SAADOUN

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: XXIV Congreso de la Asociación Latinoamericana de Producción Animal

Ciudad: Puerto Varas

Año del evento: 2015

Publicación arbitrada

Palabras clave: carne Angus creatina carnosina anserina

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Calidad de carne bovina

Medio de divulgación: CD-Rom

Este trabajo también fue presentado en forma de póster durante el Congreso

Estabilidad oxidativa de la carne de novillos Aberdeen Angus, producidos a pasturas y feedlot, durante su exposición en vitrina refrigerada (2015)

A. TEREVINTO , A. SAADOUN , M.C. CABRERA

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: XXIV Congreso de la Asociación Latinoamericana de Producción Animal

Ciudad: Puerto Varas

Año del evento: 2015

Publicación arbitrada

Palabras clave: oxidación lipídica oxidación proteica carne Angus

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Calidad de carne bovina

Medio de divulgación: CD-Rom

Este trabajo también fue presentado en forma de póster y fue seleccionado para presentación oral durante el Congreso

Color, pH, drip loss, oxidative parameters and mineral content in Uruguayan criollo lamb meat (2014)

B. MERNIES , A. TEREVINTO , A. SAADOUN

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: 60th International Congress of Meat Science and Technology

Ciudad: Punta del Este

Año del evento: 2014

Anales/Proceedings: ICoMST memories

Publicación arbitrada

Palabras clave: minerales lipid and protein oxidation lamb meat

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Calidad de carne

Medio de divulgación: CD-Rom

Organic and inorganic selenium in poultry diets: effect of lipid and protein oxidation, drip loss and GPx activity in fresh and aged meat (2014)

M. DEL PUERTO , A. TEREVINTO , M.C. CABRERA , A. SAADOUN

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: 60th International Congress of Meat Science and Technology

Ciudad: Punta del Este

Año del evento: 2014

Anales/Proceedings: ICoMST memories

Publicación arbitrada

Palabras clave: selenium poultry meat

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Nutrición

Medio de divulgación: CD-Rom

Selenium in poultry diets: effect on pH, color, glycogen and lactate kinetic in fresh and aged Pectoralis and Gastrocnemius muscles (2014)

M. DEL PUERTO , M.C. CABRERA , A. TEREVINTO , R. OLIVERO , A. SAADOUN

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: 60th International Congress of Meat Science and Technology

Ciudad: Punta del Este

Año del evento: 2014

Anales/Proceedings: ICoMST memories

Publicación arbitrada

Palabras clave: selenium poultry meat

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Nutrición

Medio de divulgación: CD-Rom

Effect of Feeding broken rice in substitution of corn on pH, colour and lipid and protein oxidation of fresh and aged poultry meat (2014)

F. LEVRERO , M. DEL PUERTO , A. TEREVINTO , A. SAADOUN , M.C. CABRERA

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: 60th International Congress of Meat Science and Technology

Ciudad: Punta del Este

Año del evento: 2014

Anales/Proceedings: ICoMST memories

Publicación arbitrada

Palabras clave: lipid and protein oxidation poultry meat

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Nutrición

Medio de divulgación: CD-Rom

Feeding System and Glutathione Peroxidase Activity, Selenium Content and Antioxidant Status of Angus Meat (2014)

A. TEREVINTO , A. SAADOUN , M.C. CABRERA

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: 60th International Congress of Meat Science and Technology

Ciudad: Punta del Este

Año del evento: 2014

Anales/Proceedings: ICoMST memories

Publicación arbitrada

Palabras clave: glutathione peroxidase selenium antioxidant status Angus meat

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Calidad de carne

Medio de divulgación: CD-Rom

Actividad de enzimas antioxidantes y contenido de minerales en el músculo de novillos Aberdeen Angus alimentados a pasturas y feedlot (2014)

A. TEREVINTO , A. SAADOUN , M.C. CABRERA

Publicado

Resumen

Evento: Regional

Descripción: V Congreso de la Asociación Uruguaya de Producción Animal

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2014

Anales/Proceedings:Archivos Latinoamericanos de Producción Animal

Volumen:23

Serie: 5

Publicación arbitrada

Escrita por invitación

Palabras clave: enzimas antioxidantes carne Angus minerales

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Calidad de carne

Medio de divulgación: Internet

Este trabajo también fue presentado en forma de poster y fue seleccionado para ser presentado oralmente durante el congreso.

