



**MARÍA ALEJANDRA
TEREVINTO HERRERA**

Bióloga

ale4782@hotmail.com

Franciso Solano Antuña 27
77 apto 801
099171198

SNI

Ciencias Agrícolas /
Producción Animal y
Lechería

Categorización actual: Inicia
ción (Activo)

Fecha de publicación: 31/05/2018
Última actualización: 10/05/2018

Datos Generales

INSTITUCIÓN PRINCIPAL

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

DIRECCIÓN INSTITUCIONAL

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

Dirección: Av. Garzón 780 / 12900 / Montevideo / Uruguay

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 - UDeLaR, Uruguay

Título de la disertación/tesis: 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

Institución financiadora: Universidad de la República / Comisión Sectorial de Investigación Científica - UDeLaR, Uruguay

Palabras Clave: oxidación de lípidos y proteínasenzimas antioxidantes composición lipídica carne Angus suplementación con selenio sistemas de producción

Áreas 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 - UDeLaR, Uruguay

Título de la disertación/tesis: 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

Áreas 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 - UDeLaR, Uruguay

Título de la disertación/tesis: 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

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 - UDeLaR , 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

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:

60th Congress of Meat Science and Technology (2014)

Tipo: Congreso

Institución organizadora: INIA, AUPA, LATU, INAC, Uruguay

Palabras Clave: Ciencia de la carne

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 /

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

Limpieza y desinfección en la industria alimentaria (2007)

Tipo: Seminario

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

Tipo: Seminario

Institución organizadora: Red Alumni Uruguay-Instituto Goethe, Uruguay

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

Tipo: Congreso

Institución organizadora: UNIT, Uruguay

SSOP (2006)

Tipo: Taller

Institución organizadora: American Language Institute, Uruguay

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

Tipo: Simposio

Institución organizadora: LATU, Uruguay

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

Tipo: Seminario

Institución organizadora: Intendencia Municipal de Montevideo, Uruguay

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

Tipo: Taller

Institución organizadora: Facultad de Veterinaria, Uruguay

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

Tipo: Seminario

Institución organizadora: Facultad de Ciencias, Uruguay

Biotecnología 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 - UDeLaR

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

Funcionario/Empleado (03/2017 - a la fecha)

Docente ,40 horas semanales / Dedicación total

Escalafón: Docente

Grado: Grado 2

Cargo: Efectivo

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

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

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

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

Alumnos encargados en el proyecto:

Maestría/Magister:2

Financiación:

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

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

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

Areas de conocimiento:

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

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 - a la fecha)

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

En Marcha

Alumnos encargados en el proyecto:

Maestría/Magister:1

Doctorado:1

Financiación:

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

Equipo: Cecilia Soledad CARBALLO SANCHEZ (Responsable) , Nelson Barlocco , Ana Vodanovich , Ali SAADOUN BACHOTET , Maria Cristina CABRERA BASCARDAL , Marta DEL PUERTO DI LANDRO , Cecilia Soledad CARBALLO SANCHEZ (Responsable) , Nelson Barlocco , Ana Vodanovich , Ali SAADOUN BACHOTET , Maria Cristina CABRERA BASCARDAL , Marta DEL PUERTO DI LANDRO , Cecilia Soledad CARBALLO SANCHEZ (Responsable) , Nelson Barlocco , Ana Vodanovich , Ali SAADOUN BACHOTET , Maria Cristina CABRERA BASCARDAL , Marta DEL PUERTO DI LANDRO , Cecilia Soledad CARBALLO SANCHEZ (Responsable) , Nelson Barlocco , Ana Vodanovich , Ali SAADOUN BACHOTET , Maria Cristina CABRERA BASCARDAL , Marta DEL PUERTO DI LANDRO

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

Areas de conocimiento:

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

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
Alumnos encargados en el proyecto:
Maestría/Magister:1
Financiación:
Facultad de Agronomía - UDeLaR, Uruguay, Apoyo financiero
Equipo: M. DEL PUERTO , M.C. CABRERA (Responsable) , A. FELICE , M. DEL PUERTO , M.C.
CABRERA (Responsable) , A. FELICE , M. DEL PUERTO , M.C. CABRERA (Responsable) , A. FELICE
, M. DEL PUERTO , M.C. CABRERA (Responsable) , A. FELICE
Palabras clave: carne Angus minerales
Areas 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

Alumnos encargados en el proyecto:

Doctorado:1

Financiación:

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

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

Palabras clave: selenio aves

Areas 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 (03/2014 - 03/2017)

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

En Marcha

Financiación:

Agencia Nacional de Investigación e Innovación , Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: Ali SAADOUN BACHOTET (Responsable) , M. DEL PUERTO , R. OLIVERO , M.C.
CABRERA , Ali SAADOUN BACHOTET (Responsable) , M. DEL PUERTO , R. OLIVERO , M.C.
CABRERA , Ali SAADOUN BACHOTET (Responsable) , M. DEL PUERTO , R. OLIVERO , M.C.
CABRERA , Ali SAADOUN BACHOTET (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 - UDeLaR, Uruguay, Apoyo financiero