Fatty acid composition of meat from Hereford and Braford breed produced on pasture in Uruguay (2013)

A. SAADOUN , A. TEREVINTO , M.C. CABRERA

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: 20th International Congress of Nutrition

Ciudad: Granada, España

Año del evento: 2013

Anales/Proceedings:Annals of Nutrition and Metabolism

Volumen:63

Página inicial: 1529

Página final: 1529

Publicación arbitrada

Palabras clave: ácidos grasos carne bovina pasturas

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Calidad de carne

Medio de divulgación: Internet

www.karger.com/Journal/Home/223977

Oxidación lipídica y proteica de la carne de novillos Aberdeen Angus terminados con concentrados y suplementados con selenio orgánico (2012)

F. GRAZIANO , A. TEREVINTO , M.C. CABRERA , A. SAADOUN

Publicado

Resumen

Evento: Nacional

Descripción: IV Congreso Nacional de Producción Animal

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2012

Anales/Proceedings:Revista Veterinaria, de la Sociedad de Medicina Veterinaria del Uruguay

Volumen:48

Página inicial: 121

Página final: 121

Publicación arbitrada

Editorial: Hemisferio Sur

Ciudad: Montevideo

Palabras clave: carne vacuna oxidación lipídica oxidación proteica

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Calidad de carne vacuna

Medio de divulgación: Papel

Actividad de enzimas antioxidantes en la carne fresca y madurada de novillos Aberdeen Angus en distintos sistemas de producción (2012)

A. TEREVINTO , A. SAADOUN , M.C. CABRERA

Publicado

Resumen

Evento: Nacional

Descripción: IV Congreso Nacional de Producción Animal

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2012

Anales/Proceedings:Revista Veterinaria, de la Sociedad de Medicina Veterinaria del Uruguay

Volumen:48

Página inicial: 124

Página final: 124

Publicación arbitrada

Editorial: Hemisferio Sur

Ciudad: Montevideo

Palabras clave: enzimas antioxidantes carne vacuna

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Calidad de carne vacuna

Medio de divulgación: Papel

Efecto de las variaciones en el genotipo, tipo de músculo y tiempo de maduración sobre la oxidación de lípidos y proteínas en carne de cerdos Pampa Rocha (2012)

C. CARBALLO , A. TEREVINTO , N. BARLOCCO , A. SAADOUN , M.C. CABRERA

Publicado

Resumen

Evento: Nacional

Descripción: IV Congreso Nacional de Producción Animal

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2012

Anales/Proceedings:Revista Veterinaria, de la Sociedad de Medicina Veterinaria del Uruguay

Volumen:48

Página inicial: 119

Página final: 119

Publicación arbitrada

Editorial: Hemisferio Sur

Ciudad: Montevideo

Palabras clave: carne de cerdo oxidación lipídica oxidación proteica genotipo

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Calidad de carne de cerdo

Medio de divulgación: Papel

Efecto de la suplementación de selenio en la lipoperoxidación y calidad sensorial de las yemas con alto contenido de AGPI (2011)

A. Ramos , A. TEREVINTO , G. Castroman , MC CABRERA , A. SAADOUN

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: XXII Congreso de la Asociación Latinoamericana de Producción Animal

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2011

Anales/Proceedings:Memorias ALPA 2011

Publicación arbitrada

Palabras clave: selenio oxidación lipídica calidad de huevo ácidos grasos poliinsaturados

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Calidad de huevo

Medio de divulgación: CD-Rom

Financiación/Cooperación:

Facultad de Agronomía / Otra, Uruguay

Oxidación lipídica y proteica en la carne fresca y madurada de novillos Aberdeen Angus de distintos sistemas de producción (2011)

A. TEREVINTO , FRANKO GRAZIANO , A. SAADOUN , MC CABRERA

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: XXII Congreso de la Asociación Latinoamericana de Producción Animal

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2011

Anales/Proceedings:Memorias de la Asociación Latinoamericana de Producción Animal

Publicación arbitrada

Palabras clave: oxidación lipídica oxidación proteica calidad de carne bovina sistemas de producción

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Producción Animal y Lechería / Calidad de carne

Medio de divulgación: CD-Rom

Financiación/Cooperación:

Facultad de Agronomía / Otra, Uruguay

El expeller de citrus en la dieta del pollo de carne y su acción sobre la oxidación lipídica, proteica y actividad de las enzimas antioxidantes en el músculo Pectoralis major (2010)

R. OLIVERO , M.C. CABRERA , A. RAMOS , A. TEREVINTO , M. DEL PUERTO , A. SAADOUN

Publicado

Resumen

Evento: Nacional

Descripción: III Congreso de la Asociación Uruguaya de Producción Animal (AUPA)

Ciudad: Montevideo, Uruguay

Año del evento: 2010

Anales/Proceedings:Agrociencia

Página inicial: 213

Página final: 213

Publicación arbitrada

Editorial: Hemisferio Sur

Ciudad: Montevideo

Palabras clave: oxidación de lípidos y proteínasenzimas antioxidantes carne de ave

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Calidad de carne avícola

Medio de divulgación: Papel

Oxidación lipídica y proteica, y actividad de enzimas antioxidantes en la carne fresca y madurada de novillos Hereford y Braford (2010) Trabajo relevante

A. TEREVINTO , A. SAADOUN , M.C. CABRERA , A. RAMOS

Publicado

Resumen

Evento: Nacional

Descripción: III Congreso de la Asociación Uruguaya de Producción Animal (AUPA)

Ciudad: Montevideo, Uruguay

Año del evento: 2010

Anales/Proceedings:Agrociencia

Página inicial: 217

Página final: 217

Publicación arbitrada

Editorial: Hemisferio Sur

Ciudad: Montevideo

Palabras clave: oxidación de lípidos y proteínasenzimas antioxidantes carne vacuna

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Calidad de carne

Medio de divulgación: Papel

Efecto de la fuente de almidón en una dieta pre-faena sobre el deterioro oxidativo de la carne de ave (2009)

M. DEL PUERTO , M.C. CABRERA , A. RAMOS , A. TEREVINTO , G. CASTROMAN , A. SAADOUN

Publicado

Completo

Evento: Internacional

Descripción: XXI Reunión Bienal de la Asociación Latinoamericana de Producción Animal (ALPA)
Ciudad: San Juan, Puerto Rico
Año del evento: 2009
Anales/Proceedings:Memorias ALPA 2009
Volumen:17
Pagina inicial: 193
Pagina final: 197
Publicación arbitrada
Palabras clave: oxidación de lípidos y proteínas carne de ave
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Calidad de carne avícola
Medio de divulgación: CD-Rom
www.alpa2009.org

Efecto de la fuente de almidón en la cinética de pH, color y retención de agua postmortem de la carne de ave (2009)

M. DEL PUERTO , M.C. CABRERA , A. RAMOS , A. TEREVINTO , G. CASTROMAN , R. OLIVERO , A. SAADOUN

Publicado

Completo

Evento: Internacional

Descripción: XXI Reunión Bienal de la Asociación Latinoamericana de Producción Animal (ALPA)

Ciudad: San Juan, Puerto Rico

Año del evento: 2009

Anales/Proceedings:Memorias ALPA 2009

Volumen:17

Pagina inicial: 165

Pagina final: 170

Publicación arbitrada

Palabras clave: carne de ave calidad sensorial

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Calidad de carne avícola

Medio de divulgación: CD-Rom

www.alpa2009.org

Evaluaciones

EVALUACIÓN DE PROYECTOS

EVALUACIÓN INDEPENDIENTE DE PROYECTOS

Programa Vinculación Universidad, Sociedad y Producción de la CSIC-Udelar (2025 / 2025)

Uruguay

Cantidad: Menos de 5

Programa de Apoyo a la Investigación Estudiantil (2022 / 2022)

Uruguay

Cantidad: Menos de 5

Programa de Apoyo a la Investigación Estudiantil (2021 / 2021)

Uruguay

CSIC

Cantidad: Menos de 5

EVALUACIÓN DE PUBLICACIONES

REVISIONES

Revista de Ciencias Agroveterinarias (2025 / 2025)

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: Menos de 5

Revisión de un manuscrito

Journal of Ruminant Research (2025 / 2025)

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: Menos de 5

Revisión de un manuscrito

Archivos Latinoamericanos de Producción Animal (2025 / 2025)

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: Menos de 5

Revisión de un manuscrito

Iranian Journal of Applied Animal Science (2025 / 2025)

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: Menos de 5

Revisión de un manuscrito

NPJ Science of Food (2025)

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: Menos de 5

Revisión de un manuscrito

European Journal of Nutrition & Food Safety (2024 / 2024)

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: Menos de 5

Asian Journal of Food Research and Nutrition (2022 / 2022)

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: Menos de 5

Evaluación de un trabajo de revisión

UTTAR PRADESH JOURNAL OF ZOOLOGY (2022 / 2022)

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: Menos de 5

Revisión de un manuscrito

Asian Journal of Advances in Medical Science (2022 / 2022)

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: Menos de 5

Revisión de un manuscrito en inglés.

Asian Food Science Journal (2022 / 2022)

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: Menos de 5

Revisión de un manuscrito en inglés.

American Journal of Food and Nutrition (2022 / 2022)

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: Menos de 5

Veterinary Research Communications (2021 / 2021)

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: Menos de 5

Revisión de un manuscrito en 3 instancias durante el 2021

European Journal of Nutrition & Food Safety (2021 / 2021)

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: Menos de 5

Revisión de un manuscrito

Asian Food Science Journal (2020 / 2020)

Tipo de publicación: Revista
Cantidad: Menos de 5
Revisión de un manuscrito

Advancement in Medicinal Plant Research (2020 / 2020)

Tipo de publicación: Revista
Cantidad: Menos de 5
Revisión de un manuscrito

Engenharia Agricola (2020 / 2020)

Tipo de publicación: Revista
Cantidad: Menos de 5
Revisión de un manuscrito

Net Journal of Agricultural Science (2020 / 2020)

Tipo de publicación: Revista
Cantidad: Menos de 5
Revisión de un manuscrito

Science of the Total Environment (2020 / 2020)

Tipo de publicación: Revista
Cantidad: Menos de 5

International Journal of Advance Agricultural Research (2019 / 2019)

Tipo de publicación: Revista
Cantidad: Menos de 5
Revisión de un manuscrito

Agronomy Research (2019 / 2019)

Tipo de publicación: Revista
Cantidad: Menos de 5
Revisión de un manuscrito

Iranian Journal of Applied Animal Science (2019 / 2019)

Tipo de publicación: Revista
Cantidad: Menos de 5
Revisión de un manuscrito

Ciencia e Investigación Agraria (2018 / 2018)

Tipo de publicación: Revista
Cantidad: Menos de 5
Evaluación de un artículo enviado a la revista chilena Ciencia e Investigación Agraria