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

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

5 horas semanales

Dpto Producción Animal y Pasturas , Laboratorio Calidad de Alimentos

Investigación

Integrante del Equipo

En Marcha

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

Alumnos encargados en el proyecto:

Maestría/Magister:1

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

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

Palabras clave: oxidación lipídica oxidación proteica nutrición bovina calidad de carne

Áreas de conocimiento:

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

DOCENCIA

Maestría en Ciencias Nutricionales (04/2018 - a la fecha)

Maestría

Asistente

Asignaturas:

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

Áreas de conocimiento:

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

Ingeniería Agronómica (04/2018 - a la fecha)

Grado

Asistente

Asignaturas:

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

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:

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

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

Maestría

Asistente

Asignaturas:

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

Áreas 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

Áreas 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

Áreas 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

Áreas 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

Áreas 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
Áreas 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

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 pollos 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

Areas 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

Areas 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

Areas 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

Areas 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

Areas 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

Areas de conocimiento:

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

GESTIÓN ACADÉMICA

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 - UDeLaR

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

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

Ayudante ,20 horas semanales
Desde el 2008 dicto 2 teóricos por año y participo en la mayoría de los prácticos 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

Áreas 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

En estos 10 años como investigadora científica ha sido de mi interés tratar de evaluar la calidad de la carne tanto desde el punto de vista nutricional como de su estabilidad oxidativa, e investigar como puede ser afectada por los procesos tecnológicos (maduración, exposición en vitrina refrigerada) y por los distintos sistemas de alimentación de los animales.

Producción bibliográfica

ARTÍCULOS PUBLICADOS

ARBITRADOS

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, 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

DOI: 10.12691/jfnr-5-5-9

Scopus' WEB OF SCIENCE"

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, 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

Scopus' WEB OF SCIENCE"

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

ISSN: 21617627

DOI: 10.4236

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

[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

[latindex](#)

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

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

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Internet

ISSN: 21510164

DOI: 10.12691

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

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

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

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

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Internet

ISSN: 13368672

DOI: 10.12691/jfnr-3-9-4

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

[Scopus](#) [WEB OF SCIENCE](#)*

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

DOI: 10.2527/af.2014-0030

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

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 oxidation superoxide dismutase catalase glutathione peroxidase

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ciencia y tecnología de la carne

Medio de divulgación: Internet

ISSN: 03091740

DOI: 10.1016/j.meatsci.2009.11.007

www.elsevier.com/locate/meatsci

Scopus® WEB OF SCIENCE™

PUBLICACIÓN DE TRABAJOS PRESENTADOS EN EVENTOS

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

Resumen

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

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

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

Resumen

A. SAADOUN , A. TEREVINTO , MC CABRERA

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

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

Resumen

A. SAADOUN , A. TEREVINTO , MC CABRERA

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

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

Resumen

A. SAADOUN , A. TEREVINTO , MC CABRERA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Resumen

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

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

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

Resumen

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

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

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

Resumen

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

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

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

Resumen

B. MERNIES , A. TEREVINTO , A. SAADOUN

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: minerals lipid and protein oxidation lamb 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)

Resumen

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

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)

Resumen

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

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)

Resumen

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

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

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)

Resumen

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

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

Áreas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

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

Resumen

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

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

Áreas de conocimiento:

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

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)

Resumen

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

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

Áreas 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 - UDeLaR / Otra, Uruguay

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

Resumen

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

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 - UDeLaR / Otra, Uruguay

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

Resumen

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

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

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)

Resumen

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

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

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

Completo

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

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

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

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

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

Evaluaciones

EVALUACIÓN DE PUBLICACIONES

REVISIONES

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

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

Revisiones
Uruguay

INIA - UDELAR
Evalué 4 resúmenes enviados al Congreso

JURADO DE TESIS

Ingeniería Agronómica (2017)

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

UDeLaR / 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

GRADO

Efecto del sorgo y el glicerol en la calidad de carne y metabolismo del glucógeno en aves (2017)

Tesis/Monografía de grado

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

Programa: Ingeniería Agronómica

Tipo de orientación: Asesor/Orientador

Nombre del orientado: Ayrton Da Silva

País/Idioma: Uruguay, Español

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 como asesora durante la redacción de la tesis y formé parte del tribunal evaluador.

Determinación cuantitativa de las distintas clases de lípidos presentes en carne de pollo y cerdo con distintos sistemas de cría (2010)

Tesis/Monografía de grado

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

Programa: Licenciatura en Bioquímica

Nombre del orientado: Gabriel Duarte

País/Idioma: Uruguay, Español

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.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Información adicional

En junio del 2017 fui responsable del dictado de 3 teóricos de 2 horas cada uno, correspondientes al curso de Fisiología Animal de la Facultad de Ciencias, para las carreras de Licenciatura en Ciencias Biológicas, Biología Humana y Bioquímica.

Indicadores de producción

PRODUCCIÓN BIBLIOGRÁFICA	32
Artículos publicados en revistas científicas	9
Completo	7
Resumen	2
Trabajos en eventos	23
EVALUACIONES	4
Evaluación de eventos	1
Evaluación de publicaciones	2
Jurado de tesis	1
FORMACIÓN RRHH	2
Tutorías/Orientaciones/Supervisiones concluidas	2
Tesis/Monografía de grado	2