Journal of Food and Nutrition Research (2015)

Tipo de publicación: Revista
Cantidad: Menos de 5
Revisión de un manuscrito

Archivos Latinoamericanos de Producción Animal (2013)

Tipo de publicación: Revista
Cantidad: Menos de 5
Revisión de un manuscrito

EVALUACIÓN DE EVENTOS Y CONGRESOS

XXVIII Reunión de la Asociación Latinoamericana de Producción Animal - 8º Congreso de la Asociación Uruguaya de Producción Animal (2025 / 2025)

Revisiones
Uruguay

INIA, BID mejorando vidas, European Federation of Animal Science, Global Methane Hub, New Zealand Agricultural Greenhouse Gas Research Centre, IICA, WAAP

Revisión de 24 resúmenes a ser publicados en la revista Archivos Latinoamericanos de Producción Animal. XXVII ALPA Meeting. Punta del Este, Uruguay.

XXVIII Congreso Latinoamericano de Avicultura (2024 / 2024)

Revisiones
Uruguay

Asociación de Productores Avícolas Sur
Responsable de la evaluación de 3 resúmenes

Congreso de la Asociación Uruguaya de Producción Animal (AUPA) (2018)

Revisiones
Uruguay

INIA - UDELAR
Evalué 4 resúmenes enviados al Congreso

JURADO DE TESIS

Maestría en Producción Animal (2024 / 2024)

Jurado de mesa de evaluación de tesis
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Veterinaria / IPAV ,
Uruguay
Nivel de formación: Maestría

Maestría en Ciencias Nutricionales (2022 / 2022)

Jurado de mesa de evaluación de tesis
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ciencias , Uruguay
Nivel de formación: Maestría
Miembro del Tribunal de evaluación del Seminario I (presentación del proyecto de tesis) de la estudiante Gabriela Goncalvez, titulado "Relevamiento del manejo de los subproductos derivados de la elaboración de aceite de oliva, en los productores del centro y litoral sur de la República Oriental del Uruguay"

Maestría en Ciencias Agrarias (2021)

Jurado de mesa de evaluación de tesis
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Agronomía ,
Uruguay
Nivel de formación: Maestría
Miembro del tribunal del Seminario I del estudiante Ing. Agr. Juan José Lucas. Título de la tesis: "¿La carne de corderos Corriedale y sus cruza con Merino Dohne producida con pasturas: composición en ácidos grasos, índices de salud cardiovascular y actividad de las enzimas desaturadas, elongadas y tioesterasas del músculo Longissimus lumborum".

Maestría en Ciencias Nutricionales (2021 / 2021)

Jurado de mesa de evaluación de tesis
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ciencias , Uruguay
Nivel de formación: Maestría
Miembro del tribunal del Seminario I de la estudiante Virginia Palleiro. Título de la tesis: ? Composición en macro y minerales traza y formas del hierro en los músculos Gluteus medius, Semitendinosus, Biceps femoral y Quadriceps femoris del cerdo Pampa Rocha y su variación durante el proceso de elaboración de jamón cocido?.

Doctorado en Toxicología Ambiental (2020 / 2020)

Jurado de mesa de evaluación de tesis
Sector Extranjero/Internacional/Otros / Universidad de Cartagena , Colombia
Nivel de formación: Doctorado

Maestría en Ciencias Nutricionales (2020 / 2020)

Jurado de mesa de evaluación de tesis
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Agronomía ,
Uruguay

Nivel de formación: Maestría

Miembro del tribunal evaluador del Seminario II de la estudiante Silvia Gigante

Maestría en Ciencias Agrarias (2019)

Jurado de mesa de evaluación de tesis

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

Nivel de formación: Maestría

Miembro del tribunal evaluador del Seminario II del estudiante de Maestría en Ciencias Agrarias
Ing. Agr. Arnaldo Moreni. Título de la tesis: "Contenido de micronutrientes y capacidad antioxidante
en mieles de cuatro regiones fitogeográficas del Uruguay"

Maestría en Agronomía (2019)

Jurado de mesa de evaluación de tesis

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

Nivel de formación: Maestría

Miembro del tribunal evaluador del Seminario I de la Maestría en Agronomía (Profesional)
presentado por el Ing. Agr. Mauricio Castaño.

Maestría en Ciencias Agrarias (2019)

Jurado de mesa de evaluación de tesis

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

Nivel de formación: Maestría

Miembro del tribunal evaluador del Seminario II del estudiante de Maestría en Ciencias Agrarias
Ing. Agr. Pablo Cracco. Título de la tesis: "Caracterización físico-química de mieles de 4 zonas
fitogeográficas del Uruguay".

Tesis de Maestría en Ciencias Nutricionales (2018)

Jurado de mesa de evaluación de tesis

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

Nivel de formación: Maestría

Miembro del tribunal evaluador de la Tesis titulada: "Minerales en campo natural del Uruguay:
variación estacional y por sitio geográfico del contenido de fósforo, cobre, manganeso, zinc, hierro y
selenio", presentada por el Ing. Agr. Alejandro Pittaluga.

Maestría en Ciencias Nutricionales (2018)

Jurado de mesa de evaluación de tesis

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

Nivel de formación: Maestría

Evaluación de la defensa final de tesis de Maestría de la Zoot. Angela Felice. Tesis titulada:
"CONTENIDO DE MINERALES TRAZA, BIOACCESIBILIDAD in vitro Y CONTAMINANTES EN
LA CARNE DE NOVILLOS ABERDEEN ANGUS ALIMENTADOS A PASTURA VERSUS FEEDLOT"

Maestría en Ciencias Nutricionales (2018)

Jurado de mesa de evaluación de tesis

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

Nivel de formación: Maestría

Evaluación del Seminario II (presentación de resultados) de la Maestría en Ciencias Nutricionales
de la estudiante Zoot. Angela Felice. Tesis titulada: "CONTENIDO DE MINERALES TRAZA,
BIOACCESIBILIDAD in vitro Y CONTAMINANTES EN LA CARNE DE NOVILLOS ABERDEEN
ANGUS ALIMENTADOS A PASTURA VERSUS FEEDLOT".

Maestría en Ciencias Nutricionales (2018)

Jurado de mesa de evaluación de tesis

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

Nivel de formación: Maestría

Evaluación del Seminario I (presentación del proyecto) de Tesis de Maestría en Ciencias
Nutricionales de la estudiante Florencia Pirotti. Tesis titulada: "Cuantificación de la actividad
antioxidante y de la taurina en la carne bovina de sistemas pastoriles: un nuevo concepto de
diferenciación y valorización de la carne producida en Uruguay".

Maestría en Ciencias Nutricionales (2018)

Jurado de mesa de evaluación de tesis
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Agronomía / Sayago , Uruguay
Nivel de formación: Maestría
Formé parte del tribunal evaluador del Seminario II (presentación de resultados) de la tesis del estudiante de Maestría en Ciencias Nutricionales Ing. Agr. Alejandro Pittaluga. Tesis titulada: "Minerales en campo natural del Uruguay: variación estacional y por sitio geográfico del contenido de fósforo, cobre, manganeso, zinc, hierro y selenio".

Ingeniería Agronómica (2017)

Jurado de mesa de evaluación de tesis
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Agronomía / Sayago , Uruguay
Nivel de formación: Grado
Formé parte del tribunal evaluador de la tesis titulada "Efecto del sorgo y glicerol en la calidad de carne y metabolismo del glucógeno en aves"

Formación de RRHH

TUTORÍAS CONCLUIDAS

POSGRADO

Perfil de ácidos grasos y estatus oxidativo de la leche de vacas Holstein Friesian y Normando producida en sistema pastoril en diferentes estaciones del año (2017 - 2021)

Tesis de maestría
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ciencias , Uruguay
Programa: Maestría en Ciencias Nutricionales
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad (A. TEREVINTO , MC CABRERA)
Nombre del orientado: Cristina Gervasini
País: Uruguay
Palabras Clave: leche de vaca oxidación lipídica oxidación proteica ácidos grasos
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Calidad de leche

Modificaciones del estatus oxidativo y mineral de los músculos Pectoralis y Gastrocnemius provocadas por la dieta en aves de carne (2016 - 2020)

Tesis de maestría
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ciencias , Uruguay
Programa: Maestría en Ciencias Nutricionales
Tipo de orientación: Tutor único o principal
Nombre del orientado: Laura Baigorria
País: Uruguay
Palabras Clave: glicerol sorgo oxidación lipídica oxidación proteica hierro calidad de carne
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Producción Animal y Lechería / Calidad de carne aviar

GRADO

Evaluación de la calidad de la carne bovina producida en dos sistemas de producción (2025 - 2026)

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Agronomía / Sayago , Uruguay
Programa: Ingeniería Agronómica
Tipo de orientación: Tutor único o principal
Nombre del orientado: Marcos Urioste
País: Uruguay
Palabras Clave: carne bovina pastura feedlot calidad vitrina Angus
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Calidad de carne

Evaluación de la calidad de la carne bovina producida en dos sistemas de producción (2025 - 2026)

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Agronomía / Sayago, Uruguay
Programa: Ingeniería Agronómica
Tipo de orientación: Tutor único o principal
Nombre del orientado: Felipe Grolero
País: Uruguay
Palabras Clave: carne bovina pastura feedlot calidad vitrina Angus
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Calidad de carne

Efecto del sorgo y el glicerol en la calidad de carne y metabolismo del glucógeno en aves

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Agronomía / Sayago, Uruguay
Tipo de orientación: Asesor
Nombre del orientado: Ayrton Da Silva
País: Uruguay
Palabras Clave: sorgo glicerol calidad de carne de ave
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Calidad de carne de ave
Participé asesorando al estudiante durante el trabajo de laboratorio y en la redacción de la tesis.

Determinación cuantitativa de las distintas clases de lípidos presentes en carne de pollo y cerdo con distintos sistemas de cría

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ciencias / Sección Fisiología y Nutrición, Uruguay
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad
Nombre del orientado: Gabriel Duarte
País: Uruguay
Palabras Clave: carne de pollo carne de cerdo clases de lípidos
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Calidad de carne
Actué como co-tutora del estudiante siendo el tutor el Dr. Ali Saadoun.

TUTORÍAS EN MARCHA

POSGRADO

SISTEMA DE PRODUCCIÓN AVÍCOLA DE HUEVO FREE RANGE: ESTATUS OXIDATIVO Y DEL MICROBIOMA DE LAS AVES Y CALIDAD FUNCIONAL Y TECNOLÓGICA DEL HUEVO. (2022)

Tesis de doctorado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Agronomía / Sayago, Uruguay
Programa: Doctorado en Ciencias Agrarias
Tipo de orientación: Cotutor
Nombre del orientado: Ayrton da Silva
País/Idioma: Uruguay,
Palabras Clave: sistema free range calidad de huevo estatus oxidativo microbiota aves de postura
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Producción Animal y Lechería / Cría de aves y producción de huevo
Estudiante aceptado en el Doctorado el 8/6/22. Realizó la defensa del proyecto de Doctorado el 16/4/24. Continúa realizando el trabajo de campo y de laboratorio y ha obtenido varios resultados. Está en proceso de redacción del primer artículo.

Composición nutricional, compuestos bioactivos y contenido de nitratos en hojas de rúcula (*Eruca sp.*) y mizuna (*Brassica rapa subsp. nipposinica*) de cultivo orgánico y su variación con el tiempo de conservación poscosecha (2022)

Tesis de maestría
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ciencias, Uruguay

Programa: Maestría en Ciencias Nutricionales

Tipo de orientación: Cotutor

Nombre del orientado: Leticia Abreu

País/Idioma: Uruguay,

Palabras Clave: azúcares carotenoides rúcula mizuna sistema orgánico nitratos

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Calidad nutricional y poscosecha de hortalizas

Estudiante aceptada formalmente en el programa de Maestría el día 2/9/22 pero inició sus estudios el 30/4/21 en forma condicional por no contar con tutor de tesis. Ya culminó con las determinaciones en el laboratorio y los análisis estadísticos de los resultados obtenidos. Presentó el Seminario II el 17/6/25. Se encuentra culminando la redacción de la tesis.

GRADO

Evaluación del efecto de la cocción sobre la calidad de la carne bovina producida en dos sistemas distintos de producción (2026)

Tesis/Monografía de grado

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

Programa: Ingeniería Agronómica

Tipo de orientación: Tutor único o principal

Nombre del orientado: Tomás Venturini

País/Idioma: Uruguay,

Palabras Clave: calidad de carne Angus cocción pastura feedlot

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Calidad de carne

Evaluación del efecto de la cocción sobre la calidad de la carne bovina producida en dos sistemas distintos de producción (2026)

Tesis/Monografía de grado

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

Programa: Ingeniería Agronómica

Tipo de orientación: Tutor único o principal

Nombre del orientado: Milagros Carluccio

País/Idioma: Uruguay,

Palabras Clave: calidad de carne Angus cocción pastura feedlot

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Calidad de carne

TUTORÍAS DESISTIDAS

POSGRADO

Incorporación de polifenoles del propóleo en la carne de ave: impacto en la calidad y vida útil (2024)

Tesis de doctorado

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

Programa: Doctorado en Ciencias Agrarias

Tipo de orientación: Tutor único o principal

Nombre del orientado: Laura Baigorria

País/Idioma: Uruguay,

Palabras Clave: calidad de carne de ave polifenoles oxidación enzimas antioxidantes exposición en vitrina cocción

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Producción Animal y Lechería / Calidad de carne de ave

Estudiante aceptada en el programa de Doctorado el día 6/9/22. Entregó el proyecto de Doctorado en octubre del 2023 pero se desvinculó del programa de Doctorado por no contar con tiempo suficiente para realizar sus estudios, debido al aumento de carga laboral.

Uso del propóleo en la alimentación de aves para mejorar la performance productiva y el bienestar animal (2023)

Tesis de maestría
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Agronomía / Sayago , Uruguay
Programa: Maestría en Ciencias Agrarias
Tipo de orientación: Tutor único o principal
Nombre del orientado: María Laura Bertalmio
País/Idioma: Uruguay,
Palabras Clave: nutrición de aves; bienestar animal; propóleo;
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Producción Animal y Lechería / Nutrición de aves
Estudiante aceptada en el programa de Maestría el día 7/12/22. No realizó ninguna actividad durante su posgrado.

Otros datos relevantes

PREMIOS, HONORES Y TÍTULOS

Tercer Premio a mejor póster (2014)

(Internacional)

International Congress of Meat Science and Technology

Título del póster: "Effect of feeding broken rice in substitution of corn on pH, colour and lipid and protein oxidation of fresh and aged poultry meat" Autores: F. Levrero, M. del Puerto, A. Terevinto, A. Saadoun & M.C. Cabrera

Premio al primer puesto por la Tesis de Maestría (2013)

(Nacional)

Academia Nacional de Ingeniería

Premio al primer puesto otorgado por la Academia Nacional de Ingeniería (ROU) a la Tesis de Maestría titulada: Oxidación lipídica y proteica, capacidad antioxidativa y actividad de las enzimas catalasa, superóxido dismutasa y glutatión peroxidasa en la carne fresca y madurada de novillos Hereford y Braford.

PRESENTACIONES EN EVENTOS

70th International Congress of Meat Science and Technology (2024)

Congreso

COOKING EFFECT ON ANTIOXIDANT ACTIVITY OF POULTRY MEAT ENRICHED WITH n-3 BY CHIA SEEDS IN THE DIET

Brasil

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 30

Nombre de la institución promotora: Universidad de San Pablo

Alcance geográfico: Internacional Palabras Clave: ciencia y tecnología de la carne

Ciclo de Conferencias organizado por la Facultad de Ingeniería Zootecnia de la Universidad Nacional Pedro Ruiz Gallo (Perú). (2021)

Otra

Presentación oral de charla titulada: ¿Efectos de los sistemas de producción sobre la calidad de la carne bovina?.

Tipo de participación: Expositor oral

Carga horaria: 2

Nombre de la institución promotora: Facultad de Ingeniería Zootecnia de la Universidad Nacional Pedro Ruiz Gallo (Perú).

Alcance geográfico: Internacional Evento virtual

7o Congreso de AUPA (2021)

Congreso

exposición de 2 pósters

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 18

Nombre de la institución promotora: Asociación Uruguaya de Producción Animal

Semana 10 años del Programa de Doctorado en Ciencias Agrarias (Facultad de Agronomía). (2020)

Encuentro
Divulgación de los resultados obtenidos en la tesis de Doctorado en Ciencias Agrarias
Uruguay
Tipo de participación: Expositor oral
Carga horaria: 16
Nombre de la institución promotora: Facultad de Agronomía

6to Congreso de la Asociación Uruguaya de Producción Animal (2018)

Congreso
póster
Uruguay
Tipo de participación: Otros
Carga horaria: 12
Nombre de la institución promotora: AUPA-INIA-Facultad de Agronomía Palabras Clave: selenio carne de ave antioxidantes
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Producción Animal y Lechería / Nutrición y calidad de carne de ave
Trabajo titulado: "Selenio en la dieta de terminación de pollos e influencia en la defensa antioxidante de los músculos Pectoralis y Gastrocnemius".

XXVI Congreso de la Asociación Latinoamericana de Producción Animal (2018)

Congreso
póster
Ecuador
Tipo de participación: Otros
Carga horaria: 8
Nombre de la institución promotora: ALPA Palabras Clave: sorgo glicerina carne de ave oxidación pérdida de agua
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Producción Animal y Lechería / Nutrición aviar y calidad de carne
Trabajo titulado: "Efecto del agregado de sorgo y glicerina en la dieta de pollos parrilleros sobre la oxidación y pérdida de agua de la carne"

XXIV Congreso de la Asociación Latinoamericana de Producción Animal (2015)

Congreso
Exposición de póster titulado: Estabilidad oxidativa de la carne de novillos Aberdeen Angus, producidos a pasturas y feedlot, durante su exposición en vitrina refrigerada
Chile
Tipo de participación: Poster
Carga horaria: 40
Nombre de la institución promotora: ALPA Palabras Clave: oxidación lipídica oxidación proteica carne Angus
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Calidad de carne bovina

XXIV Congreso de la Asociación Latinoamericana de Producción Animal (2015)

Congreso
Presentación oral del trabajo titulado: Estabilidad oxidativa de la carne de novillos Aberdeen Angus, producidos a pasturas y feedlot, durante su exposición en vitrina refrigerada
Chile
Tipo de participación: Expositor oral
Carga horaria: 40
Nombre de la institución promotora: ALPA Palabras Clave: oxidación lipídica oxidación proteica carne Angus
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Calidad de carne bovina

V Congreso de la Asociación Uruguaya de Producción Animal (2014)

Congreso

Actué como moderador de la conferencia dictada por la Dra. Laura Astigarraga "Ganadería de base pastoril: amenaza u oportunidad para Uruguay, país agroexportador"

Uruguay

Tipo de participación: Moderador

Carga horaria: 15

Nombre de la institución promotora: AUPA

V Congreso de la Asociación Uruguaya de Producción Animal (2014)

Congreso

Presentación de poster titulado "Actividad de enzimas antioxidantes y contenido de minerales en el músculo de novillos Aberdeen Angus alimentados a pasturas y feedlot"

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 12

Nombre de la institución promotora: AUPA

V Congreso de la Asociación Uruguaya de Producción Animal (2014)

Congreso

Presentación oral del trabajo titulado Actividad de enzimas antioxidantes y contenido de minerales en el músculo de novillos Aberdeen Angus alimentados a pasturas y feedlot

Uruguay

Tipo de participación: Expositor oral

Carga horaria: 12

Nombre de la institución promotora: AUPA Palabras Clave: enzimas antioxidantes carne Angus minerales

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Calidad de carne bovina

60th International Congress of Meat Science and Technology (2014)

Congreso

Exposición de póster titulado: Feeding system and glutathione peroxidase activity, selenium content and antioxidant status of Angus meat

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 30

Nombre de la institución promotora: INIA, AUPA, LATU, INAC Palabras Clave: selenio sistemas de producción glutatión peroxidasa

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Calidad de carne bovina

60th International Congress of Meat Science and Technology (2014)

Congreso

Exposición de póster titulado: Effect of feeding broken rice in substitution of corn on pH, colour and lipid and protein oxidation of fresh and aged poultry meat

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 30

Nombre de la institución promotora: INIA, AUPA, LATU, INAC Este póster ganó el tercer premio durante el Congreso

IV Congreso Nacional de Producción Animal (2012)

Congreso

Exposición de póster titulado: Actividad de enzimas antioxidantes en la carne fresca y madurada de novillos Aberdeen Angus en distintos sistemas de producción

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Nombre de la institución promotora: AUPA

XXII Reunión Latinoamericana de Producción Animal (2011)

Congreso

Exposición de póster titulado "Oxidación lipídica y proteica en la carne fresca y madurada de novillos Aberdeen Angus de distintos sistemas de producción"

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 24

Nombre de la institución promotora: Asociación Latinoamericana de Producción Animal Palabras Clave: oxidación de lípidos y proteínas carne vacuna

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Calidad de carne

III Congreso de la Asociación Uruguaya de Producción Animal (2010)

Congreso

Exposición oral del trabajo titulado "Oxidación lipídica y proteica, y actividad de enzimas antioxidantes en la carne fresca y madurada de novillos Hereford y Braford"

Uruguay

Tipo de participación: Expositor oral

Nombre de la institución promotora: Asociación Uruguaya de Producción Animal Palabras Clave: oxidación de lípidos y proteínas enzimas antioxidantes carne vacuna

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Calidad de carne

III Congreso de la Asociación Uruguaya de Producción Animal (2010)

Congreso

Presentación de póster titulado "Oxidación lipídica y proteica, y actividad de enzimas antioxidantes en la carne fresca y madurada de novillos Hereford y Braford"

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Nombre de la institución promotora: Asociación Uruguaya de Producción Animal Palabras Clave: oxidación de lípidos y proteínas enzimas antioxidantes carne vacuna

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Calidad de carne

CONSTRUCCIÓN INSTITUCIONAL

Integrante de la Comisión de Infraestructura de la Facultad de Agronomía, desde febrero del 2019 hasta la actualidad. Se realizan reuniones mensuales.

Integrante suplente de la Asamblea del Claustro de la Facultad de Agronomía desde el 2018.

Información adicional

-Me tomé licencia por año sabático desde junio 2024 a junio 2025

-Soy miembro del Colegio de Posgrados de la Facultad de Agronomía (categoría 3) desde el 2022.

-Soy socia de InvestigaUy (red de investigadores/investigadoras uruguayos/as) desde el 2022.

-Participo como docente invitado en el curso de Fisiología/Fisiología Animal de la Facultad de Ciencias para las carreras de Licenciatura en Ciencias Biológicas, Biología Humana y Bioquímica desde el año 2013.

-Soy miembro de la Comisión directiva de AUPA (Asociación Uruguaya de Producción Animal)

-Postulé un proyecto al Fondo María Viñas en 2023 pero no logró ser financiado.

-Se envió un manuscrito (artículo completo) en diciembre del 2025 a la revista Archivos de Zootecnia, titulado: "Cooking effect on lipid oxidation and antioxidant activity of poultry meat enriched with n-3". Autores: Marta del Puerto, Alejandra Terevinto, Ayrton da Silva, María Cristina Cabrera y Ali Saadoun.

-Se envió un manuscrito (artículo completo) el 4/3/2026 a la revista Animals, titulado: "Canola meal in poultry diet: impact on technological, nutritional and oxidative status of poultry meat". Autores: Marta del Puerto, María Cristina Cabrera, Ayrton da Silva, Roberto Olivero, Alejandra Terevinto, Ali Saadoun.

Indicadores de producción

ACTIVIDADES	137
Proyectos Investigación Desarrollo	20
Docencia	86
Gestión Académica	8
Capacitación Entrenamiento	13
Servicio Técnico Especializado	4
Pasantía	5
Otra Actividad Técnica	1
PRODUCCIÓN BIBLIOGRÁFICA	56
Artículos publicados en revistas científicas	18
Completo	16
Resumen	2
Trabajos en eventos	37
Libros y Capítulos	1
Capítulos de libro publicado	1
EVALUACIONES	45
Evaluación de proyectos	3
Evaluación de eventos	3
Evaluación de publicaciones	24
Jurado de tesis	15
FORMACIÓN RRHH	12
Tutorías/Orientaciones/Supervisiones concluidas	6
Tesis/Monografía de grado	4
Tesis de maestría	2
Tutorías/Orientaciones/Supervisiones en marcha	4
Tesis de doctorado	1
Tesis de maestría	1
Tesis/Monografía de grado	2
Tutorías/Orientaciones/Supervisiones desistidas	2
Tesis de doctorado	1
Tesis de maestría	1